

detkityumen.ru

Топ-10 новогодних салатов

Салат "Объединение"

Ингредиенты:

- Скумбрия х/к - 300г
- Картофель(средний) - 3шт
- Морковь(средняя) - 2шт.
- Яйца - 3шт
- Зеленый горошек - 2/3банки
- Майонез

Приготовление:

Скумбрию разделить на филе, очистить от костей, снять кожицу, нарезать мелким кубиком. Картофель, морковь, яйца отварить, очистить.

В салатницу выложить слоями: скумбрия(майонез) - картофель на мелкой терке(майонез) - морковь на мелкой терке(майонез) - яйца на мелкой терке(майонез) - зеленый горошек. Салат поставить в холодильник на 2-3 часа для пропитки. Приятного аппетита!

Салат "Мужской каприз"

Ингредиенты:

- Картофель - 2-3 шт;
- Ветчина (или шинка) - 100-120 г;
- Яйца варёные - 2 шт;
- Лук репчатый - 1 шт;
- Сыр твёрдый - 40 г;
- Зелень (укроп,петрушка) ;
- Маринованные шампиньоны (для украшения);

Приготовление:

Картофель сварить в мундире,остудить,очистить и натереть на тёрке.

Лук нарезать четверть кольцами,замариновать в смеси уксуса и воды,затем промыть холодной проточной водой.

На тарелку выкладываем картофель,смазываем майонезом,далее нарезанную кубиками ветчину.

Смазываем майонезом и выкладываем маринованный лук.

Натираем на тёрке по отдельности яйца и твёрдый сыр.

Сверху лука выкладываем слой яиц,смазываем майонезом и посыпаем твёрдым сыром.

Украшаем салат зеленью и шампиньонами.

Вкуснейший слоёный печёночный салат!

Ингредиенты:

- Печень куриная - 500 гр;
- Морковь - 4 шт.средних;
- Огурцы маринованные - 5 шт.средних;
- Яйца - 5 шт;
- Лук - 4 шт.средних;
- Майонез;
- Растительное масло для жарки.

Способ приготовления:

Куриную печень отварить и натереть на крупной тёрке. Огурчики порезать кубиками. Морковь отварить и натереть на крупной тёрке. Лук порезать мелкими кубиками и обжарить до золотистого цвета. Яйца отварить, белки отделить от желтков, белки натереть на крупной тёрке. Желтки оставить для украшения.

Теперь укладываем слоями в следующем порядке:

- печень 1/2 порции промазать майонезом;
- жаренный лук 1/2 порции;
- огурчики 1/2 порции;
- морковь промазать майонезом;
- белки промазать майонезом;

Оставшиеся печень, лук жаренный,огурчики промазать майонезом слоями, сверху посыпать желтком,натёртым на мелкой тёрке.

Сверху можно украсить оливками, зеленью,что душа пожелает,у меня была отварная морковь.Оставляем наш салатик пропитаться в холодильник на ночь.

Салатик действительно очень нежный и воздушный.

Ингредиенты:

- 200 г крабовых палочек
- 200 г сыра (не острых сортов)
- 6 яиц вареных
- 30 г масла сливочного
- майонез

Салат оформляем слоями.

Первый слой - натереть замороженные крабовые палочки на крупной терке, промазать майонезом.

Следующий слой тертый сыр, следующий - тертый белок, затем натереть на мелкой терке желток. А сверху натереть грамм 30 сливочное масло.

Каждый слой промазываем майонезом. Оставить настаиваться.

Салат "Морское наслаждение"

Ингредиенты

- 5-6 варенных яиц
- 1 упаковка крабовых палочек (примерно 250гр)
- 2 шт кальмаров отварных
- пекинская капуста небольшая
- 200-300гр любой красной рыбки соленой
- 1 баночка кукурузы
- майонез
- красная икра для украшения

Приготовление

Яйца, крабовые палочки, кальмар и лосось мелко нарезать соломкой, капусту нашинковать. Все смешать, добавив кукурузу и майонез. Выложить в салатницу, украсить икрой.

Салат "Французская любовница"

Ингредиенты

- отварное куриное филе (грамм 300)
- 2 луковицы
- 1 ст. светлого изюма
- 1-2 моркови
- сыр (грамм 50)
- 1 ст. грецких орехов
- 1-2 апельсина
- сахар
- соль
- майонез

Приготовление

1 слой: мелко порезанная отварная грудка

2 слой: маринованный лук (полукольца, чуть сахара и соли, капля уксуса, обдать кипятком)

3 слой: запаренный изюм

4 слой: морковь на терку

5 слой: сыр на терку

6 слой: порубленные орехи

Каждый слой смазать майонезом

Сверху украсить порезанными кубиками апельсинами

Салат "Малахитовый браслет"

Ингредиенты:

- 200 гр куриного отварного филе
- 4 яйца
- 1 большая морковь
- 150 гр сыра
- горсть изюма
- 2-3 зубчика чеснока
- 3 киви
- зерна граната для украшения
- майонез, соль, перец по вкусу.

Приготовление:

Морковь натереть на крупную тёрку и обжарить на растит. масле. Сыр натереть на средней тёрке, отварить яйца и натереть на крупной терке. Куриное филе мелко измельчить или разобрать на волокна. Чеснок пропустить через пресс. Смешиваем все ингредиенты в салатнице: куриное филе, сыр, морковь, яйца, чеснок, изюм (заранее замочить не на долго в воде), посолить, поперчить, заправить майонезом и хорошенько вымешать. Выкладываем на блюдо в виде браслета. Украшаем тоненькими ломтиками киви и зернами граната, можно и зеленью (по желанию). Ставим в холодильник для пропитки и подаем!!

Крабовый салат с капустой

Ингредиенты:

- 1 банка кукурузы консервированной
- 300гр. свежей капусты
- 240гр. крабового мяса (или палочек)
- Сок половины лимона
- Майонез для заправки

Способ приготовления:

1) Мелко нарезаем крабовое мясо, мелко шинкуем капусту. Добавляем в капусту лимонный сок и перемешиваем ее, даем постоять 5 минут.

В глубокой тарелке смешиваем капусту с лимонным соком, кукурузу (сливаем воду) и крабовое мясо.

2) Хорошенько перемешиваем салат и заправляем его майонезом.

Приятного аппетита! Почти традиционный рецепт крабового салата, только с добавлением капусты. Получается свежий и очень приятный вкус. Обязательно попробуйте этот вариант салата

Куриный салат в помидорке

Ингредиенты:

- Большие помидоры - 2 шт
- Куриная грудка - 1 шт
- Чеснок - 3 зубчика
- Огурец - 1 шт
- Оливковое масло - 2 ст.л
- Бальзамический уксус - 1 ст.л
- Сметана обезжиренная - 3 ст.л
- Листья базилика - 8-10 шт
- Орегано свежий - 2 веточки
- Соль

Приготовление:

1. Вам понадобится парочка больших и спелых помидоров. Срезаем у них шляпки и аккуратно удаляем серединку. Затем приступим к начинке.
2. Куриную грудку порезать небольшими кубикам. Измельчить чеснок и листья орегано. Выложить мясо в кастрюлю, добавить половину ложки уксуса и масла, чеснок, орегано и соль по вкусу. Ставим кастрюлю на средний огонь, доливаем примерно 100 мл воды и постоянно помешивая, готовим до полного приготовления курицы.
3. Тем временем разогреваем духовку до 150 гр. Натираем помидоры солью и смазываем оливковым маслом. Выкладываем их на противень, застеленный пергаментной бумагой. Сбрызнуть бальзамическим уксусом и отправить в духовку на 5 минут! Помидоры должны просто прогреться и немного размякнуть. Не передерживайте их.
4. Когда куриная грудка приготовится, выключите огонь и добавьте несколько листьев базилика, сметану и нарезанные соломкой огурцы. Их можно нарезать при помощи терки для корейской моркови.
5. Тщательно перемешайте начинку, добавьте перец и соль если нужно, и при помощи ложки выложите начинку в помидоры. Украсте листочком базилика и накройте шляпкой от помидора!
6. Куриный салат в запеченном помидоре готов!

Новогодний салат «Хлопушка»

Приближается самый долгожданный праздник в году — Новый год. Каждая хозяйка мечтает, чтобы ее праздничный стол радовал глаз изобилием вкусных и красивых блюд — одним из них является оригинальный новогодний салат «Хлопушка». Попробуйте приготовить новогодний салат «Хлопушка» — его внешний вид вас, несомненно, порадует, а легкий и нежный вкус — просто покорит.

Необходимые ингредиенты:

- картофель — 6 клубней небольшого размера;
- мясо куриное (лучше всего подойдет грудинка) — 300 г;
- куриное яйцо — 8 шт;
- орешки грецкие — половина стакана;
- репчатый лучок — 2 средние головки;
- свежий огурчик — 1 шт;
- морковь — 1 шт;
- свекла — 1 корневище;
- гранат (зернышки) — половина стакана;
- свежая зелень — по вкусу;
- майонез — по вкусу;
- столовый уксус — по вкусу;
- йодированная соль — по вкусу.

Прежде всего, следует подготовить ингредиенты, необходимые для приготовления новогоднего салата «Хлопушка». Итак, в кастрюльку с соленой водой поместить куриное филе и отварить его до готовности, после чего немного остудить и снять с кожицу. Остывшее мясо покрошить небольшими аккуратными кубиками. Репчатый лучок очистить от шелухи, промыть под проточной водой и нарезать его маленькими и тоненькими кубиками, после чего поместить измельченные кубики лука в уксусный маринад примерно на пол часика. Грецкие орехи прокалить на сковороде (можно и в микроволновой печи) и измельчить их с помощью кухонного ножа либо блендера. Куриные яйца отварить до готовности, после чего очистить от скорлупы и пропустить через терку крупного размера. Картофельные клубни и свежую свеклу очистить, хорошенечко промыть и отварить овощи до готовности. Вареную свеклу натереть на мелкой терке, в то время как картофельные клубни — на крупной. Плоский поднос обернуть пищевой пленкой, после чего выложить на него аккуратный ровным слоем вареный тертый картофель. Добавить немного йодированной соли и обильно пропитать картофельный слой майонезом.

Сверху на слой вареного картофеля выложить измельченное куриное филе. Выложить его ровным слоем и обильно смазать майонезом.

Посыпать слой лучком, маринованным в уксусном растворе.

На слой маринованного лучка аккуратно высыпать тертые яйца, хорошенечко их разравнять и равномерно смазать слой яиц майонезом.

Затем посыпать сверху рубленными грецкими орешками, обильно пропитать майонезом и посыпать слой майонеза зернышками граната.

Осторожно свернуть рулетиком и убрать новогодний салат «Хлопушка» на полтора часа в холодильник, чтоб он как следует, пропитался и настоялся. По прошествию этого времени достать рулетик из холодильника, снять с него пищевую пленку и положить на плоское блюдо.

Аккуратно смазать приготовленный рулетик майонезом со всех сторон. Из трех оставшихся тертых яиц необходимо оригинально украсить новогодний салат «Хлопушка». По бокам аккуратно присыпаем рулет тертыми белками.

По краям с обеих сторон рулета по диагонали выложить тертую на мелкой терке свеклу.

Затем мелкорубленную свежую зелень, далее тертые яичные желтки.

После этого необходимо выложить диагональную полосочку из мелко порубленного свежего огурчика и в серединку выложить полосу тертой свеклы.

На плоском блюде из тертых желтков, вареной морковки и зернышек граната создать имитацию хлопка новогодней хлопушки. Красивый новогодний салат «Хлопушка» украшен и готов к подаче гостям.

по материалам группы [Быстрые рецепты](#)