

Салат новогодний Адвент



Рецепт:

Брокколи - 550 г

Яйца - 3 шт

Картофель - 4 шт

Ветчина - 200 г

Морковь - 2 шт

Маринованных огурцы - 3 шт

Лук - 2 шт

Болгарский перец - 1 шт

Соль

Твердый сыр - 100 г

Майонез

Гранат

Черный молотый перец

Укроп

Приготовление:

Отвариваем картошку, морковку и яйца, натираем все на крупной терке. Отвариваем брокколи и разделяем на небольшие пучки. Ветчину и огурцы нарезаем тонкой соломкой, лук - полукольцами. Салат выкладываем слоями и каждый слой смазываем майонезом. Первый слой картофель, затем морковь, яйца, ветчина, далее лук и огурцы. Украшаем салат свечами, для этого берем две пластинки твердого сыра с одной стороны смазываем майонезом и присыпаем тертым белком, пламя свечи делаем из болгарского перца. Потом салат оформляем веточками брокколи и укропом, посыпаем сверху зернами граната. Салат Адвент готов. Приятного аппетита!

Закуска "Клубничка"



Необычная на вид закуска с сельдью. Очень красиво выглядит на столе и вызывает желание обязательно ее попробовать. Рецепт закусочки "Клубничка" поделилась сестра.

Продукты (на 5 порций)

Картофель средний - 3-4 шт. (400 г)

Сельдь малосольная - 0,5 филе (до 100 г)

Лук репчатый, небольшой - 1 шт. (100 г)

Кунжутные семена - 0,5 чайной ложки

Зелень петрушки - по вкусу

Свекольный сок - 150 мл (из одной средней свеклы)

Как приготовить закуску "Клубничка":

1. Картофель отварить "в мундире" и, когда остынет, очистить и натереть на мелкой терке.

2. Филе сельди и лук нарезать мелкими кубиками.

Кто не любит острого лука, может залить его для мягкости на несколько минут (до 10 минут) кипятком.

3. Из картофеля на ладони сделать небольшую лепешку. Выложить на нее немного селедки с луком и залепить. Придать форму клубники.

Из указанных выше продуктов можно приготовить до 20 "клубничек", зависит от того, какой величины "клубнички" вы скатаете.

4. Вмокнуть "клубнику" в свекольный сок и выложить на блюдо.

5. Украсить закуску "Клубничка" кунжутными семенами и зеленью петрушки.

Свекольный сок без соковыжималки можно получить так: очищенную сырую среднюю свеклу (или две маленьких) натираем на колючей терке, помещаем полученную массу на два слоя марли и давим сок.

Приятного аппетита!

Салат "Тиффани" с курицей и виноградом



Продукты (на 8 порций)
Куриные грудки - 2 шт.
Яйца куриные - 4-6 шт.
Сыр твердый - 150-200 г
Майонез - по вкусу
Виноград крупный - 500 г
Карри – 0,5-1 ч. ложка
Соль - 1 щепотка
Миндаль – 0,5 стакана
или грецкие орехи - 0,5 стакана
Растительное масло – 2-3 ст. ложки
Зелень петрушки - по вкусу

Как приготовить салат с виноградом "Тиффани":

Куриную грудку отварить до готовности. Охладить. Разделить на волокна.

Разогреть сковороду, налить растительное масло. Выложить подготовленное куриное мясо. Посолить и добавить карри. Обжарить курицу, помешивая, около 5 минут на среднем огне.

Яйца отварить вкрутую. Охладить и очистить.

Натереть куриные яйца на крупной терке.

Натереть твердый сыр на крупной терке.

Виноград помыть, разрезать каждую виноградинку пополам. Вынуть косточки.

На блюде нарисовать майонезом контур виноградной грозди. Размазать тонким слоем по блюду.

Выложить салат "Тиффани" слоями, каждый слой посыпать 1 ст. ложкой миндаля (или грецкими орехами) и тонко смазать майонезом.

1 слой - половина курицы. 3 слой - половина сыра.

Затем повторить все слои. Верхний слой сыра майонезом не смазывать. Виноградинки обмакивать в майонез и выложить поверх сыра. Украсить салат "Тиффани" зеленью. Дать настояться в холодильнике 2-3 часа. Салат с виноградом салат "Тиффани" готов.

Приятного аппетита!