

# ТОРТЫ-САЛАТЫ

Классические салаты уже давно завоевали наши сердца. А как насчет торта-салата? Это по-настоящему праздничный и нестандартный вариант любимейших нам традиционных блюд. Такое лакомство гости точно не оставят без внимания. Торт-салат интересен не только потрясающим вкусом, но и оригинальным внешним видом, который тут же пробудит аппетит. После такого угощения слава прекрасной хозяйки вам гарантирована!

Торты-салаты и салаты классические, собранные в этой книге, готовятся из доступных ингредиентов, легко и без больших временных затрат. Овощные, мясные, из рыбы и морепродуктов — на любой вкус. Приятного аппетита!

- Торт-салат с курицей и охотничьими колбасками
- Грибной салат с ветчиной и сыром
- Торт-салат с рыбным паштетом и овощами
- Торт-салат с сельдью и черносливом
- Салат из сельди, свеклы и авокадо
- Торт-салат со свининой, ветчиной и грибами
- Салат из баклажанов по-корейски

[www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)

ISBN 978-617-12-5866-2



9 786171 258662

МАРИЯ ЖУКОВА

ТОРТЫ-САЛАТЫ



# ТОРТЫ САЛАТЫ

ХОЛОДНЫЕ И ТЕПЛЫЕ, ОВОЩНЫЕ  
И МЯСНЫЕ; ДЛЯ БАНКЕТА  
И ДОМАШНЕГО ОБЕДА

МАРИЯ ЖУКОВА





# ТОРТЫ САЛАТЫ

ХОЛОДНЫЕ И ТЕПЛЫЕ, ОВОЩНЫЕ  
И МЯСНЫЕ; ДЛЯ БАНКЕТА  
И ДОМАШНЕГО ОБЕДА

МАРИЯ ЖУКОВА

ХАРЬКОВ  
2019

КЛУБ  
СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА

УДК 641.5  
Ж86



Никакая часть данного издания не может быть  
скопирована или воспроизведена в любой форме  
без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Алина Белякова*

Видання для організації дозволяла

Издание для досуга

**ЖУКОВА Марія**  
**Торти-салати**  
(російською мовою)

**ЖУКОВА Мария**  
**Торты-салаты**

Керівник проекту *С. І. Мозгова*  
Відповідальний за випуск *А. В. Альошичева*  
Редактор *О. В. Супронюк*  
Художній редактор *А. В. Белякова*  
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*  
Коректор *Л. Г. Фадєєва*

Руководитель проекта *С. И. Мозговая*  
Ответственный за выпуск *А. В. Алешичева*  
Редактор *О. В. Супронюк*  
Художественный редактор *А. В. Белякова*  
Технический редактор *В. Г. Евлахов*  
Корректор *Л. Г. Фадеева*

Підписано до друку 22.11.2018.  
Формат 70x100/16. Друк офсетний.  
Гарнітура «HeliosCond». Ум. друк. арк. 6,45.  
Наклад 6500 пр. Зам. №

Подписано в печать 22.11.2018.  
Формат 70x100/16. Печать офсетная.  
Гарнитура «HeliosCond». Усл. печ. л. 6,45.  
Тираж 6500 экз. Зак. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»  
Св. № ДК65 від 26.05.2000  
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а.  
E-mail: [cop@bookclub.ua](mailto:cop@bookclub.ua)

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»  
Св. № ДК65 от 26.05.2000  
61140, Харьков-140, пр. Гагарина, 20а.  
E-mail: [cop@bookclub.ua](mailto:cop@bookclub.ua)

Віддруковано  
у ПРАТ «Харківська книжкова фабрика “Глобус”»  
61052, м. Харків, вул. Різдва, 11.  
Свідоцтво ДК № 3985 від 22.02.2011 р.  
[www.globus-book.com](http://www.globus-book.com)

Отпечатано  
в ПРАТ «Харківська книжкова фабрика “Глобус”»  
61052, г. Харьков, ул. Рождественская, 11.  
Свидетельство ДК № 3985 от 22.02.2011 г.  
[www.globus-book.com](http://www.globus-book.com)

ISBN 978-617-12-5866-2

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»,  
издание на русском языке, 2019  
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»,  
художественное оформление, 2019



Вкусные, легкие и полезные салаты — самое желанное блюдо любого застолья. Завоевав миллионы сторонников во всем мире, они были и остаются самой востребованной и любимой едой на нашем столе. Скорость приготовления и отсутствие необходимости подогрева — вот два основных преимущества салатов, таких важных блюд при нынешнем темпе жизни. А чего стоит магическое слово — витамины!

Его величество салат берет свое начало в Древнем Риме. Тамошние обитатели готовили это блюдо еще 2,5 тысячи лет назад. В состав первых салатов входили эндивий, петрушка и лук, а приправляли их перцем, солью и медом.

В Средние века салат достиг Франции. Там его подавали как эксклюзивное блюдо к жаркому. Вследствие длительных и упорных экспериментов в XVIII веке французы имели в своем арсенале уже немало разнообразных заправок для салатов собственного изобретения: вино, лимонный сок, уксус, оливковое масло, душистые травы и пряности.

XIX век стал временем разнообразия и усовершенствования салатов новыми ингредиентами: кроме овощей в них стали добавлять мясо, рыбу и вареные яйца. Возникает и новая заправка — майонез.

Со временем из ресторанов элитной кухни салаты попадают в дома обычных граждан и становятся одними из любимых блюд населения.

Отслеживая последние кулинарные новинки, мы подготовили для вас простые в приготовлении рецепты самых вкусных и полезных салатов. Итак, приятного аппетита!



## ТОРТ-САЛАТ С КОПЧЕНОЙ КУРИЦЕЙ И ЧЕРНОСЛИВОМ



### Ингредиенты

- 400 г копченой курицы
- 300 г сыра
- 250 г шампиньонов
- 100 г грецких орехов
- 100 г чернослива
- 4 отварных яйца
- 400 г отварного картофеля
- 250 г отварной моркови
- 30 мл растительного масла
- 200 г майонеза
- соль по вкусу
- огурец, белки 5 яиц и зелень петрушки для украшения

На мелкой терке измельчить яйца, морковь и сыр, нарезать кубиками курятину, чернослив, картофель и грибы. Обжарить грибы в сковороде, добавив растительное масло, в течение 7 мин, посолить и дать остыть. Измельчить орехи. Выкладывать салат слоями, используя квадратную форму, в такой последовательности: морковь, майонез, половина сыра, половина яиц, половина картофеля, майонез, половина орехов, чернослив, курятина, грибы, оставшиеся орехи, картофель, майонез, яйца, сыр. Каждый слой посолить. Перед подачей оставить настояться. Промазать салат майонезом и посыпать тертыми яичными белками. Украсить торт-салат нарезанным огурцом и веточками петрушки.

## ТОРТ-САЛАТ С КУРИЦЕЙ И БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ

### Ингредиенты

- 400 г копченой курицы
- 300 г красного болгарского перца
- 300 г маринованных огурцов
- 250 г отварной моркови
- 300 г отварного картофеля
- 200 г майонеза
- 20 шт. маслин
- соль и молотый черный перец по вкусу
- огурец и киви для украшения



На мелкой терке измельчить картофель и морковь. Нарезать кубиками курятину и болгарский перец. Огурцы нарезать тоненькими полукруглыми ломтиками, маслины — кольцами. Выкладывать салат слоями, используя квадратную форму. Каждый слой промазывать небольшим количеством майонеза, добавляя соль и перец. Сначала выложить курятину, затем огурцы, морковь, картофель, маслины и болгарский перец. Перед подачей дать пропитаться. Украсить салат, как на фото, нарезанным огурцом и цветком из киви.

## ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ И ПЕЧЕНИ

### Ингредиенты

- 300 г куриной печени
- 300 г куриного филе
- 150 г красного болгарского перца
- 150 г желтого болгарского перца
- 100 г маринованных огурцов
- 150 г салатного лука
- 50 мл растительного масла
- 1 ст. л. столового уксуса
- соль и молотый черный перец по вкусу
- зелень укропа для украшения

Болгарский перец очистить и нарезать полосками, а лук — полукольцами. Огурец нарезать тоненькими кусочками. Небольшие кусочки куриного филе обжарить в растительном масле до готовности, добавить лук и жарить еще 2—3 мин. Выложить филе в салатницу. Крупные куски куриной печени обжарить в растительном масле до готовности, добавить болгарский перец и тушить еще 3—4 мин, а затем также выложить в салатницу. Добавить огурец и уксус, посолить и приправить черным перцем, все хорошо перемешать и сразу подавать к столу, посыпав нарезанной зеленью укропа.





## САЛАТ ИЗ КУРИНЫХ ЖЕЛУДКОВ ПО-КОРЕЙСКИ

### Ингредиенты

- 500 г куриных желудков
- 200 г моркови
- 100 г репчатого лука
- 100 г зеленого болгарского перца
- 100 г красного болгарского перца
- 3 ст. л. соевого соуса
- 0,25 ч. л. молотого острого перца
- 3–4 зубчика чеснока
- 80 мл растительного масла
- соль и молотый черный перец по вкусу

Куриные желудки хорошо промыть в проточной воде и удалить пленку. Нарезать желудки соломкой. Морковь и болгарский перец очистить и нарезать соломкой. Репчатый лук нашинковать полукольцами. В сковороду влить растительное масло и хорошо прогреть, затем выложить куриные желудки и жарить в течение 7–8 мин — они должны подрумяниться. Добавить к ним морковь и лук, продолжая жарить. Через 5 мин выложить в сковороду болгарский перец и влить горячую воду так, чтобы она покрывала желудки и овощи, довести до кипения, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 18–20 мин. Измельчить чеснок, добавить острый перец, соевый соус и все хорошо перемешать. Переложить смесь в сковороду, довести до кипения, перемешать и снять с огня. Готовому блюду дать настояться под крышкой еще 25–30 мин. На гарнир к салату можно подать рис или рисовую лапшу.

## ТОРТ-САЛАТ ИЗ ГОВЯДИНЫ И ШАМПИньОНОВ

### Ингредиенты

- 400 г говядины
- 200 г свежих шампиньонов
- 250 г маринованных огурцов
- 200 г моркови
- 200 г лука
- 200 г майонеза
- молотого черного молотого по вкусу
- 50 мл растительного масла
- зелень укропа для украшения



Морковь натереть на терке, лук нарезать и обжарить в масле, охладить. Говядину и грибы отдельно отварить в подсоленной воде, а когда остынут, нарезать кубиками. Огурец нарезать в длину тоненькой соломкой. Все подготовленные продукты выложить слоями: сначала говядину, затем грибы, огурцы, морковь и лук. Промазать салат майонезом и посыпать молотым черным перцем. Подавать на стол, посыпав рубленой зеленью укропа.

## ГРИБНОЙ САЛАТ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ



### Ингредиенты

- 200 г маринованных грибов
- 200 г ветчины
- 300 г сыра
- 150 г консервированной кукурузы
- 100 г консервированного горошка
- 150 г майонеза
- 100 г отварной моркови
- 100 г красного болгарского перца
- 1 отварное яйцо
- 100 г сметаны
- соль по вкусу
- зеленый лук для украшения

Морковь и болгарский перец нарезать небольшими кубиками, а ветчину и яйцо — более крупными. Грибы разрезать пополам, сыр натереть на мелкой терке. Все смешать, добавить кукурузу и горошек, посолить, заправить смесью майонеза и сметаны. В салатник выложить готовый салат горкой. Украсить зеленым луком.



# СОДЕРЖАНИЕ

Торт-салат с копченой курицей и черносливом . . . . .	4
Торт-салат с курицей и болгарским перцем . . . . .	4
Теплый салат из курицы и печени. . . . .	5
Салат из куриных желудков по-корейски . . . . .	6
Торт-салат из говядины и шампиньонов . . . . .	7
Грибной салат с ветчиной и сыром . . . . .	7
Теплый салат из жареной куриной печени с апельсином . . . . .	8
Панцанелла . . . . .	9
Торт-салат куриный с шампиньонами . . . . .	10
Торт-салат «Гнездо перепелки». . . . .	10
Салат из курицы с ананасами . . . . .	11
Теплый салат из курицы и спаржевой фасоли по-корейски . . . . .	12
Торт-салат «Грибная поляна» . . . . .	13
Торт-салат со свиной, ветчиной и грибами . . . . .	13
Торт-салат с ветчиной, сыром и чипсами . . . . .	14
Торт-салат куриный с ананасами и чипсами . . . . .	14
Торт-салат «Гнездо ласточки». . . . .	15
Торт-салат из печени и болгарского перца. . . . .	16
Салат картофельный с салями . . . . .	17
Салат из салями с сыром . . . . .	17
Торт-салат с курицей и фасолью . . . . .	18
Торт-салат с ветчиной, кукурузой и оливками . . . . .	18
Торт-салат с гранатом . . . . .	19
Салат из говядины и жареных огурцов по-корейски . . . . .	20
Салат из курицы по-корейски . . . . .	21
Салат из курицы с яблоками и орехами . . . . .	21
Торт-салат с говядиной и грецкими орехами . . . . .	22
Торт-салат «Мужские причуды» . . . . .	22
Торт-салат с салями и солеными огурцами . . . . .	23





Салат из курицы с авокадо, болгарским перцем и апельсинами . . . . .	24
Салат из курицы и винограда . . . . .	25
Салат из ветчины, болгарского перца и кукурузы . . . . .	25
Торт-салат с курицей и охотничьими колбасками . . . . .	26
Торт-салат с печенью . . . . .	26
Торт-салат из печени с грибной начинкой . . . . .	27
Торт-салат с рыбным паштетом и овощами . . . . .	28
Торт-салат из печени и сыра . . . . .	29
Торт-салат с сельдью и черносливом. . . . .	29
Торт-салат из консервированной скумбрии . . . . .	30
Торт-салат с тунцом . . . . .	30
Рулет-салат с сельдью и овощами . . . . .	31
Торт-салат с тунцом, рисом и кукурузой . . . . .	32
Торт-салат с печенью трески и овощами . . . . .	33
Торт-салат из сельди, яблок и авокадо . . . . .	34
Торт-салат с копченой мойвой . . . . .	34
Торт-салат со скумбрией, рисом и огурцом. . . . .	35
Торт-салат с крабовыми палочками и зеленым горошком . . . . .	36
Салат из кальмаров с огурцом . . . . .	36
Торт-салат с крабовыми палочками и кукурузой . . . . .	37
Торт-салат «Гранатовый браслет» . . . . .	38
Торт-салат с лососем и авокадо. . . . .	39





Торт-салат из крабовых палочек и грибов . . . . .	39
Торт-салат из семги и креветок . . . . .	40
Торт-салат с лососем . . . . .	41
Картофельный салат с тунцом . . . . .	42
Салат из макарон, тунца и оливок. . . . .	42
Салат из сельди, свеклы и авокадо . . . . .	43
Салат из лосося и свеклы . . . . .	43
Торт-салат из помидоров и сулугуни . . . . .	44
Торт-салат овощной с маринованными огурцами . . . . .	45
Торт-салат из зеленой фасоли, яиц и сыра . . . . .	46
Торт-салат из яиц, шампиньонов и сыра . . . . .	47
Торт-салат овощной с шампиньонами . . . . .	48
Торт-салат из свеклы и творога . . . . .	48
Торт-салат из свеклы и феты . . . . .	49
Салат из шампиньонов и говядины . . . . .	50
Торт-салат «Рождественский» . . . . .	51
Салат яичный с зеленью . . . . .	51
Грибной салат с курицей . . . . .	52
Салат из краснокочанной капусты с яблоками . . . . .	53
Салат из свеклы с грецкими орехами . . . . .	53
Салат «Мизерия» . . . . .	54
Картофельный салат по-деревенски . . . . .	54
Салат грибной по-корейски . . . . .	55
Вальдорфский салат . . . . .	56





Салат из огурцов с творогом . . . . .	56
Салат из помидоров с маслинами и моцареллой . . . . .	57
Салат из огурцов и йогурта . . . . .	58
Салат из свеклы по-корейски . . . . .	58
Салат из моркови по-корейски . . . . .	59
Салат из свеклы, феты и орехов . . . . .	60
Салат из свеклы, брынзы и апельсина . . . . .	61
Салат из свежих огурцов по-корейски . . . . .	61
Греческий салат . . . . .	62
Салат из макарон и брокколи . . . . .	63
Капуста по-корейски . . . . .	64
Салат из зеленой фасоли и яиц . . . . .	64
Салат из цветной капусты по-корейски . . . . .	65
Салат из спаржевой фасоли и острой моркови . . . . .	66
Салат из баклажанов по-корейски . . . . .	66
Салат с фасолью по-корейски . . . . .	67
Быстрый салат с помидорами и фасолью . . . . .	68
Салат из арбуза, огурцов и козьего сыра . . . . .	69
Салат из арбуза с помидорами . . . . .	70
Салат из ананаса и малины . . . . .	71
Салат с коньяком . . . . .	72
Салат фруктовый с овощами . . . . .	73
Салат «Клубничка» . . . . .	74
Фруктовый салат «Апельсиновые корзинки» . . . . .	75



**УКРАИНА**

- по телефонам справочной службы  
(050) 113-93-93 (МТС); (093) 170-03-93 (life)  
(067) 332-93-93 (Киевстар); (057) 783-88-88
- на сайте Клуба: [www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)
- в сети фирменных магазинов см. адреса на сайте Клуба или по QR-коду



**Для оптовых клиентов**

**Харьков**

тел./факс +38(057)703-44-57  
e-mail: trade@ksd.ua

**Киев**

тел./факс +38(067)575-27-55  
e-mail: kyiv@ksd.ua

**Приглашаем к сотрудничеству  
авторов**

e-mail: [publish@ksd.ua](mailto:publish@ksd.ua)

**Приглашаем к сотрудничеству художников,  
переводчиков, редакторов**

e-mail: [editor@ksd.ua](mailto:editor@ksd.ua)

**Жукова М.**

Ж86 Торты-салаты / Мария Жукова. — Харьков : Книжный Клуб  
«Клуб Семейного Досуга», 2019. — 80 с. : цв. ил.

ISBN 978-617-12-5866-2

УДК 641.5