





ГОТОВИМ с колбасой

.....
САМЫЕ ВКУСНЫЕ РЕЦЕПТЫ



ЭКСМО

МОСКВА

2014

Содержание



Овощной салат с сыровяленой колбасой «Из пяти»	6
Легкий салат с докторской колбасой и овощами	8
Салат с ветчиной, рисом, овощами и медовой заправкой	10
Слоеный салат «Грузинский»	12
Закуска к вину «Тосты с колбасой фуэт»	14
Закуска к пиву «Колбаски в бриоше»	16
Закуска к пиву «Колбасно-картофельные шарики во фритюре»	18
Быстрая закуска с ветчиной и творожным сыром	20
Рулет из лаваша с начинкой из вареной колбасы, сыра и овощей	22
Густой суп-рагу «Косуле»	24
Летний дынно-огуречный суп-пюре с ветчиной	26
Гаспачо из авокадо с жареной ветчиной	28
Кремовый гороховый суп с охотничьими колбасками и грудинкой	30
Сырный суп с колбасой и грибами	32
Итальянский томатный суп с сосисками	34



Подлив «Ругай» с гуакамоле и гарниром из риса	36
Паста пенне с чоризо, помидорами черри и петрушкой	38
Цукини, фаршированные колбасками и сыром	40
Ризотто с ветчиной, сыром и жареным миндалем	42
Картофельная запеканка с докторской колбасой и соусом «Бешамель»	44
Рагу из колбасок для жарки и овощей	46
Бигус с копченой колбасой, бужениной и охотничьими колбасками	48
Зеленая чечевица с копчеными сардельками	50
Сосиски с краснокочанной капустой	52
Пирог-омлет «Флан» с сыром и копченой колбасой	54
Пирог из слоеного теста с франкфуртскими сосисками и шпинатом	56
Классическая пицца с салями	58
Пицца «Королевская» с ветчиной и грибами	60
Хачапури с ветчиной и сыром	62

Овощной салат с сыровяленной колбасой «Из пяти»

200 г свеклы
200 г сыровяленной
колбасы
3 крупные луковицы
200 г морковчи
4 картофелины
5 ст. л. майонеза
2 ст. л.
растительного масла
соль и перец по вкусу

- 1 Отварить свеклу, почистить и нарезать соломкой.
- 2 Почистить картофель, нарезать соломкой и обжарить до хрустящей корочки в растительном масле на среднем огне.
- 3 Лук почистить и нарезать полукольцами. Обжарить в оставшемся от картошки масле до золотистого цвета.
- 4 Нарезать колбасу соломкой. Все ингредиенты перемешать, посолить, поперчить и заправить майонезом.

