



500

ЗАКУСОК  
ДЛЯ  
ФУРШЕТА

Е.М. Иванова

**Елена Михайловна Иванова**  
**500 закусок для фуршета**  
**Серия «Кулинария»**

*<http://litres.ru>  
[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=164530](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=164530)*

**Аннотация**

Основу фуршетного стола составляют разнообразные закуски, как холодные, так и горячие. Часто ошибочно полагают, что фуршетный стол подразумевает лишь холодные закуски – тарталетки, канапе, хлебцы, бутерброды, салаты. Однако на фуршете допустимы и горячие блюда – мясо или рыба, приготовленные особым способом, только их, как правило, не нужно разделявать, поскольку горячие кушанья приготавливаются таким образом, чтобы их было удобно положить в тарелку и съесть стоя. В данной книге приведены разнообразные рецепты всевозможных блюд для фуршетного стола.

# Содержание

Введение	4
Бутерброды, канапе, хрустящий хлеб, пицца	6
Горячие бутерброды	7
Холодные бутерброды	20
Канапе	38
Конец ознакомительного фрагмента.	43

# Елена Михайловна Иванова

## 500 закусок для фуршета

### Введение

В последнее время широко распространены фуршеты – прием гостей, во время которого гости едят и пьют стоя. Фуршетный стол, также называемый открытым, можно устраивать даже в домашних условиях.

Фуршетный стол чаще всего накрывается во время приема большого количества гостей.

Свое название такой вид приема гостей получил от французского выражения «a-la fourchette», что переводится как «на вилку», поскольку основным инструментом во время еды является закусочная вилка.

Рядом с основным столом находится небольшой приставной столик, на котором стопками расположены тарелки, ложки, вилки и ножи. Гости обслуживают себя сами: берут тарелку и один из предметов столового прибора, чаще всего вилку, затем выбирают ту или иную закуску и сразу же отходят, чтобы не мешать другим.

Меню для фуршета включает в себя большой выбор холодных закусок, однако в последнее время все чаще на фуршетах встречаются горячие блюда, которые подают в каче-

стве закусок.

Закуски для фуршета следует подбирать таким образом, чтобы было удобно брать их вилкой.

Мясные и рыбные закуски нарезают маленькими кусочками и выкладывают на большие тарелки.

На фуршетном столе обязательно должны быть канапе, фрукты, различные закуски в корзиночках, пирожки, сладкие или соленые овощи, фаршированные яйца, паштеты в волованах.

Горячие закуски – такие, как люля-кебаб, шашлык, рыба в тесте, – подают в конце вечера. Есть их полагается с помощью деревянных шпажек.

Напитки располагают на отдельном столике. Там же должен находиться в вазе пищевой лед. В конце вечера гостям подают чай и кофе.

# Бутерброды, канапе, хрустящий хлеб, пицца

Бутерброды – наиболее распространенная закуска. Они подразделяются на несколько видов: горячие и холодные, соленые и сладкие,

Холодные бутерброды бывают калорийными, закусочными, слоеными, в виде рулетов и тортов, для коктейлей.

Также бутерброды бывают открытыми и закрытыми. Для их приготовления используют различные виды начинок: паштеты, сыры, икру, колбасу, мясные продукты, отварное мясо, овощи и фрукты. В качестве украшения применяют маслины, оливки, зелень, кружочки яиц и овощей.

Канапе – это многослойные горячие бутерброды. При их приготовлении используют шпажки.

Бутерброды употребляют как дополнение к завтраку, а также в качестве закуски перед обедом и ужином.

Подобные блюда не требуют для приготовления больших временных затрат. Сделать их может любая, даже начинающая, хозяйка.

Пицца считается подходящим блюдом для праздничного стола. Горячую пиццу подают к столу, нарезав порционными кусками.

# Горячие бутерброды

Когда-то бутерброд являлся всего лишь куском хлеба с маслом, но в наши дни разнообразие бутербродов практически неисчерпаемо. Любые продукты можно использовать для приготовления этого простого блюда, которое является верным спутником туристов, студентов, холостяков и лентяев.

Бутерброды можно встретить в меню практически любой трапезы, так как изысканное оформление сразу делает их достойными занять первые места на праздничном столе.

## Горячие бутерброды «Зимние»

### *Ингредиенты*

4 ломтика белого хлеба, 4 ломтика сардин в масле, 1 ч. ложка лимонного сока, 4 ч. ложки сливочного масла, 1 маринованный сладкий перец, 4 маслины, 1 луковица, 1 ч. Ложка сушеной петрушки, 4 ч. ложки сыра.

### *Способ приготовления*

Куски хлеба смазывают маслом, кладут на них сардины, кольца лука и перца, маслины, сушеную зелень. Поливают каждый бутерброд лимонным соком и посыпают натертым сыром. Прогревают в микроволновой печи 30 – 40 секунд.

## **Горячие бутерброды «Дальний Восток»**

### *Ингредиенты*

4 ломтика белого хлеба, 4 ч. ложки сливочного масла, 4 ч. ложки соленого фарша из любой красной рыбы, 4 ч. ложки майонеза, 1 луковица, 4 веточки петрушки.

### *Способ приготовления*

Куски хлеба смазывают маслом, рыбным фаршем, майонезом и украшают кольцами лука. Запекают в течение 30 секунд в микроволной печи при максимальной мощности. Готовые бутерброды украшают веточками петрушки.

## **Горячие бутерброды с сыром и лососем**

### *Ингредиенты*

4 ломтика белого хлеба, 1 банка консервированной лосося, 4 ч. ложки сливочного масла, 4 ч. ложки тертого сыра, 1 луковица, 1 ч. ложка лимонного сока, 4 веточки петрушки, 4 маслины.

### *Способ приготовления*

Хлеб смазывают маслом, выкладывают на него кусочки лосося, кольца лука, поливают лимонным соком и посыпают сыром. Прогревают в микроволновой печи 30 – 40 секунд при максимальной мощности. Готовые бутерброды украша-



ют маслинами и веточками петрушки.

## **Горячие бутерброды «Вегетарианец»**

### *Ингредиенты*

4 ломтика белого хлеба, 1 луковица, 1 сладкий болгарский перец, 1 ч. ложка лимонного сока, 1 помидор, 4 ч. ложки растительного масла, 4 веточки укропа.

### *Способ приготовления*

Хлеб поливают растительным маслом и кладут на него колечки лука, сладкого перца и кружочки помидора. Сбрызгивают бутерброды лимонным соком. Готовят в течение 30 секунд в микроволновой печи при максимальной мощности.

Перед подачей к столу украшают бутерброды веточками укропа.

## **Горячие бутерброды с индейкой**

### *Ингредиенты*

4 ломтика хлеба, 2 шницеля из индейки, 4 ч. ложки сливочного масла, 1 помидор, 4 ломтика острого сыра, зелень петрушки и базилика, соль, перец.

### *Способ приготовления*

Каждый шницель разрезают вдоль на две части, солят, перчат и прогревают в микроволновой печи в течение 30 се-

кунд при максимальной мощности. После этого выкладывают их на смазанные маслом куски хлеба. Помидор нарезают кружочками и кладут на мясо. Сверху кладут ломтики сыра. Посыпают бутерброды мелко нарубленной зеленью петрушки и базилика, прогревают в течение 1 минуты в микроволновой печи при полной мощности.

## **Горячие бутерброды со свининой**

### *Ингредиенты*

4 ломтика белого хлеба, 2 ч. ложки сливочного масла, 2 нежирных свиных шницеля, 1 помидор, 1 луковица, 4 ломтика сыра, базилик, соль, перец красный молотый.

### *Способ приготовления*

Каждый шницель разрезают вдоль на две части, перчат, солят и прогревают в микроволновой печи при максимальной мощности в течение 30 секунд.

Затем выкладывают их на смазанные маслом куски хлеба, сверху кладут дольки помидора, кольца лука, ломтики сыра, перчат.

Запекают бутерброды в духовке в течение 40 – 50 секунд при 200 – 250°C.

Перед подачей к столу украшают бутерброды веточками базилика.

## Горячие бутерброды по-французски

### *Ингредиенты*

1 французский батон, 2 ч. ложки лимонного сока, 2 небольших шницеля, 4 ст. ложки сухого белого вина, 2 ч. ложки сливочного масла, 4 ч. ложки тертого сыра, 4 листа мяты, соль, перец красный молотый.

### *Способ приготовления*

Шницели разрезают вдоль на две части, солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком и вином и прогревают в микроволновой печи при полной мощности в течение 30 секунд. Ломтики батона смазывают маслом, выкладывают на них шницели, посыпают натертым сыром и ставят в микроволновую печь на 40 – 50 секунд.

Перед подачей к столу украшают бутерброды листиками мяты.

## Горячие бутерброды с морковью

### *Ингредиенты*

4 ломтика белого хлеба, 4 ч. ложки сливочного масла, 4 ч. ложки тертого сыра, 1 морковь, зелень петрушки.

### *Способ приготовления*

Морковь отваривают и режут на длинные ломтики, пет-

рушку мелко рубят. Хлеб смазывают маслом, кладут на него морковь, посыпают петрушкой и сыром. Прогревают бутерброды в микроволновой печи при максимальной мощности в течение 30 секунд.

## **Горячие бутерброды с яблоками**

### *Ингредиенты*

4 ломтика белого хлеба, 4 ч. ложки сливочного масла, 4 ломтика сыра, 1 яблоко, зелень укропа.

### *Способ приготовления*

Яблоко очищают, удаляют сердцевину и режут кружочками. Хлеб смазывают сливочным маслом, сверху кладут кружки яблока и ломтики сыра.

Прогревают в микроволновой печи в течение 40 секунд при максимальной мощности. Готовые бутерброды посыпают зеленью укропа.

## **Горячие бутерброды с брынзой**

### *Ингредиенты*

4 ломтика белого хлеба, 4 ч. ложки тертой брынзы, 4 ч. ложки сметаны.

### *Способ приготовления*

Кусочки хлеба поливают сметаной и посыпают брынзой.

Прогревают бутерброды в микроволновой печи на максимальной мощности в течение 40 – 50 секунд.

## **Горячие бутерброды с помидорами**

### *Ингредиенты*

4 ломтика белого хлеба, 4 ч. ложки сливочного масла, 1 помидор, 4 ч. ложки тертого сыра, зелень.

### *Способ приготовления*

Хлеб смазывают маслом, сверху кладут ломтики помидора. Посыпают бутерброды натертым сыром и прогревают в микроволновой печи при максимальной мощности в течение 30 секунд. Готовые бутерброды посыпают зеленью.

## **Горячие бутерброды с кетчупом**

### *Ингредиенты*

4 ломтика белого хлеба, 4 ч. ложки сливочного масла, 4 ч. ложки тертого сыра, 4 ч. ложки острого кетчупа, корица.

### *Способ приготовления*

Хлеб смазывают сливочным маслом. Кетчуп перемешивают с сыром и корицей. Выкладывают смесь на хлеб и запекают в течение 30 – 50 секунд.

## **Горячие бутерброды «На Рижском взморье»**

### *Ингредиенты*

4 ломтика белого хлеба, 2 ч. ложки сливочного масла, 50 г шпрот, 4 ч. ложки майонеза, 1 луковица, 1 помидор, зелень укропа и петрушки.

### *Способ приготовления*

На ломтики хлеба намазывают масло, выкладывают на него шпроты, дольки помидора, кольца лука. Каждый бутерброд смазывают майонезом и прогревают в микроволновой печи в течение 30 секунд при максимальной мощности. Украшают готовые бутерброды измельченной зеленью.

## **Горячие бутерброды со ставридой**

### *Ингредиенты*

4 ломтика хлеба, 4 ломтика ставриды, 1 луковица, 1 яйцо, 4 ч. ложки сливочного масла.

### *Способ приготовления*

Лук очищают и режут кольцами. Яйцо отваривают вкрутую и мелко нарезают. Хлеб смазывают маслом, сверху кладут по ломтику ставриды, кольца лука. Посыпают бутерброды измельченным яйцом и запекают в микроволновой печи при средней мощности в течение 50 секунд.

## **Горячие бутерброды с оливками**

### *Ингредиенты*

4 ломтика белого хлеба, 4 ч. ложки сливочного масла, 4 ч. ложки острого кетчупа, 4 ч. ложки тертого сыра, 8 оливок, 4 веточки петрушки, перец красный молотый.

### *Способ приготовления*

Хлеб смазывают маслом, поливают кетчупом, посыпают натертым сыром и перчат. Запекают в микроволновой печи при максимальной мощности в течение 30 – 40 секунд.

Готовые бутерброды украшают оливками и веточками петрушки.

## **Горячие бутерброды по-украински**

### *Ингредиенты*

4 ломтика белого хлеба, 4 ломтика сала с прожилками мяса, 1 луковица, перец красный молотый.

### *Способ приготовления*

Лук очищают и режут кольцами. На каждый ломтик хлеба кладут ломтик сала и несколько колечек лука. Посыпают бутерброды красным перцем и прогревают 30 – 40 секунд.

# Горячие бутерброды с беконом и горчицей

## *Ингредиенты*

4 ломтика белого хлеба, 4 ломтика бекона, 4 ломтика сыра, 4 ч. ложки сливочного масла,

1 ч. ложка горчицы, перец красный молотый.

## *Способ приготовления*

Масло и горчицу намазывают на кусочки хлеба, сверху кладут ломтики бекона и сыра, перчат. Прогревают в микроволновой печи при максимальной мощности до тех пор, пока сыр не начнет плавиться.

# Гамбургер

## *Ингредиенты*

400 г говяжьего фарша, 100 г бисквитного теста, 4 ч. ложки муки, 50 г шампиньонов, 4 ч. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка горчицы, зелень петрушки, соль, перец красный молотый.

## *Способ приготовления*

Сливочное масло растапливают в микроволновой печи при максимальной мощности в течение 30 секунд. Фарш солят, перчат, делят на четыре части и формируют котлеты.

Затем выкладывают их в масло и прогревают в микровол-



новой печи при максимальной мощности в течение 2 – 3 минут, переворачивают и прогревают в течение еще 2 минут.

Тесто посыпают мукой и делят на 8 частей. Из каждой части раскатывают небольшую лепешку. Каждую лепешку смазывают горчицей, кладут на нее котлету, несколько кусочков шампиньонов, мелко нарубленную петрушку, накрывают второй лепешкой.

Запекают гамбургеры в микроволновой печи при максимальной мощности в течение 3 – 4 минут.

## **Гамбургер по-европейски**

### *Ингредиенты*

400 г говяжьего фарша, 100 г бисквитного теста, 50 г шампиньонов, 4 ст. ложки белого вина, 4 ч. ложки тертого сыра, 1 луковица, зелень петрушки, соль, перец красный молотый.

### *Способ приготовления*

Лук очищают и мелко режут. Петрушку измельчают. Грибы нарезают ломтиками. Смешивают фарш с луком, грибами и зеленью, солят и перчат, делят на четыре части, формируют котлеты, заливают их вином и

ставят на 1 – 1,5 часа в холодильник. Из теста формируют 8 лепешек. На 4 лепешки кладут котлеты, накрывают оставшимися лепешками и прогревают в течение 2 минут в микроволновой печи при максимальной мощности. Затем гамбургеры переворачивают, посыпают их тертым сыром и го-

товят еще 2 минуты.

## **Горячие булочки с пикантной начинкой**

### *Ингредиенты*

4 булочки, 4 ч. ложки тертого сыра, 1 красный сладкий перец, 2 ломтика колбасы или ветчины, 4 ч. ложки творога, 4 веточки петрушки, перец красный молотый.

### *Способ приготовления*

Сладкий перец и колбасу мелко нарезают и перемешивают. Добавляют сыр и творог, перчат и еще раз перемешивают.

Булочки немного надрезают с одного бока и удаляют ножом часть мякиша. Затем наполняют булочки подготовленной смесью и посыпают их измельченной зеленью. Прогревают в микроволновой печи в течение 40 – 50 секунд при максимальной мощности.

## **Горячие булочки с рыбными консервами**

### *Ингредиенты*

4 булочки, 1 банка рыбных консервов в масле, 1 яйцо, 4 ч. ложки тертого сыра, 4 ч. ложки майонеза, 1 ч. ложка измельченной петрушки.

### *Способ приготовления*

Яйцо отваривают вкрутую и мелко режут. Рыбные консервы разминают вилкой и смешивают с яйцом, сыром, зеленью и майонезом. Булочки надрезают с одного бока, удаляют ножом часть мякиша и начиняют их подготовленным фаршем. Запекают в микроволновой печи до появления золотистой корочки примерно 30 – 40 секунд.

# Холодные бутерброды

Бутерброды – наиболее распространенная закуска. Готовят их из хлеба со сливочным маслом, колбасой, другими мясными и рыбными продуктами. Различают открытые и закрытые бутерброды.

Открытые бутерброды представляют собой ломтики пшеничного или ржаного хлеба, на которые укладывают продукты. Бутерброды с очень жирными продуктами, например с ветчиной и шпиком, а также бутерброды с ярко выраженным вкусом следует готовить из ржаного хлеба.

Для приготовления бутербродов из нежирных продуктов хлеб следует предварительно смазать сливочным маслом. Продукты для бутербродов, а также готовые изделия хранят не более 40 минут, так как при более длительном хранении качество их довольно быстро ухудшается.

В этой главе собраны наиболее интересные рецепты холодных бутербродов, причем большинство задействованных в их приготовлении продуктов может быть доступно каждой семье.

## Бутерброды с цуккини

### *Ингредиенты*

4 ломтика хлеба, 1 цуккини, 1 баклажан, 70 г ветчины, 3

яйца, 50 г растительного масла, 50 г майонеза, 1 ст. ложка томатной пасты, зелень базилика.

### *Способ приготовления*

Цуккини и баклажан очищают от кожицы, нарезают ломтиками и обжаривают в масле. Яйца отваривают, очищают, измельчают вместе с ветчиной, смешивают с майонезом. На хлеб намазывают массу из яиц и ветчины, сверху кладут кусочки цуккини и баклажана, смазывают томатной пастой, затем майонезом и украшают рубленой зеленью.

## **Бутерброды «Поваренок»**

### *Ингредиенты*

4 ломтика хлеба, 100 г куриного фарша, 3 яйца, 50 г сливочного масла, 1 огурец, 2 ст. ложки майонеза, зелень петрушки.

### *Способ приготовления*

Яйца отваривают, очищают и измельчают. Огурец нарезают тонкими ломтиками. Фарш обжаривают в масле, полученную смесь намазывают на хлеб, сверху посыпают измельченными яйцами, кладут ломтики огурца, смазывают майонезом и украшают рубленой зеленью.

## **Бутерброды «Океан»**

### *Ингредиенты*

4 ломтика хлеба, 100 г филе копченой сельди, 1 вареный клубень картофеля, 1 огурец, 2 ст. ложки майонеза, зелень укропа.

### *Способ приготовления*

Филе сельди и огурец нарезают ломтиками, картофель разминают. На хлеб намазывают сначала картофельное пюре, затем кладут ломтики филе и огурца, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

## **Бутерброд с зеленью и яйцами**

### *Ингредиенты*

4 ломтика хлеба, 2 вареных яйца, 1 ст. ложка майонеза, 2 ст. ложки зеленого лука.

### *Способ приготовления*

На каждый ломтик хлеба намазывают майонез. Вареные яйца нарезают кружочками, выкладывают на ломтики хлеба и посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

## **Холодный бутерброд с соленым огурцом**

### *Ингредиенты*

4 ломтика хлеба, 1 соленый огурец, 2 вареных яйца, 50 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа.

### *Способ приготовления*

На кусочки хлеба намазывают сливочное масло, сверху кладут нарезанные ломтиками яйца, кружочки соленого огурца и посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа.

## **Бутерброды «Сумерки»**

### *Ингредиенты*

4 ломтика ржаного хлеба, 70 г плавленого сыра, 70 г шпротного паштета, 1 помидор, зелень петрушки.

### *Способ приготовления*

Помидор нарезают ломтиками. Кусочки сыра тщательно перемешивают с паштетом, полученную массу намазывают на хлеб, сверху кладут ломтики помидора и украшают измельченной зеленью.

## **Бутерброды с капустой**

### *Ингредиенты*

4 ломтика хлеба, 70 г краснокочанной капусты, 50 г куриного паштета, 2 яйца, 1 ст. ложка майонеза, 1 ст. ложка томатной пасты, зелень.

### *Способ приготовления*

Яйца отваривают, очищают, измельчают и смешивают с майонезом и паштетом. Полученную массу намазывают на хлеб, сверху кладут капусту, смазывают томатной пастой и украшают измельченной зеленью.

## **Бутерброды с помидором и печенью**

### *Ингредиенты*

4 ломтика батона, 100 г говяжьей печени, 2 яйца, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки растительного масла, 1 помидор, 50 г майонеза, зелень, соль.

### *Способ приготовления*

Яйца, муку и соль смешивают до получения теста консистенции сметаны. Печень нарезают соломкой, обмакивают в тесто и обжаривают в масле. Помидор нарезают кружками. На ломтики батона кладут сначала печень, затем кружки помидора, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.



## **Закусочные бутерброды с морковью по-корейски**

### *Ингредиенты*

4 ломтика батона, 1 редька, 50 г моркови по-корейски, 70 г сыра, 50 г майонеза, зелень.

### *Способ приготовления*

Редьку очищают, моют, натирают на терке, смешивают с морковью по-корейски и заправляют майонезом. Сыр нарезают тонкими ломтиками. На ломтики батона выкладывают массу из моркови и редьки, сверху кладут ломтики сыра. Украшают бутерброды рубленой зеленью.

## **Бутерброды с брынзой и лимонным соком**

### *Ингредиенты*

4 ломтика хлеба, 100 г брынзы, 1 ст. ложка лимонного сока,

5 ст. ложек растительного масла, 1 баклажан, зелень, соль.

### *Способ приготовления*

Баклажан очищают от кожицы, нарезают небольшими кусочками, солят и обжаривают в масле. Брынзу натирают на терке, соединяют с кусочками баклажана, рубленой зеленью и лимонным соком. Полученную массу выкладывают на

хлеб.

## **Бутерброды «Утренние»**

### *Ингредиенты*

4 ломтика батона, 1 огурец, 1 луковица, 1 красный сладкий маринованный перец, 50 г сыра твердых сортов, 30 г растительного масла, 30 г майонеза.

### *Способ приготовления*

Сыр натирают на терке, огурец и перец мелко нарезают, лук обжаривают в масле. Огурец и перец смешивают с луком, заправляют майонезом. На ломтики батона намазывают полученную массу.

Готовые бутерброды посыпают тертым сыром и охлаждают.

## **Бутерброды с творогом и яйцом**

### *Ингредиенты*

4 ломтика батона, 70 г творога, 1 вареный клубень картофеля, 1 луковица, 30 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки майонеза, зелень.

### *Способ приготовления*

Лук измельчают и обжаривают в масле. Творог вместе с картофелем пропускают через мясорубку, в полученную

массу добавляют лук и яйцо, выкладывают на ломтики батона и запекают в духовке. Бутерброды охлаждают, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

## **Бутерброды «Диетические»**

### *Ингредиенты*

4 ломтика батона, 1 луковица, 1 яблоко, 2 яйца, 2 ст. ложки лимонного сока, зелень, соль.

*Способ приготовления* Яблоко очищают от кожицы и семян, натирают на терке. Лук очищают, моют и мелко нарезают. Яйца отваривают и измельчают, смешивают с яблоком и луком, солят, намазывают полученную массу на ломтики батона, поливают лимонным соком и украшают рубленой зеленью.

## **Бутерброды с чесноком и паприкой**

### *Ингредиенты*

4 ломтика ржаного хлеба, 1 долька чеснока, 50 г очищенных грецких орехов, 1 острая паприка, 1 ст. ложка лимонного сока, 50 г майонеза, зелень.

### *Способ приготовления*

Чеснок пропускают через чеснокодавилку, паприку очищают от семян, моют, мелко нарезают, смешивают с орехами

и чесноком, заправляют майонезом и лимонным соком. Полученную массу намазывают на ломтики батона и украшают рубленой зеленью.

## **Бутерброды с телятиной и горчицей**

### *Ингредиенты*

4 ломтика батона, 70 г телятины, 50 г мясного желе, 2 ст. ложки растительного масла, 30 г майонеза, 1 ч. ложка столовой горчицы, зелень.

### *Способ приготовления*

Телятину нарезают тонкими ломтиками и обжаривают в масле. На ломтики батона намазывают майонез, сверху кладут ломтики телятины, кусочки желе, смазывают горчицей и украшают веточками зелени.

## **Бутерброды с сыром и чесноком**

### *Ингредиенты*

8 ломтиков хлеба, 3 яйца, 200 г плавленого сыра, 3 дольки чеснока, 150 г сметаны или майонеза.

### *Способ приготовления*

Яйца варят вкрутую, очищают, разминают вилкой. Чеснок пропускают через чеснокодавилку, смешивают с яйцами и кусочками сыра, тщательно перемешивают. Заправляют по-

лученную массу сметаной или майонезом, ставят на 20 минут в холодильник. Охлажденную массу намазывают на ломтики хлеба.

## **Бутерброды с орехами и яблоком**

### *Ингредиенты*

4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сыра, 1 зеленое яблоко, 20 г изюма, 50 г очищенных грецких орехов, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка.

### *Способ приготовления*

Яблоко очищают от кожицы и семян, натирают на терке вместе с сыром, смешивают с измельченными орехами и изюмом, заправляют лимонным соком и майонезом. Полученную массу намазывают на хлеб.

## **Бутерброды с цветной капустой и сыром**

### *Ингредиенты*

4 ломтика хлеба, 100 г цветной капусты, 70 г сыра, 1 ст. ложка томатного сока, 2 ст. ложки майонеза, соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Цветную капусту очищают, моют, разделяют на соцветия, измельчают, солят и тушат. Сыр натирают на терке, смешивают с цветной капустой, заправляют томатным соком и май-

онезом. Полученную массу намазывают на хлеб.

## **Бутерброды сладкие**

### *Ингредиенты*

4 ломтика французского батона, 100 г клубники, 30 г творога, 50 г взбитых сливок, 2 ст. ложки очищенных грецких орехов.

### *Способ приготовления*

Клубнику измельчают, перемешивают с творогом. Полученную массу намазывают на ломтики хлеба, сверху наносят взбитые сливки и посыпают измельченными орехами.

## **Бутерброды с сосисками и яйцом**

### *Ингредиенты*

4 ломтика хлеба, 1 яйцо, 2 сосиски, 1 огурец, 50 г майонеза, зелень, соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Яйца отваривают, очищают и мелко измельчают, огурец и сосиски нарезают маленькими кусочками. Все подготовленные компоненты смешивают, солят и заправляют майонезом. Полученную массу выкладывают на хлеб, разравнивают и украшают рубленой зеленью.

## **Бутерброды с белой фасолью**

### *Ингредиенты*

4 ломтика хлеба, 70 г белой фасоли, 70 г плавленого сыра, 2 крабовые палочки, 20 г шпика, 1 луковица, 50 г майонеза.

### *Способ приготовления*

Заранее замоченную фасоль отваривают, шпик и лук измельчают и обжаривают. Сыр натирают на терке, фасоль разминают, смешивают с луком и шпиком, добавляют мелко нарезанные крабовые палочки, заправляют майонезом.

Полученную массу намазывают на хлеб.

## **Бутерброды с грибами**

### *Ингредиенты*

6 ломтиков хлеба, 4 ст. ложки маринованных грибов, 3 яйца, 4 ст. ложки сливочного масла, зеленый лук, зелень петрушки, 1 ч. ложка горчицы, соль.

### *Способ приготовления*

Ломтики хлеба обжаривают с двух сторон на сливочном масле, охлаждают и смазывают одну из сторон маслом. Белки сваренных вкрутую яиц отделяют от желтков, нарезают кольцами и укладывают на ломтики хлеба. Желтки измельчают, смешивают с мелко нарезанными грибами, горчицей и

солью. В середину каждого белкового кольца кладут немного грибной массы и украшают листьями петрушки и зеленым луком.

## **Бутерброды с копченой ветчиной и сыром**

### *Ингредиенты*

2 ломтика хлеба, 2 ломтика копченой ветчины, 40 г сливочного масла, 50 г сыра, 2 красных сладких перца, 2 дольки чеснока, 2 веточки петрушки.

### *Способ приготовления*

Перец моют, очищают от семян и нарезают кольцами. Очищенный чеснок пропускают через чеснокодавилку и растирают с 20 г масла. Ломтики хлеба обжаривают в оставшемся масле с одной стороны до образования хрустящей корочки.

На поджаренную сторону намазывают плавленый сыр и чесночное масло, сверху кладут колечко перца и накрывают ломтиком ветчины.

Бутерброды украшают зеленью.

## **Бутерброды «Кряква»**

### *Ингредиенты*

6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г мяса дичи, 50 г трюфеля



лей, 50 г консервированных белых грибов, 50 г ветчины, 50 г майонеза, 2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки и укропа.

### *Способ приготовления*

Трюфели отваривают и охлаждают. Мясо обжаривают в масле, затем мелко нарезают вместе с трюфелями, белыми грибами и ветчиной. Заправляют майонезом и выкладывают на хлеб.

Готовые бутерброды украшают измельченной зеленью петрушки и укропа.

## **Бутерброды летние**

### *Ингредиенты*

3 ломтика хлеба, 50 г сливочного масла, 1 огурец, 1 ст. ложка тертого на мелкой терке сыра, 1 ч. ложка майонеза, зелень.

### *Способ приготовления*

Огурец моют, очищают, нарезают дольками. На ломтики хлеба намазывают размягченное сливочное масло, сверху кладут дольки огурца, посыпают сыром, добавляют несколько капель майонеза и украшают рубленой зеленью.

## **Бутерброды с колбасой и сыром**

### *Ингредиенты*

2 ломтика хлеба, 2 кружка вареной колбасы, 1 огурец, 2 дольки чеснока, 50 г сливочного масла, 20 г сыра твердых сортов.

### *Способ приготовления*

Чеснок и сыр натирают на мелкой терке и растирают с 25 г сливочного масла. Огурец нарезают кружочками. На ломтики хлеба намазывают чесночно-сырное масло, сверху кладут кружочки огурца. Колбасу обжаривают в оставшемся масле с обеих сторон и выкладывают на бутерброды.

## **Бутерброды «Домино»**

### *Ингредиенты*

2 ломтика хлеба, 50 г плавленого сыра, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 дольки чеснока, зелень укропа.

### *Способ приготовления*

Хлеб подрумянивают в тостере, натирают чесноком, намазывают на него масло, посыпают зеленью, сверху аккуратно выкладывают сыр.

С помощью ножа или шпажки наносят рисунок, как на домино.

## **Бутерброды «Лесная сказка»**

### *Ингредиенты*

4 ломтика хлеба, 50 г шампиньонов, 1 луковица, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 ст. ложки растительного масла, 30 г майонеза, зелень.

### *Способ приготовления*

Грибы нарезают маленькими кусочками и тушат до полного испарения жидкости. Лук нарезают, обжаривают в масле до светло-золотистого цвета, смешивают с грибами, добавляют лимонный сок.

Полученную массу выкладывают на хлеб, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

## **Бутерброды «Завтрак холостяка»**

### *Ингредиенты*

3 ломтика хлеба, 2 яйца, 2 сосиски, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка майонеза, зелень.

### *Способ приготовления*

Хлеб слегка обжаривают в любом растительном масле без запаха, яйца отваривают, очищают и мелко рубят.

Сосиски нарезают мелкими кусочками. На хлеб намазы-

вают сливочное масло, сверху кладут рубленые яйца, нарезанные сосиски, поливают майонезом, посыпают рубленой зеленью.

## **Бутерброды «Гуси-лебеди»**

### *Ингредиенты*

7 ломтиков хлеба, 200 г куриного филе, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сливок, 10 г каперсов, перец, зелень.

### *Способ приготовления*

Отварное филе пропускают через мясорубку 2 – 3 раза. Добавляют сливки, масло, перец. Смесь хорошо перемешивают и намазывают на ломтики хлеба. Готовые бутерброды украшают каперсами и зеленью.

## **Бутерброды «Улыбка»**

### *Ингредиенты*

4 ломтика хлеба, 50 г сливочного масла, 1 яблоко, 1 ст. ложка черносмородинового варенья,  
2 ст. ложки растительного масла.

### *Способ приготовления*

Яблоко очищают от семян и кожицы, нарезают дольками и обжаривают в растительном масле. Сливочное масло намазывают на ломтики хлеба, сверху кладут обжаренные дольки

яблока, поливают вареньем.

## **Бутерброды «Яблочная осень»**

### *Ингредиенты*

4 ломтика хлеба, 70 г сливочного масла, 1 яблоко, 1 вареная свекла, зелень.

### *Способ приготовления*

Яблоко очищают от семян и кожицы, натирают на терке. Вареную свеклу очищают, натирают на терке, смешивают с маслом и яблоком.

Полученную смесь намазывают на хлеб. Бутерброды украшают рубленой зеленью.

## **Бутерброды «Эйнштейн»**

### *Ингредиенты*

7 ломтиков батона, 50 г сливочного масла, 150 г говяжьих мозгов, 50 г сливок, 10 г каперсов.

### *Способ приготовления*

В миксере готовят пюре из говяжьих мозгов, сваренных в подсоленной и подкисленной воде. Смешивают его с маслом и сливками и еще раз взбивают. Намазывают приготовленное пюре на ломтики батона и украшают каперсами.

# Канапе

Канапе являются очень маленькими закусочными бутербродами, имеющими вид пирожных. Своим появлением на свет они обязаны французам, которые при изготовлении бутербродов больше внимания уделяют эстетике.

Это блюдо незаменимо на фуршетах и светских раутах, да и для домашней вечеринки с танцами нельзя придумать лучших закусок, чем разнообразные канапе.

Как и для обычных бутербродов, для канапе требуется хлеб, нарезанный маленькими тонкими кусочками в виде треугольников, кружков, прямоугольников, ромбов или квадратиков.

Кусочки хлеба с двух сторон можно обжарить в сливочном или растительном масле и разложить на большой тарелке. При отсутствии времени хлеб можно слегка подсушить на костре, в микроволновой печи или в духовке. Затем по приведенным в этой книге рецептам готовят начинку – получается канапе.

## Канапе «Малютка»

### *Ингредиенты*

2 ломтика белого хлеба, 2 зеленые маслины, 100 г бекона, 1 яблоко, 2 листа зеленого салата.

### *Способ приготовления*

Ломтики хлеба и бекон нарезают квадратами. Тонким ку-сочкам яблока придают ту же форму. Полученные продукты укладывают один на другой, чередуя их с листьями салата. Протыкают канапе шпажками в середине, а самой последней насаживают маслину.

## **Канапе «Южное»**

### *Ингредиенты*

1 апельсин, 1 банан, 1 киви, 1 груша, 50 г сахарной пудры.

### *Способ приготовления*

Фрукты очищают, нарезают тонкими ломтиками одинаковой формы и осторожно накалывают на шпажки. Готовые канапе посыпают сахарной пудрой.

## **Канапе «Изумление»**

### *Ингредиенты*

100 г тонко нарезанного бекона, 2 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 2 ст. ложки майонеза, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 вареный клубень картофеля средних размеров, 1 луковица, 100 г свежего огурца, зелень.

### *Способ приготовления*

Яйцо, картофель, лук и огурец мелко нарезают, смешива-

ют с майонезом и горошком. На каждый ломтик бекона кладут по 1 ст. ложке полученной массы и скатывают рулетики, закрепив шпажками. Запекают в духовке в течение 5 минут. Канапе украшают зеленью.

## **Канапе «Восторг»**

### *Ингредиенты*

2 ломтика хлеба, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 ломтика бекона, 30 г красной икры, зелень петрушки, 2 ч. ложки майонеза.

### *Способ приготовления*

Ломтикам хлеба и бекона придают форму овала размером с куриное яйцо. На шпажки сначала накалывают половинку яйца срезом вверх, затем хлеб, смазанный майонезом, сверху выкладывают икру, зелень, накрывают ломтиком бекона.

## **Канапе «Весенняя радость»**

### *Ингредиенты*

2 ломтика хлеба, 1 огурец, 100 г редиса, зелень, соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Овощи нарезают кружочками, хлебу придают ту же форму с помощью формочки. На шпажки накалывают кружочки



огурца, редиса, хлеба, заранее их посолив.

## **Канapé с устрицами**

### *Ингредиенты*

4 ломтика хлеба, 4 устрицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 100 г куриной печени, зелень и соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Куриную печень отваривают в подсоленной воде, протирают через сито.

Полученную массу смешивают с размягченным маслом. Паштет намазывают на кусочки хлеба, сверху кладут по одной вареной устрице и закрепляют ее шпажкой. Канapé украшают зеленью.

## **Канapé «Ягодка»**

### *Ингредиенты*

50 г клубники, 20 г сливок, 20 г тертого шоколада, 50 г банана.

### *Способ приготовления*

Клубнику и банан нарезают кольцами толщиной 1 см. На шпажки поочередно нанизывают кусочки банана, клубники, чередуя их со взбитыми сливками. Готовые канapé посыпают шоколадом.

## Канапе «Восточное»

### *Ингредиенты*

3 виноградных листа, 1 ст. ложка консервированной фасоли, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 ст. ложки майонеза, 100 г шампиньонов, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки отварного риса, соль и перец по вкусу.

### *Способ приготовления*

Яйца очищают, мелко нарезают, смешивают с фасолью, рисом и майонезом. Шампиньоны мелко нарезают, жарят в масле до полуготовности, добавляют к остальным ингредиентам, солят, перчат. Виноградные листья на 1 минуту опускают в кипяток, затем заворачивают в них полученную массу. Чтобы лист не разворачивался, закрепляют его шпажкой. Канапе на 5 – 10 минут ставят в духовку.

# 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.