



В. Б. ЗАЙЦЕВ

САЛАТЫ К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ



Готовим от души

Виктор Зайцев

Салаты к новогоднему столу

«РИПОЛ Классик»

2007

Зайцев В. Б.

Салаты к новому году столу / В. Б. Зайцев — «РИПОЛ Классик»,
2007 — (Готовим от души)

Трудно представить новогодние праздники без разнообразных салатов. На страницах данной книги вы найдете лучшие рецепты салатов из мяса, рыбы, овощей и фруктов.

Содержание

| | |
|--|----|
| Салаты из овощей | 5 |
| Салат из моркови с черносливом | 5 |
| Салат из моркови с чесноком и грецкими орехами | 6 |
| Салат из моркови с яблоками и зеленью | 7 |
| Салат из моркови с колбасой | 8 |
| Корейский салат | 9 |
| Салат «Оранжевое настроение» | 10 |
| Салат из редьки с помидорами | 11 |
| Салат из редьки с кальмарами | 12 |
| Салат из редьки с огурцом | 13 |
| Салат из редьки с маринованными опятами | 14 |
| Салат из редьки с солеными огурцами | 15 |
| Салат из редьки с жареным мясом | 16 |
| Салат из редьки дайкон с корейской морковью | 17 |
| Салат из свеклы с чесноком и грецкими орехами | 18 |
| Салат «Натюрморт» | 19 |
| Салат из свеклы с хреном, яблоками и фундуком | 20 |
| Салат из свеклы с зеленым горошком и ветчиной | 21 |
| Салат из помидоров с чесночной заправкой | 22 |
| Салат «Красная поляна» | 23 |
| Салат из помидоров и кочанного салата | 24 |
| Салат по-молдавски | 25 |
| Салат «Синьор помидор» | 26 |
| Салат «Аппетитная горка» | 27 |
| Салат из помидоров с сыром | 28 |
| Салат «Витаминный» | 29 |
| Салат по-японски | 30 |
| Конец ознакомительного фрагмента. | 31 |

Виктор Богданович Зайцев

Салаты к новомуднему столу

Салаты из овощей

Салат из моркови с черносливом

Ингредиенты:

3 крупные моркови, 200 г чернослива без косточек, 50 г зелени укропа, 20 г сметаны, 10 г сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Чернослив промыть в теплой воде, залить кипятком, выдержать в течение 10 минут, затем нарезать мелкими кусочками. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке, добавить чернослив, тщательно перемешать. Сметану смешать с солью и сахаром, заправить полученной смесью морковь с черносливом. Уложить в салатницу, посыпать измельченной зеленью укропа.

Салат из моркови с чесноком и грецкими орехами

Ингредиенты:

3–4 моркови, 3 зубчика чеснока, 100 г очищенных грецких орехов, 50 г майонеза, 3 веточки петрушки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Чеснок очистить, вымыть, растереть с солью и молотым перцем. Грецкие орехи мелко порубить. Затем все перемешать, заправить майонезом и украсить зеленью петрушки.

Салат из моркови с яблоками и зеленью

Ингредиенты:

3 моркови, 2 кислых яблока, 1 пучок петрушки, 7 г светлого изюма без косточек, 50 г сметаны, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать мелкими кубиками. Изюм тщательно промыть. Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко порубить. Морковь, яблоки, изюм и зелень петрушки тщательно перемешать, посолить, поперчить, заправить сметаной. Выложить горкой, украсить веточками петрушки и кружочками моркови.

Салат из моркови с колбасой

Ингредиенты:

3 крупные моркови, 200 г копченой колбасы, 1 головка красного репчатого лука, 100 г зеленого лука, 2 зубчика чеснока, 100 г майонеза, соль, молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления:

Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке, посолить и поперчить. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами. Чеснок очистить, вымыть, мелко порубить, смешать с морковью. Зеленый лук вымыть и крупно нарезать. Колбасу нарезать соломкой. На плоское блюдо выложить слоями морковь, колбасу и зеленый лук, смазывая каждый слой майонезом. Украсить кольцами красного репчатого лука и перышками зеленого лука.

Корейский салат

Ингредиенты:

3 крупные моркови, 3 луковицы, 35 мл растительного масла, 100 г зелени кориандра, уксус, соль, красный и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления:

Морковь очистить, вымыть и нарезать тонкой соломкой. Добавить уксус, соль, затем все тщательно перемешать, закрыть крышкой и оставить на 20 минут. Репчатый лук нарезать, обжарить в растительном масле, охладить, посыпать красным и черным перцем, измельченной зеленью кориандра.

Все перемешать, выложить горкой в салатник и подать к столу.

Салат «Оранжевое настроение»

Ингредиенты:

4 крупные моркови, 200 г тыквы, 1 красный апельсин, 30 г корня имбиря, 15 мл столового уксуса, 30 мл оливкового масла, соль, молотый красный перец по вкусу.

Способ приготовления:

Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Тыкву очистить от кожуры, удалить семена, вымыть, натереть на крупной терке. Корень имбиря очистить и натереть на мелкой терке. Апельсин вымыть, очистить от кожуры, разделить на дольки, затем аккуратно снять пленки. Морковь, тыкву и корень имбиря тщательно перемешать, посолить, поперчить, еще раз перемешать. Затем выложить на блюдо горкой, заправить оливковым маслом и уксусом, украсить дольками апельсина.

Салат из редьки с помидорами

Ингредиенты:

2 черные редьки, 2 крупных помидора, 50 г твердого сыра, 50 г майонеза, 3 веточки петрушки, соль, молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления:

Черную редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке, посолить, поперчить. Помидоры вымыть и нарезать тонкими кружочками. Сыр натереть на крупной терке, зелень петрушки вымыть и обсушить. Кружочки помидоров выложить в один слой на плоское блюдо, сверху уложить редьку, посыпать тертым сыром, полить майонезом и украсить зеленью петрушки.

Салат из редьки с кальмарами

Ингредиенты:

1 черная редька, 100 г консервированных кальмаров, 1 головка красного репчатого лука, 100 г листьев зеленого салата, 50 г кинзы, 34 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Редьку очистить, вымыть, нарезать тонкой соломкой. Красный репчатый лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Листья зеленого салата вымыть и обсушить. Редьку, кальмары и красный репчатый лук тщательно перемешать, выложить на листья салата. Зелень кинзы мелко порубить, смешать с растительным маслом, солью и перцем и заправить салат.

Салат из редьки с огурцом

Ингредиенты:

1 черная редька, 1 крупный огурец, по 50 г зелени петрушки и укропа, 100 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке, посолить и оставить на 1 час. Огурец вымыть, натереть на крупной терке, смешать с редькой. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарубить. Салат заправить сметаной, украсить зеленью петрушки и укропа.

Салат из редьки с маринованными опятами

Ингредиенты:

1 черная редька, 150 г маринованных опят, 100 г зелени сельдерея, 30 мл лимонного сока, 35 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Редьку очистить, вымыть, нарезать тонкой соломкой. Зелень сельдерея вымыть, обсушить, мелко нарезать. Для приготовления заправки лимонный сок смешать с растительным маслом, солью и перцем. Редьку смешать с маринованными опятами и зеленью сельдерея, полить заправкой.

Салат из редьки с солеными огурцами

Ингредиенты:

3–4 редьки, 2 соленых огурца, 1 головка красного репчатого лука, 1 пучок зеленого салата, 100 г майонеза, соль, белый молотый перец по вкусу.

Способ приготовления:

Редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Соленые огурцы нарезать мелкими кубиками. Красный репчатый лук очистить, вымыть, мелко порубить. Листья зеленого салата вымыть и обсушить. Редьку смешать с солеными огурцами и красным репчатым луком, посолить, поперчить, заправить майонезом и выложить на листья салата.

Салат из редьки с жареным мясом

Ингредиенты:

2 черные редьки, 400 г свинины, 100 г зелени петрушки, 50 мл растительного масла, 100 г майонеза, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Редьку очистить, вымыть, нарезать тонкой соломкой. Свинину тщательно вымыть, обсушить, нарезать тонкими полосками, посолить, поперчить, затем жарить до готовности на растительном масле. Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать. Редьку смешать с жареным мясом и зеленью петрушки, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Салат из редьки дайкон с корейской морковью

Ингредиенты:

1 редька дайкон, 100 г корейской моркови, 2 мандарина, 30 мл соевого соуса, соль, кайенский перец по вкусу.

Способ приготовления:

Редьку дайкон вымыть, очистить, нарезать тонкими кружочками. Мандарины вымыть, очистить от кожуры и пленок. Редьку смешать с корейской морковью и мандаринами, посолить, поперчить, заправить соевым соусом.

Салат из свеклы с чесноком и грецкими орехами

Ингредиенты:

2 крупные свеклы, 4 зубчика чеснока, 100 г грецких орехов, 50 г чернослива без косточек, по 50 г зелени петрушки и кинзы, 100 г майонеза, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Свеклу вымыть, варить до готовности, затем остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Чеснок очистить, вымыть, мелко порубить. Зелень петрушки и кинзы вымыть, мелко нарезать. Чернослив тщательно промыть, залить кипятком, оставить на 15 минут, затем откинуть на дуршлаг, обсушить и нарезать небольшими кусочками. Грецкие орехи измельчить. Свеклу смешать с чесноком, черносливом, грецкими орехами, зеленью петрушки и кинзы, посолить, поперчить, заправить майонезом. Салат уложить горкой на блюдо, украсить веточками петрушки и кинзы.

Салат «Натюрморт»

Ингредиенты:

2 свеклы, 200 г красной фасоли, 2 яблока, 50 мл растительного масла, 1 лимон, по 50 г зелени петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Свеклу отварить, дать остыть, очистить и нарезать кубиками. Фасоль замочить на 1,5–2 часа, затем отварить в подсоленной воде и остудить. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать мелкими кубиками. Все смешать, посолить, поперчить и заправить растительным маслом с добавлением сока половины лимона. Перед подачей к столу украсить салат дольками лимона и веточками укропа и петрушки.

Салат из свеклы с хреном, яблоками и фундуком

Ингредиенты:

3 некрупные свеклы, 1 корень хрена, 1 зеленое яблоко, 50 г фундука, 20 мл лимонного сока, 3 веточки кудрявой петрушки, 35 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Свеклу вымыть, варить до готовности, остудить, очистить и нарезать тонкими кружочками.

Корень хрена очистить, вымыть, мелко порубить. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать тонкой соломкой, затем сбрызнуть лимонным соком.

Фундук измельчить. Зелень петрушки вымыть, обсушить. Яблоки смешать с корнем хрена и фундуком. На плоское блюдо уложить свеклу, сверху выложить смесь из яблок с хреном и фундуком, посолить, поперчить, заправить растительным маслом и украсить зеленью петрушки.

Салат из свеклы с зеленым горошком и ветчиной

Ингредиенты:

2 свеклы, 2 картофелины, 100 г зеленого консервированного горошка, 200 г ветчины, 50 г зеленого лука, 100 г майонеза, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Свеклу вымыть, варить до готовности, затем очистить и нарезать соломкой. Картофель вымыть, отварить, остудить и очистить. Вареный картофель и ветчину нарезать мелкими кубиками. Зеленый лук вымыть и мелко порубить. Свеклу смешать с картофелем, зеленым горошком, ветчиной и зеленым луком, посолить, поперчить, заправить майонезом. Салат выложить горкой на блюдо, украсить перышками зеленого лука.

Салат из помидоров с чесночной заправкой

Ингредиенты:

4 помидора, по 50 г зелени петрушки и укропа, 30 г толченого чеснока, 120 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками. Выложить все в один слой на широкое блюдо. Смешать сметану с чесноком и солью. Полученным соусом смазать каждый кружочек помидоров.

Готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Салат «Красная поляна»

Ингредиенты:

5–6 помидоров, 2–3 луковицы красного репчатого лука, 30 мл растительного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать дольками, оставив два помидора для украшения. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать тонкими кольцами или полукольцами. Все смешать, оставив несколько колец лука для украшения, добавить перец и соль, заправить растительным маслом или майонезом.

Готовый салат украсить тонкими кольцами лука и вырезанными в виде цветочков помидорами.

Салат из помидоров и кочанного салата

Ингредиенты:

5 помидоров средней величины, 2 кочешка зеленого салата, 5 кислых яблок, 100 г сметаны, 30 мл лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы, нарезать ломтиками и уложить в салатницу. Листья зеленого салата вымыть, обсушить, крупно нарезать и положить на помидоры. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать тонкими ломтиками и выложить на помидоры с зеленым салатом.

Сметану смешать с лимонным соком и солью и полученным соусом залить салат. Вместо сметаны можно использовать салатную заправку из растительного масла и 3%-ного уксуса.

Салат по-молдавски

Ингредиенты:

3 помидора, 1 огурец, 2 сладких перца, 1 небольшая луковица, 50 мл растительного масла, 15 мл 3%-ного уксуса, 50 г зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Свежие помидоры и огурец вымыть и нарезать тонкими кружочками. Лук очистить, нарезать кольцами, посыпать солью, полить небольшим количеством растительного масла и слегка размять. Сладкий перец вымыть, удалить семена и нарезать тонкой соломкой. Укроп вымыть, обсушить и мелко нарезать. Все смешать, заправить растительным маслом с добавлением уксуса.

Салат «Синьор помидор»

Ингредиенты:

3 помидора, 2 клубня картофеля средней величины, 2 яйца, 1 луковица, 1 корень сельдерея, 30 мл растительного масла, 5 мл 3%-ного уксуса, 50 г зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Свежие помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и нарезать тонкими кружочками. Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, очистить, дать остыть и нарезать кубиками. Яйца сварить вкрутую, дать остыть, очистить и мелко нарезать.

Лук очистить и нарезать кольцами. Сельдерей очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Все смешать, посолить, заправить растительным маслом с добавлением уксуса.

Перед подачей к столу посыпать салат мелко нарубленной зеленью укропа.

Салат «Аппетитная горка»

Ингредиенты:

4–5 помидоров, 5 яиц, 1 корень петрушки, 2 сладких перца, 1 луковица, 1 пучок зеленого салата, 40 г тертого сыра, 50 г майонеза, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Помидоры вымыть, удалить плодоножки, нарезать дольками, посыпать солью и перцем. Яйца сварить вкрутую, дать остыть, очистить и нарезать мелкими кубиками. Корень петрушки очистить, вымыть и нарезать соломкой. Сладкий перец вымыть, удалить семена и нарезать кубиками или соломкой. Лук очистить и мелко нарубить.

Все, кроме помидоров, смешать и заправить майонезом. На широкое блюдо выложить вымытые листья зеленого салата, на них положить помидоры, а между ломтиками помидоров разместить яичный салат так, чтобы получилась горка из помидоров и салата. Посыпать тертым сыром.

Салат из помидоров с сыром

Ингредиенты:

3–4 помидора, 150 г твердого сыра, 1 луковица, 50 г майонеза, 50 г сметаны, сок половины лимона, 30 г зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и нарезать кружочками. Сыр натереть на крупной терке и добавить к помидорам. Лук очистить и мелко нарезать. Все смешать, добавить лимонный сок, перец и соль, заправить майонезом и сметаной. Перед подачей к столу посыпать салат мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат «Витаминный»

Ингредиенты:

8 помидоров, 1 огурец, 1 яблоко, 70 г майонеза, по 50 г зелени петрушки и укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать ломтиками. Огурец вымыть и нарезать небольшими кусочками. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Зелень петрушки и укропа вымыть, обсушить, мелко нарубить, оставив несколько веточек для украшения. Все смешать, посолить, заправить майонезом.

Готовый салат украсить веточками петрушки и укропа.

Салат по-японски

Ингредиенты:

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.