

*лучшие рецепты*

великолепные  
**Людда**  
из **рыбы**  
**и**  
**морепродуктов**

рипол классик

# **Великолепные блюда из рыбы и морепродуктов. Лучшие рецепты**

«РИПОЛ Классик»

2010

Великолепные блюда из рыбы и морепродуктов. Лучшие рецепты /  
«РИПОЛ Классик», 2010

В этой книге вы найдете множество рецептов вкусных и полезных блюд из рыбы. Закуски, салаты, первые и вторые блюда подойдут как для повседневных обедов, так и для изысканных праздничных ужинов. Подробные рецепты сделают процесс приготовления быстрым, легким и интересным.

, 2010

© РИПОЛ Классик, 2010

## Содержание

Введение	6
Закуски	7
Тосты с анчоусами и грецкими орехами	7
Тосты с сельдью и огурцом	8
Тосты с сельдью, яйцом и луком	9
Бутерброды с сомом	10
Бутерброды с мидиями	11
Бутерброды с копчеными кальмарами	12
Бутерброды с кальмарами и грибами	13
Бутерброды с креветками «Мягкий вкус»	14
Бутерброды с килькой	15
Бутерброды с сельдью и картофелем	16
Бутерброды с сельдью «Норвежские»	17
Бутерброды «Дневные»	18
Бутерброды с сельдью «Белое море»	19
Бутерброды с селедочным фаршем	20
Бутерброды с сельдью и зеленым луком	21
Бутерброды со ставридой	22
Бутерброды с консервированной рыбой	23
Бутерброды овощные с рыбой	24
Бутерброды рыбные с сыром	25
Бутерброды с копченой стерлядью	26
Бутерброды с форелью и лимоном	27
Бутерброды со шпротами	28
Бутерброды со шпротами и сметаной	29
Бутерброды со скумбрией	30
Бутерброды со шпротами и огурцом	31
Бутерброды со скумбрией и орехами	32
Бутерброды с консервированными сардинами	33
Бутерброды овощные с сардинами	34
Бутерброды сырные с тунцом	35
Бутерброды с сардинами и брынзой	36
Бутерброды с семгой и лаймом	37
Бутерброды с соленой семгой	38
Бутерброды с крабовыми палочками	39
Бутерброды с красной икрой	40
Бутерброды с копченой семгой	41
Бутерброды с копченой семгой и хреном	42
Бутерброды «Карнавал»	43
Бутерброды «Рокфор»	44
Бутерброды с черной икрой	45
Бутерброды с крабами и брынзой	46
Бутерброды с анчоусами	47
Бутерброды с семгой по-царски	48
Бутерброды с крабами и огурцами	49
Бутерброды с красной икрой и сыром	50

Бутерброды «Крабовые»	51
Бутерброды с балыком	52
Бутерброды с сайрой и сыром	53
Бутерброды «Римские»	54
Бутерброды с печенью трески и креветками	55
Бутерброды с осетриной и черной икрой	56
Бутерброды с креветками в вине	57
Бутерброды с печенью трески и помидорами	58
Бутерброды с сайрой и зеленью	59
Конец ознакомительного фрагмента.	60

# **Елена Анатольевна Бойко**

## **Великолепные блюда из рыбы и морепродуктов. Лучшие рецепты**

### **Введение**

К сожалению, во многих семьях блюда из рыбы появляются на столе крайне редко. А ведь рыба очень вкусна и полезна. Блюда из нее полностью отвечают всем требованиям здорового образа жизни и принципам правильного питания. В этом продукте содержится множество витаминов и микроэлементов, в том числе фосфор, так необходимый человеку. Кроме того, рыба прекрасно усваивается и улучшает аппетит. Ее рекомендуется употреблять в пищу как взрослым, так и детям. Блюда из рыбы даже входят в лечебное питание при сердечно-сосудистых заболеваниях.

Опытные хозяйки отлично знают, что из самых распространенных видов речной и морской рыбы можно приготовить изысканные, необычные, вкуснейшие блюда, которые удивят и порадуют даже самых разборчивых гурманов. Достаточно подать к вареной рыбе соус и овощной гарнир, чтобы она приобрела неповторимый вкус и аромат. В этой книге вы найдете множество рецептов разнообразных блюд из рыбы, которые подойдут и для тихого ужина в кругу семьи, и для шумного праздничного застолья. Не бойтесь экспериментировать, и ваши кулинарные шедевры непременно оценят родные и близкие.

Приятного аппетита!

## **Закуски**

### **Тосты с анчоусами и грецкими орехами**

#### ***Ингредиенты***

200 г пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г консервированных анчоусов, 75 г измельченных ядер грецких орехов, 2 яйца, перец красный молотый.

#### ***Способ приготовления***

Яйца сварить вкрутую, очистить, отделить желтки от белков. Анчоусы и желтки пропустить через мясорубку, поперчить, добавить размягченное сливочное масло и грецкие орехи, тщательно перемешать. Хлеб нарезать тонкими ломтиками треугольной формы, подсушить их в тостере, затем намазать массой из анчоусов и подать к столу.

## **Тосты с сельдью и огурцом**

### ***Ингредиенты***

250 г ржаного хлеба, 150 г филе слабосоленой сельди, 50 г огурцов, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 25 г столовой горчицы, 30 мл растительного масла, зелень укропа.

### ***Способ приготовления***

Хлеб нарезать тонкими ломтиками и жарить на растительном масле до образования хрустящей корочки. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кружками. Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Сливочное масло тщательно перемешать с горчицей и зеленью. Огурец вымыть и фигурно нарезать. Филе сельди нарезать ломтиками. Каждый тост намазать приготовленным маслом, сверху положить ломтик сельди и кружок яйца, украсить фигурно нарезанным огурцом и подать к столу.

## **Тосты с сельдью, яйцом и луком**

### ***Ингредиенты***

200 г пшеничного хлеба, 150 г филе соленой сельди, 2 яйца, сваренные вкрутую, 30 г зеленого лука, 50 г сливочного масла.

### ***Способ приготовления***

Зеленый лук вымыть и нарубить. Яйца очистить и нарезать кружочками. Ломтики хлеба подрумянить в тостере. Филе сельди нарезать ломтиками. Тосты смазать сливочным маслом, сверху положить ломтики сельди и кружочки вареных яиц, украсить зеленым луком и подать к столу.

## **Бутерброды с сомом**

### ***Ингредиенты***

200 г ржаного хлеба, 50 г филе сома, 100 г вареных раков, 20 г очищенных креветок, 30 г отварных шампиньонов, 50 г майонеза, 1 помидор, 1 яйцо, сваренное вкрутую, соль.

### ***Способ приготовления***

Рыбу и креветки промыть, отварить, мелко нарезать. Раки очистить, мясо нарубить. Яйцо очистить и измельчить. Помидор вымыть и нарезать кружочками.

Грибы нарезать кусочками, добавить измельченное яйцо, рыбу, креветки и мясо раков, посолить, заправить майонезом, перемешать и выложить на ломтики хлеба.

Бутерброды украсить кружочками помидора и подать к столу.

## **Бутерброды с мидиями**

### ***Ингредиенты***

200 г пшеничного хлеба, 100 г очищенных мидий, 70 г сыра, 40 г сметаны, зелень укропа, перец красный молотый, соль.

### ***Способ приготовления***

Мидии отварить в подсоленной воде, остудить, мелко нарезать и смешать со сметаной. Сыр нарезать ломтиками. Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Хлеб нарезать ломтиками, посыпать перцем, сверху положить ломтики сыра и мидии. Бутерброды украсить зеленью укропа и подать к столу.

## **Бутерброды с копчеными кальмарами**

### ***Ингредиенты***

200 г пшеничного хлеба, 100 г копченого кальмара, 20 г майонеза, 3–4 веточки базилика и укропа, перец красный молотый.

### ***Способ приготовления***

Мясо кальмара нарезать ломтиками. Зелень вымыть и обсушить. Хлеб нарезать ломтиками. Майонез смешать с перцем и смазать им ломтики хлеба. Мясо кальмара выложить на бутерброды, украсить веточками базилика и укропа и подать к столу.

## **Бутерброды с кальмарами и грибами**

### ***Ингредиенты***

200 г пшеничного хлеба, 100 г кальмаров, 50 г маринованных рыжиков, 50 г сливочного масла, 1 помидор, зелень петрушки и укропа, соль.

### ***Способ приготовления***

Помидор вымыть, удалить плодоножку и нарезать кружочками. Зелень петрушки и укропа вымыть, обсушить.

Кальмары промыть, обсушить, отварить в подсоленной воде, затем остудить и нарезать ломтиками. Маринованные рыжики разрезать вдоль на половинки.

Хлеб смазать маслом, выложить сверху ломтики кальмаров, кружочки помидора и по половинке грибов.

Бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

## **Бутерброды с креветками «Мягкий вкус»**

### ***Ингредиенты***

200 г пшеничного хлеба, 150 г вареных очищенных креветок, 2 яйца, сваренные вкрутую, 50 г сливочного масла, 50 г огурцов, 40 г сметаны, 20 г рубленой зелени петрушки, перец, соль.

### ***Способ приготовления***

Яйца очистить и нарубить. Креветки пропустить через мясорубку. Огурец вымыть и нарезать тонкими ломтиками.

Креветочный фарш смешать с маслом, посолить, поперчить, выложить полученную смесь на хлеб, посыпать яйцом, сверху положить ломтики огурца, полить сметаной, украсить рубленой зеленью петрушки и подать к столу.

## **Бутерброды с килькой**

### ***Ингредиенты***

200 г пшеничного хлеба, 150 г кильки пряного посола, 40 г творога, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 50 г лука, 30 г зеленого лука.

### ***Способ приготовления***

Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зеленый лук вымыть, обсушить и нарубить. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить.

Кильку разделать на филе, пропустить через мясорубку. В полученный фарш добавить измельченное яйцо, творог и тщательно перемешать до образования однородной массы.

Ломтики хлеба смазать маслом, сверху выложить подготовленную смесь, разровнять ее, украсить кольцами лука, посыпать зеленым луком и подать к столу.

## **Бутерброды с сельдью и картофелем**

### ***Ингредиенты***

200 г ржаного хлеба, 150 г филе соленой сельди, 100 г картофеля, 50 г лука, 40 мл растительного масла, 40 мл 3%-ного уксуса.

### ***Способ приготовления***

Хлеб обжарить с двух сторон в масле. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом.

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать ломтиками. Филе сельди нарезать маленькими кусочками, выложить на хлеб попеременно с ломтиками картофеля.

Бутерброды украсить кольцами лука и подать к столу.

## **Бутерброды с сельдью «Норвежские»**

### ***Ингредиенты***

200 г пшеничного хлеба, 100 г филе соленой сельди, 40 мл лимонного сока, 20 г сливочного масла, 20 г сметаны.

### ***Способ приготовления***

Филе сельди нарезать кусочками, полить соком лимона и оставить на 15–20 минут.

Хлеб смазать маслом, сверху положить кусочки рыбы. Бутерброды полить сметаной и подать к столу.

## **Бутерброды «Дневные»**

### ***Ингредиенты***

200 г ржаного хлеба, 200 г филе соленой сельди, 100 г картофеля, 1 помидор, 60 г сметаны, 100 г сливочного масла, зелень петрушки, перец, соль.

### ***Способ приготовления***

Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, очистить и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть, обсушить и нарубить. Помидор вымыть и нарезать кружочками. Филе сельди нарезать небольшими кусочками.

Ломтики хлеба смазать маслом, выложить на них сельдь, поперчить, смазать сметаной. Сверху положить кружочки картофеля и помидора, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

## **Бутерброды с сельдью «Белое море»**

### ***Ингредиенты***

200 г ржаного хлеба, 100 г филе малосольной сельди, 50 г соленых огурцов, 50 г болгарского перца, 50 г сливочного масла, зелень укропа.

### ***Способ приготовления***

Сельдь нарезать кусочками. Хлеб нарезать ломтиками, смазать маслом, сверху положить ломтики сельди. Соленые огурцы нарезать тонкой соломкой. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кольцами. Зелень укропа вымыть, обсушить, мелко нарубить. Все ингредиенты выложить на бутерброды и сверху посыпать подготовленной зеленью.

## **Бутерброды с селедочным фаршем**

### ***Ингредиенты***

200 г пшеничного хлеба, 100 г селедочного фарша, 2 яйца, сваренные вкрутую, 50 г сливочного масла, 50 г огурцов, 40 г сметаны, 50 г рубленой зелени петрушки.

### ***Способ приготовления***

Яйца очистить и нарубить. Огурец вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Селедочный фарш смешать с маслом, выложить полученную смесь на хлеб, посыпать яйцом, сверху положить ломтики огурца, полить сметаной, посыпать рубленой зеленью петрушки и подать к столу.

## **Бутерброды с сельдью и зеленым луком**

### ***Ингредиенты***

200 г ржаного хлеба, 100 г сливочного масла, 50 г филе сельди, 50 г зеленого лука.

### ***Способ приготовления***

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

Смазать приготовленной массой ломтики хлеба и подать к столу.

## **Бутерброды со ставридой**

### ***Ингредиенты***

200 г ржаного хлеба, 100 г филе консервированной ставриды, 20 г маслин, 30 г лука, 50 г огурцов, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 40 мл растительного масла.

### ***Способ приготовления***

Огурец вымыть и аккуратно нарезать тонкими ломтиками. Яйцо очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Хлеб обжарить с двух сторон в растительном масле, положить на него кусочки ставриды, ломтики огурца и кружочки яйца.

Бутерброды украсить кольцами лука и маслинами, подать к столу.

## **Бутерброды с консервированной рыбой**

### ***Ингредиенты***

200 г пшеничного хлеба, 150 г консервированных сардин, 40 г майонеза, 50 г лука.

### ***Способ приготовления***

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Консервированную рыбу размять вилкой, смешать с луком и майонезом. Хлеб нарезать ломтиками, подрумянить их в тостере.

На ломтики хлеба выложить рыбную смесь и подать бутерброды к столу.

## **Бутерброды овощные с рыбой**

### ***Ингредиенты***

200 г пшеничного хлеба, 150 г консервированных сардин, 40 г майонеза, 50 г лука, 1 огурец, 1 помидор, зелень укропа.

### ***Способ приготовления***

Помидор вымыть и нарезать кружочками. Огурец вымыть, очистить и нарезать кружочками.

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Консервированную рыбу размять вилкой, смешать с луком и майонезом. Хлеб нарезать ломтиками, подрумянить их в тостере. Зелень укропа вымыть и нарубить.

На ломтики хлеба выложить рыбную смесь, сверху положить кружочки огурца и помидора, посыпать зеленью укропа и подать бутерброды к столу.

## **Бутерброды рыбные с сыром**

### ***Ингредиенты***

200 г пшеничного хлеба, 150 г консервированных сардин, 100 г сыра, 1 сваренное вкрутую яйцо, 40 г майонеза, 50 г лука, зелень укропа.

### ***Способ приготовления***

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

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Консервированную рыбу размять вилкой, смешать с луком и майонезом. Хлеб нарезать ломтиками, подрумянить их в тостере.

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

## **Бутерброды с копченой стерлядью**

### ***Ингредиенты***

200 г нарезного батона, 100 г филе копченой стерляди, 1 огурец, 40 г сметаны, зелень петрушки.

### ***Способ приготовления***

Батон нарезать ломтиками. Стерлядь нарезать небольшими кусочками.

Огурец вымыть, очистить и нарезать тонкими кружочками. Зелень петрушки вымыть, обсушить.

Ломтики батона смазать сметаной, сверху положить кружочки огурца и кусочек стерляди. Бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

## **Бутерброды с форелью и лимоном**

### ***Ингредиенты***

200 г пшеничного хлеба, 200 г филе соленой форели, 1 лимон, перец белый молотый.

### ***Способ приготовления***

Хлеб нарезать ломтиками. Лимон вымыть и разрезать пополам. Филе форели нарезать тонкими ломтиками, выложить в тарелку и полить соком 0,5 лимона. Оставшийся лимон нарезать кружочками.

Рыбу выложить на ломтики хлеба, поперчить, украсить кружочками лимона и подать к столу.

## **Бутерброды со шпротами**

### ***Ингредиенты***

100 г ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 150 г консервированных шпрот, 1 лимон, 50 г зеленого лука, зелень петрушки.

### ***Способ приготовления***

Хлеб нарезать тонкими ломтиками. Зеленый лук и петрушку вымыть, обсушить, измельчить. Лимон вымыть, нарезать ломтиками.

Каждый ломтик хлеба смазать маслом, выложить на него шпроты, лимон и сверху посыпать петрушкой с луком.

## **Бутерброды со шпротами и сметаной**

### ***Ингредиенты***

200 г пшеничного хлеба, 100 г консервированных шпрот, 40 г сметаны, 1 огурец, 50 г сливочного масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, зелень укропа.

### ***Способ приготовления***

Яйцо нарезать кружочками. Ломтики хлеба обжарить с двух сторон в масле, остудить, смазать сметаной. Зелень укропа вымыть, обсушить и нарубить. Огурец вымыть, очистить и нарезать кружочками.

На ломтики хлеба выложить кружочки огурца и яйца, шпроты и украсить зеленью укропа.

## **Бутерброды со скумбрией**

### ***Ингредиенты***

200 г пшеничного хлеба, 150 г филе скумбрии горячего копчения, 1 помидор, 50 г сливочного масла, 40 мл растительного масла, 40 г майонеза.

### ***Способ приготовления***

Хлеб нарезать ломтиками, обжарить в растительном масле. Рыбу нарезать ломтиками. Помидор вымыть и нарезать кружочками.

Хлеб смазать сливочным маслом, положить на него ломтики рыбы, затем кружочки помидора, украсить майонезом и подать к столу.

## **Бутерброды со шпротами и огурцом**

### ***Ингредиенты***

200 г пшеничного хлеба, 100 г консервированных шпрот, 1 огурец, 1 сваренное вкрутую яйцо, 50 мл растительного масла.

### ***Способ приготовления***

Хлеб нарезать аккуратными ломтиками и обжарить в растительном масле. Яйцо очистить и нарезать кружочками. Огурец вымыть и нарезать дольками.

На хлеб положить кружочек яйца, затем шпроты и дольки огурца.

## **Бутерброды со скумбрией и орехами**

### ***Ингредиенты***

200 г пшеничного хлеба, 150 г филе копченой скумбрии, 20 г молотых грецких орехов, 20 г чеснока, 20 г майонеза.

### ***Способ приготовления***

Чеснок очистить, вымыть. Рыбу пропустить через мясорубку вместе с чесноком, смешать с орехами и майонезом.

Смазать ломтики хлеба полученной массой и подать к столу.

## **Бутерброды с консервированными сардинами**

### ***Ингредиенты***

100 г пшеничного хлеба, 150 г консервированных сардин, 40 г майонеза, 50 г лука.

### ***Способ приготовления***

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

На ломтики хлеба выложить рыбную смесь и подать бутерброды к столу.

## **Бутерброды овощные с сардинами**

### ***Ингредиенты***

200 г пшеничного хлеба, 150 г консервированных сардин, 40 г майонеза, 50 г лука, 1 огурец, 1 помидор, зелень укропа.

### ***Способ приготовления***

Помидор вымыть, нарезать кружочками. Огурец вымыть, очистить и нарезать кружочками.

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

На ломтики хлеба выложить рыбную смесь, сверху положить кружочки огурца и помидора, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

## **Бутерброды сырные с тунцом**

### ***Ингредиенты***

200 г пшеничного хлеба, 150 г консервированного тунца, 100 г сыра, 1 сваренное вкрутую яйцо, 40 г майонеза, 50 г лука, зелень укропа.

### ***Способ приготовления***

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

Лук очистить, вымыть 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 к столу.

## **Бутерброды с сардинами и брынзой**

### ***Ингредиенты***

200 г пшеничного хлеба, 150 г консервированных сардин, 100 г брынзы, 1 сваренное вкрутую яйцо, 40 г майонеза, 60 г лука, зелень укропа.

### ***Способ приготовления***

Яйцо очистить и нарезать кружочками. Брынзу нарезать ломтиками. Зелень укропа вымыть, обсушить и нарубить.

Лук очистить, вымыть 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 брынзы и кружочки вареного яйца, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

## **Бутерброды с семгой и лаймом**

### ***Ингредиенты***

200 г пшеничного хлеба, 100 г соленой семги, 1 лайм, зелень базилика, перец.

### ***Способ приготовления***

Лайм вымыть, разрезать пополам. Из одной половины выжать сок, оставшуюся нарезать кружочками. Семгу нарезать тонкими ломтиками, выложить в тарелку и полить соком лайма. Зелень базилика вымыть, обсушить, нарубить.

Рыбу выложить на ломтики хлеба, поперчить, посыпать базиликом, украсить кружочками лайма и подать к столу.

## **Бутерброды с соленой семгой**

### ***Ингредиенты***

200 г пшеничного хлеба, 150 г соленой семги, 20 г зернистой икры, 1 лимон, 1 огурец, 50 г сливочного масла.

### ***Способ приготовления***

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

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

## **Бутерброды с крабовыми палочками**

### ***Ингредиенты***

200 г пшеничного хлеба, 100 г крабовых палочек, 50 г сливочного масла, 50 г консервированной кукурузы, 20 г майонеза, 1 сваренное вкрутую яйцо, соль.

### ***Способ приготовления***

Яйцо очистить и пропустить вместе с крабовыми палочками через мясорубку, посолить, добавить майонез и тщательно перемешать.

Ломтики хлеба смазать маслом, выложить на них приготовленную смесь. Бутерброды украсить кукурузой и подать к столу.

## **Бутерброды с красной икрой**

### ***Ингредиенты***

150 г нарезного батона, 20–30 г красной икры, 50 г сливочного масла, зелень петрушки.

### ***Способ приготовления***

Ломтики батона смазать сливочным маслом и красной икрой, украсить веточками петрушки и подать к столу.

## **Бутерброды с копченой семгой**

### ***Ингредиенты***

200 г пшеничного хлеба, 150 г филе копченой семги, 50 г сливочного масла, 40 г томатной пасты, 50 г лука, зелень петрушки.

### ***Способ приготовления***

Лук очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Зелень петрушки вымыть, обсушить. Филе семги нарезать тонкими ломтиками.

В размягченное сливочное масло добавить томатную пасту, тертый лук и взбить.

Ломтики хлеба смазать полученной смесью, сверху выложить филе копченой рыбы, украсить веточками петрушки и подать к столу.

## **Бутерброды с копченой семгой и хреном**

### ***Ингредиенты***

200 г ржаного хлеба, 100 г копченой семги, 20 г тертого хрена, 50 г картофеля, 1 огурец, 20 мл лимонного сока, 20 мл растительного масла, зелень петрушки, перец, соль.

### ***Способ приготовления***

Хлеб обжарить с двух сторон в растительном масле. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кусочками. Зелень петрушки вымыть, обсушить.

Семгу нарезать узкими полосками. Огурец вымыть, очистить и мелко нарезать. Тертый хрен сбрызнуть лимонным соком.

Картофель смешать с огурцом и хреном, посолить, поперчить. Выложить смесь на ломтики хлеба, сверху положить полоски семги.

Бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

## **Бутерброды «Карнавал»**

### ***Ингредиенты***

200 г пшеничного хлеба, 100 г копченой семги, 100 г вареной телятины, 1 огурец, 20 г чеснока, 50 г сливочного масла, 50 г тертого сыра.

### ***Способ приготовления***

Семгу нарезать небольшими кусочками. Огурец вымыть и нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, смешать с сыром и сливочным маслом. Мясо нарезать кусочками.

Хлеб нарезать ломтиками, смазать чесночно-сырным маслом, сверху положить кружочки огурца, кусочки телятины и семгу.

## **Бутерброды «Рокфор»**

### ***Ингредиенты***

200 г пшеничного хлеба, 200 г копченой семги, 100 г сыра рокфор, 50 г сливочного масла, зелень укропа.

### ***Способ приготовления***

Семгу нарезать небольшими кусочками. Сыр нарезать ломтиками. Зелень укропа вымыть, обсушить.

Хлеб обжарить с одной стороны в 20 г сливочного масла и остудить. Обжаренную сторону смазать оставшимся маслом, сверху выложить ломтики сыра и семги. Бутерброды украсить веточками укропа и подать к столу.

## **Бутерброды с черной икрой**

### ***Ингредиенты***

200 г пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 50 г черной икры, 50 г красной икры, 2 кружка лимона без цедры, зелень петрушки.

### ***Способ приготовления***

Зелень петрушки вымыть. С хлеба срезать корочку таким образом, чтобы получились квадратные ломтики.

Ломтики хлеба смазать маслом. На половину каждого ломтика по диагонали выложить красную икру и разровнять тонким слоем. На другую половину положить черную икру.

Кружки лимона разрезать пополам и каждую половинку поставить вертикально на бутерброд по разделяющей икру диагонали. Украсить бутерброды веточками петрушки и подать к столу.

## **Бутерброды с крабами и брынзой**

### ***Ингредиенты***

200 г пшеничного хлеба, 100 г консервированного мяса крабов, 40 г сметаны, 100 г брынзы, зелень укропа, перец красный молотый.

### ***Способ приготовления***

Мясо крабов мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Брынзу натереть на терке.

Ломтики хлеба смазать сметаной, посыпать брынзой и положить в прохладное место на 1 час. Затем посыпать бутерброды зеленью укропа, выложить сверху мясо крабов, поперчить и подать к столу.

## **Бутерброды с анчоусами**

### ***Ингредиенты***

200 г пшеничного хлеба, 50 г консервированных анчоусов, 1 помидор, 2 сваренных вкрутую яйца, 20 г майонеза, зелень укропа.

### ***Способ приготовления***

Яйца очистить и мелко нарезать. Анчоусы измельчить. Помидор вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

На ломтики хлеба положить сначала нарезанные яйца и анчоусы, затем кружочки помидора, смазать майонезом, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

## **Бутерброды с семгой по-царски**

### ***Ингредиенты***

200 г пшеничного хлеба, 150 г филе соленой семги, 20 г красной икры, 1 лимон, 1 огурец, 50 г сливочного масла.

### ***Способ приготовления***

Филе семги нарезать тонкими ломтиками. Лимон вымыть, очистить и нарезать тонкими полукружиями. Огурец вымыть, очистить и нарезать кружочками.

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

## **Бутерброды с крабами и огурцами**

### ***Ингредиенты***

200 г ржаного хлеба, 150 г консервированного мяса крабов, 50 г сливочного масла, 50 г свежих огурцов, 40 г кетчупа, зелень петрушки.

### ***Способ приготовления***

Огурцы нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть. Мясо крабов нарубить и смешать с кетчупом.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху выложить крабовую массу, украсить кружочками огурцов и веточками петрушки, подать к столу.

## **Бутерброды с красной икрой и сыром**

### ***Ингредиенты***

200 г ржаного хлеба, 100 г голландского сыра, 80 г красной икры, 50 г сливочного масла, зелень петрушки, перец красный молотый.

### ***Способ приготовления***

Зелень петрушки вымыть, обсушить. Сыр нарезать ломтиками. Хлеб смазать маслом и красной икрой, сверху положить ломтики сыра и поперчить.

Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

## **Бутерброды «Крабовые»**

### ***Ингредиенты***

150 г ржаного хлеба, 150 г консервированного мяса крабов, 50 г сливочного масла, 50 г маринованных огурцов, зелень петрушки, 40 г майонеза.

### ***Способ приготовления***

Огурцы нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть. Мясо крабов нарубить и смешать с майонезом.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить крабовую массу, украсить кружочками огурцов и веточками петрушки и подать к столу.

## **Бутерброды с балыком**

### ***Ингредиенты***

200 г пшеничного хлеба, 100 г балыка, 1 лимон, 20 г сливочного масла, зелень укропа.

### ***Способ приготовления***

Хлеб нарезать ломтиками. Лимон вымыть, нарезать кружочками. Балык нарезать ломтиками.

Зелень укропа вымыть, обсушить. Хлеб слегка обжарить с обеих сторон в масле, положить на него ломтики балыка, украсить кружочками лимона, веточками укропа и подать к столу.

## **Бутерброды с сайрой и сыром**

### ***Ингредиенты***

200 г пшеничного хлеба, 100 г сыра, 100 г консервированной сайры, 50 г сливочного масла, перец.

### ***Способ приготовления***

Сыр натереть на мелкой терке. Рыбу размять вилкой. Хлеб смазать маслом, сверху выложить сыр, рыбу, поперчить и подать к столу.

## **Бутерброды «Римские»**

### ***Ингредиенты***

150 г пшеничного хлеба, 150 г консервированной печени трески, 50 г маслин, 50 г лука, 40 мл 3%-ного уксуса.

### ***Способ приготовления***

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

Ломтики хлеба подрумянить в тостере и намазать печеню трески.

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

## **Бутерброды с печенью трески и креветками**

### ***Ингредиенты***

200 г пшеничного хлеба, 100 г консервированной печени трески, 100 г вареного мяса креветок, зелень петрушки, 50 г лука, 50 г сливочного масла, 40 г кетчупа.

### ***Способ приготовления***

Мясо креветок мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить. Печень трески размять вилкой и перемешать с креветками и зеленью петрушки.

Хлеб нарезать ломтиками, смазать маслом, выложить на него приготовленную смесь, украсить кольцами лука. Бутерброды полить кетчупом и подать к столу.

## **Бутерброды с осетриной и черной икрой**

### ***Ингредиенты***

200 г пшеничного хлеба, 100 г копченой осетрины, 20 г черной икры, 50 г сливочного масла, 20 мл растительного масла.

### ***Способ приготовления***

Хлеб нарезать ломтиками, обжарить их с двух сторон в растительном масле, остудить и смазать сливочным маслом.

Осетрину нарезать тонкими ломтиками, выложить на хлеб, сверху тонким слоем положить икру.

## **Бутерброды с креветками в вине**

### ***Ингредиенты***

200 г ржаного хлеба, 2 яйца, 100 г мяса креветок, 50 мл красного вина, 20 мл растительного масла, перец, соль.

### ***Способ приготовления***

Мясо креветок залить вином, оставить на 20 минут, затем мелко нарезать, смешать с сырыми яйцами, посолить и поперчить. Полученную массу столовой ложкой выложить на разогретую сковороду в виде лепешек и обжарить с двух сторон в масле.

Готовые лепешки выложить на ломтики хлеба и подать к столу.

## **Бутерброды с печенью трески и помидорами**

### ***Ингредиенты***

200 г пшеничного хлеба, 100 г паштета из печени трески, 100 г помидоров, 20 мл растительного масла, зелень петрушки.

### ***Способ приготовления***

Ломтики хлеба обжарить с двух сторон в масле. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

На хлеб выложить паштет, сверху положить кружочки помидоров. Бутерброды украсить зеленью петрушки и подать к столу.

## **Бутерброды с сайрой и зеленью**

### ***Ингредиенты***

200 г пшеничного хлеба, 100 г консервированной сайры в масле, 50 г сливочного масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, 20 г рубленого зеленого лука, перец.

## **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.