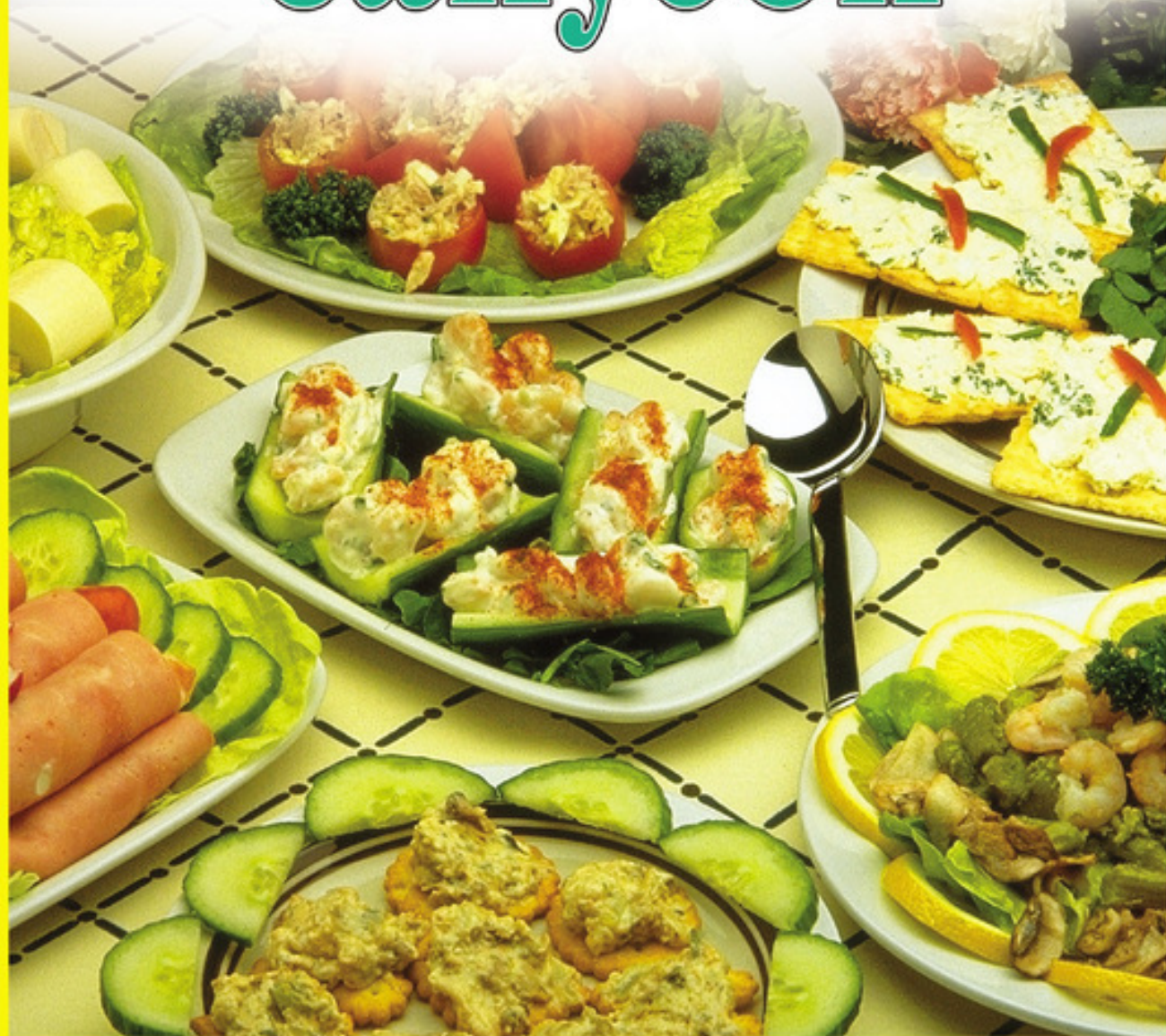




# 200 лучших рецептов ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК



Быстро, вкусно, просто

**200 лучших рецептов  
ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК**

«Издательство АСТ»

2010

200 лучших рецептов холодных закусок / «Издательство АСТ»,  
2010 — (Быстро, вкусно, просто)

Разнообразные и интересно оформленные, дополненные гарниром закуски являются украшением не только будничного, но и праздничного стола. Как приготовить аппетитные и оригинальные закуски, вы узнаете из этой книги. Для широкого круга читателей.

, 2010

© Издательство АСТ, 2010

## Содержание

Любимые закуски	5
Салаты	6
Салат «Австрийский»	7
Салат «Аллегро»	8
Салат «Андре»	9
Салат «Армада»	10
Салат «Ассорти»	11
Салат «Афины»	12
Салат «Балканский»	13
Салат «Белочка»	14
Салат «Вегетарианский»	15
Салат «Венгерский»	16
Салат «Верона»	17
Салат «Весна»	18
Конец ознакомительного фрагмента.	19

# 200 лучших рецептов холодных закусок

## Составитель Дарья Костина

### Любимые закуски

Закуски включают в меню не для насыщения, а для возбуждения аппетита, поэтому они всегда подаются перед основными блюдами. Обычно это салаты, всевозможные бутерброды, паштеты, заливные блюда, отварное и жареное мясо, птица, рыба и морепродукты с острыми приправами и соусами, соленья, маринады. Аппетитные и оригинальные закуски можно приготовить из овощей, грибов, яиц. Готовые гастрономические продукты, такие как колбасы, сыры, консервы, мясные и рыбные копчености, икра, соленая или маринованная рыба, замечательно подходят для закусок быстрого приготовления.

Закуски возбуждают аппетит не только благодаря своим вкусовым качествам, большое значение имеет привлекательный внешний вид. И здесь каждая хозяйка получает возможность в полной мере проявить вкус и воображение. Разнообразные по цвету и вкусовым качествам, интересно оформленные, дополненные гарниром закуски являются украшением не только будничного, но и праздничного стола.

Закусками могут быть бутерброды, сыры, колбасы, консервы, мясные и рыбные копчености, сельдь, салаты, икра, заливные блюда, паштеты, студни, жареное и отварное мясо, рыба, домашняя птица, дичь в холодном виде с острыми приправами, всевозможные соленья и маринады.

К повседневному столу подают 1–2 закуски (например, салат из свежих овощей или винегрет и сельдь с луком и подсолнечным маслом), праздничный обед отличается обилием закусок, а праздничный ужин весь может состоять из одних закусочных блюд.

В торжественных случаях, а также, если число приглашенных велико, закуски должны быть равномерно распределены по количеству присутствующих и подаваться каждому на отдельной тарелочке. В домашней обстановке и при малом количестве гостей приготовленные закуски можно подавать на общем блюде, которое ставят на середину стола.

Надеемся, что представленные здесь рецепты приготовления закусок помогут домашней хозяйке разнообразить как ежедневный, так и праздничный стол.

Готовьте с удовольствием!

## Салаты

Салаты и винегреты – это, пожалуй, самые распространенные закусочные блюда, которые можно приготовить из сырых, вареных, консервированных, маринованных овощей, фруктов и грибов, отварных, жареных и консервированных мясных и рыбных продуктов с добавлением (или без) различных заправок, соусов и специй. Даже салаты, приготовление которых не требует много времени, смогут существенно разнообразить ваш ежедневный рацион, а также послужить чудесным дополнением к праздничному столу.

## Салат «Австрийский»

• *1 банка рыбных консервов в масле, 1 луковица, 6 вареных яиц, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 250 г майонеза.*

Из консервов слить масло, а рыбу хорошо размять вилкой. Сыр натереть на мелкой терке, лук мелко нашинковать.

В салатник поочередно слоями положить натертые на мелкой терке белки, сыр, рыбу и залить все майонезом. Далее слоями выложить подготовленный лук, натертое на мелкой терке сливочное масло, раскрошенные или натертые на терке желтки и еще раз залить все майонезом.

Салат должен пропитаться в течение полутора-двух часов.

## Салат «Аллегро»

- *3 яблока, 1 луковица, 3 вареных яйца, 100 г твердого сыра, 200 г майонеза.*

Лук очистить, нарезать кубиками и залить на несколько минут кипятком. После этого воду слить, а отжатый лук выложить ровным слоем в тарелку и смазать майонезом. Яйца мелко порубить, положить слоем сверху лука и тоже смазать майонезом. Затем посыпать натертым на мелкой терке сыром и обильно полить майонезом. Самый верхний слой – натертые на крупной терке яблоки, сверху политые майонезом. Перед подачей на стол салат должен настояться в течение одного часа.

## Салат «Андре»

- *500 г куриного филе, 5 картофелин, 2 свежих огурца, 1 соленый огурец, 200 г майонеза.*

Куриное мясо отварить до готовности, остудить и нарезать небольшими кусочками. Картофель отварить в кожуре, очистить и нарезать кубиками. Огурцы нарезать длинной соломкой. Все соединить, заправить майонезом и хорошо перемешать.

## Салат «Армада»

• 500 г капусты, 1–2 свеклы, 3 моркови, 3 яблока, 1 кисточка винограда без косточек, 3–4 зубка чеснока, 1/2 стакана растительного масла, 1/4 стакана 9%-ного уксуса, 1/4 стакана сахара, 1 ст. ложка соли.

Капусту мелко нашинковать, свежие очищенные свеклу, морковь и яблоки нарезать соломкой, все перемешать с сахаром и солью, заправить маслом и уксусом, добавить мелко порубленный чеснок и нарезанный половинками виноград и перемешать еще раз. Охладить и подавать на стол. Этот салат можно в течение нескольких дней хранить в холодильнике: пропитавшись свекольным соком, он становится еще вкуснее.

## Салат «Ассорти»

• 3 огурца, 4–5 помидоров, 6 сладких перцев, 2 небольшие луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 4 ч. ложки уксуса, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа, черный молотый перец и соль по вкусу.

Огурцы и помидоры нарезать тонкими ломтиками, перец – соломкой, лук – полукольцами. Если лук очень острый, то его нужно перемешать с солью, залить водой и оставить в ней на 5–10 минут, после чего откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Заправить салат растительным маслом, молотым перцем, уксусом. При подаче на стол салат посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

## Салат «Афины»

• 300 г морской рыбы, 2 помидора, 1 огурец, 2 картофелины, 1 небольшой пучок кореньев для супа, 10 маслин без косточек, 2–3 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Любую морскую рыбу отварить с кореньями в подсоленной воде до готовности, охладить, удалить кости и нарезать филе кубиками. Картофель отварить в кожуре, очистить, охладить и мелко нарезать. Свежие плотные помидоры обдать кипятком, затем холодной водой, очистить от кожуры и нарезать дольками. Огурец вымыть, разрезать напополам, ложкой аккуратно очистить от семян и мелко нарезать. Маслины нарезать соломкой. Все ингредиенты смешать в салатнике, посолить, поперчить и заправить маслом. Салат украсить зеленью петрушки.

## Салат «Балканский»

• 200 г крабовых палочек, 1 стакан белой фасоли, по 1 стручку красного и зеленого сладкого перца, 1 луковица, 5 ст. ложек некрупных маслин, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, 1 зубчик чеснока, черный молотый перец и соль по вкусу.

Фасоль, предварительно замочив ее на ночь, отварить в подсоленной воде до готовности (но не переваривать). Лук нарезать кольцами, крабовые палочки – тонкими кружками, перец очистить от семян и плодоножек и нарезать мелкими кубиками. Смешать фасоль, сладкий перец и лук, добавить толченый чеснок, маслины, нарезанные крабовые палочки и все хорошо перемешать. Перед подачей на стол заправить салат смесью растительного масла, уксуса, соли и перца.

## Салат «Белочка»

- *2 крупные моркови, 1 стакан ядер грецких орехов, 100 г сметаны.*

Морковь очистить и натереть на крупной терке, грецкие орехи порубить, все смешать, заправить сметаной и выложить в салатник.

## Салат «Вегетарианский»

• 1 банка консервированной кукурузы, 1 сладкий перец, 1 соленый или маринованный огурец, 5 листьев зеленого салата, 50 г твердого сыра, 2 кусочка белого хлеба, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа, 1 ст. ложка измельченной кинзы, 2 ч. ложки растительного масла, 2 ст. ложки неострого кетчупа, 100 г майонеза.

На разогретой сковороде с растительным маслом с двух сторон поджарить ломтики хлеба, а затем нарезать их небольшими кубиками. Кукурузу отцедить от жидкости. Очищенный от семян и плодоножек сладкий перец нарезать тонкой соломкой, соленые огурцы и сыр – маленькими кубиками, зеленый салат – небольшими тонкими полосками. Все смешать, добавить кукурузу. Гренки в салат добавить в самый последний момент, чтобы не размокли. Готовый салат заправить майонезом, смешанным с кетчупом, быстро перемешать и подать на стол.

## **Салат «Венгерский»**

• *100 г шпика, 200 г белокочанной капусты, 3 картофелины, 3 ст. ложки тертого корня хрена, 2 ст. ложки лимонного сока, 2–3 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.*

Капусту мелко нашинковать и посолить. Картофель отварить в подсоленной воде до готовности, очистить и мелко нарезать. Шпик нарезать мелкими кубиками. Смешать в салатнике капусту, картофель, шпик и тертый хрен. Заправить салат лимонным соком и растительным маслом и перемешать.

## Салат «Верона»

• 300 г ветчины, 1 банка консервированных шампиньонов, 1 банка консервированной кукурузы, 200 г твердого сыра, 1–2 зубчика чеснока, 2 ч. ложки измельченной зелени укропа, 150 г майонеза, соль и черный молотый перец по вкусу.

Грибы и кукурузу отцедить от жидкости. Ветчину нарезать мелкими кубиками, сыр натереть на мелкой терке, все смешать с кукурузой и нарезанными грибами, добавить измельченный чеснок, майонез, посолить, поперчить, перемешать и посыпать зеленью укропа.

## **Салат «Весна»**

• *1–2 пучка редиса, 1 огурец, 1 помидор, 150 г молодого картофеля, 2 ст. ложки зеленого горошка, 3 вареных яйца, 1 небольшой пучок зеленого салата или зеленого лука, 1 ст. ложка лимонного сока, 3/4 стакана сметаны, 2 ч. ложки измельченной зелени укропа, соль и черный молотый перец по вкусу.*

## **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.