



Марина Аглоненко

«ММР  
ВКУСНЫХ  
И ПОЛЕЗНЫХ  
САЛАТОВ  
И ЗАКУСОК»

«любимые салатики»

Марина Аглоненко

**Мир вкусных и полезных салатов  
и закусок. Любимые салатики**

«Издательские решения»

**Аглоненко М. С.**

Мир вкусных и полезных салатов и закусок. Любимые салатики /  
М. С. Аглоненко — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-688039-9

Маринованный перец — это вкусная и полезная закуска на праздничном столе. Маринованный перец можно использовать для приготовления вкусных салатов, супов, вторых блюд.

ISBN 978-5-00-688039-9

© Аглоненко М. С.  
© Издательские решения

## Содержание

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| ГЛАВА ПЕРВАЯ                                    | 6  |
| САЛАТЫ С КУРИННЫМ МЯСОМ                         | 7  |
| салат с грибным соусом и курицей                | 7  |
| салат с хлебной соломкой и ананасами            | 8  |
| ГЛАВА ВТОРАЯ                                    | 9  |
| ФИРМЕННЫЙ САЛАТ И ГРИБНАЯ ЗАКУСКА               | 10 |
| Грибная закуска в мясных корзиночках            | 10 |
| салат с ветчиной и гречневой крупой             | 11 |
| ГЛАВА ТРЕТЬЯ                                    | 12 |
| ЗАКУСКА ИЗ ГОВЯДИНЫ С СЫРОМ И МЯСНОЙ САЛАТИК    | 13 |
| Закуска с говядиной и твердым сыром             | 13 |
| салат с мясом и чипсами                         | 14 |
| ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ                                 | 15 |
| САЛАТ ИЗ КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКИ И ЗАКУСКА            | 16 |
| ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА                            |    |
| салат с пекинской капусты и копченной грудинкой | 16 |
| закусочный перец в маринаде                     | 17 |
| Конец ознакомительного фрагмента.               | 18 |

# **Мир вкусных и полезных салатов и закусок**

## **Любимые салатики**

**Марина Сергеевна Аглоненко**

© Марина Сергеевна Аглоненко, 2025

ISBN 978-5-0068-8039-9

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

## **ГЛАВА ПЕРВАЯ**

## **САЛАТЫ С КУРИНЫМ МЯСОМ**

### **салат с грибным соусом и курицей**

Готовим продукты для салата: берем три картофелины, одну горсть чернослива без косточек, триста грамм куриной грудки, один огурец, пятьдесят мл сливок, сто грамм шампиньонов, одну репчатую луковицу, листовой салат, петрушку, растительное масло.

Готовим салат: куриную грудку нужно отварить в подсоленной воде и остудить. И картофель тоже нужно отварить в мундире, остудить и очистить. А шампиньоны нужно обжарить в небольшом количестве растительного масла. И несколько грибов нужно отложить для украшения салата.

А лук нужно нарезать кубиками и его нужно обжарить отдельно от грибов на растительном масле. И с помощью блендера нужно измельчить обжаренные грибы и репчатый лук. Но можно и порубить ножом. И добавить нужно сливки, пищевую соль, перец и слегка нужно все взбить.

А картофель, соленый огурец и куриное мясо нужно нарезать кубиками, а чернослив нужно нарезать полосочками, А петрушку нужно мелко порубить ножом. Все ингредиенты для салата нужно смешать и заправить грибным соусом.

И листья салата нужно выложить на плоскую тарелку. И сверху нужно выложить куриный салат и украсить его нужно шампиньонами и зеленью.

И салат нужно оставить на тридцать минут для пропитки.

## **салат с хлебной соломкой и ананасами**

Готовим продукты для салата: берем кравай хлеба одну штуку, одну упаковку хлебной соломки, один пучок зеленого лука, один окорочок куриный, шесть колец ананаса консервированного, пять вареных яиц, двести грамм твердого сыра, двести грамм майонеза.

Готовим салат: с круглого каравая нужно срезать верхушку, но она не понадобится в данное время, но чтобы потом осталась нижняя часть толщиной полтора сантиметра. И по краю хлебного круга нужно воткнуть заборчик из хлебной соломки.

А из лука нужно сплести стены забора, пропуская перья между хлебной соломкой. И концы зеленого лука нужно заправить внутрь.

Но должна получиться корзинка для салата. Но окорочок нужно отварить в подсоленной воде и остудить. И куриное мясо нужно отделить от костей и его нужно нарезать кубиками.

И половинку вареного яйца нужно оставить для украшения салата. И кольца ананаса нужно нарезать кубиками. А твердый сыр нужно натереть на крупной терке. И оставшийся зеленый лук нужно мелко порезать.

Нужно перемешать все нарезанные ингредиенты, оставив немного твердого сыра и зеленого лука для украшения и все нужно заправить майонезом.

И салат нужно выложить в корзинку и посыпать твердым сыром и по краям зеленым луком и из половинки вареного яйца нужно сделать мышку.



## **ГЛАВА ВТОРАЯ**

## **ФИРМЕННЫЙ САЛАТ И ГРИБНАЯ ЗАКУСКА**

### **Грибная закуска в мясных корзиночках**

Готовим продукты для закуски: берем пятьсот грамм грибов, одну столовую ложку сливочного масла, одну репчатую луковицу, сто грамм сливок, сто грамм твердого сыра.

Готовим продукты для корзиночек: берем двести грамм куриного филе, сто грамм свиного филе, одно куриное яйцо, одну столовую ложку манной крупы, тридцать грамм твердого сыра, пищевую соль, перец.

Готовим закуску: сливки нужно обязательно смешать с натертым на мелкой терке сыром и две столовые ложки нужно оставить для смазки.

А репчатый лук нужно мелко нарезать и его слегка нужно обжарить на сливочном масле и нужно добавить мелко нарезанные грибы и нужно обжарить до золотистого цвета. Но потом нужно влить сливки с сыром, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

А для приготовления корзинок филе курицы и свинины нужно пропустить через мясорубку или измельчить блендером. И потом нужно добавить куриное яйцо, манную крупу и тертый твердый сыр.

И все нужно посолить и поперчить и тщательно перемешать. А формочки для кексов нужно смазать маслом и нужно распределить в них фарш, чтобы потом получились корзинки.

Грибную закуску нужно выложить в мясные корзинки и сверху их нужно смазать сливками с твердым сыром. И запекать нужно в предварительно разогретой духовке при температуре ста восьмидесяти градусов двадцать минут.

Готовое блюдо нужно подавать в качестве закуски в горячем или холодном виде.

## **салат с ветчиной и гречневой крупой**

Готовим продукты для салата: берем гречневую крупу 1/2 стакана, два маринованных огурчика, сто грамм моркови по – корейски, двести грамм ветчины, сто грамм консервированного зеленого горошка, два вареных яйца, одну репчатую луковицу, майонез.

Готовим салат: гречневую крупу нужно отварить в подсоленной воде. А маринованные огурцы нужно нарезать кубиками, а ветчину нужно нарезать соломкой. А куриные яйца нужно мелко порубить и репчатый лук нужно обязательно нарезать полукольцами. А потом нужно соединить ветчину, соленые огурцы, куриные яйца, репчатый лук, отварную гречневую крупу, а потом нужно добавить зеленый горошек и перемешать.

Готовый салат нужно заправить майонезом и подсолить. И на плоскую тарелку нужно положить по краям морковь по – корейски, а в центр нужно выложить салат из гречневой крупы.

## **ГЛАВА ТРЕТЬЯ**

## **ЗАКУСКА ИЗ ГОВЯДИНЫ С СЫРОМ И МЯСНОЙ САЛАТИК**

### **Закуска с говядиной и твердым сыром**

Готовим продукты для салата: берем триста грамм говяжьей вырезки, двести грамм сливочного сыра, три столовые ложки тертого хрена, три пера зеленого лука, оливки берем для украшения.

Готовим салат: говядину нужно смазать растительным маслом и ее нужно завернуть в фольгу и нужно ее запечь в духовке при температуре ста восьмидесяти градусов до полного приготовления.

И все нужно остудить. И говядину нужно нарезать на очень тоненькие ломтики. И смешать нужно твердый сыр, хрен и мелко нарезанный репчатый лук.

И сырную массу нужно намазать на ломтики говядины, и их нужно свернуть в форме рулетиков. И потом их нужно нарезать на небольшие кусочки. И получившиеся кружочки нужно выложить на блюдо, покрытое вошенной бумагой.

И каждый кружочек в центре нужно украсить в центре кусочком оливок.

## **салат с мясом и чипсами**

Готовим продукты для салата: берем двести грамм отварной говядины, одну свеклу, сто пятьдесят грамм капусты, морковь по – корейски, одну репчатую луковицу, майонез, картофельные чипсы, растительное масло, одну столовую ложку яблочного уксуса.

Готовим салат: репчатый лук нужно нарезать полукольцами и его нужно замариновать в уксусе. А свеклу нужно нашинковать тонкой соломкой и ее нужно обжарить на растительном масле. А капусту и мясо нужно нарезать тонкой соломкой. И на блюдо нужно выложить по кругу отдельными кусочками: репчатый лук, свеклу, капусту, говядину. И в середину нужно вылить майонез и салат нужно посыпать кусочками чипсов.

## **ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ**

## **САЛАТ ИЗ КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКИ И ЗАКУСКА ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА**

### **салат с пекинской капусты и копченной грудинкой**

Готовим продукты для салата: берем двести грамм твердого российского сыра, двести грамм копченой грудинки, триста грамм пекинской капусты, сто грамм маринованного болгарского перца, натуральный йогурт или сто двадцать пять грамм сметаны, зеленый лук, пищевую соль.

Готовим салат: копченую грудинку и твердый сыр нужно нарезать соломкой. А перец нужно спюрировать с помощью блендера и смешать с йогуртом и нужно посолить по вкусу.

И пекинскую капусту нужно нарезать произвольно и выложить в салатник. А сверху нужно выложить твердый сыр и копченую грудинку. И посыпать нужно нарезать наискось зеленым луком и полить нужно заправкой.



## **закусочный перец в маринаде**

## **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.