|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| «*Оригинальный*»  1 банка красной фасоли  ½ луковицы обжарить до золотистого цвета  ломаные грецкие орехи  кинза свежая 2-3 пучка  (нарвать)  Зерна граната | *«Куриный»*  Фасоль красная 1 банка  Фасоль белая 1 банка  Кусочки куриного филе отварные  Пучок петрушки  Шампиньоны обжарить с1/2 луковицы  Свежий или соленый огурец.  Заправить майонезом | *«Витаминный»*  Натереть:  2.5 кг капусты  0,5 кг моркови  0,5 кг сладкого перца  0,5 кг репч.лука  Заправка: 200 гр.сахара  200 уксуса 9%  200 подс.масла  2 стол ложки соли  Настоять в прохл.месте  8-10 часов.Разложить по банкам. | «*Морковь (свекла)*  *корейская»*  1 кг тертой морк./св.  1 головка чеснока  1. ч.л.соли  3 ст.ложки сахара  1 ч.л. черного молот.перца  на конч. ножа красн.перца  0,5 стакана подс.масла  4-5 ст.ложки 9% уксуса  (зелень, жарен.лук  -не для хранения) | *«Вива»*  Отварную свеклу натереть, добавить  грецкие орехи и  тертый чеснок. Выложить на блюдо.  Натереть морковь(сырую), добавить изюм. Выложить на свеклу.  Покрыть майонезом.  На майонез тертый сыр  и можно зелень. |
| «*Сырный»*  Натереть сыр гр.300 +  Банка ананасов кусочками в с/с  Чеснок-1-2 зубчика  Майонез. | *«Джульетта»*  Шампиньоны обжаренные,  Свежий перец  Свежий огурец  Маслины  Фасоль консервир.  Заправить майонезом | «*Рыбный»-слоеный»*  Филе красной рыбы ломтиками  Поперчить и сбрызнуть  лимоном.  Натереть слив. Масло  Свежий огурец (тертый)  Зеленый лук (перо) резаный.  Перед подачей на стол  посолить.  Можно делать на листьях салата. | *Вместо гарнира*  1 банка кукурузы  1 банка красн.фасоли  1 банка зелен.горошка  1 банка стручковой фасоли (порезать помельче с горох)  Лук репчатый (фиолетовый) 4-5 луковиц.  Разрезать полукольцами, обдать кипятком и заправить  лук: 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. Меда  5 стол л. Оливк.масла  Сухая паприка  Сок одного лимона  3 зубч. Чеснока.  Залить соусом салат и дать настояться 2-3 часа |