



Ингредиенты:

400 гр отварного мяса индейки,
4 шт отварного картофеля,
5 яиц отваренные,
3 шт маринованных огурца,
100 г маслин,
майонез.

Для украшения:

отварная морковь,
маслины,
белок,
зелень.

Приготовление:

Салат выкладывать слоями, придавая форму круга, каждый слой смазывать майонезом.

- 1 слой - картофель, натертый на терке,
- 2 слой - индейка, мелко порезанная,
- 3 слой - огурцы порезанные кубиками,
- 4 слой - яйца, натертые на крупной терке,
- 5 слой - маслины, мелко порезанные.

Украсить салат как на фото: травка и гора из зелени, цветочки из моркови, горы из маслин, небо из белка.

Салат "Крабовая звезда"



Ингредиенты:

250 г крабовых палочек,
1 баночка кукурузы,
5 яиц,
3 ст.лож. варёного риса,
1 луковичка,
майонез.

Для украшения:

150 г крабовых палочек,
зелень.

Приготовление:

Крабовые палочки, яйца и лук порезать небольшими кубиками, добавить остальные ингредиенты и всё смешать. Выложить салат в форме звезды.

Украсить салат порезанными крабовыми палочками и зеленью.

Салат "Вкусный"



Ингредиенты:

500 г куриного филе,
1 крупная луковица
3-4 шт свежих огурцов (мелких),
10 шт - корнишонов,
1-2 варёных морковки,
3-4 варёных яйца,
100 г твёрдого сыра,
100 г грецких орехов,
200 г майонеза.

Для украшения:

белок,
морковь.

Приготовление:

Куриное филе порезать тонкими полосками и замариновать на 1 час в смеси соевого соуса и виноградного уксуса (уксус разбавить водой 1:1), добавить любые специи (например базилик). Маринованное мясо обжарить на оливковом масле.

Луковицу нарезать четверть-кольцами, обдать кипятком, чтобы убрать горечь.

Маринованные корнишоны и свежие огурцы нарезать мелким кубиком. Варёные яйца нарезать мелким кубиком, натереть на мелкой тёрке сыр.

Салат выкладывать слоями:

- 1 слой - куриное филе,
- 2 слой - лук + майонез,
- 3 слой - корнишоны и свежие огурцы + майонез,
- 4 слой - морковь натертая на крупной тёрке,
- 5 слой - яйца + майонез,
- 6 слой - сыр,
- 7 слой - измельчённый грецкий орех.

Сверху украсить ромашками из варёного белка и моркови.

Салат "Сосновая шишка"



Ингредиенты:

300гр копченой курицы,
2 шт репчатого лука,
3 шт отварного картофеля,
4 яйца,
3 шт плавленых сырка,
100 г консервированной кукурузы или горошка,
50 г измельченных любых орехов,
200 г майонеза.

Для украшения:

миндаль,
розмарин или сосновые веточки.

Приготовление:

Салат выкладывать слоями, каждый слой смазывать майонезом.
1 слой - отварной картофель, натертый на терке
2 слой - копченая курица, мелко порезанная
3 слой - лук, ошпаренный кипятком
4 слой - кукуруза консервированная (можно взять горошек, или маринованные огурцы)
5 слой - отварные яйца.
6 слой - плавленый сыр, натертый на терке и смешанный с мелко порубленными орехами (можно взять любые)

Придать салату форму шишек, украсить миндалем.

Салат "Подарочек"



Ингредиенты:

300гр копченой
куриной грудки,
300 гр шампиньонов,
1 шт репчатого лука,
3 шт маринованных
огурца,
1 шт морковь,
4 яйца,
1шт
большого свежего
переца,
250г майонеза.

Для украшения:

1 свежий огурец для украшения.

Приготовление:

Грудку, огурцы маринованные нарезать кубиками. Шампиньоны обжарить с луком, посолить, поперчить. Морковь и яйца сварить, натереть на крупной терке. Перец мелко нарезать. Салат выкладывать слоями в кольцо (21см в диаметре), слои промазать майонезом.

Слои:

- копченая куриная грудка
- огурцы маринованные
- морковь
- яйца
- шампиньоны с луком
- перец+помидор

Украсить салат лентой из огурца как на фото.

Салат "Мужской каприз"



Ингредиенты:

150

гр ветчины,

200

гр

шампиньонов,

100

гр

сыра,

5

яиц,

2 зубчика чеснока,
майонез.

Для украшения:

3 шт болгарского перца (красный, оранжевый, зеленый),

сыр "Виола",

зелень петрушки,

кондитерская присыпка.

Приготовление:

Ветчину порезать соломкой, сыр натереть на крупной терке. Шампиньоны нарезать и обжарить, яйца отварить и отдельно измельчить белки и желтки.

Салат выкладывать слоями, придавая прямоугольную форму, каждый слой смазывать майонезом:

- ветчина,
- желтки,
- шампиньоны,
- сыр,
- белки.

Для украшения мелко режем перец, отжимаем сок и соединяем все цвета. Делаем полоски по длине и сверху добавляем мелко порезанную зелень. Из сыра вырезаем галстук и воротник рубашки. Сверху украшаем присыпкой.

Для украшения мелко режем перец, отжимаем сок и соединяем все цвета. Делаем полоски по длине и сверху добавляем мелко порезанную зелень. Из сыра вырезаем галстук и воротник рубашки. Сверху украшаем присыпкой.

Салат "Натали"



Ингредиенты:

1 стакан отварного риса,
200 гр. мелко порезанного чернослива,
350 гр. копчёной куриной грудки,
2 луковицы
500 гр шампиньонов,
300 гр сыра
2 отварных яйца,
2 свежих огурца,
майонез.

Для украшения:

плавленный сыр,
морковь,
зелень.

Приготовление:

Свежие шампиньоны и лук порезать мелкой соломкой и обжарить. Курицу, чернослив и огурец порезать соломкой, сыр и яйца натереть на крупной терке.

Для этого салата необходимо широкое плоское блюдо.

Салат выложить слоями:

- рис сверху посолить,
- чернослив,
- курица смешанная с майонезом,
- лук с шампиньонами,
- сыр с яйцами и майонезом,
- огурцы,
- залить майонезом.

Украсить салат как на фото.

Салат "Тельняшка"



Ингредиенты:

300 г вареной курицы,
3 отварного картофеля,
1 большая варенная морковь,
1 большое кисло-сладкое яблоко,
300 г свежих шампиньонов,
150 г твердого сыра,
2 зубчика чеснока,
майонез,
соевый соус,
сметана,
соль.

Для украшения:

80 г твердого сыра,
3 вареных яиц,
сок краснокочанной капусты.

Приготовление:

Свежие шампиньоны порезать соломкой и замариновать в соевом соусе. Морковь, курицу, картофель, яблока, сыр порезать соломкой. Вареные яйца разделить на белки и желтки, белки идут на украшения а желтки в соус.

Готовим соус:

желтки смешать с майонезом, сметанной и измельченным чесноком.

Для выкладки этого салата необходимо широкое плоское блюдо.

Салат можно просто перемешать и заправить соусом или выложить слоями , в форме маечки, каждый слой промазывая соусом:

- морковь,
- картофель,
- курица,
- яблоко,
- сыр,
- шампиньоны.

Украсить салат как на фото.

Оформляем маечку полосачками - подкрашенным белком и тертым сыром. Белок трется на мелкой терке, затем для придания ему голубого цвета, в него добавить сок краснокочанной капусты (которая с фиолетовыми листьями).

Салат "Ромашковое поле"



Ингредиенты:

1 банка горбуши (консервы), без жидкости,
300 г отваренного риса,
3 луковицы,
1 большая морковка,
1 большой огурец,
майонез,
листья салата,
соль.

Для украшения:
зелень укропа,
4 вареных яйца.

Приготовление:

Морковь натереть на крупной терке и обжарить, лук и огурец мелко порезать. Горбушу размять вилкой.

Для выкладки этого салата необходимо широкое плоское блюдо.
Салат выложить слоями, каждый слой промазывая майонезом:

- рваные листья салата,
- рис,
- горбуша,
- лук,
- морковь,
- огурец.

Украсить салат ромашками.

Сделать ромашки: лепестки из белков яиц - порезав их соломкой, серединки желток на мелкую тёрку. Из укропа сделать листики.

Салат из языка с черносливом



Ингредиенты:

400 г отварного языка,
200 г твердого сыра,
5 вареных яиц,
100 г чернослива,
100 г грецких орехов,
майонез,

соль.

Для украшения:

**по 40 г зерен граната и кукурузы,
2 небольшие луковицы,
2 небольшие репки,
1 огурец,
30 г грецких орехов,
зелень.**

Приготовление:

Отваренный язык почистить и нарезать мелкой соломкой, сыр натереть на средней терке, чернослив порезать соломкой.

Яйца отварить и натереть отдельно белки и желтки, орехи порубить.

Для этого салата необходимо широкое плоское блюдо.

Салат выкладывается слоями слегка придавливая, каждый слой промазывая майонезом:

- 1 - язык,
- 2 - желтки,
- 3 - чернослив,
- 4 - сыр,
- 5 - грецкие орехи,
- 6 - белки.

Украсить салат как на фото. Розы сделать фигурно вырезанного лука и репки, закрасить в произвольные цвета.

Салат "Морская звезда"



Ингредиенты:

4 шт отварного картофеля,
200 г твердого сыра,
200 г семги,
2 вареные моркови,
3 вареных яйца,
1 свежий огурец,
майонез,
соль.

Для украшения:

40 г красной икры или ее заменитель,
3 оливки,
3 крабовые палочки,
1/2 лимона,
зелень.

Приготовление:

Сыр, картофель, яйца натереть на средней терке. Морковь натереть на мелкой терке и смешать с майонезом. Семгу нарезать небольшими кусочками.

Для этого салата необходимо широкое плоское блюдо.

Салат выкладывается слоями в форме звезды, слегка придавливая, каждый слой промазывая майонезом с морковкой:

- 1 - картофель, посолить,
- 2 - сыр,
- 3 - семга,
- 4 - яйца,
- 5 - огурец.

Далее по желанию произвольно украшаем салат.

Салат "Мокшанский"



Ингредиенты:

400 г копченой курочки,
200 г твердого сыра,
300 г маринованных грибов,
4 вареных яиц,
2 луковицы,
5 свежих помидор,
3 зубчика чеснока,
сок 1/2 лимона,
майонез,
соль.

Для украшения:

3 небольших помидорчика,
6 шт оливок,
1 огурчик.

Приготовление:

Лук нарезать и обжарить с грибами. Мясо курицы нарезать кубиками, яйца и сыр натереть на терке.

Для этого салата нужно плоское блюдо.

Салат выкладывается слоями слегка придавливая, каждый слой промазывая майонезом с добавлением чеснока и лимонного сока:

- 1 - мясо курицы,
- 2 - грибы с луком,
- 3 - яйца,
- 4 - сыр,
- 5 - помидоры (желательно положить перед подачей).

Украшаем салат божьими коровками туловище из помидор, голова - 1/2 оливки. Листочки из огурца.

Салат "Малахитовый браслет"



Ингредиенты:

- 6 шт киви,
- 200 г твердого сыра,
- 3 вареных яиц,
- 2 моркови,
- 80 г изюма,
- 80 г грецких орехов,
- 3 зубчика чеснока,
- майонез,

соль.

Приготовление:

Изюм распарить, орехи порубить, киви порезать и чеснок пропустить через чесночницу.

Сыр, яйца и морковь натереть на средней терке.

Для этого салата необходимо широкое плоское блюдо, в центр которого нужно поставить небольшую банку или бутылку.

Салат выкладывается слоями слегка придавливая, каждый слой промазывая майонезом:

1 - смешать сыр, изюм, орехи, чеснок,

2 - яйца,

3 - яйца,

4 - морковь,

5 - киви.

Салат "Атлантический"



Ингредиенты (на одну порцию):

1 небольшая отварная картошка,

1 отварное вкрутую яйцо,

1 небольшой свежий огурчик,

1/4 часть большого кислого яблока,

3-4 кусочка филе слабосоленой сельди,

1 маленькая красная луковица,

майонез,

соль.

Если делать в одном большом блюде - увеличивайте количество продуктов в 3-4 раза.

Приготовление:

Картофель потереть на крупной тёрке, немного посолить и добавить 1 ч.л. майонеза, перемешать. Огурец потереть на крупной тёрке и отжать сок. Яйцо потереть на крупной тёрке, немного посолить и добавить 1 ч.л. майонеза, перемешать. Яблоко очистить и потереть на крупной тёрке, сбрызнуть лимонным соком. Сельдь и лук мелко порезать.

Уложить слоями в разъемную круглую форму:

- 1 - картофель,
 - 2 - огурец,
 - 3 - яйцо,
 - 4 - яблоко (отжать лишнюю жидкость),
 - 5 - сельдь и лук.
- Украсить зелёным луком.

Салат "Цезарь"



Ингредиенты:

- 250 г пекинской капусты,
- 250 г отварной куриной грудки,
- 2 помидора,
- 2 средних огурца,
- 100 г сухариков,

майонез,
соль.

Приготовление:

Салат выкладывается слоями слегка придавляя, каждый слой промазывая майонезом:

- 1 - порезанная пекинская капуста,
- 2 - измельченная куриная грудка,
- 3 - порезанные кубиками помидоры и огурцы,
- 4 - сухарики,
- 5 - порезанная пекинская капуста,
- 6 - измельченная куриная грудка,
- 7 - порезанные кубиками помидоры и огурцы,
- 8 - сухарики.

Салат "День Победы"



Ингредиенты:

- 200 г любого отварного мяса,
- 200 г маринованных шампиньонов,
- 2 отварного картофеля,
- 100 г сыра,
- 3 шт вареных яиц,

майонез,
соль.

Для украшения:

маслины,
икра,
оливки,
огурец,
помидор,
горошек,
кукуруза,
вареный яичный белок,
морковь.

Приготовление:

Шампиньоны и мясо порезать мелко. Картошку, яйца, сыр натереть на крупной терке.

Салат выкладывается слоями слегка придавливая, каждый слой промазывая майонезом:

- 1 - картошка,
- 2 - шампиньоны,
- 3 - яйца,
- 4 - мясо,
- 5 - сыр.

Затем украшаем салат используя вышеперечисленные ингредиенты.

Салат "Нежность"



Ингредиенты:

200 г отварной говядины,
1 маринованный огурец,
1 маринованная луковица,
1 яблоко,
100 г сыра,
омлет,
майонез,
соль.

Для омлета:

2 яйца,
1 ст. л. молока,
1 ст. л. крахмала

Приготовление:

Луковицу порезать и замариновать. Огурцы, мясо, омлет и яблоко порезать соломкой, сыр натереть на крупной терке.

Салат можно делать слоеным или перемешивать.

Салат выкладывается слоями слегка придавливая, каждый слой промазывая майонезом:

1	-	яблоко,
2	-	мясо,
3	-	огурец,
4	-	омлет,
5	-	лук,
6	-	сыр.

Затем украшаем салат: натираем желтки 2 яиц, из белка вырезаем цветочки, из лука листики.



Ингредиенты:

200 г отваренных креветок,
3 вареных картошки,
1 свежий огурец,
1 помидор,
150 г сыра,
2 яйца,
майонез,
соль.

Для украшения:

листья белокочанной капусты,
свекольный сок,
пьяная вишня или маслина.

Приготовление:

Картофель и сыр натереть на крупной терке, помидор, огурец и яйца нарезать мелкими кубиками. Все соединить посолить, заправить майонезом и перемешать.

Для украшения: делаем ракушку из листьев белокочанной капусты, окрашенной свекольным соком. Отделяем листья и вырезаем "створки", соединяем их между собой зубочистками и наполняем приготовленным салатом. Жемчужина из пьяной вишни или маслины.

Салат "Одноклассники"



Ингредиенты:

250 г крабовых палочек,
2 свежих огурца,
200 г отварного риса,
4 яйца,
1/2 банки консервированной кукурузы,
майонез,
соль.

Приготовление:

Огурцы нарезаем мелкими кубиками, крабовые палочки натереть на крупной терке а желток и белок отдельно на мелкой терке.

Салат выкладывается слоями слегка придавливая, каждый слой промазывая майонезом:

1	-	рис,
2	-	огурцы,
3	- крабовые палочки,	
4	- кукуруза,	
5	- желток,	
6	- белок.	

Затем украшаем салат: из огурца и моркови вырезаем человечков и ободок.

Салат "Клубничка"



Ингредиенты:

2 средних крепких помидора,
2 свежих огурца,
2 луковицы,
1 большой красный сладкий перец,
1 небольшая морковь,
40 г чищенных семечек,
оливковое масло,
1/2 лимона,
соль по вкусу.

Приготовление:

Очень легкий овощной салатик.

Нарезать мелкими кубиками красный перец, свежие огурцы и помидоры, лук нарезать мелкими полукольцами и замариновать или обдать кипятком.

Морковь натереть на средней терке.

Соединить все ингредиенты, кроме перца, посолить и заправить оливковым маслом с лимонным соком.

Затем выложить все в форме клубнички и сверху посыпать резанным сладким перцем и украсить.

Салат "Меркурий"



Ингредиенты:

300 г отварного или копченого куриного мяса,
200 г жаренных шампиньонов,
1 большой свежий огурец,
3 яйца, сваренных в крутую,
150 г чернослива,
майонез,
соль по вкусу.

Приготовление:

Все ингредиенты нарезаем мелкими кубиками.

Далее нужно подготовить разъемную форму, можно использовать форму сделанную из 3-х литровой пластиковой бутылки, вырезав серединку.

Можно сделать слои по-толще и не повторять, а можно сделать потоньше и повторить два раза, как на фото.

Салат выкладывается слоями слегка придавливая, каждый слой промазывая майонезом:

- | | | |
|---|------------------------|---------------|
| 1 | - | чернослив, |
| 2 | - | куриное мясо, |
| 3 | - жаренные шампиньоны, | |
| 4 | - | яйца, |
| 5 | - свежий огурец. | |

Дать настояться пару часов в холодильнике.

Салат "Касатка"



Ингредиенты:

300 г отваренного куриного мяса,
 2 вареного картофеля,
 1 большая варенная морковь,
 2 луковицы,
 2 плавленных сырка,
 1 большое кисло-сладкое яблоко,
 2 яйца, сваренных в крутую,
 майонез,
 соль по вкусу.
 Для украшения:
 чернослив.

Приготовление:

На плоское блюдо выкладываем салат слоями, придав форму - касатки или дельфина, каждый слой промазывать майонезом:

1 - натертый на тёрке картофель,
 2 - морковь на тёрке
 3 - порезанное мелко куриное мясо,
 4 - мелко порезанный лук(можно зелёный),
 5 - плавленный сыр на тёрке,
 6 - яблоко на крупной терке,
 7 - половину тела рыбки выкладываем тертыми белками на мелкой терке, вторую половину - черносливом мелко нарезанным.
 Затем к тертым желткам добавить майонез, зубчик чеснока, можно еще оставить немного сыра, вылепить хвост и плавники, приставить их в соответствующие места, заgrimировать черносливом. С помощью майонеза сделать глаз.
 Дать настояться пару часов в холодильнике.

Если вместо курицы возьмёте рыбу, то чернослив замените маслинами.

Салат "Каллы"



Ингредиенты:

200 г крабовых палочек,
50 г мороженого сливочного масла,
5 шт вареных яиц,
1 шт плавленый сырок,
1 луковица,
1 кисло-сладкое яблоко,
майонез,
соль по вкусу,

Для украшения:

1 уп сливочного сыра хохланд (можно другой, только он должен быть в квадратной упаковке, нарезан и быть гибким),
50 г корейской морковки,
оливки,
орехи,
зелень.

Приготовление:

На плоское блюдо выкладываем салат слоями, каждый слой промазывая майонезом:

-тертые яичные белки, немного посолить;
-мелко порезанная замаринованная луковица;
-тертый плавленый сырок;
-тертое сливочное масло;
-крабовые палочки (развернутые и нарезанные лапшой);
-тертое яблоко;

-тертые

яичные

желтки.

Украшаем салат, как на фото: разлаживаем корейскую морковку, сверху из квадратный кусочков сыра делаем каллы вложив в середину морковь (если кусочки сыра большие их еще можно разделить на 4 части). По бокам украсить по желанию толченными орехами, порезанной зеленью и оливками.

Салат "Хризантемы"



Ингредиенты:

350 г копченого куриного окорока или грудки,
400 г шампиньонов,
2 луковицы,
200 г корейской морковки,
80 г чернослива,
4 вареных яйца,
оливковое масло,
майонез,
соль по вкусу.

Для украшения:

корейская морковь,
свекла,
зеленное яблоко или репа.

Приготовление:

Курицу отделяем от костей и мелко нарезаем. Шампиньоны и лук режим и обжариваем на растительном масле. Корейскую морковь, яичные белки и чернослив мелко режим.

Все ингредиенты, кроме яичных желтков, смешать, заправить майонезом и выложить в салатник.
Затем посыпать тертыми яичными желтками.

Украсить салат хризантемам: из тертых (на терке для корейской морковки) морковки, свеклы и яблока.

Салат "Весенняя поляна"



Ингредиенты:

300 г отварной куриной грудки,
1 свежий огурец,
1 сладкий болгарский перец,
1 большая луковица,
150 г сыра пармезан,
2 вареных яйца,
майонез,
зелень и листья салата,
соль по вкусу.

Приготовление:

На плоское блюдо ложем листья салата и выкладываем салат слоями, каждый слой промазываем майонезом: :

- мелко порезанная куриная грудка;
- порезанная полукольцами луковица;
- тертый
- порезанный кубиками огурец;

сыр;

-порезанный

соломкой

перец.

Украсить салат:

по краям тертыми яичными желтками,
в центре мелко порезанной зеленью,
сверху из белков сделать маленькие цветочки (цветочки можно вырезать
наконечником кулинарного шприца).

Салат "8 марта"

Ингредиенты:

3 средние сельди слабой соли,
6 средних клубней картофеля,
2 моркови,
4 средние свеклы,
2 луковицы,
2 яйца,
майонез,
Для украшения:
семга,
икра,
зелень.

Приготовление:

Салат делается по рецепту "Сельди под шубой":

Сельдь выпотрошить, очистить от кожи, удалить кости. Мякоть нарезать маленькими кубиками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать очень тонкими кружочками.

Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить, натереть на крупной терке. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить, натереть на крупной терке. Лук мелко порубить, обдать кипятком, обсушить и остудить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, натереть на мелкой терке или порубить.

На плоское продолговатое блюдо выложить слоями два круга (больше и меньше):

- картофель,
- сельдь,
- лук,
- морковь,
- свеклу.



Смазать майонезом. Повторять слои, пока не закончатся продукты. Верхний слой густо смазать майонезом и украсить цветами из семги, листики - зелень, икра.

Дать салату настояться в течение нескольких часов в холодном месте.

Салат "Хризантема"



Ингредиенты:

400 г капусты,
2 шт моркови,
2 корня сельдерея,
100 г зерен граната,
80 г кураги,
1 яблоко,
оливковое масло,
1/2 лимона,
соль по вкусу.

Приготовление:

На плоское блюдо выкладываем салат слоями:

-мелко	нашинкованная	капуста;
-тертый	корень	сельдерея;
-тертое		яблоко;
-зерна		граната;
-немного мелко нарезанной кураги;		
-тертая		морковь.

Заправить оливковым маслом с лимонным соком.
Украсить салат хризантемой из капусты.

Салат "Нарциссы"



Ингредиенты:

200 г вареной курицы,
2 луковицы,
4 яйца, сваренных в крутую,
300 г жареных грибов,
100 г сыра,
2 шт вареного картофеля,
2 шт вареных моркови,
майонез,
соус "Кальве с лесными грибами",
зелень,
соль по вкусу.

Приготовление:

Лук нарезать кубиками, одну из них ошпарить кипятком и оставить на 15 мин.
Другую обжарить с нарезанными грибами.
Курицу нарезать небольшими кубиками.

На плоское блюдо выкладываем салат слоями

- тертый картофель и 1/2 ошпаренной луковицы,
- майонез,
- мясо курицы и 1/2 ошпаренной луковицы,
- соус "Кальве с лесными грибами",
- грибы жаренные с луком,
- соус "Кальве с лесными грибами",
- тертый сыр,
- майонез,

- тертая 1,5 шт моркови,
- майонез,
- тертые желтки,
- майонез,
- тертые белки,
- рубленая зелень по краю,
- цветы из вареной морковки и зеленого лука.

Салат "Тюльпанчики"



Ингредиенты:

10 шт помидор продолговатой формы,
3 яйца, сваренных в крутую,
100 г сыра,
2 зубчика чеснока,
майонез,
зелень.

Приготовление:

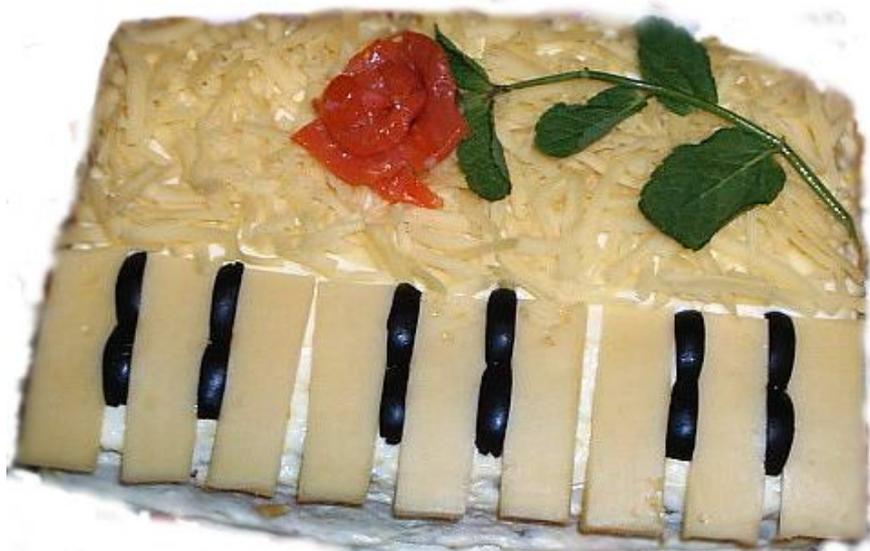
Начинка: варёные яйца и твёрдый сыр натираем на мелкой тёрке. Затем добавляем чеснок, пропущенный через чесночницу и майонез.

Помидоры, желательного продолговатой формы, надрезаем не до конца, на 4 части. Аккуратно ложечкой вынимаем мякоть и также аккуратно начинаем, чтобы не повредить оболочку.

После вставим вниз тонкое пёрышко зеленого лука, уложим на блюдо, украсим веточками петрушки.

Внизу букетик по желанию можно связать ленточкой.

Салат "Рояль"



Ингредиенты:

200 г вареной курицы,
2 маринованные луковицы,
4 яйца, сваренных вкрутую,
100 г сыра,
100 г орехов,
2 яблока,
майонез,
соль по вкусу.

Приготовление:

Курицу нарезать небольшими кубиками.

На плоское блюдо выкладываем салат слоями, придав форму - прямоугольника:

- яичные белки, натертые на терке,
- курица,
- майонез
- лук,
- яблоки, натертые на терке,
- майонез,
- измельченные орехи,
- тёртые желтки,
- майонез,
- делаем разметки и начинаем украшать:
из сыра и оливок делаем клавиши и ...

Салат "Анютины глазки"



Ингредиенты:

300 г копченого мяса,
4 луковицы,
150 г сыра,
2 моркови,
5 яиц,
2 зубчика чеснока,
майонез.

Для оформления:
морковь,
редис,
свекла винегретная,
зелень.

Приготовление:

Мясо нарезать соломкой. Лук нарезать и обжарить до золотистого цвета, морковь нарезать соломкой и также обжарить. Яйца взбить и пожарить блинчики, а когда остынут нарезать соломкой.

Все ингредиенты соединить, заправить майонезом с чесноком и хорошо перемешать.

Выложить в салатник и покрыть сверху тертым сыром. Затем украсить сделав из овощей анютины глазки как на фото и зелень.

Салат "Апельсин"



Ингредиенты:

250 г вареной куриной грудки,
1 луковица,
1 морковь,
200 г маринованных шампиньонов,
200 г отварного риса,
4 яйца, сваренных вкрутую,
100 г мягкого сыра,
250 г майонеза,
2 зубчика чеснока,
соль по вкусу.

Приготовление:

Морковь нарезать соломкой и немного пассировать с луком, чтобы сохранить цвет.

Курицу, шампиньоны мелко нарезать, сыр смешать с тертым чесноком.

На плоское блюдо выкладываем салат слоями, придав форму - апельсина, каждый слой промазываем майонезом:

- морковь с луком,
- куриная грудка,
- шампиньоны,
- сыр с чесноком,
- тертый желток.

Делаем разметки и начинаем украшать: тертой морковью и белком.

Салат "Влюбленная сельдь под шубой"



Ингредиенты:

3 средние сельди слабой соли,
6 средних клубней картофеля,
2 моркови,
4 средние свеклы,
2 луковицы,
2 яйца,
250 г майонеза.

Приготовление:

Сельдь выпотрошить, очистить от кожи, удалить кости. Мякоть нарезать маленькими кубиками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать очень тонкими кружочками.

Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить, натереть на крупной терке. Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить, натереть на крупной терке. Лук мелко порубить, обдать кипятком, обсушить и остудить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, натереть на мелкой терке или порубить.

Для этого салата необходимо плоское блюдо и формочку в форме сердечка (Форму можно сделать самому из пластиковой бутылки). На блюдо выложить формочку и заполнять ее слоями:

- картофель,
- сельдь,
- лук,
- морковь,
- свеклу.

Смазать майонезом. Можно повторить слои, пока не закончатся продукты. Дать салату настояться в течение нескольких часов в холодном месте.

Аккуратно снимаем формы и получаются вот такие сердечки.

Салат "Валентинки"



Ингредиенты:

250 г крабового мяса,
200 г отварного риса,
4 яйца, сваренных вкрутую,
150 г сыра,
1 красный болгарский перец,
майонез,
соль по вкусу.

Приготовление:

Для этого салата необходимо плоское блюдо и формочку в форме сердечка (Форму можно сделать самому из пластиковой бутылки).

На плоское блюдо выкладываем салат слоями, каждый слой промазываем майонезом:

- рис,
- тертый яичный желток,
- тертое крабовое мясо,
- тертый сыр,
- тертый белок,
- красный болгарский перец, мелко нарезанный.

Аккуратно снимаем формы и получаются вот такие "Валентинки".

Салат "По царски"



Ингредиенты:

200 г красной рыбы (лосось),
200 г отварного риса,
4 яйца, сваренных вкрутую,
250-300 г свежих огурцов,
250-300 красной икры,
1 пучок зеленого лука,
укроп и петрушка,
майонез.

Приготовление:

На плоское блюдо выкладываем салат слоями в виде сердца, каждый слой промазываем майонезом:

- отварной рис,
- зеленый лук (мелко покрошить),
- огурец (мелко нарезанный),
- тертый яичный желток,
- рыба (мелко нарезанная),
- тертый белок,
- красная икра (по краям и в центре, как на фото),
- края присыпать мелко порезанной зеленью.

Салат "Коварная любовница"



Ингредиенты:

2 шт отварной свеклы,
150 г сыра ,
80 г чернослива,
80 г грецких орехов,
2 шт морковки,
3 зубчика чеснока,
хрен,
оливковое масло,
майонез,
приправы по вкусу.

Приготовление:

Застелить глубокое блюдо пищевой пленкой и выкладывать салат слоями:

- 1 отварная свекла (натереть на мелкой терке),
- чернослив и грецкие орехи (измельчить),
- сыр с чесноком (натереть на терке),
- свежая морковь (натереть на терке)с изюмом.

Дать салату пропитаться 2-3 часа и перевернуть на большое плоское блюдо.

Затем приготовить маленькие сердечки: натереть свеклу на мелкой терке.

Добавить по вкусу хрен, оливковое масло и приправы по вкусу, все хорошо перемешиваем и формируем маленькие сердечки. После этого украшаем ими и лимоном слоеный салат.

Салат "Фрак для любимого"



Ингредиенты:

250 г копченой куриной грудки,
300 г шампиньонов,
1 луковица,
3 яйца, сваренных вкрутую,
150 г свежего огурца,
1 большое яблоко,
чернослив,
майонез,
соль по вкусу.

Приготовление:

Шампиньоны порезать и обжарить с луком на сливочном масле. Курицу, огурец и чернослив мелко порезать, яблоко натереть на терке и отжать сок, чтобы салат не потек.

На плоское блюдо выкладываем салат слоями в форме сердца, каждый слой промазываем майонезом:

- куриная грудка,
- яблоко,
- шампиньоны обжаренные,
- огурец,
- тертый яичный желток,
- из тертого белка и чернослива "рисует" фрак.

Дать салату настояться 2 часа и можно подавать любимому.

Салат "Любимая"



Ингредиенты:

1 шт вареная свекра,
200 г сыра,
2 шт моркови,
150 г сыра ,
70 г кураги,
70 г грецких орехов,
зерна граната,
майонез,
соль по вкусу.

Приготовление:

На плоское блюдо выкладываем салат слоями в форме сердца, каждый слой промазываем майонезом:

- тертая свекла с черносливом,
- натертые сыр с чесноком,
- тертая морковь с курагой и грецкими орехами,
- гранатом и сыром "рисует" кофточку.

Дать салату настояться 2 часа и можно подавать.
Самый женский салатик!!!

Салат "Для любимого"



Ингредиенты:

350 г куриного филе,
4 шт вареной картошки,
4 яйца, сваренных в крутую,
2 шт вареной морковки,
4 шт соленых огурца,
300 г грибов,
150 г сыра,
2 шт лука,
1 красный болгарский перец,
оливки,
майонез.

Приготовление:

Куриное филе нарезать и обжарить на растительном масле, также обжарить и грибы с луком.

Картофель, морковь, огурцы нарезать небольшими кубиками. Сыр натереть на крупной терке.

На плоское блюдо выкладываем салат слоями, каждый слой промазываем майонезом с чесноком (чеснока немножко):

- картошка,
 - филе,
 - морковь,
 - грибы,
 - огурцы,
 - тертый яичный желток,
 - сыр,
 - тертый белок,
 - красный болгарский перец, мелко нарезанный, выложить в форме сердца.
- Стрела и кружочки из оливок.

Салат "Любит - не любит "

Ингредиенты:

3 средних картофеля,
400 г копченной курицы (можно и отварную - с копченой вкуснее)
200 г шампиньонов маринованных ,
8 яиц,
2 соленых огурца,
100 г грецких орехов,
майонез,
зелень.



Приготовление:

Картофель отварить и натереть на крупной терке.
Курицу, огурцы и шампиньоны мелко порезать.
Грецкие орехи измельчить.

Салат выкладывать слоями:

1-ый слой картофель майонез,
2-ой слой курица,
3-ий слой шампиньоны,
4-ый слой грецкие орехи,
5-ый слой огурцы,
Каждый слой промазывать майонезом.

Яйца половинки для украшения

Для облегчения можно всё перемешать - выложить в салатницу и украсить половинками белка , а желток раскрошить и украсить верх.

Салат "Букет из роз"

Ингредиенты:

500 г филе куриного,
4 яйца,
200 г моркови,
500 г шампиньонов (можно маринованные опята),
300 г сыра,
200 г орехов грецких,
2 свеклы,
1 зубчик чеснока,
майонез,
соль,
перец по вкусу.



Приготовление:

Сначала делаем салат. Вареную морковь и вареное куриное филе мелко порезать. Шампиньоны и лук мелко порезать и пожарить на разных сковородках.

Вареные яйца, сыр нарезать кубиками, орехи натереть на терке. Перемешать. Заправить майонезом.

Пожарить 2 блинчика, смешиваем тертые на мелкой терке отварную свеклу и чесночок, заправляем 2-3 стол. ложками майонеза. Намазываем хорошенько каждый блинчик свекольной смесью, сворачиваем, нарезаем небольшими кусочками (толщиной где-то 1,5см), в центре выкладываем наши розочки, а по кругу обильно украшаем зеленью.

Курочка под "шубой"



Ингредиенты:

400 г куриного филе,
4 огурца (свежих или маринованных),
4 шт картофеля,
1 банка консервированных шампиньонов,
1 луковица,
4 яйца,
100 г сыра.

Приготовление:

Куриное филе, картофель, яйца отварить и остудить. Луковицу мелко нарезать и замариновать в винном уксусе. Куриное филе и шампиньоны мелко нарезать. Огурцы, картофель, яйца, сыр натереть на крупной терке.

Укладывать слоями в следующем порядке, при этом каждый слой смазывать майонезом:

филе,
огурцы,
картофель,
шампиньоны,
лук,

яйца,
сыр.

Селёдочка под шапочкой



Ингредиенты:

2 картофеля,
1 яблоко,
3 варёных яйца,
150 г филе сельди,
1 - 2 небольшие свеклы,
100 г майонеза,
1 ст. л горчицы,
соль,
перец,
1 пучок зелени.

Приготовление:

Картофель отварить в мундире, очистить, нарезать кружочками, толщиной 5 мм. и выложить на блюдо.
Филе сельди нарезать мелкими кубиками и разложить на кружочки картофеля.
Варёные яйца очистить, нарезать кружочками, накрыть ими сельдь.
Сверху выложить натёртое на крупной тёрке яблоко.
Свеклу отварить, очистить и натереть на крупной тёрке.
Соединить с майонезом и горчицей. Посолить, поперчить, перемешать.

Аккуратно выложить поверх яблока.
Готовую закуску украсить зеленью и подать к столу.

Салат "Уральская шкатулка"



Ингредиенты:

250 - 300 г куриной копченой грудки,
2 шт картофеля,
1 луковица,
200 г грибов (можно опята маринованные),
100 г твердого сыра,
майонез,
соль,
перец.

Приготовление:

Картофель вареный натереть на крупной терке, немного присолить и поперчить.
Лук репчатый, мелко порубить. Грибы и куриную грудку мелко порезать.
Твердый сыр натереть на крупной терке.
Укладывать слоями в следующем порядке, при этом каждый слой смазывать майонезом:
картофель
лук репчатый
грибы
куриная грудка
твердый сыр

Дать ночь настояться. Сверху для украшений петрушка, укроп, зеленый лук, целые грибы.

Салат "Креветки под шубой"



Ингредиенты:

500 г креветок

4 картофелины

4 яйца

140 г красной икры

майонез

Приготовление:

Картофель и яйца отварить, почистить, натереть на тёрке. Креветки разделить на две равные части. Салат выложить слоями: половина креветок, картофель, яйца, креветки, икра(уложить ровным слоем на майонез), каждый слой смазать майонезом. Дать салату настояться не менее шести часов.

Салат "Рыбка под зонтиком"



Ингредиенты:

3 средние картошки,
1 филе селедки,
2 луковицы,
1 морковь,
1 яблоко,
1 свекла,
3 яйца,
150 г красной рыбы,
1 маринованный огурец,

Приготовление:

Отварить и натереть на тёрке картошку, морковь, яйца и свеклу. Мелко порезать и замариновать лук. Селедку порвать ножом, порезать красную рыбу и огурец и натереть яблоко.

Укладывать слоями в следующем порядке, при этом каждый слой смазывать майонезом:

1/2 часть картошки,

селёдка,

1/2 часть лука,

смазать

майонезом,

морковь,

яблоко,

смазать

майонезом,

свекла,

2 яйца,

смазать

майонезом,

красная

рыба,

1/2 часть лука и маринованный огурец,
1/2 часть картошки,
смазать майонезом.
Сверху натереть желток, белок, украшать по фантазии.

Салат "Сибирский "



Ингредиенты:

100 г чёрных сухариков
300 г тёртого сыра
100 г оливок без косточек
2 зубчика чеснока
200 г отварного куриного филе
500 г майонеза
200 г крабовых палочек
сок половины лимона
зелень.

Приготовление:

Нарезать мелко кубиками крабовые палочки и оливки.
Нарезать мелкими брусочками куриное филе.
Посыпать сухариками.
Посыпать тёртым сыром.
Добавить чеснок и лимонный сок.
Заправить майонезом и перемешать.

Салат "Ромашка"

Ингредиенты:

2 большие моркови,
5 грецких орехов,
1 зубчик чеснока,
1 желток,
майонез,
1 белая редиска,
красная икра.



Приготовление:

Натереть на мелкой тёрке морковь, зубчик чеснока, грецкие орехи, перемешать с майонезом.

Выложить горкой на блюдо посыпать варёным желтком в центре углубление, заполнить красной икрой а затем украсить морковкой Лепестки вырезать из белой редиски.

Салат с фасолью



Ингредиенты:

2-3 крупных морковки,
1 банка фасоли натуральной (белой или красной - белая вкуснее, а красная, говорят, полезнее),
чеснок-по вкусу,
пачка сухариков "Кириешки",
майонез.

Приготовление:

Морковь и чеснок натереть на мелкой терке, добавить фасоль (предварительно из банки слить водичку), в конце добавить сухарики, можно слегка подсолить, заправить майонезом, перемешать, выложить на блюдо и украсить.

Лучше есть его сразу, пока сухарики не размокли.

Салат очень вкусный и сытный!

Салат "Солнечный одуванчик"



Ингредиенты:

- 2 клубня картофеля
- 200 г капусты белокочанной свежей
- 1 банка кукурузы консервированной
- 4 шт вареных яиц
- 100 г буженины
- 50 г колбасного сыра
- 1 шт яблоко
- 2 зубчика чеснока
- 4 ст. ложки майонеза

Приготовление:

Отваренный картофель остудить, очистить от кожуры, нарезать мелкими кубиками.

Буженину, колбасный сыр нарезать небольшими ломтиками, капусту - шашками, яичный белок мелко нарубить.

Яблоко очистить, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Чеснок измельчить.

Кукурузу откинуть, чтобы стекла жидкость.

Соединить все ингредиенты, кроме кукурузы, заправить майонезом, перемешать.

Салат выложить горкой на блюдо, вокруг кольцом уложить кукурузу, сверху посыпать салат натертыми на мелкой терке желтками.

Салат "Императорский"



Ингредиенты:

3 средних картофеля,
100 гр. м/с красной рыбы,
3 яйца,
100 гр. крабовых палочек,
150 гр. сыра.

Приготовление:

Салат выкладывать слоями:

1-ый слой майонез,

2-ой слой картофель отварной натёртый на крупной тёрке,

3-ий слой м/с красная рыба,

4-ый слой майонез,

5-ый слой яйца натертые на тёрке,

6-ой слой крабовые палочки натереть замороженными на тёрке,

7-ой слой сыр натёртый на крупной тёрке,

8-ой слой майонез и украсить красной рыбой и икрой (можно икрой из морских водорослей)

Салат "Сюрприз"



Ингредиенты:

200 гр филе куриное вареное,
2 шт вареного картофеля,
3 шт вареных яиц,
1 репчатый лук,
2 ст. ложки жареных грибов,
2 ст. ложки тертого сыра,
1 ст. ложка растительного масла,
1 стакан майонеза,
2 шт помидор,
зелень петрушки или укропа.

Приготовление:

Курицу и картофель нарезать кубиками, 2 яйца натереть на терке. Лук измельчить и обжарить на масле.

Подготовленные ингредиенты салата посолить, уложить в форму слоями в следующей последовательности:

картофель,

2 филе,

лук.

Полить частью майонеза.

Выложите грибы,

оставшееся филе и яйца.

Полить майонезом и посыпать сыром. Запекать до образования румяной корочки.

Оформить зеленью и ломтиками помидоров.

Салат с киви



Ингредиенты:

500 гр копченной или вареной куриной грудки,
2-3 вареных яиц,
2-3 киви,
1 большое кислое яблоко,
200-300 гр моркови по-корейски,
чеснок,
майонез.

Приготовление:

Салат выкладывать слоями, каждый немного смазывая майонезом:

1-ый слой - нарезанное кубиками мясо,

2-ой слой - чеснок с майонезом,

3-ий слой - киви,

4-ый слой - тертые белки или желтки в зависимости от того, какой хотите сделать верх,

5-ый слой - половину морковки,

6-ой слой- тертое яблоко,

7-ой слой - белки или желтки.

8-ой слой - в центр оставшуюся морковь.

Затем ставим в холодильник на 5 часов, чтобы салат пропитался.

Итальянский хлебный



салат

Ингредиенты:

100-150 гр черствого хлеба,
3 шт помидор,
1 огурец,
1-2 зубчика чеснока,
1 луковица,
масло растительное,
петрушка и зеленый лук,

Для заправки:

2 ст. ложки растительного масла,
2 ст. ложки оливкового масла,
1 ст. ложка уксуса,
1ч. ложка горчицы.

Приготовление:

С хлеба срежем корочки, смочим в холодной воде и раскрошим в мелкую крошку. Помидоры бланшируем, удалим семена и мелко нарежем. Огурец нарежем мелкими кубиками. Репчатый и зеленый лук нарежем мелко, чеснок выдавим через чесночницу.

Смешаем хлебные крошки и нарезанные овощи и поставим в холодильник настояться на 1-2 часа.

Заправим салат, посипим зеленью и украсим.

Салат "Чесночный подсолнух"



Ингредиенты:

250 г плавленого сырка,
3 вареных яйца,
100 мл майонеза,
2-3 больших зубчика чеснока,
1 маленькая пачка чипсов,
50 г кукурузы.

Приготовление:

Яйца, сырок и чеснок натереть на мелкой терке, посолить, хорошо вымешать, заправить майонезом и еще перемешать.

На тарелку выложить салат в форме круга.

Для лепестков выбрать целые и одного размера чипсы, выложить их вокруг салата. Кукурузу выложить по кругу, сужая его к центру.



Салат "Рождественский венок"



Ингредиенты:

1 банка (200 гр) тунца,
2 вареные моркови,
3 варенные картофелины,
1 огурец свежий,
2 яйца,
майонез,

Для украшения:

зеленый лук,
помидоры черри,
полоски редиса белого.

Приготовление:

На круглую тарелку ставим по центру какую-нибудь банку или чашку меньшую в диаметре. По кругу выкладываем слоями:

1 картофелина,
тунец,
майонез (легкая сеточка),
морковь,
яйца,
огурец,
картошка оставшаяся.

Обмазать майонезом и украсить мелко рубленным зеленым луком, помидорами черри и полосками из белого редиса

Салат "Любит - не любит "

Ингредиенты:

3 средних картофеля,
400 г копченной курицы (можно и отварную - с копченой вкуснее)
200 г шампиньонов маринованных ,
8 яиц,
2 соленых огурца,
100 г грецких орехов,
майонез,
зелень.



Приготовление:

Картофель отварить и натереть на крупной терке.
Курицу, огурцы и шампиньоны мелко порезать.
Грецкие орехи измельчить.

Салат выкладывать слоями:

1-ый слой картофель майонез,

2-ой слой курица,

3-ий слой шампиньоны,

4-ый слой грецкие орехи,

5-ый слой огурцы,

Каждый слой промазывать майонезом.

Яйца половинки для украшения

Для облегчения можно всё перемешать - выложить в салатницу и украсить половинками белка , а желток раскрошить и украсить верх.

Салат "Корзинка с розами"



Ингредиенты:

300 гр колбаски копченой любой (можно салями),
200 гр сыра твердого сорта,
3-4 крупных свежих помидор.

Крем:

200 гр сметаны,
200 гр майонеза,
200 гр мягкого сыра "Филадельфия",
2 пачки желатина по 9 г.

Приготовление:

Салат выкладывать слоями:

- 1-ый слой - режем мелкой соломкой любую копченую колбаску;
- 2-ой слой - крем (ниже напишу из чего состоит);
- 3-ий слой - трем на крупной терке сыр, приблизительно по форме сходной с соломкой колбасы;
- 4-ый слой - крем;
- 5-ый слой - режем соломкой помидоры;
- 6-ой слой - крем.

Салат "Лесная сказка"

Ингредиенты:

250 г куриного филе,
250 г шампиньонов,
2-3 штуки картофель вареный ,
3 яйца,
1 б. зеленого горошка,
100 г грецких орехов,
майонез,
соль.



Приготовление:

Куриное филе отварить, нарезать кусочками. Шампиньоны обжарить с луком, картофель и яйца отварить. Грецкие орехи мелко истолочь.

На круглую тарелку ставим по центру какую-нибудь банку или чашку меньшую в диаметре. По кругу выкладываем слоями:

- 1 - куриное филе,
- 2 - грибы,
- 3 - картофель, яйца, зеленый горошек,
- 4 - орехи мелко толченые.

Каждый слой промазывается майонезом.

Украшаем всем что есть под рукой, фантазируя на тему лесной



Цыплята

Ингредиенты:

150 г вареного куриного мяса,
3 шт вареных яиц,
1шт вареная морковь,
соль,
перец,
60 г сливочного масла,
2 ст. ложки майонеза,
перец сладкий красный,
листья зеленого салата.

Приготовление:

Яйца разрежьте поперек пополам, выньте желтки. С яичных белков срежьте снизу "жопку" для устойчивости. Мякоть курицы и морковь измельчите, добавьте масло и немного взбейте.

Из полученной массы сделайте шарики, обваляйте их в измельченных желтках. Готовые шарики вложите в яичные белки.

Из перца вырежьте гребешки и клювики, глаза из черного перца горошка, прикрепите детали к цыплятам. При подаче выложите цыплят на блюдо, застеленное салатом.

