

Салаты с овощами, мясом, рыбой. Как выбрать, что приготовить

Автор:

[Сборник рецептов](#)

Салаты с овощами, мясом, рыбой. Как выбрать, что приготовить

Сборник рецептов

Салаты – это не только вкусное, но и универсальное блюдо: их можно использовать и как закуску, и как второе блюдо, и даже как десерт, их готовят и каждый день, и по праздникам. Разнообразие продуктов, из которых можно приготовить салат, может удовлетворить вкусы и самых изысканных гурманов, и людей, неприхотливых в еде.

Салаты с овощами, мясом, рыбой. Как выбрать, что приготовить

Авокадо

Как выбирать

Авокадо следует покупать за 3–7 дней до их использования. Выбирайте плоды с ровной окраской, чуть мягкие ближе к плодоножке. Плод должен быть не слишком жестким, с блестящей кожицей темно-зеленого цвета. Неспелое авокадо может полежать несколько дней при комнатной температуре.

Как разделявать

Разрезать авокадо нужно вдоль косточки. Поворотом ножа разделить половинки, удалить косточку. Снять или срезать кожуру, начиная с узкого конца плодоножки. Смазать срезы авокадо лимонным соком, чтобы избежать потемнения.

Салат из лосося с солеными огурцами и авокадо

Ингредиенты: 60 г лосося в собственном соку· 1/2 вареного яйца· 30 г соленых огурцов· 20 г отварного риса· по 10 г зеленого горошка и листового салата· 15 г авокадо· 50 г майонеза и зелень.

Огурцы, яйца и авокадо нарезать кубиками, листья – соломкой, рыбу разделить на 3-4 части.

Осторожно перемешать все компоненты.

Украсить веточками зелени.

Салат из тунца с цукини и авокадо

Ингредиенты: 1 банка (200 г) консервированного тунца· зелень· 100 г отварного риса· 1/2 авокадо· 1 жареный цукини· 1 огурец среднего размера и заправка.

Рыбу разделить на кусочки. Авокадо и огурец нарезать кубиками, зелень измельчить.

Осторожно перемешать подготовленные продукты с рисом и полить заправкой.

Украсить веточками зелени и кружочками кабачков.

Приготовление заправки. В кастрюлю с 1 ст. л. горячего растительного масла положить 1 мелко нарезанную луковицу и измельченный зубок чеснока. Готовить около 5 мин. (пока лук не станет мягким), часто помешивая. Добавить по 2 ст. л. муки и порошка карри и готовить еще 2 мин. Постепенно влить половину сока из банки с консервированным тунцом (200 г) в смесь и довести ее до кипения, часто помешивая. Добавить 400 г консервированных помидоров в собственном соку и размять их ложкой. Влить 125 мл сливок, приправить молотым перцем, солью и варить еще 3–4 мин.

Артишоки

Как выбирать

Чем меньше артишок, тем мягче его съедобные части: стебли, толстое основание листьев и донышко. У свежих плодов кончики чешуек светлые и сочные. Если потереть лист между пальцами, свежий артишок издает характерный писк. Значительно отошедшие листья (расстилающиеся) – признак перезрелости. Артишоки нельзя готовить в алюминиевой или железной посуде: они темнеют.

Как обрабатывать

Хорошо вымыть артишоки под проточной водой.

Острым ножом срезать верхушки лепестков примерно на 3 см, затем отрезать стебель и очистить его. Отогнуть крупные боковые листья. Ножницами срезать колючие кончики.

Кастрюлю наполнить водой на четверть, добавить 1 ч. л. лимонного сока и довести ее до кипения. Положить артишоки стеблем вниз и прокипятить 1 мин. Затем убавить огонь и тушить 30–40 мин., пока средняя часть не будет легко прокалываться. Слить воду.

Хранить артишок можно в закрытом пластиковом мешочке, предварительно накапав в него немного воды, что сохранит его свежесть.

Салат из артишоков с помидорами и яблоками

Ингредиенты: 300 г донышек артишоков· 50 г салата-латука· 150 г помидоров (без кожицы и семян)· 2 яблока· 100 г корня сельдерея· заправка.

Заправка: 3 ст. л. оливкового масла· 1 ст. л. винного уксуса· перец.

Сельдерей нарезать соломкой, а яблоки, помидоры и вареные артишоки – мелкими кубиками.

Перемешать все с заправкой, уложить горкой в салатник и украсить листьями латука.

Салат «Прованский»

Ингредиенты: крупные артишоки· растительное масло· помидоры· филе анчоуса и заправка.

Заправка: 200 г йогурта· 4 ст. л. майонеза· 8 ст. л. апельсинового сока· 1 ч. л. тертой апельсиновой цедры· молотый перец и соль.

Донышки артишоков нарезать ломтиками и обжарить в масле. Затем смешать с ломтиками помидоров, полосками филе и заправкой.

Баклажаны

Как выбирать

Покупайте крепкие, плотные, равномерно окрашенные темно-фиолетовые баклажаны. Кожира должна быть глянцевой, без повреждений. Мягкие или сморщенные плоды имеют горьковатый вкус и неприятный запах.

Перед приготовлением

Для уменьшения горечи нарезать баклажаны ломтиками или кубиками, положить в дуршлаг, посолить и отставить на 15–30 мин. Хорошо промыть мякоть, обсушить бумажным полотенцем.

Некоторые виды баклажанов не имеют выраженного горького вкуса и не требуют предварительной обработки.

Салат из баклажанов под чесночно-лимонным соусом

Ингредиенты: 800 г баклажанов· 100 г помидоров· 50 г сладкого перца· зелень петрушки и укропа· заправка.

Заправка: 150 мл оливкового масла· 4 ст. л. лимонного сока· 2 зубка измельченного чеснока· молотый перец и соль.

Баклажаны испечь в сильно нагретой духовке, очистить от кожицы и мелко порубить. Помидоры и перец, обдав кипятком, очистить от кожицы, семян и тоже мелко нарезать.

Салат соединить с заправкой, посыпать зеленью и до подачи держать в холодильнике.

Кабачки и цукини

Конец ознакомительного фрагмента.

Купить: https://tellnovel.me/sbornik-receptov_/salaty-s-ovoschami-myasom-ryboy-kak-vybrat-cto-prigotovit

надано

Прочитайте цю книгу цілком, купивши повну легальну версію: [Купити](#)