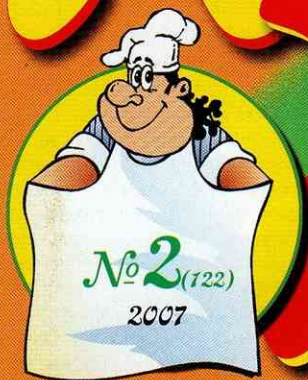


# Кулинарные Изюбри



Счастье - есть!

МЕНЮ:

САЛАТ «ЗАБАВА»

САЛАТ «ОСТАТКИ  
ОТ ПРАЗДНИКА»

ЛЕНИВЫЙ УЖИН

СУП «ДОБРАЯ ЖЕНА»

ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ  
«ГОРКА»

ЗВЕЗДЫ ИЗ ХУРМЫ

СКУМБРИЯ В БАНКЕ

ТОРТ «ДОМАШНИЙ»

БОЛЕЕ 60 РЕЦЕПТОВ



4607088330102

# Закуски, салаты



САЛАТ «ГРЕНАДЕР»



САЛАТ «ГРЕНАДЕР»

Картофель — 200 г, морковь — 100 г, свекла — 150 г, говядина вареная — 100 г, чернослив — 100 г, орехи грецкие рубленые — 50 г, майонез — 150 г.

Картофель и морковь очистить, нарезать мелкими кубиками и припустить в небольшом количестве воды. Свеклу сварить в кожце, охладить и нарезать кубиками. Чернослив распарить, удалить косточки. Чернослив и мясо нарезать мелкими кубиками. Нарезанные ингредиенты уложить слоями: картофель, морковь, мясо, свекла, чернослив. Каждый слой смазать майонезом. Сверху салат посыпать орехами, украсить черносливом и зеленью.

Е. В. Басиева, Владикавказ

М.Э. Клюев, Самара

САЛАТ «ЗАБАВА»

Вареное яйцо нарезать соломкой, свежий огурец — соломкой. Добавить (по вкусу) консервированные шампиньоны, кукурузу, зелень укропа (кинзы). Посолить и поперчить по вкусу, заправить майонезом. Украсить по вкусу.

САЛАТ «ДАМСКИЙ»

Вареное куриное мясо — 300 г, консервированные ананасы — 6 кружочков, 1 яблоко, немного зелени, 1 помидор, кукуруза — 0,5—1 банки, оливки.

Все составляющие этого салатика мелко нарезать. Для заправки можно использовать майонез, сметану или обычную салатную заправку: масло, уксус, соль и перец. Уксус лучше использовать фруктовый, также в заправку можно добавить капельку компота из ананасов.

ПОТАПЦЫ С ПОМИДОРАМИ

Хлеб пшеничный — 100 г, помидоры — 120 г, сыр — 60 г, масло сливочное — 40 г.

Хлеб нарезать квадратными кусочками толщиной 1 см и обжарить на масле. Полученные гренки накрыть кружочками помидоров, посыпать тертым сыром и поджарить в духовке.

САЛАТ «АСТОРИЯ»

Вареное куриное мясо (белое) нарезать. Добавить шампиньоны, консервированный ананас (кубиками), консервированные огурцы, ошпаренный измельченный репчатый лук, мелко рубленные грецкие орехи, по вкусу добавить укроп, кинзу, зеленый лук, сунели (приправа, очень подходит к курице). Заправить майонезом.

САЛАТ «ПИКАНТНЫЙ»

Куриную печень обжарить на сильном огне, посолить и поперчить. Готовую печень нарезать, лук репчатый измельчить и обжарить, остудить, смешать с печенкой. Добавить вареное яйцо, нарезанное кубиками, сыр — соломкой, зелень. Заправить сметаной и перемешать. Выложить в салатник. Сверху выложить свежий огурец — соломкой и помидоры — ломтиками. Сверху еще немного полить сметаной.



ПОТАПЦЫ С ПОМИДОРАМИ



### САЛАТ «ОЛИМП»



### САЛАТ «ОЛИМП»

Сардины консервированные в томате — 200 г, рис вареный — 2 ст. л., 2 луковицы, 4 яблока, яйцо вареное — 1 шт., майонез — 4 ст. л., зелень петрушки.

Лук нарезать кольцами и обдать кипятком. Очищенное яблоко и яйцо нарезать мелкими кубиками. Сардины размять. Соединить подготовленные ингредиенты салата с рисом, заправить майонезом и перемешать. Перед подачей оформить зеленью.

- Очищайте лук под тонкой струей воды или перед очисткой опустите его на 2–3 минуты в кипящую воду, это избавит вас от слезотечения.
- Чтобы картофель, который вы варите в мундире, не слишком разварился, добавьте в воду больше соли.

### И. В. Плужрина, Челябинск ОВОЩНОЙ САЛАТ С ТУНЦОМ

150 г горошка, 150 г консервированной стручковой фасоли, 3 картофелины, сваренные в мундире, соль по вкусу, по 1 желтому и зеленому перцу, 2 помидора, 100 г зеленых фаршированных оливок, 200 г консервированного (в собственном соку) тунца.  
Для заправки: 4 ст. л. майонеза, 1 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. лимонного сока, черный молотый перец, соль.

Вскипятить в кастрюле 100 мл воды, добавить 0,5 ч. л. соли и варить в ней фасоль и горошек 10 минут, остудить. Картофель очистить и нарезать крупными кубиками. Перец разрезать пополам, очистить от семян и нарезать небольшими кусочками. Лук — кольцами, помидоры — дольками. Горошек, фасоль, перец, лук, картофель выложить на большое блюдо, добавить оливки и тунца. Чеснок очистить и мелко нарезать, добавить майонез, масло, сок лимона, 3 ст. л. отвара от горошка, смешать до однородности, заправить солью и перцем. Заправить салат. Украсить оливками и дольками лимона.

### НОВЫЙ КОНКУРС «ПРИДУМАЙ СВОЙ РЕЦЕПТ»

Идею конкурса предложила Софья Маркина из Екатеринбурга.

Придумайте свой рецепт к данной фотографии.  
Варианты лучших рецептов будут напечатаны,  
а автор самого интересного получит приз!!!

