

Дмитрий Пупшинович

100 рецептов закусок, салатов и соусов



12+

Дмитрий Пупшинович

**100 рецептов закусок,
салатов и соусов**

«ЛитРес: Самиздат»

2018

Пупшинович Д. К.

100 рецептов закусок, салатов и соусов / Д. К. Пупшинович —
«ЛитРес: Самиздат», 2018

Здравствуйте. Перед вами мой первый сборник рецептов. В нем я постарался собрать наиболее популярные рецепты. Также в него я добавил рецепты блюд, которые собирали моя бабушка, мама, а потом и я. Продолжением этой книги будут сборники рецептов по выпечке, горячим блюдам и супы. Ждите продолжения. Ваш Дмитрий Пупшинович

© Пупшинович Д. К., 2018

© ЛитРес: Самиздат, 2018

100 рецептов закусок, салатов и соусов

Перед вами мой первый сборник рецептов. В нем я постарался собрать наиболее популярные рецепты. Так же в него я добавил рецепты блюд, которые собирала моя бабушка, мама, а потом и я. Продолжением этой книги будут сборники рецептов по выпечке, горячим блюдам и супы. Ждите продолжения. Ваш Дмитрий Пупшинович

Оглавление

Закуски

1. Горячий сыр в панировке
2. Закуска Кораблики
3. Закусочные рулетики
4. Заливное из языка
5. Заливные медальоны
6. Рулетики из баклажанов
7. Рулетики из ветчины
8. Рулетики из сельди
9. Рулетики с ветчиной
10. Синьор Помидор
11. Соленый лосось
12. Сырные шарики
13. Сырный торт
14. Тарталетки с куриным паштетом
15. Томаты фаршированные лососем
16. Фаршированный перец
17. Форшмак
18. Хлеб с начинкой
19. Холодный куриный рулет
20. Яйца Бенедикт

Салаты

1. Арбатский
2. Ассорти
3. Блюз
4. Буржуй
5. Вельяго
6. Викария
7. Гренландия
8. Золотая рыбка
9. Изумительный
10. Кальмаровый
11. Карнавальный
12. Карусель
13. Королевский
14. Коул-Слоу
15. Крабово-ананасовый
16. Крабово-креветочный

17. Крабовый салат
18. Мимоза
19. Морская фантазия
20. Мясной
21. Нежность
22. Нептун
23. Нисуаз
24. Оливье
25. Омлетный
26. Оригинальный
27. Ривьера
28. Салат с томатами конфи
29. Свежесть
30. Селедка под шубой
31. Салат морской
32. Табуле
33. Теплый салат
34. Улыбка
35. Уютный
36. Фасолевый
37. Фаттуш
38. Форель с креветками
39. Цезарь
40. Эффектный

Соусы

1. Бешамель
2. Болоньезе
3. Голландский соус
4. Горчично-лимонная заправка
5. Грибной
6. Гуакомоле
7. Дзадзики
8. Домашний хрен
9. Карри
10. Майонез
11. Матбуха
12. Песто
13. Сацебели
14. Сырный
15. Тар-Тар
16. Терияки
17. Ткемали
18. Томатный соус для пиццы
19. Цезарь
20. Чесночный

Закуски

1. Горячий сыр в панировке

Состав:

Сыр гауда – 200 гр.

Панировочные сухари

Яйцо – 1-2 шт.

Масло растительное – 0,5 л.

Способ приготовления:

Сыр нарезать треугольниками толщиной 1 сантиметр. Взбейте яйца. Обмакните кусочки сыра сначала в яйца, потом в панировочные сухари и так пару раз. Обжарьте сыр во фритюре до появления приятной золотисто-коричневой корочки. Подавать можно с любым соусом и нарезанными овощами.

Совет: Для придания дополнительного вкуса сыру, в панировочные сухари можно добавить ваши любимые специи или молотый острый перец.

2. Закуска «Кораблики»

Состав:

Не большой молодой картофель

Соленое сало или грудинка

Способ приготовления:

Картофель разрезать пополам. С нижней части каждой половинки срезать немного картофеля, что бы не катался по противню. На верхнюю часть положить ломтик сала или грудинки. На зубочистку в виде паруса наколоть кусочек сала или грудинки. Запекать в духовке до готовности картофеля и смотреть, что бы сало или грудинка не высохли. Солить не нужно, сало уже соленое.

Совет: Берите молодой картофель с тонкой шкуркой. И не очень крупный, что бы картофель успел приготовиться до того, как высохнет сало.

3. Закусочные рулетики

Состав:

Тонкий лаваш

Творожный сыр

Соленая красная рыба

Свежий огурец

Сладкая паприка

Способ приготовления:

Разложить лаваш и смазать творожным сыром. Сверху выложить нарезанные тонкими полосками рыбу, огурец и болгарский перец. Скатать плотный рулет и положить в холодильник, что бы немного застыл. Нарезать на кусочки толщиной 3 см.

Совет: В роли начинки может выступать любые колбасные изделия или сырная смесь с чесноком.

4. Заливное из языка

Состав:

Говяжий язык – 1 кг.

Морковь – 1 шт.

Луковица – 1 шт.

Корень сельдерея – 100 гр.

Желатин – 30 гр.

Белок яичный – 1 шт.

Зелень для украшения

Способ приготовления:

Язык залить холодной водой и ставить вариться на полчаса. В процессе снимаем пену. Вынимаем язык и ставим под проточную воду. Делаем несколько не глубоких разрезов, очищаем язык от пленки под проточной водой. Очищенный язык кладем обратно в бульон, добавляем морковь, лук и сельдерей. Варим 1,5 на маленьком огне. Язык вынимаем и кладем в холодную фильтрованную воду. Лук и сельдерей вынимаем из бульона и выкидываем. Морковь можно оставить для украшения. Белок выливаем в миску, добавляем чуть соли и взбиваем не очень плотную пену. Выливаем белок в бульон, доводим до кипения и кипятим в течение 3-5 минут. Бульон с белком остужаем полностью. Процеживаем бульон через несколько слоев марли. В отдельной миске замачиваем желатин, в 100 мл. холодной воды. Через 50 минут поставьте миску с желатином на водяную баню и полностью растворите желатин. Ни в коем случае не давайте желатину закипеть, иначе коллаген разрушится и придется начинать все с начала. Когда желатин немного остынет, влейте его в процеженный бульон. Нарезаем язык на порционные кусочки и укладываем в блюдо. Украшаем нарезанной вареной морковкой и зеленью. Заливаем бульоном с желатином и ставим в холодильник, что бы желе застыло.

5. Заливные медальоны

Состав:

Говядина (Корейка, окорок) – 1-1,5 кг.

Морковь – 1 шт.

Корень петрушки – 1 шт.

Лук – 1 шт.

Белое сухое вино – 100 мл.

Шампиньоны – 4-5 шт.

Перец горошком

Желатин

Яйца – 3 шт.

Способ приготовления:

Мясо зачистить от жира и пленок. Залить горячей водой и проварить 5 минут. Вынуть и тщательно промыть. Залить вином, холодной водой. Положить морковь, петрушку и лук. Довести до кипения, уменьшить нагрев и варить на медленном огне 15-20 минут, периодически снимая пену. Добавьте нарезанные крупно шампиньоны, посолите и варите 30 – 40 минут. Вынуть овощи и грибы. Дать мясу остыть в бульоне. Процедить бульон. Желатин, 2 столовые ложки, залить горячим бульоном (900 мл) и постоянно нагревая бульон, растворите полностью желатин. Ни в коем случае не доводите бульон с желатином до кипения. Чем больше возьмете желатина, тем крепче получится желе. Нарежьте мясо медальончиками по 2 на порцию. Разложите их на широкой не глубокой тарелке медальончики и залейте бульоном с желатином. Сверху выложите пластинками нарезанное яйцо. Можно добавить зелени и залейте сверху оставшимся бульоном с желатином. Остудить в холодильнике до застывания. Перед подачей вырезать медальоны из желе. Медальоны можно подавать на слегка обжаренном кусочке хлеба.

6. Рулетики из баклажанов

Состав:

Баклажаны -500 гр.

Помидоры – 300 гр.

Мука

Растительное масло

Горчица

Майонез

Чеснок – 4 зубчика

Грецкий орех – 50 гр.

Способ приготовления:

Промойте баклажаны и помидоры. Помидоры нарезать тонкими ломтиками. Баклажаны разрезать вдоль тонкими ломтиками. Выдержать в хорошо подсоленной воде 10-15 минут. Обсушить баклажаны, запанировать в муке и обжарить с обеих сторон до золотистой корочки. Охладить. Каждый ломтик смазать смесью майонеза, горчицы и дробленых орехов. Сверху положить ломтики помидоров и скатать рулетики.

7. Рулетики из ветчины

Состав:

Ветчина – 200 гр.

Консервированная бейби корн (маленькая кукуруза) – 1 банка

Корнишоны – 1 банка

Оливки – 1 банка

Горчица

Майонез

Кетчуп

Способ приготовления:

Ветчину нарезать ломтиками. Часть ломтиков смажьте майонезом, положите корнишон и сверните рулетики. Часть ломтиков смажьте кетчупом, положите оливки и сверните рулетики. Другую часть ломтиков смажьте горчицей, положите маленькую кукурузу и сверните рулетики. Для надежности скрепите шпажкой. Подавайте с зеленью и сыром.

8. Рулетики из сельди

Состав:

Филе сельди без кожи – 8 шт.

Свекла – 1 шт.

Маринованный огурец – 2 шт.

Растительное масло – 100 мл.

Уксус – 100 мл.

Сахар – ½ ч. л.

Лук – 1 шт.

Черный перец

Способ приготовления:

Сварите свеклу и нарежьте крупными дольками. Огурцы разрезать на четвертинки. Оберните свеклу и огурцы полосками филе и скрепите шпажками. Смешать в миске маринад: масло, уксус, сахар и нарезанный полукольцами лук. Приправить маринад черным перцем. Если хочется острее, можно добавить порезанный стручок острого перца. Мариновать 3 часа в холодильнике.

9. Рулетики с ветчиной

Состав:

Ветчина – 0,5 кг.

Твердый сыр – 200 гр.

Яйца – 2 шт.

Майонез

Чеснок – 1-3 зубчика

Способ приготовления:

Ветчину нарезать тонкими пластиками (можно брать нарезку из ветчины) Варим яйца. На самой мелкой терке натираем сыр и яйца. Чеснок измельчаем или пропускаем через чеснокодавку. Смешиваем чеснок, яйца и сыр с майонезом. Не делайте слишком жидкую начинку. Выкладываем начинку на кусочки ветчины, скатываем рулетики и закальваем шпатель. Поставить рулетики в холодильник, что бы чуть подстыли.

10. Синьор Помидор

Состав:

Твердый сыр – 200 гр.

Чеснок – 3 зубчика

Майонез

Помидоры

Способ приготовления:

Простая закуска, но разлетается мигом. Количество помидоров берите исходя из количества получившийся массы. Кто любит чеснок, положите больше.

Сыр натереть на мелкой терке. Чеснок или очень мелко порубить, или пропустить через чеснокодавилку. Сыр и чеснок смешать с майонезом и посолить. Не замешивайте слишком жидко. Масса должна лежать на помидоре и не стекать с него. Помидоры нарезать кружками и выложить сверху массу. Можно поставить в холодильник, что бы масса немного застыла.

11. Соленый лосось

Состав:

Лосось или любая красная рыба на коже – 500 гр.

Крупная морская соль – 250 гр.

Сахар – 250 гр.

Семена фенхеля

Черный перец горошком

Укроп – 1 пучок

Способ приготовления:

Смешать в миске соль, сахар, крупно нарезанный укроп, толченый фенхель и едва толченый черный перец. 2/3 смеси выложить на дно миски, в которой будет солиться рыба, выложить кусок филе кожей вниз и засыпать сверху оставшейся смесью. Оставить под пленкой в холодильнике на 24 часа. Через 12 часов перевернуть рыбу. Подавать на тостах, смазанных белым творожным сыром и украшенными ломтиками огурца и веточкой укропа.

Совет: Рыбу лучше всего нарезать по направлению к хвосту.

12. Сырные шарики

Состав:

Твердый сыр – 120 гр.

Сыр с плесенью (рокфор, бри, стильтон) – 50 гр.

Сливочное масло – 50 гр.

Желток – 2 шт.

Грецкие орехи – 2 ст. л.

Перец

Способ приготовления:

Твердый сыр натереть на мелкой терке. Мягкий сыр размять. Смешать два вида сыра с размягченным маслом, перцем, желтком и орехами. Часть натертого сыра оставить для украшения. Сформировать шарики и обвалять их в оставшемся сыре. Поставить в холодильник, что бы шарики застыли. Подавать с зеленью и ломтиками овощей.

Совет: Если хочется остроты, то можно добавить сушеный чили в сырную массу.

13. Сырный торт

Состав:

Слоеное тесто – 250 гр.

Твердый сыр – 100 гр.

Сыр с плесенью (стильтон, бри, рокфор) – 200 гр.

Сливочное масло – 75 гр.

Молоко – 1-2 ст. л.

Чили порошок – 0,5 ч. л.

Порошок горчицы – 0,5 ч. л.

Способ приготовления:

Раскатайте тесто размером 35х25 см. Проткните вилкой по всей площади. Выпекать в горячей духовке 15 минут. Остудите и разрежьте на 3 одинаковые полоски. Подготовьте сыр. С голубого сыра снять корку и разомните. Приправить специями. Добавить молоко и тертый на мелкой терке твердый сыр. Если смесь получается очень тугой, можно разбавить ее сливками или добавить еще молока. Сделать 2 слоя начинки. Накрыть третьим куском теста и слегка придавить. Смазать сверху сыром и дать постоять в холодильнике, чтобы масса загустела. Нарезать на порционные кусочки.

14 . Тарталетки с куриным паштетом

Состав:

Куриная грудка – 500 гр.

Твердый сыр – 100 гр.

Мускатный орех – 1 ч. л.

Майонез

Зелень петрушки

Тарталетки

Способ приготовления:

Куриную грудку положите в кипящую воду. Добавьте горошки душистого перца, лавровый лист и немного зелени укропа. Варите до готовности курицы. Дайте грудке остыть в получившемся бульоне. Далее грудку два раза пропустите через мясорубку, добавьте натертый на мелкой терке сыр, натертый мускатный орех и заправьте майонезом. Не делайте паштет жидким. Посолите и поперчите по вкусу. Паштетом начините тарталетки и украсьте сверху веточкой укропа.

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.