

Холодные закуски и салаты



БУТЕРБРОДЫ

ПЛАШЕТЫ

КАНАПЕ

ЗАЛИВНЫЕ

САЛАТЫ

РЕЦЕПТЫ
И СЕРВИРОВКА

Евгения Михайловна Сбитнева

Холодные закуски и салаты

*Текст книги предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=164551*

*Холодные закуски и салаты. Составитель Е.М.Сбитнева: Вече; М.;
2004*

ISBN 5-9533-0407-2

Аннотация

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. Книга «Холодные закуски и салаты» поможет каждому, кто готовится к приему гостей или просто желает украсить и разнообразить свой стол оригинальными закусками. В этом сборнике собраны самые популярные рецепты салатов и холодных закусок русской традиционной кухни и кухни других народов мира.

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	8
Бутерброды и сэндвичи	11
Бутерброды	12
Холодный бутерброд с соленым огурцом	12
Бутерброд с зеленью и яйцами	12
Бутерброды с цуккини	12
Бутерброды «Океан»	13
Бутерброды «Сумерки»	13
Бутерброды «Поваренок»	14
Бутерброды с капустой	14
Бутерброды с помидором и печенью	14
Бутерброды «Утренние»	15
Закусочные бутерброды с морковью по-корейски	15
Бутерброды с брынзой и лимонным соком	16
Бутерброды с творогом и яйцом	16
Бутерброды «Диетические»	17
Бутерброды с чесноком и паприкой	17
Бутерброды с телятиной и горчицей	18
Бутерброды с цветной капустой и сыром	18
Бутерброды сладкие	18
Бутерброды с сосисками и яйцом	19
Бутерброды с белой фасолью	19

Бутерброды с орехами и яблоком	20
Бутерброды с грибами	20
Бутерброды с копченой рыбой	21
Бутерброды с паштетом из яиц	21
Белые бутерброды	21
Бутерброды с копченой ветчиной и сыром	22
Бутерброды с колбасой и сыром	22
Бутерброды «Домино»	23
Бутерброды «Гуси—лебеди»	23
Бутерброды «Киев»	24
Бутерброды «Кряква»	24
Бутерброды «Лесная сказка»	25
Бутерброды «Завтрак холостяка»	25
Бутерброды «Эйнштейн»	26
Бутерброды летние	26
Бутерброды «Яблочная осень»	26
Бутерброды «Улыбка»	27
Бутерброды «Медведь»	27
Бутерброды «Моцарелла»	27
Бутерброды «Букет»	28
Бутерброды «Веселый дачник»	28
Бутерброды «Канада»	29
Бутерброды «Альтаир»	29
Бутерброды «Толстяк»	30
Бутерброды по-украински	30
Бутерброды «Альпы»	31

Бутерброды «Походные»	31
Бутерброды «Российские»	31
Бутерброды «Ла-Манш»	32
Бутерброды «Каприз»	32
Бутерброды с лимонным соком	33
Бутерброды «Весеннее солнышко»	33
Бутерброды «Царское Село»	34
Бутерброды «Аппетитные»	34
Бутерброды «Сластена»	34
Бутерброд-рулет	35
Бутерброды «Веселый повар»	35
Бутерброды «Вечер»	36
Бутерброды «Радуга»	36
Бутерброды «Изюминка»	36
Бутерброды «Сытные»	37
Бутерброды по-румынски	37
Бутерброды «Океан»	37
Бутерброды «Воспоминания о лете»	38
Бутерброды «Берлин»	38
Бутерброды «Летняя закуска»	39
Бутерброды «Парадиз»	39
Бутерброды «Запорожье»	39
Бутерброды «Палисадник»	40
Бутерброды «Здоровье»	40
Бутерброды «Высший свет»	41
Бутерброды «Летний дождь»	41

Бутерброды «Бодрость»	41
Бутерброды «Диана»	42
Бутерброды «Ангел»	42
Бутерброды «Мечтатель»	43
Бутерброды «Атолл»	43
Бутерброды «Натюрморт»	43
Бутерброды «Светофор»	44
Бутерброды «Охотник»	44
Бутерброды «Тверь»	45
Бутерброды «Казак»	45
Бутерброды «Зеленое чудо»	45
Бутерброды «Курочка Ряба»	46
Бутерброды «Ночной ветер»	46
Бутерброды «Звездочки»	46
Бутерброды «Сью»	47
Бутерброды «Закат»	47
Бутерброды «Избушка»	47
Бутерброды «Романтика»	48
Бутерброды с брынзой и огурцами	48
Бутерброды «Дорожные»	48
Бутерброды «Чудесный день»	49
Бутерброды «Кзаки»	49
Бутерброды «Итальянские»	50
Бутерброды «Россия»	50
Бутерброды с колбасой и майонезом	50
Бутерброды «Морской рассвет»	51

Бутерброды «Морские»	51
Бутерброды «Закусочные»	51
Бутерброды «На здоровье»	52
Бутерброды «Молодость»	52
Бутерброды «Для гурмана»	52
Бутерброды «Купеческие»	53
Бутерброды с творогом и вишневым соком	53
Бутерброды «Готика»	54
Бутерброды «Морской царь»	54
Конец ознакомительного фрагмента.	55

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

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 кетчу-

пом, 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 ли-

керам 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.

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, сэндвичи и канапе – 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.

Бутерброды

Холодный бутерброд с соленым огурцом

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

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

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

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

Бутерброды с цуккини

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.

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»

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

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»

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

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

ленью.

Бутерброды «Поваренок»

Хлеб пшечный – 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.

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

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.

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

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.

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 печень, затем ломтики помидора, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Утренние»

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.

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. Посыпают бутерброды тертым сыром.

Закусочные бутерброды с морковью по-корейски

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

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

Хлеб пшеничный — 4 ломтика, брынза — 100 г, сок лимонный — 1 ст. ложка, масло растительное — 5 ст. ложек, баклажан — 1 шт., зелень — 30 г, соль.

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

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.

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, полива-

ют майонезом и украшают зеленью.

Бутерброды «Диетические»

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

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

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.

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

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

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

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

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

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

– 2 ст. ложки.

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

Бутерброды с сосисками и яйцом

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.

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 белой фасолью

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.

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 намазы-

вают на хлеб.

Бутерброды с орехами и яблоком

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

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 грибами

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.

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

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

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

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

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

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

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

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.

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

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

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»

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

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»

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

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»

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.

Картофель очищают, натирают на терке, смешивают с сырым 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»

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.

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»

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.

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»

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

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»

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

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

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

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»

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

Яблоко очищают от семян и кожицы, натирают на терке. Вареную свеклу очищают, натирают, смешивают с маслом и яблоком. Полученную смесь намазывают на хлеб. Бутербро-

ды украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Улыбка»

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

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»

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

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»

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

г, зелень.

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»

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, зелень.

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»

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.

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

Бутерброды «Канада»

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.

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»

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

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 «Голстяк»

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

Луковицу очищают, моют, нарезают 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

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

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»

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

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»

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

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

Бутерброды «Российские»

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

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»

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

Брынзу и свекольные листья пропускают через мясорубку, тщательно перемешивают с маслом.

Эту массу намазывают на хлеб, украшают бутерброды измельченной зеленью укропа.

Бутерброды «Каприз»

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

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

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

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»

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

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»

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

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»

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

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

Бутерброды «Сластена»

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

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

массу намазывают на хлеб.

Бутерброд-рулет

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.

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»

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

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»

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

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

Бутерброды «Радуга»

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.

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 «Изюминка»

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

Яблоко очищают от семян и кожицы, нарезают маленьки-

ми кусочками, как и клубнику. Фрукты смешивают с изюмом, добавляют йогурт.

Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды «Сытные»

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.

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

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

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»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, сельдь соленая – 100 г, кар-

тофель вареный – 70 г, огурец соленый – 1 шт., майонез, зелень.

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»

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.

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

Бутерброды «Берлин»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, капуста квашеная – 70 г, паштет мясной – 50 г, яйца – 2 шт., майонез – 1 ст. ложка, кетчуп – 1 ст. ложка, зелень.

Яйца отваривают, очищают, мелко рубят и смешивают с паштетом и майонезом. Полученную массу намазывают на хлеб, сверху кладут капусту, поливают кетчупом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Летняя закуска»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, редька – 1 шт., морковь – 1 шт., сыр – 70 г, майонез – 2 ст. ложки, зелень.

Морковь и редьку очищают, моют, натирают на терке, смешивают и заправляют майонезом. Сыр нарезают тонкими ломтиками. Затем на хлеб выкладывают массу из редьки и моркови, сверху кладут ломтики сыра. Украшают бутерброды зеленью.

Бутерброды «Парадиз»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, брынза – 100 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, масло растительное – 5 ст. ложек, баклажан – 1 шт., укроп, лук зеленый, соль.

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

Бутерброды «Запорожье»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, творог – 70 г, картофель вареный – 70 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное

– 1 ст. ложка, яйцо – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень.

Лук измельчают и обжаривают в масле. Творог, так же как и картофель, пропускают через мясорубку, в эту массу добавляют яйцо и лук, выкладывают на хлеб, запекают в духовке. Бутерброды охлаждают, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Палисадник»

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

Цветную капусту измельчают и тушат. Сыр натирают на терке, смешивают с капустой, заправляют майонезом и лимонным соком.

Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды «Здоровье»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, лук репчатый – 1 шт., яблоко – 1 шт., яйца – 2 шт., сметана – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа, соль.

Яблоко очищают от семян и кожицы, натирают на терке. Лук очищают, моют и мелко нарезают. Яйца отваривают и мелко рубят, смешивают с луком и яблоком, солят, намазывают массу на хлеб, поливают сметаной и украшают рубле-

ной зеленью.

Бутерброды «Высший свет»

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

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

Бутерброды «Летний дождь»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, свежая клубника – 100 г, творог – 30 г, молоко сгущенное – 2 ст. ложки, орехи лесные очищенные – 20 г.

Клубнику измельчают, перемешивают со сгущенным молоком и творогом, пока полученная масса не станет однородной, и намазывают на хлеб. Бутерброды посыпают измельченными орехами.

Бутерброды «Бодрость»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйца – 2 шт., огурцы соленые – 2 шт., чеснок – 3 дольки, майонез – 2 ст. ложки,

зелень.

Яйца отваривают, очищают и мелко рубят, огурцы нарезают кусочками, чеснок измельчают. Компоненты смешивают и заправляют майонезом. Полученную массу выкладывают на хлеб, разравнивают и украшают зеленью.

Бутерброды «Диана»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, сыр – 100 г, яблоко – 1 шт., орехи — 50 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, майонез – по вкусу.

Яблоко очищают от семян и кожицы, натирают на терке так же, как и сыр, смешивают с орехами, предварительно измельченными, заправляют майонезом и лимонным соком. Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды «Ангел»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, яйцо – 1 шт., майонез – 1 ст. ложка, соль.

Яйцо варят вкрутую, охлаждают, очищают, белок мелко нарезают. Желток растирают с солью, добавляют майонез. Полученную массу намазывают на хлеб. Затем сверху выкладывают яичный белок тонким слоем.

Бутерброды «Мечтатель»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, фасоль красная – 70 г, сыр – 70 г, шпик – 20 г, лук репчатый очищенный – 1 шт., майонез, зелень.

Фасоль и шпик тушат вместе с измельченным луком. Сыр натирают на терке, смешивают со шпиком, фасолью и луком, заправляют майонезом.

Полученную массу намазывают на хлеб, украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Атолл»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, филе судака – 100 г, паста томатная – 1 ст. ложка, яйца – 2 шт., зелень.

Филе судака тушат и измельчают, яйца отваривают, очищают, мелко рубят, смешивают с филе, заправляют томатной пастой. Затем полученную массу намазывают на хлеб, сверху бутерброды украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Натюрморт»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, филе куриное – 60 г, язык – 40 г, капуста – 30 г, помидор – 1 шт, майонез – 2 ст. ложки.

Язык и куриное филе отваривают, нарезают ломтиками,

капусту измельчают и смешивают с майонезом. Помидор нарезают на 4 части. На хлеб кладут ломтики языка и куриного филе, затем дольки помидора и капусту.

Бутерброды «Светофор»

Батон – 2 ломтика, перец зеленый болгарский – 50 г, желток вареного яйца – 1 шт., помидор маленький – 1 шт., масло сливочное – 20 г, масло растительное – 1 ст. ложка, соль.

Ломтики батона обжаривают в небольшом количестве растительного масла, охлаждают. На них намазывают сливочное масло.

Помидор обдают кипятком, снимают кожицу, мелко нарезают. Перец шинкуют, желток разминают вилкой. Смешивают подготовленные ингредиенты, солят и выкладывают на обжаренные ломтики хлеба.

Бутерброды «Охотник»

Хлеб ржаной – 2 ломтика, оленина отварная – 100 г, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень.

Ломтики хлеба обжаривают в масле с обеих сторон. Мясо нарезают небольшими кусочками, кладут на хлеб. Посыпают бутерброды измельченной зеленью.

Бутерброды «Тверь»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, шампиньоны – 100 г, масло сливочное – 30 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень, соль.

Шампиньоны отваривают в подсоленной воде и пропускают через мясорубку, тщательно перемешивают с лимонным соком и маслом. Полученную массу намазывают на хлеб, украшают бутерброды зеленью.

Бутерброды «Казак»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, лук репчатый – 1 шт., сыр – 100 г, чеснок – 2 дольки, масло сливочное – 1 ст. ложка, сметана – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Лук измельчают, чеснок и сыр натирают на терке, все смешивают, солят, заправляют маслом и сметаной. Затем полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды «Зеленое чудо»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, щавель – 2 листа, лук зеленый – 1 /2 пучка, майонез – 1 ст. ложка, салат – 1 лист, масло растительное – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Хлеб слегка обжаривают в масле. Салат, щавель и лук мелко нарезают, смешивают с солью и майонезом. Полученную

массу выкладывают на хлеб.

Бутерброды «Курочка Ряба»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, филе курицы копченой – 50 г, майонез – 1 ст. ложка, перец красный молотый.

Филе нарезают кусочками. Перец смешивают с майонезом и намазывают на ломтики хлеба, сверху горкой выкладывают мясо.

Бутерброды «Ночной ветер»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, ягоды черники – 50 г, сахар – 1 ч. ложка, сметана – 1 ст. ложка, орехи грецкие очищенные – 50 г, изюм – 50 г.

Орехи измельчают, смешивают со сметаной, сахаром, изюмом и черникой. Полученную массу выкладывают на хлеб.

Бутерброды «Звездочки»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, грибы – 100 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, зелень.

Грибы отваривают и измельчают, лук очищают, моют, нарезают кольцами, соединяют с грибами, обжаривают в мас-

ле, выкладывают на хлеб. Бутерброды поливают сметаной и украшают веточками зелени.

Бутерброды «Сью»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, чеснок – 2 дольки, орехи грецкие очищенные – 50 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, сливки – 50 г.

Чеснок и орехи очищают и пропускают через мясорубку. После этого их тщательно перемешивают с лимонным соком и сливками. Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды «Закат»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, свекла – 1 шт., уксус столовый – 30 г, масло сливочное – 50 г, зелень, соль.

Свеклу отваривают, очищают, нарезают ломтиками, солят, поливают уксусом и оставляют на 1 час. Затем на хлеб намазывают масло, кладут ломтики свеклы, посыпают рубленой зеленью.

Бутерброды «Избушка»

Хлеб ржаной – 4 ломтика, грибы соленые – 70 г, масло сливочное – 20 г, зелень.

Зелень мелко рубят. Грибы пропускают через мясорубку,

тщательно перемешивают с маслом. Затем полученную массу намазывают на ломтики хлеба, сверху посыпают рубленой зеленью.

Бутерброды «Романтика»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яблоко – 1 шт., картофель вареный – 50 г, масло сливочное – 70 г, корица.

Яблоко очищают от семян и кожицы, вместе с картофелем пропускают через мясорубку, тщательно перемешивают с маслом, добавляют корицу. Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды с брынзой и огурцами

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, огурцы – 2 шт., брынза – 70 г, майонез – 1 ст. ложка, зелень.

Брынзу натирают на терке. Огурцы очищают от кожицы, нарезают кружочками. На хлеб кладут кружочки огурцов, посыпают брынзой, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Дорожные»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, морковь – 1 шт., сыр тертый – 4 ст. ложки, яблоко – 1 шт., хрен – 30 г, уксус – 30

г, сметана – 1 ст. ложка, соль.

Яблоко моют, очищают от кожицы и семян. Яблоко, морковь и хрен натирают на терке, заправляют уксусом и сметаной, солят. Полученную массу намазывают на хлеб, сверху посыпают сыром.

Бутерброды «Чудесный день»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, мякоть дыни – 50 г, сливки – 50 г, орехи – 10 г, зелень.

Дыню и орехи пропускают через мясорубку, тщательно перемешивают, добавляют сливки. Затем полученную массу намазывают на хлеб и украшают веточками зелени.

Бутерброды «Казачки»

Хлеб ржаной – 2 ломтика, майонез – 10 г, колбаса «Докторская» — 2 ломтика, горчица – 1 ч. ложка, соус томатный – 1 ст. ложка, соус соевый – 1 ч. ложка, чеснок – 1 долька, масло растительное – 4 ст. ложки.

Ломтики хлеба обжаривают в масле, охлаждают, поливают соевым соусом. Колбасу нарезают мелкими кубиками, обжаривают в масле, выкладывают на хлеб.

Майонез смешивают с томатным соусом и горчицей, добавляют измельченный чеснок. Затем полученной смесью поливают бутерброды.

Бутерброды «Итальянские»

Хлеб ржаной – 2 ломтика, сыр – 40 г, грибы маринованные – 40 г, оливки – 2 шт., сметана – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка.

Хлеб слегка обжаривают с обеих сторон в растительном масле, охлаждают, смазывают сметаной. Затем оливки и грибы измельчают, перемешивают и выкладывают на хлеб. Бутерброды посыпают сыром, натертым на крупной терке.

Бутерброды «Россия»

Хлеб ржаной – 4 ломтика, масло сливочное – 70 г, филе сельди малосолевой – 100 г, зелень.

Сельдь нарезают ломтиками. Затем на хлеб намазывают масло, сверху кладут ломтики сельди.

Полученные бутерброды украшают веточками зелени.

Бутерброды с колбасой и майонезом

Хлеб ржаной – 4 ломтика, колбаса – 70 г, майонез – 2 ст. ложки, зелень.

На хлеб намазывают майонез, сверху кладут ломтики колбасы.

Бутерброды «Морской рассвет»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, масло сливочное – 20 г, филе сельди соленой – 50 г, яйцо – 1 шт.

Яйцо варят, охлаждают, очищают и нарезают кружочками.

Затем на хлеб намазывают масло, сверху кладут нарезанную тонкими ломтиками сельдь. На середину каждого бутерброда выкладывают по 1 кружочку яйца.

Бутерброды «Морские»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, лососина копченая – 50 г, икра красная – 10 г, масло сливочное – 20 г, масло растительное – 1 ст. ложка.

Ломтики хлеба обжаривают с обеих сторон в растительном масле, охлаждают и намазывают на них с одной стороны сливочное масло.

Затем рыбу нарезают тонкими ломтиками, кладут на бутерброд, а сверху выкладывают икру.

Бутерброды «Закусочные»

Хлеб ржаной – 2 ломтика, сыр плавленый «Дружба» – 50 г, огурец соленый – 1 шт., зелень.

На хлеб намазывают сыр толстым слоем. Соленый огурец нарезают кружочками, аккуратно выкладывают на бутерброды, украшают веточками зелени.

Бутерброды «На здоровье»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, сметана – 1 ст. ложка, чеснок – 2 дольки, помидор – 1 шт., соль.

Чеснок очищают, измельчают, смешивают со сметаной, выкладывают на хлеб. Затем помидор нарезают ломтиками, кладут на бутерброды, солят.

Бутерброды «Молодость»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, сметана – 1 ст. ложка, сахар – 1 ч. ложка, ягоды клубники – 10 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, мята – 2 листика.

Хлеб слегка обжаривают в масле. Затем 9 ягод разминают и тщательно перемешивают с сахаром и сметаной. Оставшуюся ягоду разрезают пополам. Полученную массу намазывают на хлеб. Украшают бутерброды половинками клубники и листиками мяты.

Бутерброды «Для гурмана»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, лимон – 2 кружочка, балык

– 2 ломтика, масло растительное – 1 ст. ложка.

Хлеб слегка обжаривают в масле, на него кладут ломтики балыка, украшают кружочками лимона.

Бутерброды «Купеческие»

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, фарш свиной – 150 г, сыр твердых сортов – 20 г, перец болгарский – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, пряности, соль.

Ломтики хлеба обжаривают в масле. Фарш солят, смешивают с пряностями, обжаривают в растительном масле. Перец измельчают, смешивают с сыром, который натирают на крупной терке, заправляют майонезом. Полученную массу намазывают на хлеб, а сверху выкладывают приготовленный фарш.

Бутерброды с творогом и вишневым соком

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, сливки – 1 ч. ложка, творог – 2 ст. ложки, сахар – 1 ч. ложка, пудра сахарная – 1 ч. ложка, сок вишневый – 2 ст. ложки.

Творог тщательно перемешивают с сахаром, сливками и вишневым соком. Затем аккуратно намазывают массу на ломтики хлеба. Бутерброды посыпают сахарной пудрой и

украшают ягодами.

Бутерброды «Готика»

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, свинина копченая – 40 г, салат – 2 листа, лимон – 2 ломтика, масло растительное – 1 ст. ложка.

Мясо нарезают тонкими ломтиками. Хлеб слегка обжаривают в масле, охлаждают, кладут на него копченое мясо и листья салата. Бутерброды украшают кусочками лимона.

Бутерброды «Морской царь»

Хлеб ржаной – 2 ломтика, осетрина копченая – 20 г, лососина копченая – 20 г, семга копченая – 20 г, масло растительное – 1 ст. ложка.

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.