

Татьяна Рублёва



**ПРАЗДНИЧНЫЕ
САЛАТЫ НА НОВЫЙ
ГОД И НЕ ТОЛЬКО**

Татьяна Рублёва

**Праздничные салаты
на Новый год и не только**

«Издательские решения»

Рублёва Т.

Праздничные салаты на Новый год и не только / Т. Рублёва —
«Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-690859-8

Рецепты разнообразных салатов от простых до изысканных и необычных.
Порадуйте своих домочадцев и гостей, которые останутся в восторге от вашей
стряпни. 100 салатов для любого праздника!

ISBN 978-5-00-690859-8

© Рублёва Т.
© Издательские решения

Содержание

Классика новогоднего стола	6
Рецепт 1. Оливье классический	7
Рецепт 2. Оливье с курицей	8
Рецепт 3. Оливье с языком и каперсами	9
Рецепт 4. Сельдь под шубой классическая	10
Рецепт 5. Шуба с яблоком и горчичной ноткой	11
Рецепт 6. Мимоза классическая	12
Рецепт 7. Мимоза с тунцом и огурцом	13
Рецепт 8. Крабовый салат классический	14
Рецепт 9. Крабовый салат с яблоком и йогуртом	15
Рецепт 10. Винегрет классический	16
Рецепт 11. Винегрет с квашеной капустой	17
Рецепт 12. Греческий салат праздничный	18
Рецепт 13. Цезарь с курицей (упрощённый)	19
Рецепт 14. Цезарь с креветками	20
Рецепт 15. Салат «Новый год» с мандаринами и курицей	21
Слоёные и порционные салаты	22
Рецепт 16. Слоёный салат с курицей и грибами	23
Рецепт 17. Слоёный салат с ветчиной и сыром	24
Рецепт 18. Гранатовый браслет (упрощённый)	25
Рецепт 19. Слоёный салат «Нежность» с курицей	26
Рецепт 20. Слоёный салат «Невеста» с копчёной курицей	27
Рецепт 21. Слоёный салат с печенью трески	28
Конец ознакомительного фрагмента.	29

Праздничные салаты на Новый год и не только

Татьяна Рублёва

© Татьяна Рублёва, 2026

ISBN 978-5-0069-0859-8

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Классика новогоднего стола

Проверенные салаты, без которых многие не представляют праздник.

Рецепт 1. Оливье классический

Время: 40 мин (+ охлаждение 1 ч)

Выход: 6 порций

Ингредиенты:

- картофель 3—4 шт (отварной)
- морковь 2 шт (отварная)
- яйца 4 шт (варёные)
- колбаса варёная 300 г
- огурцы маринованные 3 шт
- горошек консервированный 1 банка
- лук 1/2 шт (по желанию)
- майонез 3—4 ст. л.
- соль, перец

Шаги:

1. Нарежьте картофель, морковь, яйца и колбасу кубиком.
2. Огурцы нарежьте кубиком, при необходимости слегка отожмите сок.
3. Соедините всё с горошком и мелко рубленным луком.
4. Посолите, поперчите, добавьте майонез и аккуратно перемешайте.
5. Охладите 1 час и подавайте.

Хранение: В холодильнике 12—18 часов. Если готовите заранее, часть майонеза добавьте за 1—2 часа до подачи.

Заметка: Для более нежного вкуса замените 1/3 майонеза на сметану.

Рецепт 2. Оливье с курицей

Время: 40 мин (+ охлаждение 1 ч)

Выход: 6 порций

Ингредиенты:

- картофель 3 шт (отварной)
- морковь 2 шт (отварная)
- яйца 4 шт
- куриное филе 300 г (отварное/запечённое)
- огурцы маринованные 2—3 шт
- горошек 1 банка
- майонез 3—4 ст. л.
- соль, перец

Шаги:

1. Нарезьте овощи, яйца и курицу кубиком.
2. Добавьте нарезанные огурцы и горошек.
3. Заправьте майонезом, посолите и поперчите.
4. Охладите перед подачей.

Хранение: В холодильнике 12—18 часов. Заправку можно добавлять ближе к подаче.

Рецепт 3. Оливье с языком и каперсами

Время: 50 мин (+ охлаждение 1 ч)

Выход: 6 порций

Ингредиенты:

- картофель 3 шт (отварной)
- морковь 2 шт (отварная)
- яйца 4 шт
- язык говяжий 250—300 г (отварной)
- огурцы маринованные 2 шт
- каперсы 1—2 ст. л.
- горошек 1/2—1 банка
- майонез 3 ст. л.
- горчица 1 ч. л.
- соль, перец

Шаги:

1. Нарезьте овощи, яйца и язык кубиком.
2. Добавьте огурцы, каперсы и горошек.
3. Смешайте майонез с горчицей, заправьте салат.
4. Посолите, поперчите, охладите 1 час.

Хранение: В холодильнике 12—18 часов. Каперсы добавляйте по вкусу, чтобы не пере-солить.

Рецепт 4. Сельдь под шубой классическая

Время: 1 ч 10 мин (+ охлаждение 2 ч)

Выход: 8 порций

Ингредиенты:

- сельдь слабосоленая филе 300—350 г
- картофель 3—4 шт (отварной)
- морковь 2 шт (отварная)
- свёкла 2—3 шт (отварная/запечённая)
- яйца 3 шт (по желанию)
- лук 1 шт
- майонез 4—6 ст. л.
- соль

Шаги:

1. Лук нарежьте мелко; при желании ошпарьте кипятком и обсушите.
2. Соберите салат слоями: картофель, сельдь, лук, морковь, (яйцо), свёкла.
3. Каждый слой слегка посолите (кроме слоя сельди) и смазывайте тонким слоем майонеза.
4. Охладите минимум 2 часа, лучше ночь.

Хранение: В холодильнике до 24 часов. Оптимально собирать за 8—12 часов до подачи.

Рецепт 5. Шуба с яблоком и горчичной ноткой

Время: 1 ч (+ охлаждение 2 ч)

Выход: 8 порций

Ингредиенты:

- сельдь филе 300 г
- картофель 3 шт
- морковь 2 шт
- свёкла 2—3 шт
- яблоко кисло-сладкое 1 шт
- лук 1/2—1 шт
- майонез 4—5 ст. л.
- горчица 1 ч. л.

Шаги:

1. Натрите овощи и яблоко на крупной тёрке, лук мелко нарежьте.
2. Смешайте майонез с горчицей.
3. Соберите слоями: картофель, сельдь, лук, яблоко, морковь, свёкла, промазывая соусом.
4. Охладите 2—6 часов.

Хранение: В холодильнике до 24 часов. Яблоко лучше натирать непосредственно перед сборкой.

Рецепт 6. Мимоза классическая

Время: 35 мин (+ охлаждение 1—2 ч)

:Выход 6 порций

Ингредиенты:

- консервы рыбные (сайра/горбуша) 1 банка
- картофель 2—3 шт (отварной)
- морковь 2 шт (отварная)
- яйца 4—5 шт
- лук 1/2 шт
- майонез 3—4 ст. л.
- соль

Шаги:

1. Разомните рыбу вилкой, лишнее масло слейте.
2. Натрите картофель, морковь, яичные белки и яичные желтки отдельно.
3. Соберите слоями: картофель, рыба, лук, яичные белки, морковь, сверху яичные желтки; промазывайте майонезом.
4. Охладите 1—2 часа.

Хранение: В холодильнике 12—18 часов.

Рецепт 7. Мимоза с тунцом и огурцом

Время: 35 мин (+ охлаждение 1 ч)

Выход: 6 порций

Ингредиенты:

- тунец консервированный 1 банка
- яйца 4 шт
- огурец свежий 1—2 шт
- сыр твёрдый 80—100 г
- лук 1/2 шт
- майонез 3 ст. л.
- соль, перец

Шаги:

1. Разомните тунца вилкой.
2. Яичные белки и сыр натрите, огурец нарежьте мелким кубиком, лук – очень мелко.
3. Соберите слоями: тунец, лук, яичные белки, огурец, сыр, яичные желтки; промажьте майонезом.
4. Охладите 1 час.

Хранение: В холодильнике 12 часов. Огурец лучше добавлять тонким слоем, чтобы салат не потёк.

Рецепт 8. Крабовый салат классический

Время: 20 мин (+ охлаждение 30 мин)

Выход: 6 порций

Ингредиенты:

- крабовые палочки 250 г
- кукуруза консервированная 1 банка
- яйца 3—4 шт
- рис 1/2 стакана (отварной, по желанию)
- огурец свежий 1 шт (по желанию)
- майонез 2—3 ст. л.
- соль, перец

Шаги:

1. Нарежьте крабовые палочки и яйца.
2. Добавьте кукурузу и (рис/огурец) по желанию.
3. Заправьте майонезом, посолите и поперчите.
4. Охладите 30 минут.

Хранение: В холодильнике 12 часов. С огурцом – до 8—10 часов.

Рецепт 9. Крабовый салат с яблоком и йогуртом

Время: 20 мин

Выход: 6 порций

Ингредиенты:

- крабовые палочки 200—250 г
- яблоко 1 шт
- яйца 3 шт
- кукуруза 1/2—1 банка
- йогурт натуральный 3—4 ст. л.
- лимонный сок 1 ч. л.
- соль, перец

Шаги:

1. Нарежьте крабовые палочки и яйца.
 2. Яблоко очистите и нарежьте кубиком, сбрызните лимоном.
 3. Смешайте всё с кукурузой, заправьте йогуртом.
 4. Посолите, поперчите и подавайте.
- Хранение: В холодильнике до 8—10 часов. Заправлять лучше перед подачей.
-

Рецепт 10. Винегрет классический

Время: 35 мин (+ охлаждение 30 мин)

Выход: 6 порций

Ингредиенты:

- свёкла 2 шт (отварная/запечённая)
- картофель 3 шт (отварной)
- морковь 2 шт (отварная)
- солёные огурцы 2 шт
- лук 1/2 шт
- горошек или фасоль 1/2 банки
- масло растительное 3 ст. л.
- уксус/лимонный сок 1—2 ч. л.
- соль, перец

Шаги:

1. Нарежьте овощи и огурцы кубиком.
2. Свёклу смешайте отдельно с частью масла (так винегрет не окрасится полностью).
3. Соедините всё, добавьте лук и горошек/фасоль.
4. Заправьте маслом и кислотой, посолите и поперчите.

Хранение: В холодильнике до 24 часов.

Рецепт 11. Винегрет с квашеной капустой

Время: 35 мин

Выход: 6 порций

Ингредиенты:

- свёкла 2 шт
- картофель 3 шт
- морковь 2 шт
- квашеная капуста 200 г
- солёный огурец 1—2 шт
- лук 1/2 шт
- масло 3—4 ст. л.
- соль, перец

Шаги:

1. Нарежьте отварные овощи кубиком.
2. Капусту при необходимости отожмите и измельчите.
3. Добавьте огурцы и лук.
4. Заправьте маслом, приправьте по вкусу.

Хранение: В холодильнике до 24 часов.

Рецепт 12. Греческий салат праздничный

Время: 15 мин

Выход: 4—6 порций

Ингредиенты:

- помидоры 3—4 шт
- огурцы 2 шт
- перец сладкий 1 шт
- лук красный 1/2 шт
- маслины 80—100 г
- сыр фета 150—200 г
- оливковое масло 3 ст. л.
- орегано
- соль, перец

Шаги:

1. Нарежьте овощи крупно, лук – тонкими полукольцами.
2. Добавьте маслины и кубики феты.
3. Заправьте маслом, посыпьте орегано, приправьте.

Хранение: Лучше есть сразу. В холодильнике без заправки до 12 часов.

Рецепт 13. Цезарь с курицей (упрощённый)

Время: 25 мин

Выход: 4 порции

Ингредиенты:

- салат ромэн/айсберг 1 кочан
- куриное филе 300 г
- сухарики 1—2 горсти
- пармезан/твёрдый сыр 50 г
- соус: майонез 2 ст. л., йогурт 2 ст. л., чеснок 1 зубчик, лимон 1 ч. л.
- соль, перец

Шаги:

1. Обжарьте или запеките курицу, нарежьте ломтиками.
2. Порвите салат руками, добавьте сухарики и курицу.
3. Смешайте соус, заправьте салат.
4. Посыпьте тёртым сыром и подавайте.

Хранение: Собирать лучше перед подачей. Готовые компоненты можно хранить отдельно 24 часа.

Рецепт 14. Цезарь с креветками

Время: 20 мин

Выход: 4 порции

Ингредиенты:

- креветки очищенные 250 г
- салат ромэн/айсберг 1 кочан
- сухарики 1—2 горсти
- сыр 50 г
- соус: йогурт 3 ст. л., горчица 1 ч. л., лимон 1 ч. л., чеснок 1 зубчик
- соль, перец

Шаги:

1. Креветки быстро обжарьте 2—3 минуты, остудите.
2. Салат порвите руками, добавьте сухарики и креветки.
3. Заправьте соусом, посыпьте сыром.

Хранение: Собирать перед подачей. Креветки лучше использовать в день приготовления.

Рецепт 15. Салат «Новый год» с мандаринами и курицей

Время: 25 мин (+ охлаждение 30 мин)

Выход: 6 порций

Ингредиенты:

- куриная грудка 250—300 г (запечённая/отварная)
- мандарины 3—4 шт
- сыр 120 г
- яйца 3 шт
- грецкие орехи 50 г
- майонез 2—3 ст. л.
- соль, перец

Шаги:

1. Курицу нарежьте кубиком, яйца – кубиком, сыр натрите.
2. Мандарины разберите на дольки и нарежьте пополам.
3. Смешайте ингредиенты, добавьте орехи.
4. Заправьте майонезом, приправьте и охладите.

Хранение: В холодильнике до 12 часов. Мандарины лучше добавлять ближе к подаче.

Слоёные и порционные салаты

Эффектная подача: слоями в форме или порционно в стаканчиках.

Рецепт 16. Слоёный салат с курицей и грибами

Время: 50 мин (+ охлаждение 2 ч)

Выход: 8 порций

Ингредиенты:

- куриное филе 300 г
- шампиньоны 300 г
- лук 1 шт
- яйца 4 шт
- сыр 120 г
- майонез 4—5 ст. л.
- масло для жарки
- соль, перец

Шаги:

1. Грибы с луком обжарьте до испарения влаги, остудите.
2. Курицу отварите/запеките и нарежьте кубиком.
3. Соберите слоями: курица, грибы, яичные белки, сыр, яичные желтки; промазывайте майонезом.
4. Охладите 2 часа.

Хранение: В холодильнике до 24 часов.

Рецепт 17. Слоёный салат с ветчиной и сыром

Время: 30 мин (+ охлаждение 1 ч)

Выход: 8 порций

Ингредиенты:

- ветчина 250 г
- яйца 4 шт
- сыр 150 г
- огурец свежий 1—2 шт
- кукуруза 1/2 банки
- майонез 3—4 ст. л.
- соль, перец

Шаги:

1. Нарежьте ветчину и огурец кубиком, яйца разделите на яичные белки и яичные желтки и натрите.

2. Соберите слоями: ветчина, огурец, яичные белки, кукуруза, сыр, яичные желтки; промазывайте майонезом.

3. Охладите 1 час.

Хранение: В холодильнике до 12—18 часов. Огурец лучше добавлять тонким слоем.

Рецепт 18. Гранатовый браслет (упрощённый)

Время: 1 ч (+ охлаждение 2 ч)

Выход: 10 порций

Ингредиенты:

- куриное филе 300 г
- свёкла 2 шт
- морковь 2 шт
- картофель 2—3 шт
- яйца 3 шт
- грецкие орехи 60 г
- гранат 1 шт
- майонез 5—6 ст. л.
- соль

Шаги:

1. Подготовьте отварные овощи и яйца, натрите их.
 2. Курицу нарежьте мелко, орехи измельчите.
 3. Соберите слоями вокруг стакана: картофель, курица, орехи, морковь, яйца, свёкла; промазывайте майонезом.
 4. Сверху густо выложите зерна граната. Охладите.
- Хранение: В холодильнике до 24 часов.
-

Рецепт 19. Слоёный салат «Нежность» с курицей

Время: 45 мин (+ охлаждение 1—2 ч)

Выход: 8 порций

Ингредиенты:

- куриная грудка 300 г
- огурец свежий 2 шт
- яйца 4 шт
- сыр 120 г
- майонез 3—4 ст. л.
- соль, перец

Шаги:

1. Курицу нарежьте мелкими кубиками.
2. Огурец натрите на тёрке или нарежьте очень мелко и слегка отожмите.
3. Соберите слоями: курица, огурец, яичные белки, сыр, яичные желтки; промазывайте майонезом.
4. Охладите 1—2 часа.

Хранение: В холодильнике до 12 часов.

Рецепт 20. Слоёный салат «Невеста» с копчёной курицей

Время: 40 мин (+ охлаждение 1 ч)

Выход: 8 порций

Ингредиенты:

- копчёная курица 250 г
- картофель 2—3 шт (отварной)
- сыр плавленый 2 шт
- яйца 4 шт
- лук 1/2 шт
- майонез 3—4 ст. л.

Шаги:

1. Курицу нарежьте мелко, картофель натрите.
2. Лук нарежьте очень мелко; по желанию ошпарьте.
3. Соберите слоями: картофель, курица, лук, яичные белки, тёртый плавленый сыр, яичные желтки; промазывайте майонезом.
4. Охладите 1 час.

Хранение: В холодильнике до 18 часов.

Рецепт 21. Слоёный салат с печенью трески

Время: 30 мин (+ охлаждение 1 ч)

Выход: 6—8 порций

Ингредиенты:

- печень трески 1 банка
- картофель 2—3 шт
- яйца 4 шт
- лук 1/2 шт
- огурец маринованный 1—2 шт
- майонез 2—3 ст. л. (по желанию)
- укроп

Шаги:

1. Картофель и яйца натрите, печень разомните.
2. Соберите слоями: картофель, печень, лук, огурец, яичные белки, яичные желтки.
3. Если хотите нежнее – слегка промажьте тонким слоем майонеза между слоями.

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.