Новая коллекция

Лучшие салаты к празднику



УДК 641/642
ББК 36.997
Л 87

Дизайн серии Н. Кудря

Л 87 **Лучшие** салаты к празднику. – М. : Эксмо, 2012. – 64 с. : ил.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-53487-6

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2012

Содержание

Картофельный салат с острова Панарея 5
Салат «Восточный деликатес». 6
Теплый салат из пасты 7
Салат «Навруз» 8
Салат-коктейль «Аччик-чучук» 9
Салат с говяжьим филе 10
Помидоры, фаршированные мясным салатом 11
Закуска с беконом 12
Салат-коктейль с ветчиной и яйцом 13
Салат-коктейль из языка 14
Салат из языка с яичными блинчиками. 15
Желтый рисовый салат в «короне» из перца 16
Салат-коктейль с копченой свининой и брокколи 17
Теплый салат из свинины и винограда 18
Салат из сырокопченого мяса с шампиньонами 19
Салат-коктейль мясной с сыром 20
Салат «Андижан» 21
Салат «Бахор». 22
Салат «Ташкент». 23
Печень под «шубой» 24
Салат-коктейль «Имбирный» 25
Куриный салат с грецкими орехами 26
Салат «Гранатовый браслет» 27
Салат «Венецианская серенада» 28
Салат из курицы с виноградом 29
Салат руккола с куриным филе и пармезаном 30
Салат из курицы с апельсинами 31
Салат «Заравшан» 32
Салат с ананасом 33
Салат «Гулистон» 34
Морской салат по-итальянски 35
Салат с креветками и сладким перцем 36
Салат из креветок с йогуртом и карри 37
Салат-коктейль с лососем. 38
Салат с филе окуня и грецкими орехами 39
Салат-коктейль с семгой 40
Салат из красной рыбы с помидорами 41
Салат с копченой скумбрией и овощами 42
Салат с креветками и красным луком. 43
Салат из макарон с тунцом 44
Салат-коктейль «Морской» 45
Кальмары с маринованными овощами 46
Рисовый салат с креветками 47
Салат из креветок с творожными шариками. 48
Салат из помидоров с запеченной фетой 49
Салат из авокадо и креветок 50
Салат «Цезарь» 51
Салат из шпината с приправой из голубого сыра 52
Яичный салат со сладким перцем и сыром 53
Слоеный салат из репчатого лука и сыра 54
Салат «Капрезе». 55
Узбекский салат «Лаззат». 56
Салат «Сырные трубочки» 57
Салат из сыра с оливками. 58
Закуска сырная с ананасом в тарталетках. 59
Салат итальянский с диталини 60
Салат «Фантазия» 61
Черри-томаты с бобовой начинкой. 62

Картофельный салат с острова Панарея

Горсть каперсов
1 красная сладкая луковица
4 картофелины
12 помидоров черри
1 огурец



20 черных оливок
Оливковое масло
Соль, орегано,
Свежий базилик
по вкусу

6 порций **20 минут**



Замочить каперсы в холодной воде, прополоскать и отжать.
Отварить картофель вместе с кожурой, после чего очистить и нарезать крупными кусками.
Лук нарезать и замочить на 5 минут в воде с солью.
Помидоры разрезать на 2 или 4 дольки, очистить от кожицы.
Огурец нарезать.
Смешать в салатнице все ингредиенты, добавить оливки, соль и масло. В конце добавить орегано и целые листики базилика.
Чтобы легче очистить картофель, сваренный в кожуре, сразу же после варки надо облить его холодной водой.



Салат «Восточный деликатес»

1 яблоко
1 огурец
2 ст. л. зеленого лука
1/4 стакана натурального йогурта
1 ч. л. лимонного сока



400 г салата-латука
Сыр
Кресс-салат для гарнира
Соль и перец черный молотый по вкусу

4 порций **25 минут**

Соединить очищенное и нарезанное ломтиками яблоко, нарезанный кубиками огурец, нарезанный лук.
Смешать йогурт с лимонным соком, посолить, поперчить, залить этой смесью подготовленные продукты.
Выложить листья салата-латука на сервировочные тарелки, положить на каждый лист ломтики сыра, а сверху – йогуртовую смесь.
В качестве гарнира подать кресс-салат.

Теплый салат из пасты

250 г макарон (бантики)
6 помидоров, нарезанных кубиками
4 головки репчатого лука, мелко рубленные
50 г рукколы
3 огурца, нарезанных кубиками
Перец черный молотый, соль по вкусу



Для приправы:
4 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. белого винного уксуса
1/3 ч. л. сахара
1 ч. л. горчицы
Несколько листьев базилика, мелко нарезанные
Перец черный молотый, соль по вкусу

4 порции **20 минут**



Соленую воду довести до кипения, варить макароны 8–10 минут. Вынуть их, дать стечь воде, выложить в салатницу.
Для приготовления приправы смешать все ингредиенты.
Все продукты положить в глубокую миску, полить приправой и хорошенько перемешать.
Посолить и поперчить. Можно подавать на стол.
Макаронные изделия отваривают в большом количестве воды: брать на 1 кг макарон 6 л воды и 50 г соли.