



Кулинария

Галина Гальперина

**Золотая книга
кулинарных рецептов**

«ВЕЧЕ»

Гальперина Г. А.

Золотая книга кулинарных рецептов / Г. А. Гальперина —
«ВЕЧЕ», — (Кулинария)

Для любителей кулинарного искусства эта книга станет настоящим подарком. Собранные в ней рецепты позволят как молодым хозяйкам, только начинающим постигать азы кулинарной азбуки, так и умудренным большим опытом, найти для себя такие блюда, которые соответствуют и вкусу, и настроению, и желанию, и возможностям. Воспользуйтесь советами и рекомендациями Галины Гальпериной, и ваш стол будет не только красивым, но и неповторимым.

© Гальперина Г. А.

© ВЕЧЕ

Содержание

Приправы, пряности и соусы	7
Приправы и пряности	8
Анис	8
Бадьян	8
Базилик	9
Ванилин	9
Гвоздика	9
Имбирь	9
Каперсы	10
Кервель	10
Кардамон	10
Кориандр	10
Куркума	11
Корица	11
Лавр	11
Лук-резанец	11
Мята	12
Перец	12
Петрушка	12
Розмарин	12
Сельдерей	13
Тимьян	13
Тмин	13
Укроп	13
Фенхель	13
Шафран	14
Эстрагон	14
Горчица черная и белая	14
Уксус	14
Хрен	14
Соусы	16
Коричневый соус	17
Томатный соус	17
Соус из репчатого лука	18
Сырный соус	18
Молочный соус	18
Соус сметанный с хреном	19
Грибной соус	19
Горчичный соус	19
Соус сметанный с томатом	20
Сметанный соус	20
Соус из кильки	20
Бутерброды, сэндвичи, гамбургеры, канапе и пицца	22
Холодные бутерброды	23
Бутерброды с яйцами и солеными огурцами	23
Бутерброды с майонезом, яйцом и зеленью	23

Бутерброды с паштетом из яиц	23
Белые бутерброды	24
Бутерброды с грибами	24
Бутерброды «Кровь на снегу»	24
Бутерброды с ветчиной (или отварным мясом) и овощами	25
Бутерброды с мясной пастой	25
Бутерброды «Рыбные колечки»	25
Рыбные бутерброды «Радуга»	26
Бутерброды с творожно-луковой пастой	26
Бутерброд с сельдью	26
Бутерброды с колбасной массой	27
Бутерброд с мясом цыпленка	27
Бутерброды с курицей	27
Бутерброды «Ассорти»	28
Батон с начинкой	28
Торт «Биг-бутерброд»	28
Сладкие бутербродики	29
Горячие бутерброды	30
Гренки сладкие и соленые	30
Луковые гренки	30
Гренки с помидорами и чесноком	31
Винные гренки	31
Гренки с кетчупом	31
Уэльские гренки с пивом	32
Гренки с сыром и помидорами	32
Гренки с яблоками	32
Гренки в яйце	33
Гренки с чесноком	33
Гренки с колбасой	33
Голландские гренки	33
Гренки с ветчиной	34
Гренки с печенью	34
Гренки со шпротами	34
Гренки с мясом курицы и сыром	35
Бутерброды «Бенедикт»	35
Кукурузные лепешки с паштетом	35
Многослойный бутерброд из помидоров, сыра и сала	36
Бутерброды с сосисками или колбасой, яйцами и зеленым салатом	36
Бутерброды под пленкой	37
Бутерброды «Фантазия»	37
Бутерброды с яблочной массой	37
Горячие бутерброды «Бонд»	38
Испанские бутерброды	38
Бутербродики с творогом	38
Бутерброды с рыбными консервами	39
Бутерброды с рыбным фаршем	39
Бутерброд со шницелем, помидорами и сыром	39
Горячие бутерброды с творогом и мойвой	40

Горячие бутерброды с огурцами и майонезом	40
Горячие бутерброды «Гавайи»	40
Горячие бутерброды с голландским сыром	41
Горячие бутерброды «Рокфор»	41
Горячие бутерброды с ветчиной и огурцами	41
Горячие бутерброды с баклажанами	42
Горячие бутерброды «Дальний Восток»	42
Горячие бутерброды с салатом	42
Горячие бутерброды с яйцом и сыром	43
Горячие бутерброды «Праздничные»	43
Горячие бутерброды с сосисками	43
Горячие бутерброды «Полевые»	44
Горячие бутерброды с печенью трески	44
Горячие бутерброды «Восторг»	44
Горячие бутерброды с колбасой и хреном	45
Горячие бутерброды с сыром и горбушей	45
Горячие бутерброды «Вегетарианец»	45
Горячие бутерброды со свиной	46
Горячие бутерброды с морковью	46
Горячие бутерброды с брынзой	46
Горячие бутерброды со ставридой	47
Горячие бутерброды по-французски	47
Горячие бутерброды с оливками	47
Горячие бутерброды с беконом и горчицей	48
Горячие бутерброды по-украински	48
Горячие булочки с пикантной начинкой	48
Горячие булочки с рыбными консервами	49
Масло, массы и паштеты для бутербродов	50
Масло горчичное	50
Масло томатное	51
Масло с зеленью петрушки и кинзы	51
Конец ознакомительного фрагмента.	52

Г. А. Гальперина

Золотая книга кулинарных рецептов

Приправы, пряности и соусы

Приправы, пряности и соусы являются прекрасным дополнением к различным продуктам и блюдам из них. Приправы и пряности придают готовым яствам не только исключительные вкусовые оттенки, но и усиливают красящие и ароматические качества основных продуктов.

В группу вкусовых приправ входят поваренная соль, горчица, хрен, уксус, горький красный перец, а в группу пряностей – зелень петрушки, мята, черный перец, лавровый лист, гвоздика, кардамон, куркума и многое другое. Помидоры, томатная паста, морковь, свекла, красный перец, используемые для приготовления соусов, относятся к приправам, которые изменяют цвет блюда и придают ему неповторимый вкус.

Соусы, смягчающие или подчеркивающие натуральный вкус и естественный аромат продукта или блюда, обычно делят на горячие и холодные. Однако сочетание того или иного блюда и соуса не является законом в кулинарии, поскольку один соус вы всегда сможете заменить другим. Все зависит от ваших вкусов и пристрастий.

Приправы и пряности

Издавна человек использовал приправы и пряности для приготовления различных блюд. Большинство специй, используемых в наши дни, человечество открыло еще до нашей эры. В Древнем Вавилоне, Египте, Индии и в арабских странах пряные растения поначалу использовались как лекарственные средства, а через несколько столетий нашли применение в кулинарии и косметологии.

Можно только удивляться тому, как правильно и точно описали древнегреческие ученые лечебные свойства многих растений. И хотя в древних скрижалях, найденных на территории Древней Греции и Римской империи, целебные качества пряных растений сильно преувеличивались, современные исследования во многом подтвердили их лечебные свойства.

В Европу пряности попали во времена Крестовых походов, тогда их ценность соизмерялась со стоимостью драгоценных металлов, камней и дорогих тканей. Путевые записки венецианского путешественника Марко Поло, на страницах которых автор с восторгом отзывался об экзотических пряностях, способствовали росту спроса в начале XIV века на данные растения. Вскоре, наряду с арабами, пряности в ведущие европейские государства стали привозить и венецианцы.

В XV столетии в связи с открытием морского пути в Индию главными поставщиками пряных растений в Европу стали мореплаватели-португальцы. В последующие столетия в борьбе за главенствующую роль на рынке пряностей приняли участие такие страны, как Испания, Голландия, Англия и Франция.

Постепенно ореол тайны вокруг магической силы пряных трав, окружавший их долгое время, рассеялся, они значительно подешевели, но от этого не утратили своих полезных свойств. По сей день бытует ошибочное мнение, что приправы и специи оказывают вредное воздействие на организм человека. Учеными давно доказано, что умеренное потребление этих добавок не только не вредно, но и весьма полезно: пряности обостряют аппетит и стимулируют процесс пищеварения, позволяют придать блюду изысканный вкус и аромат. Однако, чтобы добиться успехов на этом поприще, необходимо хорошо разбираться в пряностях, знать их виды и механизм воздействия на человеческий организм.

Анис

Анис – однолетняя трава из семейства зонтичных. Для приготовления пряности используется ароматный плод этого растения, которому в древности приписывались многие лечебные свойства. В настоящее время анисовое масло находит применение в фармакологии и используется для улучшения вкуса лекарств. В косметологии анис служит дезинфицирующим и ароматическим средством при изготовлении зубных паст и эликсиров. Интенсивный, легкий, освежающий, пряный аромат аниса придаст неповторимый вкус вашим изделиям из теста: булочки и пироги с добавлением небольшого количества аниса станут необычайно вкусными и душистыми. Можете добавить эту пряность и в рыбные блюда, благодаря анису рыбный бульон, отварная и парная рыба приобретут некую изысканность.

Бадьян

Бадьян – вечнозеленое дерево-долгожитель (продолжительность жизни составляет в среднем 100 лет), произрастающее в Китае и достигающее 8 м в высоту. Благодаря содержанию эфирного масла, смолы, танина и сахара бадьян оказывает благотворное влияние на желудок. Запах бадьяна напоминает анисовый аромат, но меняется при нагревании, поэтому эти пряно-

сти не взаимозаменяемы. Вы можете использовать бадьян при приготовлении сладких кондитерских изделий (пряников, ватрушек и др.), чая, ликеров, компотов, а также во время готовки жирной баранины и свинины. Данная пряность придаст блюдам нежный, пряный, немного сладковатый вкус.

Базилик

Базилик – однолетнее растение с маленькими белыми цветками, достигающее 40 см в высоту. В кулинарии используется две разновидности этой травы: базилик фиолетовый и базилик зеленый. Овощные салаты с добавлением душистых листьев зеленого базилика становятся не только ароматнее и вкуснее, но и полезнее. Базилик заметно улучшает вкус макарон, придает экзотический аромат блюдам из мяса, дичи и яиц. Эта приправа хорошо сочетается с репчатым луком, чесноком и эстрагоном. Фиолетовый базилик менее ароматен, но его листьями вы можете украсить многие яства перед подачей на стол. Хранятся листья базилика в масле, уксусе или в замороженном виде.

Ванилин

Ванилин вырабатывается из плодов произрастающей в Мексике многолетней орхидеи, именуемой ванильником плосколистным. Плоды данного растения содержат ароматические вещества, древесную смолу и ванилин, придающий характерный запах этой безвредной синтетической пряности, помогающей при болезнях желудка, желчного пузыря и почек.

Ванилин, получаемый из плодов ванильника, имеет коричневый цвет, матовый блеск и ярко выраженный аромат. При переработке данная пряность приобретает кристаллическую структуру и белый цвет. Сладкие мучные изделия, ликеры, шоколад, торты, кремы, пудинги, запеканки, молочные коктейли и мороженое с небольшим количеством ванилина приобретут нежный аромат и тонкий изысканный вкус.

Гвоздика

Гвоздичное дерево – вечнозеленое миртовое растение, достигающее в высоту 10–15 м. В качестве пряности используются сушеные бутоны цветков, обладающие сильно выраженным ароматом. Это одна из древнейших специй, которую выращивали в Китае и Индии.

Употребление гвоздики в качестве приправы к блюдам благотворно сказывается на пищеварении, оказывает противоспазматическое и антисептическое действие. В народной медицине гвоздичное масло применяется как средство против зубной боли, а в парфюмерной промышленности является неотъемлемой частью многих одеколонов и туалетной воды.

В кулинарии гвоздика находит применение в различных маринадах (грибных, фруктовых, мясных), реже ею приправляют блюда из мяса и птицы, при добавлении в сладкие блюда – компоты, пудинги, сладкие соусы – данная пряность хорошо сочетается с корицей. Вы можете также добавить гвоздику в кофе, это придаст напитку экзотический вкус и аромат. Однако лучше всего использовать молотую гвоздику, а не целые плоды.

Имбирь

Имбирь – многолетнее растение семейства имбирных, мясистый корень которого (свежий или засушенный) используется в качестве пряности. Имбирь обладает сильным запахом, который придает ему эфирное масло, и пряным, жгучим вкусом, обусловленным содержанием

такого вещества, как гингерол. Кроме того, имбирь содержит сахар, крахмал и древесную смолу.

Небольшое количество имбиря, добавленного в различные блюда, повышает аппетит, благотворно действует на кишечник и улучшает пищеварение. Вы можете приправлять имбирем блюда из мяса, рыбы, птицы, риса, различных овощей, а также соусы, супы, салаты и изделия из теста.

Каперсы

Каперсы (капера) представляют собой пряность, которая получается при настаивании в уксусе нераспустившихся бутонов одноименного многолетнего растения с овальными листьями. Качественные каперсы – маленькие, упругие, закрытые целиком, темно-оливкового цвета, на заостренном конце которых имеются светлые крапинки с пикантным, немного горьким привкусом.

Эта пряность способствует понижению кровяного давления и повышению аппетита. Кроме того, каперсы улучшают вкусовые качества различных соусов, растительного масла, блюд из сыра и рыбы. Добавьте данную пряность в бутерброды, холодные закуски или салаты, и блюда сразу же приобретут пикантный вкус.

Кервель

Кервель – однолетнее растение, достигающее 50 см в высоту. Хорошо хранится в засоленном, законсервированном и замороженном виде. Эта трава с тонким ароматом является идеальной приправой к блюдам из картофеля. Кервель не заглушает естественного вкуса продуктов, он лишь придает ему особую пикантность, поэтому можете смело добавлять кервель в салаты, майонезы, рыбные и овощные блюда.

Кардамон

Кардамон – кустарник из семейства имбирных, произрастающий в тропиках Индии, Суматры и Шри-Ланки. Данное растение находит применение в различных отраслях промышленности: фармацевтической, косметической, пищевой. Его добавляют в колбасы, ликеры («Кюрасао»), семена используют в смеси с другими пряностями (карри).

Молотый кардамон, добавленный в готовые блюда, благотворно влияет на работу желудка. Этой экзотической приправой вы можете улучшить вкус овощных салатов, блюд из рубленого мяса и потрохов, кроме того, кардамон хорошо сочетается со сладкими рисовыми запеканками и пудингами.

Кориандр

Кориандр, однолетнее растение из семейства зонтичных, использовали еще древние римляне и греки: они не только приправляли данной пряностью еду и вино, но и приготавливали из нее различные лекарства. В плодах кориандра содержится ароматическое масло, которое помогает при желудочных спазмах, а также ускоряет пищеварение. Молодые стебли кориандра, используемые в качестве приправы, называются кинзой.

Кориандр применяется при изготовлении копченостей, ликеров, сладостей, а также в косметической и фармакологической промышленности. Особой популярностью пользуется смесь различных пряностей с кориандром (карри), которая придает тонкий аромат и вкус марино-

ванным овощам и грибам, а также тушеному мясу. В чистом виде кориандр можно добавлять при приготовлении различных соусов.

Куркума

Благодаря своему желто-золотистому цвету данная пряность, произрастающая в Индии и Китае, долгое время использовалась как красящее вещество. В настоящее время свойство куркумы растворяться в жирах и алкоголе находит применение в пищевой промышленности и при изготовлении масла, сыров и ликеров. Употребление этой пряности полезно при болезнях желудка, желчного пузыря и почек. Молотая куркума придает приятный вкус, аромат и цвет различным соусам, майонезам, блюдам из рыбы и яиц.

Корица

Коричник – род вечнозеленых тропических деревьев, достигающих в высоту 10 м. В качестве пряности используется сушеная кора некоторых видов растений. Самые известные сорта – корица цейлонская (настоящая) и корица китайская. Эфирное коричное масло служит важным компонентом многих косметических средств.

Эту пряность, в которой содержатся сахар, древесная смола, дубильные и эфирные вещества, способствующие усилению аппетита и улучшению процесса пищеварения, по праву называют самой старой в мире. Корица употребляется как ароматическое вещество при изготовлении ликеров, шоколада, сладких изделий, печенья, компотов, а также добавляется в различные консервы и кетчупы.

Молотая корица находит применение при приготовлении различных мясных блюд, выпекании калачей, пряников, тортов. Кроме того, вы можете приправить небольшим количеством этой пряности запеканки, пудинги, каши, мороженое, овощные салаты и компоты, молочные напитки, кофе, вина и пунши.

Лавр

Лавр настоящий – вечнозеленое дерево (или кустарник), произрастающее преимущественно в странах Средиземноморья. В качестве пряности используются кожистые листья этого растения. Лавровый лист содержит эфирное и горчичное масла, которые положительно влияют на процесс пищеварения, а также усиливают аппетит.

Широкое применение эта пряность получила в консервной промышленности, а лавровое масло – в косметической. В домашней кулинарии листья лавра вы можете использовать как добавку к супам, соусам и маринадам, однако, чтобы не испортить вкус блюда, необходимо соблюдать меру.

Лук-резанец

Это многолетнее растение достигает в высоту от 15 до 30 см. Цветет красивыми розовато-сиреневыми цветками. Лук-резанец заметно улучшает вкус готовых блюд и служит украшением стола. Зимой его лучше всего хранить в замороженном виде. Лук-резанец хорошо сочетается со всеми травами и овощами, придает необычный вкус кисломолочным продуктам и блюдам из яиц, но в этом случае его количество должно быть минимальным.

Мята

Мята – многолетнее растение, издавна используемое для ароматизации блюд. Растение обладает нежным и приятным запахом. Свои свойства мята сохраняет и в сушеном, и в замороженном виде.

В кулинарии находят применение те виды мяты, которые дают наименьшую горечь при нагревании. Так, масло мяты перечной используется только в кондитерском производстве при изготовлении пряников. Во всех остальных случаях широко применяется мята кудрявая, мята лимонная (мелисса), мята перечная, мята яблочная.

Свежие зеленые листочки этого растения находят применение в коктейлях (джuleпах), ими также украшают различные блюда. Измельченными сушеными листьями и побегами мяты вы можете воспользоваться для ароматизации сладких блюд, например бисквитов, для придания изысканного вкуса мясным фаршам, рулетам, паштетам, мясным соусам и некоторым супам.

Перец

В качестве пряности используются измельченные в порошок сушеные плоды перца – однолетнего растения, культивируемого во многих странах мира. В перце содержится большое количество жиров, сахаров, минеральных веществ, а также витамина С, благодаря чему эта пряность активизирует деятельность желудочной секреции, ускоряет кровообращение и дыхание, способствует заживлению ран.

В качестве пряности используются сушеные и измельченные плоды черного и красного перца, придающие остроту различным продуктам и блюдам из них – мясу, рыбе, супам, салатам, соусам, майонезам, а также блюдам из творога, яиц и сыра. Черный перец находит применение не только в измельченном виде. Для придания пикантного вкуса овощным, мясным и рыбным блюдам, а также маринадам и соусам вы можете добавить в них перец горошком.

Петрушка

Петрушка – широко распространенное одно- и двулетнее зонтичное растение. Эта пряная трава используется как в свежем, так и в сушеном виде. Она незаменима при приготовлении бутербродов, салатов, мяса, птицы, овощей. Чтобы улучшить вкусовые и ароматические качества того или иного кушанья, выбирайте петрушку обыкновенную, так как петрушка кудрявая практически не имеет вкуса и скорее декоративна, нежели питательна, но ею можно украсить различные блюда перед подачей на стол.

Розмарин

Розмарин – многолетнее вечнозеленое растение, листья которого употребляются при приготовлении птицы и блюд, содержащих сыр и яйца. Хранится розмарин в сухом виде. Нельзя добавлять данную пряность к рыбе, а также в маринады, из овощей она лучше всего сочетается с вареной или тушеной белокочанной, брюссельской и цветной капустой. Для придания особого аромата и изысканного вкуса добавьте розмарин в блюда с кабачками, горохом, шпинатом, но не следует приправлять им свеклу и помидоры.

Сельдерей

Сельдерей – двулетнее растение, достигающее 1 м в высоту, обладающее резким ароматом и горьковатым вкусом. Это одна из наиболее распространенных и любимых пряностей, добавляемых в различные блюда. Сельдерей хорошо хранится в сушеном и замороженном виде. Его свежие корни можно использовать для различных салатов, особенно тех, в составе которых имеются помидоры, зелень. Используется сельдерей для засолки баклажанов, кабачков и огурцов.

Тимьян

Тимьян, или чабрец, – многолетнее вечнозеленое растение, достигающее 20–50 см в высоту. В кулинарном искусстве находит применение зелень тимьяна, причем в засушенном виде. В малых дозах эта пряность хорошо дополняет овощные и мясные блюда, а также различные салаты. В большем количестве тимьян можно добавлять к жареной рыбе. В сочетании с эстрагоном используется также при засолке грибов и овощей.

Тмин

Тмин встречается в природных условиях по всей европейской территории и в западной части Средней Азии. В семенах тмина содержатся эфирные масла, жиры и многие другие вещества, которые усиливают аппетит и помогают при кишечных расстройствах. Народная медицина рекомендует применять тмин в компрессах при ревматических болях. В пищевой и кондитерской промышленности тмин используется как целиком, так и в измельченном виде. Выпекая хлеб, не забудьте добавить в тесто молотый тмин, он придаст выпечке приятный пряный вкус. Не повредит эта пряность и различным соусам, супам, печеному и тушеному мясу.

Укроп

Укроп – однолетнее пряное растение с желтыми зонтичными соцветиями. Зелень укропа можно засушить, замариновать в уксусе и добавлять практически в любое блюдо. Используются также и сушеные семена укропа. Эта пряность является идеальной добавкой к блюдам из мяса, рыбы, птицы, ею вы можете украсить или приправить различные салаты, супы и бульоны. Широко применяется укроп при консервировании овощей, при этом используется не только зелень укропа, но и соцветия.

Фенхель

Фенхель – зонтичное растение, родиной которого является Юго-Восточная Азия и страны Средиземноморья. Его семена, содержащие эфирное масло, органические кислоты, флавоноиды и воск, издревле использовались как пряность и лекарственное средство.

В некоторых европейских кухнях находят применение сухие плоды и свежие листья фенхеля, которые добавляются при приготовлении мясных блюд, блюд из рыбы, птицы и сыра, а также салатов, соусов и супов. В нашей стране фенхель используется при консервировании белокочанной капусты, огурцов, свеклы, можно добавить его и в тесто, предназначенное для выпечки некоторых сортов хлеба и печенья.

Шафран

Эта пряность изготавливается из сушеных рыльцев цветков одноименного многолетнего растения. Производство шафрана трудоемко, поэтому это одна из самых дорогих специй.

Сушеный шафран имеет оранжево-красный цвет, придает различным блюдам специфический аромат, пряный, горьковатый вкус и золотистую окраску. Он подходит для заправки блюд из риса, рыбы и птицы, им же приправляют супы и изделия из теста. Однако чрезмерное количество шафрана может оказать отравляющее действие.

Эстрагон

Эстрагон, или тархун, – многолетнее растение высотой от 40 до 120 см, которое является единственным видом полыни, лишенным горечи. В качестве пряной добавки к блюдам используются листья эстрагона, законсервированные в уксусе, масле, или замороженные.

При добавлении этой травы в блюда нужно соблюдать особую осторожность, так как эстрагон обладает очень сильным резким запахом и может заглушить аромат других специй. Небольшое количество эстрагона придаст супам, жареному мясу и овощам неповторимые вкусовые и ароматические качества.

Горчица черная и белая

Оба вида горчицы относятся к растениям семейства крестоцветных. Горчица белая отличается от черной менее острым вкусом семян и небольшой высотой стебля. Приправы, приготовленные из содержащих масло, белки и углеводы семян горчицы, обладают антибактерицидным действием, возбуждают аппетит, повышают кровяное давление и способствуют расширению сосудов.

Семена горчицы белой используются при консервировании огурцов, капусты, грибов, а также в блюдах из рыбы. Из семян обоих видов готовится по разным рецептам горчица столовая, разновидности которой различаются цветом (белая, желтая, зеленая) и вкусом (сладкая, острая) и служат приправами к копченостям, вареному и жареному мясу. Неповторимый вкус придает горчица также различным соусам, майонезам и салатам.

Уксус

Уксус – незаменимая приправа при приготовлении различных рыбных блюд, закусок и соусов. В домашней кулинарии применяйте ароматизированный уксус, отличающийся приятным вкусом и слабым запахом.

Данная приправа позволит изменить не только вкус, но и внешний вид готовых изделий. Например, карп, сваренный в подкисленной уксусом воде, приобретет голубоватый оттенок. Однако при использовании уксуса следует быть очень осторожным, поскольку он может оказывать раздражающее действие на пищеварительные органы.

Хрен

Хрен – многолетнее травянистое растение, известное еще в глубокой древности. В качестве приправы используются мясистые корни этого растения, обладающие характерным запахом и острым вкусом. Корень хрена содержит минеральные вещества, горчичное масло, большое количество витамина С, а также витамины группы В, каротин, калий, кальций.

Приправленные хреном блюда возбуждают аппетит, улучшают пищеварение. Тертый хрен обычно используют как добавку к тяжелой, жирной пище – к мясу, копченостям, колбасам. Вы можете также приправить хреном горячие и холодные соусы, майонезы, горчицу столовую, творожные массы, овощные салаты. Незаменима данная приправа (корни и листья) и при консервировании овощей.

Соусы

Соусы – это вкусовые приправы, которые, оттеняя аромат готового блюда, придают ему своеобразную вкусовую композицию. Для каждого блюда можно приготовить собственный соус, и искусство настоящего кулинара заключается в правильном подборе продуктов, в умении создать из них гармоничное целое, поскольку соус может как улучшить блюдо, так и ухудшить его.

Соусы находят самое широкое применение в современной кулинарии, чаще всего ими приправляют мясные, рыбные, мучные и овощные блюда. Лучше всего употреблять в пищу свежеприготовленные соусы; вкусовая приправа, проведенная несколько часов в холодильнике и после разогревая, теряет большую часть своего аромата и вкуса.

Основой для горячих соусов обычно служат грибной, мясной или рыбный бульоны (лучше использовать крепкие и наваристые). Кроме того, в качестве жидкой основы можете использовать молоко или сметану.

Для придания соусу необходимой консистенции и приятного мягкого вкуса добавьте в него пшеничную муку высших сортов, предварительно подсушенную или прогретую на жире. Благодаря этой процедуре мука сохранит свой натуральный цвет, что позволит получить так называемую белую пассеровку. При более сильном подсушивании или прогревании муки у вас получится красная пассеровка. Для облегчения процесса приготовления можете просто растереть муку со сливочным маслом.

Чтобы соус приобрел красный цвет, заправьте концентрированный мясной бульон красной пассеровкой. Для приготовления белого соуса в рыбный бульон, молоко или сметану добавляйте белую пассеровку.

Кроме того, вы можете ввести в соусы ароматические корни и репчатый лук, нарезанные соломкой, тонкими ломтиками или мелкими кубиками и потушенные в жире, это придаст соусу более интенсивный вкус и аромат. При тушении следите за тем, чтобы овощи не изменили своего натурального цвета. Если в дальнейшем вы хотите протереть овощи через сито, увеличьте продолжительность их тушения, они должны стать совершенно мягкими.

Корни и лук для добавления в соусы прогревайте в топленом или растительном масле в зависимости от того, на чем был приготовлен основной продукт. Если соус подается к холодной закуске, используйте растительное масло, так как вкус холодного топленого масла неприятен. При приготовлении соуса на молоке или сметане используйте сливочное или топленое масло.

Вместе с ароматическими корнями и луком можете добавить в соус томатное пюре или томатную пасту, слегка прогретые в микроволновой печи. Это придаст соусу приятный кисловатый вкус и привлекательную окраску. Для упрощения процесса приготовления соуса проводите операции в следующей последовательности: сначала в микроволновке в течение 4–5 минут потушите измельченные корни и репчатый лук, добавьте томат-пюре, потомите соус еще 3–5 минут, в заключение посыпьте мукой и подержите в микроволновке еще 3–4 минуты.

Улучшает вкусовые качества соуса добавление соли, перца, хрена, а также в небольших количествах уксуса, сухого виноградного вина, лимонного сока или лимонной кислоты, огуречного рассола. Все эти приправы придают соусам кисловатый вкус и оригинальный аромат.

Однако помните, что не всегда приправу, рекомендованную в том или ином рецепте, можно заменить какой-либо другой без ущерба для вкуса блюда. Например, разведенный уксус не восполнит в соусе специфического привкуса виноградного вина, а лимонная кислота, лишая запаха, не заменит полностью натуральный лимонный сок. Допустимая замена обычно указывается в рецепте. При отсутствии каких-либо компонентов лучше выберите другой рецепт. Соль и перец в соусы добавляйте по своему вкусу. При использовании огуречного рассола предварительно процедите его и вскипятите.

Хорошей ароматической приправой к соусам служит чеснок, обладающий резко выраженным запахом, который у многих повышает аппетит. Половинки зубчика чеснока будет достаточно, чтобы ощутить его в соусе или готовом блюде. Можете добавлять в блюдо чеснок, хорошо растертый с солью, или заправлять соус соком, отжатым из измельченного чеснока.

Оригинальные соусы получаются при добавлении грибов или грибного отвара. Для приготовления последнего лучше всего воспользоваться сушеными белыми грибами (другие придадут отвару неаппетитный вкус и вид).

Для придания соусам густоты используйте сырые яичные желтки. При этом необходимо соблюдать осторожность: при высокой температуре соуса желтки быстро свернутся, и ваши труды пропадут даром; при добавлении желтков в остывший соус появится неприятный вкус сырого яйца. Чтобы процедура прошла удачно, снимите соус с плиты, осторожно введите желтки, после чего энергично перемешайте все компоненты. Затем емкость с соусом поставьте на водяную баню и слегка подогрейте.

Особый нежный вкус соусу придаст сливочное масло. Однако процесс заправки потребует от вас некоторых навыков. Опущенный в кипящую жидкость кусок масла быстро растает, и на поверхности соуса останется слой жира, что значительно ухудшит не только внешний вид, но и вкус соуса. Сливочное масло должно придавать соусу густоту эмульсии, делать его вкус мягким и нежным. Для получения такого эффекта охладите необходимое количество масла, разделите его на кусочки и при помешивании введите в соус. Продукты мешайте до полного растворения масла, — это предотвратит всплывание жира на поверхность и позволит улучшить вкус и внешний вид соуса.

Коричневый соус

Ингредиенты:

2 столовые ложки масла, 2 столовые ложки муки, 1 столовая ложка сметаны, 2 стакана бульона или воды, лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Сливочное масло растопите в чистой посуде, добавьте муку и прогревайте в микроволновой печи до светло-коричневого цвета. Влейте бульон (можно использовать бульонный кубик, разведенный водой) и, помешивая, проварите его. После этого введите сметану, соль, лавровый лист и перец.

Томатный соус

Ингредиенты:

2 столовые ложки жира, 1 столовая ложка муки, 1 морковь, 1 корень петрушки, луковица, 1 столовая ложка томатной пасты, 2 стакана бульона или воды, соль, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Лук и петрушку измельчите, натрите морковь, все это положите в посуду с разогретым жиром и прогрейте. Добавьте муку, еще раз прогрейте, влейте воду или бульон (для быстроты приготовления используйте бульонный кубик). Варите соус в течение 10–15 минут, затем процедите, заправьте томатной пастой, посолите и снова поставьте в микроволновую печь.

Соус из репчатого лука

Ингредиенты:

3 столовые ложки жира, 2 столовые ложки муки, 2 луковицы, 500 мл бульона или воды, 2 столовые ложки сметаны, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук нарежьте колечками, прогрейте в жире. Когда лук станет золотистым, переложите его в другую посуду, а в жир насыпьте муку и прогрейте. Затем добавьте бульон или воду и немного поварите. В конце приготовления положите сметану, лук, соль и перец.

Сырный соус

Ингредиенты:

50 г маргарина или сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 500 мл молока или бульона, приготовленного на основе бульонного кубика, 3 столовые ложки тертого сыра, соль, тмин по вкусу.

Способ приготовления

Муку прогрейте в жире, разведите бульоном или молоком, положите натертый сыр, небольшое количество молотого тмина, соль и прокипятите полученную массу на несильном огне.

Молочный соус

Ингредиенты:

1 стакан молока, 1/2 столовой ложки крахмала, 1 столовая ложка масла, соль, зелень по вкусу.

Способ приготовления

Половину предусмотренной в рецепте порции молока вскипятите. В оставшемся разведите крахмал, полученную массу перелейте в горячее молоко, поместите емкость с соусом на огонь и прокипятите. Добавьте масло, измельченную зелень и соль.

Соус сметанный с хреном

Ингредиенты:

2 столовые ложки масла, 1 столовая ложка муки, 1 стакан бульона (для быстроты приготовления используйте бульонный кубик), 1 стакан сметаны, зелень, соль и молотый перец, хрен, лимонный сок или уксус по вкусу.

Способ приготовления

Из масла, муки, бульона, сметаны, соли, зелени и молотого перца приготовьте по основному рецепту сметанный соус. Добавьте в него натертый хрен, лимонный сок или уксус и поварите в течение 3–5 минут.

Грибной соус

Ингредиенты:

50 г сливочного масла, 6–8 грибов (можно сушеных), 1 луковица, 1 столовая ложка муки, 500 мл бульона (можно из кубика) или воды, 2 столовые ложки сметаны, зелень, соль и молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук и грибы измельчите и потушите. Добавьте муку, после того как она прогреется, влейте бульон, положите соль, перец, зелень и последней введите сметану. В том случае, если для приготовления соуса вы используете сушеные грибы, их необходимо сначала замочить, а потом отварить. Полученный грибной бульон вместе с нарезанными грибами положите в соус и все перемешайте.

Горчичный соус

Ингредиенты:

2 столовые ложки маргарина, 2 столовые ложки муки, 0,5 л бульона или 2 бульонных кубика и 0,5 л воды, 1–2 столовые ложки горчицы, 1 желток, лимонный сок, 1 столовая ложка сметаны, зелень, соль и сахар по вкусу.

Способ приготовления

Маргарин растопите и доведите до кипения. Добавьте муку и прогрейте ее до золотистого цвета. После этого влейте бульон, положите соль, сахар, вскипятите. Затем добавьте лимонный сок и горчицу, предварительно смешанную с желтком и сметаной, и, не доводя до кипения, снимите посуду с огня. Заправьте соус измельченной зеленью.

Соус сметанный с томатом

Ингредиенты:

2 столовые ложки масла, 1 столовая ложка муки, 1 стакан бульона, 1 стакан сметаны, зелень, соль и молотый перец по вкусу, 2–3 столовые ложки томатной пасты, 1 чайная ложка сливочного масла.

Способ приготовления

Потушите в масле томатную пасту, добавьте в нее приготовленный по основному рецепту сметанный соус и полученную массу проварите.

Сметанный соус

Ингредиенты:

2 столовые ложки масла, 1 столовая ложка муки, 1 стакан бульона (для быстроты приготовления используйте бульонный кубик), 1 стакан сметаны, зелень, соль и молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Масло растопите и прогрейте в нем муку. В полученную массу частями влейте бульон и поместите емкость на огонь. Добавьте сметану, соль, молотый перец. Когда соус будет готов, посыпьте его измельченной зеленью.

Соус из кильки

Ингредиенты:

2 столовые ложки жира, 2 столовые ложки муки, 500 мл бульона (можете использовать бульонный кубик), 4 кильки, 2 столовые ложки сметаны, лимонный сок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

В жире прогрейте муку, когда она станет золотистого цвета, влейте бульон и немного проварите. Кильку вычистите, протрите сквозь сито и положите в бульон с мукой. Добавьте перец и лимонный сок. Когда соус будет готов, введите сметану.

Бутерброды, сэндвичи, гамбургеры, канапе и пицца

Бутерброды, сэндвичи, гамбургеры, канапе и пицца – блюда, не требующие для приготовления больших временных затрат. Сделать их может любая, даже начинающая хозяйка.

В данной главе книги мы постарались собрать наиболее интересные рецепты холодных и горячих бутербродов, масел, масс и паштетов для них, гамбургеров, сэндвичей, канапе и пицц, причем большая часть задействованных в их приготовлении продуктов доступна каждой семье.

Холодные бутерброды

Существует огромное количество рецептов холодных бутербродов. Мы предлагаем воспользоваться лучшими из них. По нашим рецептам вы сможете приготовить вкусные бутерброды для пикника или домашнего праздника, легкого ужина или воскресного завтрака.

Бутерброды с яйцами и солеными огурцами

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 2 соленых огурца, 2 вареных яйца, 100 г масла, зелень петрушки и укропа по вкусу.

Способ приготовления

Кусочки хлеба намажьте маслом, сверху положите нарезанные ломтиками яйца, кружочки соленых огурцов и посыпьте измельченной зеленью петрушки и укропа, можно добавить соль по вкусу.

Бутерброды с майонезом, яйцом и зеленью

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 1–2 вареных яйца, майонез, соль по вкусу, немного зеленого лука.

Способ приготовления

Каждый ломтик хлеба намажьте майонезом. Вареные яйца нарежьте кружочками, положите сверху на ломтики хлеба, посолите и посыпьте бутерброды мелко нарезанным зеленым луком. Можно воспользоваться и измельченной зеленью петрушки.

Бутерброды с паштетом из яиц

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 4 яйца, 50 г сливочного масла, 1 пучок смешанной зелени, соль, молотый перец.

Способ приготовления

Сваренные вкрутую яйца охладите, очистите, отделите желтки от белков и как следует их разомните. Белки измельчите, соедините с желтками, добавьте соль, перец, размягченное

сливочное масло, мелко нарезанную зелень и все хорошенько перемешайте. Полученную смесь намажьте на кусочки хлеба.

Белые бутерброды

Ингредиенты:

8 ломтиков хлеба, 3 яйца, 200 г плавленого сыра, 3 зубчика чеснока, 1 стакан сметаны или 1 банка майонеза.

Способ приготовления

Сваренные вкрутую яйца разомните вилкой, смешайте с растертым чесноком и сыром, все тщательно перемешайте. Заправьте полученную массу сметаной или майонезом, поставьте на 20–30 минут в холодильник, после чего нанесите на хлеб.

Бутерброды с грибами

Ингредиенты:

6 ломтиков хлеба, 3–4 столовые ложки маринованных или отварных грибов, 2–3 яйца, 3–4 столовые ложки сливочного масла, 1/2 чайной ложки готовой столовой горчицы, листья петрушки, зеленый лук.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарьте с двух сторон на сливочном масле, дайте остыть и смажьте одну из сторон маслом. Белки сваренных вкрутую яиц отделите от желтков, нарежьте кольцами и уложите на ломтики хлеба. Желтки измельчите, смешайте с мелко нарезанными грибами, горчицей и посолите. В середину каждого белкового кольца положите немного грибной массы, в завершение украсьте бутерброды листьями петрушки и зеленым луком.

Бутерброды «Кровь на снегу»

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 1/2 пачки творога, 100 г масла, 2–3 маринованных красных перца, 6 зубчиков чеснока, соль.

Способ приготовления

Творог тщательно разомните, смешайте с пропущенными через мясорубку продуктами (маслом, красным перцем и чесноком) и посолите. Полученную массу намажьте на хлеб.

Бутерброды с ветчиной (или отварным мясом) и овощами

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 3–4 ломтика ветчины или 100 г отварного мяса, 1/2 свежего огурца, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка,

1/2 свежей моркови, 1–2 чайные ложки майонеза, несколько перышек зеленого лука и веточек петрушки.

Способ приготовления

Морковь и очищенный от кожицы огурец натрите на мелкой терке, смешайте с консервированным горошком, мелко нарезанным луком и петрушкой и заправьте полученную смесь майонезом. Ломтики ветчины нарежьте на широкие полоски, сверните в трубочки и наполните овощной массой. На кусочек хлеба положите несколько фаршированных трубочек и украсьте бутерброды измельченной зеленью.

Бутерброды с мясной пастой

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 200 г жареного или вареного мяса, 2–3 вареных яйца, 50 г сливочного масла, 5 перышек зеленого лука, зелень.

Способ приготовления

Сваренное до готовности или тщательно прожаренное мясо пропустите через мясорубку, в ней же измельчите сваренные вкрутую яйца. В полученную массу добавьте мелко нашинкованный зеленый лук, посолите и разотрите с размягченным сливочным маслом. Намажьте пасту на хлеб и украсьте бутерброды веточками зелени.

Бутерброды «Рыбные колечки»

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 2 яйца, 4 кильки, 4 чайные ложки майонеза, зелень.

Способ приготовления

Сваренные вкрутую яйца нарежьте тонкими кружками и положите на хлеб, сверху украсьте бутерброды свернутыми в кольца кильками. Середину каждого кольца заполните майонезом и посыпьте измельченной зеленью.

Рыбные бутерброды «Радуга»

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 100 г сливочного масла, 1 сельдь, 2 свежих помидора, 1 огурец, 2 яйца, зеленый лук.

Способ приготовления

Прямоугольные ломтики хлеба намажьте маслом, сельдь очистите и нарежьте длинными полосками. Желток и белок сваренных вкрутую яиц отделите друг от друга и измельчите. Свежие помидоры, огурец и зеленый лук нарежьте небольшими кусочками. Подготовленные продукты уложите на хлеб длинными разноцветными полосками.

Бутерброды с творожно-луковой пастой

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 1/2 пачки творога, 3 столовые ложки сметаны, 6 перышек мелко нарезанного зеленого лука, 1 столовая ложка измельченной петрушки, соль, 4 веточки петрушки.

Способ приготовления

Творог тщательно разотрите со сметаной, смешайте с измельченным луком, петрушкой, добавьте соль по вкусу и нанесите полученную массу на хлеб. Готовые бутерброды украсьте сверху веточками петрушки.

Бутерброд с сельдью

Ингредиенты:

8 ломтиков хлеба, 200 г филе малосольной сельди в маринаде, 50 г творога, 50 г сыра, 1 огурец, 1–2 помидора, оливки, зелень.

Способ приготовления

На каждый ломтик хлеба нанесите творог, затем положите кусочек сельди, посыпьте натертым на крупной терке сыром и уложите сверху в желаемом порядке измельченные овощи, зелень и разрезанные пополам оливки.

Бутерброды с колбасной массой

Ингредиенты:

6 ломтиков хлеба, 2–3 вареных яйца, 2–3 ломтика сыра, 4–5 ломтиков колбасы или отварного мяса, зеленый лук, петрушка, укроп по вкусу, 1/2 банки майонеза.

Способ приготовления

Сыр, колбасу и яйца натрите на крупной терке, добавьте майонез, мелко нарезанную зелень и все тщательно перемешайте. Полученный паштет нанесите на ломтики хлеба и поместите бутерброды на 3–4 минуты в разогретую духовку или микроволновую печь. Выпекайте до появления румяной корочки.

Бутерброд с мясом цыпленка

Ингредиенты:

300 г мяса цыпленка, 1/2 чайной ложки сахара, 1 пучок зелени, соль и перец по вкусу, 1 чайная ложка сливочного масла, 1 чайная ложка толченого чеснока, хлеб, горчица.

Способ приготовления

Подготовленного цыпленка тщательно отбейте, натрите солью, сахаром, специями и чесноком, положите на хорошо разогретую чистую сковороду и прижмите прессом.

Через 2 минуты переверните цыпленка и снова положите сверху пресс. Через 3 минуты от начала жарки положите в сковороду сливочное масло, вновь переверните цыпленка. Затем переворачивайте еще 4 раза через каждые 2 минуты, после чего снимите с огня и остудите.

Нарежьте хлеб на ломтики шириной 10 см и длиной 15 см, смажьте каждый из кусочков горчицей, уложите сверху мясо цыпленка, посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки и закройте вторым ломтиком хлеба.

Бутерброды с курицей

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 2 маринованных огурца, 100 г сливочного масла, 100 г отварного мяса курицы.

Способ приготовления

Вареное куриное мясо измельчите, на кусочки хлеба нанесите тонким слоем сливочное масло и выложите на него приготовленную мясную массу. Сверху положите тонко нарезанные дольки маринованных огурцов.

Бутерброды «Ассорти»

Ингредиенты:

8 небольших булочек, 500 г творога, 1/2 стакана сливок, 6 столовых ложек кетчупа, 3–4 маленьких помидора, 1 вареное яйцо, зелень укропа или петрушки, молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Перемешайте творог со сливками и разделите массу на две части. В одну добавьте перец, в другую – кетчуп. Яйцо и помидоры разрежьте на дольки, зелень измельчите. Булочки разрежьте поперек, нижнюю их часть смажьте творогом, а верхнюю украсьте яйцом, помидорами и зеленью.

Батон с начинкой

Ингредиенты:

1 батон, 150 г сливочного масла, 100 г полукопченой колбасы, 100 г копченого мяса, 100 г твердого сыра, 2 зеленых перца, 2 помидора, 3 яйца, тертый хрен, горчица, соль по вкусу.

Способ приготовления

Концы батона отрежьте и аккуратно вырежьте мякиш с помощью длинного ножа. Колбасу, копченое мясо, сыр, сваренные вкрутую яйца, перец и помидоры нарежьте на мелкие кусочки. Сливочное масло разотрите с хреном и горчицей и смешайте с приготовленными ранее продуктами. Полученной массой наполните батон и поместите его в прохладное место. Застывший батон-бутерброд нарежьте на порционные кусочки.

Торт «Биг-бутерброд»

Ингредиенты:

600 г круглого пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 150 г ветчинной массы, 150 г сырной массы, 250 г массы из печени, 1/2 банки майонеза, 2 помидора, 1 свежий огурец, 1 пучок зеленого лука, 1/4 стакана соуса из хрена, сметаны и яиц.

Способ приготовления

Хлеб нарежьте вдоль на тонкие кружки. Первый из них смажьте маслом и кончиком ножа наметьте на нем, начиная от центра, пять кругов. Самое маленькое центральное кольцо посыпьте рубленым зеленым луком, следующий круг покройте соусом из сметаны, хрена и яиц, по третьему хлебному кольцу распределите ветчинную массу, четвертое смажьте сырной массой, а последнее – массой из печени. Границы слоев обозначьте ободками из майонеза.

Подготовьте еще 2–3 таких кусочка хлеба и сложите их аккуратной стопкой. Готовый торт украсьте кружочками помидоров, редиса, огурцов и поставьте в холодное место на 1–2 часа. Перед подачей на стол разрежьте торт на порционные кусочки.

Сладкие бутербродики

Ингредиенты:

10 печений квадратной формы, 100 г сладкого творога, 3–4 столовые ложки варенья с ягодами.

Способ приготовления

На каждое печенье нанесите творог, сделав из него по краям высокие бортики. В центральную часть поместите небольшое количество варенья с ягодами и поставьте приготовленные бутербродики в прохладное место для застывания.

Горячие бутерброды

Если вы думаете, что горячие бутерброды можно приготовить только в домашних условиях, то ошибаетесь. Захватив в поход сковороду, можно сделать это и на природе. Соблюдение нескольких основных правил приготовления бутербродов, гамбургеров и пиццы позволит получить необычайно вкусные блюда.

Во-первых, для того чтобы хлеб не подгорел, положите под него кусок фольги, а чтобы остался хрустящим, разместите между хлебом и фольгой бумажную салфетку.

Во-вторых, прогревайте бутерброды, гамбургеры и пиццу столько времени, сколько указано в рецепте. Перегретый хлеб становится жестким, сухим и не очень приятным на вкус.

В-третьих, овощи, сыр, мясо, колбасу, сало и прочие продукты, используемые при приготовлении данных блюд, режьте на мелкие кусочки.

Гренки сладкие и соленые

Ингредиенты:

6 ломтиков пшеничного хлеба, 2–3 яйца, 1/2 стакана молока, 40 г сливочного масла, соль или сахар по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбейте с молоком и в зависимости от того, какие гренки (сладкие или соленые) вы хотите получить, добавьте соль или сахар. В полученную смесь обмакните ломтики хлеба, выложите их на разогретую сковороду со сливочным маслом и поджарьте до румяной корочки.

Луковые гренки

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 2 луковицы, 2/3 стакана тертого сыра, 2 столовые ложки растительного масла, 30 г сливочного масла.

Способ приготовления

Хлеб обжарьте с обеих сторон на сливочном масле. Лук мелко нашинкуйте и поджарьте на растительном масле до приобретения им светло-золотистого цвета. На подготовленный хлеб выложите лук и посыпьте сверху тертым сыром.

Гренки с помидорами и чесноком

Ингредиенты:

1 батон, 10 помидоров, 2 зубчика чеснока, 1 стакан оливкового масла, базилик, перец по вкусу.

Способ приготовления

Батон нарежьте тонкими ломтиками, нарезанные кружочками помидоры обжарьте в масле, чеснок разотрите с маслом и полученной смесью смажьте с обеих сторон кусочки батона. Сверху положите помидоры, еще раз смажьте ломтики батона маслом и запеките в микроволновой печи или нагретой духовке. Готовые гренки посыпьте сверху молотым перцем и измельченным базиликом.

Винные гренки

Ингредиенты:

200 г пшеничного хлеба, 1/2 стакана красного вина, 2 столовые ложки сахарной пудры, 2 яичных белка, 2 столовые ложки растительного масла, корица или ванилин по вкусу.

Способ приготовления

В красном вине растворите сахарную пудру, добавьте корицу или ванилин и все аккуратно перемешайте. С батона снимите корку, нарежьте его тонкими ломтиками и обмакните каждый сначала в подслащенное и ароматизированное вино, а затем во взбитые белки. Подготовленные таким образом кусочки положите в кипящее масло и подержите в нем несколько минут. К столу гренки подавайте горячими.

Гренки с кетчупом

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки кетчупа, 60 г сыра.

Способ приготовления

Хлеб поджарьте с одной стороны на растительном масле, нанесите на обжаренную сторону кетчуп, насыпьте тертый сыр, выложите гренки на противень и поместите в горячую духовку или микроволновую печь. Жарьте до тех пор, пока не расплавится сыр.

Уэльские гренки с пивом

Ингредиенты:

6 толстых ломтиков батона, 100 г твердого сыра, 3 столовые ложки сливочного масла или маргарина, 1/2 стакана пива, 1/2 чайной ложки красного молотого перца, 1 чайная ложка горчицы, 2 желтка.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарьте с обеих сторон. На слабом огне растопите масло и, помешивая, добавьте в него сыр и пиво. Как только сыр расплавится, приправьте массу перцем и горчицей, затем введите взбитые желтки и поварите смесь еще несколько минут, не доводя до кипения. Полученную массу намажьте на гренки и запеките в духовом шкафу.

Гренки с сыром и помидорами

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 30 г сливочного масла, 4 помидора, 80 г сыра, 2 зубчика чеснока.

Способ приготовления

Ломтики хлеба натрите чесноком и обжарьте с одной стороны в сливочном масле. Помидоры нарежьте тонкими кружочками, сыр измельчите на крупной терке. Подготовленные продукты уложите на хлеб и подайте гренки к столу.

Гренки с яблоками

Ингредиенты:

200 г пшеничного хлеба, 3 яйца, 2 столовые ложки яблочного повидла, 4 яблока, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1/2 чайной ложки молотой корицы, 3 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Хлеб нарежьте тонкими ломтиками, половину из них смажьте повидлом, а остальные положите сверху на получившиеся бутербродики. Яблоки очистите от кожуры, мелко нарежьте и смешайте со взбитыми яйцами. Эту смесь выложите на хлеб с повидлом и обжарьте все в масле. Готовые гренки посыпьте сахарной пудрой и корицей.

Гренки в яйце

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 20 г сливочного масла, 2 яйца, соль, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Хлеб нарежьте тонкими ломтиками, поджарьте с одной стороны на сливочном масле и переверните. Яйца хорошенько взбейте с солью и залейте ими хлеб. Перед подачей посыпьте гренки измельченной зеленью петрушки и укропа.

Гренки с чесноком

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 20 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 4 ломтика сыра.

Способ приготовления

Хлеб обжарьте с одной стороны на разогретом сливочном масле, положите на эту сторону ломтик сыра и поместите хлеб на несколько минут в разогретую духовку. Чеснок измельчите с помощью ножа или специальной чесноковыжималки и посыпьте им горячие гренки.

Гренки с колбасой

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 4 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 100 г вареной колбасы, зелень петрушки, укропа и базилика.

Способ приготовления

Кусочки хлеба обжарьте с обеих сторон и выложите на тарелку. Репчатый лук мелко нашинкуйте, колбасу нарежьте кусочками, все смешайте и обжарьте на масле. На подрумяненный хлеб положите смесь из лука и колбасы и украсьте гренки зеленью.

Голландские гренки

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 50 г сливочного масла, 2 сладких яблока, 4 ломтика сыра.

Способ приготовления

На ломтики хлеба нанесите сливочное масло, положите дольки яблок, накройте ломтиками сыра и запекайте в духовке, разогретой до 180° С.

Гренки с ветчиной

Ингредиенты:

200 г хлеба, 1/2 стакана растительного масла, 5 яиц, 150 г ветчины, 3 помидора, 5–6 шампиньонов, 1 стручок сладкого перца, зелень петрушки.

Способ приготовления

Нарежьте ломтики хлеба, обжарьте их с двух сторон на растительном масле. На готовые гренки выложите тонкие ломтики ветчины, яичницу-глазунью, кружки помидоров и перца, кусочки шампиньонов и украсьте все зеленью петрушки.

Гренки с печенью

Ингредиенты:

10 ломтиков хлеба, 2 луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла, 300 г куриной печени, 1/2 стакана куриного бульона, 1 пучок листового салата, 1 пучок петрушки, 2 стебля сельдерея, 5–6 маслин, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Зелень тщательно промойте и мелко порубите. Репчатый лук очистите от шелухи, нарежьте небольшими кубиками и спассеруйте в смеси растительного и сливочного масла. Добавьте мелко нарезанную печень, посолите, поперчите и обжарьте. После этого влейте куриный бульон и тушите на небольшом огне еще 10 минут. Получившуюся массу разотрите в пюре. Ломтики хлеба подрумяньте на сливочном масле, выложите на них немного пюре, сверху украсьте маслинами, листьями салата и зеленью.

Гренки со шпротами

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 8 шпротин, 1 луковица, 2 яйца, 2 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарьте с двух сторон на растительном масле, уложите на одну из них рыбу, посыпьте измельченными яйцами и украсьте кольцами репчатого лука. Можно посыпать гренки измельченной зеленью.

Гренки с мясом курицы и сыром

Ингредиенты:

8–10 ломтиков батона, 8–10 ломтиков отварного или жареного мяса курицы, 8–10 ломтиков сыра, 30 г сливочного масла или маргарина.

Способ приготовления

При помощи терки сотрите с батона корочку или осторожно срежьте ее ножом. Разрежьте хлеб на ломтики толщиной 1–1,5 см, намажьте каждый маслом и положите на жарочный лист маслом вниз. Кусочки курицы разложите на хлебе, накройте ломтиками сыра. Запекайте около 20 минут в духовом шкафу, разогретом до 200–220° С. Подавайте к прозрачным супам или как горячую закуску.

Бутерброды «Бенедикт»

Ингредиенты:

4 ломтика поджаренного хлеба, 30 г сливочного масла, 4 яйца, 2 желтка, 2 столовые ложки сливок, 60 г сыра, 1 помидор, 1 рюмка десертного вина, 4 ломтика шпика, перец, соль.

Способ приготовления

Сливки, желтки, сыр, вино поставьте на паровую баню и варите, постоянно помешивая. Загустевшую смесь приправьте перцем и солью. Из яиц приготовьте четыре глазуньи. Обжарьте ломтики шпика и нарезанный дольками помидор. Кусочки хлеба намажьте тонким слоем сливочного масла, на каждый положите по ломтику шпика, помидора и глазунью. Полейте приготовленным соусом и подайте к столу.

Кукурузные лепешки с паштетом

Ингредиенты:

1 стакан кукурузной муки, 1/2 стакана воды, сахар, соль по вкусу, 1 баночка печеночного паштета.

Способ приготовления

Из муки и воды замесите тесто, разделите его на несколько частей, каждую из которых раскатайте в лепешку и испеките на решетке над углями или в духовом шкафу. Готовые лепешки намажьте паштетом, подержите несколько минут в горячей духовке или на решетке и горячими подайте к столу.

Многослойный бутерброд из помидоров, сыра и сала

Ингредиенты:

4 помидора, 200 г сыра, 50 г сала с прожилками, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, базилик, перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сало, лук и чеснок измельчите и обжарьте на подсолнечном масле. Помидоры разрежьте поперек на три части, посолите и поперчите каждую. Сыр нарежьте на кусочки толщиной 1 см. Противень накройте фольгой, выложите на нее близко друг к другу нижние части помидоров, сверху поместите лук, сало, сыр и измельченный базилик, затем положите средние части помидоров и начинку, все закройте верхней частью помидоров. Поместите противень с бутербродом в разогретую до 200° С духовку и выпекайте в течение 15 минут.

Бутерброды с сосисками или колбасой, яйцами и зеленым салатом

Ингредиенты:

8 ломтиков хлеба, 6–8 сырых яиц, 3–4 листочка зеленого салата, 3–4 сосиски или ломтика колбасы, 10–12 столовых ложек сливочного масла.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарьте с обеих сторон на сливочном масле и на один конец каждого кусочка положите салатный лист так, чтобы он слегка свешивался. Поджарьте на сливочном масле яичницу-глазунью. Сосиски разрежьте вдоль пополам, каждую половинку разрежьте еще раз поперек и слегка обжарьте. На лист салата уложите по два кусочка сосиски, на другой конец хлеба – яичницу-глазунью.

Бутерброды под пленкой

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 50 г сливочного масла, 4 кусочка вареной колбасы, 4 ломтика сыра, зелень петрушки, базилик.

Способ приготовления

Хлеб намажьте маслом, сверху положите тонкий кружок колбасы, на него ломтик сыра. Приготовленные бутерброды запеките в микроволновой печи или горячей духовке. Готовность изделий определяется по степени оплавленности сыра.

Бутерброды «Фантазия»

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 100 г сыра, 100 г колбасы, 2 яйца, 3 столовые ложки майонеза, 1 пучок смешанной зелени.

Способ приготовления

Натрите на терке с мелкими отверстиями сыр, нарежьте колбасу, сваренные вкрутую яйца, добавьте майонез и измельченную зелень и хорошенько все перемешайте. Полученную смесь нанесите на ломтики хлеба и запеките бутерброды в микроволновой печи, духовке или на решетке до появления румяной корочки.

Бутерброды с яблочной массой

Ингредиенты:

8 ломтиков черного или белого хлеба, 300 г яблок, 100 г хрена, 250 г творога, 1/2 стакана сметаны, 2–3 моркови, 2 столовые ложки растительного масла, 100 г маргарина, сок и цедра 1 лимона, зелень петрушки, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

С ломтиков хлеба срежьте корочку и поджарьте мякиш на растительном масле. Подготовленный хлеб разделите на три части. Одну из них смажьте следующей смесью: 100 г маргарина, растертого с 100 г измельченных яблок, 100 г хрена, сахаром и солью.

Для второй части тостов приготовьте массу из 100 г измельченных на терке яблок, натертой моркови, 25 г маргарина, 25 г хрена, зелени, сока лимона, сахара и соли.

На оставшиеся тосты намажьте яблочную пасту с творогом, приготовленную следующим способом: взбейте творог со сметаной и сахаром, добавьте измельченные яблоки, сок лимона, цедру, измельченную на терке, 1 чайную ложку растительного масла и столовую ложку сахара.

Горячие бутерброды «Бонд»

Ингредиенты:

4 ломтика черного хлеба, 1 помидор, 4 ломтика ветчины, 50 г сыра, 4 чайные ложки сливочного масла, 2 зубчика чеснока.

Способ приготовления

Чеснок натрите на терке или измельчите с помощью чесноковыжималки, помидор нарежьте тонкими кружочками. Хлеб натрите чесноком, смажьте маслом, выложите сверху кусочки ветчины, помидоров, посыпьте сыром и прогрейте в микроволновой печи, горячей духовке или на решетке.

Испанские бутерброды

Ингредиенты:

200 г белого хлеба, 2 столовые ложки сливочного масла, сардины, 3 маринованных стручка сладкого перца, 1 луковица, 3 маслины, 1 столовая ложка лимонного сока, 3 чайные ложки уксуса, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка мелко нарубленной зелени петрушки, 1 десертная ложка горчицы.

Способ приготовления

Батон нарежьте толстыми ломтиками и обжарьте на сливочном масле. Смешайте лимонный сок, уксус, растительное масло, измельченную зелень петрушки, горчицу, нарезанные лук, перец и маслины и все это прокипятите в течение нескольких минут. Приготовленным соусом полейте каждый ломтик батона, положите сверху по кусочку сардины и еще раз полейте бутерброды оставшимся соусом.

Бутербродики с творогом

Ингредиенты:

1 французский батон, 1 пачка соленого творога, 2 столовые ложки сливочного масла, 500 г ветчины, 3 помидора, 3 соленых огурца, 2 столовые ложки майонеза, зелень петрушки.

Способ приготовления

Разрежьте батон на небольшие квадратики и поджарьте. Перемешайте творог с размягченным сливочным маслом, майонезом, мелко нарезанной зеленью петрушки. Намажьте хлебцы подготовленной массой, положите на них кружочки помидор, кусочки ветчины, огурцов и украсьте зеленью.

Бутерброды с рыбными консервами

Ингредиенты:

5 булочек, 1/2 банки рыбных консервов в масле, 2 вареных яйца, 1–2 ломтика сыра, 1–2 зубчика чеснока, 1 луковица, 3–4 столовые ложки майонеза, соль и перец по вкусу, несколько перышек зеленого лука и веточек петрушки.

Способ приготовления

Разомните вилкой рыбные консервы, смешайте их с мелко нарезанными яйцами, частью натертого сыра, измельченным чесноком и луком. Все заправьте майонезом, перемешайте, выложите на булочки, посыпьте тертым сыром и запеките в духовке до появления золотистой корочки. Готовые бутерброды украсьте зеленью.

Бутерброды с рыбным фаршем

Ингредиенты:

8 ломтиков хлеба, 3–4 столовые ложки сливочного масла, 3–4 столовые ложки растительного масла, 6–7 столовых ложек соленого рыбного фарша (лучше всего из лосося или горбуши), 1 банка майонеза, 3 зубчика чеснока, веточки петрушки.

Способ приготовления

Обжарьте ломтики хлеба с обеих сторон на растительном масле и дайте остыть. Чеснок измельчите, натрите им ломтики хлеба с одной стороны, сверху намажьте сливочным маслом, положите слой рыбного фарша, полейте майонезом и украсьте веточками петрушки.

Бутерброд со шницелем, помидорами и сыром

Ингредиенты:

8 ломтиков хлеба, 2 больших шницеля из индейки, 3 помидора, 350 г сыра, 2 столовые ложки растительного масла, базилик, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Каждый шницель разрежьте вдоль на 4 части, сыр – на 16 кусочков, помидоры – на кружочки. Мясо обжарьте в растительном масле с обеих сторон, поперчите и посолите. На хлеб поместите по кусочку мяса, помидора и сыра, сверху украсьте измельченным базиликом, добавьте по вкусу перец и соль. Бутерброды запекайте на решетке до тех пор, пока сыр не расплавится.

Горячие бутерброды с творогом и мойвой

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 8 штук мойвы пряного посола, 4 чайные ложки творога, 1 небольшая луковица, 2 яйца, 60 г сливочного масла, 1 пучок зеленого лука.

Способ приготовления

Репчатый лук очистите и нарежьте кольцами, зеленый измельчите острым ножом. Мойву мелко нарежьте или пропустите через мясорубку и смешайте с яйцами и творогом. Кусочки хлеба смажьте маслом, выложите на них смесь и украсьте кольцами лука. Подготовленные таким образом бутерброды прогрейте в микроволновой печи или духовом шкафу и посыпьте зеленым луком.

Горячие бутерброды с огурцами и майонезом

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 2 яйца, 1 огурец, 60 г сыра, 1 чайная ложка сливочного масла, 1 небольшая луковица, 4 чайные ложки майонеза.

Способ приготовления

Ломтики хлеба намажьте маслом, сваренные вкрутую яйца измельчите. Лук и огурец натрите на терке и смешайте с яйцами и майонезом. Тщательно все перемешайте. Выложите массу на хлеб с маслом, посыпьте натертым сыром и прогрейте в микроволновой печи или духовке.

Горячие бутерброды «Гавайи»

Ингредиенты:

4 ломтика поджаренного белого хлеба, 3 столовые ложки сливочного масла, 4 ломтика ветчины, 4 дольки ананаса, 4 ломтика сыра, 4 вишенки, паприка по вкусу.

Способ приготовления

На хлеб, намазанный тонким слоем масла, положите ветчину, ананасы и сыр. Сверху посыпьте паприкой и прогрейте в микроволновой печи или духовом шкафу. Перед подачей на стол украсьте бутерброды вишенками.

Горячие бутерброды с голландским сыром

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 4 ломтика голландского сыра, 4 чайные ложки сливочного масла, красный молотый перец, 4 веточки петрушки или кинзы.

Способ приготовления

Куски хлеба смажьте маслом, положите сверху ломтики сыра и посыпьте красным молотым перцем. Подготовленные бутерброды прогрейте несколько минут в духовом шкафу или на решетке. Перед подачей к столу украсьте их измельченной зеленью. Вместо голландского сыра вы можете воспользоваться костромским, ярославским или угличским.

Горячие бутерброды «Рокфор»

Ингредиенты:

4 ломтика поджаренного белого хлеба, 4 чайные ложки сливочного масла, 2 небольшие груши с вырезанными сердцевинами, 4 чайные ложки брусники, 4 ломтика любого сыра с плесенью.

Способ приготовления

На хлеб, намазанный маслом, поместите половинки груш, наполненные брусникой. Сверху накройте бутерброды сыром и поместите на несколько минут в разогретую духовку или микроволновую печь.

Горячие бутерброды с ветчиной и огурцами

Ингредиенты:

4 ломтика черного или белого хлеба, 4 чайные ложки сливочного масла, 4 кусочка ветчины, 4 ломтика сыра, 1 небольшой огурец, красный молотый перец, 4 веточки петрушки.

Способ приготовления

Хлеб намажьте маслом, сверху положите ветчину, нарезанный тонкими полосками огурец и сыр. Посыпьте бутерброды красным молотым перцем и поместите на несколько минут в горячую духовку или микроволновую печь.

Горячие бутерброды с баклажанами

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 1 небольшой баклажан, 1 зубчик чеснока, 4 чайные ложки майонеза, 4 чайные ложки сливочного масла, зелень петрушки и кинзы.

Способ приготовления

Баклажан очистите, нарежьте тонкими кружочками, посолите и обжарьте в сливочном масле. Чеснок и зелень мелко нарубите, смешайте с майонезом и нанесите полученную смесь на куски хлеба, сверху положите кружочки баклажанов и запеките бутерброды в духовом шкафу.

Горячие бутерброды «Дальний Восток»

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 3–4 чайные ложки сливочного масла, 4 чайные ложки соленого рыбного фарша любой красной рыбы, 4 чайные ложки майонеза, 1/2 луковицы, 4 веточки петрушки.

Способ приготовления

Куски хлеба намажьте маслом, фаршем красной рыбы, майонезом и украсьте кольцами лука. Запеките бутерброды в духовом шкафу, украсьте веточками петрушки и подайте к столу.

Горячие бутерброды с салатом

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 1/4 часть маленького вилка белокочанной капусты, 2 чайные ложки консервированной кукурузы, 2 крабовые палочки, 1 яйцо, 4 чайные ложки майонеза, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сваренное вкрутую яйцо мелко порубите, капусту тонко нашинкуйте, зелень и крабовые палочки измельчите. Все компоненты смешайте, посолите, заправьте майонезом. Выложите смесь на куски хлеба и прогрейте бутерброды несколько минут в микроволновой печи или духовке.

Горячие бутерброды с яйцом и сыром

Ингредиенты:

4 ломтика черного хлеба, 4 ломтика сыра, 4 чайные ложки майонеза, 2 сваренных вкрутую яйца, зеленый лук.

Способ приготовления

Зеленый лук мелко порубите, вареные яйца измельчите, смешайте с майонезом и луком. Полученную массу намажьте на куски хлеба, сверху положите ломтики сыра и запеките в микроволновке или духовке.

Горячие бутерброды «Праздничные»

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 4 чайные ложки сливочного масла, 4 куска бекона, 1 помидор, 2 маринованных шампиньона, красный болгарский перец, 4 веточки укропа, 4 оливки.

Способ приготовления

Помидор нарежьте тонкими кружочками, перец – колечками, грибы – кусочками. Хлеб намажьте маслом, положите на него бекон, помидоры, грибы, перец и запеките в духовке или микроволновой печи. Перед подачей на стол украсьте бутерброды оливками и веточками укропа.

Горячие бутерброды с сосисками

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 4 листа зеленого салата, 4 сосиски, 4 чайные ложки сливочного масла, 4 чайные ложки натертого сыра.

Способ приготовления

Сосиски разрежьте вдоль на две части. Куски хлеба намажьте маслом, положите сверху салат, сосиски и посыпьте бутерброды натертым на крупной терке сыром. Запеките в микроволновке, духовом шкафу или на решетке.

Горячие бутерброды «Полевые»

Ингредиенты:

4 ломтика черного хлеба, 1 яблоко, 2 столовые ложки творога, 2 чайные ложки сметаны, 2 чайные ложки сахарной пудры, 1/2 чайной ложки корицы, 4 чайные ложки сливочного масла.

Способ приготовления

Яблоко очистите, сердцевину удалите, мякоть натрите на терке и смешайте с творогом, сахарной пудрой и корицей. Куски хлеба смажьте маслом и выложите на них подготовленную смесь. Запеките бутерброды в духовом шкафу, перед подачей к столу полейте каждый бутерброд сметаной.

Горячие бутерброды с печенью трески

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 1 луковица, 4 чайные ложки сливочного масла, 1 банка печени трески, 4 веточки кинзы.

Способ приготовления

Лук нарежьте колечками. Кусочки хлеба намажьте маслом, на них положите печень трески и колечки лука. Прогрейте бутерброды в микроволновке или духовом шкафу. Перед подачей к столу украсьте бутерброды кинзой.

Горячие бутерброды «Восторг»

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 4 чайные ложки соленого творога, 4 чайные ложки сливочного масла, 4 ломтика ветчины, 1 помидор, 4 чайные ложки майонеза, зелень петрушки.

Способ приготовления

Творог смешайте с размягченным сливочным маслом, майонезом и мелко нарубленной зеленью петрушки. Намажьте куски хлеба подготовленной смесью, сверху положите нарезанный кружочками помидор и ветчину и запеките в микроволновой печи или духовке.

Горячие бутерброды с колбасой и хреном

Ингредиенты:

4 ломтика черного хлеба, 4 ломтика колбасы, 2 чайные ложки тертого хрена, 1 помидор, 4 чайные ложки майонеза, веточки петрушки или кинзы.

Способ приготовления

Помидор нарежьте кружочками, хрен смешайте с майонезом и намажьте им куски хлеба, сверху положите ломтики колбасы, кружочки помидора и запеките бутерброды в микроволновой печи или духовом шкафу. Перед подачей к столу украсьте бутерброды зеленью.

Горячие бутерброды с сыром и горбушей

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 1/2 банки консервированной лососины, 4 чайные ложки натертого сыра, 1 небольшая луковица, 1 чайная ложка лимонного сока, 4 веточки петрушки, 4 маслины.

Способ приготовления

Хлеб намажьте маслом, выложите на него куски лосося, кольца лука, полейте лимонным соком, посыпьте сыром и прогрейте в микроволновке. Готовые бутерброды украсьте маслинами и веточками петрушки.

Горячие бутерброды «Вегетарианец»

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 1 луковица, 1 стручок сладкого болгарского перца, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 помидор, 4 чайные ложки растительного масла, 4 веточки укропа или петрушки.

Способ приготовления

Хлеб полейте растительным маслом и положите на него колечки лука, сладкого перца и кружочки помидоров. Сбрызните бутерброды лимонным соком и запеките в духовом шкафу или микроволновой печи. Перед подачей на стол украсьте бутерброды веточками укропа или петрушки.

Горячие бутерброды со свиной

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 2 чайные ложки масла, 2 нежирных свиных шницеля, 1 помидор, 1 луковица, 4 ломтика сыра, красный молотый перец, соль, базилик.

Способ приготовления

Каждый шницель разрежьте вдоль на две части, поперчите, посолите и прогрейте в микроволновке на максимальной мощности в течение 30 секунд. Затем выложите мясо на смазанные маслом куски хлеба, сверху положите дольки помидора, кольца лука и ломтики сыра, поперчите. Запеките полученные бутерброды в горячей духовке, перед подачей на стол украсьте веточками базилика.

Горячие бутерброды с морковью

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 4 чайные ложки сливочного масла, 60 г сыра, 1 морковь, зелень петрушки.

Способ приготовления

Морковь сварите и нарежьте длинными полосками, петрушку мелко порубите. Хлеб смажьте маслом, положите сверху морковь, посыпьте петрушкой и измельченным на терке сыром. Прогрейте бутерброды в микроволновой печи на максимальной мощности в течение 30 секунд.

Горячие бутерброды с брынзой

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 70 г брынзы, 4 чайные ложки сметаны.

Способ приготовления

Кусочки хлеба полейте сметаной и посыпьте натертой на крупной терке брынзой. Поместите бутерброды в микроволновую печь или духовку и прогревайте до тех пор, пока брынза не расплавится.

Горячие бутерброды со ставридой

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 4 кусочка ставриды, 1 небольшая луковица, 1 яйцо, 4 чайные ложки сливочного масла.

Способ приготовления

Лук очистите и нарежьте кольцами, вареное яйцо измельчите острым ножом или с помощью терки. Ломтики хлеба намажьте маслом, сверху положите кусочки ставриды и кольца лука. Посыпьте бутерброды измельченным яйцом и запеките в микроволновой печи на средней мощности в течение 50 секунд.

Горячие бутерброды по-французски

Ингредиенты:

1 французский батон, 2 небольших шницеля, 2 чайные ложки сливочного масла, 60 г сыра, 4 столовые ложки сухого белого вина, 2 чайные ложки лимонного сока, красный молотый перец и соль по вкусу, 4 листочка мяты.

Способ приготовления

Шницели разрежьте вдоль на две части, посолите, поперчите, сбрызните лимонным соком и вином и прогрейте в микроволновке на полной мощности в течение 30 секунд. Хлеб смажьте маслом, выложите на него шницели, посыпьте натертым на крупной терке сыром и прогрейте в духовке в течение 1–2 минут. Перед подачей на стол украсьте бутерброды листиками мяты.

Горячие бутерброды с оливками

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 60 г сыра, 8 оливок, 4 чайные ложки сливочного масла, 4 чайные ложки острого кетчупа, красный молотый перец, 4 веточки петрушки.

Способ приготовления

Кусочки хлеба намажьте маслом, полейте кетчупом, посыпьте тертым сыром и поперчите. Поместите на несколько минут в горячую духовку или на решетку, готовые бутерброды украсьте оливками и веточками петрушки.

Горячие бутерброды с беконом и горчицей

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 4 кусочка бекона, 4 ломтика сыра, 4 чайные ложки сливочного масла, красный молотый перец, 1 чайная ложка горчицы.

Способ приготовления

Хлеб намажьте маслом и горчицей, положите сверху бекон, сыр и поперчите. Поместите на несколько минут в микроволновую печь или разогретую духовку и прогревайте до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Готовые бутерброды можно украсить измельченной зеленью петрушки, укропа, базилика или листиками салата.

Горячие бутерброды по-украински

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 4 кусочка сала с прожилками мяса, 1 луковица, красный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистите и нарежьте кольцами. На каждый кусок хлеба положите по ломтику сала и несколько колечек лука. Посыпьте бутерброды красным перцем и прогрейте в течение 1 минуты в духовом шкафу или микроволновой печи.

Горячие булочки с пикантной начинкой

Ингредиенты:

4 булочки, 60 г твердого сыра, 1/2 стручка красного перца, 2 ломтика колбасы или ветчины, 4 чайные ложки творога, 4 веточки свежей или 1/2 чайной ложки сушеной петрушки, молотый красный перец.

Способ приготовления

Перец и колбасу мелко нарежьте и перемешайте. Добавьте сыр, творог, полученную массу поперчите и еще раз все перемешайте. Булочки немного надрежьте с одного бока, удалите ножом часть мякиша, заполните пространство подготовленной смесью и посыпьте булочки остатками сыра и зеленью. Прогрейте в течение нескольких минут в горячей духовке или микроволновой печи.

Горячие булочки с рыбными консервами

Ингредиенты:

4 булочки, 1/2 банки рыбных консервов в масле, 1 яйцо, 70 г твердого сыра, 3–4 чайные ложки майонеза, 1 чайная ложка мелко нарубленной петрушки.

Способ приготовления

Вареное яйцо мелко нарежьте, рыбные консервы разомните вилкой и смешайте с яйцом, сыром, зеленью и майонезом. Булочки надрежьте с одного бока, удалите ножом часть мякиша и вложите подготовленный фарш. Запеките в микроволновой печи или в духовке до появления золотистой корочки.

Масло, массы и паштеты для бутербродов

Бутерброды с обычным сливочным маслом вряд ли привлекут чье-то внимание на праздничном столе или за воскресным завтраком. Другое дело бутерброды с горчичным, селедочным или томатным маслом. О том, как приготовить то или иное масло, вы сможете узнать, прочитав нашу книгу.

Однако масло – далеко не единственный продукт, подходящий для приготовления бутербродов. Существуют также всевозможные массы и паштеты.

Чтобы сделать бутерброды с массой, вам не потребуется слишком много времени и усилий. Достаточно будет нарезать хлеб небольшими ломтиками и на каждый из них положить слой приготовленной заранее массы.

В отличие от различных бутербродных масел и масс, паштеты можно не только намазывать на хлеб, но и подавать в качестве самостоятельного блюда. В этом случае мы рекомендуем вам выложить паштет в небольшую вазочку или тарелку и украсить измельченной зеленью. Паштеты в виде батона или бруска с сеточкой или бордюром из сливочного масла смогут послужить композиционным центром праздничного стола.

Паштет характеризуется чрезвычайно мелкозернистой консистенцией. Само слово «паштет» означает в переводе «протертое», «тестообразное». В домашних условиях паштеты можно приготовить двумя способами:

1) печень (свиную, говяжью, куриную, гусиную) обжарить с луком и овощами, пропустить дважды через мясорубку и растереть со сливочным маслом и специями;

2) печень пропустить через мясорубку и обжарить с прокрученной на мясорубке мякотью телятины или курицы, полученную массу запечь в пресном тесте.

В русской кухне чаще всего используют две разновидности паштетов: холодный (консервированный) и горячий (употребляется сразу же после приготовления). Отдельную группу составляют рыбные паштеты, которые готовят из рыбного филе или ломтиков рыбы, оставшихся при ее жарении, лука и измельченной зелени.

Масло горчичное

Ингредиенты:

2 столовые ложки готовой горчицы, 15 столовых ложек размягченного сливочного масла, зелень базилика.

Способ приготовления

Сливочное масло смешайте с горчицей, чтобы получилась однородная масса, добавьте соль, измельченный базилик и еще раз все тщательно перемешайте.

Масло томатное

Ингредиенты:

12 столовых ложек размягченного сливочного масла, 2–3 средних помидора, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры нарежьте ломтиками и протрите сквозь сито. Соедините полученную массу со сливочным маслом, посолите, поперчите и хорошо перемешайте.

Масло с зеленью петрушки и кинзы

Ингредиенты:

12 столовых ложек сливочного масла, сок 1 лимона, 1 пучок петрушки, кинзы, зеленого лука, соль по вкусу.

Способ приготовления

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.