

# ОЛИВЬЕ И ВИНЕГРЕТЫ

ОЛИВЬЕ И ВИНЕГРЕТЫ



Еда с секретом



4 620011 162007



9 785434 602105



УДК 641.5  
ББК 36.991  
О54

Серия основана в 2011 году

Составитель Елена Руфанова  
Дизайн Алексей Винокуров

ISBN 978-5-4346-0210-5

© ООО «Слог», 2013

# Оливье и винегреты



Scanned by Reina



## Содержание

### Оливье

Оливье с кальмарами и языком	7	Оливье с копченым окороком	31
Оливье с дарами моря и укропом	9	Оливье с запеченной говядиной	33
Оливье с королевскими креветками	11	Оливье в половинках груш	35
Оливье с тунцом и рисом	13	Оливье с маринованным виноградом	35
Оливье с семгой и оливками	15	Оливье с мясом и языком	37
Оливье с килькой и фасолью	15	Оливье с языком, каперсами и зеленью	39
Оливье с рыбой		Оливье с салями	41
и цветной капустой	17	Оливье с редисом и огурцами	41
Оливье со скумбрией		Оливье с макаронами	
и оливками	19	и карбонадом	43
Оливье с курицей и цукини	21	Оливье с ветчиной и киви	45
Оливье с копченой грудкой	23	Оливье с бужениной	45
Оливье с индейкой		Оливье с сыром и фасолью	47
и маслинами	25	Оливье с цветной капустой	49
Оливье с курицей и грибами	25	Вегетарианский оливье	51
Оливье с перепелкой	27	Оливье со спаржей	51
Оливье со свиной			
и кукурузой	29		
Оливье с мясом и яблоками	31		

### Винегреты

Винегрет с морской капустой и рыбой	53	Винегрет с ветчиной и кукурузой	77
Винегрет с кальмарами и кукурузой	55	Винегрет с мясом и сырной заправкой	79
Винегрет с мидиями и грибами	57	Винегрет с языком, окороком и грибами	81
Винегрет с фасолью и сельдью	59	Винегрет с печенью и корнишами	83
Винегрет с рыбой и маринованным луком	61	Винегрет с лисичками и солеными огурцами	85
Винегрет с фасолью и яйцами	63	Винегрет с солеными грибами	87
Винегрет с жареными шампиньонами	65	Винегрет с яблоками	87
Винегрет с курицей и цветной капустой	67	Винегрет с баклажанами и сыром фета	89
Винегрет со свиной и фасолью	69	Винегрет с чесноком	91
Теплый винегрет со свиной	71	Винегрет с зернами граната	91
Винегрет с жареной телятиной	73	Винегрет с капустой и огурцами	93
Винегрет с маринованным чесноком	75	Винегрет фруктовый	95
Винегрет острый с морковью	75		





## Оливье с кальмарами и языком

**300 г кальмаров, 100 г отварного говяжьего языка, 100 г твердого сыра, 100 г маринованных белых грибов, 3-4 вареные картофелины, 2 вареных яйца, 3-4 ст.ложки майонеза, 1/2 ч.ложки европейской (сладкой) горчицы, соль по вкусу, зелень петрушки.**

- 1.** Кальмары ошпарить кипятком, очистить, отварить в подсоленной воде до готовности, остудить и нарезать небольшими кубиками.
- 2.** Язык нарезать соломкой. Грибы промыть, нашинковать небольшими кусочками. Картофель и яйца очистить, порубить мелкими кубиками.
- 3.** Подготовленные продукты соединить, по вкусу посолить, заправить майонезом, смешанным с горчицей. Салат выложить на тарелку, посыпать тертым на мелкой терке сыром, украсить зеленью петрушки и подавать.

Вкус салата будет зависеть от выбранного сыра, лучше использовать острые сорта чеддер, пармезан. Чтобы придать блюду более нежный вкус с приятной пикантной ноткой, используйте такую заправку: 2 ст.ложки майонеза соединить с 2 ст.ложками сметаны, добавить 1 ст.ложку сока лимона и 1/4 ч.ложки соуса хрен, хорошо перемешать.





## Оливье с дарами моря и укропом

**2-3 картофелины, 1 морковь, 3-4 маринованных корнишона, 1 яблоко, 2 яйца, по 100 г мидий, кальмаров и осьминогов в рассоле, 200 г королевских креветок, 1/2 ч.ложки молотой паприки, 1 ст.ложка оливкового масла, 1 ст.ложка сока лимона, 1 ст.ложка нашинкованной зелени укропа, 3-4 ст.ложки майонеза, соль по вкусу.**

- 1.** Картофель и морковь отварить, остудить, очистить, нарезать мелкими кубиками. Яйца отварить, остудить, очистить, натереть на крупной терке.
- 2.** Корнишоны нарезать тонкими кружочками или ломтиками. С морепродуктов слить рассол, нарезать их небольшими кусочками. Яблоко очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать кубиками, сбрызнуть соком лимона.
- 3.** Подготовленные продукты соединить, по вкусу посолить, добавить зелень укропа, половину паприки и майонез, тщательно перемешать.
- 4.** Креветки промыть, обсушить, обжарить на оливковом масле по 1 минуте с каждой стороны. Посыпать оставшейся паприкой, посолить и жарить еще 1-2 минуты. Остудить.
- 5.** Салат через кольцевую форму выложить на тарелку, украсить обжаренными креветками, зеленью укропа и сразу подавать.





## Оливье с королевскими креветками

**2-3 картофелины, 2 моркови, 2 свежих огурца, 300 г очищенных королевских креветок, 1/2 банки консервированного зеленого горошка, 6-8 вареных перепелиных яиц, 50 г листьев салата руккола, 3 ст.ложки натурального йогурта или сметаны, 1 ст.ложка майонеза, соль, белый молотый перец по вкусу.**

- 1.** Картофель и морковь отварить до готовности, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками.
- 2.** Креветки опустить в кипящую подсоленную воду и варить 2-3 минуты. Откинуть на дуршлаг, ополоснуть холодной кипяченой водой, обсушить и нарезать небольшими кусочками.
- 3.** Огурцы нарезать кубиками. Листья салата промыть, обсушить, нашинковать небольшими кусочками.
- 4.** Подготовленные продукты соединить, добавить зеленый горошек, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить йогуртом, смешанным с майонезом.
- 5.** Выложить салат на тарелку, украсить креветками, половинками вареных перепелиных яиц и подавать.

**Листья рукколы можно заменить салатом радиччио или кресс-салатом, они придадут блюду пикантную горчинку.**





## Оливье с тунцом и рисом

**1 банка консервированного тунца, 1/2 стакана риса, 1 луковица, 100 г маринованных шампиньонов, 1 стручок маринованного сладкого перца, 2 вареных яйца, листья салата, 3 ст.ложки оливкового майонеза, соль, черный молотый перец по вкусу.**

- 1.** Рис отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на сито, промыть холодной кипяченой водой.
- 2.** Лук мелко нашинковать. Шампиньоны нарезать тонкими ломтиками. С тунца слить масло, очистить рыбу от косточек, размять вилкой. Яйца натереть на мелкой терке.
- 3.** Подготовленные продукты соединить, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить майонезом.
- 4.** Салат выложить на тарелку на листья салата, посыпать нарезанным мелкими кубиками маринованным перцем и сразу подавать.

Для более острого вкуса можно использовать такую заправку: желтки взбить миксером до увеличения в объеме втрое, продолжая взбивать, тонкой струйкой влить оливковое масло, добавить горчицу и уксус, по вкусу посолить и поперчить. Взбивать еще 2-3 минуты. Потребуется: 3 желтка, 1/4 стакана оливкового масла, 1 ч.ложка сладкой горчицы, 1 ст.ложка белого винного уксуса, соль, черный молотый перец.





## Оливье с семгой и оливками

**3-4 вареные картофелины, 1-2 вареные моркови, 200 г малосоленой семги, 2-3 вареных яйца, 1-2 свежих огурца, 1/4 банки оливок, 200 г майонеза, 1-2 ст.ложки красной икры, соль по вкусу, зелень.**

1. Картофель, морковь, яйца, огурцы и семгу нарезать мелкими кубиками, оливки тонкими кружочками.
2. Все соединить, по вкусу посолить, заправить майонезом. Выложить горкой на тарелку, украсить ломтиками семги, красной икрой и зеленью.

## Оливье с килькой и фасолью

**150 г филе соленой кильки, 3-4 картофелины, 4 яйца, 1/2 банки консервированной красной фасоли, 100 г соленых грибов, 1 луковица, 4 ст.ложки майонеза, нашинкованная зелень укропа или петрушки, черный молотый перец по вкусу.**

1. Кильку нарезать мелкими кусочками.
2. Картофель и яйца отварить, остудить, очистить, нарезать мелкими кубиками. Грибы промыть, обсушить, нарезать тонкими ломтиками. Лук мелко нашинковать.
3. Подготовленные продукты соединить, добавить фасоль и зелень, по вкусу приправить перцем.
4. Салат заправить майонезом, выложить через форму на тарелку, украсить ломтиками кильки и зеленью.





## Оливье с рыбой и цветной капустой

**2 моркови, 350 г цветной капусты, 100 г замороженного горошка, 1-2 огурца, 1/4 пучка зеленого лука, 100 г готового соуса карри, 200 г филе морского языка или тилапии, 2 ст.ложки лимонного сока, соль, белый молотый перец по вкусу, зелень.**

- 1.** Морковь отварить, остудить, очистить, нарезать кубиками. Цветную капусту разобрать на небольшие соцветия или мелко нарезать, отварить вместе с зеленым горошком в подсоленной воде до готовности, откинуть на сито, дать стечь воде.
- 2.** Огурцы нарезать кубиками, лук промыть, обсушить, мелко порубить.
- 3.** Филе морского языка промыть, обсушить, сбрызнуть соком лимона, по вкусу посолить и приправить перцем. Припустить до готовности в небольшом количестве воды, остудить, нарезать кубиками.
- 4.** Подготовленные продукты соединить, заправить соусом карри, выложить на тарелку, украсить зеленью.

Соус карри можно приготовить самим. Для этого на сливочном масле (1 ч.ложка) обжарить в течение минуты карри (1 ст.ложка) и муку (1/2 ст.ложки), развести сметаной (1/4 стакана), по вкусу посолить, влить белый винный уксус (1 ст.ложка). Варить на слабом огне, помешивая, до загустения, 1-2 минуты. Остудить и процедить через мелкое ситечко.





## Оливье со скумбрией и оливками

200 г филе копченой скумбрии, 3-4 картофелины, 1 морковь, 1 свежий огурец, 1 красная луковица, 2 вареных яйца, 1/4 банки оливок, 1/2 ч.ложки сушеной зелени эстрагона, 3-4 ст.ложки майонеза, 1 ст.ложка соевого соуса, соль по вкусу, зеленый лук.

1. Приготовить соус: эстрагон залить 1 ст.ложкой кипятка и оставить на 10-15 минут, после добавить яичные желтки, тщательно растереть. Влить соевый соус, добавить майонез и взбить венчиком.
2. Картофель и морковь отварить, остудить, очистить, нарезать мелкими кубиками.
3. Филе скумбрии и свежий огурец нарезать небольшими кусочками, оливки кружочками, яичные белки кубиками. Лук мелко нашинковать.
4. Подготовленные продукты соединить, заправить соусом, по вкусу посолить, тщательно перемешать и выложить через форму на тарелку. Украсить салат ломтиками скумбрии, половинками оливок и перышками зеленого лука.

Для более нежного вкуса скумбрию можно заменить копченой семгой или масляной рыбой.

Пикантность салату придаст такая заправка: в чашу блендера выложить 1/2 дольки чеснока, 1 ч.ложку каперсов, 2 ст.ложки натурального йогурта, 2-3 ст.ложки майонеза и 1 ч.ложку нашинкованной зелени укропа. Взбивать до получения однородного соуса, по вкусу посолить.





## Оливье с курицей и цукини

**1 красный болгарский перец, 200 г куриного филе, 150 г цукини, 100 г лопаток зеленого горошка, 3-4 картофелины, 2 яйца, по 1/4 пучка зеленого лука, зелени петрушки и сельдерея, 2 ст.ложки растительного масла, 3-4 ст.ложки майонеза, соль, черный молотый перец по вкусу.**

1. Куриное филе отварить в подсоленной воде до готовности, остудить и нарезать небольшими кусочками. Картофель отварить в подсоленной воде до готовности, остудить, нарезать тонкими ломтиками.
2. Цукини нарезать тонкими дольками, обжарить на растительном масле до мягкости, остудить. Стручки гороха отварить в небольшом количестве подсоленной воды, остудить, нарезать небольшими кусочками.
3. Перец очистить от семян и нарезать мелкими кубиками. Зеленый лук, зелень петрушки и сельдерея промыть, обсушить, мелко порубить.
4. Подготовленные продукты соединить, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить майонезом. Салат выложить на тарелку, украсить четвертинками вареного яйца и зеленью.

Для более пикантного вкуса можно использовать копченое филе курицы. Вариант заправки: в блендере взбить 2 ст.ложки майонеза, 2 ч.ложки оливкового масла и 1 дольку чеснока, добавить по 1 ч.ложке нашинкованной зелени укропа и петрушки, еще раз взбить.





## Оливье с копченой грудкой

300 г копченой куриной грудки, 4 картофелины, 2 яйца, 1/4 банки консервированной кукурузы, 150 г мякоти свежего ананаса, 1/2 красного болгарского перца, 2-3 ст.ложки майонеза, 1 ч.ложка ананасового сока, сушеная зелень мяты, листья салата корн, соль по вкусу.

1. Картофель и яйца отварить, остудить, очистить, нарезать кубиками. Мякоть ананаса нарезать небольшими кусочками, копченую грудку и очищенный от семян перец мелкими кубиками.
2. Подготовленные продукты соединить, добавить кукурузу, по вкусу посолить и заправить майонезом, смешанным с соком ананаса.
3. Салат выложить на тарелку, посыпать сушеной зеленью мяты, украсить ломтиками куриной грудки и ананаса, листьями салата корн.

Салат получится более нежным, если вместо копченой курицы использовать по 150 г отварного куриного филе и отварных королевских креветок. Картофель можно заменить цветной капустой (200 г), предварительно припустив ее в небольшом количестве подсоленной воды. Вариант соуса: в блендере взбить 1/4 стакана йогурта, 1 ч.ложку кисло-сладкого соуса чили, 2 ст.ложки сока ананаса и 1 ч.ложку сладкой горчицы, готовый соус по вкусу посолить.





## Оливье с индейкой и маслинами

**250 г отварного филе индейки, 3-4 картофелины, 2 моркови, 100 г консервированной спаржевой фасоли, 1/4 банки маслин, 4-6 вареных перепелиных яиц, 20 г лука-порей, 200 г майонеза, 1 ст.ложка соевого соуса, соль, черный и красный молотый перец по вкусу, зелень.**

1. Картофель и морковь отварить, остудить, нарезать кубиками. Филе индейки нарезать кубиками, маслины кружочками, лук-порей кольцами. С фасоли слить жидкость, стручки мелко нарезать.
2. Подготовленные продукты соединить, сбрызнуть соевым соусом, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить майонезом. При подаче украсить зеленью и четвертинками перепелиных яиц.

## Оливье с курицей и грибами

**300 г отварного куриного филе, 4 вареные картофелины, 100 г маринованных грибов, 2 свежих огурца, 2 вареных яйца, 4 ст.ложки майонеза, соль, черный молотый перец по вкусу.**

1. Куриное филе нарезать небольшими кусочками, картофель кубиками. Грибы промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками. Огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать кубиками. Яйца очистить, белки натереть на крупной терке, желтки на мелкой.
2. Подготовленные продукты соединить, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить майонезом. Салат выложить на тарелку на листья салата, посыпать тертыми желтками, украсить ломтиками куриного мяса и маринованными грибами.





## Оливье с перепелкой

**2-3 перепелиные грудки, 2 вареные картофелины, 1 вареная морковь, 2 вареных яйца, 1/2 красной луковицы, 1 соленый огурец, 100 г майонеза, 1/2 ч.ложки соуса хрен, растительное масло для жаренья, соль, черный молотый перец по вкусу, зелень, зеленый лук, перепелиные яйца.**

**1.** Картофель, морковь, яйца, огурцы и лук нарезать мелкими кубиками. Все соединить, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить майонезом, смешанным с соусом хрен.

**2.** Грудки перепелок промыть, обсушить, натереть солью и перцем, обжарить на растительном масле с двух сторон до золотистого цвета, довести до готовности в нагретой до 180°C духовке или на слабом огне на сковороде.

**3.** Салат выложить через форму на тарелку, сверху уложить кусочки перепелиного мяса, украсить зеленью, четвертинками вареных яиц, посыпать нашинкованным зеленым луком.

Салат будет более свежим на вкус, если соленые огурцы заменить молодыми салатными.

Лук предварительно можно ошпарить кипятком, сбрызнуть лимонным соком или винным уксусом и поставить на 10-15 минут в холодильник. Это придаст блюду немного иной вкус.





## Оливье со свиной и кукурузой

**200 г мякоти свинины, 3-4 картофелины, 2 вареных яйца, 1/4 банки консервированной кукурузы, 150 г свежих грибов, 1 луковица, растительное масло для жаренья, 3-4 ст.ложки майонеза, 1 ч.ложка соевого соуса, зерна граната, листья зеленого салата, соль, черный молотый перец по вкусу.**

- 1.** Мякоть свинины промыть, обсушить, нарезать тонкой соломкой и обжарить на растительном масле до золотистого цвета, по вкусу посолить и приправить перцем.
- 2.** Лук нашинковать тонкой соломкой, обжарить на растительном масле 2-3 минуты, добавить нарезанные ломтиками грибы и жарить на среднем огне до готовности, по вкусу посолить, остудить.
- 3.** Картофель отварить в подсоленной воде до готовности, остудить, очистить, нарезать тонкими ломтиками. Яйца очистить, натереть на мелкой терке.
- 4.** Подготовленные продукты соединить, добавить кукурузу, заправить майонезом, смешанным с соевым соусом.
- 5.** Салат выложить на тарелку на листья салата, посыпать зернами граната и сразу подавать.

Для более нежного вкуса в салат можно добавить 1/2 кислого яблока, тертого на средней терке. Для более острого вкуса можно заменить соевый соус в заправке на аджику (1/2 ч.ложки).





## Оливье с мясом и яблоками

**200 г копченого куриного или свиного мяса, 4 вареные картофелины, 2 вареных яйца, 200 г шампиньонов, 2 кисло-сладких яблока, 1 красный болгарский перец, по 2 ст.ложки майонеза и сметаны, соль, молотый душистый перец по вкусу, зелень.**

1. Грибы отварить до готовности в подсоленной воде, остудить и нарезать мелкими кусочками.
2. Картофель, мясо, яйца, сладкий перец и очищенные от кожицы и семян яблоки нарезать мелкими кубиками.
3. Подготовленные продукты соединить, по вкусу посолить и заправить майонезом, смешанным со сметаной. При подаче посыпать молотым душистым перцем, украсить зеленью.

## Оливье с копченым окороком

**300 г копченого окорока, 3-4 вареные картофелины, 2 моркови, 100 г колбасного сыра, 1/4 банки консервированной кукурузы, 1/4 банки оливок без косточек, 3 ст.ложки майонеза, 1 ст.ложка натурального йогурта или нежирной сметаны, соль по вкусу.**

1. Картофель и морковь отварить, остудить, нарезать мелкими кубиками. Оливки обсушить и нашинковать тонкими колечками. Окорок и колбасный сыр нарезать кубиками.
2. Подготовленные продукты соединить, добавить кукурузу, по вкусу посолить и заправить майонезом, смешанным с йогуртом. При подаче украсить зеленью.





## Оливье с запеченной говядиной

**300 г мякоти говядины, 3-4 картофелины, 2 моркови, 200 г брокколи, 2-3 яйца, 1/2 красной луковицы, 2-3 острых маринованных корнишона, 1-2 ч.ложки горчицы, 200 г майонеза, соль, черный и красный молотый перец по вкусу, зелень.**

- 1.** Мякоть говядины промыть, обсушить, натереть солью, перцем и горчицей, смешанной с 2-3 ст.ложками майонеза, оставить мариноваться на 2-3 часа.
- 2.** После обернуть фольгой и запекать в нагретой до 190°C духовке 45-60 минут, до готовности. Остудить, нарезать кубиками.
- 3.** Морковь, яйца и картофель отварить, остудить, нарезать кубиками. Брокколи отварить в подсоленной воде до готовности, остудить, мелко порубить. Лук и корнишоны нарезать мелкими кубиками.
- 4.** Подготовленные продукты соединить, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить майонезом. Салат выложить на тарелку, украсить зеленью и дольками свежих овощей.

**Вариант заправки:** измельченный чеснок растереть в ступке с каперсами и соусом хрен, добавить майонез и сметану, взбить венчиком до получения однородного соуса.

**Потребуется:** 3 ст.ложки майонеза, 3 ст.ложки сметаны (или простокваши), 1 долька чеснока, 2-3 каперса, 1/4 ч.ложки соуса хрен.





## Оливье в половинках груш

**200 г отварной говядины, 1/2 банки консервированной белой фасоли, 1/2 банки консервированной кукурузы, 1 ст.ложка нашинкованной зелени петрушки, 2 груши, 2 ст.ложки майонеза, 2 ст.ложки сметаны, 4-6 вареных перепелиных яиц, соль, черный молотый перец, салатные листья.**

1. Груши разрезать вдоль пополам, удалить семена и мякоть, оставляя стенки толщиной 5-7 мм. С консервов слить заливку.
2. Мякоть груш и говядину нарезать мелкими кубиками, соединить с фасолью, кукурузой и петрушкой, по вкусу посолить и поперчить, заправить майонезом, смешанным со сметаной.
3. Наполнить половинки груш приготовленным салатом, выложить на тарелку на листья салата, украсить кружочками перепелиных яиц.

## Оливье с маринованным виноградом

**300 г запеченного на гриле мяса, 4 вареные картофелины, 1/2 банки консервированного зеленого горошка, 200 г маринованного белого винограда, 4 вареных яйца, 2 ст.ложки нашинкованной зелени петрушки, 4 ст.ложки майонеза, соль, черный молотый перец по вкусу.**

1. Картофель и яйца нарезать мелкими кубиками, мясо тонкой соломкой, виноград ломтиками.
2. Все соединить, добавить горошек и зелень петрушки, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить майонезом.
3. Выложить салат через форму на тарелку, украсить маринованным виноградом, зеленью и подавать.





## Оливье с мясом и языком

**150 г отварного телячьего языка, 100 г копченой свинины (окорок, балык), 200 г кальмаров, 3-4 яйца, 2-3 картофелины, 1 свежий огурец, 1/2 стакана чернослива, 2-3 ст.ложки консервированной кукурузы, 2 ст.ложки майонеза, 1 ст.ложка сметаны, соль, черный молотый перец по вкусу.**

- 1.** Картофель и яйца отварить, остудить, нарезать кубиками. Кальмары ошпарить, очистить, отварить до готовности в подсоленной воде, остудить и нарезать тонкой соломкой.
- 2.** Чернослив залить теплой водой, оставить на 5-7 минут, после промыть, обсушить, нарезать тонкими ломтиками. Огурец, язык и копченое мясо нарезать мелкими кубиками.
- 3.** Подготовленные продукты соединить, добавить кукурузу, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить майонезом, смешанным со сметаной.
- 4.** Салат выложить на тарелку, украсить ломтиками копченого мяса и зеленью петрушки.

Чернослив можно заменить сушеным инжиром или финиками, предварительно замочить их в теплой воде на 10-15 минут, обсушить, сбрызнуть 1 ст.ложкой коньяка и дать постоять 20-30 минут, после нарезать ломтиками. Салат приобретет очень пикантную нотку.





## Оливье с языком, каперсами и зеленью

300 г отварного говяжьего языка, 4 картофелины, 1/4 банки консервированного зеленого горошка, 4-5 маринованных корнишонов, 1 красная луковица, 1 ч.ложка каперсов, 3-4 ст.ложки майонеза, 1 ч.ложка 3%-ного уксуса, 1 небольшая долька чеснока, соль, черный молотый перец по вкусу, салатные листья, вареные перепелиные яйца и зелень для подачи.

1. Картофель отварить в подсоленной воде до готовности, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками.
2. Лук нашинковать тонкой соломкой, сбрызнуть уксусом, перемешать и оставить на 10-15 минут.
3. Корнишоны и язык нарезать тонкой соломкой.
4. Подготовленные продукты соединить, добавить зеленый горошек, по вкусу посолить и приправить перцем. Заправить майонезом, смешанным с измельченными каперсами и пропущенным через пресс чесноком.
5. Салат выложить на тарелку на листья салата, украсить половинками перепелиных яиц, каперсами и зеленью.

Салат получится более легким, если корнишоны заменить свежими огурцами или добавить кислое яблоко (1/2 шт.), нарезанное тонкой соломкой. Вместо картофеля можно использовать брокколи (200 г), предварительно отварив ее в подсоленной воде до мягкости, а вместо каперсов — оливки.





## Оливье с салями

**200 г салями, 4 картофелины, 1 морковь, 2 плавленых сырка, по 4 ст.ложки консервированной кукурузы и зеленого горошка, 1/4 банки оливок, фаршированных болгарским перцем, 1/4 красной луковицы, 4 ст.ложки майонеза, соль, черный молотый перец по вкусу.**

1. Салями нарезать тонкими ломтиками, оливки колечками. Картофель и морковь отварить в подсоленной воде до готовности, остудить, очистить, нарезать мелкими кубиками.
2. Сыр убрать в морозильник на 10-15 минут, после натереть на крупной терке. Лук мелко нашинковать.
3. Подготовленные продукты соединить, добавить кукурузу и зеленый горошек, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить майонезом. Салат выложить на тарелку через кольцевую форму, украсить зеленью, ломтиками салями и полосками болгарского перца.

## Оливье с редисом и огурцами

**3-4 картофелины, 2 моркови, 2-3 яйца, 200 г сосисок, 2 малосольных огурца, 1/2 пучка редиса, 1/4 пучка зеленого лука, по 1/2 стакана майонеза и сметаны, соль, черный молотый перец по вкусу, зелень.**

1. Отваренные картофель, морковь и яйца, а также огурцы, сосиски и редис нарезать кубиками. Лук промыть, обсушить, мелко порубить.
2. Подготовленные продукты соединить, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить майонезом, смешанным со сметаной. Выложить в салатник, украсить кружочками редиса и огурца, зеленью.





## Оливье с макаронами и карбонадом

**200 г карбонада, 150 г мелких макарон, 2 моркови, 4-5 маринованных корнишонов, 3-4 ст.ложки консервированного горошка, 1 красная луковица, 1 ст.ложка острого кетчупа, 3 ст.ложки майонеза, 1 ст.ложка оливкового масла, соль по вкусу, помидор и зелень петрушки для оформления.**

- 1.** Морковь отварить, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками.
- 2.** Макароны отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, сбрызнуть оливковым маслом, остудить.
- 3.** Карбонад и корнишоны нарезать мелкими кубиками, лук мелко нашинковать.
- 4.** Подготовленные продукты соединить, добавить зеленый горошек, по вкусу посолить, заправить майонезом, смешанным с кетчупом.
- 5.** Салат выложить на тарелку, украсить кружочками помидора, кольцами лука, зеленым горошком и зеленью петрушки.

Для более необычного вкуса вместо корнишонов можно использовать маринованные грибы или маринованный сладкий перец, нарезанные мелкими кубиками. Вместо горошка можно взять консервированную фасоль или чечевицу.





## Оливье с ветчиной и киви

**300 г куриной ветчины, 3-4 картофелины, 2-3 яйца, 200 г моркови по-корейски, 3 киви, 1 свежий огурец, 4-5 ст.ложек майонеза, соль по вкусу, салатные листья.**

1. Картофель и яйца отварить, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками.
2. Огурец и киви очистить от кожицы, мякоть нарезать кубиками, ветчину также нарезать мелкими кубиками.
3. Подготовленные продукты соединить, добавить морковь по-корейски, по вкусу посолить и заправить майонезом.
4. Выложить горкой на тарелку на листья салата, украсить ломтиками киви и подавать.

## Оливье с бужениной

**4 картофелины, 1 морковь, 1 свежий огурец, 100 г буженины, 100 г отварного телячьего языка, 2 вареных яйца, 2-3 ст.ложки нашинкованного зеленого лука, 2-3 ст.ложки майонеза, соль, черный молотый перец.**

1. Картофель и морковь отварить, остудить, очистить и нарезать кубиками. Свежий огурец, яйца, буженину и язык также нарезать мелкими кубиками.
2. Подготовленные продукты соединить, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить майонезом. При подаче посыпать нашинкованным зеленым луком, украсить ломтиками языка.





## Оливье с сыром и фасолью

**3 картофелины, 1/2 банки белой консервированной фасоли, 1/4 банки консервированного зеленого горошка, 100 г сыра гауда, 50 г сыра пармезан, 4 вареных яйца, 2-3 маринованных огурца, 1/2 стакана чернослива, 4 ст.ложки майонеза, нашинкованная зелень петрушки или укропа, соль.**

- 1.** Картофель отварить, остудить, очистить и нарезать кубиками. Чернослив залить теплой водой, оставить на 10-15 минут, после обсушить и мелко нарезать.
- 2.** С фасоли и зеленого горошка слить заливку. Сыр гауда и яйца натереть на крупной терке. Огурцы очистить от кожицы и нарезать кубиками.
- 3.** Подготовленные продукты соединить, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить майонезом.
- 4.** Выложить салат на тарелку, посыпать зеленью петрушки, тертым на мелкой терке пармезаном и сразу подавать.

**Вариант заправки:** 1 ст.ложку сушеных прованских трав залить оливковым маслом (2 ст.ложки) и дать настояться 30-40 минут, после процедить, добавить 1 дольку чеснока (пропустить через пресс) и 3 ст.ложки натурального йогурта, взбить до получения однородной смеси. И еще вариант: 3 ст.ложки 35%-ных сливок взбить с 1 ст.ложкой соуса песто и 1 ст.ложкой майонеза, по вкусу посолить и поперчить.





## Оливье с цветной капустой

**300 г цветной капусты, 100 г кураги, 50 г вяленой клюквы, 4 вареных яйца, 100 г маринованного белого винограда, 2 кисло-сладких яблока, 4 ст.ложки сметаны, 2 ст. ложки меда.**

- 1.** Цветную капусту отварить до готовности в подсоленной воде, остудить и нарезать мелкими кубиками.
- 2.** Курагу и клюкву залить теплой водой, оставить на 20-30 минут, после обсушить и мелко нарезать.
- 3.** Яйца очистить и нарезать кубиками. Яблоки очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать кубиками.
- 4.** Подготовленные продукты соединить, добавить маринованный виноград, полить взбитой с медом сметаной, тщательно перемешать.
- 5.** Выложить салат в порционные вазочки, украсить виноградом, зеленью и подавать.

### Вариант приготовления

Фрукты нарезать кубиками, цветную капусту разобрать на небольшие соцветия, авокадо очистить, также нарезать мелкими кубиками, сбрызнуть соком лимона. Подготовленные продукты соединить, заправить йогуртом, смешанным с кленовым сиропом.

Потребуется: 300 г отварной цветной капусты, 2 киви, 1 банан, 1 груша, 1 плод авокадо, 2 ст.ложки сока лимона, 4 ст.ложки натурального йогурта, 1 ст.ложка кленового сиропа.





## Вегетарианский оливье

**2 свежих огурца, 1 небольшой корень сельдерея, 1 пучок редиса, 1 зеленое яблоко, 1 долька чеснока, 3 ст.ложки нашинкованного зеленого лука, 1/2 ч.ложки горчицы в зернах, 1 ст.ложка растительного масла, соль, черный молотый перец, майонез по вкусу.**

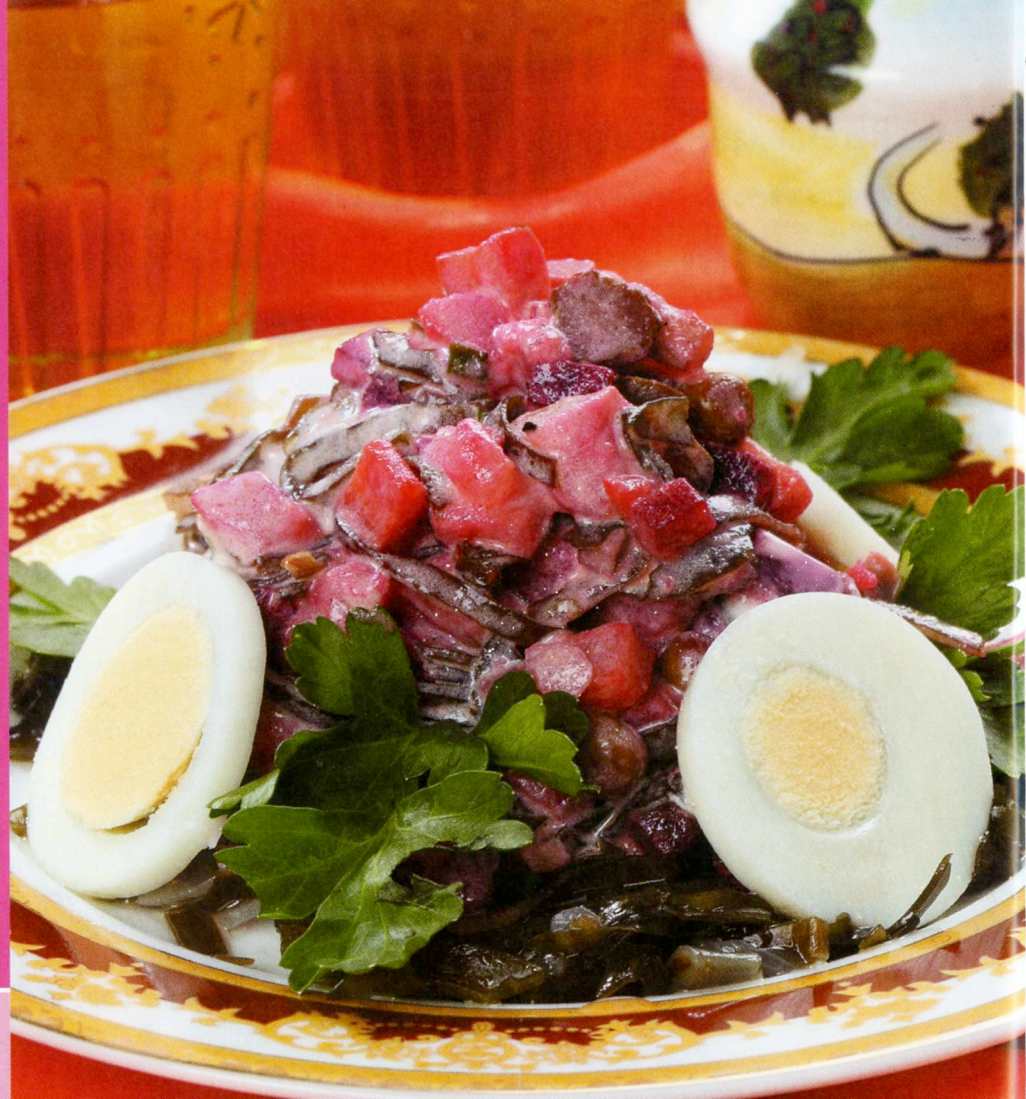
1. Огурцы и корень сельдерея натереть на мелкой терке. Редис нарезать тонкими ломтиками, очищенное яблоко — мелкой соломкой.
2. Подготовленные продукты соединить, заправить растительным маслом, растертым с измельченным чесноком и горчицей, по вкусу посолить и приправить перцем. Оставить салат на 10-15 минут, после заправить майонезом и сразу подавать.

## Оливье со спаржей

**250 г ростков спаржи, 200 г шампиньонов, 2-3 вареные картофелины, 1/4 красной луковицы, 3 ст.ложки майонеза, 1 ст.ложка сметаны, растительное масло для жаренья, соль, черный молотый перец по вкусу.**

1. Спаржу очистить, отварить в подсоленной воде до готовности, остудить под холодной водой, обсушить и нарезать небольшими кусочками. Картофель нарезать кубиками.
2. Лук нашинковать тонкой соломкой, обжарить на растительном масле 1-2 минуты, добавить нарезанные ломтиками грибы и жарить еще 3-5 минут, по вкусу посолить, остудить.
3. Подготовленные продукты соединить, по вкусу посолить и поперчить, заправить майонезом.





## Винегрет с морской капустой и рыбой

**300 г отварного филе рыбы (сом, семга, лосось), 100 г маринованной морской капусты, 3 вареных яйца, 1 свекла, 2 моркови, 3-4 картофелины, 2-3 ст.ложки консервированного зеленого горошка, 4 ст.ложки майонеза, соль, черный молотый перец по вкусу.**

- 1.** Свеклу, морковь и картофель отварить, остудить, очистить и нарезать кубиками.
- 2.** Филе рыбы также нарезать кубиками. С капусты слить заливку, порубить.
- 3.** Подготовленные продукты соединить, добавить зеленый горошек, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить майонезом.
- 4.** Выложить винегрет на тарелку, украсить кружочками вареных яиц, зеленью петрушки и подавать.

Вместо отварной рыбы можно использовать крабовые палочки (200 г, нарезать мелкими кубиками) и оливки, фаршированные анчоусами (1/2 банки, нарезать колечками), или же добавить 250 г мидий в масле, предварительно отцедив их от заливки. Для заправки можно использовать оливковое масло (1/4 стакана), смешанное с 1-2 ст.ложками сока лимона.





## Винегрет с кальмарами и кукурузой

**2 свеклы, 1 морковь, 1 яблоко, 3-4 початка консервированной мини-кукурузы, 50 г оливок, 2-3 тушки кальмаров, 4-5 ст.ложек оливкового масла, 1-2 ст.ложки лимонного сока, соль, белый и черный молотый перец по вкусу, зелень.**

- 1.** Свеклу и морковь отварить до готовности, остудить, очистить, нарезать кубиками.
- 2.** Кальмары ошпарить кипятком, очистить, отварить до готовности в подсоленной воде, остудить, нарезать соломкой.
- 3.** Яблоко очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать кубиками. Кукурузу нарезать тонкими ломтиками, оливки кружочками.
- 4.** Подготовленные продукты соединить, сбрызнуть лимонным соком, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить оливковым маслом. При подаче украсить зеленью.

**Вариант заправки:** в ступке растереть измельченный чеснок, горчицу и сахар до получения однородной кашицы, добавить масло и уксус, тщательно перемешать.

**Потребуется:** 1/2 дольки чеснока, 1/4 ч.ложки сахара, 1 ч.ложка зернистой горчицы, 3 ст.ложки оливкового масла, 1 ст.ложка винного уксуса.





## Винегрет с мидиями и грибами

**100 г мидий в масле, 100 г маринованных грибов, 100 г квашеной капусты, 2-3 картофелины, 1 свекла, 1 морковь, 1 красная луковица, 1 ст.ложка 3%-ного уксуса, 1 ч.ложка сахара, 1 ч.ложка лимонного сока, 3-4 ст.ложки растительного масла, соль, свежемолотый черный перец по вкусу.**

- 1.** Свеклу, картофель и морковь отварить до готовности, остудить, очистить и нарезать тонкими ломтиками.
- 2.** С мидий слить масло, нарезать их небольшими кусочками. Грибы промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками. Капусту отжать. Лук нашинковать тонкими кольцами.
- 3.** Подготовленные продукты соединить, заправить растительным маслом, смешанным с сахаром, соком лимона и уксусом.
- 4.** Винегрет по вкусу посолить, тщательно перемешать и поместить в холодильник для пропитки на 30-40 минут.
- 5.** При подаче посыпать черным молотым перцем, украсить кольцами красного лука, перышками зеленого лука или зеленью петрушки.

**Салат можно также приготовить и с отварными мидиями, предварительно замариновав их в заправке (приготовление см. в пункте 3) на 10-15 минут. После добавить остальные ингредиенты, по вкусу посолить и оставить еще на 30-40 минут.**





## Винегрет с фасолью и сельдью

**2 свеклы, 3-4 картофелины, 1-2 моркови, 1-2 малосольных огурца, 1 банка консервированной фасоли в собственном соку, 150-200 г малосоленой сельди, 1/2 красной луковицы, 2 ч.ложки лимонного сока, 1/4 стакана растительного масла, соль, черный и красный молотый перец по вкусу, зелень, лимон.**

- 1.** Свеклу тщательно вымыть, обсушить, обернуть фольгой, выложить на противень и запекать в нагретой до 180°C духовке до готовности, 35-40 минут. После остудить, очистить, нарезать кубиками.
- 2.** Морковь и картофель отварить, остудить, очистить, нарезать кубиками. С фасоли слить жидкость, огурцы нарезать соломкой, лук мелкими кубиками.
- 3.** Подготовленные продукты соединить, сбрызнуть лимонным соком, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить растительным маслом.
- 4.** Салат выложить на тарелку, сверху уложить нарезанную ломтиками сельдь, украсить зеленью и дольками лимона.

**Вариант заправки:** острую горчицу (1/2 ч.ложки), вареные желтки (2 шт.) и каперсы (1/2 ч.ложки) растереть до получения однородной смеси, влить растительное масло (4 ст.ложки), приправить по вкусу солью и сахаром, взбить.





## Винегрет с рыбой и маринованным луком

**2** свеклы, 3-4 картофелины, 1 морковь, 2 соленых огурца, 100 г квашеной капусты, 50 г мелких маринованных луковиц, 200 г филе свежей сельди или любой другой жирной рыбы, 1 ч.ложка 3%-ного уксуса, 1/2 ч.ложки сахара, 3-4 ст.ложки растительного масла, 1 ч.ложка нашинкованной зелени петрушки, зелень укропа, соль, свежемолотый черный перец по вкусу.

- 1.** Свеклу, картофель и морковь отварить до готовности, остудить, очистить и нарезать тонкими ломтиками.
- 2.** Огурцы нарезать соломкой или тонкими ломтиками. Капусту отжать, мелко порубить. Луковицы разрезать на 2-4 части.
- 3.** Филе сельди отварить в подсоленной воде до готовности, остудить, мелко нарезать.
- 4.** Подготовленные продукты соединить, по вкусу посолить, заправить растительным маслом, смешанным с сахаром и уксусом.
- 5.** Выложить винегрет на тарелку, посыпать свежемолотым черным перцем, зеленью петрушки, украсить кружочками соленых огурцов, маринованным луком, ломтиками сельди, зеленью укропа и подавать.





## Винегрет с фасолью и яйцами

**1** банка консервированной фасоли в собственном соку, 300 г филе семги (лосося, горбуши), 1 морковь, 3 вареных яйца, по 1 ст.ложке нашинкованной зелени укропа и петрушки, 3-4 ст.ложки майонеза, соль по вкусу.

- 1.** Морковь отварить до готовности, остудить, очистить и нарезать кубиками.
- 2.** Филе рыбы припустить до готовности в подсоленной воде, остудить и нарезать небольшими кусочками.
- 3.** С фасоли слить заливку. Яйца очистить и нарезать кубиками.
- 4.** Подготовленные продукты соединить, добавить фасоль, зелень укропа и петрушки, по вкусу посолить и заправить майонезом.
- 5.** Выложить винегрет на тарелку на листья салата, украсить зеленью и подавать.

Винегрет получится также очень вкусным, если вместо рыбы использовать говяжью печень. Нарезать ее тонкими ломтиками, запанировать в муке и обжарить на растительном масле по 1-2 минуты с каждой стороны. После посыпать солью, молотым перцем и раскрошенным лавровым листом, влить 1/4 стакана воды и потушить на слабом огне 2-3 минуты, до выпаривания жидкости и готовности печени. Остудить и нарезать кубиками.





## Винегрет с жареными шампиньонами

**2 свеклы, 1 морковь, 150 г копченого куриного филе, 200 г свежих шампиньонов, 100 г соленой капусты, по 1/4 банки консервированного горошка и красной фасоли, растительное масло, соль, черный и красный молотый перец по вкусу, зеленый лук.**

- 1.** Свеклу и морковь отварить до готовности, остудить, очистить, нарезать кубиками.
- 2.** Грибы нарезать ломтиками, обжарить до готовности на растительном масле. Куриное филе нарезать небольшими кубиками.
- 3.** Подготовленные продукты соединить, добавить горошек, фасоль и капусту, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить растительным маслом. При подаче посыпать нашинкованным зеленым луком.

Винегрет можно также приготовить с маринованной свеклой. Для этого свежую свеклу нарезать кубиками, обжарить на растительном масле, помешивая, 3-5 минут, добавить 1 стакан воды, 1 ст.ложку 3%-ного уксуса и 1/4 ч.ложки сахара, тушить на слабом огне до мягкости. Откинуть на дуршлаг, остудить.





## Винегрет с курицей и цветной капустой

**3 свеклы, 1-2 моркови, 150 г маринованной цветной капусты, 150 г малосольных или маринованных огурцов, 5-6 ст.ложек консервированной кукурузы, 250 г отварного куриного мяса, 20 г лука-порея, 1 ч.ложка винного уксуса, 50 г оливкового масла, соль, сушеные розмарин и базилик, черный молотый перец по вкусу, зелень укропа.**

- 1.** Свеклу и морковь отварить, остудить, очистить.
- 2.** Свеклу и куриное мясо нарезать кубиками, огурцы и морковь ломтиками, лук-порей кольцами. Цветную капусту разобрать на мелкие соцветия.
- 3.** Подготовленные продукты соединить, добавить консервированную кукурузу, по вкусу посолить, приправить молотым перцем, базиликом и розмарином, сбрызнуть уксусом, заправить оливковым маслом.
- 4.** Винегрет тщательно перемешать, убрать в холодильник на 30-40 минут. При подаче украсить зеленью.

**Заправка для винегретов впрок:** в стеклянную бутылку влить оливковое масло (1 стакан), добавить разрезанные на четвертинки дольки чеснока (2 шт.), винный уксус (1 ст.ложка) и по 2 веточке тимьяна и розмарина, хорошо встряхнуть и дать настояться сутки. Процедить и хранить в холодильнике.





## Винегрет со свининой и фасолью

**300 г мякоти свинины, 1/2 банки консервированной фасоли в собственном соку, 1/4 банки консервированного горошка, 2 свеклы, 1 красная луковица, 2 соленых огурца, по 2 ст.ложки нашинкованной зелени укропа и зеленого лука, 4 ст.ложки майонеза, соль, черный молотый перец по вкусу.**

1. Мякоть свинины отварить до готовности в подсоленной воде, остудить и нарезать кубиками.
2. Свеклу тщательно вымыть, обсушить, обернуть каждую листом фольги, выложить на противень с крупной солью и запекать в нагретой до 180°C духовке до готовности. Остудить, очистить и нарезать кубиками.
3. Лук мелко порубить. Огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать кубиками.
4. Подготовленные продукты соединить, добавить зеленый горошек, фасоль и зеленый лук, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить майонезом. При подаче посыпать нашинкованной зеленью укропа.

**Вариант приготовления:** мякоть свинины (400 г) натереть солью и черным молотым перцем, нашинковать разрезанными на четвертинки дольками чеснока (2-3 шт.), смазать майонезом (3 ст.ложки), смешанным с зернистой горчицей (1 ст.ложка). Обернуть фольгой и запекать в духовке при 180°C 35-40 минут, остудить, нарезать кубиками.





## Теплый винегрет со свиной

**2 свеклы, 3-4 картофелины, 1 луковица, 4-6 острых маринованных корнишонов, 2 моркови, 300 г мякоти свинины, 1/4 банки консервированного горошка, 1-2 ст.ложки острого кетчупа, растительное масло, соль, черный и красный молотый перец, молотый кориандр по вкусу, зеленый лук.**

**1.** Свеклу, морковь и картофель отварить, остудить, нарезать кубиками. Лук нашинковать соломкой, корнишоны кружочками.

**2.** Мякоть свинины промыть, обсушить, нарезать ломтиками, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, по вкусу посолить.

**3.** Подготовленные продукты соединить, добавить консервированный горошек, по вкусу посолить, приправить перцем и кориандром, заправить растительным маслом, смешанным с кетчупом. При подаче посыпать нашинкованным зеленым луком.

**Вариант заправки:** 1 ч.ложку зерен кориандра обжарить на растительном масле (2 ст.ложки) 1-2 минуты, остудить и растолочь в ступке. Добавить 1 ч.ложку аджики, тщательно перемешать, развести горячим растительным маслом (3 ст.ложки). Использовать сразу же.





## Винегрет с жареной телятиной

**250 г мякоти телятины, 1/2 стакана красной фасоли, 1/2 банки оливок, 2 соленых огурца, 2-3 картофелины, 1 красная луковица, растительное масло для жаренья, 1 ч.ложка тертого на мелкой терке корня хрена, 2-3 ст.ложки сметаны, 1 ст.ложка майонеза, 50 г листьев салата руккола, соль, черный молотый перец по вкусу.**

- 1.** Фасоль замочить на 2-3 часа в холодной воде, затем отварить до готовности, откинуть на дуршлаг, остудить.
- 2.** Мякоть телятины промыть, обсушить, натереть солью и перцем, обжарить на растительном масле с двух сторон до золотистого цвета. После накрыть крышкой и жарить на слабом огне до готовности. Остудить и нарезать тонкими ломтиками.
- 3.** Картофель отварить, остудить, очистить и нарезать кубиками. Огурцы очистить от кожицы и семян, также нарезать кубиками.
- 4.** Оливки нарезать кружочками, лук мелко нашинковать, листья салата промыть, обсушить, мелко порубить.
- 5.** Подготовленные продукты соединить, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить сметаной, смешанной с тертым хреном и майонезом.





## Винегрет с маринованным чесноком

**2 свеклы, 1 морковь, 1 головка маринованного чеснока, 150 г отварной говядины, 100 г квашеной капусты, 2-3 картофелины, 1/4 стакана растительного масла, соль, черный и красный молотый перец по вкусу.**

1. Свеклу, картофель и морковь отварить, остудить, очистить, нарезать кубиками.
2. Квашеную капусту откинуть на сито, дать стечь рассолу. Головку чеснока разделить на дольки, очистить, мелко порубить. Говядину нарезать мелкими кубиками.
3. Подготовленные продукты соединить, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить растительным маслом. Дать настояться в холодильнике 20-30 минут.

## Винегрет острый с морковью

**1 свекла, 3-4 картофелины, 1 красная луковица, 200 г моркови по-корейски, 2 соленых огурца, 3-4 ст.ложки сметаны, соль по вкусу.**

1. Свеклу и картофель отварить до готовности, остудить, очистить и нарезать кубиками. Лук нашинковать тонкой соломкой, огурцы кубиками или тонкой соломкой.
2. Подготовленные продукты соединить, добавить морковь, по вкусу посолить и заправить сметаной. При подаче украсить зеленью.





## Винегрет с ветчиной и кукурузой

**200 г ветчины или вареной колбасы, 1 свекла, 2 моркови, 3 картофелины, 1 луковица, 4 маринованных корнишона, 4-5 ст.ложек консервированной кукурузы, 4 ст.ложки растительного масла, 1 ст.ложка белого винного уксуса, соль, черный молотый перец по вкусу.**

- 1.** Свеклу, морковь и картофель отварить до готовности, остудить, очистить и нарезать кубиками или соломкой.
- 2.** Ветчину нарезать соломкой, корнишоны и лук мелкими кубиками или соломкой.
- 3.** Подготовленные продукты соединить, добавить кукурузу, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить растительным маслом, смешанным с уксусом.
- 4.** Винегрет выложить в салатник, украсить ломтиками свеклы, зеленью петрушки и подавать.

В винегрет можно добавить репу (1 шт.): очистить, нарезать кубиками и припустить в небольшом количестве воды до мягкости. Для более пикантного вкуса можно использовать острые корнишоны, а ветчину заменить копчеными колбасками, нарезанными тонкими колечками.





## Винегрет с мясом и сырной заправкой

**2 свеклы, 1 морковь, 2-3 картофелины, 1-2 соленых огурца, 200 г мякоти говядины, 1-2 свежих помидора, 2 яйца, 50 г мягкого плавленого сыра, растительное масло, 1/4 ч.ложки острой горчицы, соль по вкусу, зелень.**

- 1.** Соленые огурцы и помидоры нарезать кубиками, откинуть на сито, собрать выделившийся сок. Яйца отварить, остудить, очистить, разделить белки от желтков, нарезать их кубиками.
- 2.** Приготовить соус: в чашу блендера выложить желтки, сыр и горчицу, добавить собранный овощной сок и 2-3 ст.ложки растительного масла. Взбивать 2-3 минуты, до образования однородной смеси.
- 3.** Свеклу, морковь и картофель отварить, остудить, очистить, нарезать кубиками.
- 4.** Мякоть говядины промыть, обсушить, нарезать кубиками, обжарить на растительном масле до готовности, по вкусу посолить.
- 5.** Подготовленные продукты соединить, по вкусу посолить, заправить соусом. Винегрет выложить на тарелку, украсить ломтиками помидоров и зеленью.

Подготовленные морковь, свеклу и картофель можно по отдельности заправить растительным маслом и после соединить с остальными ингредиентами, так овощи не окрасятся свекольным соком.





## Винегрет с языком, окороком и грибами

**100 г отварного свиного мяса, 100 г отварного говяжьего языка, 100 г копченого окорока, 2-3 картофелины, 1 свекла, 1 морковь, 4-5 маринованных корнишонов, 100 г маринованных грибов, 2-3 ст.ложки консервированного горошка, по 1 ч.ложке нашинкованной зелени укропа и петрушки, 1 ч.ложка столовой горчицы, 2 ст.ложки майонеза, 1 ст.ложка сметаны, соль, черный молотый перец по вкусу.**

- 1.** Картофель, свеклу и морковь отварить, остудить, очистить и нарезать кубиками.
- 2.** Мясо, окорок и язык также нарезать мелкими кубиками, грибы и корнишоны небольшими кусочками.
- 3.** Подготовленные продукты соединить, добавить горошек и зелень, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить майонезом, смешанным с горчицей и сметаной.
- 4.** Винегрет выложить на тарелку на листья салата, украсить корнишонами, грибами и зеленью.

Для более необычного вкуса: свеклу, морковь и картофель нарезать мелкими кубиками и обжарить по отдельности на растительном масле до готовности, остудить и добавить в салат. Свеклу за 2-3 минуты до готовности полить 1 ст.ложкой 3%-ного уксуса (для сохранения цвета). Грибы и корнишоны можно заменить квашеной капустой (отжать и мелко порубить), салат получится более кислым и острым.





## Винегрет с печенью и корнишонами

400 г говяжьей печени, 1 свекла, 4 картофелины, 2 моркови, 4-5 маринованных корнишонов, 1/2 банки консервированного зеленого горошка, 1 красная луковица, 4 ст.ложки растительного масла, 1 ч.ложка 3%-ного уксуса, зеленый лук, соль, черный молотый перец по вкусу.

1. Печень зачистить от пленок и желчных протоков, тщательно промыть, отварить до готовности. Остудить и нарезать кубиками.
2. Картофель, свеклу и морковь отварить до готовности, остудить, очистить, также нарезать мелкими кубиками.
3. Корнишоны нарезать тонкими кружочками или ломтиками, лук нашинковать мелкими кубиками.
4. Подготовленные продукты соединить, добавить зеленый горошек, по вкусу посолить и приправить черным перцем, заправить растительным маслом, смешанным с уксусом.
5. При подаче посыпать нашинкованным зеленым луком и украсить ломтиками печени.

Говяжью печень можно заменить куриной — винегрет получится более нежным на вкус.





## Винегрет с лисичками и солеными огурцами

**300 г свежих лисичек, 4-5 картофелин, 2 свеклы, 1 морковь, 2 соленых огурца, 1 луковица, растительное масло, зеленый лук, соль, черный молотый перец по вкусу.**

- 1.** Картофель, морковь и свеклу отварить до готовности, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками.
- 2.** Грибы промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками. Лук нашинковать кубиками и обжарить на растительном масле 2-3 минуты, добавить грибы и жарить на среднем огне до готовности, по вкусу посолить и приправить перцем. Остудить.
- 3.** Соленые огурцы очистить от кожицы, нарезать мелкими кубиками.
- 4.** Подготовленные продукты соединить, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить растительным маслом. При подаче украсить ломтиками соленых огурцов, посыпать нашинкованным зеленым луком.

**Вариант заправки:** горчицу растереть с сахаром и уксусом, добавить майонез и сметану, по вкусу посолить, тщательно взбить.  
**Потребуется:** 2 ст.ложки майонеза, 2 ст.ложки сметаны (натурального йогурта, простокваши), 1/2 ч.ложки европейской горчицы, 1 ст.ложка белого винного уксуса, щепотка сахара, соль.





## Винегрет с солеными грибами

**2 свеклы, 2 вареные моркови, 3-4 картофелины, 2 соленых огурца, 1 красная луковица, 150 г соленых опят, 1 ч.ложка уксуса, 1 долька чеснока, 50 г растительного масла, соль, черный и красный молотый перец.**

1. Свеклу и картофель промыть, обсушить, обернуть фольгой и запечь в духовке при 180°C до готовности, остудить, очистить.
2. Морковь, свеклу, картофель и огурцы нарезать брусочками. Лук нашинковать соломкой, сбрызнуть уксусом.
3. Подготовленные продукты соединить, добавить грибы и измельченный чеснок, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить растительным маслом.

## Винегрет с яблоками

**2 вареные свеклы, 2 яблока, 1/2 банки консервированного зеленого горошка, 1 ст.ложка нашинкованной зелени укропа, 1 лимон, 3 ст.ложки растительного масла, соль по вкусу.**

1. Свеклу и очищенные яблоки нарезать кубиками. Лимон разрезать вдоль пополам, из одной половинки выжать сок, вторую нарезать ломтиками.
2. В миску выложить свеклу, яблоко и горошек, добавить зелень укропа, полить соком лимона, по вкусу посолить и заправить растительным маслом.
3. Выложить винегрет в вазочку на листья салата. Украсить ломтиками лимона и подавать.





## Винегрет с баклажанами и сыром фета

**2 свеклы, 1 баклажан, 1-2 моркови, 3-4 маринованных корнишона, 1/2 красной луковицы, 100 г сыра фета, растительное масло, соль, черный и красный молотый перец по вкусу, зелень.**

- 1.** Свеклу и морковь отварить до готовности, остудить, очистить, нарезать кубиками.
- 2.** Баклажан нарезать кубиками, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, по вкусу посолить. Корнишоны нарезать кружочками, лук нашинковать полукольцами.
- 3.** Подготовленные продукты соединить, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить растительным маслом.
- 4.** Выложить винегрет на тарелку, сверху уложить нарезанный кубиками сыр, украсить зеленью.

Для пикантности можно использовать сыр апетина в масле с травами и специями, отцеженное масло хорошо подойдет для заправки. В винегреты с баклажанами для улучшения вкуса можно добавлять кисло-сладкое яблоко (1/2-1 шт.), нашинкованное тонкой соломкой. А для заправки хорошо подходит смесь оливкового масла (3 ст.ложки) с соком лимона (1 ч.ложка) и столовой горчицей (1/2 ч.ложки).





## Винегрет с чесноком

**4 картофелины, 2 моркови, 2 свеклы, 3 соленых огурца, 3-4 дольки чеснока, 4 ст.ложки растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу, зелень.**

1. Картофель, морковь и свеклу отварить, остудить, очистить и нарезать кубиками.
2. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, мякоть нарезать мелкими кубиками. Чеснок натереть на мелкой терке.
3. Подготовленные продукты соединить, по вкусу посолить и поперчить, заправить растительным маслом.
4. При подаче украсить кружочками огурцов, зеленью укропа или петрушки.

## Винегрет с зернами граната

**4 картофелины, 2 моркови, 1 свекла, 1/2 красной луковицы, 3 ст.ложки майонеза, 2-3 ст.ложки зерен граната, зеленый лук, соль, черный молотый перец по вкусу.**

1. Свеклу, картофель и морковь отварить до готовности, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Лук мелко порубить.
2. Подготовленные продукты соединить, по вкусу посолить и приправить перцем. Заправить майонезом, выложить в салатник, посыпать нашинкованным зеленым луком и зернами граната.





## Винегрет с капустой и огурцами

**2 свеклы, 3-4 картофелины, 1-2 моркови, 1 красная луковица, 2 соленых (бочковых) огурца, 150 г соленой пластовой капусты, 1 ч.ложка острой горчицы, 1/4 ч.ложки сахара, 50 г растительного масла, соль, черный и красный молотый перец по вкусу, зелень.**

- 1.** Приготовить соус: горчицу растереть с сахаром, добавить растительное масло, тщательно перемешать.
- 2.** Свеклу, морковь и картофель отварить, остудить, очистить, нарезать кубиками. Огурцы и капусту откинуть на сито, дать стечь рассолу, нарезать кубиками. Лук также нашинковать мелкими кубиками.
- 3.** Подготовленные продукты соединить, по вкусу посолить и приправить перцем.
- 4.** Заправить винегрет соусом, поместить в холодильник на 20-30 минут. При подаче украсить зеленью.

**Вариант приготовления:** свеклу и морковь отварить, остудить, нашинковать тонкой соломкой или натереть на корейской терке. Выложить овощи в контейнер, сверху горкой положить измельченный чеснок (1-2 дольки), семена кориандра (1/2 ч.ложки), черный и красный молотый перец (по 1/6 ч.ложки), полить специи кипящим маслом. Тщательно перемешать, накрыть крышкой и дать постоять 30-40 минут. После добавить остальные подготовленные продукты, перемешать, заправлять горчичным соусом не нужно.





## Винегрет фруктовый

**2 картофелины, 1 яблоко, 1 груша, 1 мандарин, 1 апельсин, 1 морковь, 1/2 черешка сельдерея, 1 свежий огурец, 2 ст.ложки сока лимона, 1 ст.ложка меда, 1 ч.ложка зернистой горчицы, 3-4 ст.ложки оливкового масла, 1 ст.ложка нашинкованной зелени петрушки, соль по вкусу.**

- 1.** Картофель отварить, остудить, нарезать тонкими ломтиками.
- 2.** Апельсин и мандарин очистить от кожицы, разделить на дольки, затем каждую разрезать пополам, удалить косточки и белые пленки, выделившийся сок собрать.
- 3.** Морковь очистить, нарезать тонкими ломтиками и припустить в небольшом количестве воды до готовности. После отвар слить, влить собранный сок от апельсина и мандарина, добавить мед и потушить на слабом огне, помешивая, 2-3 минуты. Остудить.
- 4.** Грушу и яблоко очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать тонкими ломтиками. Сельдерей и огурец также нарезать тонкими ломтиками.
- 5.** Подготовленные продукты соединить, по вкусу посолить, заправить оливковым маслом, смешанным с горчицей и соком лимона.
- 6.** Выложить салат на тарелку на листья салата, посыпать нашинкованной зеленью петрушки и подавать.



Популярное издание

***Еда с секретом***  
**ОЛИВЬЕ И ВИНЕГРЕТЫ**

Ответственный редактор **Елена Руфанова**

Верстка **Алексей Винокуров**

Корректоры **Юлия Платыгина, Елена Горбунова, Светлана Нестерова**

Фото на обложке **Acter2x2 | Dreamstime.com Dreamstock.ru**

Фото **Евгений Соболев**

Повара **Марина Паршина, Евгений Кувшинов**

Подписано в печать 06.09.2013. Формат 60 х 64/16

Усл.печ.л. 4,4 Тираж 20000 экз. Заказ №5710.

ООО «Слог»

603126, Н.Новгород, ул. Родионова, 192, корп.1

тел.: (831) 469-98-09, 469-98-15, факс (831) 469-98-00, e-mail: sales@gmi.ru

Отпечатано согласно предоставленному оригинал-макету в Типографии «Фактор-Друк»

Украина, г. Харьков, ул. Саратовская, 51

Распространитель ЗАО «Издательство «Газетный мир»

603126, Н.Новгород, ул. Родионова, 192, корп.1

тел.: (831) 469-98-09, 469-98-15, факс (831) 469-98-00, e-mail: sales@gmi.ru

Отдел продаж наложенным платежом: тел.: 8-800-100-17-10 (звонок по России бесплатный),

(831) 469-98-20, 469-98-22, e-mail: kniga@gmi.ru

Настоящее издание является специальным выпуском газеты «Лучшие рецепты наших читателей». Главный редактор Е. Руфанова. Газета зарегистрирована

Федеральной службой по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.

Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-26812 от 29 декабря 2006 г. Издание предназначено для лиц старше 12 лет.

Учредитель и издатель ООО «Слог». Цена договорная.