

Оливье классический

Оливье классический получается сытным, в меру солёным и слегка пикантным благодаря горчичным ноткам майонеза. Картофель и морковь дают мягкую текстуру, а солёные огурцы добавляют лёгкую кислинку. Колбаса и яйца делают вкус более насыщенным и плотным. Такое сочетание нравится практически всем, независимо от возраста.

Порций: 6 порций

Подготовка: 20 мин

Готовка: 30 мин

Всего: 50 мин

Состав оливье классического (на 6 порций)

☐ Картофель	400 г (4 шт.)	☐ Горошек зелёный консервированный	200 г
☐ Морковь	150 г (2 шт.)	☐ Колбаса варёная	200 г
☐ Яйца куриные	4 шт.	☐ Майонез	150 г
☐ Огурцы солёные	200 г	☐ Соль	3 г

Как приготовить оливье классический

- 1 Сварите картофель и морковь в мундире до мягкости — около 25 минут.
- 2 Отдельно сварите яйца вкрутую за 8-10 минут и остудите их в холодной воде.
- 3 Остудите овощи, очистите от кожуры и нарежьте кубиками одинакового размера.
- 4 Очистите яйца и нарежьте их такими же кубиками.
- 5 Нарежьте солёные огурцы и колбасу кубиками того же размера.
- 6 Соедините все ингредиенты в большой миске и добавьте горошек.
- 7 Посолите салат и заправьте майонезом.
- 8 Аккуратно перемешайте салат, стараясь не помять овощи.
- 9 Уберите салат в холодильник на 30 минут перед подачей.

Как подавать оливье классический

Подавайте оливье классический охлаждённым, сразу из холодильника. Это блюдо отлично подходит на праздничный стол или семейный ужин. Салат хорошо сочетается с чёрным хлебом и другими закусками застолья. При подаче можно украсить его зеленью или дольками яйца.

Для людей с хроническими заболеваниями

Панкреатит

Замените майонез на нежирную сметану или натуральный йогурт

Диабет

Уменьшите количество картофеля и добавьте больше свежих овощей

Гипертония

Используйте солёные огурцы в меньшем количестве или замените свежими

Цистит

Ограничьте количество майонеза и солёных огурцов, чтобы снизить нагрузку на мочевой пузырь

Гастрит

Уберите солёные огурцы и замените их свежим огурцом без кислоты

Частые вопросы при приготовлении оливье классического

Сколько времени занимает приготовление оливье классического?

На варку овощей и яиц уходит около 30 минут. Ещё 15-20 минут занимает нарезка и смешивание ингредиентов. Благодаря этому весь салат можно приготовить примерно за час.

Как нарезать овощи для салата ровными кубиками?

Сначала нарежьте овощ на пластины одинаковой толщины. Затем разрежьте каждую пластину на полоски, а полоски — на кубики. Так кубики получаются ровными и одинаковыми по размеру.

Можно ли варить картофель и морковь вместе?

Можно, однако морковь варится дольше картофеля. Поэтому лучше добавлять морковь в кастрюлю раньше или варить овощи отдельно.

Сколько можно хранить готовый оливье классический?

Храните салат в холодильнике не более двух суток в закрытой посуде. После заправки майонезом продукт портится быстрее, поэтому лучше не готовить его заранее надолго.

Можно ли заморозить оливье классический?

Замораживать этот салат не стоит, так как майонез и овощи после разморозки теряют текстуру. Лучше готовить салат небольшими порциями непосредственно перед подачей.

Чем заменить колбасу в классическом рецепте?

Колбасу можно заменить отварным мясом или курицей — вкус при этом станет чуть более лёгким. Также подойдёт ветчина, если хочется сохранить похожую текстуру.