Разработка серийного оформления Виктории Давлетбаевой

Ольхов, Олег.

Рыба. Морепродукты на вашем столе / Олег Ольхов. – Москва : Из-O - 56дательство «Э», 2017. — 32 с. — (Кулинария. Православная трапеза).

Шеф-повар московского Данилова монастыря предлагает рыбные блюда. Это те блюда, которые готовятся в монастырях в постные праздничные дни и в обычные дни года, т.к. в монастырях мясо вообще есть не принято. Это и салаты, и супы, и вторые блюда.

> УДК 641.55 ББК 36.997

ISBN 978-5-699-91801-0

© О. Ольхов, текст, 2015

© ООО «Издательство «Э», 2017

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ПРАВОСЛАВНАЯ ТРАПЕЗА

Ольхов Олег

РЫБА. МОРЕПРОДУКТЫ НА ВАШЕМ СТОЛЕ

Фотографии — Вадим Рутковский

Ответственный редактор Е. Левашева. Художественный редактор В. Давлетбаева Компьютерная верстка С. Чорненького. Корректор Е. Будаева

> В оформлении обложки использованы фотографии: alart, Yoko Design, Timolina / Shutterstock.com Используется по лицензии от Shutterstock.com

> > ООО «Издательство «Э» 123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86.

Өндіруші: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй. Тел. 8 (495) 411-68-86.

Тауар белгісі: «Э» Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының екілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., З-а», литер Б, офис 1. Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107. Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген. Сертификация туралы ақпарат сайтта Өндіруші «Э»

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э» Өнлірген мемлекет: Ресей Сертификация қарастырылмаған



Подписано в печать 10.01.2017. Формат 60x84¹/₁₆. Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,87. Тираж экз. Заказ











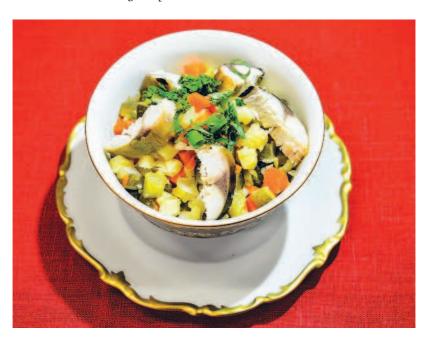
н мовешьодуки ов сачаты из выем

очивре с копленой склиеменей

На 4 порции

50 минут

- картофель (средний) 3 шт.
- морковь 1 шт.
- свежий или соленый опрец 1 шт.
- зеленый горошек 1 ст. ложка
- репч α тый лук (некрупный) $\frac{1}{2}$ шт.
- копченая скумбрия 100 і





- постный майонез 1-3 ст. ложки (по вкусу)
- зелень 1 веточка
- соль
- молотый черный перец
- 1. Картофель и морковь тщательно вымыть, сварить «в мундире», охладить.
- 2. Вареные овощи очистить, нарезать средними кубиками.
- 3. Копченую скумбрию и огурец нарезать средними кубиками.
- 4. Лук очистить и нарезать мелкими кубиками.
- 5. Смешать нарезанные овощи, рыбу, зеленый горошек, посолить, поперчить.
- 6. Заправить салат майонезом, перемешать.
- 7. Подавать оливье охлажденным, украсив веточкой зелени.

SCIO

с маринованной морковри

На 4 порции



40 минут

- тушки кальмаров 4 шт.
- морковь (средняя) 3 шт.
- репчатый лук 1 шт.
- чеснок 1 зубчик
- 1603дика 3 шт.