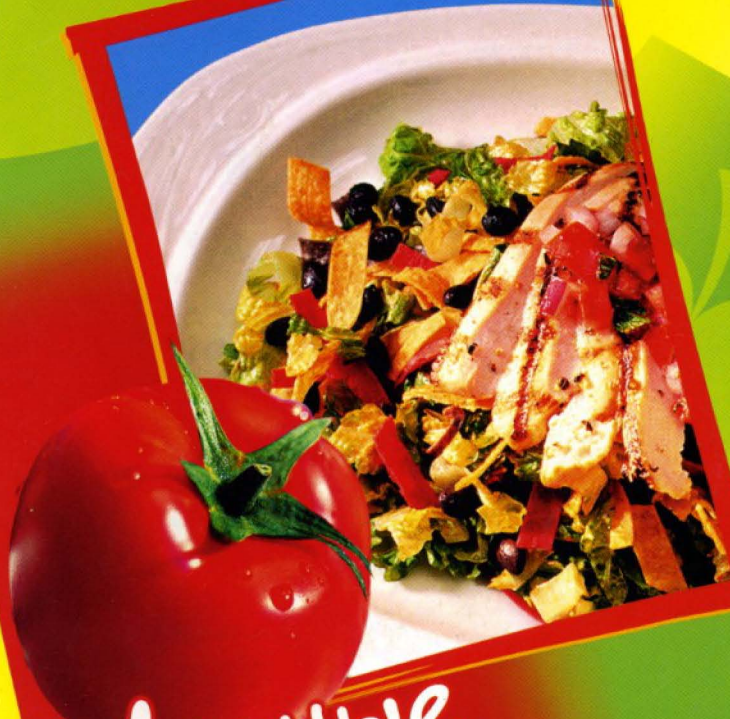


А.Молоховец



Мясные
салаты
и винегреты

*быстро
и
вкусно*

Быстро и вкусно

А. Молоховец

МЯСНЫЕ САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ



ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ

ЛИТЕРА

Санкт-Петербург

2003

ББК 36.992
М75

Молоховец А.

М75 Мясные салаты и винегреты. — СПб.: Издательский Дом «Литера», 2003. — 48 с. (Серия «Быстро и вкусно»).

ISBN 5-94455-106-2

Это издание послужит хорошим подспорьем для хозяйки, которая не прочь порадовать своих домашних и гостей вкусными и красиво оформленными яствами.

ББК 36.992

ISBN 5-94455-106-2

© Издательский Дом «Литера», 2002
© Молоховец А., 2001

ПРЕДИСЛОВИЕ

Салат — это разновидность холодной закуски, хотя встречаются салаты, которые нужно подавать в горячем виде. В России салаты приобрели большую популярность в XX веке, а в XIX, как правило, украшали столы только высшего общества и рецептов этого блюда было немного.

Простейшие салаты сопровождают наши обеды или ужины, более сложные и изысканные обычно появляются на праздничном столе. Говорят, что салат невозможно испортить. Это, конечно, преувеличение. Однако следует признать: вкусный и оригинальный салат может приготовить человек, не имеющий кулинарного опыта, а лишь обладающий чувством меры и толикой фантазии.

Рецепты, которые составили настоящий сборник, отнюдь не охватывают все виды салатов, которые можно сделать. Ведь это блюдо может иметь бесконечное число вариантов, и каждая хозяйка выберет свой собственный. Поэтому указанные в рецепте количество и вес продуктов можно изменять по своему усмотрению, добавлять свои компоненты, исключать те, которые вам не по вкусу.

Следует также запомнить двенадцать правил, которые вам обязательно пригодятся:

1. Вареные овощи перед тем, как положить в салат, необходимо охладить. Если смешивать теплые и холодные продукты, то салат теряет вкус и быстро портится.

2. Чтобы в свежих овощах сохранилось как можно больше питательных веществ, готовить такой салат следует непосредственно перед подачей на стол.

3. Соль следует добавлять в салат в самом конце, иначе овощи выделяют большое количество сока.

4. Заправлять салат сметаной, растительным маслом или майонезом рекомендуется перед самой подачей на стол.

5. Овощи надо мыть в холодной воде: теплая вода может сделать хуже их вкус и аромат.

6. Едкие овощи (лук, редис, редька), после того как они нарезаны или натерты, можно промыть в холодной воде — их вкус станет менее резким.

7. Овощи для салата следует варить неочищенными в небольшом количестве воды или на пару.

8. Варить разные овощи следует отдельно, иначе они могут потерять свой вкус и цвет.

9. Морковь лучше варить в чуть подсоленной воде, свеклу — в несоленой.

10. Если для салата требуется вареная свекла, то, прежде чем смешать ее с остальными компонентами, рекомендуется полить ее растительным маслом, тогда она меньше их окрасит.

11. Майонез можно заменить соусом из смеси растертого яичного желтка со сметаной и горчицей.

12. Хранить салаты следует недолго. Лучше всего для хранения подходит эмалированная, стеклянная или керамическая посуда.

И последний совет. Не стоит слепо доверять книгам по кулинарии. Как показывает практика, в них тоже бывают ошибки или опечатки. Поэтому, когда вы готовите блюдо согласно понравившемуся вам рецепту, не забывайте о здравом смысле — в нужный момент он придет к вам на помощь.

САЛАТЫ ИЗ МЯСА

Мясо животных можно употреблять в пищу только спустя сутки после убоя.

Мясо для салатов будет более вкусным, если отваривать его крупным куском.

Если перед варкой мясо отбить деревянным молотком, а в воду добавить 1—2 ст. ложки уксуса, то мясо сварится быстрее.

Если мясо опустить сразу в кипяток, то бульон будет менее насыщенный, а вареное мясо сочнее.

Чтобы жареное мясо было более вкусным и мягким, за 1—2 часа до приготовления его следует обмазать горчицей.

При жарке крупного куска мяса через каждые 15 минут его надо поливать жиром со сковороды.

Салат из мяса с фасолью или горошком

300 г вареного или жареного мяса, 300 г вареной фасоли или горошка, 300 г картофеля или 200 г вареных макарон, 200 г моркови, 200 г соленых огурцов, 6 яиц, 150 г маринованных слив, или яблок, или тыквы, 200 г репчатого лука, 50 г хрена, 250 г сметаны, 2—3 ч. ложки 3%-ного уксуса, соль.

Мясо нарезать соломкой. Картофель отварить в мундире, очистить и нарезать мелкими кубиками (макаронны — мелкими колечками). Отваренные вкрутую яйца, морковь, огурцы, сливу (яблоки, тыкву) мелко нарезать, смешать с фасолью и подготовленным мясом, посолить по вкусу, перемешать. От-

дельно подать соус. Для его приготовления смешать мелко нарезанный репчатый лук, натертый хрен, сметану и уксус.

Салат из мяса с сыром

300 г отварного мяса, 100 г сыра, 100 г репчатого лука, 1 яйцо, 2 ст. ложки растительного масла, 100 г майонеза, соль.

Лук мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Мясо пропустить через мясорубку. Сыр натереть на крупной терке. Отваренное вкрутую яйцо мелко порубить. Все продукты смешать, заправить майонезом, посолить по вкусу.

Салат из мяса

Способ I

200 г вареного или жареного мяса, 4—5 вареных картофелин, 2 свежих огурца, 100 г зеленого салата, ½ стакана майонеза, уксус, соль.

Мясо, картофель и огурцы нарезать ломтиками, сложить в миску, залить майонезом, добавить по вкусу уксус и соль. Все это хорошо перемешать, положить горкой в салатницу и украсить сверху листиками зеленого салата и кружками огурцов.

Способ II

250 г вареного или жареного мяса, 1 ст. ложка готовой горчицы, 1 луковица, 3 ст. ложки растительного масла, уксус, черный молотый перец, соль по вкусу.

Нежирное мясо (говядина, телятина, свинина) нарезать тонкими полосками, посолить, полить уксусом, посыпать перцем, добавить горчицу, тертый лук и растительное масло.

Салат-строганов

400 г вареной говядины, 250 г маринованных грибов, 6 г зеленого лука, 1 стручок красного перца, листья салата-латука.

Для соуса: 2/3 стакана сметаны, 1 ст. ложка тертого хрена, 2 ст. ложки лимонного сока, черный молотый перец, соль.

Нарезать говядину тонкими полосками, положить в миску вместе с грибами. Лук и красный перец, очищенный от се-

мян, мелко нарезать и добавить к мясу. Приготовить кислую сметанную приправу, влить в салат и осторожно перемешать. Блюдо, в котором салат будут подавать на стол, украсить листьями салата-латука.

Салат из мяса с овощами

На 1 порцию: 50 г вареной моркови, 50 г вареной свеклы, 25 г копченого мяса, 20 г соленой салаки, 15—20 г соленой сельди, 15 г репчатого лука, соль.

Для соуса: 200 мл воды, 3 ст. ложки уксуса от белого вина, 2 ст. ложки уксуса от красного вина или 200 мл сливок, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка готовой горчицы, черный (белый) молотый перец, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли по вкусу.

Лук измельчить, копченое мясо нарезать маленькими тонкими ломтиками, морковь и свеклу — мелкими кубиками. Перемешать мясо, морковь, свеклу, лук и нарезанную мелкими кусочками соленую рыбу. Подавать салат можно примерно через час после смешивания. Для приготовления соуса в кастрюлю с горячей водой ввести все указанные компоненты и, как только смесь закипит, выключить огонь. Дать соусу немного остыть, затем перелить его в соусник и подать к салату.

Салат русский

С п о с о б 1

200 г вареного мяса, 100 г сельди сельди или анчоусов, 400 г картофеля, 200 г свеклы, 50 г соленых огурцов, 50 г яблок, 30 г хрена, 3—4 яйца, 100 г майонеза, 30 мл 3%-ного уксуса, 5 г готовой горчицы, зелень.

Мясо и очищенную от костей и кожи сельдь мелко нарезать. Картофель и свеклу отварить, очистить и нарезать кубиками. Соленые огурцы, яблоки и 2 сваренных вкрутую яйца нарезать маленькими кубиками. Хрен натереть на мелкой терке. Все подготовленные продукты смешать. Из майонеза, уксуса, горчицы и нарубленной зелени приготовить соус и заправить им салат. Готовый салат можно украсить кружочками яиц.

С п о с о б 2

500 г вареной говядины, телятины или нежирной свинины, 200 г соленой сельди, 400 г картофеля, 250 г соленых огурцов, 250 г свежих

помидоров, 200 г яблок, 20 г хрена, 2 яйца, 250 г сметаны, 30 мл 3%-ного уксуса, 10 г готовой горчицы, зелень.

Мясо и сельдь, очищенную от костей и кожи, мелко нарезать. Отваренный в мундире картофель, яблоки и соленые огурцы нарезать мелкими кубиками. Из сметаны, уксуса, горчицы, тертого хрена и измельченной зелени приготовить соус и заправить им салат. Готовый салат можно украсить дольками помидоров, яиц, огурцов.

Салат из риса с мясом по-японски

200 г риса, 200 г мяса, 1 апельсин, 1 яйцо, 5 ст. ложек растительного масла, 2 ст. ложки 3%-ного уксуса, $\frac{1}{2}$ ч. ложки горчицы, 2 ст. ложки муки, 1 ч. ложка сахара, соль.

Рис отварить в подсоленной воде. Мясо отварить, обжарить, нарезать мелкими кусочками. Апельсин очистить от кожуры и мелко нарезать. Все продукты смешать. Белок сырого яйца отделить от желтка, взбить с сахаром, уксусом, мукой, горчицей и солью, добавить растительное масло. Этой смесью залить салат.

Макаронный салат по-итальянски

150 г макаронных изделий, 200 г вареного мяса, 100 г моркови, 150 г маринованных огурцов, 2 яйца, 250 г сметаны, 2 ст. ложки 3%-ного уксуса, зелень, красный или черный молотый перец, сахар, соль.

Макароны наломать мелкими кусочками, отварить в подсоленной воде, промыть, дать остыть. Морковь отварить, нарезать кубиками. Мясо нарезать кубиками. Яйца и маринованные огурцы мелко порубить. Все продукты смешать и заправить смесью из сметаны, уксуса и перца. Сахар и соль добавить по вкусу. Украсить рубленой зеленью. В этот салат можно положить помидоры, а вместо уксуса использовать хрен.

Салат из макарон с мясом и маринованными грибами

200 г макарон, 200 г маринованных грибов, 200 г жареного или вареного мяса, 50 г брынзы, 500 г помидоров, 100 г свежих огурцов,

1 лимон, 4 ст. ложки растительного масла, зеленый лук, черный молотый перец, соль.

Макароны отварить в подсоленной воде, охладить и нарезать кольцами. Грибы, мясо, помидоры и огурцы нарезать кубиками.

Все продукты перемешать и заправить смесью из растительного масла, лимонного сока, перца и соли. Сверху салат украсить мелко нарезанным зеленым луком и кусочками брынзы.

Салат из лапши с фаршем

250 г лапши, 350 г мясного фарша (смесь свинины и говядины), 150—200 г сладкого перца, 1 лимон, 4 ст. ложки растительного масла, 5 ст. ложек соевого соуса, черный молотый перец, соль.

Лапшу отварить в подсоленной воде. Перец нарезать соломкой. Фарш обжарить на сковороде в растительном масле, добавив соль и молотый перец.

Лапше дать подсохнуть, а потом смешать ее со сладким перцем и жареным фаршем. Заправить смесью лимонного сока и соевого соуса.

Салат из риса по-мексикански

200 г риса, 200 г фарша из разного мяса, 250 г консервированной фасали, 1 спелый помидор, 1 стручок острого перца, 1 авокадо, 50 г зеленого лука, 300 г йогурта, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки лимонного сока, черный молотый перец, соль.

Фарш жарить на растительном масле 5 минут. Перец нарезать соломкой, удалить семечки и положить в фарш. Жарить еще 5 минут, посолить и остудить. Зеленый лук нарезать мелкими колечками.

Помидор нарезать и тушить в растительном масле на сковороде вместе с белыми колечками лука. Полученную массу смешать с фаршем. Авокадо разрезать, мякоть выскрести ложкой, размять ее с йогуртом и лимонным соком. Взбить в миксере.

В соус добавить соль и молотый перец. Фасоль откинуть на дуршлаг, перемешать с зеленым луком и фаршем и заправить соусом.

Салат из мяса и рыбы с картофелем

40 г соленой салаки, 100 г вареного картофеля, 30—35 г копченого мяса, 15 г репчатого лука, черный (белый) молотый перец.

Для соуса: 25 г густых сливок или сметаны, 10 г 6 % -ного уксуса, 10 г сахара, горчица, соль.

Соленую салаку вымочить в течение часа в холодной воде или в смеси воды с молоком. Лук мелко нарезать, холодный картофель нарезать кубиками. Нарезать мясо и разделанную на филе салаку на небольшие тонкие ломтики одинакового размера. Все это тщательно перемешать. Взбить миксером сливки в густую плотную пену. Развести в уксусе сахар, порошок горчицы, соль и добавить смесь в салат. Сверху положить «шапкой» взбитые в пену сливки и сразу поставить салат в холодильник. Подавать его можно не ранее чем через 2 часа.

Салат де-беф

6 картофелин, 2 соленых огурца, 2 моркови, 400 г мяса, ½ стакана консервированного зеленого горошка, 2 луковицы, 2 яйца, ½ стакана майонеза, 20 г зелени укропа, 20 г зелени петрушки, 50 г листьев салата, соль по вкусу.

Картофель и морковь отварить, очистить, нарезать мелкими кубиками. Нежирную свинину или говядину отварить, нарезать ломтиками. Соленые огурцы разрезать вдоль на 4 части, удалить семена, нарезать кубиками, слегка отжать рассол. Подготовленные овощи и мясо сложить в посуду, добавить консервированный зеленый горошек, мелко нашинкованный лук, посолить, полить майонезом, перемешать и выложить в салатник. Украсить листьями салата, дольками вкрутую сваренных яиц, кружками моркови, огурцов, зеленым горошком, посыпать рублеными укропом и петрушкой.

Салат «Мясное ассорти»

150 г отварного мяса, 150 г ветчины, 150 г отварного языка, 100 г картофеля, 75 г свеклы, 50 г маринованных грибов, 75 г соленых огурцов, 1 яйцо, 75 г майонеза, зелень, соль.

Свеклу и картофель отварить, очистить и нарезать кубиками. Мясные продукты, огурцы и грибы также наре-

зять кубиками. Яйцо сварить вкрутую и порубить. Все продукты перемешать, посолить, заправить майонезом и украсить зеленью.

Салат Пражский

30 г жареной телятины, 30 г жареной свинины, 30 г соленых огурцов, 20 г репчатого лука, 25 г яблок, 20 г сладкого перца, 5 г 6%-ного уксуса или 5 г лимонного сока, 30 г майонеза.

Телятину и свинину, огурцы, лук, яблоки и перец нарезать соломкой, сбрызнуть лимонным соком или уксусом и залить майонезом.

Салат из мяса с яблоками

300 г мяса, 300 г яблок, 100 г репчатого лука, 80 г соленых огурцов, 50 г хрена, уксус, соль.

Мясо потушить, нарезать мелкими кубиками. Яблоки очистить от кожуры, нарезать тонкими ломтиками, огурец нарезать кубиками. Лук нашинковать. Все продукты перемешать, заправить натертым хреном и уксусом, посолить по вкусу.

Салат из мяса с грибами

Способ I

300 г мяса, 300 г шампиньонов, 100 г репчатого лука, 1 лимон, 1 ч. ложка горчицы, черный молотый перец, соль.

Мясо и грибы отварить по отдельности в подсоленной воде со специями и нарезать небольшими кубиками. Лук нашинковать. Все продукты перемешать, заправить смесью из лимонного сока и горчицы и добавить по вкусу перец и соль.

Способ II

300 г отварного мяса (без жира), 1 кг свежих грибов, 400 г маринованных огурцов, 250 г репчатого лука, 4 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки и укропа, соль.

Грибы отварить, нарезать кубиками. Мелко нарезать мясо, лук и огурцы. Все перемешать, посолить по вкусу и заправить смесью из растительного масла, 4 ст. ложек грибного

отвара и 4 ст. ложек огуречного маринада. Перед подачей на стол охладить и украсить зеленью.

Салат мясной с фасолью

300 г вареного мяса или ветчины, 150 г фасоли, 150 г картофеля, 2 яйца, 100 г репчатого лука, 1 соленый огурец, зелень петрушки или сельдерея, 200 г майонеза (или 50 мл растительного масла, 2—3 ст. ложки 3%-ного уксуса), хрен, черный молотый перец, соль.

Мясо мелко нарезать. Картофель отварить и нарезать кубиками. Фасоль отварить в подсоленной воде. Яйца сварить вкрутую и мелко нарубить. Лук нашинковать. Огурец нарезать кубиками. Все смешать, добавить соль, перец и заправить майонезом. Вместо майонеза салат можно заправить уксусом и растительным маслом. Готовый салат можно посыпать тертым хреном и украсить зеленью.

Винегрет мясной

300 г ветчины или колбасы, 200 г соленых огурцов, 200—250 г яблок, 200 г картофеля, 200 г репчатого лука, 200 г майонеза, 2—3 ст. ложки растительного масла, 20 г готовой горчицы, зелень, черный молотый перец, соль.

Ветчину нарезать соломкой. Картофель отварить в мундире и нарезать кубиками. Огурцы и яблоки мелко нарезать, лук нашинковать. Подготовленные продукты смешать, добавить перец, соль и залить соусом, приготовленным из майонеза, растительного масла и горчицы. Готовый винегрет украсить зеленью.

Салат из мяса с сельдью по-латышски

Способ 1

300 г отварного мяса, 150 г филе сельди, 300 г картофеля, 250 г помидоров, 180 г соленых огурцов, 100 г яблок, 3 яйца, 2 ст. ложки тертого хрена, 5 ст. ложек сметаны, 2 ст. ложки 3%-ного уксуса, 1 ч. ложка горчицы, зелень, соль.

Мясо, сельдь, отваренный в мундире картофель, огурцы и яблоки нарезать кубиками. Отваренные вкрутую яйца мелко порубить. Все продукты перемешать и заправить смесью

из хрена, сметаны, уксуса и горчицы. Соль добавить по вкусу. Украсить зеленью.

С п о с о б II

200 г отварного мяса, 300 г сельди, 100 г маринованных огурцов, 200 г свеклы, 200 г картофеля, 80 г яблок, 3 яйца, 300 г сметаны, 30 г хрена, зелень, уксус, сахар, соль.

Свеклу и картофель отварить, очистить и нарезать кубиками. Сельдь, мясо, огурцы и яблоки мелко нарезать. Яйца отварить вкрутую и порубить. Сделать соус из сметаны с тертым хреном, уксусом, сахаром и солью. Подготовленные продукты уложить в блюдо слоями: яблоки, огурцы, мясо, сельдь, свекла, картофель, яйца. Залить соусом и украсить зеленью.

Салат неаполитанский

200 г мяса дичи, 2 небольших маринованных огурца, 1 маленькая свекла, 1 небольшой корень сельдерея, по стакану мелко нарубленных кубиков вареных моркови и картофеля, 1 стакан майонеза, соль и черный молотый перец по вкусу.

Отварное мясо, свеклу, сельдерей и маринованные огурцы на рубить мелкими кубиками и смешать с морковью и картофелем. Добавить майонез, соль и перец. Все хорошо перемешать.

Салат из мяса и рыбы

250 г мяса, 250 г рыбы, 150 г макарон, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, 2 ч. ложки лимонного сока, зелень, черный молотый перец, соль.

Мясо и рыбу отварить по отдельности в подсоленной воде и мелко нарезать. Макароны отварить, охладить и нарезать. Эти продукты смешать с горошком, заправить смесью из майонеза, лимонного сока и перца. Соль добавить по вкусу. Салат украсить зеленью.

Салат из мяса с крабовыми палочками

250 г мяса, 50 г крабовых палочек, 250 г картофеля, 150 г огурцов, 2 яйца, 150 г майонеза, 50 г острого томатного соуса, черный молотый перец, соль.

Мясо отварить в подсоленной воде, обжарить и нарезать мелкими кубиками. Мелко нарезать крабовые палочки и огурцы. Отваренные вкрутую яйца мелко порубить. Картофель отварить в мундире и нарезать кубиками. Все продукты перемешать и заправить смесью майонеза и острого томатного соуса. Соль и перец добавить по вкусу.

Салат из мяса и пастернака

100 г пастернака, 100 г нежирного мяса или рыбы, 70 г картофеля, 50 г моркови, 30 г репчатого лука, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка 3%-ного уксуса или лимонного сока, зелень петрушки, соль.

Морковь и пастернак очистить, отварить вместе и нарезать мелкими кубиками. Рыбу или мясо отварить в подсоленной воде, рыбу очистить от кожи и костей, мелко нарезать. Отварить картофель в мундире и нарезать кубиками. Лук и петрушку нашинковать. Все продукты перемешать и заправить смесью из растительного масла и уксуса или лимонного сока.

Салат из кабачков с жареным мясом

200 г консервированных кабачков, 300 г жареного мяса, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г маринованной брюквы, или сливы, или тыквы, 2 яйца, 100 г сметаны, 100 г майонеза, 50 г зелени, сахар, соль.

Кабачки, мясо и брюкву (сливу, тыкву) нарезать кубиками, добавить горошек и перемешать. Заправить смесью из сметаны, майонеза и рубленой зелени. По вкусу добавить сахар и соль. Выложить в салатник и посыпать рублеными яйцами.

Салат «Меланж»

200 г отварного мяса, 200 г сыра, 400 г свежей капусты, 200 г огурцов, 200 г помидоров, 200 г сладкого перца, 150 г яблок, 150 г моркови, 250 г майонеза, 250 г сметаны, 100 г листьев зеленого салата, 4 яйца, зелень петрушки и укропа, горчица, черный молотый перец, сахар, соль.

Капусту нашинковать, добавить соль и сахар, перемешать и оставить на 30 минут, чтобы капуста пустила сок. Мясо наре-

зять кубиками. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины и натереть на крупной терке. Перец нарезать соломкой. Яйца отварить вкрутую и мелко порубить. Огурцы нарезать кружками. Морковь натереть на крупной терке. Помидоры очистить от кожицы и семян и нарезать кубиками. Листья салата промыть и уложить на блюдо. Сверху слоями выложить подготовленные продукты и полить соусом. Для приготовления соуса смешать горчицу, майонез, сметану и мелко нарубленную зелень. Перец, сахар и соль в соус добавлять по вкусу.

Салат из свежих овощей с мясом

200 г вареного мяса, 200 г отварного риса, 4 помидора, 2 огурца, 2 луковицы, 1 стакан сметаны, 10 г зелени укропа, 10 г зелени петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Вареное мясо нарезать крупной соломкой, смешать с отваренным в подсоленной воде и промытым кипятком охлажденным рисом, добавить нарезанный кольцами лук, ломтики помидоров и огурцов, заправить солью, перцем, сметаной, хорошо перемешать. Украсить зеленью.

Салат из редьки с мясом

200 г редьки, 200 г баранины или другого мяса, 120 г репчатого лука, 150 г майонеза, 1 ст. ложка растительного масла, коренья сельдерея или петрушки, зелень, черный молотый перец, соль.

Мясо отварить в подсоленной воде с кореньями и специями, нарезать кубиками или соломкой. Редьку очистить и нарезать тонкой соломкой. Лук нашинковать, обжарить в растительном масле и охладить. Все продукты смешать, добавить по вкусу соль и перец, заправить майонезом. Украсить зеленью.

Салат из мяса с цветной капустой

500 г мяса, 700 г цветной капусты, 100 г свежих огурцов, 300 г помидоров, 300 г сметаны, 3 ст. ложки 3%-ного уксуса, зеленый лук, укроп, черный молотый перец, сахар, соль.

Мясо отварить и нарезать небольшими ломтиками. Капусту разделить на кочешки, 15 минут варить в подсоленной

воде, вынуть и охладить. Огурцы и помидоры нарезать мелкими ломтиками. Все продукты перемешать и заправить смесью из сметаны, уксуса, сахара, перца и соли. Салат украсить рубленым луком и укропом.

Салат по-казахски

80 г говядины, 20 г растительного масла, 1 яйцо, 50 г картофеля, 15 г моркови, 50 г соленых огурцов, 10 г зеленого консервированного горошка, 35 г яблок, 40 г майонеза, 15 г сметаны, 10 г зелени укропа, 10 г зелени петрушки, черный молотый перец по вкусу.

Жареное мясо, вареные картофель и морковь, соленые огурцы, очищенные от кожицы, и яблоки нарезать тонкими ломтиками, добавить зеленый горошек и перемешать.

Заправить салат перцем, сметаной и майонезом, выложить его в салатник, украсить кусочками мяса и яблок, рубленым вареным яйцом и зеленью.

Салат «Нарын»

100 г мяса, 120 г репчатого лука, 5 г зелени петрушки, соль по вкусу.

Вареное мясо и редьку нарезать соломкой, лук нарезать кольцами. Продукты перемешать, посолить, уложить горкой и украсить зеленью.

Салат «Жанылык»

300 г вареной говядины, 250 г капусты, 2 картофелины, 4 яйца, 150 г консервированного зеленого горошка, 1 яблоко, 1 стакан майонеза, ½ стакана консервированной вишни, уксус, зелень, черный молотый перец и соль по вкусу.

Свежую капусту мелко нашинковать, добавить уксус и прогреть, непрерывно помешивая. Осевшую капусту снять с огня, охладить.

Вареные мясо, яйца и картофель, свежие яблоки нарезать небольшими брусочками, добавить зеленый горошек, подготовленную капусту, соль, перец, перемешать, заправить майонезом.

Готовый салат украсить консервированной вишней (сливой, терном) и зеленью.

САЛАТЫ ИЗ ВЕТЧИНЫ И КОЛБАСЫ

Если копченая колбаса плохо очищается от оболочки, то ее следует опустить на минуту в холодную воду.

Если ветчина немного засохла, ее следует положить на полчаса в холодную воду.

Салат из колбасы французский

200 г колбасы, 200 г маринованных или вареных грибов, 200 г помидоров, 150 г яблок, 100 г апельсинов, 150 г сыра, 250 г сметаны, 3—5 ч. ложек горчицы, соль.

Яблоки и апельсины очистить от кожуры и семян, мелко нарезать. Колбасу, помидоры и грибы нарезать мелкими кубиками. Сыр натереть на крупной терке. Все продукты перемешать и заправить смесью сметаны и горчицы. Солить по вкусу.

Салат из ветчины болгарский

200 г ветчины, 400 г картофеля, 100 г маслин, 50 г столового вина, 4—5 ст. ложек растительного масла, 1—2 ст. ложки лимонного сока, зелень, соль.

Картофель отварить в мундире и мелко нарезать. Нарезать маслины и ветчину. Все продукты перемешать, залить смесью лимонного сока и вина, посолить и дать постоять. Через некоторое время заправить растительным маслом и украсить зеленью.

Салат из ветчины австралийский

50 г ветчины, 70 г помидоров, 70 г огурцов, 70 г яблок, 70 г корня сельдерея, 4 ст. ложки апельсинового сока, 50 г майонеза, 15 г салата-латука.

Тонкие куски ветчины свернуть трубочками. Нарезанные кубиками свежие огурцы, яблоки и отварной корень сельдерея полить апельсиновым соком, перемешать и уложить горкой на блюдо.

По краю разложить ветчинные трубочки, четвертушки помидоров, листы салата и полить майонезом.

Салат из колбасы с капустой

200 г вареной колбасы, 400 г свежей капусты, 100 г майонеза, зелень, черный молотый перец, соль.

Колбасу нарезать мелкими кубиками, капусту нашинковать. Эти продукты смешать, добавить соль и перец, заправить майонезом. Украсить зеленью.

Салат из ветчины с грибами

200 г ветчины, 400 г маринованных, соленых или вареных грибов, 300 г картофеля, 150 г соленых огурцов, 100 г репчатого лука, 250 г сметаны, 3 ст. ложки лимонного сока, 3 ч. ложки горчицы, зелень, соль.

Картофель отварить в мундире и нарезать кубиками. Грибы, ветчину, огурцы и лук мелко нарезать. Все продукты перемешать и заправить смесью из сметаны, лимонного сока и горчицы. Посолить по вкусу. Украсить зеленью.

Салат из ветчины с зеленым луком

200 г ветчины, 300 г зеленого лука, 150 г сыра, 1 яйцо, 6 ст. ложек растительного масла, 2 ст. ложки 3%-ного уксуса, 2 ч. ложки тертого хрена, зелень, соль.

Зеленый лук промыть, обсушить и мелко нарезать. Ветчину и сыр нарезать мелкими кубиками. Все продукты перемешать и заправить смесью из растительного масла, уксуса и хрена. Посолить по вкусу. Украсить салат зеленью и кружочками вареного яйца.

Салат Влажский

40 г ветчины, 65 г вареного мяса, 25 г вареного картофеля, 15 г яблок, 20 г соленых огурцов, 25 г майонеза, 1 яйцо, 10 г консервированного зеленого горошка, 40 г маринованных фруктов, 5 г зелени укропа или петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Ветчину, мясо, картофель, огурцы, яблоки, очищенные от кожицы и семян, нарезать соломкой, заправить майонезом, посолить, поперчить, уложить в салатник, украсить яй-

цом, зеленым горошком, маринованными фруктами, огурцом и зеленью.

Салат из буженины

200 г буженины, 400 г картофеля, 100 г соленых огурцов, 80 г репчатого лука, 80 г маринованных грибов, 100 г копченой рыбы, 1 лимон, 5—10 ядер грецких орехов, 50 г сыра, 200 г майонеза, зелень, черный молотый перец, соль.

Буженину, очищенную от костей рыбу, грибы, огурцы и отваренный в мундире картофель нарезать кубиками. Сыр натереть на крупной терке. Лук мелко нарезать. Все продукты смешать, добавить толченые орехи и перец, по вкусу — соль. Полить лимонным соком и заправить майонезом. Украсить зеленью.

Салат из брынзы с кукурузой и колбасой

200 г брынзы, 400 г консервированной кукурузы, 200 г копченой или полукопченой колбасы, или охотничьих колбасок, 300 г помидоров, 100 г сладкого перца, 80 г репчатого лука, 6 ст. ложек 3%-ного уксуса, 6 ст. ложек оливкового масла, черный молотый перец, соль.

Брынзу размять, лук мелко нарезать. Помидоры обдать кипятком и, очистив от кожицы, нарезать мелкими кубиками. Колбасу и сладкий перец нарезать соломкой. Все подготовленные продукты перемешать. В уксус добавить соль и перец, потом оливковое масло и заправить этой смесью салат. Готовому салату до подачи на стол нужно дать постоять несколько часов.

Салат «Оливье» (классический)

300 г ветчины или вареного мяса, 2—3 картофелины, 2 огурца (свежих или соленых), 2 свежих помидора, 100 г цветной капусты, корень сельдерея, 2 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 2 ст. ложки консервированной фасоли, 100 г вареной спаржи, 50 г майонеза, 110 мл растительного масла, 70 мл 3%-ного уксуса, зелень, 1 ч. ложка сахара, соль и черный молотый перец по вкусу.

Ветчину (мясо), сваренный в мундире картофель, огурцы и помидоры нарезать тонкими ломтиками. Цветную капусту

отварить и разобрать на соцветия. Спаржу нарезать дольками длиной около 3 см. Корень сельдерея нарезать соломкой.

Подготовленные продукты смешать, добавить зеленый горошек, фасоль, майонез и все тщательно перемешать. Из растительного масла, уксуса, сахара, соли и перца приготовить заправку и залить ею салат.

Готовый салат украсить зеленью.

Салат «Оливье» (ленинградский)

300 г колбасы, 200—250 г картофеля, 200 г консервированного зеленого горошка, 100—150 г соленых огурцов, 4 яйца, 300 г майонеза, зелень, соль.

Колбасу, сваренный в мундире картофель, соленые огурцы нарезать кубиками. Яйца сварить вкрутую и измельчить. Все смешать, добавить зеленый горошек, соль, майонез и тщательно перемешать. Готовый салат украсить зеленью.

Закуска по-мексикански

50 г отварного мяса, 50 г вареной ветчины, 50 г маринованного сладкого перца, 30 г репчатого лука, 3 г зелени петрушки, 10 г растительного масла, 5 г 6%-ного уксуса, черный молотый перец и соль по вкусу.

Мелко нарезанное отварное мясо и вареную ветчину смешивают с маринованным сладким перцем и луком, нарезанным кольцами и посыпают зеленью петрушки. Растительное масло смешивают с уксусом, заправляют перцем и солью, выливают в салат и перемешивают.

Салат из ветчины с сыром и яйцами

300 г ветчины, 150 г сыра, 4—5 яиц, 150—200 г майонеза, 5 г готовой горчицы, зелень петрушки, лимон, черный молотый перец, соль.

Ветчину нарезать соломкой, сыр натереть на крупной терке, яйца сварить вкрутую и мелко нарезать.

Все смешать, добавить соль, перец, горчицу, майонез и хорошо перемешать.

Готовый салат украсить зеленью и ломтиками лимона.

Салат болгарский

100 г ветчины, 500 г картофеля, 50 г маслин, 50 мл растительного масла, 50 мл белого сухого вина, 50 мл лимонного сока, зелень петрушки, соль.

Картофель отварить, горячим нарезать кружочками и сразу же залить белым вином. Добавить мелко нарезанные ветчину и маслины, измельченную зелень, соль, лимонный сок, растительное масло. Перемешать и украсить зеленью.

Салат из ветчины и грибов

200 г ветчины, 400 г маринованных, соленых или отваренных грибов, 300 г картофеля, 2 соленых огурца, 1—2 луковицы, 150 г сметаны, 10 г готовой горчицы, 1 ст. ложка лимонного сока, 1—2 свежих помидора, зелень, черный молотый перец, соль.

Ветчину, грибы, сваренный в мундире картофель, соленые огурцы и лук мелко нашинковать и перемешать. Из сметаны, горчицы, соли, перца и лимонного сока приготовить соус, заправить им салат и украсить его нарезанной зеленью и дольками помидоров.

Салат из ветчины с зеленым горошком

300 г ветчины, 150 г зеленого горошка, 150 г риса, 100 г майонеза, 200 г помидоров, зелень, черный молотый перец, соль.

Рис отварить в подсоленной воде, промыть холодной водой. Ветчину нарезать мелкими кубиками. С помидоров снять кожицу и мелко их нарезать. Все продукты перемешать, добавить горошек, перец и соль по вкусу, заправить майонезом. Украсить зеленью.

Салат из ветчины и фасоли

1 стакан фасоли, 150—200 г копченой ветчины, 2 вареных яйца, $\frac{2}{3}$ стакана соуса из сметаны с готовой горчицей или томатного соуса.

Предварительно замоченную фасоль отварить в несоленой воде, откинуть на дуршлаг и охладить. Ветчину нарезать небольшими кусочками и смешать с фасолью. Залить холод-

ным соусом, приготовленным из сметаны с горчицей (пополам), или томатным соусом, перемешать и выложить в салатницу. Яйца разрезать поперек, вынуть желтки и наполнить яйца мелко нарезанной ветчиной. Приготовленными таким образом фаршированными половинками яйца можно украсить салат сверху. Растертые желтки можно добавить в горчичный соус.

Салат из копченой колбасы с овощами и рисом

200 г копченой колбасы или ветчины, 100 г огурцов, 100 г помидоров, 150 г риса, 2 яйца, 5 ст. ложек растительного масла, 100 г сметаны, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, зелень, черный молотый перец, соль.

Колбасу, помидоры и огурцы мелко нарезать. Отваренные вкрутую яйца порубить. Рис отварить в подсоленной воде и охладить. Все продукты перемешать, добавить соль, перец, заправить смесью из растительного масла и уксуса, сверху салат залить сметаной и украсить зеленью.

Салат «Оливье»

300 г колбасы, 300 г консервированного зеленого горошка, 200 г картофеля, 150 г соленых огурцов, 4 яйца, 300 г майонеза, зелень, соль.

Яйца отварить вкрутую и мелко нарезать. Отваренный в мундире картофель, колбасу и огурцы нарезать кубиками. Все продукты смешать, добавить горошек и соль по вкусу, заправить майонезом и украсить зеленью.

Салат в хлебной буханке

1 буханка хлеба, 300 г колбасы, ветчины или мяса, 200 г сыра, 200 г маринованных грибов, 300 г зеленого горошка, 300 г майонеза, зелень, соль.

Колбасу нарезать кубиками, сыр натереть на крупной терке, грибы мелко нарезать. Эти продукты смешать с зеленым горошком и заправить майонезом, соль добавить по вкусу. У буханки хлеба аккуратно срезать верхнюю корку, вынуть мякоть и в эту «миску» выложить салат. Украсить зеленью.

Салат из колбасы и консервированной стручковой фасоли

400 г консервированной стручковой фасоли, 250 г колбасы или ветчины, 200 г помидоров, 1 луковица, 50 г сыра, 200 г майонеза, зелень, соль.

Нарезать стручки консервированной фасоли, помидоры нарезать мелкими дольками, ветчину или колбасу — кубиками, лук мелко порубить. Все продукты перемешать, посолить, заправить майонезом. Салат посыпать тертым сыром, украсить зеленью петрушки или укропа.

Винегрет по-болгарски

100 г колбасы или нежирной ветчины, 2 яблока, 2 соленых огурца, 1 средняя луковица, 100 г майонеза, 1 ч. ложка готовой горчицы, зелень петрушки, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Колбасу нарезать тонкими полосками. Мелко нарезать яблоки, огурцы, лук. Все сложить в миску, перемешать с мелко нарубленной зеленью петрушки, посолить. В майонез добавить горчицу, перец и заправить им винегрет. Переложить в салатник и слегка полить растительным маслом.

Картофельный салат по-болгарски

5—7 картофелин, 50 г белого вина, 50 г маслин без косточек, 100 г ветчины, 2½ ст. ложки растительного масла, сок одного лимона, зелень петрушки, соль.

Отваренный картофель еще горячим нарезать кружочками и сразу залить вином. Остудить, перемешать с мелко нарезанной зеленью петрушки, маслинами, ветчиной. Посолить, полить лимонным соком, растительным маслом и выложить в салатник.

Салат из колбасы с макаронами

150 г колбасы, 200 г макарон, 250 г консервированных или свежих ананасов, 200 г консервированного зеленого горошка, 150 г сыра, 150 г моркови, 150 г помидоров, 200 г кефира, 6 ст. ложек 3%-ного уксуса, 5 ст. ложек растительного масла, укроп, черный молотый перец, соль.

Морковь отварить и нарезать кружочками. Макароны отварить в подсоленной воде и мелко нарезать. Колбасу, сыр и ананасы нарезать мелкими кубиками, а помидоры — ломтиками. Все продукты перемешать, добавить зеленый горошек и заправить смесью из кефира, уксуса, растительного масла, измельченного укропа, перца и соли. Перед подачей на стол салат выдержать на холоде 30—40 минут.

Салат из ветчины с фасолью

250 г ветчины или буженины, 200 г фасоли, 100 г репчатого лука, 30 г хрена, 2 яйца, 4 ст. ложки растительного масла, 2—3 ст. ложки 3%-ного уксуса, зелень, черный молотый перец, соль.

Фасоль отварить в подсоленной воде. Яйца отварить вкрутую и мелко порубить. Лук и ветчину мелко нарезать. Эти продукты перемешать, добавить по вкусу соль и перец. Заправить смесью из растительного масла, уксуса и натертого хрена. Украсить зеленью.

Салат из колбасы и стручковой фасоли

250 г колбасы, 300 г свежей стручковой фасоли, 100 г помидоров, 70 г репчатого лука, 4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, зелень петрушки и укропа, черный молотый перец, соль.

Фасоль очистить от жилок, отварить в подсоленной воде, нарезать на кусочки и смешать с нарезанной на мелкие кубики колбасой. Уксус смешать с растительным маслом, добавить соль, перец, мелко нарезанный лук и нарубленную зелень. Заправить салат этой смесью, сверху положить нарезанные кружками помидоры и поставить в холодное место на 30—40 минут.

Салат из сыра и колбасы

С п о с о б 1

100 г сыра, 100 г вареной колбасы, 100 г маринованных огурцов, 1 долька чеснока, 250 г майонеза, зелень.

Сыр натереть на крупной терке, колбасу и огурцы нарезать мелкими кубиками, все перемешать. Зелень мелко пору-

бить, чеснок истолочь, добавить майонез. Этой смесью заправить салат.

С п о с о б II

200 г сыра, 500 г полукопченой колбасы, 250 г соленых огурцов, 150 г редиса, 120 г репчатого лука, 4 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки винного уксуса, зелень, черный молотый перец, соль.

Колбасу, сыр и редис нарезать кубиками, лук — тонкими кольцами. Огурцы мелко нашинковать. Эти продукты перемешать. Из уксуса, растительного масла, перца и соли сделать соус и заправить им салат. Украсить веточками зелени.

Салат из лапши с ветчиной по-гречески

200 г лапши, 200 г ветчины, 300 г помидоров, 50 г зеленого лука, 1—2 дольки чеснока, 5 ст. ложек растительного масла, 5 ст. ложек яблочного уксуса, черный и красный молотый перец, соль.

Лапшу отварить в подсоленной воде, добавив при варке 1 ст. ложку растительного масла. Воду слить, лапшу залить уксусом и растительным маслом. Дать постоять 1 час. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу и нарезать кубиками. Лук нашинковать. Ветчину нарезать лапшой. Чеснок натереть на терке.

Все продукты перемешать, добавить соль и перец.

Салат из лапши по-мексикански

250 г лапши, 100 г вареной колбасы, 100 г филе копченой рыбы, 200 г помидоров, 100 г огурцов, 100 г репчатого лука, 350 г консервированной фасоли, зеленый лук.

Для заправки: 200 г сметаны, 100 г томатного кетчупа, 3 ст. ложки яблочного уксуса, 2 ст. ложки горчицы, 1 ч. ложка молотого красного перца, ½ ч. ложки молотого карри, черный молотый перец, сахар, соль.

Лапшу отварить в подсоленной воде. Репчатый лук, колбасу, рыбу и огурец нарезать соломкой. Помидоры опустить на 1 минуту в кипяток, снять кожицу и нарезать кубиками. Все продукты смешать, добавить фасоль, влить заправку, перемешать и дать постоять 2—3 часа. Перед подачей на стол украсить нарезанным зеленым луком.

Салат из макарон с ветчиной и кукурузой

300 г макарон, 150 г ветчины, 350 г консервированной кукурузы, 250 г редиса, 150 г сыра, 200 г сметаны, 3 ст. ложки лимонного сока или уксуса, 3 ст. ложки томатного кетчупа, зеленый лук, черный молотый перец, соль.

Макароны отварить в подсоленной воде. Редис нарезать тонкими кружками, ветчину и сыр — небольшими кубиками. Все эти продукты перемешать, добавить кукурузные зерна. Заправить смесью из сметаны, лимонного сока или уксуса, кетчупа, соли и перца. Украсить нарезанным зеленым луком.

Салат из макарон с ветчиной и овощами

Способ I

150 г макарон, 300 г ветчины или колбасы, 250 г белокочанной капусты, 150 г моркови, 100—150 г корня сельдерея, 200 г майонеза, зелень, соль.

Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Капусту нашинковать, посолить. Отварить морковь и сельдерей, нарезать кубиками. Так же нарезать ветчину или колбасу. Все продукты смешать, заправить майонезом. Украсить зеленью.

Способ II

200 г макаронных изделий, 200 г ветчины или полукопченой колбасы, 400 г цветной капусты, 100 г корня сельдерея, 150 г моркови, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки уксуса, 5 ст. ложек майонеза, ½ ч. ложки горчицы, зелень, соль.

Колбасу или ветчину нарезать кубиками. Макароны отварить в соленой воде, откинуть на дуршлаг. Сельдерей и морковь отварить и нарезать кубиками, капусту разделить на кочешки и отварить в подсоленной воде. Все продукты охладить, перемешать, посолить и заправить смесью из растительного масла, уксуса, горчицы и майонеза. Украсить веточками зелени.

Салат из ветчины с яйцами

250 г ветчины, 4 яйца, 6—7 ст. ложек отварного риса, 150 г сметаны, 1 ст. ложка свежего рубленого укропа, соль.

Яйца отварить вкрутую и мелко нарубить. Ветчину нарезать кубиками.

Эти продукты перемешать, добавить рис, укроп и заправить сметаной. Солить по вкусу.

Салат из ветчины с сельдереем

300 г ветчины, 300 г корня сельдерея, 100 г моркови, 70 г сладкого перца, 4 яйца, 250 г сметаны, 3 ст. ложки оливкового масла, зелень, красный молотый перец, соль.

Сельдерей и морковь по отдельности отварить и нарезать мелкими кубиками. Ветчину и перец нарезать соломкой. Яйца отварить вкрутую, белок мелко порубить.

Эти продукты перемешать. Желтки вареных яиц растереть с оливковым маслом, солью, перцем и добавить сметану. Полученной смесью заправить салат.

Салат из ветчины по-испански

400 г ветчины или вареной колбасы, 350 г консервированной кукурузы, 100 г моркови, 300 г отварного риса, 3 яйца, 2 банана, 200 г майонеза.

Морковь отварить, нарезать мелкими кубиками. Отваренные вкрутую яйца нарубить. Колбасу и бананы мелко нарезать.

Все продукты смешать с кукурузой и рисом. Заправить майонезом.

Салат из сосисок с фасолью

300 г сосисок (колбасы), 400 г мелкой белой фасоли, 150 г соленых огурцов, 100 г яблок, 100 г майонеза, 50 г сметаны, 1 ч. ложка горчицы, зелень, соль.

Отварить фасоль до готовности, после чего положить в нее сосиски (колбасу) и варить еще 8—10 минут. Воду слить. Сосиски охладить и нарезать тонкими кружками. Огурцы нарезать кубиками, яблоки натереть на крупной терке.

Все продукты перемешать и заправить смесью из майонеза, сметаны и горчицы. Посолить по вкусу и украсить зеленью.

Салат из риса, ветчины и яблок

100 г риса, 150 г ветчины, 200 г яблок, 100 г свежих огурцов, 1 лимон, 80 г репчатого лука, 150 г майонеза, зеленый лук, черный молотый перец, соль.

Рис отварить в подсоленной воде, смешать с майонезом, добавить перец и натертый на мелкой терке лук. Яблоки нарезать мелкими кубиками и залить соком, отжатым из лимона. Ветчину и огурец нарезать мелкими кубиками. Все приготовленные продукты добавить в рис, посолить и дать постоять 1 час. Украсить нарезанным зеленым луком.

Салат из сосисок с редисом

300 г сосисок, 300 г редиса, 200 г сыра, 100 г огурцов, 50 г зеленого салата, 5 ст. ложек майонеза, 5 ст. ложек сметаны, черный молотый перец, соль.

Сосиски отварить и мелко нарезать. Огурцы и редис нарезать кружками и посолить по вкусу. Сыр натереть на крупной терке. На блюдо выложить листья салата, на них слоями: редис, сыр, редис, сосиски, редис, сыр, огурцы. Сверху салат полить смесью из майонеза и сметаны. Слои посыпать перцем по вкусу.

Салат из ветчины с сельдью

150 г ветчины, 250 г сельди, 100 г маринованных огурцов, 80 г репчатого лука, 1 стручок сладкого перца, 2 яйца, 150 г сметаны, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 ст. ложка лимонного сока.

Очищенную от костей сельдь, ветчину, огурец и перец нарезать мелкими кубиками. Лук и отваренные вкрутую яйца мелко порубить. Все продукты смешать, добавить лимонный сок, томатную пасту, заправить сметаной.

САЛАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ

Перед приготовлением печень следует положить в холодную воду на 1 час, а потом отжать кровь, снять пленку и удалить желчные протоки.

Чтобы печень стала более нежной на вкус, прежде чем жарить, ее необходимо выдержать полчаса в молоке.

Перед приготовлением свиных, бараньих и телячьих почек их следует обдать кипятком. А говяжьи почки надо предварительно разморозить, а потом промыть холодной водой.

Салат из мозгов

500 г мозгов, 150 г соленых огурцов, 2 яйца, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки 3%-ного уксуса, лавровый лист, зелень петрушки, соль.

Мозги очистить от пленок, положить в кипящую воду, посолить, влить 1 ст. ложку уксуса, положить лавровый лист и варить 30—40 минут. После чего мозги выложить, дать им остыть и нарезать ломтиками. Сверху уложить нарезанные тонкими кружочками соленые огурцы. Яйца сварить вкрутую, мелко порубить и посыпать ими салат. Полить маслом. Сверху украсить зеленью.

Салат из мозгов со шпротами

500 г мозгов, 150 г шпрот, 100 г соленых огурцов, 2 яйца, 100 г майонеза, соль.

Мозги отварить, как в предыдущем рецепте, и нарезать ломтиками. Шпроты размять вилкой, соленые огурцы нарезать мелкими кубиками. Яйца отварить вкрутую и мелко порубить. Все продукты перемешать, посолить и заправить майонезом.

Салат из сала со свеклой

100 г сала, 500 г свеклы, 150 г репчатого лука, 150 г майонеза, 2—3 ст. ложки лимонного сока, зелень, черный молотый перец, соль.

Свеклу, отваренную в подсоленной воде, и сало нарезать кубиками. Репчатый лук мелко нарезать и слегка обжарить с салом на сковороде. Смешать со свеклой, добавить лимонный сок, соль, перец и заправить майонезом. Украсить зеленью.

Салат украинский

200 г сала, 1 кг свеклы, 300 г репчатого лука, 300 г майонеза, 1 лимон, сахар, зелень, черный молотый перец, соль.

Сало нарезать маленькими кубиками. Свеклу отварить, нарезать кубиками и заправить лимонным соком. Лук мелко нашинковать, слегка обжарить вместе с салом на сковороде и смешать со свеклой. Добавить перец, соль, сахар, майонез, все перемешать. Готовый салат украсить зеленью.

Салат из сала с картофелем

100 г сала, 500 г картофеля, 150 г свежих или соленых огурцов, 80 г репчатого лука, 1—2 дольки чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, майонез, зелень, черный молотый перец, соль.

Сало нарезать кубиками. Картофель отварить в мундире и нарезать мелкими кубиками. Мелко нарезать огурцы. Эти продукты перемешать. Нашинковать лук, смешать его с натертым чесноком и поджарить на растительном масле. Этой смесью заправить салат, добавить по вкусу соль, перец и украсить зеленью.

Салат итальянский «Фигаро» с языком

50 г телячьего языка, 40 г корня сельдерея, 10 г анчоусов, 20 г салата-латука, 40 г свеклы, 40 г помидор, 50 г майонеза, соль по вкусу.

Вареный телячий язык, припущенный сельдерей, анчоусы и салат нарезать соломкой, вареную свеклу — кружками. Все хорошо перемешать и заправить майонезом и солью (в майонез предварительно добавить очищенные от кожицы и семян мелко нарубленные помидоры).

Салат по-венски (с языком)

100 г спаржи, 60 г консервированного зеленого горошка, 50 г отварного языка, 20 г майонеза, 20 г сливок, 5 г зелени укропа.

Нарезанную кусочками тушеную спаржу, зеленый горошек, нарезанный кубиками отварной язык перемешать. Майонез, сливки, укроп перемешать и залить этой смесью салат.

Салат херсонский с языком

250 г вареного языка, 100 г риса, 200 г консервированного зеленого горошка, 2 яйца, 120 г зеленого или репчатого лука, 200 г майонеза, зелень.

Язык очистить, нарезать кубиками и смешать с отварным рассыпчатым рисом. Добавить зеленый горошек, мелко нашинкованный лук и рубленые яйца.

Заправить майонезом и перемешать. Готовый салат украсить зеленью.

Салат с языком, овощами и яблоками

60 г вареного языка, 40 г вареного картофеля, 20 г вареной моркови, 20 г полусладких яблок, 1 вареное яйцо, 15 г каперсов, 15 г филе анчоусов, 20 г вареной свеклы, 40 г салатной заправки, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Язык, морковь, картофель, яблоки, очищенные от семян и кожицы, нарезать аккуратными ломтиками, добавить каперсы, заправить солью и перцем по вкусу, залить салатной заправкой и хорошо перемешать.

Потом салат положить в салатницу горкой, посыпать мелко нарезанной зеленью, вокруг разложить ломтики свеклы и яйца.

Салат «Пестрый»

150 г вареного языка, 100 г жаркого, 250 г отварного картофеля, 125 г вареного корня сельдерея, 125 г свеклы, 2 вареных яйца, салатный соус.

Язык, жаркое, белки крутых яиц нарезать полосками, картофель, свеклу и корни сельдерея — кубиками. Желтки растереть в салатном соусе. Все хорошо перемешать.

Винегрет с языком

200 г вареного телячьего языка, 150 г свеклы, 150 г свежих помидоров, 150 г корня сельдерея, 80 г зеленого салата, 40 г анчоусов, 200 г майонеза, соль.

Язык мелко нарезать соломкой или кубиками. Отваренные свеклу и сельдерей, а также анчоусы и зеленый салат мелко нашинковать. Помидоры нарезать дольками или кружочками.

Все смешать, посолить, заправить майонезом. Готовый винегрет можно украсить листьями салата.

Салат из свиных ножек

1 кг свиных ножек, 150 г картофеля, 100 г моркови, 50 г корня петрушки, 30 г корня сельдерея, 50 г зеленого горошка, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки 3%-ного уксуса, 4 дольки чеснока, зелень, черный молотый перец, соль.

Свиные ножки промыть, залить водой, добавить соль, перец, нарезанную морковь, сельдерей и петрушку. Варить до тех пор, пока мясо не будет с легкостью отделяться от костей.

Отваренный в мундире картофель нарезать кубиками, мясо — тонкими ломтиками.

Эти продукты смешать, добавить зеленый горошек. Чеснок натереть на мелкой терке, залить растительным маслом и уксусом. Полученной смесью заправить салат и украсить его рубленой зеленью.

Салат из почек по-корейски

300 г свиных почек, 70 г зеленого салата, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка растительного масла, 1—2 ч. ложки 3%-ного уксуса, зелень, соль.

Почки отварить в подсоленной воде, нарезать лапшой. На блюдо выложить листья зеленого салата, сверху выложить почки и полить смесью из соевого соуса, растительного масла и уксуса.

Сверху посыпать рубленой зеленью.

Салат из языка с мясом

200 г говяжьего языка, 500 г мяса (без жира), 200 г ветчины, 200 г соленых огурцов, 150 г репчатого лука, 100 г соленых кильек, 100 г майонеза, зелень, горчица, соль.

Язык отварить в подсоленной воде, очистить от пленки и мелко нарезать. Мясо отварить в подсоленной воде со специями, нарезать лапшой. Кильки очистить от костей и мелко нарезать. Ветчину нарезать кубиками, соленые огурцы — тонкими ломтиками, лук порубить.

Все продукты смешать, заправить смесью из майонеза и горчицы. Украсить зеленью.

Салат из языка с грибами

500 г говяжьего языка, 300 г куриного филе, 200 г маринованных грибов, 100 г корня сельдерея, 150 г майонеза, 100 г сметаны, 1—2 ч. ложки лимонного сока, черный молотый перец, соль.

Язык отварить, снять с него пленку и нарезать соломкой. Филе курицы отварить, нарезать кубиками. Корень сельдерея отварить и мелко нарезать. Нарезать грибы.

Все продукты смешать и заправить смесью из майонеза, сметаны, лимонного сока, перца и соли.

Салат из языка с яблоками

250 г говяжьего языка, 150 г картофеля, 150 г яблок, 70 г моркови, 3 яйца, 100 г майонеза, зелень, черный молотый перец, соль.

Язык отварить и, очистив от пленки, нарезать соломкой. Отварить морковь и картофель в мундире, очистить, нарезать их кубиками. Яйца отварить и мелко порубить. Яблоки нарезать тонкими ломтиками.

Все продукты перемешать, добавить перец и соль по вкусу. Заправить майонезом и украсить рубленой зеленью.

Салат из языка с сельдереем

250 г говяжьего языка, 150 г корня сельдерея, 80 г соленых огурцов, 1 яйцо, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки 3%-ного уксуса, зелень, черный молотый перец, соль.

Язык отварить в подсоленной воде со специями, очистить от пленки и нарезать соломкой. Корень сельдерея отварить, мелко нарезать. Соленые огурцы нарезать кубиками.

Все продукты смешать, добавить по вкусу перец и соль, заправить смесью из растительного масла и уксуса.

Сверху украсить отваренным и мелко нарубленным яйцом и зеленью.

Салат из печени с сушеными грибами

С п о с о б 1

200 г печени, 100 г сушеных грибов, 100 г лука, 100 г моркови, 3 яйца, 100 г майонеза, растительное масло, соль.

Сушеные грибы замочить, отварить и мелко нарезать. Печень отварить и нарезать. Лук нарезать тонкими кольцами, морковь натереть на крупной терке, смешать их и обжарить в растительном масле.

Все продукты перемешать и заправить майонезом.

С п о с о б II

200 г говяжьей печени, 40 г сушеных грибов, 150 г соленых огурцов, 200 г репчатого лука, 2 яйца, 250 г майонеза, сливочное масло, зелень, черный молотый перец, соль.

Сушеные грибы промыть, замочить на 2—3 часа в воде и отварить в этой же воде, а потом нарезать. Печень сварить отдельно, остудить и мелко нарезать.

Мелко нарезанный лук поджарить на сливочном масле, соленые огурцы нарезать тонкими кружочками. Яйца отварить вкрутую и мелко порубить.

Все продукты перемешать, добавить соль и перец по вкусу. Заправить майонезом. Украсить зеленью.

С п о с о б III

100 г сушеных грибов, 300 г печени, 300 г картофеля, 150 г соленых огурцов, 150 г репчатого лука, 5 яиц, 300 г майонеза, 3—4 ст. ложки растительного масла, маслины, лавровый лист, перец горошком, соль.

Грибы замочить на 2—3 часа в воде, затем отварить в ней же. Печень отварить в подсоленной воде с лавровым листом и перцем, нарезать кубиками и обжарить в растительном масле. Картофель отварить в мундире и нарезать кубиками. Яйца отварить вкрутую и мелко порубить. Лук нашинковать. Огурцы мелко нарезать.

Все продукты смешать и заправить майонезом. Посолить по вкусу и украсить маслинами и кусочками яиц.

Салат из печени

300 г говяжьей печени, 150 г лука, 3 яйца, растительное масло, мука, соль.

Печень промыть, нарезать маленькими кусками, обвалять в муке с солью и поджарить на растительном масле. Лук мелко нарезать и отдельно подрумянить в масле на сковороде.

Яйца отварить вкрутую, мелко порубить. Все продукты смешать, заправить растительным маслом. Солить по вкусу.

Салат из печени с редисом

300 г говяжьей печени, 150 г редиса, 150 г сметаны, мука, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Печень промыть, нарезать большими кусками, обвалять в муке с солью и перцем и обжарить в растительном масле, затем поставить в духовку. Когда печень будет готова, ее надо пропустить через мясорубку. Редис нарезать мелкими кусками, смешать с печенью, заправить сметаной и специями по вкусу.

САЛАТЫ ИЗ ПТИЦЫ

Оттаивать птицу нужно при температуре не выше +20 °С. В воде оттаивать ее не следует, так как при этом ухудшаются ее вкусовые качества.

Чтобы птица быстрее сварилась, ее нужно изнутри и снаружи натереть лимоном.

Жесткая курица сварится быстрее, если до приготовления ее вымочить в разбавленном уксусе.

Если птицу положить под груз за 1—2 часа до приготовления, то она будет равномерно запекаться в духовом шкафу.

Салат из гусиной печени

200 г гусиной печени, 100 г помидоров, 100 г зеленого салата, 70 г репчатого лука, 4 ст. ложки растительного масла, 6 ст. ложек 3%-ного уксуса, 5 ст. ложек белого сухого вина, тимьян, горчица, черный молотый перец, соль.

Печень отварить до полуготовности, нарезать кубиками, посолить, посыпать молотым перцем и тимьяном. Лук мелко нарезать и обжарить в растительном масле, после чего добавить печень и обжаривать, помешивая, еще 5—7 минут. Помидоры нарезать тонкими ломтиками, листья салата нашинковать. Все приготовленные продукты перемешать и заправить смесью из растительного масла, уксуса, вина, горчицы, соли и перца.

Салат из копченой дичи

200 г мяса копченого гуся или утки, 200 г картофеля, 150 г свежих помидоров, 100 г соленых огурцов, 100 г фасоли, 3 яйца, 300 г майонеза, 50 г кетчупа, цветная капуста, зеленый горошек, соль.

Мясо измельчить. Отваренный в мундире картофель, огурцы и помидоры нарезать кубиками. Фасоль отварить и, если крупная, то нарезать. Все продукты смешать, выложить в блюдо и заправить майонезом, посолить по вкусу и украсить кусочками вареных яиц и вареной цветной капусты, зеленым горошком и кетчупом.

Салат из дичи с овощами

500 г мяса рябчиков или куропаток, 500 г картофеля, 200 г помидоров, 150 г маринованных огурцов, 100 г зеленого салата, 100 г яблок, 3 яйца, 300 г майонеза, 3 ст. ложки 3%-ного уксуса, ягоды можжевельника, зелень, сахар, черный молотый перец, соль.

Рябчиков или куропаток отварить в подсоленной воде со специями. Мясо мелко нарезать. Картофель отварить в мундире, очистить и нарезать кубиками. Отваренные вкрутую яйца порубить. Яблоки очистить от сердцевины и кожуры и натереть. Огурцы нарезать кружками, помидоры — тонкими ломтиками, салат нашинковать. Все продукты перемешать, добавить растертые ягоды можжевельника, перец, сахар и заправить смесью из майонеза и уксуса. Посолить по вкусу и украсить зеленью, помидорами, кусочками яиц.

Салат из дичи с крабовыми палочками

300 г мяса рябчиков или куропаток, 300 г картофеля, 150 г огурцов, 50 г крабовых палочек, 3 яйца, 150 г майонеза, 50 г острого томатного соуса, 2 ч. ложки лимонного сока, перец, соль.

Рябчиков или куропаток отварить в подсоленной воде со специями, мясо нарезать мелкими ломтиками и обжарить. Огурцы и отваренный в мундире картофель нарезать мелкими кубиками. Крабовые палочки и отваренные вкрутую яйца мелко порубить. Все продукты перемешать, добавить соль, перец, лимонный сок и заправить смесью из майонеза и томатного соуса.

Салат из курицы с чечевицей

300 г куриного филе, 80 г чечевицы, 6 ст. ложек растительного масла, 3 ст. ложки 3%-ного уксуса, 3 ст. ложки красного сухого вина, зелень петрушки, зеленый салат, черный молотый перец, соль.

Филе обсыпать солью и перцем, пожарить в растительном масле и нарезать небольшими кубиками.

Чечевицу опустить в кипящую воду на 5—10 минут, после чего воду слить.

Эти продукты смешать с нарезанной зеленью, добавить перец и соль и заправить смесью из уксуса, красного вина и растительного масла.

Салат из курицы с орехами

300 г куриного филе, 50 г очищенных грецких орехов, 150 г моркови, 100 г консервированного зеленого горошка, 150 г майонеза, зелень, черный молотый перец, соль.

Филе отварить в подсоленной воде со специями, нарезать кубиками. Отваренную морковь натереть на крупной терке.

Эти продукты смешать с зеленым горошком, добавить перец и соль, заправить майонезом.

Сверху украсить толчеными орехами и зеленью.

Салат из курицы с языком

300 г куриного филе, 200 г свиного языка, растительное масло, 100 г маринованных грибов, 150 г майонеза, зелень, черный молотый перец, соль.

Филе отварить в подсоленной воде, посыпать специями и, обжарив в растительном масле, нарезать ломтиками. Язык отварить в подсоленной воде и нарезать лапшой. Грибы мелко нарезать. Все продукты смешать, добавить перец, заправить майонезом и украсить зеленью.

Салат из утки со спаржей и ананасами

500 г мяса утки или другой птицы, 100 г вареной спаржи, 100 г ананасов, 100 г ветчины, 1 лимон, 150 г майонеза, 3 ст. ложки яичного ликера, черный молотый перец, соль.

Утку отварить в подсоленной воде со специями, отделить мясо от костей и нарезать тонкими ломтиками. Ананас, спаржу и ветчину нарезать мелкими кубиками. Эти продукты перемешать, полить соком лимона, добавить соль и перец и заправить смесью из майонеза и ликера. Перед употреблением держать на холоде 1—2 часа.

Салат из курицы с фруктами

Способ I

500 г мяса птицы, 200 г апельсинов, 200 г яблок, 100 г майонеза, 30 г острого томатного соуса, зелень.

Птицу отварить в подсоленной воде со специями, отделить мясо от костей и мелко нарезать. Яблоки и апельсины очистить от кожуры и семян и нарезать кубиками. Все продукты перемешать и заправить смесью из майонеза и острого соуса. Украсить зеленью.

Способ II

500 г куриного филе, 200 г яблок, 150 г апельсинов, 150 г персиков, 75 г вишни, 350 г майонеза, 150 г сгущенного молока без сахара, 1 лимон.

Филе отварить в подсоленной воде, нарезать ломтиками и полить лимонным соком. Яблоки, апельсины, персики, вишню очистить от косточек и кожуры, нарезать тонкими ломтиками. Все продукты перемешать и заправить смесью из майонеза и сгущенного молока. Перед подачей на стол выдержать в холодном месте.

Салат из птицы с грушами

500 г птицы, 250 г груш, 100 г сметаны, 20 г горчицы, 1 лимон, зелень, черный и красный молотый перец, соль.

Птицу пожарить или приготовить в гриле. Мясо отделить, нарезать мелкими ломтиками. Груши очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать мелкими кубиками. Эти продукты перемешать, добавить соль и перец, залить лимонным соком.

Заправить смесью из сметаны и горчицы. Украсить зеленью.

Салат из птицы с сельдереем и каперсами

600 г курицы или другой птицы, 300 г корня сельдерея, 200 г сладкого перца, 200 г зеленого салата, 150 г репчатого лука, 3 яйца (желтки), 10 каперсов, 4 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки 3%-ного уксуса, 20 г горчицы, черный молотый перец, укроп, сахар, соль.

Курицу поджарить, мясо отделить от костей и мелко нарезать. Яйца отварить вкрутую и отделить белки от желтков. Желтки растереть с горчицей, добавить перец, 30 г мелко нарезанного лука, мелко нарезанные каперсы, укроп и все тщательно перемешать со смесью из растительного масла и уксуса. Корень сельдерея натереть на крупной терке. Зеленый салат, сладкий перец и оставшийся лук мелко нарубить. Все приготовленные продукты смешать, заправить полученной смесью, добавить соль и сахар по вкусу.

Салат из индейки с сыром

200 г филе индейки, 200 г сыра, 300 г спелых помидоров, 100 г зеленого лука, 1 лимон, 100 г йогурта, 50 г сметаны, 50 г кетчупа, 50 г майонеза, сахар, черный молотый перец, соль.

Филе отварить в подсоленной воде со специями и нарезать мелкими ломтиками. Помидоры очистить от кожуры и размять. Сыр натереть на крупной терке. Лук мелко нарезать. Эти продукты перемешать, полить соком лимона и заправить смесью из йогурта, майонеза, кетчупа, сметаны, перца, сахара и соли.

Салат из индейки с рисом и сельдереем

200 г филе индейки, 150 г риса, 100 г сладкого перца, 50 г корня сельдерея, 150 г йогурта или кефира, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, зелень, перец, соль.

Филе поджарить и нарезать мелкими ломтиками. Очищенный от семян перец нарезать тонкой соломкой, корень сельдерея — мелкими кубиками. Рис отварить и остудить. Эти продукты перемешать, добавить соль и перец по вкусу. Заправить смесью из уксуса, йогурта и растительного масла. Сверху украсить зеленью.

Салат из курицы с сушеными грибами

300 г куриного филе, 50 г сушеных грибов, 70 г сыра, 70 г соленых или маринованных огурцов, 100 г репчатого лука, 2 яйца, 2 ст. ложки растительного масла, 5 ст. ложек майонеза, зелень, соль.

Грибы замочить на 2—3 часа в воде, отварить в ней же и мелко нарезать. Филе отварить в подсоленной воде со специями и нарезать лапшой. Мелко нарезанный лук обжарить в масле. Сыр натереть на крупной терке. Огурцы нарезать кубиками. Яйца отварить вкрутую и мелко порубить. Все продукты перемешать, заправить майонезом, по вкусу посолить. Украсить салат зеленью.

Салат из птицы со свежими грибами

500 г курицы или индейки, 300 г свежих грибов, 100 г помидоров, 100 г свежего зеленого горошка, 100 г репчатого лука, 50 г сельдерея, 300 г отварного риса, 1 стакан куриного бульона, 2 ч. ложки лимонного сока, сливочное масло, черный молотый перец, соль.

Птицу отварить в подсоленной воде, разделить мясо и нарезать мелкими кусочками. Помидоры ошпарить, очистить от кожицы и мелко нарезать. Грибы почистить и отварить, нарезать и залить лимонным соком. Лук и сельдерей мелко нарезать и поджарить на сливочном масле, положить грибы, тушить 5—7 минут, добавить перец и соль по вкусу, рис и, помешивая, тушить еще 7—10 минут, после чего влить стакан бульона и тушить еще 10 минут, затем добавить зеленый горошек.

Блюдо тушить до тех пор, пока жидкость не испарится. После чего сковороду снять с огня, дать остыть и смешать ее содержимое с помидорами и курицей.

Перед подачей дать постоять в холодном месте.

Салат из птицы со свежими грибами и сельдереем

200 г куриного филе, 400 г свежих грибов, 150 г корня сельдерея, 100 г соленых огурцов, 150 г свежих помидоров, 100 г сыра, 300 г майонеза, 1 ч. ложка горчицы, черный молотый перец, соль.

Филе, грибы и корень сельдерея отварить по отдельности и мелко нарезать. Огурцы нарезать тонкими кружками, по-

мидоры — ломтиками. Сыр натереть на крупной терке. Все продукты перемешать, добавить соль и перец по вкусу и заправить майонезом с горчицей.

Салат из птицы с маринованными грибами

Способ I

100 г куриного филе, 100 г маринованных грибов, 150 г вареных макарон, 100 г помидоров, 2 яйца, 150 г майонеза, зелень петрушки и укропа, черный молотый перец, соль.

Филе отварить в подсоленной воде и нарезать соломкой. Макароны, грибы и помидоры нарезать ломтиками. Сваренные вкрутую яйца мелко порубить.

Нарезать зелень.

Все продукты перемешать, по вкусу добавить соль и перец, выложить на блюдо и залить майонезом.

Способ II

250 г сыра, 300 г куриного мяса без костей, 150 г консервированного зеленого горошка, 150 г маринованных грибов, 150 г сметаны, 1 ст. ложка тертого хрена, зелень, лавровый лист, черный перец молотый и горошком, соль.

Куриное мясо отварить в подсоленной воде с перцем и лавровым листом и мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке. Грибы нарезать.

Все перемешать, добавить горошек. Салат заправить сметаной с хреном, по вкусу добавить соль и молотый перец.

Украсить зеленью.

Салат из курицы с фасолью

250 г куриного мяса (вареного или жареного), 200 г картофеля, 150 г яблок, 250 г консервированной стручковой фасоли, 100 г консервированного зеленого горошка, 300 г майонеза, зелень, соль.

Мясо курицы нарезать мелкими кусочками. Картофель отварить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Яблоки нарезать тонкими ломтиками, фасоль — небольшими кусками. Все продукты смешать, посолить и залить майонезом.

Украсить зеленью.

Салат из макарон с курицей и овощами

100 г макарон, 250 г мяса вареной птицы, 3 яйца, 150 г свежих или соленых огурцов, 1 помидор, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г сладкого перца, 50 г зеленого лука, 200 г майонеза, зелень, соль.

Макароны отварить в подсоленной воде. Яйца, отваренные вкрутую, огурцы и куриное мясо нарезать мелкими кубиками или брусочками, сладкий перец — соломкой, лук нашинковать. Все продукты смешать, добавить зеленый горошек, заправить майонезом, украсить дольками помидора. Солить по вкусу.

Салат из спаржи с гусиной печенью

250 г спаржи, 150 г гусиной печени, 250 г маринованных грибов, 150 г молодой стручковой фасоли, 1 кг помидоров, 100 г моркови, 200 г майонеза, зелень, соль.

Спаржу, стручки фасоли, гусиную печенку и морковь по отдельности отварить в подсоленной воде и нарезать ломтиками. Грибы нарезать кубиками. Все продукты перемешать, посолить, заправить майонезом и наполнить салатом половинки свежих помидоров. Сверху посыпать рубленой зеленью.

Салат мексиканский

40 г корня сельдерея, 70 г филе цыпленка, 20 г красного сладкого перца, 1 яйцо, 20 г репчатого лука, 40 г салата латук, 5 г 6%-ного уксуса, 10 г оливкового масла, соль по вкусу.

Натертый на терке сельдерей, нарезанное лапшой вареное мясо цыпленка, тонкие кольца сладкого перца и лука, рубленое крутое яйцо и нарезанный соломкой салат перемешать, посолить и полить салатной заправкой из уксуса и оливкового масла.

Салат из кабачков с курицей

250 г консервированных кабачков, 300 г вареного куриного мяса, 200 г зеленого горошка, 2 яйца, 50 г сметаны, 50 г майонеза, зелень петрушки и укропа, сахар, соль.

Кабачки и куриное мясо нарезать небольшими кубиками и смешать с зеленым горошком. Заправить смесью из сметаны и майонеза, добавить по вкусу сахар и соль. Салат украсить кружками сваренного вкрутую яйца и рубленой зеленью.

Салат из капусты кольраби с ветчиной

400 г кольраби, 200 г ветчины, 200 г редиса, 100 г моркови, 2 яйца, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки простокваши или йогурта, зеленый лук, зелень петрушки, соль.

Кольраби и морковь натереть на крупной терке, редис нарезать тонкими ломтиками. Ветчину нарезать кубиками. Яйца сварить вкрутую, белки отделить и мелко порубить. Эти продукты перемешать и заправить смесью из растертых желтков, растительного масла и простокваши или йогурта. По вкусу посолить и посыпать мелко нарезанной петрушкой и луком.

Салат из дичи

1 вареный или жареный рябчик (или куропатка), 4—5 вареных картофелин, 2 свежих или соленых огурца, 100 г зеленого салата, 2 вареных яйца, 1 яблоко, ½ стакана майонеза, ½ ст. ложки соуса «Южный» или какого-нибудь другого острого соуса, 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса или лимонного сока, ½ ч. ложки сахарной пудры, соль.

Филе рябчика или куропатки, картофель, огурцы, яйца и очищенное яблоко нарезать тонкими ломтиками. Листья салата разрезать на 2—3 части каждый. Все это сложить в миску, посолить и залить майонезом и острым соусом. Добавить соль, уксус или лимонный сок и сахарную пудру. Заправленный салат уложить горкой в салатницу, украсить листиками зеленого салата и кружками яиц, можно добавить еще ломтики свежих помидоров и огурцов.

Салат из куриных потрошков и яиц (еврейское блюдо)

2 яйца, 50 г репчатого лука, 20 г топленого жира, желудочки и печень от двух кур, черный перец горошком, лавровый лист, зелень укропа, соль.

Потрошки сварить до готовности с лавровым листом и перцем, посолив незадолго до конца варки. Сварить вкрутую 2 яйца и, когда они остынут, нарубить. Мелко нарезать лук, сваренные желудочки и печень.

Подготовленные компоненты салата перемешать, приправить расплавленным куриным жиром.

Сверху блюдо украсить рубленой зеленью.

Салат из яблок и вареной курицы

400 г вареного куриного филе, 150 г яблок, 100 г апельсинов, 100 г персиков, 50 г вишни, 200 г майонеза, 100 г сгущенного молока без сахара, лимонный сок.

Куриное мясо сбрызнуть лимонным соком. Персики и яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину. Курицу, яблоки и персики нарезать ломтиками. Заправить майонезом со сгущенным молоком, тщательно перемешать. Поставить на 1 час в закрытой посуде в холодное место. Затем уложить в салатницу и украсить вишнями и дольками апельсинов.

Салат из гуся или утки горячего копчения

60 г мяса копченой птицы, 60 г вареного картофеля, 50 г свежих огурцов, 30 г свежих помидоров, 50 г зеленых бобов или зеленого горошка, 1 вареное яйцо, 50 г майонеза, 10 г соуса «Южный», зеленый салат, зелень петрушки и сельдерея, соль.

Картофель, огурцы и помидоры нарезать тонкими ломтиками, зеленые бобы — дольками, салат нашинковать, мякоть копченой птицы нарезать тонкими ломтиками. Часть подготовленных овощей и зелени посолить, заправить майонезом, добавить красный соус и положить в салатницу горкой. Сверху уложить ломтики птицы. Остальные овощи и кружки яйца красиво разместить вокруг горки. Перед самой подачей на стол салат залить майонезом и украсить нарезанной зеленью.

Салат «Столичный» (из мяса птицы)

60 г вареной или жареной птицы, 60 г вареного картофеля, 10 г зеленого салата, 10 раковых шеек, 1—2 вареных яйца, 15 г соуса «Южный», 75 г майонеза, 10 г пикулей, 10 маслин, 1 свежий огурец, соль.

Готовую домашнюю птицу или дичь, а также картофель, огурцы, яйца нарезать тонкими ломтиками (2—2,5 см); мелко нашинковать листья зеленого салата. Все вместе хорошо перемешать, посолить, заправить майонезом, добавить красный соус. После перемешивания уложить салат горкой в салатницу и украсить сверху кружками или дольками яйца, кусочками пикулей, листьями зеленого салата, кружками свежих огурцов. На салат можно положить фигурно нарезанные ломтики дичи, раковые шейки (или кусочки консервированных крабов) и маслины.

СОДЕРЖАНИЕ

<i>Предисловие</i>	3
Салаты из мяса	4
Салат из мяса с фасолью или горошком	4
Салат из мяса с сыром	5
Салат из мяса	5
Салат-строганов	5
Салат из мяса с овощами,	6
Салат русский	6
Салат из риса с мясом по-японски	7
Макаронный салат по-итальянски	7
Салат из макарон с мясом и маринованными грибами	7
Салат из лапши с фаршем	8
Салат из риса по-мексикански	8
Салат из мяса и рыбы с картофелем	9
Салат де-беф	9
Салат «Мясное ассорти»	9
Салат Пражский	10
Салат из мяса с яблоками	10
Салат из мяса с грибами	10
Салат мясной с фасолью	11
Винегрет мясной	11
Салат из мяса с сельдью по-латышски	11
Салат неаполитанский	12
Салат из мяса и рыбы	12
Салат из мяса с крабовыми палочками	12
Салат из мяса и пастернака	13
Салат из кабачков с жареным мясом	13
Салат «Меланж»	13
Салат из свежих овощей с мясом	14
Салат из редьки с мясом	14
Салат из мяса с цветной капустой	14
Салат по-казахски	15
Салат «Нарын»	15
Салат «Жанылык»	15
Салаты из ветчины и колбасы	16
Салат из колбасы французский	16
Салат из ветчины болгарский	16
Салат из ветчины австралийский	16
Салат из колбасы с капустой	17
Салат из ветчины с грибами	17
Салат из ветчины с зеленым луком	17
Салат Влажский	17
Салат из буженины	18
Салат из брынзы с кукурузой и колбасой	18

Салат «Оливье» (классический)	18
Салат «Оливье» (ленинградский)	19
Закуска по-мексикански	19
Салат из ветчины с сыром и яйцами	19
Салат болгарский	20
Салат из ветчины и грибов	20
Салат из ветчины с зеленым горошком	20
Салат из ветчины и фасоли	20
Салат из копченой колбасы с овощами и рисом	21
Салат «Оливье»	21
Салат в хлебной буханке	21
Салат из колбасы и консервированной стручковой фасоли	22
Винегрет по-болгарски	22
Картофельный салат по-болгарски	22
Салат из колбасы с макаронами	22
Салат из ветчины с фасолью	23
Салат из колбасы и стручковой фасоли	23
Салат из сыра и колбасы	23
Салат из лапши с ветчиной по-гречески	24
Салат из лапши по-мексикански	24
Салат из макарон с ветчиной и кукурузой	25
Салат из макарон с ветчиной и овощами	25
Салат из ветчины с яйцами	25
Салат из ветчины с сельдереем	26
Салат из ветчины по-испански	26
Салат из сосисок с фасолью	26
Салат из риса, ветчины и яблок	27
Салат из сосисок с редисом	27
Салат из ветчины с сельдью	27
Салаты из субпродуктов	27
Салат из мозгов	28
Салат из мозгов со шпротами	28
Салат из сала со свеклой	28
Салат украинский	28
Салат из сала с картофелем	29
Салат итальянский «Фигаро» с языком	29
Салат по-венски (с языком)	29
Салат херсонский с языком	29
Салат с языком, овощами и яблоками	30
Салат «Пестрый»	30
Винегрет с языком	30
Салат из свиных ножек	31
Салат из почек по-корейски	31
Салат из языка с мясом	31
Салат из языка с грибами	32
Салат из языка с яблоками	32
Салат из языка с сельдереем	32
Салат из печени с сушеными грибами	32
Салат из печени	33
Салат из печени с редисом	34

Салаты из птицы	34
Салат из гусиной печени	34
Салат из копченой дичи	35
Салат из дичи с овощами	35
Салат из дичи с крабовыми палочками	35
Салат из курицы с чечевицей	36
Салат из курицы с орехами	36
Салат из курицы с языком	36
Салат из утки со спаржей и ананасами	36
Салат из курицы с фруктами	37
Салат из птицы с грушами	37
Салат из птицы с сельдереем и каперсами	38
Салат из индейки с сыром	38
Салат из индейки с рисом и сельдереем	38
Салат из курицы с сушеными грибами	39
Салат из птицы со свежими грибами	39
Салат из птицы со свежими грибами и сельдереем	39
Салат из птицы с маринованными грибами	40
Салат из курицы с фасолью	40
Салат из макарон с курицей и овощами	41
Салат из спаржи с гусиной печенью	41
Салат мексиканский	41
Салат из кабачков с курицей	41
Салат из калусты кольраби с ветчиной	42
Салат из дичи	42
Салат из куриных потрошков и яиц (еврейское блюдо)	42
Салат из яблок и вареной курицы	43
Салат из гуся или утки горячего копчения	43
Салат «Столичный» (из мяса птицы)	43

**Издательский Дом «Литера» приглашает к сотрудничеству
авторов учебных пособий по темам:**

рукоделие, домоводство, медицина, досуг, образование

Наш телефон: (812) 560-8684

E-mail: publish@litera.spb.ru

<http://www.litera.spb.ru>

**По вопросам реализации обращаться
в ООО «Бук Литера Пресс»:**

оптовый отдел: (812) 325-4741

региональный отдел: (812) 320-9088

E-mail: sales@litera.spb.ru

Гигиенический сертификат
№ 78.01.07.953.П.005043.06.01 от 27.06.01

Молоховец Александра

Мясные салаты и винегреты

Серия «Быстро и вкусно»

Отв. редактор *М. Стерлигов*

Зав. редакцией *И. Вдовина*

Художник *О. Ким*

Корректор *Л. Тычкова*

Вёрстка *В. Решетников*

Подписано в печать 22.09.03. Формат 84×108 1/32.
Печать офсетная. Гарнитура Таймс. Усл. печ. л. 2,52.
Тираж 10 000 экз. Заказ № 4490.

ООО «Издательский Дом „Литера“»
193131, Санкт-Петербург, Ивановская ул., 24
ЛП 000016 от 11 сентября 1998 г.

Отпечатано в полном соответствии
с качеством предоставленных материалов
на ФГУИПП «Вятка»
610033, г. Киров, Московская ул., 122