

ВКУСНЫЕ НОВЫЙ ГОД И РОЖДЕСТВО

ЛЮБИМЫЙ ОЛИВЬЕ

Оригинальный оливье с ананасом и болгарским перцем

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 куриные грудки, 200 г ананасов, 3 болгарских перца, 120 г маслин, 120 г оливок, 50 г зелени, 200 г майонеза для заправки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Куриную грудку отварить с добавлением соли и пряностей. Ананасы и болгарский перец нарезать кубиками, маслины и оливки — кружочками. Зелень мелко нарубить. Все подготовленные ингредиенты соединить. Салат заправить майонезом, солить не нужно. Подавать, украсив зеленью.

Оливье в тарталетках

ИНГРЕДИЕНТЫ:

350 г отварного куриного филе, 3 отварные картофелины, 3 отварных яйца, 6 маринованных огурцов, 300 г консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, 10–15 готовых тарталеток, зелень петрушки и зерна граната для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварное куриное мясо, картофель и маринованные огурцы нарезать небольшими кубиками. Отварные яйца натереть на терке. Соединить подготовленные ингредиенты, добавить консервированный горошек, заправить майонезом и аккуратно перемешать. Салат выложить в готовые тарталетки, украсить зеленью петрушки и зернами граната.

Оливье с вареной колбасой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г вареной колбасы, 3 отварные картофелины, 2 отварные моркови, 5 отварных яиц, 2 свежих огурца, 300 г консервированного зеленого горошка, 150 г майонеза, зелень укропа, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварной картофель, морковь, яйца, свежие огурцы и вареную колбасу нарезать небольшими кубиками. Добавить консервированный зеленый горошек и измельченную зелень укропа. Салат заправить майонезом, посолить по вкусу и аккуратно перемешать.

Оливье «Вкус детства» по маминому рецепту

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г вареной колбасы, 7 отварных картофелин, 2—3 отварные моркови, 6 отварных яиц, 6 маринованных огурцов, 200 г консервированного зеленого горошка, 1 луковица, 200 г майонеза, 100 г сметаны, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварной картофель, морковь, яйца, маринованные огурцы и вареную колбасу нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук мелко нарубить. Соединить все нарезанные продукты, добавить консервированный зеленый горошек. Салат заправить майонезом, сметаной, посолить по вкусу и аккуратно перемешать.

Оливье со свежими огурцами «Вкусная классика»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г отварного куриного филе, 4 отварные картофелины, 2 отварные моркови, 4 отварных яйца, 2 соленых огурца, 200 г консервированного зеленого горошка, 30 г зеленого лука, 250 г майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварное мясо, картофель, морковь, яйца и огурцы нарезать кубиками. Нарезанные продукты соединить, добавить консервированный

зеленый горошек и мелко нарубленный зеленый лук. Перед самой подачей салат заправить майонезом и аккуратно перемешать.

Классический оливье (рецепт XIX века)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г рябчиков (или перепелов), 3 отварные картофелины, 1—2 маринованных огурца, 70 г оливок, 200 г майонеза провансаль, 1 ч. л. соевого соуса, креветки (или крабовое мясо), каперсы для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Подготовленных рябчиков (или перепелов) отварить или запечь в духовке до готовности. Мясо отделить от костей, нарезать тонкими брусочками. Отварной картофель нарезать кубиками, огурцы — небольшими тонкими ломтиками, оливки — кружочками или соломкой. Все нарезанные продукты соединить. Майонез перемешать с соевым соусом, заправить салат. Подавать оливье, украсив отварными креветками и каперсами.

Оливье с отварным языком

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 язык (свиной или телячий), 3—4 отварные картофелины, 1 отварная морковь, 4—5 отварных яиц, 2 маринованных огурца, ½ луковицы, 100 г консервированного зеленого горошка, 200 г майонеза или сметаны, соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Свиной язык замочить в холодной воде на 1 час. Затем вымыть и положить в кастрюлю с кипящей водой. Довести до кипения, проварить 15 минут. Вынуть язык шумовкой, промыть. В кастрюлю налить чистую воду, довести до кипения, положить язык и варить на небольшом огне до мягкости, примерно 1,5—2 часа. В конце приготовления добавить соль и перец. Готовый язык вынуть шумовкой, опустить в холодную воду на пару минут, а затем очистить от кожицы и нарезать кубиками. Такими же кубиками нарезать отварной картофель, морковь, яйца и маринованные огурцы. Лук мелко нарубить. Соединить все нарезанные продукты, добавить консервированный зеленый горошек. Салат заправить майонезом или сметаной, посолить, поперчить по вкусу и перемешать.

Пикантный оливье с солеными огурцами и морковью

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г отварной куриной грудки, 3 отварные картофелины, 1 отварная морковь, 4 отварных яйца, 100 г соленых огурцов, 250 г консервированного зеленого горошка, ½ луковицы, сметана для заправки, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварное мясо, картофель, морковь, яйца и соленые огурцы нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук мелко нарубить. Соединить все нарезанные продукты, добавить консервированный зеленый горошек. Салат заправить сметаной, посолить по вкусу и аккуратно перемешать.

Оливье «Лайт»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г вареной колбасы, 5 отварных картофелин, 3 соленых огурца, 1 луковица, 200 г майонеза, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварной картофель, соленые огурцы и вареную колбасу нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук мелко нарубить. Соединить все нарезанные продукты. Салат заправить майонезом, посолить по вкусу и аккуратно перемешать.

Оливье «Экзотика» с копченой курицей и орехами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г копченой курицы, 3 отварные картофелины, 1 отварная морковь, 2 отварных яйца, 1 свежий огурец, 3 маринованных огурца, 200 г консервированного зеленого горошка, 100 г измельченных орехов, 200 г майонеза, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварной картофель, морковь, яйца, огурцы (свежий и маринованные) и копченую курицу нарезать небольшими кубиками. Добавить

консервированный зеленый горошек. Салат заправить майонезом, посолить по вкусу и аккуратно перемешать. Выложить в салатник, щедро посыпать измельченными орехами.

Постный оливье с тофу

ИНГРЕДИЕНТЫ:

180 г тофу, 3 отварные картофелины, 1 отварная морковь, 1 свежий огурец, 3 яйца, 2 соленых огурца, 200 г отварного или консервированного зеленого горошка, ½ луковицы, 150 г майонеза, соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварной картофель, морковь, яйца, огурцы (свежий и соленые) и тофу нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук мелко рубить. Соединить все нарезанные продукты, добавить зеленый горошек. Салат заправить майонезом, посолить, поперчить по вкусу и аккуратно перемешать.

Оливье веганский с шампиньонами и постным майонезом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г отварных шампиньонов, 200 г тофу, 4–5 отварных картофелин, 1 отварная морковь, 4–5 маринованных огурцов, 300 г консервированного зеленого горошка

Для постного майонеза: 150 г отварной или консервированной белой фасоли, 80 мл растительного масла, 1 ч. л. горчицы, 1 ст. л. лимонного сока, ½ ч. л. сахара, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для постного майонеза отварную или консервированную белую фасоль протереть через мелкое металлическое сито. Массу переложить в чашу блендера. Добавить 1 ст. л. растительного масла, горчицу, сахар и соль, тщательно взбить. Постепенно вливая оставшееся растительное масло (по 1 ст. л.), тщательно взбить в однородную массу. На это уйдет примерно 1,5–2 минуты. Получится соус, напоминающий майонез и по внешнему виду, и по консистенции. В конце влить лимонный сок и взбивать еще 1–2 минуты. Соус сразу

немного загустеет. Попробовать на вкус и, если необходимо, добавить соли, сахара или лимонного сока. Постный майонез готов. Все продукты для оливье нарезать кубиками, добавить консервированный зеленый горошек. Салат заправить постным майонезом и аккуратно перемешать.

⊕ Оливье с креветками и авокадо

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г отварных или консервированных креветок, 1 отварная морковь, 4 отварных яйца, 2 свежих огурца, 1 авокадо, 1 апельсин (или отварное яйцо), 200 г консервированного зеленого горошка, 200 г майонеза, 1 ст. л. лимонного сока, зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Авокадо очистить от косточки и кожуры, нарезать кубиками, сразу же полить лимонным соком и перемешать, чтобы не потемнели. Креветок, отварную морковь, яйца и огурцы нарезать кубиками. Соединить все нарезанные продукты, добавить консервированный зеленый горошек. Салат заправить майонезом и аккуратно перемешать. Апельсин очистить, разделить на дольки, удалить белые пленки и нарезать каждую дольку ломтиками. Украсить салат ломтиками апельсина (или отварного яйца), креветками, зеленью.

⊕ Оливье с жареными грибами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

6—7 шампиньонов, 4—5 отварных картофелин, 1 отварная морковь, 3 отварных яйца, 3 соленых огурца, 1 луковица, 5 ст. л. консервированного зеленого горошка, 4—5 ст. л. майонеза, 1 ст. л. растительного масла, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Шампиньоны и лук нарезать кубиками, обжарить на растительном масле до готовности, приправить солью и специями по вкусу. Отварной картофель, морковь, яйца и соленые огурцы нарезать небольшими кубиками. Соединить все нарезанные продукты, добавить остывшие обжаренные грибы с луком и консервированный горошек. Салат заправить майонезом и аккуратно перемешать.

Детский оливье «Нежность» с крабовыми палочками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г крабовых палочек, 2 отварных яйца, 1 свежий огурец, 100 г майонеза (или сметаны с небольшим количеством соли)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Крабовые палочки, отварные яйца и очищенный от кожуры свежий огурец нарезать кубиками, положить в салатницу. Салат заправить майонезом (или сметаной) и аккуратно перемешать.

Оливье по-испански с тунцом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г консервированного тунца, 4—5 отварных картофелин, 1—2 отварные моркови, 4 отварных яйца, 3 маринованных огурца, ½ луковицы, 80 г майонеза, соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

С консервированного тунца слить жидкость и разделить рыбу вилкой на небольшие кусочки. Отварной картофель, морковь, яйца и маринованные огурцы нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук мелко нарубить. Соединить все нарезанные продукты. Салат заправить майонезом, добавить соль, перец по вкусу и аккуратно перемешать.

Заливной оливье со шпротами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г шпрот в масле, 2—3 отварные картофелины, 2 отварных яйца, 2 маринованных огурца, 50 г консервированного зеленого горошка, зелень
Для заливки: *10 г желатина, 120 мл воды, 3 ст. л. майонеза, соль по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Желатин залить 120 мл остывшей кипяченой воды, оставить до набухания. При необходимости можно подогреть на водяной бане, чтобы все гранулы полностью растворились. Остудить, добавить майонез и щепотку соли, хорошо перемешать. От шпрот отделить хвостики,

нарезать рыбку на кусочки. Отварной картофель, яйца и маринованные огурцы нарезать небольшими кубиками. Все нарезанные продукты соединить, добавить консервированный горошек, аккуратно перемешать. Разложить салат в силиконовые формочки для желе и аккуратно залить желатиновой смесью. Украсить листиками зелени. Поставить в холодильник на 1—2 часа (до полного застывания).

ЗИМНИЕ САЛАТЫ И ПРАЗДНИЧНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат из маринованных огурцов с зеленым горошком

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 маринованных огурца, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 головки репчатого лука, 30 г зеленого лука

Для заправки: 1—2 зубчика чеснока, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. кетчупа, ½ ч. л. уксуса, сахар и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук нарезать тонкими полукольцами, огурцы — кружочками. Добавить зеленый горошек и мелко нарубленный зеленый лук. Для заправки растительное масло слегка взбить с кетчупом и уксусом, добавить пропущенный через пресс чеснок, сахар и соль по вкусу. Салат полить заправкой и аккуратно перемешать.

Салат из сельдерея с яблоками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 корень сельдерея, 3 яблока, 2 отварных яйца, 200 г консервированного зеленого горошка, 2 ст. л. лимонного сока, майонез и соль по вкусу, зелень для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Свежие яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать маленькими кубиками, сразу же полить лимонным соком и перемешать, чтобы не потемнели. Сельдерей очистить, натереть на крупной терке. Отвар-

ные яйца мелко нарубить. Соединить все подготовленные продукты, добавить консервированный горошек. Салат заправить майонезом, посолить по вкусу и аккуратно перемешать. Подавать, украсив зеленью.

Салат «Греческий»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 г сыра фета, 5 помидоров, 3 свежих огурца, 1 сладкий перец, 1 небольшая головка красного салатного лука, 16 маслин без косточек, зелень

Для заправки: *1 зубчик чеснока, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. лимонного сока, соль по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Помидоры и огурцы нарезать небольшими ломтиками, фету — кубиками. Сладкий перец и лук тонко нашинковать. Маслины по же ланию можно разрезать на половинки. Соединить все нарезанные продукты, положить в салатник. Для заправки оливковое масло взбить с лимонным соком, добавить пропущенный через пресс чеснок и соль. Салат равномерно полить заправкой (не перемешивать!) и украсить зеленью.

Салат «Эверест» с ветчиной и ананасами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г ветчины, 300 г сыра, 4 яблока, 400 г консервированных ананасов, 300 г консервированной кукурузы, 2 свежих огурца, ½ головки репчатого лука, 4 ст. л. рубленого зеленого лука, 300 г майонеза, зелень, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать мелкими кубиками, сразу же полить 2–3 ст. л. заливки от консервированных ананасов и перемешать, чтобы не потемнели. Ветчину, сыр, консервированные ананасы и свежие огурцы нарезать кубиками. Репчатый лук мелко нарубить. Соединить подготовленные продукты, добавить кукурузу и рубленый зеленый лук. Салат заправить майонезом, посолить по вкусу и аккуратно перемешать. Выложить в салатник, формируя горку. Украсить зеленью, а сверху полить майонезом или несладким йогуртом в виде снежной вершины.

Салат из картофеля с помидорами и сельдереем

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 отварные картофелины, 2 помидора, 1 стебель сельдерея, 1 головка репчатого лука, 1 зубчик чеснока, майонез, зелень петрушки, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварной картофель и помидоры нарезать небольшими ломтиками. Очищенный от верхнего слоя стебель сельдерея и лук мелко шинковать. Нарезанные продукты соединить, добавить пропущенный через пресс чеснок. Салат заправить майонезом, посолить по вкусу и аккуратно перемешать. Подавать, украсив зеленью.

Салат из помидоров с отварным рисом, луком и яйцом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 помидора, 1 сладкий перец, 1 отварное яйцо, 2 ст. л. отварного рассыпчатого риса, 2 зубчика чеснока, зеленый лук, майонез и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Помидоры и отварное яйцо нарезать небольшими ломтиками. Сладкий перец тонко шинковать. Зеленый лук мелко нарубить. Соединить нарезанные продукты, добавить отварной рис и пропущенный через пресс чеснок. Салат заправить майонезом, посолить по вкусу и аккуратно перемешать. Подавать на стол сразу после приготовления.

Салат с морской капустой и колбасой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 г вареной колбасы, 300 г отварного картофеля, 2 отварных яйца, 250 г морской капусты, 70 г репчатого лука, 1–2 зубчика чеснока, 100 г плавленого сыра, 100 г майонеза, зелень, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Колбасу, отварной картофель и яйца нарезать кубиками. Морскую капусту и репчатый лук мелко нарубить. Плавленый сыр и чеснок

натереть на терке. Подготовленные продукты соединить. Салат заправить майонезом, посолить и аккуратно перемешать. Подавать, украсив зеленью.

Салат из моркови с мясом, изюмом и орехами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г отварного мяса, 4 моркови, 1 головка репчатого лука, 1 апельсин, 150 г очищенных грецких орехов, 1 ст. л. светлого изюма без косточек, 50 г сыра, 5—6 ст. л. майонеза, 1 ч. л. уксуса, зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук нарезать тонкими полукольцами, залить 100 мл кипятка, добавить уксус и оставить примерно на 15 минут, затем хорошо отжать. Изюм залить горячей водой на 15 минут, затем воду слить, изюм промыть и отжать. Отварное мясо мелко нарезать. Морковь и сыр натереть на терке. Грецкие орехи мелко нарубить. Подготовленные продукты выложить в салатник слоями, поливая каждый слой майонезом: первым слоем выложить мясо, вторым — маринованный лук, третьим — изюм, четвертым — морковь, пятым — тертый сыр, шестым — грецкие орехи. Салат украсить зеленью и ломтиками апельсина.

Салат из курицы с грейпфрутом и маслинами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г отварного куриного филе, 200 г грейпфрута, 200 г маслин без косточек, 1 ст. л. зерен граната, зелень петрушки

Для заправки: *2 зубчика чеснока, 20 г укропа, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. лимонного сока, соль по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварное куриное филе и очищенный от пленок грейпфрут нарезать кубиками, маслины — колечками или просто разрезать пополам. Подготовленные продукты соединить, выложить на большое блюдо. Для заправки растительное масло взбить с лимонным соком, добавить мелко нарубленный укроп, пропущенный через пресс чеснок и соль, хорошо перемешать. Салат равномерно полить приготовленной заправкой, украсить веточками петрушки и зернами граната. И сразу подать на стол.