



Канapé –
с. 78

Тарталетки
с сулугуни
и зеленью –
с. 80

Канapé, ТОСТЫ, гренки и другие изделия из хлеба



Сборник рецептов
Канане, тосты, гренки и
другие изделия из хлеба
Серия «Моя кулинарная библиотечка»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=3261795

Канане, тосты, гренки и другие изделия из хлеба: Эксмо; М.: 2012

ISBN 978-5-699-55298-6

Аннотация

Вашему вниманию предлагается книга рецептов приготовления оригинальных и вкусных блюд из хлеба.

Содержание

Горячие бутерброды	5
«Дружба»	6
«Гамлет»	7
Бутерброды с сыром	8
Горячие бутерброды «Азалия»	9
Горячие бутерброды с копченой салакой и чесноком	10
Горячий бутерброд из армянского лаваша с мясом	11
Карлсбадские бутерброды	12
Горячий бутерброд из армянского лаваша с сыром	13
«Охотничий»	14
«Ассорти»	15
«Богатырский»	16
«Элементарные»	17
«Мечта грибника»	18
«Деликатес»	19
Бутерброд-сэндвич «Дракон»	20
Бутерброды с яйцом и клубникой	21
Бутерброды с помидором и сухарями	22
«Бременские музыканты»	23
«Летняя пора»	24

«Чудеса Мальты»	25
«Зеленое облако»	26
«Яблочный Спас»	27
«Курортная жизнь»	28
Конец ознакомительного фрагмента.	29

Сборник рецептов Канapé, тосты, гренки и другие изделия из хлеба

Горячие бутерброды

Эти бутерброды, поданные к столу горячими, с хрустящей корочкой и слегка плавящимся от горячего хлеба маслом, безусловно отличаются отменными вкусовыми качествами.

«Дружба»

4 ломтика пшеничного хлеба

1 яйцо

20 г колбасы

15 г сыра

1 ст. л. майонеза

2 ч. л. растительного масла

перец

соль

Способ приготовления. Растительное масло разогрейте на сковороде и обжарьте на нем ломтики хлеба только с одной стороны.

Яйцо отварите вкрутую. Очистите и мелко нарежьте, так же нашинкуйте колбасу. Смешайте нарезанные продукты и заправьте майонезом. Смесь, которая у вас получилась, посолите и поперчите по вкусу. На ломтики хлеба с необжаренной стороны выложите массу. Посыпьте бутерброды сыром, натертым на терке.

Духовой шкаф разогрейте и запекайте до полного расплавления сыра. После этого выньте бутерброды из духовки и охладите.

«Гамлет»

4 ломтика ржаного хлеба

1 ст. л. сливочного масла

1 яйцо

соль

Способ приготовления. Сливочное масло растопите на слабом огне. Ломтики хлеба обжарьте на масле с одной стороны, а затем переверните, не снимая с огня.

Сырое яйцо взбейте с солью и залейте этой смесью поджаренные ломтики. Накройте крышкой сковороду и подержите бутерброды на медленном огне в течение 3–4 мин, после этого содержимое сковороды переверните на тарелку и охладите. Вы можете украсить этот бутерброд зеленью укропа, петрушки.

В приготовлении этого бутерброда вы используете самые доступные продукты. Затраты вашего времени минимальны. Но в итоге вы получили новый вариант бутерброда.

Бутерброды с сыром

4 ломтика хлеба

50 г сливочного масла

1 яблоко

50 г сыра

100 г тертого миндаля

Способ приготовления. На ломтики хлеба намажьте сливочное масло, сверху положите тонко нарезанные ломтики яблок, а на них – ломтики сыра. Посыпьте тертым миндалем и запеките в духовке.

Горячие бутерброды «Азалия»

4 ломтика белого хлеба

100 г сливочного масла

2 вареных яйца

2 свежих помидора

300 г филе курицы

100 г сыра

Способ приготовления. На кусочки хлеба намажьте масло, положите кружочки вареного яйца и помидоров. Сверху положите мелко нарезанное куриное мясо, посыпьте тертым сыром и поставьте в духовку. Подавайте на стол горячими на блюде, украшенном свежими листьями салата.

Тосты – разновидность горячих бутербродов. Поданные на стол горячими, с хрустящей корочкой и слегка плавящимся от горячего хлеба маслом, они отличаются отменными вкусовыми качествами. Для их приготовления можно использовать различные пасты.

Горячие бутерброды с копченой салакой и чесноком

4 ломтика батона

50 г сливочного масла для жарки

1 зубчик чеснока

2 яйца

банка копченой салаки в масле

1 соленый огурец

майонез для смазывания хлеба

Способ приготовления. Ломтики батона обжарьте на масле, боковые корочки натрите чесноком, сверху намажьте майонез. Положите кусочек сваренного вкрутую яйца, салаку и ломтик соленого огурца таким образом, чтобы салака лежала по диагонали и делила бутерброд пополам.

Горячий бутерброд из армянского лаваша с мясом

4 тонких армянских лаваша

400 г жареной свинины,

баранины или колбасы со шпиком

100 г тертого сыра

зелень и соль по вкусу

Способ приготовления. Мясо или колбасу нарежьте тонкими кусочками и поджарьте до полуготовности. На лист лаваша положите кусочки жареного мяса или колбасы, посыпьте тертым сыром и зеленью, заверните конвертом и поставьте в духовку на 15 мин.

Карлсбадские бутерброды

4 ломтика ржано-пшеничного хлеба

100 г шпика

100 г копченого окорока

1 маринованный огурец

4 яйца

Способ приготовления. На ломтик ржано-пшеничного хлеба положите тонкие полоски шпика, ломтик копченого окорока, ломтик маринованного огурца. Из яиц сделайте яичницу-глазунью и положите остывшей на бутерброд (на один бутерброд – одно яйцо). Поставьте в духовку на 15 мин.

Горячий бутерброд из армянского лаваша с сыром

4 тонких армянских лаваша

400 г твердого сыра

зелень по вкусу

Способ приготовления. На лист лаваша положите тертый сыр и зелень, заверните конвертом и поставьте в духовку на 10 мин.

«Охотничий»

4 ломтика пшеничного хлеба

5 г сливочного масла

30 г говяжьей печени

1 головка репчатого лука

5 г жира

1 яблоко

Способ приготовления. Говяжью печенку слегка отбейте, нарежьте небольшими кусочками и обжарьте. Репчатый лук нарежьте кольцами и обжарьте до золотистого цвета. На хлеб намажьте масло, уложите на него кусочки печени и пассерованный лук. Яблоко нарежьте кружочками и уложите сверху. Готовый бутерброд запекайте в духовке 5 мин. Подавайте на белой чистой салфетке.

«Ассорти»

4 булочки

50 г колбасы

майонез

50 г сыра

1 вареное яйцо

зелень петрушки

соль и перец по вкусу

Способ приготовления. Колбасу нарежьте кубиками, яйцо измельчите, а сыр натрите на мелкой терке. Все это перемешайте с майонезом, зеленью и измельченной мякотью булочки, посолите и поперчите. Затем положите на половинку булочки и запекайте при температуре 200—230 °С в течение 2—3 мин. Когда появится румяная корочка, бутерброды готовы.

«Богатырский»

4 ломтика пшеничного хлеба

4 г сливочного масла

20 г корейки

3 яйца

2 помидора

соль по вкусу

Способ приготовления. Намажьте на ломтики белого хлеба масло и положите на каждый кусочек корейки и кружочек помидора.

Взбейте яичные белки, добавляя немного соли. Затем аккуратно смажьте краешки каждого ломтика, а в середину бутерброда поместите яичный желток. Готовый бутерброд запекайте в духовке в течение 2–3 мин.

«Элементарные»

4 ломтика хлеба

2 ст. л. майонеза

2 ст. л. тертого сыра

2 ч. л. кетчупа

соль

Способ приготовления. На хлеб намажьте кетчуп, посыпьте сыром, намажьте майонез и слегка посолите. Выпекайте на решетке в духовке 3 мин.

«Мечта грибника»

4 ломтика батона

50 г сушеных белых грибов

40 г отварного говяжьего языка

немного пассерованного лука

2 ст. л. майонеза

рубленая зелень

соль и перец по вкусу

Способ приготовления. Грибы отварите в подсоленной воде 20—30 мин, мелко нарежьте и смешайте с нарезанным отварным языком.

Добавьте пассерованный лук, рубленую зелень и заправьте майонезом, поперчите и посолите. Готовую массу положите на ломтики хлеба и поставьте в духовку на 2–3 мин – до появления румяной корочки. Подавайте на плоской тарелке к горячему чаю.

Вы уже «набили руку» в приготовлении бутербродов? Если да, то для вас не составит большого труда приготовить что-нибудь потруднее. Если вы не боитесь трудностей и хотите усовершенствовать свои кулинарные способности, попробуйте приготовить небольшие оригинальные тортики из бутербродов.

«Деликатес»

4 ломтика ржаного хлеба

20 г нежирной ветчины

1 соленый огурец

1 яйцо, сваренное вкрутую

10 г сливочного масла

1 ст. л. майонеза

150 г сыра и несколько веточек петрушки

Способ приготовления. Соленый огурец очистите от кожицы, мелко нарежьте и смешайте с яйцом и майонезом. Хлеб нарежьте тонкими ломтиками, на каждый из них намажьте сливочное масло, затем огуречно-яичную массу, положите кусочек ветчины и запекайте в духовке 2–3 мин.

Украсьте веточками петрушки.

Бутерброд-сэндвич «Дракон»

4 булочки

100 г отварной курицы

1 сырое яйцо

0,5 головки репчатого лука

150 г соленого сыра

35 г чесночного масла

немного черного и красного перца

соль по вкусу

Способ приготовления. Мелко нарежьте отварное мясо курицы, добавьте сырое яйцо, измельченный репчатый лук, заправьте солью и специями, хорошенько перемешайте. Положите на одну половинку булочки, а на другую намажьте чесночное масло, посыпьте обе половинки тертым сыром и соедините. Запекайте при температуре 220—240 °С в течение 5 мин.

Для чесночного масла возьмите 30 г сливочного масла, 5 зубчиков чеснока. Чеснок очистите и растолките в ступке, затем протрите через сито. Полученное пюре смешайте с размягченным сливочным маслом, посолите. Чесночное масло готово.

Бутерброды с яйцом и клубникой

4 ломтика хлеба

2 яйца

5 ст. л. молока

1 ч. л. ванилина

1 апельсин, клубника

2 ч. л. растительного масла

Способ приготовления. В глубокой тарелке взбейте 1 яйцо, добавьте 1 яичный белок, ванилин, влейте молоко и перемешайте.

Разогретую сковороду смажьте маслом. Обмакните кусочки хлеба в приготовленную жидкость с двух сторон, положите на сковороду и поставьте ее в духовку. Запекайте в течение 5 мин, пока не образуется золотистая корочка.

Украсьте дольками апельсина, клубникой.

Бутерброды с помидором и сухарями

4 ломтика хлеба

50 г сливочного масла

1 маленькая морковка

50 г сыра

2 ст. л. толченых сухарей

1 помидор

1 огурец

зелень

Способ приготовления. Хлеб обжарьте на маргарине с обеих сторон. Морковь сварите и нарежьте кружочками. Сыр натрите на терке и разогрейте на масле с сухарями.

На каждый ломтик хлеба положите несколько кружочков моркови, сверху на них – сыр с сухарями. Бутерброды поставьте в духовой шкаф на 2–3 мин.

«Бременские музыканты»

4 ломтика хлеба

100 г ветчины (или нежирной колбасы)

100 г сыра

2 яйца, сваренных вкрутую

1 ст. л. сметаны

1 помидор

1 свежий огурец

20 г сливочного масла

соль

перец

Способ приготовления. Хлеб намажьте маслом и слегка поджарьте с обеих сторон. Ветчину, сыр, сваренные вкрутую яйца нарежьте мелкими кубиками или полосками, смешайте со сметаной, посолите, поперчите. Этот салат уложите на бутерброды, украсьте ломтиками огурца, помидора.

«Летняя пора»

4 ломтика хлеба

100 г сливочного масла

2 огурца

2 яйца, сваренных вкрутую

4 ч. л. майонеза

соль

зелень

Способ приготовления. Хлеб намажьте маслом и слегка поджарьте с обеих сторон. Огурцы нарежьте ломтиками, яйца кружочками. На приготовленный хлеб сначала положите 2–3 ломтика огурца, посолите, затем – 2–3 кружочка яйца и ложку майонеза. Каждый бутерброд украсьте зеленью.

«Чудеса Мальты»

4 ломтика хлеба

1 ст. л. муки

1 ст. л. сливочного масла

1 стакан молока

50 г сыра

соль

Способ приготовления. В разогретой сковороде растопите масло и поджарьте муку. Добавьте молоко, соль, доведите до кипения и тушите в течение 5 мин.

Хлеб обжарьте на отдельной сковороде на сливочном масле и залейте приготовленным соусом. Сверху посыпьте сыром и запеките в духовом шкафу.

Готовые бутерброды украсьте дольками помидора, огурцов, зеленью.

«Зеленое облако»

4 ломтика хлеба

50 г сливочного масла

200 г шпината

50 г ветчины

2 ч. л. муки

1 яичный белок

3 ст. л. майонеза

соль

перец

Способ приготовления. Ветчину нарежьте и обжарьте.

В отдельной сковороде потушите мелко рубленный шпинат, добавьте к нему муку, соль, перец и тушите в течение 5 мин. Яичный белок взбейте и смешайте с майонезом.

Намажьте хлеб маслом, затем тушеным шпинатом. Сверху положите ветчину и смесь майонеза с яичным белком. Бутерброды запеките в духовом шкафу.

«Яблочный Спас»

4 ломтика хлеба

50 г сливочного масла

150 г копченой рыбы

1 ст. л. муки

5 ст. л. сметаны

2 кислых яблока

1 маленькая головка репчатого лука

соль

перец

Способ приготовления. Копченую рыбу мелко порубите и потушите на масле. Лук нашинкуйте, яблоки нарежьте соломкой и добавьте к рыбе. Туда же положите муку, влейте сметану. Посолите, поперчите и тушите в течение 2–3 мин. Намажьте хлеб приготовленной смесью и поставьте в горячий духовой шкаф на 5 мин.

«Курортная жизнь»

4 ломтика батона

2 апельсина

2 банана

½ граната

1 ст. л. сметаны

½ ст. л. сахара

½ ст. л. ванильного сахара

Способ приготовления. Апельсины и бананы очистите и нарежьте небольшими дольками. Нанизывайте на шпажки поочередно дольки апельсина и банана, разделяя их кусочками хлеба. Шпажки поместите в духовой шкаф и запекайте, пока хлеб не подсохнет.

В это время приготовьте соус. Взбейте сметану с сахаром, ванильным сахаром, добавьте зерна граната. Шпажки выложите на тарелку, рядом поставьте соус и приглашайте всех к столу.

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.