

detkityumen.ru

Топ-10 рецептов праздничных детских салатов

□□ Салат "Ёжик"

Ингредиенты: куриная грудка - 200-300 гр, грибы свежие или замороженные (желательно опята) - 300 гр, куриные яйца - 3 шт, твердый сыр - 250 гр, репчатый лук - 1 шт, корейская морковь - 400 гр, маслины - 2 шт (для украшения), майонез, растительное масло.

Готовим: Куриную грудку отвариваем в соленой воде, остужаем и нарезаем кубиками. Грибы нарезаем и обжариваем на сковороде вместе с нарезанной головкой репчатого лука. Куриные яйца отвариваем и натираем на терке, сыр также натираем на терке.

Салат выкладываем на плоское блюдо слоями в форме ёжика, каждый слой тщательно промазывая майонезом: 1 слой - куриное мясо, 2 слой - обжаренные с луком грибы, 3 слой - отварные яйца, 4 слой - корейская морковь.

Так как блюдо детское, корейскую морковь можно заменить обычной морковью, отваренной и натертой на терке! Мордочку ёжика делаем из тертого сыра, глазки и носик - из маслин.

Приятного аппетита!

□ Салат "Морская звезда"

Ингредиенты: картофель - 300 гр, крабовые палочки - 200 гр, огурец - 100 гр, яйца - 2 шт, соленая форель или семга - 200 гр, салат листовой - 2 шт, маслины - 10-15 шт, майонез, соль.

Готовим: Отвариваем картофель, остужаем, чистим и натираем на крупной терке. Варим яйца, чистим и натираем на терке. Натираем на мелкой терке огурец и сливаем воду, которая выделилась. Нарезаем крабовые палочки мелкими квадратиками, несколько палочек оставляем для украшения.

Берем большую плоскую тарелку. Перемешиваем картофель с 2 столовыми ложками майонеза. Полученную массу выкладываем на блюдо в форме звезды. Поверх картофеля выкладываем огурец, солим и поливаем майонезом. Сверху посыпаем крабовыми палочками и снова солим и поливаем майонезом. Перемешиваем яйца с майонезом и солью и выкладываем поверх крабовых палочек.

Покрываем салат красной рыбой, закрыв всю звезду. Режем оставленные крабовые палочки тонкими кусками и делаем из них присоски на концах звезды. Вокруг украшаем нашу звезду маслинами и листьями салата. Носик и ротик звезды можно сделать из яичного белка.

Приятного аппетита!

□□ Салат "Рыба под шубой"

Ингредиенты: филе соленой сельди - 300 гр, картофель - 4 шт, морковь - 2-3 шт, лук - 2 шт, яйцо - 5 шт, свекла - 4 шт, майонез.

Готовим: Свеклу, картофель и морковь хорошенько промываем и заливаем водой. Варим овощи до готовности, вынимаем из воды и оставляем, чтобы остыли. Затем очищаем и трем на крупной терке.

Пока варятся овощи, выкладываем яйца в небольшую кастрюльку, заливаем водой, солим и варим вкрутую до готовности. Остужаем в холодной воде, очищаем от скорлупы и натираем на терке (один желток можно оставить для украшения).

Соленую рыбу режем на маленькие кусочки. Лук, очищенный и промытый, мелко режем и обдаем кипятком.

Когда все составляющие готовы, начинаем их выкладывать слоями на плоское блюдо. Из соленой сельди делаем первый слой, выкладывая его в форме рыбки. На него выкладываем измельченный лук. Далее выкладываем слоями, смазывая каждый слой майонезом и подсаливая, следующие ингредиенты: картофель, яйца, морковь. Завершающим выкладываем слой свеклы и смазываем майонезом.

Украсить салат можно, сделав из половинок репчатого лука чешую, из яичного белка - глазик, а из вареной моркови - плавники и хвост. Готовый салат ставим в холодильник, чтобы он настоялся хотя бы пару часов.

Приятного аппетита!

□□ Салат "Пингвин"

Ингредиенты: горбуша консервированная - 1 банка, репчатый лук - 1 шт, рис - 100 гр, сыр - 150 гр, яйца - 5 шт, маслины - 1 банка, морковь/сладкий перец - 1 шт, майонез - 300 гр, соль - по вкусу.

Готовим: Отвариваем яйца, остужаем и очищаем. Отделяем желтки от белков и натираем по отдельности на мелкой терке.

Горбушу отжимаем, измельчаем вилкой и выкладываем на блюдо для салата в виде пингвина. Сверху посыпаем измельченным репчатым луком и смазываем майонезом - это будет первый слой салата.

Далее выкладываем слоями: рис, натертые на мелкой терке желтки, натертый на мелкой терке сыр, натертые на мелкой терке белки. Каждый слой тщательно смазываем майонезом.

Готовый салат украшаем маслинами в виде пингвина, нос пингвина делаем из кусочка моркови (или сладкого перца). Ставим на пару часов в холодильник, чтобы салат пропитался.

Приятного аппетита!

□□ Салат "Черепаша"

Ингредиенты: куриная грудка - 600 гр, яйца куриные - 4 шт, лук репчатый - 1 шт, сыр твердый - 100 гр, чернослив - 100 гр, яблоки - 250 гр, салат зеленый - 6 листиков, орехи грецкие - 100 гр, майонез - 200 гр, соль.

Готовим: Куриное филе отвариваем до готовности (около 20 минут), остужаем и мелко нарезаем. Варим яйца, разделяем на белки и желтки, желтки крошим, белки трём на тёрке. От одного яйца оставляем половинку для "головы черепахи". Нарезаем мелко лук и заливаем кипятком на пару минут, чтобы снять горечь, затем споласкиваем холодной водой. Чернослив промываем и замачиваем, если суховат. На тёрке измельчаем очищенные яблоки и сыр, яблоко сразу же заправляем майонезом, чтобы не темнело, мелко нарезаем чернослив.

На плоское блюдо кладем листья салата. Располагаем с краю яйцо, которое будет головой черепахи. Половину курицы, заправленной майонезом, выкладываем, формируя туловище. Посыпаем курицу луком, смазывать майонезом не нужно. Следующий слой - белок яйца, промазываем майонезом, затем - яблоки. Выкладываем вторую половину курицы, промазываем майонезом, сверху выкладываем слой желтками и также промазываем майонезом. Распределяем по желтку чернослив. Завершаем слоем сыра.

Теперь оформляем "черепашку". Панцирь делаем из поджаренных и по максимуму очищенных от плёнки неизмельчённых грецких орехов, мордочку оформляем с помощью кусочков маслин, вместо глаз можно использовать горошины черного перца, из целых орешков или из долек соленого огурца делаем лапки черепахи. "Черепаху" можно подавать к столу. Приятного аппетита!

□□ Салат "Кит"

Ингредиенты: консервированный тунец (или горбуша) - 1 шт, сыр плавленый - 2 шт, яйцо - 4 шт, огурец маринованный - 3 шт, чернослив - 100 гр, орехи - 100 гр, маслины - 1 банка, лук репчатый - 1 шт, яблоко - 1 шт, чеснок - 1 зубчик, майонез - 250 гр, лимонный сок - 1 чайная ложка.

Готовим: Плавленый сыр натираем на мелкой тёрке. Мелко режем репчатый лук и прожариваем на масле. Консервы разминаем, орехи размельчаем, чернослив распариваем и режем соломкой. Огурцы и яблоко трем на крупной терке. Отдельно друг от друга на мелкой тёрке трем желтки и белки яиц, желтки смешиваем с майонезом и пропущенным через пресс чесноком.

Укладываем салат в виде кита слоями, каждый слой смазывая майонезом: сыр, лук, консервированная рыба, чернослив с орехами, огурцы, яблоко (сбрызнуть соком лимона). Выкладываем спинку кита из нашинкованных оливок, а животик - из натертых яичных белков. Из желтковой смеси лепим плавники и хвост, сверху кладем нашинкованные оливки, глазик делаем из майонеза.

Даем салату настояться пару часов в холодильнике и подаем к столу. Приятного аппетита!

□□ Салат "Пчелиный домик"

Ингредиенты: печень говяжья - 200-300 гр, картофель - 5 шт, яйца - 6 шт, морковь - 2 шт, лук - 2 шт, лимон - 1/2 шт, соевый соус - 1 столовая ложка, мед - 2 столовые ложки, майонез, перец молотый черный, соль. Для украшения: морковь - 1 шт, оливки черные без косточки, редька (редис), листья салата, перец горошком.

Готовим: Заранее нарезаем 1 луковицу и маринуем в лимонном соке с добавлением 1 столовой ложки растопленного меда и 1 столовой ложки соевого соуса. Даем постоять минимум 20 минут.

Печень нарезаем порционными кусочками, солим, перчим, обваливаем в муке и обжариваем со всех сторон. Остужаем и нарезаем кубиками. Картофель и яйца отвариваем. Морковь натираем на терке и обжариваем вместе с луком.

В майонез добавляем 1 столовую ложку растопленного меда и 1 столовую ложку лимонного сока, перемешиваем. Этот приготовленный соус мы будем использовать в салате.

Для приготовления салата нам понадобятся 3 миски (пиалки) разного размера от большего к меньшему. Застылаем миски пленкой (пакетом). Выкладываем салат одновременно во всех мисках с одинаковой очередностью. Выкладываем по всей поверхности миски отварной картофель, натертый на терке, смазываем соусом. Затем слой замаринованного лука. Следующий слой - порезанная кубиками печень, смазываем соусом. Потом слой из обжаренной моркови с луком и тоже смазываем соусом. Последний слой - белок натертый на терке. Ставим миски с салатами в холодильник на 20-30 минут.

Достаем и, начиная с большей миски, переворачиваем поочередно салаты на блюдо, один на другой, освобождая от пленки. Выравниваем и придаем форму пчелиного домика. Смазываем весь "домик" майонезом. Присыпаем со всех сторон вареным желтком, натертым на мелкой терке (часть желтка оставляем для пчелок).

Украшаем: Оливки нарезаем кружочками, оставшийся желток смешиваем с небольшим количеством майонеза и формируем пчелок. Крылышки вырезаем из редьки (редиса) и вставляем глазки из горошков перца. Из моркови вырезаем цветочки. Украшаем внизу пчелиный домик листьями салата, делаем дверцу из натертых оливок и

украшаем пчелками и цветочками.

Наш пчелиный домик готов. Приятного аппетита!

□□ Салат "Тигренок"

Ингредиенты: картофель - 400 гр, вареная колбаса - 200 гр, огурцы - 200 гр, лук-порей или репчатый лук - 150 гр, яйца - 3 шт, морковь - 400 гр, майонез, соль, маслины (для украшения).

Готовим: Картофель и морковь отвариваем до готовности, остужаем, чистим. Картофель и морковь натираем на мелкой терке. Колбасу и огурцы нарезаем мелкими кубиками. Лук-порей мелко крошим (репчатый лук нарезаем кубиками, заливаем кипятком, оставляем на 15 минут, затем промываем в холодной воде). Яйца варим вкрутую, остужаем, чистим и натираем на мелкой терке (белок от одного яйца оставляем для украшения).

На дно плоского блюда выкладываем картофель, придаем форму головы тигра и смываем майонезом. На картофель выкладываем слоями, смазывая каждый слой майонезом и подсаливая, следующие ингредиенты: вареная колбаса, огурцы, лук, яйца. Последним слоем выкладываем морковь, покрывая весь салат.

Из яичного белка делаем глазки и щечки тигренка. Мелко нарезаем около 6-7 маслин. Делаем из них нос и ресницы. Из огурца - зрачки. Из колбасы - рот. Из оставшихся нарезанных маслин выкладываем полосы. Усы можно сделать из белой части лука порея.

Приятного аппетита!

□□ Салат "Мимоза с мышками"

Ингредиенты: рыбные консервы - 1 шт, луковица - 2 шт, сыр твердый - 150 г, отварной картофель - 2 шт, яйцо вареное - 5 шт, майонез.

Готовим: Варим вкрутую, остужаем и чистим яйца, берем мелкую терку и натираем белки, после берем глубокую и красивую тарелку с плоским дном и выкладываем эти белки первым слоем. 2-й слой - тертый на мелкую терку сыр. Следующим слоем выкладываем полбанки консервов, которые перед этим тщательно разминаем вилкой. Хорошо смазываем майонезом наши слои. Режем лук, ошпариваем и 4-м слоем равномерно укладываем на майонез. 5-й слой - вареный картофель, натертый на мелкой терке. 6-й слой состоит из оставшейся рыбы, которую мы также предварительно хорошо разминаем вилкой. Последний слой, посыпаем натертым на мелкой терке яичным желтком.

Для украшения делаем из сваренных перепелиных яиц мышек, ушки и хвостики им вырезаем из сыра, носики и глазки делаем из зерен черного перца.

Салат готов! Приятного аппетита!

□□ Салат "Лебединая верность"

Ингредиенты: отварная куриная грудка - 1 шт, картофель - 3 шт, лук репчатый - 2 шт, шампиньоны - 300 г, яйца вареные - 5 шт, грецкие орехи - 200 г, сыр твердый - 200 г, майонез, для украшения - чернослив, черный перец горошком, красный болгарский перец, зелень.

Готовим: Картофель отвариваем, остужаем и натираем на терке. Мелкими кубиками нарезаем также отваренную куриную грудку. Порезанные соломкой грибы обжариваем с луком. Салат выкладываем слоями, промазывая майонезом. Из первого слоя формируем влажными руками лебедей. Вот порядок слоев: тертый картофель (на

крупной терке), порезанная на мелкие кубики куриная грудка, грибы с луком, тертые на мелкой терке желтки, грецкие орехи измельченные, тертый сыр, тертые белки. Последний слой не смазывается майонезом. Салат оформляем зеленью, лебединые клювы делаем из красного болгарского перца и чернослива или маслин, а глаза - из черного перца горошком.

Приятного аппетита!

по материалам группы [Занимательная мама](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/biblio/category135/category141/3659/