

**300 вкуснейших блюд за  
пять минут!**



# Ксения Сергеевна Якубовская

## 300 вкуснейших блюд за пять минут!

*Текст предоставлен правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=292902](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=292902)*

*300 вкуснейших блюд за пять минут!: РИПОЛ классик; Москва; 2008*

*ISBN 978-5-386-01013-3*

### **Аннотация**

Вам катастрофически не хватает времени для того, чтобы радовать домочадцев и гостей кулинарными изысками, приготовленными своими руками? Вам не хочется ограничивать ежедневный семейный рацион разогретыми полуфабрикатами и лапшой быстрого приготовления? Выход есть! В нашей книге вы найдете несколько сотен оригинальных рецептов блюд, которые можно приготовить буквально за пять минут! Фантастическая экономия времени! Оптимальное сочетание легкости приготовления и непревзойденного вкуса! Обратитесь к помощи наших рецептов, ваши домашние будут в восторге!

# Содержание

От издательства	4
Бутерброды	6
Бутерброды с острым сыром	7
Бутерброды с ореховой начинкой	8
Бутерброды с пастой из творога и сыра	9
Бутерброды с творожным кремом и чесноком	10
Бутерброды с икрой	11
Бутерброды с морковно-сырной массой	12
Бутерброды с сельдью	13
Бутерброды «Волна»	14
Бутерброды «Океан»	15
Бутерброды «Шпротинка»	16
Бутерброды со шпротами	17
Бутерброды «На скорую руку»	18
Бутерброды с яблоками и рыбой	19
Бутерброды с брынзой	20
Бутерброды с яйцами и зеленым луком	21
Бутерброды с ветчиной и салатом	22
Бутерброды с жареной ветчиной	23
Конец ознакомительного фрагмента.	24

# **Ксения Сергеевна Якубовская 300 вкуснейших блюд за пять минут!**

## **От издательства**

Эта небольшая компактная книжечка – настоящий подарок для хозяйки. В ней собраны самые необходимые рецепты блюд «на скорую руку». Безусловно, каждая хозяйка владеет секретом приготовления излюбленного и неповторимого блюда. Зачастую блюда трудоемкого, требующего много времени и сил. Но в жизни постоянно возникают ситуации, когда нельзя медлить. Проголодавшиеся гости, нагрянувшие внезапно, не станут ждать вашего кулинарного чуда часами! И тогда на помощь приходят спасительные бутерброды, салаты, закуски и конечно же десерты. Вы даже представить себе не можете, какими разнообразными, оригинальными и необыкновенно вкусными и аппетитными могут быть самые простые вещи!

Вы скептически относитесь к бутербродам? А вы пробовали бутерброды с ореховой начинкой? А с интригующим на-

званием «Океан» или «Башня»? Не сомневайтесь, даже самый обычный бутерброд в умелых руках может стать деликатесом!

Салаты – неременная формула успеха любого застолья. И это не только поднадоевшие «Оливье», «Столичный» и «Крабовый». Удивительно, какое количество необычных салатов можно приготовить! Здесь есть место и «Словам любви», и «Аргентинскому танго», и «Свежести».

В книге вы также найдете рецепты быстрых закусок из овощей, рыбы и мяса, соблазнительных десертов и волнующих кровь и придающих силы алкогольных и безалкогольных коктейлей.

Наша книга научит вас вкусно готовить и не тратить на это много времени. Свободное время вы теперь можете потратить на себя!

Удачного вам кулинарного путешествия и приятного аппетита!

Готовьте вкусно и быстро!

# Бутерброды



# Бутерброды с острым сыром

*Ингредиенты: 100 г сливочного масла, 100 г острого сыра, 3 яйца, сваренных вкрутую, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка майонеза, 1 ч. ложка горчицы, зеленый лук, красный молотый перец, черный или белый хлеб, соль.*

## Способ приготовления

*Сырная масса:* сыр натереть на крупной терке, яйца измельчить вилкой, добавить горчицу, соль и перец, перемешать, заправить сметаной и майонезом.

Ломтики хлеба намазать маслом, сверху положить пасту, посыпать измельченным зеленым луком.

# Бутерброды с ореховой начинкой

*Ингредиенты:* 2 плавленых сырка («Янтарь»), 200 г сливочного масла,  $\frac{1}{2}$  стакана ядер грецких орехов, 3 зубчика чеснока, петрушка (зелень), батон.

## Способ приготовления

Сырки, масло, орехи и чеснок пропустить через мясорубку и тщательно растереть. Получившейся пастой намазать тонкие ломтики батона и украсить зеленой веточкой петрушки.



# Бутерброды с пастой из творога и сыра

*Ингредиенты: 250 г творога, 100 г твердого сыра, 3 ст. ложки майонеза, 1 ч. ложка тмина, красный молотый перец, батон, укроп (зелень), соль.*

## Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке, смешать с творогом, майонезом, добавить перец, тмин и соль по вкусу. Массу тщательно взбить.

Тонкие ломтики батона намазать пастой и посыпать измельченной зеленью укропа.

# **Бутерброды с творожным кремом и чесноком**

*Ингредиенты: 150 г творога, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки твердого сыра, ½ стакана взбитых сливок, хлеб, соль.*

## **Способ приготовления**

Растереть творог, добавить чеснок, сливки, сыр и соль. Получившейся смесью намазать бутерброды.

# Бутерброды с икрой

*Ингредиенты: 200 г батона из пшеничной муки высшего сорта, 100 г зернистой икры, 30 г сливочного масла.*

## Способ приготовления

Ломтики хлеба намазать маслом и ложкой аккуратно выложить икру.

# Бутерброды с морковно-сырной массой

*Ингредиенты: филе соленой сельди, 2 вареные моркови, 3 плавленых сырка (любых), 100 г сливочного масла, хлеб.*

## Способ приготовления

Филе сельди, очищенную морковь и плавленые сырки пропустить через мясорубку, соединить с размягченным сливочным маслом, тщательно перемешать и поставить в холодильник. Затем намазать этой «икрой» ломтики хлеба и выложить их на блюдо.



# Бутерброды с сельдью

*Ингредиенты: 300 г батона, 1–2 сельди, 3–4 яйца, 1 луковица, 30 г сливочного масла, 4 ст. ложки растительного масла, веточки петрушки.*

## Способ приготовления

Нарезать батон небольшими ломтиками толщиной 7-10 мм и обжарить их с обеих сторон. Сельдь очистить от костей и кожицы и также порезать небольшими кусочками.

Взбить и поджарить яйца на разогретой и смазанной сливочным маслом сковороде, выложить их на отдельную тарелку и подождать немного, пока яичница остынет.

Остывшую яичницу порезать квадратиками или ромбиками и положить на батон. Второй слой – селедка, и завершить композицию порезанными кольцами лука и веточками петрушки.

# Бутерброды «Волна»

*Ингредиенты: 1 батон, 100 г сливочного масла, 3 яйца, филе сельди, майонез, соль, зелень.*

## Способ приготовления

Приготовить смесь из масла, мелкорубленых яиц и майонеза. Покрыть этой массой ломтики батона, а сверху положить кусочки сельди и украсить зеленью.

# Бутерброды «Океан»

*Ингредиенты: 1 банка рыбных консервов, 100 г сливочного масла, 100 г творога, 3 яйца, горчица, соль, зелень, хлеб.*

## Способ приготовления

Смешать творог с маслом, сваренными вкрутую и растертыми яйцами. Добавить в эту массу масло из консервной банки, соль и горчицу. Полученной смесью намазать ломтики хлеба. Сверху положить кусочки рыбы и украсить зеленью.

# Бутерброды «Шпротинка»

*Ингредиенты: 1 батон или булка, 1 банка шпрот, 50 г сливочного масла, 1 яйцо.*

## Способ приготовления

Размять содержимое банки, добавить размягченное сливочное масло и протереть вареное яйцо. Этой массой намазать кусочки батона.



# Бутерброды со шпротами

*Ингредиенты: батон, 200 г шпрот, 100 г томатного соуса, зелень.*

## Способ приготовления

С черствого батона пшеничного хлеба срезать корку и нарезать батон ломтиками толщиной примерно 1 см. Положить на каждый ломтик шпроты (в зависимости от величины, по 1 или 2 шт.). Смазать томатным соусом и поставить на 10 минут в духовой шкаф.

Выложить гренки на блюдо, украсить зеленью.

Подавать в горячем виде.

# Бутерброды «На скорую руку»

*Ингредиенты: 5–6 кусочков черного хлеба, шпротный паштет, 2 яйца, 50–70 г майонеза, 1 зубчик чеснока, 2 соленых огурца, зелень укропа.*

## Способ приготовления

Яйца отварить, охладить, очистить и натереть на мелкой терке. Чеснок очистить и пропустить через давилку. Огурец нарезать тонкими колечками. Из майонеза, паштета, тертых яиц и чеснока приготовить массу.

На кусочек хлеба нанести небольшой слой массы, сверху положить нарезанные огурцы и украсить веточкой укропа.

# Бутерброды с яблоками и рыбой

*Ингредиенты:* 8 ломтиков хлеба, 100 г маргарина, 300 г копченой рыбы, 1 ст. ложка муки,  $1/2$  стакана сметаны, 3–4 кислых яблока, 1 луковица, соль, перец.

## Способ приготовления

Копченую рыбу мелко порубить и потушить на маргарине. Лук нашинковать, яблоки нарезать соломкой и добавить в рыбу. Туда же положить муку, влить сметану. Посолить, поперчить и тушить 2–3 минуты.

Намазать хлеб приготовленной смесью и поставить в горячую духовку на 4 минуты.

# Бутерброды с брынзой

*Ингредиенты:* 8 ломтиков хлеба, 100 г сливочного масла, филе маринованной рыбы, 4 яйца, 100 г брынзы, 2 ст. ложки крошек белого хлеба, 1 ч. ложка томатного пюре, 50 г сыра.

## Способ приготовления

Хлеб намазать маслом. Брынзу и сыр натереть на терке. Смешать брынзу с яичными желтками и крошками белого хлеба. Эту смесь намазать на хлеб. Сверху положить филе рыбы и томатное пюре.

Бутерброды запечь в духовке.

Готовые бутерброды посыпать тертым сыром.



# Бутерброды с яйцами и зеленым луком

*Ингредиенты: 8 ломтиков хлеба, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка томатной пасты, 2 яйца, сваренных вкрутую, 1 ст. ложка тертого сыра, 1 ст. ложка майонеза, зеленый лук.*

## Способ приготовления

Хлеб обжарить на сливочном масле с обеих сторон. Размягченное сливочное масло смешать с томатной пастой и намазать этой смесью хлеб. Яйца нарезать кружочками и положить на бутерброды. На яйца положить тертый сыр, смешанный с майонезом, сверху посыпать рубленым зеленым луком.

Подавать в горячем виде.

# **Бутерброды с ветчиной и салатом**

*Ингредиенты: 200 г ветчины, 300 г батона «Особый», по 2–3 помидора и редиса, листья салата, 150 г майонеза, зелень.*

## **Способ приготовления**

Нарезать хлеб, ветчину, помидоры тонкими ломтиками. На хлеб положить лист салата, ломтик ветчины, круглый ломтик помидора. В середину добавить немного майонеза, накрыть его круглым ломтиком редиса, посыпать зеленью.

Перед подачей на стол разогреть бутерброд в духовке.

# **Бутерброды с жареной ветчиной**

*Ингредиенты: 450 г пшеничного или пеклеванного хлеба, 500 г ветчины, 150 г сливочного масла, горчица, зелень.*

## **Способ приготовления**

Нарезать ветчину ломтиками, смазать с одной стороны горчицей, обжарить на сковороде с маслом. Одновременно нарезать тонкими ломтиками хлеб и обжарить его.

# 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.