

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



МИКРОВОЛНОВКА
лучшие закуски

Сергей Павлович Кашин
Микроволновка.
Лучшие закуски
Серия «Еще вкуснее и проще»

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8106861
Микроволновка. Лучшие закуски / [сост. С. П. Кашин].: РИПОЛ
классик; Москва; 2014
ISBN 978-5-386-07329-9

Аннотация

Вы любите готовить и хотите баловать себя и своих близких изысканными блюдами? Теперь вам не придется задумываться о том, как сделать ваш повседневный стол разнообразным! В нашей книге собраны самые яркие и проверенные рецепты закусок. В ней вы найдете оригинальные рецепты для праздничного стола и на каждый день. С этой книгой удивлять родных и близких разнообразными и вкусными блюдами вам будет проще и интересней!

Содержание

ПИЦЦА	4
Пицца со шпротами и маринованными маслятами	4
Пицца со шпротами и перепелиными яйцами	6
Пицца с копченой сайрой и маринованными грибами	7
Пицца с креветками, сельдереем и шампиньонами	8
Пицца с мидиями, спаржей и кальмарами	9
Пицца с вареной колбасой и сосисками	10
Пицца с охотничьей колбасой, беконом и маринованными шампиньонами	11
Пицца с куриной колбасой и вареным языком	12
Пицца «Мясное ассорти»	13
Пицца с копченой курицей и соусом чили	14
Конец ознакомительного фрагмента.	15

Составитель Сергей Павлович Кашин Микроволновка. Лучшие закуски ПИЦЦА

Пицца со шпротами и маринованными маслятами

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 150 г шпрот (консервированных), 100 г маслят (маринованных), 2 помидора, 50 г маслин (без косточек), 2 столовые ложки томатного соуса, ½ пучка кинзы, перец.

Способ приготовления: Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Маслины разрезать на половинки. Зелень кинзы вымыть и нарубить.

Основу для пиццы выложить в форму, полить соусом, поперчить. На поверхности изделия равномерно распределить помидоры, грибы, маслины и шпроты.

Запекать в течение 2 минут при мощности 100 %. При

подаче к столу посыпать зеленью кинзы.

Пицца со шпротами и перепелиными яйцами

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 150 г шпрот (консервированных), 6 перепелиных яиц (сваренных вкрутую), 1 помидор, 2 столовые ложки кетчупа, ½ пучка петрушки, 100 г сыра (любого), перец.

Способ приготовления: Помидор вымыть и нарезать кружочками. Яйца очистить и разрезать на половинки. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Сыр натереть на крупной терке.

Основу для пиццы выложить в форму, полить кетчупом, поперчить.

На поверхности изделия равномерно распределить помидор, яйца и шпроты. Посыпать сыром. Запекать в течение 2 минут при мощности 100 %. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Пицца с копченой сайрой и маринованными грибами

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 150 г филе копченой сайры, 100 г грибов (любых, маринованных), 2 помидора, 50 г стеблей бамбука (маринованных), 2 столовые ложки кетчупа, ½ пучка петрушки, перец.

Способ приготовления: Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Грибы и стебли бамбука нарезать ломтиками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Основу для пиццы выложить в форму, полить кетчупом, поперчить.

На поверхности изделия равномерно распределить помидоры, грибы, стебли бамбука и кусочки филе сайры. Запекать в течение 1 минуты при мощности 100 %.

Пицца с креветками, сельдереем и шампиньонами

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 150 г креветок, 1 стебель сельдерея (небольшой), 100 г майонеза, 2 помидора, 3–4 шампиньона (крупных), 100 г сыра (любого), 2–3 веточки базилика, соль.

Способ приготовления: Помидоры вымыть и сельдерей вымыть, нарезать ломтиками. Основу для пиццы смазать майонезом и оставить на 10 минут.

Креветки опустить на 1 минуту в кипящую воду, остудить и очистить. Базилик вымыть, мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке.

Шампиньоны промыть, очистить, нарезать ломтиками, выложить на основу, посолить. Сверху выложить креветки, помидоры, сельдерей, посыпать базиликом и сыром. Запекать в течение 2 минут при мощности 100 %.

Пицца с мидиями, спаржей и кальмарами

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 100 г мидий (маринованных), 150 г кальмаров (очищенных), 100 г майонеза, 100 г корейской спаржи, 100 г сыра (любого), 2–3 веточки базилика, соль.

Способ приготовления: Спаржу нарезать небольшими кусочками. Кальмары промыть, опустить на 1 минуту в кипящую воду, нарезать кольцами. Сыр натереть на мелкой терке, взбить

с майонезом. Базилик вымыть, измельчить. Основу для пиццы смазать смесью майонеза и сыра, оставить на 10 минут. Затем выложить сверху кольца кальмаров, мидии и спаржу, посыпать базиликом.

Запекать в течение 1 минуты при мощности 100 %.

Пицца с вареной колбасой и сосисками

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 200 г вареной колбасы, 3 сосиски, 2 стручка болгарского перца, 200 г сыра (любого), 1 яйцо, 1 помидор, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления: Сыр натереть на мелкой терке. Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать небольшими кусочками. Помидор вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Колбасу нарезать небольшими ломтиками, сосиски – кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Яйца взбить с сыром и солью.

Основу для пиццы выложить в форму. На поверхности изделия равномерно распределить болгарский перец, колбасу, сосиски и помидор. Полить яично-сырной смесью, посыпать зеленью укропа.

Запекать в течение 2 минут при мощности 100 %.

Пицца с охотничьей колбасой, беконом и маринованными шампиньонами

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 250 г охотничьей колбасы, 150 г шампиньонов (маринованных), 1 луковица, 100 г бекона, 150 г сыра (любого), 2 столовые ложки кетчупа, ½ пучка петрушки, перец.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Грибы, бекон и колбасу нарезать небольшими ломтиками. Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Основу для пиццы выложить в форму, смазать кетчупом, поперчить, посыпать луком и зеленью петрушки, сверху выложить колбасу, грибы, бекон, сыр. Запекать в течение 2 минут при мощности 100 %.

Пицца с куриной колбасой и вареным языком

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 200 г куриной колбасы, 150 г говяжьего языка (вареного), 2 стручка маринованного сладкого перца, 200 г сыра (любого), 1 помидор, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления: Сыр натереть на крупной терке. Болгарский перец нарезать полосками.

Помидор вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Колбасу нарезать кружочками, язык – ломтиками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Основу для пиццы выложить в форму. На поверхности изделия равномерно распределить перец, колбасу, язык и помидоры.

Посыпать сыром и зеленью укропа. Запекать в течение 1,5 минуты при мощности 100 %.

Пицца «Мясное ассорти»

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 2 копченые сардельки, 100 г салями, 100 г вареной колбасы, 100 г ветчины, 1 стручок болгарского перца, 200 г сыра (любого), 1 помидор, 2–3 веточки базилика, ½ пучка укропа, 100 г майонеза.

Способ приготовления: Сыр натереть на крупной терке. Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать кусочками. Помидор вымыть и нарезать тонкими кружочками. Сардельки, колбасу, салями и ветчину мелко нарезать. Зелень базилика и укропа вымыть, нарубить.

Основу для пиццы выложить в форму. На поверхности изделия равномерно распределить болгарский перец, колбасные изделия и помидоры, смазать майонезом, посыпать сыром и зеленью укропа.

Запекать в течение 2 минут при мощности 100 %. При подаче к столу посыпать зеленью базилика.

Пицца с копченой курицей и соусом чили

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 250 г филе копченой курицы, 3 зубчика чеснока, 100 г сыра (любого), 2 помидора, 1 луковица, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 столовая ложка кетчупа, ½ пучка базилика, ½ стручка перца чили.

Способ приготовления: Филе курицы нарезать небольшими ломтиками, сыр натереть на крупной терке. Чеснок и лук очистить, вымыть, нарубить. Помидоры вымыть и мелко нарезать. Зелень базилика вымыть и нарубить. Перец чили вымыть и измельчить.

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.