

## Новые рецепты вторых блюд с фото и описанием на Varenikoff.ru

Праздник - не только всеми ожидаемое встреча и общение с родными и друзьями, не только веселье и улыбки, не только отличное настроение, но и очень большие заботы, ибо одна из традиций в России это большое и многообразное угощение содержащее **мясные салаты**

и другие вкусные блюда. Пробуя восхитить и побаловать гостей, не забывайте о чувстве меры, избегайте излишеств. Если Ваши гости придут во 2 половине дня, откажитесь от **вторых блюд**

и займитесь

**закусками**

Праздничное застолье - это как правило большая нагрузка для ЖКТ. Так что, если уж Вы задумали много овощных и **мясных закусок**, пусть **салаты** будут воздушными - фруктовыми и овощными. Если же вы боитесь, что приглашенные гости уйдут голодными (это конечно, вряд ли произойдет, но практический каждой принимающей гостей домохозяйке известно это ощущение), вы можете выставить на стол и рыбные, и **мясные салаты**

, но тогда

**закуски**

все же уж лучше приготовить из овощей или не очень жирной рыбы или птицы.

**Салаты** - блюда вообще являющиеся универсальными, первое, их можно приготовить прямо из того, что есть под рукой. Во-вторых, в **мясных салатах** очень часто можно заменить почти любой ингредиент не в урон итоговому результату. В-третьих, **мясные салаты**

приготавливаются они обычно довольно быстро, особенно если некоторые составляющие приготовить раньше (вот например, заранее можно отварить картофель и морковь, мясо или рыбу). В-четвёртых, много людей поедают

**мясные салаты**

с великим удовольствием. В-пятых,

**мясные салаты**

в основном бывают очень питательными, так что не стоит готовить их в огромных количествах, да и особо большого многообразия не требуется.

Если Вы хотите приготовить изысканные **закуски**, нужно владеть некоторыми навыками. Но не стоит расстраиваться, если вы начинающий кулинар. Есть громадное множество простых **закусок** – вкуснейших и интересных. Главное тут – большое качество самого исходного продукта. Таким образом если позволяет Ваш кошелёк, не покупайте для

**закусок**

замороженную рыбу и мясо, овощи и фрукты, всегда выбирайте спелые и свежие.

Поверьте, затраты на

**мясные салаты**

не будут напрасными, когда вы увидите довольные лица гостей и услышите большое множество приятных отзывов по поводу вашего кулинарного таланта.

И напоследок, рецепт это не догма. Как правило, имеющему мало опыта повару рекомендуется не уходить от рекомендаций знатоков, но если вы ощущаете себя возле плиты раскрепощенно, создавайте **мясные салаты**, придумывайте, изобретайте, задействуйте кулинарные рецепты лишь как начальную точку.