

**500 рецептов
праздничного стола**



Анастасия Геннадьевна Красичкова
500 рецептов праздничного стола
Серия «Кулинария»

<http://litres.ru>
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=164528

Аннотация

Для праздничного стола принято готовить необычные блюда, которые удивят гостей. В этом хозяйке поможет данная книга. Приведенные рецепты предполагают использование доступных ингредиентов, просты в исполнении и вместе с тем отличаются оригинальностью.

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	4
Глава 1. ЗАКУСКИ	5
Глава 2. САЛАТЫ	32
Конец ознакомительного фрагмента.	38

Анастасия Геннадьевна Красичкова

500 рецептов праздничного стола

ВВЕДЕНИЕ

Праздники, разумеется, не обходятся без застолья. Для того чтобы создать приятную атмосферу и праздничное настроение за столом, важно приготовить вкусные и оригинальные кушанья.

В данной книге приведены как уже полюбившиеся, так и новые рецепты различных блюд: холодных закусок, паштетов, холодцов и заливных, всевозможных салатов, горячих блюд, тортов, пирожных, десертов. Их можно приготовить из различных ингредиентов, и не обязательно, чтобы последние были слишком дорогими. Даже самое простое блюдо нетрудно превратить в настоящий кулинарный шедевр с помощью необычных приправ и соусов. А для того чтобы оно выглядело красиво и аппетитно, нужно всего лишь украсить его зеленью, ломтиками овощей или фруктов.

Из многообразия предлагаемых в настоящем издании рецептов любая хозяйка сможет выбрать именно те, что подойдут для конкретного торжественного случая. Надеемся, что наша книга поможет сделать праздники незабываемыми, а члены семьи и гости дома будут чаще встречаться за одним столом.

Глава 1. ЗАКУСКИ

Закуска из телятины с грибами и овощами

Ингредиенты

Телятина отварная – 200 г, грибы белые вареные – 100 г, майонез – 100 г, яйца вареные – 3 шт., перец сладкий – 1 шт., кукуруза консервированная – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., морковь вареная – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очищают и нарезают кружочками. Яйца очищают и измельчают. Вареные белые грибы рубят.

Лук и сладкий перец очищают, нарезают кольцами, смешивают с грибами, солят, выкладывают на сковороду, добавляют масло и жарят на среднем огне в течение 10 минут, затем вливают немного воды и тушат до готовности.

Телятину нарезают небольшими ломтиками, добавляют соль, перец, морковь, яйца, тушеные овощи и грибы. Все перемешивают, заправляют майонезом, укладывают горкой на блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки, украшают кукурузой, веточками укропа и подают к столу.

Закуска из вареной говядины с морковью

Ингредиенты

Говядина вареная – 300 г, масло растительное – 70 г, морковь – 5 шт., чеснок – 2 дольки, уксус столовый – 2 ст. ложки, аджика – 1 ст. ложка, тмин, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Очищенную морковь отваривают в подсоленной воде и нарезают кубиками. Добавляют нарезанную кусочками говядину и перемешивают.

Растительное масло смешивают с уксусом, солью, аджикой, толченым чесноком, перцем и молотым тмином. Закуску выкладывают на блюдо, поливают приготовленной заправкой и подают к столу.

Торт закусочный

Ингредиенты

Говядина отварная – 300 г, сыр – 100 г, рис отварной – 100 г, майонез – 100 г, редис – 5 шт., яблоки – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., изюм – 3 ст. ложки, зелень петрушки измельченная – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления

Яблоки и редис очищают и нарезают кубиками, говядину – кусочками, сыр натирают на крупной терке. На сервировочное блюдо слоями выкладывают кусочки мяса, тертый сыр, рис, яблоки, редис, вымоченный в кипятке изюм и очищенный и измельченный корень петрушки. Каждый слой солят, смазывают майонезом. Закуску украшают зеленью петрушки и подают к столу.

Деликатесный рулет с орехами

Ингредиенты

Телятина – 200 г, филе индейки – 100 г, вино белое – 2 ст. ложки, орехи грецкие измельченные – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, соль, перец белый и зеленый молотый.

Способ приготовления

Телятину промывают, отбивают, посыпают солью и перцем. Филе индейки промывают, мелко нарезают и сбрызгивают белым вином. На телятину выкладывают кусочки индейки и смесь из измельченных орехов и растительного масла. Мясо сворачивают рулетом, перетягивают шпагатом и жарят на растопленном сливочном масле до образования золотистой корочки, после чего доводят до готовности в предварительно разогретой духовке. Готовый рулет охлаждают и подают к столу, нарезав поперек кусками.

Рулет из телятины с овощами

Ингредиенты

Телятина – 500 г, фарш свино-говяжий – 500 г, батон – 1 ломтик, молоко – 100 мл, помидоры – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт., перец болгарский желтый – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Телятину промывают, отбивают, солят и перчат. Фарш смешивают с размоченным в молоке батонem, яйцом, измельченной зеленью петрушки, мелко нарезанным луком, солью и перцем.

Фарш выкладывают на кусок телятины, сворачивают рулетом и перевязывают кулинарной нитью. Рулет кладут на противень и ставят в разогретую духовку на 1-1,5 часа, затем вынимают, остужают и снимают нитки.

Помидоры и болгарский перец моют и нарезают кружочками. Готовый рулет нарезают порционными кусками, украшают кружочками помидоров и болгарского перца, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Закуска из говядины с картофелем

Ингредиенты

Говядина отварная – 300 г, картофель вареный – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 3 дольки, майонез – 50 г, зелень петрушки измельченная – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, моют, шинкуют, смешивают с нарезанными кубиками картофелем, мясом и предварительно очищенным и истолченным чесноком. Солят, перчат, перемешивают, заправляют майонезом и подают к столу, украсив измельченной зеленью петрушки.

Закуска из говяжьего сердца с фасолью

Ингредиенты

Сердце говяжье – 400 г, сметана – 100 г, фасоль консервированная – 100 г, лук репчатый – 2 шт., чеснок – 3 дольки, сыр тертый – 3 ст. ложки, масло растительное – 70 г, уксус столовый – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Говяжье сердце отваривают в подсоленной воде с добавлением уксуса, затем охлаждают, измельчают, смешивают с нашинкованным и обжаренным в масле луком, фасолью и сыром.

Для приготовления соуса натирают на мелкой терке предварительно очищенный чеснок, добавляют сметану, перчат и перемешивают. Закуску заправляют соусом и подают к столу.

Закуска из говяжьей печени с овощами

Ингредиенты

Печень говяжья – 150 г, кукуруза консервированная – 2 ст. ложки, майонез – 100 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, картофель вареный – 2 шт., яйцо – 1 шт., лук репчатый – 2 шт., помидор – 1 шт., огурец – 1 шт., зелень сельдерея измельченная – 3 ст. ложки, сухари панировочные – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, пропускают через мясорубку, обжаривают в 1 ст. ложке масла. Из картофеля готовят пюре с добавлением оставшегося масла, соли и взбитого яичного белка.

В смазанную маслом и посыпанную сухарями форму выкладывают половину охлажденного картофельного пюре, затем – слой обжаренной печени, сверху – оставшееся пюре.

Разравнивают поверхность, смазывают яичным желтком, пекут в духовке до образования румяной корочки, охлаждают, нарезают небольшими кусочками и выкладывают на блюдо. Посыпают нашинкованным луком и поливают майонезом. Нарезанные кружками огурец и помидор выкладывают сверху слоями, смазывая каждый майонезом. Последним слоем выкладывают кукурузу и зелень сельдерея.

Холодец из говяжьих ножек

Ингредиенты

Ножки говяжьи – 2 шт., вода – 4 л, морковь – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 5 долек, корень петрушки – 1 шт., лист лавровый – 2 шт., хрен тертый – 4 ст. ложки, соль и перец черный горошком по вкусу.

Способ приготовления

Ножки опаливают, скоблят, разрубают на части, вымачивают в холодной воде 3-4 часа, кладут в глубокую кастрюлю, добавляют очищенные морковь, лук и корень петрушки, лавровый лист и перец. Ингредиенты заливают холодной водой, ставят кастрюлю на умеренный огонь и при постоянном помешивании доводят бульон до кипения, периодически снимая пену. Затем кастрюлю плотно накрывают крышкой и варят бульон на слабом огне 6-7 часов.

После окончания варки жир с бульона снимают и вынимают лавровый лист. Отделенное от костей мясо мелко нарезают, смешивают с процеженным бульоном и толченым чесноком, солят. Полученную массу разливают по формам и ставят на 4 часа в холодильник. Готовый холодец подают к столу с тертым хреном.

Телятина заливная с чесноком

Ингредиенты

Телятина – 500 г, вода – 3 л, чеснок – 2 дольки, желатин – 1,5 ч. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, отделяют от костей, заливают 1,5 л воды и варят 3-4 часа. Кости кладут в отдельную кастрюлю, заливают оставшейся водой и варят в течение 5-6 часов. Готовое мясо вынимают из бульона, охлаждают, пропускают через мясорубку. Костный бульон процеживают, смешивают с мясным бульоном, доводят до кипения, добавляют фарш, предварительно разведенный в холодной воде желатин, соль, перец, измельченный чеснок. Все перемешивают и варят на слабом огне 5 минут.

Приготовленную смесь разливают по формам и ставят в холодильник на 3-4 часа.

Телятина заливная с яйцами

Ингредиенты

Телятина – 500 г, желе мясное – 500 г, сметана – 100 г, яйца вареные – 3 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, корень петрушки – 1 шт., хрен тертый – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Телятину промывают, солят, перчат и слегка обжаривают в сливочном масле вместе с очищенным и мелко нарезанным корнем петрушки. Затем мясо доводят до готовности в духовке, охлаждают и нарезают порционными кусками. На большое блюдо, в специальные формы или на противень наливают мясное желе и на него выкладывают куски телятины. Сверху украшают яйцами, нарезанными кружками, листиками зелени. Ставят в холодильник на 2-2,5 часа.

Перед подачей к столу телятину поливают соусом, для приготовления которого сметану смешивают с тертым хреном.

Желе мясное с желатином для заливных мясных блюд

Ингредиенты

Кости – 1,5 кг, мясо – 500 г, вода – 3-4 л, морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., лук зеленый – 1 пучок, желатин – 1 пакетик, уксус столовый – 1 ст. ложка, масло растительное – 2 ст. ложки, лист лавровый – 2 шт., соль, перец черный горошком по вкусу.

Способ приготовления

Кости и мясо промывают, заливают холодной водой и варят 3 часа. Бульон процеживают, затем добавляют нарезанные крупными кусками и обжаренные в растительном масле коренья, доводят до кипения, снимают пену и жир.

Кастрюлю накрывают крышкой и продолжают варить бульон на слабом огне не менее 1 часа. За 30 минут до окончания варки в блюдо добавляют измельченный зеленый лук, уксус, лавровый лист, перец и соль. Затем кастрюлю снимают с огня и дают бульону настояться. После этого остатки жира снимают, бульон процеживают.

Желатин замачивают в небольшом количестве холодной кипяченой воде на 30–40 минут, вливают его в нагретый до 70-80 °С бульон, непрерывно помешивая, после чего вновь процеживают, а затем охлаждают.

Желе можно использовать для заливки любых мясных закусок.

Заливное из языка

Ингредиенты

Язык говяжий – 1 кг, вода – 3 л, бульон мясной – 500 мл, лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., желатин – 1 пакетик, корень петрушки – 1 шт., лист лавровый – 2 шт., зелень укропа – 1 пучок, хрен тертый – 4 ст. ложки, соль и перец черный горошком по вкусу.

Способ приготовления

Язык промывают и отваривают в подсоленной воде с добавлением перца, лаврового листа, нарезанного корня петрушки, репчатого лука.

Готовый язык вынимают из бульона, очищают от кожи, остужают, нарезают ломтиками, выкладывают на блюдо и украшают кусочками огурца, кружочками сваренного вкрутую и очищенного яйца, веточками укропа.

Мясной бульон смешивают с предварительно замоченным в воде желатином, заливают приготовленной смесью язык и ставят в холодильник на 2-3 часа.

Готовое блюдо подают к столу с хреном.

Паштет из говядины в масле

Ингредиенты

Паштет говяжий – 400 г, масло сливочное – 120 г, желе мясное – 60 г, яйца вареные – 2 шт.

Способ приготовления

На целлофан намазывают слой размягченного масла толщиной 0,5-0,7 см, выкладывают мясной паштет, заворачивают полученную массу и кладут на некоторое время в холодильник.

Охлажденный паштет освобождают от целлофана, нарезают кусками предварительно смоченным в горячей воде ножом и украшают каждый кусок кружком вареного яйца. Сверху поливают еще не застывшим желе и снова ставят в холодильник, чтобы желе загустело.

Паштет из говяжьей печени

Ингредиенты

Печень говяжья – 500 г, шпик – 100 г, масло сливочное – 100 г, морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., специи, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, очищают от пленок и желчных протоков и нарезают небольшими кусочками. Очищенные морковь, корень петрушки и лук нарезают тонкими ломтиками. Все жарят на сковороде вместе со шпиком, после чего дважды пропускают через мясорубку. Выкладывают массу в кастрюлю, добавляют по вкусу соль, перец и специи и растирают со сливочным маслом.

Яблоки, фаршированные свиной

Ингредиенты

Яблоки – 4 шт., фарш свиной – 200 г, сыр тертый – 100 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло оливковое – 1 ч. ложка, зелень базилика и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки моют, срезают верхнюю часть и аккуратно вырезают мякоть. Свиной фарш обжаривают в сливочном масле, охлаждают, добавляют сыр, перец и соль. Яблоки напол-

няют фаршем, выкладывают их на смазанный оливковым маслом противень и пекут в умеренно разогретой духовке в течение 7-10 минут.

Готовую закуску украшают зеленью базилика и петрушки.

Слоеная закуска из свинины и овощей

Ингредиенты

Свинина нежирная – 400 г, картофель – 4 шт., морковь – 2 шт., сыр тертый – 100 г, орехи грецкие рубленые – 100 г, горошек зеленый консервированный – 200 г, майонез – 300 г, гранат – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, отваривают в подсоленной воде и охлаждают, не вынимая из бульона. Картофель и морковь отваривают, очищают и натирают на крупной терке, мясо нарезают кубиками.

На плоское блюдо выкладывают слоями картофель, морковь, мясо, орехи, зеленый горошек. Каждый слой солят, перчат и смазывают майонезом. Сверху выкладывают слой сыра, украшают закуску зернами граната и измельченной зеленью петрушки.

Закуску ставят в прохладное место на 2 часа, чтобы она пропиталась майонезом, затем подают к столу.

Мясная закуска с овощами и яблоками

Ингредиенты

Свинина нежирная – 300 г, майонез – 100 г, помидоры – 3 шт., яблоки – 2 шт., перец сладкий – 2 шт., перец горький – 1 стручок, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, кукуруза консервированная – 2 ст. ложки, лук зеленый измельченный – 3 ст. ложки, сахар – 1 ч. ложка, горчица – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук и сладкий перец очищают, нарезают кольцами, мытые помидоры – дольками. Мясо нарезают кусочками, посыпают красным молотым перцем, обжаривают в масле, смешивают со сладким перцем, помидорами, кукурузой и репчатым луком.

Для приготовления соуса очищенные от кожицы и сердцевин крупно нарезанные яблоки выкладывают в дуршлаг, держат 5 минут над кастрюлей с кипящей водой, затем разминают толкушкой, добавляют сахар, горчицу, майонез, красный молотый перец, соль, кусочки горького перца и перемешивают.

Мясо с овощами заправляют соусом, охлаждают и подают к столу, украсив измельченными зеленым луком и зеленью петрушки.

Закуска из свинины с яйцами

Ингредиенты

Свинина отварная нежирная – 200 г, огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., яйца вареные – 2 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, сыр тертый – 1 ст. ложка, зелень петрушки измельченная – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Свинину нарезают на 4 кусочка. Яйца очищают, нарезают вдоль, вынимают желтки, белки фаршируют тертым сыром и выкладывают на кусочки мяса. Закуску украшают растер-

тыми с маслом желтками, нарезанными кружками огурцом и помидором и подают к столу, посыпав зеленью петрушки.

Рулет из свинины с печенью и языком

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, шпик – 100 г, печень свиная – 200 г, язык – 200 г, соус томатный – 100 г, яйца – 3 шт., горчица – 2 ст. ложки, лист лавровый – 2 шт., чеснок – 2 дольки, зелень укропа и базилика – по 1 пучку, кориандр, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают и отбивают. Шпик нарезают кубиками. Язык промывают, обдают кипятком, снимают кожу и мелко нарезают. Печень промывают и нарезают небольшими кусочками.

Шпик, язык и печень смешивают, добавляют взбитые яйца, соль, перец и измельченную зелень укропа. Выкладывают смесь на мясо, сворачивают его рулетом, перевязывают кулинарной нитью и кладут в кастрюлю с подсоленной горячей водой вместе с лавровым листом и кориандром. Готовят 1-1,5 часа, затем рулет охлаждают в бульоне, вынимают и удаляют нитки.

Томатный соус смешивают с толченым чесноком и измельченной зеленью базилика.

Рулет нарезают порционными кусками и подают к столу с горчицей и томатным соусом.

Закуска из свинины со стручковой фасолью

Ингредиенты

Свинина отварная нежирная – 200 г, фасоль стручковая – 400 г, майонез – 100 г, огурцы соленые – 2 шт., картофель – 1 шт., морковь – 1 шт., кукуруза консервированная – 1 банка, зелень петрушки и эстрагона – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезают маленькими кусочками. Предварительно очищенные и сваренные картофель, морковь и стручковую фасоль нарезают небольшими кусочками, смешивают с кукурузой и мясом. Ингредиенты солят, перчат и ставят на 1 час в холодильник. Затем добавляют к закуске измельченные соленые огурцы, заправляют майонезом, посыпают измельченной зеленью петрушки и эстрагона и подают к столу.

Закуска острая из отварной свинины

Ингредиенты

Свинина отварная – 400 г, майонез – 100 г, горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, яйцо вареное – 1 шт., чеснок – 2 дольки, зелень базилика – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезают кубиками, добавляют очищенный и измельченный чеснок, мелко нарезанную зелень базилика, майонез, соль и перец. Все перемешивают, выкладывают горкой на блюдо, украшают зеленым горошком и очищенным и нарезанным дольками яйцом.

Буженина

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, сметана – 200 г, чеснок – 6-7 долек, хрен тертый – 1 ст. ложка, базилик сушеный – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, соль, перец душистый, красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают и обсушивают салфеткой. Чеснок очищают и нарезают каждую дольку вдоль на 3-4 части. Острым ножом делают в куске мяса проколы и кладут в них кусочки чеснока. Затем свинину натирают солью, красным и черным перцем, сушеным базиликом, кладут в смазанную маслом форму и запекают в предварительно разогретой духовке до готовности.

Для приготовления соуса сметану смешивают с тертым хреном и душистым перцем.

Готовую буженину остужают, затем нарезают ломтиками и подают к столу со сметанным соусом.

Закуска из свинины с цуккини

Ингредиенты

Свинина – 400 г, цуккини – 400 г, яйца вареные – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, сыр тертый – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Цуккини моют, очищают и нарезают кружочками. Свинину промывают и нарезают ломтиками. Лук очищают и нарезают кольцами. Яйца очищают и мелко рубят.

Мясо и цуккини выкладывают слоями в смазанную растительным маслом форму, солят и перчат, сверху кладут кольца лука, поливают майонезом и посыпают тертым сыром. Закуску запекают в предварительно разогретой духовке до готовности.

Готовую закуску украшают рублеными яйцами и измельченной зеленью петрушки.

Закуска из свинины с баклажанами и помидорами

Ингредиенты

Свинина – 400 г, баклажаны – 300 г, помидоры – 300 г, сыр – 100 г, масло сливочное – 1 ст. ложка, чеснок – 2 дольки, зелень базилика – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления Баклажаны моют, очищают, нарезают кружочками и вымачивают в холодной подсо-

ленной воде в течение 10-15 минут. Мясо промывают и нарезают ломтиками. Помидоры моют и нарезают кружочками, чеснок очищают и измельчают, сыр натирают на крупной терке. Мясо, баклажаны и помидоры солят, перчат, выкладывают слоями в смазанную сливочным маслом форму, сверху посыпают чесноком и сыром и запекают в предварительно разогретой духовке до готовности.

Готовую закуску посыпают измельченной зеленью базилика и подают к столу.

Закуска из свинины с квашеной капустой и солеными огурцами

Ингредиенты

Свинина жареная – 300 г, капуста квашеная – 150 г, огурцы соленые – 3 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину нарезают ломтиками, соленые огурцы – кубиками, очищенный чеснок и зелень рубят (несколько веточек укропа и петрушки оставляют для украшения). Все ингредиенты смешивают, солят, перчат, заправляют растительным маслом. Закуску выкладывают горкой на блюдо, украшают веточками укропа и петрушки и подают к столу.

Холодец свиной

Ингредиенты

Ножки свиные – 2 шт., уши свиные – 2 шт., хвосты свиные – 2 шт., яйца – 2 шт., вода – 4 л, морковь – 3 шт., лук репчатый – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., лист лавровый – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец черный горошком – 10 шт.

Способ приготовления

Свиные ножки, уши, хвосты опаливают, скоблят, разрубают на куски, моют, кладут в глубокую кастрюлю, заливают холодной водой и варят на слабом огне 5-6 часов, периодически снимая пену.

Отварные субпродукты вынимают из бульона и отделяют мясо от костей. Затем в кастрюлю кладут, очищенные морковь, корень петрушки и лук, лавровый лист, перец, соль и варят 50-60 минут.

После этого бульон процеживают, снимают жир и настаивают 1 час. Мясо и отварные овощи измельчают, кладут в бульон, доводят до кипения и в горячем виде разливают по формам, после чего остужают.

Холодец украшают сваренными вкрутую яйцами, очищенными и нарезанными кружками, измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Зельц свиной

Ингредиенты

Голова свиная, ножки свиные – 4 шт., свинина – 1 кг, вода – 7 л, лук репчатый – 3 шт., морковь – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., лист лавровый – 2 шт., цедра 1 лимона, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свиную голову, ножки, мясо промывают, вместе с очищенными кореньями кладут в глубокую кастрюлю, заливают холодной водой и варят до готовности. За 30 минут до окончания варки добавляют соль и лавровый лист. Затем мясо вынимают, отделяют от костей, мелко нарезают, кладут в отдельную кастрюлю, добавляют мелко нарубленный лук, перец, измельченную лимонную цедру. Ингредиенты заливают мясным бульоном, ставят кастрюлю на огонь и варят 1 час.

Салфетку смачивают в кипятке, отжимают, выкладывают на нее мясную массу, заворачивают, кладут под гнет и ставят в холодильник на несколько часов.

Готовый зельц нарезают порционными кусками, украшают веточками зелени и подают к столу.

Заливное из свинины с овощами

Ингредиенты

Грудинка свиная – 500 г, бульон мясной – 1 стакан, яйцо – 1 шт., помидор – 1 шт., огурец – 1 шт., желатин – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, обмакивают в сырое яйцо, солят, перчат, обжаривают в сливочном масле до образования золотистой корочки и запекают в предварительно разогретой духовке 40-50 минут.

Готовое мясо охлаждают, нарезают кусочками, выкладывают на широкое плоское блюдо, украшают нарезанными кружками помидором и огурцом. Желатин растворяют в бульоне, добавляют майонез, хорошо перемешивают и заливают полученной смесью мясо с овощами.

Свинину ставят на 2-3 часа в холодильник, перед подачей к столу украшают измельченной зеленью укропа.

Заливное из ветчины с яйцами и овощами

Ингредиенты

Ветчина – 500 г, желе мясное – 500 г, яйца вареные – 3 шт., помидоры – 2 шт., морковь вареная – 1 шт., огурец – 1 шт., лимон – 1 шт., кукуруза консервированная – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок.

Способ приготовления

В порционные формы наливают желе и ставят на 1 час в холодильник, после чего выкладывают вдоль стенок форм кружочки лимона, моркови и яиц. Ветчину нарезают ломтиками, выкладывают в формы, заливают желе и ставят в холодильник. Застывшее заливное украшают нарезанными кружками помидорами и огурцом, кукурузой и веточками петрушки.

Рулетки из ветчины в желе

Ингредиенты

Ветчина – 500 г, желе мясное – 600 г, сыр – 250 г, майонез – 150 г, яйца вареные – 3 шт., морковь вареная – 1 шт., чеснок – 3 дольки, зелень петрушки – 1 пучок.

Способ приготовления

На блюдо наливают тонкий слой желе и выкладывают на него 200 г ветчины, нарезанной ломтиками. Сверху кладут кружочки яиц и моркови, заливают небольшим количеством желе и ставят на 2 часа в холодильник.

Оставшуюся ветчину нарезают тонкими ломтиками прямоугольной формы. Сыр натирают на терке, смешивают с майонезом и толченым чесноком. На каждый ломтик ветчины кладут сырную начинку и заворачивают в виде рулета.

Рулетки выкладывают на ранее приготовленное блюдо с ветчиной, заливают оставшимся желе и ставят в холодильник на 2 часа. Готовое блюдо украшают рубленой зеленью петрушки и подают к столу.

Фрикадельки заливные

Ингредиенты

Свинина нежирная – 250 г, филе куриное – 250 г, вода – 3 л, яйца – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., лист лавровый – 4 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, желатин – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, кладут в кастрюлю, заливают холодной водой и варят 1 час. Затем добавляют промытое куриное филе, очищенные морковь и корень петрушки, лавровый лист, соль и варят до готовности мяса. Лук очищают, измельчают и пассеруют в сливочном масле.

Вареные мясо и куриное филе со пассерованным луком дважды пропускают через мясорубку. В полученный фарш добавляют сметану, соль, перец, хорошо перемешивают и формируют небольшие шарики.

Бульон процеживают, смешивают с разведенным в холодной воде желатином и доводят до кипения.

Небольшую порцию горячего бульона вливают в форму, остужают, добавляют вареную морковь, нашинкованную соломкой, сваренные вкрутую яйца, нарезанные кружками, и мясные фрикадельки. Заливают продукты оставшимся бульоном и ставят в холодильник на 3 часа.

Паштет из печени со свиной, запеченный в духовке

Ингредиенты

Печень свиная – 500 г, молоко – 300 мл, свинина – 200 г, масло сливочное – 200 г, шпик – 100 г, мука пшеничная – 2 ст. ложки, лук репчатый – 2 шт., морковь – 1 шт., яйца – 2 шт., зелень рубленая – 2 ст. ложки, соль, перец душистый – 8 шт., перец черный горошком – 8 шт., перец черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, нарезают кусочками, вымачивают в молоке в течение 1 часа, затем обваливают в муке и обжаривают. Свинину, очищенные морковь и лук нарезают кубиками, кладут в кастрюлю, добавляют перец горошком и тушат до тех пор, пока свинина не станет мягкой. Охлажденное мясо с овощами и печень дважды пропускают через мясорубку, растирают с маслом, вводят взбитые яйца, солят и перчат.

Добавляют к этой массе бульон, все тщательно перемешивают и кладут мелко нарезанный шпик (50 г).

Дно формы для паштета выстилают тонко нарезанными кусочками шпика, посередине кладут приготовленную массу, обкладывают ее шпиком и ставят блюдо на 20-30 минут в духовку. Готовый паштет охлаждают, перед подачей к столу форму немного подогревают в горячей воде и опрокидывают на мелкую тарелку. Украшают паштет зеленью и подают к столу.

Закуска из курицы с овощами в медовом соусе

Ингредиенты

Филе курицы отварное – 200 г, сыр – 200 г, яблоки – 2 шт., картофель вареный – 1 шт., помидор – 1 шт., морковь вареная – 1 шт., сок яблочный – 3 ст. ложки, мед – 2 ст. ложки, зелень петрушки измельченная – 2 ст. ложки, карри, соль, перец душистый молотый по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно очищенные и нарезанные ломтиками яблоки смешивают с натертыми на крупной терке картофелем, морковью и сыром. Добавляют мелко нарезанное мясо курицы и ломтики помидора, солят, перемешивают и выкладывают на блюдо. Для приготовления соуса яблочный сок смешивают с медом, карри и перцем. Закуску поливают полученной смесью, украшают зеленью петрушки и подают к столу.

Закуска из курицы с вареными овощами

Ингредиенты

Филе куриное – 700 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, майонез – 50 г, огурцы соленые – 3 шт., картофель вареный – 2 шт., морковь вареная – 2 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, яйца вареные – 2 шт., зелень кинзы измельченная – 3 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо мелко нарезают, обжаривают в масле, охлаждают и соединяют с нарезанными кружками огурцами, картофелем и морковью, рублеными яйцами и зеленью кинзы. Закуску солят, заправляют майонезом и подают к столу, украсив зеленым горошком.

Рулет из курицы «Пикантный»

Ингредиенты

Тушка курицы, свинина – 200 г, печень куриная – 200 г, бульон куриный – 1 л, яйца – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., сливки – 2 ст. ложки, херес – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, зерна граната – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают и снимают кожу целиком. Мясо срезают, пропускают через мясорубку вместе с промытой свиной. Печень промывают, нарезают кубиками и обжаривают в сливочном масле вместе с очищенным и измельченным луком. Фарш смешивают с печенью и луком, добавляют сливки, взбитые яйца, соль, перец и херес. Все еще раз перемешивают и выкладывают ровным слоем на кожу курицы, затем сворачивают в виде рулета и перевязывают кулинарной нитью.

Рулет кладут в кастрюлю с кипящим куриным бульоном, варят до готовности и остужают, не вынимая из бульона. Готовый рулет нарезают порционными кусками и подают к столу, украсив зернами граната и веточками петрушки.

Рулет из курицы с грецкими орехами

Ингредиенты

Тушка курицы, свинина – 200 г, потроха куриные – 200 г, орехи грецкие измельченные – 150 г, майонез – 100 г, бульон куриный – 1 л, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, яйца – 2 шт., сливки – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, чеснок – 2 дольки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают и снимают кожу одним куском. Мясо срезают, пропускают через мясорубку вместе с промытой свиной. Куриные потроха промывают, нарезают небольшими кусочками и обжаривают в сливочном масле вместе с очищенным и измельченным чесноком. Фарш смешивают с обжаренными потрохами и орехами, добавляют сливки, взби-

тые яйца, соль, перец. Все еще раз перемешивают и выкладывают ровным слоем на кожу курицы, затем сворачивают в виде рулета и перевязывают кулинарной нитью.

Рулет кладут в кастрюлю с кипящим куриным бульоном, варят до готовности и остужают, не вынимая из бульона. Готовый рулет нарезают порционными кусками и подают к столу, полив майонезом и посыпав измельченной зеленью укропа и петрушки.

Закуска из мяса курицы и красной фасоли

Ингредиенты

Мясо курицы отварное – 400 г, фасоль красная консервированная – 150 г, огурцы маринованные – 2 шт., яйца вареные – 2 шт., картофель вареный – 1 шт., морковь вареная – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., майонез – 4 ст. ложки, горчица – 2 ч. ложки, зелень петрушки – 1 пучок.

Способ приготовления

Картофель и морковь очищают, нарезают кружочками. Яйца очищают и нарезают дольками. Лук очищают и нарезают кольцами, маринованные огурцы – кружочками, куриное мясо – тонкими ломтиками.

На середину блюда выкладывают горкой фасоль, вокруг – ломтики куриного мяса, политые смешанным с горчицей майонезом. Закуску украшают кружочками картофеля, моркови и огурцов, дольками яиц, кольцами лука.

Посыпают измельченной зеленью и подают к столу.

Закуска из мяса курицы и краснокочанной капусты

Ингредиенты

Мясо курицы отварное – 300 г, капуста краснокочанная – 200 г, яблоко – 1 шт., кукуруза консервированная – 3 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, сахар – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Капусту моют, шинкуют, солят и смешивают с нарезанным кубиками мясом курицы. Выкладывают горкой на блюдо, украшают нарезанным дольками яблоком и кукурузой. Оливковое масло смешивают с лимонным соком, сахаром, солью и перцем, поливают полученным соусом закуску и дают настояться 30 минут.

Закуска из мяса курицы и риса

Ингредиенты

Мясо курицы отварное – 300 г, рис вареный – 100 г, яйца вареные – 3 шт., огурцы – 3 шт., помидоры – 3 шт., перец болгарский – 1 шт., салат зеленый – 1 пучок, зелень укропа – 1 пучок, майонез – 4 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают и мелко рубят. Огурцы и помидоры моют и нарезают кружочками. Болгарский перец моют, удаляют семена и нарезают кольцами.

Мясо курицы нарезают кубиками, смешивают с рисом, измельченной зеленью укропа (несколько веточек оставляют для украшения), яйцами, майонезом, солью и перцем. Закуску выкладывают на блюдо, выстланное листьями салата, украшают кружочками помидоров и огурцов, кольцами болгарского перца, веточками укропа и подают к столу.

Мусс из куриного мяса в желе

Ингредиенты

Тушка курицы, вода – 3 л, сливки – 2 стакана, морковь вареная – 1 шт., желатин – 2 ст. ложки, орех мускатный тертый – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают, разрубают на несколько частей, кладут в кастрюлю, заливают водой и варят до готовности. За несколько минут до окончания варки бульон солят. Затем курицу вынимают, мясо отделяют от костей и дважды пропускают через мясорубку, бульон процеживают.

Для приготовления желе берут 2 стакана бульона и добавляют в него предварительно разведенный в небольшом количестве воды желатин.

Половину полученной смеси вливают в куриный фарш, перемешивают, добавляют тертый мускатный орех, соль и взбитые сливки. Готовую массу выкладывают в форму, облитую с внутренней стороны оставшимся бульоном с желатином, ставят в холодильник на 3-4 часа.

Перед подачей к столу емкость с муссом ставят в горячую воду на 2-3 минуты, затем переворачивают на тарелку и снимают форму. Украшают нарезанной кружочками морковью и веточками петрушки.

Мусс из куриного мяса с соусом из маринованных шампиньонов

Ингредиенты

Тушка курицы, вода – 3 л, шампиньоны маринованные – 200 г, лук репчатый – 1 шт., сливки – 400 мл, майонез – 200 г, вино белое сухое – 100 г, желатин – 2 ст. ложки, сахар – 1 ст. ложка, зелень петрушки измельченная – 1 ст. ложка, лук зеленый измельченный – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают, разрубают на несколько частей, кладут в кастрюлю, заливают водой, добавляют измельченный репчатый лук, соль, перец и варят до готовности. Затем курицу вынимают из бульона, остужают, мясо отделяют от костей и пропускают через мясорубку.

Фарш солят, перчат, смешивают с вином и разведенным в небольшом количестве бульона желатином. Добавляют взбитые сливки, кладут массу в форму, предварительно облитую холодной водой, и охлаждают в холодильнике.

Перед подачей к столу емкость с муссом опускают в горячую воду на 2-3 минуты, затем переворачивают на тарелку и снимают форму.

Для приготовления соуса майонез смешивают с сахаром, мелко нарезанными шампиньонами, петрушкой и зеленым луком. Приготовленным соусом поливают мусс.

Суфле из курицы с красным вином, приготовленное на пару

Ингредиенты

Мясо курицы белое – 300 г, вода – 3 стакана, молоко – 1 стакан, белок яичный – 1 шт., вино красное – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, сухари панировочные – 1 ст. ложка, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо курицы промывают и пропускают через мясорубку. Фарш протирают через сито, смешивают с вином, размягченным сливочным маслом и молоком. Полученную массу кладут в холодильник на 40 минут, после чего хорошо взбивают. Яичный белок охлаждают, взбивают в пену, перемешивают с фаршем, солят и перчат. Порционную форму смазывают сливочным маслом, обсыпают панировочными сухарями и заполняют приготовленным фаршем.

В широкую кастрюлю наливают воду и готовят суфле на пару.

Готовое суфле выкладывают на тарелку, посыпают измельченной зеленью укропа и петрушки.

Заливное из куриной печени с яблоком

Ингредиенты

Печень куриная – 350 г, лук репчатый – 1 шт., перец сладкий – 1 шт., апельсин – 1 шт., бульон куриный – 1 стакан, вино белое – 0,5 стакана, масло растительное – 2 ст. ложки, желатин – 0,5 ч. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления Печень промывают, нарезают крупными кусками, обжаривают в растительном масле (1 ст. ложка) и выкладывают в глубокую тарелку. Лук и сладкий перец очищают, измельчают и пассеруют в оставшемся масле.

В 0,5 стакана холодного куриного бульона замачивают желатин, а оставшуюся часть бульона смешивают с вином, солью, перцем и доводят до кипения. Полученной смесью заливают обжаренную печень, вливают бульон с желатином и перемешивают.

Готовое блюдо украшают дольками апельсина, веточками петрушки и укропа и подают к столу.

Заливное из курицы с кукурузой и помидорами

Ингредиенты

Тушка курицы, вода – 2 л, помидоры – 2 шт., яйцо вареное – 1 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., кукуруза консервированная – 250 г, желатин – 2 ч. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль.

Способ приготовления Курицу промывают, кладут в кастрюлю и заливают холодной водой, доводят до кипения и солят. В кипящий бульон кладут очищенные и нарезанные соломкой лук, морковь и корень сельдерея, варят 40 минут на слабом огне. Отварную курицу охлаждают, не вынимая из бульона. Затем отделяют мясо от костей и нарезают небольшими кусочками.

Предварительно замоченный в небольшом количестве холодной воды желатин растворяют в 3 стаканах горячего куриного бульона. На дно формы наливают 0,5 стакана приготовленной смеси и ставят в холодильник. После того как желе застынет, выкладывают на него кукурузу, сваренные в бульоне овощи, измельченную зелень петрушки. На овощи кладут кусочки куриного мяса, заливают оставшимся бульоном с добавлением желатина и ставят в холодильник.

Готовое блюдо вынимают из формы, кладут на тарелку, украшают дольками яйца и подают к столу.

Заливное из жареного цыпленка с маринованными овощами

Ингредиенты

Тушка цыпленка, желе мясное – 1 стакан, перец красный маринованный – 2 шт., огурец маринованный – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., маслины без косточек – 10 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки, зелень сельдерея – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Цыпленка промывают, рубят на порционные куски, натирают перцем и солью и жарят в сливочном масле до готовности, после чего охлаждают. Затем куски цыпленка укладывают в неглубокую форму, заливают желе и ставят в холодильник на 2 часа.

Перед подачей к столу заливное украшают кольцами перца и лука, кружочками огурца, маслинами и листиками сельдерея.

Паштет из копченой грудки курицы с фасолью

Ингредиенты

Грудка курицы копченая – 200 г, фасоль белая – 200 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ч. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Грудку курицы мелко нарезают или пропускают через мясорубку. Фасоль отваривают, растирают или пропускают через мясорубку. Лук очищают, мелко рубят и обжаривают в растительном масле до золотистого цвета. Все продукты соединяют, перемешивают и растирают, добавляют соль и перец.

Паштет из мяса курицы с помидорами

Ингредиенты

Мясо курицы вареное – 200 г, масло сливочное – 50 г, помидоры – 2 шт., паста томатная – 1 ст. ложка, зелень петрушки измельченная – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо курицы пропускают через мясорубку. Масло растирают, добавляют измельченную зелень, томатную пасту, соль и перец. Все ингредиенты тщательно перемешивают, выкладывают в форму и охлаждают. Готовый паштет вынимают из формы, украшают предварительно вымытыми и нарезанными кружочками помидорами и подают к столу.

Паштет из копченой куриной грудки по-деревенски

Ингредиенты

Грудка куриная копченая – 150 г, хлеб ржаной – 50 г, лук репчатый – 1 шт., перец по вкусу.

Способ приготовления

Грудку мелко режут или пропускают через мясорубку, после чего смешивают с очищенным и мелко нарубленным луком, добавляют перец и тщательно растирают со ржаным хлебом.

Паштет из мяса курицы с горчицей

Ингредиенты

Филе курицы отварное – 300 г, горчица – 40 г, масло сливочное – 40 г, яйцо – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки и укропа измельченная – 2 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе курицы, зелень и очищенный лук пропускают через мясорубку, добавляют яйцо. Горчицу смешивают со сливочным маслом. Все ингредиенты соединяют, солят, тщательно перемешивают и ставят на 20 минут в холодильник.

Паштет из куриной печени с морковью и луком

Ингредиенты

Печень куриная – 250 г, масло сливочное – 150 г, масло растительное – 50 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Очищенные морковь и лук, печень измельчают, обжаривают в растительном масле, охлаждают и пропускают через мясорубку. Добавляют в массу соль, перец, размягченное сливочное масло и перемешивают. Готовый паштет ставят на 30 минут в холодильник.

Закуска из маринованных креветок

Ингредиенты

Креветки замороженные – 1 кг, вино белое – 100 мл, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., лимоны – 2 шт., корень сельдерея – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., зелень укропа и петрушки измельченная – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Креветки промывают и очищают от панцирей. Морковь, корень сельдерея, лук очищают, нарезают пополам, выкладывают в кастрюлю, вливают вино, добавляют лавровый лист и припускают на слабом огне в течение 15 минут. Затем добавляют очищенные креветки и готовят еще 5 минут. Креветки вынимают шумовкой, отвар процеживают, добавляют выжатый из лимонов сок и заливают этим бульоном креветки. Доводят до кипения, остужают. После этого креветки вынимают, посыпают зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Маринованное филе горбуши

Ингредиенты

Филе горбуши – 500 г, морковь – 50 г, лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 50 г, вино столовое – 50 мл, майонез – 100 г, уксус столовый – 1 ст. ложка, салат зеленый – 3 листа, лист лавровый – 1 шт., зелень, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Вино, масло и уксус смешивают. Морковь очищают, нарезают кружочками, репчатый лук – кольцами, добавляют лавровый лист, соль, перец, винно-уксусную смесь, все ставят на плиту и доводят до кипения.

Филе промывают, заливают горячим маринадом, доводят до кипения и варят 10 минут, затем оставляют на 2 часа.

Маринованное филе вынимают шумовкой, выкладывают на плоское блюдо, вокруг раскладывают кружочки моркови и кольца лука, посыпают измельченной зеленью, поливают майонезом и украшают листьями салата.

Закуска из маринованной скумбрии

Ингредиенты

Скумбрия – 500 г, уксус столовый – 50 г, вино белое – 100 мл, масло оливковое – 50 г, морковь – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., лист лавровый – 1 шт., зелень укропа, тмин, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную скумбрию нарезают кусочками. Из белого вина, уксуса и оливкового масла готовят маринад. Добавляют в него кружочки моркови и кольца репчатого лука, лавровый лист, тмин, соль, перец, куски рыбы, варят в течение 7-8 минут, после чего рыбе дают остыть в маринаде.

Перед подачей к столу кусочки рыбы выкладывают на широкое плоское блюдо, сверху аккуратно раскладывают кружочки моркови, посыпают измельченной зеленью укропа.

Креветки с маринованным луком

Ингредиенты

Мясо креветок консервированное – 300 г, вода – 1,5 стакана, лук репчатый – 3 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, сыр тертый – 1 ст. ложка, уксус столовый – 1 ч. ложка, сахар – 1 ч. ложка, лист лавровый – 1 шт., гвоздика – 1 бутон, зелень укропа – 30 г, соль, перец черный горошком – 4 шт.

Способ приготовления

В кастрюлю наливают воду, добавляют уксус, соль, сахар, лавровый лист, гвоздику и перец горошком. Доводят смесь до кипения и охлаждают.

Очищенный и нарезанный тонкими кольцами лук кладут в стеклянную емкость, заливают приготовленным маринадом и выдерживают в прохладном месте 2 часа. Мясо креветок поливают маслом, сверху кладут маринованный лук, посыпают сыром и украшают веточками укропа.

Волованы с консервированным лососем

Ингредиенты

Тесто слоеное – 300 г, лосось консервированный – 1 банка, перец сладкий – 50 г, лук репчатый – 50 г, салат – 50 г, сыр твердых сортов – 70 г, майонез – 80 г, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Из слоеного теста формуют небольшие корзиночки, выпекают в течение 10 минут при температуре 270 °С. Очищенные репчатый лук и сладкий перец, салат шинкуют, заправляют майонезом, солят, перчат. Консервированную рыбу нарезают кусочками. Все составляющие начинки смешивают, раскладывают по волованам (корзиночкам) и посыпают тертым сыром.

Готовые волованы охлаждают, украшают измельченной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Закуска из кальмаров с морковью, луком и яблоком

Ингредиенты

Кальмары вареные – 200 г, морковь вареная – 400 г, майонез – 100 г, тмин – 1 ч. ложка, яблоко – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления Мясо кальмаров мелко нарезают, добавляют очищенные и нарезанные тонкой соломкой морковь и яблоко. Закуску солят, добавляют тмин, заправляют

майонезом, украшают веточками петрушки и очищенным и нарезанным кольцами луком и подают к столу.

Закуска из сардин с овощами

Ингредиенты

Консервированные в масле сардины – 100 г, помидоры – 3 шт., огурец – 1 шт., перец болгарский – 4 шт., сыр тертый – 100 г, масло растительное – 100 г, вода – 100 мл, лук репчатый – 2 шт., чеснок – 2 дольки, яйцо вареное – 1 шт., соус острый томатный – 3 ст. ложки, сок лимонный – 2 ч. ложки, уксус столовый – 1 ч. ложка, хлеб белый пшеничный – 200 г, тмин молотый – 1 ч. ложка, зелень укропа – 50 г, соль, перец – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Помидоры, болгарский перец и очищенный лук запекают в духовке. Затем очищают помидоры и перец от кожицы, удаляют из них семена. Овощи мелко нарезают, перемешивают, добавляют соль, очищенный от кожицы и нарезанный кубиками огурец, поливают смесью лимонного сока и 1 ст. ложки масла, добавляют толченый чеснок, тмин, сыр, перец, измельченную рыбу и оставшееся масло. Смешивают в отдельной емкости уксус, томатный соус и воду. Хлеб нарезают тонкими ломтиками и обмакивают каждый из них в приготовленную смесь.

Когда ломтики хлеба обсохнут, кладут их в глубокую миску, добавляют овощную смесь, перемешивают и укладывают на блюдо в форме пирамиды. Украшают закуску дольками вареного яйца, веточками укропа и подают к столу.

Паштет из сельди

Ингредиенты

Масло сливочное размягченное – 125 г, филе сельди пряного посола – 100 г, огурец – 1 шт., лимон – 1 шт., маринад рыбный – 1 ст. ложка, горчица – 2 ч. ложки, сахар – 2 ч. ложки, зелень укропа – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе сельди пропускают через мясорубку, сбрызгивают лимонным соком и выдерживают в течение 20 минут. Сахар разводят в небольшом количестве воды, добавляют 1 ч. ложку горчицы и соль.

Полученный раствор перемешивают с рыбным фаршем, нарезанным мелкими кубиками огурцом, соединяют с растертым маслом, натертой цедрой лимона, оставшейся горчицей, рыбным маринадом и перцем. Смесь тщательно взбивают.

Готовый паштет выкладывают на тарелку, посыпают измельченной зеленью укропа и подают к столу.

Паштет из тунца

Ингредиенты

Тунец – 500 г, хлеб – 2 ломтика, масло сливочное – 100 г, масло растительное – 50 г, оливки без косточек – 15 шт., лимон – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень укропа – 1 пучок, молоко – 2 ст. ложки, уксус винный – 2 ст. ложки, перец черный горошком – 10 шт.

Способ приготовления

Рыбу промывают, нарезают кусочками и жарят в растительном масле. Затем перекладывают на фарфоровую тарелку, сбрызгивают уксусом и посыпают измельченным укропом.

Оставляют на сутки в холодильнике. По истечении указанного времени сливают сок, пропускают рыбу через мясорубку, добавляют размолотый черный перец, оливки, измельченный репчатый лук, размоченный в молоке хлеб, тщательно перемешивают. Сливочное масло разминают вилкой, соединяют с паштетом. Готовый паштет выкладывают на тарелку и украшают кружочками лимона.

Паштет из осетрины

Ингредиенты

Филе осетра – 300 г, майонез – 100 г, помидоры – 4 шт., лук репчатый – 2 шт., лимон – 1 шт., сливки – 2 ст. ложки, зелень укропа – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе осетра промывают, припускают, охлаждают и разминают. Помидоры ошпаривают, очищают от кожицы, мелко рубят и слегка отжимают. Очищенный лук и зелень укропа мелко нарезают. Все продукты перемешивают, заправляют майонезом и сливками, солят, перчат.

Паштет украшают дольками лимона и подают к столу.

Паштет из морской рыбы с грибами и творогом

Ингредиенты

Рыба морская – 300 г, грибы – 200 г, творог нежирный – 200 г, масло сливочное – 100 г, масло растительное – 30 г, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Из рыбы удаляют кости, снимают кожу, полученное филе промывают, припускают в подсоленной воде. Очищенные лук и морковь нарезают кубиками и обжаривают в растительном масле.

Грибы промывают и отваривают в подсоленной воде. Остужают, нарезают кусочками. Творог смешивают с отварной рыбой, овощами-

ми, грибами и пропускают всю массу через мясорубку. Добавляют размягченное сливочное масло, солят, перчат, тщательно вымешивают, формируют массу в виде батона и охлаждают.

Паштет подают к столу нарезанным порционными кусками.

Паштет из селедочного фарша с плавленым сыром

Ингредиенты

Фарш селедочный – 200 г, сыр плавленый – 200 г, картофель отварной – 2 шт., огурцы маринованные – 2 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, перец по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы, картофель и плавленый сыр пропускают через мясорубку, смешивают с селедочным фаршем. Добавляют размягченное сливочное масло, перчат, тщательно перемешивают и выкладывают на тарелку.

Паштет посыпают измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Паштет из консервированной рыбы с яйцами

Ингредиенты

Консервы рыбные – 1 банка, яйца – 2 шт., масло растительное – 50 г, сок лимонный – 2 ст. ложки, чеснок – 2 дольки, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Очищенный чеснок измельчают. Рыбные консервы разминают вилкой или деревянной ложкой, сваренные вкрутую яйца очищают и мелко рубят. Смешивают все подготовленные продукты, добавляют лимонный сок, масло, солят, перчат и тщательно перемешивают.

Паштет выкладывают на тарелку, украшают веточками зелени и подают к столу.

Заливное из судака

Ингредиенты

Судак – 1 кг, вода – 2 л, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., лимон – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, желатин – 1 ч. ложка, лист лавровый – 3 шт., соль, перец черный и душистый горошком – по 3 шт.

Способ приготовления

Рыбу очищают, потрошат и промывают. Отделяют голову, плавники, хвост, кладут их в кастрюлю, заливают холодной водой, добавляют очищенные морковь, корень петрушки и лук, солят и варят на среднем огне 25-30 минут. Затем в бульон кладут нарезанную кусками рыбу, перец, лавровый лист и варят еще 20-25 минут, после чего выкладывают куски на блюдо, придав им форму рыбы.

Рыбный бульон процеживают, смешивают с предварительно замоченным в небольшом количестве холодной воды желатином, доводят до кипения и снова процеживают.

Украшают рыбу ломтиками вареной моркови, дольками лимона, измельченной зеленью петрушки.

Блюдо заливают рыбным бульоном с желатином и помещают в холодильник на 3 часа.

Яйца, фаршированные мясом криля и сыром

Ингредиенты

Яйца вареные – 4 шт., мясо криля консервированное – 100 г, сыр тертый – 50 г, сметана – 1 ст. ложка, икра красная – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 40 г, соль, перец.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки. Для приготовления фарша желтки растирают с перцем, солью, сметаной и смешивают с мясом криля. Полученной смесью начиняют яйца, выкладывают их на блюдо, посыпают сыром, украшают красной икрой, веточками петрушки и подают к столу.

Яйца, фаршированные лососем

Ингредиенты

Яйца вареные – 4 шт., лосось консервированный – 100 г, сыр тертый – 50 г, майонез – 50 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, зелень петрушки рубленая – 3 ст. ложки, соль, перец.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки.

Для приготовления фарша рыбу разминают вилкой, смешивают с растертыми желтками, солью, перцем и майонезом. Полученной смесью фаршируют яйца, укладывают их на блюдо, посыпают сыром, зеленью петрушки, украшают зеленым горошком и подают к столу.

Яйца, фаршированные шампиньонами и сыром

Ингредиенты

Шампиньоны маринованные – 100 г, яйца вареные – 4 шт., сыр острый тертый – 50 г, майонез – 50 г, зелень укропа рубленая – 3 ст. ложки, соль, перец.

Способ приготовления Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки.

Для приготовления фарша грибы пропускают через мясорубку, смешивают с растертыми желтками, солью, перцем и майонезом.

Полученной смесью фаршируют яйца, укладывают их на блюдо, посыпают сыром, зеленью укропа и подают к столу.

Яйца с острой начинкой

Ингредиенты

Яйца вареные – 4 шт., сыр тертый – 50 г, майонез – 50 г, чеснок – 1 долька, зелень укропа рубленая – 3 ст. ложки, карри – 0,5 ч. ложки, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки.

Для приготовления фарша желтки разминают вилкой, смешивают с майонезом, очищенным и измельченным чесноком, сыром, карри, солью и перцем. Полученной смесью фаршируют яйца, укладывают их на блюдо, украшают зеленью укропа и подают к столу.

Яйца, фаршированные килькой

Ингредиенты

Яйца вареные – 4 шт., оливки без косточек – 4 шт., килька пряного посола – 100 г, майонез – 50 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки.

Для приготовления фарша из кильку разделяют на филе, пропускают через мясорубку, смешивают с растертыми желтками, солью, перцем и майонезом. Полученной смесью фаршируют яйца, укладывают их на блюдо, украшают оливками и веточками петрушки и подают к столу.

Помидоры, фаршированные опятами

Ингредиенты

Помидоры – 10 шт., лук репчатый – 2 шт., опята маринованные – 150 г, сметана – 3 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 30 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть. Лук очищают, мелко нарезают и пассеруют в сливочном масле. Для приготовления фарша мелко нарезают грибы,

добавляют пассерованный лук, рубленую зелень петрушки, соль, перец и перемешивают. Помидоры наполняют фаршем, поливают сметаной и подают к столу.

Помидоры, фаршированные крабовыми палочками

Ингредиенты

Помидоры – 10 шт., лук репчатый – 2 шт., палочки крабовые – 150 г, сыр тертый – 3 ст. ложки, майонез – 3 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 30 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть. Для приготовления фарша лук очищают и мелко нарезают, пассеруют в сливочном масле, добавляют измельченные крабовые палочки, рубленую зелень петрушки, соль, перец и перемешивают.

Помидоры наполняют фаршем, поливают майонезом, смешанным с горчицей, посыпают сыром и подают к столу.

Помидоры с яично-сырной начинкой

Ингредиенты

Помидоры – 10 шт., маслины без косточек – 10 шт., яйца вареные – 5 шт., сыр тертый – 150 г, майонез – 100 г, кетчуп острый – 50 г, чеснок – 2 дольки, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть. Для приготовления фарша яйца очищают и натирают на терке, добавляют сыр, толченый чеснок, майонез, кетчуп, рубленую зелень укропа, соль, перец и перемешивают.

Помидоры наполняют фаршем, украшают маслинами и подают к столу.

Помидоры, фаршированные шпинатом и беконом

Ингредиенты

Помидоры – 10 шт., листья шпината – 500 г, бекон – 150 г, орехи грецкие измельченные – 2 ст. ложки, чеснок – 1 долька, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, орех мускатный, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть.

Для приготовления фарша очищенный мелко нарезанный лук жарят в масле до золотистого цвета, добавляют рубленый шпинат, мелко нарезанный бекон, толченый чеснок, мускатный орех, соль и перец. Все перемешивают и слегка остужают.

Помидоры наполняют фаршем, посыпают измельченными грецкими орехами и подают к столу.

Помидоры, фаршированные кукурузой

Ингредиенты

Помидоры – 10 шт., лук репчатый – 2 шт., кукуруза консервированная – 200 г, сметана – 3 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, паприка молотая – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть. Для приготовления фарша лук очищают, мелко нарезают, пассеруют в сливочном масле, добавляют кукурузу, рубленую зелень петрушки, паприку, соль, перец и перемешивают.

Помидоры наполняют фаршем, поливают сметаной и подают к столу.

Помидоры, фаршированные ветчиной и рисом

Ингредиенты

Помидоры – 10 шт., ветчина – 150 г, рис вареный – 150 г, майонез – 100 г, огурцы маринованные – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки – 3 веточки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть. Для приготовления фарша лук очищают, мелко нарезают, добавляют рис, нарезанные кубиками ветчину и огурцы, майонез, соль, перец и перемешивают.

Помидоры наполняют фаршем, украшают листиками петрушки и подают к столу.

Баклажаны с чесноком и орехами

Ингредиенты

Баклажаны – 2 шт., чеснок – 2 дольки, орехи грецкие очищенные – 150 г, масло растительное – 2 ст. ложки, сок лимонный – 2 ч. ложки, зелень кинзы – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны запекают в духовке, затем обдают холодной водой, снимают кожицу, мякоть пропускают через мясорубку вместе с грецкими орехами, смешивают с толченым чесноком, маслом, лимонным соком и солью. Закуску выкладывают в салатницу, посыпают измельченной зеленью кинзы и подают к столу.

Баклажаны запеченные

Ингредиенты

Баклажаны – 4 шт., помидоры – 350 г, сыр – 250 г, масло оливковое – 1 ст. ложка, зелень базилика и петрушки – по 0,5 пучка соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны моют и нарезают вдоль пополам. Ложкой удаляют мякоть и мелко ее нарезают. Посыпают половинки баклажанов солью и оставляют на 30 минут. Помидоры обдают кипятком, снимают кожицу, вынимают мякоть, нарезают, смешивают с нарубленной мякотью баклажанов и перцем. Половинки баклажанов наполняют фаршем, укладывают их на смазанный маслом противень, посыпают тертым сыром и ставят в разогретую до 180 °С духовку на 20 минут. Готовую закуску посыпают измельченной зеленью базилика и петрушки и подают к столу.

Закуска из жареных кабачков со свиной

Ингредиенты

Кабачки – 500 г, свинина нежирная отварная – 200 г, шампиньоны маринованные – 100 г, огурцы соленые – 2 шт., помидор – 1 шт., майонез – 4 ст. ложки, сухари панировочные

– 4 ст. ложки, масло растительное – 4 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки моют, очищают, нарезают кружочками, солят, перчат, панируют в сухарях и обжаривают в растительном масле.

Помидор моют, обдают кипятком, снимают кожицу, нарезают кусочками и пропускают через мясорубку вместе с солеными огурцами, грибами, мясом.

В полученный фарш добавляют майонез, измельченную зелень петрушки (несколько веточек оставляют для украшения) и перемешивают.

Обжаренные кабачки выкладывают на блюдо, на середину каждого кружочка кладут небольшую порцию фарша, украшают листиками петрушки и подают к столу.

Закуска из кабачков с мясом курицы и маслятами

Ингредиенты

Кабачки – 500 г, филе куриное – 200 г, маслята маринованные – 200 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, вода – 2 ст. ложки, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки моют, очищают и нарезают кубиками. Филе курицы промывают и нарезают небольшими кусочками. Грибы выкладывают в дуршлаг, промывают холодной кипяченой водой и мелко нарезают. Лук очищают и нарезают кольцами.

Кабачки, кусочки куриного филе, грибы и лук кладут в глубокую сковороду, солят, перчат, добавляют растительное масло, воду и тушат на слабом огне до готовности. Затем закуску перекладывают в салатницу, посыпают измельченной зеленью укропа и подают к столу.

Цуккини, тушенные с орехами

Ингредиенты

Цуккини – 600 г, орехи грецкие очищенные – 100 г, масло сливочное – 50 г, вода – 2 ст. ложки, зелень базилика – 1 пучок, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Цуккини моют, очищают и нарезают кубиками. Грецкие орехи толкут в ступке или измельчают ножом. Цуккини и орехи кладут в сковороду, добавляют воду и сливочное масло, тушат 10-15 минут под крышкой. За 5 минут до готовности добавляют соль и перец. Закуску охлаждают, перекладывают в салатницу, посыпают измельченной зеленью базилика и подают к столу.

Цуккини, запеченные с сыром

Ингредиенты

Цуккини – 500 г, сыр острый – 150 г, лук репчатый – 2 шт., чеснок – 2 дольки, сухари панировочные – 3 ст. ложки, масло растительное – 3 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень кинзы – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Цукини моют, нарезают кружочками, сбрызгивают лимонным соком, солят и перчат. Лук очищают, нарезают кольцами и пассеруют в растительном масле. Сыр натирают на крупной терке.

Форму для запекания смазывают изнутри сливочным маслом, посыпают панировочными сухарями и выкладывают в нее слоями кружочки цукини и пассерованный лук. Посыпают предварительно очищенным и измельченным чесноком, сыром и пекут в разогретой до 180 °С духовке 10 минут.

Закуска из патиссонов острая

Ингредиенты

Патиссоны – 500 г, лук репчатый – 3 шт., чеснок – 2 дольки, майонез – 150 г, хрен тертый – 1 ст. ложка, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Патиссоны моют, очищают, нарезают маленькими кубиками. Лук и чеснок очищают, лук нарезают полукольцами, чеснок рубят. Кубики патиссонов смешивают с луком, чесноком, мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа, солят и перчат.

Для приготовления соуса в майонез добавляют тертый хрен и перемешивают. Закуску поливают приготовленным соусом и подают к столу.

Закуска из шампиньонов и перепелиных яиц

Ингредиенты

Шампиньоны – 400 г, желатин – 20 г, яйца перепелиные вареные – 4 шт., зелень петрушки – 30 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы нарезают крупными ломтиками, отваривают в подсоленной воде и мелко нарезают. Предварительно замоченный желатин заливают грибным отваром и нагревают, помешивая, до полного растворения. В формочки кладут грибы, заливают бульоном с желатином и ставят в прохладное место на 1 час. Яйца очищают и нарезают каждое на 2 части.

Закуску украшают половинками яиц и веточками петрушки и подают к столу.

Кабачки фаршированные

Ингредиенты

Кабачки – 1 кг, сметана – 200 г, фарш свиной – 100 г, рис – 100 г, лук репчатый – 2 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 3 ст. ложки, сухари панировочные – 2 ст. ложки, зелень петрушки и сельдерея – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки моют, очищают, нарезают поперек кружочками толщиной 4-5 см и вынимают чайной ложкой семена так, чтобы получились чашечки. Подготовленные таким образом кабачки бланшируют в подсоленной воде в течении 3-4 минут.

Лук очищают, измельчают и пассеруют в 1 ст. ложке растительного масла. Фарш смешивают с промытым рисом и пассерованным луком, солят и перчат. Приготовленным фаршем наполняют кабачки и укладывают их в форму, смазанную оставшимся растительным маслом и посыпанную панировочными сухарями. Форму накрывают алюминиевой фольгой и ставят в разогретую духовку на 20 минут.

Готовые кабачки поливают сметаной, смешанной с толченым чесноком, посыпают измельченной зеленью петрушки и сельдерея и подают к столу.

Глава 2. САЛАТЫ

Салат из свинины с грибами и яблоками

Ингредиенты

Свинина отварная – 200 г, грибы соленые – 100 г, сыр – 100 г, майонез – 100 г, яблоки – 2 шт., салат зеленый – 1 пучок, лук зеленый – 1 пучок, соль.

Способ приготовления

Свинину нарезают кубиками, соленые грибы измельчают, яблоки и сыр натирают на терке.

На блюдо выкладывают листья салата, на них – кусочки мяса, тертые яблоки и измельченные грибы. Заливают майонезом, солят, посыпают тертым сыром и украшают перьями зеленого лука.

Салат из свинины с редькой и репчатым луком

Ингредиенты

Филе свинины отварное – 200 г, майонез – 100 г, орехи грецкие очищенные – 70 г, масло растительное – 50 г, лук репчатый – 2 шт., редька – 1 шт., петрушка – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе свинины нарезают тонкими ломтиками, грецкие орехи измельчают. Редьку моют, очищают и натирают на крупной терке. Репчатый лук очищают, режут полукольцами и обжаривают в растительном масле.

Все ингредиенты смешивают в глубокой миске, добавляют майонез, солят, перчат. Салат перекладывают на блюдо, украшают петрушкой и подают к столу.

Салат из мяса с маринованными огурцами

Ингредиенты

Мясо вареное – 300 г, майонез – 100 г, лук репчатый – 2 шт., огурцы маринованные – 2 шт., яйца вареные – 2 шт., салат зеленый – 1 пучок, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезают тонкими ломтиками или соломкой, заливают небольшим количеством майонеза и выдерживают в холодильнике в течение 1 часа. Очищенный лук мелко рубят, маринованные огурцы очищают от кожицы и нарезают кубиками.

Все продукты соединяют, солят, заправляют оставшимся майонезом, перемешивают и выкладывают в салатницу.

Перед подачей к столу салат украшают кружочками вареных яиц, листьями зеленого салата и веточками петрушки.

Салат из говяжьего языка

Ингредиенты

Язык говяжий вареный – 300 г, майонез – 100 г, картофель – 3-4 шт., яйца – 3-4 шт., морковь – 2 шт., огурцы соленые – 2 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Язык нарезают небольшими кусочками. Картофель и морковь отваривают, остужают, очищают от кожицы и нарезают кубиками.

Яйца варят вкрутую, остужают, чистят и нарезают дольками. Огурцы и часть зелени укропа измельчают.

Все продукты соединяют, заправляют майонезом, солят и хорошо перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу и перед подачей к столу украшают веточками зелени.

Салат мясной с овощами

Ингредиенты

Мясо вареное – 200 г, окорок – 200 г, язык вареный – 100 г, грибы маринованные – 100 г, майонез – 100 г, картофель вареный – 2 шт., яйца – 2 шт., свекла вареная – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., зелень петрушки.

Способ приготовления

Вареное мясо, окорок и язык нарезают мелкими кусочками. Яйца варят вкрутую, остужают, очищают от скорлупы и нарезают кружочками. Картофель и свеклу очищают от кожицы и нарезают кубиками. Огурец и грибы нарезают соломкой. Продукты соединяют, заправляют майонезом и выкладывают готовый салат в глубокую емкость.

Перед подачей к столу салат украшают зеленью петрушки и кружками яиц.

Салат с бужениной и шампиньонами

Ингредиенты

Шампиньоны – 200 г, буженина – 100 г, майонез – 100 г, сыр – 50 г, картофель вареный – 2 шт., огурцы соленые – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., орехи грецкие – 4 шт., лимон – 0,5 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы очищают, варят до готовности и нарезают ломтиками. Вареный картофель, буженину, сыр, огурцы и лук нарезают кубиками (оставив немного буженины и грибов для украшения). Массу сбрызгивают лимонным соком, добавляют измельченные ядра грецких орехов, солят, перчат, поливают майонезом и осторожно перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу, украшают тонкими полосками буженины, шляпками грибов и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Салат из свинины с фасолью

Ингредиенты

Свинина вареная – 100 г, фасоль вареная – 100 г, оливки без косточек – 50 г, огурцы соленые – 2 шт., яйца – 2 шт., картофель – 1 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., соус сметанный – 3 ст. ложки, хрен тертый – 1 ч. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Вареную свинину нарезают кусочками или тонкими ломтиками. Сваренный в мундире картофель очищают от кожицы и нарезают кубиками. Огурцы, вареные морковь и яйца нарезают, добавляют фасоль, смешивают с мясом и картофелем, солят и выкладывают на блюдо.

Рубленый лук и натертый хрен смешивают со сметанным соусом, заправляют салат получившейся смесью, украшают оливками и подают к столу.

Салат «Царский»

Ингредиенты

Язык свиной вареный – 300 г, грибы маринованные – 200 г, филе куриное вареное – 100 г, майонез – 100 г, яйца – 2 шт., гранат – 1 шт., зелень укропа и петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Язык и куриное филе нарезают небольшими кусочками. Яйца варят вкрутую, остужают, очищают и измельчают. Грибы нарезают соломкой. Все ингредиенты смешивают, солят, перчат и заправляют майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпают мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки и украшают зернами граната.

Салат из говядины с зеленым горошком

Ингредиенты

Говядина вареная – 300 г, горошек зеленый консервированный – 150 г, майонез – 100 г, сметана – 100 г, огурцы соленые – 4 шт., яйца – 4 шт., картофель – 2 шт., горчица – 1 ч. ложка, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель отваривают в мундире, остужают, очищают от кожуры и нарезают соломкой. Яйца варят вкрутую, остужают и нарезают кубиками. Огурцы очищают от кожицы и нарезают соломкой, мясо – полосками.

Все продукты соединяют, добавляют зеленый горошек и горчицу, солят, перчат, заправляют майонезом и сметаной и тщательно перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу, перед подачей к столу украшают рубленой зеленью.

Салат «Любительский»

Ингредиенты

Телятина вареная – 300 г, масло кукурузное – 100 г, картофель – 5 шт., помидоры – 4 шт., яйца – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., уксус 3%-ный – 2 ст. ложки, каперсы – 2 ч. ложки, порошок горчицы – 0,5 ч. ложки, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезают небольшими кубиками. Картофель отваривают до готовности, остужают, очищают от кожицы и нарезают небольшими кубиками. Помидоры моют и нарезают ломтиками.

На широкое блюдо выкладывают слой помидоров (несколько ломтиков оставляют для украшения), солят, перчат, укладывают ровным слоем кусочки мяса, перчат их, сверху выкладывают картофель, который тоже перчат и солят.

Для приготовления заправки яйца варят вкрутую, желтки натирают на мелкой терке или разминают вилкой. Очищенный лук и 0,5 пучка зелени мелко рубят и смешивают с желтками. Добавляют горчицу, соль, каперсы и все тщательно перемешивают. Однородную массу заправляют маслом и уксусом.

Перед подачей к столу салат поливают приготовленной заправкой, украшают дольками помидоров, мелко нарубленными белками яиц и веточками оставшейся зелени.

Салат «Праздничный»

Ингредиенты

Мясо вареное – 200 г, ветчина – 100 г, язык отварной – 100 г, грибы маринованные – 100 г, майонез – 100 г, ананасы консервированные – 50 г, яйца – 3 шт., картофель – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль – по вкусу.

Способ приготовления

Мясо, ветчину, язык и грибы нарезают небольшими кусочками. Картофель отваривают, остужают, очищают и нарезают ломтиками. Яйца варят вкрутую, остужают, очищают и мелко нарезают. Ананасы нарезают кубиками. Все продукты соединяют, солят, заправляют майонезом, хорошо перемешивают и выкладывают в салатницу.

Перед подачей к столу салат украшают измельченной зеленью.

Салат «Прибалтийский»

Ингредиенты

Говядина нежирная вареная – 300 г, филе сельди – 150 г, майонез – 150 г, картофель – 3 шт., яблоки – 3 шт., огурцы соленые – 2 шт., помидоры – 2 шт., яйца – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, листья зеленого салата, соль.

Способ приготовления

Говядину нарезают небольшими кусочками и выкладывают в глубокую миску. Картофель отваривают, остужают, очищают и нарезают ломтиками. Яблоки моют, очищают от кожицы, удаляют сердцевину и мелко нарезают. Огурцы нарезают соломкой. Яйца варят вкрутую, остужают, очищают и нарезают дольками. Филе сельди нарезают небольшими кусочками.

Все продукты соединяют, добавляют майонез, соль, перемешивают и выкладывают в салатницу. Перед подачей к столу салат украшают ломтиками помидоров, зеленью петрушки и листьями салата.

Салат с беконом и шампиньонами

Ингредиенты

Бекон – 200 г, шпинат – 100 г, майонез – 100 г, шампиньоны – 4 шт., яйца вареные – 2 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, листья салата – 2-3 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают, остужают. Одно яйцо разрезают на четвертинки, а второе измельчают. Бекон нарезают тонкими ломтиками и обжаривают в небольшом количестве оливкового масла. Грибы и шпинат тщательно промывают и нарезают тонкими ломтиками. Складывают все ингредиенты в глубокую миску.

В салат добавляют майонез, солят и перчат. При подаче к столу салат выкладывают в тарелку и украшают четвертинками яйца и листьями салата.

Салат «Зимний»

Ингредиенты

Колбаса вареная – 300 г, майонез – 200 г, горошек зеленый консервированный – 150 г, огурцы соленые – 4 шт., картофель – 2 шт., морковь – 2 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь отваривают в подсоленной воде, остужают, очищают и нарезают соломкой. Огурцы очищают от кожицы и нарезают соломкой, колбасу – кубиками.

Все продукты соединяют, добавляют зеленый горошек, солят, перчат, заправляют майонезом и тщательно перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу, перед подачей к столу украшают рубленой зеленью.

Салат из колбасы с белыми грибами

Ингредиенты

Колбаса вареная – 300 г, грибы белые соленые – 200 г, сметана – 200 г, картофель – 2 шт., морковь – 2 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь отваривают в подсоленной воде, остужают, очищают и нарезают кубиками. Колбасу нарезают соломкой, соленые грибы измельчают.

Все продукты соединяют, солят, перчат, заправляют сметаной и тщательно перемешивают. Готовый салат перекладывают в салатницу, перед подачей к столу украшают веточками укропа и петрушки.

Салат из свинины с кукурузой

Ингредиенты

Свинина вареная – 300 г, майонез – 200 г, кукуруза консервированная – 150 г, огурцы маринованные – 2 шт., картофель – 2 шт., морковь – 2 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь отваривают в подсоленной воде, остужают, очищают и нарезают соломкой. Огурцы очищают от кожицы и нарезают соломкой, мясо – кубиками.

Все продукты соединяют, добавляют кукурузу, солят, перчат, заправляют майонезом, тщательно перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу, перед подачей к столу украшают веточками зелени.

Салат печеночный

Ингредиенты

Печень говяжья – 200 г, яйца – 3 шт., огурец – 1 шт., майонез – 4 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, листья салата – 1 пучок, зелень петрушки, лук зеленый, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говяжью печень моют, кладут в сковороду, жарят на растительном масле до румяной корочки, остужают и нарезают соломкой. Сваренные вкрутую яйца очищают, нарезают пополам, нарезают тонкими полукружиями. Половину неочищенного огурца нарезают кружками и оставляют для украшения готового блюда, а оставшуюся часть шинкуют соломкой.

Часть зелени петрушки и зеленого лука рубят, кладут в глубокую емкость, смешивают с печенью, огурцом, солью, перцем, полученную массу тщательно перемешивают.

На дно салатницы выкладывают листья салата, а сверху – нарезанные яйца. Слой заливают майонезом (2 ст. ложки), сверху кладут печень с зеленью и огурцом и заправляют оставшимся майонезом. Готовое блюдо украшают веточками петрушки, кружочками огурца, зеленым луком и подают к столу.

Салат «Нежный»

Ингредиенты

Филе куриное – 200 г, фасоль белая консервированная – 200 г, майонез – 150 г, картофель вареный – 3 шт., яйца вареные – 3 шт., огурцы маринованные – 2 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец.

Способ приготовления

Куриное филе пропускают через мясорубку, солят, перчат, формируют небольшие фрикадельки и отваривают. Вареные яйца очищают от скорлупы, два мелко рубят, а третье нарезают дольками для украшения. Картофель и огурцы нарезают кубиками, смешивают с рубленым яйцом и майонезом, добавляют фрикадельки и фасоль.

Салат выкладывают в глубокое блюдо, украшают дольками яйца, измельченной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Салат из копченой курицы

Ингредиенты

Окорочок куриный копченый – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., яйца – 2 шт., кукуруза консервированная – 100 г, майонез – 100 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, лук зеленый – 0,5 пучка, соль.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, остужают, очищают и измельчают. Мясо отделяют от костей и нарезают небольшими полосками. Продукты смешивают с измельченной зеленью петрушки, репчатым луком, консервированной кукурузой и майонезом. Солят, перемешивают, перекладывают в салатницу, украшают перьями зеленого лука и подают к столу.

Салат из курицы с овощами

Ингредиенты

Филе куриное вареное – 200 г, майонез – 150 г, картофель – 3 шт., огурцы соленые – 3 шт., морковь – 3 шт., яйца – 3 шт., горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

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.