

Разработка серийного оформления *Виктории Давлетбаевой*

**Ольхов, Олег.**

О-56 Рыба. Морепродукты на вашем столе / Олег Ольхов. — Москва : Издательство «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. Чоренького*. 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.

Өндүрүш: «Э» АКБ Баспасы, 123308, Москва, Ресей, Зорге көшөсү, 1 үй.

Тел. 8 (495) 411-68-86.

Тауар белгиси: «Э»

Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а», литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-55-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251-58-12 вн. 107.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтыта Өндүрүш «Э»

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндүрген мемлекет: Ресей

Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 10.01.2017. Формат 60x84<sup>1</sup>/<sub>16</sub>.  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,87.

Тираж экз. Заказ



ISBN 978-5-699-91801-0



9 785699 918010 >

В электронном виде книга доступна на сайте [www.litres.ru](http://www.litres.ru)

**ЛитРес:**  
«Сделаем книгу доступнее»



# САЛАТЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

## ОЛИВЬЕ С КОПЧЕНОЙ СКУМБРИЕЙ

На 4 порции



50 минут

- картофель (средний) 3 шт.
- морковь 1 шт.
- свежий или соленый огурец 1 шт.
- зеленый горошек 1 ст. ложка
- репчатый лук (некрупный) 1/2 шт.
- копченая скумбрия 100 г



- *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.

---

## САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ С МАРИНОВАННОЙ МОРКОВЬЮ

**На 4 порции**



**40 минут**

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