

Дмитрий Таболкин, Татьяна Иовлева

Праздничный стол

Прелюдия праздника

Если театр начинается с вешалки, то каждый праздник — с кухни, где ведутся все приготовления к застолью, без которого не обходится ни одно торжество. Здесь рождаются те оригинальные и любимые блюда, которыми заботливые хозяйки порадуют в день праздника своих гостей и близких.

Но прежде чем приступить к созданию всех этих кулинарных чудес, надо, конечно, решить, что лучше приготовить на тот или иной праздник, отобрать из всего многообразия блюд наиболее соответствующие поводу праздничного застолья. Сделать это порой не просто. Ведь современную хозяйку ежедневно окружает масса всевозможных кулинарных соблазнов. Одни рецепты предлагают модные журналы, другие звучат с телеэкрана, третьи записываются со слов знакомых и коллег по работе. Но вся эта информация, как правило, разнородна и случайна — вроде бы с миру по нитке, а рубашку, то бишь праздничное меню, из нее сшить трудно.

Поэтому проще и полезнее обратиться к этой книге, которая содержит 500 лучших рецептов для праздничного стола. В первой части ее помещена рецептура блюд для семейных праздников. Их меню не требует строгой регламентации. Главное, чтобы оно было более домашним, учитывало вкусы и кулинарные предпочтения членов семьи и, прежде всего, «виновников» торжества. Так, отмечая день рождения или юбилей, в праздничное меню желательно включить любимые блюда именинника, а те, что приготовлены специально для него, назвать его именем. К новоселью принято подавать на стол национальные блюда, традиционные для данной местности. Ну а свадебный стол невозможно представить без каравая или свадебного торта и пирогов.

Вторая часть книги включает рецепты блюд, входящих в меню праздничного стола для народных и православных праздников. Они связаны с различными обычаями и традициями, поэтому обязательным элементом таких трапез должны быть обрядовые блюда. Однако это вовсе не означает, что при отборе рецептов следует ограничиваться только ими. Рецепты любых, соответствующих времени и характеру праздника, постных или скоромных блюд из первой части книги будут не менее уместны. Ведь главные требования к праздничному столу — обилие и оригинальность

блюда. В сочетании с их искусным приготовлением и оформлением это создаст настоящую праздничную атмосферу и хорошее настроение, сделает ваше застолье торжественным и запоминающимся.

Предлагаемые рецепты рассчитаны в основном на 4 персоны (за исключением некоторых мучных блюд и кондитерских изделий). Если предвидится большее число гостей, то умелая хозяйка легко может подсчитать необходимое ей количество ингредиентов в пересчете на одну персону.

Меню для праздничного стола — своеобразная прелюдия застолья. От того, насколько удачно оно подобрано, во многом будет зависеть успех самого праздника. И каждый из 500 рецептов книги может вам в этом помочь.

Блюда для семейных праздников

Бутерброды

Бутерброд с маслинами

300 г хлеба, 100 г маслин, 70 г репчатого лука, 1 яйцо, 1 ст. л. подсолнечного масла, черный молотый перец по вкусу.

Маслины хорошо размять, предварительно удалив косточки. Добавить мелко нарезанные репчатый лук и вареное яйцо, подсолнечное масло, черный молотый перец. Смесь хорошо размешать и намазать на ломтики хлеба.

Бутерброд с печеными шампиньонами

300 г хлеба, 250 г шампиньонов, 75 г сливочного масла, соль по вкусу.

Шампиньоны почистить и хорошо промыть. Ножки удалить, а шляпки посолить и испечь. Затем мелко нарезать и растолочь в ступке. Сливочное масло тщательно размять, смешать с грибами и взбить. Полученную массу намазать на тонкие ломтики хлеба. Бутерброды украсить дольками маслин, мелко нарезанными крутыми яйцами, ломтиками лимона.

Бутерброды с лососем

Ломтики соленого лосося, хлеб, 100 г сливочного масла, 15 г зелени, лимонный сок, соль по вкусу.

Круглые ломтики белого не очень свежего хлеба намазать зеленым маслом. Сверху положить ломтик соленой рыбы лососевых пород. В центре ломтика рыбы — «пуговку» сливочного масла,

ягодку брусники. Зеленое масло готовить из петрушки без корней, обсушенной полотенцем. Мелко нарезать, растереть с солью, подливая лимонный сок, и смешать с маслом.

Бутерброд-рулет с мясными изделиями

1 белый батон, 150 г сливочного масла, 2–3 ст. л. томатной пасты, 0,5–1 ст. л. тертого лука, 2 ч. л. острого соуса, 200 г языка, ветчины, темной колбасы или мясных консервов, 1 небольшой соленый огурец, крыжовник, перец, соль по вкусу.

Батон разрезать вдоль, обе половины выскоблить длинным ножом, чтобы осталась ровная корка толщиной около 1 см. Масло взбить, добавить приправы, нарезанные мелкими кубиками мясные изделия, мякиш, желательно сырой крыжовник (целые ягоды). Начинку положить в выскобленный батон, плотно прижать и сложить обе половины. Завернуть батон в целлофан или пергамент и держать до следующего дня в холодном месте.

Нарезать тонкими кусочками непосредственно перед подачей на стол.

Многослойные бутерброды с ветчиной и сыром

4 кусочка черного или белого хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г ветчинного масла, 50 г сырного масла.

Большие тонкие кусочки хлеба (без корочки) намазать маслом: один — равномерным слоем ветчинного, другой — сливочного, сложить их намазанными сторонами, сверху покрыть сырным маслом, прикрыть их третьим куском, намазанным с одной стороны сливочным маслом и с другой, верхней, — оставшимся ветчинным маслом. Придавить четвертым ломтем. Дать постоять несколько часов на холоде и нарезать — получатся бутерброды с двумя розовыми полосками.

Многослойные бутерброды с копченой рыбой и сыром

4 кусочка белого или ржаного хлеба, 50 г сливочного масла с хреном, 100 г сливочного масла с копченой рыбой, 50 г плавленого сыра, 50 г розового сырного масла.

Одинаковые тонкие кусочки (без корки) белого или рижского хлеба намазать хренным маслом. Два кусочка покрыть маслом с копченой рыбой и положить на них оставшиеся кусочки

стороной, смазанной хренным маслом, вниз. Один двухслойный бутерброд покрыть светлым плавленым сыром, другой — розовым сырным маслом. Сложить бутерброды намазанными сторонами. Придавить, поставить на холод, разрезать.

Чтобы получить более красочные бутерброды, можно вместо хренного масла использовать зеленое, добавив в него немного тертого хрена.

Многослойные бутерброды с зеленым маслом и мясным паштетом

5 кусочков ржаного хлеба, 100 г зеленого масла, 150 г паштета из жареного мяса или ветчины.

Большие тонкие кусочки хлеба (без корочки) покрыть толстым слоем зеленого масла. На один кусочек намазать мясной паштет или уложить ровным слоем тонкие кусочки ветчины. Другой кусочек хлеба положить сверху, маслом вниз. Намазать его верхнюю сторону зеленым маслом и мясным паштетом или положить слой ветчины. Таким образом уложить весь хлеб. Верхний кусочек слегка придавить. Дать постоять несколько часов на холоде и затем разрезать поперек на тоненькие кусочки.

Многослойные бутерброды с сельдью и яичным маслом

3 кусочка ржаного хлеба, 2 кусочка рижского хлеба, 200 г сливочного масла, 200 г сельди, 3 яйца, горчица, перец, соль, зеленый лук, зелень укропа или петрушки по вкусу.

Одинаковые тонкие кусочки хлеба (без корки) покрыть толстым слоем масла. Часть масла смешать с рублеными яйцами и заправить. На два кусочка ржаного хлеба (верхний и нижний) положить тоненькие широкие кусочки сельди или селедочного масла. Покрыть их двумя кусочками рижского хлеба, намазанными снизу яичным маслом. Между двухслойными бутербродами положить третий кусочек ржаного хлеба, обе стороны которого покрыть толстым слоем масла. Таким образом получится пятислойный бутерброд с темными крайними и средними слоями и светлыми промежуточными. Посыпать зеленью как сельдь, так и яичное масло. Слегка придавить сверху. Дать постоять несколько часов на холоде, разрезать на тоненькие полосатые кусочки.

Бутербродный торт с печеночным паштетом (двухслойный)

1 большой тонкий кусочек черного хлеба (250 г), 1 кусочек белого хлеба (250 г), 80—100 г сливочного масла (можно томатного или зеленого), 250 г печеночного паштета, 1 яичный желток, 1 ст. л. коньяка, 0,5 лимона, маринованные фрукты, чернослив по потребности.

Оба кусочка покрыть маслом, намазать яичным желтком и слоем растертого с коньяком паштета, сложить намазанными сторонами. Сверху покрыть торт паштетом, украсить его черносливом, предварительно вымоченным в горячей воде, маринованными фруктами и ломтиками лимона. Если использовать формовой черный и белый хлеб, то такой бутерброд можно оформить в виде шахматной доски. Для этого разрезать готовый бутерброд на одинаковые квадратные кусочки, половину их перевернуть и разложить в шахматном порядке. Паштетом смазать только бока торта, украсить торт так, чтобы были видны квадратики. Чтобы еще больше подчеркнуть разноцветные квадратики, нужно украсить черный хлеб темными продуктами, а белый — светлыми.

Бутербродный торт с сыром и ветчиной (трехслойный)

2 больших кусочка белого хлеба (300–400 г), 1 большой кусочек черного хлеба (200 г), 150 г зеленого масла, 150 г мягкой ветчины, 150 г сыра.

Для украшения: 125 г взбитых сливок, 50 г майонеза, 2–3 яйца, 2–3 помидора или один огурец, укроп и зелень петрушки по вкусу.

Кусочки черного и белого хлеба намазать зеленым маслом. В основание торта положить белый хлеб, покрыть его равномерным слоем рубленой или пропущенной через мясорубку ветчины и затем черным хлебом, маслом вниз. На бутерброд положить груз и держать под прессом в холоде несколько часов, чтобы масло и начинка полностью застыли, скрепив бутерброд. Сливки взбить, добавляя постепенно майонез.

Покрыть бутерброд сверху и по краям толстым слоем полученного крема, украсить кружочками яйца, помидора или огурца и зеленью.

Бутербродный торт с языком, яйцами и овощами

1 буханка белого или черного хлеба, 150 г сливочного масла, 400 г вареного языка, 100 г

плавленого сыра или 80 г твердого сыра, 25 г сметаны, 6 яиц, 12 редисок,

5 помидоров, 1 яблоко, свежий или соленый огурец, 100 г соленого сига или 10 килек, 120 г майонеза, 100 г салата, укроп или зелень петрушки, перец, соль, горчица, хрен, зеленый лук или репашец по вкусу.

Обрезать корку с буханки хлеба так, чтобы все стороны были гладкие. Нарезать хлеб на 4–5 кружков толщиной в 1 см, намазать их толстым слоем масла. На нижний кусочек уложить нарезанные полосками листья зеленого салата и тоненькие кусочки языка, сверху выложить «пуговки» взбитого масла и майонеза. На следующий кусочек хлеба положить кусочки крутого яйца, помидора и огурца, посыпать солью, перцем и зеленью. Для закрепления выложить снова «пуговки» из масла и майонеза. Уложенный сверху третий кусочек хлеба покрыть, как и первый, листьями салата и языком, добавить тертый хрен и зелень, скрепить взбитым маслом и майонезом. Следующий слой повторяет второй. Верхний слой оставить сначала непокрытым, придавить торт легким грузом (тяжелый может выдавить начинку) и на несколько часов поставить на холод. Холодный бутербродный торт смазать по краям и сверху плавленым сыром. Твердый сыр натереть и смешать со сметаной. Украсить целыми,

но прорезанными редисками, трубочками из кильки или кусочков сига, кружочками яйца, огурца и помидора, салатом и зеленью. Сверху можно выложить «пуговики» майонеза или сметаны или какого-либо заправленного масла.

Бутербродный торт с мягким основанием (сельдью)

400 г ржаного хлеба, 1 сельдь, 200 г сметаны, 4 яйца, 50–70 г репчатого лука, 10 редисок или соленый огурец, 4 помидора или стручка консервированного перца,

100 г зеленого салата, укроп или зелень петрушки, 10 килек, 100 г зеленого или розового масла.

Вчерашний хлеб натереть. Очищенную сельдь и луковицу мелко изрубить или пропустить через мясорубку, одно крутое яйцо размять вилкой или нарубить. Все продукты перемешать со сметаной. Полученную густую массу раскатать как тесто и придать ей форму круга толщиной 1,5–2 см, уложить на тарелку. При желании торт можно сделать четырехугольным. При раскатывании посыпать стол и массу тертым хлебом, иначе смесь приклеится к столу и скалке. Смазать основание торта по краям и сверху зеленым или розовым маслом.

Украсить маленькими кусочками редиса и огурца и кружочками яиц и помидоров или перца, свернутыми в трубочку, очищенными кильками и салатом, укропом или листиками петрушки.

Канопе с семгой

320 г хлеба, 160 г семги, 40 г сливочного масла, 4 яйца, зелень петрушки по вкусу.

Ломтики обжаренного пшеничного хлеба смазать сливочным маслом, растертым с крутым желтком. Сверху положить кусочек семги. Украсить зеленью петрушки и маслом.

Канопе с икрой

Вариант 1

320 г ржаного хлеба, 200 г кетовой икры, 40 г сливочного масла, 20 г мелко нарезанного зеленого лука.

Ломтики обжаренного хлеба смазать маслом, выложить на середину кетовую икру, вокруг положить мелко нарезанный зеленый лук.

Вариант 2

320 г пшеничного хлеба, 200 г паюсной икры, 40 г сливочного масла, 4 яйца, 20 г петрушки.

Нарезанный маленькими прямоугольными кусочками хлеб обжарить, смазать сливочным маслом, выложить на них в виде тоненьких полосочек паюсную икру. Между полосками разместить мелко изрубленное крутое яйцо, посыпать измельченной зеленью петрушки.

Канapé со шпротами

320 г пшеничного хлеба, 180 г шпрот, 40 г сливочного масла, 20 мл лимонного сока, 60 г свежего огурца.

Прямоугольные ломтики обжаренного хлеба смазать маслом, положить на них по кусочку шпрот, сбрызнуть лимонным соком, украсить полосками свежего огурца.

Канapé с осетриной

320 г пшеничного хлеба, 180 г осетрины, 40 г сливочного масла, 20 г натертого хрена, 80 г майонеза, 12 маслин.

Подготовленные ломтики обжаренного хлеба смазать смесью сливочного масла с натертым хреном. Сверху положить кусочек осетрины отварной или горячего копчения, украсить выпущенным из бумажной трубочки майонезом и кусочком маслины.

Канapé с балыком

320 г пшеничного хлеба, 180 г балыка или теши осетровой рыбы, 20 г сливочного масла, 5 г зелени.

Ломтики обжаренного хлеба смазать маслом. На каждый положить кусочек балыка или теши, украсить маслом, смешанным с тонко измельченной зеленью петрушки.

Горячие сырные бутерброды с ветчиной

6–8 кусочков белого или черного хлеба, 40 г сливочного масла или маргарина, 6–8 тоненьких жирных кусочков ветчины, 100 г сыра, перец по вкусу.

Хлеб намазать тонким слоем масла или маргарина. На каждый кусок положить по тонкому ломтю жирной ветчины, сверху посыпать перцем и покрыть сыром — куском или тертым. Запекать в горячей духовке до тех пор, пока ветчина и сыр немного не расплавятся и у хлеба не появится хрустящая корочка. Ветчину можно класть на бутерброд также мелко нарезанную и перемешанную с тертым сыром — это придаст бутерброду иной вкус. Меняется вкус и от того, кладется сыр на или под ветчину.

Горячие бутерброды с рыбой, яйцом и сыром

6–8 кусочков белого хлеба, 200 г рыбы, 1–2 яйца, 100 г сыра, 50 г сливочного масла или маргарина, укроп, перец, соль по вкусу.

Жареную или вареную рыбу изрубить и смешать с сырым яйцом, заправить мелко рубленным укропом, солью и перцем. Уложить смесь толстым слоем с одной стороны подсушенного или покрытого жиром кусочка хлеба. Сверху положить сыр (можно тертый), рекомендуется швейцарский или зеленый сыр. Запекать в горячей духовке до тех пор, пока яйцо не свернется.

Горячие бутерброды со свиным жарким и сметаной

4–6 кусочков ржаного хлеба, 300 г свиного жаркого или одна банка свиных консервов (тушенка), 1 соленый огурец, 1–2 яйца, 25 г томатного пюре, 25 г сметаны, 2 ст. л. тертого сыра, перец, соль по вкусу.

Мясо и соленый огурец изрубить, смешать с сырыми яйцами и томатным пюре, заправить. Хлеб покрыть получившейся массой, положить на сковороду или крышку стеклянной миски, смазать

сверху сметаной. При использовании мясных консервов налить на бутерброды немного жидкости из консервов. Сверху можно посыпать твердым сыром. Запекать в духовке при температуре 220 °С, пока яйцо не свернется.

Горячие бутерброды с яйцом и ветчиной

4–6 кусочков белого или черного хлеба, 20 г сливочного масла или маргарина, 4–6 яиц, 150 г нежирной ветчины или колбасы, перец, соль, томатное пюре или острый соус по вкусу.

Хлеб обжарить с одной стороны, пока он слегка не подрумянится. Разбить яйца так, чтобы желтки остались целыми. Белки взбить, смешать с мелко изрубленной ветчиной или колбасой и заправить солью, перцем и томатным пюре или острым соусом. Смесь горкой уложить на обжаренную сторону хлеба, в середине сделать углубление и поместить туда целый желток. Каждый желток посыпать солью и перцем. Запечь бутерброды в духовке при 230–240 °С. Ветчину или колбасу можно заменить копченой рыбой, холодным жарким, вареным мясом, жареной или вареной рыбой.

Горячие бутерброды с печеночным паштетом и грибами

6–8 кусочков белого хлеба, 40 г сливочного масла или маргарина, 100 г печеночного паштета, 100 г грибов, 10 г жира, 1 ч. л. пшеничной муки, 30–50 г сметаны, 2 ст. л. тертого сыра, перец, соль по вкусу.

Хлеб покрыть тонким слоем масла, сверху намазать печеночным паштетом. Грибы размельчить, потушить в жире, добавить муки, несколько минут подержать на огне, затем добавить сметану и варить в густом соусе. На каждый бутерброд уложить горкой приготовленные грибы, сверху посыпать тертым сыром и запекать в духовке, пока бутерброды не подрумянятся.

Горячие бутерброды с грибами и помидорами

4–6 кусочков черного или белого хлеба, 150–200 г грибов, 1 ст. л. сливочного масла или маргарина, 1–2 ч. л. пшеничной муки, 100 мл молока или сметаны, 1 помидор, 1–2 ст. л. тертого сыра, 50–70 г репчатого лука, перец, соль по вкусу.

Грибы изрубить, потушить в маргарине, добавить муку и пассеровать; затем смешать с молоком или сметаной и варить, пока соус не

загустеет, заправить. На каждый кусочек нанести толстый слой грибов, сверху положить кружочки помидора и кольца лука, посыпать тертым сыром. Лук можно также изрубить и потушить вместе с грибами. Бутерброды запекать в горячей духовке (250 °С), пока не подрумянятся сверху.

Горячие бутерброды с рыбой и сыром

4 кусочка белого хлеба, 30 г маргарина или масла, 50 г сыра, 1 яичный желток, 1 ч. л. сметаны, 4 шпроты (сардины, жареные салаки).

Хлеб намазать маргарином. Сыр натереть, перемешать с желтком и сметаной. Половину сырной смеси намазать на хлеб, на каждый кусочек положить по одной рыбке и сверху снова слой сыра. Запекать в горячей духовке, пока бутерброд не подрумянится сверху.

Подать на стол сразу, в горячем виде.

Горячие бутерброды с яйцом, килькой и цветной капустой

4 кусочка белого хлеба, 20 г сливочного масла, 2 яйца, 4–6 килек, 1–2 ст. л. томатной пасты, 1 головка цветной капусты, зелень петрушки, соль по вкусу.

Хлеб обжарить в масле до светло-желтого цвета. Желток крутого яйца изрубить, смешать с мелко изрубленной зеленью петрушки, килькой и томатной пастой. Получившуюся массу положить толстым слоем на хлеб. Каждый бутерброд покрыть половинкой белка, углубление в нем посыпать солью и положить туда кочешок маринованной или сваренной в соленой воде цветной капусты. Запечь в горячей духовке.

Горячие бутерброды с грибами

4–6 кусочков белого или черного хлеба, 20 г маргарина, 150–200 г грибов, 1 ст. л. маргарина, 2 ч. л. пшеничной муки, 100 мл молока или 100 г сметаны, 30 г репчатого лука, 1–2 ст. л. тертого сыра, перец, соль по вкусу.

Хлеб обжарить в маргарине. Из грибов приготовить густой соус: грибы прожарить в жире, добавить муки, еще прожарить, добавить молоко или сметану, потушить, заправить солью, перцем и протертым луком. Горячий грибной соус положить на горячие бутерброды.

Подать на стол сразу же.

Горячие сырные закуски

4–6 кусочков белого хлеба, 50 г плавленого сыра, 1 ст. л. картофельного крахмала, 1 яйцо, 2 ст. л. вина, немного молока, маргарин или подсолнечное масло, перец, соль по вкусу.

Плавленый сыр смешать с крахмалом, взбитым яйцом и вином, заправить солью и перцем, затем намазать на хлеб. Обжарить в большом количестве жира с обеих сторон до приобретения светло-желтого цвета. В первую очередь обжаривать сторону, намазанную сыром.

Салаты

Салат с мандаринами

200 г мандаринов, 200 г сельдерея, 80 г миндаля, 80 мл оливкового масла, 20 г листового салата, 12 г сахара, 1 лимон, 8 г соли, 0,5 г молотого черного перца.

Миндаль ошпарить, очистить от пленки, обжарить и растолочь. Мандарины разобрать на дольки и очистить от пленки. Стебли сельдерея нашинковать. Выложить продукты слоями в салатник на листья салата и полить заправкой,

приготовленной из оливкового масла, сока лимона, сахарного песка, соли и молотого перца.

Салат из моркови и клубники

160 г моркови, 160 г клубники, 120 мл кефира, 100 г грецких орехов, 24 г меда, 20 г листового салата, 8 г укропа.

Молодую морковь хорошо промыть и нашинковать соломкой. Орехи крупно порубить. Клубнику промыть, обсушить и нарезать крупными дольками. В салатник на листья салата выложить слоями морковь, клубнику и орехи, полить соусом, приготовленным из кефира с медом, и украсить веточкой укропа.

Салат с апельсинами

120 г апельсинов, 120 г сельдерея, 120 г яблок, 80 г грецких орехов (или миндаля), 80 г майонеза, 60 г листового салата, 16 г зелени, 8 мл уксуса, 4 г молотой корицы.

Сельдерей нашинковать соломкой, припустить в воде с солью и уксусом до готовности, откинуть на сито и охладить. Яблоки и апельсины очистить и нашинковать пластинками. Орехи обжарить и порубить. Уложить продукты

слоями на листья салата, полить майонезом, посыпать орехами и корицей и украсить зеленью.

Салат с бананами

160 г бананов, 160 г яблок, 140 г грецких орехов, 80 г сельдерея, 60 г сметаны, 60 г майонеза, 40 г листового салата.

Бананы очистить и нарезать пластинками толщиной 1 см. Очищенные сладкие яблоки и стебли сельдерея нашинковать кубиками. Орехи обжарить в духовке и крупно порубить. Подготовленные продукты перемешать с майонезом и сметаной, выложить в салатник на листья салата и посыпать орехами.

Салат с белыми грибами

160 г грибов, 80 г картофеля, 80 г свежих огурцов, 80 г консервированной фасоли, 60 мл оливкового масла, 40 г листового салата, 20 г зелени, 20 мл уксуса, 8 г чеснока, 4 г горчицы, 2 яйца, лавровый лист, черный перец горошком, кардамон, гвоздика по вкусу.

Листья салата нашинковать шашечками. Отварной картофель, вареное яйцо и огурцы нарезать кружочками, фасоль — кусочками. Чеснок мелко порубить, специи прокипятить 2 мин. в

уксусе, охладить и процедить. Подготовленные продукты выложить слоями в салатник на листья салата, чередуя с маленькими шляпками соленых грибов, полить заправкой, приготовленной из уксуса, горчицы и чеснока, и украсить зеленью.

Салат из грибов с картофелем и сельдью

300 г маринованных грибов, 300 г отварного картофеля, 120 г соленых огурцов, 2 сваренных вкрутую яйца, 200 г сельди, 100 г яблок, 200 г помидоров, 80 г репчатого лука, зелень укропа и петрушки, 1 ст. л. горчицы, 200 г сметаны, соль, сахар по вкусу.

Сельдь предварительно вымочить, разделить на филе и нарезать тонкими полосками. Добавить грибы, картофель, огурцы, яйца, яблоки, помидоры, лук, нарезанные кубиками, измельченную зелень укропа и петрушки. Все перемешать и залить сметаной, заправленной горчицей, солью, сахаром. Украсить зеленью, ломтиками огурца и помидора.

Салат из грибов с рисом

150 г риса, 300 г маринованных грибов, 2 сваренных вкрутую яйца, 300 г репчатого лука, 200 г сметаны, 250 г майонеза, 2 ст. л.

измельченной зелени укропа и петрушки, соль по вкусу.

Из риса сварить рассыпчатую кашу, охладить и добавить грибы и яйца, нарезанные кубиками, репчатый лук, нарезанный тонкими кольцами, зелень укропа и петрушки, залить все майонезом и сметаной, посолить, перемешать. Украсить зеленью.

Салат с шампиньонами

120 г шампиньонов, 120 г картофеля, 120 г свежих помидоров, 120 г сельдерея, 80 г салатной заправки, 40 г листового салата, 12 г зелени, 2 яйца.

Корень сельдерея отварить, охладить и нашинковать тонкими пластинками. Сырые шампиньоны очистить и нарезать пластинками. Вареное яйцо, картофель и помидоры нарезать кружочками. Уложить все компоненты слоями в салатник на листья салата, полить заправкой и украсить зеленью.

Салат из шампиньонов

Вариант 1

800 г шампиньонов, 6 яиц, 250 г огурцов, 250 г майонеза, по 10 г укропа и сахара, соль, черный молотый перец по вкусу.

Отваренные шампиньоны, сваренные вкрутую яйца, свежие огурцы нарезать кубиками, посолить, поперчить, перемешать, положить в вазочку, залить майонезом, смешанным с сахаром, сверху посыпать укропом.

Вариант 2

500 г свежих шампиньонов, 60 г сливочного масла, 2 сваренных вкрутую яйца, 200 г помидоров, 100 г яблок, 200 г сметаны, 2 ст. л. оливкового или кукурузного масла, 2 ст. л. лимонного сока, 80 г репчатого лука, зелень укропа и петрушки, соль, сахар по вкусу.

Грибы нарезать тонкими ломтиками и тушить на сливочном масле до готовности, охладить. Очищенные яйца и помидоры нарезать кружочками, яблоки — дольками, репчатый лук — кольцами, выложить на большое круглое блюдо рядами или слоями, залить сметаной, заправленной маслом, лимонным соком, солью, сахаром, посыпать зеленью.

Савойская капуста со свеклой

200 г савойской капусты, 160 г свеклы, 80 г яблок, 60 г сметаны, 40 г листового салата, 40 г сливок, 12 г зелени, 12 г хрена, 8 г горчицы, 2 яйца, 0,5 г черного молотого перца.

Для маринада: 450 мл уксуса, 350 мл воды, 160 г сахара, 100 мл подсолнечного масла, 16 г соли, 1–2 горошины черного перца, лавровый лист, гвоздика, кайенский перец по вкусу.

Свеклу очистить, нарезать пластинками поперек, залить маринадом на 1 сутки и откинуть на сито. Листья савойской капусты перебрать и промыть. Яблоки очистить от кожуры. Подготовленные продукты нашинковать соломкой, уложить слоями в салатник и украсить дольками вареного яйца, листьями салата и другой зеленью. Сметанный соус, приготовленный из тертого хрена, горчицы, черного молотого перца, сметаны и взбитых сливок подать отдельно.

Салат с капустой и черной смородиной

160 г белокочанной капусты, 120 г яблок, 120 г черной смородины, 40 г репчатого лука, 40 мл подсолнечного масла, 20 г листового салата, 12 г зелени, 8 г сахара, 2 лимона, 8 г соли, черный молотый перец по вкусу.

Капусту, яблоки и репчатый лук нашинковать соломкой. Черную смородину промыть и обсушить, подготовленные продукты уложить слоями в салатник на листья салата и украсить зеленью. Салатную заправку, приготовленную из подсолнечного масла, сахарного песка, сока лимона, соли и перца, подать отдельно в соуснике.

Салат из цветной капусты, зеленого горошка, фасоли

300 г цветной капусты, 180 г вареного зеленого гороха, 180 г фасоли, 2 яйца, 250 г сметаны, соль по вкусу.

Вареную цветную капусту разобрать на соцветия, смешать с зеленым горохом и фасолью, мелко измельченными яйцами, посолить и залить сметаной.

Салат с индейкой и ананасом

200 г индейки, 160 г ананаса, 120 г майонеза, 80 г чернослива, 20 г листового салата, 8 г зелени, 4 г пудры «Кэрри».

Филе жареной индейки нарезать пластинками. Чернослив ошпарить и очистить от косточек. С ананаса снять кожуру, удалить сердцевину и нарезать кружочками. Все продукты красиво

уложить в салатник на листья салата, полить сверху соусом, приготовленным из майонеза и пудры «Кэрри», и украсить зеленью.

Салат с кольраби и виноградом

200 г капусты кольраби, 140 г винограда, 120 г яблок, 120 г редиса, 80 мл подсолнечного масла, 20 г кресс-салата, 8 г сахара, 8 г соли, 0,5 г черного молотого перца.

Кольраби очистить от кожуры, промыть и нарезать соломкой. У яблок удалить семенное гнездо и нашинковать мякоть тонкими брусочками. Виноград без косточек очистить от веточек и нарезать половинками. Все продукты перемешать с салатной заправкой, приготовленной из подсолнечного масла, сока лимона, соли и перца, и выложить в салатник на листья салата. Сверху блюдо украсить веточками кресс-салата и нарезанным редисом.

Салат из свеклы и грибов

600 г свеклы, 150 г сушеных грибов, 100 г репчатого лука, 250 г майонеза.

Вареную свеклу нарезать соломкой, смешать с вареными и нарезанными соломкой грибами,

репчатым луком, нарезанным полукольцами, заправить майонезом.

Салат с креветками и огурцами

200 г консервированных креветок, 140 г репчатого лука, 120 г маринада, 100 г свежих огурцов, 100 г майонеза, 20 г листового салата, 20 г маслин, 8 г зелени.

Крупные креветки порезать, мелкие использовать целиком. Огурцы и листья салата нашинковать соломкой. Сладкий репчатый лук нарезать полукольцами, залить на 4–6 часов горячим маринадом, приготовленным из воды, уксуса, сахарного песка, соли и специй, затем отцедить. Все компоненты перемешать, залить майонезом, выложить в салатник и украсить листьями салата, маслинами без косточек и зеленью.

Салат со спаржей

160 г спаржи, 80 г свежих помидоров, 80 г свежих огурцов, 80 г зеленой консервированной фасоли, 80 г зеленого консервированного горошка, 80 г цветной капусты, 40 г листового салата, 40 мл подсолнечного масла, 12 г зелени, 1