

# ЗЕЛЕННЫЕ САЛАТЫ

*Очень просто!*



Составитель *Г. С. Выдревич*

3-48      **Зеленые салаты** / [Сост. Г. С. Выдревич]. — М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2008. — 64 с.

Салаты — блюда популярные и весьма любимые. А главное — вкусные и полезные, особенно зеленые. Многие диетологи рекомендуют их есть круглый год, причем ежедневно. Ибо зелень дарит вам хорошее самочувствие, освежает, омолаживает, насыщает организм витаминами и минералами.

В этой книге приведены различные рецепты блюд из листовых кочанных салатов, огурцов, сладкого перца, сельдерея, капусты, а также заправок и соусов к ним.

УДК 641/642  
ББК 36.99

© «Терция», составление, 2008

© «Терция», оформление, 2008

® «<sup>000</sup>» «Издательство «Эксмо», 2008

ISBN 978-5-699-26915-0

# ПРЕДИСЛОВИЕ

Салаты — блюда популярные и весьма любимые. А главное — вкусные и полезные, особенно зеленые. Многие диетологи рекомендуют их есть круглый год, причем ежедневно. Ибо зелень дарит нам хорошее самочувствие, освежает, омолаживает, насыщает организм витаминами и минералами. Хороши салаты и как самостоятельные блюда, и как закуска, и как гарниры. Ими можно разнообразить завтрак, обед и ужин, украсить любой праздник. Салаты не только возбуждают аппетит, но и улучшают пищеварение.

Конечно, тема овощных салатов очень обширна. Поэтому в этой книге пойдет речь лишь о таких овощах, как листовые и кочанные салаты, огурцы, сладкий перец, сельдерей, капуста.

**Листовые и кочанные салаты** очень быстро набирают популярность. Они содержат мало калорий, очень полезны и отличаются различным вкусом. Из них получаются прекрасные легкие гарниры, ибо они превосходно сочетаются и с мясом, и с птицей, и с рыбой, и с морепродуктами.

В последнее время в магазинах появилось очень много разных сортов салатов, которые отличаются друг от друга не только внешним видом, но и вкусом. Чтобы вы в них не запутались, расскажем о них поподробнее.

*Листья кочанного салата* — плотные, не хрустящие. Вкус у них освежающий, чуть маслянистый. Этот сорт можно использовать для приготовления не только смешанных салатов, но и бутербродов, и сэндвичей.



*Китайская капуста (пак-чой)* — очень нежная и сочная. Салаты из нее получаются легкими, освежающими. Кроме того, ее можно тушить (правда, недолго, чтобы она не разварилась).

Листья салата «Ромен» («Кос») — толстые, длинные, с сочной сердцевинкой. Подходят для любых салатов (в состав которых не входят салаты других сортов, ибо «Ромен» заглушит их вкус) и для оформления блюд.

У *эндивия (салатного цикория, салата «Вилтуф»)* маленькие зеленые или красноватые кочаны с хрустящими, сочными листьями. Их вкус — слегка горьковатый, что придает салатам особую пикантность. У курчавого (кудрявого) эндивия (салата «Фризе») используют только светлые листья из сердцевинки. Они тоже несколько горьковаты. Побег от его корня — цикорий. Его листья, плотно прижатые друг к другу, горчат сильно. Разновидность цикория — красный цикорий (салат «Рапунцель»). Кончики его листьев окрашены в темно-красный цвет и также горчат, но, кроме того, имеют легкий ореховый привкус.

*Латук* — растение со светло-зелеными, нежными, хрустящими листьями. Из него делают салаты, гарниры к мясу и рыбе. Кроме того, латук прекрасно сочетается с разными овощами, а его маленькие листочки годятся для оформления.

Разновидность листового латука — «*Ред оук лиф*». Вкус его волнистых сочных листьев более насыщенный, чем у других сортов латука.

«*Айсберг*» с хрустящими и плотными листьями очень хорошо держит форму, благодаря чему его нередко используют в качестве «формочек» для различных начинок. Из него также получаются легкие витаминные салаты. Правда, вкус у него очень слабый, так что это растение лучше употреблять с различными соусами, например со сметанным. Этот сорт — один из немногих, что довольно долго хранятся в холодильнике не увядая.

«*Радиккьо*» («*Радиччио*», итальянский латук) обладает особенным, горьковатым привкусом. Вкус зимних



сортов более мягкий, летних — терпкий. Очень хорош в смеси с салатами других сортов, например с фиалкой и цикорием.

«Рукола» («Рокет») — растение с очень ароматными листьями и приятным, нежным, пряным вкусом. Салаты из него выходят вкусные, легкие. Кроме того, хорошо сочетается со сливочным сыром и другими овощами. То же относится к салату «Мицуна».

Артишоки можно есть и сырыми, и вареными. В сыром виде употребляют только молодые растения, а зрелые нужно очищать и отваривать в подсоленной воде. Из них можно готовить салаты и гарниры.

Темные, крепкие, ароматные листья шпината так же можно есть и сырыми, и отварными, использовать и для салатов, и для гарниров.

«Лолло-rosso» — очень красивое растение. Его курчавые листья с темно-красным верхом отлично подходят для украшения блюд. А ореховый привкус делает его незаменимым ингредиентом для теплых салатов.

«Ночная фиалка» — зелень со вкусом острого перца (чем старше листья, тем сильнее этот привкус). Хранить ее долго нельзя, ибо она очень быстро портится. Очень популярна в Италии.

«Баттерхед» обладает мягким вкусом. Его внешние листья слегка горчат, сердцевина — более нежная, хрустящая.

Водяной кресс-салат — ярко-зеленое растение со жгучим, перечным вкусом. Прекрасно сочетается с другой зеленью, а также подходит для сэндвичей, некоторых первых и вторых блюд.

В большинстве случаев листовые и кочанные салаты рекомендуется употреблять сразу же, ибо они быстро увядают. Однако это не значит, что их вовсе нельзя хранить. Просто их нужно вымыть, тщательно обсушить и завернуть в пищевую пленку либо положить в специальный контейнер. На два-три дня свежесть обеспечена.



Заправлять смеси из салатов надо непосредственно перед подачей на стол, иначе они размокнут, потеряют вид и отчасти вкус. Кроме того, салаты лучше не резать, а рвать руками: и вкуснее, и полезнее.

**Капуста** — овощ полезный, вкусный, очень распространенный и один из наиболее доступных. Она богата витаминами и минеральными веществами, очень малокалорийна (всего 25 ккал на 100 г, что вдвое меньше, чем в репчатом луке), содержит много необходимой для человеческого организма клетчатки.

О витаминах и минеральных веществах стоит рассказать несколько подробнее. В капусте содержатся витамины В<sub>2</sub> (без него человек не растет, а его кожа становится грубой и начинает шелушиться), РР (опять же «витамин красоты», без которого страдает кожа), С (о его пользе вряд ли нужно что-либо говорить, это общеизвестно). Последний быстро разрушается при тепловой обработке, а капусту мы часто едим сырой. В белокочанной капусте его, например, 36 мг на 100 г, а в цветной — целых 70. Много в капусте и кальция (больше, чем в других овощах — 48 мг на 100 г), а в цветной, кроме того, есть и железо.

**Огурцы** также малокалорийны. В них много воды, витаминов В<sub>2</sub> (больше, чем в редисе) и В<sub>1</sub> (больше, чем в свекле), йода (больше, чем в остальных овощах).

Для салатов лучше использовать некрупные огурцы (чем они мельче и чем меньше семена, тем огурцы вкуснее). Огурцы хорошо сочетаются со сметаной, сливками, йогуртами, лимонным соком, оливковым маслом, сырами, травами, зеленым и репчатым луком.

Чаще всего эти овощи используют в сыром виде, однако их можно запекать, фаршировать, готовить на пару, варить из них суп.

**Сладкий перец** большинству из нас известен как болгарский, однако это совсем несправедливо. Перцы в Европу завезли испанцы — из Южной Америки. Вкусный и красивый овощ быстро приобрел популярность и стал весьма любимым повсеместно. Он неприхотлив, приживается практически



в любом климате (кроме, пожалуй, пустыни и Северного полюса).

Сладкий перец — кладезь полезных веществ, и чем больше мы их употребляем, тем лучше. Прежде всего, это один из самых богатых источников витамина С, бета-каротина и антиоксидантов, которые борются с раковыми клетками, инфарктами, диабетом, артритом и прочими серьезнейшими болезнями. Зеленый перец, например, содержит вдвое больше витамина С, чем цитрусовые, а красный — втрое. В красных, желтых и оранжевых перцах очень много бета-каротина, который поддерживает работу сердца.

Цветовое разнообразие сладких перцев объясняется очень просто. Сначала они зеленые, по мере созревания меняют оттенок и становятся все более сладкими.

*Зеленые* перцы рекомендуется есть сырыми, ибо длительная тепловая обработка придает им горчинку. Так что в горячие блюда их кладут в последнюю очередь. *Оранжевые* и *желтые* перцы слаще зеленых, они прекрасно заменяют друг друга. Их можно есть в сыром виде, а также тушить, жарить, запекать. *Красные* — очень сладкие. Их вкус не портит никакая обработка, но и сырые они хороши.

Встречаются также *фиолетовые* и *черные* перцы. По вкусу они похожи на зеленые (в запеченном виде даже меняют цвет на зеленый). И их тоже не стоит долго греть.

В качестве заправок к салатам из перцев лучше всего подходят оливковое масло, уксус с различными добавками.

**Сельдерей** — овощ несправедливо обиженный, ибо употребляется реже, чем того заслуживает. У него столько полезных свойств, что это даже удивляет. Например, сельдерей может замедлять старение благодаря уникальному набору белков, витаминов, кислот и минералов (они обеспечивают стабильность клеток). Его зелень помогает лечить нервные расстройства, последствия переутомления. Эфирное масло, содержащееся в корнях, стимулирует выработку желудочного сока. Сельдерей включают в рацион больных диабетом, а также



пожилых людей, ибо он улучшает водно-солевой обмен. Свежий сок сельдерея (в смеси с соками крапивы и одуванчика) очищает кровь, улучшает состояние кожи. Мазь из зелени и топленого сливочного масла лечит ожоги, воспаления, язвы, раны. Чайная ложка свежего сока, разведенного водой, помогает легче переносить жару. В сельдерее много аскорбиновой кислоты, каротина, витаминов группы В и РР, калия, кальция, фосфора. Некоторые специалисты считают, что он увеличивает половую потенцию. Чем не подарок природы?

Корнеплод сельдерея — мясистый и сочный, обладающий приятным вкусом и характерным запахом, которые ему придает эфирное масло. Корень используют при солении овощей, в качестве добавки в супы, салаты, гарниры, пюре. Хорош он в отварном и тушеном виде. А свежий корень, натертый на терке, особенно полезен в сочетании с яблоками, морковью и зеленью.

Стебли сельдерея — нежные на вкус и сочные. Их часто используют как компонент салатов, особенно овощных и с морепродуктами. Они придают блюду пикантный, узнаваемый привкус.

Листья растения можно класть в супы, в гарниры, в салаты, использовать для украшения.

Вообще сельдерей — овощ универсальный, ибо сочетается со всеми продуктами: с другими овощами, с грибами, с мясом, рыбой, морепродуктами, птицей, дичью.

Из всех овощей, о которых говорилось выше, получаются превосходные салаты, которые не только тешат желудок, но и помогают поддерживать (а иногда и подправить) здоровье, держать себя в форме, хорошо выглядеть. Зеленые салаты можно есть практически в неограниченном количестве. Правда, при этом важно подобрать к ним соответствующую *заправку*. Самая распространенная — смесь растительного масла, уксуса или лимонного сока, соли и разных пряностей. Пряности добавляют по вкусу. Главное помнить, что их не должно





быть много, иначе они будут не усиливать вкус ингредиентов, а забивать его. Возможны и другие варианты. С овощами и зеленью неплохо сочетаются сметана, простокваша, кефир, сливки, натуральные йогурты. Можно использовать и майонез, лучше низкокалорийный.

В большинстве случаев салаты нужно заправлять непосредственно перед подачей, чтобы компоненты не размокли и не утратили вида и вкуса, однако бывают варианты, когда салат должен слегка настояться (внимательно читайте рецепты).

И еще. Так как салат призван пробуждать аппетит, постарайтесь красиво оформить его, даже если вы готовите это блюдо для себя, на завтрак или ужин.

# САЛАТЫ С ЛИСТОВЫМ И КОЧАННЫМ САЛАТОМ



## **Зеленый салат по-румынски**

*2 кочана зеленого салата, 50 г зеленого лука, 1–2 ст. ложки растительного масла, сок 0,5 лимона, соль.*

Листья салата перебрать, тщательно вымыть в проточной холодной воде, обсушить, разорвать руками. Зеленый лук вымыть, обсушить, крупно нарезать.

Приготовить заправку. Соединить лимонный сок и растительное масло, посолить по вкусу, тщательно перемешать.

Листья выложить в салатник, посыпать луком, полить заправкой.



## **Зеленый салат с сыром**

*100 г листового салата, 50–70 г сыра твердых сортов, 1–2 ст. ложки оливкового масла, сок 0,5 лимона, белый молотый перец, соль.*

Листья салата перебрать, промыть в проточной холодной воде, обсушить. Сыр натереть на крупной или средней терке.



Приготовить заправку. Соединить оливковое масло и лимонный сок, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

Листья выложить на большое блюдо отдельно друг от друга, посыпать их сыром, полить заправкой. Есть салат, предварительно свернув листья трубочками.



### **Зеленый салат с огурцами**

*5–6 листьев салата, 1 свежий огурец, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны или густого кефира, соль.*

Листья салата перебрать, промыть в проточной холодной воде, обсушить. Разорвать руками на маленькие кусочки. Огурец вымыть, обсушить, мелко порубить. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить.

Ингредиенты соединить, слегка посолить, заправить сметаной или кефиром и тщательно перемешать.



### **Зеленый салат с луком**

*100 г листового салата, 1 луковица, 1 помидор, майонез.*

Листья салата перебрать, промыть в проточной холодной воде, обсушить. Тонко нашинковать острым ножом. Лук очень мелко порубить. Помидор вымыть, обсушить, нарезать дольками.

Салат и лук соединить, заправить майонезом по вкусу и перемешать. Выложить в салатник, украсить дольками помидора.



Вместо листового салата можно использовать шпинат или щавель, вместо помидора для украшения — редис или свежий огурец.



### **Зеленый салат с редисом**

*300 г листового салата, 100 г редиса, 4 ст. ложки сметаны, укроп, зеленый лук, соль.*

Листья салата перебрать, промыть в проточной холодной воде, обсушить, разорвать руками на мелкие кусочки. Редис вымыть, обсушить, нарезать очень тонкими кружочками или натереть на крупной терке. Укроп мелко порубить. Зеленый лук мелко нарезать.

Приготовить заправку: сметану соединить с укропом, слегка посолить, тщательно перемешать.

Соединить салат и редис, заправить, перемешать. Выложить в салатник, посыпать луком.

Вместо редиса можно использовать свежий огурец.

Заправку можно также приготовить из растительного масла, мелко нарубленных яиц и соли.



### **Листовой салат с тушеными яблоками**

*150 г салата «Лолло Россо», «Фризе» или «Рукола», 2 яблока, 1 долька чеснока, 50 г ядер грецких орехов, 2 ст. ложки винного уксуса, 1 ч. ложка дижонской горчицы, 4 ст. ложки орехового масла, 2 ст. ложки сливочного масла, лимонный сок, свежемолотый черный перец, лимонный сок.*



Листья салата вымыть в проточной холодной воде, обсушить, разорвать руками на небольшие кусочки. Залить маринадом из уксуса, орехового масла, горчицы, толченого чеснока, перца и соли. Добавить ядра грецких орехов и перемешать.

Яблоки вымыть, разрезать каждое на восемь частей, очистить от сердцевины и полить лимонным соком. Сливочное масло растопить, потушить в нем яблоки в течение 3–4 мин.

Смесь салатных листьев с орехами выложить на блюдо, сверху разместить теплые яблоки. Яблоки можно не тушить в сливочном масле, а обжарить в растопленном сале со шкварками или кусочками ветчины.



### **Салат из красного листового салата с пикантным миндалем**

*100 г красного листового салата, 0,25 стакана мелко нарезанного зеленого лука, 1 луковица шалот, 0,5 стакана тертого сыра «Пармезан», 8 тонких ломтиков пикантного сыра, 30 зеленых оливок, 0,3 стакана орехового масла, 3 ст. ложки лимонного сока, 0,5 ч. ложки свежемолотого черного перца, соль.*

*Для пикантного миндаля: 0,25 стакана сахара, 0,5 стакана ядер миндаля, 2 ст. ложки меда, 1 ст. ложка толченой корицы, 0,25 ч. ложки паприки, растительное масло, молотая гвоздика, молотый острый красный перец.*

Листья салата перебрать, промыть в проточной холодной воде, обсушить, разорвать руками на маленькие кусочки. Лук-шалот мелко порубить.

Приготовить миндаль. Противень смазать очень тонким слоем масла, выложить миндаль в один слой.



Поставить в духовку, разогретую до 180° С. Прокаливать в течение 15–17 мин, пока миндаль не приобретет золотистый оттенок (не пересушить!).

Орехи охладить, полить медом и перемешать. Соединить сахар, корицу, паприку и немного гвоздики, перемешать. Получившейся смесью посыпать миндаль и вновь перемешать так, чтобы орехи полностью обвалялись в смеси. Снова выложить миндаль на противень и поставить в духовку, разогретую до 180° С. Прогреть в течение 5–10 мин, пока орехи не приобретут светло-коричневый оттенок и на них не образуется блестящая горочка. Миндаль снова остудить.

Приготовить соус. Соединить шалот, лимонный сок, зеленый лук, соль и перец. Постоянно помешивая, небольшими порциями добавить ореховое масло.

Соединить листья салата, «Пармезан», оливки, миндаль. Тщательно перемешать. Влить соус и снова перемешать. При необходимости добавить соль и перец.

Получившуюся смесь выложить в салатник, украсить ломтиками сыра, свернутыми трубочками или конусами.

Миндаль можно приготовить заранее. В плотно закрытой банке при комнатной температуре он сохраняется в течение недели.



### **Зеленый салат со сметаной**

*1 кочан салата-латука, 50 г зеленого лука, 25–30 г укропа, 250 мл сметаны, лимонный сок.*

Кочан разобрать на листья, вымыть их в проточной холодной воде, обсушить, разорвать руками на крупные кусочки. Зеленый лук и укроп вымыть, обсушить, мелко нарезать.



К луку и укропу добавить сметану и немного лимонного сока, тщательно перемешать. Кусочки листьев латука обмакивать в получившийся соус и выкладывать на блюдо.

К салату можно добавить кружочки свежего огурца, очищенного от кожицы.



### **Листовой салат с огурцами**

*100 г листового салата, 1 свежий огурец, 3 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка лимонного сока, сахар, зелень, соль.*

Листья салата перебрать, вымыть в проточной холодной воде, обсушить, тонко нашинковать острым ножом. Огурец вымыть, обсушить, нарезать тонкими кружочками. Зелень вымыть, обсушить и очень мелко нарезать.

Листья и огурец выложить в салатник слоями. Каждый слой слегка посолить и присыпать зеленью.

Полить заправкой из сметаны, лимонного сока и сахара. Подавать сразу же.



### **Листовой салат с айвовой заправкой**

*100 г листового салата, 1 свежий огурец, 2 яблока, 1 крупный помидор, 50 г стебля сельдерея, 1 крупная морковь, 2 ст. ложки сока айвы, 150 г майонеза, сахар.*

Листья салата вымыть в проточной холодной воде, обсушить, выстлать ими блюдо.



Огурец, яблоко, помидор, сельдерей и морковь вымыть и обсушить. Огурец нарезать соломкой. Яблоко очистить от кожицы и семян и также нарезать соломкой. Помидор нарезать тонкими ломтиками. Сельдерей — небольшими кусочками. Морковь натереть на терке для приготовления моркови по-корейски.

Овощи и яблоко выложить на листья салата горками отдельно друг от друга. В середину положить помидор или морковь. Майонез соединить с соком айвы и сахаром, перемешать. Получившимся соусом залить салат.



### **Листовой салат по-китайски**

*100 г листового салата, помидор.*

*Для соуса: 3 ст. ложки растительного масла, кунжутное масло, красный молотый перец.*

Листья салата перебрать, вымыть в проточной воде, обсушить, разорвать руками на крупные кусочки. Помидор вымыть, обсушить, нарезать ломтиками.

Приготовить соус: смешать растительное масло, несколько капель кунжутного масла и перец по вкусу.

Листья залить соусом, сверху выложить ломтики помидоров.



### **Листовой салат со сладким перцем и яйцом**

*200 г листового салата, 1 яйцо, 2 стручка сладкого красного перца, 2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, 4 ст. ложки майонеза.*





Листья салата перебрать, вымыть в проточной холодной воде, обсушить, тонко нашинковать острым ножом. Сладкий перец вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, нарезать соломкой. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко нарезать.

Ингредиенты соединить, заправить майонезом и перемешать. Посыпать зеленым луком.



### **Салат-латук с грецкими орехами**

*200 г латука, 10–12 грецких орехов, 4 ст. ложки растительного масла, молотый кардамон, красный молотый перец, соль.*

Листья салата перебрать, вымыть в проточной холодной воде, обсушить, разорвать руками на крупные кусочки. Орехи очистить, ядра порубить. Ингредиенты соединить, посолить и поперчить по вкусу, добавить немного кардамона, заправить растительным маслом и перемешать.



### **Салат «Чезаре»**

*200 г латука, 2–3 ломтика белого хлеба, 2 дольки чеснока, 1 ст. ложка тертого сыра, 2 яичных желтка, 0,5 стакана растительного масла, сухая горчица, лимонный сок, красный молотый перец, соль.*

Листья салата перебрать, вымыть в проточной холодной воде, обсушить, тонко нашинковать острым ножом. Одну дольку чеснока разрезать пополам.



Соединить латук, чеснок, сыр и немного горчицы, посолить и поперчить по вкусу, заправить половиной растительного масла, смешанной с небольшим количеством лимонного сока, перемешать.

Оставшийся чеснок растолочь, соединить с оставшимся маслом, прогреть. Хлеб нарезать крупными кубиками и обжарить в смеси масла и чеснока. Получившимися гренками посыпать салат, полить взбитыми желтками и аккуратно перемешать. Подавать сразу же.



### **Зеленый салат с брынзой**

*100 г листового салата, 200 г брынзы, 50 г зеленого лука, 0,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки майонеза, укроп, белый молотый перец, соль.*

Листья салата перебрать, вымыть в проточной холодной воде, обсушить, тонко нашинковать острым ножом. Брынзу натереть на крупной терке или разломать на маленькие кусочки. Зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Ингредиенты соединить, посолить и поперчить по вкусу, заправить смесью сметаны и майонеза, аккуратно перемешать. Готовое блюдо посыпать измельченным укропом.



### **Кочанный салат в сухарном соусе**

*250 г кочанного салата, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 3–4 ст. ложки растительного масла, укроп.*



Листья салата перебрать, вымыть в проточной холодной воде, обсушить, тонко нашинковать острым ножом.

Масло разогреть в сковороде, добавить сухари и подрумянить их, постоянно помешивая.

Листья соединить с обжаренными сухарями и маслом, в котором они жарились, перемешать и посыпать мелко нарезанным укропом.



### **Кочанный салат с морковью по-китайски**

*200 г кочанного салата, 2 моркови, 2 помидора, 1 луковица, 2 ст. ложки мелко нарезанного укропа, 2 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки соевого соуса, 2 ст. ложки оливкового масла.*

Листья салата перебрать, вымыть в проточной холодной воде, обсушить, тонко нашинковать острым ножом. Морковь очистить, вымыть, нарезать тонкой соломкой. Лук нарезать полукольцами, помидоры — дольками. Ингредиенты соединить, заправить смесью лимонного сока, соевого соуса и оливкового масла, аккуратно перемешать.

Готовое блюдо посыпать измельченным укропом.



### **Зеленый салат с чесноком по-китайски**

*400 г листового салата, 4 дольки чеснока, 100 г майонеза, 2 ст. ложки измельченного укропа, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 0,3 ч. ложки усянмань, 1 ч. ложка горчицы, соль.*



Листья салата перебрать, вымыть в проточной холодной воде, обсушить, тонко нашинковать острым ножом.

Чеснок мелко порубить, растереть с небольшим количеством соли, добавить майонез, горчицу и усянмань (смесь растертых в порошок корицы, укропа, гвоздики, бадьяна и корня солодки), перемешать.

Получившимся соусом полить листья, посыпать смесью укропа и петрушки.



### **Кочанный салат с репой**

*200 г кочанного салата, 2 репы, 1 свежий огурец, 2 ст. ложки измельченного укропа, 3 ст. ложки арахисового масла, 2 ст. ложки соевого соуса, молотый имбирь.*

Листья салата перебрать, вымыть в проточной холодной воде, обсушить, тонко нашинковать острым ножом. Огурец и репу вымыть. Репу очистить. Овощи нарезать тонкой соломкой.

Ингредиенты перемешать, полить смесью арахисового масла, соевого соуса и имбиря, снова перемешать. Готовое блюдо посыпать укропом.

# САЛАТЫ С ОГУРЦАМИ



## Кисло-сладкий огуречный салат по-корейски

*500 г мелких свежих огурцов, 3 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки 3%-го винного уксуса, молотый имбирь, кунжутное или оливковое масло.*

Приготовить заправку: сахар развести в винном уксусе до полного растворения.

Огурцы вымыть, обсушить, нарезать тонкими кружочками, выложить в салатник, присыпать небольшим количеством имбиря, полить заправкой. Тщательно перемешать и сразу же подавать.



## Огуречный салат по-датски

*1–2 салатных огурца, 125 г натурального йогурта, 100 мл жирных сливок, 1 долька чеснока, листья салата, свежемолотый черный перец, соль.*

Огурцы вымыть, обсушить, очистить от кожицы, нарезать тонкими кружочками, присыпать крупной



солью, дать настояться в течение 20–30 мин. Листья салата вымыть, обсушить.

Приготовить соус. Йогурт соединить со сливками, добавить раздавленный чеснок, поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

С огурцов слить выделившийся сок.

Листьями салата выстлать блюдо, выложить на них кружочки огурцов, полить соусом. Украсить полосками кожицы от огурцов.



### **Салат из огурцов с редькой**

*5 средних свежих огурцов, 1 редька, 1 луковица, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 1 ст. ложка измельченного укропа, 4 ст. ложки майонеза, 4 ст. ложки кефира.*

Огурцы вымыть, обсушить, нарезать соломкой. Редьку вымыть, обсушить, очистить, нарезать тонкой соломкой. Лук нарезать тонкими полукольцами.

Ингредиенты соединить, заправить смесью майонеза, кефира и укропа. Готовое блюдо посыпать петрушкой.



### **Салат из огурцов и сладкого перца**

*500 г свежих огурцов, 2–3 стручка красного сладкого перца, 2 ч. ложки сахара, 2 ч. ложки уксуса, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка душистого перца горошком, 0,25 ч. ложки соли.*



Огурцы вымыть, обсушить, снять по спирали кожицу. Очищенные огурцы нарезать небольшими брусочками, а кожицу — тоненькой соломкой. Кожицу посолить, выдержать несколько минут, пока она не выделит сок, жидкость слить.

Сладкий перец вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, нарезать тонкой соломкой.

Нарезанные огурцы и кожицу соединить, добавить сахар и уксус, аккуратно перемешать.

Масло прокалить в сковороде, положить в него горошины душистого перца. Прогреть, пока масло не приобретет соответствующий запах. После этого перец удалить, а в масле обжарить сладкий перец.

Обжаренный перец остудить, добавить к огурцам. Перемешать и сразу же подавать.



### **Салат из жареных огурцов по-корейски**

*1 кг крупных свежих огурцов, 4–5 долек чеснока, 40 г зеленого лука, 0,5 стручка жгучего перца, 1 ч. ложка подсолненных семян кунжута, 2 ст. ложки соевого соуса, 2 ст. ложки растительного масла, соль.*

Огурцы вымыть, обсушить, разрезать каждый вдоль пополам, а затем — ломтиками. Посолить, дать настояться в течение 10 мин, пока огурцы не выделяют сок. После этого ополоснуть их в холодной воде, завернуть в марлю и аккуратно отжать.

Масло разогреть в сковороде, выложить в него огурцы, обжарить. Добавить соевый соус, кунжут, раздавленный чеснок, перемешать, слегка обжарить. Снять с огня, остудить, переложить в другую посуду.



Готовое блюдо посыпать мелко нарезанным зеленым луком и жгучим перцем, нарезанным очень тонкими полосками.

Если используются мелкие огурцы, их нужно нарезать кружочками.



### **Салат из свежих огурцов с зеленью**

*500 г свежих огурцов, 3 дольки чеснока, 30 г зеленого лука, 0,25 стручка жгучего перца, 1 ч. ложка подсоленных семян кунжута, 2 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки соевого соуса, соль.*

Огурцы натереть крупной солью, дать им полежать несколько минут, затем промыть в проточной воде, разрезать вдоль пополам, а затем — тонкими ломтиками. Лук вымыть, обсушить, мелко нарезать. Чеснок измельчить. Жгучий перец очистить от семян и мелко порубить.

Огурцы, лук и чеснок соединить, добавить кунжут, соевый соус и уксус, тщательно перемешать. Посыпать жгучим перцем.



### **Салат из огурцов со свеклой по-китайски**

*5 средних свежих огурцов, 2 свеклы, 2 ст. ложки измельченных ядер грецких орехов, 2 ст. ложки измельченного лука-батуна, 3 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка лимонного сока, 3 ст. ложки соевого соуса.*





Огурцы вымыть, обсушить, нарезать соломкой. Свеклу вымыть, очистить, натереть на крупной терке, добавить лимонный сок, перемешать, прогреть в течение 4–5 мин, а затем остудить.

Огурцы соединить со свеклой, добавить грецкие орехи, заправить смесью майонеза и соевого соуса, тщательно перемешать. Готовое блюдо посыпать луком.

Лук-батун (татарка, дудчатый лук) — один из видов многолетнего лука. Не образует луковиц. По вкусу похож на зеленый лук.



### Огуречный салат по-кантонски

*5 крупных перезрелых огурцов, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки соевого соуса, красный молотый перец, соль.*

Огурцы вымыть, обсушить, очистить от кожицы, разрезать каждый вдоль пополам. Удалить семена, мякоть нарезать ломтиками, посолить.

Приготовить заправку: соединить растительное масло, уксус, соевый соус и перец, перемешать.

Огурцы полить заправкой, перемешать и дать настояться в течение 1–2 ч.



### Корейский салат из огурцов с репчатым луком

*1 кг свежих огурцов, 150 г чеснока, 2 луковицы, 5 стручков красного жгучего перца, уксус, растительное масло, черный молотый перец, соль.*



Огурцы вымыть, обсушить, нарезать тонкими кружочками, щедро присыпать солью, положить под гнет и выдержать в течение 1 ч. После этого огурцы сполоснуть холодной водой, слегка отжать.

Лук мелко порубить, подрумянить в разогретом масле, остудить. Чеснок мелко нарезать. Жгучий перец вымыть, обсушить, очистить от семян, порубить.

Ингредиенты соединить, посолить и поперчить по вкусу, добавить уксус, тщательно перемешать.



### **Китайский салат из огурцов с листовым салатом**

*5 свежих огурцов, 200 г листового салата, 100 г лука-батуна, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка уксуса, 125 мл майонеза.*

Овощи вымыть и обсушить. Огурцы нарезать соломкой, салат тонко нашинковать, лук-батун мелко порубить.

Все ингредиенты соединить, добавить сахар, заправить смесью уксуса и майонеза, тщательно перемешать.



### **Огуречно-чесночный салат по-китайски**

*5 свежих огурцов, 3–4 дольки чеснока, 0,25 стакана майонеза, 0,25 стакана соевого соуса, зелень.*

Огурцы вымыть, обсушить, нарезать крупной соломкой. Чеснок раздавить или натереть на мелкой терке. Соединить майонез и соевый соус, добавить чеснок и тщательно перемешать до образования однородной массы. Огур-



цы полить получившейся заправкой, перемешать, выложить в салатник. Посыпать мелко нарезанной зеленью.



### **Салат из огурцов и сладкого перца с горчичной заправкой**

*5 свежих огурцов, 1 стручок сладкого перца, 100 г майонеза, 1–2 ч. ложки горчицы, соль.*

Огурцы вымыть, обсушить, очистить от кожицы и семян, нарезать кубиками. Положить в кипящую подсоленную воду, проварить в течение 1–2 мин, откинуть на дуршлаг и обсушить. Сладкий перец вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, нарезать тонкими дольками.

Приготовить заправку: соединить майонез и горчицу, перемешать до образования однородной массы.

Огурцы залить заправкой, перемешать, дать настояться в течение получаса. Выложить в салатник и украсить дольками перца.



### **Огуречный салат с соевой заправкой**

*5 свежих огурцов, 3 ст. ложки майонеза, 3 ст. ложки соевого соуса, 1 яичный желток, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки и укропа, 0,5 ч. ложки глутамината натрия, красный молотый перец, соль.*

Огурцы вымыть, обсушить, очистить от кожицы, разрезать каждый вдоль пополам, а затем — крупными



ломтиками. Опустить их в кипящую подсоленную воду и варить в течение 10 мин. Откинуть на дуршлаг и обсушить.

Приготовить заправку: соединить майонез, соевый соус, желток, глутаминат натрия, перец и 1 ст. ложку зелени. Взбить до образования однородной массы.

Огурцы залить заправкой, перемешать, посыпать оставшейся зеленью.



### **Огуречный салат со стручковой фасолью**

3 свежих огурца, 3–4 помидора, 2 луковицы, 100 г стручковой фасоли, 100 мл томатного сока, 2 ст. ложки растительного масла, 0,5 ч. ложки глутамината натрия, уксус, черный молотый перец, соль.

Огурцы и помидоры вымыть и обсушить, нарезать тонкими кружочками. Лук мелко порубить. Стручки фасоли нарезать, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и обсушить. Ингредиенты соединить и перемешать.

Приготовить заправку. Соединить томатный сок с растительным маслом, добавить немного уксуса, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

Салат залить заправкой и перемешать.



### **Китайский салат из огурцов с редисом**

2 свежих огурца, 100 г редиса, 1 стебель лука-порея, 100 г листового салата, 100 г сметаны, лимонная кислота, сахар, зелень, соль.



Овощи тщательно вымыть и обсушить. Огурцы и редис нарезать соломкой, листовой салат и лук-порей тонко нашинковать. Ингредиенты соединить и перемешать.

Приготовить заправку. Сметану соединить с лимонной кислотой, сахаром и солью по вкусу, тщательно перемешать.

Салат залить заправкой, перемешать и посыпать мелко нарезанной зеленью.



### **Салат из огурцов и яиц**

*3 свежих огурца, 1 луковица, 3–4 яйца, 4 ст. ложки растительного масла, сахар, черный молотый перец, соль.*

Огурцы вымыть, обсушить, мелко нарезать. Лук нарезать тонкими полукольцами. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать тонкими ломтиками.

Ингредиенты соединить, аккуратно перемешать и выложить в салатник.

Приготовить заправку: соединить растительное масло, сахар, перец и соль, тщательно перемешать.

Получившейся заправкой полить салат.



### **Испанский салат**

*500 г свежих огурцов, 600 г помидоров, 1–2 луковицы, 1–2 дольки чеснока, 1 ст. ложка хрена, 3 ст. ложки растительного масла.*



Слегка прогреть большое блюдо, тщательно натереть его чесноком.

Огурцы и помидоры вымыть, обсушить, нарезать тонкими ломтиками. Лук мелко порубить. Огурцы и помидоры выложить на блюдо слоями, пересыпая их луком. Полить смесью растительного масла с хреном.



### **Салат из огурцов со взбитой сметаной**

*4–5 свежих огурцов, 2 стакана сметаны, 1 ст. ложка уксуса, 1 ст. ложка измельченного укропа, горчица, сахар, красный молотый перец, соль.*

Огурцы вымыть, обсушить, нарезать тонкими кружочками. Сметану соединить с уксусом, горчицей, сахаром, перцем и солью. Взбить в пену.

Огурцы полить заправкой, посыпать укропом. Подавать сразу же.



### **Огуречный салат со сметанным соусом**

*2–3 свежих огурца, укроп, лимонный сок, сметанный соус, соль.*

Для сметанного соуса: *0,25 стакана сметаны, 2 ч. ложки муки, 0,5 ст. ложки сливочного масла, 0,3 стакана овощного бульона, укроп, петрушка, соль.*

Огурцы вымыть, обсушить, нарезать тонкими кружочками, посыпать мелко нарезанным укропом, посолить по вкусу, полить лимонным соком.



Приготовить соус. Муку слегка обжарить в сковороде с маслом, влить овощной бульон, тщательно перемешать, чтобы не было комков, довести до кипения. Готовить, помешивая, пока смесь не загустеет. После этого добавить сметану, посолить по вкусу, перемешать и довести до кипения. Снять с огня, охладить, добавить измельченную зелень и перемешать.

Огурцы залить сметанным соусом, перемешать.



### **Салат из огурцов, кабачков и лука**

*5 свежих огурцов, 1 молодой кабачок, 1 луковица, 1 стакан кефира, 2 ст. ложки измельченного зеленого лука.*

Огурцы вымыть, обсушить, нарезать соломкой. Кабачок вымыть с помощью щетки, обсушить и, не очищая, нарезать соломкой. Лук мелко порубить.

Ингредиенты соединить, перемешать, залить кефиром и посыпать луком.



### **Салат из огурцов со сметанной заправкой**

*3–4 свежих огурца, 0,5 стакана сметаны, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка лимонного сока, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, 0,5 ч. ложки соли.*

Огурцы вымыть, очистить, обсушить, произвольно нарезать, посолить, перемешать. Дать настояться в течение 5 мин, пока они не пустят сок. Выделившийся сок слить, огурцы поперчить.



Приготовить заправку: сметану соединить с лимонным соком и сахаром, перемешать до полного растворения сахара.

Полить огурцы заправкой и перемешать.



### **Огуречный салат с сыром**

*2 свежих огурца, 300 г голландского сыра, 4–5 яиц, 75 г майонеза, 0,25 стакана сметаны, зелень, соль.*

Огурцы вымыть, обсушить, очистить от кожицы. Разрезать каждый вдоль пополам, а затем — тонкими ломтиками. Сыр нарезать кубиками или натереть на крупной терке. Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить и мелко порубить.

Ингредиенты соединить, посолить по вкусу, залить смесью сметаны и майонеза, перемешать.

Выложить в салатник, украсить зеленью.



### **Салат из огурцов с чесноком**

*10 свежих огурцов, 3 дольки чеснока, 2 ст. ложки уксуса, 0,3 стакана растительного масла, красный молотый перец, соль.*

Огурцы замочить в холодной воде на 1–2 ч. После этого огурцы обсушить, очистить от кожицы, разрезать вдоль пополам, удалить семена. Мякоть нарезать тонкими ломтиками, посолить по вкусу и дать настояться в течение 1 ч, пока не выделится сок. После этого огурцы откинуть на сито и обсушить.





Приготовить заправку из масла, уксуса, раздавленного чеснока и перца.

Огурцы выложить в салатник и полить заправкой.



### Огуречный салат с капустой

*2–3 свежих огурца, 0,25 среднего кочана капусты, 4–5 шт. редиса, 1 помидор, зелень сельдерея или петрушки, 0,75 стакана сметаны, 1 ст. ложка яблочного сока, красный молотый перец, соль.*

Огурцы и редис вымыть, обсушить, нарезать тонкими кружочками. Капусту тонко нашинковать. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Ингредиенты соединить, залить смесью сметаны, сока, перца и соли, перемешать. Выложить в салатник. Украсить дольками помидора.



### Огуречный салат с тыквой

*4 свежих огурца, 0,3 небольшой тыквы, 2 яйца, 125 г майонеза, зеленый лук, белый молотый перец, соль.*

Огурцы вымыть, обсушить, нарезать соломкой. Тыкву очистить от кожицы и семян, мякоть нарезать соломкой. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить.

Ингредиенты соединить, посолить и поперчить по вкусу, заправить майонезом и перемешать. Выложить



в салатник, посыпать мелко нарезанным зеленым луком.



### **Салат из фаршированных огурцов**

*3–4 свежих огурца, 2 яйца, 100 г редиса, 0,5 стакана сметаны, укроп, зеленый лук, листовой салат, белый молотый перец, соль.*

Свежие огурцы вымыть, очистить, разрезать вдоль пополам, аккуратно с помощью ложки удалить семена, мякоть посолить и оставить на 1 ч.

Приготовить начинку. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить. Редис вымыть, обсушить, натереть на крупной терке (2–3 штуки оставить для украшения). Укроп и зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарезать. Ингредиенты соединить, посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

С подсоленных огурцов слить сок, заполнить их начинкой. Блюдо выстлать листьями салата, на них положить фаршированные огурцы, украсить тонкими кружочками редиса.



### **Салат из огурцов с брынзой**

*2 свежих огурца, 100 г брынзы, 0,3 стакана сметаны, зелень петрушки, укроп.*

Огурцы вымыть, обсушить, нарезать тонкими кружочками. Брынзу натереть на мелкой терке. Зелень



петрушки и укроп вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Огурцы выложить на блюдо, посыпать брынзой, полить сметаной, посыпать зеленью.



### **Салат из огурцов с гречневой кашей**

*5 средних свежих огурцов, 3 ст. ложки гречневой каши, 4 дольки чеснока, 125 г майонеза, 1 луковица, зелень сельдерея, черный молотый перец, соль.*

Огурцы вымыть, очистить, нарезать соломкой. Чеснок натереть на мелкой терке или раздавить. Лук мелко порубить.

Ингредиенты соединить, добавить гречневую кашу, посолить и поперчить по вкусу, заправить майонезом, перемешать. Выложить в салатник, посыпать измельченной зеленью.



### **Салат из огурцов, фаршированных свеклой и морковью**

*4 свежих огурца, 1 маленькая свекла, 1 морковь, 1 луковица, 4 ст. ложки растительного масла, 0,5 стакана сметаны, сахар, красный молотый перец, соль.*

Свеклу и морковь вымыть, отварить отдельно друг от друга, остудить, очистить, нарезать соломкой. Лук мелко порубить, обжарить в раскаленном масле до золотистого цвета. Огурцы вымыть, обсушить, разрезать



вдоль пополам, извлечь сердцевину и порубить ее. Вычищенные огурцы посолить, оставить на 1 ч.

Свеклу, морковь, лук и огуречную сердцевину соединить, посолить и поперчить по вкусу, добавить немного сахара, влить масло, в котором жарился лук. Тщательно перемешать.

Получившейся смесью начинить огурцы, полить их сметаной.



### **Салат из огурцов, лука и яиц**

*2 средних свежих огурца, 1 луковица, 4 яйца, 1 ст. ложка горчицы, 2 ст. ложки майонеза, соль.*

Огурцы вымыть, обсушить, мелко порубить. Лук нарезать как можно мельче. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко нарезать.

Ингредиенты соединить, посолить по вкусу, заправить смесью майонеза и горчицы, перемешать.



### **Острый салат из огурцов, помидоров и лука**

*2 небольших свежих огурца, 3 средних помидора, 3 луковицы, 1 стручок острого перца, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ч. ложки уксуса, зелень петрушки, соль.*

Огурцы и помидоры вымыть, обсушить, нарезать маленькими кубиками. Лук мелко порубить. Острый перец вымыть, обсушить, очистить от семян, порубить. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать.



Все ингредиенты соединить, заправить смесью растительного масла и уксуса, посолить по вкусу, тщательно перемешать. Перед подачей выдержать в холодильнике в течение 1 ч.



### **Салат из огурца и белого редиса**

*2 крупных свежих огурца, 2 шт. белого редиса, 2 ст. ложки молотых кедровых орехов или миндаля, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, 0,5 ст. ложки индийского тмина, 2 ст. ложки семян кунжута, 0,25 стакана сметаны, 1 ст. ложка кунжутного или оливкового масла, 0,25 ч. ложки красного молотого перца, соль.*

Огурцы вымыть, обсушить, очистить от кожицы и семян, натереть на крупной терке. Редис вымыть, обсушить, очистить от кожицы и натереть на крупной терке. Кунжут и индийский тмин обжарить на сухой сковороде, а затем размолоть в крупнозернистый порошок.

Огурцы выложить в сито, поставить его на миску, огурцы посолить и дать настояться около получаса, чтобы выделился и стек сок. После этого огурцы слегка отжать.

Соединить огурцы, редис, орехи, заправить сметаной и маслом, тщательно перемешать. Получившуюся смесь выложить в неглубокий салатник, посыпать перцем, зеленью, тмином и кунжутом.

# САЛАТЫ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ



## **Китайский салат из сладкого перца и помидоров**

*4–5 стручков зеленого сладкого перца, 2 средних помидора, 1 маленькая луковица, 125 мл соевого соуса.*

Стручки перца вымыть, очистить от семян и перегородок, обдать кипятком, остудить, нарезать соломкой. Помидоры вымыть, обсушить, нарезать тонкими дольками. Лук мелко порубить. Ингредиенты соединить, заправить соевым соусом и перемешать.



## **Салат из сладкого перца**

*500 г сладкого перца, 3 яйца, 1 луковица, 2 помидора, 2 ст. ложки смальца, 4–5 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка винного уксуса, сахар, зелень петрушки, красный молотый перец, соль.*



сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить. Помидоры вымыть, обсушить, нарезать тонкими дольками. Лук мелко нарезать, обжарить в разогретом смальце вместе со сладким перцем. Остудить. Добавить яйца и помидоры, посолить и поперчить по вкусу, заправить смесью растительного масла и уксуса, сахар по вкусу, перемешать и дать настояться. Перед подачей посыпать измельченной петрушкой.

В салат можно также добавить немного отварной говядины или ветчины, нарезанной маленькими кубиками.



### **Салат из сладкого перца с чесноком**

*6 стручков зеленого сладкого перца, 1 маленькая луковица, 1 долька чеснока, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка растительного масла, 1 ч. ложка уксуса, соль.*

Стручки перца вымыть, обсушить, запечь в духовке, пока не начнет лопаться кожица, затем опустить в холодную воду, очистить. Каждый стручок разрезать пополам, удалить семена и перегородки. Мякоть пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком. Посолить по вкусу, добавить сахар, заправить смесью уксуса и масла и тщательно перемешать.



### **Салат из сладкого перца по-китайски**

*300 г сладкого зеленого перца, 2 яблока, 1 луковица, 1 долька чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, томат-пюре, глютаминат натрия, зелень.*



Сладкий перец вымыть, обсушить, удалить завязи, очистить от семян и перегородок. Залить стручки кипящей водой, остудить, а затем нарезать соломкой. Яблоки вымыть, очистить от кожицы и семян, натереть на крупной терке. Лук и чеснок мелко порубить.

Приготовить заправку. Растительное масло соединить с небольшим количеством томата-пюре, добавить по вкусу глутаминат натрия, лук и чеснок, тщательно перемешать.

Перец и яблоки соединить, залить заправкой, перемешать. Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью.



### **Корейский салат из тушеного перца**

*1 кг молодого красного сладкого перца, 100 мл соевого соуса, 30 г растительного масла, 1 ч. ложка подсолненных семян кунжута.*

Сладкий перец вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, нарезать очень тонкой соломкой. Выложить перец в сито, обдать кипящей водой, затем — холодной, обсушить.

Масло довести до кипения, положить в него перец и потушить, помешивая, в течение нескольких минут. Затем добавить соевый соус и кунжут. Тушить до готовности (пока перец не станет мягким). Подавать теплым или холодным.



### **Салат из сладкого перца по-корейски**

**40** *3–4 молодых стручка красного сладкого перца, 6–8 перьев зеленого лука, 1 долька чеснока, 1 куриный*





бульонный кубик, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ч. ложка уксуса, 2 ст. ложки соевого соуса, 1 ч. ложка семян кунжута, соль.

Стручки перца вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, нарезать тонкой соломкой, обдать горячей подсоленной водой. Лук очень мелко нарезать. Чеснок мелко порубить.

Масло прокипятить, добавить бульонный кубик, разведенный в небольшом количестве воды, соевый соус, уксус и кунжут. Тщательно перемешать.

Перец обсушить, соединить с луком и чесноком, заправить масляной смесью, тщательно перемешать.



### **Салат из сладкого перца с хересом**

600 г разноцветного сладкого перца, 3 луковицы, 3 помидора, 250 мл хереса, 6 ст. ложек оливкового масла, 1 ч. ложка коричневого сахара, черный молотый перец, соль.

Стручки перца вымыть, обсушить, запечь в духовке, разогретой до 250°С, пока кожица не потемнеет и не вздуется. Запеченные перцы накрыть мокрым полотенцем, а затем завернуть в пищевую пленку, выдержать около 10 мин. После этого очистить перцы от кожицы, семян и перегородок, крупно нарезать. Помидоры ошпарить кипящей водой, подержать около 5 мин, обдать холодной водой, очистить от кожицы и семян, мякоть крупно нарезать.

Лук очистить, каждую луковицу разрезать на восемь долек, обжарить вместе со сладким перцем в 4 ст. ложках масла, пока лук не подрумянится. Добавить помидоры, перемешать, посолить и поперчить по вкусу, на-



крыть посуду крышкой. Тушить на слабом огне в течение 10 мин. Всыпать перец, снять крышку, тушить еще в течение 10 мин, время от времени помешивая. Снять посуду с огня, добавить коричневый сахар, перемешать и остудить. Перед подачей полить оставшимся оливковым маслом.



### **Салат из сладкого перца с кукурузой**

*1 стручок красного сладкого перца, 1 яйцо, 1 банка консервированной кукурузы, 2 соленых огурца, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 1 крупное яблоко, 4 ломтика ананаса, 2 ст. ложки оливкового масла, уксус, красный молотый перец, соль.*

Стручки перца вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, нарезать соломкой. Лук нарезать тонкими полукольцами. Чеснок мелко порубить. Огурцы и ананас нарезать соломкой. Яблоко вымыть, очистить от кожицы и семян, нарезать соломкой. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко нарезать.

Все ингредиенты соединить, добавить кукурузу, посолить и поперчить по вкусу, заправить смесью масла и уксуса и аккуратно перемешать.



### **Салат из сладкого перца с яблочной заправкой**

**42** *5–6 стручков красного или зеленого сладкого перца, 2 яблока, 1 луковица, 1 долька чеснока, 2 ст. ложки*



*растительного масла, 1 ст. ложка томата-пюре, сахар, зелень, соль.*

Стручки перца вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, нарезать тонкими кружочками. Яблоки вымыть, очистить от кожицы и сердцевины, натереть на крупной терке. Лук натереть на терке, чеснок раздавить.

Соединить яблоки, лук, чеснок, масло, томат-пюре, сахар, измельченную зелень. Посолить по вкусу и тщательно перемешать.

Сладкий перец залить получившейся заправкой и перемешать.



### **Салат из красного перца в горчичном соусе**

*4 стручка красного перца, 2–3 помидора, 1 крупная луковица, 1 среднее яблоко, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, 100 г сметаны, 1 ст. ложка горчицы, сахар, соль.*

Стручки перца вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, нарезать тонкой соломкой. Лук мелко порубить. Яблоко вымыть, очистить от семян и нарезать маленькими кубиками. Помидоры вымыть, обсушить, нарезать крупными кубиками.

Ингредиенты соединить, добавить немного сахара, посолить по вкусу, заправить смесью сметаны и горчицы, тщательно перемешать.

Готовый салат посыпать зеленью.

Вместо красного перца можно использовать зеленый или желтый.

# САЛАТЫ С КАПУСТОЙ



## Салат из свежей капусты и картофеля

*100 г белокочанной капусты, 400 г картофеля, 1–2 свежих огурца, 1 яйцо, 200 г сметаны, соль, зелень петрушки или укропа.*

Капусту нашинковать соломкой. Картофель отварить в мундире, охладить, очистить и нарезать кубиками. Огурцы тщательно промыть под струей холодной воды и нарезать кубиками (если кожица толстая или горькая, ее надо снять). Яйцо отварить вкрутую, остудить и мелко порубить. Все ингредиенты перемешать, заправить сметаной, добавить мелко нарезанную зелень и снова перемешать. Солить перед подачей на стол, иначе сметана станет очень жидкой. Зелень можно не смешивать с другими компонентами, а украсить ею салат.



## Салат из белокочанной капусты

**44**

*600 г белокочанной капусты, 1 крупная луковица, 250 г майонеза, черный молотый перец, соль.*



Капусту очистить от верхних поврежденных листьев и тонко нашинковать. Посолить, размять руками, пока не появится сок. Дать немного отстояться. Лук очистить и нарезать очень тонкими колечками. Перемешать капусту с луком, заправить майонезом, поперчить и еще раз перемешать.



### **Салат из белокочанной капусты с яблоками**

*500 г белокочанной капусты, 2–3 кислых яблока, 150 г сметаны, сахар, соль.*

Капусту очистить от поврежденных листьев, тонко нашинковать, перетереть с солью, дать немного отстояться. Яблоки тщательно вымыть, очистить от кожицы, вынуть сердцевину, нарезать очень тонкой соломкой. Сметану смешать с небольшим количеством сахара (она должна иметь сладковатый привкус). Капусту соединить с яблоками, заправить сметаной и как следует перемешать.



### **Салат «Пикантный»**

*1 кг белокочанной капусты, 2–3 моркови, 1 стручок сладкого перца, 1 луковица, 2–3 дольки чеснока, 1 маленький стручок острого красного перца, 1 ст. ложка соевого соуса, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 ч. ложки глутамината натрия, соль.*

Капусту очистить, промыть, тонко нашинковать, посолить, отжать руками. Морковь вымыть, очистить,



нарезать тонкой соломкой. Лук очистить и нарезать очень тонкими колечками. Перец вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой. Чеснок мелко порубить. Острый перец измельчить (те, кто предпочитает менее острые блюда, могут использовать 0,5 стручка). Глутаминат натрия развести в небольшом количестве подсоленной воды.

Все ингредиенты соединить, добавить соевый соус и разведенный глутаминат, перемешать. Растительное масло вылить в небольшую кастрюльку, довести до кипения и залить им салат. Можно подавать как теплым, так и холодным.



### **Салат из белокочанной капусты с кукурузой**

*0,25 среднего кочана белокочанной капусты, 1 банка кукурузы, 1 луковица, 2–3 дольки чеснока, 1 кисло-сладкое яблоко, майонез, 0,5 стакана 6 %-го уксуса.*

Капусту очистить, мелко нашинковать, посолить, отжать руками до появления сока, залить уксусом, придавить грузом и оставить на 20 мин. Яблоко очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Лук очистить и нарезать очень тонкими колечками (если он горький, ошпарить). Чеснок мелко изрубить. Слить уксус из капусты.

Все ингредиенты соединить, заправить майонезом.



### **Острый салат из белокочанной капусты**

*1 кг белокочанной капусты, 1 стакан столового уксуса, 4 дольки чеснока, 1 луковица, растительное*



*масло, сахар, острый красный перец, 2 ст. ложки соли (без верха).*

Кочан капусты разделить пополам, каждую половинку разрезать на 2–3 части вдоль и на 5–6 частей поперек. Посыпать солью, сахаром (по желанию) и дать постоять 2–3 часа. Чеснок мелко порубить, смешать с острым молотым красным перцем, добавить к капусте и перемешать. Сложить капусту в эмалированную кастрюлю, залить уксусом и, положив груз, оставить на 2–3 дня.

Готовую капусту, подавая на стол, заправить растительным маслом, добавить нарезанный тонкими кольцами лук.



### **Салат из цветной капусты**

*500 г цветной капусты, 150 г сливок любой жирности, соль, несколько веточек укропа, соль.*

Капусту вымыть под струей холодной воды, опустить на 30 мин в соленую воду, затем еще раз промыть холодной водой. Разобрать на соцветия и в течение 15–20 мин варить в подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг, немного обсушить, остудить. Готовую капусту переложить в салатник, полить сливками и украсить укропом.



### **Салат из вареной капусты**

*500 г свежей белокочанной капусты, 100 г очищенных грецких орехов, 3–4 дольки чеснока, 100 г майонеза, черный молотый перец, соль.*



Капусту очистить, нарезать крупными кусками, залить соленым кипятком, закрыть крышкой и поставить на сильный огонь. Когда вода закипит, снять крышку и доварить капусту до готовности. Орехи истолочь в ступе вместе с чесноком (должна получиться однородная масса, похожая на густое тесто).

Охлажденную капусту положить в марлевый мешочек, отжать, выложить в глубокую миску. К капусте добавить смесь орехов и чеснока. Растирать все деревянной ступкой до тех пор, пока не получится однородная масса. Посолить, добавить немного перца, заправить майонезом и перемешать.



### **Корейский салат из цветной капусты**

*1 кг цветной капусты, 200 г стручковой фасоли, 2 крупные моркови, 2 зеленых стручка сладкого перца, 2–3 свежих огурца, 2 средние луковицы, 0,5 стакана растительного масла, 3–4 ст. ложки 3%-го уксуса, 2–3 листа салата, специи по вкусу, соль.*

Цветную капусту разобрать на кочешки и отварить в кипящей подсоленной воде. Стручки фасоли нарезать кусочками.

Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Зеленый перец вымыть, вычистить и нарезать соломкой. Фасоль, морковь и перец сложить в кастрюлю, отварить до готовности и охладить. Огурцы очистить от кожицы и мелко нарезать. Лук очистить и нашинковать.

Все ингредиенты соединить, полить растительным маслом, смешанным с уксусом, добавить специи и перемешать. Готовое блюдо выложить на листья салата. Можно подавать как самостоятельное блюдо или как гарнир к мясу.



# САЛАТЫ С СЕЛЬДЕРЕЕМ



## Китайский салат из сельдерея

*300 г корня сельдерея, 2 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки соевого соуса, зелень.*

Корень сельдерея вымыть, отварить до полуготовности, остудить, очистить от кожицы и натереть на крупной терке или нарезать тонкой соломкой. Заправить смесью майонеза и соевого соуса, перемешать. Выложить в салатник и посыпать мелко нарезанной зеленью.



## Салат из сельдерея с фруктами

*1 средний корень сельдерея, 2 яблока, 150 г консервированных фруктов, 1 яйцо, 125 мл майонеза.*

Сельдерей вымыть, отварить до полуготовности, остудить, очистить от кожицы, натереть на крупной терке. Яблоки вымыть, очистить от кожицы и семян и нарезать соломкой. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить,



мелко порубить. Консервированные фрукты обсушить и нарезать дольками.

Соединить сельдерей, яблоки и яйцо, заправить майонезом, аккуратно перемешать. Выложить в салатник, украсить консервированными фруктами.

Салат можно использовать как самостоятельное блюдо или как гарнир к блюдам из птицы.



### Корейский салат из сельдерея

*300 г стебля сельдерея, 1 ч. ложка уксуса, 2 ч. ложки ароматизированного растительного масла, соль.*

Стебли сельдерея тщательно вымыть, мелко нарезать, отварить на пару, следя за тем, чтобы они не разварились. Обдать холодной водой, обсушить. Посолить по вкусу, заправить смесью растительного масла и уксуса, перемешать. Дать слегка настояться.

К салату можно добавить отваренные креветки.



### Салат из сельдерея с редькой

*500 г корня сельдерея, 1 средняя редька, 1 луковица, 2 ст. ложки измельченной зелени сельдерея, 2 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки соевого соуса.*

Корень сельдерея вымыть, обсушить, очистить, натереть на крупной терке. Редьку вымыть, обсушить, натереть на

**50** крупной терке или нарезать очень тонкой соломкой.  
Лук мелко порубить.



Ингредиенты соединить, заправить смесью растительного масла и соевого соуса, тщательно перемешать. Дать немного настояться. Переложить в салатник, посыпать зеленью сельдерея.



### **Салат из сельдерея с тыквой**

*500 г корня сельдерея, 200 г мякоти тыквы, 2 яйца, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка измельченной зелени сельдерея, 100 г майонеза, соль.*

Корень сельдерея вымыть, обсушить, очистить от кожицы, натереть на крупной терке. Мякоть тыквы нарезать тонкой соломкой. Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить.

Ингредиенты соединить, посолить по вкусу, добавить лимонный сок, тщательно перемешать. Выложить в салатник, залить майонезом и посыпать зеленью сельдерея.



### **Салат из сельдерея с горчичной заправкой**

*500 г корня сельдерея, 1 яйцо, 5 ст. ложек растительного масла, 1 ч. ложка горчицы, 0,5 ч. ложки глутамината натрия, соль.*

Корень сельдерея вымыть, очистить от кожицы, натереть на крупной терке, выложить в дуршлаг, обдать соленой кипящей водой, остудить, отжать.

Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, желток отделить от белка.



Из растительного масла, горчицы, глутамината натрия и яичного желтка приготовить соус (соединить, растереть и перемешать до образования однородной массы).

Сельдерей полить горчичной заправкой и перемешать. Можно посыпать белком, натертым на мелкой терке.

Корень сельдерея можно не ошпаривать, а использовать в сыром виде, предварительно отжав сок.



### **Салат из сельдерея и моркови по-китайски**

*200 г корня сельдерея, 1 крупная морковь, 125 мл майонеза, 1 ч. ложка глутамината натрия, зелень петрушки, соль.*

Сельдерей и морковь вымыть, отварить в подсоленной воде до готовности, остудить, очистить, нарезать соломкой. Ингредиенты соединить, заправить смесью майонеза и глутамината натрия, перемешать. Выложить в салатник и посыпать мелко нарезанной зеленью.



### **Салат из сельдерея с рисом**

*300 г корня сельдерея, 1 луковица, 1 яйцо, 4 ст. ложки риса, 4 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки соевого соуса, 2 ст. ложки измельченной зелени сельдерея, красный молотый перец.*

Корень сельдерея вымыть, обсушить, очистить от кожицы, натереть на крупной терке. Лук мелко порубить. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко



нарезать. Рис отварить до готовности, промыть в холодной проточной воде, обсушить.

Ингредиенты соединить, слегка поперчить, заправить смесью майонеза и соевого соуса, перемешать. Выложить в салатник и посыпать зеленью.



### **Салат из сельдерея с яблоками и апельсинами**

*500 г корня сельдерея, 500 г яблок, 150 г маринованного сладкого перца, 2 апельсина, сок 0,5 лимона, 3 ст. ложки оливкового масла, 3 ст. ложки соевого соуса, сахар.*

Корень сельдерея вымыть, очистить от кожицы, нарезать тонкой соломкой. Яблоки вымыть, очистить от кожицы и семян, нарезать тонкой соломкой. Сладкий перец нарезать колечками. Апельсин очистить от кожицы, разобрать на дольки, удалить пленки и семена.

Соединить сельдерей, яблоки и сладкий перец, заправить смесью лимонного сока с сахаром, перемешать, затем полить смесью оливкового сока и соевого соуса. Снова перемешать, выложить в салатник и украсить дольками апельсина.



### **Салат из сельдерея и цуккини**

*1 средний корень сельдерея, 0,5 лимона, 250 г цуккини, 1 маленькая кольраби, 100 г редиса, сок 1 апельсина, 1 ч. ложка молотого свежего имбиря, 2 ст. ложки оливкового масла, соль.*



Сельдерей вымыть, очистить от кожицы, нарезать соломкой или натереть на крупной терке, полить лимонным соком. Цуккини, редис и кольраби вымыть, очистить, нарезать соломкой.

Ингредиенты соединить, добавить имбирь, посолить по вкусу, заправить смесью апельсинового сока и оливкового масла, перемешать.



### **Салат из сельдерея с творогом**

*1 небольшой корень сельдерея, 300 г яблок, 100 г творога, 125 мл молока, 150 г майонеза, 0,5 стакана измельченных ядер грецких орехов, лимонный сок, сахар, соль.*

Корень сельдерея вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Яблоки вымыть, очистить от кожицы и семян, нарезать тонкими дольками. Ингредиенты соединить, перемешать.

Приготовить заправку. Творог соединить с молоком и майонезом, взбить в однородную пышную массу, добавить орехи и немного сахара, слегка посолить, аккуратно перемешать.

Салат залить творожной заправкой.



### **Салат из сельдерея с соленым огурцом**

*1 средний корень сельдерея, 1 соленый огурец, растительное масло, лимонный сок, зелень, сахар, соль.*

Корень сельдерея вымыть, очистить от кожицы, нарезать тонкой соломкой, опустить на несколько



секунд в кипящую подсоленную воду, откинуть на дуршлаг, остудить и обсушить, а затем сбрызнуть лимонным соком.

Огурец мелко нарезать, добавить к сельдерею. Заправить растительным маслом с небольшим количеством сахара. Перемешать, выложить в салатник и посыпать измельченной зеленью.

Сельдерей можно не бланшировать, а использовать в сыром виде. В этом случае его нужно натереть на крупной терке.



### **Салат из маринованного сельдерея**

*1 средний корень сельдерея, 2–3 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка сахара, растительное масло, соль.*

Корень сельдерея вымыть, очистить, нарезать тонкими ломтиками. Соединить уксус и сахар, добавить соль по вкусу, развести водой. Смесь довести до кипения, опустить в нее сельдерей, прокипятить в течение 1–2 мин. Снять посуду с огня, накрыть крышкой и дать настояться в течение одного дня.

Замаринованный сельдерей откинуть на дуршлаг, обсушить, заправить растительным маслом.



### **Салат из сельдерея с репчатым луком**

*1 средний корень сельдерея, 1 луковица, 1 ст. ложка уксуса, 3 ст. ложки растительного масла, сахар, соль.*



Корень сельдерея вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Лук натереть на терке. Ингредиенты соединить, заправить смесью растительного масла и уксуса, посолить, добавить сахар по вкусу, тщательно перемешать. Накрыть посуду крышкой и дать настояться в течение 1 ч.



### **Салат из сельдерея с апельсинами**

*1 небольшой корень сельдерея, 1 апельсин, растительное масло, соевый соус, лимонный сок, сахар, соль.*

Сельдерей вымыть, очистить, натереть на крупной терке, сбрызнуть лимонным соком. Апельсин очистить от кожицы, разобрать на дольки, удалить пленки и семена.

Ингредиенты соединить, слегка посолить, добавить сахар по вкусу, заправить смесью растительного масла и соевого соуса и перемешать.



# ЗАПРАВКИ И СОУСЫ К САЛАТАМ



## Заправка с сыром «Фета»

*200 г сыра «Фета», 250 мл греческого йогурта или густой сметаны, 1 долька чеснока, 8 листьев мяты, 3 ст. ложки оливкового масла, черный молотый перец, соль.*

Сыр нарезать небольшими кусочками. Чеснок раздавить. Листья мяты вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Сыр соединить с йогуртом или сметаной и чесноком, взбить с помощью миксера в однородную массу. Добавить мяту, оливковое масло, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

Эта заправка особенно подходит к зеленым салатам с хрустящими листьями.



## Малиново-ореховая заправка

*125 г свежей малины, 4 ст. ложки масла грецких орехов, 2 ст. ложки красного винного уксуса, красный молотый перец, соль.*



Ягоды вымыть, обсушить, взбить с помощью миксера, добавить масло и уксус, посолить и поперчить по вкусу и тщательно перемешать.

Масло грецких орехов можно заменить смесью оливкового масла и 1 ч. ложки молотых грецких орехов.

Заправка идеально подходит к салатам с ореховым привкусом, например «Лолло rosso».



### **Масляно-лаймовая заправка**

*2 ст. ложки кунжутного масла, 2 ст. ложки соевого соуса, 4 ст. ложки арахисового масла, сок 1 лайма.*

Ингредиенты соединить и взбить с помощью миксера в однородную массу.

Арахисовое масло можно заменить 3 ст. ложками оливкового масла и 1 ст. ложкой молотого арахиса.

Заправка хорошо подходит к зеленым салатам с хрустящими листьями.



### **Горчичная заправка**

*1 ст. ложка зернистой горчицы, 3 ст. ложки масла грецких орехов, 1 долька чеснока, 250 мл крем фреш, черный молотый перец, соль.*

Чеснок раздавить, добавить горчицу, масло, крем фреш, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.



Крем фреш — сметана 30 %-й жирности со слегка кисловатым привкусом, часто используется во французской кухне.

Заправка очень хороша с зелеными салатами с хрустящими листьями.



### Масляный соус

0,5 стакана растительного масла, 1–2 ст. ложки уксуса, 0,25 ч. ложки сахара, черный молотый перец, 0,25 ч. ложки соли.

Все ингредиенты соединить, перемешать и взбить с помощью миксера в однородную массу.

Соус подходит практически ко всем овощным салатам.



### Майонез

1 яичный желток, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка винного или фруктового уксуса, 0,25 ч. ложки горчичного порошка, 0,25 ч. ложки белого молотого перца, чесночный порошок, травяная соль.

Яичный желток тщательно взбить. Продолжая взбивать венчиком, понемногу добавять масло. Взбивать, пока масса не приобретет консистенцию густого крема.

Добавить уксус, горчичный порошок, перец, слегка посолить, всыпать немного чесночного порошка. Тщательно перемешать.



Соус подходит к любым салатам. Готовить его нужно непосредственно перед употреблением.



### **Медовый соус**

*2–3 ст. ложки растительного масла, 5 ст. ложек лимонного сока, 2 ч. ложки меда.*

Соединить масло, лимонный сок и мед, тщательно перемешать, а затем взбить в однородную массу.

Соус очень хорош с листовыми салатами.



### **Яично-масляная заправка**

*1 вареный яичный желток, 2 ст. ложки растительного масла, 125 мл лимонного сока.*

Желток растереть, добавляя понемногу масло. В получившуюся густую массу влить лимонный сок и тщательно перемешать.

Заправка идеально подходит к листовым салатам.



### **Ореховый майонез**

*200 г ядер любых орехов, 1 ст. ложка лимонного или клюквенного сока, растительное масло.*



Орехи ошпарить, очистить от кожицы, растолочь с небольшим количеством масла в кашицу. Добавить растительное масло из расчета 2 ст. ложки масла на 0,5 ст. ложки ореховой кашицы и взбить в однородную массу. Влить лимонный или клюквенный сок, перемешать.

Соус хорошо подходит к овощным салатам. Готовить его нужно непосредственно перед употреблением.



### Луково-чесночный майонез

*1–2 яичных желтка, 1 ч. ложка тертого репчатого лука, 1–2 дольки чеснока, 1–2 ст. ложки лимонного или клюквенного сока, 4–5 ст. ложек растительного масла.*

Желтки тщательно взбить, понемногу добавляя растительное масло, пока масса не приобретет консистенцию густого крема. Добавить лук, раздавленный чеснок, лимонный или клюквенный сок, тщательно перемешать.

Вместо лука можно использовать кашицу из стебля сельдерея.



### Соус с пастернаком

*1 корень пастернака, 50 г зелени молодого пастернака, 2–3 молодых листа черной смородины, 2–3 листа молодого крыжовника, 2–3 листа молодого лимонника, яблочный сок.*



Листья смородины, крыжовника и лимонника, а также зелень пастернака тщательно вымыть, обсушить, очень мелко порубить. Корень пастернака очистить, натереть на мелкой терке. Ингредиенты соединить. Добавить столько сока, чтобы получилась масса консистенции жидкой сметаны.

Этим соусом можно заправлять овощные салаты или поливать свежий творог.



### Мексиканская заправка

*1 вареный яичный желток, 1 ч. ложка порошковой горчицы, 1 луковица, 0,5 ч. ложки измельченного укропа, 0,5 ч. ложки измельченной кинзы, 1 ст. ложка каперсов, 75 мл 3%-го уксуса, 85 мл оливкового масла, черный молотый перец, соль.*

Яичный желток протереть через сито, добавить горчицу, перец и соль по вкусу, мелко нарубленный лук, укроп, кинзу, каперсы, уксус, масло. Тщательно перемешать.

Заправка хорошо подходит ко всем овощным салатам.

# СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i> . . . . .	3
Салаты с листовым и кочанным салатом . . . . .	10
Салаты с огурцами . . . . .	21
Салаты со сладким перцем . . . . .	38
Салаты с капустой . . . . .	44
Салаты с сельдереем . . . . .	49
Заправки и соусы к салатам . . . . .	57

## ЗЕЛЕННЫЕ САЛАТЫ

Художественный редактор А. Г. Лютиков

Художник А. Г. Вайник

Верстка А. Г. Вайник

Корректор И. Г. Иванова

ООО «Издательство «Терция»

191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н

E-mail: [tercia@qhome.ru](mailto:tercia@qhome.ru)

ООО «Издательство «Эксмо»

127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.

Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

**Оптовая торговля книгами «Эксмо»:**

ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,  
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.

E-mail: [reception@eksmo-sale.ru](mailto:reception@eksmo-sale.ru)

*По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в ООО «Дип покет» E-mail: [foreignseller@eksmo-sale.ru](mailto:foreignseller@eksmo-sale.ru)*

*International Sales: International wholesale customers should contact «Deep Pocket» Pvt. Ltd. for their orders. [foreignseller@eksmo-sale.ru](mailto:foreignseller@eksmo-sale.ru)*

*По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении, обращаться в ООО «Форум»: тел. 411-73-58 доб. 2598.*

E-mail: [vipzakaz@eksmo.ru](mailto:vipzakaz@eksmo.ru)

**Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»:** Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный). e-mail: [kanc@eksmo-sale.ru](mailto:kanc@eksmo-sale.ru), сайт: [www.kanc-eksmo.ru](http://www.kanc-eksmo.ru)

**Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:**

**В Санкт-Петербурге:** ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.

Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 501-91-19. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым», ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

**Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:**

117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.

127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 780-58-34.

Подписано в печать 12.02.2008.

Формат 70х100<sup>1/32</sup>. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.

Тираж 10000 экз. Заказ № 956

Отпечатано с готовых файлов заказчика в ОАО «ИПК

«Ульяновский Дом печати». 432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14