

КУЛИНАРИЯ
ДЛЯ
НАЧИНАЮЩИХ

БОЛЬШАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ
**ДОМАШНЕЙ
КУХНИ**
ДЛЯ
начинающих

ПОДРОБНЫЕ РЕЦЕПТЫ,
ПОШАГОВЫЕ ИНСТРУКЦИИ

НОВОЕ БЛЮДО КАЖДЫЙ ДЕНЬ!

Б79 **Большая** энциклопедия домашней кухни для начинающих. — Москва :
Издательство «Э», 2018. — 320 с. — (Кулинария. Для начинающих).

Эта книга — библия для тех, кто только начал осваивать искусство приготовления пиццы дома. Для тех, кто еще теряется в наименованиях кухонных гаджетов и не знает, что обжаривать сначала — лук или морковь. Для тех, кто очень хочет научиться прекрасно готовить, чтобы потом вкусно есть!

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-91033-5

© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2018

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ

БОЛЬШАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ ДОМАШНЕЙ КУХНИ ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ

Ответственный редактор *О. Сушик*
Художественный редактор *В. Терещенко*
Корректор *Л. Никифорова*

В оформлении обложки использованы фотографии:
Shaiith, 00coffecat00 / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Э»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Өндіруші: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Тауар белгісі: «Э»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107.
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайтта Өндіруші «Э»

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 29.09.2017. Формат 84x108¹/₁₆.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 33,6.
Тираж экз. Заказ



Содержание

Вступление • 8

Условные обозначения:



Количество порций



Время приготовления



Сложность приготовления

Алфавитный указатель • 314



Салат с рисовой лапшой с. 24



Цветная капуста в горчичном кляре с. 126

САЛАТЫ

ОВОЩНЫЕ

Салат из моркови с яблоками.....	14
Салат «Коул слоу».....	15
Салат из огурцов с редисом	16
Салат из помидоров черри с перепелиными яйцами и сыром	17
Салат из свеклы с орехами	18
Свекольный салат с сыром фета	19
Теплый картофельный салат с брынзой	20
Винегрет с черносливом	22

С ПАСТЫЙ

Салат с рисовой лапшой	24
Теплый салат с пастой.....	25

ГРИБНЫЕ

Грибной салат.....	26
Грибной салат с сельдью.....	27
Салат из шампиньонов с помидорами	28

С РЫБОЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ

Сельдь под шубой	29
Салат «Мимоза»	30
Теплый салат с форелью	31
Салат из креветок с авокадо	33
Салат из морепродуктов.....	34
Салат с кальмарами.....	35
Салат с кальмарами и овощами	37
Салат с печенью трески и яйцом	38

МЯСНЫЕ

Мясной салат с картофелем и огурцами	39
Салат из говядины с маринованным луком.....	40
Салат с печенькой и грибами	43
Салат из языка с огурцами	44

С КУРИЦЕЙ

Салат с курицей и красной фасолью	45
Салат с курицей и ананасом	47
Салат с копченой курицей	48
Теплый салат с куриной печенкой и грибами.....	50

СЫРНЫЕ И ЯИЧНЫЕ

Зеленый салат с грецкими орехами	51
Салат с сулугуни и салями	52
Яичный салат с зеленым луком	53

ЗАКУСКИ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Брускетты	56
Сэндвичи с копченой рыбой.....	58
Канопе с креветками	59
Канопе из лосося с сыром	60
Капрезе.....	62
Фаршированные помидоры	63
Закуска из сельди со свеклой по-фински	64
Рулетики с лососем	65
Корзиночки с теплым салатом из говядины.....	66
Свинина, маринованная в квасе	68
Холодец.....	70
Паштет из кролика с овощами	71
Заливное из курицы и белых грибов.....	72
Рулетики с сыром и шпинатом	74
Конвертики из лаваша с капустой и беконом.....	76
Огурцы, фаршированные тунцом.....	77

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Грибной жульен.....	78
Крабовые палочки в кляре.....	80

Авокадо, фаршированное куриным филе.....	81
Жюльен с курицей	82
Яичные «гнездышки»	83
Тарталетки с грибами	84
Помидорчики черри с моцареллой	85

СУПЫ

БОРЩ, ЩИ, СОЛЯНКИ

Борщ с грибами, фасолью и черносливом	88
Щи с белокочанной капустой.....	90
Рыбная солянка	91
Солянка с картофелем.....	92

ОВОЩНЫЕ, ГРИВНЫЕ

Овощной суп с фрикадельками	95
Грибной суп	96
Сытный суп.....	98

С РЫБОЙ

Сливочный суп из семги	99
Уха из сазана.....	100

РАЗНЫЕ

Гороховый суп	101
Быстрый лагман с курицей	102
Суп с сосисками	104
Чечевичный суп	106
Фасолевый суп.....	107

СУПЫ-ПЮРЕ

Суп-пюре из цветной капусты.....	108
Суп-пюре из шампиньонов	110
Сырнй суп-крем.....	112

ХОЛОДНЫЕ

Гаспачо с эстрагоном и гренками.....	114
Летний суп с огурцами и зеленью	116
Вишневый суп с варениками	117

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ОВОЩНЫЕ

Картофельно-яблочное пюре... 120	120
Запеканка из цветной капусты	121
Овощное рагу	122
Овощи-темпура	125
Цветная капуста в горчичном кляре	126
Картофельная запеканка	127
Баклажаны с брынзой	128
Картофель со шпинатом	130
Морковные котлеты	132
Фаршированный сладкий перец.....	133

ИЗ КРУП

Гречневая каша с луком и орехами	134
Рис с яблоком и сельдереем.....	135
Плов по-советски	136
Паэлья на скорую руку.....	138
Рисовая каша с тыквой	139
Овсяная каша с курагой и тыквенными семечками	140

С ПАСТЫЙ/С ЯЙЦАМИ

Лапшевник с яблоками и изюмом	141
Паста с соусом болоньезе	142
Рисовая лапша с креветками и кальмарами... 144	144
Лазанья	146
Сытный омлет.....	148

ИЗ РЫБЫ

Карп, жаренный в кляре	149
Шашлык из семги	150
Рыбно-картофельные котлеты	151
Запеченная рыба с апельсинами	152
Лосось со свеклой и соусом из хрена	155
Рыбная запеканка по-португальски.....	156
Рыбные рулеты с овощами.....	159



Искандер-кебаб с. 160



Яблочный штрудель с. 262



Лимонные пирожные с. 284

**ИЗ МЯСА**

Искандер-кебаб	160
Котлеты из баранины по-французски	162
Медальоны с красным луком	164
Острые отбивные из баранины	165
Отбивные по-рижски	167
Свиная отбивная с зеленым гарниром	168
Стейки с помидорами и зеленым соусом	169
Эскалопы с жареными помидорами	170
Паприкаш	171
Бефстроганов	172
Бигос с сардельками	174
Жаркое в горшочках	176
Свинина, тушенная с квашеной капустой	178

Буженина	179
Запеченные свиные ребрышки	180
Биточки на крутонах	181
Стейки с яблоками	182
«Ленивые» голубцы	185
Драники со сметаной	186
Котлеты с колбасным сыром	187
Зразы с грибами	188
Мусака	191
Скирли с мясным соусом	192
Террин с яблоком	193
Сочные голубцы	195
Тефтели в тесте	196
Печенка в сметанном соусе	197

ИЗ ПТИЦЫ

Куриная грудка в сливочно-пряном соусе	199
Куриное бедрышко в конверте из теста	200
Куриное филе по-строгановски	202
Куриные сердечки с чесноком и эстрагоном	203
Индейка, запеченная с вишней	204
Куриные рулетики в томатном соусе	205
Курица, запеченная с яблоками	206
Куриные рулетики со сладким перцем	208
Утиная грудка с клюквенным соусом	209
Руллет из курицы с курагой и черносливом	211
Цыпленок по-французски	212

ИЗ КРОЛИКА

Рулет с творогом и маслинами.....	214
Кролик, тушеный в молоке.....	215
Фрикасе из кролика.....	217
Котлеты под сметанным соусом	218

ИЗ ТЕСТА С НАЧИНКОЙ

Пельмени в горшочках с печеночной подливкой.....	220
Ханум из баранины с тыквой.....	222

ВЫПЕЧКА

Несладкое рассыпчатое тесто (песочное) основной рецепт	226
Дрожжевое тесто (основной рецепт).....	227

НЕСЛАДКАЯ

Пирог с брынзой	228
Французский открытый пирог с фасолью и грудинкой	229
Пирог со спаржей и шпинатом	230
Пирог с лососем и рукколой	232
Пирог-паштет по-французски	233
Пирог с сардинами и лимонной чермулой.....	234
Курник.....	236
Пирог-рулет со свиной и говяжьей печенкой.....	238
Пирожки с капустой	240
Расстегаи с семгой	241
Слоеные пирожки с тунцом	242
Слоеные улитки с ветчиной и сыром	243
Пирог с рыбой и морепродуктами.....	244
Кальцоне	245
Кулебяка с лососем и грибами	246

Пицца с ветчиной и грибами ...	248
Фокачча с картофелем и розмарином... 249	
Кулебяка с капустой и грибами	250

СЛАДКАЯ

Классическая шарлотка с яблоками.....	252
Рогалики с горьким шоколадом	253
Американские пончики «Донатс».....	254
Французские бриоши с ромом	256
Сырник с черносливом.....	258
Блинчики с клубникой.....	260
Яблочный штрудель.....	262
Слоеные коржики с ягодами.....	264
Коржики с финиками	265
Манник	266
Медовая коврижка.....	267
Пирог с малиной.....	268
Сочники с творогом	269
Ватрушки с повидлом.....	270
Немецкий штollen с цукатами	271
Шоколадный пряник с начинкой.....	272
Абрикосовый рулет	274
Творожные блинчики.....	276

ПЕЧЕНЬЕ

«Мраморное» безе	277
Тарталетки с творожным кремом	278
Профитроли.....	280
Домашнее печенье со сладкой начинкой	281

ПИРОЖНЫЕ, КЕКСЫ

Ленивая пахлава	282
Пирожное «Картошка» с цукатами	283
Лимонные пирожные.....	284
Кексы с изюмом	286
Кексы «Мадлен»	287

ТОРТЫ

Торт «Графские развалины».....	288
Торт «Наполеон»	289
Вишневый торт	290
Рождественское полено	292
Пряничный домик.....	294
Вафельный торт «Восточная сказка».....	296
Торт с ягодами.....	297

ДЕСЕРТЫ

Груши в желе	300
Десерт из фруктов со сливками.....	301
Шоколадный мусс	302
Десерт «Беллини»	304
Шоколадно-фруктовый десерт	305
Жареные бананы с карамельным сиропом.....	306
Клубнично-шоколадный тирамису.....	307
Медовая тыква с корицей	308
Десерт с сыром маскарпоне и ягодами.....	309
Конфеты из сухофруктов.....	310
Слоеный десерт с клубникой	311
Фисташковые трюфели.....	312



**Овощной суп
с фрикадельками** с. 95



САЛАТЫ



Салат «Коşун слоç»

с. 15



Салат «Мимоза»

с. 30



Салат с сулгуни и салиами

с. 52

и еще 29 рецептов

ОВОЩНЫЕ

Салат из моркови с яблоками



5 15 МИН.

2 моркови
2 кислых яблока
4 яйца
100 г твердого сыра
1 маленькая головка
репчатого лука
½ стакана майонеза

Чтобы яйца не лопнули и их содержимое не вытекло, рекомендуется перед варкой аккуратно проколоть иглой скорлупу с тупого конца.



1 Яйца сварите вкрутую в течение 10 минут. Слейте воду, залейте яйца холодной водой и оставьте на 5 минут, затем достаньте их и очистите.

2 Яблоки очистите от кожицы и натрите на крупной терке. Яйца также натрите на крупной терке.



3 Морковь и сыр по отдельности натрите на мелкой терке. Лук мелко порубите ножом.



4 На дно салатника ровным слоем выложите половину рубленого лука, смажьте его частью майонеза. Сверху слоями выкладывайте последовательно половину яблок, яиц, моркови, каждый слой смазывая майонезом. Посыпьте половиной сыра.

5 Повторите слои в том же порядке.

6 Оформите салат зеленью и подавайте.

Салат «Коул слоу»



4 15 мин.

300 г белокочанной капусты
1–2 моркови
1 небольшая головка
репчатого лука
 $\frac{1}{4}$ пучка укропа и петрушки
 $\frac{1}{2}$ ч. л. соли

Для соуса:

3 ст. л. майонеза
2 ст. л. нежирной сметаны
жирностью 20%
2 ч. л. сахара
1–2 ч. л. лимонного сока
1 ч. л. горчицы
 $\frac{1}{8}$ ч. л. молотого душистого
перца



Салат получится очень красивым, если заменить белокочанную капусту краснокочанной или использовать оба вида капусты в соотношении 1:1.



1 Добавьте к майонезу сметану, сахар, лимонный сок, горчицу и молотый перец, тщательно перемешайте. Дайте соусу постоять несколько минут, пока нарежете овощи.

2 Ножом или при помощи шинковки нарежьте капусту очень тонкой соломкой. Выложите капусту в салатник, посолите и слегка разомните руками, пока она не станет более мягкой и не начнет выделяться сок.

3 Морковь нарежьте тонкой соломкой или натрите на крупной терке. Петрушку и укроп порубите.

4 Луковицу разрежьте вдоль пополам, затем нарежьте тонкими полукольцами.

5 Добавьте к капусте морковь и лук, перемешайте. Полейте салат соусом, вновь тщательно перемешайте.

6 Посыпьте салат рубленой зеленью и подавайте.

Салат из огурцов с редисом



5 15 мин.

200 г огурцов
200 г редиса
3 яйца
200 г сметаны жирностью 15%
½ пучка зеленого лука
½ пучка укропа
¼ ч. л. соли



редис

Хрустящий сочный редис — один из первых доступных источников натуральных витаминов на российских просторах. Первый урожай этого раннего овоща получают в парниках уже в апреле.

1 Яйца сварите вкрутую в течение 10 минут. Слейте горячую воду, залейте яйца холодной водой и оставьте на несколько минут, затем очистите и нарежьте ломтиками.

2 Огурцы, редис, лук и укроп тщательно промойте. У редиса и лука срежьте загрязненные места.

3 Огурцы и редис нарежьте тонкими ломтиками, зелень и лук порубите.

4 Овощи соедините с яйцами, луком и зеленью (часть зелени отложите), посолите, перемешайте.

5 Заправьте салат сметаной, посыпьте оставшейся зеленью и подавайте.

Говоря о редисе, мы обычно представляем себе корнеплоды — белого, розового, ярко-красного или даже фиолетового цвета, круглой или цилиндрической формы. Однако в пищу годятся и молодые зеленые листочки редиса, которые, как и корнеплоды, богаты фитонцидами, витаминами и микроэлементами. И «вершки», и «корешки» прекрасно подходят для приготовления салатов и окрошки.



Салат из помидоров черри с перепелиными яйцами и сыром



3–4 15 мин.

12 помидоров черри
 12 перепелиных яиц
 100 г твердого сыра
 1 маленький пучок рукколы
 2–3 ст. л. оливкового масла
 холодного отжима
 1 ч. л. бальзамического уксуса
 1 щепотка молотого черного
 перца
 1 щепотка соли

*Очень интересно в этом салате
 будут смотреться также мелкие
 шарики моцареллы — гильджини
 или перлини.*



1 Яйца сварите вкрутую в течение 5 минут. Горячую воду слейте, яйца залейте холодной водой и оставьте на несколько минут, затем достаньте и очистите.



2 Помидоры и рукколу промойте, обсушите.
3 Помидоры и яйца разрежьте пополам.



4 Сыр нарежьте мелкими кубиками или натрите на крупной терке, затем аккуратно смешайте с яйцами и помидорами.
5 На блюдо уложите листья рукколы, на них выложите приготовленный салат. Слегка посолите, поперчите, сбрызните бальзамическим уксусом, маслом и подавайте.

Салат из свеклы с орехами



4 15 мин.

300 г свеклы
 1/3 стакана ядер грецких
 орехов
 150 г копченого сыра
 1–2 зубчика чеснока
 1/2 стакана майонеза

1 Свеклу тщательно промойте, залейте горячей водой и отварите до готовности. Охладите.

2 Орехи переберите, промойте и подсушите на сковороде без масла на плите или на противне в умеренно разогретой духовке. Слегка охладите и крупно порубите ножом.

3 Свеклу очистите от кожицы, затем нарежьте соломкой или натрите на крупной терке.

4 Натрите сыр на мелкой терке.

5 Чеснок пропустите через пресс или натрите на мелкой терке.

6 Добавьте к свекле чеснок и часть орехов, заправьте майонезом и тщательно перемешайте. Выложите в салатник.

7 Посыпьте салат оставшимися орехами, тертым сыром и подавайте.



Свекольный салат с сыром фета



2 10 мин.

2 вареные свеклы (около 250 г)
100 г сыра фета
1 пучок петрушки
3 ст. л. оливкового масла
2 ч. л. бальзамического уксуса
1 щепотка соли

- 1 Свеклу натрите на крупной терке.
- 2 Несколько листиков петрушки отложите для оформления, оставшуюся мелко порубите.
- 3 Смешайте свеклу с зеленью, посолите, заправьте маслом и уксусом.
- 4 Сыр нарежьте мелкими кубиками, посыпьте ими салат.
- 5 Украсьте листиками зелени.

Для экономии времени удобнее всего купить вареную свеклу в магазине, но если это не удалось, можно, конечно, сварить ее самим, желательно накануне. Для этого положите не очищенную, а лишь тщательно промытую свеклу в кипящую воду и варите 50–60 минут, пока она не станет мягкой, если проткнуть ее вилкой. Отвар слейте, а свеклу промойте под холодной водой, затем дайте ей остыть.



Теплый картофельный салат с брынзой



6 30 мин.

500 г мелкого картофеля
4–5 ст. л. растительного масла
1–2 зубчика чеснока
1 красный сладкий перец
½ головки красного репчатого лука
200 г помидоров черри
1 пучок рукколы
80 г брынзы
½ ч. л. соли
молотый черный перец



картофель

Для приготовления этого салата лучше использовать молодой картофель.





1 Картофель тщательно промойте, очистите (молодой картофель можно оставить неочищенным) и нарежьте дольками.



2 Сковороду хорошо разогрейте с 3 столовыми ложками масла. Положите картофель, обжарьте его со всех сторон.



3 Чеснок мелко порубите, добавьте к картофелю за 1–2 минуты до готовности. Слегка посолите, поперчите, переложите со сковороды на бумажную салфетку и дайте жиру стечь.



4 Сладкий перец разрежьте вдоль пополам, очистите от перегородок и семян. Нарежьте перец тонкими полукольцами и обжарьте на сковороде с оставшимся маслом. Посолите, поперчите, уберите со сковороды.



5 Лук нарежьте полукольцами, помидоры разрежьте пополам. Брынзу нарежьте кубиками.



6 Рукколу промойте и обсушите.

7 В салатник уложите рукколу, затем — подготовленные картофель, сладкий перец, лук и помидоры. Слегка перемешайте. Сверху разложите кубики брынзы.

8 По желанию полейте оставшимся на сковороде маслом и сразу подавайте.

Винегрет с черносливом



6 **20 мин.**
+ варка

100 г картофеля
100 г свеклы
100 г моркови
150 г квашеной капусты
1 яблоко
100 г чернослива без косточек
100 г маринованных огурцов
или грибов
1 пучок зеленого лука
8 ст. л. растительного масла





1 Картофель и морковь, не очищая, положите в кипящую воду и варите на среднем огне 20–25 минут с момента закипания (готовность проверьте, проткнув овощи вилкой: если они мягкие, значит, готовы). Овощи выложите, дайте им остыть и очистите от кожицы.



2 Свеклу, не очищая и не срезая кончик, положите в кипящую воду и варите на среднем огне до готовности (готовность проверьте, проткнув вилкой: если свекла мягкая, она готова). Свеклу выложите, дайте остыть и очистите от кожицы.



3 Чернослив залейте кипятком и оставьте на 30 минут. Воду слейте.



4 Свеклу нарежьте мелкими кубиками и заправьте 2 столовыми ложками масла.

5 Картофель, морковь, огурцы или грибы и яблоко, предварительно очистив его от сердцевины, нарежьте кубиками.



6 Чернослив нашинкуйте соломкой. Зеленый лук мелко порубите.



7 Все подготовленные ингредиенты соедините, полейте маслом и перемешайте.

С ПАСТОЙ

Салат с рисовой лапшой



4 20 МИН.

100 г рисовой лапши
250 г куриного филе
1 груша
1 зубчик чеснока
2 ст. л. растительного масла
1 ст. л. соевого соуса
1 ст. л. яблочного или белого
винного уксуса
1 ст. л. кунжутного масла
2 ст. л. арахисового масла
¼ ч. л. молотого красного
перца
¼ ч. л. соли

Более острым салат сделает перец чили. Используйте его вместо молотого красного перца, очистив от семян и нарезав небольшими кусочками.



1 Филе нарежьте кубиками, обжаривайте на растительном масле 7–8 минут, посолите.



2 Рисовую лапшу положите в кипящую подсоленную воду и варите 3 минуты. Откиньте лапшу на дуршлаг, обдайте холодной водой и дайте воде стечь.

3 Для соуса взбейте венчиком кунжутное и арахисовое масло с соевым соусом и уксусом.



4 Грушу разрежьте пополам, очистите от кожицы и семян. Нарежьте половинки ломтиками. Чеснок пропустите через пресс.

5 Соедините лапшу с филе, грушей и чесноком, поперчите, полейте соусом и аккуратно перемешайте. При необходимости немного посолите.

Теплый салат с пастой



4 30 мин.

12 крупных макарон в форме ракушек
 ½ головки красного репчатого лука
 8 помидоров черри
 100 г рукколы
 3 ст. л. оливкового масла
 50 г пармезана
 ½ ч. л. соли



Этот салат надо подавать к столу сразу, пока ракушки еще теплые.



- 1 Отварите ракушки в 1 л подсоленной воды в течение 15 минут. Откиньте на дуршлаг.
- 2 Помидоры черри разрежьте на половинки.



- 3 Лук нарежьте полукольцами. Рукколу нашинкуйте.
- 4 Сыр натрите на мелкой терке.
- 5 Смешайте в миске лук, рукколу, помидоры и оливковое масло.



- 6 Выложите на блюдо ракушки, в них положите начинку. Посыпьте пармезаном.

ГРИБНЫЕ

Грибной салат



4 30 мин.

500 г шляпок шампиньонов
 1 свежий огурец
 100 г маслин
 1/3 головки красного лука
 100 г консервированной кукурузы
 3 ст. л. майонеза
 1/3 ч. л. соли



Шампиньоны для этого салата выбирайте только свежие. Они должны быть гладкими и упругими на ощупь.



- 1 Отварите шампиньоны в подсоленной воде 15 минут.
- 2 Огурец натрите длинной соломкой на крупной терке.

- 3 Несколько маслин отложите, оставшиеся маслины и красный лук мелко нарежьте.
- 4 Смешайте в миске огурец, лук, кукурузу, маслины и майонез.

- 5 Выложите на блюдо шляпки шампиньонов и аккуратно чайной ложкой наполните их начинкой.
- 6 Оставшиеся маслины нарежьте колечками и украсьте ими салат.

Шляпки шампиньонов должны быть не менее 3 см в диаметре, иначе будет неудобно выкладывать в них салат.

Грибной салат с сельдью



4 40 мин.

200 г грибов
1 головка репчатого лука
1 ст. л. растительного масла
100 г филе соленой сельди
3 яйца
50 г творога жирностью 9%
200 г сметаны жирностью 15%
1/8 ч. л. соли

Грибы лучше всего использовать лесные, поскольку они более ароматные, но если такой возможности нет, возьмите шампиньоны или вешенки.



1 Яйца положите в холодную воду, доведите ее до кипения и варите 9–10 минут на среднем огне. Сразу переложите яйца в емкость с холодной водой и через 4–5 минут очистите от скорлупы. Дайте яйцам немного остыть, а затем нарежьте их кубиками.

2 Грибы нарежьте ломтиками (если они крупные — кубиками). Лук нарежьте кубиками.

3 На сковороде нагрейте масло, положите лук и обжаривайте его на слабом огне без изменения цвета. Добавьте грибы и жарьте их до готовности. Но не пересушите! В конце посолите. Дайте грибам остыть.

4 Филе сельди нарежьте ломтиками. Немного грибов отложите для украшения, оставшиеся смешайте с яйцами, творогом и сметаной, уложите в салатник горкой. Сверху выложите ломтики сельди.

5 Перед подачей украсьте салат ломтиками грибов и зеленью.

Салат из шампиньонов с помидорами



6 25 мин.

500 г шампиньонов
 2 помидора
 2 яйца
 1 яблоко
 1 головка салатного репчатого лука
 2 ст. л. растительного масла
 1 щепотка сушеного майорана
 200 г сметаны жирностью 15%
 1 ст. л. лимонного сока
 ½ ч. л. соли
 1 щепотка сахара
 1 щепотка молотого черного перца



- 1 Грибы нарежьте ломтиками, положите на разогретую с маслом сковороду, слегка посолите, посыпьте майораном и жарьте до готовности 15 минут.
- 2 Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите и крупно порубите или нарежьте дольками.

- 3 Помидоры нарежьте ломтиками.

- 4 Яблоко очистите от кожицы и нарежьте тонкими ломтиками.
- 5 Лук нарежьте полукольцами.
- 6 Сметану смешайте с лимонным соком, солью и сахаром.
- 7 Соедините грибы с луком, яйцами, яблоком и помидорами. Добавьте сметанный соус, поперчите, перемешайте и выложите в салатник.
- 8 По желанию оформите салат ломтиками яиц или помидоров.

Прежде чем нарезать шампиньоны, протрите их салфеткой, очищая от загрязнений, и промойте в холодной воде в течение нескольких секунд. Не следует замачивать грибы надолго, иначе они впитают лишнюю жидкость.

С РЫБОЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ

Сельдь под шубой



4 1 час

1–2 свеклы среднего размера
1 крупный клубень картофеля
1 крупная морковь
3 яйца
1 головка красного репчатого лука
200 г филе копченой сельди
200 г майонеза
2 ст. л. лимонного сока
соль



Свекла получится особенно вкусной и сохранит цвет, если ее вымыть, обсушить, сбрызнуть растительным маслом, завернуть в фольгу и запечь в духовке (1 час при 180 °С).



1 Свеклу, картофель и морковь тщательно вымойте и, не очищая, по отдельности отварите до готовности в подсоленной воде. Дайте остыть. Яйца сварите вкрутую, охладите проточной водой и очистите.

2 Отварные овощи очистите, затем натрите на крупной терке в три отдельные емкости. Яйца нарежьте мелкими кубиками.



3 Лук очистите и порубите. Рыбное филе нарежьте маленькими кубиками, удаляя мелкие косточки.

4 Майонез перемешайте с лимонным соком.

5 По порционным прозрачным салатникам разложите слоями картофель, рыбу, лук, морковь, свеклу и яйца, промазывая каждый слой приготовленным лимонным майонезом. Уберите в холодильник на 1–2 часа.

Салат «Мимоза»



7 35 мин.

1 банка консервированной сайры
 2–3 клубня картофеля
 2 моркови
 4 яйца
 1 головка репчатого лука
 1 стакан майонеза
 2 веточки укропа

- 1 Картофель, морковь и яйца сварите по отдельности. Охладите.
- 2 Рыбу отделите от заливки, разомните вилкой.
- 3 Лук мелко порубите.
- 4 Картофель натрите на крупной терке, морковь — на мелкой.
- 5 Яйца разделите на белки и желтки, натрите их по отдельности на мелкой терке.
- 6 На дно салатника уложите подготовленную рыбу, разровняйте, смажьте тонким слоем майонеза.
- 7 На рыбу уложите слоями яичные белки, морковь, лук, картофель, смазывая каждый слой майонезом.
- 8 Посыпьте салат тертыми желтками, оформите зеленью укропа и подавайте.



Для праздничного стола слоение салата можно приготовить в прозрачной салатнице или просто в невысоких стаканах.

Для этого салата выбирайте консервы в масле или в собственном соку.

Этот нежный вкусный салат из вполне доступных продуктов считался классикой советской кухни. Готовили его, как правило, на праздники — «Мимоза» нередко служила украшением новогоднего стола или соседствовала с пушистыми желтыми шариками одноименных цветов на Восьмое марта.

Сегодня наши кулинарные возможности заметно расширились, да и гастрономическая фантазия поистине не знает границ, поэтому появляются все новые и новые варианты любимого салата: с семгой, тунцом, горбушей, сыром, сливочным маслом, печенью трески и т. д.