

украшения БЛЮД

ПО-ДОМАШНЕМУ
ВКУСНО!



УДК 641
ББК 36.997
К78

Оригинал-макет подготовлен студией «М-Пресс»

Оформление дизайн-студии «Три кота»

Красичкова, Анастасия Геннадьевна

К78 Украшения блюд / А.Г. Красичкова. — Москва: Астрель, 2013. — 192 с.: ил. — (По-домашнему вкусно!).

ISBN 978-5-271-41612-5

Праздничный стол должен отличаться от обычной трапезы не только количеством предлагаемых угощений, но и особым оформлением. Данное издание предлагает читателю множество рецептов блюд, подробное описание их приготовления, а также пошаговые инструкции по изготовлению съедобных украшений.

УДК 641
ББК 36.997

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3	Фасолевый салат с грибами.....	52
Салаты.....	4	Салат с отбивной свиной.....	53
Салат с капустой пак-чой	4	Салат с макаронами, ветчиной и грибами.....	54
Салат витаминный.....	5	Салат с ветчиной и персиками	55
Салат с огурцами и яблоками	6	Салат с консервированными	
Салат из молодого картофеля.....	7	помидорами и сырокопченой колбасой.....	56
Салат из помидоров черри		Салат с макаронами и креветками.....	57
и молодого кабачка	8	Салат с семгой	58
Салат «Весна в Палермо»	9	Салат с маринованной свиной,	
Салат с баклажанами и бамией.....	10	малиной и арбузом	59
Салат «Эллада»	11	Салат со спагетти и охотничьими колбасками	60
Салат «Брокмори» из свежих		Салат с овощами, фасолью и крабовым мясом.....	61
и пропаренных овощей.....	12	Питательный салат из овощей с сельдью.....	62
Салат с тофу и имбирем.....	13	Салат с ветчиной и инжиром.....	63
Салат с оливками и чили	14	Закуски	64
Салат «Весенняя радуга»	15	Блины, запеченные с ветчиной и грибами.....	64
Салат с помидорами и лаймом.....	16	Бутерброды с ветчиной и сливочным сыром	65
Салат «Бодрость».....	17	Мясные палочки с булгуром.....	66
Салат из овощей с вермишелью	18	Рулетки из баклажанов с сыром фета	67
Салат «Овощное рондо»	19	Горячий бутерброд с грибами и беконом	68
Овощной салат с фасолью и оливками.....	20	Закуска из острого крекера	
Салат из редиса, фенхеля, авокадо и феты.....	21	с маринованными креветками.....	69
Салат с кабачками и миндалем	22	Фаршированные помидоры по-итальянски	70
Салат из овощей и сыра.....	23	Каре ягненка с редисом.....	71
Салат с овощами, грудкой индейки и беконом.....	24	Мясной рулет с овощами и сыром	72
Салат с ветчиной и яблоками	25	Бутерброды со стейком	73
Салат «Император»	26	Картофельные гнезда.....	74
Салат «Уходящее лето»	27	Студень из говяжьей ноги	75
Салат с курицей, грибами и сыром	28	Мусс из лосося.....	76
Салат с хрустящим картофелем	29	Шампиньоны, фаршированные сыром	77
Салат из картофеля и куриной грудки.....	30	Канapé с огурцом и красной рыбой	78
Салат с кукурузой и маринованными грибами.....	31	Пирожки с говяжьим фаршем и изюмом	79
Салат с жареными шампиньонами		Запеченная рыба.....	80
и сыром фета	32	Лазанья с рыбной начинкой.....	81
Салат из грибов		Овощное рагу с острым соусом	82
с орехами и ананасом	33	Брускетта с ветчиной и инжиром	83
Салат с грибами и гранатом.....	34	Закуска из маринованных грибов.....	84
Салат с креветками	35	Перец, фаршированный грибами и рисом	85
Салат с крабами и краснокочанной капустой	36	Закуска из куриного филе,	
Салат «Летний хоровод»	37	зажаренного на решетке	86
Салат с перцем, грибами и курицей	38	Свинная вырезка, фаршированная зеленью	87
Салат с карбонатом, дыней и малиной	39	Закуска с сыром чечил.....	88
Салат с жареной треской и овощами.....	40	Рулетки с фасолью по-мексикански	89
Салат с ветчиной, апельсином и авокадо.....	41	Роллы с копченым тунцом и имбирным корнем.....	90
Салат с цуккини, спагетти,		Закуска из запеченных помидоров.....	91
лососем и креветками	42	Овощная закуска «Экзотика».....	92
Салат с курицей, творогом и миндалем	43	Грибы в сметане.....	93
Красный салат со шпротами	44	Закуска из грибов с ветчиной	94
Салат с шампиньонами, кальмарами и лаймом.....	45	Закуска с брокколи и крабовым мясом.....	95
Салат с креветками, авокадо и фасолью.....	46	Первые блюда.....	96
Салат с орехами и маринованными опятами.....	47	Суп мисо с говядиной	96
Салат с тунцом и картофелем.....	48	Суп из баранины с овощами и зеленью	97
Салат с манго, кальмарами и креветками	49	Куриный суп с савойской капустой	98
Салат из молодого картофеля		Суп из морепродуктов и тофу.....	99
с жареной грудкой	50	Суп с крабовым мясом.....	100
Салат с омлетом.....	51		

Суп с лапшой и карри.....	101
Овощной суп.....	102
Мясной суп с зеленью.....	103
Суп с креветками и грибами.....	104
Рыбный суп с болгарским перцем.....	105
Суп-паутинка с куриными грудками и грибами.....	106
Овощной суп с запеченными цукини, вином и сыром.....	107
Грибной суп с говядиной.....	108
Грибной суп с луком и пельменями.....	109
Суп «Мозаика».....	110
Гороховый суп с грибами и копченостями.....	111
Борщ.....	112
Суп с грибами и рисовой лапшой.....	113
Томатно-овощной суп.....	114
Рисовый суп с говяжьим фаршем.....	115
Красный чечевичный суп.....	116
Овощной суп-лапша с ветчиной.....	117
Куриный суп.....	118
Суп вегетарианский с маринованными огурцами.....	119

Вторые блюда..... 120

Плов с орехами.....	120
Куриные отбивные.....	121
Котлеты по-ливански.....	122
Креветки с чесночным соусом.....	123
Рулет из свинины.....	124
Жаркое из свинины.....	125
Жаркое из телятины.....	126
Куриное филе с баклажанами и цветной капустой.....	127
Соте из цукини с кукурузой и болгарским перцем.....	128
Хрустящий картофель по-мальтийски.....	129
Антрекот с овощами.....	130
Свинина с вешенками.....	131
Зразы с ветчиной.....	132
Куриные окрошка с перцем.....	133
Котлеты из оленины.....	134
Овощное рагу с тофу.....	135
Жареное филе морской рыбы.....	136
Свинина с кальмарами.....	137
Рулет из индейки с гарниром из тыквы.....	138
Утиная грудка с кедровыми орешками.....	139
Шашлык по-домашнему.....	140
Мясо ягненка с баклажанами.....	141
Баранина с рисом.....	142
Кус-кус с бараниной и тыквой.....	143

Картофельная запеканка в формах.....	144
Морская капуста с семгой, соевой спаржей и имбирем.....	145
Запеканка из баклажанов.....	146
Куриный галантин.....	147
Фрикадельки из индейки.....	148
Блинчики с мясной начинкой.....	149
Тушеная говядина.....	150
Фаршированная свинина.....	151
Тортино из баклажанов.....	152
Рыба, запеченная в томатном соусе.....	153
Картофель, запеченный с грибами и спаржей.....	154
Куриные «пирожные».....	155
Курица по-испански.....	156
Рыба в пивном тесте.....	157
Жаркое из куриной печени.....	158
Фаршированные грибы в винном соусе.....	159
Баклажан с капустой и пряностями.....	160
Цыпленок по-персидски.....	161

Выпечка и десерты. Напитки..... 162

Пирожки из слоеного теста с мясом.....	162
Пирог с грибами и орехами.....	163
Булочки с мясной начинкой.....	164
Пирог с мясом и картофелем.....	165
Лимонный пирог с безе.....	166
Пирожные с персиковым муссом.....	167
Яблочный пирог.....	168
Миндальные пирожные.....	169
Абрикосовый торт.....	170
Рогалики с яблочно-ореховой начинкой.....	171
Шоколадный торт-мороженое с мятой.....	172
Кексы с яблочной начинкой.....	173
Орехово-шоколадный торт.....	174
Орешки с кремом из киви.....	175
Кокосовый пирог.....	176
Шоколадный пирог с ореховой пастой.....	177
Нарядная шарлотка.....	178
Желе из свежих ягод с кремом мокко.....	179
Десерт из запеченных ягод и фруктов.....	180
Манго со сливками.....	181
Фруктовое желе.....	182
Фруктовый салат-коктейль.....	183
Запеченные яблоки.....	184
Фруктово-сливочный десерт.....	185
Фруктовый коктейль с имбирем.....	186
Кофе капучино.....	187
Молочный коктейль с лимоном.....	188
Ягодный кисель.....	189



Салат с капустой пак-чой



- 2 кочана салата пак-чой • 100 г зеленого лука
- 200 г тофу • 50 мл оливкового масла
- 50 мл соевого соуса • 30 мл сока лайма • 10 г коричневого сахара • 50 г розового репчатого лука
- 50 г зелени петрушки • 1 стручок перца чили
- молотый имбирь на кончике ножа • соль

Для украшения
• 1 зеленое яблоко

Кочаны пак-чой вымыть и нарезать полосками шириной 1–1,5 см.

Зеленый лук вымыть, нарезать кольцами.

Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать.

Тофу нарезать кубиками и обжарить в 30 мл оливкового масла.

Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать.

Подготовленные ингредиенты перемешать и посолить.

Перец чили вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать мелкими кубиками.

Для заправки смешать соевый соус, оставшееся оливковое масло, сок лайма, добавить коричневый сахар, молотый имбирь и измельченный перец чили, тщательно перемешать венчиком и полить салат.

Для украшения яблоко вымыть, разрезать на четыре части, удалить сердцевину. Один ломтик нарезать тонкими полосками. На оставшихся ломтиках яблока острым ножом вырезать узор. Подготовленным яблоком оформить салат.



Салат витаминный

35

- 400 г помидоров • 400 г огурцов • 250 г моркови
 - 300 г сладкого перца • 200 г зеленого лука • 100 г листового салата • 100 г зелени петрушки • 300 г сметаны • 80 мл 3%-ного уксуса • 30 г сахара
 - 0,3 г молотого черного перца • соль
- Для украшения
• 1/2 огурца

Овощи и зелень вымыть и обсушить салфеткой. Огурцы нарезать тонкими кружочками. Помидоры нарезать ломтиками. Морковь очистить, натереть на крупной терке. Зеленый лук и петрушку мелко нарезать.

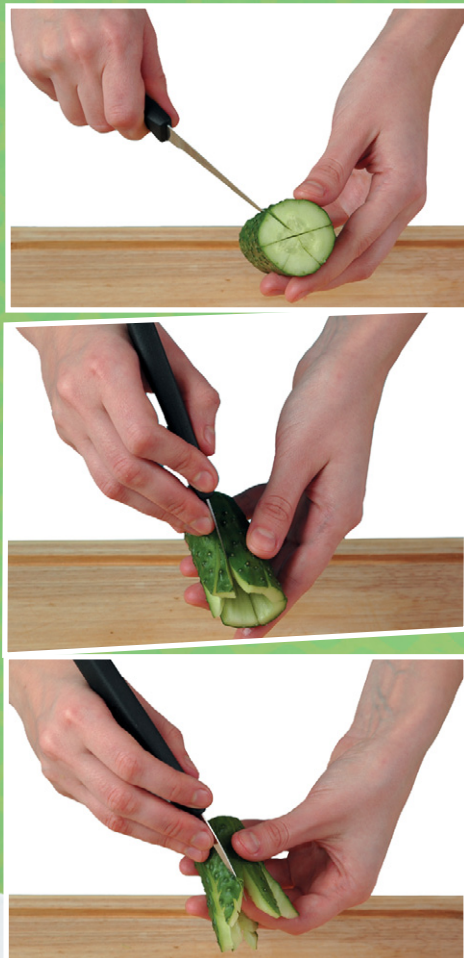
Для соуса уксус, сахар, соль, перец перемешать. Сметану добавить перед подачей салата к столу.

Сладкий перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать.

На блюдо, выстланное листьями салата, выложить по кругу приготовленные овощи. Зеленый лук перемешать с 1/2 зелени петрушки и поместить в центр блюда.

В сметанный соус добавить оставшуюся петрушку, перемешать, заправить салат.

Для украшения на 1/2 огурца сделать крестообразный надрез, чтобы наметить лепестки. Вырезать часть мякоти. Лепесткам придать заостренную форму и кончиком ножа вырезать на них зубчики, затем отделить кожицу с лепестков, не срезая ее до конца, и отогнуть лепестки в стороны.





Салат с огурцами и яблоками

- 300 г огурцов • 250 г яблок • 50 г кунжута
- 50 мл лимонного сока • 30 мл оливкового масла • перец • соль
- Для украшения
- 1 красное яблоко



Огурцы и яблоки вымыть. Огурцы нарезать брусочками. Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать брусочками, положить на огурцы и полить 25 мл лимонного сока.

К огурцам и яблокам добавить жареный кунжут, соль, перец, перемешать и полить оливковым маслом.

Для украшения яблоко вымыть и обсушить.

На боках яблока ножом с остро заточенным кончиком сделать надрезы, располагая их под прямым углом друг к другу так, чтобы получились вырезанными два противоположных ломтика. Затем в каждом ломтике, проводя параллельно первым, следует сделать еще несколько надрезов поменьше и немного сдвинуть их, не отделяя от яблока совсем, чтобы получились крылья лебедя.

Для того чтобы срезы яблока не потемнели, их следует полить лимонным соком.

Из отдельного ломтика яблока вырезать дугу для шеи и головы лебедя. В яблоке между крыльями сделать узкий надрез и вставить в него шею, после чего готовым лебедем можно оформить блюдо с салатом.



Салат из молодого картофеля

30

- 400 г молодого картофеля • 200 г консервированной стручковой фасоли • 250 г вареной моркови • 100 г болгарского перца • 100 г репчатого лука • 100 г сметаны • 20 мл растительного масла • 20 г зернистой горчицы • 10 г сахара • соль
- Для украшения
- 1/2 моркови

Картофель вымыть, отварить в мундире, нарезать кубиками, не очищая.

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена и нарезать соломкой. Вареную морковь очистить, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кубиками.

Для соуса к нежирной сметане добавить зернистую горчицу, сахар, соль, перемешать, добавить растительное масло. Все подготовленные продукты перемешать, посолить, выложить на блюдо и полить соусом.

Для оформления блюда из 1/2 моркови узким треугольным ножом вырезать украшение в виде шишки.



Салат из помидоров черри и молодого кабачка



- 300 г помидоров черри • 250 г молодых кабачков
 - 100 г болгарского перца • 100 мл кефира
 - 1 зубчик чеснока • красный и черный молотый перец • соль
- Для украшения
- 1 средний помидор • зелень укропа

Кабачки вымыть, очистить, нарезать кубиками.

Помидоры черри вымыть, нарезать четвертинками.

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кубиками.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки или мелко нарезать.

Подготовленные продукты посолить, поперчить, перемешать и заправить кефиром.

Для украшения помидор вымыть, обсушить, срезать верхнюю часть. Зелень укропа вымыть.

Разделить помидор на шесть ломтиков. На каждом из ломтиков сделать треугольный надрез кожицы на расстоянии 5–7 мм от края и отогнуть кожицу как лепесток.

Украсить блюдо с салатом цветком из помидора, сложив его из подготовленных ломтиков, и зеленью укропа.





Салат «Весна в Палермо»

● 200 г моркови ● 100 г щавеля ● 200 г листьев салата ● 100 г репчатого лука ● 50 мл оливкового масла
● 20 мл столового или винного уксуса ● 5 г смеси сушеных трав (базилик, майоран, орегано, розмарин, тимьян) ● 5 г сахара ● 1 зубчик чеснока ● перец ● соль
Для украшения
● 1 морковь

Листья салата и щавеля вымыть, обсушить, крупно нарезать или нарвать руками.

Морковь вымыть, очистить, натереть на специальной терке или нарезать тонкой соломкой.

Чеснок очистить, вымыть. Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами.

Для заправки к уксусу добавить сахар, чеснок, измельченный с помощью чеснокодавилки, специи и тщательно перемешать, влить оливковое масло.

Салат посолить, перемешать, полить заправкой.

Для украшения морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками, из которых острым ножом вырезать звездочки.

Блюдо оформить вырезанными украшениями и подать к столу.

Такая уксусно-масляная заливка может обогатить вкус любого зеленого салата. Ее можно заготовить впрок и хранить в холодильнике до двух недель, взбалтывая непосредственно перед заправкой блюда.





Салат с баклажанами и бамией



- 100 г краснокочанной капусты • 100 г стручков бамии
 - 200 г баклажанов • 200 г помидоров • 50 г моркови
 - 50 г репчатого лука • 40 мл оливкового масла • 20 мл растительного масла • 30 мл лимонного сока • 10 г сахара
 - 1 зубчик чеснока • перец • соль
- Для украшения
- 1 кочан пекинской капусты

Баклажаны вымыть, нарезать кружочками толщиной 7–10 мм. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Баклажаны перемешать с чесноком, посолить и обжарить с обеих сторон в растительном масле.

С кочана пекинской капусты снять верхние крупные листья и разрезать его пополам. Нижнюю часть кочана оставить для украшения, остальное — крупно нарезать. Краснокочанную капусту нарезать соломкой.

Морковь вымыть, очистить, нарезать или натереть тонкой соломкой.

Стручки бамии вымыть и нарезать кружочками.

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами.

Помидоры вымыть, нарезать ломтиками.

Нарезанную капусту, морковь, бамию и лук перемешать, посолить, поперчить и полить лимонным соком с сахаром.

Добавить в салат жареные баклажаны и нарезанные помидоры и заправить блюдо оливковым маслом.

Для украшения на оставшейся части кочана пекинской капусты треугольным каннелировочным ножом вырезать лепестки, расправить их. Получившуюся хризантему погрузить в холодную воду на 8–10 минут, затем извлечь, стряхнуть воду, оформить блюдо и подать к столу.



Салат «Эллада»

30

- 300 г помидоров • 250 г огурцов • 200 г болгарского перца • 150 г феты • 120 г маслин без косточек
 - 50 г розового репчатого лука • 50 г зелени петрушки и мяты • 70 мл оливкового масла • 35 мл лимонного сока
 - перец • соль
- Для украшения
- 1 стручок болгарского перца • 5 маслин без косточек

Помидоры и огурцы вымыть, нарезать ломтиками.

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена и нарезать кубиками. Сыр фета нарезать кубиками.

Маслины нарезать четвертинками и часть отложить для украшения.

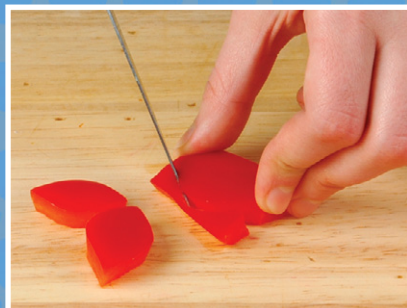
Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами.

Зелень вымыть, обсушить и мелко нарезать.

Подготовленные продукты перемешать, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком.

Для украшения болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать пластинами и острым ножом вырезать из них элементы в виде лепестков цветка.

Салат оформить цветком из перца и маслин и полить оливковым маслом.





- 400 г брокколи • 300 г огурцов • 250 г моркови
 - 250 г болгарского перца • 300 г лука-порея
 - 200 г молодых кабачков • 30 мл яблочного уксуса
 - 40 мл растительного масла • соль
- Для украшения
- 100 г листьев лука-порея

Брокколи разделить на соцветия, вымыть, отварить в пароварке в течение 7–8 минут.

Кабачок вымыть, нарезать ломтиками, морковь вымыть, очистить, нарезать. Морковь варить на пару в течение 10–12 минут, добавить кабачок и варить еще 15 минут.

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать.

Огурцы вымыть, нарезать ломтиками.

Лук-порей вымыть, отделить 2–3 листа и с белой части стебля несколько чешуек для украшения блюда. Оставшуюся часть стебля нарезать.

Подготовленные продукты перемешать, посолить, заправить смесью из яблочного уксуса и растительного масла.

Для украшения чешуйки стебля порея нарезать полосками шириной 8–10 мм, свернуть их в виде пышного банта и скрепить зубочисткой. Листья порея сложить вдоль пополам, ножницами сделать зубчатый край и вырезать несколько небольших отверстий на сгибе. Оформить блюдо композицией из банта и резных листьев.





Салат с тофу и имбирем

- 400 г огурцов ● 200 г брокколи ● 200 г гороха стручкового ● 200 г спаржи ● 300 г тофу ● 30 г корня имбиря ● 50 мл растительного масла
- 30 мл лимонного сока ● 10 г сахара ● соль
- Для украшения
- 1 огурец

Огурцы вымыть, нарезать ломтиками.

Брокколи вымыть, разобрать на соцветия и варить в подсоленной воде в течение 10–12 минут.

Стручковый горох вымыть, очистить от стеблей и жилок.

Спаржу вымыть, удалить жесткие части черешков, отваривать в подсоленной воде в течение 13–15 минут.

Тофу нарезать кубиками и обжарить в 25 мл растительного масла до золотистого цвета.

Имбирь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке.

Подготовленные продукты перемешать, посолить, полить смесью лимонного сока, сахара и растительного масла.

Для украшения огурец вымыть, нарезать кружочками или овалами и оформить блюдо с салатом.





- 300 г белокочанной капусты • 200 г моркови
- 300 г сладкого перца • 100 г фаршированных перцем чили оливок • 50 г репчатого лука • 50 г зелени укропа и мяты • 50 мл оливкового масла • 10 мл лимонного сока • соль
- Для украшения
- 3–4 веточки укропа и мяты

Капусту вымыть, нарезать тонкой соломкой.

Сладкий перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать соломкой.

Морковь вымыть, очистить, натереть на терке или нарезать тонкой соломкой.

Подготовленные овощи варить на пару в течение 10–15 минут.

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами.

Оливки разрезать на половинки.

Зелень укропа и мяты вымыть, мелко нарезать.

Овощи, оливки и нарезанную зелень перемешать, посолить и заправить смесью оливкового масла с лимонным соком. К столу подать, украсив веточками зелени.

Второй вариант этого салат предполагает использование не отварных овощей, а свежих. В этом случае нарезанные соломкой капусту, морковь и перец следует слегка подсолить, а через некоторое время полить лимонным соком и добавить остальные ингредиенты.



30



Салат «Весенняя радуга»

- 400 г картофеля • 300 г красного болгарского перца
 - 300 г соленых огурцов • 200 г зеленого лука
 - 100 г маслин • 4 сваренных вкрутую яйца • 80мл йогурта
 - 50 г майонеза • 30 мл растительного масла
 - перец • соль
- Для украшения
- 2 сваренных вкрутую яйца • 5 маслин
 - 1/2 вареной моркови

Картофель вымыть, отварить в мундире, очистить, нарезать мелкими кубиками, посолить и поперчить.

Смешать йогурт и майонез. 100 г этой смеси добавить в картофель, перемешать и выложить на блюдо ровным слоем.

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кубиками и обжарить в растительном масле.

Соленые огурцы нарезать мелкими кубиками.

Лук вымыть и мелко нарезать.

Яйца очистить, отделить желтки от белков и натереть на терке.

Маслины мелко нарезать. Картофель смазать оставшейся майонезно-йогуртовой смесью. Все измельченные продукты выложить на картофель полосками, произвольно чередуя их по цветам.

Из яиц, моркови и кусочков маслин сделать цыплят и украсить ими блюдо с разноцветным салатом.





25 Салат с помидорами и лаймом



- 200 г помидоров • 300 г пекинской капусты • 200 г листового салата • 100 г оливок • 50 г репчатого лука
- 30 мл оливкового масла • 1 лайм • соль

Для украшения

- 200 г помидоров • 1 лайм

Салат и капусту вымыть и крупно нарезать.

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами.

Оливки нарезать половинками.

Помидоры вымыть и нарезать ломтиками, посолить, перемешать с овощами.

Лайм вымыть, разрезать на две части, выжать сок, полить им салат, перемешать и заправить блюдо оливковым маслом.

Для украшения лайм и помидоры вымыть. Лайм нарезать кружочками и выложить ими край блюда.

С помидоров срезать кожицу с небольшим количеством мякоти и сделать розочки.

Выложить розочки на салат.





Салат «Бодрость»

- 200 г цветной капусты • 200 г брокколи
- 200 г моркови • 200 г замороженного зеленого горошка
- 200 г консервированной кукурузы • 200 г красного болгарского перца • 50 мл сливок
- 40 мл оливкового масла • 40 мл лимонного сока
- 10 г порошка горчицы • 1 зубчик чеснока • соль
- Для украшения
- 1 стручок болгарского перца

Отделить соцветия брокколи и цветной капусты, вымыть.

Морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками.

Цветную капусту, брокколи, морковь и горошек отварить в кипящей подсоленной воде.

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кубиками, смешать с вареными овощами.

Для соуса к оливковому маслу добавить измельченный чеснок, сливки, лимонный сок, горчицу и соль, все тщательно перемешать. В соус выложить консервированную кукурузу и заправить салат.

Для украшения перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать вертикальными полосками толщиной 5–6 мм. Острым ножом с каждой полоски срезать кожицу, не отрезая ее до конца. Расправить лепестки получившегося пышного цветка и оформить блюдо.





Салат из овощей с вермишелью



- 300 г болгарского перца • 300 г помидоров
- 100 г вермишели • 100 г зеленого лука
- 50 г зелени петрушки • 20 мл оливкового масла
- 50 мл лимонного сока • 5 г сушеной мяты
- черный и красный молотый перец • соль
- Для украшения
- 150 г помидоров черри

В небольшом количестве подсоленной воды отварить вермишель и промыть ее холодной водой.

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кубиками.

Зеленый лук и петрушку вымыть, мелко нарезать.

Помидоры вымыть и нарезать ломтиками.

Для соуса оливковое масло смешать с лимонным соком, добавить измельченную мяту, красный и черный молотый перец, перемешать.

Подготовленные овощи, вермишель и зелень выложить в салатник, посолить и заправить соусом.

Помидоры черри вымыть и украсить ими салат.

Мелкие помидоры черри сами по себе выглядят необычно и могут быть украшением не только овощных блюд. Их можно красиво разложить по отдельности, оформить блюдо целой кисточкой черри, вырезать из них подобию колокольчиков и многое другое.