



ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАКУСКИ

ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!

- холодные и горячие блюда
- рекомендации профессионалов

Книга-подарок для каждой хозяйки!

Анастасия Владимировна Кривцова

Оригинальные закуски

Серия «Кулинарные секреты (Рипол)»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8921064

А. В. Кривцова. Холодные и горячие закуски: РИПОЛ классик; Москва;

2014

ISBN 9785386113995

Аннотация

Закуски – неотъемлемая часть любого застолья. Если вы не знаете, чем удивить гостей за праздничным столом или как разнообразить простой семейный ужин, то эта книга для вас.

Мы собрали для вас оригинальные рецепты холодных и горячих закусок из самых разнообразных продуктов -овощей, яиц, мяса, рыбы, грибов и даже фруктов!

Эта книга станет прекрасным подарком для гостеприимной хозяйки!

Приятного аппетита!

Содержание

Введение	6
Холодные закуски	12
Бутерброды	12
Бутерброды «Морячка»	12
Бутерброды «Агния»	12
Бутерброды «Кислинка»	13
Бутерброды «Классические»	13
Бутерброды «Июльские»	14
Бутерброды «Завтрак грибника»	14
Бутерброды «Крабовые»	15
Бутерброды «Солнышко»	15
Бутерброды «Перчинка»	16
Бутерброды «Утренние»	16
Бутерброды «Хлебные»	17
Бутерброды «Аристократ»	17
Бутерброды «Бордо»	18
Бутерброды «Майские»	18
Бутерброды «Французские»	19
Бутерброды «Сытные»	19
Бутерброды «Печеночные»	20
Бутерброды «Авокадо»	20
Бутерброды «Дюшес»	21
Канапе	22

Канapé «Свежесть»	22
Канapé «Цитрус»	22
Канapé «Бергамот»	23
Канapé «Фуршет»	23
Канapé «Визит»	24
Канapé «Изыск»	25
Канapé «Розовое»	25
Канapé «Италия»	26
Канapé «Ломбардия»	26
Канapé «Лозанна»	27
Канapé «Звезда»	27
Канapé «Охотничьи»	28
Канapé «Ресторатор»	28
Канapé «Пикник»	29
Канapé «Наяда»	29
Канapé «Любава»	30
Канapé «Буржуа»	30
Канapé «Морские»	31
Конец ознакомительного фрагмента.	32

А. В. Кривцова
Холодные и горячие
закуски. Готовим,
как профессионалы!

© ИП Крылова О.А., 2014

© ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик», 2014

Введение

Закуска – это, как правило, остро-соленое блюдо, подаваемое на завтрак, обед или ужин небольшими порциями. Роль закусок состоит в возбуждении аппетита перед подачей основных блюд. Такая категория блюд как закуски существует в кухне большинства народов мира. Традиция подавать небольшие по объему острые блюда перед основными сформировалась достаточно давно. Еще в Древнем Риме перед основной трапезой было принято подавать разнообразные салаты, заправленные сложным соусом из уксуса, оливкового масла, меда и тертых фиников. А служили они той же цели, что и сейчас – для возбуждения аппетита. Однако в эпоху Средневековья эта славная традиция была забыта. Гостям одновременно подавали все имеющиеся блюда, чтобы они могли брать их когда угодно, без определенной последовательности.

В России закуски стали распространенным явлением не ранее XVII века, так как издревле повелось, что щи (и другие горячие жидкие блюда) стали основой рациона. В качестве закусок было принято подавать рыбу, приготовленную различными способами, и соленые и квашеные овощи. Лишь в середине XVIII века ассортимент закусок пополнился мясными и молочными изделиями, а затем и разнообразными салатами. Таким образом, можно сделать вывод, что русский

закусочный стол отличается огромным разнообразием и богатством используемых ингредиентов.

В настоящее время закусочный стол отличается богатством всевозможных блюд. Среди этого многообразия можно выделить несколько основных групп. Все закуски принято разделять на горячие и холодные. Холодные закуски подают в первую очередь. Их подают при температуре 10–14 °С. К холодным закускам относятся такие блюда, как салаты, бутерброды, канапе, суши. После холодных закусок приходит очередь горячих. Горячие закуски подают при температуре 75–90 °С. К ним можно отнести горячие бутерброды, горячие салаты, жульены.

Рассмотрим основные виды холодных закусок. Пожалуй, самой распространенной и простой в приготовлении является такая закуска, как бутерброд. Само слово «бутерброд» имеет немецкое происхождение и обозначает кусочек хлеба, смазанный маслом. Конечно, на сегодняшний день при приготовлении бутербродов используют не только масло, а всевозможные закусочные продукты (сыр, ветчину, икру), пасты (творожные, рыбные, сырные), свежие овощи и фрукты. Принято различать два вида бутербродов – открытые и закусочные (канапе). Открытые бутерброды в свою очередь можно разделить на классический открытый бутерброд и закрытый – сандвич. Классический бутерброд – это тонкий ломтик хлеба (пшеничного или ржаного) с уложенными на него продуктами. Закрытый бутерброд представляет собой два

ломтика пшеничного хлеба, смазанных сливочным маслом. Между ломтиками хлеба кладут тонко нарезанные кружочки разнообразных (как правило, мясных или рыбных) продуктов. Канапе (закусочные бутерброды) отличаются от других бутербродов небольшими размерами (не более 60 г). Кроме того, хлеб, используемый для канапе, необходимо предварительно поджарить на сливочном масле до румяной корочки.

В зависимости от способа приготовления, выделяют горячие и холодные бутерброды. Как следует из названия, горячие бутерброды требуют запекания в течение 5–10 мин. Еще одной их отличительной особенностью является то, что в качестве компонента всегда используется сыр, который связывает все ингредиенты бутерброда.

Следующий широко распространенный вид закуски – это салат. Для приготовления салата используют разнообразные овощи, как свежие, так и жареные, вареные, консервированные, мясо и рыбу, яйца и грибы, фрукты, а также многие другие продукты. Салат может состоять всего лишь из 2–3-х ингредиентов, а может потребовать и более десятка.

Еще одним видом холодных закусок являются заливные блюда. Умело приготовленное заливное – настоящее украшение праздничного стола. Заливные блюда готовят из самых разнообразных продуктов – мяса, рыбы, овощей. Особой популярностью пользуется заливное из осетрины, судака, карпа, леща, языка, ветчина, домашней птицы.

Суши и роллы – еще один вид холодных закусок, пользую-

щийся в последнее время в нашей стране большой популярностью. Суши – это традиционное японское блюдо, состоящее из риса, приправленного уксусом, и разнообразных морепродуктов. Роллы – это скрученная особым образом разновидность суши. Наибольшей популярностью пользуются такие начинки для суши и роллов, как креветки, огурец, авокадо, тунец, копченый угорь, красная икра.

После холодных закусок на стол подают горячие закусочные блюда. Следует отметить, что они не являются горячими вторыми блюдами. Отличие состоит в том, что горячие закуски подают совсем маленькими порциями. Вторые же блюда принято подавать довольно крупными порционными объемами. Кроме того, горячую закуску подают в таком виде, что ее вполне можно отведать, не присаживаясь за стол. Как правило, их подают в той же посуде, в которой они готовились. В роли горячих закусок могут выступать горячие бутерброды, мясные, грибные, рыбные и овощные закуски.

Существуют определенные правила подачи и употребления закусок. Итак, в первую очередь подают холодные рыбные закуски: икру, малосольную рыбу, заливные блюда, рыбные салаты. Затем приходит очередь холодных закусок из мяса. Подают отварное, заливное, фаршированное мясо, колбасы, копчености, мясные салаты. Далее наступает черед овощных и грибных закусок – подают овощи свежие, консервированные, фаршированные. В последнюю очередь подают различные сорта сыров.

После холодных закусок на стол подают горячие закусочные блюда в следующей последовательности. В первую очередь – из рыбы, затем из мяса и субпродуктов. За ними следуют горячие закуски из птицы, овощей и грибов.

Таким образом, можно сделать вывод, что главное правило подачи закусок (как холодных, так и горячих) состоит в том, что в первую очередь подают рыбные блюда, а затем мясные, овощные и прочие.

Холодные закуски можно подавать на порционной тарелке, а можно на общем блюде. При подаче на общем блюде, используют вместительные фарфоровые или металлические блюда (например, при подаче канапе). Для подачи рыбных закусок подходит селедочница, для подачи зернистой икры – икорница. Для подачи салатов и винегретов используют салатники вместе со специальной салатной ложкой. Каждый гость самостоятельно накладывает салат в свою тарелку. Если салат подается порционно каждому, то его можно подать на листе зеленого салата или ломтике хлеба. Для подачи овощной икры или острых закусочных смесей используются креманки.

В качестве посуды для горячих закусок могут выступать порционные сковороды, кокотницы, кокильницы. Кокильница представляет собой металлическую посуду в виде раковины. В ней запекают и подают на стол горячие закуски из рыбы и морепродуктов. Кокотница – маленький неглубокий ковшик. В кокотнице подают жульены и другие горячие за-

куски.

Как горячие, так и холодные закуски могут быть поданы в тарталетках и волованах. Тарталетка – это маленькая корзиночка, выпекаемая из пресного теста. Затем ее заполняют готовой начинкой (мясной, грибной, фруктовой) и подают на стол.

Волован – это маленькая закуска в форме башенки. Волованы выпекают из слоеного теста, а затем заполняют разнообразной начинкой.

Маленькие сосиски, тефтели принято подавать на порционных сковородках. Волованы, корзиночки и тарталетки подают на круглых блюдах, подложив под каждое изделие бумажную салфетку. Небольшие порции рыбы, птицы, которые подаются в сервировочных вазах, принято подцеплять вилкой или же брать рукой.

Холодные и горячие закуски играют важную роль в трапезе. Они подаются перед основным приемом пищи и являются визитной карточкой последующего обеда или ужина, уровнем мастерства хозяйки дома в целом.

Холодные закуски

Бутерброды

Бутерброды «Морячка»

- по 400 г батона, филе копченой скумбрии
- 160 г сыра моцарелла
- 1 помидор
- 2 зубчика чеснока

Нарежьте батон тонкими ломтиками. Чеснок очистите и натрите на мелкой терке, помидор нарежьте небольшими кружками. Филе скумбрии натрите чесноком. На хлеб выложите кружки помидора, затем филе рыбы. Сверху положите небольшой кусочек моцареллы.

Бутерброды «Агния»

- 500 г консервированной горбуши
- 400 г батона
- 100 г майонеза
- 1 огурец

Нарежьте батон тонкими ломтиками. Консервированную

горбушу тщательно разомните вилкой. Затем добавьте майонез и перемешайте до получения однородной массы. Ломтики хлеба смажьте полученной массой. Огурец нарежьте ломтиками и положите на бутерброды.

Бутерброды «Кислинка»

- 300 г ржаного хлеба
- 100 г киви
- 70 г майонеза
- 4 зубчика чеснока

Хлеб нарежьте тонкими ломтиками. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку, добавьте майонез и тщательно перемешайте. Киви очистите, нарежьте кружками. Полученной чесночной смесью смажьте хлеб и выложите сверху кружочки киви.

Бутерброды «Классические»

- 350 г слабосоленой семги
- 300 г батона
- 100 г сливочного масла
- любая измельченная зелень

Семгу нарежьте тонкими ломтиками. Батон нарежьте на ломтики и намажьте сливочным маслом. Сверху выложите ломтики рыбы и украсьте зеленью.

Бутерброды «Июльские»

- 500 г пшеничного хлеба
- 4 помидора
- 2 зубчика чеснока
- 50 мл оливкового масла
- базилик
- соль

Хлеб нарежьте ломтиками и натрите чесноком. Помидоры нарежьте кружками. Смажьте хлеб оливковым маслом, выложите помидоры, посолите. Украсьте веточками базилика.

Бутерброды «Завтрак грибника»

- 600 г ржаного хлеба
- 300 г сушеных белых грибов
- 100 г сметаны
- 50 г сливочного масла
- 100 мл молока
- 50 мл растительного масла
- 1 головка репчатого лука
- соль

Сушеные грибы залейте холодной водой и варите в течение 30–40 мин. Затем измельчите грибы, лук и обжаривайте на растительном масле в течение 10 мин. Половину имеюще-

гося хлеба и грибы измельчите блендером. Добавьте сливочное масло, сметану, соль и тщательно перемешайте. Оставшийся хлеб нарежьте на ломтики и смажьте полученной массой.

Бутерброды «Крабовые»

- 400 г пшеничного хлеба
- 200 г крабовых палочек
- по 50 г листьев салата, майонеза
- 25 г горчицы
- 2 клубня картофеля
- зелень петрушки

Картофель отварите до готовности, очистите, остудите и нарежьте кружками. Крабовые палочки измельчите, добавьте майонез, горчицу, тщательно перемешайте. Полученной массой смажьте ломтики хлеба, сверху выложите кружки картофеля. Готовые бутерброды украсьте листьями салата и петрушки.

Бутерброды «Солнышко»

- 400 г пшеничного хлеба
- по 50 г майонеза, зеленого лука
- 2 яйца
- соль

Сварите яйца, остудите и очистите. Нарежьте кружками. Хлеб нарежьте ломтиками, смажьте майонезом и положите сверху кружки яиц, посолите. Зеленый лук измельчите, посыпьте им бутерброды.

Бутерброды «Перчинка»

- 400 г ржаного хлеба
- 80 г очищенных грецких орехов
- 50 г майонеза
- 3 зубчика чеснока
- 2 стручка паприки
- 30 мл лимонного сока
- зелень

Чеснок пропустите через чеснокодавилку. Орехи и паприку измельчите. В паприку добавьте орехи, майонез, лимонный сок, чеснок. Тщательно перемешайте. Ржаной хлеб нарежьте ломтиками и смажьте полученной массой. Украсьте зеленью.

Бутерброды «Утренние»

- 400 г батона
- 250 г творога
- 150 г сметаны
- 50 г сахара

- 1 банан
- корица

Творог измельчите блендером, добавьте сметану и тщательно перемешайте. Банан очистите, нарежьте кружками. Батон нарежьте ломтиками. Выложите творожную массу на ломтики батона, сверху положите кружки банана, посыпьте корицей и сахаром.

Бутерброды «Хлебные»

- 400 г пшеничного хлеба
- 200 г куриного филе
- 50 г майонеза
- 30 г горчицы
- по 1 яйцу, маринованному огурцу

Куриное филе отварите в течение 25 мин. Яйцо сварите. Куриное мясо, очищенное яйцо мелко нарежьте. Добавьте майонез, горчицу и тщательно перемешайте. Хлеб нарежьте ломтиками. Полученной яично-мясной смесью смажьте ломтики хлеба. Огурец нарежьте кружками и выложите на готовые бутерброды.

Бутерброды «Аристократ»

- 200 г пшеничного хлеба
- 80 г сыра твердых сортов

- по 60 г сливочного масла, грецких орехов
- 50 г любых консервированных фруктов

Грецкие орехи измельчите, сыр натрите на мелкой терке. Хлеб нарежьте тонкими ломтиками и смажьте сливочным маслом. Сверху посыпьте измельченными орехами и тертым сыром. Украсьте консервированными фруктами.

Бутерброды «Бордо»

- по 400 г пшеничного хлеба, филе соленой сельди
- 80 г сливочного масла
- 1 вареная свекла

Филе сельди пропустите через мясорубку, добавьте половину сливочного масла и перемешайте до получения однородной массы. Свеклу очистите, натрите на мелкой терке. Хлеб нарежьте ломтиками и смажьте оставшимся сливочным маслом. На ломтики хлеба выложите полученный селедочный фарш, сверху – свекольную массу.

Бутерброды «Майские»

- 400 г пшеничного хлеба
- по 50 г сливочного масла, молодой крапивы
- черный молотый перец
- соль

Листья крапивы отваривайте в подсоленной воде в тече-

ние 15 мин. Готовые листья остудите и пропустите через мясорубку, добавьте сливочное масло и перец. Полученную массу тщательно перемешайте. Хлеб нарежьте ломтиками и смажете их крапивной массой.

Бутерброды «Французские»

- 400 г ржаного хлеба
- 80 г сливочного масла
- 30 г сметаны
- 2 головки репчатого лука
- соль

Лук очистите, пропустите через мясорубку, слейте излишки сока. Добавьте сметану, сливочное масло, соль и тщательно перемешайте. Хлеб нарежьте ломтиками и смажьте полученной луковой массой.

Бутерброды «Сытные»

- 400 г пшеничного хлеба
- по 100 г консервированной красной фасоли, плавленого сыра
- 50 г майонеза
- 1 головка репчатого лука
- 30 мл растительного масла

Слейте из консервированной фасоли жидкость. Лук из-

мельчите и обжаривайте на растительном масле 5 мин. Разомните фасоль, добавьте обжаренный лук, майонез и тщательно перемешайте. Плавленный сыр натрите на крупной терке. Хлеб нарежьте ломтиками, смажьте полученной фасолевой массой. Сверху выложите тертый плавленный сыр.

Бутерброды «Печеночные»

- 450 г говяжьей печени
- 400 г пшеничного хлеба
- 150 г сливочного масла
- 1 головка репчатого лука
- черный молотый перец
- соль

Печень и репчатый лук нарежьте небольшими ломтиками и отваривайте в течение 20 мин. Измельчите лук и печень с помощью блендера. Добавьте размягченное сливочное масло, соль, перец и тщательно перемешайте. Хлеб нарежьте тонкими ломтиками и намажьте полученной массой.

Бутерброды «Авокадо»

- 400 г пшеничного хлеба
- по 100 г арахисового масла, бекона
- 80 г салата-латука
- 50 г майонеза

- 1 авокадо
- 30 мл лимонного сока

Хлеб нарежьте тонкими ломтиками, смажьте арахисовым маслом и майонезом. Бекон нарежьте тонкими полосками. Авокадо нарежьте кружками. Выложите бекон на хлеб, затем выложите листья салата, сбрызните лимонным соком. Сверху положите кружки очищенного авокадо.

Бутерброды «Дюшес»

- 500 г французского багета
- 200 г сыра горгонзола
- 150 г сливочного сыра
- 75 г меда
- по 50 г кедровых орехов, листьев розмарина
- 3 груши

Багет нарежьте овальными ломтиками и подсушите в духовке 5 мин при температуре 180 °С. Каждый кусочек багета намажьте сыром горгонзола и сливочным сыром. Груши нарежьте кружочками и выложите на бутерброд. Кедровые орешки смешайте с медом и смажьте груши.

Канопе

Канопе «Свежесть»

- 200 г пшеничного хлеба
- 120 г зеленого салата
- 100 г ветчины
- 50 г сливочного масла
- зелень укропа

Ветчину нарежьте ломтиками. С пшеничного хлеба срежьте корку и нарежьте мякиш небольшими кубиками. Смажьте хлеб сливочным маслом. На шпажку поочередно нанизывайте ломтики хлеба, ветчину и листья зеленого салата.

Выложите готовые канопе на плоское блюдо, оформленное зеленью укропа.

Канопе «Цитрус»

- 200 г ржаного хлеба
- 150 г адыгейского сыра
- по 1 помидору, грейпфруту

Грейпфрут очистите от кожуры, удалите белые пленки и нарежьте мякоть дольками. Помидоры, сыр и хлеб нарежь-

те кубиками. На шпажку поочередно нанизывайте дольки грейпфрута, помидор, сыр и хлеб.

Канapé «Бергамот»

- по 200 г пшеничного батона, ветчины
- 150 г сыра «Горгонзола»
- 50 мл оливкового масла
- 10 мл бальзамического уксуса
- 4 груши

Груши нарежьте кубиками, предварительно удалив сердцевину. Сыр и ветчину также нарежьте кубиками. Пшеничный батон нарежьте квадратами и подсушите в духовке в течение 10 мин при температуре 180 °С. На подсушенный хлеб выложите кубики груш, ветчину и сыр. Смешайте оливковое масло с бальзамическим уксусом и сбрызните готовые канapé.

Канapé «Фуршет»

- 12 соленых крекеров
- 150 г сыра камамбер
- по 50 г голландского сыра, маслин, зеленого лука
- 25 г сливочного масла
- зелень петрушки
- тмин

- красный молотый перец

Зеленый лук мелко нарежьте, добавьте тмин, красный перец, размятый сыр камамбер и перемешайте. В полученную массу добавьте сливочное масло и взбейте с помощью блендера. На каждый крекер выложите готовую массу, посыпьте тертым голландским сыром и украсьте маслинами и зеленью петрушки.

Канapé «Визит»

- 200 г ржаного хлеба
- 150 г отварного говяжьего языка
- по 50 г сливочного масла, майонеза
- 30 г тертого хрена
- по 1 огурцу, яйцу
- зелень укропа

Хлеб нарежьте тонкими пластинами и обжарьте на части сливочного масла 3–5 мин. Яйцо сварите вкрутую, очистите, остудите, нарежьте кружками вместе с огурцом. Хлеб смажьте оставшимся сливочным маслом и посыпьте тертым хреном. Сверху выложите отварной язык, нарезанный тонкими ломтиками, огурец и яйцо.

Готовые канapé украсьте измельченной зеленью укропа и майонезом.

Канопе «Изыск»

- 300 г утиногo филе
- 50 г голубики
- 15 мл растительного масла
- по 10 мл апельсинового сока, соевого соуса
- 1 плод манго
- листья мяты

Утиное филе залейте смесью апельсинового сока с соевым соусом, маринуйте 6–8 ч и обжарьте на растительном масле 10–15 мин. Готовое мясо нарежьте тонкими пластинами. Манго очистите от кожицы, мякоть нарежьте брусочками. Каждый брусочек манго оберните тонкой пластинкой утиногo мяса, нанижите на шпажку.

Готовые канопе украсьте голубикой и листьями мяты.

Канопе «Розовое»

- 200 г очищенных креветок
- 50 мл растительного масла
- 15 мл винного уксуса
- по 1 огурцу, зубчику чеснока
- черный молотый перец
- соль

Креветки сварите в подсоленной воде 2–3 мин, остудите.

Чеснок очистите и натрите на мелкой терке, огурец нарежьте кубиками. В растительное масло влейте винный уксус, добавьте чеснок. Залейте полученной жидкостью креветки, посолите, поперчите и поставьте их на 1 ч в прохладное место.

Поочередно нанизывайте на шпажку маринованные креветки и кубики огурца.

Канapé «Италия»

- 200 г пшеничного хлеба
- 80 г анчоусов
- 60 г анчоусного масла
- по 50 г сливочного масла, каперсов, маслин, майонеза

Пшеничный хлеб нарежьте небольшими ломтиками и обжарьте на сливочном масле 3–5 мин. Готовые гренки смажьте анчоусным маслом. Анчоусы и каперсы измельчите и выложите на середину гренков, края украсьте майонезом и маслинами.

Канapé «Ломбардия»

- 300 г пшеничного батона
- по 100 г консервированных мидий, плавленого сыра
- по 50 г сливочного масла, аджики
- 25 г майонеза

Батон с помощью вырубки для печенья нарежьте неболь-

шими кружками и обжарьте на половине имеющегося сливочного масла 3–5 мин. В оставшееся сливочное масло добавьте плавленый сыр, майонез и аджику и взбейте венчиком. Выложите полученную сырную смесь на гренки, украсьте мидиями.

Канapé «Лозанна»

- 12 соленых крекеров
- по 100 г зеленого винограда, твердого сыра
- зелень петрушки

Сыр нарежьте кубиками. На шпажку нанижите соленый крекер, затем кубик сыра и зеленую виноградину.

Выложите канapé на плоское блюдо, украшенное зеленью петрушки.

Канapé «Звезда»

- 200 г пшеничного хлеба
- 100 г красной икры
- 25 г сливочного масла
- 1 огурец

Нарежьте хлеб с помощью вырубки для печенья в форме звезды и обжарьте на сливочном масле 3–5 мин. Огурец нарежьте кружками. На хлеб уложите кружок огурца, сверху горкой выложите красную икру.

Канapé «Охотничьи»

- 300 г пшеничного хлеба
- 200 г копченой говядины
- 50 г свежего корня хрена
- 25 мл лимонного сока

Хлеб нарежьте ломтиками, говядину – тонкими пластинками. Корень хрена натрите на мелкой терке, добавьте лимонный сок, перемешайте и слегка отожмите для удаления излишков сока. Полученной смесью смажьте хлеб, выложите сверху пластины копченой говядины.

Канapé «Ресторатор»

- 12 соленых крекеров
- 150 г творога
- 80 г соленого лосося
- 50 г сливочного масла
- 25 мл лимонного сока
- соль

В творог добавьте сливочное масло и взбейте с помощью блендера, посолите и перемешайте еще раз. Лосося нарежьте тонкими пластами. Выложите на крекеры творожную массу, пласты лосося и сбрызните лимонным соком.

Канопе «Пикник»

- 300 г пшеничного батона
- 100 г шампиньонов
- по 50 г твердого сыра, чипсов
- 25 г сливочного масла
- черный молотый перец
- соль

Срежьте у батона корочки, хлебный мякиш нарежьте квадратами и обжарьте на части сливочного масла 3–5 мин. Грибы измельчите и обжарьте на оставшемся сливочном масле в течение 20 мин. Затем добавьте к ним раскрошенные чипсы, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Выложите полученную массу на хлеб и посыпьте тертым сыром.

Канопе «Наяда»

- 300 г пшеничного хлеба
- 150 г твердого сыра
- 100 г ветчины
- 50 г сливочного масла
- 2 персика

Каждый персик разделите на 4 части, удалите косточку. Хлеб и ветчину нарежьте ломтиками. Хлеб смажьте сливочным маслом, выложите персики, ветчину и посыпьте тертым

сыром. Запекайте канapé в духовке при температуре 180 °С в течение 5–7 мин.

К столу блюдо подайте охлажденным.

Канapé «Любава»

- по 50 г филе сельди, творога
- 2 клубня картофеля
- по 1 огурцу, головке репчатого лука, зубчику чеснока
- зелень укропа
- соль

Клубни картофеля тщательно вымойте, разрежьте на 6 частей, посолите и запекайте в духовке при температуре 225 °С в течение 15 мин. Лук, огурец и сельдь нарежьте кубиками. Чеснок натрите на мелкой терке и соедините с творогом, добавьте измельченную зелень укропа и перемешайте. Из полученной смеси сформируйте небольшие шарики. На картофель выложите кубики огурца, сельди и лука, украсьте творожным шариком и проткните шпажкой.

Канapé «Буржуа»

- 4 помидора черри
- 100 г сыра «Моцарелла»
- 20 мл оливкового масла
- 10 мл бальзамического уксуса

- зелень базилика
- соль

Смешайте оливковое масло с бальзамическим уксусом и солью. Разрежьте каждый помидорчик пополам. Сыр нарежьте кубиками. Нанижите на шпажку половинку черри, кубик сыра «Моцарелла» и листик базилика.

Готовые канапе сбрызните оливковым маслом с бальзамическим уксусом.

Канапе «Морские»

- 100 г плавленого сыра
- 80 г малосолевой семги

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.