



**Маринады и Соусы для шашлыка**

## **Маринады и Соусы для шашлыка**

Маринады и соусы для приготовления шашлыков имеют огромное значение. Используя их на разных стадиях приготовления блюда, можно изменить его вкус в очень широком диапазоне. Особенно хорошо действуют маринады, которые используются как для смягчения, так и для придания остроты, или когда нужно подчеркнуть особый вкус и аромат блюда. Травы, измельченные пряности, экзотические смеси также можно широко использовать при приготовлении. Сухие травы можно добавлять в любой момент готовки, а свежие - добавляются в конце. Некоторые специи следует добавлять в финальной части процесса приготовления, так как они сгорают. А, вот, глазури идут в ход перед самым окончанием готовки, так как их предназначение - придать блюду красивый внешний вид и аппетитную корочку.

### **Маринад на красном вине**

Красный винный уксус (1/2 ст.л.) смешать с красным вином (1 стакан) и добавить сахар по вкусу. Добавить сухую горчицу (1/4 ч.л.) и размешать. Репчатый лук (1 головка) нарезать кольцами и уложить в посуду, залить подготовленной смесью, добавить лавровый лист (2 шт.), гвоздику (1/2 ч.л.), розмарин (1/2 ч.л.), довести до кипения и остудить. Этот маринад хорош для говядины и дичи.

### **Маринад на белом вине**

Белый винный уксус (3 ст.л.) смешать с белым сухим вином (1 стакан), добавить полстакана кипячковой воды, соль и сахар по вкусу, оливковое масло (3 ст.л.) Нагреть, не доводя до кипения. Добавить каперсы (1 ст.л. можно заменить мелко рубленным маринованным огурцом), перец (1 стручок), тимьян молотый (1/4 ч.л.). Остудить и дать настояться 10-12 часов. Этот маринад подходит для птицы и рыбы.

### **Маринад зеленый**

Тщательно вымытую зелень мяты и кинзы (1 пучок), просушить, слегка посолить и мелко нарезать. Кресс-салат (3-4 листа) также мелко порезать. Лук репчатый (2 шт.) нарезать и выдавить через чесноковыжималку. Все залить арахисовым соевым маслом (150 гр.). Добавить сок лимона и тщательно перемешать. Маринад хорош для рыбы и овощей.

### **Огненный маринад**

Оливковое масло (120 гр.), бальзам (5 ст.л.), красное вино (120 гр) смешать. Стручки горького свежего перца (4 шт.) мелко нарезать. Чеснок (6 зубчиков) выдавить чесноковыжималкой. Все смешать, нагреть, не доводя до кипения, охладить. Маринад хорош для рыбы и мяса

### **Горчичный маринад**

Сухую горчицу (3 ст.л.), уксус настоянный на эстрогене (2 ст.л) и растительное масло (250 гр) смешать в посуде. Чеснок (4 зубчика) выжать чесноковыжималкой и добавить в смесь. Туда же всыпать майоран (1 ч.л.), молотую паприку (1 ч.л.) и мелко нарезанный свежий базилик (1 ст.л). Все хорошо перемешать и дать выстояться 1-2 часа. Этот маринад очень хорош для баранины.

## **Индийский маринад**

Смешать сливочный йогурт (250 гр.) с растительным маслом (5 ст.л.). Затем добавить порошок карри (1 ч.л.), тмин (1 ч.л.), молотую куркуму (1/4 ч.л.), перец черный молотый (1/4 ч.л.), измельченную палочку свежего имбиря и тщательно перемешать. Этот маринад подходит для птицы и баранины.

## **Карибский маринад**

Растительное масло (250 гр.) смешать миксером с винным уксусом (5 ст.л.). Репчатый лук (2 шт.) мелко нарезать. Перья зеленого лука (1 пучок) нарезать крупно. Горький стручковый перец чили (1 шт) очистить от зерен и нарезать кружками. Гуаяву (1 шт.) измельчить. Сложить все составляющие в посуду, залить сок одного лимона и перемешать миксером.

## **Масляный маринад**

Чеснок (2 зубчика) раздавить чесноковыжималкой. Репчатый лук (1 шт.) очень мелко нарезать. Затем все тщательно перемешать с растительным маслом (2 ст.л), сухой смесью майорана, базилика и тимьяна (1 ч.л.). Немного нагреть и дать остыть. Использовать как подливку к мясным и овощным блюдам.

## **Соус Тартар**

Репчатый лук (1 шт) тонко нарезать. Небольшой свежий огурец, две сардельки, и одно вареное яйцо мелко нарезать. Зелень петрушки (2 веточки) измельчить. Яичный желток, сухую горчицу (1 ч.л.) и щепотку соли перемешать и взбить до состояния крема, затем медленно влить оливковое масло (125 гр.) и аккуратно перемешать. Получится классический майонез. В него влить лимонный сок (2 ст. л.), добавить сахар (1 ст.л.), перец красный молотый (1 ч.л.), а затем добавить приготовленные сардельки, огурец и яйцо, измельченные каперсы или маринованные огурцы (2 ст.л.) и тщательно перемешать.

## **Соус Ткемали**

Перебранные и молодые плоды сливы ткемали (2 стакана) выложить на блюдо и дать просохнуть. Переложить в кастрюлю, залить водой, чтобы она только их накрыла и поставить на малый огонь. Когда ткемали хорошо разварятся, удалить косточки и протереть мякоть вместе с отваром через сито. Опять поставить на огонь, добавить зелень кинзы (3 веточки) и укропа (4 веточки), истертые с солью (1 ч.л.), чеснок (3 зубчика), стручковый перец (3 шт.), толченые семена кинзы (1/2 ч.л.),

довести до кипения и дать прокипеть 1 минуту. Готовый соус должен иметь консистенцию жидкой сметаны.

## **Соус из кизила**

Промытый и перебранный кизил (500 гр.) положить на блюдо, чтобы просушить. Поместить в кастрюлю, залить водой, чтобы она покрыла ягоды. Варить 10-15 минут на медленном огне. Удалить косточки, мякоть протереть вместе с отваром через сито. В полученную массу добавить толченую с солью зелень кинзы (3-4 веточки), чеснок (2 зубчика), хмели-сунели (1/2 ч.л.), молотые семена кинзы, стручковый перец и тщательно перемешать. Если соус получится слишком густым, то можно добавить холодной кипяченой воды. Соус очень хорош к шашлыку из мяса

## **Французский соус**

Растительное масло (1 стакан) налить в посуду, добавить 3%-ный уксус (4 ст.л.), размешать и всыпать соль (1 ч.л.), сухую горчицу (1 ч.л.), сахарную пудру (3 ч.л.), молотый перец (1/2 ч.л.), измельченный чеснок (3 зубчика). Закрыть посуду крышкой и несколько раз хорошо встряхнуть. Затем прогреть 2-3 минуты и остудить. Соус подойдет к рыбе и морепродуктам.

## **Соус из граната с орехами**

Из граната выжать сок (1 стакан). Очищенные грецкие орехи (1/2 стакана), зелень кинзы (2-3 веточки), стручковый перец (по вкусу), соль (по вкусу) все вместе тщательно истолочь, добавить сок граната и охлажденную кипяченую воду. Перемешать. Соус хорош к мясу и рыбе.

## **Соус из неспелого винограда с орехами**

Неспелый зеленый виноград (500 гр.) размять деревянной ложкой, выжать сок. Постепенно подливая воду, добавить толченые грецкие орехи (1/2 стакана), зелень кинзы (3 веточки) и чеснок (2-3 зубчика), тщательно истолченные с солью (1/2 ч.л.), и стручковый перец (1 шт.). Тщательно перемешать и варить 3-4 минуты. Охладить и подавать на стол к мясу или рыбе.

## **Восточный соус из свежих помидор**

Зрелые красные помидоры (500 гр.) нарезать кружочками, положить в посуду, добавить немного растительного масла и бланшировать 3-4 минуты. Затем растереть деревянной ложкой и залить 1 стаканом воды. Добавить толченый чеснок (3-4 зубчика), хмели-сунели (1 ч.л.), стручковый перец, мелко нарезанные лук (1 шт.), кинзу (3-4 веточки), петрушку (3-4 веточки). Добавить соль (1 ч.л.) и варить 5-6 минут.

## Индийский ореховый соус

Очищенные грецкие орехи (1 стакан), чеснок (2-3 зубчика), щепотку соли, стручковый перец (по вкусу) тщательно истолочь и выжать мокрой рукой масло в отдельную посуду. К истолченной массе добавить толченые семена кинзы (1/2 ч.л.), шафран (1/4 ч.л.), зелень кинзы (3-4 веточки), хмели-сунели (1/2 ч.л.), тщательно размешать и разбавить гранатовым соком (1/2 стакана), разбавленным холодной кипяченой водой (3/4 стакана). Полученный соус поместить в соусник, всыпать в него зерно граната, а сверху залить ореховым маслом.

## Грузинский соус Баце

Очищенные грецкие орехи (1-1,5 стакана) разделить на две равные порции, одну часть вместе с толчеными семенами кинзы (1 ч.л.) и 3-4 веточками, 3-4 дольками чеснока, стручковым перцем (1 стручок) и ложкой соли два раза пропустить через мясорубку или измельчить в блендере, а затем тщательно перемешать и истолочь в ступке, растереть деревянной ложкой. Другую порцию орехов хорошо истолочь с 1/2 чайной ложки соли, затем соединить с ореховой массой и хорошо перемешать. После этого ореховую массу заправить гранатовым соком (1/4 стакана), холодной кипяченой водой до желаемой густоты. Готовый соус вылить в соусник, а сверху немного полить оливковым маслом. По желанию, можно добавить гранатовые зерна. Если соус готовится для рыбы, то в него можно добавить 1 столовую ложку мелко нарезанного репчатого лука. Гранатовый сок по необходимости можно заменить разведенным винным уксусом, в который для смягчения добавить по вкусу сахар. Этот соус отличается очень сложным ароматом и заметно улучшает вкус целого ассортимента блюд из рыбы, мяса и птицы. Намазанный слоем на хлеб или лаваш, может быть использован как самостоятельное блюдо.

## Соус из растительного масла Винегрет

Оливковое или кукурузное масло (1/2 стакана), сок свежего лимона или 6%й уксус (1-1,5 ст.л.), соль (1/2 ч.л.), сахар (1/2 ч.л.) и перец по вкусу смешать в стеклянной миске и взбить венчиком или вилкой. Нагреть, но не до кипения и остудить.

Соус из растительного масла Винегрет с горчицей

К готовому соусу Винегрет (1/2 стакана) добавить горчицу (1/2 ч.л.) и сахар (1/2 ч.л.) и тщательно перемешать.

## Соус Бешамель

Сливочное масло (70 гр.) растопить и в нем обжарить до коричневого цвета мелко нарезанный репчатый лук (2 шт.). Добавить муку (2 ст.л.), продолжая жарение еще 3-4 минуты. Затем смешать молоко (1 стакан) с капустным отваром (4 стакана) и, помешивая, постепенно добавить к луку и муке. Посолить, довести до кипения и остудить.

## Соус из авокадо

Авокадо (2 шт.) нарезать крупно, предварительно очистив. Оливковое масло (2ст.л.), сметану (2 ст.л.), лимонный сок (2 ст.л.) смешать с сахаром (1 ст.л.), измельченной зеленью петрушки (3 веточки), перцем и солью по вкусу. Следить, чтобы сахар растворился. Залить смесью авокадо, перемешать и дать настояться 2 часа.

## **Голландский соус**

Яичные желтки (2 шт.) растереть со сливочным маслом (40 гр.), добавить 2-3 ст. ложки кипяченой воды и, помешивая, слегка нагреть. Когда смесь загустеет, снять с огня. Муку (1 стакан) размешать в молоке (1 стакан) и нагреть, не доводя до кипения. Влить масло с яйцами, непрерывно помешивая, добавить сок лимона (1 ст.л.) и тертый мускатный орех (20 гр.).

## **Соус Флорентино**

В готовый майонез (200 гр.) добавить рубленый зеленый лук (2 ч.л.), рубленую зелень петрушки и сельдерея (по 2 ч.л.), зелень эстрагона иначе тархуна (1 ч.л), измельченные кильки пряного посола (3 ч.л.), рубленые маринованные огурцы (1 ст.л.). В последнюю очередь добавить горчицу (1 ч.л.) и соус (кетчуп, чили или соевый – по вкусу). Этот соус хорошо подходит к рыбе.

## **Китайский кисло-сладкий соус**

Растительное масло (1 ст.л.) влить в посуду и подогреть. Измельченные соленые овощи (2-3 ст.л.) прогреть в растительном масле 3 минуты. Крахмал (2 ч.л.), сахар (2 ч.л.), молотый имбирь (1/2 ч.л.), уксус винный (1/2 ч.л.), коньяк (2 ч.л.) и томатную пасту (1 ч.л.) тщательно перемешать, чтобы получить однородную массу. Добавить стакан воды. Залить овощи и варить на малом огне 5 минут. Этот соус хорош с мясом.

## **Соус с оливками**

Муку (1 ст.л.) слегка обжарить на сливочном масле (30 гр.), постепенно развести рыбным бульоном (2-2,5 стакана), непрерывно помешивая, чтобы не было комков, и довести до кипения. Оливки (150 гр.) очистить от косточек и измельчить и добавить в соус. Снова довести до кипения. Снять с огня, заправить рубленой зеленью петрушки, укропа и сельдерея (5-6 веточек), добавить сок лимона (1 ст.л.) и соль по вкусу. Соус отлично сочетается с рыбой.

## **Мексиканская Сальса**

Секрет этого традиционного мексиканского соуса состоит в тщательном измельчении вручную всех ингредиентов.

Помидоры (3 шт.), очищенный репчатый лук (1-2 шт.), очищенный от семян перец чили (4-6 шт.), зелень сельдерея (1 пучок) мелко порезать. Перемешать все компоненты со свежесжатым соком лайма (2 ч.л.) и солью (2 ч.л.). Дать смеси постоять примерно 1 час, чтобы смесь настоялась. Этот соус можно хранить в закрытой посуде в холодильнике 1 неделю.



## **Маринады и Соусы для шашлыка**



## **Маринады и Соусы для шашлыка**

Маринады и соусы для приготовления шашлыков имеют огромное значение. Используя их на разных стадиях приготовления блюда, можно изменить его вкус в очень широком диапазоне. Особенно хорошо действуют маринады, которые используются как для смягчения, так и для придания остроты, или когда нужно подчеркнуть особый вкус и аромат блюда. Травы, измельченные пряности, экзотические смеси также можно широко использовать при приготовлении. Сухие травы можно добавлять в любой момент готовки, а свежие - добавляются в конце. Некоторые специи следует добавлять в финальной части процесса приготовления, так как они сгорают. А, вот, глазури идут в ход перед самым окончанием готовки, так как их предназначение - придать блюду красивый внешний вид и аппетитную корочку.

### **Маринад на красном вине**

Красный винный уксус (1/2 ст.л.) смешать с красным вином (1 стакан) и добавить сахар по вкусу. Добавить сухую горчицу (1/4 ч.л.) и размешать. Репчатый лук (1 головка) нарезать кольцами и уложить в посуду, залить подготовленной смесью, добавить лавровый лист (2 шт.), гвоздику (1/2 ч.л.), розмарин (1/2 ч.л.), довести до кипения и остудить. Этот маринад хорош для говядины и дичи.

### **Маринад на белом вине**

Белый винный уксус (3 ст.л.) смешать с белым сухим вином (1 стакан), добавить полстакана кипячковой воды, соль и сахар по вкусу, оливковое масло (3 ст.л.) Нагреть, не доводя до кипения. Добавить каперсы (1 ст.л. можно заменить мелко рубленным маринованным огурцом), перец (1 стручок), тимьян молотый (1/4 ч.л.). Остудить и дать настояться 10-12 часов. Этот маринад подходит для птицы и рыбы.

### **Маринад зеленый**

Тщательно вымытую зелень мяты и кинзы (1 пучок), просушить, слегка посолить и мелко нарезать. Кресс-салат (3-4 листа) также мелко порезать. Лук репчатый (2 шт.) нарезать и выдавить через чесноковыжималку. Все залить арахисовым соевым маслом (150 гр.). Добавить сок лимона и тщательно перемешать. Маринад хорош для рыбы и овощей.

### **Огненный маринад**

Оливковое масло (120 гр.), бальзам (5 ст.л.), красное вино (120 гр) смешать. Стручки горького свежего перца (4 шт.) мелко нарезать. Чеснок (6 зубчиков) выдавить чесноковыжималкой. Все смешать, нагреть, не доводя до кипения, охладить. Маринад хорош для рыбы и мяса

## **Горчичный маринад**

Сухую горчицу (3 ст.л.), уксус настоянный на эстрогене (2 ст.л) и растительное масло (250 гр) смешать в посуде. Чеснок (4 зубчика) выжать чесноковыжималкой и добавить в смесь. Туда же всыпать майоран (1 ч.л.), молотую паприку (1 ч.л.) и мелко нарезанный свежий базилик (1 ст.л). Все хорошо перемешать и дать выстояться 1-2 часа. Этот маринад очень хорош для баранины.

## **Индийский маринад**

Смешать сливочный йогурт (250 гр.) с растительным маслом (5 ст.л.). Затем добавить порошок карри (1 ч.л.), тмин (1 ч.л.), молотую куркуму (1/4 ч.л.), перец черный молотый (1/4 ч.л.), измельченную палочку свежего имбиря и тщательно перемешать. Этот маринад подходит для птицы и баранины.

## **Карибский маринад**

Растительное масло (250 гр.) смешать миксером с винным уксусом (5 ст.л.). Репчатый лук (2 шт.) мелко нарезать. Перья зеленого лука (1 пучок) нарезать крупно. Горький стручковый перец чили (1 шт) очистить от зерен и нарезать кружками. Гуаяву (1 шт.) измельчить. Сложить все составляющие в посуду, залить сок одного лимона и перемешать миксером.

## **Масляный маринад**

Чеснок (2 зубчика) раздавить чесноковыжималкой. Репчатый лук (1 шт.) очень мелко нарезать. Затем все тщательно перемешать с растительным маслом (2 ст.л), сухой смесью майорана, базилика и тимьяна (1 ч.л.). Немного нагреть и дать остыть. Использовать как подливку к мясным и овощным блюдам.

## **Соус Тартар**

Репчатый лук (1 шт) тонко нарезать. Небольшой свежий огурец, две сардельки, и одно вареное яйцо мелко нарезать. Зелень петрушки (2 веточки) измельчить. Яичный желток, сухую горчицу (1 ч.л.) и щепотку соли перемешать и взбить до состояния крема, затем медленно влить оливковое масло (125 гр.) и аккуратно перемешать. Получится классический майонез. В него влить лимонный сок (2 ст. л.), добавить сахар (1 ст.л.), перец красный молотый (1 ч.л.), а затем добавить приготовленные сардельки, огурец и яйцо, измельченные каперсы или маринованные огурцы (2 ст.л.) и тщательно перемешать.

## **Соус Ткемали**

Перебранные и молодые плоды сливы ткемали (2 стакана) выложить на блюдо и дать просохнуть. Переложить в кастрюлю, залить водой, чтобы она только их накрыла и поставить на малый огонь. Когда ткемали хорошо разварятся, удалить косточки и протереть мякоть вместе с отваром через сито. Опять поставить на огонь, добавить зелень кинзы (3 веточки) и укропа (4 веточки), истертые с солью (1 ч.л.), чеснок (3 зубчика), стручковый перец (3 шт.), толченые семена кинзы (1/2 ч.л.), довести до кипения и дать прокипеть 1 минуту. Готовый соус должен иметь консистенцию жидкой сметаны.

## **Соус из кизила**

Промытый и перебранный кизил (500 гр.) положить на блюдо, чтобы просушить. Поместить в кастрюлю, залить водой, чтобы она покрыла ягоды. Варить 10-15 минут на медленном огне. Удалить косточки, мякоть протереть вместе с отваром через сито. В полученную массу добавить толченую с солью зелень кинзы (3-4 веточки), чеснок (2 зубчика), хмели-сунели (1/2 ч.л.), молотые семена кинзы, стручковый перец и тщательно перемешать. Если соус получится слишком густым, то можно добавить холодной кипяченой воды. Соус очень хорош к шашлыку из мяса

## **Французский соус**

Растительное масло (1 стакан) налить в посуду, добавить 3%-ный уксус (4 ст.л.), размешать и всыпать соль (1 ч.л.), сухую горчицу (1 ч.л.), сахарную пудру (3 ч.л.), молотый перец (1/2 ч.л.), измельченный чеснок (3 зубчика). Закрыть посуду крышкой и несколько раз хорошо встряхнуть. Затем прогреть 2-3 минуты и остудить. Соус подойдет к рыбе и морепродуктам.

## **Соус из граната с орехами**

Из граната выжать сок (1 стакан). Очищенные грецкие орехи (1/2 стакана), зелень кинзы (2-3 веточки), стручковый перец (по вкусу), соль (по вкусу) все вместе тщательно истолочь, добавить сок граната и охлажденную кипяченую воду. Перемешать. Соус хорош к мясу и рыбе.

## **Соус из неспелого винограда с орехами**

Неспелый зеленый виноград (500 гр.) размять деревянной ложкой, выжать сок. Постепенно подливая воду, добавить толченые грецкие орехи (1/2 стакана), зелень кинзы (3 веточки) и чеснок (2-3 зубчика), тщательно истолченные с солью (1/2 ч.л.), и стручковый перец (1 шт.). Тщательно перемешать и варить 3-4 минуты. Охладить и подавать на стол к мясу или рыбе.

## **Восточный соус из свежих помидор**

Зрелые красные помидоры (500 гр.) нарезать кружочками, положить в посуду, добавить немного растительного масла и бланшировать 3-4 минуты. Затем растереть деревянной ложкой и залить 1 стаканом воды. Добавить толченый чеснок (3-4 зубчика), хмели-сунели (1 ч.л.), стручковый перец, мелко нарезанные лук (1 шт.) , кинзу (3-4 веточки), петрушку (3-4 веточки). Добавить соль (1 ч.л.) и варить 5-6 минут.

## **Индийский ореховый соус**

Очищенные грецкие орехи (1 стакан), чеснок (2-3 зубчика), щепотку соли, стручковый перец (по вкусу) тщательно истолочь и выжать мокрой рукой масло в отдельную посуду. К истолченной массе добавить толченые семена кинзы (1/2 ч.л.), шафран (1/4 ч.л.), зелень кинзы (3-4 веточки), хмели-сунели (1/2 ч.л.), тщательно размешать и разбавить гранатовым соком (1/2 стакана), разбавленным холодной кипяченой водой (3/4 стакана). Полученный соус поместить в соусник, всыпать в него зерно граната, а сверху залить ореховым маслом.

## **Грузинский соус Баце**

Очищенные грецкие орехи (1-1,5 стакана) разделить на две равные порции, одну часть вместе с толчеными семенами кинзы (1 ч.л.) и 3-4 веточками, 3-4 дольками чеснока, стручковым перцем (1 стручок) и ложкой соли два раза пропустить через мясорубку или измельчить в блендере, а затем тщательно перемешать и истолочь в ступке, растереть деревянной ложкой. Другую порцию орехов хорошо истолочь с 1/2 чайной ложки соли, затем соединить с ореховой массой и хорошо перемешать. После этого ореховую массу заправить гранатовым соком (1/4 стакана), холодной кипяченой водой до желаемой густоты. Готовый соус вылить в соусник, а сверху немного полить оливковым маслом. По желанию, можно добавить гранатовые зерна. Если соус готовится для рыбы, то в него можно добавить 1 столовую ложку мелко нарезанного репчатого лука. Гранатовый сок по необходимости можно заменить разведенным винным уксусом, в который для смягчения добавить по вкусу сахар. Этот соус отличается очень сложным ароматом и заметно улучшает вкус целого ассортимента блюд из рыбы, мяса и птицы. Намазанный слоем на хлеб или лаваш, может быть использован как самостоятельное блюдо.

## **Соус из растительного масла Винегрет**

Оливковое или кукурузное масло (1/2 стакана), сок свежего лимона или 6%й уксус (1-1,5 ст.л.), соль (1/2 ч.л.), сахар (1/2 ч.л.) и перец по вкусу смешать в стеклянной миске и взбить венчиком или вилкой. Нагреть, но не до кипения и остудить.

Соус из растительного масла Винегрет с горчицей

К готовому соусу Винегрет (1/2 стакана) добавить горчицу (1/2 ч.л.) и сахар (1/2 ч.л.) и тщательно перемешать.

## **Соус Бешамель**

Сливочное масло (70 гр.) растопить и в нем обжарить до коричневого цвета мелко нарезанный репчатый лук (2 шт.). Добавить муку (2 ст.л.), продолжая жарение еще 3-4 минуты. Затем смешать молоко (1 стакан) с капустным отваром (4 стакана) и, помешивая, постепенно добавить к луку и муке. Посолить, довести до кипения и остудить.

## **Соус из авокадо**

Авокадо (2 шт.) нарезать крупно, предварительно очистив. Оливковое масло (2ст.л.), сметану (2 ст.л.), лимонный сок (2 ст.л.) смешать с сахаром (1 ст.л.), измельченной зеленью петрушки (3 веточки), перцем и солью по вкусу. Следить, чтобы сахар растворился. Залить смесью авокадо, перемешать и дать настояться 2 часа.

## **Голландский соус**

Яичные желтки (2 шт.) растереть со сливочным маслом (40 гр.), добавить 2-3 ст. ложки кипяченой воды и, помешивая, слегка нагреть. Когда смесь загустеет, снять с огня. Муку (1 стакан) размешать в молоке (1 стакан) и нагреть, не доводя до кипения. Влить масло с яйцами, непрерывно помешивая, добавить сок лимона (1 ст.л.) и тертый мускатный орех (20 гр.).

## **Соус Флорентино**

В готовый майонез (200 гр.) добавить рубленый зеленый лук (2 ч.л.), рубленую зелень петрушки и сельдерея (по 2 ч.л.), зелень эстрагона иначе тархуна (1 ч.л), измельченные кильки пряного посола (3 ч.л.), рубленые маринованные огурцы (1 ст.л.). В последнюю очередь добавить горчицу (1 ч.л.) и соус (кетчуп, чили или соевый – по вкусу). Этот соус хорошо подходит к рыбе.

## **Китайский кисло-сладкий соус**

Растительное масло (1 ст.л.) влить в посуду и подогреть. Измельченные соленые овощи (2-3 ст.л.) прогреть в растительном масле 3 минуты. Крахмал (2 ч.л.), сахар (2 ч.л.), молотый имбирь (1/2 ч.л.), уксус винный (1/2 ч.л.), коньяк (2 ч.л.) и томатную пасту (1 ч.л.) тщательно перемешать, чтобы получить однородную массу. Добавить стакан воды. Залить овощи и варить на малом огне 5 минут. Этот соус хорош с мясом.

## **Соус с оливками**

Муку (1 ст.л.) слегка обжарить на сливочном масле (30 гр.), постепенно развести рыбным бульоном (2-2,5 стакана), непрерывно помешивая, чтобы не было комков, и довести до кипения. Оливки (150 гр.) очистить от косточек и измельчить и добавить в соус. Снова довести до кипения. Снять с огня, заправить рубленой зеленью петрушки, укропа и сельдерея (5-6 веточек), добавить сок лимона (1 ст.л.) и соль по вкусу. Соус отлично сочетается с рыбой.

## **Мексиканская Сальса**

Секрет этого традиционного мексиканского соуса состоит в тщательном измельчении вручную всех ингредиентов.

Помидоры (3 шт.), очищенный репчатый лук (1-2 шт.), очищенный от семян перец чили (4-6 шт.), зелень сельдерея (1 пучок) мелко порезать. Перемешать все компоненты со свежавыжатым соком лайма (2 ч.л.) и солью (2 ч.л.). Дать смеси постоять примерно 1 час, чтобы смесь настоялась.

Этот соус можно хранить в закрытой посуде в холодильнике 1 неделю.