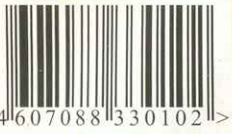


НА СКОРУЮ РУКУ



Выиграйте

соковыжималку, 1000 рублей или бесплатную подписку

Подробности на странице 12



Салаты

ПЕЧЕНОЧНЫЙ САЛАТ

300 г печени, 5—7 шт. моркови, 3—4 луковички, 2—3 маринованных огурчика, соль, перец по вкусу, майонез.

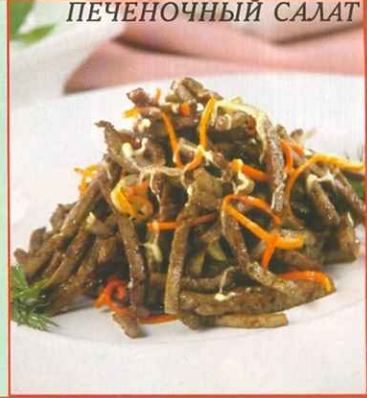
Печень нарезать небольшими кусочками и отварить в чуть подсоленной воде (5—7 минут, не переварить!). Морковь натереть на терке, лук измельчить, обжарить их на масле до мягкости. Печень нарезать мелкой соломкой, смешать с поджаркой и добавить мелко нарезанные огурцы. Приправить по вкусу и заправить майонезом.

САЛАТИК «НЕПОНЯТНЫЙ»

Куриная грудка (копченая), 2/3 стакана вареного риса, 3 свежих огурца, 3 помидора, майонез, соль и перец.

Куриную грудку нарезать кубиками, положить на дно тарелки, сверху рис вареный. Огурцы натереть на крупной терке и выложить следующим слоем. Верхним слоем выложить мелко нарезанные помидоры. Залить салат майонезом, поперчить. Дать пропитаться.

ПЕЧЕНОЧНЫЙ САЛАТ



САЛАТ ИЗ СОСИСОК С ФАСОЛЬЮ

300 г сосисок (колбасы), 400 г мелкой белой фасоли (консервированной), 150 г соленых огурцов, 100 г яблок, 100 г майонеза, 50 г сметаны, 1 ч. л. горчицы, зелень, соль.

Сосиски отварить, охладить и нарезать тонкими кружками, перемешать с фасолью, из которой слить жидкость. Огурцы нарезать кубиками, яблоки натереть на крупной терке. Все продукты перемешать и заправить смесью из майонеза со сметаной и горчицей. Посолить по вкусу и украсить зеленью.

САЛАТ «ГОСТИ В ДОМЕ»

На большую тарелку выложить слоями: тертый картофель (5 штук), слой майонеза, 2 банки лосося, слой майонеза, 4 тертых яблока, слой майонеза, 5 тертых яиц, слой майонеза и зеленый лук.

САЛАТ «КРАСНЫЙ»

3 помидора, упаковка крабовых палочек, 2 пучка укропа, майонез.

Палочки и помидоры нарезать кубиками, зелень измельчить. Перемешать и заправить майонезом, солить по вкусу.

САЛАТ «ПИКАНТНЫЙ ВКУС»

Свинина копченая (окорок, шейка и т.п.) — 300 г, 100 г сыра, 3 помидора, 200 г шампиньонов, майонез.

Грибы измельчить и обжарить. Мясо и помидоры нарезать кубиками. Перемешать с грибами, заправить майонезом, посыпать тертым на мелкой терке сыром.

САМЫЙ БЫСТРЫЙ САЛАТИК

1 маленькая банка кукурузы, 1 банка лосося, 1 маленькая луковичка, 2 вареных яйца, по 0,5 пучка зеленого лука и петрушки.

Консервы размять (косточки удалить), перемешать с кукурузой. Добавить измельченные кубиками яйца и мелко нарезанный лук и зелень. Перемешать и заправить майонезом.

САЛАТ «ФРАНЦУЗ»

1-й слой — луковичка средней величины (нарезать полукольцами, обдать кипятком).

2-й слой — 2 яйца (на крупной терке).

3-й слой — яблоко, тертое на крупной терке.

4-й слой — тертый сыр (100 г).
Каждый слой смазать небольшим количеством майонеза.



САМЫЙ БЫСТРЫЙ САЛАТИК

Закуски



КАБАЧКОВЫЙ ТОРТ

3—4 небольших кабачка, 2 яйца, 1 стакан муки, соль, перец по вкусу, зелень укропа и петрушки (0,5 пучка).

Для прослойки: 200 г майонеза, 3—4 дольки чеснока, зелень для украшения.

Кабачки натереть на мелкой терке, смешать со взбитыми яйцами, мукой, зеленью, посолить и поперчить по вкусу. Печь как блины, с обеих сторон. Майонез смешать с чесноком и, прослаивая блины, сложить торт. Украсить зеленью или овощной поджаркой.

САЛАТ «ВИТАМИН»

Свежая капуста — 500 г, морковь свежая — 200 г, 2 яблока, сметана, сахар и соль по вкусу.

Все продукты натереть на терке, по отдельности. Капусту помять руками, добавив немного соли, до появления сока. Перемешать с яблоками и морковью, добавить по вкусу сахар и заправить сметаной.



КАБАЧКОВЫЙ ТОРТ

ЧЕРНОСЛИВ, ФАРШИРОВАННЫЙ ТВОРОГОМ

Чернослив — 600 г, творог — 250 г, сахар — 2/3 стакана, орехи (грецкие) — 2/3 стакана, немного ликера или коньяка.

Творог протереть с сахаром. Чернослив отварить, удалить косточки и заполнить творожным фаршем. Выложить горкой на небольшую сковороду и запечь. Готовый чернослив полить ликером, посыпать орехами и подать в горячем виде.

«КРАБОВАЯ СЛОЙКА»

4 яйца, 200 г сыра, майонез, упаковка крабового мяса.

Выкладывать слоями, все натереть на мелкой терке:

- 1-й слой — яичный белок от 4 яиц,
- 2-й слой — майонез,
- 3-й слой — сыр (100 г),
- 4-й слой — крабовое мясо (упаковка),
- 5-й слой — сыр (100 г),
- 6-й слой — майонез,
- 7-й слой — желток от 4 яиц.



САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ

САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ ИЗ АРБУЗА С ФРУКТАМИ

Арбуз — 150 г, сливы — 200 г, яблоки — 150 г, виноград — 150 г, сметана — 150 г, сахарная пудра — 50 г.

Мякоть арбуза нарезать кубиками, яблоки и груши — ломтиками, сливы разделить на половинки и удалить косточки. Фрукты положить в креманки, слегка перемешать, сверху выложить ягоды винограда. Оформить салат взбитой с сахарной пудрой сметаной.



Салаты

САЛАТ «ГРАНАТ»

1 вареная свекла, натереть на терке, чернослив мелко нарезать (3—4 шт.), сыр (50 г) натереть, 1 огурец соленый, натереть, 1 долька чеснока, 4 грецких ореха, мелко раздробленных. Перемешать, заправить майонезом.

САЛАТИК «КУРИНАЯ ГОРКА»

1 куриная грудка, 3 яйца, 100 г сыра, майонез, кисть зеленого крупного винограда.

Куриную грудку мелко нарезать, яйца и сыр натереть. Все уложить на блюдо слоями в виде горки. Смазать майонезом. Сверху выложить разрезанным пополам зеленым виноградом так, чтобы он закрыл всю горку.

**САЛАТ «ВИТАМИН»**

Свежая капуста — 500 г, морковь свежая — 200 г, 2 яблока, сметана, сахар и соль по вкусу.

Все продукты натереть на терке, по отдельности. Капусту помять руками, добавив немного соли, до появления сока. Перемешать с яблоками и морковью, добавить по вкусу сахар и заправить сметаной.

САЛАТ «БУРЖУЙ»

3 ст. л. красной икры, 1 кг креветок, 2—3 пачки крабовых палочек, 4—5 белков от яиц, петрушка, майонез.

Мелкие креветки отварить, крабовые палочки нарезать. Перемешать, заправить майонезом. Выложить горкой в салатник, сверху по салату выложить икру, украсить листиками петрушки.

САЛАТ «ЗАГАДКА»

Выложить слоями.

1-й слой — картофеля, тертая на крупной терке,

2-й слой — пассерованный лук с морковью (тертые на крупной терке),

3-й слой — шпроты нарезать кусочками или размять вилкой,

4-й слой — яйца, тертые на крупной терке,

5-й слой — тертый сыр.

Слой делать тонкие, промазывая майонезом.

САЛАТ «АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛОСОСЬ»

Баночка лосося (размять), 2 апельсина — очистить от шкурок и нарезать маленькими кусочками, 200 г твердого сыра (натереть), 1/2 красной луковицы (мелко нарезать). Все перемешать и заправить майонезом (лишний сок от апельсинов слить). Сразу подать на стол.

САЛАТ «КОЛЕСИКИ»

3 помидора, 200 г крабовых палочек, 300 г макарон — колесики (отварных), 1 маленькая луковица, майонез.

Помидоры и палочки нарезать кубиками, перемешать с колесиками, добавить очень мелко нарезанный лук. Перемешать и заправить майонезом.

