

БЛЮДА ДЛЯ ПИКНИКА



Закуски
Барбекю
Шашлыки
Копчености



и все для шикарного
стола под открытым небом

Людмила Андреевна Ивлева

Блюда для пикника

Издательский текст

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=184598

Блюда для пикника: Современная школа; Минск; 2006

ISBN 985-6751-76-4

Аннотация

Что можно приготовить, собираясь на пикник? Как устроить барбекю, как пользоваться мангалом? А что можно приготовить просто на костре, с дымком? Какие продукты взять с собой, а от каких лучше отказаться? И вообще, как сделать так, чтобы загородная поездка удалась и запомнилась надолго? В книге приводятся рецепты холодных закусок (бутербродов, салатов), шашлыков, барбекю, охотничьей и рыбацкой кухни, блюд из грибов, а также напитков и десертов.

Содержание

НА ПРИРОДУ!	4
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	9
Бутерброды	12
Смеси для бутербродов	15
Открытые бутерброды	21
Закрытые бутерброды	37
Бутерброды-закуски	40
Закуски	45
Конец ознакомительного фрагмента.	53

Людмила Андреевна Ивлева Блюда для пикника НА ПРИРОДУ!

Как бы ни называлась ваша вылазка на природу – барбекю, шашлыки, рыбалка, завтрак на траве или просто без всякого названия – без еды ну никак нельзя. Причем желательнее, чтобы она была вкусной, а еще лучше – приготовленной прямо на свежем воздухе.

Ветер поет и звенит над рекой,
Возле обрыва трещит камышами,
Сосны зелеными машут платками,
Небо надулось, как парус тугой!

Мы уплываем все дальше и дальше,
Шлюпки взлетают на зыбкой волне,
Тянется нить журавлей в вышине.
Справа темнеют еловые чащи.

Летний поход: полевые дорожки,
Яркого солнца и песен пора,

Время рыбалок, печеной картошки,
Время ночевок в лесу у костра...

Э. А. Асадов «Летний поход»

Справка. *Пикник* – увеселительная загородная прогулка компанией, обычно с едой на открытом воздухе. От французского *picnic* через английское *picnic*.

Пикник – это праздник на свежем воздухе. Он может быть коротким, а может продлиться день или два (выходные, к примеру). Пикник подразумевает прогулку, но аппетит на свежем воздухе разыгрывается так, что если вы не позаботитесь о скатерти-самобранке, то очень скоро станете тосковать по дому.

Пикник – это довольно древнее развлечение, которое было еще во времена Римской империи. Правда, слово «пикник» возникло несколько позднее. Впервые слово «*picnic*» встречается в 1692 году, уже как литературное и энциклопедическое.

Вообще, пикник – это условное название. На самом деле, как бы ни называлась ваша вылазка на природу – барбекю, шашлыки, рыбалка, завтрак на траве или просто без всякого названия – без еды ну никак нельзя. Причем желательнее, чтобы она была вкусной, а еще лучше, – приготовленной прямо на свежем воздухе на экологически чистых углях костра, мангала или решетке барбекю.

Пикник можно устроить и во дворе дома, если нет возможности уехать. Главное – продукты и костер. Хотя выехать, конечно, лучше.

Что нужно не забыть?

Разумеется, сейчас многие фирмы, которые предлагают товары для спорта, отдыха и туризма, предлагают компактное и удобное оборудование, которое легко помещается в багажнике машины и может обеспечить оборудование самой современной кухни за несколько минут в любом месте. В придачу вы можете приобрести походные декоративные фонарики, ловушки для насекомых и многое другое. Не говоря уже о портативных грилях, барбекю или даже продвинутого американского варианта мангала – установки «Смокинг Чарли». Правда, все это стоит немало.

Но если вы едете на природу, чтобы ощутить себя ее частью, излишний комфорт, может, и не нужен. Поэтому есть вещи, которые обязательно надо взять с собой, а есть то, что можно брать, а можно и оставить дома. Конечно же, в первую очередь надо взять еду и продукты. Какие именно брать продукты?

Если у вас есть сумка-холодильник, то можно брать все, что пожелаете. Однако если такого приспособления у вас нет, советуем отказаться от продуктов, которые не могут долго храниться без охлаждения. Жаркое солнце, за которым вы так стремитесь летом, может испортить:

- сливочное масло и бутерброды с ним;

- вареную колбасу;
- сырые продукты из мяса;
- маринованные полуфабрикаты;
- молочные продукты.

Постарайтесь позаботиться о том, чтобы этого не произошло. Для того чтобы свести риск к минимуму, охладите заранее нужные продукты и упакуйте их в несколько слоев любого упаковочного материала, переложив чем-нибудь рыхлым.

Бутерброды с маслом и заправленные салаты лучше вообще не брать на пикник. Сливочное масло, если оно вам необходимо, пакуйте отдельно от других продуктов. Хотя в случае далекой поездки его вполне заменит сливочный или мягкий плавленый сыр. Колбасы и копчености не нарежьте дома, лучше это сделать на месте. Мы приводим здесь рецепты салатов и готовых закусок, которые вполне подходят для короткой вылазки на природу. Если же вы едете на целый день, то успеете приготовить и салаты, и бутерброды, и замариновать мясо.

Отварное, запеченное и копченое мясо и рыба – идеальные продукты для любого пикника. Они не испортятся, однако их с успехом можно обжарить, запечь или разогреть на костре, решетке барбекю или мангале.

Не забывайте о мелочах: – нож, штопор и хотя бы какая-то посуда вам все же понадобятся, даже если вы решили ощутить себя полностью дикарями. Салфетки и бумажные полотенца также окажутся кстати. Отсутствие вилок или хотя бы

ложек может сделать поедание салата весьма сложным, хотя это может быть довольно забавно.

Что пить? Во многом это зависит от цели пикника и состава компании. Конечно, если у вас свидание на природе, нужно взять шампанское или сухое вино, а в качестве закуски к нему – сыр, масло, красную рыбу. Если у вас мальчишник или смешанный сабантуй, берите пиво, коньяк, водку... кто что любит. Сколько *этого* всего брать – дело вашего вкуса.

В любом случае, особенно если с вами дети, позаботьтесь о соках, минеральной и питьевой воде. Запас воды в любом случае не помешает.

Не забывайте об овощах и фруктах – свежих, соленых, маринованных.

Теперь вы готовы.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Бутерброды

Смеси для бутербродов

Открытые бутерброды

Закрытые бутерброды

Бутерброды-закуски

Закуски

Салаты

Слушайте, ребята, – сказал я. – Я водку пить не буду.
– Вино пей, – согласился Вайнгартен. – Там у тебя еще две бутылки белого...

– Нет, я лучше коньяку. Захар, достаньте там, пожалуйста, в холодильнике икру и масло... и вообще все, что там есть. Жрать хочется.

Я сходил в бар, взял коньяк и рюмки... и вернулся к столу. Стол ломился от яств. Наемся и напьюсь, подумал я с веселой яростью. Молодцы ребята, что приехали.

Но все получилось не так, как я думал. Едва мы вышли и я принялся с урчанием поедать гигантский бутерброд с икрой, как Вайнгартен совершенно трезвым голосом сказал:

– А теперь, отец, рассказывай, что с тобой произошло...

Маляно откусил от бутерброда сколько в рот влезло

и принялся жевать...

– Ну давай, давай, рассказывай, – нетерпеливо сказал Вайнгартен...

Совсем они сбили Малянова спанталыку. Он отложил бутерброд и стал рассказывать...

Аркадий и Борис Стругацкие «За миллиард лет до конца света»

СПРАВКА. *Бутерброд*– ломтик хлеба с маслом, сыром, ветчиной, колбасой, рыбой и т. п. В русском языке это слово известно с начала XIX века. Заимствовано из немецкого языка: *Butterbrot* – хлеб с маслом.

Салат– холодное блюдо (закуска) из нарезанных кусочками сырых или вареных овощей, зелени, яиц, мяса или рыбы с какой-либо приправой. В русском языке *салат* и *салата* употреблялось со второй половины XVII века. От латинского *sal* – соль. К нам пришло из французского.

Закуски на пикнике незаменимы. Чем же еще занять свой желудок, пока готовится горячее, будь то шашлык или мясо на гриле. Холодные закуски легко готовить, легко есть. Использовать их в качестве гарниров очень удобно, ведь их приготовление не занимает много времени и сил. Такие закуски обычно делают из продуктов, которые не нужно варить или жарить, идеальны – сыр, колбаса, сваренное заранее мясо, яйца, сваренные вкрутую, а также всевозможные овощи

и зелень.

Бутерброды

Этот вид закуски очень популярен в домашних условиях и почти не заменим на пикнике. Бутерброды – как и вообще кулинария – дело творчества и вкуса, но нужно иметь в виду, что бутерброды для пикника должны отвечать некоторым требованиям. **Не следует использовать в качестве ингредиентов продукты, которые быстро портятся.** Традиционное сливочное масло как основу для бутерброда можно заменить мягким плавленым сливочным сыром, при этом хлеб не будет сухим и бутерброд сохранится дольше. Мясная или рыбная составляющая бутерброда может быть очень разнообразной. Что касается колбас, то вареную лучше не использовать вовсе, подойдет сухая и копченая. А вообще лучший вариант: хлеб, мягкий сыр, вареное мясо и листик салата.

Бутерброды закрытые (сандвичи) состоят из двух тонких ломтиков пшеничного хлеба длиной 7–8 см, толщиной около 0,5 см. Бутерброды, приготовленные в дорогу, могут быть и более крупные. На ломтики наносят тонким слоем взбитое сливочное масло. В зависимости от того, с каким продуктом готовят бутерброд (мясом, рыбой и т. п.), масло заправляют горчицей, хреном, На смазанный ломтик укладывают тонко нарезанные продукты и накрывают его вторым таким же ломтиком. Отправляясь на природу, бутерброды

можно завернуть в пергаментную бумагу и положить в целлофановый пакет. Следует брать продукты, которые быстро не портятся: жареную ветчину, копченые сыр и рыбу, шпик, колбасу и др.

Бутерброды закусочные (канапе) напоминают по внешнему виду мелкие пирожные. Их длина или диаметр составляют 3,5–4,5 см. Продукты для них подбирают особенно тщательно по вкусу и цвету. Основой канапе служат маленькие гренки (крутоны) из пшеничного, а иногда из ржаного хлеба. При оформлении канапе можно использовать шпажки с нанизанными на них кусочками продуктов. Можно приготовить закусочные бутерброды и на слойке. Для этого слоеное тесто тонко раскатывают, вырезают из него выемкой или ножом фигурки диаметром не более 5 см и выпекают их. Из пшеничного хлеба (батона) нарезают полоски шириной 3–4 см, длиной 12–15 см и толщиной 0,5 см. Обжаривают их в масле, охлаждают и смазывают сливочным маслом или масляной смесью. Красиво уложив сверху продукты, полоски охлаждают и затем нарезают мелкими кусочками в виде прямоугольников, квадратов, ромбов и т. д.

К разновидностям бутербродов относятся тартинки (горячие закуски на хлебе) и слоеные бутерброды, приготовление которых не сложно: мясные, рыбные и другие продукты в горячем виде укладывают на поджаренный хлеб. Слоеные бутерброды разрезают на 2, 3 или 4 треугольника.

Бутерброды открытые представляют собой ломтик

хлеба, на который уложены колбаса, сыр, мясо и т. п. Для них лучше всего использовать белый хлеб, выпеченный батонами, и ржаной хлеб, выпеченный кирпичиком. Ломтики нарезают толщиной 1–1,5 см и длиной 10–12 см.

Для бутербродов из нежирных продуктов нужно смазать хлеб сливочным сыром. К бутербродам с вареной колбасой, жареной говядиной, телятиной отлично подходит горчица. Бутерброды с жирными продуктами (грудинкой, корейкой, шпиком) и продуктами, имеющими острый вкус (сельдью, кильками), а также с яйцами, неострым плавленым сыром рекомендуется готовить на ржаном хлебе. Продукты нарезают тонко и аккуратно. Ломтики толстого батона колбасы укладывают по одному на бутерброд, а тонкого – по два-три. Ветчину, окорок, рулет нарезают на куски такой ширины, чтобы они целиком покрывали ломтики хлеба. Сельдь кладут по два-три кусочка на бутерброд, с бордюром из зеленого лука. Кильки (без головы, хвоста и внутренностей), сардины, шпроты укладывают на хлеб по диагонали, а на свободных местах располагают дольки крутого яйца.

Смеси для бутербродов

Для улучшения вкуса бутербродов и для их лучшего оформления можно приготовить и использовать различные смеси. Для этого добавляемые к маслу (или сливочному сыру) приправы натирают на терке, протирают через сито или мелко рубят. Рекомендуется взбивать смесь до получения светлой однородной массы. Такие смеси являются альтернативой распространенных масляных смесей. Сливочный сыр для бутербродов должен быть мягким или даже жидким, потому что большинство рецептов предполагает взбивание продуктов до однородной массы. Если сыр не достаточно мягкий, в него можно предлагаем добавить немного растительного или оливкового масла.

Килечная смесь

Ингредиенты: 300 г сливочного сыра, 60 г кильки.

Приготовление: филе килек протереть через сито. В размягченный сливочный сыр положить протертые кильки и хорошо перемешать лопаточкой. Хранить в холодном месте. Килечное масло подавать к холодной закуске, горячему отварному картофелю, использовать для бутербродов.

Селедочная смесь

Ингредиенты: 250 г сливочного сыра, 10 г столовой горчицы, 60 г сельди.

Приготовление: для того чтобы приготовить селедочное масло, необходимо филе сельди замочить в молоке или чае. Через 5 ч вымоченное филе протереть через сито. Размятый сливочный сыр положить в кастрюлю, добавить протертую сельдь, столовую горчицу и очень тщательно взбить. Смесь можно приготовить также из молока сельди. Селедочное масло использовать для холодных блюд, бутербродов и закусок.

Зеленая смесь

Ингредиенты: 250 г сливочного сыра, 50 г зелени петрушки, 0,6 г лимонной кислоты, 5 г соли, 15 г зелени укропа и зеленого лука.

Приготовление: зелень перебрать, промыть в холодной воде, просушить полотенцем и мелко изрубить. Подготовленную зелень положить в размятый сливочный сыр, добавить лимонную кислоту и перемешать так, чтобы зелень равномерно распределялась в смеси. Для остроты в масло можно добавить острый перец или острый соус.

Хренная смесь

Ингредиенты: 200 г сыра, 40 г (1ст. ложка) хрена, соль.

Приготовление: взбитый сыр заправить тертым хреном и солью.

Горчичная смесь

Ингредиенты: 200 г сливочного сыра, 15 г горчицы столовой, соль.

Приготовление: в кастрюлю положить размягченный сыр, добавить столовую горчицу, хорошенько размешать.

Яичная смесь

Ингредиенты: 200 г сливочного сыра, 2 сваренных вкрутую яйца, 2. ложки рубленного зеленого лука или укропа, соль, красный молотый перец или горчица, хрен.

Приготовление: сыр взбить вместе с измельченным желтком, добавить мелко нарубленный белок, рубленую зелень, посолить. Для получения более острого вкуса добавить перец, горчицу или тертый хрен.

Шпротная смесь

Ингредиенты: 200 г сливочного сыра, 20 шпрот или сардин, соль.

Приготовление: к взбитому сыру добавить размельченную вилкой рыбу, взбить, заправить солью.

Колбасная смесь

Ингредиенты: 200 г сливочного сыра, 100 г вареной колбасы (ливерной, сосисок и др.), 2 небольших яблока, 1/2 луковицы, перец, соль.

Приготовление: к взбитому сливочному сыру добавить мелко изрубленную колбасу, натертое кислое яблоко, натертый сырой или рубленый жареный лук. Заправить солью и перцем.

Смесь грибная

Ингредиенты: 200 г сливочного сыра, 6 ст. ложек грибов, 1 луковица, перец, уксус, томатное пюре.

Приготовление: к взбитому сливочному сыру добавить мелко изрубленные, предварительно проваренные или маринованные грибы, заправить солью, перцем, добавить то-

мат-пюре. Соленые грибы надо вымочить. К ним добавить лимонную кислоту или чуть уксуса.

Смесь с красным стручковым перцем

Ингредиенты: 200 г сливочного сыра, 60 г красного стручкового перца (консервированного), немного лука, соль.

Приготовление: к растертому сливочному сыру добавить протертый через сито стручковый перец, рубленый лук, заправить.

Грибная смесь со сметаной

Ингредиенты: 1 стакан мелко нарезанных отваренных грибов, 1 луковица, 1 ломтик пшеничного хлеба, 1 ч. ложка растительного масла, 1 ст. ложка сливочного сыра, 2 ст. ложки сметаны, соль, сахар, уксус.

Приготовление: для того чтобы приготовить грибное масло нужно грибы пожарить с луком на растительном масле и охладить. Затем добавить намоченный в молоке хлеб, предварительно обрезав корочку, дважды все пропустить через мясорубку, смешать со сметаной, сливочным сыром, посолить, добавить немного сахара и уксуса.

Грибная смесь с томатной пастой

Ингредиенты: 350 г соленых грибов, 4 ст. ложки сливочного сыра, перец, томатное пюре.

Приготовление: к взбитому сливочному сыру добавить мелко порубленные, ошпаренные кипятком грибы. Смесь посолить, приправить перцем и по желанию томатным пюре. Слишком соленые грибы нужно предварительно вымочить. Для улучшения вкуса можно добавить лимонный сок или лимонную кислоту.

Грибная смесь с горчицей

Ингредиенты: 250 г свежих грибов, 150 г сливочного сыра, 1 луковица, перец, горчица, соль.

Приготовление: в слегка подсоленной воде отварить грибы, мелко порезать их и тушить с нашинкованным луком. Затем грибы пропустить через мясорубку, заправить перцем, горчицей и смешать с взбитым до белой пышной массы сливочным сыром. Бутерброды с грибным маслом украсить ломтиками помидора, огурца, редиса, зеленью петрушки или салатом.

Открытые бутерброды

Бутерброды с ветчиной

Ингредиенты: 100 г хлеба, 80 г ветчины, 15 г горчичной или хреновой смеси, 1/4 соленого огурца или помидора.

Приготовление: ржаной или белый хлеб намазать горчичной или хреновой смеси. Если нет готовой смеси, можно тонким слоем намазать масло или маргарин. Сверху положить ломтик ветчины, несколько ломтиков огурца или помидора.

Бутерброды с колбасой

Ингредиенты: 100 г хлеба, 10 г сливочного сыра, 60 г колбасы, 1/4 соленого огурца или помидора.

Приготовление: на намазанный сливочным сыром хлеб положить ломтик колбасы, а сверху – нарезанный веерообразно или ломтиками соленый огурец или помидор.

Бутерброды с жареным мясом

Ингредиенты: 100 г хлеба, 20 г горчичной или хреновой сме-

си, 70 г жареной свинины, зелень петрушки.

Приготовление: ломтики хлеба покрыть горчичным маслом, сверху положить ломтик жареной свинины, затем – листья петрушки, рядом поместить натертый хрен.

Бутерброды с килькой

Ингредиенты: 100 г хлеба, 25 г сливочного сыра, 5 килек, зеленый лук.

Приготовление: ржаной хлеб намазать маслом, сверху положить очищенные кильки, посыпать рубленым зеленым луком.

Бутерброды с сельдью

Ингредиенты: 100 г хлеба, 25 г сливочного сыра, 1/4 небольшой сельди, зеленый лук или 3 кольца лука репчатого.

Приготовление: ржаной хлеб намазать маслом и положить селедочное филе, которое можно нарезать тонкими полосками. Посыпать рубленым зеленым луком или украсить кольцами лука.

Бутерброды с копченой рыбой

Ингредиенты: 100 г хлеба, 2 ст. ложки майонеза, 50 г коп-

ченной рыбы, 1/2 помидора, зелень укропа.

Приготовление: хлеб покрыть толстым слоем майонеза. Сверху, не пригладивая майонез, положить кусочки очищенной копченой рыбы, ломтики или дольки помидора, зелень.

Бутерброды с сырным кремом и орехами

Ингредиенты: 200 г хлеба, 50 г сыра, 1 маленькая луковица, 1 ст. ложка толченых орехов, 1 ч. ложка сухого вина, дольки апельсина, соль, перец.

Приготовление: толченые орехи, вино, тертый лук добавить к тертому или плавленому сыру. Хорошо растереть, заправить солью и перцем. Если масса получается очень сухой добавить немного вина. На намазанный этой массой хлеб положить дольки апельсина.

Бутерброды с рыбными консервами

Ингредиенты: 100 г хлеба, 4 ст. ложки консервов в томатном соусе или масле, 1/4 огурца, зелень.

Приготовление: рыбные консервы размельчить вилкой до образования однородной массы и толстым слоем покрыть ею ломтик хлеба. Сверху положить ломтик огурца или зелени.

Бутерброды с творогом, сыром и помидорами

Ингредиенты: 100 г черного или белого хлеба, 40 г творога, сметана или молоко, 15 г сыра, 3 ломтика помидора, соль.

Приготовление: творог растереть, добавить сметану или молоко, посолить. В творог можно добавить морковь, зелень или томатное пюре. Творог положить на хлеб толстым слоем, сверху украсить полоской сыра и ломтиком помидора.

Бутерброды с сыром

Ингредиенты: 100 г белого или черного хлеба (можно батон), 15 г сливочного сыра, 30 г твердого сыра, помидор или консервированный стручковый перец.

Приготовление: ломтики белого или черного хлеба (или батона) смазать сливочным сыром, сверху положить ломтик сыра и кусочек помидора или нарезанный полосками стручковый перец.

Бутерброды со шпиком

Ингредиенты: 100 г хлеба, 10 г сливочного сыра, 50 г копченого сала, 1 ч. ложка тертого хрена.

Приготовление: ломтик хлеба намазать маслом, сверху положить тонкие ломтики копченого шпика и тертый хрен.

Бутерброды с ветчиной и горчицей

Ингредиенты: 8 ломтиков хлеба, 100 г сливочного сыра, 50 г ветчины, 1 ст. ложка сметаны, 0,5 ч. ложки горчицы, зелень петрушки и укропа.

Приготовление: пропустите через мясорубку ветчину и смешайте ее с мягким маслом. Добавьте сметаны, горчицы и все хорошо перемешайте. Готовое масло намажьте на ломтики хлеба, бутерброды разложите на тарелке и украсьте зеленью.

Бутерброды с тушеными печенью и шпиком

Ингредиенты: 8 ломтиков хлеба, 200 г говяжьей печени, 100 г сливочного сыра, 100 г копченого шпика, 1 луковца, 1 морковь, 1 корень петрушки, соль, перец, 1 шт. гвоздики, 1/2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка лимонного сока.

Приготовление: печень и шпик разрезать на маленькие кусочки, переложить в кастрюлю, добавить воду, соль, перец, гвоздику, петрушку, мелко рубленную морковь и тушить до готовности. Остывшую массу пропустить через мясорубку, влить лимонный сок, добавить сахар, взбитое масло и хоро-

шо перемешать. Приготовленным паштетом намазать хлеб.

Бутерброды с сельдью

Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 4 кусочка сельди, 1 ломтик лимона, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1/2 вареной моркови, зелень петрушки.

Приготовление: намазать хлеб маслом, положить на него кусочки сельди, лимона, яйца, моркови, украсить зеленью петрушки. Подавать перед обедом.

Бутерброды с килькой и морковью

Ингредиенты: ломтики хлеба, сливочное масло, 1 сваренное вкрутую яйцо, килька, 1 морковь, майонез.

Приготовление: на ломтики хлеба, нарезанные квадратами или кружками, намазанные тонким слоем масла, положить по кружку сваренного вкрутую яйца, сверху – кильку, завернутую колечком, а внутрь 1 ч. ложку майонеза и кубик моркови. Бутерброды уложить на блюдо, украсить зеленью, цветком из репчатого лука, яйца, редиса, яблока. Словом, для украшения может пригодиться все, что окажется под рукой.

Бутерброды с ветчиной и горчицей

Ингредиенты: 8 ломтиков хлеба, 100 г сливочного сыра, 50 г ветчины, 1 ст. ложка сметаны, 1/2 ч. ложку горчицы, зелень петрушки и укропа.

Приготовление: пропустить через мясорубку ветчину и смешать ее с мягким сыром. Добавить сметану, горчицу и все хорошо перемешать. Готовую смесь намазать на ломтики хлеба, бутерброды разложить на тарелке и украсить зеленью.

Бутерброды с копченой курицей и грибами

Ингредиенты: 8 ломтиков хлеба, 200 г копченого окорока, 4–5 шт. маринованных грибов, 100 г вареного сельдерея, 50 г сливочного сыра.

Приготовление: окорок пропустить через мясорубку. Грибы и сельдерей мелко порубить, и добавить к окороку. Туда же положить мягкий сливочный сыр и хорошо перемешать. Приготовленным паштетом намазать хлеб.

Бутерброды с сыром и вином

Ингредиенты: 200 г хлеба, 50 г костромского или голландского сыра, 1 ст. ложка вина (можно взять ягодный или

фруктовый сок), 1 ст. ложка тертой апельсиновой или лимонной цедры.

Приготовление: к тертому сыру добавить вино и взбить до получения однородной массы. Покрыть массой бутерброды, украсить фруктами или ягодами.

Бутерброды с вареным мясом и яблоком

Ингредиенты: 8 ломтиков хлеба, 200 г вареного мяса, 1 яблоко, 1 свекла, 1 луковица, 2 варенных яйца, 1/4 вареной свеклы, соль, перец, растительное масло.

Приготовление: мясо пропустить через мясорубку. Яблоко и свеклу натереть на крупной терке. Лук и яйца мелко порубить. Все смешать, добавить растительное масло, посолить, поперчить и хорошо перемешать. Приготовленным паштетом намазать хлеб.

Бутерброды с редиской и грецким орехом

Ингредиенты: 8 ломтиков хлеба, 150 г сыра, 1/2 стакана ядер грецких орехов, 4 редиски, соль, сливочный сыр.

Приготовление: хлеб намазать сливочным сыром, сверху положить кусочек сыра. Редиску нарезать кружочками, посолить и положить на сыр, рядом – немного ядер орехов.

Бутерброды с сельдью и сладким перцем

Ингредиенты: 8 ломтиков хлеба, филе соленой сельди, 5 консервированных сладких перцев, 1 яйцо, сливочный сыр, зеленый лук.

Приготовление: перец нарезать кольцами или соломкой. Филе сельди, яйцо и лук мелко порубить. На ломтики хлеба положить перец, сельдь и посыпать яйцом и луком.

Бутерброды с колбасой, сыром и томатным соусом

Ингредиенты: 8 ломтиков хлеба, 200 г вареной колбасы, 150 г твердого сыра, 100 г сливочного сыра, 1 ст. ложка томатного соуса, соль, перец, сахар, горчица.

Приготовление: пропустить через мясорубку колбасу и сыр. Яйца мелко порубить и смешать с колбасой и сыром. Добавить масло, томатный соус, соль, перец, горчицу, сахар и хорошо перемешать или взбить миксером. Готовый паштет намазать на ломтики хлеба и украсить зеленью.

Бутерброды с сыром и помидорами

Ингредиенты: 200 г хлеба, 50 г плавленого сыра, 1 ст.

ложка томатной пасты, 1 кислое яблоко.

Приготовление: плавленый сыр смешать с томатной пастой, заправить тертым яблоком. Намазать на бутерброд, сверху украсить зеленью.

Бутерброды с огурцом

Ингредиенты: 100 г хлеба, 15 г зеленой смеси, 10 ломтиков огурца, укроп, соль.

Приготовление: ломтики хлеба намазать зеленым маслом, сверху положить рядами ломтики огурца. Посолить и посыпать рубленым укропом. Бутерброды с огурцом можно приготовить с селедочной смесью или сливочным сыром.

Бутерброды с помидорами

Ингредиенты: 100 г белого или черного хлеба, 15 г сливочного сыра, 2 помидора, перец, соль.

Приготовление: на намазанный сливочным сыром хлеб положить толстые дольки помидора, поперчить, посолить.

Бутерброды с луком

Ингредиенты: 100 г хлеба, 20 г селедочной смеси или сливочного сыра, 2 луковицы или 50 г зеленого лука, сметана.

Приготовление: хлеб намазать сливочным сыром или селедочной смесью, положить сверху кольца лука или толстый слой зеленого рубленого лука. Лук можно предварительно смешать со сметаной или нанести сметану на кольца лука маленькими капельками.

Бутерброды с сосиской и яйцом

Ингредиенты: 6 ломтиков белого хлеба или батона, 6 сосисок или сарделек, 20 г сливочного сыра, хрен.

Приготовление: на один конец слегка поджаренного или намазанного сливочным сыром продолговатого ломтика хлеба положить лист салата так, чтобы он свешивался через край. Очистить сосиску или сардельку от оболочки, разрезать ее в длину и надрезать так, чтобы сосиска при поджаривании не стягивалась, слегка обжарить на масле. Поджаренные половинки сосиски уложить на лист салата. На сосиску поместить немного хрена.

Бутерброды с фрикадельками

Ингредиенты: 6 ломтиков белого хлеба или батона, 200 г мясного фарша, 1 луковица, 1 ст. ложка воды или сметаны, 1/2 яйца, 1 ч. ложка сливочного сыра, перец, зеленый салат, 1 соленый или свежий огурец, 1 помидор, соль, жир или рас-

тительное масло.

Приготовление: белый хлеб поджарить. Фарш смешать с водой или со сметаной, а также с яйцом, растопленным маслом и рубленным луком, поперчить, посолить. Сделать 30 шт. фрикаделек, отварить их в небольшом количестве воды или поджарить в жире или на масле. На одном краю ломтика хлеба разместить 5 фрикаделек, на другом – нарезанный полосками огурец на листе салата. Сверху уложить половину помидора.

Бутерброды с редиской

Ингредиенты: 100 г белого или черного хлеба (или батона), 20 г селедочной смеси или сливочного масла, 5 редисок, зелень петрушки, сметана, соль.

Приготовление: на намазанный маслом ломтик хлеба уложить ряд тонких ломтиков редиски, на них – рубленую зелень петрушки. На редис можно положить сметану.

Бутерброды с картофелем, сельдью и луком

Ингредиенты: 100 г хлеба, 20 г сливочного сыра, 4 вареные картофелины, 100 г филе сельди, 1 луковица, 1 помидор, зелень.

Приготовление: ломоть хлеба густо намазать сливоч-

ным сыром, покрыть ломтиками картофеля, на них положить поперечными рядами нарезанные полосками кусочки филе сельди, между ними и поверх них – рубленый или нарезанный колечками лук. Украсить зеленью укропа или петрушки, стручковым перцем или помидором. Можно приготовить бутерброды и со сметаной.

Бутерброды с котлетой

Ингредиенты: 6 ломтиков ржаного хлеба, 30 г сливочного сыра, 6 котлет, 1 соленый огурец, хрен, зелень петрушки.

Приготовление: ломоть хлеба намазать сливочным сыром или смесью с перцем, сверху положить половину котлеты. На котлету и вокруг нее положить ломтики соленого огурца и хрен. Украсить зеленью петрушки.

Бутерброды с жареным мясом и хреном

Ингредиенты: 6 ломтиков ржаного хлеба, 25 г сливочного сыра, 6 ломтиков (250 г) жареного мяса, 6 листов зеленого салата, 2 ст. ложки тертого хрена, консервированный смешанный салат.

Приготовление: хлеб намазать сливочным сыром, положить лист салата и на него ломтик жаркого. Украсить тертым хреном и смешанным салатом. Хорошо подходят консерви-

рованные смешанные салаты со стручковым перцем.

Бутерброды с мясом и свеклой

Ингредиенты: 6 ломтиков ржаного хлеба, 25 г сливочного сыра, 6 ломтиков вареного или жареного мяса, 1 вареная свекла, 1 яблоко, 6 маринованных или свежих слив, 1 ст. ложка брусники.

Приготовление: хлеб намазать маслом, полностью покрыть мясом. Натереть вареную свеклу, добавить сырое тертое яблоко. Свеклу горкой уложить на мясо, рядом положить сливы и вымоченную в сахарном растворе бруснику.

Бутерброды с яйцом, помидором и соленой рыбой

Ингредиенты: 6 ломтиков ржаного хлеба, 30 г селедочной или килечной смеси, 4 яйца, 10 филе кильки или сельди, салат или зелень, помидоры или красный стручковый перец, красная икра.

Приготовление: ломоть хлеба густо намазать селедочной или килечной смесью, уложить в один ряд кружочки яиц, рядом поместить салат или зелень, на них две кильки или кусок сельди, которые можно свернуть колечком. Украсить ломтиками помидора, перца или горкой красной икры.

Бутерброды со свежим огурцом

Ингредиенты: 100 г хлеба или батона, 30 г сливочного сыра, 300 г свежих огурцов, 4 яйца, майонез, укроп, соль.

Приготовление: ломоть хлеба намазать маслом или слегка поджарить с обеих сторон, сверху покрыть толстым слоем ломтиками огурца, посыпать солью и покрыть кружочками яиц. На них ложкой положить майонез. Украсить зеленью укропа.

Бутерброды с ветчиной и яйцом

Ингредиенты: 100 г хлеба, 20 г сливочного сыра, 200 г ветчины или нежирной колбасы, 150 г твердого сыра, 3 яйца, 2 помидора, 1 свежий огурец, листья салата или укроп, перец, томатное пюре, перец, соль.

Приготовление: хлеб намазать сливочным сыром. Ветчину или колбасу, сваренные вкрутую яйца нарезать мелкими кубиками или полосками, смешать, посолить, поперчить, добавить томатное пюре. Салат уложить на бутерброд горкой, украсить ломтиками огурца, помидора или стручкового перца, листьями салата и укропом. Для украшения бутербродов можно использовать также ломтики яйца, ветчину или тертый сыр.

Бутерброды с сельдью или килькой и яйцом

Ингредиенты: 100 г хлеба, 20 г сливочного сыра или маргарина, 12 килек или 1 сельдь, 6 листьев салата, 4 яйца, 2 помидора, 50 г зеленого лука.

Приготовление: хлеб слегка поджарить на маргарине или намазать сливочным сыром, сверху уложить большой лист зеленого салата, на один край которого положить сваренное яйцо без скорлупы, на него – мелкие кусочки сельди или 2 свернутых колечком куска кильки и ломтики помидора. Посыпать слоем рубленого зеленого лука.

Бутерброды с рубленой сельдью, яйцом

Ингредиенты: 1 сельдь крупная, 1 луковица, 2 яйца, уксус, перец, 2 ст. ложки растительного масла, горчица, 1 яблоко, 1 соленый огурец, зеленый лук, зелень укропа, петрушки, 100 г хлеба, сливочный сыр.

Приготовление: очищенное от костей и кожи филе сельди, лук, сваренные вкрутую яйца и яблоки нарубить, смешать с растительным маслом, заправить перцем, горчицей и уксусом. Хлеб слегка поджарить или намазать сливочным сыром, сверху положить густой слой селедочной смеси. Украсить кружочками яйца, зеленью укропа и петрушки.

Закрытые бутерброды

Бутерброды с сельдью и яйцами

Ингредиенты: 5 ломтиков ржаного хлеба, 5 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г сливочного сыра, 100 г филе соленой сельди, 5 яиц, соль, горчица, зелень.

Приготовление: яйца сварить вкрутую, мелко порубить и смешать со сливочным сыром. Добавить соль, горчицу и хорошо перемешать. Намазать полученной смесью ломтики пшеничного хлеба, сверху посыпать зеленью. Сельдь порезать небольшими кусочками и положить на ломтики ржаного хлеба. На один ржаной ломтик положить пшеничный, затем опять ржаной и т. д., пока не положите все 5 ломтиков. Собрать таким образом второй бутерброд и поставить их в холодильник на 2–3 ч. По прошествии времени бутерброды вынуть и нарезать маленькими кусочками.

Булочки с мягким сыром и фруктами

Ингредиенты: 4 булочки, 100 г мягкого сыра, 1 ст. ложка сахара, 1/8 ч. ложка тертого мускатного ореха, 2 киви, клубника.

Приготовление: сырок размять, добавить сахар, мускатный орех и перемешать. Булочки разрезать пополам, поджарить на сливочном масле и намазать приготовленной смесью. Сверху положить дольки клубники и киви.

Булочки с вареным мясом и сыром

Ингредиенты: 4 булочки, 300 г вареного мяса, 100 г любого сыра, 1 морковь, 1 ч. ложка порошка карри, 1/4 ч. ложки молотой корицы, 1 ст. ложка сливочного сыра, соль.

Приготовление: мясо порезать маленькими кусочками, сыр потереть на терке, морковь мелко порубить и все смешать. Добавить карри, корицу, соль и еще раз все перемешать. В булочках сделать надрез. Внутрь каждой булочки положить приготовленный фарш.

Сандвичи с луком и помидорами

Ингредиенты: 8 ломтиков хлеба, 5 луковиц, 2 помидора, 2 ст. ложки томатной пасты, 100 г сливочного сыра, горчица, зелень, соль.

Приготовление: взбить сыр. Добавить мелко рубленый лук, томатную пасту и хорошо перемешать. Полученную смесь намазать на 4 ломтика хлеба, а сверху положить оставшиеся ломтики. Украсить сандвичи зеленью и дольками по-

мидоров.

Сандвичи с крабовыми палочками

Ингредиенты: 4 булочки, 8 крабовых палочек, 2 вареных яйца, 4 ст. ложки майорана, 4 листа зеленого салата.

Приготовление: булочки разрезать по горизонтали пополам. Нижнюю часть смазать майонезом, сверху положить ломтики крабовых палочек, на них по 2 кружочка яйца и лист зеленого салата. Накрыть верхней частью булочки.

Бутерброды-закуски

Бутерброд с ветчиной

Ингредиенты: 4 ломтика белого или черного хлеба одинаковые по форме, но различные по величине, хренная или горчицная смесь для бутербродов, ветчина, колбаса, яйца, помидоры, свежие или соленые огурцы, редиска или сливы, зеленый салат, зелень петрушки или укропа.

Приготовление: разные по величине куски хлеба намазать различным маслом. На большой ломоть положить ломтик ветчины и помидора, покрыть листом салата, на средний – колбасу и кружочек неочищенного огурца, на самый маленький – кольцо яйца и целую сливу или разрезанную в форме цветка редиску. Украсить зеленым листиком. При приготовлении четырехслойного бутерброда продукты повторить либо использовать жаркое или рыбу. Уложенные друг на друга пирамидой бутерброды скрепить палочкой.

Закуска из жаркого, колбасы и овощей

Ингредиенты: 300 г жаркого, 100 г колбасы или ветчины, 1 луковица, 1 соленый огурец, 1 помидор, сельдерей, соль, пе-

реци.

Приготовление: холодное жаркое, ветчину и сельдерей нарезать кубиками средней величины, остальные продукты – по возможности маленькими кружочками. Продукты поочередно проткнуть спичкой так, чтобы на ней оказались все продукты. Сверху посыпать солью и перцем. Подавать с хлебом, батоном.

Сельдь со свежими овощами (см. схему)

Ингредиенты: 1 сельдь, 5 редисок, 1 огурец, 1 помидор, горчица, 1 луковица.

Приготовление: сельдь почистить и разрезать на квадратные кусочки размером 2–3 см, намазать тонким слоем горчицы. Редиску оставить целой, огурец разрезать на толстые ломтики, помидор и луковицу – на 5 частей. Проткнуть продукты длинной палочкой так, чтобы после каждого второго куска овощей был кусок сельди. При подаче на стол воткнуть концы палочек в хлеб или уложить на блюдо. Сервировать с хлебом и со сметаной.

Сельдь со свежими овощами

Ингредиенты:



1 сельдь



5 редисок



1 огурец



1 помидор



горчица



1 луковица

Приготовление:



1



2



3



4



5



6



Примечание

Сельдь почистить и разрезать на квадратные кусочки размером 2–3 см, намазать тонким слоем горчицы. Редиску оставить целой, огурец нарезать на длинные дольки, помидор и лук нарезать на 5 частей.

Сыр с ягодами или фруктами

Ингредиенты: клубника, 100 г сыра, 1/4 стакана целых ягод (крыжовник, малина, вишня и смородина) или фруктов (яблоки, груши, сливы, персики, абрикосы и т. д.).

Приготовление: сыр нарезать кубиками или продолговатыми брусочками – 15 штук. К каждому кусочку сыра спичкой или пластмассовой вилочкой прикрепить целую ягоду или фруктовую дольку.

Бутерброды с маслом и сыром

Ингредиенты: ржаной хлеб, сливочный сыр, твердый сыр.

Приготовление: ломтики хлеба намазать не слишком тонким слоем масла (иначе слои не склеиваются), положить на них такие же по размеру, как и хлеб, тонкие ломтики сыра, затем нанести слой масла, опять – хлеб, масло, сыр и т. д. На верхний слой, который должен быть из хлеба, на 15–20 мин положить небольшой груз, чтобы слои плотно прилегали друг к другу, затем острым тонким лезвием ножа нарезать бутерброды поперек. Полосатые прямоугольники или квадраты можно разрезать на треугольники и веером разложить на блюде, украсить зеленью, цветком из редиса или лука.

Бутерброды с копченой рыбой

Ингредиенты: 4–5 ломтиков белого хлеба, сырное масло, сыр, вареная колбаса, копченая рыба, яйца, зелень.

Приготовление: тоненькие ломтики белого хлеба намазать сырным маслом. На один ломтик положить хороший кусок сыра, другой покрыть толстым слоем плавленого сыра, третий – ломтиком колбасы, четвертый и пятый – маслом с копченой рыбой и кружочками крутого яйца. Бутерброды уложить друг на друга, верхний украсить листочками зелени, скрепить палочками. Очередность бутербродов в пирамиде произвольная.

Закуски

Закуска из котлет

Ингредиенты: 200 г фарша, 2 ст. ложки молотых сухарей, 1 яйцо, 60 г сметаны, соль, перец, 1 соленый огурец, 3 помидора, 2 стручка перца, жир или растительное масло.

Приготовление: взбитое яйцо, фарш, сухари, сметану смешать и заправить солью и перцем. Из хорошо взбитой массы сделать 13 маленьких круглых котлет и поджарить в растительном масле или жире так, чтобы обе стороны слегка подрумянились. Остывшие котлеты нанизать на палочку попеременно с кубиками соленого огурца, разрезанного пополам или на 4 части помидора и кубиками сладкого перца. Сервировать с белым хлебом или хрустящими хлебцами. Можно подать к столу также вареный рис и соус из майонеза с томатным пюре.

Закуска из кальмаров с курицей

Ингредиенты: 200 г вареных кальмаров, 200 г вареного куриного филе, 1 яблоко, 1 маринованный огурец, 4 ст. ложки майонеза.

Приготовление: кальмаров, куриное филе, огурец и очищенное яблоко нарезать соломкой. Заправить майонезом. Подавать на листьях зеленого салата.

Сыр с помидорами на шпажках

Ингредиенты: 200 г сливочного мягкого сыра куском, 200 г сыра гауда куском, 8 помидоров, виноград.

Приготовление: нарезать крупными кубиками сыр. Вымыть виноград и помидоры. Насадить на маленькие шпажки попеременно сыр, помидоры и ягоды винограда. Положить палочки в пластмассовые коробочки и держать их плотно закрытыми при транспортировке. По желанию подать хлеб с отрубями.

Закуска с селедкой

Ингредиенты: 3 селедки, 3 моркови, майонез, 2 плавленых сырка.

Приготовление: мелко нарезать (кубиками 2x2 мм) все ингредиенты. Сырки лучше взять не очень свежие, иначе будет трудно резать. Сыр придает закуске вязкость, селедка – соленость.

Конвертики из ветчины

Ингредиенты: 500 г ветчины, 2 яйца, 80 г вареного картофеля, 80 г майонеза, 50 г вареной моркови, 100 г свежих огурцов, 40 г консервированного зеленого горошка, пряная зелень и соль по вкусу.

Приготовление: 100 г ветчины, яйца и овощи (огурцы лучше очистить от кожицы) нарезать мелкими кубиками и перемешать. К смеси прибавить зеленый горошек, посолить и заправить майонезом. Оставшуюся ветчину нарезать тонкими ломтиками и свернуть в виде конвертиков. Конвертики наполнить салатом и выложить на тарелку, украсить зеленью.

Рубленые яйца со шкварками

Ингредиенты: 4–5 яиц, сваренных вкрутую, 2 луковицы, 1/4 ч. ложки сахара, гусиные или куриные шкварки, соль, черный молотый перец, зеленый лук, растительное масло.

Приготовление: порезать лук маленькими кубиками и пожарить его на растительном масле до золотистой корочки. Чтобы добиться этого, лук нужно посыпать сахаром. Не очень холодные яйца размять вилкой до получения однородной массы и на эту массу высыпать лук со шкварочки. Все

тщательно перемешать и добавить шкварки. Посолить, поперчить по вкусу, украсить мелко порезанным зеленым луком.

Закуска с луком

Ингредиенты: 2 луковицы, 200 г зелени, 1 ст. ложка подсолнечного масла, 1 ч. ложка уксуса, соль, приправы.

Приготовление: лук нашинковать крупно, обдать кипятком, чтобы ушла горечь.

Добавить рубленую зелень (любую, много), добавить соль по вкусу и любые приправы (карри, мускатный орех, черный и красный перец), заправить сначала уксусом, а потом растительным маслом.

Холодная закуска с баклажанами

Ингредиенты: 1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 1 головка чеснока, 0,3 ч. ложки красного молотого перца, 1 ст. растительного масла, 1 ч. ложки, 2 ст. ложки уксуса (9 %-ного).

Приготовление: баклажаны порезать поперек тонкими кружками, посолить каждый кусочек и обжарить на сковороде с растительным маслом до образования корочки. Помидоры порезать как на салат, посолить и слегка потушить в отдельной посуде. Укладывать на блюдо очень тонкими сло-

ями баклажаны, помидоры, чеснок, перец, сбрызнуть уксусом и т. д. Положить несколько слоев, пока не закончатся компоненты, не забывая каждый слой сбрызгивать уксусом. Сверху все обильно посыпать петрушкой и поставить в холодильник на 7–8 ч, а лучше на ночь, в крайнем случае не менее чем на 2 ч.

Закуска из мяса и сосисок

Ингредиенты: 200 г мягкого мяса, 1 сосиска, 2 яблока, 1 луковица, перец, томатное пюре, растительное масло, 8 ломтей белого или черного хлеба.

Приготовление: мясо можно использовать на любой вкус (телятина, баранина, свинина, курятина и т. д.). Мясо нарезать кубиками толщиной 3 см и нанизать вместе с кусочками сосиски, ломтиками яблока и кусочками лука на спицу. Данного количества продуктов хватит на 4 спицы. Мясо посыпать солью и перцем, смазать густым томатным пюре. Все продукты сбрызнуть растительным маслом, затем обжарить на углях или в духовом шкафу, при температуре 200–300 °С. Подавать на ломте белого или черного хлеба.

Холодная закуска с грибами

Ингредиенты: 2 помидора, соль и перец по вкусу, 500 г гри-

бов, зелень, сметана или салатная заправка.

Приготовление: помидоры средней величины промыть, срезать верхнюю часть, слегка отжать, сделать в помидорах углубление и посыпать солью и перцем. Помидоры наполнить фаршем из грибов, украсить зеленью.

Ф а р ш: соленые или маринованные грибы либо отварные шампиньоны мелко нашинковать, соединить с мелко нарезанным луком и заправить салатной заправкой или сметаной.

Закуска с отварными куриными окорочками

Ингредиенты: 300 г вареного куриного мяса, 1 луковичка, 2 яйца, 200 г тертого сыра, рубленая зелень.

Приготовление: подготовленные куриные окорочка без жировых прослоек отварить в небольшом количестве подсоленной воды на слабом огне до готовности. Лук мелко нарезать и пассеровать в вытопленном курином жире до полной прозрачности. Остывшее мясо пропустить через мясорубку, добавить подготовленный лук вместе с жиром, на котором он жарился, мелко нарубленные крутые яйца и тертый сыр. Всю массу перемешать, слегка посолить, поперчить и заправить по вкусу майонезом. Выложить на плоское блюдо или в салатник, посыпать рубленой зеленью. По краям блюда уложить красиво нарезанные отварные или свежие овощи.

Творог с чесноком

Ингредиенты: творог, чеснок, соль, рубленая зелень укропа и петрушки, болгарский перец, банан или апельсин, помидоры, огурцы, подсолнечное масло, майонез или сметана.

Приготовление: все ингредиенты мелко порубить, перемешать, положить внутрь свежего болгарского перца. Охладить, нарезать тонкими ломтиками и подать как холодную закуску, украсив дольками банана или апельсина.

Салаты из протертого творога могут быть с любыми овощами (помидорами, огурцами, зеленью), подсолнечным маслом, чесноком или сметаной (майонезом).

Маслины с помидорами

Ингредиенты: 100 г маслин, 200 г свежих помидоров, 150 г красного стручкового перца, 20 г желатина.

Приготовление: из свежих помидоров и красного стручкового перца приготовить пюре, заправить специями по вкусу и смешать с предварительно разведенным в воде желатином. Когда пюре начнет застывать, им надо начинить маслины без косточек. Это блюдо можно подавать и как самостоятельную холодную закуску, и как гарнир к холодным мясным блюдам.

Баклажаны с овощным фаршем

Ингредиенты: 1 кг баклажанов, 500 г моркови, 300 г репчатого лука, 1 пучок зелени, 100 мл растительного масла, 1 головка чеснока, 2–3 помидора, соль, специи по вкусу.

Приготовление: баклажаны разрезать на две половины, вычистить ложкой семена. Заполнить половинки баклажанов фаршем, уложить на сковороду, добавить немного воды и потушить на медленном огне до готовности.

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.