

лучшие рецепты

Необыкновенные Июда

**консервированных
и замороженных
продуктов**

**мясо, рыба,
морепродукты,
овощи, фрукты**

рипол классик

**Необыкновенные блюда
из консервированных
и замороженных
продуктов. Мясо, рыба,
морепродукты, овощи, фрукты**

«РИПОЛ Классик»

2010

Необыкновенные блюда из консервированных и замороженных продуктов. Мясо, рыба, морепродукты, овощи, фрукты / «РИПОЛ Классик», 2010

На страницах этой книги собраны лучшие рецепты блюд из продуктов, которые не требуют дополнительной обработки. Оригинальные салаты и закуски, сытные супы и вторые блюда, вкуснейшая выпечка и восхитительные десерты – все это можно приготовить быстро из маринованных, замороженных, сушеных и консервированных продуктов.

, 2010

© РИПОЛ Классик, 2010

Содержание

Введение	6
Салаты и закуски	7
Овощные салаты и закуски	8
Салат из помидоров и маринованного болгарского перца	8
Закуска из консервированных зеленых помидоров	8
Икра из помидоров и маринованной черемши	8
Острая закуска из соленых помидоров	9
Салат из помидоров, маринованных огурцов и хрена	9
Салат из помидоров, маринованных огурцов и стручковой фасоли	9
Слоеная закуска из помидоров и соленых огурцов	10
Острая закуска из помидоров и маринованных огурцов	10
Закуска из помидоров и ветчины	10
Салат из помидоров, копченой курицы и маринованного винограда	10
Салат из помидоров и консервированных кабачков	11
Томатная закуска с солеными баклажанами	11
Салат из помидоров и квашеной капусты	11
Помидоры, фаршированные маринованной цветной капустой	11
Соленые помидоры, фаршированные грибами	12
Помидоры, фаршированные консервированной печенью трески	12
Помидоры, фаршированные баклажанной икрой	12
Помидоры, фаршированные консервированной рыбой	13
Помидоры, фаршированные копченой курицей	13
Помидоры, фаршированные маринованным луком	13
Помидоры, фаршированные солеными грибами	13
Помидоры, фаршированные редькой и консервированным зеленым горошком	14
Маринованные помидоры, фаршированные креветками	14
Салат из маринованных огурцов и болгарского перца	14
Соленые огурцы с горчицей	15
Соленые огурцы в томатном соусе	15
Салат из огурцов и маринованных баклажанов	15
Малосольные огурцы с укропом в сметане	15
Малосольные огурцы под чесночным соусом	16
Соленые огурцы с чесноком и яблоками	16
Салат из соленых огурцов и сельдерея	16
Салат из соленых огурцов и свежей капусты	16
Салат из соленых огурцов и свеклы	17
Малосольные огурцы, фаршированные перепелиными яйцами и зеленым луком	17
Малосольные огурцы, фаршированные копченым мясом	17
Огурцы, фаршированные консервированным зеленым горошком	18

Соленые огурцы, фаршированные морковью и чесноком	18
Соленые огурцы, фаршированные зеленью	18
Малосольные огурцы, фаршированные брынзой	18
Соленые огурцы, фаршированные грибами	19
Соленые огурцы, фаршированные тертым хреном	19
Конец ознакомительного фрагмента.	20

Необыкновенные блюда из консервированных и замороженных продуктов. Мясо, рыба, морепродукты овощи, фрукты

Составитель Д. В. Нестерова

Введение

Существует множество блюд, которые можно приготовить легко и быстро. Именно поэтому опытные хозяйки делают домашние заготовки: маринуют, квасят, солят, замораживают и сушат овощи, грибы, фрукты и зелень, варят варенье, готовят малосольную рыбу и даже тушенку. И это очень удобно, поскольку экономит время, деньги и силы.

Открыв банки с маринованными огурцами, квашеной капустой, консервированными свеклой, морковью и зеленым горошком, можно за 10 минут приготовить винегрет, добавив в него только репчатый лук и вареный картофель.

Множество классических салатов готовят с добавлением консервированных продуктов. Но из подобных ингредиентов можно приготовить не только закуски, но и другие блюда – супы, горячие мясные и рыбные кушанья, пироги, торты и, конечно, вкуснейшие десерты.

Оригинальные рецепты, собранные в этой книге, будут интересны как начинающим, так и опытным хозяйкам. Ведь на их основе можно приготовить собственные кулинарные шедевры, которые обязательно оценят по достоинству не только члены семьи, но и даже самые привередливые гости.

Салаты и закуски

Салаты и закуски не только разнообразят повседневное меню, украшают стол и возбуждают аппетит, но и утоляют голод не хуже, чем высококалорийные вторые блюда.

Любая хозяйка знает, что легче и быстрее приготовить салаты и закуски из продуктов, которые не требуют дополнительной обработки, то есть из маринованных, замороженных, сушеных овощей и грибов, копченого мяса, консервированной рыбы.

Овощные салаты и закуски

В состав овощей входят пищевые волокна, различные витамины и минеральные вещества, а также органические кислоты и другие вещества, необходимые для организма человека.

Больше всего витаминов присутствует в свежих овощах, кулинарная обработка, особенно длительное тушение, снижает их содержание.

В то же время некоторые методы консервирования сохраняют в овощах значительную часть витаминов.

Салат из помидоров и маринованного болгарского перца

Ингредиенты

3–4 помидора, 2 стручка маринованного болгарского перца, 3 столовые ложки оливкового масла, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, 1 пучок зелени укропа, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать тонкими ломтиками и выложить на дно салатника. Болгарский перец нарезать ломтиками и положить поверх помидоров. Зелень укропа вымыть и нарубить. Смешать растительное масло, уксус, рубленую зелень, перец и соль. Заправить приготовленным соусом салат.

Закуска из консервированных зеленых помидоров

Ингредиенты

6 консервированных зеленых помидоров, 1 луковица, 3 моркови, 3–4 стручка болгарского перца, 1 чайная ложка сахара, 40 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Помидоры нарезать кружочками. Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, обжарить в 20 мл растительного масла. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, посыпать сахаром, обжарить в оставшемся растительном масле. Стручки болгарского перца вымыть, удалить семена и нарезать полосками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

В салатник выложить слоями помидоры, лук, морковь, болгарский перец. Салат посолить, оставить на 20 минут, затем посыпать зеленью петрушки.

Икра из помидоров и маринованной черемши

Ингредиенты

5–6 помидоров, 200 г маринованной черемши, 1 пучок зеленого лука, 1 огурец, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, мелко нарезать, сбрызнуть укусом, посолить, поперчить, выложить на сковороду, добавить растительное масло и тушить на слабом огне в течение 15 минут.

Черемшу мелко нарезать. Зеленый лук вымыть и нарубить. Яйца очистить и измельчить. Огурец вымыть, очистить и нарезать кружочками.

Тушеные помидоры протереть через сито, добавить черемшу, зеленый лук и яйца. Икру выложить в салатник и украсить кружочками огурца.

Острая закуска из соленых помидоров

Ингредиенты

4–5 соленых помидоров, 1 огурец, 1 луковица, 1 стручок острого перца, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Огурец вымыть, нарезать кружочками. Стручок острого перца вымыть, удалить семена и мелко нарезать.

Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Помидоры без кожицы размять.

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, сбрызнуть уксусом, выложить на сковороду, добавить острый перец, соль, растительное масло, влить немного воды и тушить на слабом огне в течение 10 минут, затем добавить толченый чеснок, зелень петрушки, перемешать, остудить и смешать с помидорами и огурцом.

Если для приготовления закуски используются острые соленые помидоры, перец можно не добавлять.

Салат из помидоров, маринованных огурцов и хрена

Ингредиенты

5–6 помидоров, 2 маринованных огурца, ½ корня хрена, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 3–4 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать ломтиками. Огурцы нарезать кружочками.

Корень хрена очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Помидоры, огурцы и лук выложить на блюдо, посыпать толченым чесноком, посолить, поперчить и полить растительным маслом. Сверху положить тертый хрен.

Салат из помидоров, маринованных огурцов и стручковой фасоли

Ингредиенты

5–6 помидоров, 2–3 маринованных огурца, 150 г стручковой фасоли, 100 г пекинской капусты, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 1 чайная ложка томатной пасты, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени укропа, ½ чайной ложки сахарной пудры, соль.

Пекинская капуста (пет-сай) – растение с нежными сочными листьями. Листовые формы капусты используют как салатную зелень, кочанные – для приготовления супов и гарниров. Также пекинскую капусту сушат, квасят и маринуют.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками, так же нарезать огурцы. Листья пекинской капусты вымыть. Стручковую фасоль вымыть, положить в глубокую сковороду, добавить соль, оливковое масло, влить немного воды и тушить на слабом огне до готовности. Зеленый лук и зелень укропа вымыть, нарубить. Яйца очистить и разрезать каждое на четыре части.

Для приготовления соуса смешать уксус, сахарную пудру, томатную пасту, зелень укропа и зеленый лук. Взбить в блендере.

Листья пекинской капусты выложить на блюдо, сверху положить горкой тушеную фасоль, а вокруг нее, чередуя, уложить кружочки помидоров и огурцов. Салат полить соусом, украсить четвертинками яиц.

Слоеная закуска из помидоров и соленых огурцов

Ингредиенты

5–6 помидоров, 3–4 соленых огурца, 1 луковица, 100 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки, перец.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружочками, так же нарезать огурцы. Помидоры и огурцы выложить на блюдо слоями, посыпая каждый перцем. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и положить сверху помидоров и огурцов.

Для приготовления соуса зелень петрушки вымыть, нарубить, смешать со сметаной. Овощи полить соусом.

Острая закуска из помидоров и маринованных огурцов

Ингредиенты

4–5 помидоров, 3–4 маринованных огурца, 1 луковица, 1 стручок острого перца, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками, так же нарезать огурцы. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Стручок острого перца вымыть, запечь в духовке, очистить от кожицы и семян и измельчить. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Помидоры и огурцы выложить в салатник так, чтобы помидоры были сверху, посолить. Сверху положить лук, измельченный острый перец и зелень, сбрызнуть уксусом.

Закуска из помидоров и ветчины

Ингредиенты

4–5 помидоров, 200 г копченой ветчины, 100 г сметаны, 1 яблоко, ½ пучка зелени петрушки, ¼ чайной ложки карри, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать тонкими кружочками и посолить. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить семена и натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Ветчину нарезать кубиками. Сметану взбить с зеленью петрушки, перцем и карри.

На блюдо выложить слоями ветчину, яблоко, помидоры, полить соусом.

Салат из помидоров, копченой курицы и маринованного винограда

Ингредиенты

5–6 помидоров, 300 г филе копченой курицы, 100 г маринованного винограда, 5 столовых ложек майонеза, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 пучок зеленого лука, ½ лимона, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать тонкими дольками, уложить горкой в салатник, посолить и поперчить. Зеленый лук вымыть и нарубить. Филе нарезать ломтиками. Яйцо очистить и нарубить. Лимон вымыть, очистить и нарезать тонкими дольками.

Вокруг помидоров разложить ломтики мяса, маринованный виноград и зеленый лук. Помидоры полить майонезом, украсить дольками лимона и яйцом.

Салат из помидоров и консервированных кабачков

Ингредиенты

4 помидора, 200 г консервированных кружочками кабачков, 50 мл кукурузного масла, 50 г корейской моркови, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки, ½ чайной ложки майорана, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать ломтиками. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Для приготовления соуса кукурузное масло смешать с чесноком, майораном, перцем и солью.

Кабачки нарезать полукружиями, смешать с помидорами и корейской морковью, полить соусом.

Томатная закуска с солеными баклажанами

Ингредиенты

1 кг помидоров, 2 соленых баклажана, 1 пучок зелени укропа, 50 г маслин без косточек, 3 столовые ложки растительного масла, ½ чайной ложки базилика, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны мелко нарезать кубиками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Помидоры вымыть, мелко нарезать, выложить на сковороду, добавить баклажаны, растительное масло, перец, соль, базилик и тушить в течение 5 минут.

Томатную закуску выложить горкой на блюдо, посыпать зеленью укропа и украсить маслинами.

Салат из помидоров и квашеной капусты

Ингредиенты

6–7 помидоров, 200 г квашеной капусты, 50 г корейской моркови, 3 столовые ложки нерафинированного подсолнечного масла, ¼ чайной ложки тмина, перец, соль.

Способ приготовления

Для приготовления соуса подсолнечное масло смешать с тмином, перцем и солью.

Помидоры вымыть, нарезать ломтиками, смешать с капустой и корейской морковью, полить соусом.

Помидоры, фаршированные маринованной цветной капустой

Ингредиенты

6–8 помидоров, 100 г маринованной цветной капусты, 2 столовые ложки консервированной мексиканской смеси, 1 сваренное вкрутую яйцо, 3 столовые ложки майонеза, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой часть мякоти. Зелень петрушки вымыть.

Яйцо очистить и мелко нарезать. Цветную капусту мелко нарезать и смешать с мексиканской смесью, яйцом и майонезом. Наполнить полученным фаршем помидоры, украсить веточками петрушки.

Соленые помидоры, фаршированные грибами

Ингредиенты

5–6 твердых соленых помидоров, 100 г сушеных грибов, 1 луковица, 2–3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зеленого лука, щепотка сушеного любистока, перец.

Способ приготовления

Предварительно замоченные грибы отварить до готовности. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Грибы смешать с репчатым луком, обжарить в растительном масле, затем пропустить через мясорубку, смешать с зеленым луком, перцем и любистоком.

У соленых помидоров срезать верхнюю часть, удалить чайной ложкой часть мякоти и наполнить грибной икрой.

Помидоры, фаршированные консервированной печенью трески

Ингредиенты

5–6 помидоров, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 соленый огурец, 150 г консервированной печени трески, 1 столовая ложка сладкого кетчупа, ½ лайма, 2–3 листа пекинской капусты, 1 столовая ложка соевого соуса, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Соевый соус – жидкость темного цвета с приятным ароматом и резким вкусом, один из основных компонентов азиатской кухни. Готовится из соевых бобов и используется для усиления вкусовых и ароматических качеств овощных, рыбных и мясных блюд.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, разрезать пополам, вынуть чайной ложкой часть мякоти. Каждую половинку посолить, поперчить и сбрызнуть соевым соусом.

Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Соленый огурец нарезать кубиками.

Лайм нарезать тонкими кружочками. Листья пекинской капусты вымыть.

Печень трески пропустить через мясорубку и смешать с яйцами, зеленью петрушки и соленым огурцом. Добавить в фарш томатный кетчуп и тщательно перемешать.

Наполнить половинки помидоров фаршем и соединить вместе. Выложить фаршированные помидоры на покрытое листьями пекинской капусты блюдо, на каждый помидор положить ломтик лайма.

Помидоры, фаршированные баклажанной икрой

Ингредиенты

4 помидора, 150–200 г баклажанной икры, 1 луковица, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 1 столовая ложка растительного масла, ½ пучка зелени кинзы, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, вынуть часть мякоти. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, сбрызнуть уксусом, посолить, оставить на 15 минут, затем обжарить в растительном масле. Зелень кинзы вымыть, нарубить, смешать с баклажанной икрой. Помидоры наполнить баклажанной икрой, украсить кольцами лука.

Помидоры, фаршированные консервированной рыбой

Ингредиенты

3–4 помидора, 100 г консервированного в масле тунца, 3–4 кружочка лимона, 2 столовые ложки майонеза, 8–10 листьев красного салата, 1 пучок зелени петрушки, щепотка сушеного розмарина, перец.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, разрезать пополам, удалить часть мякоти. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Листья салата вымыть.

Консервированную рыбу размять вилкой, смешать с перцем, розмарином, зеленью петрушки и майонезом. Наполнить фаршем каждую половинку помидоров. Выложить помидоры на блюдо, покрытое листьями салата, украсить кружочками лимона.

Помидоры, фаршированные копченой курицей

Ингредиенты

4–5 помидоров, 150 г мяса копченой курицы, 1 луковица, 1 столовая ложка соевого соуса, 20 г корейской моркови, ½ пучка зелени петрушки, перец.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой часть мякоти. Зелень петрушки вымыть. Лук очистить, вымыть, нарезать, залить соевым соусом, оставить на 15 минут. Мясо курицы нарезать, поперчить, смешать с луком и корейской морковью. Наполнить фаршем помидоры и украсить веточками петрушки.

Помидоры, фаршированные маринованным луком

Ингредиенты

4–5 помидоров, 3 маринованные луковицы, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2–3 шампиньона, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка майонеза, 10–12 маслин, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой часть мякоти. Лук мелко нарезать. Яйцо очистить и натереть на крупной терке. Шампиньоны промыть, мелко нарезать, посолить, обжарить в сливочном масле. Лук, яйцо и грибы смешать с майонезом, поперчить.

Наполнить фаршем помидоры, выложить их на блюдо, украсить маслинами.

Помидоры, фаршированные солеными грибами

Ингредиенты

4–5 помидоров, 100 г соленых груздей, 1 луковица, 50 г маринованных чесночных стрелок, ½ пучка зелени укропа.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой часть мякоти. Соленые грибы промыть холодной водой и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа вымыть и измельчить.

Соленые грибы смешать с луком и зеленью, наполнить этим фаршем помидоры. Помидоры выложить на блюдо, украсить чесночными стрелками.

Помидоры, фаршированные редькой и консервированным зеленым горошком

Ингредиенты

6–7 помидоров, 100 г редьки дайкон, 3 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 3 столовые ложки майонеза, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 6–7 кружочков копченой колбасы, ½ пучка зелени петрушки, перец, соль.

Редька дайкон хорошо сочетается с маринованным луком, жареной или корейской морковью, а также с вареным мясом и любыми колбасными изделиями.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной частью мякоти. Редьку вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Зелень петрушки вымыть.

Редьку смешать с луком, зеленым горошком, солью, перцем и 2 столовыми ложками майонеза.

Наполнить этой смесью помидоры, выложить их на блюдо, положить на каждый колбасу, смазать оставшимся майонезом, украсить веточками петрушки.

Маринованные помидоры, фаршированные креветками

Ингредиенты

8–10 помидоров, 150 г вареных очищенных креветок, 100 г копченого мяса курицы, 2 редиса, 1 болгарский перец, 1 ломтик белого хлеба, 3 столовые ложки майонеза, 2 чайные ложки оливкового масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 огурец, 20 г корейской моркови, 1 пучок листьев салата, ½ стакана молока, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Хлеб размочить в молоке. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйцо очистить, разрезать поперек на 2 части, вынуть желток, растолочь с ломтиком хлеба, добавить соль, перец и зелень петрушки. Наполнить полученным фаршем яичные белки.

Помидоры вымыть, срезать верхнюю часть и удалить часть мякоти. Листья салата вымыть. Болгарский перец вымыть, удалить семена, мелко нарезать. Редис и огурец вымыть, очистить и нашинковать. Мясо курицы и креветок мелко нарезать.

Для приготовления начинки смешать болгарский перец, морковь, редис, огурец, мясо курицы, креветок, майонез и оливковое масло. Наполнить приготовленным фаршем помидоры.

Дно блюда выложить листьями салата, сверху поместить фаршированные помидоры и половинки яиц.

Салат из маринованных огурцов и болгарского перца

Ингредиенты

4–5 маринованных огурцов, 1 стручок болгарского перца, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 2 пучка зелени укропа, 3–4 столовые ложки растительного масла, ¼ чайной ложки тмина, кайенский перец.

Способ приготовления

Огурцы нарезать тонкими дольками. Болгарский перец вымыть, удалить семена и нарезать кольцами. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Для приготовления соуса растительное масло смешать с перцем, зеленью укропа и тмином.

Овощи выложить на блюдо слоями: огурцы, болгарский перец, лук. Каждый слой полить соусом.

Соленые огурцы с горчицей

Ингредиенты

5–6 соленых огурцов, 1 столовая ложка горчицы, 1 столовая ложка нерафинированного подсолнечного масла, 1 пучок зелени петрушки, 100 г оливок без косточек.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Огурцы нарезать кружочками, выложить на блюдо, сбрызнуть маслом, смазать горчицей. На каждый кружочек положить оливки, посыпать зеленью петрушки.

Соленые огурцы в томатном соусе

Ингредиенты

4–5 соленых огурцов, 100 мл острого томатного соуса, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления

Огурцы нарезать дольками. Яйца очистить и разрезать на 4 части. Зелень укропа вымыть. Огурцы выложить в салатник, залить томатным соусом, оформить четвертинками яиц, веточками укропа.

Салат из огурцов и маринованных баклажанов

Ингредиенты

5–6 огурцов, 150 г маринованных баклажанов, 1 пучок зелени укропа, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка тертого чеснока, перец, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать соломкой. Баклажаны мелко нарезать. Зелень укропа вымыть и нарубить. Для приготовления соуса растительное масло перемешать с чесноком, зеленью укропа, перцем и солью. Огурцы перемешать с баклажанами, заправить соусом.

Малосольные огурцы с укропом в сметане

Ингредиенты

5–6 малосольных огурцов, 2 пучка зелени укропа, 100 г сметаны, ¼ чайной ложки сушеного базилика, перец.

Способ приготовления

Огурцы нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Для приготовления соуса сметану взбить с базиликом и перцем. Огурцы выложить на блюдо, полить соусом и посыпать зеленью укропа.

Малосольные огурцы под чесночным соусом

Ингредиенты

5–6 малосольных огурцов, 3 зубчика чеснока, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа, перец.

Способ приготовления

Огурцы нарезать брусочками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Майонез взбить с чесноком, зеленью укропа и перцем. Огурцы выложить на блюдо, полить чесночным соусом.

Соленые огурцы с чесноком и яблоками

Ингредиенты

3–4 соленых огурца, 2 зубчика чеснока, 2 яблока, 50 г сметаны, 1 яйцо, ½ чайной ложки сахара, 1 чайная ложка аджики, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Огурцы нарезать соломкой. Чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Для приготовления соуса яйцо взбить со сметаной, аджикой и сахаром. Огурцы, яблоки и чеснок смешать, выложить в салатник, полить соусом и посыпать зеленью петрушки.

Салат из соленых огурцов и сельдерея

Ингредиенты

4–5 соленых огурцов, 200 г корня сельдерея, 100 г брынзы, 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса.

Способ приготовления

Корень сельдерея вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой. Брынзу нарезать кубиками.

Зелень сельдерея вымыть и нарубить. Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами и сбрызнуть уксусом. Огурцы нарезать кружочками, выложить в салатник, смешать с сельдереем и брынзой, заправить майонезом, украсить кольцами лука.

Салат из соленых огурцов и свежей капусты

Ингредиенты

3–4 соленых огурца, 150 г белокочанной капусты, 1 морковь, 2–3 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, ¼ чайной ложки сахара, ¼ чайной ложки смеси молотой гвоздики и майорана, перец.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать, перетереть с сахаром и перцем, сбрызнуть уксусом, оставить на 10 минут. Морковь вымыть, очистить и натереть на мелкой терке.

Огурцы нарезать соломкой. Для приготовления заправки растительное масло смешать с гвоздикой и майораном. Капусту выложить в салатник, перемешать с морковью и огурцами, полить заправкой.

Салат из соленых огурцов и свеклы

Ингредиенты

4–5 соленых огурцов, 1 свекла, 1 столовая ложка тертого хрена, 50 г сметаны, 50 г майонеза, 1 столовая ложка сладкого кетчупа, 1 пучок зеленого лука, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, ¼ чайной ложки сахара, ¼ чайной ложки красного молотого перца.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, посыпать сахаром, сбрызнуть уксусом и перемешать с хреном. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Для приготовления соуса сметану взбить с майонезом, кетчупом и перцем.

Огурцы нарезать кубиками, перемешать со свеклой, выложить в салатник, полить соусом, посыпать зеленым луком.

Малосольные огурцы, фаршированные перепелиными яйцами и зеленым луком

Ингредиенты

5–6 малосольных огурцов, 5 сваренных вкрутую перепелиных яиц, 2 пучка зеленого лука, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка соевого соуса, ¼ чайной ложки сушеного базилика, перец.

Базилик – пряное растение, его зелень используется как приправа для овощных, мясных и рыбных блюд, а также для ароматизации маринадов, солений и колбасных изделий. Базилик также добавляют в масло, творог и омлеты.

Способ приготовления

Огурцы разрезать вдоль и пополам, удалить из середины часть мякоти, полить соевым соусом, поперчить и оставить на 20 минут.

Зеленый лук вымыть и нарубить.

Яйца очистить и натереть на крупной терке. Яйца и лук (1 пучок) перемешать с майонезом и базиликом, наполнить этой смесью половинки огурцов, соединить их, поставить в микроволновую печь на 1 минуту.

Огурцы выложить на блюдо, посыпать оставшимся луком.

Малосольные огурцы, фаршированные копченым мясом

Ингредиенты

5–6 огурцов, 150 г копченой свинины, 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза, 200 г консервированных помидоров черри, перец.

Способ приготовления

Огурцы разрезать вдоль и пополам, удалить из середины часть мякоти, поперчить и припустить в небольшом количестве воды.

Лук очистить, вымыть, пропустить через мясорубку вместе с мясом, смешать с майонезом. Наполнить фаршем половинки огурцов, выложить на блюдо, украсить помидорами черри.

Огурцы, фаршированные консервированным зеленым горошком

Ингредиенты

5–6 огурцов, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 яйца, 100 г сыра, 20 г сливочного масла, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 2 столовые ложки майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, разрезать вдоль и пополам, удалить из середины часть мякоти, посолить, поперчить и оставить на 20 минут.

Сыр натереть на крупной терке. Яйца взбить. Наполнить зеленым горошком половинки огурцов, соединить их, перевязать нитками, полить яичной смесью, обвалить в панировочных сухарях, выложить на смазанное сливочным маслом блюдо, посыпать тертым сыром и запекать 1 минуту в микроволновой печи при мощности 100%.

Огурцы выложить в салатник, смазать майонезом.

Соленые огурцы, фаршированные морковью и чесноком

Ингредиенты

5–6 соленых огурцов, 100 г корейской моркови, 2 зубчика чеснока, 50 г майонеза, 100 г маринованных опят, 1 пучок зелени укропа, перец.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть и нарубить. Чеснок очистить, вымыть, измельчить, смешать с морковью, зеленью укропа и майонезом. Огурцы разрезать вдоль и пополам, удалить из середины часть мякоти, наполнить приготовленным фаршем, выложить на блюдо, поперчить, украсить грибами.

Соленые огурцы, фаршированные зеленью

Ингредиенты

5–6 соленых огурцов, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зеленого лука, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 чайные ложки лимонного сока, 2 столовые ложки майонеза, перец.

Способ приготовления

Зелень петрушки и зеленый лук вымыть, нарубить, поперчить и сбрызнуть лимонным соком. Яйцо очистить, мелко нарезать и смешать с зеленью.

Соленые огурцы разрезать вдоль и пополам, удалить из середины часть мякоти и наполнить приготовленной начинкой.

Половинки огурцов выложить на блюдо, поперчить, смазать майонезом.

Малосольные огурцы, фаршированные брынзой

Ингредиенты

5–6 малосольных огурцов, 100 г брынзы, 50 г майонеза, 1 столовая ложка горчицы, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Брынзу мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, нарубить, смешать с брынзой и майонезом. Огурцы разрезать вдоль и пополам, удалить из середины часть мякоти и наполнить приготовленной смесью. Половинки огурцов выложить на блюдо, смазать горчицей, украсить веточками петрушки.

Соленые огурцы, фаршированные грибами

Ингредиенты

5–6 соленых огурцов, 100 г маринованных маслят, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 1 пучок зелени укропа, 100 г сладкого лука-шалота, ½ чайной ложки сахара.

Свежий или маринованный лук-шалот сладких сортов используется для приготовления салатов и закусок. Острый лук добавляют в супы, а также в горячие рыбные, мясные и овощные блюда.

Способ приготовления

Соленые огурцы разрезать вдоль и пополам, удалить из середины часть мякоти, припустить в небольшом количестве воды. Зелень укропа вымыть и нарубить. Лук очистить, вымыть, крупно нарезать, посыпать сахаром и сбрызнуть уксусом. Маринованные грибы мелко нарезать.

Половинки огурцов наполнить грибами, выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа, оформить луком-шалотом.

Соленые огурцы, фаршированные тертым хреном

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.