

ваш домашний повар



Блюда- минутки



Сергей Павлович Кашин
Блюда-минутки
Серия «Ваш домашний повар»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=5961927

*Ваш домашний повар. Блюда-минутки / [сост. С. П. Кашин].: РИПОЛ
классик; Москва; 2013
ISBN 978-5-386-05058-0*

Аннотация

Эта книга вам поможет питаться вкусно и полезно и не тратить много времени на готовку. В ней вы найдете большое количество рецептов блюд на скорую руку – салаты, закуски, супы, вторые блюда и даже десерты. Радуйте себя и своих близких вкусной и полезной едой, а свободное время проводите весело и интересно, а не у плиты!

Содержание

Предисловие	7
Холодные бутерброды	9
Острые бутерброды с помидорами	9
Бутерброды с помидорами	10
Бутерброды «Геркулес»	11
Бутерброды «Огуречные»	12
Бутерброды «Витамины на завтрак»	13
Бутерброды с огурцами и яйцами	14
Бутерброды с луком и колбасой	15
Бутерброды с редисом и сметаной	16
Бутерброды «Сырные»	17
Бутерброды с сыром и редисом	18
Бутерброды с сыром, яйцами и зеленью	19
Бутерброды с паштетом из брынзы	20
Бутерброды с горчицей	21
Бутерброды с брынзой, колбасой и солеными огурцами	22
Бутерброды с жареными баклажанами	23
Бутерброды с морковью	24
Острые бутерброды с овощами	25
Бутерброды с колбасой, сыром, яйцом и майонезом	26
Бутерброды с ветчиной и огурцом	27

Бутерброды с творогом и кинзой	28
Бутерброды с консервированной рыбой	29
Бутерброды с семгой	30
Бутерброды по-русски	31
Бутерброды со шпротами	32
Бутерброды с сельдью и сыром	33
Горячие бутерброды	34
Горячие бутерброды с колбасой и сыром	35
Горячие бутерброды с сыром и чесноком	36
Горячие бутерброды с сыром	37
Горячие бутерброды с сыром и яблоками	38
Горячие бутерброды с луком и сыром	39
Горячие бутерброды «Дачные»	40
Горячие бутерброды с баклажанами	41
Горячие бутерброды «Молодость»	42
Горячие бутерброды с паштетом из редиса	43
Горячие бутерброды с морковью и зеленым горошком	44
Горячие бутерброды с курицей и огурцами	45
Горячие бутерброды с паштетом из печени трески	46
Гренки и сухарики	47
Гренки с сыром	47
Гренки с сыром и желтками	48
Гренки острые	49
Гренки «Аппетитные»	50

Пшеничные сухарики с ароматом лимона	51
Гренки с оливковым маслом и горчицей	52
Гренки с копченым салом	53
Гренки с карри и укропом	54
Пшеничные сухарики с паприкой и зеленью	55
Пшеничные сухарики со вкусом горчицы	56
Пшеничные сухарики с карри	57
Пшеничные сухарики со вкусом томата	58
Пшеничные сухарики с лимоном и тмином	59
Ржаные сухарики с луком	60
Ржаные сухарики с чесноком и кинзой	61
Ржаные сухарики с красным перцем	62
Ржаные сухарики с чесноком и специями	63
Ржаные сухарики со вкусом грибов	64
Канапе	65
Канапе «Диетическое»	65
Канапе с редисом и хреном	66
Канапе «Голландия»	67
Канапе с сыром и маслинами	68
Канапе из сыра	69
Канапе «Парижанка»	70
Канапе с сыром и болгарским перцем	71
Канапе «Треугольники»	72
Канапе «Луковка»	73
Канапе с сырным маслом и горчицей	74
Канапе с шампиньонами	75

Канопе с зеленым и репчатым луком	76
Канопе «Добыча грибника»	77
Канопе с семгой	78
Канопе «Морской берег»	79
Канопе с печенью трески	80
Конец ознакомительного фрагмента.	81

Составитель Сергей Павлович Кашин Ваш домашний повар. Блюда-минутки

Предисловие

Уважаемые хозяйки – и хозяева, конечно, тоже! Вы и сами знаете, что не существует силы, способной не дать нам проявить мастерство, творческий азарт и упорство во всем, что бы мы ни делали. А это, в свою очередь, позволяет нам превратить исполнение неприятных (или кажущихся таковыми?) обязанностей во вдохновенный труд, нудную работу – в изумительное приключение. Серая жизнь вне зависимости от толщины кошелька начинается тогда, когда многое в ней становится тоскливым и однообразным. А ведь истинное наслаждение, не подвластное ни политической, ни экономической и ни какой-либо другой погоде, – радовать себя и близких приготовленными с душой домашними кушаньями. К тому же это, как ни странно, не требует особых затрат, разве что возвышенного человеческого желания доставлять удовольствие.

Если приготовление каких-либо блюд по рецептам из нашей книги покажется вам трудоемким, проявите военно-тактическую хитрость дважды. Во-первых, посетите кухню накануне подачи к столу выбранного блюда и *сделайте заготовки*: почистите, нашинкуйте, отварите, запеките, поджарьте, потушите, спассеруйте (и уберите в холодильник – до завтра). Во-вторых, смело увеличивайте норму продуктов, отложите половину готового кушанья и заморозьте: *замораживать можно абсолютно все готовые блюда*. Через некоторое время, легким движением руки вынув из морозильника результат вашего волшебства, вы вновь порадуете себя и близких необыкновенным вкусом, например, канадского борща, ассорти из субпродуктов или лимонного пирога.

Стратегическая хитрость – и вовсе не только кулинарная – стара как мир: украшайте и улучшайте все, что можете. Делайте заготовки, замораживайте, режьте мелко, творите и пробуйте, пробуйте – обязательно пробуйте! – и не только на перец, соль...

Холодные бутерброды

Острые бутерброды с помидорами

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 2 помидора, 2 ст. л. тертого сыра, 2 зубчика чеснока, 6 веточек петрушки, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления

Петрушку вымыть. Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть и нарезать тонкими дольками. Ломтики хлеба смазать растительным маслом, уложить на них дольки чеснока. Кружочки помидоров, посыпать тертым сыром и украсить веточками петрушки.

Бутерброды с помидорами

Ингредиенты

3–4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 помидор, 4–5 веточек зелени укропа, соль и перец.

Способ приготовления

Ломтики хлеба подрумянить в тостере, смазать сливочным маслом. Помидор и зелень укропа вымыть. Помидор нарезать кружочками.

На хлеб уложить кружочки помидоров, посолить, поперчить, украсить веточками укропа и подать к столу.

Бутерброды «Геркулес»

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 огурец, 1 помидор, ½ пучка зеленого лука, соль.

Способ приготовления

Огурец и помидор вымыть и нарезать кружочками. Лук вымыть и нарубить. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, положить сверху кружочки огурца и помидора, посолить, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Бутерброды «Огуречные»

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 1 огурец, ½ пучка укропа, соль.

Способ приготовления

Огурец вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Смешать сливочное масло с огурцом, посолить. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Бутерброды «Витамины на завтрак»

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 1 редис, ½ огурца, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Редис и огурец вымыть и мелко нарубить, чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Зелень петрушки вымыть и обсушить. Смешать редис, огурец и чеснок, посолить, заправить растительным маслом, выложить смесь на ломтики хлеба, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с огурцами и яйцами

Ингредиенты

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

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 уложить кружочки огурца так, чтобы они находили друг на друга, посолить. Зелень петрушки вымыть. Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с луком и колбасой

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г вареной колбасы, 1 луковица, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сметаны, 2 ст. л. кетчупа, пучка петрушки.

Способ приготовления

Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарубить. Репчатый лук очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Колбасу нарезать соломкой. Лук смешать с колбасой, растительным маслом и сметаной, выложить эту смесь на ломтики хлеба, полить кетчупом, посыпать зеленью и подать к столу.

Бутерброды с редисом и сметаной

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 4 редиса, 1 ст. л. сметаны, 4 веточки укропа, соль.

Способ приготовления

Редис вымыть и нарезать кружочками. Веточки укропа вымыть и обсушить. Ломтики хлеба подрумянить в тостере, смазать сливочным маслом, сверху уложить кружочки редиса таким образом, чтобы они находили друг на друга. Бутерброды посолить, смазать сметаной, украсить веточками укропа и подать к столу.

Бутерброды «Сырные»

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 50 г сыра, перец, соль.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке, смешать его с размягченным сливочным маслом, посолить и поперчить. Приготовленной смесью смазать ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды с сыром и редисом

Ингредиенты

5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 2 ч. л. майонеза, ½ пучка редиса, ½ пучка петрушки, соль.

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 уложить смесь редиса и сыра, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с сыром, яйцами и зеленью

Ингредиенты

5–6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г сыра, 2 яйца, сваренных вкрутую, ½ пучка петрушки, 50 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке. Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить.

Сыр смешать с яйцами, зеленью, солью и сливочным маслом.

Полученной смесью смазать ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды с паштетом из брынзы

Ингредиенты

5–6 ломтиков ржаного хлеба, 150 г брынзы, 50 г сливочного масла, 5–6 веточек петрушки, перец.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Брынзу пропустить несколько раз через мясорубку и взбить с размягченным сливочным маслом. В полученную смесь добавить молотый перец. Веточки петрушки вымыть. Ломтики хлеба смазать паштетом из брынзы, украсить веточками петрушки.

Бутерброды с горчицей

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сливочного масла, 1 ст. л. горчицы, 1 сырой яичный желток, соль по вкусу

Способ приготовления

Яичный желток взбить с горчицей и солью, смешать со сливочным маслом. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды с брынзой, колбасой и солеными огурцами

Ингредиенты

5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г брынзы, 100 г копченой колбасы, 2 соленых огурца, 50 г майонеза, 1 ч. л. горчицы.

Способ приготовления

Брынзу натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку. Колбасу мелко нарезать. Соленые огурцы нарезать ломтиками. Колбасу перемешать с брынзой, майонезом и горчицей. Выложить смесь на ломтики хлеба, украсить каждый ломтиками огурца и подать к столу.

Бутерброды с жареными баклажанами

Ингредиенты

3–4 ломтика ржаного хлеба, 1 баклажан, 2 ст. л. растительного масла, ½ пучка петрушки, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть. Баклажан вымыть, нарезать кружочками, посолить и обжарить в растительном масле, уложить на подрумяненные в тостере ломтики хлеба, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с морковью

Ингредиенты

3–4 ломтика пшеничного хлеба, 1 морковь, 50 г майонеза, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления

Морковь вымыть, отварить в подсоленной воде, очистить, натереть на крупной терке, посолить и заправить майонезом. Ломтики хлеба подрумянить в тостере, положить сверху каждой морковную массу, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Острые бутерброды с овощами

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 1 стручок болгарского перца, 1 небольшой помидор, 2 ст. л. тертого сыра, 50 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, соль.

Способ приготовления

Перец и помидор вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть и растолочь с солью. Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить кружок болгарского перца, в него – кружочек помидора, на помидор выложить чеснок и посыпать тертым сыром.

Бутерброды с колбасой, сыром, яйцом и майонезом

Ингредиенты

5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г вареной колбасы, 50 г тертого сыра, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 4–5 веточек укропа, 50 г майонеза.

Способ приготовления

Яйцо очистить и нарубить. Колбасу мелко нарезать, смешать с тертым сыром, яйцом 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, после чего украсить веточками укропа и подать к столу.

Бутерброды с ветчиной и огурцом

Ингредиенты

6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г ветчины, 2 ч. л. горчицы, 50 г сливочного масла, 1 огурец.

Способ приготовления

Огурец вымыть и нарезать кружочками, ветчину – ломтиками. Сливочное масло смешать с горчицей. Ломтики хлеба смазать горчичным маслом, сверху положить ветчину и кружочки огурцов и подать к столу.

Бутерброды с творогом и кинзой

Ингредиенты

10 ломтиков пшеничного хлеба, 250 г творога, 3 ст. л. сметаны, 3 ст. л. рубленой кинзы, 1 ст. л. измельченной зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Творог смешать со сметаной, кинзой и петрушкой, поперчить, посолить и дважды пропустить через мясорубку. Выложить творожную массу на ломтики хлеба и подать бутерброды к столу.

Бутерброды с консервированной рыбой

Ингредиенты

5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г консервированной горбуши, 100 г сыра, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 2 ст. л. майонеза, 1 луковица, ½ пучка укропа.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на решетке. 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. На ломтики хлеба выложить рыбную смесь, сверху положить ломтики сыра и кружочки вареного яйца, посыпать зеленью укропа.

Бутерброды с семгой

Ингредиенты

5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г семги, 20 г зернистой икры, ½ лимона, 1 огурец, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Семгу нарезать тонкими ломтиками. Лимон вымыть, очистить и нарезать кружочками. Огурец вымыть и нарезать кружочками. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить ломтики рыбы. Каждый бутерброд украсить кружочком лимона, огурца и зернистой икрой.

Бутерброды по-русски

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сливочного масла, 50 г филе сельди, ½ пучка зеленого лука.

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть, обсушить и мелко 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 со шпротами

Ингредиенты

5–6 ломтиков ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 150 г консервированных шпрот, ½ огурца, 5–6 веточек петрушки.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Огурец вымыть, нарезать тонкими кружочками. Веточки петрушки вымыть. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить шпроты. Бутерброды украсить кружочками огурца и веточками петрушки.

Бутерброды с сельдью и сыром

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 50 г филе сельди, 1 ст. л. тертого сыра, 4 веточки укропа.

Способ приготовления

Укроп вымыть. Филе сельди пропустить несколько раз через мясорубку, смешать с тертым сыром и сливочным маслом. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Горячие бутерброды

Горячие бутерброды с брынзой

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 100 г брынзы, 50 г сливочного масла, зелень петрушки, перец.

Способ приготовления

Брынзу пропустить несколько раз через мясорубку и взбить с размягченным сливочным маслом. В полученную смесь добавить молотый перец. Веточки петрушки вымыть. Ломтики хлеба смазать паштетом из брынзы, выложить на противень и поставить в разогретую духовку на 4–5 минут.

Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Горячие бутерброды с колбасой и сыром

Ингредиенты

5–6 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, после чего подать к столу.

Горячие бутерброды с сыром и чесноком

Ингредиенты

3–4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сыра, 2 дольки чеснока, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

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

Горячие бутерброды с сыром

Ингредиенты

3–4 ломтика ржаного хлеба, 100 г тертого сыра, 1 ст. л. кетчупа, 1 ст. л. 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, после чего подать к столу.

Горячие бутерброды с сыром и яблоками

Ингредиенты

5–6 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 выложить ломтики яблок, а на них – сыр. Бутерброды выложить на противень, запекать в умеренно разогретой духовке в течение 5–7 минут и подать к столу горячими.

Горячие бутерброды с луком и сыром

Ингредиенты

5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 1 луковица, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

Сыр натереть на крупной терке. Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон в сливочном масле, положить сверху лук, посыпать тертым сыром и подать к столу.

Горячие бутерброды «Дачные»

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г вареной колбасы, 50 г тертого сыра, 1 яйцо, 2 ст. л. измельченной зелени укропа, 3 ст. л. майонеза.

Способ приготовления

Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарубить. Колбасу мелко нарезать, смешать с тертым сыром, яйцом, нарубленной 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.

Горячие бутерброды с баклажанами

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 1 баклажан, 2 ст. л. растительного масла, ½ пучка петрушки, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть. Баклажан вымыть, нарезать кружочками, посолить и обжарить в растительном масле. Затем выложить баклажаны на ломтики хлеба и поместить в разогретую духовку на 3–4 минуты. Бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Горячие бутерброды «Молодость»

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 огурец, 1 яйцо, 4 веточки петрушки, соль.

Способ приготовления

Огурец вымыть, очистить и нарезать кружочками. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарубить. Сливочное масло смешать с рубленным яйцом. Ломтики хлеба смазать смесью сливочного масла и яйца, сверху выложить кружочки огурца так, чтобы они находили друг на друга, посолить и поставить в разогретую духовку на 2–3 минуты. Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Горячие бутерброды с паштетом из редиса

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 2 ч. л. майонеза, ½ пучка редиса, ½ пучка петрушки, соль.

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 и сыра и поместить их в разогретую духовку на 4–5 минут. Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Горячие бутерброды с морковью и зеленым горошком

Ингредиенты

6 ломтиков ржаного хлеба, ½ пучка зеленого лука, 1 морковь, 70 г консервированного зеленого горошка, 1 ст. л. томатной пасты, 50 г сливочного масла, 6 веточек петрушки, соль.

Способ приготовления

Зеленый лук и петрушку вымыть, обсушить, лук мелко нарубить. Морковь вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом. Зеленый лук, морковь и горошек смешать, добавить томатную пасту, посолить и выложить полученную массу на ломтики хлеба.

Бутерброды выложить на противень, поставить в разогретую духовку на 4–5 минут, затем украсить веточками петрушки и подать к столу.

Горячие бутерброды с курицей и огурцами

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г отварного мяса курицы, 2 соленых огурца, сок ½ лимона, 50 г сливочного масла, 6 веточек петрушки, перец.

Способ приготовления

Петрушку вымыть. Мясо нарезать ломтиками, огурцы – кружочками. Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить ломтики мяса, на них – кружочки огурцов, поперчить и поставить в разогретую духовку на 3–4 минуты.

Готовые бутерброды сбрызнуть лимонным соком, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Горячие бутерброды с паштетом из печени трески

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г консервированной печени трески, 12 маслин без косточек, 1 луковица, 2 ч. л. 3 %-ного уксуса, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Печень трески и маслины пропустить через мясорубку, полученную массу поперчить и посолить.

Ломтики хлеба намазать паштетом, выложить на противень и поставить в духовку на 4–5 минут.

Готовые бутерброды украсить кольцами лука и подать к столу.

Гренки и сухарики

Гренки с сыром

Ингредиенты

5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. тертого сыра, зелень петрушки.

Способ приготовления

Хлеб нарезать ломтиками и удалить корку. Обжарить их с обеих сторон в масле до золотистого цвета. Гренки посыпать натертым сыром и измельченной зеленью петрушки. Подать на стол с мясным бульоном.

Гренки с сыром и желтками

Ингредиенты

5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 2 ст. л. сливочного масла, 300 мл молока, 2 яичных желтка, 4 ст. л. тертого сыра.

Способ приготовления

Пшеничный хлеб нарезать тонкими ломтиками. В молоко вбить яичные желтки и полученную массу слегка взбить. Каждый ломтик хлеба смочить смесью молока и желтков, выложить их на смазанный маслом противень, посыпать тертым сыром и запекать в духовке до золотистого цвета.

Гренки острые

Ингредиенты

5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 1 стакан тертого твердого сыра, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 2 ст. л. томатной пасты, красный молотый перец.

Способ приготовления

Ломтики хлеба с обеих сторон обжарить в небольшом количестве сливочного масла.

Сыр смешать с томатной пастой, яйцами, оставшимся сливочным маслом и красным перцем. Полученной массой с обеих сторон смазать ломтики хлеба, положить их на противень и запечь в духовом шкафу или обжарить с обеих сторон на сковороде. Гренки подать к зеленым щам или гороховому супу. По желанию можно приготовить их без томатной пасты.

Гренки «Аппетитные»

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, ½ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

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

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

Пшеничные сухарики с ароматом лимона

Ингредиенты

1 буханка пшеничного хлеба, 70 мл оливкового масла холодного отжима, 1 маленький лимон, белый и черный молотый перец, сахар, соль.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш маленькими кубиками.

Лимон вымыть, цедру натереть на терке, из мякоти выжать сок.

Смешать лимонный сок с оливковым маслом, добавить перец, сахар и соль, перемешать.

Полить приготовленной смесью кубики хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Гренки с оливковым маслом и горчицей

Ингредиенты

500 г бородинского хлеба, 1 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. готовой горчицы, 1 ч. л. семян горчицы, соль.

Способ приготовления

Хлеб нарезать тонкими ломтиками. Оливковое масло растереть с горчицей, добавить семена горчицы, соль.

Ломтики хлеба смазать приготовленной смесью, выложить на противень и поставить в разогретую духовку на 3–4 минуты.

Гренки с копченым салом

Ингредиенты

8–10 ломтиков ржаного хлеба, 100 г копченого сала, 2 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки и укропа.

Способ приготовления

Сало нарезать кубиками, жарить до вытапливания жира, вынуть шкварки.

Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки и смешать с зеленью.

Ломтики хлеба обжарить в сале с обеих сторон. На каждую гренку положить шкварки, смесь чеснока и зелени и подать к столу.

Гренки с карри и укропом

Ингредиенты

500 г пшеничного хлеба, 70 г сливочного масла, ½ пучка укропа, ½ чайной ложки карри, соль.

Способ приготовления

Хлеб нарезать тонкими ломтиками. Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Размягченное сливочное масло смешать с карри и солью.

Ломтики хлеба смазать приготовленной смесью, выложить на противень и поставить в разогретую духовку на 3–4 минуты.

Готовые гренки посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Пшеничные сухарики с паприкой и зеленью

Ингредиенты

1 буханка пшеничного хлеба, 70 мл растительного масла, 1 зубчик чеснока, зелень петрушки и тимьяна, 1 ч. л. молотой паприки, сахар, соль.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш маленькими кубиками.

Зелень петрушки и тимьяна вымыть, обсушить и мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки.

Смешать растительное масло с зеленью и паприкой, приправить сахаром и солью, перемешать.

Полить приготовленной смесью кубики хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Пшеничные сухарики со вкусом горчицы

Ингредиенты

*1 буханка пшеничного хлеба, 70 мл растительного масла,
1 ч. л. готовой горчицы, соль.*

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш соломкой. Соединить растительное масло с горчицей и солью, перемешать.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Пшеничные сухарики с карри

Ингредиенты

*1 буханка пшеничного хлеба, 70 мл растительного масла,
1 ч. л. карри, соль.*

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш соломкой.

Соединить растительное масло с карри и солью, перемешать.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Пшеничные сухарики со вкусом томата

Ингредиенты

1 буханка пшеничного хлеба, 60 мл оливкового масла, 30 мл красного винного уксуса, 30 г томатной пасты, 20 мл лимонного сока, 1 ч. л. порошка горчицы, 1 ч. л. коричневого сахара, 1 маленькая луковица-шалот, молотая паприка, перец, соль.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш соломкой. Лук-шалот очистить, вымыть, измельчить в блендере. Добавить томатную пасту, горчицу, сахар, паприку, перец и соль, перемешать.

Влить оливковое масло, смешанное с уксусом и лимонным соком, взбить все венчиком.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Пшеничные сухарики с лимоном и тмином

Ингредиенты

1 буханка пшеничного хлеба, 60 мл оливкового масла, 1 пучок петрушки, 1 ч. л. семян тмина, ½ чайной ложки тертой лимонной цедры, белый и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш соломкой. Зелень петрушки вымыть, обсушить и измельчить в блендере. Добавить лимонную цедру, тмин и масло, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Ржаные сухарики с луком

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 70 мл растительного масла, 1 маленькая луковица, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш маленькими кубиками.

Лук очистить, вымыть, пропустить через мясорубку.

Соединить растительное масло с луком, перцем и солью, перемешать.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Ржаные сухарики с чесноком и кинзой

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 70 мл растительного масла, 3 зубчика чеснока, 1 пучок кинзы, перец, соль.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш маленькими кубиками. Зелень кинзы вымыть, обсушить, нарезать. Чеснок очистить, вымыть, измельчить в блендере вместе с кинзой. Добавить растительное масло, приправить солью и перцем, тщательно перемешать.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Ржаные сухарики с красным перцем

Ингредиенты

2 буханки бородинского хлеба, 80 мл растительного масла, 3 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш маленькими кубиками. Зелень петрушки вымыть, обсушить, нарезать.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить в блендере вместе с петрушкой. Добавить растительное масло, приправить солью и перцем, тщательно перемешать.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Ржаные сухарики с чесноком и специями

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 80 мл растительного масла, 2 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки и укропа, ½ чайной ложки семян горчицы, ½ чайной ложки семян кориандра, 0,25 чайной ложки черного перца горошком, соль.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш маленькими кубиками.

Зелень петрушки и укропа вымыть, обсушить, нарезать.

Горчицу, кориандр и перец растолочь в ступке.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить в блендере вместе с петрушкой и укропом.

Добавить растительное масло, соль и специи, тщательно перемешать.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Ржаные сухарики со вкусом грибов

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 30 мл растительного масла, 1 бульонный кубик со вкусом грибов, красный и черный молотый перец.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш соломкой, выложить на противень и сбрызнуть растительным маслом.

Бульонный кубик растолочь ложкой, смешать с перцем.

Посыпать хлеб приготовленной смесью, подсушить в духовке и подать к столу.

Канapé

Канapé «Диетическое»

Ингредиенты

2 ломтика ржаного хлеба, 1 огурец, 100 г редиса, пучка петрушки, соль.

Способ приготовления

Подготовить ломтики хлеба круглой формы. Огурец и редис вымыть, нарезать кружочками и посолить. Зелень петрушки вымыть. На шпажки наколоть хлеб, кружочки огурца, редиса. Канapé украсить веточками петрушки и подать к столу.

Канопе с редисом и хреном

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 1 ст. л. тертого хрена, 1 ст. л. сметаны, 4 редиса, 2 ч. л. 3 %-ного уксуса, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления

Редис вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть.

Хрен сбрызнуть уксусом, посолить, заправить сметаной и выложить полученную массу на ломтики хлеба. Сверху положить кружочки редиса. Канопе украсить веточками петрушки, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канопе «Голландия»

Ингредиенты

10 маленьких ломтиков пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г голландского сыра, 3 редиса, 1 ст. л. рубленого зеленого лука.

Способ приготовления

Сыр нарезать кубиками. Редис вымыть и нарезать кружочками. Ломтики хлеба смазать маслом, положить на них сыр и редис.

Канопе проткнуть шпажками, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Канопе с сыром и маслинами

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 100 г сыра, 4 консервированные маслины без косточек, 50 г майонеза, перец.

Способ приготовления

Сыр пропустить через мясорубку, смешать с майонезом и поперчить. Приготовленную смесь выложить на ломтики хлеба, сверху положить маслины, проткнуть их шпажками и подать к столу.

Канapé из сыра

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 50 г сыра, 4 листа зеленого салата, 50 г майонеза, 1 помидор.

Способ приготовления

Помидор вымыть и нарезать кружочками. Сыр нарезать ломтиками. Листья салата вымыть.

На ломтики хлеба выложить по листу салата, ломтику сыра и кружку помидора. Готовые канapé смазать майонезом, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канapé «Парижанка»

Ингредиенты

4 ломтика батона, 50 г сливочного масла, 100 г сыра, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 4 консервированные оливки, 2 ст. л. сметаны.

Способ приготовления

Яйцо очистить и нарезать кружочками. Сыр нарезать ломтиками.

Оливки разрезать пополам. Хлеб смазать маслом, сверху положить сыр, яйцо и половинки оливок. Канapé полить сметаной, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канане с сыром и болгарским перцем

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 50 г сыра, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 болгарский перец, пучка укропа, соль.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке и смешать с размягченным сливочным маслом. Яйцо очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать кольцами. Ломтики хлеба смазать сырным маслом, положить кружочки яйца и кольца перца, посолить. Канане проткнуть шпажками, украсить веточками укропа и подать к столу.

Канаше «Треугольники»

Ингредиенты

4 треугольных ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г сыра, 1 ст. л. сметаны.

Способ приготовления

Сыр нарезать ломтиками. Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить ломтики сыра, полить сметаной. Проткнуть канаше шпажками и подать к столу.

Канопе «Луковка»

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 1 пучок зеленого лука, 50 г сливочного масла, 30 г майонеза, соль.

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть, нарубить, посолить и смешать с размягченным сливочным маслом и майонезом. Выложить полученную массу на хлеб.

Канопе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канопе с сырным маслом и горчицей

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 40 г сливочного масла, 50 г плавленого сыра, 2 ст. л. горчицы, зелень кинзы.

Способ приготовления

Зелень кинзы вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Плавленый сыр натереть на крупной терке и смешать с размягченным сливочным маслом и горчицей. Выложить приготовленную смесь на ломтики хлеба. Канопе проткнуть шпажками, украсить зеленью кинзы и подать к столу.

Канопе с шампиньонами

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 100 г отварных шампиньонов, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 ст. л. майонеза, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки.

Способ приготовления

Яйцо очистить и натереть на крупной терке. Грибы мелко нарезать, смешать с майонезом и яйцом. Выложить смесь на ломтики хлеба. Канопе украсить зеленью петрушки, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с зеленым и репчатым луком

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 1 пучок зеленого лука, 1 луковичка, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. майонеза, соль.

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть, обсушить, нарубить, посолить и смешать с размягченным сливочным маслом и майонезом. Репчатый лук очистить, вымыть, обдать кипятком и нарезать кольцами. На ломтики хлеба положить по 1 кольцу лука и выложить сверху приготовленную массу.

Канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канapé «Добыча грибника»

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 4 белых гриба, 1 яйцо, 1 ст. л. майонеза, 1 помидор, зелень кинзы.

Способ приготовления

Зелень кинзы вымыть, обсушить и мелко нарубить. Яйцо сварить вкрутую, очистить и натереть на крупной терке. Грибы отварить, мелко нарезать, смешать с майонезом и яйцом. Помидор вымыть и нарезать кружочками. Положить на ломтики хлеба по 1 кружку помидора, сверху намазать приготовленной массой и посыпать зеленью кинзы. Канapé проткнуть шпажками и подать к столу.

Канопе с семгой

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 50 г филе копченой семги, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, ½ пучка зеленого лука.

Способ приготовления

Яйцо сварить вкрутую, очистить и нарубить. Филе семги нарезать ломтиками. Зеленый лук вымыть и измельчить. Ломтики хлеба смазать маслом, положить на них семгу и рубленое яйцо, посыпать зеленым луком. Готовые канопе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канapé «Морской берег»

Ингредиенты

5 ломтиков ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 150 г консервированных сардин, 1 яйцо, сваренное вкрутую, ½ пучка петрушки.

Способ приготовления

Яйцо очистить и нарубить. Сардины нарезать крупными кусками. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Хлеб подрумянить в тостере и смазать сливочным маслом. На ломтики хлеба выложить сардины, рубленое яйцо.

Канapé украсить зеленью петрушки, проткнуть шпажкой и подать к столу.

Канapé с печенью трески

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г консервированной печени трески, 40 г сливочного масла, 1 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. кетчупа, 2 ст. л. растительного масла, 3–4 веточки зелени укропа.

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.