

ОРИГИНАЛЬНЫЕ

закуски К ПИВУ



ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!

- из овощей, сыра, мяса и птицы, рыбы и морепродуктов
- сухарики, канапе, гренки, крекеры и печенье

Книга-подарок для каждой хозяйки!

Кулинарные фантазии

Анастасия Красичкова

Оригинальные закуски к пиву

«РИПОЛ Классик»

2017

Красичкова А. Г.

Оригинальные закуски к пиву / А. Г. Красичкова — «РИПОЛ
Классик», 2017 — (Кулинарные фантазии)

ISBN 978-5-38-611057-4

Купить разнообразные закуски к пиву в настоящее время не составляет труда, но если сухарики, чипсы, вяленые рыбки и прочие морепродукты уже надоели, можно порадовать себя и своих близких домашними вкусностями. С помощью этой книги вы узнаете оригинальные рецепты простых и быстрых закусок к пиву. С этими блюдами любимый напиток покажется вам ещё вкуснее! Приятного аппетита!

ISBN 978-5-38-611057-4

© Красичкова А. Г., 2017
© РИПОЛ Классик, 2017

Содержание

Введение	6
Закуски из хлебобулочных изделий	7
Сухарики, бутерброды, канапе, гренки	7
Пшеничные сухарики с ароматом лимона	7
Пшеничные сухарики с паприкой и зеленью	7
Пшеничные сухарики со вкусом горчицы	7
Пшеничные сухарики с карри	8
Пшеничные сухарики со вкусом томата	8
Пшеничные сухарики с лимоном и тмином	8
Ржаные сухарики с луком	9
Ржаные сухарики с чесноком и кинзой	9
Ржаные сухарики с красным перцем	9
Ржаные сухарики с чесноком и специями	10
Ржаные сухарики со вкусом грибов	10
Бутерброды с сыром и огурцами	11
Бутерброды с брынзой и петрушкой	11
Бутерброды с брынзой и болгарским перцем	11
Бутерброды с плавленым сыром и помидорами	12
Бутерброды с плавленым сыром и редисом	12
Бутерброды с сыром и яблоками	12
Бутерброды с маслом и помидорами	13
Бутерброды с маслом и огурцами	13
Бутерброды с сырной пастой	13
Бутерброды с чесноком и петрушкой	14
Бутерброды с черри	14
Бутерброды с редисом и огурцом	14
Острые бутерброды с огурцом	15
Бутерброды с редисом и творогом	15
Бутерброды с маринованными шампиньонами	16
Бутерброды с помидорами и чесноком	16
Бутерброды с яичным паштетом и помидорами	16
Бутерброды с огурцами и базиликом	17
Бутерброды с морковью	17
Бутерброды с морковью и чесноком	17
Бутерброды с помидорами и каперсами	18
Бутерброды с помидором и зеленью	18
Острые бутерброды с помидором и яйцом	18
Бутерброды с яйцом и грибным паштетом	19
Бутерброды с помидорами и сладким луком	19
Бутерброды с зеленым луком	19
Бутерброды с помидорами и щавелем	20
Бутерброды с яйцом, редисом и огурцом	20
Бутерброды с маринованными огурцами	20
Бутерброды с солеными огурцами и горчицей	21
Бутерброды с картофелем и сыром	21
Бутерброды с картофелем и помидорами	21

Бутерброды с картофелем и грибами	22
Бутерброды с помидорами, огурцами и хреном	22
Острые бутерброды с овощами и сыром	23
Конец ознакомительного фрагмента.	24

Анастасия Красичкова

Оригинальные закуски к пиву

Введение

Пиво – один из древнейших напитков. Как утверждают ученые, его варили и шумеры, и ассирийцы, и вавилоняне, и древние египтяне. Сегодня пиво является самым популярным слабоалкогольным напитком, и не в последнюю очередь благодаря своей демократичности. Возможно, именно поэтому и не существует строгих правил, определяющих, какие закуски должны подаваться к пиву. Так, в Чехии пиво принято закусывать острым зельцем, жареными колбасками и сыром, в Германии – солеными крендельками, тушеной капустой или свиной со специями, в Америке – орешками или жареными куриными крылышками в остром соусе, в России же лучшей закуской к хмельному напитку считаются вареные раки, вяленая или сушеная рыба.

Купить разнообразные закуски к пиву в настоящее время не проблема, но если сухарики, чипсы и другие снеки порядком поднадоели, можно приготовить вкусные домашние блюда, тем более что это не займет много времени и не потребует приобретения дорогостоящих ингредиентов.

Среди разнообразия представленных в книге рецептов каждый сможет найти подходящие и без труда справиться с их приготовлением. С этими блюдами любимый напиток покажется еще вкуснее.

Закуски из хлебобулочных изделий

Сухарики, бутерброды, канапе, гренки

Пшеничные сухарики с ароматом лимона

Ингредиенты

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

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш маленькими кубиками.

Лимон вымыть, цедру натереть на терке, из мякоти выжать сок. Смешать лимонный сок с оливковым маслом, добавить перец, сахар и соль, перемешать.

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

Пшеничные сухарики с паприкой и зеленью

Ингредиенты

1 буханка пшеничного хлеба, 70 мл растительного масла, 1 зубчик чеснока, зелень петрушки и тимьяна, 1 чайная ложка молотой паприки, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш маленькими кубиками.

Зелень петрушки и тимьяна вымыть, обсушить и мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Смешать растительное масло с зеленью и паприкой, приправить сахаром и солью, перемешать.

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

Пшеничные сухарики со вкусом горчицы

Ингредиенты

1 буханка пшеничного хлеба, 70 мл растительного масла, 1 чайная ложка готовой горчицы, соль по вкусу.

Способ приготовления

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

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

Пшеничные сухарики с карри

Ингредиенты

1 буханка пшеничного хлеба, 70 мл растительного масла, 1 чайная ложка карри, соль по вкусу.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш соломкой.

Соединить растительное масло с карри и солью, перемешать. Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Пшеничные сухарики со вкусом томата

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

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

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

Пшеничные сухарики с лимоном и тмином

Ингредиенты

1 буханка пшеничного хлеба, 60 мл оливкового масла, 1 пучок зелени петрушки, 1 чайная ложка семян тмина, 0,5 чайной ложки тертой лимонной цедры, белый и черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

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

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

Ржаные сухарики с луком

Ингредиенты

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

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш маленькими кубиками. Лук очистить, вымыть, пропустить через мясорубку.

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

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

Ржаные сухарики с чесноком и кинзой

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

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

Ржаные сухарики с красным перцем

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

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

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

Ржаные сухарики с чесноком и специями

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 80 мл растительного масла, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 0,5 чайной ложки семян горчицы, 0,5 чайной ложки семян кориандра, 0,25 чайной ложки черного перца горошком, соль по вкусу.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш маленькими кубиками.

Зелень петрушки и укропа вымыть, обсушить, нарезать. Горчицу, кориандр и перец растолочь в ступке.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить в блендере вместе с петрушкой и укропом. Добавить растительное масло, соль и специи, тщательно перемешать.

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

Ржаные сухарики со вкусом грибов

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

Бульонный кубик растолочь ложкой, смешать с перцем.

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

Бутерброды с сыром и огурцами

Ингредиенты

8–10 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г сыра, 70 г сливочного масла, 1–2 маринованных огурца, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Хлеб и сыр нарезать ломтиками. Маринованные огурцы нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть.

Ломтики хлеба подсушить в духовке, смазать сливочным маслом, выложить сверху ломтики сыра и кружочки огурцов.

Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с брынзой и петрушкой

Ингредиенты

8–10 ломтиков ржаного хлеба, 150 г брынзы, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, красный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать (несколько веточек отложить для украшения). Брынзу пропустить через мясорубку и взбить с размягченным сливочным маслом. В полученную смесь добавить петрушку и перец, тщательно перемешать.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать паштетом из брынзы. Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с брынзой и болгарским перцем

Ингредиенты

8–10 ломтиков цельнозернового хлеба, 150 г брынзы, 50 г сливочного масла, 2 стручка болгарского перца, 1 пучок зелени кинзы.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Зелень кинзы вымыть, обсушить, нарезать (несколько веточек отложить для украшения). Брынзу пропустить через мясорубку и взбить со сливочным маслом. В полученную смесь добавить кинзу, тщательно перемешать.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать паштетом из брынзы, выложить сверху кольца болгарского перца.

Готовые бутерброды украсить веточками кинзы и подать к столу.

Бутерброды с плавленым сыром и помидорами

Ингредиенты

8–10 ломтиков ржаного хлеба, 2–3 помидора, 150 г плавленого сыра, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка горчицы, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.

Способ приготовления

Плавленый сыр положить на 20 минут в морозильник, затем натереть на крупной терке и смешать с горчицей. Помидоры вымыть, нарезать кружочками.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать сливочным маслом, сверху положить тертый сыр и кружки помидора. Бутерброды посыпать петрушкой и зеленым луком и подать к столу.

Бутерброды с плавленым сыром и редисом

Ингредиенты

8–10 ломтиков батона, 8–10 ломтиков плавленого сыра, 70 г сливочного масла, 1 пучок редиса, 0,5 пучка зеленого салата, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редис вымыть, нарезать кружочками.

Листья салата вымыть, обсушить. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарезать.

Ломтики батона подсушить в тостере, смазать сливочным маслом. На каждый ломтик хлеба выложить лист салата, на него – ломтики сыра и кружочки редиса.

Бутерброды посолить, посыпать зеленью и подать к столу.

Бутерброды с сыром и яблоками

Ингредиенты

8–10 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г сыра, 2 яблока, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка сладкой горчицы, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть. Сыр нарезать тонкими ломтиками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками.

Размягченное сливочное масло растереть с горчицей.

Ломтики хлеба смазать полученной смесью, сверху положить ломтики яблок и сыра. Бутерброды украсить веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с маслом и помидорами

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 2–3 помидора, 150 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружочками, посолить. Хлеб нарезать ломтиками. Сливочное масло взбить с петрушкой и солью.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, положить на каждый кружочек помидора и подать к столу.

Бутерброды с маслом и огурцами

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 2–3 огурца, 150 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, 1 столовая ложка рубленой зелени кинзы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, нарезать кружочками, посолить. Хлеб нарезать ломтиками. Сливочное масло взбить с петрушкой, кинзой и солью.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, положить сверху кружочки огурцов и подать к столу.

Бутерброды с сырной пастой

Ингредиенты

1 буханка пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 50 г сыра, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

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

Сыр натереть на мелкой терке, смешать его с размягченным сливочным маслом, посолить и поперчить.

Приготовленной смесью смазать ломтики хлеба, украсить веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с чесноком и петрушкой

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 100 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, 1 чайная ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб нарезать ломтиками. Чеснок очистить, растолочь и посолить. Сливочное масло смешать с чесноком, петрушкой и лимонным соком.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды с черри

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 150 г сливочного масла, 100 г помидоров черри, 1 помидор, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб нарезать ломтиками. Помидоры черри вымыть, нарезать половинками. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Помидор вымыть, обдать кипятком, очистить, пропустить через мясорубку, соединить со сливочным маслом, посолить и поперчить.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, выложить сверху половинки черри и подать к столу.

Бутерброды с редисом и огурцом

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 1 пучок редиса, 1 огурец, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, зелень кинзы, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб нарезать ломтиками. Редис и огурец вымыть, нарезать соломкой или натереть на крупной терке. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Зелень кинзы вымыть и обсушить.

Смешать редис, огурец и чеснок, посолить, поперчить, заправить растительным маслом. Приготовленную смесь выложить на ломтики хлеба, украсить бутерброды веточками кинзы и подать к столу.

Острые бутерброды с огурцом

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 2 огурца, 100 г сливочного масла, 50 г тертого корня хрена, 0,5 пучка зелени петрушки и укропа, 1 чайная ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб нарезать ломтиками, подсушить в тостере или духовке. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить. Огурцы вымыть, нарезать наискосок тонкими ломтиками. Сливочное масло смешать с тертым хреном, лимонным соком и зеленью, посолить.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, положить сверху ломтики огурцов, выложить бутерброды на блюдо и подать к столу.

Бутерброды с редисом и творогом

Ингредиенты

8 ломтиков ржаного хлеба, 50 г творога, 50 г сливочного масла, 50 г редиса, 1 столовая ложка сметаны, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить. Редис вымыть и нарезать кружочками. Ломтики хлеба подрумянить в тостере.

Размягченное сливочное масло смешать со сметаной и творогом, посолить. Полученной смесью смазать ломтики хлеба, сверху положить кружочки редиса.

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

Бутерброды с маринованными шампиньонами

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 100 г маринованных шампиньонов, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть. Половину указанного количества грибов нарезать тонкими ломтиками, оставшиеся пропустить через мясорубку, смешать со сливочным маслом, добавить соль и перец.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, сверху положить ломтики шампиньонов. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с помидорами и чесноком

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 3 помидора, 3 столовые ложки тертого сыра, 2 зубчика чеснока, зелень укропа и петрушки, 2 столовые ложки сливочного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

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

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, уложить на них дольки чеснока, кружочки помидоров, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром. Закуску украсить веточками петрушки и укропа и подать к столу.

Бутерброды с яичным паштетом и помидорами

Ингредиенты

6–8 ломтиков пшеничного хлеба, 2 помидора, 100 г сливочного масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 чайная ложка горчицы, 0,5 пучка зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть, мелко нарезать.

Яйцо очистить, нарубить, посолить, поперчить, смешать со сливочным маслом, укропом и горчицей.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, выложить сверху кружочки помидоров и подать к столу.

Бутерброды с огурцами и базиликом

Ингредиенты

8–10 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 2 огурца, 0,5 пучка зелени базилика, красный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Лишний сок отжать. Зелень базилика вымыть, обсушить и мелко нарубить. Смешать сливочное масло с огурцом, посолить, добавить красный перец и тщательно перемешать.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, посыпать зеленью базилика и подать к столу.

Бутерброды с морковью

Ингредиенты

8–10 ломтиков пшеничного хлеба, 1 морковь, 100 г сливочного масла, 1 чайная ложка сметаны, 1 вареный яичный желток, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть. Морковь вымыть, очистить, отварить, пропустить через мясорубку, посолить, смешать со сливочным маслом, растертым с яичным желтком и сметаной. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с морковью и чесноком

Ингредиенты

8–10 ломтиков бородинского хлеба, 2 моркови, 2 зубчика чеснока, 80 г майонеза, зелень укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Добавить чеснок и майонез, посолить, перемешать.

Приготовленную смесь выложить на ломтики хлеба, украсить бутерброды веточками укропа и подать к столу.

Бутерброды с помидорами и каперсами

Ингредиенты

8 ломтиков ржаного хлеба, 2 помидора, 100 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка каперсов, 1 чайная ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

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

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, выложить сверху кружочки помидоров, посолить. Готовые бутерброды подать к столу.

Бутерброды с помидором и зеленью

Ингредиенты

3–4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 помидор, 2–3 веточки зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

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

Бутерброды посолить, поперчить, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Острые бутерброды с помидором и яйцом

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 помидор, 2 чайные ложки горчицы, 0,5 пучка зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать тонкими кружочками. Помидор вымыть, нарезать тонкими ломтиками.

Сливочное масло смешать с горчицей. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, выложить сверху кружочки яйца и ломтики помидора, посолить, поперчить.

Бутерброды посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Бутерброды с яйцом и грибным паштетом

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 50 г вареных грибов, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и нарезать кружочками. Вареные грибы пропустить через мясорубку и смешать со сливочным маслом, посолить и поперчить.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, выложить сверху кружочки яиц. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с помидорами и сладким луком

Ингредиенты

8 ломтиков бородинского хлеба, 50 г сливочного масла, 1 помидор, 1 красная сладкая луковица, 1 чайная ложка лимонного сока, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть. Помидор вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кружочками, сбрызнуть лимонным соком.

Ломтики хлеба подрумянить в тостере, смазать сливочным маслом. Сверху положить кружочки помидора и лука, посолить, поперчить. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с зеленым луком

Ингредиенты

8 ломтиков бородинского хлеба, 100 г сливочного масла, 1 пучок зеленого лука, 1 чайная ложка сметаны, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

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

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды с помидорами и щавелем

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, сверху положить кружочки помидоров. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с яйцом, редисом и огурцом

Ингредиенты

8–10 ломтиков ржаного хлеба, 70 г сливочного масла, 1 огурец, 50 г редиса, 1 сваренное вкрутую яйцо, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть. Огурец и редис вымыть и нарезать кружочками. Яйцо очистить и нарубить. Сливочное масло смешать с рубленым яйцом.

Ломтики хлеба слегка поджарить в тостере, смазать смесью сливочного масла и яйца, сверху уложить кружочки огурца и редиса так, чтобы они находили друг на друга, посолить. Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с маринованными огурцами

Ингредиенты

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

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать тонкими кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху уложить кружочки огурца таким образом, чтобы они находили друг на друга. Бутерброды поперчить, посыпать зеленью и подать к столу.

Бутерброды с солеными огурцами и горчицей

Ингредиенты

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

Способ приготовления

Соленые огурцы нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть. Яичный желток взбить с горчицей и солью, смешать со сливочным маслом.

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

Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с картофелем и сыром

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 2 небольших клубня картофеля, 120 г сыра, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить и нарезать кружочками.

Сыр нарезать ломтиками.

Хлеб обжарить с одной стороны в растительном масле, затем перевернуть, положить на него ломтики сыра, накрыть сковороду крышкой, жарить еще 3–4 минуты, затем остудить.

На сыр выложить кружки вареного картофеля, посолить, поперчить и полить майонезом.

Бутерброды посыпать зеленью укропа и петрушки и подать к столу.

Бутерброды с картофелем и помидорами

Ингредиенты

8 ломтиков бородинского хлеба, 2 клубня картофеля, 2 помидора, 100 г плавленого сыра, зелень кинзы и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Зелень кинзы и петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить и нарезать кружочками.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать плавленым сыром, посыпать зеленью. Выложить сверху кружочки помидоров и картофеля, посолить и поперчить. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с картофелем и грибами

Ингредиенты

8 ломтиков бородинского хлеба, 2 клубня картофеля, 100 г шампиньонов, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки майонеза, зелень базилика, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить и нарезать кружочками. Шампиньоны промыть, нарезать ломтиками, жарить на сковороде в растительном масле до готовности, посолить и поперчить. Зелень базилика вымыть, обсушить. Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать майонезом, выложить сверху кружочки картофеля и жареные грибы.

Украсить бутерброды листиками базилика и подать к столу.

Бутерброды с помидорами, огурцами и хреном

Ингредиенты

8–10 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 2 огурца, 2 помидора, 0,5 пучка зеленого лука, 1 столовая ложка тертого хрена, соль по вкусу.

Способ приготовления

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

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

Бутерброды посыпать зеленым луком и подать к столу.

Острые бутерброды с овощами и сыром

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

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.