

ОРИГИНАЛЬНЫЕ

блюда из

МИКРОВОЛНОВКИ



ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!

- Вкусные закуски
- питательные первые и вторые блюда
- восхитительные десерты

Книга-подарок для каждой хозяйки!

Дарья Нестерова

**Оригинальные блюда
из микроволновки**

«РИПОЛ Классик»

2017

Нестерова Д. В.

Оригинальные блюда из микроволновки / Д. В. Нестерова —
«РИПОЛ Классик», 2017

ISBN 978-5-38-611417-6

Бешеный ритм современной жизни диктует свои правила, но технический прогресс даёт возможность максимально эффективно использовать время для приготовления еды. Готовить в микроволновке быстро и просто, для этого совсем не обязательно быть профессиональным поваром. Достаточно обработать продукты и выбрать подходящий режим, и буквально через несколько минут можно подавать к столу очередной кулинарный шедевр. В данной книге собраны оригинальные рецепты блюд, которые можно приготовить в микроволновой печи: горячие бутерброды, полезные супы, восхитительные вторые блюда, десерты и многое другое. Приятного аппетита!

ISBN 978-5-38-611417-6

© Нестерова Д. В., 2017
© РИПОЛ Классик, 2017

Содержание

Введение	5
Бутерброды и гамбургеры	6
Бутерброды	6
Бутерброды с сыром и болгарским перцем	6
Бутерброды с сыром и маринованными огурцами	6
Острые бутерброды с сыром и яблоками	6
Бутерброды с помидорами, сыром и петрушкой	7
Бутерброды с плавленым сыром, помидорами и перцем	7
Бутерброды с плавленым сыром и дайконом	7
Бутерброды с горчицей и помидорами	7
Бутерброды с шампиньонами и сыром	8
Бутерброды с шампиньонами и маринованными огурцами	8
Бутерброды с цукини и сыром	8
Бутерброды с помидорами и чесноком	9
Бутерброды с маринованными шампиньонами и черри	9
Бутерброды с огурцами и тертым хреном	9
Бутерброды с помидорами, тмином и творогом	10
Бутерброды с маринованными лисичками	10
Бутерброды с помидорами и щавелем	10
Бутерброды с яйцом и огурцом	10
Бутерброды с маринованными огурцами, сыром и зеленью	11
Бутерброды с сыром, солеными огурцами и горчицей	11
Бутерброды с помидорами и луком	11
Бутерброды с яйцом, сыром и помидорами	12
Бутерброды с помидорами и базиликом	12
Бутерброды с яйцом и морковью	12
Бутерброды с помидором, колбасой и зеленью	13
Острые бутерброды с помидором, ветчиной и яйцом	13
Бутерброды с помидорами, копченой колбасой и каперсами	13
Бутерброды с колбасой и зеленым луком	13
Бутерброды с колбасой и овощами	14
Бутерброды с колбасой, грибами и яйцом	14
Бутерброды с помидором, колбасой и луком	14
Острые бутерброды с ветчиной и овощами	15
Бутерброды с ветчиной и луком	15
Бутерброды с ветчиной, яйцами и майонезом	15
Бутерброды с ветчиной, горчицей и сыром	15
Бутерброды с ветчиной, помидорами и творогом	16
Бутерброды со свиной, помидорами и хреном	16
Бутерброды со свиной, горчицей и огурцами	16
Бутерброды с колбасой и жареными грибами	17
Горячие бутерброды с колбасой и цукини	17
Конец ознакомительного фрагмента.	18

Дарья Владимировна Нестеров

Блюда из микроволновки

Введение

Современный темп жизни порой не оставляет времени на приготовление полноценных обедов и ужинов, и все чаще приходится перекусывать на бегу или употреблять в пищу полуфабрикаты. Это делает рацион однообразным и не приносит никакой пользы здоровью. Между тем использование современной бытовой техники позволит даже самым занятым хозяйкам быстро приготовить вкусные и полезные блюда для членов своей семьи. К числу такой нужной техники относятся и микроволновые печи, новые модели которых позволяют готовить все что угодно, начиная с горячих бутербродов и заканчивая сложными вторыми блюдами, десертами и даже пирогами.

Готовить в микроволновой печи быстро и просто, для этого совсем не обязательно быть опытным кулинаром. Достаточно провести предварительную обработку продуктов, выложить их в специальную посуду, выбрать подходящий режим – и буквально через несколько минут можно подавать к столу очередной кулинарный шедевр.

Использование микроволновой печи позволяет максимально сохранить содержащиеся в продуктах витамины и минеральные вещества, цвет и аромат ингредиентов. В этой книге хозяйки найдут множество интересных рецептов, которые помогут приготовить блюдо на любой вкус.

Бутерброды и гамбургеры

Бутерброды

Бутерброды с сыром и болгарским перцем

Ингредиенты:

10 ломтиков цельнозернового хлеба, 150 г сыра, 50 г сливочного масла, 2 стручка болгарского перца, 1 пучок зелени кинзы.

Способ приготовления:

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Зелень кинзы вымыть, обсушить, мелко нарезать (несколько веточек отложить для украшения).

Сыр натереть на мелкой терке и соединить с размягченным сливочным маслом. В полученную смесь добавить кинзу, тщательно перемешать. Ломтики хлеба смазать сырной смесью, выложить сверху кольца болгарского перца. Запекать при мощности 100% в течение 1 минуты.

Готовые бутерброды украсить оставшимися веточками кинзы и подать к столу.

Бутерброды с сыром и маринованными огурцами

Ингредиенты:

10 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г сыра, 70 г сливочного масла, 1–2 маринованных огурца, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления:

Сыр нарезать ломтиками. Маринованные огурцы нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, выложить сверху кружочки огурцов и ломтики сыра. Запекать при мощности 100% в течение 1 минуты. При подаче к столу украсить бутерброды веточками зелени.

Острые бутерброды с сыром и яблоками

Ингредиенты:

10 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г сыра, 2 яблока, 50 г сливочного масла, зелень укропа и петрушки, карри, красный молотый перец.

Способ приготовления:

Зелень укропа и петрушки вымыть. Сыр нарезать тонкими ломтиками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками. Размягченное сливочное масло растереть с карри и красным перцем.

Ломтики хлеба смазать полученной смесью, сверху положить ломтики яблок и сыра. Запекать при мощности 100% в течение 1 минуты. Готовые бутерброды украсить веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с помидорами, сыром и петрушкой

Ингредиенты:

10 ломтиков ржаного хлеба, 150 г сыра, 2 помидора, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, красный молотый перец.

Способ приготовления:

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать (несколько веточек отложить для украшения). Сыр натереть на терке и соединить с размягченным сливочным маслом. В полученную смесь добавить петрушку и перец, тщательно перемешать.

На ломтики хлеба положить кружочки помидоров, сверху выложить сырную смесь. Запекать при мощности 100% в течение 1–2 минут. Готовые бутерброды украсить оставшимися веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с плавленым сыром, помидорами и перцем

Ингредиенты:

10 ломтиков ржаного хлеба, 2–3 помидора, 2 стручка болгарского перца, 150 г плавленого сыра, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка горчицы, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления:

Плавленый сыр положить на 20 минут в морозильник, затем натереть на крупной терке и смешать с горчицей. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить кольца перца и кружки помидора, посыпать тертым плавленым сыром. Запекать при мощности 100% в течение 1 минуты.

Бутерброды посыпать петрушкой, укропом и зеленым луком и подать к столу.

Бутерброды с плавленым сыром и дайконом

Ингредиенты:

10 ломтиков батона, 10 ломтиков плавленого сыра, 70 г сливочного масла, 100 г дайкона, 1/2 пучка зеленого салата, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления:

Дайкон вымыть, очистить, нарезать кружочками, посолить. Листья салата вымыть, обсушить. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарезать.

Ломтики батона смазать сливочным маслом, на каждый ломтик выложить лист салата, на него – кружочки дайкона и ломтики сыра.

Бутерброды запекать при мощности 100% в течение 1 минуты, затем посыпать зеленью и подать к столу.

Бутерброды с горчицей и помидорами

Ингредиенты:

1 буханка бородинского хлеба, 2–3 помидора, 100 г сливочного масла, 100 г сыра, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, 2 чайные ложки сладкой горчицы, соль.

Способ приготовления:

Помидоры вымыть, нарезать кружочками, посолить. Хлеб нарезать ломтиками. Сыр натереть на мелкой терке. Сливочное масло взбить с горчицей и солью.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, положить на каждый кружочек помидора, посыпать сыром. Запекать при мощности 100% в течение 1 минуты. Готовые бутерброды посыпать петрушкой и подать к столу.

Бутерброды с шампиньонами и сыром

Ингредиенты:

10 ломтиков бородинского хлеба, 70 г сливочного масла, 100 г сыра, 100 г отварных шампиньонов, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления:

Отварные шампиньоны нарезать ломтиками, посолить и поперчить. Зелень петрушки вымыть. Сыр натереть на крупной терке.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, выложить сверху ломтики шампиньонов, посыпать сыром. Запекать при мощности 100% в течение 1 минуты.

Готовые бутерброды выложить на блюдо.

Бутерброды с шампиньонами и маринованными огурцами

Ингредиенты:

1 буханка ржаного хлеба, 100 г отварных шампиньонов, 2–3 маринованных огурца, 150 г сливочного масла, 100 г сыра, по 1 столовой ложке рубленой зелени петрушки и кинзы, перец, соль.

Способ приготовления:

Отварные шампиньоны нарезать ломтиками, поперчить и посолить. Маринованные огурцы нарезать тонкими кружочками. Хлеб нарезать ломтиками. Сыр натереть на мелкой терке.

Сливочное масло растереть с петрушкой, кинзой и солью. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, положить сверху попеременно ломтики шампиньонов и кружочки огурцов, посыпать сыром и запекать при мощности 100% в течение 1 минуты.

Бутерброды с цукини и сыром

Ингредиенты:

1 буханка пшеничного хлеба, 1 небольшой цукини, 100 г сливочного масла, 100 г сыра, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления:

Цукини вымыть, нарезать ломтиками, обжарить в масле. Хлеб нарезать ломтиками. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить.

Сыр натереть на мелкой терке, смешать половину его с размягченным сливочным маслом, посолить и поперчить. Приготовленной смесью смазать ломтики хлеба, сверху выложить ломтики цукини, посыпать оставшимся сыром. Запекать при мощности 80% 2 минуты.

Готовые бутерброды выложить на блюдо, украсить веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с помидорами и чесноком

Ингредиенты:

1 буханка ржаного хлеба, 2–3 помидора, 100 г сливочного масла, 100 г сыра, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, 1 чайная ложка лимонного сока, соль.

Способ приготовления:

Хлеб нарезать ломтиками. Сыр натереть на мелкой терке.

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Чеснок очистить, растолочь и посолить. Сливочное масло смешать с чесноком, петрушкой и лимонным соком.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, положить сверху кружочки помидоров, посыпать сыром и запекать при мощности 100% в течение 1 минуты.

Бутерброды с маринованными шампиньонами и черри

Ингредиенты:

1 буханка ржаного хлеба, 100 г сливочного масла, 100 г маринованных шампиньонов, 100 г помидоров черри, 150 г сыра, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления:

Хлеб нарезать ломтиками. Сыр натереть на мелкой терке. Помидоры черри вымыть, нарезать половинками. Шампиньоны нарезать ломтиками. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Шампиньоны пропустить через мясорубку, соединить со сливочным маслом и зеленью, посолить и поперчить.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, выложить сверху половинки черри, посыпать сыром и запекать при мощности 100% в течение 1 минуты.

Готовые бутерброды выложить на блюдо, украсить оставшимися веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с огурцами и тертым хреном

Ингредиенты:

1 буханка ржаного хлеба, 2 маринованных огурца, 150 г сыра, 100 г сливочного масла, 50 г тертого корня хрена, 1/2 пучка зелени петрушки и укропа, 1 чайная ложка лимонного сока, соль.

Способ приготовления:

Хлеб нарезать ломтиками, сыр натереть на терке. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Огурцы нарезать наискосок тонкими ломтиками. Сливочное масло смешать с хреном, лимонным соком, солью и зеленью.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, положить сверху ломтики огурцов, посыпать сыром и запекать при мощности 100% в течение 1 минуты. Выложить бутерброды на блюдо, украсить оставшимися веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с помидорами, тмином и творогом

Ингредиенты:

8 ломтиков ржаного хлеба, 50 г творога, 50 г сливочного масла, 2 помидора, 1 столовая ложка сметаны, зелень укропа и петрушки, 1/2 чайной ложки семян тмина, перец, соль.

Способ приготовления:

Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Размягченное сливочное масло смешать со сметаной и творогом, посолить, поперчить, добавить тмин, перемешать. Полученной смесью смазать ломтики хлеба, сверху положить кружочки помидоров, запекать при мощности 100% в течение 1 минуты.

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

Бутерброды с маринованными лисичками

Ингредиенты:

10 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 100 г маринованных лисичек, 100 г сыра, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления:

Сыр натереть на терке. Зелень укропа и петрушки вымыть. Половину указанного количества грибов нарезать тонкими ломтиками, оставшиеся пропустить через мясорубку, смешать со сливочным маслом, добавить соль и перец. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, сверху положить ломтики лисичек, посыпать сыром. Запекать при мощности 100% в течение 1 минуты.

Выложить бутерброды на блюдо, украсить веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с помидорами и щавелем

Ингредиенты:

8–10 ломтиков пшеничного хлеба, 2–3 помидора, 100 г сливочного масла, 100 г сыра, 1 столовая ложка рубленых листьев щавеля, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления:

Сыр натереть на терке. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть. Листья щавеля растереть со сливочным маслом и солью.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, сверху положить кружочки помидоров, посыпать сыром. Запекать при мощности 100% в течение 1 минуты. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с яйцом и огурцом

Ингредиенты:

10 ломтиков ржаного хлеба, 100 г сыра, 70 г сливочного масла, 1 маринованный огурец, 50 г редиса, 1 сваренное вкрутую яйцо, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления:

Сыр нарезать тонкими ломтиками. Зелень петрушки вымыть. Огурец мелко нарезать. Редис вымыть и нарезать кружочками. Яйцо очистить и нарубить. Сливочное масло смешать с рубленным яйцом, огурцом и солью.

Ломтики хлеба смазать приготовленной смесью, выложить сверху ломтики сыра, запекать при мощности 100% в течение 1 минуты.

Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с маринованными огурцами, сыром и зеленью

Ингредиенты:

8–10 ломтиков ржаного хлеба, 100 г сыра, 100 г сливочного масла, 2 маринованных огурца, зелень петрушки и укропа, перец.

Способ приготовления:

Сыр натереть на крупной терке. Огурцы вымыть и нарезать тонкими кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху уложить кружочки огурца таким образом, чтобы они находили друг на друга.

Бутерброды поперчить, посыпать сыром, запекать при мощности 100% в течение 1 минуты. Готовые бутерброды посыпать зеленью и подать к столу.

Бутерброды с сыром, солеными огурцами и горчицей

Ингредиенты:

8–10 ломтиков ржаного хлеба, 150 г сыра, 2 соленых огурца, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка горчицы, 1 вареный яичный желток, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления:

Сыр нарезать ломтиками. Соленые огурцы нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть.

Яичный желток взбить с горчицей и солью, смешать со сливочным маслом.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, выложить сверху кружочки соленых огурцов и ломтики сыра.

Запекать при мощности 100% в течение 1 минуты. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с помидорами и луком

Ингредиенты:

8 ломтиков пшеничного хлеба, 3 помидора, 3 столовые ложки тертого сыра, 1 луковица, зелень укропа и петрушки, 2 столовые ложки сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления:

Зелень укропа и петрушки вымыть. Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать тонкими кружочками.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, уложить на них лук, кружочки помидоров, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром. Запекать при мощности 100% в течение 1 минуты.

Выложить бутерброды на блюдо, украсить веточками петрушки и укропа и подать к столу.

Бутерброды с яйцом, сыром и помидорами

Ингредиенты:

8 ломтиков пшеничного хлеба, 2 помидора, 100 г сливочного масла, 100 г сыра, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 чайная ложка горчицы, 1/2 пучка зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления:

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Сыр натереть на терке. Яйцо очистить, нарубить, посолить, поперчить, смешать со сливочным маслом, зеленью и горчицей.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, выложить сверху кружочки помидоров, посыпать сыром. Запекать при мощности 100% в течение 1 минуты.

Готовые бутерброды выложить на блюдо, украсить оставшимися веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Бутерброды с помидорами и базиликом

Ингредиенты:

8–10 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 2–3 помидора, 100 г сыра, 1/2 пучка зелени базилика, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления:

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Сыр натереть на терке.

Зелень базилика вымыть, обсушить и мелко нарубить (несколько листиков отложить для украшения). Смешать сливочное масло с базиликом, добавить красный перец, соль и тщательно перемешать.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, выложить сверху кружочки помидоров, посыпать сыром. Запекать при мощности 100% в течение 1 минуты. Украсить бутерброды листиками базилика и подать к столу.

Бутерброды с яйцом и морковью

Ингредиенты:

8–10 ломтиков пшеничного хлеба, 1 морковь, 100 г сливочного масла, 100 г сыра, 1 чайная ложка сметаны, 1 вареный яичный желток, зелень укропа и петрушки, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления:

Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать (несколько веточек отложить для украшения).

Сыр натереть на терке. Морковь вымыть, очистить, отварить, пропустить через мясорубку, посолить, смешать со сливочным маслом, растертым яичным желтком, зеленью и сметаной.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, посыпать сыром и запекать при мощности 100% в течение 1 минуты. Готовые бутерброды украсить веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Бутерброды с помидором, колбасой и зеленью

Ингредиенты:

3–4 ломтика ржаного хлеба, 3–4 ломтика вареной колбасы, 50 г сливочного масла, 50 г сыра, 1 помидор, 2–3 веточки зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления:

Помидор вымыть и нарезать тонкими кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Сыр натереть на терке. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху уложить колбасу и кружочки помидора.

Бутерброды посолить, поперчить, посыпать сыром и запекать при мощности 100% в течение 1 минуты.

Готовые бутерброды посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Острые бутерброды с помидором, ветчиной и яйцом

Ингредиенты:

8 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г ветчины, 100 г сыра, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 помидор, 2 чайные ложки горчицы, 1/2 пучка зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления:

Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать тонкими кружочками. Помидор вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Сыр натереть на терке. Ветчину нарезать тонкими ломтиками.

Сливочное масло смешать с горчицей. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, выложить сверху ломтики ветчины, кружочки яйца и ломтики помидора, посолить, поперчить. Бутерброды посыпать сыром, запекать при мощности 100% в течение 1 минуты. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Бутерброды с помидорами, копченой колбасой и каперсами

Ингредиенты:

8 ломтиков ржаного хлеба, 150 г копченой колбасы, 2 помидора, 100 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка каперсов, 1 чайная ложка лимонного сока, перец, соль.

Способ приготовления Колбасу нарезать кружочками. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Каперсы нарубить. Сливочное масло смешать с чесноком, каперсами и лимонным соком.

Смазать смесью ломтики хлеба, выложить сверху кружочки колбасы и помидоров, посолить и поперчить. Запекать при мощности 100% в течение 1 минуты, затем бутерброды украсить зеленью и подать к столу.

Бутерброды с колбасой и зеленым луком

Ингредиенты:

8 ломтиков бородинского хлеба, 120 г колбасы, 50 г сливочного масла, 1 пучок зеленого лука, 1 чайная ложка сметаны, перец, соль.

Способ приготовления:

Колбасу нарезать кружочками. Лук вымыть, мелко нарезать, смешать с размягченным сливочным маслом и сметаной, посолить и поперчить.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, положить сверху колбасу, запекать в течение 1 минуты при мощности 100%.

Бутерброды с колбасой и овощами

Ингредиенты:

8–10 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г колбасы, 100 г сливочного масла, 2 огурца, 2 помидора, 1/2 пучка зеленого лука, 3 столовые ложки тертого сыра, 1 столовая ложка тертого хрена, соль.

Способ приготовления:

Колбасу нарезать кружочками. Огурцы и помидоры вымыть и нарезать кружочками. Лук вымыть и нарубить.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, смешанным с тертым хреном, положить сверху кружочки колбасы, огурцов и помидоров, посолить.

Бутерброды посыпать зеленым луком и тертым сыром, запекать при мощности 100% в течение 1 минуты.

Бутерброды с колбасой, грибами и яйцом

Ингредиенты:

8 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г вареной колбасы, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 150 г вареных грибов, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления:

Зелень укропа и петрушки вымыть. Колбасу нарезать кружочками. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и нарезать кружочками.

Вареные грибы пропустить через мясорубку, смешать со сливочным маслом, посолить и поперчить.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, выложить сверху кружочки яиц и колбасы. Запекать при мощности 100% в течение 1 минуты. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с помидором, колбасой и луком

Ингредиенты:

8 ломтиков бородинского хлеба, 120 г полукопченой колбасы, 50 г сливочного масла, 1 помидор, 1 красная сладкая луковица, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления:

Колбасу нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть. Помидор вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кружочками.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом. Сверху положить кружочки колбасы, помидора и лука, посолить, поперчить. Запекать при мощности 100% в течение 1 минуты. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Острые бутерброды с ветчиной и овощами

Ингредиенты:

8–10 ломтиков бородинского хлеба, 150 г ветчины, 1 стручок болгарского перца, 2 помидора, 3 столовые ложки тертого сыра, 100 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления:

Ветчину нарезать ломтиками. Зелень укропа и петрушки вымыть. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кольцами. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть и растолочь с солью.

Ломтики хлеба смазать маслом, смешанным с чесноком, сверху положить ломтики ветчины, кольца болгарского перца и кружочки помидоров, посыпать тертым сыром. Запекать при мощности 100% в течение 1 минуты. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с ветчиной и луком

Ингредиенты:

8–10 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г ветчины, 1 луковица, 1 столовая ложка сметаны, 2 столовые ложки кетчупа, 1/2 пучка зелени петрушки, соль.

Способ приготовления:

Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарубить. Репчатый лук очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Ветчину нарезать соломкой.

Лук смешать с ветчиной и сметаной, посолить, выложить эту смесь на ломтики хлеба, полить кетчупом, запекать при мощности 100% в течение 1 минуты. Готовые бутерброды посыпать зеленью и подать к столу.

Бутерброды с ветчиной, яйцами и майонезом

Ингредиенты:

8–10 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г ветчины из индейки, 2 яйца, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки кетчупа, зелень укропа и петрушки, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления:

Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить. Ветчину нарезать ломтиками.

Яйца сварить вкрутую, очистить и нарезать кружочками.

Ломтики хлеба смазать кетчупом, выложить на них ломтики ветчины и яиц, сверху полить майонезом, посолить, поперчить. Запекать при мощности 100% в течение 1 минуты. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с ветчиной, горчицей и сыром

Ингредиенты:

8–10 ломтиков ржаного хлеба, 200 г ветчины, 100 г сыра, 2 чайные ложки горчицы, 50 г сливочного масла, 1 маринованный огурец, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления:

Огурец нарезать кружочками, ветчину – ломтиками. Сыр натереть на терке. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить.

Сливочное масло смешать с горчицей. Ломтики хлеба смазать горчичным маслом, сверху положить ветчину и кружочки огурцов, посыпать сыром и запекать при мощности 100% в течение 1 минуты. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с ветчиной, помидорами и творогом

Ингредиенты:

10 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г ветчины, 200 г творога, 2–3 помидора, 3 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки рубленой кинзы, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления:

Ветчину нарезать ломтиками. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Творог смешать со сметаной, кинзой и петрушкой, поперчить, посолить и дважды пропустить через мясорубку.

Выложить творожную массу на ломтики хлеба, сверху положить ломтики ветчины и кружочки помидоров, запекать при мощности 100% в течение 1 минуты.

Бутерброды со свиной, помидорами и хреном

Ингредиенты:

8–10 ломтиков нарезного батона, 250 г отварной свиной, 2 помидора, 3 столовые ложки тертого сыра, 1 столовая ложка тертого хрена, 1 столовая ложка растительного масла, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления:

Мясо нарезать тонкими ломтиками и обжарить в растительном масле. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть.

На каждый ломтик батона положить жареное мясо, сверху – тертый хрен и кружочки помидора, посолить и поперчить. Посыпать сыром, запекать при мощности 100% в течение 1 минуты. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды со свиной, горчицей и огурцами

Ингредиенты:

8–10 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г отварной свиной, 2 столовые ложки кетчупа, 2 чайные ложки горчицы, 2 соленых огурца, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления:

Огурцы вымыть и нарезать кружочками. Свиной нарезать поперек волокон тонкими ломтиками. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить.

Ломтики хлеба смазать горчицей, сверху положить мясо и кружочки огурцов, посолить, полить кетчупом.

Запекать при мощности 100% в течение 1 минуты. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с колбасой и жареными грибами

Ингредиенты:

4 ломтика ржаного хлеба, 70 г вареной колбасы, 70 г сыра, 50 г сливочного масла, 70 г жареных грибов, 1 яйцо, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления:

Колбасу нарезать ломтиками. Сыр натереть на мелкой терке. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарубить. Сливочное масло смешать с рубленным яйцом. Зелень петрушки вымыть.

Ломтики хлеба смазать смесью сливочного масла и яйца, сверху выложить ломтики колбасы и жареные грибы, посолить. Посыпать бутерброды сыром, запекать при мощности 100% в течение 1 минуты.

Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Горячие бутерброды с колбасой и цукини

Ингредиенты:

6–8 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г полукопченой колбасы, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 2 чайные ложки майонеза, 1 небольшой цукини, 1 столовая ложка оливкового масла, 1/2 пучка зелени петрушки, соль.

Способ приготовления:

Цукини вымыть, нарезать кружочками, обжарить в оливковом масле, посолить, смазать майонезом. Колбасу нарезать ломтиками. Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть.

Ломтики хлеба смазать маслом, положить ломтики колбасы, сверху выложить цукини, посыпать сыром и запекать при мощности 100% в течение 1 минуты.

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.