

Дмитрий Пупшинович

# 100 рецептов закусок, салатов и соусов



12+

Дмитрий Пупшинович  
**100 рецептов закусок,  
салатов и соусов**

«ЛитРес: Самиздат»

2018

## **Пупшинович Д. К.**

100 рецептов закусок, салатов и соусов / Д. К. Пупшинович —  
«ЛитРес: Самиздат», 2018

Здравствуйтесь. Перед вами мой первый сборник рецептов. В нем я постарался собрать наиболее популярные рецепты. Также в него я добавил рецепты блюд, которые собирали моя бабушка, мама, а потом и я. Продолжением этой книги будут сборники рецептов по выпечке, горячим блюдам и супы. Ждите продолжения. Ваш Дмитрий Пупшинович

© Пупшинович Д. К., 2018

© ЛитРес: Самиздат, 2018

## **100 рецептов закусок, салатов и соусов**

Перед вами мой первый сборник рецептов. В нем я постарался собрать наиболее популярные рецепты. Так же в него я добавил рецепты блюд, которые собирала моя бабушка, мама, а потом и я. Продолжением этой книги будут сборники рецептов по выпечке, горячим блюдам и супы. Ждите продолжения. Ваш Дмитрий Пупшинович

### **Оглавление**

#### **Закуски**

1. Горячий сыр в панировке
2. Закуска Кораблики
3. Закусочные рулетики
4. Заливное из языка
5. Заливные медальоны
6. Рулетики из баклажанов
7. Рулетики из ветчины
8. Рулетики из сельди
9. Рулетики с ветчиной
10. Синьор Помидор
11. Соленый лосось
12. Сырные шарики
13. Сырный торт
14. Тарталетки с куриным паштетом
15. Томаты фаршированные лососем
16. Фаршированный перец
17. Форшмак
18. Хлеб с начинкой
19. Холодный куриный рулет
20. Яйца Бенедикт

#### **Салаты**

1. Арбатский
2. Ассорти
3. Блюз
4. Буржуй
5. Вельяго
6. Викария
7. Гренландия
8. Золотая рыбка
9. Изумительный
10. Кальмаровый
11. Карнавальный
12. Карусель
13. Королевский
14. Коул-Слоу
15. Крабово-ананасовый
16. Крабово-креветочный

17. Крабовый салат
18. Мимоза
19. Морская фантазия
20. Мясной
21. Нежность
22. Нептун
23. Нисуаз
24. Оливье
25. Омлетный
26. Оригинальный
27. Ривьера
28. Салат с томатами конфи
29. Свежесть
30. Селедка под шубой
31. Салат морской
32. Табуле
33. Теплый салат
34. Улыбка
35. Уютный
36. Фасолевый
37. Фатгуш
38. Форель с креветками
39. Цезарь
40. Эффектный

### **Соусы**

1. Бешамель
2. Болоньезе
3. Голландский соус
4. Горчично-лимонная заправка
5. Грибной
6. Гуакомоле
7. Дзадзики
8. Домашний хрен
9. Карри
10. Майонез
11. Матбуха
12. Песто
13. Сацебели
14. Сырный
15. Тар-Тар
16. Терияки
17. Ткемали
18. Томатный соус для пиццы
19. Цезарь
20. Чесночный

### **Закуски**

- 1. Горячий сыр в панировке**

**Состав:**

Сыр гауда – 200 гр.

Панировочные сухари

Яйцо – 1-2 шт.

Масло растительное – 0,5 л.

**Способ приготовления:**

Сыр нарезать треугольниками толщиной 1 сантиметр. Взбейте яйца. Обмакните кусочки сыра сначала в яйца, потом в панировочные сухари и так пару раз. Обжарьте сыр во фритюре до появления приятной золотисто-коричневой корочки. Подавать можно с любым соусом и нарезанными овощами.

**Совет:** Для придания дополнительного вкуса сыру, в панировочные сухари можно добавить ваши любимые специи или молотый острый перец.

## **2. Закуска «Кораблики»**

**Состав:**

Не большой молодой картофель

Соленое сало или грудинка

**Способ приготовления:**

Картофель разрезать пополам. С нижней части каждой половинки срезать немного картофеля, что бы не катался по противню. На верхнюю часть положить ломтик сала или грудинки. На зубочистку в виде паруса наколоть кусочек сала или грудинки. Запекать в духовке до готовности картофеля и смотреть, что бы сало или грудинка не высохли. Солить не нужно, сало уже соленое.

**Совет:** Берите молодой картофель с тонкой шкуркой. И не очень крупный, что бы картофель успел приготовиться до того, как высохнет сало.

## **3. Закусочные рулетики**

**Состав:**

Тонкий лаваш

Творожный сыр

Соленая красная рыба

Свежий огурец

Сладкая паприка

**Способ приготовления:**

Разложить лаваш и смазать творожным сыром. Сверху выложить нарезанные тонкими полосками рыбу, огурец и болгарский перец. Скатать плотный рулет и положить в холодильник, что бы немного застыл. Нарезать на кусочки толщиной 3 см.

**Совет:** В роли начинки может выступать любые колбасные изделия или сырная смесь с чесноком.

## **4. Заливное из языка**

**Состав:**

Говяжий язык – 1 кг.

Морковь – 1 шт.

Луковица – 1 шт.

Корень сельдерея – 100 гр.

Желатин – 30 гр.

Белок яичный – 1 шт.

Зелень для украшения

**Способ приготовления:**

Язык залить холодной водой и ставить вариться на полчаса. В процессе снимаем пену. Вынимаем язык и ставим под проточную воду. Делаем несколько не глубоких разрезов, очищаем язык от пленки под проточной водой. Очищенный язык кладем обратно в бульон, добавляем морковь, лук и сельдерей. Варим 1,5 на маленьком огне. Язык вынимаем и кладем в холодную фильтрованную воду. Лук и сельдерей вынимаем из бульона и выкидываем. Морковь можно оставить для украшения. Белок выливаем в миску, добавляем чуть соли и взбиваем не очень плотную пену. Выливаем белок в бульон, доводим до кипения и кипятим в течение 3-5 минут. Бульон с белком остужаем полностью. Процеживаем бульон через несколько слоев марли. В отдельной миске замачиваем желатин, в 100 мл. холодной воды. Через 50 минут поставьте миску с желатином на водяную баню и полностью растворите желатин. Ни в коем случае не давайте желатину закипеть, иначе коллаген разрушится и придется начинать все с начала. Когда желатин немного остынет, влейте его в процеженный бульон. Нарезаем язык на порционные кусочки и укладываем в блюдо. Украшаем нарезанной вареной морковкой и зеленью. Заливаем бульоном с желатином и ставим в холодильник, что бы желе застыло.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.