

ГОТОВИМ ЗА 15 МИНУТ!

МОЯ
КУЛИНАРНАЯ
КНИГА

ЭКСПРЕСС-МЕНЮ

ПРОСТЫЕ И ВКУСНЫЕ
РЕЦЕПТЫ
ДЛЯ МГНОВЕННОГО
ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Приятного аппетита!

Виктор Борисович Зайцев

Экспресс-меню.

Готовим за 15 минут

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=303992

Точно вовремя. 15-минутные кулинарные рецепты в условиях острой нехватки времени / В. Б. Зайцев: РИПОЛ классик; Москва; 2008

ISBN 9785386111465

Аннотация

Традиционно женщина воспринимается как хранительница очага, она наполняет жизнь своей семьи смыслом, окружает любовью и заботой, дарит тепло и покой. Однако в современном ритме бытия все сложнее выполнять домашние обязанности, создавать уют. Что делать, если на приготовление еды не остаётся ни времени, ни сил? Как быстро накрыть на стол, чтобы посвятить "выкроенное" время семье?

Простые и вкусные рецепты для быстрого приготовления, на которые вы потратите не более 15 минут, сможет оценить даже самый избалованный гурман!

Эта книга станет прекрасным подарком каждой современной хозяйке!

Содержание

Введение	6
Бутерброды	8
Холодные бутерброды	8
Бутерброды «Пикантные»	8
Бутерброды «Жгучие»	8
Бутерброды «Луковые»	9
Бутерброды «Зеленые»	9
Бутерброды с укропом и огурцами	10
Бутерброды «Весенние»	10
Бутерброды с маслом из шампиньонов	11
Сырные бутерброды на завтрак	11
Бутерброды с красным маслом	11
Бутерброды «Оригинальные»	12
Бутерброды «Свежесть утра»	12
Бутерброды «Нюанс»	13
Бутерброды «Сельдь с сыром»	13
Бутерброды по-деревенски	14
Чесночные бутерброды к борщу	14
Бутерброды с маслом из сельди	15
Бутерброды «Завтрак спортсмена»	15
Бутерброды «Весенние» с селедочным маслом	16
Бутерброды «Редисовый коктейль»	16

Бутерброды с брынзой по-итальянски	17
Бутерброды со сметаной	17
Бутерброды по-украински	18
Бутерброды «Сюрприз в курятнике»	18
Бутерброды «Фантазия»	19
Бутерброды «Экзотика»	19
Бутерброды с красной икрой и семгой	20
Бутерброды с пикантным творожным паштетом	20
Бутерброды с паштетом из говядины	21
Бутерброды «Радуга»	21
Горячие бутерброды	23
Хрустящие бутерброды «Синьор Помидор»	23
Классические горячие бутерброды	23
Бутерброды с маслом из зелени	24
Бутерброды с кабачковой икрой	24
Бутерброды с баклажаном и зеленью	25
Бутерброды «Диетические»	25
Горячие бутерброды «Завтрак итальянца»	26
Бутерброды по-польски	26
Чесночные греночки к пиву	27
Бутерброды «Богатырские»	27
Острые бутерброды с помидорами	28
Бутерброды по-голландски с яблоками и сыром	28
Гренки к пиву по-украински	29

Бутерброды с колбасой под майонезом	29
Бутерброды «Редис в сметане»	30
Горячие бутерброды «Просто и вкусно»	30
Бутерброды «Отличные»	31
Бутерброды «Витаминные»	31
Горячие бутерброды с омлетом	32
Горячие бутерброды «Сюрприз»	33
Бутерброды по-шведски с жареной колбасой	33
Бутерброды с паштетом из печени трески	34
Бутерброды с паштетом из сардин	35
Конец ознакомительного фрагмента.	36

Виктор Борисович Зайцев

Точно вовремя. 15- минутные кулинарные рецепты в условиях острой нехватки времени

Введение

Традиционно женщина – хранительница очага, она наполняет жизнь мужчины смыслом, окружает любовью, заботой, дарит тепло и покой. Однако в современном ритме жизни ей все сложнее выполнять домашние обязанности, создавать уют. Придя домой, хочется отдохнуть, а не стоять весь вечер у плиты. В связи с этим в рационе многих семей все больше преобладают полуфабрикаты и фаст-фуд. Это не лучшим образом сказывается на здоровье.

Задумайтесь: что и как вы едите? Пища должна быть не только вкусной, но и полезной, а также питательной. В этой книге вы найдете множество разнообразных рецептов первых и вторых блюд, закусок и десертов, приготовление которых не потребует много времени и дорогостоящих продук-

тов. Загляните в холодильник – там несомненно найдется все, что нужно.

Порадовать родных и близких изысканным блюдом не так сложно, как кажется на первый взгляд. За 10–15 минут вы вполне сможете приготовить оригинальный обед или ужин. А что делать, если неожиданно пришли гости? Откройте книгу, и вы непременно найдете рецепт на свой вкус.

Приятного аппетита!

Бутерброды

Холодные бутерброды

Бутерброды «Пикантные»

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 1 корень сельдерея средней величины, 20 г сливочного масла, 1 чайная ложка сметаны, 1 вареный яичный желток, соль по вкусу.

Способ приготовления

Корень сельдерея вымыть, очистить, отварить до готовности, пропустить через мясорубку, посолить, смешать со сливочным маслом, измельченным яичным желтком и сметаной.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды «Жгучие»

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 30 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленых листьев молодой крапивы, перец

и соль по вкусу.

Способ приготовления

Листья крапивы пропустить через мясорубку, растереть со сливочным маслом, солью и перцем.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды «Луковые»

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 30 г сливочного масла, 1 луковица, 1 чайная ложка сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, пропустить через мясорубку, посолить, смешать со сливочным маслом и сметаной.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды «Зеленые»

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сливочное масло взбить с петрушкой и солью. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды с укропом и огурцами

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 огурец, 8—10 веточек зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурец вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и мелко нарубить. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху выложить нарезанный тонкими кружочками огурец таким образом, чтобы кружочки находили друг на друга. Бутерброды посолить, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Бутерброды «Весенние»

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 1 редис, $\frac{1}{2}$ огурца, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, $\frac{1}{2}$ пучка петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редис и огурец вымыть и мелко нарубить, чеснок очистить, вымыть и растолочь. Зелень петрушки вымыть.

Смешать редис, огурец и чеснок, посолить, заправить растительным маслом, выложить смесь на ломтики хлеба, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с маслом из шампиньонов

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 50 г маринованных шампиньонов, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Маринованные шампиньоны пропустить через мясорубку и смешать со сливочным маслом, добавить соль и перец.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Сырные бутерброды на завтрак

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки тертого сыра, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

В размягченное масло добавить тертый сыр, соль и перец.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды с красным маслом

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 столо-

вая ложка свекольного сока, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Свекольный сок посолить, поперчить, взбить со сливочным маслом.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды «Оригинальные»

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г консервированного зеленого горошка, 50 г сметаны, 20 г сливочного масла.

Способ приготовления

Консервированный зеленый горошек обжарить в сливочном масле. Ломтики хлеба смазать сметаной, выложить сверху жареный зеленый горошек и подать к столу.

Бутерброды «Свежесть утра»

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 огурец, $\frac{1}{2}$ пучка зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурец вымыть, очистить и пропустить через мясорубку. Зелень укропа вымыть и нарубить. Смешать сливочное масло с огурцом и солью.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Бутерброды «Нюанс»

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 20 г тертого корня хрена, $\frac{1}{2}$ пучка зелени петрушки, 1 чайная ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Тертый хрен сбрызнуть лимонным соком, посолить, смешать со сливочным маслом.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Бутерброды «Сельдь с сыром»

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 30 г сливочного масла, 50 г филе сельди, 1 столовая ложка тертого сыра.

Способ приготовления

Филе сельди пропустить несколько раз через мясорубку, смешать с тертым сыром и сливочным маслом.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды по-деревенски

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 чайная ложка горчицы, 1/2 пучка зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть. Яйцо очистить, мелко нарубить, посолить, поперчить, смешать со сливочным маслом и горчицей.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Чесночные бутерброды к борщу

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 1 чайная ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, растолочь и посолить. Сливочное масло смешать с чесноком и лимонным соком.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды с маслом из сельди

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 50 г филе сельди, $\frac{1}{2}$ пучка зеленого лука.

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть и нарубить. Филе сельди несколько раз пропустить через мясорубку, смешать со сливочным маслом и зеленым луком.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды «Завтрак спортсмена»

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 помидор, $\frac{1}{2}$ пучка зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть и нарубить. Помидор вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы, пропустить через мясорубку, соединить со сливочным маслом, посолить и поперчить.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Бутерброды «Весенние» с селедочным маслом

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г селедочного масла, 1 огурец, 1 помидор, $\frac{1}{2}$ пучка зеленого лука, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурец и помидор вымыть и нарезать кружочками. Лук вымыть и нарубить.

Ломтики хлеба смазать селедочным маслом, положить сверху кружочки огурца и помидора, посолить, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Бутерброды «Редисовый коктейль»

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 2 чайные ложки майонеза, $\frac{1}{2}$ пучка редиса, $\frac{1}{2}$ пучка зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке. Редис вымыть, мелко нарезать и посолить. Зелень петрушки вымыть. Редис смешать с тертым сыром и майонезом.

Ломтики хлеба смазать маслом, сверху выложить смесь

редиса, сыра и майонеза, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с брынзой по-итальянски

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 100 г брынзы, 50 г сливочного масла, 4 веточки петрушки, перец по вкусу.

Способ приготовления

Брынзу пропустить несколько раз через мясорубку и взбить с размягченным сливочным маслом. В полученную смесь добавить перец. Веточки петрушки вымыть.

Ломтики хлеба смазать паштетом из брынзы, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды со сметаной

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сметаны, 1 столовая ложка горчицы, 1 яичный желток, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яичный желток взбить с горчицей и солью, смешать со сметаной.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды по-украински

Ингредиенты

6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г сала, 1 луковица, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сало нарезать ломтиками. Лук очистить и мелко нарубить. Сало и лук выложить в сковороду, посолить и обжарить до золотистого цвета.

Готовые шкварки и лук остудить и выложить на ломтики хлеба.

Бутерброды «Сюрприз в курятнике»

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г отварного мяса курицы, 2 маринованных огурца, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Мясо нарезать ломтиками, огурцы – дольками. Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить ломтики мяса, а на них – дольки маринованных огурцов.

Бутерброды выложить на тарелку и подать к столу.

Бутерброды «Фантазия»

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г брынзы, 100 г копченой колбасы, 2 соленых огурца, 1 столовая ложка майонеза, 1 чайная ложка горчицы.

Способ приготовления

Брынзу натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку. Колбасу мелко нарезать. Соленые огурцы нарезать тонкими ломтиками.

Колбасу перемешать с брынзой, майонезом и горчицей. Выложить смесь на ломтики хлеба и украсить каждый ломтиками огурца.

Бутерброды «Экзотика»

Ингредиенты

6 ломтиков ржаного хлеба, 150 г консервированного мяса крабов, 50 г сливочного масла, 2 маринованных огурца, $\frac{1}{2}$ пучка зелени петрушки, 2 столовые ложки майонеза.

Способ приготовления

Огурцы нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть. Крабовое мясо мелко нарезать и смешать с майонезом.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить крабовую массу, украсить кружочками огурцов и ве-

точками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с красной икрой и семгой

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г семги, 20 г красной икры, $\frac{1}{2}$ лимона, 1 огурец, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Семгу нарезать тонкими ломтиками. Лимон вымыть, очистить и нарезать кружочками. Огурец вымыть, очистить, также нарезать кружочками.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить ломтики рыбы. Каждый бутерброд украсить кружочком лимона, огурца и красной икрой.

Бутерброды с пикантным творожным паштетом

Ингредиенты

10 ломтиков пшеничного хлеба, 250 г творога, 3 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки рубленого зеленого лука, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, 1 столовая ложка мелко нарубленной кинзы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Творог смешать со сметаной, зеленым луком, зеленью петрушки и кинзы, посолить и дважды пропустить через мя-

сорубку.

Выложить паштет на ломтики хлеба и подать бутерброды к столу.

Бутерброды с паштетом из говядины

Ингредиенты

10 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г отварной говядины, 3 сваренных вкрутую яйца, 50 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ пучка зеленого лука, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить. Зеленый лук вымыть и мелко нарубить. Мясо и яйца пропустить через мясорубку, добавить зеленый лук, посолить и растереть смесь со сливочным маслом.

Выложить паштет на ломтики хлеба и подать бутерброды к столу.

Бутерброды «Радуга»

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 3 крабовые палочки, 1 вареная морковь, 50 г сливочного масла, 3 столовые ложки консервированной кукурузы, 3 столовые ложки майонеза.

Способ приготовления

Крабовые палочки и морковь мелко нарезать, соединить их с майонезом.

Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить приготовленную массу, украсить консервированной кукурузой и подать к столу.

Горячие бутерброды

Хрустящие бутерброды «Синьор Помидор»

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 помидор, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики хлеба подрумянить в тостере, смазать сливочным маслом. На бутерброды выложить кружочки помидора, посолить, поперчить и подать к столу.

Классические горячие бутерброды

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 100 г тертого сыра, 1 столовая ложка кетчупа, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить с одной стороны в растительном масле, перевернуть, смазать обжаренную сторону кетчупом, посыпать тертым сыром.

Накрыть сковороду крышкой, убавить огонь до минимума и жарить бутерброды в течение 2–3 минут.

Бутерброды с маслом из зелени

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленого укропа, 1 столовая ложка рубленой петрушки, 3–4 веточки кинзы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики хлеба подрумянить в тостере. В размягченное сливочное масло добавить укроп и петрушку. Посолить, перемешать.

Выложить смесь на ломтики хлеба, украсить несколькими листиками кинзы и подать к столу.

Бутерброды с кабачковой икрой

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г консервированных кабачков, $1/2$ пучка зеленого лука, 1 столовая ложка растительного масла, 1 зубчик чеснока, 1 вареная морковь, соль по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть и растолочь с солью. Морковь очистить и нарезать тонкими кружочками.

Консервированные кабачки нарезать кубиками, лук вымыть, нарубить, добавить к кабачкам, заправить смесью рас-

тительного масла и чеснока.

Полученную смесь тщательно перемешать и выложить на ломтики хлеба, подрумяненного в духовке или тостере.

Готовые бутерброды украсить кружочками вареной моркови и подать к столу.

Бутерброды с баклажаном и зеленью

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 1 баклажан, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленой петрушки, 1 столовая ложка рубленого укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажан вымыть, нарезать кружочками, посолить и обжарить в растительном масле, выложить на подрумяненные в тостере ломтики хлеба, украсить рубленой зеленью и подать к столу.

Бутерброды «Диетические»

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 1 морковь, 1 столовая ложка нежирного майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, отварить в подсоленной воде, натереть

на крупной терке, посолить и заправить майонезом.

Ломтики хлеба подрумянить в тостере, выложить на каждый морковную массу, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Горячие бутерброды «Завтрак итальянца»

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 2 помидора, 2 столовые ложки тертого сыра, 2 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками. Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, выложить на них кружочки помидоров, посыпать тертым сыром и запекать в умеренно разогретой духовке до тех пор, пока сыр не начнет плавиться.

Бутерброды по-польски

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 огурец, 1 сваренное вкрутую яйцо, 3–4 веточки петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурец вымыть, очистить и нарезать кружочками, яйцо

очистить и нарубить. Сливочное масло смешать с рубленым яйцом.

Ломтики хлеба слегка подрумянить в духовке, смазать смесью сливочного масла и яйца, сверху выложить кружочки огурца так, чтобы они находили друг на друга, посолить.

Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Чесночные греночки к пиву

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, посолить и смешать со сливочным маслом. Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, смазать смесью сливочного масла и чеснока и подать к столу.

Бутерброды «Богатырские»

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 100 г плавленого сыра, 50 г сливочного масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 столовая ложка кетчупа, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука.

Способ приготовления

Плавленный сыр натереть на крупной терке. Яйцо очистить, отделить белок от желтка. Белок и желток нарубить отдельно. Желток смешать с тертым сыром.

Ломтики хлеба подрумянить в тостере, смазать сливочным маслом, посыпать смесью тертого сыра и желтка, полить кетчупом, украсить рубленым белком и зеленым луком.

Острые бутерброды с помидорами

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 2 помидора, 2 столовые ложки тертого сыра, 50 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, удалить плодоножки, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть и растолочь с солью.

Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить кружочки помидоров, чеснок, посыпать тертым сыром и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 3–5 минут.

Бутерброды по-голландски с яблоками и сыром

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г сыра, 2 яблока, 50 г

сливочного масла.

Способ приготовления

Сыр нарезать ломтиками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками.

Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить ломтики яблок, а на них – ломтики сыра.

Бутерброды выложить на противень и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 5–7 минут.

Гренки к пиву по-украински

Ингредиенты

6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г копченого сала, 6 веточек петрушки.

Способ приготовления

Ломтики хлеба подрумянить в тостере. Копченое сало нарезать тонкими ломтиками, обжарить с обеих сторон и уложить на горячие гренки. Веточки петрушки вымыть.

Гренки украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с колбасой под майонезом

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г вареной колбасы, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка майонеза, 2 столовые ложки кетчупа, $\frac{1}{2}$ пучка зелени

петрушки.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон в растительном масле. Репчатый лук очистить, мелко нарезать, колбасу нарезать соломкой.

Лук смешать с колбасой и майонезом, выложить эту смесь на ломтики хлеба, полить кетчупом, поставить в духовку на 2–3 минуты. Бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды «Редис в сметане»

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 4 редиса, 1 столовая ложка сметаны, 4 веточки укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редис вымыть и нарезать кружочками. Веточки укропа вымыть. Ломтики хлеба подрумянить в тостере, смазать сливочным маслом, сверху выложить кружочки редиса таким образом, чтобы они находили друг на друга.

Бутерброды посолить, смазать сметаной, украсить веточками укропа и подать к столу.

Горячие бутерброды «Просто и вкусно»

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 50 г тертого сыра, 100 г вареной колбасы.

Способ приготовления

Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить кружочки колбасы, посыпать тертым сыром.

Бутерброды выложить на противень и запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 3–5 минут.

Бутерброды «Отличные»

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г вареной колбасы, 50 г тертого сыра, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 столовые ложки измельченной зелени укропа, 3 столовые ложки майонеза.

Способ приготовления

Яйцо очистить и нарубить. Колбасу мелко нарезать, смешать с тертым сыром, яйцом, зеленью укропа и майонезом.

Полученную смесь выложить на ломтики хлеба. Бутерброды выложить на противень и запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 3–5 минут.

Бутерброды «Витаминные»

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 1 луковица, 2 помидора, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка май-

онеза, 1 чайная ложка сметаны, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, нарезать кольцами и поперчить. Помидоры вымыть, удалить плодоножки, нарезать кружочками и посолить.

Ломтики хлеба обжарить на сковороде в растительном масле и смазать смесью сметаны и майонеза.

На подготовленный хлеб выложить кружочки помидоров и кольца репчатого лука таким образом, чтобы они находили друг на друга.

Горячие бутерброды с омлетом

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ пучка зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть. Хлеб обжарить с одной стороны в сливочном масле, перевернуть. Яйцо взбить с солью, залить этой смесью хлеб, накрыть сковороду крышкой и жарить в течение 3 минут на слабом огне.

Бутерброды выложить на блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Горячие бутерброды «Сюрприз»

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сыра, 2 зубчика чеснока, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Сыр нарезать ломтиками. Чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать.

Ломтики хлеба обжарить с одной стороны в разогретом сливочном масле, перевернуть, положить на каждый ломтик хлеба по ломтику сыра. Накрыть сковороду крышкой и жарить еще 2–3 минуты.

Выложить горячие бутерброды на тарелку, посыпать чесноком и подать к столу.

Бутерброды по-шведски с жареной колбасой

Ингредиенты

6 ломтиков батона, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, 100 г вареной колбасы, 2 помидора, 1 чайная ложка горчицы, $\frac{1}{2}$ пучка зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики батона обжарить с обеих сторон в сливочном

масле. Колбасу нарезать ломтиками и обжарить с обеих сторон в растительном масле.

Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

На ломтики батона положить колбасу, кружочки помидоров, посолить и поперчить.

Выложить бутерброды на противень и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 3–5 минут.

Горячие бутерброды смазать горчицей, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Бутерброды с паштетом из печени трески

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г консервированной печени трески, 10–12 маслин, 1 луковица, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса.

Способ приготовления

Лук очистить, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Из маслин удалить косточки и разрезать каждую пополам. Печень трески размять вилкой.

Ломтики хлеба подрумянить в тостере и смазать паштетом из печени трески.

Бутерброды украсить кольцами лука, половинками маслин и подать к столу.

Бутерброды с паштетом из сардин

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г консервированных сардин, 100 г сыра, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 столовые ложки майонеза, 1 луковица, $\frac{1}{2}$ пучка зелени укропа.

Способ приготовления

Яйцо очистить и нарезать кружочками. Сыр нарезать ломтиками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Лук очистить и мелко нарезать. Консервированную рыбу размять вилкой, смешать с луком и майонезом. Ломтики хлеба подрумянить в тостере.

На ломтики хлеба выложить рыбную смесь, сверху положить ломтики сыра и кружочки вареного яйца, посыпать зеленью укропа и подать бутерброды к столу.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.