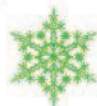


**ВОСХИТИТЕЛЬНЫЕ
САЛАТЫ И ЗАКУСКИ**
к новогоднему столу

Вкусный Новый год



Москва
2015

СОДЕРЖАНИЕ



Рулетики из баклажанов 4

Рулеты из телятины с пряными травами,
острым сыром и морковью 6

Мясной рулет с яйцами 8

Брускетки с петрушечным салатом
и пряным филе 10



Топпинг из семги
с творогом и зеленью 12

Лососевый тартар 14

Сельдь в горчичной заливке 16



Морковь по-мароккански 18

Овощной салат «Все цвета радуги»..... 20

Салат из томатов с моцареллой
и базиликом..... 22

Картофельный салат с печеными и обжаренными овощами	24
Винегрет по-московски	26
Салат оливье с языком	28
Классический оливье	30
Цезарь с сырокопченым мясом	32
Салат из курицы с апельсинами	34
Цезарь с морепродуктами	36
Коктейль из морепродуктов	38
Салат из копченого лосося	40
Салат из тунца	42
Испанский салат с тунцом	44
Селедка под снежной шубой	46



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

- 1 «пузатый» спелый баклажан
- 100 г сырокопченого бекона тонкими ломтиками
- 100 г обезжиренного творога
- 2 ст. л. рубленой зелени петрушки
- 2 ст. л. рубленой зелени укропа
- 2 ст. л. рубленой зелени кориандра (кинзы)
- 2 ст. л. рубленой свежей мяты
- 2 зубчика пюрированного чеснока
- мелкая соль, черный молотый перец — по вкусу
- 1 ст. л. оливкового масла
- масло для жарки

1. Баклажаны вымыть, обсушить и нарезать вдоль роста плода тонкими пластинками толщиной не более 3–5 мм.
2. Каждый ломтик обжарить на сковороде на оливковом масле с двух сторон до ровного золотистого цвета (можно запечь на гриле или на решетке духового шкафа без масла).
3. Готовые баклажаны выложить на бумажные полотенца, промокнуть излишки масла.
4. Бекон обжарить с одной стороны и выложить на баклажаны.
5. Творог смешать с зеленью, оливковым маслом и чесноком, посолить и поперчить.
6. На краешек бекона выложить небольшое количество начинки и свернуть достаточно плотные рулетики так, чтобы баклажаны полностью покрывали бекон.

Бекон в данном рецепте можно заменить салатным листом или маринованным виноградным.



