

100

ЛУЧШИХ САЛАТОВ С МЯСОМ

Очень просто!



УДК 641/642
ББК 36.99
С81

Составитель *Г. С. Выдревич*

С 81 100 лучших салатов с мясом / [сост. Г. С. Выдревич]. — М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2008. — 64 с.

Салаты — одно из самых популярных блюд на нашем столе. Их готовят и в будни, и в праздники, их с удовольствием едят и приверженцы простой пищи, и утонченные гурманы. А салаты с мясом хороши еще и тем, что это не только вкусное, но и весьма сытное блюдо, которое даже может заменить обед.

В этой книге вы найдете множество самых разных рецептов, которые могут приготовить не только опытные кулинары, но и ничего не умеющие новички.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 978-5-699-27459-8

© «Терция», составление, 2008
© «Терция», оформление, 2008
© ООО «Издательство «Эксмо», 2008

www.infanata.org

ПРЕДИСЛОВИЕ

Салаты — одно из самых популярных блюд на нашем столе. Их готовят и в будни, и в праздники, их с удовольствием едят и приверженцы простой пищи, и утонченные гурманы. Причина этого весьма проста: салаты можно приготовить практически из любого набора продуктов, смело варьируя компоненты. Для них используют овощи (сырые, вареные, консервированные, маринованные, соленые, квашеные), фрукты, мясо и субпродукты, рыбу, морепродукты, птицу, дичь, консервы и даже полуфабрикаты.

Любители традиционных блюд строго следуют предписанному рецепту, экспериментаторы меняют ингредиенты, давая волю фантазии и получая порой совершенно новое и неожиданное блюдо.

Например, рекомендуемый в рецепте листовой салат может быть и эндивием со слегка острым вкусом, и хрустящим римским салатом, и нежным раддикио. От того, какой из них вы выберете, будет зависеть вкус блюда. То же касается и помидоров: мясистые круглые помидоры, «дамские пальчики» и крохотные черри тоже имеют разный вкус.

Любите сытно поесть? Добавьте в салат рис, гречу, пшено, макаронные изделия (ни в коем случае не разваренные). Они особенно хороши, если вы задумали приготовить мясной салат, ибо прекрасно сочетаются и с мясом, и с птицей.

Не забудьте о зелени. Ароматный укроп, нежная петрушка, острый сельдерей, пикантная кинза, душистый



эстрагон или базилик придадут блюду особый оттенок.

Одна из важнейших составляющих салата — заправка. Можно воспользоваться готовым майонезом, сметаной или растительным маслом, а можно сотворить изысканную смесь, например, из масла, сахара, горчицы, лимонного сока и нескольких капель острого соуса. За редким исключением (когда нужно, чтобы блюдо основательно пропиталось) салаты надлежит заправлять непосредственно перед подачей.

Мясо и птицу для салатов обычно варят, но можно использовать и поджаренные или запеченные продукты, даже те, что остались от вчерашней трапезы.

Не бойтесь приправ. Черный, красный, белый перец, мускатный орех, имбирь, корица, куркума и подчеркнут вкус блюда, и придадут ему неповторимый аромат.

В этой книге вы найдёте множество самых разных рецептов салатов. Пробуйте, фантазируйте, создавайте свой «гвоздь программы», и ваши старания наверняка будут оценены по достоинству.

САЛАТЫ С ГОВЯДИНОЙ И ТЕЛЯТИНОЙ



Салат «Гостиный двор»

300 г мякоти говядины, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 2 соленых огурца, 1 упаковка замороженных шампиньонов, зелень, майонез, растительное масло.

Мясо отварить в подсоленной воде, остудить, мелко нарезать. Картофель отварить в мундире, остудить, нарезать небольшими кубиками. Лук мелко порубить, обжарить с нарезанными грибами в кипящем масле, остудить, порубить. Огурцы нарезать тонкой соломкой или кубиками.

Ингредиенты соединить, заправить майонезом, перемешать. Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью.



Деликатесный салат с черносливом

350 г отварной говядины, 250 г свежей капусты, 2 вареных клубня картофеля, 150 г зеленого горошка, 200 г майонеза, 1 яблоко, 50 г чернослива, 100 г зелени, 2 яйца, лимонная кислота, 1 ст. ложка растительного масла, черный молотый перец, соль.



Капусту тонко нашинковать, посолить и поперчить по вкусу, слегка подкислить лимонной кислотой, разведенной в небольшом количестве воды, слегка прогреть, перемешать с растительным маслом и остудить.

Мясо нарезать соломкой. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и порубить. Картофель нарезать кубиками. Чернослив распарить, очистить от косточек и порубить. Яблоко очистить и натереть на крупной терке. Зелень вымыть, обсушить и мелко нарезать.

Все ингредиенты соединить, добавить горошек, заправить майонезом и тщательно перемешать.

Лимонную кислоту можно заменить небольшим количеством уксуса или лимонным соком.



Салат «Восточный»

1 кг капусты, 2 моркови, 300 г филе говядины, 1 луковица, 3 яйца, 2 дольки чеснока, 1 ст. ложка соевого соуса, растительное масло, красный и черный молотый перец.

Мясо мелко нарезать и обжарить с измельченным луком (0,5 луковицы) в растительном масле, а затем остудить. Капусту тонко нашинковать. Морковь вымыть, очистить и нарезать тонкой соломкой.

Оставшийся лук нарезать полукольцами. Чеснок мелко порубить. Яйца взбить и поджарить из них тонкие блинчики, остудить, нарезать соломкой.

В сковороде раскалить масло, положить красный и черный перец, морковь, слегка обжарить, добавить капусту, снова обжарить, добавить готовое мясо, омлет,

чеснок, соевый соус, закрыть крышкой и потомить несколько секунд. Готовый салат подавать горячим.



Салат «Ереванский»

300 г отварной говядины, 2 яйца, 1 зеленая редька, 1 луковица, майонез.

Мясо нарезать кубиками, лук порубить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, натереть на крупной терке или размять вилкой. Редьку очистить и нарезать очень тонкой соломкой. Все ингредиенты соединить, заправить майонезом, перемешать и выдержать в холодильнике в течение ночи.



Салат «Меч самурая»

200 г отварной или жареной говядины, 1 яичный желток, 1 стакан риса, 2 апельсина, 1 ст. ложка уксуса, 1 ст. ложка сахара, 125 г растительного масла, 1 ст. ложка муки, соль.

Рис отварить в 2 стаканах подсоленной воды, остудить. Мясо нарезать кубиками. Один апельсин очистить, разобрать на дольки, удалить пленки и косточки, мякоть нарезать.

Приготовить майонез: желток взбить с уксусом, сахаром и небольшим количеством соли, добавить масло, растереть до образования однородной массы.

Из второго апельсина выжать сок, добавить немного воды, муку, тщательно перемешать. Получив-



шную смесь добавить к майонезу и снова перемешать.

Рис, мясо и мякоть апельсина соединить, заправить майонезом с соком и перемешать. Перед подачей охладить.



Мясной салат с орехами

400–500 г мякоти говядины или телятины, 2 черные редьки, 100 г ядер грецких орехов, майонез, черный молотый перец, соль.

Мясо отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать соломкой или кубиками. Редьку вымыть, очистить, тонко нашинковать или натереть на крупной терке и отжать в холодной воде. Орехи растолочь в ступке или пропустить через мясорубку. Все ингредиенты соединить, посолить, поперчить, заправить майонезом по вкусу и перемешать.



Салат из говядины с апельсиновым соком

250 г отварной говядины, 200 г риса, 1 яичный желток, 125 г растительного масла, 1 апельсин, 0,5 ч. ложки сухой горчицы, майонез, сахар, уксус, мука, соль.

Рис отварить, откинуть на дуршлаг и облить холодной водой. Взбить желток с горчицей, сахаром, уксусом и солью, добавляя постепенно растительное масло. Сок, отжатый из апельсина, развести водой (в пропорции 1:7),

всыпать пемного муки, тщательно размешать, чтобы не было комков, вскипятить и смешать с майонезом (по вкусу).



Говядину нарезать маленькими кубиками, смешать с рисом, соусом и измельченными дольками апельсина.



Салат «Ноктюрн»

300 г отварной говядины, 2 яйца, 2 персика, 100 г зеленого горошка, 1 стебель спаржи, 1 апельсин, 1 луковица, майонез, зелень, соль.

Мясо нарезать соломкой. Персики очистить от кожицы и нарезать тонкими дольками. Спаржу отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать кубиками. Лук мелко порубить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, порубить или размять вилкой. Апельсин очистить и разобрать на дольки.

Соединить мясо, персики, спаржу, лук, горошек и яйца, заправить майонезом и аккуратно перемешать. Выложить в салатник, украсить дольками апельсина и зеленью.



Салат «Фермерский»

200 г отварной говядины, 400 г молодого картофеля, 400 г стручковой фасоли, 2 помидора, 50 г зеленого лука, 3 ст. ложки растительного масла, листовой салат, уксус, белый молотый перец, соль.

Картофель отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать кубиками. Фасоль очистить, нарезать,



отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и остудить.

Растительное масло соединить с уксусом, перцем и солью, перемешать. Картофель соединить с фасолью, полить масляной заправкой, дать настояться около получаса. Мясо нарезать соломкой, добавить к овощам, перемешать.

Блюдо выстлать листьями салата, выложить на них смесь, посыпать мелко нарезанным луком, украсить дольками помидоров.



Салат «Меланж»

200 г отварной говядины или телятины, 200 г сыра, 400 г белокочанной капусты, 2–3 свежих огурца, 2 крупных помидора, 2 стручка сладкого перца, 1–2 яблока, 1 крупная морковь, 250 г майонеза, 250 г сметаны, 100 г листьев зеленого салата, 4 яйца, сваренных вкрутую, зелень петрушки и укропа, горчица, черный молотый перец, сахар, соль.

Мясо нарезать соломкой. Капусту тонко нашинковать, добавить соль и сахар по вкусу, перемешать руками, отжимая, и оставить на 30 мин, пока не выделится сок. Яблоки очистить от кожицы и сердцевины и натереть на крупной терке. Сладкий перец очистить от семян и перегородок, нарезать соломкой. Яйца размять вилкой или мелко порубить. Огурцы нарезать тонкими кружочками. Морковь натереть на крупной терке.

Листья салата вымыть, обсушить и выложить на блюдо.

Сверху слоями положить мясо, капусту, яблоки, перец, яйца, огурцы и морковь.



Приготовить заправку: соединить майонез, сметану, горчицу и измельченную зелень, добавить немного сахара, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

Салат залить заправкой и дать ему настояться, чтобы пропитались все слои.



Острый мясной салат

450 г говяжьего филе, 2 ст. ложки сухого хереса или яблочного сока, 1 ст. ложка соевого соуса, 2 ч. ложки сахара, 1 маленький кочан салата-латука, 8 перьев зеленого лука, 2 небольших помидора, 350 г шампиньонов.

Для заправки: 1 долька чеснока, 0,25 стакана рисового уксуса или белого винного уксуса, 2 ст. ложки соевого соуса, 1 ч. ложка мелко нарубленного имбирного корня, 1 ч. ложка кунжутного масла, молотый кайенский перец.

Мясо нарезать кубиками среднего размера, выложить в стеклянную или пластиковую посуду, залить смесью хереса (или сока), соевого соуса и сахара, накрыть посуду крышкой и поставить в холодильник. Мариновать около 10 мин.

Салат-латук вымыть, обсушить, разорвать руками на небольшие кусочки. Зеленый лук мелко нарезать. Помидоры вымыть, обсушить, нарезать дольками. Грибы тщательно вымыть и, не очищая, нарезать ломтиками.

Глубокую сковороду разогреть на среднем огне в течение 1–2 мин, затем положить мясо, прибавить огонь до сильного. Жарить, постоянно помешивая, в течение 3 мин. Обжаренное мясо выложить на бумажное полотенце, чтобы стек лишний жир.



К едва теплomu мясу добавить зеленый лук, перемешать. Сверху слоями выложить помидоры, грибы и салат-латук. Накрыть посуду крышкой и поставить в холодильник на 1 ч.

Приготовить заправку. Чеснок мелко порубить, добавить уксус, соевый соус, имбирь, кунжутное масло и перец, выложить смесь в банку, плотно закрыть и несколько раз сильно встряхнуть.

Охлажденный салат полить заправкой и тщательно перемешать.



Салат из телятины

400 г жареной телятины, 3 клубня картофеля, 1 соленый огурец, 1 яблоко, 100 г зеленого горошка, 1–2 яйца, 5 ст. ложек растительного масла, 1–2 ст. ложки горчицы, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, майонез, сахар, уксус, листовой салат, соль.

Телятину нарезать кубиками. Картофель отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать кубиками. Огурец и яблоко нарезать так же. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко нарезать.

Ингредиенты соединить, добавить зеленый горошек, слегка посолить, перемешать. Майонез смешать с сахаром, уксусом и горчицей (пропорции — по вкусу). Получившейся смесью заправить салат и снова перемешать.

Готовое блюдо посыпать петрушкой и украсить листьями салата.

САЛАТЫ СО СВИНИНОЙ



Острый салат из буженины с грибами и рыбой

100 г буженины, 2–3 клубня картофеля, 1 соленый огурец, 1 луковица, 50 г маринованных грибов, 50 г рыбы горячего копчения, 2 ст. ложки измельченных ядер грецких орехов, 2 ст. ложки тертого сыра, 150 г майонеза, лимонный сок, черный молотый перец, соль.

Картофель отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать кубиками. Буженину нарезать так же. Грибы мелко нарезать. Рыбу очистить от кожи и костей, разобрать руками на небольшие кусочки. Лук мелко порубить. Огурец нарезать кубиками. Ингредиенты соединить, добавить сыр, орехи, лимонный сок, посолить и поперчить по вкусу, заправить майонезом, перемешать.



Слоеный мясной салат

100 г ветчины, 100 г сыра, 100 г отварных грибов, 1 яблоко, 1 соленый огурец, 200 г майонеза, 2 ст. лож-



ки апельсинового сока, грецкие орехи, измельченная зелень, лимон.

Ветчину, сыр, огурец и яблоко нарезать тонкой соломкой, грибы — тонкими ломтиками. Выложить слоями: ветчина, сыр, грибы, яблоко, огурец, ветчина. Полить соком и майонезом, посыпать орехами и зеленью, украсить кружочками лимона.



Салат из языка с яблоками

500 г свиного языка, 3 яблока, 3 клубня картофеля, 1 морковь, 6 яиц, 200 г майонеза, зелень, черный молотый перец, соль.

Язык отварить в подсоленной воде до готовности, остудить, очистить, нарезать тонкими ломтиками. Картофель отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать тонкими кружочками. Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать тонкими ломтиками. Морковь отварить, очистить, нарезать соломкой. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать дольками.

Все ингредиенты соединить, посолить и поперчить по вкусу, заправить майонезом и аккуратно перемешать. Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью.



Салат из буженины с сыром



Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить. Сыр натереть на крупной терке. Буженину нарезать соломкой. Ингредиенты соединить, заправить майонезом, перемешать. Готовое блюдо украсить зеленью.



Салат из буженины с картофелем

200 г буженины, 500 г картофеля, 1 соленый огурец, 0,5 луковицы, соль.

Для заправки: 80 г растительного масла, 3 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка горчицы, черный молотый перец, соль.

Картофель отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать соломкой. Буженину нарезать так же. Лук нарезать тонкими полукольцами, огурец — соломкой. Ингредиенты соединить, посолить по вкусу, заправить смесью масла, уксуса, горчицы, перца и соли, аккуратно перемешать.



Салат «Сытный»

500 г жареной свинины, 450 г картофеля, 350–400 г соленых огурцов, 100 г листового салата, 3 яйца, 250 г майонеза, черный молотый перец, соль.

Картофель отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать тонкими ломтиками. Мясо нарезать так же. Огурцы очистить от кожицы и мелко нарезать. Ин-



гребешки соединить, посолить и поперчить по вкусу, заправить майонезом, перемешать.

Готовое блюдо украсить дольками яиц, сваренных вкрутую.



Салат из свинины с грибами

200 г свинины, 200 г консервированных шампиньонов, 3 помидора, 1 огурец, 1 луковица, 3 ст. ложки кетчупа, 100 г растительного масла, 200 г майонеза, 1 долька чеснока, укроп, черный молотый перец, соль.

Мясо нарезать тонкими полосками, посолить и поперчить по вкусу. Лук нарезать полукольцами и обжарить вместе с мясом в растительном масле. С шампиньонов слить жидкость, обжарить грибы в растительном масле. Огурец нарезать соломкой, помидоры – кубиками.

Все ингредиенты соединить, заправить смесью майонеза, кетчупа и раздавленного чеснока, аккуратно перемешать. Готовое блюдо украсить укропом.



Китайский салат со свининой

350 г свиной вырезки, 2 пучка китайской рисовой или яичной лапши, 4 ст. ложки миндального или оливкового масла, 0,25 стакана соевого соуса, 0,25 стакана сахара, 3 ст. ложки кунжутного масла, 3 ст. ложки яблочного уксуса, 3 ст. ложки тертого свежего имбиря, 1 стакан обжаренных



миндальных хлопьев, 1 стакан молодых стручков гороха, 0,5 стакана крупно нарезанного зеленого лука, 0,5 стакана нарезанного соломкой сладкого красного перца, 0,25 стакана измельченной кинзы, растительное масло, листья шпината.

Лапшу разломать, а затем обжарить в раскаленном масле, пока она не вздуется. Выложить лапшу на бумажное полотенце.

Половину миндального или оливкового масла смешать с соевым соусом, сахаром, кунжутным маслом, яблочным уксусом и имбирем.

Свинину нарезать тонкими полосками и быстро обжарить на горячей сковороде в оставшемся миндальном масле. Снять посуду с огня, добавить соевую смесь, перемешать и охладить не менее получаса. Мясо вынуть из подливки, перемешать с нарезанными гороховыми стручками, зеленым луком, сладким перцем и кинзой.

В середину блюда положить листья шпината, на них — мясо с овощами, вокруг — лапшу. Полить подливкой, в которой выдерживалось мясо.



Клубнично-грибной салат со свиной

8 тонких ломтиков копченой свинины, 150 г клубники, 200 г мелких шампиньонов, 200 г брокколи, 0,5 кочана салата фрисе, 2 яичных желтка, 2 ст. ложки меда, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки горчицы, белый молотый перец, соль.

Брокколи вымыть, очистить, разобрать на соцветия, пробланшировать в соленой воде в течение 5 мин.



Откинуть на дуршлаг и обсушить. Шампиньоны тщательно вымыть и, не очищая, нарезать тонкими ломтиками. Клубнику вымыть, очистить, каждую ягоду разрезать на четыре части. Салат разобрать на листья, тщательно промыть и отряхнуть. Свинину нарезать полосками.

Четыре бокала для коктейля выложить листьями салата. Сверху разложить брокколи, шампиньоны, клубнику и полоски свинины.

Приготовить соус. Желток, мед и сахар тщательно взбить, добавить горчицу, посолить и поперчить по вкусу.

Получившимся соусом полить салат.



Салат с копченой корейкой

100 г копченой корейки, 1 стебель кольраби, 1 маленький кочан романеско, 4 моркови, 1 луковица, 1 яичный желток, 4 ст. ложки растительного масла, сок 1 лимона, 1 ст. ложка смеси измельченной зелени, 1 кочан листового салата, сахар, белый молотый перец, соль.

Кольраби очистить и нарезать соломкой. Капусту романеско разделить на соцветия, опустить в кипящую подсоленную воду и отварить в течение 5 мин. За 2 мин до окончания варки добавить кольраби. Откинуть овощи на дуршлаг и обдать холодной водой. Морковь очистить и натереть на крупной терке. Лук мелко порубить.

Приготовить заправку. Желток посолить и поперчить по вкусу, добавить немного сахара. Взбить, постепенно вливая растительное масло, затем добавить лимонный сок и



Соединить кольраби, романеско, морковь, добавить зелень, влить заправку, перемешать и дать настояться 20 мин.

Листовой салат вымыть, обсушить, листья разорвать руками на небольшие кусочки, добавить к салату, перемешать. После этого положить корейку, нарезанную тонкими полосками, и еще раз перемешать.



Салат по-баварски

200 г ветчины, 1 стебель лука-порея, 2 маринованных огурца, 80 г сухих грибов, 100 г майонеза, уксус, черный молотый перец, соль.

Грибы вымочить в холодной воде, отварить до готовности, откинуть на дуршлаг, промыть, обсушить и мелко нарезать. Лук-порей вымыть, обсушить, нарезать поперек стебля тонкими ломтиками, сбрызнуть уксусом и дать настояться в течение 2–3 мин. Огурцы и ветчину нарезать кубиками.

Все ингредиенты, кроме лука, выложить в салатник слоями, посолить и поперчить по вкусу, залить майонезом. Сверху выложить лук.



Картофельно-ананасный салат со свиной

1 кг картофеля, 5–7 ломтиков копченой свинины, 250 мл бульона, 2 луковицы, 1 банка консервированных ананасов, 2 ст. ложки измельченного арахиса, 125 г май-



онеза, 4 ч. ложки карри, лимонный сок, белый молотый перец, соль.

Картофель отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать тонкими кружками. Разогреть бульон, залить им картофель, дать настояться полчаса, после чего бульон слить.

Лук нарезать колечками, пробланшировать в течение 2 мин в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, а затем обсушить.

Арахис обжарить на сухой сковороде, остудить. Ананасы мелко нарезать. Свинину нарезать тонкими полосками.

Все ингредиенты соединить и перемешать.

Приготовить заправку. Порошок карри залить 3–4 ст. ложками сиропа от ананасов, перемешать, добавить майонез, влить немного лимонного сока, посолить и поперчить по вкусу и снова перемешать.

Салат полить заправкой и аккуратно перемешать.



Салат «Рублевка»

100 г сырокопченой свинины, 600 г брокколи, 1 апельсин, 25 г нарезанных ядер миндаля, 1 луковица, 125 г жирных сливок, 2 ст. ложки уксуса, 2–3 ст. ложки лимонного сока, сахар, черный молотый перец, соль.

Капусту разобрать на соцветия, отварить в течение 5 мин в подсоленной воде с уксусом, откинуть на дуршлаг, обсушить и остудить.

Апельсин очистить, разобрать на дольки, снять пленку, удалить косточки. Свинину нарезать очень тонкими ломтиками и сформовать из них рулетики. Миндаль

обжарить на сухой сковороде до золотистого цвета и остудить.



Сливки взбить с лимонным соком в крутую пену, добавить мелко нарубленный лук и немного сахара, посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

В плоский салатник выложить брокколи по кругу, в середину положить дольки апельсина, посыпать миндалем, полить сливками. Сверху положить рулетики из свинины.



Салат «Зимняя радость»

300 г ветчины, 2 луковицы, 3–4 помидора, 400 г отварной или консервированной фасоли, 200 г разной зелени, 2–3 ст. ложки уксуса, растительное масло, соль.

Лук тонко нашинковать, влить уксус, размять руками и дать настояться. Ветчину нарезать тонкой соломкой. Помидоры нарезать кубиками. Зелень мелко порубить. Ингредиенты соединить и перемешать. После этого добавить фасоль, посолить по вкусу, заправить растительным маслом и перемешать.



Салат «Мужское счастье»

500 г ветчины, 500 г помидоров, 1–2 луковицы, 1 банка маслин без косточек, сметана.

Ветчину нарезать кубиками. Лук мелко порубить. Каждую маслину разрезать на три-четыре кружочка. Помидоры нарезать крупными кубиками.



Ингредиенты соединить, заправить сметаной и перемешать.



Салат-коктейль из ветчины с грушами

200 г ветчины, 1 маринованный огурец, 1 груша, 20 г растительного масла, 20 мл лимонного сока, 20 мл гранатового сока, 40 г майонеза, 1 ст. ложка горчицы, 40 мл огуречного маринада.

Ветчину, огурец и грушу нарезать маленькими кубиками, перемешать, положить в салатник, полить смесью растительного масла, лимонного и гранатового соков.

Заправить майонезом, растертым с горчицей, и маринадом и еще раз перемешать.



Мясной салат с гранатом

500 г нежирной свинины, 4–5 клубней картофеля, 3 луковицы, 3 моркови, 2–3 свеклы, 1 сладкий гранат, 150 мл уксуса, 150 мл кипяченой воды, сахар, майонез.

Лук нарезать полукольцами. Приготовить маринад: смешать воду, уксус и сахар (сахара должно быть столько, чтобы маринад получился сладким). Лук залить маринадом и мариновать около 1 ч.

22 Картофель, морковь, свеклу и мясо отварить до готовности отдельно друг от друга. Остудить. Овощи



очистить и нарезать кубиками. Мясо нарезать так же.

Гранат очистить, извлечь зерна.

Все ингредиенты соединить, заправить майонезом и перемешать.



Салат «Свиные уши»

2 свиных уха, 3 крупные моркови, 1 луковица, 1 ст. ложка уксуса, растительное масло, 1 ч. ложка сахара, черный молотый перец, соль.

Уши отварить в течение 1 ч в подсоленной воде, остудить и нарезать соломкой.

Морковь очистить и натереть на крупной терке. Лук нарезать тонкими полукольцами.

Ингредиенты соединить, посолить и поперчить по вкусу, добавить сахар, уксус, масло. Тщательно перемешать, плотно утрамбовать и дать настояться не менее 1 ч.



Салат «Искушение»

200 г нежирной свинины, 1 свекла, 1–2 яблока, 100 г зелени сельдерея, 100 г ядер грецких орехов, 200 г корня сельдерея, 200 г корня петрушки, 4 ст. ложки растительного масла, 4–5 листьев салата, 2 ст. ложки 3%-го уксуса, 3 яичных желтка, 2 ч. ложки горчицы, 2 ч. ложки сахара, лавровый лист, соль.



Мясо обжарить с половиной растительного масла, добавить лавровый лист, коренья, посолить, влить немного воды, потушить до готовности.

Готовое мясо остудить и нарезать кубиками.

Свеклу вымыть, обсушить, запечь в духовке, остудить, очистить, нарезать тонкой соломкой. Яблоки вымыть, обсушить, очистить от сердцевины, нарезать тонкими дольками. Зелень сельдерея и листья салата тонко нашинковать.

Приготовить соус: яичные желтки растереть с сахаром и солью, добавить уксус, горчицу и оставшееся масло, слегка взбить.

Ингредиенты соединить, заправить соусом, перемешать. Орехи обжарить на сухой сковороде, остудить и измельчить. Посыпать ими салат.



Салат «Шанхай-блюз»

500 г свинины, 5 помидоров, 2 огурца, 2 стручка сладкого перца, 2 луковицы, 0,5 лимона, 50 г листового салата, 50 г зелени укропа, 50 г зелени петрушки, 100 г растительного масла, 1 ч. ложка измельченного базилика, черный молотый перец, соль.

Свинину нарезать небольшими кусочками, положить в эмалированную посуду, добавить одну измельченную луковицу и базилик, посолить и поперчить по вкусу, залить лимонным соком. Тщательно перемешать, накрыть посуду крышкой, поставить в холодное место. Мариновать в течение 3 ч. Замаринованное мясо слегка отжать и очистить от лука.

Овощи вымыть и обсушить. Помидоры и огурцы разрезать пополам вдоль, а затем — тонкими ломтиками.



резать вдоль пополам, а затем — тонкими полосками. Лук нарезать полукольцами. Листья салата и зелень вымыть, обсушить, мелко порубить.

Все ингредиенты соединить, заправить растительным маслом и перемешать.



Салат из мяса и капусты

150 г мякоти свинины, 150 г мякоти говядины, 0,25 луковицы, 200 г белокочанной капусты, 2 ст. ложки растительного масла, 50 мл томатного сока, соль.

Говядину и свинину нарезать небольшими кусочками. Капусту тонко нашинковать. Лук нарезать тонкими ломтиками. Мясо обжарить в растительном масле, добавить капусту и лук. Перемешать, влить немного воды и сок, посолить по вкусу, снова перемешать. Поставить посуду на водяную баню и довести все продукты до готовности.

Готовое блюдо остудить.



Салат из свинины с вермишелью

225 г постной свинины, 2 дольки чеснока, 2 ломтика свежего имбирного корня, 2–3 ст. ложки рисового вина, 3 ст. ложки растительного масла, 2 стебля лимонной травы, 2 ч. ложки порошка из куркумы, 175 г бобовых побегов, 225 г рисовой вермишели, 0,5 кочана листового салата, 2 ст. ложки измельченных листьев мяты, лимонный сок, рыбный соус, черный молотый перец, соль.



Чеснок и имбирь мелко порубить. Лимонную траву нарезать.

Свинину нарезать тонкими полосками, посыпать половиной чеснока и имбиря. Посолить и поперчить по вкусу, влить рисовое вино и тщательно перемешать. Мариновать в прохладном месте в течение 1 ч.

Разогреть растительное масло и обжарить в нем оставшийся чеснок и имбирь, помешивая, в течение нескольких секунд. Затем добавить свинину вместе с маринадом, лимонную траву и куркуму. Жарить на слабом огне, помешивая, до готовности свинины. По мере необходимости можно добавлять воду или рисовое вино.

Бобовые побеги положить в сито, опустить его в кипящую воду. Бланшировать в течение 1 мин. После этого побеги промыть в холодной проточной воде, а затем обсушить.

В воде, в которой бланшировались бобовые побеги, варить рисовую вермишель в течение 3–5 мин, пока она не станет мягкой. Затем вермишель промыть в холодной проточной воде и обсушить.

Вермишель соединить с побегами, добавить мелко нарезанные листья салата, мяту, влить лимонный сок и рыбный соус, перемешать.

Получившуюся смесь выложить горкой на блюдо, сделать в середине углубление, положить в него мясо.

Готовое блюдо можно украсить зеленью, обжаренными орехами, ломтиками лимона.



Салат из моркови со свининой

26 250 г мякоти свинины, 1 кг моркови, 2–3 луковицы, 80 г растительного масла, 2–3 дольки чеснока, 1 ст. ложка кунжута, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки соевого

соуса, 1 ч. ложка черного молотого перца, 1 ч. ложка красного молотого перца, соль.



Морковь очистить, вымыть, тонко нашинковать, добавить соевый соус, красный и черный молотый перец, посолить по вкусу, перемешать.

Из сахара и 6 ст. ложек воды сварить сахарный сироп.

Лук нарезать тонкими ломтиками и обжарить в масле до золотистого цвета. Добавить нарезанную брусочками свинину и обжарить ее.

Свинину с луком соединить с морковью, добавить кунжут, раздавленный чеснок, влить сахарный сироп и тщательно перемешать.



Салат из свинины с овощами

200 г мякоти свинины, 1 ст. ложка муки, 0,5 стакана молока, 2 яйца, 2 яичных белка, 2 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 50 г зеленого лука, 20 г зелени петрушки, 0,5 стручка сладкого зеленого перца, 0,5 стручка сладкого красного перца, 150 г майонеза, черный молотый перец, соль.

Картофель отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать кубиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить. Один желток отложить, остальное мелко нарезать. Огурцы нарезать кубиками. Лук и зелень мелко нарезать. Сладкий перец нарезать кубиками или очень тонкой соломкой.

Мясо пропустить через мясорубку. Постоянно помешивая, чтобы не образовались комочки, всыпать в молоко муку. Непрерывно взбивая, добавить получившуюся смесь в мясной фарш. Продолжая взбивать, ввести яичные белки, посолить по вкусу. Взбивать смесь до тех пор, пока



она не станет пышной. Из получившейся массы сформовать небольшие фрикадельки и отварить их в подсоленной воде до готовности. Остудить.

Картофель, яйца, огурцы, лук и зелень соединить, посолить и поперчить по вкусу, заправить майонезом и перемешать. Сверху выложить фрикадельки, посыпать их измельченным желтком и сладким перцем.



Салат из свинины с фасолью

200 г свинины, 200 г фасоли, 2 моркови, 3 дольки чеснока, 1 ст. ложка сахара, 5 ст. ложек растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, зелень укропа и петрушки, базилик, черный молотый перец, соль.

Фасоль вымочить в холодной воде, а затем отварить до готовности, откинуть на дуршлаг, остудить.

Мясо отварить до готовности в подсоленной воде, остудить и нарезать кубиками. Морковь отварить до готовности, остудить, очистить, натереть на крупной терке. Чеснок и зелень мелко порубить.

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

Готовое блюдо украсить веточками базилика.



Салат с копченой свининой и корнишонами

200 г копченой свинины, 100 г корнишонов, 3 клубня картофеля, 2 яйца, 1 небольшая свекла, 1 луковица,

1 помидор, 50 г зелени сельдерея, 50 г эстрагона,
50 г листового салата, 150 г майонеза, соль.



Картофель и свеклу отварить отдельно друг от друга, остудить, очистить, нарезать небольшими кубиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко нарезать. Свинину и корнишоны нарезать тонкими ломтиками. Сельдерей, эстрагон и листовой салат мелко нарезать.

Ингредиенты соединить, посолить по вкусу, заправить майонезом и тщательно перемешать. Выложить в салатник. Украсить колечками лука и кружочками помидора.



Салат по-корсикански

200 г отварной свинины, 0,5 стакана консервированного зеленого горошка, 1 небольшая черная редька, 6 ст. ложек сметаны, соль.

Редьку вымыть, очистить от кожицы, нарезать тонкой соломкой, посолить и оставить на 10–20 мин. После этого слить образовавшийся сок.

Свинину нарезать соломкой, соединить с редькой, добавить зеленый горошек, заправить сметаной, тщательно перемешать.



Овощной салат со свининой

300 г мякоти свинины, 1 стручок сладкого красного перца, 5 помидоров, 2 огурца, 200 г белокочанной



капусты, 1–2 дольки чеснока, кетчуп, растительное масло, соль.

Мясо нарезать небольшими кубиками, слегка обжарить в масле. Добавить три нарезанных помидора, измельченный чеснок и немного кетчупа, посолить по вкусу и тушить до готовности мяса. Остудить. Оставшиеся помидоры нарезать тонкими дольками, огурцы и сладкий перец — соломкой, капусту тонко нашинковать.

Ингредиенты соединить и тщательно перемешать.



Салат со свиной и рисом

200 г отварной свиной, 2 ст. ложки риса, 6 ст. ложек консервированного зеленого горошка, 2 крупных соленых огурца, 3 яйца, 4–5 ст. ложек майонеза, черный молотый перец, соль.

Рис вымыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и промыть холодной кипяченой водой. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко нарезать.

Свинину и огурцы нарезать небольшими кубиками, соединить с яйцами, рисом и зеленым горошком, посолить и поперчить по вкусу, заправить майонезом и перемешать.



Французский салат

500 г мякоти свиной, 1 крупная морковь, 1 крупная свекла, 300 г белокочанной капусты, 1 крупная луковица, 3–4 средних клубня картофеля, 2 средних свежих

огурца, 0,5 стакана ядер грецких орехов, майонез, растительное масло, соль.



Мясо нарезать тонкими полосками, посолить по вкусу и обжарить в масле до готовности. Остудить. Морковь очистить и натереть на терке для приготовления моркови по-корейски. Свеклу отварить, остудить, очистить и натереть на такой же терке. Капусту тонко нашинковать. Лук нарезать тонкими полукольцами или натереть на такой же терке. Картофель очистить, вымыть, натереть на той же терке, дать отстояться, отжать, посолить и поджарить в растительном масле. Остудить. Огурец натереть на той же терке, предварительно удалив семена. Грецкие орехи мелко порубить.

На большом блюде выложить горками все продукты отдельно друг от друга. Каждую горку полить майонезом и посыпать орехами. Перед употреблением все перемешать.



Салат из бекона, грибов и помидоров

12 тонких ломтиков вареного бекона, 2–3 стакана порванных листьев ромэн-салата, 2 помидора, 250 г шампиньонов, 4 ст. ложки оливкового масла, 3 ст. ложки красного винного уксуса, 0,25 стакана измельченного зеленого лука, сахар, черный молотый перец, соль.

Бекон крупно порубить. Помидоры нарезать тонкими ломтиками. Шампиньоны тщательно вымыть и, не очищая, тонко нарезать. Соединить ромэн-салат, помидоры и грибы, перемешать.

Приготовить заправку: взбить масло с уксусом, сахаром, перцем и солью. Полить овощную смесь заправкой и перемешать.



Получившуюся массу разделить на четыре части, выложить их на блюдо горками, посыпать беконом и зеленым луком.



Салат «Три поросенка»

200 г ветчины, 100 г копченой свинины, 3 яйца, 1 морковь, 3 ст. ложки зеленого горошка, 150 г майонеза, зелень петрушки, соль.

Морковь отварить в подсоленной воде до готовности, охладить, очистить и нарезать соломкой. Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать так же. Ветчину и копченое мясо нарезать так же.

Ингредиенты соединить, добавить горошек и измельченную зелень, заправить майонезом и перемешать.



Салат «Айсберг» с беконом

1 кочан салата «Айсберг», 100 г бекона, 2 ст. ложки оливкового масла, 6 ст. ложек измельченной зелени петрушки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, 2 ст. ложки молотой паприки, лимонный сок, сахар, сметана, черный молотый перец, соль.

Бекон нарезать кубиками. Лук мелко порубить. Салат очистить и разрезать кочан на 8 частей. Выложить их на блюдо.



Приготовить заправку: соединить оливковое масло, сметану, лимонный сок, посолить, добавить красный и черный перец, петрушку, тщательно перемешать.

Полить заправкой салат.

Сливочное масло растопить, обжарить в нем лук с беконом до образования золотистого цвета. Выложить смесь на салат.



Салат с хрустящим беконом

300 г бекона, 1 лимон, 1 долька чеснока, 2 пера зеленого лука, 3 ст. ложки оливкового масла, 150 г йогурта, 25 г укропа, 2 кочана салата, 3 ломтика ржаного хлеба, сахар, черный молотый перец, соль.

Чеснок мелко порубить. Лук и укроп нарезать. Салат разорвать руками на небольшие кусочки. Бекон нарезать ломтиками, сильно обжарить на сухой сковороде, обсушить на бумажной салфетке, а затем разломать на кусочки. С хлеба срезать корку, нарезать мякоть кубиками, обжарить в жире, выделившемся из бекона.

Приготовить заправку: из лимона выжать сок, соединить его с маслом, добавить чеснок, лук, укроп, йогурт, немного сахара, посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

Салат выложить в салатник, полить заправкой, посыпать беконом и хлебом.

САЛАТЫ С БАРАНИНОЙ



Салат из баранины с луком и помидорами

500 г жареной мякоти баранины, 10–12 желтых помидоров черри, 50 г листового салата, 1 луковица, 1 ст. ложка 3%-го уксуса, 3 ст. ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

Листья салата вымыть и обсушить. Мясо нарезать тонкими ломтиками, лук — колечками, помидоры — крупными дольками.

Приготовить заправку: смешать масло, уксус, перец и соль.

Листья салата выложить на блюдо, на них — мясо, вокруг разложить колечки лука и дольки помидоров. Полить заправкой.



Салат из бараньих мозгов с редькой

300 г бараньих мозгов, 1 крупная редька, 3 яйца, 4 небольших клубня картофеля, 2 соленых огурца, 2 луковицы, майонез, черный молотый перец, соль.



Мозги отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, обсушить, нарезать соломкой. Картофель очистить, отварить в той же воде, нарезать небольшими кубиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, натереть на крупной терке. Редьку очистить и натереть на крупной терке. Огурцы очистить от кожицы и нарезать кубиками. Лук мелко порубить.

Все ингредиенты соединить, посолить по вкусу, обильно поперчить, заправить салатом и перемешать.



Салат с бараниной и рисом

200 г мякоти баранины, 100 г риса, 3 помидора, 2 огурца, 2 луковицы, 20 г зелени укропа, 20 г зелени петрушки, 100 г сметаны, черный молотый перец, соль.

Баранину отварить в подсоленной воде, остудить, нарезать соломкой. Рис отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, остудить. Лук, помидоры и огурцы нарезать тонкими кружочками. Зелень мелко порубить.

Все ингредиенты соединить, посолить и поперчить по вкусу, заправить сметаной и перемешать.



Салат из бараньих ножек

1 кг бараньих ножек, 2 луковицы, 2 моркови, 1 стебель сельдерея, 1 ч. ложка перца горошком, 2 лавровых листа, 1 ст. ложка тертого хрена, 5–6 долек чеснока,



1 банка майонеза, 2 ч. ложки сахара, 0,5 стакана уксуса, соль.

Ножки сварить в подсоленной воде с 1 луковицей, 1 морковью и сельдереем. Снять мясо с костей, нарезать соломкой и выдержать 1 ч в холодном маринаде, сваренном из 1 стакана воды, уксуса, лука, перца, лаврового листа и моркови.

Замаринованное мясо залить майонезом, смешанным с тертым хреном, растолченным чесноком и сахаром.

Перед подачей выдержать салат в холодильнике 2 ч.



Горячий салат из баранины с лапшой

350 г баранины, 1 красная луковица, 3 большие дольки чеснока, 1 маленький стручок красного перца чили, 1 маленькая морковь, 450 г яичной лапши, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки мелко нарубленного свежего имбиря, 1,5 ст. ложки пасты карри, 125 г стручков зеленого гороха, 125 мл куриного бульона, 1,5 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка лимонного сока, листья базилика, соль.

Лапшу отварить в кипящей подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой.

Лук нарезать тонкими полукольцами. Чеснок мелко порубить. Перец чили очистить от семян и мелко порубить. Морковь очистить и натереть на мелкой терке. Стручки гороха разрезать пополам.

Мясо нарезать тонкими ломтиками и обжарить с половиной растительного масла. Мясо вынуть, в сковороду влить оставшееся масло, положить лук, чеснок, имбирь и чили.

Готовить, помешивая, около 2 мин. Положить горох, морковь и баранину. Готовить на сильном огне, поме-



шивая, еще около 2 мин. Влить смесь бульона и пасты, перемешать и готовить еще 1 мин. Добавить сахар и лимонный сок. Постоянно помешивая, тушить 2 мин. После этого положить лапшу, перемешать и прогреть в течение 1 мин.

Салат разложить по тарелкам и украсить листьями базилика.



Салат из баранины с редькой

300 г мякоти баранины, 1 крупная черная редька, 1 луковица, 4 ст. ложки растительного масла, зелень, майонез, лавровый лист, черный перец горошком, черный молотый перец, соль.

Баранину отварить в подсоленной воде с лавровым листом и перцем горошком, остудить, нарезать соломкой. Лук нарезать колечками и обжарить в масле до золотистого цвета. Редьку очистить и нарезать тонкой соломкой.

Все ингредиенты соединить, посолить и поперчить по вкусу, заправить майонезом, перемешать. Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью.



Салат из филе ягненка

800 г филе ягненка, 4 средних клубня картофеля, 500 г свежих шампиньонов, 1 стручок сладкого перца, 100 г кресс-салата, 2 помидора, 2 дольки чеснока, 4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, 1 луковица,



4 ст. ложки воды, зелень, сливочное масло, черный молотый перец, соль.

Картофель отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать кружками. Филе обжарить в сливочном масле по 2–3 мин с обеих сторон, посолить, поперчить, остудить и нарезать соломкой. Шампиньоны очистить, отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать очень тонкими ломтиками. Салат вымыть, обсушить и измельчить. Сладкий перец вымыть, очистить и нарезать маленькими кубиками. Помидоры вымыть и нарезать дольками.

Приготовить заправку из уксуса, растительного масла, воды, раздавленного чеснока, измельченного лука и рубленой зелени.

Все ингредиенты соединить, аккуратно перемешать и полить заправкой.



Салат «Дербент»

200 г мякоти баранины, 3 клубня картофеля, 2 луковицы, 2 яйца, сваренных вкрутую, 2 огурца, 150 г сметаны, 1 сырой яичный желток, 1 желток яйца, сваренного вкрутую, 1 ч. ложка сахара, 0,5 ч. ложки горчицы, сок 0,5 лимона, черный молотый перец, соль.

Баранину отварить в подсоленной воде, остудить, нарезать ломтиками. Картофель отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать небольшими кубиками. Лук мелко порубить. Огурцы нарезать кубиками. Яйца размять вилкой или порубить.

Приготовить заправку. Вареный желток протереть через сито, добавить сырой желток, горчицу, посолить



и поперчить по вкусу, тщательно растереть до образования однородной массы. Непрерывно помешивая, небольшими порциями добавить сметану, а затем влить лимонный сок и тщательно перемешать.

Все ингредиенты соединить, полить заправкой и перемешать.



Салат из баранины с овощами

400 г мякоти баранины, 2–3 клубня картофеля, 1 крупная морковь, 2 огурца, 1 крупная луковица, 3 яйца, 200 г сметаны, зелень, черный молотый перец, соль.

Баранину отварить до готовности в подсоленной воде, остудить и нарезать тонкими ломтиками. Картофель отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать кубиками. Морковь отварить до готовности, остудить, очистить, нарезать маленькими кубиками. Огурцы нарезать так же. Лук мелко порубить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать дольками.

Все ингредиенты соединить, посолить и поперчить по вкусу, перемешать, выложить в салатник, полить сметаной и посыпать измельченной зеленью.



Салат из баранины

600–700 г мякоти баранины, 1 кочан брокколи, 300 г свежих шампиньонов, 2 стручка сладкого красного перца, 150 г растительного масла, 50 мл красного винного



уксуса, 2 ч. ложки горчицы, 1 ч. ложка измельченного майорана, 1 стакан лимонного сока, листья латука, чеснок, жгучий молотый перец, соль.

Мясо отварить до готовности в подсоленной воде, остудить, нарезать небольшими кубиками. Брокколи отварить и нарезать небольшими кусочками. Шампиньоны вымыть, отварить, мелко нарезать. Сладкий перец очистить от семян и перегородок, нарезать соломкой.

Приготовить соус. Масло соединить с уксусом, раздавленным или мелко нарубленным чесноком, лимонным соком, майораном, горчицей, жгучим перцем и солью. Тщательно перемешать.

Все ингредиенты соединить, положить на листья латука и полить соусом. Дать настояться, чтобы салат пропитался.



Теплый салат из баранины с «Фетой»

600 г бараньих стейков, 1 маленькая луковица, 2 дольки чеснока, 250 мл куриного бульона, 2 стручка зеленого сладкого перца, 225 г сыра «Фета», 100 г оливкового масла, 1 ст. ложка свежего лимонного сока, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка семян укропа, 1 ч. ложка сушеного орегано, 4 ст. ложки мелко нарезанной петрушки, натуральный йогурт, листья латука, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, 1 ч. ложка соли.

Сыр нарезать кубиками. Сладкий перец очистить от семян и перегородок, нарезать кубиками. Чеснок мелко порубить. Лук мелко нарезать.

Масло разогреть и обжарить в нем стейки с обеих сторон.

Мясо вынуть, положить лук и чеснок, перемешать и тушить около 2 мин. Добавить стейки, влить бульон,



положить укроп, орегано, посолить и поперчить по вкусу, перемешать. Накрывать посуду крышкой и тушить до готовности мяса. Готовое мясо нарезать мелкими кубиками. В соус, в котором оно готовилось, положить сладкий перец. Тушить, пока перец не станет мягким, а затем откинуть его на сито.

Приготовить заправку. Йогурт соединить с лимонным соком и сахаром, перемешать.

Салатник выстлать листьями латука. Мясо, сладкий перец и сыр перемешать и выложить на листья. Полить заправкой и дать настояться.



Салат из маринованной баранины

500 г мякоти баранины, 1 свекла, 500 г листового салата, растительное масло.

Для маринада: для свеклы — 125 г оливкового масла, гвоздика, 100 мл уксуса, тмин, кориандр, кардамон, соль; для мяса: 200 мл апельсинового сока, 200 мл лимонного сока, базилик, черный молотый перец, соль.

Мясо нарезать небольшими кубиками, залить маринадом из смеси апельсинового и лимонного соков, большого количества измельченного базилика, перца и соли. Мариновать в холодильнике в течение суток. Замаринованное мясо обжарить в масле до готовности.

Свеклу отварить, очистить, нарезать кубиками, залить маринадом. Для маринада прокипятить смесь масла и уксуса с гвоздикой, тмином, кориандром, кардамоном и солью. Мариновать в холодильнике в течение суток.

Листья салата разорвать руками на небольшие кусочки.



Соединить мясо, свеклу и салат, заправить растительным маслом и перемешать.



Салат из баранины по-корейски

400 г мякоти баранины, 1 ст. ложка растительного масла, 4 дольки чеснока, 1 морковь, 25 г зелени петрушки, яблочный уксус, черный молотый перец, соль.

Мясо залить слабым раствором яблочного уксуса и вымочить в течение 5 ч. После этого обсушить, завернуть в полотенце, отбить деревянным молоточком со всех сторон, нашинковать чесноком и натереть чесноком, растолченным с солью. Выложить мясо на противень с разогретым маслом, посыпать морковью, нарезанной соломкой, и запекать в духовке 30 мин, периодически поливая выделяющимся соком.

Готовое мясо нарезать тонкими ломтиками, поперчить по вкусу, посыпать мелко нарезанной зеленью.

САЛАТЫ С ПТИЦЕЙ



Грузинский салат

300 г отварного куриного филе, 300 г сыра «Сулугуни», 150 г ядер грецких орехов, 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 2 ст. ложки измельченной зелени кинзы, 250 мл майонеза, красный молотый перец, соль.

Куриное мясо и сыр нарезать мелкими кубиками. Орехи слегка обжарить на сухой сковороде и измельчить. Лук нарезать кубиками, обжарить до золотистого цвета в растительном масле.

Все ингредиенты соединить, добавить зелень и майонез, посолить и поперчить по вкусу и перемешать.



Салат из курицы с шампиньонами

500 г куриного филе, 300 г свежих шампиньонов, 1 луковица, 1 гранат, оливковое масло, белый молотый перец, соль.

Куриное мясо отварить до готовности в подсоленной воде, остудить, нарезать. Грибы тщательно вы-



мыть, нарезать, обжарить в масле, накрыв сковороду крышкой, остудить. Лук мелко порубить, обжарить в масле, остудить. Гранат очистить.

Мясо, грибы и лук соединить, посолить и поперчить по вкусу, заправить маслом, перемешать, посыпать зернами граната и снова перемешать.



Куриный салат с омлетом

300–400 г куриных грудок, 5–6 яиц, 2–3 ст. ложки молока или сметаны, 1 луковица, 1 банка консервированного зеленого горошка, 250 г майонеза, зелень, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Грудки отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать соломкой. Яйца взбить с молоком или сметаной, посолить и поперчить по вкусу и приготовить омлет на растительном масле. Остудить его и нарезать тонкой соломкой. Лук нарезать тонкими полукольцами, зелень мелко порубить.

Все ингредиенты соединить, добавить горошек, заправить майонезом и аккуратно перемешать.



Салат «Для любимого»

0,5 курицы, 3 яйца, 1 кочан листового салата, 0,5 стакана измельченных ядер грецких орехов, 1 пакетик ржаных сухариков, майонез, лимонный сок, соль.

44 Курицу отварить в подсоленной воде до готовности, остудить, мясо отделить от костей и измельчить.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, размять вилкой или мелко порубить. Салат тонко нашинковать.



Ингредиенты соединить, добавить орехи, заправить смесью майонеза и лимонного сока. Перемешать, посыпать сухариками.



Салат с мясом птицы по-индийски

250 г отварного или жареного мяса птицы, 250 г риса, 80 г растительного масла, 45 мл уксуса, 3 помидора, 5 персиков, 20 г пучка зелени петрушки, 1 ст. ложка томатного соуса, порошок карри, черный молотый перец, соль.

Рис сварить в подсоленной воде, откинуть на сито, обдать холодной водой и обсушить. Смешать с растительным маслом, уксусом, перцем и томатным соусом. Дать немного постоять.

Помидоры нарезать кубиками, мясо птицы — небольшими кусочками, зелень петрушки мелко порубить. Смешать с рисом. Выложить на блюдо, оформить половинками персиков, слегка присыпав их порошком карри.



Салат «Нильс»

300 г отварного гусиного мяса, 3 отварных клубня картофеля, 2 яблока, 2 отварные моркови, 1 стручок сладкого перца, 3 помидора, 100 г консервированного зеле-



ного горошка, 1 кочан цветной капусты, 1 огурец, 200 г майонеза, соль.

Гусиное мясо измельчить. Картофель и морковь нарезать кубиками. Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, натереть на крупной терке.

Помидоры нарезать тонкими ломтиками, перец — соломкой. Цветную капусту отварить в подсоленной воде до готовности, охладить, разобрать на соцветия.

Все ингредиенты соединить, заправить майонезом и аккуратно перемешать.



Салат из копченой курицы и дикого риса

2 копченые куриные грудки, 150 г дикого риса, 4 ст. ложки оливкового масла, 1 консервированный абрикос, 1 долька чеснока, 1 ст. ложка белого винного уксуса, 1 ст. ложка лимонного сока, 0,5 ст. ложки порошка карри, 6 ст. ложек сметаны, 3 ст. ложки газированной воды, 2 пера зеленого лука, соль.

Рис залить 600 мл горячей воды, перемешать и варить, помешивая, 40 мин, пока вся вода не впитается, а зерна не раскроются. Переложить рис в другую посуду, посолить по вкусу, добавить 1 ст. ложку масла, перемешать. Остудить под крышкой.

Куриное мясо нарезать кубиками, смешать с рисом, накрыть крышкой.

Приготовить заправку. С помощью блендера измельчить абрикос, чеснок, уксус, лимонный сок и карри в однородную массу. Не выключая блендера, тонкой струйкой влить оставшееся масло. Получившуюся смесь соединить

со сметаной и перемешать. Перед подачей влить газированную воду, перемешать.

Лук крупно нарезать и посыпать им рис с курицей. Заправку подать отдельно.



Куриный салат «Нежность»

1 крупный куриный окорок, 3 яйца, 1 луковица, 3–4 ст. ложки майонеза или густой сметаны, растительное масло, соль.

Окорок отварить в подсоленной воде до готовности, остудить и разобрать руками на небольшие кусочки или мелко порубить.

Яйца взбить с небольшим количеством соли и поджарить на растительном масле несколько очень тонких блинчиков. Остудить их, сложить стопкой и нарезать тонкой соломкой.

Лук мелко порубить, добавить куриное мясо, яичную соломку, заправить майонезом (сметаной) и аккуратно перемешать.



Салат из гичи по-охотничьи

200 г вареного или консервированного мяса дичи, 200 г свежих шампиньонов, 100 г вареного сельдерея, 1 маринованный огурец, 50 г анчоусной пасты, 150 г майонеза, камберлендский соус.



Шампиньоны тщательно вымыть, отварить, остудить и мелко нарезать. Мясо и сельдерей нарезать так же. Огурец нарезать мелкими кубиками. Ингредиенты соединить, заправить смесью анчоусной пасты, майонеза и небольшого количества камберлендского соуса.



Куриный салат с авокадо

800 г вареного куриного филе, 1 плод авокадо, 200 г черного винограда, 2 мандарина, листья салата, 50 г ядер лесных орехов, 2 ст. ложки майонеза, 3 ст. ложки сливок, 1 ст. ложка сухого шерри, 3 ст. ложки апельсинового сока, 0,5 ч. ложки соли.

Куриное мясо нарезать небольшими кусочками. Авокадо очистить и нарезать тонкой соломкой или ломтиками. Из винограда удалить косточки, ягоды разрезать пополам. Очистить мандарины и разделить на дольки. Все ингредиенты соединить, перемешать и выложить в салатник на листья салата.

Смешать майонез со сливками, шерри и апельсиновым соком, посолить по вкусу. Получившейся заправкой полить салат и посыпать его орехами.



Салат «На привале»

200 г отварной или жареной дичи, 1 клубень картофеля, 1 огурец, 1 морковь, 0,25 некрупного кочана



белокочанной капусты, 1 помидор, 1 стебель сельдерея, 1 банка консервированной кукурузы или горошка, 250 г майонеза, листовой салат, зелень, соль.

Картофель, морковь и капусту отварить отдельно друг от друга, остудить. Картофель и морковь очистить и нарезать тонкими кружочками, капусту тонко нашинковать. Стебель сельдерея мелко нарезать. Помидор и огурец нарезать тонкими кружочками. Листовой салат тонко нашинковать. Мясо нарезать тонкими ломтиками.

В середину блюда положить салат, вокруг разместить овощи, выложенные горками. Во втором круге — ломтики дичи, между которыми положить горкой кукурузу или горошек. Полить все майонезом и посыпать измельченной зеленью.



Салат из запеченного цыпленка с грибами

0,5 цыпленка, 125 г шампиньонов, 40 г сливочного масла, 3 помидора, 1 луковица, 250 г отварного риса, 500 мл бульона или воды, 1 ч. ложка уксуса, лимонный сок, листья сельдерея, консервированный горошек, черный молотый перец, соль.

Шампиньоны тщательно вымыть, нарезать ломтиками и сбрызнуть лимонным соком. Дать немного настояться. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и разрезать каждый на четыре части. Лук мелко порубить. Листья сельдерея тонко нашинковать.

Грибы слегка обжарить в масле вместе с сельдереем, добавить грибы, немного потушить, посолить и поперчить по вкусу, добавить рис. Тушить, помешивая, пока



рис не станет прозрачным. После этого влить бульон или воду, проварить 10 мин, добавить горошек. Готовить на слабом огне, пока рис не впитает всю жидкость. Снять с огня и остудить.

Цыпленка запечь в духовке до готовности, остудить, разделить мясо от костей и мелко нарезать.

Кусочки цыпленка соединить с рисом, добавить помидоры, перемешать. Накрыть посуду крышкой и поставить на 1 ч в холодильник.



Салат из птицы по-немецки

350 г отварного мяса птицы, 2 яйца, 100 г отварных шампиньонов, 100 г консервированной спаржи, 100 г ананаса, 250 г майонеза.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, разрезать каждое на четыре дольки. Мясо птицы, грибы, спаржу и ананас мелко нарезать.

Все ингредиенты соединить, заправить майонезом и перемешать.



Салат «Гранатовый браслет»

1–2 куриных окорока, 1 средняя свекла, 2 моркови, 3 крупных клубня картофеля, 2 небольшие луковицы, 1 гранат, майонез, соль.

50 Свеклу, морковь и картофель отварить отдельно друг от друга, остудить, очистить, нарезать маленьки-

ми кубиками. Куриное мясо отварить в подсоленной воде, остудить и мелко нарезать. Лук мелко порубить.



На плоское блюдо выложить слоями: свеклу, морковь, лук, мясо, картофель. Каждый слой промазать майонезом. Верхний слой (майонез) посыпать зернами граната.



Салат из индейки по-венгерски

300 г отварного мяса птицы, 2 стручка сладкого перца, 3 вареных яйца, 50 г клубники или земляники, 0,75 стакана майонеза, соль.

Мясо мелко нарезать. Перец очистить от семян и перегородок, нарезать тонкой соломкой. Яйца разрезать на четыре части. Добавив ягоды, смешать все с майонезом, посолить по вкусу.



Куриный салат с виноградом

1 кг куриного мяса, 400 г огурцов, 4 маленьких помидора, 250 г черного винограда, 200 г салата, 50 г зелени, 1 луковица, 3 ст. ложки виноградного уксуса, 2 ст. ложки виноградного сока, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка измельченного укропа, белый молотый перец, соль.

Куриное мясо сварить в подсоленной воде с зеленью, остудить и мелко нарезать. Огурцы нарезать маленькими кубиками или тонкой соломкой. Каждый помидор разрезать на 8 частей. Лук нарезать тонкими колеч-



ками. Из винограда удалить косточки, ягоды разрезать пополам. Листья салата нарезать тонкой соломкой. Все ингредиенты соединить, перемешать и выложить в салатник.

Приготовить заправку: смешать уксус, сок, масло, посолить и поперчить по вкусу. Полить заправкой салат и посыпать его укропом.



Салат «Птичий двор»

200 г отварного куриного мяса, 2 клубня картофеля, 1 кочан цветной капусты, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 яйца, 1 луковица, 200 г сметаны, зелень петрушки, соль.

Картофель отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать небольшими кубиками. Цветную капусту отварить в подсоленной воде до готовности, охладить, разобрать на соцветия, мелко нарезать. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить или размять вилкой. Зелень измельчить. Лук нарезать тонкими полукольцами. Куриное мясо мелко нарезать, добавить остальные ингредиенты, посолить по вкусу, заправить сметаной и перемешать.



Салат «Кармен»

2 стручка красного сладкого перца, 150 г отварного мяса цыпленка, 150 г зеленого горошка, 200 г риса, 20 мл уксуса, 20 г растительного масла, 30 г столовой горчицы, 10 г зелени петрушки, 10 г эстрагона, соль.



Стручки перца испечь в духовке, очистить и нарезать соломкой. Так же нарезать мясо цыпленка. Молодой горошек отварить (консервированный просто отцедить). Отварить рис в подсоленной воде в течение 15 мин или припустить его с растительным маслом и овощным отваром.

Приготовить заправку, смешав уксус, растительное масло, горчицу и немного соли.

Все ингредиенты соединить, залить заправкой. Готовый салат посыпать измельченной петрушкой и эстрагоном.



Салат из курицы с баклажанами

1 курица, 1–2 баклажана, 1 банка шампиньонов, 2 соленых огурца, тертый сыр, 1 луковица, зелень, майонез, растительное масло, соль.

Курицу отварить в подсоленной воде, остудить, разделить мясо от костей и мелко нарезать. Баклажаны вымыть, нарезать кубиками, обжарить с измельченным луком на растительном масле до готовности. Огурцы нарезать кубиками. Все ингредиенты соединить, добавить грибы, зелень и немного сыра. Заправить майонезом и аккуратно перемешать.



Салат из птицы с грушами

500 г мяса птицы, 2–3 груши, 100 г сметаны, 2 ст. ложки горчицы, 1 лимон, зелень, черный и красный молотый перец, соль.



Мясо птицы приготовить в гриле, остудить, мелко нарезать. Груши очистить от кожицы и сердцевины, нарезать маленькими кубиками.

Ингредиенты соединить, посолить и поперчить по вкусу, добавить лимонный сок, перемешать. Дать слегка настояться, затем заправить смесью сметаны и горчицы. Украсить зеленью.



Салат из курицы с фруктами

400 г копченого куриного мяса, 150 г консервированных ананасов, 150 г консервированных персиков, 150 г консервированных абрикосов, майонез.

Мясо нарезать небольшими кубиками. Фрукты нарезать так же. Ингредиенты соединить, заправить майонезом и аккуратно перемешать. Указанные фрукты можно заменить другими, а вместо майонеза использовать густую сметану либо натуральный йогурт.



Салат «Оливье» (старинный рецепт)

2 рябчика, 1 телячий язык, 100 г паюсной икры, 200 г листового салата, 25 отварных раков, 200 г пикулей, 100 г сои кабуль, 2 свежих огурца, 100 г каперсов, 5 яиц, соль.

Для соуса: 2 яйца, 400 г оливкового масла, 100 мл французского уксуса.



костей и мелко порубить. Язык вымыть, отварить в подсоленной воде, очистить, мелко нарезать. Салат вымыть, обсушить, разорвать на маленькие кусочки. Из раков извлечь мясо, раскрошить. Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить. Огурцы вымыть, обсушить, нарезать маленькими кубиками. Сою нарезать. Все ингредиенты соединить, добавить пикули и каперсы, заправить соусом и аккуратно перемешать.

Для соуса соединить яйца, оливковое масло и уксус и взбить до образования однородной массы.



Салат из курицы с дыней

4 вареные куриные грудки, 1 маленькая дыня, 1 стакан измельченного корня сельдерея, 1 стакан мелко нарезанного редиса, 1 вареное яйцо, 4 ст. ложки майонеза.

Дыню очистить, разрезать пополам, удалить косточки. От каждой половинки отрезать по кольцу, остальную мякоть нарезать кубиками. Куриное мясо мелко порубить, добавить дыню, сельдерей, редис, мелко нарезанное яйцо, заправить майонезом и перемешать.

На два блюда положить по кольцу дыни, в середину выложить горкой салат.



Пикантный салат

2 куриные грудки, 2 крупные луковицы, 2 крупные моркови, растительное масло, уксус, сахар, 250 г майонеза, белый молотый перец, соль.



Куриное мясо мелко нарезать, обжарить до готовности в растительном масле, посолить и поперчить по вкусу. Переложить в другую посуду, накрыть крышкой.

Морковь очистить, нарезать тонкой соломкой и обжарить в растительном масле. Переложить в другую посуду, накрыть крышкой. В этой же сковороде обжарить мелко нарезанный лук. Курицу выложить в салатник, разровнять. Сверху положить морковь, на нее — лук. Слить лишний жир и остудить.

Приготовить соус. Майонез соединить с небольшим количеством уксуса, добавить немного сахара и соли, тщательно перемешать.

Остывший салат залить соусом, дать ему настояться. Перед подачей перемешать.



Салат из яичной лапши с курицей и кунжутом

225 г куриной грудинки без костей, 400 г свежей тонкой яичной лапши, 1 морковь, 50 г стручкового гороха, 115 г бобовых побегов, 2 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки обжаренных кунжутных семян, 2 пера зеленого лука, кинза, соль.

Для заправки: 3 ст. ложки шерри-уксуса, 5 ст. ложек соевого соуса, 4 ст. ложки кунжутного масла, 6 ст. ложек светлого оливкового масла, 1 долька чеснока, 1 ч. ложка тертого свежего имбирного корня, черный молотый перец, соль.

Приготовить заправку: все ингредиенты соединить (чеснок мелко порубить или раздавить) и тщательно перемешать. Дать настояться.

Лапшу сварить, промыть в холодной проточной воде и обсушить. Морковь очистить и нарезать тонкой



соломкой. Стручки гороха и бобовые побеги про-
бланшировать в кипящей воде около 1 мин, осту-
дить.

Лапшу соединить с морковью, горохом и побегами, доба-
вить половину заправки, посолить по вкусу, перемешать.

Куриное мясо нарезать тонкими ломтиками, обжарить в
разогретом масле до золотистой корочки. Снять сковороду
с огня, положить в нее кунжутное семя, добавить немного
заправки, перемешать.

Лапшу с овощами разложить по сервировочным тарелкам,
сделать в середине углубление, положить в него мясо, посы-
пать измельченным луком и кинзой, полить оставшейся
заправкой.



Куриный салат по-азиатски

2 отварные куриные грудки без кожи, 0,5 стакана измель-
ченных обжаренных ядер миндаля, 200–250 г листового са-
лата или молодой зелени, растительное масло, белый молотый
перец, соль.

Для заправки: 0,5 стакана сливового пюре, 0,3 стакана
воды, 2 ст. ложки рисового уксуса, 2 ч. ложки лимонного сока,
1 ч. ложка кунжутного масла, 1 ч. ложка измельченного чес-
нока, 0,5 ч. ложки красного молотого перца, 1 ст. ложка из-
мельченной кинзы.

Куриные грудки посолить и поперчить, положить в разо-
гретое масло, накрыть посуду крышкой и прогреть на слабом
огне в течение 5 мин. Затем грудки перевернуть и готовить
еще 5 мин. Готовое мясо остудить и нарезать ломти-
ками. Листовой салат или зелень мелко нарезать.



Приготовить заправку: все ингредиенты соединить и взбить.

Зелень соединить примерно с двумя третями заправки, перемешать, выложить на блюдо, на ней разложить ломтики курицы, полить оставшейся заправкой, посыпать миндалем.



Салат «Егерский»

300 г отварного утиного мяса, 2 стакана отварного риса, 3 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 3 яйца, 1 редька, 2 яблока, 2 ст. ложки клюквы, 200 г майонеза, зелень укропа.

Картофель отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать кубиками. Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить или размять вилкой. Мясо мелко нарезать. Огурцы нарезать соломкой. Укроп порубить. Редьку очистить, натереть на крупной терке. Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать тонкими ломтиками.

Все ингредиенты соединить, добавить клюкву и рис, заправить майонезом и перемешать.



Салат из курицы со сгущенным молоком

400 г вареного куриного мяса, 1–2 яблока, 1 небольшой апельсин, 1 персик, 50 г вишни, 200 г майонеза, 100 г сгущенного молока без сахара, лимонный сок.

58 Куриное мясо нарезать ломтиками и сбрызнуть лимонным соком. Персик, апельсин и яблоки очистить



от кожицы, сердцевины, косточек и нарезать тонкими ломтиками. Все ингредиенты соединить, заправить смесью майонеза со сгущенным молоком и перемешать.

Поставить в холодильник в закрытой посуде на 1 ч. Готовый салат украсить вишнями и дольками апельсина.



Салат с курицей и мандаринами

200 г отварного куриного мяса, 3–4 мандарина, 0,5 стакана отварного риса, 100 г майонеза, 1 небольшое яблоко, 1 помидор, 75 г чернослива без косточек, 25 г листового салата, зелень.

Мясо нарезать поперек волокон тонкими ломтиками. Яблоко очистить от кожицы и семян, нарезать соломкой. Помидор нарезать дольками. Мандарины очистить, разобрать на дольки, удалить пленки. Чернослив распарить.

Рис соединить с мясом, яблоками и помидором, заправить майонезом. Салатник выстлать листьями салата, на них положить смесь, украсить дольками мандарина и черносливом, посыпать измельченной зеленью.



Салат «Купеческий»

300 г отварного куриного мяса, 2 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 6 вареных раков, 4 яйца, 2 ст. ложки острого кетчупа, 100 г майонеза, зелень сельдерея.



Картофель отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать кубиками. Огурцы нарезать так же. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, порубить вместе с сельдереем. Куриное мясо мелко порубить. Из раков извлечь мясо и порубить его.

Все ингредиенты соединить, заправить смесью майонеза и кетчупа и перемешать.



Салат «Лапландия»

350 г отварного утиного мяса, 4 клубня картофеля, 2 свежих огурца, 2 помидора, 250 г майонеза, черный молотый перец, соль.

Картофель отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать кубиками. Мясо мелко порубить. Огурцы и помидоры нарезать тонкими ломтиками.

Все ингредиенты соединить, посолить и поперчить по вкусу, заправить майонезом и перемешать.



Салат с уткой, лапшой и кунжутом

2 утиные грудки, 1 ст. ложка растительного масла, 150 г сахарного стручкового горошка, 2 моркови, 225 г яичной лапши, 6 перьев зеленого лука, зелень кинзы, соль.

Для маринада: 1 ст. ложка кунжутного масла, 1 ч. ложка молотого кориандра, 1 ч. ложка смеси разных специй.

Для заправки: 1 ст. ложка чесночного уксуса, 1 ч. ложка коричневого сахара, 1 ч. ложка соевого соуса, 1 ст. ложка жареного кунжутного семени, 3 ст. ложки подсол-

печного масла, 2 ст. ложки кунжутного масла, черный молотый перец.



Приготовить маринад, смешав все ингредиенты. Утку нарезать тонкими ломтиками, залить маринадом, накрыть посуду крышкой. Мариновать в холодном месте около получаса.

Замаринованную утку обжарить в горячем масле, постоянно помешивая, в течение 3–4 мин.

Морковь очистить, нарезать соломкой, положить в корзину пароварки вместе с горошком. Поставить корзину на кастрюлю с кипящей водой, в которую положена лапша. Варить до готовности лапши. Лапшу откинуть на дуршлаг, промыть и обсушить.

Приготовить заправку: соединить уксус, сахар, соевый соус, кунжут, перец. Взбивая, добавить понемногу подсолнечное и кунжутное масло.

Выложить лапшу на блюдо, полить заправкой, перемешать. Добавить горошек, морковь, измельченный лук, утку и снова перемешать. Готовое блюдо посыпать измельченной кинзой.



Салат «Метрополь»

200 г отварной курицы, 50 г отварной куропатки, 1–2 клубня картофеля, 100 г корнишонов, 250 г майонеза, 50 г соуса «Южный», 50 г черной икры, 50 г красной икры, 1 вареное яйцо, фрукты, белый молотый перец, соль.

Картофель отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать маленькими кубиками. Мясо курицы,



куропатки и корнишоны мелко нарезать. Ингредиенты соединить, посолить и поперчить по вкусу, добавить половину красной и черной икры, соус, половину майонеза и перемешать.

Смесь выложить в салатник, залить оставшимся майонезом, украсить дольками фруктов, кружочками яйца и оставшейся икрой.



Салат «Тоска»

400 г отварного мяса цыпленка, 120 г корня сельдерея, 150 г свежих грибов, 1 ст. ложка каперсов, 300 г сыра, 150 г майонеза, 1 помидор, соль.

Мясо цыпленка нарезать соломкой. Грибы отварить, измельчить. Сельдерей нарезать соломкой или натереть на крупной терке. Сыр натереть на крупной терке.

Ингредиенты соединить, добавить каперсы, посолить по вкусу, заправить майонезом и перемешать. Выложить в салатник и украсить дольками помидора.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
Салаты с говядиной и телятиной	5
Салаты со свининой	13
Салаты с бараниной	34
Салаты с птицей.	43

100 ЛУЧШИХ САЛАТОВ С МЯСОМ

Художественный редактор А. Г. Лютиков
Верстка А. Г. Вайник
Корректор И. Г. Иванова
Художник А. Г. Вайник

ООО «Издательство «Терция»
191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н
E-mail: 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 E-mail: 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

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

International Sales: International wholesale customers should contact «Deep Pocket»
Pvt. Ltd. for their orders. 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

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, сайт: 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 04.03.2008.
Формат 70х100 1/32. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.
Тираж 10 000 экз. Заказ № 1645

Отпечатано с готовых файлов заказчика в ОАО «ИПК
«Ульяновский Дом печати». 432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

www.infanata.org

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями! Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

www.infanata.org