

**Салаты из мяса, рыбы, птицы,
морепродуктов и субпродуктов и канапе.**

САЛАТ С КОПЧЕНОЙ КОЛБАСОЙ, ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ.

Ингредиенты: на 1 порцию.

помидоры – 100 г.

чеснок молодой – 15 г.

колбаса копчёная – 100 г.

сыр твёрдых – 60 г.

майонез – 40 г.

Выход: 160.





Промываем помидоры. Затем разрезаем их пополам и вырезаем места прикрепления плодоножек. Далее нарезаем помидоры дольками.



Твёрдый сыр аккуратно нарезаем соломкой.



Снимаем упаковочную плёнку с колбасы и также режем её аккуратной соломкой.



Очищаем чеснок от шелухи режем мелко ножом.



Мы не солим салат, так как колбаса и сыр, которые входят в его состав, достаточно солёные сами по себе. Перемешиваем и заправляем майонезом.

САЛАТ ИЗ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ

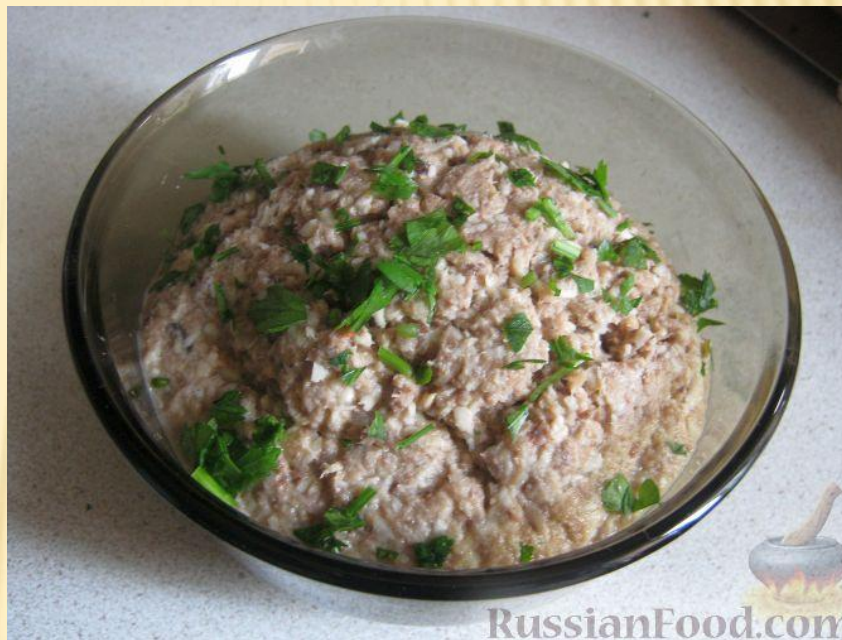
Ингредиенты: на 1 порцию.
Рыба консервированная –
100г

Сыр - 150 г

Чеснок -10 г.

Зелень петрушки – 10 г.

Выход:270



RussianFood.com



Рыба консервированная, чеснок, сыр и зелень. Это все, что Вам понадобится для салата из рыбных консервов.



Консервы выложите в миску и разомните их вилкой.



Чеснок почистите. Сыр и чеснок натрите на мелкой терке и добавьте к рыбе.



Все ингредиенты перемешать.



Выложите салат из рыбных консервов в салатницу и украсьте веточкой зелени.

САЛАТ С КУРИЦЕЙ, СУХАРИКАМИ И ФАСОЛЬЮ.

Ингредиенты: на 1 порцию.

- куриная грудка -100г.
- зеленый салат – 50г.
- помидор – 15г.
- сметана – 23 г .
- горчица – 5г.
- *красная консервированная фасоль* 100г.
- сухари -50г.
- Выход:170.



✓ Процесс приготовления:

- ✓ 1. Отвариваем мясо в подсоленной воде. Сюда добавляем лавровый лист и черный перец.
- ✓ 2. После остывания приготовленного мяса, нарезаем на кубиками.
- ✓ 3. Помидоры также мелко нарезаем на кубики.
- ✓ 4. Промываем листья салата и нарезаем мелко на кубики.
- ✓ 5. Теперь, когда основные ингредиенты заготовлены, можно приготовить заправку - она довольно проста, следует хорошенько перемешать сметану с горчицей, сюда же добавляем соль.
- ✓ 6. В глубокой миске соединяем ингредиенты – помидоры, курица, салат, фасоль. Все это смешиваем с заправкой.
- ✓ Сухарики добавляем в салат только перед

САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ

Ингредиенты: на 1 порцию.

Кальмары консервированные – 100 г.

Яйца отварные – 50 г.

Горошек зеленый консервированный – 38 г.

Кукуруза консервированная – 45 г.

Сыр плавленый – 60 г

Лук зеленый – 9г

Майонез – 25г.

Соль – 1г

Выход:170.



□ Как приготовить салат с кальмарами:

Открываем баночку консервированных кальмаров. Извлекаем морской продукт, нарезаем его на мелкие части. Переправляем нарезку из кальмаров в салатник.

- Отварные куриные яйца нарезаем при помощи ножа кубиками. Добавляем их к кальмарам.
- С консервированного зеленого горошка сливаем ненужную жидкость. Добавляем горошек в салатник.
- Аналогичную операцию проделываем и с консервированной кукурузой.
- Плавленный сыр мы измельчим, воспользовавшись теркой. Предварительно сырок желательно подержать в морозилке.
- Измельчим промытый и обсушенный зеленый лук.
- Осталось только сдобрить салат майонезом.
- Перемешиваем все ингредиенты салата с кальмарами. По необходимости присолите на ваш

САЛАТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ.

Ингредиенты: на 1 порцию.

куриная печень -150 г.

лук -34 г.

яйцо вареное – 35 г.

морковь варёная -27 г.

растительное масло 15 г.

Майонез 50 г.

Выход:160.



- Морковь натереть на крупной терке.
- Куриную печень поместить в воду, довести до кипения, уменьшить огонь и варить минут 10, затем остудить.
- Прокрутить на мясорубке вареную куриную печень.
- Мелко нарезать лук и обжарить на сковороде на растительном масле, иногда помешивая, до золотистого цвета.
- Натереть на терке яйца, сваренные вкрутую.
- Начинаем выкладывать в форму салат слоями. Первым слоем выкладываем морковь, смазываем майонезом.
- Следующий слой - куриная печень, смазываем майонезом.
- Затем выкладываем обжаренный лук.
- Следующим слоем добавляем натёртые яйца и тоже смазываем майонезом.
- Повторяем все слои: морковь + майонез, куриная печень + майонез, лук, затем яйца + майонез.
- Нежный, вкусный салат из куриной печени с луком и морковью готов.

КАНАПЕ С КРАСНОЙ ИКРОЙ И СЫРНЫМ САЛАТОМ

Ингредиенты: на 1 порцию.

Багет (мини) – 50 г.

Икра красная - 50 г

Сыр твердый - 50 г

Яйцо – 25 г.

Майонез – 35 г.

Соль – 1г

Перец черный молотый -1 г

Для украшения:

Листья салата -25 г.

Зелень петрушки 15 г.

Выход:250.



- Багет нарезаем на тонкие ломтики, срезая с краёв ломтиков жёсткие корочки.
- Выкладываем нарезанные ломтики багета на сухую сковороду, поджариваем до лёгкого золотистого цвета. Следим, чтобы не пересушить ломтики. Они должны быть в середине мягкими.
- Теперь готовим сырный салатик. Берём сыр и куриное яйцо.
- Натираем сыр на средней тёрке.
- Яйцо отвариваем вкрутую, охлаждаем в холодной воде, очищаем и натираем на мелкой тёрке.
- Высыпаем натёртое яйцо в натёртый сыр.
- Добавляем к натёртому сыру с яйцом майонез, соль, чёрный молотый перец, перемешиваем. У нас получился знакомый нам и любимый сырный салатик, но без чеснока.
- Теперь берём остывшие поджаренные ломтики багета. Накладываем «шапочкой» сырный салат на ломтик багета, разравниваем сырную массу вилкой, чтобы получилась ровная площадка для красной икры.
- Так выкладываем сырный салатик на все подготовленные ломтики багета. Стараемся, чтобы на всех канапе были одинаковые «шапочки» сырного салата.
- Теперь на каждое канапе сверху сырного салата аккуратно выкладываем горкой красную икру. Стараемся, чтобы красная икра получилась в центре канапе.
- Вымываем листья салата, обсушиваем их, выкладываем листья на блюдо. На салатные листья выкладываем готовые канапе с красной икрой и сырным салатиком. На каждое канапе можно положить по веточке укропа или по листику петрушки.