

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

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

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61140, Харьков-140, пр. Гагарина, 20а.
E-mail: 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

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

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. Тамошные 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

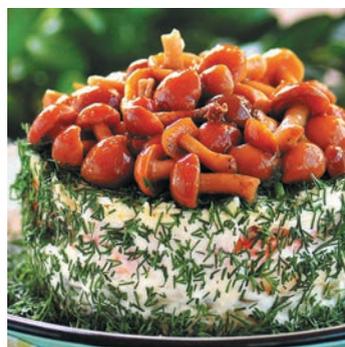
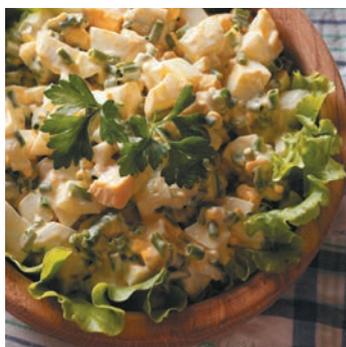
- 200 г маринованных грибов
- 200 г ветчины
- 300 г сыра
- 150 г консервированной кукурузы
- 100 г консервированного горошка
- 150 г майонеза
- 100 г отварной моркови
- 100 г красного болгарского перца
- 1 отварное яйцо
- 100 г сметаны
- соль по вкусу
- зеленый лук для украшения

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

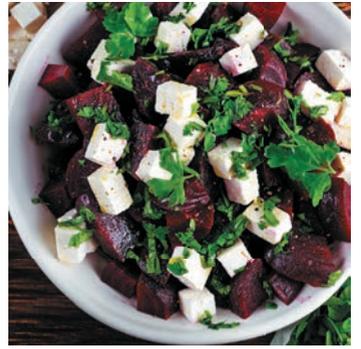
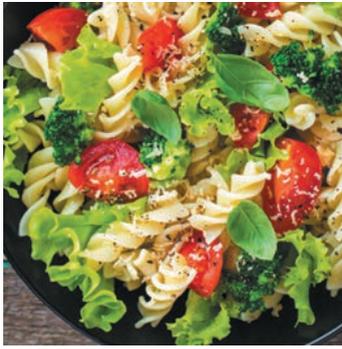
Торт-салат с копченой курицей и черносливом	4
Торт-салат с курицей и болгарским перцем	4
Теплый салат из курицы и печени.	5
Салат из куриных желудков по-корейски	6
Торт-салат из говядины и шампиньонов	7
Грибной салат с ветчиной и сыром	7
Теплый салат из жареной куриной печени с апельсином	8
Панцанелла	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**
- 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

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

e-mail: 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