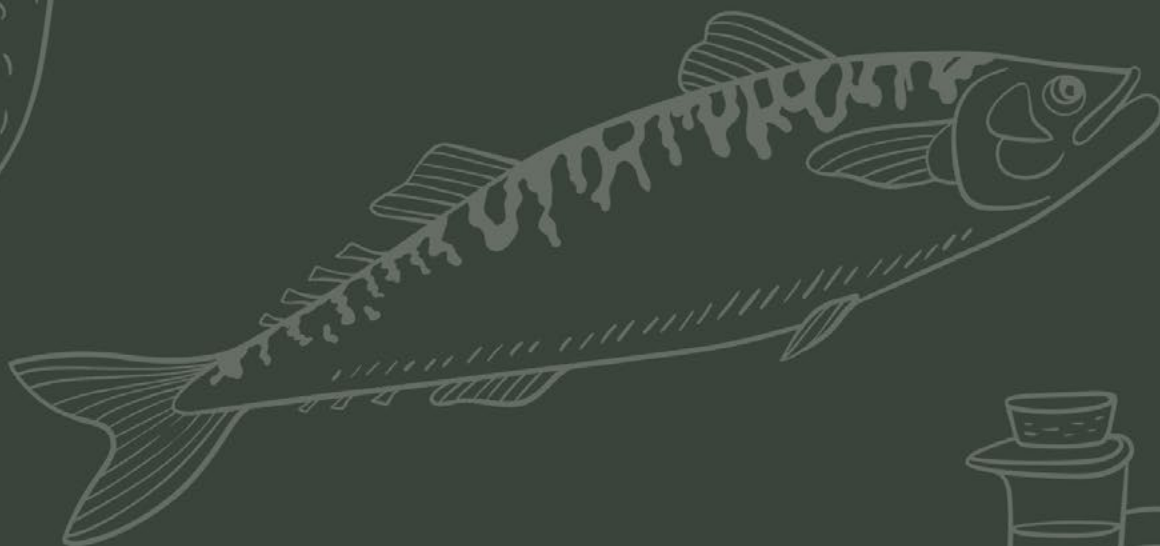





#ПОДШУБОЙ

ЗАКУСКИ С СЕЛЁДКОЙ



КУХНЯ НАИЗНАНКУ



Содержание

3	<u>Сельдь пряного посола</u>
6	<u>Сельдь пряного посола за 24 часа</u>
8	<u>Малосольная селёдка (быстрый способ)</u>
10	<u>Малосольная селёдка в масле</u>
12	<u>Малосольная селёдка в масле в банке</u>
14	<u>Маринованная селёдка по-шведски</u>
17	<u>Селёдка по-корейски</u>
19	<u>Селёдка в соусе с горчицей</u>
21	<u>Роллы с селёдкой</u>
24	<u>Рулет с селёдкой и картофельным пюре</u>
27	<u>Бутерброды на праздничный стол</u>
30	<u>Бутерброды с селёдкой простые</u>
32	<u>Канapé с селёдкой</u>
34	<u>Закуска из творога и селёдки</u>
36	<u>Икра из моркови с селёдкой</u>
38	<u>Форшмак</u>
40	<u>Салат с селёдкой «Севастопольский»</u>
43	<u>Салат «Без повода»</u>
45	<u>Селёдка с морковью по-корейски</u>
47	<u>Селёдка с зелёным горошком</u>
49	<u>Закуска «Под водочку»</u>
51	<u>Селёдка по-мексикански</u>
53	<u>Салат с селёдкой и запечённой свёклой</u>
56	<u>Салат «Загадка для гостей» с селёдкой</u>
59	<u>Салат с фасолью и селёдкой</u>
61	<u>Винегрет с селёдкой</u>
63	<u>Салат «Селёдка под шубой правильная»</u>
65	<u>«Селёдка под шубой» с жареным луком</u>
67	<u>«Селёдка под шубой» с копчёной рыбой</u>
69	<u>Секреты и хитрости: как приготовить «Селёдку под шубой» в два раза быстрее</u>
72	<u>Как красиво подать обычную селёдку</u>

Сельдь пряного посола



Как же я люблю этот вкус! Это вкус из детства. Такую селёдку мы покупали на все праздники. Этот пряный аромат мне до сих пор напоминает предпраздничные хлопоты с мамой на кухне. Именно с такой селёдочкой мы готовили салаты и праздничные закуски. Но чаще мы просто нарезали её на кусочки, сверху украшали колечками лука, листочками петрушки, поливали ароматным маслом и так подавали на стол в специальных хрустальных тарелочках. Очень люблю этот рецепт! Поэтому именно он здесь на первом месте.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

#ПОДШУБОЙ

- Селёдка свежая - 5-6 шт.
- Вода - 2 л
- Соль (среднего помола!) - 180 г
- Сахар - 40 г
- Кориандр (горошком) - 1 ст.л. без горки (5-6 г)
- Горчица (в зёрнах) - 1 ст.л. без горки (7 г)
- Корица молотая - 1 ч.л. без горки (2 г)
- Мускатный орех молотый - 1 ч.л. без горки (2 г)
- Мята сушёная - 2 ч.л. (2-3 г)
- Гвоздика - 15 шт.
- Лавровый лист - 3-4 шт.
- Перец чёрный (горошком) - 1 ст.л. без горки (6 г)
- Перец душистый (горошком) - 20-25 шт.
- Перец красный острый - 1 ч.л. без горки (2 г)

Сельдь беру свежую. У нас она обычно продаётся замороженная. Быструю разморозку не использую. Всегда размораживаю на полочке в холодильнике!

Рыбу для этого способа засолки я не чищу. Просто хорошо мою.

Здесь я обычно использую стеклянную банку (объемом 3 литра) - это удобно. Или можно подобрать другую ёмкость. Можно использовать любые пищевые контейнеры или кастрюли. Но тогда сверху нужно будет сделать лёгкий гнёт, чтобы рыба была полностью покрыта жидкостью (можно взять обычную тарелку подходящего размера и положить на рыбу сверху).

1. Селёдку укладываю в банку. Помещается обычно 5-6 шт. Для нас это не много. Но если вдруг остаётся, уже солёную рыбку можно убрать в морозильную камеру и использовать позже.
2. В ступке измельчаю кориандр, горчицу, перец и гвоздику. Если нет ступки, можно использовать кофемолку.

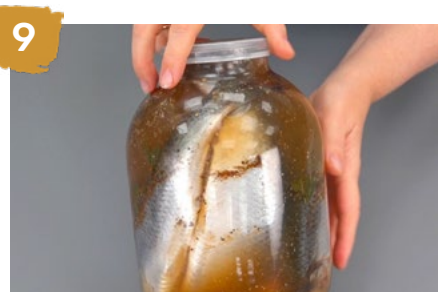
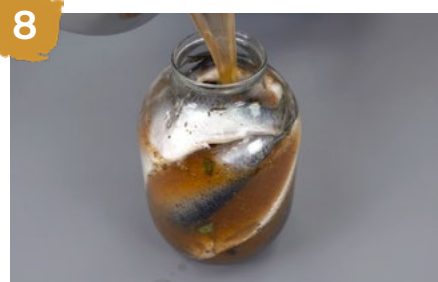


3. Перекладываю приправы в глубокую тарелочку, добавляю лавровый лист, молотую корицу, мускатный орех, красный перец и сушёную мяту. Перемешиваю. Лавровый лист можно тоже измельчить.
4. Сюда же – сахар и соль. Соль всегда беру среднего помола, без добавок.
5. Воду нагреваю до температуры 65–70°C и всыпаю в неё все приправы. Кипятить не нужно. Перемешиваю до растворения соли и сахара. Даю остыть до комнатной температуры.
6. Заливаю рыбу остывшим рассолом, накрываю банку крышкой и ставлю в холодильник (оставшийся рассол храню в холодильнике, доливаю его в банку после того, как достану первую рыбку).
7. Через трое суток можно пробовать. Вкуснейшая пряная селёdochка уже готова.

Можно хранить так селёдку в холодильнике 2–3 недели. С каждым днём она становится только вкуснее!

Если остаётся на дольше, я разбираю её на филе, нарезаю на кусочки, укладываю в небольшую баночку и заливаю растительным маслом. Так она ещё около двух недель отлично сохранится в холодильнике.

Или можно уже солёную селёдку заморозить. Для этого я её обязательно очищаю от внутренностей и убираю голову. Можно разобрать на филе и так заморозить.



Когда мне нужно сэкономить время перед праздниками, я очищаю солёную селёдку, убираю все косточки, нарезаю мелко (как нужно для салата) – и так замораживаю. После разморозки такая селёдка ничуть не хуже. Размораживаю на полочке в холодильнике и добавляю в салат.

Сельдь пряного посола за 24 часа



Это ещё один вариант рецепта «Сельдь пряного посола». Использую его, когда мне рыбка нужна уже на следующий день или когда мне нужно посолить небольшое количество рыбы (1-2 шт.). В предыдущем варианте я рыбу чищу и нарезаю перед подачей (уже готовую). А здесь я чищу рыбу перед приготовлением.

Вкус практически не отличается. Но отличаются сроки хранения.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

#ПОДШУБОЙ

- Селёдка свежая - 1 кг (вес уже очищенной и нарезанной селёдки)
- Вода - 0,5 л
- Соль (среднего помола!) - 45 г
- Сахар - 10 г
- Кориандр (горошком) - 1 ч.л. (1,5 г)
- Горчица (в зёрнах) - 1 ч.л. (2 г)
- Корица молотая - 1/4 ч.л. (0,5 г)
- Мускатный орех молотый - 1/4 ч.л. (0,5 г)
- Мята сушёная - 0,5 ч.л.
- Гвоздика - 4 шт.
- Лавровый лист - 1-2 шт.
- Перец чёрный (горошком) - 1 ч.л. (2 г)
- Перец душистый (горошком) - 5-6 шт.
- Перец красный острый (хлопья) - 1/4 ч.л. (0,5 г)

1. Свежую селёдку чищу, разбираю на филе и нарезаю на кусочки. Выкладываю кусочки селёдки и икру в небольшую ёмкость.
2. Нагреваю воду до 65-70°C.
3. Соединяю соль, сахар и все приправы (их я не измельчаю, как в предыдущем рецепте), смешиваю и всыпаю в воду. Перемешиваю и даю остыть до комнатной температуры.
4. Заливаю кусочки рыбы остывшим ароматным рассолом, накрываю ёмкость и убираю в холодильник.
5. Через 24 часа такая рыбка уже готова. И уже ничего не нужно нарезать - просто выкладываю на тарелку кусочки рыбы и подаю. Можно полить перед подачей ароматным маслом. Храню не более 10 дней в холодильнике.



Малосольная селёдка (быстрый способ)



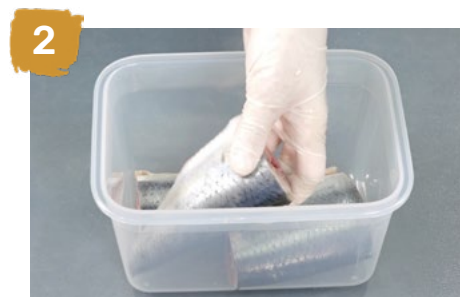
Такой вкусной селёдки в магазине не получится купить! Когда мне хочется именно малосольной селёдочки или когда нет времени ждать двое-трое суток, я использую этот способ. Через несколько часов рыбу уже можно пробовать!

Такая селёдка хороша для салатов. Да и просто так, с картошечкой, это очень вкусно!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Селёдка - 2-3 шт.
- Вода холодная - 1 л
- Соль - 3,5 ст.л.
- Сахар - 1 ст.л.
- Перец чёрный - 10 шт.
- Лавровый лист - 2 шт.

1. Селёдку мою, отрезаю голову и хвост, убираю все внутренности. Разрезаю каждую рыбку ещё пополам.
2. Укладываю в подходящую ёмкость. Я взяла пластиковый контейнер. Но можно использовать обычную стеклянную банку.
3. Добавляю к селёдке лавровый лист и чёрный перец (перец я немного раздавливаю в ступке).
4. Всыпаю сюда же соль и сахар. Заливаю это всё холодной водой.
5. Накрываю крышкой и хорошенько встряхиваю, чтобы специи распределились. Убираю ёмкость с рыбой в холодильник. Такую селёдку уже можно пробовать через 5-6 часов. Но я обычно оставляю на сутки.
6. В этом рассоле держу селёдку 4-5 суток, не более. Если остаётся, вынимаю из рассола, нарезаю на кусочки, складываю в подходящую ёмкость, посыпаю нарезанным луком, поливаю маслом и лимонным соком (или уксусом). Так селёдка может храниться в холодильнике ещё неделю.



Малосольная селёдка в масле



Здесь вкусно всё - и рыба, и лук! Селёдка получается малосольная, нежная, не водянистая, не жёсткая! Подаю такую селёдку вместе с луком. Перед подачей нарезаю на кусочки, выкладываю на тарелочку и поливаю лимонным соком или сбрызгиваю уксусом.

Можно использовать такую селёдку и для салатов. Но чаще мы её так едим. Вкусно! Если не успеваем съесть - замораживаю. После разморозки селёдка ничуть не хуже.

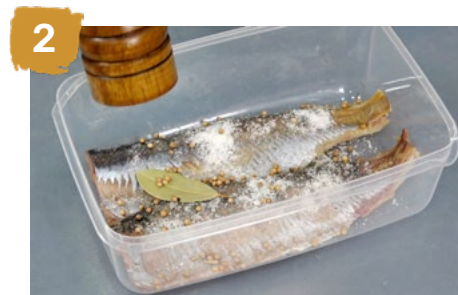
ИНГРЕДИЕНТЫ:

#ПОДШУБОЙ

- Селёдка свежая - 2 шт.
- Лук - 1 шт.
- Соль - 2 ч.л. (без горки)
- Перец чёрный
- Кориандр (горошком) - 1 ч.л.
- Лавровый лист - 2 шт.
- Масло растительное - 50 мл

1. Селёдку я покупаю мороженную (не соленую). Размораживаю её на полочке в холодильнике. Затем мою, разбираю на филе и стараюсь убрать все кости.
2. Выкладываю филе на дно подходящего контейнера. Солю, добавляю лавровый лист и кориандр горошком. Соли на один слой беру примерно чайную ложку без горки, столько же кориандра.
3. Добавляю немного чёрного молотого перца.
4. На селёдку выкладываю слой лука. Беру большую луковицу и нарезаю её полукольцами.
5. На лук - второй слой селёдки. Снова соль, лавровый лист, кориандр и ещё слой лука.
6. Заливаю это всё маслом (использую подсолнечное нерафинированное).
7. Накрываю контейнер крышкой и убираю в холодильник. Через сутки уже можно пробовать. Но, конечно, если постоит чуть дольше, станет ещё вкуснее.

Храню такую селедку в холодильнике 10-12 дней. И она всё это время остаётся малосольной!



Малосольная селёдка в масле в банке



Ещё один способ, как приготовить вкусную малосольную селёдку в масле. Такой способ ещё проще, чем предыдущий. Масло можно взять рафинированное. Но я всегда готовлю с нерафинированным - с ним всё же вкуснее. Такая селёдка готова уже через 36 часов. Достаточно просто выложить кусочки рыбы на тарелку (вместе с луком) и поставить на стол. Для салатов такую селёдку редко использую. А вот для паштетов она очень даже подойдёт - нежная и вкусная!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Селёдка свежая - 2 шт.
- Лук - 1 шт.
- Соль - 2 ч.л. (без горки)
- Кориандр (горошком) - 1 ч.л.
- Лавровый лист - 2 шт.
- Масло растительное - 100 мл

1. Разбираю свежую селёдку на филе, убираю все кости и снимаю кожицу. Нарезаю на небольшие кусочки.
2. Беру литровую банку и укладываю на дно икру и кусочки селёдки.
3. Солю, добавляю кориандр и половинку лаврового листа. Можно еще чёрного перца добавить.
4. Теперь лук полукольцами.
5. Снова кусочки селёдки, соль, кориандр, перец, лавровый лист, лук. И так далее - наполняю всю баночку.
6. Заливаю маслом и - в холодильник. Пробовать можно через 48 часов.



Маринованная селёдка по-шведски



Маринованная селёдка с овощами и зеленью. Очень аппетитная закуска, которая точно не потеряется на праздничном столе! Нежная, пряная, слегка сладенькая... На мой взгляд - просто идеальная! И плюс, в дополнение, хрустящие маринованные овощи.

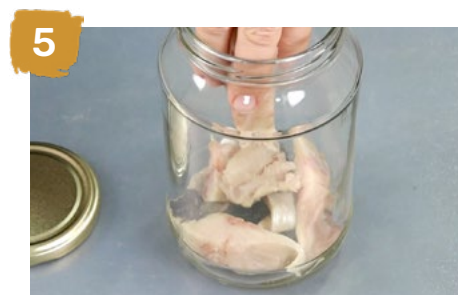
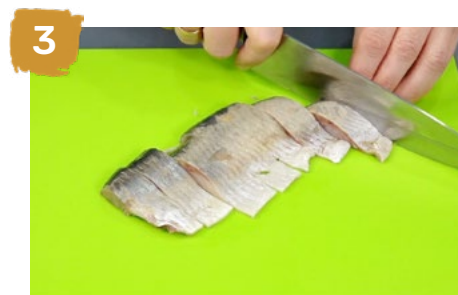
Сразу скажу, что количество соли и сахара я не перепутала! Именно так! Сладко не будет! Будет очень вкусно!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Селёдка свежая - 2 шт.
- Лук - 2 шт.
- Морковь - 2 шт.
- Петрушка - 6-8 вет.
- Вода - 200 мл
- Уксус 9% - 90 мл
- Сахар - 4 ст.л.
- Соль - 1 ст.л.
- Кориандр (горошком) - 2 ч.л.
- Горчица (в зёрнах) - 2 ч.л.
- Лавровый лист - 3 шт.
- Перец душистый - 6-7 шт.
- Гвоздика - 3 шт.

1. В воду добавляю кориандр, горчицу, перец, гвоздику, лавровый лист, соль и сахар. Довожу до кипения, вливаю уксус и снимаю с огня. Маринад нужно остудить до комнатной температуры.
2. Селёдку предварительно размораживаю, чищу, убираю все кости. Филе нарезаю на удобные кусочки.
3. Нарезаю морковь кружочками, а лук полукольцами. Можно морковь натереть на тёрке для моркови по-корейски (тоже будет красиво).
4. Зелень измельчаю ножом. Я всегда беру петрушку, другую зелень не использую для этого рецепта.
5. Беру подходящую ёмкость. Очень удобно использовать литровую банку. На дно выкладываю кусочки селёдки в один слой.
6. На селёдку - морковь, лук, зелень. Снова селёдка, морковь, лук, зелень. И так наполняю всю банку.

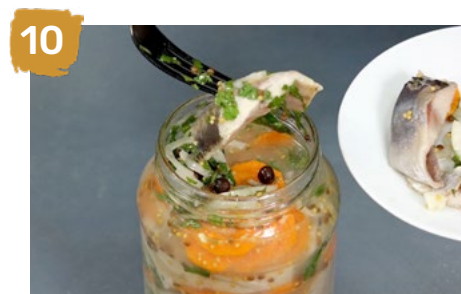
#ПОДШУБОЙ



7. Заливаю рыбу с овощами остывшим маринадом.
8. Накрываю крышкой, переворачиваю банку, чтобы маринад хорошо распределился.
9. Оставляю банку на столе на 2 часа, затем убираю в холодильник на сутки.
10. Через сутки можно пробовать! Получается очень вкусная рыбка! И на праздничный стол можно подавать, и просто на ужин.

Хранить такую рыбу можно дольше, чем солёную. В холодильнике она может храниться до двух месяцев.

При подаче выкладываю на тарелку кусочки селёдки вместе с овощами. Выглядит очень аппетитно и празднично!



Селёдка по-корейски



Это блюдо всегда популярно! Хоть на ужин подавай, хоть на праздничный стол. Селёдочка получается потрясающе вкусная – слобосолёная, слегка остренькая, с приятной томатной кислинкой! Причём, здесь вкусно всё – и рыба, и овощи! На тарелке не остаётся ничего! Это блюдо всегда собирает море комплиментов!

Люблю этот рецепт ещё и за то, что готовится быстро и очень просто.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

#ПОДШУБОЙ

- Селёдка свежая - 2 шт.
- Лук - 1 шт.
- Морковь - 1 шт.
- Масло растительное - 50 мл
- Томатная паста - 2 ст.л.
- Сахар - 1 ч.л.
- Соль - 1,5 ч.л.
- Перец чёрный 0,5 ч.л.
- Перец красный острый - 1/3 ч.л.
- Уксус 9% - 1,5 ст.л. (можно заменить яблочным уксусом - 3 ст.л.)

1. Селёдку размораживаю, чищу, разбираю на филе и нарезаю на кусочки.
2. Выкладываю в миску кусочки селёдки, икру и молоки (они не менее вкусные получаются). Сюда же - нарезанный полукольцами лук и морковь, натёртую на тёрке для моркови по-корейски.
3. В отдельной тарелочке смешиваю масло, соль, сахар, перец чёрный, перец красный острый, уксус и томатную пасту.
4. Добавляю эту смесь к рыбе и овощам и перемешиваю (я руками это делаю, так удобнее и так нежные кусочки рыбы останутся целенькими). Нужно, чтобы маринад хорошо распределился.
5. Накрываю миску пленкой и убираю в холодильник примерно на 48 часов. Через сутки можно аккуратно перемешать. Вкуснее всего такая селёдка на четвёртый-пятый день.

Можно хранить в холодильнике около месяца.



Селёдка в соусе с горчицей



Очень нежная и пикантная селёдочка. Стоит попробовать – и всё, рука потянется за вторым кусочком, и за третьим, и за четвёртым! Плюс невероятно вкусный лук получается (его можно класть больше, не остался ещё ни разу)!

Конечно, подойдет сюда любая солёная селёдка. И малосольная тоже получится вкусно! Но рецепт этот «случился» именно тогда, когда мне нужно было «спасти» очень пересоленную селёдку. Теперь пересоленная селёдка – не проблема. Наоборот, это отличный повод приготовить вкуснейшую закуску.

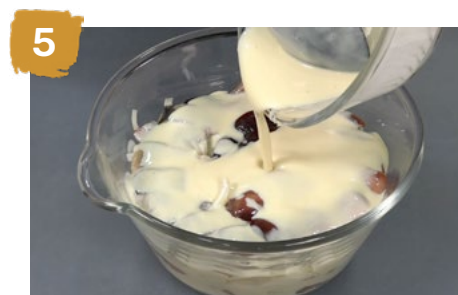
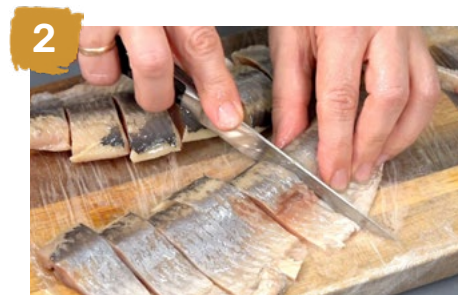
ИНГРЕДИЕНТЫ:

#ПОДШУБОЙ

- Селёдка (солёная или очень солёная) - 3 шт.
- Лук - 3 шт. (можно больше)
- Кефир - 500 мл
- Сахар - 2 ст.л. (без горки)
- Горчица (готовая) - 2 ст.л.

1. Свежая селёдка для этого рецепта не подойдёт! Нужна солёная. Рыбу чищу, разбираю на филе и удаляю все кости.
2. Нарезаю на удобные кусочки.
3. В миске смешиваю кефир, горчицу и сахар. Как раз кефир и «заберёт» у пересоленной селёдки лишнюю соль.
4. В подходящую емкость выкладываю нарезанный лук. Вторым слоем - кусочки селёдки. И заливаю соусом.
5. Затем снова лук, селёдка, соус. И третий слой так же. Икру и молоки тоже мариную - готовлю потом с ними вкусные бутерброды.
6. Накрываю миску плёнкой и убираю в холодильник на 10-12 часов. Подаю такую селёдку даже гостям. Вид у неё, конечно, не такой аппетитный, как у селёдки пряного посола, например, но это в последнее время одна из любимых наших закусок. Подаю обязательно с луком!

Храню такую селёдку в холодильнике не более 10 дней. Можно добавлять в салаты и использовать для приготовления закусок.



Роллы с селёдкой



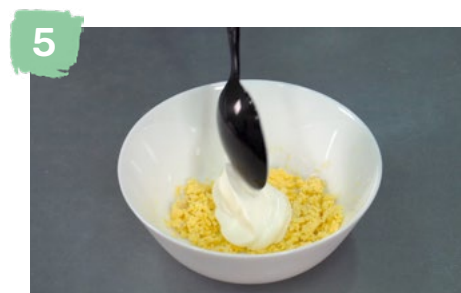
Самые доступные овощи и селёдка. Казалось бы, ничего особенного, привычное сочетание. Но в такой необычной подаче это блюдо и на праздничный стол можно поставить. Точно не потеряется среди других закусок! Выходит совсем недорого, а выглядит как ресторанное блюдо. Я частенько радую своих гостей такими необычными роллами. Я к ним и палочки подаю, но все обычно едят вилкой – так привычнее.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

#ПОДШУБОЙ

- Картофель - 4-5 шт.
- Отварная морковь - 1 шт.
- Отварная свёкла - 1 шт.
- Варёное яйцо - 1 шт.
- Майонез - 1-2 ст.л.
- Лук
- Зелень
- Соль

1. Картофель я заранее отварила в подсоленной воде и размяла его в пюре. Остывшее картофельное пюре выкладываю на подготовленный бамбуковый коврик. Равномерно распределяю. Если бамбукового коврика нет, можно использовать обычную пищевую плёнку (в несколько слоёв). Конечно, готовлю это блюдо в перчатках.
2. Отступив от края 3-4 см, выкладываю на картофель морковь. Я её заранее отварила и нарезала на тонкие полоски.
3. Варёное яйцо разделяю на белок и желток. Белок нарезаю на полосочки и выкладываю на картофель рядом с морковью.
4. Далее - кусочки свеклы. Свёклу я также отварила и нарезала тонкими брусочками.
5. Желток разминаю вилкой, добавляю ложку майонеза и перемешиваю. Можно ещё перца черного немного добавить.
6. Подготовленный соус выкладываю сверху на овощи и аккуратно сворачиваю, чтобы получился рулет. Придаю рулету прямоугольную форму.



7. Края обрезаю. И разрезаю рулет на 8 кусочков.
8. Получившиеся «роллы» выкладываю на блюдо, на котором и буду их подавать.
9. Сверху каждый кусочек накрываю ломтиком селедки. Я разобрала на филе небольшую селёдку, а потом ещё каждую половинку разрезала вдоль и пополам. Получилось как раз 8 ломтиков селёдки.
10. Украшаю колечками лука и зеленью. Можно лук предварительно замариновать – будет ещё вкуснее.

В картофельное пюре можно добавить измельченный укроп (свежий или сушёный). В середину можно завернуть ещё рикотту или другой мягкий сыр, можно добавить свежий или солёный огурчик, маслины или оливки. Неплохо в начинке сойдёт консервированный зелёный горошек и морковь по-корейски (и вкусно, конечно).

Можно пофантазировать и приготовить именно такую закуску, которая понравится вашим родным.

Вкуснее всего такие роллы получаются, если взять селёдкупряного посола (рецепт на [странице 3](#)).



Рулет с селёдкой и картофельным пюре



Для любителей закусок из лаваша. Сытно, много, вкусно! Очень интересное сочетание селёдки, сливочного сыра, маринованного лука и картофельного пюре. Плюс всё это аккуратно завернуто в тонкий лаваш. Здесь самые простые ингредиенты, которые каждый день присутствуют на нашем столе. Но немного фантазии – и готова закусочка на праздничный стол. Можно к картофелю добавить варёную свёклу или вовсе картофель свёклой заменить, но с картофелем нежнее получается.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Лаваш тонкий - 2 листа
- Картофельное пюре - 500 г
- Укроп - 3-4 веточки
- Селёдка (солёная) - 1 шт.
- Сливочный сыр (или плавленый сыр) - 100 г
- Лук (замариновать) - 0,5 шт.

1. Картофельное пюре я готовлю заранее, добавляю соль, сливочное масло и даю остыть. К остывшему пюре добавляю нарезанный укроп. Можно вместо свежего взять сухой укроп. А можно укроп и вовсе исключить - хуже не будет.
2. Первый лист лаваша смазываю сливочным сыром. Слишком толстый слой здесь не нужен. Вместо сливочного можно взять мягкий плавленый сыр. Распределяю сыр по всей поверхности лаваша.
3. Я заранее нарезала четвертькольцами лук, добавила немного «укропной пыли» (одна из моих приправ - сушеный укроп с солью), щепотку сахара, столовую ложку уксуса, и пять столовых ложек воды. Оставила на 15 минут, затем жидкость слила.
4. Выкладываю маринованный лук сверху на сыр. Можно вместо маринованного взять зеленый лук или сладкий красный лук. Но с маринованным вкуснее получается!
5. Накрываю вторым листом лаваша и распределяю картофельное пюре, немного не доходя до края лаваша. Слишком толстый слой картофеля делать не стоит - миллиметров 5 вполне достаточно.

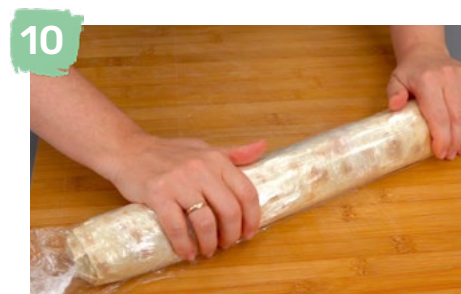


6. Селёдку чищу, разбираю на филе и нарезаю на небольшие кусочки. Конечно, нужно убрать все косточки из рыбы.
7. Выкладываю кусочки селёдки на картофель.
8. Край лаваша смазываю сливочным сыром.
9. Сворачиваю рулет плотненько, но аккуратно, чтобы не повредить лаваш.
10. Оборачиваю рулет пищевой плёнкой и убираю в холодильник до прихода гостей.
11. Перед подачей рулет нарезаю и выкладываю на тарелку.

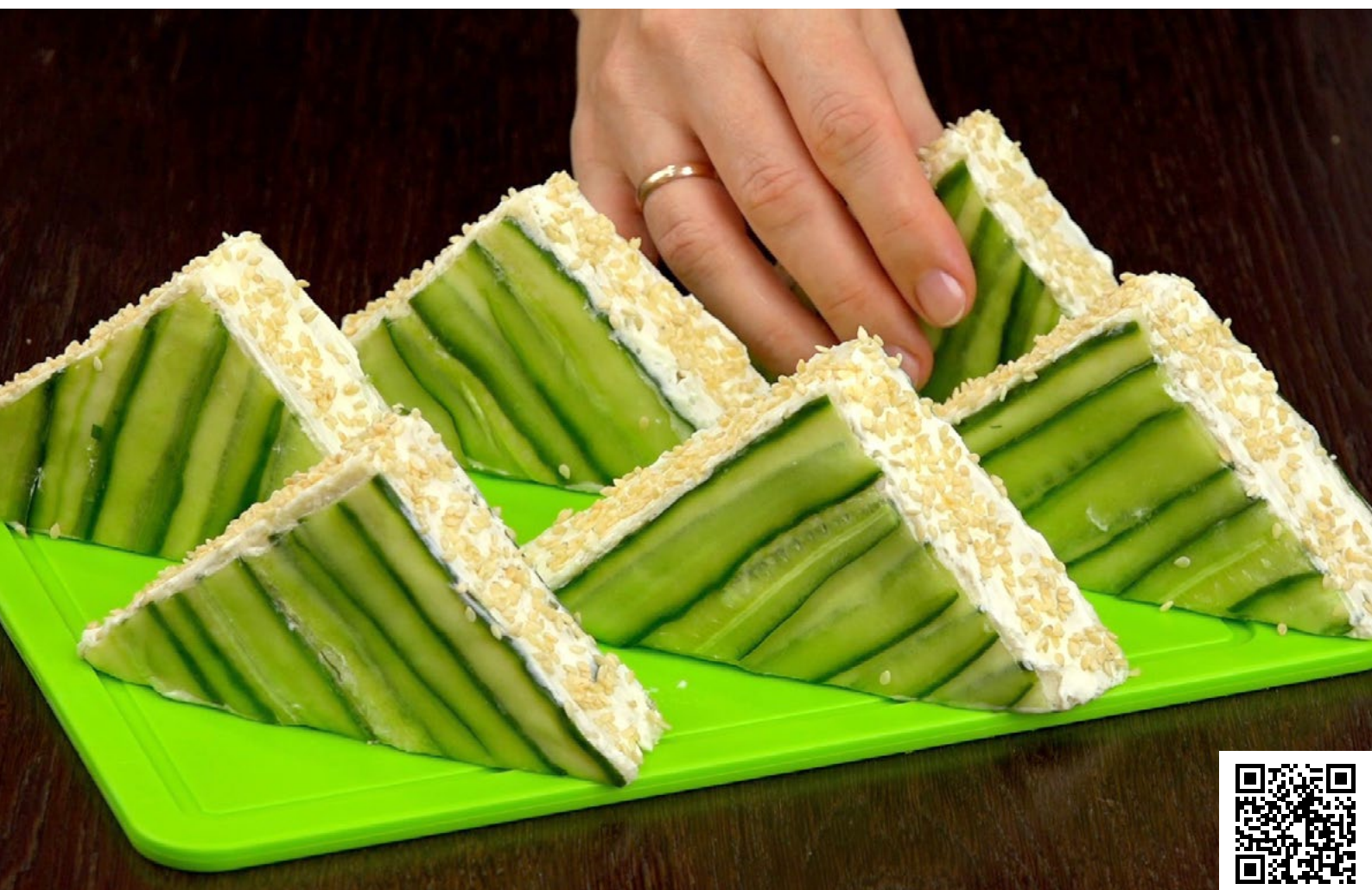
С начинками можно экспериментировать. Можно добавить солёный огурчик или морковь по-корейски. Можно часть картофельного пюре заменить свёклой (свёклу отвариваю, натираю на тёрке и смешиваю с небольшим количеством майонеза) Можно добавить к селёдке консервированный зелёный горошек или оливки. Вариантов очень много!

Обычно использую столовый 9% уксус, когда мариную лук. Но, конечно, можно взять и яблочный уксус, и лимонный сок.

Я использую «укропную пыль», но можно вместо неё добавить щепотку соли и сухой укроп. Можно укроп и вовсе исключить. Тут по вкусу.



Бутерброды на праздничный стол

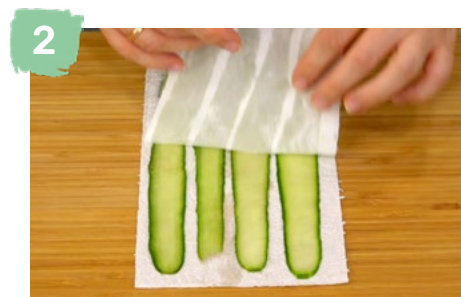


Необычные бутерброды со свежим огурцом и пастой из селёдки. Ингредиенты самые обычные, готовятся быстро и несложно. Шикарно смотрятся на праздничном столе. Ярко, аппетитно, необычно и вкусно! Раньше готовила такие бутерброды с солёной красной рыбой. Но и с селёдочкой тоже очень интересный вкус!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Хлеб - 6 ломтиков
- Селёдка - 70 г
- Творожный сыр - 200 г
- Майонез - 2 ст.л.
- Огурец - 2 шт.
- Чеснок - 1-2 зуб.
- Зелёный лук
- Укроп
- Перец чёрный
- Соль

1. Огурец нарезаю на очень тонкие пластинки. Я делаю это с помощью овощечистки (ножом так тонко не получится нарезать).
2. Просушиваю ломтики огурца с помощью бумажных полотенец. Лишняя влага здесь не нужна.
3. Обрезаю края у каждого ломтика хлеба, чтобы остался только мякиш.
4. В чашу блендера выкладываю кусочки селёдки (или красной рыбы), творожный сыр, майонез и чеснок. Добавляю немного черного перца. Измельчаю. Получается однородная паста, которую легко можно намазать на ломтики хлеба. Можно досолить по вкусу.
5. На одну сторону хлеба наношу селёдочную пасту, хорошо распределяю.
6. Выкладываю на смазанную пастой сторону хлеба подготовленные ленточки огурца (внахлёст). Можно выкладывать ровненько или наискосок - и так, и так красиво.



7. Переворачиваю и смазываю хлеб пастой с другой стороны, посыпаю зелёным луком.
8. Второй ломтик хлеба точно так же – смазываю с одной стороны и выкладываю ломтики огурца. Наношу пасту с другой стороны и посыпаю измельченным укропом. Зелень можно любую взять.
9. Соединяю два кусочка хлеба так, чтобы огурец оказался снаружи. Обрезаю ножом всё лишнее.
10. Заворачиваю бутерброд в пищевую плёнку и убираю в холодильник на полчаса (или до прихода гостей). Долго держать бутерброды в холодильнике не рекомендую.
11. Перед подачей снимаю плёнку, смазываю край бутерброда творожным сыром, смешанным с майонезом (или можно использовать пасту, если осталась), нарезаю бутерброд наискосок, чтобы получилось два треугольника.
12. Посыпаю бока бутербродов обжаренными кунжутными семечками и можно ставить на стол. Красиво, необычно и вкусно!



Бутерброды с селёдкой простые



Ничего нового здесь я, конечно, не расскажу. Самые простые бутерброды. Я готовлю их всегда на чёрном хлебе. Хлеб можно подсушить на сковороде или в духовке, можно в электрогриле пару минут подержать. Но я даже этого не делаю. Просто нарезаю хлеб на небольшие ломтики и выкладываю сверху начинку. Бутерброды хоть и простые, но вкусные, поэтому их даже гостям подаю.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Хлеб чёрный
- Селёдка солёная
- Яйца варёные - 2 шт.
- Сыр - 50-60 г
- Майонез - 1-2 ст.л.
- Чёрный перец

1. Варёные яйца натираю на мелкой тёрке.
2. Добавляю натёртый на мелкой тёрке сыр, немного чёрного перца и майонез.
3. Перемешиваю всё хорошенько.
4. Выкладываю получившуюся смесь на ломтики чёрного хлеба. Слишком тонкий слой не делаю. Вкуснее, когда начинки много.
5. Сверху - кусочки селёдки. Здесь, кстати, даже слегка пересоленная селёдка подойдёт. Но, конечно, вкуснее получится с малосольной селёдочкой.
6. Украшаю бутерброды какой-нибудь зеленью и ставлю на стол. Это вкусно!

Можно подавать такую начинку в тарталетках. Наполняю тарталетки яично-сырной смесью, сверху - кусочки селёдки и зелень. Но в варианте с тарталетками селёдку нарезаю на небольшие кубики - так и красивее, и есть удобнее. Можно вместо зелени добавить консервированный зелёный горошек.



Канапе с селёдкой



Закуски из селёдки всегда популярны на праздничном столе. Но именно эта закусочка у нас часто заканчивается ещё до того, как все гости собрались. Пока я накрываю на стол, канапе с селёдочкой «исчезают» с тарелки! Их всегда не хватает, сколько ни приготовь. Пробовала готовить эту закуску на ломтиках вареного картофеля – не то! Нужен именно жареный.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

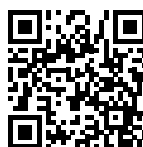
- Селёдка
- Картофель
- Зелёный лук
- Соль

1. Картофель нарезаю кружочками толщиной примерно 5 мм.
2. Обжариваю на растительном масле с двух сторон до золотистой корочки. Немного подсаливаю. Выкладываю картофель на бумажное полотенце, чтобы убрать лишнее масло. Если совсем не едите жареное, можно картофель нарезать и запечь в духовке. Но с жареным всё же вкуснее.
3. Селёдку нарезаю на небольшие кусочки. Конечно, все кости из селёдки нужно убрать. Обычно использую для этого рецепта селёдочку пряного посола – с ней вкуснее всего (рецепт на [странице 3](#)).
4. Выкладываю крест-накрест два пёрышка зелёного лука, в середину – ломтик обжаренного картофеля.
5. На картофель – кусочек селёдки. И завязываю перья лука. Готова закусочка!

Чтобы лук легко завязывался, заранее его выкладываю на стол. Он немного подвянет – и не будет рваться. Или можно опустить в теплую подсоленную воду на минутку.



Закуска из творога и селёдки



Мне очень часто присылают рецепты. И очень часто попадают такие, которые мне обязательно хочется попробовать. Этот рецепт - один из них. Я совершенно не представляла, что получится, пока не попробовала. А получилось очень вкусно! Сложно описать этот вкус. Необычно. Неожиданно! Я обязательно буду повторять.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Творог (некислый) - 200 г
- Селёдка (малосольная) - 100 г
- Укроп
- Сметана - 1 ст.л.

1. Селёдку я нарезала мелко и убрала все кости. Нужно именно нарезать ножом! Ни мясорубка, ни блендер здесь не нужны. Селёдку желательно выбирать малосольную.
2. Мне нравится зернистый творог в этом блюде. Но подойдет и самый обычный - главное, чтобы он был с мягким сливочным вкусом. Кислый творог для этого рецепта лучше не использовать.
3. Смешиваю в миске творог и нарезанную селёдку.
4. Добавляю измельченный укроп и ложку сметаны. Перемешиваю.
5. Подавать можно в виде салата. Но мне больше понравился вариант подачи в тарталетках. Можно на греночки выложить - тоже интересно!



Икра из моркови с селёдкой



Это лучшая икра, которую я когда-либо ела. Мы уже отказались даже от бутербродов с колбасой в пользу этой закуски. И утром на завтрак, и просто перекусить, и на работу можно с собой взять. Моё любимое сочетание – недорого, просто, быстро и вкусно!

Это самый обсуждаемый рецепт на моём канале! Уже многие приготовили. Одним очень нравится (таких большинство), другие совсем не оценили. Но равнодушных нет! Очень рекомендую попробовать, а вдруг – это «ваше» блюдо?

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Морковь - 3-4 шт.
- Свёкла - 1 шт.
- Картофель - 1 шт.
- Лук - 1 шт.
- Селёдка солёная 2-3 шт.
- Масло растительное - 100 мл
- Томатная паста - 2-3 ст.л.
- Лавровый лист - 1 шт.
- Перец чёрный
- Соль

1. Селёдку чищу и нарезаю на кусочки. Кости, конечно же, нужно все убрать. Селёдка должна быть вкусная (именно от неё зависит вкус готового блюда)!
2. Морковь, свёклу и картофель натираю на мелкой терке. Все овощи - сырые! Лук нарезаю мелко.
3. В сотейнике разогреваю масло и слегка обжариваю лук.
4. Добавляю натёртые овощи, нарезанную селёдку, томатную пасту и немного соли. Если селёдка сильно солёная, тогда дополнительно солить не нужно.
5. Тушу икру на среднем огне 20-25 минут. В конце добавляю лавровый лист и чёрный перец.
6. А теперь нужно набраться терпения и подождать, пока икра остынет. Можно даже на час в холодильник убрать - станет только вкуснее. Это холодная закуска. И с чёрным, и с белым хлебом, и с любым гарниром - это очень вкусно!

#ПОДШУБОЙ



Форшмак



Мы готовим это блюдо не очень часто, но иногда в праздники балуем себя такой закуской. Я не знаю, насколько «правильный» у меня рецепт. Но для меня важно, чтобы было вкусно!

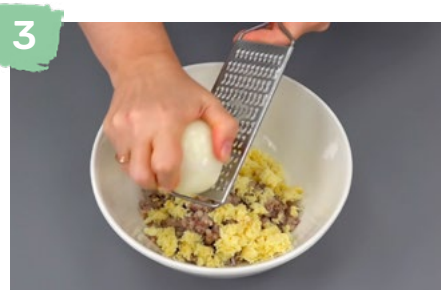
Можно подавать на ломтиках хлеба или в тарталетках. Хлеб я предварительно подсушиваю на сковороде или в электрогриле. Вкуснее всего получается, если выложить паштет на ломтики чёрного хлеба.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Селёдка солёная - 2 шт.
- Хлеб - 3 ломтика
- Молоко - 60 мл
- Лук - 1/2 шт.
- Яблоко кислое - 1/3 шт.
- Яйцо варёное - 1 шт.
- Масло сливочное - 40 г
- Перец чёрный молотый
- Соль

1. Филе селёдки нарезаю очень мелко. Ни мясорубку, ни блендер не использую. Только нож! Можно ещё порубить ножом нарезанную селёдку - паштет получится более воздушный.
2. Хлеб заливаю молоком, затем отжимаю и добавляю к нарубленной селёдке. Корочки с хлеба я предварительно срезаю ножом, размачиваю в молоке только мякиш.
3. Лук натираю на мелкой тёрке. Также, на мелкой тёрке натираю кислое яблоко. Предварительно его очищаю от кожицы.
4. Добавляю чёрный перец и размягчённое сливочное масло. Перемешиваю всё хорошенько.
5. Паштет получается воздушный и очень нежный. При необходимости досаливаю. Убираю в холодильник хотя бы на 1 час.
6. Выкладываю на ломтики чёрного хлеба (хлеб я предварительно подсушиваю на сковороде или в электрогриле), сверху - кусочек селёдки, колечки лука и листочки укропа.

#ПОДШУБОЙ



Салат с селёдкой «Севастопольский»

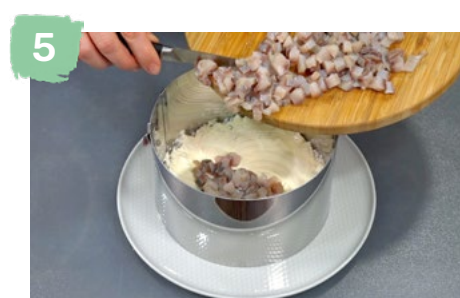
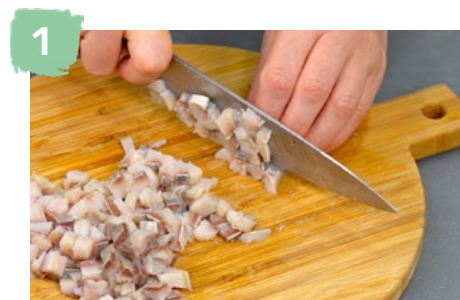


Такое название не ищите нигде – это мы так называли этот салат. Впервые подобным салатиком нас угощали в Севастополе. Причём, селёдку мой муж с дядей ловили сами. Сами потом её посолили. И столько вкусного тогда наготовили! С тех пор «севастопольских» закусок с селёдкой у меня много в меню. В оригинале салатик был не слоёным. Просто в миске смешивались все ингредиенты. Все было нарезано кубиками. Но я немного изменила внешний вид салата и он стал у нас праздничным.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Рис - 2 пакетика по 60 г
- Селёдка солёная - 350 г
- Лук - 1/2 шт.
- Морковь варёная - 200 г
- Яйца варёные - 5 шт.
- Сыр - 50-60 г
- Майонез
- Соль

1. Селёдку чищу, убираю все кости и нарезаю на небольшие кубики. Уже нарезанной селёдки должно быть не менее 350 г
2. Рис отвариваю в подсоленной воде до готовности. Я обычно использую рис в пакетиках - так удобнее.
3. Нарезаю лук. Лук, конечно, нужен не очень «злой». Я чаще всего беру ялтинский. Можно использовать и обычный репчатый лук, но тогда его лучше замариновать предварительно.
4. Собираю салат. Я использую кондитерское кольцо диаметром 17 см. Устанавливаю его на тарелку, на дно - немного майонеза, затем отваренный рис. Выкладываю половину риса (один пакетик) и прижимаю дном стакана. Смазываю майонезом.
5. Теперь слой селёдки, прижимаю ложкой (или тем же стаканом) и распределяю сверху лук.
6. На лук - второй пакетик риса. И снова майонез.



7. Следующий слой – отваренная морковь (натираю её на мелкой терке). Хорошо прижимаю, промазываю ещё немного майонезом.
8. Выкладываю отваренные яйца. Их я также натёрла на мелкой тёрке. Прижимаю стаканом.
9. На тонкий слой майонеза выкладываю натёртый сыр. Распределяю равномерно.
10. Накрываю кольцо сверху полотенцем, плёнкой или тарелкой и убираю в холодильник хотя бы на 5–6 часов, чтобы салат хорошо пропитался.
11. И всё! Можно снимать кольцо и подавать салат. Салат получается очень «нарядный» и очень вкусный.

Майонез для этого салата я готовлю сама. Это очень просто. Майонез получается даже вкуснее, чем магазинный.

В чашу блендера отправляю сразу все продукты, которые нужны для приготовления майонеза:

- Яйцо – 1 шт.
- Соль – 1/2 ч.л.
- Сахар – 1 ч.л.
- Горчица – 1/2 ч.л.
- Уксус 9% – 1 ст.л.
- Масло растительное (рафинированное) – 280 мл

Важно, чтобы желток остался целеньким! Опускаю блендер так, чтобы желток оказался внутри ячейки с ножом. И начинаю взбивать, не поднимая блендер. Через 20 секунд готов густой и вкусный майонез. Можно заправлять любые салаты.



Салат «Без повода»



Этот салатик готовится очень просто, здесь самые простые и доступные ингредиенты, поэтому готовлю его часто, не дожидаясь праздника, и назвала этот салат «Без повода». Можно просто перемешать все ингредиенты, но слоёный салатик выглядит аппетитнее. И даже обычный ужин может стать праздничным!

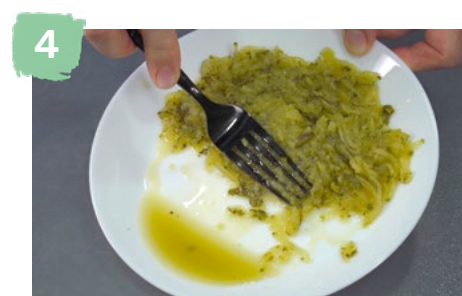
ИНГРЕДИЕНТЫ:

#ПОДШУБОЙ

- Картофель отварной - 2-3 шт.
- Селёдка солёная - 1 шт.
- Зелёный лук
- Плавленный сыр - 100 г
- Солёные или маринованные огурцы - 1-2 шт.
- Яйца варёные - 2 шт.
- Зелёный горошек
- Майонез - 2 ст.л.

1. Картофель я предварительно отварила в подсоленной воде. Очищаю от кожицы и натираю на тёрке. Мне больше нравится использовать мелкую тёрку - так салатик нежнее получается. Выкладываю натёртый картофель первым слоем и смазываю майонезом.
2. Селёдку чищу, убираю кости, нарезаю на небольшие кубики и выкладываю на картофель.
3. Следующий слой - нарезанный зелёный лук. Затем плавленый сыр (его я тоже натираю на мелкой тёрке).
4. Теперь огурцы. Я обычно использую солёные или маринованные, но можно заменить на свежие. Огурцы натираю, слегка отжимаю и - в салат! Сверху - немного майонеза.
5. На огурцы выкладываю натёртые на мелкой тёрке варёные яйца. И ещё немного смазываю майонезом.
6. Украшаю салат зелёным горошком. Снимаю кольцо и можно подавать. Но когда салатик настоится - он ещё вкуснее!

Чтобы сыр не прилипал к терке, смазываю тёрку растительным маслом. Так натереть сыр будет намного проще.



Селёдка с морковью по-корейски



Это настолько же вкусно, насколько и просто. Очень люблю такую закусочку. И мои гости от неё тоже ещё ни разу не отказались. Солёная селёдка, остро-сладкая морковь и кисленький лук. На мой вкус – идеальное сочетание. Можно приготовить такую закуску заранее. Когда настоится – станет только лучше!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Селёдка - 200-300 г
- Морковь по-корейски - 300 г
- Лук - 1 шт.
- Сахар - 1 ч.л.
- Уксус 9% - 1 ст.л.
- Вода - 100 мл
- Масло растительное 1-2 ст.л.

1. Лук нарезаю полукольцами. Добавляю сахар, уксус и воду (можно ещё щепотку соли добавить). Перемешиваю и даю промариноваться минут 15. Затем жидкость с лука сливаю.
2. Селёдку чищу, убираю все кости (насколько это возможно) и нарезаю на небольшие кусочки.
3. Соединяю маринованный лук, селёдку и морковь по-корейски, заправляю ароматным маслом и подаю.

Мой муж тоже очень любит такой салат. И сам его часто готовит на ужин. Только он нарезает все ингредиенты мельче. И я заметила, что вкус у салата немного другой получается.

Есть ещё вариант: всё измельчить в блендере и выложить на ломтики хлеба. Кажется бы, те же ингредиенты, но уже совсем другое блюдо! **Рекомендую попробовать все три варианта и выбрать свой.**

1



2



3



4



5



6



Селёдка с зелёным горошком



Если любите закуски с селёдкой, попробуйте этот салатик. Хотя, скорее всего, для вас этот рецепт не будет новым. Многие готовят и любят это блюдо. Готовится на раз-два-три. Самое сложное здесь - подготовить селёдку. Но у меня обычно есть заготовки с уже нарезанной селёдкой, поэтому я трачу на приготовление такого салата несколько минут.

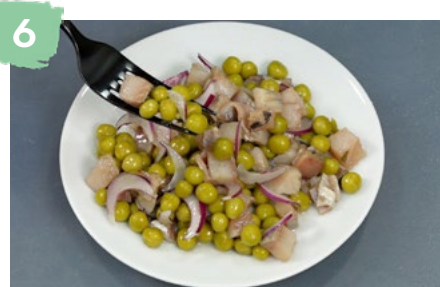
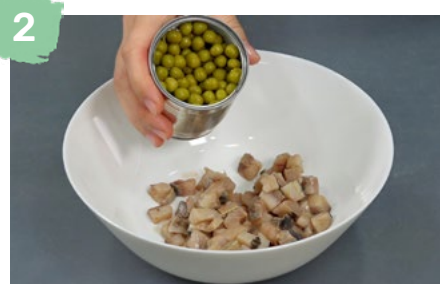
ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Селёдка - 100 г
- Горошек зелёный консервированный - 100 г
- Лук - 0,5 шт.
- Масло ароматное для заправки

1. Селедку разбираю на филе, удаляю все кости и нарезаю. Выкладываю нарезанную селедку в салатник.
2. Добавляю консервированный зелёный горошек.
3. Теперь лук и ароматное подсолнечное масло. Я обычно беру лук красный, он сладенький. Если же лук «злой», можно его предварительно замариновать – будет ещё вкуснее.
4. Осталось все ингредиенты перемешать. И можно подавать. Насколько просто, настолько же и вкусно получается!

Конечно, селедку разобрать на филе, удалить все кости и нарезать – это не 2 минуты. Но я обычно солю селедку сама (и не одну). Часть мы съедаем сразу (с луком и маслом). А остальную селедку я чищу, нарезаю на небольшие кубики, складываю в подходящий контейнер и замораживаю.

Потом, когда вдруг резко захотелось “Селедки под шубой”, например, достаю – и в салат. Очень выручает перед праздниками.



Закуска «Под водочку»



Этим рецептом со мной поделились в комментариях. Мне понравилось здесь очень необычное сочетание ингредиентов. Поэтому я, конечно же, попробовала. Получился действительно вкусный салат. В рецепте нет ничего сложного. Самое сложное здесь - приготовить селёдку.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Селёдка солёная - 1 шт.
- Огурцы маринованные - 2 шт.
- Маринованные опята (баночка 330 г) - 160 г
- Красный лук - 0,5 шт.
- Картофель отварной - 2-3 шт.
- Петрушка - 2 веточки
- Укроп - 2 веточки

Для соуса:

- Растительное масло - 2-3 ст.л.
- Горчица - 0,5 ч.л.
- Сахар (или мёд) - по вкусу
- Лимонный сок - 1-2 ч.л.

1. Соединяю в миске нарезанную на небольшие кубики селёдку, маринованные огурцы, маринованные опята, красный лук и отварной картофель. Всё нарезаю на кубики среднего размера, не слишком мелко.
2. Добавляю нарезанную зелень. Зелень можно взять из морозилки, если свежей вдруг под рукой не оказалось.
3. Для соуса смешиваю растительное масло, немного горчицы (горчица готовая) и лимонный сок. Можно добавить ещё капельку мёда.
4. Хорошенько всё перемешиваю и заправляю салат. Салату нужно дать настояться примерно 2 часа.



Селёдка по-мексикански



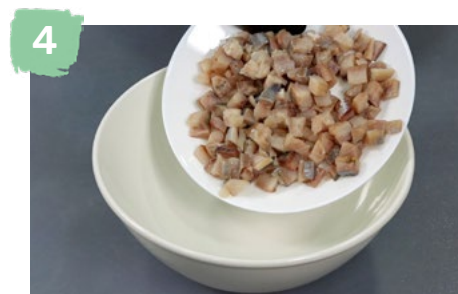
Необычное сочетание солёного, сладкого и кислого. При желании и остренького можно добавить. Готовлю такой салат и на каждый день, и на праздничный стол. Чаще всего подаю «под ёлочку». Салат выглядит очень «нарядно», поэтому гостям нравится. Его трудно не заметить на столе. К тому же, салат действительно вкусный. Попробуйте. Интересный новый вкус!

ИНГРЕДИЕНТЫ

#ПОДШУБОЙ

- Селёдка - 200 г
- Фасоль консервированная - 100 г
- Кукуруза консервированная - 3 ст.л.
- Морковь запечённая (или отварная) - 0,5 шт.
- Маринованный перец - 1,5-2 шт.
- Лук - 0,5 шт.
- Орегано - 0,5 ч.л.
- Перец чёрный молотый
- Масло ароматное (оливковое или подсолнечное)
- *** Можно заправить не маслом, а майонезом

1. Селёдку чищу, отделяю филе от костей и нарезаю его на небольшие кубики.
2. Нарезаю морковь. Можно взять отварную. Но я обычно морковь для салатов запекаю - так она вкуснее.
3. Лук нарезаю перьями (лучше использовать салатный лук). И ещё нужен маринованный перец. Нарезаю на небольшие кубики. Перец я заготавливаю сама. В этом салате мне понравился именно маринованный перец. Если нет такого, можно перец заменить на маринованный огурчик.
4. Выкладываю все эти ингредиенты в миску, добавляю консервированную кукурузу и консервированную или отварную фасоль. Сюда же - немного орегано и чёрный перец.
5. Заправляю ароматным подсолнечным маслом. При подаче можно украсить свежей зеленью. Можно салат досолить по вкусу. Можно заправить майонезом вместо масла (моим мальчикам с майонезом понравился даже больше).



Салат с селёдкой и запечённой свёклой



Это вкусно! И отлично подходит для подачи на праздничный стол. Выглядит очень привлекательно, поэтому каждый обязательно попробует. И вкус ещё никого не разочаровал. Смело рекомендую. Тут главное – выбрать вкусную селёдку и свёклу послаще. Я чаще всего для этого салата беру селёдку пряного посола (рецепт на [странице 3](#)).

ИНГРЕДИЕНТЫ:

#ПОДШУБОЙ

- Селёдка солёная - 150 г
- Свёкла - 300 г
- Кориандр (горошком) - 1 ч.л.
- Сельдерей - 3-4 стебля и зелень
- Петрушка - 3-4 веточки
- Каперсы - 2 ст.л.
- Масло оливковое - 2 ст.л.
- Чеснок - 1 зуб.

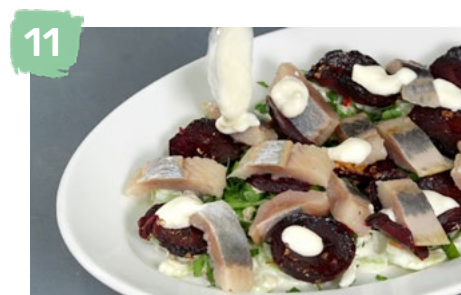
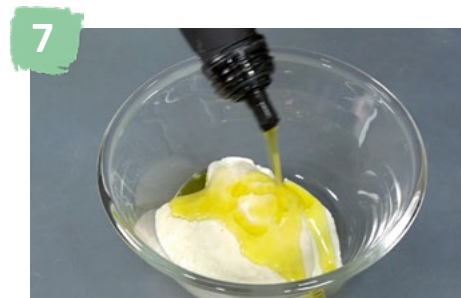
Для заправки:

- Хрен - 1-2 ст.л.
- Оливковое масло - 1 ст.л.
- Чеснок - 1 зуб.
- Лимонный сок - 1 ч.л.
- Йогурт греческий - 2-3 ст.л.
- Перец чёрный молотый
- Соль - по вкусу

1. Свёклу нарезаю кружочками толщиной 3-4 мм. Выкладываю в форму для запекания и поливаю свёклу маслом.
2. Кориандр горошком измельчаю в ступке и отправляю к свёкле. Сюда же - зубчик чеснока (через пресс).
3. Перемешиваю и распределяю свёклу в форме. Духовку разогреваю до 200°C и ставлю свёклу запекаться примерно на 35 минут.
4. Я готовлю так свёклу не только для салата - можно и на гарнир подавать. Вкусно! Через 35 минут свёклу достаю и даю ей полностью остыть.
5. Нарезаю сельдерей. Для салата мне нужны и стебли, и зелень. Измельчаю петрушку.
6. Каперсы немного порублю ножом. Если совсем не любите каперсы, можно взять вместо них солёного огурчика немного.



7. Для заправки соединяю греческий йогурт, хрен, оливковое масло, зубчик чеснока (через пресс), соль, лимонный сок и чёрный перец. Всё хорошо перемешиваю. Греческий йогурт можно заменить любым другим несладким йогуртом или обычной сметаной.
8. В отдельную тарелочку откладываю одну столовую ложку подготовленной заправки. Добавляю каперсы и сельдерей.
9. Перемешиваю и выкладываю на блюдо, где буду собирать салат. Посыпаю зеленью.
10. Выкладываю сверху кусочки запечённой свёклы и селёдку.
11. Заправку аккуратно распределяю ложечкой.
12. Украшаю салат свежей зеленью и каперсами. Из указанного количества ингредиентов получается две небольшие тарелочки с салатом.



Салат «Загадка для гостей» с селёдкой



Салат «Загадка для гостей». Многие сомневаются и пишут, что сочетание ингредиентов непонятное. Но те, кто попробовал, готовят такой салат снова! Да, сразу сложно представить, что получится. Но это вкусно! К тому же, необычно, интересно и празднично! Вкус как у салата с копченой рыбой. Нежные яичные блинчики, солёная селёдочка и кислинка от огурца. Можно заменить огурцы на морковь по-корейски. Тоже очень вкусно и еще более «нарядно» получается.

ИНГРЕДИЕНТЫ

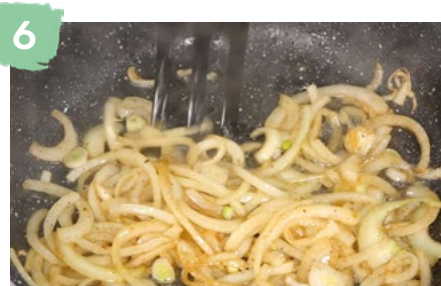
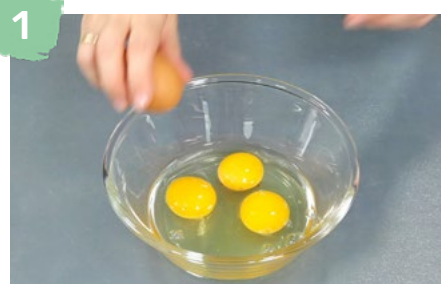
- Селёдка малосольная (филе) - 150 г
- Яйца - 4 шт.
- Огурец солёный - 2 шт. (средние)
- Бекон - 50 г
- Лук - 1 шт.
- Крахмал - 1 ст.л. (неполная)
- Перец чёрный молотый
- Соль

Для заправки:

- Греческий йогурт (или сметана) - 3 ст.л.
- Горчица острая - 1 ч.л.
- Чеснок - 0,5 зуб.
- Лимонный сок - 1 ч.л.

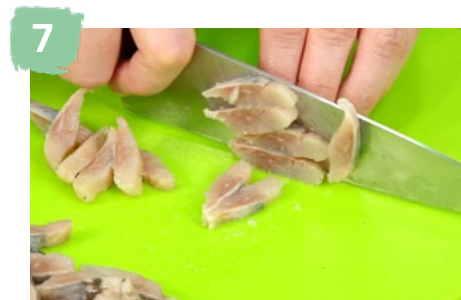
*** Можно заправить не маслом, а майонезом

1. В миску отправляю яйца, соль и немного чёрного перца. Взбиваю венчиком. Добавляю неполную ложку крахмала и хорошо перемешиваю, чтобы не было комочков. Крахмал можно взять любой. С крахмалом блинчики получаются тоненькими и не рвутся потом в салате. Салаты с такими блинчиками получаются более аппетитными. Но, при желании, и без крахмала такие яичные блинчики можно готовить.
2. Обжариваю блинчики с двух сторон. Первый раз немного смазываю сковороду маслом. Получается обычно 6 штук.
3. Выкладываю блинчики стопочкой, сворачиваю и нарезаю на тонкие полоски.
4. Бекон нарезаю на кусочки и обжариваю.
5. Выкладываю обжаренный бекон на тарелку и на вытопившемся жире обжариваю лук, нарезанный полукольцами.



6. Филе селёдки нарезаю на небольшие кусочки. Мелко нарезать не стоит!
7. Для заправки можно взять майонез. Но я готовлю для этого салата более лёгкий соус. Смешиваю греческий йогурт (или любой другой несладкий йогурт или сметану), немного горчицы, лимонный сок и маленький зубчик чеснока (через пресс).
8. Собираю салат. Нарезанные яичные блинчики, нарезанные соломкой солёные огурцы, кусочки селёдки, обжаренный лук и половина бекона.
9. Заправляю соусом и перемешиваю.
10. Выкладываю салат на блюдо, сверху украшаю оставшимися ломтиками бекона.
11. Можно посыпать свежей зеленью и подавать.

Такой салат обычно готовлю заранее. Когда он постоит – он ещё вкуснее!



Салат с фасолью и селёдкой

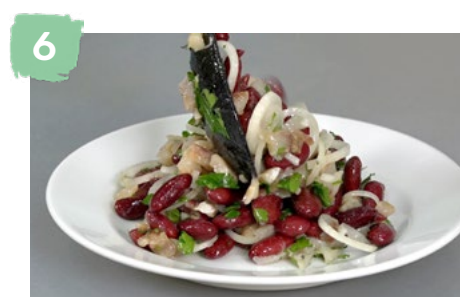


Здесь всё настолько просто, что даже рассказывать нечего. Ещё раз убедилась, что чем проще блюдо, тем оно вкуснее! Да, этот салат не поставишь на праздничный стол (хотя иногда подаю, когда приходят гости), но на каждый день – это отличная закусочка. Фасоль можно взять любую – белую или красную. Можно заранее фасоль отварить и остудить. Но я чаще всего использую консервированную.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Фасоль консервированная - 1 банка
- Селёдка солёная - 250-300 г
- Петрушка
- Лук - 1 шт.
- Сахар - 0,5 ч.л.
- Соль - 1/3 ч.л.
- Уксус яблочный - 2 ч.л.
- Масло подсолнечное нерафинированное

1. Лук нарезаю кольцами (или полукольцами). Добавляю немного соли, сахар и уксус (я использую яблочный, но можно любой, конечно). Добавляю воду и оставляю на 15 минут. Затем жидкость с лука сливаю.
2. Фасоль промываю, выкладываю в салатник и добавляю мелко нарезанную селёдку.
3. Сюда же - маринованный лук и зелень петрушки.
4. Заправляю ароматным подсолнечным маслом (нерафинированным) и перемешиваю. Очень вкусно! И выглядит аппетитно.



Винегрет с селёдкой

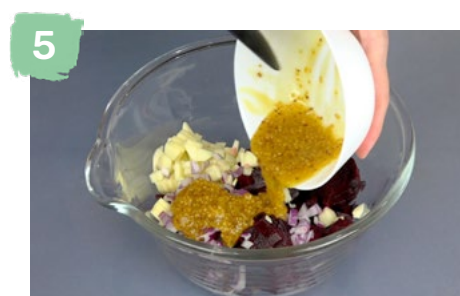


Как и в салате «Селёдка под шубой», здесь в составе овощи и селёдка. Только салат этот без майонеза, с очень интересной заправкой. Приятное сочетание солёного и кисло-сладкого. Если вы любите селёдку, вам точно понравится этот салат.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Селёдка малосольная - 1 шт.
- Свёкла - 2 шт.
- Яблоко (кислое) - 0,5 шт.
- Лук - 0,5 шт.
- Масло растительное - 3-4 ст.л.
- Горчица - 1 ст.л.
- Мёд - 1 ч.л.
- Лимонный сок - 1 ст.л.
- Соль

1. В тарелке соединяю горчицу (у меня в зернах), мёд, растительное масло и лимонный сок. Перемешиваю. Я сегодня взяла оливковое масло, но можно использовать и подсолнечное, только нерафинированное, ароматное.
2. Селёдку чищу, удаляю все кости и нарезаю на небольшие кубики. Очень вкусно именно с малосольной селёдкой.
3. На такие же кусочки нарезаю яблоко, отварную (или запечённую) свёклу и лук. Яблоко выбираю покислее, а свёклу и лук - послаще.
4. Соединяю все ингредиенты.
5. Добавляю заправку и перемешиваю.
6. Салат готов! Но он становится ещё вкуснее, когда настоится.



Салат «Селёдка под шубой правильная»



«Правильной» её мой папа называет. И именно потому, что мы выкладываем кусочки селёдки самым нижним слоем. Не картофель, не морковь, а именно селёдка внизу. А «шубка» уже сверху. Сразу хочу отметить: я не утверждаю, что именно этот рецепт «Селёдки под шубой» единственно правильный! Он правильный для нашей семьи. Но есть у меня, конечно, и другие рецепты этого салата.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Селёдка солёная - 2 шт.
- Картофель отварной - 4-5 шт.
- Лук (замариновать) - 1 шт.
- Яйца варёные - 3 шт.
- Морковь отварная - 2 шт.
- Свёкла отварная - 5 шт.
- Майонез

1. Селёдку разбираю на филе, убираю все косточки и нарезаю на небольшие кубики. Выкладываю первым слоем в глубокое блюдо или салатник. Для «Селёдки под шубой» использую селёдку пряного посола ([стр. 3](#)) - именно с такой селёдочкой получается самый вкусный салат.
2. На селёдку - немного майонеза. Затем лук. Лук я мелко нарезаю, заливаю его холодной водой с уксусом и оставляю так на 15 минут. Затем воду сливаю и выкладываю лук на селёдку.
3. Далее - слой картофеля. Его натираю на крупной терке. Смазываю майонезом.
4. Мама в этот салат никогда не добавляла яйца, но нам больше нравится с яйцами, поэтому я добавляю. Натираю яйца на мелкой тёрке. Снова немного майонеза.
5. Морковь. Свёкла. Сверху - майонез.
6. Мы обычно готовим «Селёдку под шубой» заранее. Ставим салат в холодильник на несколько часов. Но можно и сразу пробовать. Салат получается очень сочный, хоть майонеза в нём и не очень много.



«Селёдка под шубой» с жареным луком



Любимый салат немного по-новому. «Селёдку под шубой» мы, как и многие, готовим чаще по праздникам. И готовили всегда по классическому рецепту. Вкусно ведь, зачем что-то менять? Но недавно, совершенно без повода, муж приготовил на ужин этот салат. Я сразу понять не смогла, почему настолько вкусно получилось? Оказалось, что муж добавил в салат ещё один ингредиент. Делюсь его рецептом.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

#ПОДШУБОЙ

- Селёдка солёная - 1,5 шт.
- Картофель отварной - 3-4 шт.
- Лук - 2 шт. (один обжарить, второй замариновать)
- Морковь - 2 шт.
- Свёкла - 3 шт.
- Яйца варёные - 2 шт.
- Майонез 3-4 ст.л.

Для маринада:

- Соль - щепотка
- Сахар - 1 ч.л.
- Уксус 9% - 1 ст.л.
- Вода - 3-4 ст.л.

1. Овощи я заранее отварила. Сварила яйца и нарезала селёдку на небольшие кубики. Также заранее нарезаю одну небольшую луковицу и мариную её. Смазываю формочки майонезом и выкладываю первым слоем натёртый на мелкой тёрке картофель.
2. Дальше - слой селёдки. И ещё немного майонеза.
3. Затем слой маринованного лука (жидкость нужно слить). На маринованный лук выкладываю слой натёртой моркови и промазываю ещё небольшим количеством майонеза.
4. А теперь... обжаренный на небольшом количестве растительного масла лук.
5. Следующий слой - натёртая свёкла, немного майонеза и украшаю варёными яйцами.
6. Салатик готов. Вкуснее, если он немного постоит и пропитается.



«Селёдка под шубой» с копчёной рыбой



Еще один вариант любимого всеми салата «Селёдка под шубой». Подаю порционно. Кроме малосольной селёдки я добавляю сюда ещё копченую скумбрию. Только скумбрии нужно совсем чуть-чуть, чтобы она не перебивала вкус селёдки.

ИНГРЕДИЕНТЫ

#ПОДШУБОЙ

- Селёдка солёная - 1 шт.
- Скумбрия копчёная - 1/5 шт.
- Картофель отварной - 4 шт.
- Свёкла отварная - 2 шт.
- Морковь отварная - 1 шт.
- Варёные яйца - 4 шт.
- Лук - 1 шт.

Для маринада:

- Лимонный сок - 2 ст.л.
- Соль - 1/3 ч.л.
- Сахар - 1 ч.л.
- Вода - 2 ст.л.

Для заправки:

- Майонез - 4-5 ст.л.

1. Лук нарезаю мелко, добавляю соль, сахар, лимонный сок и воду.
2. Овощи я заранее отварила и остудила, но салат будет вкуснее, если овощи запечь. Натираю овощи на крупной тёрке.
3. Я готовлю этот салат порционно. Использую небольшие формочки. Первый слой у меня - картофель. Второй слой - селёдка.
4. Теперь немного майонеза и лук (жидкость я, конечно, слила). И ещё один ингредиент, который я иногда добавляю в этот салат - копчёная скумбрия.
5. Следующий слой - морковь, затем майонез. И верхний слой - свёкла. Снова слой майонеза.
6. Украшаю салат варёными яйцами. Отделяю желток от белка. Белок натираю на крупной терке, желток - на мелкой. И украшаю салат. Накрываю плёнкой и даю настояться в холодильнике.



Секреты и хитрости: как приготовить «Селёдку под шубой» в два раза быстрее



Перед праздниками всегда нужно много всего сделать, везде успеть, всё купить, приготовить несколько блюд на праздничный стол и, при этом, нужно постараться не очень сильно устать, чтобы выглядеть лучше всех! Поэтому вот такие маленькие хитрости частенько выручают.

«Сельдь под шубой» мы часто готовим на праздники. Но блюдо это не самое быстрое. Времени отнимает много. Чего только обработка селёдки стоит! Да и овощи сварить – не менее часа занимает.

Но я уже много лет делаю так, что на приготовление этого салата у меня уходит 15-20 минут.

Всё просто. Свёклу и морковь я запекаю (или отвариваю) заранее. Многие так делают, да. Но я иногда это делаю намного заранее, даю остыть и запечатываю овощи в вакуумный пакет. Так они хранятся больше месяца. **Овощи в вакууме я не замораживаю. Они хранятся просто в холодильнике.** Так можно заготовить уже натёртые и нарезанные овощи, что ещё значительно ускорит процесс!

Можно отваренную свёклу и заморозить. Для этого натираю её на тёрке, перекладываю в пластиковый контейнер и убираю в морозильную камеру. Останется за несколько часов до приготовления салата переставить контейнер из морозилки в холодильник. На вкусовых качествах никак не отразится (проверено!)



Но овощи всё равно не отнимают столько времени, сколько подготовка селёдки для салата.

Поэтому селёдку я обязательно готовлю заранее (примерно за одну-две недели). В это время ещё можно без проблем купить качественную рыбку и значительно дешевле, чем в последние дни перед праздниками! Солю селёдку всегда сама одним из способов, которые я описала в начале книги.

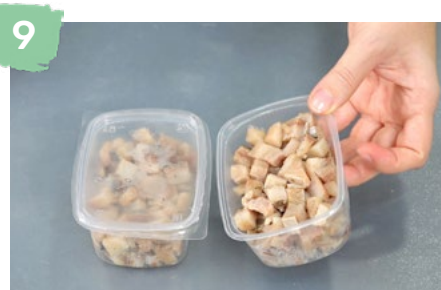
Когда селёдка готова, я её чищу, убираю все кости (не спеша, когда у меня есть время) и нарезаю её на кусочки.

Затем выкладываю в пластиковые контейнеры и убираю в морозильную камеру.

Можно просто выложить на тарелку, упаковать в пакет и также заморозить.

Селёдка после разморозки совершенно не отличается от только что нарезанной. Такая же малосольная и вкусная!

Чтобы добавить рыбу в салат, достаточно переложить её за несколько часов в холодильник. Или, если нужно срочно, выставить на стол. Через 10-15 минут рыбу можно использовать.



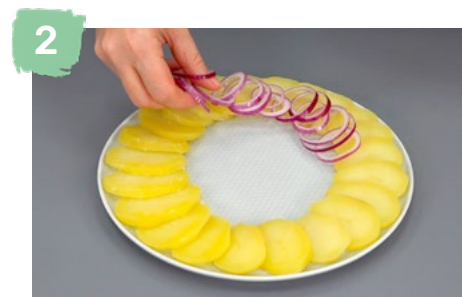
Как красиво подать обычную селёдку



Все самые простые и доступные ингредиенты, которые отлично между собой сочетаются. Такую тарелочку и на праздничный стол подавать можно. И красиво, и вкусно! Это не рецепт, это просто идея необычной подачи обычных продуктов. Я иногда даже на ужин так оформляю. Люблю, когда всё красиво!

1. Картофель отвариваю как для салата, очищаю от кожицы, нарезаю толщиной примерно 5-7 мм и выкладываю по краю тарелки. Можно картофель запечь, но селёдку мы все-таки больше любим с отварным картофелем.
2. Лук нарезаю колечками и выкладываю следующим слоем. Лук можно любой взять, я использую красный, потому что так красивее получается.
3. Теперь кусочки селёдки.
4. А в середину ставлю маленькую тарелочку с горчицей.
5. Украшаю край тарелки нарезанной зеленью укропа. Так и «наряднее» получается, и вкуснее.
6. Малосольная селёдочка с луком, картошечка с укропом и горчицей. Ммм...

Готовьте с любовью! Пусть в вашем доме будет мир и достаток!
Спасибо, что готовите со мной!



Как пользоваться книгой

Если вы смотрите с телефона или планшета:

1. Найдите в содержании нужный рецепт и кликните на него (просто слегка нажмите на название этого рецепта) – вас перебросит на нужную страницу в книге.
2. Чтобы посмотреть подробное видео к рецепту, кликните на кьюар-код, который находится в правом нижнем углу на основном фото этого рецепта. Просто нажмите на кьюар-код – и откроется видео в YouTube именно с этим рецептом.

Если вы смотрите на компьютере:

1. Найдите в содержании нужный рецепт и кликните на него мышкой – вас перебросит на нужную страницу в книге.
2. Чтобы посмотреть подробное видео к рецепту, наведите телефон с включенной камерой на кьюар-код, который находится в правом нижнем углу на основном фото этого рецепта и кликните на появившуюся надпись «youtu.be >>» – откроется видео в YouTube именно с этим рецептом.

Вы можете распечатать страницы книги и собрать из нее свою настольную книгу. Вы можете скачать ее себе на телефон, планшет или компьютер. Книга только для личного использования!

Все материалы в книге (фото и тексты) являются интеллектуальной собственностью ее автора. Любое использование материалов книги или самой книги с целью получения какого-либо дохода или какой-либо выгоды запрещено!

КУХНЯ НАИЗНАНКУ

ЗАКУСКИ С СЕЛЁДКОЙ

Впереди еще много всего интересного!

© Издательский дом «Соседка»

© Издание и оформление принадлежит издательскому дому «Соседка»

Запрещается полностью или частично воспроизводить фотографии и материалы на любом языке, опубликованные в этой книге. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или её части без согласия издателя является незаконным и влечёт уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Все права принадлежат издательскому дому «Соседка» и защищены.

Весь контент по ссылкам QR-кодов (изображение, графика, текст, звук, видеофайлы и т.д.) принадлежит Оксане Чаленко и защищён авторским правом и другими законами.