|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| «*Оригинальный*»1 банка красной фасоли½ луковицы обжарить до золотистого цветаломаные грецкие орехикинза свежая 2-3 пучка(нарвать)Зерна граната | *«Куриный»*Фасоль красная 1 банкаФасоль белая 1 банкаКусочки куриного филе отварныеПучок петрушкиШампиньоны обжарить с1/2 луковицыСвежий или соленый огурец.Заправить майонезом | *«Витаминный»*Натереть: 2.5 кг капусты0,5 кг моркови0,5 кг сладкого перца0,5 кг репч.лукаЗаправка: 200 гр.сахара200 уксуса 9%200 подс.масла2 стол ложки солиНастоять в прохл.месте8-10 часов.Разложить по банкам. | «*Морковь (свекла)* *корейская»* 1 кг тертой морк./св.1 головка чеснока1. ч.л.соли3 ст.ложки сахара1 ч.л. черного молот.перцана конч. ножа красн.перца0,5 стакана подс.масла4-5 ст.ложки 9% уксуса(зелень, жарен.лук-не для хранения)  |  *«Вива»*Отварную свеклу натереть, добавитьгрецкие орехи и тертый чеснок. Выложить на блюдо.Натереть морковь(сырую), добавить изюм. Выложить на свеклу.Покрыть майонезом.На майонез тертый сыри можно зелень. |
| «*Сырный»* Натереть сыр гр.300 +Банка ананасов кусочками в с/сЧеснок-1-2 зубчикаМайонез. | *«Джульетта»*Шампиньоны обжаренные,Свежий перецСвежий огурецМаслиныФасоль консервир.Заправить майонезом |  «*Рыбный»-слоеный»*Филе красной рыбы ломтикамиПоперчить и сбрызнутьлимоном.Натереть слив. МаслоСвежий огурец (тертый)Зеленый лук (перо) резаный.Перед подачей на столпосолить.Можно делать на листьях салата. | *Вместо гарнира*1 банка кукурузы1 банка красн.фасоли1 банка зелен.горошка1 банка стручковой фасоли (порезать помельче с горох)Лук репчатый (фиолетовый) 4-5 луковиц.Разрезать полукольцами, обдать кипятком и заправитьлук: перец,соль,сахар,чуть уксуса и оливковое масло.Оставляем лук мариноваться на 30 минут.Потом все смешиваем |  *Сердечный*Куриный сердечки 0.5 кг отварить и разрезать мелко кубиками.Перец-семафор (3-х цветный) нарезать кубиками, петрушка, помидор.СОУС: смешать 1 стол л. Меда5 стол л. Оливк.маслаСухая паприкаСок одного лимона3 зубч. Чеснока.Залить соусом салат и дать настояться 2-3 часа |