

Праздничные салаты

Автор:

Дарья Костина

Праздничные салаты

Дарья Костина

Быстро, вкусно, просто

Салаты из мяса и птицы, рыбы и морепродуктов, из самых разнообразных овощей и фруктов – простые в приготовлении и такие, над которыми придется потрудиться, – все рецепты к вашим услугам. Удивите и порадуйте ваших друзей и близких!

Праздничные салаты

Приятного аппетита!

Считается, что повар может испортить кашу, но салат – никогда. Народная итальянская мудрость гласит: салат должны готовить четыре повара. Повар-скупец приправит салат уксусом, повар-философ добавит соль, повар-мот масло, а повар-художник оформит блюдо. Вот эти четыре шуточные заповеди желательно знать каждому, кто приступает к приготовлению салата, будь он для праздничного или будничного стола.

Основное назначение салатов – улучшать аппетит, способствовать выделению желудочного сока и усвоению пищи. Вот почему салаты предваряют трапезу и являются необходимыми блюдами. При этом они должны быть не только вкусными, но и красиво оформленными, ибо всегда нужно помнить, что глаза

помогают есть.

Салаты можно назвать одним из главных блюд. Ведь ни одно застолье не обходится без них. И так хочется поставить на праздничный стол наряду с традиционными блюдами что-то необычное, новое, вкусное...

В нашей книге вы найдете множество рецептов, с помощью которых вы сможете удивить и порадовать своих близких и друзей.

Салаты из мяса и птицы, рыбы и морепродуктов, из самых разнообразных овощей и фруктов – простые в приготовлении и такие, над которыми придется потрудиться – все рецепты этой книге к вашим услугам.

Как и везде, в приготовлении салатов есть свои основные правила: во-первых, использовать можно все продукты, но только в правильном сочетании, во-вторых, заправка должна дополнять вкус салата, а не противоречить ему, в-третьих, нужно очень осторожно солить (некоторые продукты очень чувствительны к соли), в-четвертых, состав салата должен соотноситься с другими блюдами на вашем столе, а не повторять их. И еще: хороший салат – это сочный салат. При выборе салата для подачи ко вторым блюдам учитывайте сытность основного блюда. Например, если основное блюдо плов, то салат должен быть легким, овощным. А если основное блюдо легкое по составу, то салат выбирается более сытный.

Готовить салаты рекомендуется перед самой едой, иначе они теряют пищевую ценность и, более того, могут стать причиной пищевого отравления. Заправлять салаты можно любым растительным маслом, сливками, кефиром, сметаной, медом и лимонным соком. Обязательно добавляйте в салаты щепотку мелко нарезанной зелени укропа, петрушки, зеленого лука.

Для того чтобы придать салату пикантный, неповторимый вкус, не следует пренебрегать пряностями, приправами и специями.

Своеобразие, индивидуальность, умение творчески воспринимать любой рецепт – вот что должно отличать хорошую хозяйку! Ведь идею можно почерпнуть в любой кулинарной книге, немного подправить, что-то изменить – и вы – автор нового блюда!

Удачи вам и приятного аппетита!

Как украсить праздничный салат

Очевидно, что наш аппетит очень сильно зависит от внешнего вида блюда, поэтому важно позаботиться не только о вкусе, но и о приятном виде салатов.

Как правило, салаты украшаются продуктами, отличающимися хорошим вкусом, красивым или ярким цветом и формой, а также входят в состав продуктов, из которых приготовлен салат, или подходят к ним близко по вкусу.

Украшая салат, важно не «переборщить» – украшать следует умеренно так, чтобы был хорошо виден его основной состав, поскольку толстый слой декора портит внешний вид салата. Край салатника должен быть свободным: чтобы его можно было поднимать и передавать. Это правило распространяется и на салаты, которые украшены крупными ломтиками овощей или яиц.

В том случае, если на стол подается несколько салатов, каждый из них должен быть украшен разными продуктами, которые кладутся непосредственно перед его подачей на стол, поскольку в противном случае они быстро засыхают и вместо украшения портят внешний вид салата.

Если салат украшается зеленью, то молодые листья можно не нарезать, а положить сверху или сбоку целиком: так они смотрятся весьма неплохо. Обычно при украшении блюд листовым салатом берут небольшие листья или отрезанные, слегка загнутые края листьев.

Если для украшения салатов используют помидоры, то их следует разрезать на тонкие ломтики, кружочки или дольки. А огурцы нарезаются тонкими кружочками и укладываются на салат целыми или надрезанными до середины и свернутыми в виде колокольчика. Чтобы создать определенный цветовой эффект огурцы для украшения от кожицы не очищаются.

Стручки красного сладкого или зеленого перца режут колечками, мелкими квадратиками, треугольниками, соломкой или звездочками.

Вареную морковь нарезают в виде звездочек или цветочков: в целой моркови делаются продольные надрезы разной глубины, после чего она нарезается ломтиками.

Если салат решено украсить свеклой, она измельчается и кладется на небольшой листик салата или капусты, чтобы яркий свекольный сок не растекался и не впитывался другими продуктами.

Крутые яйца для украшения салата режутся ножом на дольки, кружочки или отдельно измельчаются белки и тщательно крошатся желтки. При нарезке яиц можно использовать яйцерезку.

Украшения с острым вкусом – горький стручковый перец, «лилия» из репчатого лука или украшения из мелких луковок укладываются так, чтобы их при необходимости, можно было отодвинуть в сторону, не испортив внешнего вида салата.

Некоторые овощные салаты можно группировать по цвету: например, белую и красную капусту, зеленую стручковую фасоль с цветной капустой, красные стручки сладкого перца – с зелеными.

Неплохим украшением салата является сеточка из майонеза или сметаны. Чтобы ее нанести на салат, используются шприц для крема или кулек из пергаментной бумаги с отрезанным кончиком (диаметр отверстия не должен превышать 1,5 см).

Майонез можно сделать цветным: например, при добавлении небольшого количества готовой горчицы он приобретает желтый цвет, а если добавить красное столовое вино или свекольный сок – вишневый. Добавление томата даст майонезу оранжевый цвет, а если добавить пюре из щавеля и шпината – зеленый.

Салаты из мяса, птицы, дичи и мясопродуктов

Салат праздничный

1 кг картофеля, 250–300 г моркови, 1 банка консервированного горошка, 1 печеная красная свекла, 250–300 г жареного мяса или колбасы, 3–4 яйца, сваренных вкрутую, 3–4 сырых яйца, 2–3 стакана растительного масла, 2 головки репчатого лука, 3–4 соленых огурца, 2 лимона, 1 ч. ложка тмина, горчица, 20 маслин (без косточек), черная или красная икра, свежие помидоры.

Картофель, нарезанный кубиками, отварить в подсоленной воде, ароматизированной тмином. Морковь, нарезанную кубиками, отварить в подсоленной воде, добавив ложку растительного масла и щепотку натертой лимонной цедры.

Нашинковать лук, слегка посолить и растереть рукой, затем прибавить к нему 1/3 часть картофеля. Смесь выложить в глубокую салатницу и залить 3 ложками растительного масла. Последовательно добавить горошек, смешанный с оставшимися 2/3 картофеля, нарезанные кубиками соленые огурцы, морковь, свеклу и мясо.

Из сырых яичных желтков и остального количества растительного масла приготовить майонез. Половину майонеза развести частью картофельного отвара, заправить лимонным соком и посолить.

Залить готовый салат, затем распределить на порции и каждую порцию украсить дольками помидоров, сваренных вкрутую яиц, очищенным от кожицы лимоном, маслинами и петрушкой по желанию.

Острый мясной салат

400 г говяжьего филе толщиной 2,5 см, 1/2 красной луковицы, 1 ст. ложка оливкового масла, 2 ст. ложки соевого соуса, 3 ст. ложки лимонного сока, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка молотого перца чили, 1 ст. ложка измельченных листьев мяты, 1 пучок листьев зеленого салата, 1–2 ст. ложки измельченных листьев базилика, соль и черный молотый перец по вкусу.

Подготовленную говядину отбить, натереть солью и черным молотым перцем, выложить в сковороду с разогретым оливковым маслом и обжаривать по 1,5 минуты с каждой стороны. Обжаренную говядину оставить на 5 минут, а потом порезать тонкой соломкой. Лимонный сок перемешать с сахаром и соевым соусом, полить этой смесью мясо, добавить мелко нашинкованный лук, молотый перец чили, половину мяты и перемешать.

На блюдо уложить вымытые листья салата, сверху уложить мясной салат, посыпать оставшейся мятой и базиликом и подать.

Салат по-швейцарски

300 г отварной телятины, 2 яблока, 2 луковицы, 2 соленых огурца, 2–3 ст. ложки оливкового масла, 1 ч. ложка сахара, 1/3 ч. ложки горчицы, 1 пучок листьев салата, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Отварную телятину нарезать небольшими кубиками. Очищенный лук мелко нашинковать. Соленые огурцы очистить от кожицы и нарезать маленькими кубиками. Листья салата хорошо промыть, отряхнуть и мелко нарезать. Яблоки очистить от сердцевин и порезать на небольшие кусочки.

Подготовленные продукты перемешать, заправить смесью оливкового масла, сахара и горчицы, посолить, поперчить и еще раз перемешать.

Готовый салат выложить горкой в салатник, украсить ломтиками мяса, посыпать зеленью и подать на стол.

Салат «Наполеон»

200 г вареной свинины, 4 картофелины, 1 стакан чернослива, 200 г свежих грибов, 1 луковица, 1–2 ст. ложки растительного масла, 100 г тертого твердого сыра, 1–2 ст. ложки измельченных грецких орехов, 6 ст. ложек майонеза, соль по

вкусу.

Грибы вымыть, мелко порезать, высыпать в сковороду с разогретым маслом, добавить измельченный лук и, помешивая, обжарить до готовности, посолив в конце, после чего остудить. Картофель вымыть, сварить не очищая, остудить и почистить. Чернослив промыть, удалить косточки, порезать мякоть на кусочки, выложить половину на сервировочное блюдо и полить майонезом. Сверху натереть на крупной терке картофель и полить его майонезом. Затем поочередно выложить слоями грибы с луком, мясо, остальной чернослив и тертый сыр, поливая каждый слой майонезом.

Готовый салат полить оставшимся майонезом, посыпать орехами, украсить половинками чернослива и поставить на 3–6 часов в холодильник для пропитки.

Салат со свиным окороком и горчицей

0,5 кг вареного свиного окорока, 3 апельсина, 1 тюбик майонеза, 1/3 ч. ложки горчицы, 1 ст. ложка смородинового желе, 1–2 ст. ложки измельченных грецких орехов.

Очищенные апельсины разобрать на дольки и разрезать каждую дольку на 2–3 части, удаляя косточки. Вареный свиной окорок нарезать небольшими кусочками.

Майонез соединить с горчицей и смородиновым желе, перемешать до однородного состояния, заправить этой смесью мясо с апельсинами, перемешать, выложить горкой в салатник, посыпать орехами и подать на стол.

Салат «Три поросенка»

250 г отварной нежирной свинины, 1–2 луковицы, 3 вареные картофелины, 2 вареные моркови, 1 маленькая вареная свекла, 1 спелый гранат, 3 ст. ложки уксуса, 3 ст. ложки воды, 4 ст. ложки майонеза, сахар по вкусу.

Уксус смешать с водой и сахаром, чтобы получился сладкий маринад. Лук почистить, ополоснуть, нарезать тонкими полукольцами, залить маринадом и оставить на 1 час.

Вареный картофель, морковь и свеклу почистить и нарезать кубиками. Холодное мясо без сала нарезать маленькими кусочками. Гранат надрезать ножом, разломить и осторожно вынуть зерна. Лук вынуть из маринада, соединить с мясом, овощами и зернами граната, заправить майонезом, перемешать, выложить в салатник, украсить гранатовыми зернами и подать на стол.

Салат по-корсикански

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

Редьку очистить от кожицы, нарезать тонкой соломкой, посолить и оставить на 10–20 минут, чтобы вышла горечь, а затем слить образовавшийся сок. Свинину тоже нарезать соломкой, соединить с редькой, добавить зеленый горошек, заправить салат сметаной, хорошо перемешать и выложить в салатник, украсив зеленым горошком.

Пряный салат со свининой

200 г свинины, 1 небольшая свекла, 0,5 стакана измельченных ядер грецких орехов, 2 яблока, по 1 корню сельдерея и петрушки, 1 пучок зелени сельдерея, 4–5 листьев салата, по 1/2 ч. ложки измельченного базилика и майорана, 1–2 лавровых листа, соль и черный молотый перец по вкусу.

Для заправки: 3 сырых яичных желтка, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки 6 %-ного уксуса, 1/2 ч. ложки горчицы, 1/2 ч. ложки сахара, соль по вкусу.

Свеклу тщательно вымыть, отварить до мягкости, вынуть, охладить, почистить и нарезать небольшими кубиками. Свинину с небольшим слоем сала обмыть, промокнуть салфеткой, посыпать солью и черным молотым перцем и обжарить в собственном жиру. Затем добавить лавровый лист, очищенные корни петрушки и сельдерея, базилик и майоран и тушить до готовности, после чего остудить и нарезать кубиками.

Приготовить заправку: яичные желтки растереть с солью, сахаром и горчицей, размешать с уксусом и, продолжая тщательно размешивать, ввести растительное масло.

Зелень сельдерея ополоснуть, отряхнуть и измельчить. Яблоки вымыть, очистить от сердцевин, нарезать тонкими дольками, смешать с зеленью, мясом и свеклой, полить заправкой, перемешать, выложить горкой в салатник и подать, украсив листьями салата и густо посыпав орехами.

Салат овощной со свиной

200 г отварной свинины, 0,5 кг капусты, 1 свекла, 2 моркови, 1 луковица, 4-5 картофелин, 1,5 стакана майонеза, 6 ст. ложек растительного масла, соль по вкусу.

Картофель почистить, нарезать соломкой и обжарить в горячем масле, чтобы получился картофель фри. Морковь и свеклу вымыть, почистить и вместе с вареным мясом нарезать мелкой соломкой. Капусту ополоснуть и тонко шинковать. Очищенный лук измельчить.

Выложить подготовленные продукты слоями в глубокое блюдо или салатник, поливая каждый слой майонезом и подсаливая, в следующем порядке: капуста, морковь, свекла, мясо, лук, картофель. Готовый салат полить сверху оставшимся майонезом, дать пропитаться в течение часа, а потом подать на стол.

Салат «Загадка»

400 г свинины, 1 луковица, 2 ст. ложки воды, 4 яйца, 1 яичный белок, 2 молодые картофелины, 1 соленый огурец, 4 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 4 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Подготовленную нежирную свинину дважды пропустить через мясорубку вместе с очищенной и разрезанной напополам луковицей. В полученный фарш добавить соль и яичный белок, хорошо перемешать, влить в два приема воду и выбить до однородного состояния. Из этой массы сформовать шарики размером с вишню, опустить их в кипящий подсоленный бульон или воду и варить (после того, как они всплывут) около 5 минут. Выбрать шумовкой и дать остыть.

Конец ознакомительного фрагмента.

Купить: https://tellnovel.me/ru/kostina_dar-ya/prazdnichnye-salaty

Текст предоставлен ООО «ИТ»

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию: [Купить](#)