Многие сегодня слышали о прекрасном новогоднем блюде – о салате из печени трески. Однако не многие, вероятно, знают, что существует несколько сотен вариантов данного лакомства, каждый из которых прекрасен по-своему.

Итак, специально для Вас мы подготовили несколько простых и доступных рецептов салатов из печени трески, которые наверняка понравятся Вам и Вашим близким!

Классический вариант салата из печени трески

Эта интерпретация салата знакома многим ещё с детства, поэтому мы решили разместить её на вершине нашего списка, отдав дань уважения столь знаменитому и любимому многими блюду.

Для приготовления классического варианта салата из печени трески вам понадобятся следующие ингредиенты:

1. Консервированная печень трески.

2. Пара картофелин среднего размера.

3. Пять – шесть маринованных огурчиков.

4. Средних размеров морковка.

5. Сто пятьдесят граммов твёрдого сыра.

6. Три – четыре средних куриных яйца.

7. Соль и перец по вкусу.

8. Кинза, базилик, петрушка, лук, укроп. (Добавляем по желанию вместе с солью и перцем)

Итак, собрав все необходимые ингредиенты, можно приступать к процессу готовки.

1. Необходимо отварить морковку, картошку и яйца. Картофель же лучше не чистить, а отварить в мундире. Это добавит картофелинам тонкий и незабываемый вкус. Можно отварить всё в одной кастрюле, только не стоит забывать, что овощи варятся дольше яиц, поэтому вытащить последние надо на десять – пятнадцать минут раньше. Стоит напомнить, что овощи варятся четверть часа, в то время как яйцам необходимо всего десять минут.

2. Нарезаем маринованные огурчики маленькими кубиками, а также трём сыр на тёрке.

3. Достаём треску из банок, её также необходимо нарезать кубиками. Постарайтесь нарезать треску и огурцы так, чтобы они были одинаковых размеров. Это добавит пару баллов красоты и утончённости Вашему блюду.

4. Нарезаем кубиками приготовившиеся овощи, трём варёные яйца на тёрке.

5. Смешиваем все подготовленные ингредиенты в миске между собой. Сверху солим и перчим по вкусу, можно приправить майонезом или сметаной.

Салат из печени трески готов, его можно подавать к столу как отдельное блюдо или вместе с горячим!

Если Вы уже достаточно наелись простого салата с печенью трески – наше следующий блюдо специально для Вас.

Рецепт изумительного салата из печени трески с зелёным луком, козьим сыром и перепелиным яйцом.

Столь экзотическое блюдо подойдёт для желающих попробовать что-нибудь новое, не выходя из дома, а также не переплачивая. Данный вариант салата подойдёт для любого застолья, чтобы порадовать семью или просто поэкспериментироватьв готовке пищи. Для приготовления экзотического салата из печени трески вам понадобятся следующие ингредиенты:

1. Консервированная печень трески.

2. Несколько перепелиных яиц средних размеров.

3. Зелёный лук.

4. Соль и перец по вкусу.

Собрали всё необходимое, приступаем к готовке.

1. Печень трески достаем из банок, нарезаем мелкими кубиками. Следите, чтобы были именно кубики, а не рыбное пюре.

2. Ставим яйца вариться. Как только сварились, их необходимо очистить, а также натереть на тёрке.

3. Смешиваем печень трески и тёртые яйца, приправляем сверху нарезанным зелёным луком, а также солим и перчим по вкусу.

Простая закуска из печени трески и перепелиных яиц готова! Это блюдо наверняка понравится любителям экзотической кухни, гурманам, а также просто любителям вкусно и сытно покушать, не переплачивая при этом за каждую порцию.

Рецепт салата из печени трески в тарталетках

Для приготовления нам понадобятся следующие ингредиенты:

1. Банка консервированной печени трески.

2. Одна баночка консервированного горошка.

3. Два свежих огурца.

4. Три – четыре куриных яйца средних размеров.

5. Тарталетки.

6. Соль и перец по вкусу.

7. Лук, укроп, петрушка. (Добавляются по вкусу вместе с солью и перцем.)

Приступаем к процессу приготовления.

1. Отвариваем вкрутую яйца.

2. Нарезаем огурцы. Постарайтесь сделать так, чтобы горошек и огурец были примерно одинаковых размеров. Мало кому захочется есть слишком уж разношёрстный салат.

3. Трём яйца на тёрке, смешиваем в миске с огурцами и горошком. Добавляем к этому нарезанную печень трески.

4. Тщательно смешиваем ингредиенты, выкладываем в тарталетки. Солим и перчим деликатес по вкусу. Салат из печени трески в тарталетках готов к эффектной подаче на стол!

Итак, мы рассказали вам о нескольких рецептах блюд с печенью трески, которые наверняка понравится Вам и Вашим близким. Если первое блюдо ещё было предсказуемо и знакомо многим, то второе и третье наверняка способно удивить гостей своим видом, содержанием и вкусом, а главное – ценой!