

Золотые
рецепты



Г. И. ПОСКРЕБЫШЕВА

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ИЗ МЯСА, РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ



ББК 36.997

П 61

Поскребышева Г. И.

П 61 Салаты и холодные закуски из мяса, рыбы и морепродуктов. — М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2003. — 32 с.: ил. — (Золотые рецепты).

ISBN 5-94846-063-0

Салаты и холодные закуски очень популярны не только для праздничного, но и для повседневного стола. В книге предлагаются разнообразные рецепты, которые придется по вкусу даже самым придирчивым гурманам.

Для широкого круга читателей.

ББК 36.86

© Г. И. Поскребышева, 2002

© Издательство «ОЛМА-ПРЕСС Гранд», 2002

© Издательство «ОЛМА-ПРЕСС Гранд»,
оформление, 2002

ISBN 5-94846-063-0

От автора

На прилавках магазинов сейчас можно найти большое разнообразие продуктов. Как приготовить из них не только вкусные, но и полезные блюда? В каком сочетании приготовленные продукты сохраняют больше витаминов и микроэлементов столь необходимых нашему организму? Можно ли без лишних хлопот накормить свою семью и принять гостей? Рецепты, приведенные в данной книге, помогут найти ответы на эти вопросы.

С уважением,
автор.

Салаты и холодные закуски из мяса и птицы

Все виды мяса содержат полноценный животный белок, в состав которого входят все незаменимые аминокислоты. Животные белки легче усваиваются организмом и способствуют более полному усвоению растительных белков. Специалисты-диетологи полагают, что в сбалансированном рационе питания примерно половина белков должна быть животного происхождения.

В состав мяса входят необходимые нам минеральные вещества (калий, кальций, натрий, магний, железо, фосфор), а также многие витамины (А, D, E, витамины группы В). Причем важнейший для нашего организма витамин В₁₂ содержится только в продуктах животного происхождения.

Салат фасолевый с мясом

*Фасоль отварная — 300 г,
мясо отварное — 200 г, лук
репчатый — 100 г, чеснок —
1 головка, масло
растительное — 20 г, перец
красный горький, соль и
перец черный молотый —
по вкусу.*

Фасоль темных сортов отварить до готовности. Лук репчатый мелко нарезать и пассеровать на растительном масле. Мясо отварить и нарезать небольшими кусочками, соединить с фасолью и пассерованным луком, добавить мелко нарезанный горький красный перец и размятые очищенные дольки чеснока, посолить по вкусу, добавить черный молотый перец и перемешать. Такой салат хорош как в горячем, так и в холодном виде.

Язык отварной с пряностями (фото)

*Язык — 1 шт., майоран или
чабер сухой — 1 ст. ложка,
укроп сухой — 1 ст. ложка,
базилик сухой — 1 ст. ложка,
перец горький — 8–10
горошин, чеснок — 1 головка.
Для овощного бульона:
Морковь крупно нарезанная —
200 г, лук репчатый,
разрезанный пополам или на
4 части — 100 г, петрушка
коричневая — 100 г, перец
черный, раздробленный —
8–10 горошин, лавровый
лист — 1–2 шт.*

Язык тщательно вымыть, поскоблить ножом, обдать кипятком и еще раз вымыть, положить в кипящий подсоленный овощной бульон и варить вместе с овощами до готовности. Затем вынуть, очистить от кожицы, обмакнуть в овощной бульон и обвалять в пряной смеси (сухую зелень измельчить, перец горький (горошек) крупно размять, чеснок очень мелко нарезать, все тщательно перемешать). Густо покрытый пряной смесью язык завернуть в пищевую фольгу и поместить в холодильник.

Подают отварной язык нарезанным ломтиками как холодное закусочное блюдо. При надобности его можно разогреть и подать с гарниром как второе блюдо.



Салат из вешенок, куриного мяса, яиц, огурцов и Магги Майонезом

*Вешенки — 400 г, мясо
куриное отварное — 200 г,
яйца — 4 шт., лук
репчатый — 100 г, огурцы —
200 г, Maggi Майонез —
100–150 г.*

Вешенки промыть, нарезать соломкой, отварить в подсоленной воде. Сваренные вкрутую яйца нарубить мелкими кубиками. Лук нашинковать. Огурцы нарезать соломкой. Отварное куриное мясо измельчить. Перемешать все подготовленные продукты, заправив Maggi Майонезом.



Шляпки грибов, фаршированные курицей

Курицу или отдельные ее части (бедрышки, грудка и т.д.) зажарить до готовности, мелко изрубить, добавить жареный до золотистого цвета мелконарезанный лук, жареные мелконарезанные ножки грибов, раздавленный чеснок. Все хорошо размешать, уложить начинку в сырые шляпки шампиньонов, чтобы края грибов не были заполнены, а рубленая птица возвышалась горкой, полить каждый гриб сметаной и запечь в духовке при 200 °С до золотистой корочки.

Холодец говяжий (фото)

Опаленные говяжьи ноги или голову промыть, используя жесткую щетку или поскоблить ножом, залить кипятком и прокипятить 2–3 мин. Затем промыть еще раз и, снова залив кипятком, варить на очень слабом огне до тех пор, пока мясо не будет легко отделяться от костей. За 20 мин до окончания варки добавить черный горький перец горошком, лавровый лист и соль. Бульон процедить через ткань, а мясо, отделив от костей, разобрать на кусочки и нарезать. Мясо разложить в лотки, добавить размятый чеснок, раздробленные горошины черного перца, нарезанную свежую зелень укропа или петрушки (можно положить веточки зелени) и залить процеженным бульоном. Оставить их для застывания в прохладном месте (но не на морозе!) или в холодильнике. Для обогащения холодца витаминами и минералами в мясо перед заливкой бульоном можно добавить нарезанные кусочками отварные морковь, пастернак или сельдерей. Овонци варить отдельно в небольшом количестве воды.

Холодец из шампиньонов и говядины

Говяжью ногу опалить, поскоблить щеткой и промыть в холодной воде. Подготовленную говяжью ногу залить крутым кипятком и дать закипеть, воду слить, промыть еще раз и залить холодной водой. Поставить на огонь и варить до тех пор, пока мясо не разварится. В горячем виде готовое мясо разобрать на кусочки. Бульон процедить, посолить, добавить 1 луковицу, лавровый лист, перец горошком и мясо. Дать бульону закипеть, добавить хорошо вымытые мелкие шампиньоны, варить еще 15 мин. Готовую смесь разлить в посуду и оставить в холодильнике на ночь для застывания.



Курица, фаршированная свиной

*Курица — 1 тушка,
свинина — по весу равна
куриной тушке, чеснок —
100 г, майоран, (зелень
свежая) — 20 г, перец
черный молотый — 20 шт.,
вода — 1 стакан, соль —
по вкусу.*

Обработанную тушку курицы (очищенную, выпотрошенную, ошпаренную и хорошо промытую), освободить от костей — для чего разрезать ее вдоль хребта и, оттягивая кожу с мякотью мяса, аккуратно вынуть из тушки все косточки, подрезая ножом сухожилия. Свинину без костей, весом, равным весу куриной тушки, вымыть, нарезать мелкими кусочками (размером не более 0,5×0,5 см), посолить и поперчить, добавить размятый чеснок и мелко нарезанную зелень майорана, все перемешать, добавив стакан воды. Полученным фаршем начинить подготовленную куриную тушку, свернуть ее в рулет, обернуть пищевой фольгой и, поместив в форму или сковороду, запечь в духовке, нагретой до 180 °С. Запекать в течение 2 часов, затем остудить, поставить под пресс и поместить в холодильник. Подавать в холодном виде.

Мясное ассорти «Чепуха»

Для приготовления этого блюда нужно взять мясо разного вида — свинину, говядину, баранину, мясо любой птицы, а также говяжью печень, куриные потрошки — чем разнообразнее набор компонентов блюда, тем вкуснее оно получится. Мясо и субпродукты вымыть, нарезать мелкими кусочками, посолить, поперчить по вкусу, добавить мелко нарезанную зелень базилика, укропа, размятые дольки чеснока и немного воды. Всю смесь тщательно перемешать, выдерживать на холоде 4–6 часов (можно оставить на ночь в холодильнике) и, поместив в кастрюлю с толстым дном, тушить на медленном огне до полной готовности мяса, пока оно не станет мягким. Мясное ассорти остудить, добавить при необходимости соль и пряности, затем плотно уложить в пакет из пищевой пленки. Пакет завязать и поместить под грузом в холодильник. Подавать в холодном виде, нарезав ломтиками.

Паштеты

Паштеты готовят из говяжьей или свиной печени, печени домашней птицы, из говяжьего и свиного мяса, птицы, рыбы. Овощи и пряности, добавленные в состав паштетов, позволяют разнообразить их вкусовые качества и обогащают витаминами. Чтобы получить пышное и нежное блюдо, подготовленную массу необходимо взбить миксером или венчиком.

Паштет куриный

Курицу жарить (варить) до готовности. Удалить все косточки, пропустить мякоть через мясорубку, обжарить мелко нарезанный лук до золотистого цвета, посолить, поперчить и хорошо промешать вилкой. К паштету подать свежую зелень и теплый хлеб.

Паштет из куриных потрошков с овощами

*Потроха куриные — 500 г,
лук репчатый — 200 г,
морковь — 100 г, капуста
цветная — 200 г, петрушка
(коренья) — 100 г, масло
растительное — 100 г,
соль — по вкусу.*

Морковь и коренья петрушки мелко нашинковать. Лук мелко нарезать. Измельченные овощи пассеровать на растительном масле или курином жире. Цветную капусту отварить в небольшом количестве воды. Куриные потроха (печень, сердце, желудок), а также снятую с тушки кожу промыть в холодной воде, залить небольшим количеством подсоленного кипятка и отварить до готовности (или обжарить). Все пропустить через мясорубку, перемешать и взбить миксером. Вместо цветной капусты можно использовать брокколи, а вместо кореньев петрушки — коренья пастернака или сельдерея.

Готовя паштет из куриных потрохов (или другие блюда из птицы), следует помнить, что нельзя использовать в пищу легкие.

Паштет из печени с морковью и луком

*Печень говяжья или свиная —
300 г, морковь — 500 г, лук
репчатый — 300 г, масло
сливочное — 200 г,
мускатный орех натертый —
1 чайная ложка, соль —
по вкусу.*

Печень порезать маленькими кусочками и обжарить на сливочном масле. Морковь нашинковать на крупной терке. Лук мелко нарезать. Измельченные овощи вместе с печенью потушить в глубокой сковороде до готовности моркови, затем все пропустить через мясорубку. В полученный фарш добавить соль, натертый на мелкой терке мускатный орех. Взбить массу миксером, добавив в процессе приготовления 100 г сливочного масла. Мускатный орех можно заменить щепоткой растертых в порошок семян кориандра.

По этому же рецепту можно приготовить паштет из отварной печени. Отваривать печень следует целым куском.

Паштет из печени, запеченный в сладком перце

*Перец сладкий — 500 г,
печень говяжья — 500 г, лук
репчатый — 200 г, шиннат —
100 г, укроп, зелень — 50 г,
мускатный орех
измельченный — 1/2 чайной
ложки, соль — по вкусу.*

Печень пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком. Шиннат и укроп мелко нарезать и смешать с полученной массой, добавив натертый мускатный орех и соль. Перец разрезать вдоль пополам, выбрать семена и наполнить половинки приготовленной начинкой, уложить на противень или сковородку и запекать в разогретой до 200 °С духовке 20–25 мин. При подаче на стол украсить зеленью. К такому паштету можно подать сметанный соус с укропом или соус из авокадо.

Паштет из куриной, гусиной или утиной печени

*Печень — 500 г, лук
репчатый — 500 г, жир
куриный, утиный или
гусиный, мускатный орех —
1/2 чайной ложки, соль —
1/2 чайной ложки.*

Куриный жир мелко нарезать, растопить в кастрюле. Опустить в жир мелко нарезанный лук, сверху уложить печень, посолить. Закрыть кастрюлю крышкой и тушить на медленном огне, пока лук не станет мягким. Все пропустить через мясорубку и взбить миксером.

Если паштет нужно сохранить в течение нескольких дней, разделите паштет на порции по 200 г, заверните в пищевую пленку и положите в холодильник или заморозьте (для длительного хранения).

Паштет из говяжьей печени с кабачками (фото)

*Печень говяжья — 500 г,
кабачки — 300 г, морковь —
200 г, лук репчатый —
200 г, петрушка, зелень —
100 г, масло сливочное —
200 г, соль — по вкусу.*

Печень нарезать кусками и обжарить на сливочном масле. Морковь натереть на крупной терке, лук мелко нашинковать и пассеровать на сливочном масле. Кабачки нарезать кружочками и пожарить на масле. Все овощи и печень пропустить через мясорубку, посолить, добавить очень мелко нарезанную зелень петрушки, перемешать и взбить миксером, добавив в массу 100 г сливочного масла.

Паштет из печени с картофелем

*Печень говяжья — 300 г,
сельдерей коренья — 300 г,
морковь — 200 г, лук
репчатый — 200 г, масло
сливочное — 100 г, соль —
по вкусу.*

Печень порезать кусками и обжарить на сливочном масле. Лук и морковь нашинковать и спассеровать на сливочном масле. Картофель очистить и отварить. Все овощи и печень пропустить через мясорубку, добавить соль и перец, перемешать и взбить миксером до пышного состояния, добавив при взбивании 100 г сливочного масла.



Паштет из печени с сельдереем и морковью

*Печень говяжья — 300 г,
картофель — 300 г,
морковь — 200 г, лук
репчатый — 200 г, масло
сливочное — 200 г, соль,
перец черный молотый —
по вкусу.*

Печень нарезать кусочками и обжарить на сливочном масле. Лук и корниья нашинковать и пассеровать на сливочном масле, пропустить через мясорубку вместе с печенью, посолить, перемешать и взбить миксером, добавив вбиваемую массу 100 г сливочного масла.

Паштет из печени с пастернаком и луком

*Печень говяжья — 300 г,
пастернак, корни — 400 г,
лук репчатый — 300 г,
масло сливочное — 100 г,
соль — по вкусу.*

Печень нарезать кусками и обжарить на сливочном масле. пастернак и лук мелко нашинковать и пропассеровать на сливочном масле. Жареную печень и пассерованные овощи пропустить через мясорубку, посолить, перемешать и взбить миксером, добавив при взбивании 100 г сливочного масла.

Паштет из печени с тыквой

*Печень говяжья — 300 г,
тыква — 300 г, лук
репчатый — 200 г,
сельдерей, корни — 200 г,
чеснок — 2 зубца, масло
сливочное — 200 г, соль,
перец черный молотый —
по вкусу.*

Печень порезать кусками и обжарить на сливочном масле. Тыкву нарезать кусками и отварить в небольшом количестве воды. Лук и сельдерей мелко нашинковать и пассеровать на масле. Все овощи и печень пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, толченый чеснок, размешать и взбить миксером, добавив при взбивании 100 г сливочного масла.

Паштет из отварного мяса с яблоками

*Мясо отварное — 300 г,
яблоки — 300 г, петрушка
коренья — 200 г, лук
репчатый — 200 г, масло
сливочное — 100 г, соль,
перец молотый черный —
по вкусу.*

Яблоки испечь, протереть сквозь сито. Лук и петрушку нашинковать и пассеровать на сливочном масле, пропустить через мясорубку вместе с отварным мясом. Добавить в провернутую массу протертые яблоки, соль и перец, перемешать и взбить миксером.

Паштет из отварного мяса с кореньями и зеленью

*Мясо отварное — 500 г,
пастернак (коренья) — 300 г,
морковь — 200 г, лук репчатый —
200 г, майоран, зелень
свежая — 30 г или сухая — 5 г,
масло растительное или
сливочное — 100 г, соль —
по вкусу.*

Пастернак и морковь мелко нашинковать. Лук мелко порезать. Пассеровать все измельченные овощи на растительном масле, посолить и пропустить через мясорубку вместе с отварным мясом. Майоран мелко нарезать, вмешать в полученную массу и взбить миксером.

Салаты и холодные закуски из рыбы и морепродуктов

Салат цикорийный с малосольной семгой

Цикорийный салат (он может быть любого сорта) хорошо промыть, разделить на отдельные листья или нашинковать, уложить в салатник. Семгу нарезать соломкой и разложить по салатным листьям. Лук зеленый или сладкий репчатый лук нарезать тонкими кольцами и насыпать его сверху, украшая салат. Лимон порезать тончайшими кружочками и уложить сверху.

Салат из кальмаров и корневого сельдерея

*Кальмары отварные — 500 г,
сельдерей — 200 г, яйца
отварные — 4 шт., лук
репчатый — 200 г.*

Кальмары опустить в кипящую подсоленную воду, через 3 мин вынуть, очистить от пленок и хрящей, еще раз промыть, нарезать соломкой. Яйца отварить вкрутую, мелко порубить. Корневой сельдерей нашинковать тонкой соломкой, пропассеровать на растительном масле 5 мин. Лук нарезать кольцами и пропассеровать 1 мин. Все соединить, перемешать.



Салат из кальмаров, яблок, кедровых орешков и Maggi Майонезом

*Кальмары — 300 г, яблоки —
500 г, кедровые орешки —
100 г, Maggi Майонез —
150 г.*

Кальмары отварить в течение трех минут в подсоленной воде, обдать холодной водой, обсушить и нашинковать соломкой. Яблоки очистить и нашинковать соломкой, добавить кедровые орешки и Maggi Майонез, размешать аккуратно вилкой. Подавать охлажденным.

Салат с крабовым мясом и черешковым сельдереем

*Сельдерей черешковый —
200 г, крабовое мясо — 200 г,
морковь отварная — 200 г,
зеленый горошек — 100 г,
картофель отварной — 200 г,
майонез — по вкусу.*

Морковь и картофель отварить отдельно, охладить. Сельдерей, морковь, картофель и крабовое мясо нарезать кубиками, добавить зеленый горошек, майонез, перемешать. Подавать охлажденным.

Салат из кальмаров и желтого перца (фото)

Перцы вымыть, освободить от семян, нарезать соломкой, посолить, добавить сок лимона. Кальмары отварить в подсоленной воде в течение трех минут, обдать холодной водой, очистить от пленок и нарезать соломкой. Смешать кальмары с перцем и с мелко дробленным чесноком. Охладить. Подавать как гарнир к отварной или жареной рыбе.

Салат рыбный с черешками сельдерея

Сельдерей черешковый, рыба (треска), морковь, лук репчатый, яйца.

Треску очистить, промыть в холодной воде и опустить в кипящий бульон, заправленный луком, морковью, лавровым листом, душистым перцем и горьким перцем горошком. Сваренную рыбу разобрать на небольшие кусочки, смешать с мелко нарезанными черешками сельдерея, репчатым сладким луком, отваренными и мелко нарезанными морковью и яйцами. Все заправить майонезом и перемешать.

Салат из рыбы с репой

Картофель — 200 г, репа — 200 г, масло растительное — 100 г, морковь — 200 г, рыба отварная — 200 г, лук репчатый — 100 г, чеснок — 50 г, соль — по вкусу.

Картофель, репу и морковь отварить (раздельно) в небольшом количестве воды, очистить и мелко нарезать. Сырой репчатый лук мелко нашинковать. Чеснок очистить и размять. Добавить лук и чеснок в отварные овощи. Соединив их все вместе, заправить растительным маслом, посолить и перемешать. Уложить сверху на салат отварную рыбу, освобожденную от костей.

Салат из рыбы, кальмаров и крабовых палочек

Филе рыбы отварное — 200 г, кальмары отварные — 200 г, крабовые палочки — 100 г, яйца — 4 шт., зеленый горошек — 1 банка, майонез — по вкусу.

Филе любой рыбы отварить в подсоленной воде с добавлением лимонного сока, остудить. Кальмаров обдать крутым кипятком, промыть, отварить в подсоленной воде в течение трех минут. Яйца сварить, очистить от скорлупы. Все нарезать, соединить с зеленым горошком (без сока), заправить майонезом. Сверху посыпать измельченными крабовыми палочками.

Медальоны из рыбной икры

Икру щуки, судака или трески освободить от пленок, вилкой взбить в пену, добавить мелко нарезанный лук, посолить по вкусу. Смазать растительным маслом кондитерские формочки, влить в каждую по 2 ст. ложки взбитой икры и запечь в духовке при 200 °С до тех пор, пока она не затвердеет. Подавать к столу в холодном или горячем виде.



Жульен из филе трески

Филе трески разрезать на мелкие кусочки. Растопить сливочное масло, жарить треску постоянно помешивая 15 мин на медленном огне. Прокалить на сухой сковороде пшеничную муку до золотистого цвета, залить муку сливками или молоком, посолить и размешать до однородного состояния. Получившимся соусом залить треску, разложить в кокотницы и запечь в духовке. Точно так же готовится жульен из креветок.

Семга слабого посола

*Семга — 1 кг, соль — 50 г,
сахарный песок — 25 г.*

Семгу промыть в холодной воде, обвалить со всех сторон в крупной соли, смешанной с сахарным песком. Сбрызнуть рыбу водкой и оставить на 2–3 часа в холодильнике. Затем лишнюю соль удалить, если она не впиталась, рыбу промокнуть чистой тканью, удалив лишнюю влагу, нарезать тонко, подать к столу с лимоном на ледяной подушке, т. е. под тарелку с семгой положить большую тарелку с кусками льда.

Рыба соленая с айром

*Рыба (семга, форель,
горбуша) — 1 кг, соль
70–100 г, вода — 1 л,
порошок корней айра —
1 ст. ложка.*

Рыбу очистить от чешуи, распластать, вынуть хребет и косточки, уложить в кастрюлю и залить холодным раствором из соли и айра.

Раствор готовим так: в кипящую воду высыпая соль и сухие корни айра, даем закипеть, когда раствор остывает заливаем им рыбу, чтобы раствор полностью покрывал рыбу. В таком растворе рыбу держим 2 часа. Рыба будет непотной, малосоленой с приятным ароматом айра. Для более длительного хранения на литр воды добавив 100 г соли и выдержать не менее 3–5 дней, а на холоде можно хранить и очень долго, не сливая раствора.

Рулет из лосося

*Лосось — 1 кг, шпинат
(зелень свежая) — 200 г,
чабер — 100 г, укроп зелень
свежая — 50 г, перец
черный дробленый, соль —
по вкусу.*

Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, распластать вдоль хребта на две части, удалив хребет и кости. Между пластинами уложить слой свежей зелени (шпината и чабера), обсыпать тушку солью, крупно раздробленным черным перцем и мелко нарезанным укропом. На фольгу уложить промытые листья шпината, затем подготовленную тушку с зеленью, сверху на нее также уложить слой шпината. Все плотно завернуть в два слоя фольги, запечь в духовке и затем поставить на холод под пресс. Подавать в холодном виде.

Селедка «под шубой»

Селедка — 300 г, свекла — 100 г, морковь — 100 г, лук репчатый — 100 г, майонез — 100 г, яйца — 4 шт.

Свеклу вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке, смешать с майонезом. Морковь вымыть, очистить, отварить и также натереть на крупной терке и смешать с майонезом. Лук репчатый очистить, мелко нарезать, обдать кипятком, выдержать до остывания, воду слить. Яйца отварить вкрутую, очистить, нарезать мелкими кубиками, отделив белки от желтков. Селедку выпотрошить, снять кожу и выбрать косточки, нарезать кусочками. В селедочницу уложить равномерно слой репчатого лука, затем сплошным слоем кусочки селедки, на них — смешанную с майонезом морковь и свеклу, укрыв ее полностью равномерным слоем. Блюдо будет выглядеть более привлекательным, если морковь и свеклу не смешивать, а уложить отдельными полосами. Сверху посыпать все измельченными яйцами. Белок и желток также можно разместить отдельными полосами.

Сельдь с овощным винегретом

Картофель — 300 г, свекла — 200 г, морковь — 200 г, лук репчатый — 100 г, сельдь — 200 г, масло растительное — 100 г, соль — по вкусу.

Картофель, свеклу и морковь отдельно отварить и нарезать кубиками. Лук нарезать кольцами. Селедку освободить от костей и нарезать тонкими ломтиками. Соединить все овощи и селедку, заправить маслом, посолить и перемешать. Вместо селедки можно использовать соленую треску или другую соленую морскую или речную рыбу.

Салат из морской капусты с селедкой

Морская капуста — 300 г, селедка соленая — 200 г, лук репчатый — 100 г, масло растительное — 50 г.

Морскую капусту варить в большом количестве воды 20–30 мин; промыть проточной холодной водой. Селедку освободить от костей, филе нарезать кусочками. Лук нашинковать. Соединить морскую капусту, свеклу и лук, заправить растительным маслом, перемешать.

Салат из морской капусты с рыбой

Морская капуста — 300 г, масло растительное — 50 г, рыба любая — 300 г, лук репчатый — 100 г, перец черный молотый — 1/4 чайной ложки, соль — по вкусу.

Морскую капусту варить в воде 20–30 мин, затем промыть холодной водой. Рыбу разделать, отварить в подсоленной воде, освободить от костей, мякоть нарезать кусочками. Лук нашинковать. Соединить морскую капусту, рыбу, лук, заправить все растительным маслом и перемешать, добавив молотый перец и соль.

Сельдь «под шубой» (фото)

Сельдь – 200–300 г, яйца – 4 шт., свекла – 200 г, лук репчатый – 100 г, майонез – по вкусу.

Сельдь разделать, освободить от костей. Уложить слой мелко нарезанного лука, потом нарезать кусочками сельдь, сваренную натертую на крупной терке свеклу, мелко порубленные сваренные вкрутую яйца, залить майонезом. Поставить на холод.

На стол подавать на ледяной подушке.

Салат из морской капусты с рыбой и картофелем

Морская капуста – 300 г, лук репчатый – 100 г, картофель – 300 г, масло растительное – 50 г, рыба любая – 400 г, майонез – 100 г, морковь – 200 г.

Морскую капусту варить в большом количестве воды 30 мин, затем промыть проточной водой. Картофель и морковь отварить (раздельно), очистить и нарезать кубиками. Рыбу разделать, отварить, освободить от костей и нарезать кусочками. Лук нашинковать. Соединить морскую капусту с рыбой и измельченными овощами, заправить все майонезом и перемешать.

Салат из авокадо с креветками

Авокадо – 4 шт., крабовое мясо или креветки – 200 г, сельдерей корневой – 200 г, огурцы – 200 г, майонез (лучше соевый) – по вкусу.

Сельдерей корневой и огурцы нашинковать тонкой соломкой. Плоды авокадо разрезать вдоль, вынуть ложкой содержимое, не разрушая кожуры плодов, мякоть нарезать соломкой, соединить с подготовленными сельдереем и огурцами, заправить соевым майонезом. Полученной смесью наполнить освобожденные от мякоти половинки «лодочки», украсить их нарезанными крабовыми палочками, креветками или кусочками крабового мяса.

Салат из витлуфа с крабами

Витлуф – 300 г, рис отварной – 200 г, крабы консервированные или креветки – 100 г, майонез – 100 г.

Рис отварить. Витлуф мелко нарезать, соединить с отварным рисом, добавить измельченную мякоть крабовых консервов, майонез и перемешать.

Салат «Мимоза» из авокадо с крабами

Авокадо – 2 шт., крабы – 200 г, яйца – 4 шт., майонез – по вкусу.

Авокадо очистить от кожуры, нарезать небольшими кубиками. Яйца отварить вкрутую, измельчить. Крабы разобрать на небольшие кусочки, соединить с авокадо и яйцами, заправить майонезом и аккуратно перемешать. Украсить желтками яиц, натертыми на терке.



Салат яблочный с крабами

Яйца — 4 шт., крабы —
200 г, яблоки — 300 г,
майонез — по вкусу.

Очищенное от пластинок мясо крабов порезать на кусочки одинакового размера. Яйца отварить вкрутую, нарезать кубиками или соломкой. Яблоки очистить и нашинковать соломкой. Все соединить, добавить майонез и аккуратно перемешать. Вместо крабов использовать креветки, крабовые палочки или отварные кальмары.

Салат с кальмарами

Кальмары — 300 г, яйца —
4 шт., огурцы — 200 г,
морковь — 200 г, крабы —
200 г, кукуруза
консервированная — 200 г,
майонез — 200 г.

Кальмары отварить в подсоленной воде (не более 3 мин), нарезать соломкой. Яйца сварить вкрутую, нарезать мелкими кубиками. Морковь нарезать кубиками и отварить в небольшом количестве воды. Огурцы порезать ломтиками или кубиками такого же размера, как моркови. Подготовленные продукты соединить, добавить разобранное на кусочки крабовое мясо и консервированную кукурузу, заправить майонезом и перемешать. Вместо крабов можно использовать популярные в настоящее время крабовые палочки.

Салат фруктово-овощной с кальмарами

Кальмары — 300 г, яйца —
4 шт., кукуруза
консервированная — 200 г,
яблоки — 200 г, апельсин —
1 шт., майонез или
сметана — 100 г.

Кальмары отварить в кипящей подсоленной воде в течение 3–5 мин, освободить от пленок и пластинок, тонко нарезать. Отваренные вкрутую яйца измельчить. Яблоки нарезать мелкими дольками. Апельсин обдать кипятком, очистить и мелко нарезать. Соединить подготовленные кальмары, яблоки и апельсины, добавить консервированную кукурузу, заправить майонезом или сметаной, тщательно перемешать.

Салат из кальмаров с грибами

Кальмары — 500 г, вешенки —
500 г, яйца — 4 шт., лук
репчатый — 100 г, майонез —
200 г.

Вешенки промыть, варить 5 мин в подсоленной воде, отжать и мелко нарезать. Кальмары вымыть, отварить в течение 3 мин и нарезать тонкой соломкой. Лук репчатый обдать кипятком и измельчить. Яйца отварить вкрутую, нарезать небольшими кубиками. Соединить все подготовленные продукты, заправить майонезом и аккуратно перемешать.

Салат из кальмаров с яйцами и рисом

Кальмары — 300 г, яйца — 3–5 шт., рис — 1 стакан, огурцы — 50 г, соль — по вкусу.

Кальмары ошпарить кипятком, очистить от пленок, промыть холодной водой, нарезать тонкой ланшой и пассеровать на растительном масле 3 мин. Рис промыть, вымочить и отварить до готовности. Яйца отварить вкрутую и нарезать кубиками. Огурцы нарезать кубиками или полукружочками. Смешать все компоненты, заправить майонезом и посолить по вкусу.

Кальмары с отварной спаржей

Спаржа отварная — 200 г, кальмары или крабы — 200 г, лук-порей (этилированная часть) — 100 г, авокадо — 1 шт., майонез — по вкусу.

Спаржу отварить в подсоленной воде. Этилированную часть лука-порея, кальмаров, авокадо нарезать кубиками, соединить с подготовленной спаржей, заправить майонезом. Украсить маслинами.

Салат из кальмаров с сыром

Кальмары — 300 г, яблоки — 200 г, лук репчатый — 100 г, огурец свежий — 200 г, рис отварной — 200 г, сыр любой — 100 г, майонез — 100 г.

Кальмары залить кипятком, выдержать до остывания, очистить от пленок, промыть водой, нашинковать тонкой соломкой, пассеровать на растительном масле в течение 5 мин. Лук репчатый мелко нарезать, ошпарить кипятком и отжать. Яблоки нашинковать на крупной терке. Огурцы мелко нарезать. Рис промыть, залить кипятком и отварить до готовности. Соединить отварной рис с измельченными кальмарами, яблоками, огурцами и луком, заправить все майонезом и перемешать, добавив тертый сыр.

Кальмары с овощным салатом и крапивой

Кальмары — 300 г, картофель отварной — 500 г, морковь — 100 г, огурцы — 100 г, крапива свежая — 300 г, масло растительное — 50 г.

Крапиву отварить, отжать и мелко нарезать. Картофель и морковь отварить отдельно, нарезать кубиками. Огурцы нарезать. Кальмары залить кипятком, выдержать до остывания, очистить от пленок, промыть холодной водой, нашинковать соломкой и пропассеровать 5 мин на растительном масле. Смешать кальмары с овощами и измельченной крапивой, посолить по вкусу.

Кальмары, фаршированные рыбой

Начинка: рыбное филе — 200 г, рис — 200 г, мясо креветочное — 200 г, огурцы свежие — 200 г, майонез — по вкусу.

Кальмары обдать кипятком, освободить от пленок и пластинок, промыть и, опустив в подсоленный кипяток, отварить в течение 3 мин, залить маринадом, положить сверху гнет и выдержать 10–12 час. Для маринада свежесжатый сок одного лимона разбавить 50 г кипяченой воды и растворить в нем 1 ст. ложку сахарного песка.

Филе трески (или другой рыбы) и мясо креветок отварить отдельно, измельчить, соединить с отварным рисом и свежими огурцами, заправить майонезом.

Кальмары, фаршированные морепродуктами

Небольшие тушки очищенных кальмаров опустить в подсоленную кипящую воду на 3 мин, вынуть, сполоснуть в холодной воде, обсушить, слегка обжарить с двух сторон на растительном масле.

В воде, в которой готовились кальмары, отварить продукты моря: мидии, креветки очищенные, филе любой рыбы и т. д., откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. На сковороде обжарить до золотистого цвета мелко нарезанный репчатый лук, туда же опустить измельченные продукты моря, слегка посолить, поперчить, добавить мелко нарезанный чеснок, протассеровать все вместе и наполнить фаршем тушки кальмаров.

Подавать со свежей зеленью и теплым хлебом.

Кальмары, фаршированные перепелиными яйцами

Очищенные тушки кальмаров отварить в подсоленной воде в течение трех минут, сполоснуть в холодной воде, обсушить.

Отварить перепелиные яйца, очистить и мелко порубить.

Огурцы нарезать мелкими кубиками, натереть чеснок, добавить майонез, хорошо перемешать и наполнить тушки кальмаров, в каждую тушку положить целое очищенное яйцо, украсить зеленью.

Сазан, фаршированный икрой

Крупную рыбину очистить, промыть щеткой, выпотрошить, удалить жабры, и еще раз промыть в холодной воде. Икру освободить от пленок, посолить, добавить немного растительного масла, соли и мелко нарезанного репчатого лука, хорошо взбить вилкой и заполнить брюшко рыбы икрой.

Завернуть рыбу в два слоя фольги и поставить в разогретую до 200 °С духовку, запекать до готовности (около часа), затем вынуть из духовки, дать остыть в фольге. Остывшего сазана нарезать поперек на порционные куски, подать как холодную закуску с маринованными овощами.

Мойва типа шпрот

Любую мелкую рыбешку мойву, салаку, кильку или хамсу освободить от внутренностей, промыть в холодной воде, уложить в кастрюлю, посолить, добавить раздавленный черный горький перец и душистый перец и дать постоять на холоде 6 час. Затем аккуратно уложить спинками вверх на противень, если рыба не жирная (салака, килька), полить растительным маслом. Противень поставить в нагретую до 200 °С духовку и запекать до образования румяной корочки. После остывания аккуратно уложить на тарелку и полить соком от рыбы.

Подавать к столу холодной к отварному картофелю или со свежими овощами как закуску. Хороши с ней и бутерброды, украшенные свежей зеленью и лимоном.

Рулетики из соленой сельди

*Сельдь — 350 г, масло
горчичное — 100 г.*

У слабосоленой сельди отрезать голову, снять кожу, разрезать вдоль со стороны спинки, не разрезая брюшную часть, удалить хребет и выпнуть кости, нарезать на кусочки (поперек тушки) толщиной 2–2,5 см. Внутрь каждого кусочка уложить примерно по чайной ложке горчичного масла. Нафаршированные кусочки уложить в селедочницу. Подавать как холодную закуску.

Для приготовления горчичного масла взять 100 г несоленого сливочного масла комнатной температуры, тщательно растереть, добавить 50 г крупнозернистой французской горчицы.

Паштет рыбный с овощами

*Рыбное филе отварное —
500 г, морковь — 300 г, лук
репчатый — 200 г, укроп —
50 г, масло сливочное —
100 г, перец черный
молотый и соль — по вкусу.*

Лук и морковь мелко нашинковать и пассеровать на сливочном масле. Отварное рыбное филе освободить от костей, пропустить через мясорубку вместе с пассерованными овощами. Добавить соль, перец и мелко нарезанную зелень укропа, взбить миксером до пышного состояния, вмешав при этом 100 г сливочного масла. Паштет можно приготовить и без масла.

Икра щуцы слабосоленая с репчатым луком (фото)

*Икра щуцы свежая — 200 г,
лук репчатый — 50 г, соль —
по вкусу.*

Из свежей или размороженной тушки щуки вынуть икру, вымыть, освободить от пленок, посолить по вкусу и выдержать 10–15 час в холодильнике. Репчатый лук очистить, очень мелко нарезать ножом — чтобы кусочки лука были размером с рисовое зерно, соединить с просоленной икрой и тщательно перемешать. Подавать к блинам или свежим булочкам.

Треска под овощным маринадом

*Треска — тушка без головы
и хвоста — 1 кг, морковь —
500 г, лук репчатый — 500 г,
томатная — 500 г, лавровый
лист — 2 шт., перец
черный горошком —
20 шт., уксус яблочный —
50 г, сок одного лимона.*

Треску слегка обжарить на растительном масле с двух сторон. Овощи вымыть, очистить, нашинковать соломкой и пропассеровать на растительном масле. На дно кастрюли уложить слой овощей, затем слой обжаренной рыбы, лавровый лист, перец черный горошком, и оставшуюся часть овощей. Поставить кастрюлю на огонь и тушить на слабом огне 30–40 мин. На стол подавать в холодном виде.

Рыба, маринованная в овощах

Замариновать с овощами можно любую свежемороженую рыбу (сельдь, ставриду, скумбрию, треску, камбалу, салаку и др.). Рыбу разделать, промыть, освободить от костей, нарезать небольшими кусочками, пересыпать солью, сахарным песком, сырыми измельченными овощами, полить растительным маслом, установить гнет и поставить в холодильник. Через сутки рыба, маринованная в овощах, будет готова к употреблению. Однако такая рыба не подлежит длительному хранению, поэтому готовить ее нужно небольшими порциями. Замариновать в овощах можно не только свежемороженую, но и соленую рыбу. В этом случае из рецепта следует исключить соль. А если рыба очень соленая, то ее предварительно вымачивают в воде.

Ниже приведены рецепты маринования в овощах свежемороженой рыбы.

Рыба, маринованная с сельдереем и сладким перцем

*Рыба — 500 г, сельдерей
корневой — 100 г, перец
сладкий — 500 г, лимон —
1 шт., соль — 1 ст. ложка,
сахар — 2 ст. ложки,
масло растительное — 100 г.*

Корневой сельдерей мелко нашинковать. Перец сладкий мелко нарезать. Лимон обдать кипятком, вытереть насухо и натереть на терке вместе с кожурой, удалив семена. Нарезанную небольшими кусочками рыбу соединить с измельченными овощами и лимоном, пересыпать все солью и сахаром, добавить растительное масло, перемешать, поставить под гнет и поместить в холодильник.



Рыба, маринованная с черешковым сельдереем

Рыба — 500 г, сельдерей черешковый — 500 г, перец сладкий — 300 г, перец горький — 1 стручок, соль и сахарный песок — по 1 ст. ложке, масло растительное — 100 г, уксус — 50 г.

Черешковый сельдерей и сладкий перец мелко нашинковать. Измельчить горький стручковый перец. Рыбу нарезать небольшими кусочками, пересыпать солью и сахарным песком, перемешать с нарезанными овощами, добавить растительное масло и уксус, поставить все под гнет и поместить в холодильник.

Рыба, маринованная с горьким и сладким перцем

Рыба — 500 г, перец сладкий — 500 г, перец горький — 1 стручок, сахарный песок — 4 ст. ложки, соль — 1 ст. ложка, масло растительное — 100 г.

Сладкий и горький перец измельчить, соединить с нарезанной небольшими кусочками рыбой, пересыпать все солью и сахарным песком, добавить растительное масло, перемешать, установить под гнет, поставить в холодильник.

Рыба, маринованная с морковью и репчатым луком (фото)

Рыба — 500 г, морковь — 1 кг, лук репчатый — 200 г, кориандр молотый — 1 ст. ложка, перец горький — 1 стручок, соль — 1 ст. ложка, сахарный песок — 2 ст. ложки, масло растительное — 100 г.

Морковь нашинковать на крупной терке. Лук мелко нарезать. Горький острый перец нарезать очень мелко. Рыбу разделить, нарезать небольшими кусочками, пересыпать солью и сахарным песком. Соединить рыбу с измельченными овощами, добавить размолотые семена кориандра и растительное масло, все перемешать, поставить под гнет и поместить в холодильник.

Рыба, маринованная со свеклой

Рыба — 500 г, свекла столовая — 500 г, перец горький — 1 стручок, петрушка зелень — 50 г, соль — 1 ст. ложка, сахар — 1 ст. ложка, масло растительное — 100 г.

Свеклу очистить, натереть на крупной терке. Горький перец нарезать очень мелко. Зелень петрушки промыть и мелко порубить. Рыбу нарезать небольшими кусочками, пересыпать солью и сахарным песком, смешать с измельченной свеклой и зеленью, добавить растительное масло. Поставить под гнет и поместить в холодильник.



Рыба, маринованная с репой и репчатым луком

*Рыба — 500 г, репа — 500 г,
лук репчатый — 200 г,
укроп зелень — 50 г, соль и
сахарный песок — по 1 ст.
ложке, масло
растительное — 100 г.*

Репу очистить, нашинковать на крупной терке. Лук мелко нарезать, зелень укропа промыть и мелко порубить. Рыбу нарезать небольшими кусочками, пересыпать солью и сахарным песком, соединить с овощами и зеленью, добавить растительное масло, перемешать, поставить под гнет и поместить в холодильник.

Рыба, маринованная с капустой

*Рыба — 500 г, капуста
белокочанная — 500 г,
укроп зелень — 50 г, соль —
1 ст. ложка, сахарный
песок — 2 ст. ложки,
лимон — 1 шт., масло
растительное — 100 г.*

Капусту свежую белокочанную мелко нашинковать. Зелень укропа мелко порубить. Рыбу нарезать небольшими кусочками, пересыпать солью и сахарным песком. Лимон обдать кипятком, обтереть и натереть на терке вместе с кожурой, семена удалить. Соединить рыбу с капустой, зеленью и лимоном, добавить растительное масло, перемешать, поставить под гнет и поместить в холодильник.

Рыба, маринованная с краснокочанной капустой

*Рыба — 500 г, капуста
краснокочанная — 700 г,
перец горький — 1 стручок,
укроп, зелень — 50 г, соль и
сахарный песок — по 1 ст.
ложке.*

Капусту краснокочанную мелко нашинковать. Укроп и горький перец порубить очень мелко. Рыбу нарезать небольшими кусочками, пересыпать солью и сахарным песком, соединить с измельченными овощами и зеленью, добавить растительное масло, установить под гнет и поместить в холодильник. Зелень укропа можно заменить размолотыми семенами укропа (на данное количество продуктов достаточно 1 чайной ложки измельченных семян укропа).

Масло бутербродное

Масло бутербродное креветочное

*Отварные креветки —
200 г, масло сливочное —
200 г, яйца — 2 шт., сок
морковный — 2 ст. ложка,
соль — по вкусу.*

Креветки и сваренные вкрутую яйца пропустить через мясорубку, посолить, растереть с предварительно размягченным сливочным маслом и морковным соком. Хранить в холодильнике. Использовать для приготовления бутербродов или как приправу с отварной рыбой, картофелем, овощными гарнирами.

Масло бутербродное из красной рыбы

Красная рыба (селедкая, семга, форель) — 200 г, лук порей — 100 г, масло сливочное — 200 г, сок морковный — 2 ст. ложки.

Филе красной рыбы и лук-порей пропустить через мясорубку, растереть с предварительно размягченным сливочным маслом и морковным соком. Использовать для приготовления бутербродов или как приправу с отварной рыбой, картофелем, овощными гарнирами.

Масло бутербродное с кальмарами

Кальмары — 200 г, масло сливочное — 200 г, сыр — 150 г, сок морковный — 2 ст. ложки, соль — по вкусу.

Тушки кальмаров опустить в кипящую подсоленную воду на 3 мин, промыть в холодной воде, обсушить чистым полотенцем и пропустить через мясорубку. На мелкой терке натереть сыр. Взбить сливочное масло, добавляя постепенно кальмары, морковный сок, тертый сыр. Использовать для приготовления бутербродов или как приправу с отварной рыбой, картофелем, овощными гарнирами.

Селедочное масло

Сельдь — 200 г, лук репчатый — 50 г, масло сливочное — 100 г.

Селедку разрезать, освободить от костей, пропустить через мясорубку вместе с луком. Полученную массу растереть с предварительно размягченным сливочным маслом, хорошенько взбить вилкой или миксером.

Подавать к столу к отварному картофелю или приготовить бутерброды.

Масло рыбное

Любая соленая рыба — 150–200 г, масло сливочное — 100 г, укроп, зелень — 50 г.

Рыбу освободить от костей, пропустить через мясорубку. Зелень укропа очень мелко нарезать, соединить с заранее размягченным сливочным маслом, добавить подготовленную рыбу, все тщательно перемешать.

Подавать к столу к отварному картофелю, овощам или приготовить бутерброды.

Масло бутербродное из копченой рыбы

*Любая рыба горького
копчения — 200 г, масло
сливочное — 100 г, яйца —
1 шт.*

Рыбу освободить от костей, пропустить через мясорубку или очень мелко нарезать. Сваренное вкрутую яйцо протереть через сито, соединить с размягченным сливочным маслом, тщательно перемешать. Затем добавить подготовленную рыбу, еще раз очень хорошо перемешать. Подавать к столу к отварному картофелю, овощам или приготовить бутерброды.

Масло из хамсы с морской капустой

*Хамса (мойва) — 100 г,
масло сливочное — 100 г,
морская капуста, сухая —
1 ст. ложка.*

Хамсу (мойву) разделить, освободить от костей, очень мелко порубить, растереть с предварительно размягченным сливочным маслом и морской капустой. Тщательно перемешать. По вкусу это масло напоминает черную икру.

Масло из салаки пряного посола

*Салака пряного посола —
100 г, масло сливочное —
100 г, лук репчатый — 50 г.*

Салаку разделить, освободить от костей, пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком. Полученную массу растереть с предварительно размягченным сливочным маслом, тщательно взбить миксером или вилкой. Подавать к блюдам из картофеля или приготовить бутерброды.

Содержание

	САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ	4
	ПАШТЕТЫ	9
	САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ И	
	МОРЕПРОДУКТОВ	13
	МАСЛО БУТЕРБРОДНОЕ	28

ИЗДАНИЕ ДЛЯ ДОСТА

Поскребышева
Галина Ивановна

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА, РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

(Золотые рецепты)

Ответственный за выпуск *Е. И. Авадьева*

Редактор *Т. В. Кулькова*

Художественный редактор *И. И. Васильев*

Технический редактор *Л. П. Бирюкова*

Компьютерная верстка *О. М. Измайловой*

Корректор *Л. М. Шверева*

Подписано в печать 28.10.02.

Формат 70×90¹/₁₆. Бумага офсетная. Гарнитура «Бодони».

Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,32. Доп. тираж 3000 экз.

Изд. № 02-4808-ЗР, Заказ № 484.

Издательство «ОЛМА-ПРЕСС Гранд»

129075, Москва, Звездный бульвар, 23 А, стр. 10

Отпечатано в полном соответствии с качеством
предоставленных диапозитивов в ОАО «Рекламфильм»
127055, Москва, Палеха, 10



Галина Ивановна Поскребышева – член Московской ассоциации кулинаров, действительный член фитотерапевтического общества, член Союза журналистов России. Обладательница серебряной медали ВДНХ за уникальные рецепты домашнего консервирования, участник многих телевизионных передач, автор публикаций в журналах «Наука и жизнь», «Здоровье от природы». Более 35 лет она изучает целебные свойства овощей, плодовых и ягодных культур, собирает и совершенствует народные рецепты кулинарии и целительства.

Золотые рецепты

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ИЗ МЯСА, РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Салаты и холодные закуски приготовить легко и просто. К тому же их любят, как правило, все. А если учесть и разнообразие ингредиентов, которые используются для приготовления этих блюд, то можно представить, насколько они полезны. В мясе, рыбе и морепродуктах содержатся животные белки, незаменимые аминокислоты, витамины и биологически активные минералы столь необходимые для человека.

Поскребышева

Maggi

...и... Maggi!



ОЛМА-ПРЕСС

ISBN 5-94846-063-0



9 785948 460635 >