



Кулинария

**500 блюд для  
семейных праздников**

«ВЕЧЕ»

500 блюд для семейных праздников / «ВЕЧЕ», — (Кулинария)

Что приготовить на праздник? Какие кушанья понравятся всем членам семьи? Ответы на эти вопросы вы найдете в данной книге. В ней собрано множество рецептов оригинальных блюд, предназначенных для праздничного стола.

# Содержание

Введение	5
Глава 1. ЗАКУСКИ	6
Бутерброды и сэндвичи	7
Бутерброды с сыром и луком	11
Конец ознакомительного фрагмента.	21

# Анастасия Геннадьевна Красичкова

## 500 блюд для семейных праздников

### Введение

Семейные праздники – прекрасный повод собраться вместе. И, разумеется, они не обходятся без застолья. Для того чтобы создать приятную атмосферу и праздничное настроение за столом, важно приготовить вкусные и оригинальные кушанья.

Рецептов приготовления пищи существует огромное множество, и каждый из них неповторим. В арсенале любой домохозяйки найдется несколько блюд, секретами приготовления которых она овладела в совершенстве. Однако порой хочется удивить близких чем-то новым, а найти время для экспериментов трудно. В этом случае на помощь приходят кулинарные книги. Не является исключением и настоящее издание, из которого можно почерпнуть оригинальные идеи для праздничного стола.

В данной книге приведены как уже полюбившиеся, так и новые рецепты различных блюд: бутербродов, сэндвичей, канапе, холодных закусок, паштетов, холодцов и заливных, всевозможных салатов, горячих блюд, алкогольных и безалкогольных коктейлей. Их можно приготовить из различных ингредиентов, и не обязательно, чтобы последние были слишком дорогими. Даже самое простое блюдо нетрудно превратить в настоящий кулинарный шедевр с помощью необычных приправ и соусов. А для того чтобы оно выглядело красиво и аппетитно, нужно всего лишь украсить его зеленью, ломтиками овощей или фруктов.

Если позволяют время и средства, на праздник можно приготовить и более сложное и изысканное блюдо, например, фаршированную индейку или молочного поросенка. Такое кушанье обязательно произведет впечатление на гостей. А для посиделок на свежем воздухе хорошо подойдут блюда, приготовленные на открытом огне в сочетании с легкими салатами и закусками из свежих овощей.

Следует помнить, что пища должна быть не только вкусной, но и полезной. Добиться этого несложно, достаточно придерживаться рецептуры и использовать для приготовления блюд исключительно качественные и свежие ингредиенты.

Важное значение имеют также способы и продолжительность термической обработки, так как только при соблюдении всех правил можно сохранить содержащиеся в продуктах питательные вещества и витамины.

Из многообразия предлагаемых в настоящем издании рецептов любая хозяйка сможет выбрать именно те, что подойдут для конкретного торжественного случая, будь то день рождения, крестины, годовщина свадьбы, окончание школы или института, календарный праздник или просто пикник на даче. Надеемся, что наша книга поможет сделать их незабываемыми, а члены семьи будут чаще встречаться за одним столом.

## Глава 1. ЗАКУСКИ

Неотъемлемой частью праздничного стола являются закуски. Они возбуждают аппетит, поэтому их принято подавать перед основными блюдами.

Выбор закусок, включаемых в праздничное меню, зависит от того, какие блюда будут подаваться на первое и второе. Если основные кушанья готовятся из рыбы и мяса, то закуски желательно делать из овощей, грибов, яиц, сыра и различных солений. Кроме того, закуски должны сочетаться с предложенными алкогольными и безалкогольными напитками.

К закускам принято подавать различные соусы и приправы – такие, как сметана, майонез, горчица, хрен, аджика, томатные соусы и т. д.

И хотя существует немало блюд, в рецептах приготовления которых соус отсутствует, каждая хозяйка, если есть желание, вполне может заправить их по своему вкусу, исходя из имеющихся у нее в наличии продуктов. Например, горячие бутерброды можно подать с кетчупом, а овощи – с растительным маслом, майонезом или сметаной. Вкусовые качества закусок в значительной мере зависят именно от заправки. Чтобы придать блюдам различные вкусовые оттенки, в заправки добавляют пряности, измельченную зелень, а также уксус.

Для приготовления соусов и заправок используют мелкую столовую соль, сахарный песок или пудру и столовый уксус.

## Бутерброды и сэндвичи

Бутерброды – наиболее распространенная закуска. Готовят их из хлеба со сливочным маслом, колбасой, другими мясными и рыбными продуктами.

Бутерброды с очень жирными продуктами, например с ветчиной и шпиком, а также бутерброды с ярко выраженным вкусом рекомендуется готовить из ржаного хлеба.

Для приготовления бутербродов из нежирных продуктов хлеб следует предварительно смазать сливочным маслом. Продукты для бутербродов, а также готовые изделия хранят не более 40 минут, так как при более длительном хранении качество их довольно быстро ухудшается.

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

В этой главе собраны наиболее интересные рецепты бутербродов, которыми можно украсить праздничный стол.

### Бутерброды с помидором и куриной печенью

#### *Ингредиенты*

Хлеб белый – 4 ломтика, печень куриная – 100 г, яйца – 2 шт., мука пшеничная – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, помидор – 1 шт., майонез – 50 г, зелень рубленая – 30 г, соль.

#### *Способ приготовления*

Яйца, муку и соль смешивают до получения теста консистенции сметаны. Печень промывают, нарезают соломкой, обмакивают в тесто и обжаривают в масле. Помидор моют и нарезают ломтиками.

На ломтики хлеба кладут сначала печень, затем ломтики помидора, поливают майонезом и украшают зеленью.

### Бутерброды с баклажаном и брынзой

#### *Ингредиенты*

Хлеб ржаной – 4 ломтика, брынза – 100 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, масло растительное – 5 ст. ложек, баклажан – 1 шт., зелень рубленая – 30 г, соль.

#### *Способ приготовления*

Баклажан очищают от кожицы, нарезают небольшими кусочками, солят и обжаривают в масле. Брынзу натирают на терке, соединяют с кусочками баклажана, зеленью и лимонным соком. Полученную массу выкладывают на хлеб.

### Бутерброды с творожно-картофельной пастой

#### *Ингредиенты*

Хлеб белый – 4 ломтика, творог – 70 г, картофель вареный – 70 г, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 30 г, яйцо – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень рубленая – 30 г.

#### *Способ приготовления*

Лук очищают, измельчают и обжаривают в масле. Творог вместе с картофелем пропускают через мясорубку, в полученную массу добавляют лук и яйцо, выкладывают на ломтики хлеба и запекают в духовке. Бутерброды охлаждают, поливают майонезом и украшают зеленью.

## **Бутерброды с маринованными шампиньонами**

### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 6 ломтиков, шампиньоны маринованные – 100 г, яйца – 3 шт., масло сливочное – 4 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, лук зеленый – 1 пучок, горчица, соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Ломтики хлеба обжаривают с двух сторон в сливочном масле (2 ст. ложки), охлаждают и смазывают одну из сторон оставшимся маслом. Белки сваренных вкрутую яиц отделяют от желтков, нарезают кольцами и укладывают на ломтики хлеба.

Желтки измельчают, смешивают с мелко нарезанными грибами, горчицей и солью. В середину каждого белкового кольца кладут немного яично-грибной массы и украшают листьями петрушки и рубленым зеленым луком.

## **Бутерброды со шпиком и репчатым луком**

### *Ингредиенты*

Хлеб ржаной – 3 ломтика, шпик – 30 г, лук репчатый – 1 шт., сметана – 30 г, зелень.

### *Способ приготовления*

Шпик нарезают тонкими ломтиками, лук очищают, моют, нарезают кольцами. На ломтики хлеба сначала кладут кольцо лука, затем кусочек шпика, поливают сметаной и посыпают рубленой зеленью.

## **Бутерброды с орехами и яблоком**

### *Ингредиенты*

Батон – 4 ломтика, сыр – 100 г, яблоко зеленое – 1 шт., изюм – 1 ст. ложка, орехи грецкие очищенные – 50 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, сметана – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка.

### *Способ приготовления*

Яблоко очищают от кожицы и семян, натирают на терке вместе с сыром, смешивают с измельченными орехами и изюмом, заправляют лимонным соком и сметаной. Полученную массу намазывают на ломтики батона. Готовые бутерброды украшают веточками петрушки.

## **Бутерброды с белой фасолью и крабовыми палочками**

### *Ингредиенты*

Батон – 4 ломтика, фасоль белая – 70 г, сыр плавленый – 70 г, палочки крабовые – 2 шт., шпик – 20 г, лук репчатый – 1 шт., майонез – 50 г, зелень укропа – 0,5 пучка.

### *Способ приготовления*

Предварительно замоченную фасоль отваривают, шпик и лук измельчают и обжаривают. Сыр натирают на терке, фасоль разминают, смешивают с луком и шпиком, добавляют мелко нарезанные крабовые палочки, заправляют майонезом. Полученную массу намазывают на ломтики батона. Готовые бутерброды украшают веточками укропа.

## **Бутерброды с копченой скумбрией**

### *Ингредиенты*

Хлеб ржаной – 4 ломтика, филе копченой скумбрии – 100 г, помидор – 1 шт., огурец – 1 шт., зелень измельченная – 1 ст. ложка, майонез – 30 г.

### *Способ приготовления*

Огурец и помидор моют, нарезают тонкими ломтиками. На кусочки хлеба кладут филе рыбы, нарезанное тонкими пластинами, сверху выкладывают ломтики овощей, поливают майонезом и украшают зеленью.

## **Бутерброды с яичным паштетом**

### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйца вареные – 4 шт., масло сливочное – 50 г, укроп или петрушка – 1 пучок, соль, перец красный молотый по вкусу.

### *Способ приготовления*

Яйца разминают вилкой, добавляют соль и перец, размягченное сливочное масло и мелко нарезанную зелень. Все ингредиенты тщательно перемешивают. Полученную массу намазывают на ломтики хлеба.

## **Бутерброды с луком и болгарским перцем**

### *Ингредиенты*

Хлеб ржаной – 3 ломтика, лук репчатый – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., сок лимонный – 2 ст. ложки, кетчуп – 20 г, сахар – 1 ч. ложка, соль.

### *Способ приготовления*

Вымытый и очищенный перец, очищенный лук нарезают и тушат, затем смешивают с кетчупом, лимонным соком, сахаром и солью.

Полученную смесь оставляют на 1 час, после чего массу намазывают на ломтики хлеба.

## **Бутерброд-рулет**

### *Ингредиенты*

Батон – 1 шт., масло сливочное – 100 г, паста томатная – 2 ст. ложки, ветчина – 100 г, огурец соленый – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень, соль и перец.

### *Способ приготовления*

Батон надрезают вдоль, вынимают мякиш. Огурец, очищенный лук и ветчину нарезают кусочками, смешивают с томатной пастой, маслом, добавляют соль и перец по вкусу.

Полученную массу вкладывают внутрь батона. Перед подачей к столу рулет нарезают ломтиками и украшают рубленой зеленью.

## **Бутерброды с копченой лососиной**

### *Ингредиенты*

Батон – 2 ломтика, лососина копченая – 50 г, икра красная – 10 г, масло сливочное – 20 г, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка.

### *Способ приготовления*

Ломтики батона обжаривают с обеих сторон в растительном масле, охлаждают и намазывают на них с одной стороны сливочное масло.

Затем рыбу нарезают тонкими ломтиками, кладут на бутерброды, а сверху выкладывают икру и украшают веточками петрушки.

## **Бутерброды с сыром и луком**

### *Ингредиенты*

Батон – 3 ломтика, сыр – 70 г, лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт.

### *Способ приготовления*

Сыр натирают на терке. Лук очищают и мелко нарезают, смешивают с сырым яйцом и сыром, кладут массу на ломтики батона и запекают в духовке.

## **Бутерброды с колбасой и майонезом**

### *Ингредиенты*

Хлеб ржаной – 4 ломтика, колбаса вареная – 70 г, майонез – 2 ст. ложки, зелень.

### *Способ приготовления*

На хлеб намазывают майонез, сверху кладут ломтики колбасы и веточки зелени.

## **Бутерброды с яйцами и чесноком**

### *Ингредиенты*

Батон – 4 ломтика, яйца – 2 шт., чеснок – 2 дольки, сливки – 1 ч. ложка, сметана – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец.

### *Способ приготовления*

Ломтики батона слегка обжаривают в масле, яйца, сваренные вкрутую, очищают от скорлупы и измельчают. Зелень петрушки рубят. Чеснок пропускают через чеснокодавилку, смешивают с перцем, сливками и солью. Смесь намазывают на ломтики батона, а сверху выкладывают яйца и зелень. Разравнивают, поливают сметаной.

## **Бутерброды с вареным картофелем и луком**

### *Ингредиенты:*

Хлеб ржаной – 2 ломтика, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ч. ложки, картофель вареный – 1 шт., зелень укропа – 0,5 пучка, соль.

### *Способ приготовления*

Хлеб слегка поджаривают без масла, картофель нарезают кружочками. Лук очищают, моют, нарезают кольцами. Хлеб поливают маслом, кладут на ломтики хлеба колечки лука, кружочки картофеля, солят и украшают веточками укропа.

## **Бутерброды «Калорийные»**

### *Ингредиенты*

Хлеб ржаной – 2 ломтика, картофель вареный – 2 шт., сало соленое с мясными прослойками – 40 г, лук репчатый – 1 шт., филе сельди – 20 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, хрен тертый – 1 ч. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка.

### *Способ приготовления*

Хлеб слегка обжаривают в масле, сало нарезают ломтиками. Лук и картофель очищают, мелко нарезают. Сельдь нарезают мелкими кусочками. Добавляют лимонный сок, хрен и тщательно перемешивают. Приготовленную массу выкладывают на хлеб, а сверху кладут ломтики сала.

## **Бутерброды с яйцом и печенью трески**

### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, печень трески консервированная – 100 г, зелень петрушки измельченная – 1 ст. ложка, яйцо – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, соль, перец.

### *Способ приготовления*

Яйцо варят вкрутую, очищают и нарезают кружочками, печень промывают, нарезают кусочками, огурец моют, очищают, нарезают небольшими ломтиками. Хлеб обжаривают в масле, кладут слой печени, кружочки яйца, ломтики соленого огурца, солят, перчат.

Готовые бутерброды посыпают мелко нарезанной зеленью.

## **Бутерброды с баклажанной икрой**

### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, икра баклажанная – 40 г, чеснок – 2 дольки, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки измельченная – 1 ст. ложка, соль.

### *Способ приготовления*

Чеснок очищают и мелко рубят. Хлеб слегка обжаривают в масле, на него намазывают икру, бутерброды посыпают рубленным чесноком и зеленью, солят.

## **Бутерброды «Завтрак крестьянина»**

### *Ингредиенты*

Хлеб ржаной – 3 ломтика, масло сливочное – 20 г, редька – 1 шт., сметана – 1 ст. ложка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка.

### *Способ приготовления*

Редьку очищают, натирают на терке и смешивают со сметаной. На хлеб намазывают масло, ровным слоем выкладывают подготовленную смесь и посыпают рубленой зеленью.

## **Бутерброды «Морской пир»**

### *Ингредиенты*

Хлеб ржаной – 9 ломтиков, раки вареные – 4 шт., креветки очищенные – 40 г, осетрина – 100 г, мидии очищенные – 50 г, шампиньоны отварные – 60 г, майонез – 40 г, помидоры – 2 шт., яйцо – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль.

### *Способ приготовления*

Рыбу, мидии и креветки отваривают, нарезают мелкими кусочками. Раков очищают и рубят на кусочки. Яйцо отваривают, очищают и измельчают. Все подготовленные ингредиенты соединяют в миске с нарезанными грибами, добавляют майонез, солят, тщательно перемешивают и выкладывают на ломтики хлеба. Помидоры моют, нарезают кружочками и выкладывают по одному на каждый бутерброд. Готовые бутерброды украшают веточками петрушки.

## **Бутерброды «Гурман»**

### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 6 ломтиков, филе куриное – 100 г, трюфели – 50 г, грибы шиитаке – 50 г, мозги говяжьи – 50 г, язык говяжий – 50 г, майонез – 40 г, лук репчатый – 1 шт.

*Способ приготовления*

Куриное филе, грибы, говяжьи мозги и язык отваривают по отдельности, охлаждают, нарезают мелкими кусочками и перемешивают с майонезом. Полученную смесь выкладывают на хлеб. Лук очищают, моют, нарезают кольцами и украшают ими бутерброды.

### **Бутерброды «Пикантные»**

*Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, сыр – 30 г, мясо отварное – 30 г, корнишоны – 15 г, филе семги – 30 г, картофель – 1 шт., масло растительное – 1 ч. ложка, зелень рубленая – 1 ч. ложка.

*Способ приготовления*

Картофель отваривают и очищают. Сыр, мясо, картофель, корнишоны и филе семги пропускают через мясорубку, тщательно перемешивают с маслом. Полученную массу намазывают на хлеб, украшают бутерброды рубленой зеленью.

### **Бутерброды с редисом и брынзой**

*Ингредиенты*

Батон – 3 ломтика, брынза – 50 г, редис – 20 г, масло сливочное – 10 г, лук репчатый – 1 шт., зелень укропа – 0,5 пучка.

*Способ приготовления*

Брынзу протирают через мелкое сито, редис натирают на терке, лук мелко нарезают, все смешивают и выкладывают на ломтики батона, предварительно смазанные маслом. Готовые бутерброды украшают веточками укропа.

### **Бутерброды с мясом индейки и огурцом**

*Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, мясо индейки – 70 г, сыр – 40 г, огурец – 1 шт., сметана – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки измельченная – 1 ст. ложка.

*Способ приготовления*

Мясо индейки нарезают ломтиками и обжаривают в масле. Сыр натирают на терке, огурец нарезают кружочками. На хлеб кладут сначала ломтик индейки, затем кружок огурца, посыпают тертым сыром, поливают сметаной и украшают зеленью.

### **Бутерброды с ветчиной**

*Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, сыр плавленый – 50 г, ветчина – 50 г, помидор – 1 шт., майонез – 50 г, салат зеленый – 4 листика, зелень петрушки рубленая – 1 ст. ложка.

*Способ приготовления*

Ветчину нарезают ломтиками, помидор – кружочками. На ломтики хлеба намазывают плавленый сыр, кладут ломтик ветчины, затем лист салата и кружочек помидора, поливают майонезом и посыпают зеленью.

## **Бутерброды с ветчиной и овощами**

### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, ветчина – 4 ломтика, огурец – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, морковь – 50 г, майонез – 2 ч. ложки, петрушка рубленая – 2 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт.

### *Способ приготовления*

Подготовленную морковь и очищенный от кожицы огурец натирают на средней терке, смешивают с консервированным горошком, очищенным и мелко нарезанным репчатым луком и 1 ст. ложкой петрушки, заправляют полученную смесь майонезом.

Ломтики ветчины нарезают широкими полосками, сворачивают в трубочки и наполняют овощной массой. На кусочки хлеба кладут несколько фаршированных трубочек и посыпают оставшейся петрушкой.

## **Бутерброды с копченой рыбой и орехами**

### *Ингредиенты*

Хлеб ржаной – 3 ломтика, филе копченой рыбы – 75 г, чеснок – 1 долька, майонез – 70 г, орехи грецкие – 20 г, зелень петрушки – 0,5 пучка.

### *Способ приготовления*

Рыбу пропускают через мясорубку вместе с чесноком, смешивают с молотыми орехами и майонезом. Полученную массу намазывают на хлеб. Готовые бутерброды украшают веточками петрушки.

## **Бутерброды с крабовым мясом**

### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, мясо крабовое консервированное – 60 г, яйцо – 1 шт., огурец – 1 шт., майонез – 50 г, зелень петрушки измельченная – 1 ст. ложка.

### *Способ приготовления*

Крабовое мясо измельчают, огурец нарезают кружочками, яйцо отваривают, охлаждают, очищают и нарезают на 4 дольки. На хлеб кладут сначала слой крабового мяса, затем по дольке яйца и кружочку огурца.

Бутерброды поливают майонезом и украшают зеленью.

## **Бутерброды с морковью и чесноком**

### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, морковь – 1 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., соль, перец красный молотый по вкусу.

### *Способ приготовления*

Очищенную морковь натирают на крупной терке, чеснок – на мелкой. Лук очищают, мелко нарезают и обжаривают в масле. Морковь соединяют с чесноком и луком, добавляют соль и перец. Все тщательно перемешивают. Готовую смесь выкладывают на ломтики хлеба.

## **Бутерброды с ананасом и маслинами**

### *Ингредиенты*

Батон – 2 ломтика, масло сливочное – 20 г, ветчина – 2 ломтика, ананас – 2 кружочка, сыр – 2 ломтика, маслины без косточек – 2 шт.

### *Способ приготовления*

Масло намазывают на ломтики батона, сверху кладут ломтики ветчины, сыра и кружочки ананаса. Перед подачей к столу в середину ломтиков ананаса кладут по маслине.

## **Бутерброды с творожно-луковой пастой**

### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 6 ломтиков, творог – 100 г, майонез – 3 ст. ложки, лук зеленый – 1 пучок, петрушка измельченная – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

### *Способ приготовления*

Творог тщательно растирают с майонезом, добавляют измельченный зеленый лук, приправляют солью, перцем и намазывают полученную массу на хлеб. Готовые бутерброды украшают зеленью петрушки.

## **Бутерброды с творогом и сельдью**

### *Ингредиенты*

Хлеб ржаной – 8 ломтиков, творог – 50 г, филе сельди – 200 г, сыр – 50 г, помидоры – 2 шт., огурец – 1 шт., оливки без косточек – 16 шт., зелень измельченная – 2 ст. ложки.

### *Способ приготовления*

Творог разминают, намазывают на ломтики хлеба. Сверху укладывают кусочки сельди, измельченные овощи, зелень, разрезанные пополам оливки и посыпают тертым сыром.

## **Бутерброды с пастой из телятины**

### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, телятина жареная или отварная – 200 г, яйца вареные – 2 шт., масло сливочное – 50 г, лук зеленый – 20 г, зелень укропа измельченная – 1 ст. ложка, соль.

### *Способ приготовления*

Мясо и очищенные яйца пропускают через мясорубку. В полученную массу добавляют измельченный зеленый лук, укроп, смешивают с размягченным сливочным маслом, солят. Пасту намазывают на хлеб.

## **Бутерброды с маринованным сладким перцем**

### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, творог – 100 г, масло сливочное – 100 г, перец красный сладкий маринованный – 3 шт., чеснок – 3 дольки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Творог разминают, смешивают с пропущенными через мясорубку маслом, сладким перцем и чесноком, солят. Полученную массу намазывают на хлеб. Готовые бутерброды украшают зеленью петрушки.

### **Бутерброды с колбасным фаршем**

#### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 6 ломтиков, яйца вареные – 6 шт., майонез – 125 г, сыр – 100 г, колбаса вареная – 100 г, зелень укропа и петрушки измельченная – 2 ст. ложки.

#### *Способ приготовления*

Сыр, колбасу и яйца натирают на крупной терке, добавляют майонез, зелень и перемешивают. Полученную смесь намазывают на ломтики хлеба, ставят бутерброды в микроволновую печь и запекают до появления румяной корочки. К столу бутерброды подают охлажденными.

### **Бутерброды с куриным мясом и маринованными огурцами**

#### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, мясо курицы вареное – 100 г, масло сливочное – 100 г, огурцы маринованные – 2 шт., зелень сельдерея – 0,5 пучка.

#### *Способ приготовления*

Вареное куриное мясо измельчают, сливочное масло намазывают тонким слоем на ломтики хлеба, сверху выкладывают приготовленную мясную массу и нарезанные кружочками маринованные огурцы. Готовые бутерброды украшают листиками сельдерея.

### **Бутерброды с индейкой**

#### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 8 ломтиков, шницели из индейки – 2 шт., помидоры – 3 шт., сыр твердых сортов – 350 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень базилика – 10 г, соль, перец.

#### *Способ приготовления*

Шницели нарезают каждый на 4 части, сыр – на 16 ломтиков, помидоры нарезают кружочками. Мясо обжаривают в растительном масле с обеих сторон, перчат и солят.

На каждый ломтик хлеба кладут по кусочку мяса, кружочки помидоров, ломтики сыра, сверху украшают измельченным базиликом, посыпают солью и перцем.

Бутерброды запекают в духовке до тех пор, пока сыр не расплавится. К столу подают остывшими.

### **Бутерброды с творогом и мойвой**

#### *Ингредиенты*

Хлеб ржаной – 4 ломтика, мойва пряного посола – 8 шт., творог – 2 ст. ложки, яйцо – 1 шт., масло сливочное – 50 г, лук репчатый – 1 шт., лук зеленый – 30 г, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Репчатый лук очищают, моют, нарезают кольцами, зеленый лук шинкуют. Мойву разделяют на филе, пропускают через мясорубку. В полученный фарш добавляют яйцо, творог, зеленый лук, тщательно перемешивают до однородной массы, солят и перчат. На ломтики хлеба намазывают масло, сверху выкладывают подготовленную смесь, разравнивают ее и украшают кольцами лука. По желанию бутерброды можно подогреть в духовке.

Перед подачей к столу бутерброды посыпают измельченным зеленым луком.

### **Бутерброды с сардинами**

#### *Ингредиенты*

Батон – 200 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, сардины копченые – 2 шт., перец сладкий маринованный – 3 шт., лук репчатый – 50 г, маслины – 3 шт., сок лимонный – 1 ст. ложка, уксус – 3 ч. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень измельченная – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка.

#### *Способ приготовления*

Батон нарезают тонкими ломтиками и обжаривают в сливочном масле.

Растительное масло, уксус, лимонный сок, горчицу, мелко нарезанные перец, репчатый лук и зелень смешивают, добавляют маслины и кипятят в течение 5-6 минут.

Соус немного охлаждают, намазывают на ломтики батона, сверху кладут по кусочку сардины и снова поливают бутерброды соусом.

### **Бутерброды с сыром и колбасой**

#### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, сыр – 100 г, колбаса – 100 г, яйца – 2 шт., майонез – 3 ст. ложки, зелень укропа, петрушки и базилика – 10 г.

#### *Способ приготовления*

Сыр натирают на средней терке, колбасу, сваренные вкрутую и очищенные яйца нарезают, добавляют майонез и измельченную зелень и хорошо перемешивают. Полученную смесь намазывают на ломтики хлеба и пекут бутерброды в микроволновой печи, духовке или на решетке до появления румяной корочки. Перед подачей к столу охлаждают.

### **Многослойный бутерброд с помидорами**

#### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 400 г, помидоры – 4 шт., сыр твердых сортов – 200 г, сало – 50 г, лук репчатый – 50 г, чеснок – 1 долька, масло растительное – 1 ст. ложка, базилик – 5 г, соль, перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Хлеб нарезают тонкими ломтиками. Сало, часть репчатого лука и чеснок измельчают и обжаривают в растительном масле. Помидоры разрезают поперек на 3 части, солят и перчат каждую. Сыр нарезают кусочками толщиной 1 см. Противень накрывают фольгой, выкладывают на нее ломтики хлеба, на них – нижние части помидоров, сверху оставшийся нарезанный кольцами репчатый лук, сало и измельченный базилик, средние части помидоров и сыр, все накрывают верхними частями помидоров.

Противень с бутербродами помещают в разогретую до 200 °С духовку на 15 минут. К столу бутерброды подают охлажденными.

### **Бутерброды с цуккини и баклажаном**

#### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, цуккини – 1 шт., баклажан – 1 шт., ветчина – 70 г, яйца – 3 шт., масло растительное – 50 г, майонез – 50 г, зелень базилика – 30 г, паста томатная – 1 ст. ложка.

*Способ приготовления*

Цуккини и баклажан очищают от кожицы, нарезают ломтиками и обжаривают в масле. Яйца отваривают, очищают, измельчают вместе с ветчиной, смешивают с половиной требуемого количества майонеза. На хлеб намазывают массу из яиц и ветчины, сверху кладут кусочки цуккини и баклажана, смазывают томатной пастой, поливают оставшимся майонезом и украшают рубленой зеленью.

### **Бутерброды с творогом и ветчиной**

*Ингредиенты*

Батон французский – 1 шт., творог соленый – 1 пачка, масло сливочное – 5 ст. ложек, ветчина – 500 г, помидоры – 3 шт., огурцы соленые – 3 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки по вкусу.

*Способ приготовления*

Батон нарезают небольшими квадратиками и жарят в сливочном масле. Творог перемешивают с размягченным сливочным маслом, майонезом, мелко нарезанной зеленью петрушки. На каждый ломтик батона намазывают подготовленную массу, кладут нарезанные кружочками помидоры и огурцы, кусочки ветчины и украшают зеленью петрушки.

### **Бутерброды с сосисками, яйцами и зеленым салатом**

*Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 8 ломтиков, яйца – 8 шт., салат зеленый – 8 листьев, сосиски – 4 шт., масло сливочное – 100 г.

*Способ приготовления*

Ломтики хлеба обжаривают с обеих сторон в части сливочного масла и на один конец каждого кусочка кладут салатный лист так, чтобы он слегка свешивался. Поджаривают на сливочном масле яичницу-глазунью.

Сосиски разрезают вдоль, каждую половинку разрезают поперек и слегка обжаривают. На каждый лист салата укладывают по 2 кусочка сосиски, на другой конец хлеба – яичницу-глазунью.

### **Бутерброды с краснокочанной капустой и куриным паштетом**

*Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, капуста краснокочанная измельченная – 70 г, паштет куриный – 50 г, яйца – 2 шт., майонез – 30 г, паста томатная – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка.

*Способ приготовления*

Яйца отваривают, очищают, измельчают и смешивают с майонезом и паштетом. Полученную массу намазывают на хлеб, сверху кладут капусту, смазывают томатной пастой и украшают рубленой зеленью.

## **Бутерброды с соленым огурцом и яйцами**

### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, огурец соленый – 1 шт., яйца вареные – 2 шт., масло сливочное – 100 г, зелень кинзы по вкусу.

### *Способ приготовления*

На кусочки хлеба намазывают сливочное масло, сверху кладут очищенные и нарезанные ломтиками яйца, кружочки соленого огурца и посыпают измельченной зеленью кинзы.

## **Бутерброды с рыбными консервами**

### *Ингредиенты*

Булочки – 5 шт., консервы рыбные в масле – 0,5 банки, яйца вареные – 2 шт., сыр тертый – 50 г, чеснок – 2 дольки, лук репчатый – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, лук зеленый и петрушка рубленые – 2 ст. ложки.

### *Способ приготовления*

Рыбные консервы разминают вилкой, смешивают их с очищенными и мелко нарезанными яйцами, частью натертого сыра, очищенными и измельченными чесноком и репчатым луком, заправляют майонезом. Получившуюся смесь намазывают на 5 половинок булочек, посыпают тертым сыром, накрывают оставшимися половинками и пекут в духовке до появления золотистой корочки. Готовые бутерброды украшают петрушкой и зеленым луком.

## **Бутерброды с яйцами и зеленым луком**

### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйца вареные – 2 шт., майонез – 20 г, паста томатная – 1 ч. ложка, лук зеленый по вкусу.

### *Способ приготовления*

На каждый ломтик хлеба намазывают майонез, смешанный с томатной пастой. Вареные яйца очищают, нарезают кружочками, выкладывают на ломтики хлеба и посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

## **Бутерброды с рыбным фаршем**

### *Ингредиенты*

Хлеб ржаной – 8 ломтиков, масло сливочное – 4 ст. ложки, масло растительное – 3 ст. ложки, фарш рыбный соленый – 6 ст. ложек, майонез – 100 г, чеснок – 3 дольки, зелень петрушки.

### *Способ приготовления*

Ломтики хлеба обжаривают с двух сторон в растительном масле, после чего охлаждают. Чеснок очищают, измельчают, натирают им ломтики хлеба с одной стороны, сверху смазывают сливочным маслом, кладут рыбный фарш и поливают майонезом.

Перед подачей к столу бутерброды выдерживают 30 минут в холодильнике. Посыпают мелко нарезанной зеленью.

## **Сэндвичи со свекольным фаршем**

### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, хлеб ржаной – 3 ломтика, свекла – 50 г, изюм – 20 г, лук репчатый – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль.

### *Способ приготовления*

На ломтики пшеничного хлеба намазывают майонез. Свеклу отваривают, очищают, натирают на крупной терке, солят, обжаривают в масле вместе с мелко нарезанным луком, добавляют изюм и выкладывают готовую массу на ломтики пшеничного хлеба. Накрывают все ломтиками ржаного хлеба.

## **Сэндвичи с ветчиной и орехами**

### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйцо – 1 шт., ветчина – 120 г, сыр – 80 г, орехи грецкие очищенные – 50 г, масло сливочное – 30 г, соль.

### *Способ приготовления*

Яйцо взбивают с солью и обмакивают в него ломтики хлеба. Жарят их на масле до появления золотистой корочки, охлаждают. Ветчину нарезают так, чтобы получилось 4 ломтика. На 2 кусочка обжаренного хлеба кладут по одному ломтику ветчины. Сыр нарезают на 2 тонких ломтика и кладут их на ветчину. Грецкие орехи измельчают, выкладывают их ровным слоем на сыр. Сверху кладут оставшиеся ломтики ветчины. Накрывают все ломтиками хлеба.

## **Сэндвичи с копченой колбасой и сыром**

### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 6 ломтиков, колбаса копченая – 150 г, сыр острый – 150 г, майонез – 50 г, салат зеленый – 3 листа.

### *Способ приготовления*

Колбасу нарезают кружками. На 3 ломтика хлеба кладут колбасу. Сыр нарезают так, чтобы получилось 3 ломтика. Намазывают на них майонез и выкладывают на хлеб. Сверху кладут по одному листу салата. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба.

## **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.