

Олег Толстенко

100 фантастических рецептов из огурцов



Олег Толстенко

**100 фантастических
рецептов из огурцов**

«Научная книга»

2013

Толстенко О.

100 фантастических рецептов из огурцов / О. Толстенко — «Научная книга», 2013

ISBN 978-5-457-54206-8

В книге представлены разнообразные, интереснейшие блюда, имеющие в своей основе огурцы. Они станут любимыми на вашем повседневном и праздничном столе. Для тех, кто любит огурцы, книга будет настоящим подарком. Тем же, кто к этому овощу относится «прохладно», она поможет открыть новые свойства огурцов. Книга рассчитана на массового читателя.

ISBN 978-5-457-54206-8

© Толстенко О., 2013
© Научная книга, 2013

Содержание

Введение	5
Закуски	7
Плов из соленых огурцов	7
Огурцы пряные	8
Икра из огурцов	9
Огуречная паста	10
«Сладкий рай»	11
Огуречные колбаски	12
Паштет из огурцов	13
Салат из огурцов, морской капусты и яблок	14
Салат из огурцов с креветками и ананасом	15
Огурцы с начинкой из мяса, лимона и ананаса	16
Огурцы, фаршированные орехами	17
Огуречный салат с курагой и изюмом	18
Огуречный салат с грецкими орехами и тыквой	19
Салат «Причуда»	20
Салат «Экзотика»	21
Салат «Золотой дождь»	22
Холодец с огурцами и бананами	23
Заливное из огурцов с грибами	24
Огурцы с крабовой икрой	25
Огурцы, фаршированные соевым фаршем с рисом	26
Огурцы, фаршированные овощами	27
Огурцы, фаршированные яичной начинкой	28
Огурцы, фаршированные рыбой	29
Огуречные палочки	30
Огуречная закуска	31
Огуречные кораблики	32
Конец ознакомительного фрагмента.	33

Олег Толстенко

100 фантастических рецептов из огурцов

Введение

Овощи – не только источник питания, но и естественное лекарство, отмеренное самой природой в дозах, необходимых для организма.

М. С. Бунин

Чтобы долго жить, необходимо правильно питаться. К тому же питание должно быть разнообразным, а овощи обязательно должны быть включены в рацион любого человека. Огурцы как часть овощного мира представляют собой особенную ценность.

Раньше других овощей стали выращивать на Руси огурец. Полюбив эту скороспелую культуру, крестьяне начали изобретательно осваивать средства, приемы и способы ее культивирования, а также различные варианты приготовления блюд из огурцов.

Кулинарное искусство как древняя область знаний состоит из множества секретов, накопленных в течение веков. Знание основных принципов и важных мелочей, органическое соединение того и другого составляют кулинарную науку.

В этой книге вам предлагаются рецепты из огурцов на любой вкус. Творчески используя их, вы найдете свое фирменное блюдо. Большинство рецептов в книге отличаются несложной технологией приготовления, они под силу даже тем, кто никогда раньше не пробовал себя в кулинарии.

Мы привыкли к соленым, маринованным огурцам, огуречным салатам, но многие из нас даже не задумывались о том, что из огурцов можно приготовить варенье или сварить компот. Из огурцов успешно готовят джем, мармелад, безе, торт, а также различные медовые и сладкие салаты.

Несмотря на то что мы привыкли есть огурцы в соленом виде, для нас непривычны такие блюда, как огуречная аджика, холодный огуречный суп, огуречные котлеты, майонез огуречный, уха со свежими огурцами, пельмени с огурцами, фрикадельки из огурцов или рыбные котлеты с ними же.

Попробуйте приготовить домашнее вино из огурцов. Оно станет вашим любимым напитком на семейном торжестве.

Советуем вам пробовать все новое и необычное, так как, не попробовав, вы не узнаете ничего об этих замечательных, вкуснейших блюдах. Порой нам трудно поверить в такие необычные рецепты, потому что наше кулинарное сознание консервативно в основе своей, мы с трудом привыкаем к новой пище, не веря, что из обыденных, повседневных овощей можно приготовить нечто экзотическое. Не бойтесь расширить его границы. Готовьте по рецептам, представленным в этой книге, и экспериментируйте, создавая новые.



Закуски

Плов из соленых огурцов

Требуется

250 г риса, одна луковица, 50 г маргарина или растительного масла, 300 г соленых огурцов, 50 г помидоров, соль, 250 г воды, зелень петрушки и укропа, лист салата.

Способ приготовления

Почистите и мелко порежьте лук, поджарьте его до золотистого цвета на маргарине, затем добавьте нарезанные огурцы и помидоры, запустите рис и, залив водой, поставьте в духовку. Доведя плов до полуготовности, посолите его и снова поставьте в духовку. Готовый плов посыпьте зеленью.



Огурцы пряные

Требуется

2 кг свежих огурцов, по 30 г уксуса и паприки, соль, корица, 3 гвоздики, 60 г сахара, 10 г аджики, 250 мл воды, 90 г растительного масла.

Способ приготовления

Огурцы нарежьте тонкими кружочками. Приготовьте соус, разведя в воде уксус, соль, сахар, корицу, гвоздику и паприку, аджику и растительное масло. Все тщательно перемешайте, залейте огурцы и выдержите 2 часа.



Икра из огурцов

Требуется

1 кг свежих огурцов, 300 г моркови, одна луковица, 2 дольки чеснока, 90 г оливкового масла, соль, молотый перец, по 10 г сахара, паприки и шафрана, 30 г томатной пасты.

Способ приготовления

Огурцы очистите от кожуры и натрите на терке. То же самое сделайте и с морковью. Измельчите лук и чеснок. На разогретую сковороду выложите овощи и жарьте примерно 20 минут. Затем посолите, введите сахар, приправы и томатную пасту и выдержите на медленном огне еще несколько минут. Подавайте к столу в охлажденном виде.



Огуречная паста

Требуется

500 г огурцов, 100 г плавленого сыра, 25 г хрена, по 30 г зеленого лука и майонеза, 2 л воды, 2 яйца, 200 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, соль, перец.

Способ приготовления

Огурцы (можно использовать вялые и нехрустящие) очистите от кожуры и порежьте на мелкие кусочки, залейте водой и доведите до кипения. Затем откиньте смесь на дуршлаг. Дайте остыть полученной массе и аккуратно протрите ее через сито.

Сварите яйца вкрутую, остудите и очистите от скорлупы. Мелко нарежьте яйца. Натрите на терке плавленый сыр, чеснок и хрен. Мелко порежьте зеленый лук.

Размягчите сливочное масло, смешайте его с огурцами, яйцами, сыром, луком, хреном. Заправьте смесь майонезом. Добавьте соль и перец.



«Сладкий рай»

Требуется

200 г огурцов, 100 г орехов, 150 г изюма, 30 г растительного масла, соль.

Способ приготовления

Очистите огурцы от кожуры и нарежьте кубиками, положите в пластиковую миску и всыпьте щепотку соли, оставьте на несколько минут, чтобы они дали сок.

Грецкие орехи пропустите через мясорубку или мелко нарубите и добавьте к огурцам. Изюм залейте кипятком и оставьте на 10–20 минут, затем воду слейте и засыпьте изюм к основной массе. Все тщательно перемешайте и добавьте растительное масло.



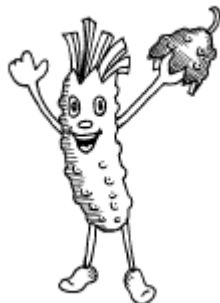
Огуречные колбаски

Требуется

800 г огурцов, 200 г вырезки говядины, по 3 яйца и луковицы, 50 г сливочного масла, 60 г сметаны, листья салата, соль, петрушка.

Способ приготовления

Срежьте у огурцов хвостики и удалите мякоть. Натрите ее на терке. Отварите мясо и яйца и мелко их порежьте. Лук нашинкуйте и обжарьте на сливочном масле. Яйцо, мясо, огурцы и лук соедините, добавьте сметану, соль, сырое яйцо, зелень и потушите 10–15 минут в сливочном масле и бульоне. Этим фаршем наполните огурцы и прикройте их срезанной крышечкой. Огурчики уложите на листья салата и полейте бульоном, в котором тушились овощи.



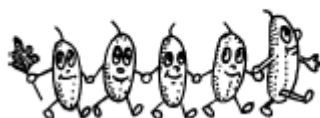
Паштет из огурцов

Требуется

500 г огурцов, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 2 луковицы, 60 г растительного масла, маринованный красный перец, петрушка.

Способ приготовления

Огурцы очистите от кожицы. Одну луковицу мелко нарежьте и потушите в растительном масле. Огурцы, вареное яйцо и луковицу пропустите через мясорубку. Разотрите получившуюся смесь с размягченным маслом или маргарином. Для улучшения вкуса можно добавить немного майонеза или горчицы. Приготовленный паштет поставьте в прохладное место. Перед подачей к столу украсьте кружочками маринованного красного перца, листочками петрушки.



Салат из огурцов, морской капусты и яблок

Требуется

250 г морской капусты, по 300 г свежих огурцов и зеленых яблок, по 90 г растительного масла и соевого соуса, соль, красный перец, тмин, семена укропа.

Способ приготовления

Морскую капусту отварите в подсоленной воде, добавив в нее уксус. Спустя 15 минут, когда капуста сварится, нарежьте ее длинными полосками, положите натертые на крупной терке яблоки и огурцы, нарезанные кружочками. Добавьте соус, соль, прочие специи и залейте растительным маслом.



Салат из огурцов с креветками и ананасом

Требуется

по 200 г креветок и свежих огурцов, 150 г мякоти ананаса (или консервированных ананасов), 2 зубчика чеснока, одна луковица, 60 г майонеза, укроп, перец, соль, листья салата.

Способ приготовления

Очистите огурцы от кожуры, натрите на терке вместе с чесноком. Нарежьте мелко лук, а перец – колечками, порежьте зелень.

Выложите сваренных креветок на тарелку, сверху положите кусочки ананаса, огуречную массу, лук, залейте майонезом и посыпьте зеленью.



Огурцы с начинкой из мяса, лимона и ананаса

Требуется

300 г свежих огурцов, 150 г вырезки говядины, $\frac{1}{2}$ лимона, 100 г мякоти свежего ананаса, мускатный орех, черный перец, соль.

Способ приготовления

Аккуратно обрежьте огурцы с одного конца и ножом вырежьте сердцевину. В большом блюде перемешайте жареное мелко нарезанное мясо, ананасы, также нарезанные кусочками. Лимон порежьте на дольки, каждую дольку разделите на четыре части и положите в блюдо. Посыпьте специями, перемешайте и вложите начинку в огурцы. Закройте отверстия отрезанными кончиками огурцов и подавайте к столу.



Огурцы, фаршированные орехами

Требуется

1 кг свежих огурцов, 700 г грецких или лесных орехов, 300 г сливочного масла, зелень петрушки, по 100 г картофеля и черного хлеба, 2 яйца, 60 г муки, 30 г сахара, 50 г растительного масла, 4 зубчика чеснока, соль, перец.

Способ приготовления

У переспелых огурцов срежьте носик и вычистите мякоть, так чтобы они стали пустыми. У орехов извлеките ядра и измельчите их. Картофель прокрутите через мясорубку вместе с черным хлебом и чесноком, смешайте с измельченными орехами и сливочным маслом, добавьте сахар, сырые яйца, муку и петрушку. Посолите и поперчите по вкусу.

Начинку поместите в вычищенные огурцы, закройте каждый огурец срезанным кончиком. Положите их на сковороду, обильно смазанную растительным маслом, закройте крышкой и тушите на слабом огне, пока огуречная кожура не размягчится.



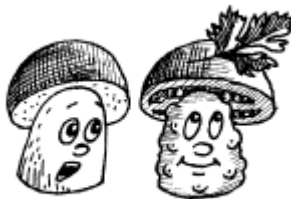
Огуречный салат с курагой и изюмом

Требуется

200 г свежих огурцов, по 50 г кураги и изюма, 50 г лимонного сока, 30 г сахара, соль.

Способ приготовления

Огурцы нарежьте на небольшие ломтики, всыпьте соль и сахар и дайте постоять до появления сока. Курагу и изюм залейте горячей водой и доведите до кипения. Воду слейте и еще раз хорошенько промойте ягоды. Курагу мелко нарежьте и смешайте с огурцами и изюмом, заправьте лимонным соком. Салат превосходно подойдет к любому шашлыку в качестве гарнира.



Огуречный салат с грецкими орехами и тыквой

Требуется

300 г свежих огурцов, 200 г тыквы, 0,5 стакана очищенных грецких орехов, 90 г сахарной пудры, 60 г лимонного сока.

Способ приготовления

Огурцы натрите на мелкой терке и оставьте на какое-то время, чтобы они дали сок. Тыкву нарежьте на куски вместе с кожурой, залейте водой и варите 25 минут. Затем остудите. Очищенные грецкие орехи смешайте с сахарной пудрой и истолките. Добавьте в них огурцы, тыкву и все хорошенько перемешайте. Заправьте салат лимонным соком.

Данное блюдо прекрасно подойдет в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам.



Салат «Причуда»

Требуется

3 яйца, 400 г свежих огурцов, 300 г зеленых яблок, 1 стакан свежих ягод (смесь малины, клубники, смородины), 250 г сливок.

Способ приготовления

Яйца отварите и мелко порубите, ягоды размягчите, сок слейте. Огурцы и яблоки очистите от кожуры и натрите на терке в отдельные чашечки.

На широкое плоское блюдо выложите яйца, посолите и полейте сливками. Затем положите огурцы, яблоки, ягоды, поливая их сливками. Верхний слой также полейте сливками, украсьте кусочками фруктов и поставьте в холодильник.



Салат «Экзотика»

Требуется

250 г свежих огурцов, по 100 г консервированной кукурузы, крабовых палочек и консервированных кальмаров, 2 яйца, 250 мл майонеза, соль, молотый перец, петрушка, укроп.

Способ приготовления

Огурцы очистите от кожуры и нарежьте на мелкие кусочки. Измельчите яйца, кальмаров и крабовые палочки, смешайте все ингредиенты, посолите, поперчите и заправьте майонезом. Затем поставьте в холодное место на несколько часов. При подаче к столу украсьте зеленью.



Салат «Золотой дождь»

Требуется

600 г свежих огурцов, по 1 стакану орехов и семечек, 250 мл сливок, 10 г красной или черной икры, соль, зелень петрушки или укропа.

Способ приготовления

Огурцы очистите от кожуры, разрежьте на 2 части и удалите зерна в отдельную чашечку, натрите мякоть на терке. Петрушку мелко порубите. Орехи пропустите через мясорубку. Сливки взбейте в густую пену.

Смешайте огуречные зерна, семечки, молотые орехи, рубленую зелень и мякоть огурца. Заправьте взбитыми сливками и тщательно перемешайте. Салат украсьте красной или черной икрой и веточкой петрушки или укропа.



Холодец с огурцами и бананами

Требуется

2 кг мяса индюшки, 20 г моркови, 500 г свежих огурцов, 250 г бананов, соль, 20 г желатина, лавровый лист.

Способ приготовления

Отделите мясо индюшки от костей и порежьте его на маленькие кусочки, поставьте на огонь и доведите до кипения. Запустите в бульон морковь, порезанную кубиками, посолите и варите до полной готовности. Опустите лавровый лист.

Процедите бульон, кусочки мяса и моркови разложите в формы, добавьте порезанные на кубики бананы и огурцы. Заправьте бульон желатином, и как только он растворится, разлейте его в формы. Поставьте их в холодильник и дайте холодцу застыть.



Заливное из огурцов с грибами

Требуется

400 г белых грибов, 300 г соленых огурцов, 20 г желатина, соль.

Способ приготовления

Белые грибы переберите, хорошенько промойте и отварите в 1 л подсоленной воды. Желатин замочите в теплой воде и оставьте на час. Затем подогрейте до полного растворения гранул, влейте в бульон. Огурцы нарежьте колечками. Грибы вместе с огурцами красиво разложите в формы и залейте подготовленным бульоном. Заливное поместите в прохладное место. Когда блюдо полностью застынет, подавайте его к столу с отварным горячим картофелем.



Огурцы с крабовой икрой

Требуется

200 г свежих огурцов, по 60 г растительного масла и майонеза, головка репчатого лука, 50 г крабовой икры, соль, перец, листья салата, укроп.

Способ приготовления

Огурцы нарежьте тонкими кружочками и выложите на тарелку. Мелко нарубите лук и уложите ровным слоем поверх огурцов. Залейте подсолнечным маслом, потом майонезом. Сверху положите крабовую икру, украсьте зеленью.



Огурцы, фаршированные соевым фаршем с рисом

Требуется

500 г свежих огурцов, 300 г соевого фарша, 250 г риса, одна луковица, по 120 г мясного бульона и майонеза, 90 г растительного масла, 60 г томатного соуса, по 50 г зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Огурцы разрежьте пополам и очистите от семечек, сформировав своеобразные стаканчики. Обдайте их кипятком. Рис сварите до полуготовности и смешайте с соевым фаршем, добавьте соль, перец. Заполните стаканчики начинкой и сложите в глубокую посуду, предварительно на дно налив подсолнечное масло. Накройте нарезанным колечками луком. Мясной бульон смешайте с майонезом и томатным соусом, добавьте перец, а также мелко порубленную зелень укропа и петрушки и залейте начиненные фаршем огуречные стаканчики, поставьте в духовку на 30–40 минут.



Огурцы, фаршированные овощами

Требуется

500 г свежих огурцов, 200 г капусты, 300 г кабачков, по 100 г болгарского перца, зеленого лука, свежих помидоров и свеклы, одна луковица, 90 г растительного масла, 250 г томатного соуса или кетчупа, перец, соль.

Способ приготовления

Капусту нашинкуйте, кабачки очистите, освободите от семян и мелко порежьте, свеклу очистите и натрите на крупной терке, болгарский перец освободите от семян и так же мелко нарежьте. Все овощи поместите на разогретую сковороду, предварительно смазанную растительным маслом. Обжаривайте 10–15 минут, затем добавьте мелко порезанный помидор, перец, соль. Тушите начинку еще около 5 минут.

Огурцы разрежьте пополам, сформуйте из них стаканчики и обдайте кипятком. В получившиеся стаканчики положите начинку и сложите их в глубокую посуду. Посыпьте луком, порезанным колечками, и залейте томатным соусом. Тушите на среднем огне 10–15 минут. Готовое блюдо посыпьте мелко порубленным луком.



Огурцы, фаршированные яичной начинкой

Требуется

500 г свежих огурцов, 6 яиц, 3 головки репчатого лука, 60 г растительного масла, 120 г мясного бульона, по 90 г майонеза и сухого белого вина, по 50 г зелени петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Отварите вкрутую яйца и мелко порубите их. Лук мелко нарежьте и обжарьте на смазанной растительным маслом сковороде. Добавьте его в яйца. Начинку посолите, поперчите.

Огурцы разрежьте пополам, вытащите сердцевину и сформуйте стаканчики. Огуречные стаканчики наполните начинкой и поместите их в глубокую посуду. В бульон добавьте майонез, вино, мелко порезанную зелень петрушки и укропа и залейте остальными ингредиентами. Поставьте кастрюлю на медленный огонь и тушите 15–20 минут.

Подавайте к столу в горячем виде.



Огурцы, фаршированные рыбой

Требуется

300 г свежих огурцов, 500 г рыбы, 2 яйца, 250 мл майонеза, 30 г муки, 10 г маргарина, 100 г помидоров, соль, петрушка, укроп, зеленый лук.

Способ приготовления

Филе рыбы отделите от костей, порежьте на мелкие кусочки и обжарьте на маргарине с мукой. Посолите, смешайте с измельченными яйцами и заправьте все майонезом. Крупные, но не переросшие огурцы разрежьте вдоль пополам, выньте мякоть, срежьте снизу тонкий слой, чтобы повысить устойчивость. Заполните углубления приготовленным фаршем, в который можете добавить вырезанную огуречную мякоть.

При подаче к столу огурцы украсьте кружочками помидоров и посыпьте мелко порубленной зеленью.



Огуречные палочки

Требуется

200 г свежих огурцов, 30 г майонеза, 50 г сыра, 20 г зеленого лука, уксус, соль.

Способ приготовления

Огурцы натрите на крупной терке. Протертую массу положите на 20 минут в воду, смешанную с уксусом. Когда огурцы немного промаринуются, отожмите из них лишнюю жидкость и смешайте с майонезом. Сыр нарежьте тонкими ломтиками, на каждый ломтик положите огуречную массу, посолите и сверните трубочкой. Свернутый сыр закрепите перышком зеленого лука. Выложите огуречные палочки на блюдо и подавайте к столу.

Палочки можно полить майонезом.



Огуречная закуска

Требуется

400 г свежих огурцов, по 200 г свежих помидоров и ветчины, соцветие цветной капусты, 30 г плавленого сыра, 2 зубчика чеснока, 100 г майонеза, 60 г растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Огурцы разрежьте пополам вдоль и удалите сердцевину. Помидоры нарежьте тонкими колечками. Выложите половинки огурцов на смазанный маслом противень. На каждую половинку поместите помидоры, посолите, добавьте кусочки цветной капусты, поперчите, положите рубленую ветчину, перетертый чеснок и перец. Сырок натрите на мелкой терке и смешайте с майонезом. Поместите противень в духовку на 15–20 минут. К столу закуску подавайте в охлажденном виде.



Огуречные кораблики

Требуется

по 300 г малосольных огурцов и вырезки говядины, 2 яйца, перец, соль, зелень, 10 г сливочного масла.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.