18+

МАРИНА АГЛОНЕНКО

НОВОГОДНИЕ САЛАТИКИ НА ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ

НОВОГОДНИЕ ЗАСТОЛЬЕ



Марина Аглоненко

Новогодние салатики на праздничный стол. Новогоднее застолье

«Издательские решения»

Аглоненко М. С.

Новогодние салатики на праздничный стол. Новогоднее застолье / М. С. Аглоненко — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-620726-4

Хозяйки очень любят готовить на новогодний стол вкусные и новые салаты. И каждый раз стараются сделать и сотворить что-то новенькое и необычное.И от положительного результата получают массу удовольствия и похвалы от друзей.

ISBN 978-5-00-620726-4

© Аглоненко М. С.
© Издательские решения

Содержание

ГЛАВА ПЕРВАЯ 6
ПРАЗДНИЧНЫЕ САЛАТИКИ 7
салатный новогодний ларец 7
салат порционный на новогоднем столе 8
ГЛАВА ВТОРАЯ 9
ВКУСНЫЕ САЛАТИКИ 10
Снежный салатик 10
зимний салатик с фасолью 11
ГЛАВА ТРЕТЬЯ 12
САЛАТ С СЫРОМ И КРАБОВЫМИ ПАЛОЧКАМИ 13
салат с крабовыми палочками и грейпфрутом 13
салат с плавленным сырком 14
ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ 15
САЛАТ СО СВЕКЛОЙ И ФРУКТАМИ 16
слоеный салат «новогодние украшение» 16
салат с фундуком и виноградом 17
ГЛАВА ПЯТАЯ 18
САЛАТ С КУКУРУЗОЙ И ГРИБАМИ 19
салат «новогодний шар» 19
салат спелый грибок 20
ГЛАВА ШЕСТАЯ 21
СЫТНЫЕ САЛАТЫ ОТ ПРИРОДЫ 22
салат березовое дерево 22
Конец ознакомительного фрагмента. 23

Новогодние салатики на праздничный стол Новогоднее застолье Марина Сергеевна Аглоненко

© Марина Сергеевна Аглоненко, 2023
ISBN 978-5-0062-0726-4
Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

ГЛАВА ПЕРВАЯ

ПРАЗДНИЧНЫЕ САЛАТИКИ

салатный новогодний ларец

Продукты: берем пятьсот грамм кальмаров, двести грамм кукурузы, три яйца, одну мелкую репчатую луковицу, два – три зубчика чеснока, майонез, триста грамм бородинского хлеба (булку), зерна граната и кукурузы для украшения.

Готовим салат: кальмары нужно промыть, обдать кипятком и почистить. Отварить кальмары нужно в кипящей соленой воде примерно три – пять минут. Остудить и нужно их нарезать полукольцами.

Чеснок нужно измельчить и смешать с майонезом. Две ложки нужно отложить для украшения. Яйца нужно отварить и нарезать. Лук нужно мелко порезать.

В миске кальмаров нужно смешать яйца, лук, кукурузу и майонез. Все нужно перемешать. У булки хлеба нужно срезать верхушку. Вынуть нужно аккуратно мякиш, чтобы стенки получились одной толщины.

Подготовленную хлебную заготовку нужно смазать майонезом. Внутрь булки нужно сложить салат, а при помощи зубочистки нужно установить «крышку ларца», украсить нужно майонезным соусом.

салат порционный на новогоднем столе

Продукты: берем 0,5 банки консервированной кукурузы, десять штук чернослива, два вареных яйца, один сладкий красный перец, семьдесят грамм сыра, восемь столовых ложек майонеза, два зубчика чеснока, соль, перец черный молотый, петрушку для украшения.

Готовим салат: чернослив нужно на десять минут замочить в кипятке. Воду нужно слить, чернослив нужно обсушить и мелко нарезать.

Яйца нужно почистить и мелко нарезать. Перец нужно почистить от семян, мелко порезать. С кукурузы нужно обязательно слить жидкость. Сыр нужно натереть на мелкой терке. Чеснок нужно пропустить через пресс, соединить с майонезом, посолить и поперчить, перемешать.

Майонез нужно поместить в кондитерский мешочек с тонкой насадкой. Слои нужно выложить в стаканы, и каждый слой нужно покрыть сеточкой майонеза. Выкладывать продукты нужно в следующем порядке: чернослив, яйца, перец, кукуруза, сыр. Слои из яиц и перца нужно немножко посолить. Перед подачей салат нужно украсить листиками петрушки.

ГЛАВА ВТОРАЯ

ВКУСНЫЕ САЛАТИКИ

Снежный салатик

Продукты: берем двести грамм вареной курицы, восемьдесят грамм сыра, сорок грамм грецких орехов, три вареных яйца, виноград без косточек, майонез, соль.

Готовим салат: курицу и яйца по отдельности нужно нарезать соломкой. Сыр нужно натереть, а орехи нужно порубить. Каждый ингредиент отдельно нужно перемешать с майонезом (оставить для украшения нужно немного сыра), посолить нужно по вкусу. Курицу, орехи, сыр, яйца, нужно выложить слоями. Сыром нужно засыпать края салата. Верх нужно украсить половинками винограда.

зимний салатик с фасолью

Продукты: берем одну соленую сельдь, один стакан красной сухой фасоли, три яйца, три картофелины, две моркови, майонез.

Готовим салат: сельдь нужно разделить и филе нужно порезать кубиками. Фасоль нужно обязательно отварить и фасолины нужно разрезать пополам.

Отварные яйца, картофель, морковь, нужно обязательно нарезать кубиками. Салат нужно перемешать и добавить майонез. Солить салат не нужно. Салат нужно выложить в салатник и украсить зеленью.

ГЛАВА ТРЕТЬЯ

САЛАТ С СЫРОМ И КРАБОВЫМИ ПАЛОЧКАМИ

салат с крабовыми палочками и грейпфрутом

Продукты: берем двести грамм крабовых палочек, пятьдесят грамм твердого сыра, один грейпфрут, грецкие орехи, соль, майонез по вкусу.

Готовим салат: грейпфрут нужно разрезать пополам, аккуратно нужно извлечь мякоть, очистить ее нужно от пленок и нарезать кусочками.

Сыр нужно натереть на крупной терке. Крабовые палочки нужно нарезать небольшими кусочками. Смешать нужно грейпфрут, крабовые палочки и сыр, посолить нужно по вкусу и заправить майонезом.

Салат нужно выложить в половинки грейпфрута и посыпать крупно порубленными грецкими орехами.

салат с плавленным сырком

Продукты: берем сто пятьдесят грамм печени трески, две картофелины, две моркови, два маринованных огурца, два яйца, плавленный сырок «Дружба», два зубчика чеснока, соль, перец, майонез.

Готовим салат: картофель и морковь нужно отварить до готовности, остудить и очистить. Яйца нужно сварить вкрутую остудить и очистить.

С печени трески нужно слить излишки масла, и печень нужно порезать средними кубиками. Овощи и яйца нужно по отдельности натереть на средней терке. Маринованные огурцы нужно нарезать средними кубиками. Плавленный сыр нужно натереть на мелкой терке.

Чеснок нужно измельчить прессом, добавить нужно в майонез и тщательно перемешать. Тогда соуса для приготовления салата будет готовым.

Формировать салат нужно слоями в кулинарном кольце. Слои нужно приправлять солью, перцем и смазывать тонким слоем соуса: картофель, печень трески, яйца, огурцы, морковь. Салат нужно засыпать тертым сыром и украсить зеленью.

ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ

САЛАТ СО СВЕКЛОЙ И ФРУКТАМИ

слоеный салат «новогодние украшение»

Продукты: берем триста пятьдесят грамм отварного мяса (свинины или говядины), сто пятьдесят грамм чернослива, сто грамм грецких орехов, три вареных яйца, два плавленных сырка, одну крупную вареную свеклу, два – три зубчика чеснока, майонез, соль, перец молотый.

Готовим салат: мясо нарезаем небольшими кубиками. Сырки, яйца и свеклу по отдельности нужно натереть на терке. Слегка распаренный чернослив нужно мелко порезать, а орехи нужно измельчить.

Продукты нужно выкладывать слоями в салатник и каждый слой нужно подсаливать, перчить и смазывать майонезом. Посыпанное мелким чесноком мясо, тертые яйца, мелко порезанный чернослив, тертый сыр, измельченные орехи и тертую свеклу.

Верхний слой нужно хорошо промазать майонезом и украсить по своему вкусу. Убрать салат нужно на три часа в холодильник, чтобы он хорошо пропитался.

салат с фундуком и виноградом

Продукты: берем двести грамм ветчины, сто грамм твердого сыра, семьдесят грамм фундука, четыре яйца, гроздь винограда, майонез.

Готовим салат: ветчину и сыр нужно нарезать соломкой. Фундук нужно порубить крупной крошкой и обжарить. Яйца нужно нарезать кубиками. Виноград нужно помыть, обсушить и нарезать половинками.

Перемешать нужно ингредиенты и заправить майонезом. Украсить салат нужно по желанию.

ГЛАВА ПЯТАЯ

САЛАТ С КУКУРУЗОЙ И ГРИБАМИ

салат «новогодний шар»

Продукты: берем одну баночку рыбных консервов в масле (двести пятьдесят – триста грамм), двести пятьдесят грамм красной консервированной фасоли, двести пятьдесят грамм консервированной кукурузы, сто пятьдесят грамм твердого сыра, сто грамм ржаных сухариков, три зубчика чеснока, две – три столовые ложки майонеза.

Делаем украшение: берем пятьдесят грамм зелени (петрушку, укроп, зеленый лук, одну вареную морковь, одну столовую ложку зеленого горошка.

Готовим салат: ржаные сухарики нужно выложить в глубокую тарелку, также в них нужно влить масло от рыбных консервов. Ржаные сухарики нужно оставить пропитываться маслом.

Рыбу нужно размять вилкой и выложить в салатник. Фасоль и кукурузу нужно по отдельности откинуть на дуршлаг, промыть и обсушить, добавить к рыбе.

Также в салат нужно добавить пропитанные маслом ржаные сухарики. Сыр нужно натереть на средней терке, выложить нужно в салатник.

Через пресс нужно пропустить чеснок, и его нужно добавить в салат вместе с майонезом. Нужно перемешать и украсить. Зелень нужно мелко нарезать и выложить поверх салата – сверху и снизу, оставив незаполненной полосу посередине.

Морковь нужно натереть на мелкой терке и заполнить нужно ею полосу. Границы зелени и моркови нужно выделить майонезной чертой, на которую нужно положить несколько зеленых горошин. Подавать салат нужно сразу же после приготовления.

салат спелый грибок

Продукты: берем одну маленькую баночку консервированных опят, двести грамм куриного мяса, сто грамм сыра, две – три картофелины, один длинноплодный свежий огурец, два зубчика чеснока, соль, майонез.

Готовим салат: картофель и куриное мясо отвариваем. Картофель натираем на крупной терке. Куриное мясо нарезаем небольшими кусочками.

Огурец нужно натереть на крупной терке. Натертый сыр нужно смешать с измельченным чесноком. Блюдо нужно застелить пленкой. Продукты нужно выложить слоями, принимая каждый слой: грибы, огурец (нужно подсолить), куриное мясо (смазать майонезом), картофель, сыр (смазать майонезом).

Готовый салат нужно отправить в холодильник на некоторое время. Перед подачей салат нужно перевернуть на блюдо, убрать пленку и салфеткой нужно промакнуть лишнюю жидкость по краю блюда.

ГЛАВА ШЕСТАЯ

СЫТНЫЕ САЛАТЫ ОТ ПРИРОДЫ

салат березовое дерево

Продукты: берем два вареных куриных яйца, один отварной картофель, один маринованный огурчик, одну отварную морковь, сто грамм говяжьего обжаренного фарша, шесть маслин, пять – шесть веточек зелени базилика, сметану.

Готовим салат: сервировочное кольцо для салата нужно установить на тарелку для подачи. На средней терке нужно натереть картофель, выложить нужно первым слоем и смазать сметаной.

Вторым слоем нужно выложить фарш, смазать его нужно сметаной, посыпать нужно нарезанным базиликом. Огурчик нужно мелко нарезать, выложить его нужно третьим слоем. Но сметаной смазывать не нужно.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.