

РЕЦЕПТЫ

ПРАЗДНИЧНЫХ САЛАТОВ

# Салат слоеный



- 1 слой – нарезать свежие помидоры
- 2 слой – нарезать ветчину соломкой
- 3 слой – резаные консервированные шампиньоны
- 4 слой – натереть вареное яйцо на крупную терку
- 5 слой – натереть сыр на мелкую терку
- 6 слой – натереть кислое яблоко на крупную терку
- Все слои промазать майонезом, последний слой выровнять ножом или лопаточкой
- 7 слой – украсить салат нарезанными дольками апельсина



# Салат с ананасом



- Крабовые палочки нарезать соломкой
- 1 банка резаных шампиньонов
- 1-2 кислых яблока нарезать соломкой
- 3 яйца натереть на крупную терку
- ½ банки консервированных ананасов нарезать кусочками
- ½ банки сладкой кукурузы
- Все компоненты смешать, заправить майонезом

# Салат с фасолью



- 1 банка белой фасоли
- 1-2 киви очистить, порезать кусочками
- 1 свежий огурец порезать кусочками
- Все компоненты смешать, заправить майонезом



# Салат «Елена»



- 2 болгарских перца (красный и желтый) порезать ромбиками
- 4 помидора порезать кусочками
- 1 банка шампиньонов – кружочками
- 1 луковица – полукольцами
- 1 вареный куриный окорочок, либо ветчина – кубиками
- ½ банки консервированной кукурузы
- 2 чайных ложки соевого соуса
- Немного лимонного сока
- Все компоненты смешать, выложить в креманки и украсить шапкой майонеза.
- Соль – по вкусу

# «Хвост павлина»



Один из вариантов раскладки



- Грецкие орехи измельчить
- Сыр натереть на терку
- Мясо либо ветчину нарезать соломкой
- Изюм промыть и осушить
- Десертная кукуруза
- Все компоненты в равных пропорциях раскладываются на блюде и украшаются майонезом. Перемешивается салат перед употреблением



# Фаршированный чернослив



- Чернослив (мягкий) промыть, осушить
- Измельчить грецкие орехи
- Натереть на мелкую терку сыр
- Майонез смешать с тертым чесноком, заправить и перемешать массу
- Начинить полученной смесью чернослив
- Окунуть чернослив в майонез, сложить в салатницу, дать настояться. Подавать в столу охлажденным

# «Шапка Мономаха»



- 1 слой – отварная свекла на мелкую терку
- 2 слой – нарезанный чернослив
- 3 слой – измельченные грецкие орехи
- 4 слой – свежая морковь на мелкую терку
- 5 слой нарезанная курага
- 6 слой – измельченные грецкие орехи
- 7 слой – сыр на мелкую терку
- Все слои промазать майонезом
- 8 слой – майонез смешать в тертым чесноком, залить салат, украсить зернами граната, изюмом



# Салат пикантный



- ½ кг.телятины или постной свинины порезать узкими полосками и поджарить на растительном масле. Когда мясо будет почти готово, посолить его , залить кетчупом и тушить до полной готовности
- 4 яйца, каждое по отдельности, взбить и поджарить блинчиками с 2-х сторон, остудить, нарезать соломкой
- Свежую капусту нашинковать, немного посолить, слегка пожать
- Лук порезать полукольцами.
- Морковь натереть на «корейскую» терку или на терку с крупными фильерами
- Солёный огурец очистить, удалить семена, нарезать соломкой.
- Все компоненты смешать, заправить салат кетчупом

# Салат с курицей и черносливом



- 2 куриных окорочка отварить, порезать соломкой
- Яичные беки (4-5 шт) порубить
- Огурец свежий нарезать соломкой
- 100 г. Чернослива нарезать соломкой
- 100г. Орехов измельчить.
- Все компоненты уложить слоями не промазывая майонезом, затем залить весь салат майонезом и засыпать измельченными грецкими орехами и натертыми на мелкую терку яичными желтками.



# «Тар – тар дачный»



- Консервы «Лосось» в с/с размять
- Лук репчатый мелко нарезать. Обдать кипятком для удаления горечи
- Свежий огурец порезать кубиками
- Свежие помидоры порезать кусочками
- Зеленые оливки порезать колечками
- Петрушку и укроп нарубить
- Салат полить лимонным соком, заправить майонезом
- Выложить в форму, выдавить на блюдо, украсить листьями салата, украсить дольками помидора и оливками

# Салат «Купеческий»

- Порезать крупными кубиками :
- Кислое яблоко
- Болгарский перец
- Сыр
- Ветчину
- Все компоненты смешать, заправить майонезом





# Салат «Глория»



- Помидоры порезать кусочками
- Свежие огурцы порезать кубиками
- Ветчину нарезать кубиками
- Сыр натереть на мелкой терке
- 1 банка маленькая банка резаных шампиньонов
- Все компоненты перемешать, заправить майонезом

# Салат с курицей



- 1 куриный окорочок отварить , охладить и порубить
- Консервированные шампиньоны порезать кусочками
- 2 вареных яйца порубить
- 100 г. Острого сыра натереть на мелкой терке.
- Все компоненты смешать, разложить в креманки
- Майонез смешать с долькой тертого чеснока, украсить салат «шапочкой»