



**500**  
простейших  
рецептов  
**блюд**  
из 3-х  
ингредиентов

рипол классик

**500 простейших рецептов  
блюд из 3-х ингредиентов**

«РИПОЛ Классик»

2010

500 простейших рецептов блюд из 3-х ингредиентов / «РИПОЛ  
Классик», 2010

Салаты, закуски, паштеты, пирожки, каши, супы, а также горячие кушанья из мяса, рыбы и овощей можно приготовить быстро из самых доступных продуктов. На страницах этой книги читатель найдет простые рецепты вкусных и полезных блюд, для приготовления которых требуется не более трех ингредиентов.

, 2010

© РИПОЛ Классик, 2010

## Содержание

Введение	5
Паштеты	6
Вегетарианские и диетические паштеты	6
Рыбные паштеты и паштеты из морепродуктов	10
Мясные паштеты	12
Бутерброды, сэндвичи, канапе, таралетки	14
Бутерброды	14
Сэндвичи	19
Канапе	22
Конец ознакомительного фрагмента.	25

# **Нина Александровна Гаманюк**

## **500 простейших рецептов**

### **блюд из 3-х ингредиентов**

#### **Введение**

Каждая опытная хозяйка знает, что есть блюда, которые можно приготовить легко и быстро. И это не только традиционная яичница и различные полуфабрикаты – существует множество рецептов кушаний, для приготовления которых требуется не более 3 основных ингредиентов и совсем немного времени. Стоит отметить, что такие блюда подойдут не только для повседневного, но и для праздничного меню.

Традиционные и оригинальные паштеты, бутерброды и сэндвичи, вкусные и полезные каши, великолепные салаты и закуски, супы, сытные вторые блюда и выпечка – все это вы можете приготовить из минимального набора продуктов.

Приведенные в данной книге рецепты рассчитаны как на хозяек, которые только начинают осваивать кулинарное искусство, так и на тех, кто, достигнув мастерства в приготовлении популярных блюд, не боится.

## Паштеты

### Вегетарианские и диетические паштеты

#### Сельдерейный паштет

*Ингредиенты*

100 г корня сельдерея, 100 г сливочного масла, 1 чайная ложка сметаны, соль по вкусу.

*Способ приготовления*

Корень сельдерея очистить, отварить до готовности, пропустить через мясорубку, посолить, смешать со сливочным маслом и сметаной.

#### Паштет из крапивы

*Ингредиенты*

100 г сливочного масла, 1 столовая ложка листьев молодой крапивы, соль по вкусу.

*Способ приготовления*

Листья крапивы пропустить через мясорубку, растереть со сливочным маслом и солью.

#### Луковый паштет

*Ингредиенты*

100 г сливочного масла, 1 луковица, 1 чайная ложка сметаны, соль по вкусу. *Способ приготовления*

Лук очистить, вымыть, пропустить через мясорубку, посолить, смешать со сливочным маслом и сметаной.

#### Паштет «Зеленый»

*Ингредиенты*

100 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, 1 яичный желток, соль по вкусу.

*Способ приготовления*

Сливочное масло взбить с петрушкой, желтком и солью.

#### Чесночный паштет

*Ингредиенты*

100 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, 1 чайная ложка лимонного сока, соль по вкусу.

*Способ приготовления*

Чеснок очистить, вымыть, растолочь и посолить. Сливочное масло смешать с чесноком и лимонным соком.

### **Огуречный паштет**

*Ингредиенты*

100 г сливочного масла, 1 огурец,  $\frac{1}{2}$  пучка зелени укропа, соль по вкусу.

*Способ приготовления*

Огурец вымыть, очистить и пропустить через мясорубку. Зелень укропа нарубить. Смешать сливочное масло с огурцом и солью.

### **Паштет из корня хрена**

*Ингредиенты*

100 г сливочного масла, 50 г корня хрена,  $\frac{1}{2}$  пучка зелени петрушки, соль по вкусу.

*Способ приготовления*

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Тертый хрен посолить, добавить зелень, смешать со сливочным маслом.

### **Сырный паштет с чесноком**

*Ингредиенты*

100 г майонеза, 100 г тертого сыра, 1 зубчик чеснока, перец и соль по вкусу.

*Способ приготовления*

Чеснок очистить, вымыть, растолочь. Майонез смешать с тертым сыром, чесноком, солью и перцем.

### **Грибной паштет**

*Ингредиенты*

100 г сливочного масла, 20 г майонеза, 100 г маринованных грибов, перец и соль по вкусу. *Способ приготовления*

Маринованные грибы пропустить через мясорубку, смешать со сливочным маслом и майонезом, добавить соль и перец.

### **Свекольный паштет с чесноком**

*Ингредиенты*

100 г майонеза, 1 вареная свекла, 1 зубчик чеснока, перец и соль по вкусу.

*Способ приготовления*

Свеклу очистить, натереть на мелкой терке. Чеснок очистить, вымыть, растолочь. Свеклу смешать с чесноком и майонезом. Паштет посолить и поперчить.

### **Томатный паштет**

*Ингредиенты*

100 г сливочного масла, 1 помидор,  $\frac{1}{2}$  пучка зелени укропа, перец и соль по вкусу. *Способ приготовления*

Зелень укропа вымыть и нарубить. Помидор вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы, пропустить через мясорубку, соединить со сливочным маслом, посолить и поперчить.

### **Яичный паштет с горчицей**

#### *Ингредиенты*

100 г сливочного масла, 1 варенное яйцо, 1 чайная ложка горчицы, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Яйцо очистить, нарубить, посолить, поперчить, смешать со сливочным маслом и горчицей. При подаче к столу паштет можно украсить зеленью.

### **Горчичный паштет**

#### *Ингредиенты*

100 г сливочного масла, 1 столовая ложка горчицы, 1 яичный желток, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Яичный желток взбить с горчицей и солью, смешать со сливочным маслом.

### **Паштет из брынзы и орехов**

#### *Ингредиенты*

300 г соленой брынзы, 100 г измельченных ядер грецких орехов, 100 г сливочного масла.

#### *Способ приготовления*

Брынзу и орехи пропустить через мясорубку, перемешать с размягченным сливочным маслом.

Готовый паштет выложить на блюдо, поставить в прохладное место на 2 часа. При подаче к столу украсить веточками укропа.

### **Паштет из болгарского перца и плавленого сыра**

#### *Ингредиенты*

200 г болгарского перца, 100 г плавленого сыра, 50 г сливочного масла, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Сыр натереть на мелкой терке. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, крупно нарезать, выложить в сковороду, влить немного воды, посолить и тушить в течение 10 минут. Затем очистить от кожицы, мелко нарезать, смешать с маслом и сыром, поперчить и выложить в блюдо.

Готовый паштет поставить в прохладное место на 2 часа. При подаче к столу можно украсить веточками петрушки.

### **Паштет из огурцов и сыра**

#### *Ингредиенты*

200 г огурцов, 50 г сливочного масла, 100 г сыра, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Сыр натереть на мелкой терке. Огурцы вымыть, очистить, натереть на крупной терке и соединить с сыром и маслом. Полученную массу посолить, поперчить, перемешать.

Готовый паштет поставить в прохладное место на 2 часа. Перед подачей к столу можно украсить веточками кинзы.

### **Паштет из кабачков и вешенок**

#### *Ингредиенты*

200 г кабачков, 200 г вешенок, 100 г сливочного масла, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Кабачки вымыть, очистить и крупно нарезать. Вешенки перебрать, вымыть и отварить в подсоленной воде до готовности.

Кабачки и грибы пропустить через мясорубку, тщательно перемешать, посолить. Полученный фарш обжарить в сливочном масле, затем выложить на блюдо и поставить в прохладное место на 2 часа.

## **Рыбные паштеты и паштеты из морепродуктов**

### **Селедочный паштет**

#### *Ингредиенты*

100 г сливочного масла, 50 г филе сельди,  $\frac{1}{2}$  пучка зеленого лука.

#### *Способ приготовления*

Зеленый лук вымыть и нарубить. Филе сельди несколько раз пропустить через мясорубку, смешать со сливочным маслом и зеленым луком.

### **Селедочный паштет с сыром**

#### *Ингредиенты*

100 г сливочного масла, 50 г филе сельди, 1 столовая ложка тертого сыра.

#### *Способ приготовления*

Филе сельди пропустить несколько раз через мясорубку, смешать с тертым сыром и сливочным маслом.

### **Креветочный паштет**

#### *Ингредиенты*

100 г вареных очищенных креветок, 3 сваренных вкрутую яйца, 100 г сливочного масла, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Яйца очистить и натереть на мелкой терке. Креветки пропустить через мясорубку, смешать с яйцами и сливочным маслом.

Паштет посолить, поперчить, выложить на блюдо, поставить в прохладное место на 2 часа. При подаче к столу можно украсить веточками петрушки.

### **Паштет из рыбы и творога**

#### *Ингредиенты*

300 г филе щуки, 200 г пресного творога, 100 г сливочного масла, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Филе рыбы отварить в подсоленной воде, пропустить через мясорубку вместе с творогом, добавить размягченное сливочное масло, перец, соль и тщательно перемешать.

Готовый паштет поставить в прохладное место на 2 часа. При подаче к столу можно украсить веточками укропа.

### **Рыбный паштет с помидорами**

#### *Ингредиенты*

300 г филе морской рыбы, 4 помидора, 100 г сметаны, перец и соль по вкусу. *Способ приготовления*

Помидоры вымыть, выложить в дуршлаг, обдать кипятком и очистить от кожицы. Мякоть помидоров мелко нарезать.

Рыбное филе отварить в подсоленной воде, размять вилкой, смешать с помидорами, добавить сметану, соль, перец и перемешать.

Готовый паштет поставить в прохладное место на 2 часа. При подаче к столу можно посыпать рубленой зеленью петрушки.

## Мясные паштеты

### Паштет из говяжьей печени

#### *Ингредиенты*

400 г говяжьей печени, 2 луковицы, 50 г муки, 150 г майонеза, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Печень промыть, нарезать кусками, обвалить в муке, запечь в духовке вместе с луком, пропустить через мясорубку, смешать с майонезом, посолить и поперчить.

Готовый паштет выложить на блюдо, поставить в прохладное место на 2 часа. При подаче к столу можно украсить веточками петрушки.

### Паштет из куриной печени

#### *Ингредиенты*

400 г куриной печени, 100 г сметаны, 1 луковица, соль по вкусу. *Способ приготовления*

Лук очистить, вымыть и нарубить. Печень промыть, отварить в подсоленной воде, остудить, протереть через сито, перемешать со сметаной, добавить лук. Паштет выложить на блюдо, поставить в прохладное место на 3–4 часа. При подаче к столу можно посыпать рубленой зеленью петрушки.

### Паштет из свинины с зеленью

#### *Ингредиенты*

200 г свинины, 100 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Зелень укропа вымыть и нарубить. Свинину промыть, крупно нарезать, сварить в подсоленной воде, пропустить через мясорубку.

Фарш смешать со сливочным маслом и рубленой зеленью укропа, посолить и поперчить. Готовый паштет поставить в прохладное место на 3 часа.

### Паштет из мяса и яиц

#### *Ингредиенты*

200 г отварной говядины, 2–3 сваренных вкрутую яйца, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Яйца очистить. Мясо и яйца пропустить через мясорубку, посолить и растереть смесь со сливочным маслом.

Выложить паштет на блюдо. При подаче к столу можно посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

### **Паштет из свиной печени**

*Ингредиенты*

100 г отварной свиной печени, 1 луковица, 50 г сливочного масла, перец и соль по вкусу.

*Способ приготовления*

Лук очистить, нарубить. Печень пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить сливочное масло, соль и перец.

## **Бутерброды, сэндвичи, канапе, тарталетки**

### **Бутерброды**

#### **Бутерброды с жареным зеленым горошком**

*Ингредиенты*

3—4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г консервированного зеленого горошка мозговых сортов, 50 г сметаны или майонеза, 20 г сливочного масла.

*Способ приготовления*

Консервированный зеленый горошек мозговых сортов обжарить в сливочном масле. Ломтики хлеба смазать сметаной или майонезом, сверху аккуратно выложить жареный зеленый горошек.

#### **Бутерброды с жареными баклажанами**

*Ингредиенты*

3—4 ломтика ржаного хлеба, 1 средний баклажан, 2 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, укропа и кинзы, соль по вкусу.

*Способ приготовления*

Зелень петрушки, укропа и кинзы вымыть. Баклажан вымыть, аккуратно нарезать кружочками, посолить и обжарить в растительном масле. Уложить на подрумяненные в тостере ломтики хлеба, украсить веточками зелени.

#### **Бутерброды по-украински**

*Ингредиенты*

5—6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г сала, 1 луковица, соль по вкусу.

*Способ приготовления*

Сало нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть и нарубить.

Сало и лук выложить в сковороду и обжарить до золотистого цвета. Готовые шкварки и лук посолить и выложить на ломтики хлеба.

#### **Бутерброды с яйцом и майонезом**

*Ингредиенты*

3—4 ломтика пшеничного хлеба, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 столовые ложки майонеза, соль по вкусу.

*Способ приготовления*

Яйцо очистить и нарезать кружочками. Ломтики хлеба смазать майонезом, сверху положить кружочки яйца, посолить.

### **Бутерброды «Славянские»**

*Ингредиенты*

5—6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г маринованных грибов, 2 соленых огурца, 30 г майонеза.

*Способ приготовления*

Маринованные грибы и соленые огурцы мелко нарезать, смешать с майонезом.

Ломтики хлеба слегка подрумянить в тостере. На каждый ломтик выложить смесь из соленых огурцов и грибов.

### **Бутерброды «К пиву»**

*Ингредиенты*

5—6 ломтиков ржаного хлеба, 150 г филе копченой рыбы, 50 г сливочного масла. *Способ приготовления*

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху выложить филе копченой рыбы.

### **Бутерброды с консервированными шпротами**

*Ингредиенты*

5—6 ломтиков ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 150 г консервированных шпрот.

*Способ приготовления*

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить шпроты.

### **Бутерброды с консервированными сардинами**

*Ингредиенты*

5—6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г консервированных сардин, 1 луковица, 50 г майонеза.

*Способ приготовления*

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Рыбу размять вилкой, смешать с луком и майонезом. Ломтики хлеба подрумянить в тостере. На ломтики хлеба выложить рыбную смесь.

### **Бутерброды с соленой семгой и красной икрой**

*Ингредиенты*

5—6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г соленой семги, 20 г красной икры, 50 г сливочного масла.

*Способ приготовления*

Семгу нарезать аккуратными тонкими ломтиками. Ломтики хлеба смазать тонким слоем сливочного масла, сверху положить ломтики рыбы. Каждый бутерброд украсить красной икрой.

### **Бутерброды «Римские»**

*Ингредиенты*

5—6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г консервированной печени трески, 10–12 маслин.

*Способ приготовления*

Из маслин удалить косточки и разрезать их пополам. Печень трески размять вилкой.

Ломтики хлеба подрумянить в тостере и смазать паштетом из печени трески. Бутерброды украсить половинками маслин.

### **Горячие бутерброды с ветчиной и кетчупом**

*Ингредиенты*

5—6 ломтиков батона, 100 г ветчины, 2 столовые ложки кетчупа, 20 г сливочного масла.

*Способ приготовления*

Ветчину аккуратно нарезать ломтиками и обжарить в сливочном масле. На каждый ломтик батона положить ветчину, полить кетчупом.

### **Бутерброды «Бавария»**

*Ингредиенты*

4 ломтика ржаного хлеба, 100 г вареного мяса гуся, 50 г сыра, майонез по вкусу.

*Способ приготовления*

Сыр натереть на терке. Мясо гуся нарезать тонкими ломтиками. Каждый ломтик хлеба смазать майонезом, положить мясо, посыпать тертым сыром и запечь в микроволновой печи.

### **Бутерброды с телятиной и желе**

*Ингредиенты*

4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г отварной телятины, 50 г мясного желе, растительное масло, сметана и перец по вкусу.

*Способ приготовления*

Телятину нарезать тонкими ломтиками, поперчить и обжарить в растительном масле. Мясное желе нарезать кусочками.

Ломтики хлеба смазать сметаной, сверху положить ломтики телятины и кусочки желе.

### **Бутерброды с балыком**

*Ингредиенты*

4 ломтика пшеничного хлеба, 4 ломтика балыка, 4 кружочка лимона, 20 г сливочного масла.

*Способ приготовления*

Хлеб слегка обжарить с двух сторон в масле, положить на него ломтики балыка, украсить кружочками лимона.

### **Бутерброды с говяжьим сердцем**

*Ингредиенты*

4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г вареного говяжьего сердца, 1 помидор, перец красный молотый по вкусу.

*Способ приготовления*

Помидор вымыть и нарезать кружочками. Сердце нарезать ломтиками, положить на хлеб. Посыпать перцем, сверху положить кружочки помидора.

### **Бутерброды «Волжские»**

#### *Ингредиенты*

4 ломтика батона, 100 г филе копченой стерляди, 1 огурец, сметана и зелень петрушки и укропа по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Огурец вымыть, очистить и нарезать тонкими кружочками. Зелень вымыть.

Филе стерляди разрезать на 4 части. Ломтики батона смазать сметаной, сверху положить кружочки огурца и кусочек стерляди. Бутерброды украсить веточками петрушки и укропа.

### **Бутерброды с красной рыбой и лимоном**

#### *Ингредиенты*

8 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г филе красной рыбы, 1 лимон, перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Лимон вымыть и разрезать пополам. Рыбное филе нарезать тонкими ломтиками, выложить в тарелку и полить соком половины лимона. Другую половину лимона очистить и нарезать кружочками.

Рыбу выложить на ломтики хлеба, поперчить, украсить кружочками лимона.

### **Бутерброды с сервелатом и сыром**

#### *Ингредиенты*

4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г сервелата, 50 г сыра, зелень петрушки и кинзы по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Колбасу и сыр аккуратно нарезать тонкими ломтиками. Зелень петрушки и кинзы тщательно вымыть.

На хлеб положить сначала ломтик колбасы, затем сыра. Бутерброды запечь в микроволновой печи, затем украсить веточками зелени.

### **Бутерброды с холодцом**

#### *Ингредиенты*

4 ломтика ржаного хлеба, 200 г холодца из свинины, 1 помидор, горчица по вкусу. *Способ приготовления*

Помидор вымыть и нарезать кружочками. Холодец нарезать ломтиками, смазать горчицей.

На хлеб положить ломтики холодца и кружочки помидора.

### **Бутерброды с жареными грибами**

#### *Ингредиенты*

4 ломтика ржаного хлеба, 100 г жареных грибов, 50 г сливочного масла, сметана и соль по вкусу.

*Способ приготовления*

Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить грибы, посолить, полить сметаной.

### **Бутерброды с говяжьими мозгами**

*Ингредиенты*

4 ломтика хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г отварных говяжьих мозгов, зелень укропа и петрушки.

*Способ приготовления*

С помощью миксера приготовить пюре из говяжьих мозгов, смешать его с маслом, взбить. Приготовленное пюре выложить на ломтики хлеба, посыпать рубленой зеленью.

### **Бутерброды со скумбрией и орехами**

*Ингредиенты*

4 ломтика пшеничного хлеба, 150 г филе копченой скумбрии, 1 столовая ложка молотых грецких орехов, майонез по вкусу.

*Способ приготовления*

Рыбу пропустить через мясорубку, смешать с орехами и майонезом. Смазать ломтики хлеба полученной смесью.

### **Острые бутерброды с копченой курицей**

*Ингредиенты*

4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г мяса копченой курицы, 1 столовая ложка майонеза, зелень укропа и петрушки, перец красный молотый по вкусу.

*Способ приготовления*

Мясо курицы нарезать ломтиками. Майонез смешать с перцем и рубленой зеленью укропа и петрушки, смазать им хлеб. Мясо выложить на хлеб.

### **Бутерброды «Бархатные»**

*Ингредиенты*

4 ломтика пшеничного хлеба, 2 столовые ложки сметаны, 100 г тертой брынзы, зелень.

*Способ приготовления*

Ломтики хлеба смазать сметаной, посыпать брынзой и положить в прохладное место на 1 час. Затем посыпать зеленью.

## Сандвичи

### Сандвичи с ветчиной и грибами

#### *Ингредиенты*

4 пшеничные булочки, 100 г ветчины, 50 г вареных шампиньонов, горчица, кетчуп и зелень.

#### *Способ приготовления*

Ветчину нарезать ломтиками, грибы измельчить. Булочки разрезать пополам. 4 половинки смазать горчицей, положить по ломтику ветчины, грибы, петрушку. Накрыть второй половиной булочки. Сандвичи полить кетчупом.

### Сандвичи с консервированной рыбой и кукурузой

#### *Ингредиенты*

2 пшеничные булочки, 100 г консервированной ставриды, 50 г консервированной кукурузы, майонез по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Консервированную рыбу размять вилкой, смешать с кукурузой и майонезом.

Булочки надрезать вдоль, вынуть часть мякоти и положить внутрь приготовленную массу.

### Сандвичи с салями и оливками

#### *Ингредиент*

4 пшеничные булочки, 100 г салями, 50 г оливок, горчица, кетчуп и рубленая зелень петрушки по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Салями нарезать соломкой, оливки – кружочками. Булочки разрезать пополам. 4 половинки смазать горчицей, положить салями, нарезанную соломкой, оливки и зелень петрушки. Накрыть второй половиной булочки. Сандвичи полить кетчупом.

### Сандвичи с сыром и колбасой

#### *Ингредиенты*

2 пшеничные булочки, 100 г сыра, 100 г вареной колбасы, кетчуп по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Сыр натереть на крупной терке. Колбасу нарезать кубиками. Булочки разрезать вдоль, вынуть часть мякоти, внутрь положить сыр и колбасу, запечь в микроволновой печи, полить кетчупом.

### Сандвичи с жареной индейкой

#### *Ингредиенты*

2 пшеничные булочки, 100 г жареного мяса индейки, 100 г сыра, зелень кинзы по вкусу.

*Способ приготовления*

Сыр и мясо нарезать ломтиками. Булочки разрезать вдоль, вынуть часть мякоти, внутрь положить мясо и сыр. Сандвичи запечь в микроволновой печи, украсить кинзой.

### **Сандвичи с мясом кальмаров**

*Ингредиенты*

2 пшеничные булочки, 100 г вареного мяса кальмаров, 50 г морской капусты, майонез и кетчуп по вкусу.

*Способ приготовления*

Мясо кальмаров мелко нарезать и смешать с морской капустой и майонезом.

Булочки разрезать вдоль, вынуть часть мякоти, внутрь положить полученную смесь. Сандвичи полить кетчупом.

### **Сандвичи с сыром и творогом**

*Ингредиенты*

2 пшеничные булочки, 100 г сыра, 50 г творога, перец по вкусу.

*Способ приготовления*

Сыр натереть на терке, смешать с творогом. Булочки разрезать вдоль, вынуть часть мякоти, положить внутрь приготовленную смесь, поперчить и запечь в микроволновой печи.

### **Сандвичи «Техас»**

*Ингредиенты*

2 пшеничные булочки, 100 г бекона, 50 г сыра, майонез по вкусу.

*Способ приготовления*

Сыр натереть на крупной терке. Бекон нарезать аккуратными ломтиками. Сыр смешать с майонезом. Булочки разрезать вдоль, вынуть часть мякоти, внутрь положить бекон и приготовленную смесь и запечь в микроволновой печи.

### **Сандвичи с бужениной**

*Ингредиенты*

4 ломтика ржаного хлеба, 200 г буженины, 1 помидор, майонез по вкусу. *Способ приготовления*

Буженину нарезать средними ломтиками. Помидор тщательно вымыть и аккуратно нарезать кружочками. На 2 ломтика хлеба положить буженину, кружочки помидора, полить майонезом, накрыть оставшимися ломтиками хлеба.

### **Сандвичи «На скорую руку»**

*Ингредиенты*

4 ломтика ржаного хлеба, 150 г вареной колбасы, 1 помидор, рубленая зелень укропа по вкусу.

*Способ приготовления*

Колбасу нарезать ломтиками. Помидор вымыть, нарезать кружочками.

На 2 ломтика хлеба положить ломтики колбасы и кружочки помидора. Накрыть оставшимися ломтиками хлеба. Сандвичи украсить зеленью укропа.

## Канопе

### Канопе с беконом и яблоком

#### *Ингредиенты*

2 квадратных ломтика пшеничного хлеба, 100 г бекона, 1 яблоко, зеленый салат по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Бекон нарезать квадратами. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать квадратными ломтиками. Листья салата вымыть.

На ломтики хлеба положить бекон, лист салата, ломтик яблока, затем снова бекон, лист салата, ломтик яблока. Проткнуть канопе шпажками.

### Канопе «Сырные»

#### *Ингредиенты*

4 ломтика хлеба, 50 г сыра, 4 листа зеленого салата, майонез по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Сыр нарезать ломтиками. Листья салата вымыть.

На ломтики хлеба положить по листу салата и ломтику сыра. Готовые канопе смазать майонезом, проткнуть шпажками.

### Канопе с сыром и маслинами

#### *Ингредиенты*

4 ломтика хлеба, 100 г сыра, 4 маслины без косточек, майонез и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Сыр пропустить через мясорубку, смешать с майонезом и поперчить.

Приготовленную смесь выложить на ломтики хлеба, сверху положить маслины, проткнуть их шпажками.

### Канопе с сельдью

#### *Ингредиенты*

4 ломтика ржаного хлеба, 50 г филе соленой сельди, 1 сваренное вкрутую яйцо, сливочное масло по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Яйцо очистить и нарезать кружочками. Филе сельди нарезать ломтиками. Ломтики хлеба смазать маслом, положить на них сельдь и яйцо. Готовые канопе проткнуть шпажками.

### Канопе с копченой свиной

#### *Ингредиенты*

4 ломтика хлеба, 50 г копченой свиной, 40 г сливочного масла, зелень петрушки по вкусу. *Способ приготовления*

Зелень вымыть. Свинину нарезать ломтиками. Хлеб смазать маслом, положить мясо, украсить зеленью.

### **Канопе с кальмарами**

#### *Ингредиенты*

6 ломтиков хлеба, 150 г консервированного мяса кальмаров, 2 сваренных вкрутую яйца, сливочное масло и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Мясо кальмаров нарезать. Яйца нарубить.

Ломтики хлеба смазать маслом, положить сверху мясо кальмаров. Канопе украсить рубленым яйцом, посолить, проткнуть шпажками.

### **Канопе с мясом цыпленка и говяжьим языком**

#### *Ингредиенты*

6 ломтиков хлеба, 100 г отварного мяса цыпленка, 50 г отварного говяжьего языка, сливочное масло и горчица по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Мясо цыпленка и говяжий язык нарезать кусочками. Хлеб смазать маслом, выложить мясо цыпленка и кусочки языка.

Канопе смазать горчицей, проткнуть шпажками.

### **Канопе с сельдью и мочеными яблоками**

#### *Ингредиенты*

8 ломтиков ржаного хлеба, 50 г филе соленой сельди, 2 моченых яблока, сливочное масло по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Сельдь и яблоки нарезать ломтиками. Хлеб смазать маслом, положить сельдь и яблоки. Канопе проткнуть шпажками.

### **Канопе с брынзой и красной икрой**

#### *Ингредиенты*

6 ломтиков хлеба, 50 г брынзы, 50 г красной икры, сливочное масло по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Брынзу нарезать тонкими ломтиками. Хлеб смазать сливочным маслом и икрой, положить сверху ломтики брынзы. Канопе проткнуть шпажками.

### **Канопе с сыром и айвой**

#### *Ингредиенты*

4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г тертого сыра, 1 айва, 20 г сливочного масла.

#### *Способ приготовления*

Айву вымыть, разрезать пополам, удалить косточку, затем разрезать на 4 части. Хлеб смазать маслом, выложить на него сыр. Канопе проткнуть шпажками, украсить дольками айвы.

### **Канопе с колбасой и вишней**

*Ингредиенты*

4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г копченой колбасы, 8 вишен без косточек, 20 г сливочного масла.

*Способ приготовления*

Колбасу нарезать кружочками. Вишню вымыть и разрезать каждую ягоду пополам. Хлеб обжарить в сливочном масле, выложить на него кружки колбасы. Канопе проткнуть шпажками, украсить вишней.

### **Канопе «Раковые шейки»**

*Ингредиенты*

7 ломтиков хлеба, 100 г майонеза, 4 вареных рака, перец и соль по вкусу.

## **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.