



Кулинария

О. Г. РОГОВ

**500 рецептов холодных  
закусок и салатов**

«ВЕЧЕ»

**Рогов О. Г.**

500 рецептов холодных закусок и салатов / О. Г. Рогов —  
«ВЕЧЕ», — (Кулинария)

Без салатов и холодных закусок не обходится ни одно праздничное застолье. Благодаря своим вкусовым качествам и привлекательному внешнему виду они возбуждают аппетит, служат украшением стола. В этом сборнике собраны самые популярные рецепты салатов и холодных закусок русской традиционной кухни и кухни других народов мира.

© Рогов О. Г.

© ВЕЧЕ

# Содержание

Введение	5
Глава 1. Бутерброды и сэндвичи	6
Конец ознакомительного фрагмента.	20

# 500 рецептов холодных закусок и салатов

## Введение

Холодные закуски и салаты не только разнообразят повседневный рацион, возбуждают аппетит и утоляют голод, но и являются настоящим украшением любого стола.

Ассортимент холодных закусок весьма широк, но традиционно они подразделяются на четыре основные группы:

- закуски на основе хлеба (бутерброды);
- мясные;
- рыбные;
- овощные.

В питании человека холодные закуски имеют не только вспомогательное значение. Многие из них обладают высокой калорийностью и вполне могут заменить вторые блюда.

К закускам принято подавать различные соусы и приправы – такие, как сметана, майонез, горчица, хрен, аджика, томатные соусы и т. д. И хотя существует немало блюд, в рецептах приготовления которых соус отсутствует, каждая хозяйка, если есть желание, вполне может приправить их по своему вкусу, исходя из имеющихся у нее в наличии продуктов. Например, горячие бутерброды можно подать с кетчупом, а овощи – с растительным маслом, майонезом или сметаной. Вкусовые качества закусок в значительной мере зависят именно от заправки. Чтобы придать блюдам различные вкусовые оттенки, в заправки добавляют различные пряности, измельченную зелень, а также уксус. Для приготовления соусов и заправок используют мелкую столовую соль, сахарный песок или пудру и столовый уксус.

Вкус и вид блюда зависят еще и от того, как подготовлены для него продукты.

Овощи и фрукты необходимо предварительно вымыть, очистить и только после этого аккуратно нарезать. Мясные и рыбные продукты для приготовления закусок варят, тушат или жарят так же, как и при приготовлении других блюд, и нарезают острым ножом поперек волокон тонкими ломтиками, кубиками или соломкой длиной 2-3 см.

Выбор закусок, включаемых в повседневное или праздничное меню, определяется исходя из того, какие блюда будут подаваться на первое и второе. Если основные кушанья готовятся из рыбы и мяса, то закуски желательно делать из овощей, грибов, яиц, сыра и различных солений. Кроме того, очень важно, чтобы закуски гармонировали со спиртными напитками, которые будут употребляться во время еды. Например, традиционными закусками под водку являются холодные блюда из мяса, соленой рыбы, грибов, а также консервированных овощей, тогда как к красному вину неизменно подают горячие мясные закуски, к белому – рыбу, а к ликерам и десертным винам – сыр, фрукты и шоколад.

В немалой степени выбор закусок зависит и от сезона. Так, осенью и зимой большинство хозяек главное место в меню отводят калорийным мясным, яичным и рыбным закускам, приправленным сметаной и майонезом, а также консервированным овощам и грибам. Весной и летом предпочтение отдается легким, низкокалорийным блюдам из овощей, фруктов и зелени с растительным маслом.

Готовя закуски, необходимо помнить о том, что блюдо должно быть не только вкусным, но и красиво оформленным. При подаче к столу закуски украшают как входящими в их состав основными продуктами, так и фигурно нарезанными овощами, фруктами и веточками зелени. Украшение закусок, как и сам подбор продуктов для их приготовления, зависит от вкуса и изобретательности каждой хозяйки.

## **Глава 1. Бутерброды и сэндвичи**

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 ломтик пшеничного или ржаного хлеба, на которые укладывают различные 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.

Бутерброды и сэндвичи – блюда, не требующие для приготовления больших временных затрат. Сделать их может любая, даже начинающая, хозяйка. В этой главе собраны наиболее интересные рецепты холодных бутербродов, причем большинство задействованных в их приготовлении продуктов может быть доступно каждой семье.

### **Холодный бутерброд с соленым огурцом**

#### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, огурец соленый – 1 шт., яйца вареные – 2 шт., масло сливочное – 100 г, зелень петрушки и укропа по вкусу.

#### *Способ приготовления*

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

### **Бутерброд с зеленью и яйцами**

#### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйца вареные – 2 шт., майонез – 20 г, лук зеленый – по вкусу.

#### *Способ приготовления*

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

### **Бутерброды с цуккини**

#### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, цуккини – 1 шт., баклажан – 1 шт., ветчина – 70 г, яйца – 3 шт., масло растительное – 50 г, майонез – 50 г, зелень базилика – 30 г, паста томатная – 1 ст. ложка.

#### *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, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

### **Бутерброды «Океан»**

#### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, филе копченой сельди – 100 г, картофель вареный – 70 г, огурец свежий – 1 шт., майонез – 30 г, зелень укропа – 30 г.

#### *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.

### **Бутерброды «Сумерки»**

#### *Ингредиенты*

Хлеб ржаной – 4 ломтика, сыр плавленый – 70 г, паштет шпротный – 70 г, помидор – 1 шт., зелень петрушки – 30 г.

#### *Способ приготовления*

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

### **Бутерброды «Поваренок»**

#### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, фарш куриный – 100 г, яйца – 3 шт., масло сливочное – 50 г, огурец – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 3 ст. ложки.

#### *Способ приготовления*

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

### **Бутерброды с капустой**

#### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, капуста краснокочанная измельченная – 70 г, паштет куриный – 50 г, яйца – 2 шт., майонез – 30 г, паста томатная – 1 ст. ложка, 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 рубленой зеленью.

### **Бутерброды с помидором и печенью**

#### *Ингредиенты*

Батон – 4 ломтика, печень говяжья – 100 г, яйца – 2 шт., мука пшеничная – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, помидор – 1 шт., майонез – 50 г, зелень – 30 г, 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 ломтиками.

На ломтики батона кладут сначала печенье, затем ломтики помидора, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

### **Бутерброды «Утренние»**

#### *Ингредиенты*

Батон – 4 ломтика, огурец – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., перец маринованный – 1 шт., сыр твердый – 50 г, масло растительное – 30 г, майонез – 30 г.

#### *Способ приготовления*

Сыр натирают на терке, огурец и перец мелко нарезают, лук обжаривают в масле. Огурец и перец смешивают с луком, заправляют майонезом. Полученную массу намазывают на ломтики батона. Бутерброды посыпают тертым сыром.

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

#### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, редька – 1 шт., морковь по-корейски – 50 г, сыр – 70 г, майонез – 50 г, зелень – 30 г.

#### *Способ приготовления*

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

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

#### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, брынза – 100 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, масло растительное – 5 ст. ложек, баклажан – 1 шт., зелень – 30 г, 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 с творогом и яйцом**

#### *Ингредиенты*

Батон – 4 ломтика, творог – 70 г, картофель вареный – 70 г, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 30 г, яйцо – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень – 30 г.

#### *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 зеленью.

### **Бутерброды «Диетические»**

#### *Ингредиенты*

Батон – 4 ломтика, лук репчатый – 2 шт., яблоко – 1 шт., яйца – 2 шт., сок лимонный – 2 ст. ложки, 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*

Хлеб ржаной – 4 ломтика, чеснок – 1 долька, орехи грецкие очищенные – 50 г, паприка острая – 1 шт., сок лимонный – 1 ст. ложка, майонез – 2 ст. ложки, зелень.

#### *Способ приготовления*

Чеснок пропускают через чеснокодавилку, паприку очищают от семян, моют, мелко нарезают, смешивают с орехами, заправляют майонезом и лимонным соком. Полученную массу намазывают на ломтики батона и украшают рубленой зеленью.

### **Бутерброды с телятиной и горчицей**

#### *Ингредиенты*

Батон – 4 ломтика, телятина – 70 г, желе мясное – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки, майонез – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка, зелень.

#### *Способ приготовления*

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

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

#### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, капуста цветная – 100 г, сыр – 70 г, сок томатный – 1 ст. ложка, майонез – 2 ст. ложки, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Цветную капусту моют, очищают, разделяют на соцветия, измельчают и тушат. Сыр натирают на терке, смешивают с цветной капустой, заправляют томатным соком и майонезом. Полученную массу намазывают на хлеб и украшают веточками зелени.

### **Бутерброды сладкие**

#### *Ингредиенты*

Батон французский – 4 ломтика, клубника – 100 г, творог – 30 г, сливки взбитые – 50 г, орехи грецкие очищенные – 2 ст. ложки.

#### *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*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйца – 1 шт., сосиски – 2 шт., огурец свежий – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень – 2 ст. ложки, соль по вкусу.

*Способ приготовления*

Яйца отваривают, очищают и 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 орехами и яблоком**

*Ингредиенты*

Хлеб ржаной – 4 ломтика, сыр – 100 г, яблоко зеленое – 1 шт., изюм – 1 ст. ложка, орехи грецкие очищенные – 50 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, майонез – 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 белой фасолью**

*Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, фасоль белая – 70 г, сыр плавленый – 70 г, крабовые палочки – 2 шт., шпик – 20 г, лук репчатый – 1 шт., майонез – 50 г.

*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*

Хлеб – 6 ломтиков, грибы маринованные – 3-4 ст. ложки, яйца – 3 шт., масло сливочное – 4 ст. ложки, петрушка – 1 пучок, лук зеленый – 1 пучок, соль, горчица по вкусу.

*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 рыбой**

*Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, филе копченой рыбы – 100 г, помидор – 1 шт., огурец – 1 шт., зелень – 1 ст. ложка, майонез – 30 г.

*Способ приготовления*

Огурец и помидор моют, нарезают тонкими ломтиками. На кусочки хлеба кладут филе, нарезанное тонкими пластинами, сверху выкладывают ломтики овощей, покрывают майонезом и веточкой зелени.

## **Бутерброды с паштетом из яиц**

### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйца вареные – 4 шт., масло сливочное – 50 г, укроп или петрушка – 1 пучок, соль, красный молотый перец по вкусу.

### *Способ приготовления*

Яйца разминают вилкой, добавляют соль и перец, размягченное сливочное масло и мелко нарезанную зелень. Все ингредиенты тщательно перемешивают. Полученную массу намазывают на ломтики хлеба.

## **Белые бутерброды**

### *Ингредиенты*

Хлеб – 8 ломтиков, яйца – 3 шт., сыр плавленый – 200 г, чеснок – 3 дольки, сметана или майонез – 200 г.

### *Способ приготовления*

Сваренные вкрутую яйца разминают вилкой, смешивают с растертым чесноком и сыром и тщательно перемешивают. Заправляют полученную массу сметаной или майонезом, ставят на 20-30 минут в холодильник, после чего наносят на ломтики хлеба.

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

### *Ингредиенты*

Хлеб ржаной – 2 ломтика, ветчина копченая – 2 ломтика, масло сливочное – 40 г, сыр плавленый – 50 г, перец красный сладкий – 2 шт., чеснок – 2 дольки, петрушка – 2 веточки.

### *Способ приготовления*

Перец моют, очищают от семян и нарезают кольцами. Очищенный чеснок натирают на мелкой терке 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 с колбасой и сыром**

### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, колбаса вареная – 2 кружка, огурец – 1 шт., чеснок – 2 дольки, масло сливочное – 50 г, сыр твердый – 20 г.

*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*

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, сыр плавленый – 50 г, масло сливочное – 20 г, чеснок – 2 дольки, укроп – 1 ст. ложка.

#### *Способ приготовления*

Хлеб подрумянивают в тостере, натирают чесноком, намазывают на него масло, посыпают зеленью, сверху аккуратно выкладывают сыр. С помощью ножа или зубочистки наносят рисунок, как на домино.

### **Бутерброды «Гуси – лебеди»**

#### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 7 ломтиков, филе куриное – 200 г, масло сливочное – 50 г, сливки – 20 г, каперсы – 10 г, перец.

#### *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.

### **Бутерброды «Киев»**

#### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, отварной картофель – 2 шт., чеснок – 3 дольки, яйцо – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, майонез по вкусу, зелень укропа, соль, перец.

#### *Способ приготовления*

Картофель очищают, натирают на терке, смешивают с яйцом.

Массу солят, перчат. Обжаривают только одну сторону хлеба в масле, на необжаренную выкладывают картофельную массу. Чеснок измельчают, смешивают с майонезом, намазывают на бутерброд полученную массу, запекают в духовке. При появлении румяной корочки, их вынимают, охлаждают, перед подачей украшают зеленью укропа.

### **Бутерброды «Кряква»**

#### *Ингредиенты*

Хлеб ржаной – 6 ломтиков, мясо дичи – 100 г, трюфели – 50 г, консервированные белые грибы – 50 г, ветчина – 50 г, майонез – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, 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. Украшают бутерброды рубленой зеленью петрушки и укропа.

### **Бутерброды «Лесная сказка»**

#### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, свежие шампиньоны – 50 г, лук репчатый – 1 шт., сок лимонный – 1 ст. ложка, масло растительное – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, 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*

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, яйца – 2 шт., сосиски – 2 шт., масло сливочное – 70 г, масло растительное – 1 ст. ложка, майонез – 1 ст. ложка, зелень.

#### *Способ приготовления*

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

На хлеб намазывают сливочное масло, а сверху кладут рубленые яйца, нарезанные сосиски, поливают майонезом, посыпают рубленой зеленью.

### **Бутерброды «Эйнштейн»**

#### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 7 ломтиков, масло сливочное – 50 г, мозги говяжьи – 150 г, сливки – 50 г, каперсы – 10 г.

#### *Способ приготовления*

С помощью миксера 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 хлеба и украшают каперсами.

### **Бутерброды летние**

#### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, масло сливочное – 50 г, свежий огурец – 1 шт., сыр – 20 г, майонез – 0,5 ч. ложки.

#### *Способ приготовления*

Огурец моют, очищают, нарезают дольками, сыр натирают на терке, масло намазывают на хлеб, сверху кладут дольки огурца, посыпают сыром, добавляют немного майонеза.

### **Бутерброды «Яблочная осень»**

#### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яблоко – 1 шт., вареная свекла – 70 г, масло сливочное – 70 г, зелень.

#### *Способ приготовления*

Яблоко очищают от семян и кожицы, натирают на терке. Вареную свеклу очищают, натирают, смешивают с маслом и яблоком. Полученную смесь намазывают на хлеб. Бутерброды украшают рубленой зеленью.

### **Бутерброды «Улыбка»**

#### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, масло сливочное – 50 г, яблоко – 1 шт, варенье из черной смородины – 20 г, масло растительное – 2 ст. ложки.

*Способ приготовления*

Яблоко очищают от семян и кожицы, нарезают дольками и обжаривают в любом растительном масле без запаха.

Сливочное масло намазывают на хлеб, сверху кладут обжаренные дольки яблока, поливают вареньем.

### **Бутерброды «Медведь»**

*Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, колбаса (сервелат) – 70 г, сыр – 30 г, помидор – 1 шт.

*Способ приготовления*

Колбасу, помидор и сыр нарезают тонкими ломтиками. На хлеб кладут ломтик колбасы, поверх него – ломтик помидора. Сверху кладут сыр.

Бутерброд запекают в духовке, пока сыр не расплавится. Подают к столу в охлажденном виде.

### **Бутерброды «Моцарелла»**

*Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, сыр сорта моцарелла – 100 г, помидор – 1 шт., чеснок – 1 долька, масло сливочное – 30 г.

*Способ приготовления*

Помидор и сыр нарезают ломтиками, чеснок и зелень измельчают. Масло намазывают на хлеб, кладут ломтики помидора, измельченный чеснок и сыр. Бутерброды запекают в духовке. Перед подачей их посыпают зеленью, подают в охлажденном виде.

### **Бутерброды «Букет»**

*Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, студень – 70 г, сладкий желтый перец – 1 шт., сладкий красный перец – 1 шт., сыр – 30 г, масло растительное – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, лук зеленый.

*Способ приготовления*

Желтый и красный перец очищают от семян, нарезают кубиками и обжаривают в масле. Затем студень нарезают кусочками, сыр натирают на терке. Перец и кусочки студня кладут на хлеб.

Бутерброды посыпают сыром, поливают майонезом и украшают веточками зелени.

### **Бутерброды «Веселый дачник»**

*Ингредиенты*

Хлеб ржаной – 3 ломтика, редис – 60 г, огурец – 1 шт., редька – 30 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, зелень укропа, петрушки, соль.

*Способ приготовления*

Редис, редьку, огурец и лук очищают, мелко нарезают, смешивают с маслом, солят, кладут овощную массу на ломтики хлеба. Бутерброды украшают измельченной зеленью.

### **Бутерброды «Канада»**

#### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, куриное филе – 70 г, сыр – 50 г, помидор – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, майонез – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка.

*Способ приготовления* Филе нарезают соломкой, обжаривают в масле. Помидор нарезают ломтиками, сыр натирают на терке. На хлеб кладут филе, сверху – ломтики помидора, посыпают сыром, поливают смесью горчицы с майонезом.

### **Бутерброды «Альтаир»**

#### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, филе цыпленка – 30 г, маслины – 15 г, масло растительное – 2 ст. ложки, майонез – 1 ст. ложка, зелень салата – 3 листа.

#### *Способ приготовления*

Хлеб слегка обжаривают в тостере или в духовке. Филе цыпленка нарезают ломтиками и обжаривают в масле, после этого выкладывают на хлеб, поливают майонезом, украшают разрезанными пополам маслинами и мелкими листиками салата.

### **Бутерброды «Толстяк»**

#### *Ингредиенты*

Хлеб ржаной – 2 ломтика, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, копченое сало – 80 г.

#### *Способ приготовления*

Луковицу очищают, моют, разрезают на 2 части. Одну часть нарезают колечками, другую шинкуют. На горячую сковороду кладут сало, нарезанное ломтиками. После того, как оно растопится, добавляют предварительно измельченный лук, сало жарят до получения шкварок.

Хлеб обжаривают с обеих сторон в растительном масле, выкладывают на него жареный лук и шкварки. Украшают бутерброды луком, нарезанным колечками, или рубленой зеленью.

### **Бутерброды по-украински**

#### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, шпик – 30 г, лук репчатый – 1 шт., сметана – 30 г, зелень.

#### *Способ приготовления*

Шпик нарезают тонкими ломтиками, лук очищают, моют, нарезают кольцами. На ломтики хлеба сначала кладут кольцо лука, затем кусочек шпика, сверху поливают сметаной и посыпают рубленой зеленью.

### **Бутерброды «Альпы»**

#### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, масло сливочное – 30 г, зельц говяжий – 70 г, помидор – 1 шт., горчица, зелень.

#### *Способ приготовления*

Помидор нарезают кружочками, зельц – кусочками. На хлеб намазывают масло, кладут кусочки зельца, предварительно смазанные горчицей, на них выкладывают кружочки помидора, посыпают рубленой зеленью.

### **Бутерброды «Походные»**

#### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, шпроты – 100 г, яйцо вареное – 1 шт., огурец – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки.

#### *Способ приготовления*

Хлеб слегка обжаривают в масле. Огурец нарезают дольками, отваренные яйца – кружочками. На хлеб кладут кружочек яйца, сверху – дольки огурца и шпроты. Бутерброды украшают зеленью.

### **Бутерброды «Российские»**

#### *Ингредиенты*

Хлеб ржаной – 2 ломтика, филе сельди (малосольной) – 100 г, творог – 40 г, огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., зелень рубленая – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка.

#### *Способ приготовления*

Рыбу нарезают мелкими кусочками, помидор и огурец – ломтиками.

Хлеб слегка обжаривают в масле, намазывают на него творог тонким слоем, затем кладут ломтики овощей и кусочки филе. Бутерброды украшают зеленью.

### **Бутерброды «Ла-Манш»**

#### *Ингредиенты*

Хлеб – 4 ломтика, листья свекольные – 50 г, брынза – 60 г, масло сливочное – 50 г, зелень укропа.

*Способ приготовления* Брынзу и свекольные листья пропускают через мясорубку, тщательно перемешивают с маслом. Эту массу намазывают на хлеб, украшают бутерброды измельченной зеленью укропа.

### **Бутерброды «Каприз»**

#### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, шампиньоны свежие – 70 г, лук репчатый – 1 шт., помидор – 1 шт., сыр – 50 г, майонез – 2 ст. ложки.

#### *Способ приготовления*

Лук очищают и нарезают кольцами, сыр натирают на терке, а помидор и шампиньоны нарезают тонкими ломтиками. Майонез намазывают на ломтики хлеба, сверху кладут ломтик помидора, лук затем – ломтик шампиньона, посыпают сыром и запекают в духовке.

### **Бутерброды с лимонным соком**

#### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, лук репчатый – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., сок лимонный – 2 ст. ложки, кетчуп – 20 г, сахар – 1 ч. ложка, соль.



#### *Способ приготовления*

Вымытый и очищенный перец, очищенный лук нарезают и тушат, затем смешивают с кетчупом, лимонным соком, сахаром и солью.

Полученную смесь оставляют на 1 час, после чего массу намазывают на ломтики хлеба.

### **Бутерброды «Весеннее солнышко»**

#### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, яйца – 2 шт., филе курицы – 40 г, майонез – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки, соль, перец.

#### *Способ приготовления*

Хлеб слегка обжаривают в масле с двух сторон. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают от скорлупы и нарезают кружочками. Куриное филе отваривают в подсоленной воде, затем вынимают, охлаждают, нарезают тонкими ломтиками. Зелень измельчают, смешивают с майонезом. Добавляют перец и соль.

Полученную массу намазывают на хлеб, сверху кладут кружочки яиц и ломтики мяса.

### **Бутерброды «Царское Село»**

#### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, бекон – 40 г, печень куриная – 40 г, сметана – 20 г, зелень, соль.

#### *Способ приготовления*

Куриную печень нарезают кусочками, тушат в небольшом количестве подсоленной воды. Бекон нарезают ломтиками и обжаривают.

На хлеб кладут кусочки бекона и печени, поливают сметаной, украшают рубленой зеленью.

### **Бутерброды «Аппетитные»**

#### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, сардины консервированные – 50 г, сыр – 50 г, чеснок – 2 дольки, кетчуп – 20 г.

#### *Способ приготовления*

Сардины измельчают, сыр и очищенные дольки чеснока натирают на терке. На хлеб кладут сардины, сверху посыпают сыром и чесноком, поливают кетчупом.

### **Бутерброды «Сластена»**

#### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, банан – 1 шт., апельсин – 1 шт., йогурт – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки.

#### *Способ приготовления*

Хлеб слегка обжаривают в масле. Апельсин и банан очищают и измельчают, смешивают с йогуртом. Полученную массу намазывают на хлеб.

## **Бутерброд-рулет**

### *Ингредиенты*

Батон – 1 шт., масло сливочное – 100 г, паста томатная – 2 ст. ложки, ветчина – 100 г, огурец соленый – 1 шт., лук – 1 шт., зелень, соль и перец.

### *Способ приготовления*

Батон надрезают вдоль, вынимают мякиш. Огурец, лук и ветчину нарезают кусочками, смешивают с томатной пастой, маслом, добавляют соль и перец по вкусу. Полученную массу вкладывают внутрь батона. Перед подачей к столу рулет нарезают ломтиками и украшают рубленой зеленью.

## **Бутерброды «Веселый повар»**

### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, фарш селедочный – 100 г, яйца – 3 шт., масло сливочное – 50 г, огурец соленый – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень.

### *Способ приготовления*

Яйца отваривают, очищают и мелко рубят. Селедочный фарш смешивают с маслом и огурцом, нарезанным тонкими ломтиками. Полученную смесь намазывают на хлеб, а сверху посыпают измельченными яйцами, кладут ломтики огурца, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

## **Бутерброды «Вечер»**

### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, сыр мягкий плавленый – 70 г, паштет куриный – 70 г, помидор – 1 шт., зелень.

### *Способ приготовления*

Помидор нарезают ломтиками. Сыр тщательно перемешивают с паштетом, массу намазывают на хлеб, а сверху кладут ломтики помидора, украшают рубленой зеленью.

## **Бутерброды «Радуга»**

### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, кабачок молодой – 1 шт., баклажан – 1 шт., ветчина – 70 г, яйца – 3 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, зелень.

### *Способ приготовления*

Баклажан и кабачок очищают от кожицы, нарезают ломтиками и обжаривают в масле. Яйца отваривают, очищают, мелко рубят, так же, как и ветчину. Все смешивают с майонезом. На хлеб намазывают полученную массу, сверху кладут кусочки баклажана и кабачка, смазывают майонезом и украшают рубленой зеленью.

## **Бутерброды «Изыюминка»**

### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яблоко – 1 шт., йогурт – 2 ст. ложки, изюм – 1 ст. ложка, клубника – 50 г.

*Способ приготовления*

Яблоко очищают от семян и кожицы, нарезают маленькими кусочками, как и клубнику. Фрукты смешивают с изюмом, добавляют йогурт. Полученную массу намазывают на хлеб.

### **Бутерброды «Сытные»**

*Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, печень говяжья – 100 г, яйца – 2 шт., мука – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, помидор – 1 шт., майонез, кинза или петрушка, 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 ломтиками. На хлеб кладут сначала печень, затем ломтики помидора, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

### **Бутерброды по-румынски**

*Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, сыр – 70 г, лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт.

*Способ приготовления*

Сыр натирают на терке. Лук очищают и мелко нарезают, смешивают с сырым яйцом и сыром, кладут массу на ломтики хлеба и запекают в духовке.

### **Бутерброды «Океан»**

*Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, сельдь соленая – 100 г, картофель вареный – 70 г, огурец соленый – 1 шт., майонез, зелень.

*Способ приготовления*

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

### **Бутерброды «Воспоминания о лете»**

*Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, огурец соленый – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., грибы маринованные – 70 г, сыр – 50 г, масло растительное – 1 ст. ложка, майонез – 1 ст. ложка.

*Способ приготовления*

Сыр натирают на терке, грибы и огурец мелко нарезают, лук обжаривают в масле. Грибы и огурец смешивают с луком, заправляют майонезом. Полученную массу намазывают на хлеб. Бутерброды посыпают тертым сыром.

## **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.