

1000

блюд

за **5** **МИНУТ**



1000 блюд за 5 минут

«РИПОЛ Классик»

2010

1000 блюд за 5 минут / «РИПОЛ Классик», 2010

Каждая хозяйка сталкивалась с ситуацией, когда требуется накрыть на стол в считанные минуты. Возможно ли приготовить вкусные и оригинальные блюда на скорую руку? Конечно! Нужно только знать подходящий рецепт. В этой книге мы собрали самые «быстрые» и вкусные рецепты салатов, закусок, первых и вторых блюд, которые стоит взять на заметку каждой хозяйке. Ранее книга выходила под названием «Простые и вкусные рецепты за 5 минут».

, 2010

© РИПОЛ Классик, 2010

Содержание

От издательства	6
Бутерброды	7
Холодные бутерброды	7
Зеленые бутерброды	7
Бутерброды с красным маслом	7
Бутерброды с помидорами	7
Острые бутерброды с помидорами	7
Бутерброды «Геркулес»	7
Бутерброды «Огуречные»	8
Бутерброды с огурцами и яйцами	8
Бутерброды «Луковые»	8
Бутерброды с луком и помидорами	8
Бутерброды с луком и колбасой	8
Бутерброды «Витамины на завтрак»	9
Бутерброды с редисом и сметаной	9
Бутерброды «Сырные»	9
Бутерброды с сыром и редисом	9
Бутерброды с сыром, яйцами и зеленью	9
Бутерброды с брынзой, колбасой и солеными огурцами	10
Бутерброды с паштетом из брынзы	10
Бутерброды с яйцами и майонезом	10
Острые бутерброды с яйцом	10
Бутерброды с грибным паштетом	10
Бутерброды «Весенние»	11
Бутерброды «Горошек в сметане»	11
Бутерброды «Острые»	11
Бутерброды с горчицей	11
Острые бутерброды с овощами	11
Бутерброды с жареными баклажанами	11
Бутерброды с морковью	12
Бутерброды с творогом и кинзой	12
Бутерброды с творогом и огурцом	12
Бутерброды с творогом и помидором	12
Бутерброды с колбасой, сыром, яйцом и майонезом	13
Бутерброды с ветчиной и огурцом	13
Бутерброды с сельдью и сыром	13
Бутерброды по-русски	13
Бутерброды с консервированной рыбой	13
Бутерброды со шпротами	14
Бутерброды с семгой	14
Бутерброды с маслинами	14
Горячие бутерброды	15
Горячие бутерброды с помидорами и тертым сыром	15
Горячие бутерброды с брынзой и помидорами	15
Бутерброды с плавленым сыром и помидорами	15
Горячие бутерброды с брынзой	15

Горячие бутерброды с сыром	15
Горячие бутерброды с колбасой и сыром	16
Горячие бутерброды с сыром и чесноком	16
Горячие бутерброды с сыром и яблоками	16
Горячие бутерброды с луком и сыром	16
Горячие бутерброды «Дачные»	16
Горячие бутерброды с баклажанами	17
Горячие бутерброды «Молодость»	17
Горячие бутерброды с паштетом из редиса	17
Горячие бутерброды с морковью и зеленым горошком	17
Горячие бутерброды с маринованными огурцами	17
Горячие бутерброды с чесноком и сыром	18
Горячие бутерброды со шпротами и лимоном	18
Горячие бутерброды с паштетом из печени трески	18
Горячие бутерброды с курицей и огурцами	18
Гренки с сыром	19
Гренки с сыром и желтками	19
Гренки острые	19
Гренки «Аппетитные»	19
Гренки по-украински	19
Гренки с паштетом из маслин	20
Чесночные гренки	20
Канапе	21
Канапе «Диетическое»	21
Канапе с редисом и хреном	21
Канапе «Голландия»	21
Канапе из сыра	21
Канапе с сыром и маслинами	21
Канапе «Парижанка»	22
Канапе с сыром и болгарским перцем	22
Канапе с сырным маслом и горчицей	22
Канапе «Треугольники»	22
Канапе «Луковка»	22
Канапе с шампиньонами	23
Канапе с зеленым и репчатым луком	23
Канапе «Добыча грибника»	23
Канапе с сельдью и яблоками	23
Канапе с овощами и шпротным паштетом	23
Канапе со скумбрией	24
Канапе с копченым лососем и огурцами	24
Канапе с семгой	24
Канапе «Морской берег»	24
Канапе с печенью трески	24
Канапе с карпом	25
Канапе с красной икрой и лимоном	25
Канапе из крабового мяса	25
Конец ознакомительного фрагмента.	26

Ксения Сергеева

Простые и вкусные рецепты за 5 минут

От издательства

Эта книжка настоящий подарок для хозяйки. В ней собраны самые необходимые рецепты блюд на скорую руку. Безусловно, каждая хозяйка владеет секретом приготовления излюбленного и неповторимого блюда. Зачастую блюда трудоемкого, требующего много времени и сил. Но в жизни постоянно возникают ситуации, когда нельзя медлить. Проголодавшиеся гости, нагрянувшие внезапно, не станут ждать вашего кулинарного блюда часами. И тогда на помощь приходят спасительные бутерброды, салаты, закуски. Не стоит забывать, что первые и вторые блюда можно приготовить достаточно быстро. Вы даже представить себе не можете, какими разнообразными, оригинальными и необыкновенно вкусными и аппетитными могут быть самые простые вещи!

Вы скептически относитесь к бутербродам? Тогда попробуйте удивить гостей оригинальными канапе или тарталетками с самыми разнообразными начинками.

Салаты – неперемнная формула успеха любого застолья. И это не только поднадоевшие «Оливье», «Крабовый» и «Столичный». Удивительно, какое количество необычных салатов можно приготовить из зелени, овощей, грибов, мяса, рыбы и морепродуктов.

В книге вы также найдете рецепты быстрых закусок, первых и вторых блюд, а также мучных изделий, которые позволят вам разнообразить стол.

Наша книга научит вас вкусно готовить и не тратить на это много времени. Свободное время вы теперь можете потратить на себя!

Удачного вам кулинарного путешествия и приятного аппетита!

Готовьте вкусно и быстро!

Бутерброды

Холодные бутерброды

Зеленые бутерброды

Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сливочного масла, по 1 столовой ложке рубленой зелени петрушки и кинзы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сливочное масло взбить с петрушкой, кинзой и солью. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды с красным маслом

Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сливочного масла, 1 помидор, зелень укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Помидор вымыть, обдать кипятком, очистить, пропустить через мясорубку, соединить со сливочным маслом, посолить и поперчить. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Бутерброды с помидорами

Ингредиенты: 3–4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 помидор, 4–5 веточек зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики хлеба подрумянить в тостере, смазать сливочным маслом. Помидор и зелень укропа вымыть. Помидор нарезать кружочками. На хлеб уложить кружочки помидоров, посолить, поперчить, украсить веточками укропа и подать к столу.

Острые бутерброды с помидорами

Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 2 помидора, 2 столовые ложки тертого сыра, 2 зубчика чеснока, 6 веточек петрушки, 2 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Петрушку вымыть. Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть и нарезать тонкими дольками. Ломтики хлеба смазать растительным маслом, уложить на них дольки чеснока. Кружочки помидоров, посыпать тертым сыром и украсить веточками петрушки.

Бутерброды «Геркулес»

Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 огурец, 1 помидор, ½ пучка зеленого лука, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурец и помидор вымыть и нарезать кружочками. Лук вымыть и нарубить. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, положить сверху кружочки огурца и помидора, посолить, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Бутерброды «Огуречные»

Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 1 огурец, ½ пучка зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурец вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Смешать сливочное масло с огурцом, посолить. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Бутерброды с огурцами и яйцами

Ингредиенты: 3–4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 огурец, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 3–4 веточки петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурец вымыть, очистить и нарезать кружочками, яйцо очистить и нарубить. Сливочное масло смешать с рубленным яйцом. Ломтики хлеба слегка подрумянить в духовке, смазать смесью сливочного масла и яйца, сверху уложить кружочки огурца так, чтобы они находили друг на друга, посолить. Зелень петрушки вымыть. Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды «Луковые»

Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сливочного масла, 1 луковица, 1 чайная ложка сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, пропустить через мясорубку, посолить, смешать со сливочным маслом и сметаной. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды с луком и помидорами

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 1 луковица, 2 помидора, 1 столовая ложка растительного масла, 50 г майонеза, 1 чайная ложка сметаны, 4–5 веточек петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и поперчить. Помидоры вымыть, удалить плодоножки, нарезать кружочками и посолить. Ломтики хлеба обжарить на сковороде в растительном масле и смазать смесью сметаны и майонеза. На подготовленный хлеб уложить кружочки помидоров и кольца репчатого лука таким образом, чтобы они находили друг на друга, оформить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с луком и колбасой

Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г вареной колбасы, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка сметаны, 2 столовые ложки кетчупа, ½ пучка зелени петрушки.

Способ приготовления

Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарубить. Репчатый лук очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Колбасу нарезать соломкой. Лук смешать с колбасой, растительным маслом и сметаной, выложить эту смесь на ломтики хлеба, полить кетчупом, посыпать зеленью и подать к столу.

Бутерброды «Витамины на завтрак»

Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 1 редис, ½ огурца, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редис и огурец вымыть и мелко нарубить, чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Зелень петрушки вымыть и обсушить. Смешать редис, огурец и чеснок, посолить, заправить растительным маслом, выложить смесь на ломтики хлеба, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с редисом и сметаной

Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 4 редиса, 1 столовая ложка сметаны, 4 веточки укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редис вымыть и нарезать кружочками. Веточки укропа вымыть и обсушить. Ломтики хлеба подрумянить в тостере, смазать сливочным маслом, сверху уложить кружочки редиса таким образом, чтобы они находили друг на друга. Бутерброды посолить, смазать сметаной, украсить веточками укропа и подать к столу.

Бутерброды «Сырные»

Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 50 г сыра, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке, смешать его с размягченным сливочным маслом, посолить и поперчить. Приготовленной смесью смазать ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды с сыром и редисом

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 2 чайные ложки майонеза, ½ пучка редиса, ½ пучка зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке. Редис вымыть, мелко нарезать и посолить. Зелень петрушки вымыть. Редис смешать с тертым сыром и майонезом. Ломтики хлеба смазать маслом, сверху уложить смесь редиса и сыра, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с сыром, яйцами и зеленью

Ингредиенты: 5–6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г сыра, 2 яйца, сваренных вкрутую, ½ пучка зелени петрушки, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке. Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Сыр смешать с яйцами, зеленью, солью и сливочным маслом. Полученной смесью смазать ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды с брынзой, колбасой и солеными огурцами

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г брынзы, 100 г копченой колбасы, 2 соленых огурца, 50 г майонеза, 1 чайная ложка горчицы.

Способ приготовления

Брынзу натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку. Колбасу мелко нарезать. Соленые огурцы нарезать ломтиками. Колбасу перемешать с брынзой, майонезом и горчицей. Выложить смесь на ломтики хлеба, украсить каждый ломтиками огурца и подать к столу.

Бутерброды с паштетом из брынзы

Ингредиенты: 5–6 ломтиков ржаного хлеба, 150 г брынзы, 50 г сливочного масла, 5–6 веточек петрушки, перец по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Брынзу пропустить несколько раз через мясорубку и взбить с размягченным сливочным маслом. В полученную смесь добавить молотый перец. Веточки петрушки вымыть. Ломтики хлеба смазать паштетом из брынзы, украсить веточками петрушки.

Бутерброды с яйцами и майонезом

Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 2 яйца, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки кетчупа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить и нарезать кружочками. Ломтики хлеба смазать кетчупом, выложить на них кружочки яйца, сверху полить майонезом, посолить и подать к столу.

Острые бутерброды с яйцом

Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 чайные ложки горчицы, ½ пучка зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, нарубить, посолить, поперчить, смешать со сливочным маслом и горчицей. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Бутерброды с грибным паштетом

Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 50 г маринованных грибов, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Маринованные грибы пропустить через мясорубку и смешать со сливочным маслом, посолить и поперчить. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды «Весенние»

Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленых листьев молодой крапивы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Листья крапивы пропустить через мясорубку, растереть со сливочным маслом и солью. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды «Горошек в сметане»

Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г консервированного зеленого горошка, 50 г сметаны, 20 г сливочного масла.

Способ приготовления

Зеленый горошек обжарить в сливочном масле. Ломтики хлеба смазать сметаной, выложить сверху жареный зеленый горошек и подать к столу.

Бутерброды «Острые»

Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 1 чайная ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, натереть на мелкой терке и посолить. Сливочное масло смешать с чесноком и лимонным соком. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, украсить зеленью и подать к столу.

Бутерброды с горчицей

Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка горчицы, 1 сырой яичный желток, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яичный желток взбить с горчицей и солью, смешать со сливочным маслом. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Острые бутерброды с овощами

Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 1 стручок болгарского перца, 1 небольшой помидор, 2 столовые ложки тертого сыра, 50 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Перец и помидор вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть и растолочь с солью. Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить кружок болгарского перца, в него – кружочек помидора, на помидор выложить чеснок и посыпать тертым сыром.

Бутерброды с жареными баклажанами

Ингредиенты: 3–4 ломтика ржаного хлеба, 1 баклажан, 2 столовые ложки растительного масла, ½ пучка зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть. Баклажан вымыть, нарезать кружочками, посолить и обжарить в растительном масле, уложить на подрумяненные в тостере ломтики хлеба, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с морковью

Ингредиенты: 3–4 ломтика пшеничного хлеба, 1 морковь, 50 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, отварить в подсоленной воде, очистить, натереть на крупной терке, посолить и заправить майонезом. Ломтики хлеба подрумянить в тостере, положить сверху каждого морковную массу, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Бутерброды с творогом и кинзой

Ингредиенты: 10 ломтиков пшеничного хлеба, 250 г творога, 3 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки рубленой кинзы, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Творог смешать со сметаной, кинзой и петрушкой, поперчить, посолить и дважды пропустить через мясорубку. Выложить творожную массу на ломтики хлеба и подать бутерброды к столу.

Бутерброды с творогом и огурцом

Ингредиенты: 2 ломтика ржаного хлеба, 100 г творога, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки мелко рубленой зелени, 2 зубчика чеснока, 1 головка красного репчатого лука, соль и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики ржаного хлеба смазать сливочным маслом и посыпать мелко рубленой зеленью укропа. Огурец помыть, очистить, нарезать тонкими ломтиками, положить на хлеб поверх масла и укропа и посыпать солью и молотым черным перцем. Творог тщательно растереть, добавить измельченный чеснок, перемешать и выложить на хлеб поверх ломтиков огурца. Готовые бутерброды перед подачей на стол украсить колечками красного лука.

Бутерброды с творогом и помидором

Ингредиенты: 2 ломтика ржаного хлеба, 200 г творога, 70 г сливочного масла, 4 листика зеленого салата, 1 крупный помидор, 200 г вареного окорока или ветчины, 3 столовые ложки мелко рубленого зеленого лука, соль и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидор вымыть, обдать крутым кипятком, удалить кожицу и плодоножку и нарезать кружочками. Ржаной хлеб смазать сливочным маслом, сверху положить промытые листья салата и кружочки помидора. Вареный окорок или ветчину нарезать мелкими кубиками и перемешать с творогом, приправив по вкусу солью и молотым черным перцем. Готовую творожную массу выложить на бутерброды поверх помидоров и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Бутерброды с колбасой, сыром, яйцом и майонезом

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г вареной колбасы, 50 г тертого сыра, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 4–5 веточек укропа, 50 г майонеза.

Способ приготовления

Яйцо очистить и нарубить. Колбасу мелко нарезать, смешать с тертым сыром, яйцом и майонезом. Полученную смесь выложить на ломтики хлеба. Бутерброды выложить на противень и запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 3–5 минут, после чего украсить веточками укропа и подать к столу.

Бутерброды с ветчиной и огурцом

Ингредиенты: 6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г ветчины, 2 чайные ложки горчицы, 50 г сливочного масла, 1 огурец.

Способ приготовления

Огурец вымыть и нарезать кружочками, ветчину – ломтиками. Сливочное масло смешать с горчицей. Ломтики хлеба смазать горчичным маслом, сверху положить ветчину и кружочки огурцов и подать к столу.

Бутерброды с сельдью и сыром

Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 50 г филе сельди, 1 столовая ложка тертого сыра, 4 веточки укропа.

Способ приготовления

Укроп вымыть. Филе сельди пропустить несколько раз через мясорубку, смешать с тертым сыром и сливочным маслом. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды по-русски

Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сливочного масла, 50 г филе сельди, ½ пучка зеленого лука.

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть, обсушить и мелко нарубить. Филе сельди несколько раз пропустить через мясорубку, смешать со сливочным маслом и зеленым луком. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды с консервированной рыбой

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г консервированной горбуши, 100 г сыра, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 2 столовые ложки майонеза, 1 луковица, ½ пучка зелени укропа.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Яйцо очистить и нарезать кружочками. Сыр нарезать ломтиками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Лук очистить и мелко нарезать. Консервированную рыбу размять вилкой, смешать с луком и майонезом. На ломтики хлеба выложить рыбную смесь, сверху положить ломтики сыра и кружочки вареного яйца, посыпать зеленью укропа.

Бутерброды со шпротами

Ингредиенты: 5–6 ломтиков ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 150 г консервированных шпрот, ½ огурца, 5–6 веточек петрушки.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Огурец вымыть, нарезать тонкими кружочками. Веточки петрушки вымыть. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить шпроты. Бутерброды украсить кружочками огурца и веточками петрушки.

Бутерброды с семгой

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г семги, 20 г зернистой икры, ½ лимона, 1 огурец, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Семгу нарезать тонкими ломтиками. Лимон вымыть, очистить и нарезать кружочками. Огурец вымыть и нарезать кружочками. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить ломтики рыбы. Каждый бутерброд украсить кружочком лимона, огурца и зернистой икрой.

Бутерброды с маслинами

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 10–12 маслин, 2 яйца, сваренных вкрутую, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка горчицы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить, отделить белки от желтков, желтки растереть с солью и горчицей. Белки нарубить. Из маслин удалить косточки, мякоть мелко нарубить и смешать с растертыми яичными желтками и размягченным сливочным маслом. Полученную смесь тщательно взбить. Ломтики хлеба смазать растительным маслом, обжарить, выложить на каждый ломтик смесь маслин, яичных желтков и сливочного масла. Готовые бутерброды украсить яичным белком.

Горячие бутерброды

Горячие бутерброды с помидорами и тертым сыром

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 2 помидора, 2 столовые ложки тертого сыра, 2 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, уложить на них кружочки помидоров, посыпать тертым сыром и запекать в духовке в течение 5–7 минут, после чего подать к столу.

Горячие бутерброды с брынзой и помидорами

Ингредиенты: 5–6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г брынзы, 2 помидора, 2 столовые ложки растительного масла, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Брынзу натереть на крупной терке. Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками. Ломтики хлеба обжарить на сковороде в растительном масле. На приготовленные гренки положить кружочки помидоров и тертую брынзу. Сверху положить небольшой кусочек сливочного масла. Бутерброды выложить на противень и запечь в умеренно разогретой духовке до образования румяной корочки и подать к столу.

Бутерброды с плавленым сыром и помидорами

Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 2 помидора, 150 г плавленого сыра, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка кетчупа, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука.

Способ приготовления

Плавленый сыр натереть на крупной терке и смешать с кетчупом. Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить тертый сыр и кружки помидора. Бутерброды поставить в разогретую духовку на 4–5 минут, затем украсить зеленым луком и подать к столу.

Горячие бутерброды с брынзой

Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 100 г брынзы, 50 г сливочного масла, зелень петрушки, перец по вкусу.

Способ приготовления

Брынзу пропустить несколько раз через мясорубку и взбить с размягченным сливочным маслом. В полученную смесь добавить молотый перец. Веточки петрушки вымыть. Ломтики хлеба смазать паштетом из брынзы, выложить на противень и поставить в разогретую духовку на 4–5 минут. Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Горячие бутерброды с сыром

Ингредиенты: 3–4 ломтика ржаного хлеба, 100 г тертого сыра, 1 столовая ложка кетчупа, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить с одной стороны в растительном масле, перевернуть, смазать обжаренную сторону кетчупом, посыпать тертым сыром. Накрыть сковороду крышкой, убавить огонь до минимума и жарить бутерброды в течение 2–3 минут, после чего подать к столу.

Горячие бутерброды с колбасой и сыром

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 50 г тертого сыра, 100 г вареной колбасы.

Способ приготовления

Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить кружочки колбасы, посыпать тертым сыром. Бутерброды выложить на противень и запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 3–5 минут, после чего подать к столу.

Горячие бутерброды с сыром и чесноком

Ингредиенты: 3–4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сыра, 2 дольки чеснока, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Сыр нарезать ломтиками. Чеснок очистить, вымыть и нарубить. Ломтики хлеба обжарить с одной стороны в разогретом сливочном масле, перевернуть, положить на каждый ломтик хлеба по ломтику сыра. Накрыть сковороду крышкой и жарить еще 2–3 минуты. Выложить горячие бутерброды на тарелку, посыпать чесноком и подать к столу.

Горячие бутерброды с сыром и яблоками

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г сыра, 2 яблока, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Сыр нарезать ломтиками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками. Ломтики хлеба смазать маслом, сверху выложить ломтики яблок, а на них – сыр. Бутерброды выложить на противень, запекать в умеренно разогретой духовке в течение 5–7 минут и подать к столу горячими.

Горячие бутерброды с луком и сыром

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 1 луковица, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Сыр натереть на крупной терке. Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон в сливочном масле, положить сверху лук, посыпать тертым сыром и подать к столу.

Горячие бутерброды «Дачные»

Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г вареной колбасы, 50 г тертого сыра, 1 яйцо, 2 столовые ложки измельченной зелени укропа, 3 столовые ложки майонеза.

Способ приготовления

Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарубить. Колбасу мелко нарезать, смешать с тертым сыром, яйцом, нарубленной зеленью укропа и майонезом. Полученную смесь выло-

жить на ломтики хлеба. Бутерброды выложить на противень и запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 3–5 минут.

Горячие бутерброды с баклажанами

Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 1 баклажан, 2 столовые ложки растительного масла, ½ пучка зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть. Баклажан вымыть, нарезать кружочками, посолить и обжарить в растительном масле. Затем выложить баклажаны на ломтики хлеба и поместить в разогретую духовку на 3–4 минуты. Бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Горячие бутерброды «Молодость»

Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 огурец, 1 яйцо, 4 веточки петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурец вымыть, очистить и нарезать кружочками. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарубить. Сливочное масло смешать с рубленым яйцом. Ломтики хлеба смазать смесью сливочного масла и яйца, сверху выложить кружочки огурца так, чтобы они находили друг на друга, посолить и поставить в разогретую духовку на 2–3 минуты. Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Горячие бутерброды с паштетом из редиса

Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 2 чайные ложки майонеза, ½ пучка редиса, ½ пучка зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке. Редис вымыть, мелко нарезать и посолить. Зелень петрушки вымыть. Редис смешать с тертым сыром и майонезом. Ломтики хлеба смазать маслом, сверху выложить смесь редиса и сыра и поместить их в разогретую духовку на 4–5 минут. Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Горячие бутерброды с морковью и зеленым горошком

Ингредиенты: 6 ломтиков ржаного хлеба, ½ пучка зеленого лука, 1 морковь, 70 г консервированного зеленого горошка, 1 столовая ложка томатной пасты, 50 г сливочного масла, 6 веточек петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зеленый лук и петрушку вымыть, обсушить, лук мелко нарубить. Морковь вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом. Зеленый лук, морковь и горошек смешать, добавить томатную пасту, посолить и выложить полученную массу на ломтики хлеба. Бутерброды выложить на противень, поставить в разогретую духовку на 4–5 минут, затем украсить веточками петрушки и подать к столу.

Горячие бутерброды с маринованными огурцами

Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г маринованных огурцов, ½ пучка зеленого лука, 1 столовая ложка растительного масла, 1 зубчик чеснока, 1 морковь, соль по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть и растолочь с солью. Морковь очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде и нарезать кружочками. Огурцы нарезать кружочками. Лук вымыть, обсушить и мелко нарубить, добавить к огурцам, заправить растительным маслом с чесноком. Полученную смесь тщательно перемешать, выложить на ломтики хлеба и поместить их в разогретую духовку на 3–4 минуты. Готовые бутерброды украсить кружочками вареной моркови и подать к столу.

Горячие бутерброды с чесноком и сыром

Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 150 г сыра, 4 зубчика чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, зелень кинзы.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Ломтики хлеба обжарить с одной стороны в растительном масле, перевернуть, выложить на обжаренную сторону чеснок и посыпать тертым сыром и нарубленной зеленью кинзы. Накрыть сковороду крышкой, убавить огонь до минимума и жарить бутерброды с другой стороны в течение 2–3 минут.

Горячие бутерброды со шпротами и лимоном

Ингредиенты: 6 ломтиков ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 150 г консервированных шпрот, ½ лимона, 6 веточек петрушки.

Способ приготовления

Лимон вымыть, очистить и нарезать тонкими кружочками. Веточки петрушки вымыть. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить кружочки лимона и шпроты. Выложить бутерброды на противень, поставить в разогретую духовку на 3–4 минуты, затем украсить веточками петрушки и подать к столу.

Горячие бутерброды с паштетом из печени трески

Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г консервированной печени трески, 12 маслин без косточек, 1 луковица, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Печень трески и маслины пропустить через мясорубку, полученную массу поперчить и посолить. Ломтики хлеба намазать паштетом, выложить на противень и поставить в духовку на 4–5 минут. Готовые бутерброды украсить кольцами лука и подать к столу.

Горячие бутерброды с курицей и огурцами

Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г отварного мяса курицы, 2 соленых огурца, сок ½ лимона, 50 г сливочного масла, 6 веточек петрушки, перец по вкусу.

Способ приготовления

Петрушку вымыть. Мясо нарезать ломтиками, огурцы – кружочками. Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить ломтики мяса, на них – кружочки огурцов, поперчить и поставить в разогретую духовку на 3–4 минуты. Готовые бутерброды сбрызнуть лимонным соком, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Гренки с сыром

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки тертого сыра, зелень петрушки.

Способ приготовления

Хлеб нарезать ломтиками и удалить корку. Обжарить их с обеих сторон в масле до золотистого цвета. Гренки посыпать натертым сыром и измельченной зеленью петрушки. Подать на стол с мясным бульоном.

Гренки с сыром и желтками

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 2 столовые ложки сливочного масла, 300 мл молока, 2 яичных желтка, 4 столовые ложки тертого сыра.

Способ приготовления

Пшеничный хлеб нарезать тонкими ломтиками. В молоко вбить яичные желтки и полученную массу слегка взбить. Каждый ломтик хлеба смочить смесью молока и желтков, выложить их на смазанный маслом противень, посыпать тертым сыром и запекать в духовке до золотистого цвета.

Гренки острые

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 1 стакан тертого твердого сыра, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, красный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики хлеба с обеих сторон обжарить в небольшом количестве сливочного масла.

Сыр смешать с томатной пастой, яйцами, оставшимся сливочным маслом и красным перцем. Полученной массой с обеих сторон смазать ломтики хлеба, положить их на противень и запечь в духовом шкафу или обжарить с обеих сторон на сковороде. Гренки подать к зеленым щам или гороховому супу. По желанию можно приготовить их без томатной пасты.

Гренки «Аппетитные»

Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, пучка зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть. Хлеб обжарить с одной стороны в сливочном масле и перевернуть. Яйцо взбить с перцем и солью, залить этой смесью хлеб, накрыть сковороду крышкой и жарить в течение 3 минут на слабом огне. Гренки выложить на блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Гренки по-украински

Ингредиенты: 6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г соленого сала, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки рубленой зелени петрушки.

Способ приготовления

Сало нарезать кубиками, обжарить до вытапливания жира, вынуть шкварки. Чеснок очистить, вымыть, натереть на мелкой терке и смешать с зеленью петрушки. Ломтики хлеба обжа-

рить в жире с обеих сторон. На каждую гренку положить шкварки, смесь чеснока и зелени петрушки и подать к столу.

Гренки с паштетом из маслин

Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 12 маслин, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка горчицы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить, отделить белки от желтков. Желтки растереть с солью и горчицей. Белки нарубить. Из маслин удалить косточки, мякоть мелко нарубить и смешать с растертыми яичными желтками и размягченным сливочным маслом. Полученную смесь тщательно взбить. Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, смазать толстым слоем полученной смеси и украсить рубленым яичным белком.

Чесночные гренки

Ингредиенты: 6 ломтиков ржаного хлеба, 4 зубчика чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 70 г сливочного масла, ½ пучка укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Укроп вымыть, обсушить и мелко нарубить. Чеснок очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, посолить и смешать со сливочным маслом. Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, смазать смесью сливочного масла и чеснока, выложить на противень и поставить в разогретую духовку на 3–4 минуты. Готовые бутерброды посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Канопе

Канопе «Диетическое»

Ингредиенты: 2 ломтика ржаного хлеба, 1 огурец, 100 г редиса, пучка зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Подготовить ломтики хлеба круглой формы. Огурец и редис вымыть, нарезать кружочками и посолить. Зелень петрушки вымыть. На шпажки наколоть хлеб, кружочки огурца, редиса. Канопе украсить веточками петрушки и подать к столу.

Канопе с редисом и хреном

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 1 столовая ложка тертого хрена, 1 столовая ложка сметаны, 4 редиса, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редис вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть. Хрен сбрызнуть уксусом, посолить, заправить сметаной и выложить полученную массу на ломтики хлеба. Сверху положить кружочки редиса. Канопе украсить веточками петрушки, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канопе «Голландия»

Ингредиенты: 10 маленьких ломтиков пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г голландского сыра, 3 редиса, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука.

Способ приготовления

Сыр нарезать кубиками. Редис вымыть и нарезать кружочками. Ломтики хлеба смазать маслом, положить на них сыр и редис. Канопе проткнуть шпажками, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Канопе из сыра

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 50 г сыра, 4 листа зеленого салата, 50 г майонеза, 1 помидор.

Способ приготовления

Помидор вымыть и нарезать кружочками. Сыр нарезать ломтиками. Листья салата вымыть. На ломтики хлеба выложить по листу салата, ломтику сыра и кружку помидора. Готовые канопе смазать майонезом, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канопе с сыром и маслинами

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 100 г сыра, 4 консервированные маслины без косточек, 50 г майонеза, перец по вкусу.

Способ приготовления

Сыр пропустить через мясорубку, смешать с майонезом и поперчить. Приготовленную смесь выложить на ломтики хлеба, сверху положить маслины, проткнуть их шпажками и подать к столу.

Канопе «Парижанка»

Ингредиенты: 4 ломтика батона, 50 г сливочного масла, 100 г сыра, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 4 консервированные оливки, 2 столовые ложки сметаны.

Способ приготовления

Яйцо очистить и нарезать кружочками. Сыр нарезать ломтиками. Оливки разрезать пополам. Хлеб смазать маслом, сверху положить сыр, яйцо и половинки оливок. Канопе полить сметаной, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канопе с сыром и болгарским перцем

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 50 г сыра, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 болгарский перец, ½ пучка зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке и смешать с размягченным сливочным маслом. Яйцо очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать кольцами. Ломтики хлеба смазать сырным маслом, положить кружочки яйца и кольца перца, посолить. Канопе проткнуть шпажками, украсить веточками укропа и подать к столу.

Канопе с сырным маслом и горчицей

Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 40 г сливочного масла, 50 г плавленого сыра, 2 столовые ложки горчицы, зелень кинзы.

Способ приготовления

Зелень кинзы вымыть, обсушить и мелко нарубить. Плавленный сыр натереть на крупной терке и смешать с размягченным сливочным маслом и горчицей. Выложить приготовленную смесь на ломтики хлеба. Канопе проткнуть шпажками, украсить зеленью кинзы и подать к столу.

Канопе «Треугольники»

Ингредиенты: 4 треугольных ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г сыра, 1 столовая ложка сметаны.

Способ приготовления

Сыр нарезать ломтиками. Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить ломтики сыра, полить сметаной. Проткнуть канопе шпажками и подать к столу.

Канопе «Луковка»

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 1 пучок зеленого лука, 50 г сливочного масла, 30 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть, нарубить, посолить и смешать с размягченным сливочным маслом и майонезом. Выложить полученную массу на хлеб. Канопе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канопе с шампиньонами

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 100 г отварных шампиньонов, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.

Способ приготовления

Яйцо очистить и натереть на крупной терке. Грибы мелко нарезать, смешать с майонезом и яйцом. Выложить смесь на ломтики хлеба. Канопе украсить зеленью петрушки, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канопе с зеленым и репчатым луком

Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 1 пучок зеленого лука, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть, обсушить, нарубить, посолить и смешать с размягченным сливочным маслом и майонезом. Репчатый лук очистить, вымыть, обдать кипятком и нарезать кольцами. На ломтики хлеба положить по 1 кольцу лука и выложить сверху приготовленную массу. Канопе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канопе «Добыча грибника»

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 4 белых гриба, 1 яйцо, 1 столовая ложка майонеза, 1 помидор, зелень кинзы.

Способ приготовления

Зелень кинзы вымыть, обсушить и мелко нарубить. Яйцо сварить вкрутую, очистить и натереть на крупной терке. Грибы отварить, мелко нарезать, смешать с майонезом и яйцом. Помидор вымыть и нарезать кружочками. Положить на ломтики хлеба по 1 кружку помидора, сверху намазать приготовленной массой и посыпать зеленью кинзы. Канопе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канопе с сельдью и яблоками

Ингредиенты: 8 ломтиков ржаного хлеба, 70 г филе соленой сельди, 2 красных яблока, 40 г сливочного масла, зелень петрушки.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить. Сельдь нарезать тонкими ломтиками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать кружочками. Ломтики хлеба смазать маслом, положить сельдь, яблоки и украсить зеленью петрушки. Канопе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канопе с овощами и шпротным паштетом

Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г шпротного паштета, 50 г сливочного масла, 1 помидор, 1 огурец, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, зелень кинзы.

Способ приготовления

Зелень кинзы вымыть, обсушить и мелко нарубить. Огурец и помидор вымыть и нарезать кружочками. Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, остудить, смазать сливочным

маслом, выложить сверху шпротный паштет, кружочки огурца и помидора. Канапе проткнуть шпажками, украсить зеленью кинзы, сбрызнуть лимонным соком и подать к столу.

Канапе со скумбрией

Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 50 г филе соленой скумбрии, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, сваренное вкрутую, ½ пучка зеленого лука.

Способ приготовления

Яйцо очистить и нарубить. Филе скумбрии нарезать ломтиками. Зеленый лук вымыть и измельчить. Ломтики хлеба смазать маслом, положить на них скумбрию и рубленое яйцо, посыпать зеленым луком. Готовые канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с копченым лососем и огурцами

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г копченого лосося, 2 соленых огурца.

Способ приготовления

Рыбу нарезать тонкими ломтиками, огурцы небольшими кубиками. Хлеб подрумянить в тостере, смазать маслом, сверху положить рыбу, по краям – кубики соленых огурцов. Канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с семгой

Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 50 г филе копченой семги, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, ½ пучка зеленого лука.

Способ приготовления

Яйцо сварить вкрутую, очистить и нарубить. Филе семги нарезать ломтиками. Зеленый лук вымыть и измельчить. Ломтики хлеба смазать маслом, положить на них семгу и рубленое яйцо, посыпать зеленым луком. Готовые канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе «Морской берег»

Ингредиенты: 5 ломтиков ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 150 г консервированных сардин, 1 яйцо, сваренное вкрутую, ½ пучка зелени петрушки.

Способ приготовления

Яйцо очистить и нарубить. Сардины нарезать крупными кусками. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Хлеб подрумянить в тостере и смазать сливочным маслом. На ломтики хлеба выложить сардины, рубленое яйцо. Канапе украсить зеленью петрушки, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с печенью трески

Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г консервированной печени трески, 40 г сливочного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 столовые ложки кетчупа, 2 столовые ложки растительного масла, 3–4 веточки зелени укропа.

Способ приготовления

Печень трески нарезать кусочками. Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, остудить, смазать их смесью сливочного масла и кетчупа, выложить кусочки печени трески, полить лимонным соком. Канапе проткнуть шпажками, украсить веточками укропа и подать к столу.

Канопе с карпом

Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г вареного филе карпа, 50 г сливочного масла, 50 г сыра, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.

Способ приготовления

Филе карпа нарезать кусочками. Сыр натереть на мелкой терке и смешать с размягченным сливочным маслом. Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, выложить на них смесь сыра и сливочного масла, кусочки рыбы. Канопе проткнуть шпажками, украсить зеленью укропа и подать к столу.

Канопе с красной икрой и лимоном

Ингредиенты: 5 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 50 г красной икры, ½ лимона, 5 листьев зеленого салата.

Способ приготовления

Листья салата вымыть. Лимон вымыть, очистить и нарезать кружочками. Ломтики хлеба подрумянить в тостере, смазать тонким слоем масла, поверх положить лист салата, на него выложить икру. Канопе проткнуть шпажками, украсить кружками лимона и подать к столу.

Канопе из крабового мяса

Ингредиенты: 50 г крабового мяса, 20 г печеночного паштета, 50 г консервированной кукурузы, 1 яйцо, ½ пучка зелени петрушки, перец по вкусу.

Способ приготовления

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.