

# Простые и вкусные рецепты за 5 минут



# Ксения Сергеева

## Простые и вкусные рецепты за 5 минут

*Текст предоставлен правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=624855](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=624855)*

*Простые и вкусные рецепты за 5 минут / [сост. К. Сергеева]. : РИПОЛ*

*классик; Москва; 2009*

*ISBN 978-5-386-01567-1*

### **Аннотация**

Каждая хозяйка сталкивалась с ситуацией, когда требуется накрыть на стол в считанные минуты. Возможно ли приготовить вкусные и оригинальные блюда на скорую руку? Конечно! Нужно только знать подходящий рецепт. В этой книге мы собрали самые «быстрые» и вкусные рецепты салатов, закусок, первых и вторых блюд, которые стоит взять на заметку каждой хозяйке.

# Содержание

|   |    |
|---|----|
| От издательства                                       | 8  |
| Бутерброды  | 10 |
| Холодные бутерброды                                   | 10 |
| Зеленые бутерброды                                    | 10 |
| Бутерброды с красным маслом                           | 10 |
| Бутерброды с помидорами                               | 11 |
| Острые бутерброды с помидорами                        | 11 |
| Бутерброды «Геркулес»                                 | 12 |
| Бутерброды «Огуречные»                                | 12 |
| Бутерброды с огурцами и яйцами                        | 12 |
| Бутерброды «Луковые»                                  | 13 |
| Бутерброды с луком и помидорами                       | 13 |
| Бутерброды с луком и колбасой                         | 14 |
| Бутерброды «Витамины на завтрак»                      | 14 |
| Бутерброды с редисом и сметаной                       | 15 |
| Бутерброды «Сырные»                                   | 15 |
| Бутерброды с сыром и редисом                          | 16 |
| Бутерброды с сыром, яйцами и зеленью                  | 16 |
| Бутерброды с брынзой, колбасой и<br>солеными огурцами | 17 |
| Бутерброды с паштетом из брынзы                       | 17 |
| Бутерброды с яйцами и майонезом                       | 18 |
| Острые бутерброды с яйцом                             | 18 |

|   |    |
|---|----|
| Бутерброды с грибным паштетом                   | 19 |
| Бутерброды «Весенние»                           | 19 |
| Бутерброды «Горошек в сметане»                  | 19 |
| Бутерброды «Острые»                             | 20 |
| Бутерброды с горчицей                           | 20 |
| Острые бутерброды с овощами                     | 21 |
| Бутерброды с жареными баклажанами               | 21 |
| Бутерброды с морковью                           | 22 |
| Бутерброды с творогом и кинзой                  | 22 |
| Бутерброды с творогом и огурцом                 | 23 |
| Бутерброды с творогом и помидором               | 23 |
| Бутерброды с колбасой, сыром, яйцом и майонезом | 24 |
| Бутерброды с ветчиной и огурцом                 | 24 |
| Бутерброды с сельдью и сыром                    | 25 |
| Бутерброды по-русски                            | 25 |
| Бутерброды с консервированной рыбой             | 26 |
| Бутерброды со шпротами                          | 26 |
| Бутерброды с семгой                             | 27 |
| Бутерброды с маслинами                          | 27 |
| Горячие бутерброды                              | 29 |
| Горячие бутерброды с помидорами и тертым сыром  | 29 |
| Горячие бутерброды с брынзой и помидорами       | 29 |
| Бутерброды с плавленым сыром и                  | 30 |

|   |    |
|---|----|
| помидорами  |    |
| Горячие бутерброды с брынзой                        | 30 |
| Горячие бутерброды с сыром                          | 31 |
| Горячие бутерброды с колбасой и сыром               | 31 |
| Горячие бутерброды с сыром и чесноком               | 32 |
| Горячие бутерброды с сыром и яблоками               | 32 |
| Горячие бутерброды с луком и сыром                  | 33 |
| Горячие бутерброды «Дачные»                         | 33 |
| Горячие бутерброды с баклажанами                    | 34 |
| Горячие бутерброды «Молодость»                      | 34 |
| Горячие бутерброды с паштетом из редиса             | 35 |
| Горячие бутерброды с морковью и зеленым<br>горошком | 35 |
| Горячие бутерброды с маринованными<br>огурцами      | 36 |
| Горячие бутерброды с чесноком и сыром               | 36 |
| Горячие бутерброды со шпротами и<br>лимоном         | 37 |
| Горячие бутерброды с паштетом из печени<br>трески   | 38 |
| Горячие бутерброды с курицей и огурцами             | 38 |
| Гренки с сыром                                      | 39 |
| Гренки с сыром и желтками                           | 39 |
| Гренки острые                                       | 40 |
| Гренки «Аппетитные»                                 | 40 |
| Гренки по-украински                                 | 41 |

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Гренки с паштетом из маслин          | 41 |
| Чесночные гренки                     | 42 |
| Канапе                               | 43 |
| Канапе «Диетическое»                 | 43 |
| Канапе с редисом и хреном            | 43 |
| Канапе «Голландия»                   | 44 |
| Канапе из сыра                       | 44 |
| Канапе с сыром и маслинами           | 45 |
| Канапе «Парижанка»                   | 45 |
| Канапе с сыром и болгарским перцем   | 45 |
| Канапе с сырным маслом и горчицей    | 46 |
| Канапе «Треугольники»                | 46 |
| Канапе «Луковка»                     | 47 |
| Канапе с шампиньонами                | 47 |
| Канапе с зеленым и репчатым луком    | 48 |
| Канапе «Добыча грибника»             | 48 |
| Канапе с сельдью и яблоками          | 49 |
| Канапе с овощами и шпротным паштетом | 49 |
| Канапе со скумбрией                  | 50 |
| Канапе с копченым лососем и огурцами | 50 |
| Канапе с семгой                      | 51 |
| Канапе «Морской берег»               | 51 |
| Канапе с печенью трески              | 52 |
| Канапе с карпом                      | 52 |
| Канапе с красной икрой и лимоном     | 53 |
| Канапе из крабового мяса             | 53 |



# *Ксения Сергеева*

## **Простые и вкусные рецепты за 5 минут**

### **От издательства**

Эта книжка 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 блюда часами. И тогда на помощь приходят спасительные бутерброды, салаты, закуски. Не стоит забывать, что первые и вторые блюда можно приготовить достаточно быстро. Вы даже представить себе не можете, какими разнообразными, оригинальными и необыкновенно вкусными и аппетитными могут быть самые простые вещи!

Вы скептически относитесь к бутербродам? Тогда попробуйте удивить гостей оригинальными канапе или тарталетками с самыми разнообразными начинками.

Салаты – неременная формула успеха любого застолья.

И это не только поднадоевшие «Оливье», «Крабовый» и «Столичный». Удивительно, какое количество необычных салатов можно приготовить из зелени, овощей, грибов, мяса, рыбы и морепродуктов.

В книге вы также найдете рецепты быстрых закусок, первых и вторых блюд, а также мучных изделий, которые позволят вам разнообразить стол.

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

## Холодные бутерброды

### Зеленые бутерброды

*Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сливочного масла, по 1 столовой ложке рубленой зелени петрушки и кинзы, соль по вкусу.*

#### **Способ приготовления**

Сливочное масло взбить с петрушкой, кинзой и солью. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

### Бутерброды с красным маслом

*Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сливочного масла, 1 помидор, зелень укропа, перец и соль по вкусу.*

#### **Способ приготовления**

Зелень укропа 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,

посыпать зеленью укропа и подать к столу.

## **Бутерброды с помидорами**

*Ингредиенты: 3–4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 помидор, 4–5 веточек зелени укропа, соль и перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Ломтики хлеба подрумянить в тостере, смазать сливочным маслом. Помидор и зелень укропа вымыть. Помидор нарезать кружочками. На хлеб уложить кружочки помидоров, посолить, поперчить, украсить веточками укропа и подать к столу.

## **Острые бутерброды с помидорами**

*Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 2 помидора, 2 столовые ложки тертого сыра, 2 зубчика чеснока, 6 веточек петрушки, 2 столовые ложки растительного масла.*

### **Способ приготовления**

Петрушку вымыть. Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть и нарезать тонкими дольками. Ломтики хлеба смазать растительным маслом, уложить на них дольки чеснока. Кружочки помидоров, посыпать тертым сыром и украсить веточками петрушки.

## **Бутерброды «Геркулес»**

*Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 огурец, 1 помидор, ½ пучка зеленого лука, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Огурец и помидор вымыть и нарезать кружочками. Лук вымыть и нарубить. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, положить сверху кружочки огурца и помидора, посолить, посыпать зеленым луком и подать к столу.

## **Бутерброды «Огуречные»**

*Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 1 огурец, ½ пучка зелени укропа, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Огурец вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Смешать сливочное масло с огурцом, посолить. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

## **Бутерброды с огурцами и яйцами**

*Ингредиенты: 3–4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливоч-*

*ного масла, 1 огурец, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 3–4 веточки петрушки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Огурец вымыть, очистить и нарезать кружочками, яйцо очистить и нарубить. Сливочное масло смешать с рубленным яйцом. Ломтики хлеба слегка подрумянить в духовке, смазать смесью сливочного масла и яйца, сверху уложить кружочки огурца так, чтобы они находили друг на друга, посолить. Зелень петрушки вымыть. Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

## **Бутерброды «Луковые»**

*Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 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. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

## **Бутерброды с луком и помидорами**

*Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 1 луковица, 2 помидора, 1 столовая ложка растительного масла, 50 г майонеза, 1 чайная ложка сметаны, 4–5 веточек петрушки, соль и перец по вкусу.*

## **Способ приготовления**

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и поперчить. Помидоры вымыть, удалить плодоножки, нарезать кружочками и посолить. Ломтики хлеба обжарить на сковороде в растительном масле и смазать смесью сметаны и майонеза. На подготовленный хлеб уложить кружочки помидоров и кольца репчатого лука таким образом, чтобы они находили друг на друга, оформить веточками петрушки и подать к столу.

## **Бутерброды с луком и колбасой**

*Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г вареной колбасы, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка сметаны, 2 столовые ложки кетчупа, ½ пучка зелени петрушки.*

## **Способ приготовления**

Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарубить. Репчатый лук очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Колбасу нарезать соломкой. Лук смешать с колбасой, растительным маслом и сметаной, выложить эту смесь на ломтики хлеба, полить кетчупом, посыпать зеленью и подать к столу.

## **Бутерброды «Витамины на завтрак»**

*Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 1 редис, ½ огур-*

*ца, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, зелень петрушки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Редис и огурец вымыть и мелко нарубить, чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Зелень петрушки вымыть и обсушить. Смешать редис, огурец и чеснок, посолить, заправить растительным маслом, выложить смесь на ломтики хлеба, украсить веточками петрушки и подать к столу.

## **Бутерброды с редисом и сметаной**

*Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 4 редиса, 1 столовая ложка сметаны, 4 веточки укропа, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Редис вымыть и нарезать кружочками. Веточки укропа вымыть и обсушить. Ломтики хлеба подрумянить в тостере, смазать сливочным маслом, сверху уложить кружочки редиса таким образом, чтобы они находили друг на друга. Бутерброды посолить, смазать сметаной, украсить веточками укропа и подать к столу.

## **Бутерброды «Сырные»**

*Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г сливоч-*

*ного масла, 50 г сыра, перец и соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Сыр натереть на мелкой терке, смешать его с размягченным сливочным маслом, посолить и поперчить. Приготовленной смесью смазать ломтики хлеба и подать к столу.

## **Бутерброды с сыром и редисом**

*Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 2 чайные ложки майонеза, ½ пучка редиса, ½ пучка зелени петрушки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Сыр натереть на крупной терке. Редис вымыть, мелко нарезать и посолить. Зелень петрушки вымыть. Редис смешать с тертым сыром и майонезом. Ломтики хлеба смазать маслом, сверху уложить смесь редиса и сыра, украсить веточками петрушки и подать к столу.

## **Бутерброды с сыром, яйцами и зеленью**

*Ингредиенты: 5–6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г сыра, 2 яйца, сваренных вкрутую, ½ пучка зелени петрушки, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Сыр натереть на крупной терке. Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Сыр смешать

с яйцами, зеленью, солью и сливочным маслом. Полученной смесью смазать ломтики хлеба и подать к столу.

## **Бутерброды с брынзой, колбасой и солеными огурцами**

*Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г брынзы, 100 г копченой колбасы, 2 соленых огурца, 50 г майонеза, 1 чайная ложка горчицы.*

### **Способ приготовления**

Брынзу натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку. Колбасу мелко нарезать. Соленые огурцы нарезать ломтиками. Колбасу перемешать с брынзой, майонезом и горчицей. Выложить смесь на ломтики хлеба, украсить каждый ломтиками огурца и подать к столу.

## **Бутерброды с паштетом из брынзы**

*Ингредиенты: 5–6 ломтиков ржаного хлеба, 150 г брынзы, 50 г сливочного масла, 5–6 веточек петрушки, перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Брынзу пропустить несколько раз через мясорубку и взбить с размягченным сливочным маслом. В полученную смесь добавить молотый перец. Веточки петрушки вымыть. Ломтики хлеба смазать

паштетом из брынзы, украсить веточками петрушки.

## **Бутерброды с яйцами и майонезом**

*Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 2 яйца, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки кетчупа, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Яйца сварить вкрутую, очистить и нарезать кружочками. Ломтики хлеба смазать кетчупом, выложить на них кружочки яйца, сверху полить майонезом, посолить и подать к столу.

## **Острые бутерброды с яйцом**

*Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 чайные ложки горчицы, ½ пучка зелени укропа, перец и соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, нарубить, посолить, поперчить, смешать со сливочным маслом и горчицей. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

## **Бутерброды с грибным паштетом**

*Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 50 г маринованных грибов, перец и соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Маринованные грибы пропустить через мясорубку и смешать со сливочным маслом, посолить и поперчить. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

## **Бутерброды «Весенние»**

*Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленых листьев молодой крапивы, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Листья крапивы пропустить через мясорубку, растереть со сливочным маслом и солью. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

## **Бутерброды «Горошек в сметане»**

*Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г консервированного зеленого горошка, 50 г сметаны, 20 г сливочного масла.*

### **Способ приготовления**

Зеленый горошек обжарить в сливочном масле. Ломтики хлеба смазать сметаной, выложить сверху жареный зеленый горошек и подать к столу.

## **Бутерброды «Острые»**

*Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 1 чайная ложка лимонного сока, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Чеснок очистить, вымыть, натереть на мелкой терке и посолить. Сливочное масло смешать с чесноком и лимонным соком. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, украсить зеленью и подать к столу.

## **Бутерброды с горчицей**

*Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка горчицы, 1 сырой яичный желток, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Яичный желток взбить с горчицей и солью, смешать со сливочным маслом. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

## **Острые бутерброды с овощами**

*Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 1 стручок болгарского перца, 1 небольшой помидор, 2 столовые ложки тертого сыра, 50 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Перец и помидор вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть и растолочь с солью. Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить кружок болгарского перца, в него – кружочек помидора, на помидор выложить чеснок и посыпать тертым сыром.

## **Бутерброды с жареными баклажанами**

*Ингредиенты: 3–4 ломтика ржаного хлеба, 1 баклажан, 2 столовые ложки растительного масла, ½ пучка зелени петрушки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Зелень петрушки вымыть. Баклажан вымыть, нарезать кружочками, посолить и обжарить в растительном масле, уложить на подрумяненные в тостере ломтики хлеба, украсить веточками петрушки и подать к столу.

## **Бутерброды с морковью**

*Ингредиенты: 3–4 ломтика пшеничного хлеба, 1 морковь, 50 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Морковь вымыть, отварить в подсоленной воде, очистить, натереть на крупной терке, посолить и заправить майонезом. Ломтики хлеба подрумянить в тостере, положить сверху каждого морковную массу, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

## **Бутерброды с творогом и кинзой**

*Ингредиенты: 10 ломтиков пшеничного хлеба, 250 г творога, 3 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки рубленой кинзы, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Творог смешать со сметаной, кинзой и петрушкой, поперчить, посолить и дважды пропустить через мясорубку. Выложить творожную массу на ломтики хлеба и подать бутерброды к столу.

## **Бутерброды с творогом и огурцом**

*Ингредиенты: 2 ломтика ржаного хлеба, 100 г творога, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки мелкорубленной зелени, 2 зубчика чеснока, 1 головка красного репчатого лука, соль и черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Ломтики ржаного хлеба смазать сливочным маслом и посыпать мелкорубленной зеленью укропа. Огурец помыть, очистить, нарезать тонкими ломтиками, положить на хлеб поверх масла и укропа и посыпать солью и молотым черным перцем. Творог тщательно растереть, добавить измельченный чеснок, перемешать и выложить на хлеб поверх ломтиков огурца. Готовые бутерброды перед подачей на стол украсить колечками красного лука.

## **Бутерброды с творогом и помидором**

*Ингредиенты: 2 ломтика ржаного хлеба, 200 г творога, 70 г сливочного масла, 4 листика зеленого салата, 1 крупный помидор, 200 г вареного окорока или ветчины, 3 столовые ложки мелкорубленного зеленого лука, соль и черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Помидор вымыть, обдать крутым кипятком, удалить ко-

жицу и плодоножку и нарезать кружочками. Ржаной хлеб смазать сливочным маслом, сверху положить промытые листья салата и кружочки помидора. Вареный окорок или ветчину нарезать мелкими кубиками и перемешать с творогом, приправив по вкусу солью и молотым черным перцем. Готовую творожную массу выложить на бутерброды поверх помидоров и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

## **Бутерброды с колбасой, сыром, яйцом и майонезом**

*Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г вареной колбасы, 50 г тертого сыра, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 4–5 веточек укропа, 50 г майонеза.*

### **Способ приготовления**

Яйцо очистить и нарубить. Колбасу мелко нарезать, смешать с тертым сыром, яйцом и майонезом. Полученную смесь выложить на ломтики хлеба. Бутерброды выложить на противень и запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 3–5 минут, после чего украсить веточками укропа и подать к столу.

## **Бутерброды с ветчиной и огурцом**

*Ингредиенты: 6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г ветчины, 2 чайные ложки горчицы, 50 г сливочного масла, 1 огурец.*

## **Способ приготовления**

Огурец вымыть и нарезать кружочками, ветчину – ломтиками. Сливочное масло смешать с горчицей. Ломтики хлеба смазать горчичным маслом, сверху положить ветчину и кружочки огурцов и подать к столу.

## **Бутерброды с сельдью и сыром**

*Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 50 г филе сельди, 1 столовая ложка тертого сыра, 4 веточки укропа.*

### **Способ приготовления**

Укроп вымыть. Филе сельди пропустить несколько раз через мясорубку, смешать с тертым сыром и сливочным маслом. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

## **Бутерброды по-русски**

*Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сливочного масла, 50 г филе сельди, ½ пучка зеленого лука.*

### **Способ приготовления**

Зеленый лук вымыть, обсушить и мелко нарубить. Филе сельди несколько раз пропустить через мясорубку, смешать со сливочным маслом и зеленым луком. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

## **Бутерброды с консервированной рыбой**

*Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г консервированной горбуши, 100 г сыра, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 2 столовые ложки майонеза, 1 луковица, ½ пучка зелени укропа.*

### **Способ приготовления**

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Яйцо очистить и нарезать кружочками. Сыр нарезать ломтиками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Лук очистить и мелко нарезать. Консервированную рыбу размять вилкой, смешать с луком и майонезом. На ломтики хлеба выложить рыбную смесь, сверху положить ломтики сыра и кружочки вареного яйца, посыпать зеленью укропа.

## **Бутерброды со шпротами**

*Ингредиенты: 5–6 ломтиков ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 150 г консервированных шпрот, ½ огурца, 5–6 веточек петрушки.*

### **Способ приготовления**

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Огурец вымыть, нарезать тонкими кружочками. Веточки петрушки вымыть. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить шпроты. Бутерброды украсить кружочками огурца и веточ-

ками петрушки.

## Бутерброды с семгой

*Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г семги, 20 г зернистой икры, ½ лимона, 1 огурец, 50 г сливочного масла.*

### Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Семгу нарезать тонкими ломтиками. Лимон вымыть, очистить и нарезать кружочками. Огурец вымыть и нарезать кружочками. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить ломтики рыбы. Каждый бутерброд украсить кружочком лимона, огурца и зернистой икрой.

## Бутерброды с маслинами

*Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 10–12 маслин, 2 яйца, сваренных вкрутую, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка горчицы, соль по вкусу.*

### Способ приготовления

Яйца очистить, отделить белки от желтков, желтки растереть с солью и горчицей. Белки нарубить. Из маслин удалить косточки, мякоть мелко нарубить и смешать с растертыми яичными желтками и размягченным сливочным маслом. По-

лученную смесь тщательно взбить. Ломтики хлеба смазать растительным маслом, обжарить, выложить на каждый ломтик смесь маслин, яичных желтков и сливочного масла. Готовые бутерброды украсить яичным белком.

# Горячие бутерброды

## Горячие бутерброды с помидорами и тертым сыром

*Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 2 помидора, 2 столовые ложки тертого сыра, 2 столовые ложки растительного масла.*

### Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, уложить на них кружочки помидоров, посыпать тертым сыром и запекать в духовке в течение 5–7 минут, после чего подать к столу.

## Горячие бутерброды с брынзой и помидорами

*Ингредиенты: 5–6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г брынзы, 2 помидора, 2 столовые ложки растительного масла, 50 г сливочного масла.*

### Способ приготовления

Брынзу натереть на крупной терке. Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать

кружочками. Ломтики хлеба обжарить на сковороде в растительном масле. На приготовленные гренки положить кружочки помидоров и тертую брынзу. Сверху положить небольшой кусочек сливочного масла. Бутерброды выложить на противень и запечь в умеренно разогретой духовке до образования румяной корочки и подать к столу.

## **Бутерброды с плавленым сыром и помидорами**

*Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 2 помидора, 150 г плавленого сыра, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка кетчупа, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука.*

### **Способ приготовления**

Плавленый сыр натереть на крупной терке и смешать с кетчупом. Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить тертый сыр и кружки помидора. Бутерброды поставить в разогретую духовку на 4–5 минут, затем украсить зеленым луком и подать к столу.

## **Горячие бутерброды с брынзой**

*Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 100 г брынзы, 50 г сливочного масла, зелень петрушки, перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Брынзу пропустить несколько раз через мясорубку и взбить с размягченным сливочным маслом. В полученную смесь добавить молотый перец. Веточки петрушки вымыть. Ломтики хлеба смазать паштетом из брынзы, выложить на противень и поставить в разогретую духовку на 4–5 минут. Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

## **Горячие бутерброды с сыром**

*Ингредиенты: 3–4 ломтика ржаного хлеба, 100 г тертого сыра, 1 столовая ложка кетчупа, 1 столовая ложка растительного масла.*

### **Способ приготовления**

Ломтики хлеба обжарить с одной стороны в растительном масле, перевернуть, смазать обжаренную сторону кетчупом, посыпать тертым сыром. Накрыть сковороду крышкой, убавить огонь до минимума и жарить бутерброды в течение 2–3 минут, после чего подать к столу.

## **Горячие бутерброды с колбасой и сыром**

*Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 50 г тертого сыра, 100 г вареной колбасы.*

### **Способ приготовления**

Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить кружоч-

ки колбасы, посыпать тертым сыром. Бутерброды выложить на противень и запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 3–5 минут, после чего подать к столу.

## **Горячие бутерброды с сыром и чесноком**

*Ингредиенты: 3–4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сыра, 2 дольки чеснока, 50 г сливочного масла.*

### **Способ приготовления**

Сыр нарезать ломтиками. Чеснок очистить, вымыть и нарубить. Ломтики хлеба обжарить с одной стороны в разогретом сливочном масле, перевернуть, положить на каждый ломтик хлеба по ломтику сыра. Накрыть сковороду крышкой и жарить еще 2–3 минуты. Выложить горячие бутерброды на тарелку, посыпать чесноком и подать к столу.

## **Горячие бутерброды с сыром и яблоками**

*Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г сыра, 2 яблока, 50 г сливочного масла.*

### **Способ приготовления**

Сыр нарезать ломтиками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками. Ломтики хлеба смазать маслом, сверху выложить ломтики яблок, а на них – сыр. Бутерброды выложить на противень, запекать в

умеренно разогретой духовке в течение 5–7 минут и подать к столу горячими.

## **Горячие бутерброды с луком и сыром**

*Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 1 луковица, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла.*

### **Способ приготовления**

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Сыр натереть на крупной терке. Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон в сливочном масле, положить сверху лук, посыпать тертым сыром и подать к столу.

## **Горячие бутерброды «Дачные»**

*Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г вареной колбасы, 50 г тертого сыра, 1 яйцо, 2 столовые ложки измельченной зелени укропа, 3 столовые ложки майонеза.*

### **Способ приготовления**

Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарубить. Колбасу мелко нарезать, смешать с тертым сыром, яйцом, нарубленной зеленью укропа и майонезом. Полученную смесь выложить на ломтики хлеба. Бутерброды выложить на противень и запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение

ние 3–5 минут.

## **Горячие бутерброды с баклажанами**

*Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 1 баклажан, 2 столовые ложки растительного масла, ½ пучка зелени петрушки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Зелень петрушки вымыть. Баклажан вымыть, нарезать кружочками, посолить и обжарить в растительном масле. Затем выложить баклажаны на ломтики хлеба и поместить в разогретую духовку на 3–4 минуты. Бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

## **Горячие бутерброды «Молодость»**

*Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 огурец, 1 яйцо, 4 веточки петрушки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Огурец вымыть, очистить и нарезать кружочками. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарубить. Сливочное масло смешать с рубленным яйцом. Ломтики хлеба смазать смесью сливочного масла и яйца, сверху выложить кружочки огурца так, чтобы они находили друг на друга, посолить и поставить в разогретую духовку на 2–3 минуты. Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

## **Горячие бутерброды с паштетом из редиса**

*Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 2 чайные ложки майонеза, ½ пучка редиса, ½ пучка зелени петрушки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Сыр натереть на крупной терке. Редис вымыть, мелко нарезать и посолить. Зелень петрушки вымыть. Редис смешать с тертым сыром и майонезом. Ломтики хлеба смазать маслом, сверху выложить смесь редиса и сыра и поместить их в разогретую духовку на 4–5 минут. Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

## **Горячие бутерброды с морковью и зеленым горошком**

*Ингредиенты: 6 ломтиков ржаного хлеба, ½ пучка зеленого лука, 1 морковь, 70 г консервированного зеленого горошка, 1 столовая ложка томатной пасты, 50 г сливочного масла, 6 веточек петрушки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Зеленый лук и петрушку вымыть, обсушить, лук мелко нарубить. Морковь вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом. Зеленый

лук, морковь и горошек смешать, добавить томатную пасту, посолить и выложить полученную массу на ломтики хлеба. Бутерброды выложить на противень, поставить в разогретую духовку на 4–5 минут, затем украсить веточками петрушки и подать к столу.

## **Горячие бутерброды с маринованными огурцами**

*Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г маринованных огурцов, ½ пучка зеленого лука, 1 столовая ложка растительного масла, 1 зубчик чеснока, 1 морковь, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Чеснок очистить, вымыть и растолочь с солью. Морковь очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде и нарезать кружочками. Огурцы нарезать кружочками. Лук вымыть, обсушить и мелко нарубить, добавить к огурцам, заправить растительным маслом с чесноком. Полученную смесь тщательно перемешать, выложить на ломтики хлеба и поместить их в разогретую духовку на 3–4 минуты. Готовые бутерброды украсить кружочками вареной моркови и подать к столу.

## **Горячие бутерброды с чесноком и сыром**

*Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 150 г сыра, 4*

*зубчика чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, зелень кинзы.*

### **Способ приготовления**

Сыр натереть на мелкой терке. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Ломтики хлеба обжарить с одной стороны в растительном масле, перевернуть, выложить на обжаренную сторону чеснок и посыпать тертым сыром и нарубленной зеленью кинзы. Накрыть сковороду крышкой, убавить огонь до минимума и жарить бутерброды с другой стороны в течение 2–3 минут.

## **Горячие бутерброды со шпротами и лимоном**

*Ингредиенты: 6 ломтиков ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 150 г консервированных шпрот, ½ лимона, 6 веточек петрушки.*

### **Способ приготовления**

Лимон вымыть, очистить и нарезать тонкими кружочками. Веточки петрушки вымыть. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить кружочки лимона и шпроты. Выложить бутерброды на противень, поставить в разогретую духовку на 3–4 минуты, затем украсить веточками петрушки и подать к столу.

## **Горячие бутерброды с паштетом из печени трески**

*Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г консервированной печени трески, 12 маслин без косточек, 1 луковица, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, перец и соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Печень трески и маслины пропустить через мясорубку, полученную массу поперчить и посолить. Ломтики хлеба намазать паштетом, выложить на противень и поставить в духовку на 4–5 минут. Готовые бутерброды украсить кольцами лука и подать к столу.

## **Горячие бутерброды с курицей и огурцами**

*Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г отварного мяса курицы, 2 соленых огурца, сок ½ лимона, 50 г сливочного масла, 6 веточек петрушки, перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Петрушку вымыть. Мясо нарезать ломтиками, огурцы – кружочками. Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить ломтики мяса, на них – кружочки огурцов, поперчить и поставить в разогретую духовку на 3–4 минуты. Готовые

бутерброды сбрызнуть лимонным соком, украсить веточками петрушки и подать к столу.

## **Гренки с сыром**

*Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки тертого сыра, зелень петрушки.*

### **Способ приготовления**

Хлеб нарезать ломтиками и удалить корку. Обжарить их с обеих сторон в масле до золотистого цвета. Гренки посыпать натертым сыром и измельченной зеленью петрушки. Подать на стол с мясным бульоном.

## **Гренки с сыром и желтками**

*Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 2 столовые ложки сливочного масла, 300 мл молока, 2 яичных желтка, 4 столовые ложки тертого сыра.*

### **Способ приготовления**

Пшеничный хлеб нарезать тонкими ломтиками. В молоко вбить яичные желтки и полученную массу слегка взбить. Каждый ломтик хлеба смочить смесью молока и желтков, выложить их на смазанный маслом противень, посыпать тертым сыром и запекать в духовке до золотистого цвета.

## Гренки острые

*Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 1 стакан тертого твердого сыра, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, красный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Ломтики хлеба с обеих сторон обжарить в небольшом количестве сливочного масла.

Сыр смешать с томатной пастой, яйцами, оставшимся сливочным маслом и красным перцем. Полученной массой с обеих сторон смазать ломтики хлеба, положить их на противень и запечь в духовом шкафу или обжарить с обеих сторон на сковороде. Гренки подать к зеленым щам или гороховому супу. По желанию можно приготовить их без томатной пасты.

## Гренки «Аппетитные»

*Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, пучка зелени петрушки, перец и соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Зелень петрушки вымыть. Хлеб обжарить с одной стороны в сливочном масле и перевернуть. Яйцо взбить с перцем

и солью, залить этой смесью хлеб, накрыть сковороду крышкой и жарить в течение 3 минут на слабом огне. Гренки выложить на блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

## **Гренки по-украински**

*Ингредиенты: 6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г соленого сала, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки рубленой зелени петрушки.*

### **Способ приготовления**

Сало нарезать кубиками, обжарить до вытапливания жира, вынуть шкварки. Чеснок очистить, вымыть, натереть на мелкой терке и смешать с зеленью петрушки. Ломтики хлеба обжарить в жире с обеих сторон. На каждую гренку положить шкварки, смесь чеснока и зелени петрушки и подать к столу.

## **Гренки с паштетом из маслин**

*Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 12 маслин, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка горчицы, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Яйца сварить вкрутую, очистить, разделить белки от желтков. Желтки растереть с солью и горчицей. Белки нарубить.

Из маслин удалить косточки, мякоть мелко нарубить и смешать с растертыми яичными желтками и размягченным сливочным маслом. Полученную смесь тщательно взбить. Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, смазать толстым слоем полученной смеси и украсить рубленым яичным белком.

## Чесночные гренки

*Ингредиенты: 6 ломтиков ржаного хлеба, 4 зубчика чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 70 г сливочного масла, ½ пучка укропа, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Укроп вымыть, обсушить и мелко нарубить. Чеснок очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, посолить и смешать со сливочным маслом. Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, смазать смесью сливочного масла и чеснока, выложить на противень и поставить в разогретую духовку на 3–4 минуты. Готовые бутерброды посыпать зеленью укропа и подать к столу.

# Канapé

## Канapé «Диетическое»

*Ингредиенты: 2 ломтика ржаного хлеба, 1 огурец, 100 г редиса, пучка зелени петрушки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Подготовить ломтики хлеба круглой формы. Огурец и редис вымыть, нарезать кружочками и посолить. Зелень петрушки вымыть. На шпажки наколоть хлеб, кружочки огурца, редиса. Канapé украсить веточками петрушки и подать к столу.

## Канapé с редисом и хреном

*Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 1 столовая ложка тертого хрена, 1 столовая ложка сметаны, 4 редиса, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Редис вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть. Хрен сбрызнуть уксусом, посолить, заправить сметаной и выложить полученную массу на ломтики хлеба. Сверху положить кружочки редиса. Канapé украсить веточ-

ками петрушки, проткнуть шпажками и подать к столу.

## **Канопе «Голландия»**

*Ингредиенты: 10 маленьких ломтиков пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г голландского сыра, 3 редиса, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука.*

### **Способ приготовления**

Сыр нарезать кубиками. Редис вымыть и нарезать кружочками. Ломтики хлеба смазать маслом, положить на них сыр и редис. Канопе проткнуть шпажками, посыпать зеленым луком и подать к столу.

## **Канопе из сыра**

*Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 50 г сыра, 4 листа зеленого салата, 50 г майонеза, 1 помидор.*

### **Способ приготовления**

Помидор вымыть и нарезать кружочками. Сыр нарезать ломтиками. Листья салата вымыть. На ломтики хлеба выложить по листу салата, ломтику сыра и кружку помидора. Готовые канопе смазать майонезом, проткнуть шпажками и подать к столу.

## **Канопе с сыром и маслинами**

*Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 100 г сыра, 4 консервированные маслины без косточек, 50 г майонеза, 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 и подать к столу.

## **Канопе «Парижанка»**

*Ингредиенты: 4 ломтика батона, 50 г сливочного масла, 100 г сыра, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 4 консервированные оливки, 2 столовые ложки сметаны.*

### **Способ приготовления**

Яйцо очистить и нарезать кружочками. Сыр нарезать ломтиками. Оливки разрезать пополам. Хлеб смазать маслом, сверху положить сыр, яйцо и половинки оливок. Канопе полить сметаной, проткнуть шпажками и подать к столу.

## **Канопе с сыром и болгарским перцем**

*Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 50 г сыра, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 болгарский перец, ½*

*пучка зелени укропа, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Сыр натереть на мелкой терке и смешать с размягченным сливочным маслом. Яйцо очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать кольцами. Ломтики хлеба смазать сырным маслом, положить кружочки яйца и кольца перца, посолить. Канапе проткнуть шпажками, украсить веточками укропа и подать к столу.

## **Канапе с сырным маслом и горчицей**

*Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 40 г сливочного масла, 50 г плавленого сыра, 2 столовые ложки горчицы, зелень кинзы.*

### **Способ приготовления**

Зелень кинзы вымыть, обсушить и мелко нарубить. Плавленый сыр натереть на крупной терке и смешать с размягченным сливочным маслом и горчицей. Выложить приготовленную смесь на ломтики хлеба. Канапе проткнуть шпажками, украсить зеленью кинзы и подать к столу.

## **Канапе «Треугольники»**

*Ингредиенты: 4 треугольных ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г сыра, 1 столовая ложка сме-*

*таны.*

### **Способ приготовления**

Сыр нарезать ломтиками. Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить ломтики сыра, полить сметаной. Проткнуть канапе шпажками и подать к столу.

## **Канапе «Луковка»**

*Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 1 пучок зеленого лука, 50 г сливочного масла, 30 г майонеза, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Зеленый лук вымыть, нарубить, посолить и смешать с размягченным сливочным маслом и майонезом. Выложить полученную массу на хлеб. Канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

## **Канапе с шампиньонами**

*Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 100 г отварных шампиньонов, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.*

### **Способ приготовления**

Яйцо очистить и натереть на крупной терке. Грибы мелко нарезать, смешать с майонезом и яйцом. Выложить смесь на ломтики хлеба. Канапе украсить зеленью петрушки, проткнуть шпажками и подать к столу.

## **Канопе с зеленым и репчатым луком**

*Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 1 пучок зеленого лука, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка майонеза, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Зеленый лук вымыть, обсушить, нарубить, посолить и смешать с размягченным сливочным маслом и майонезом. Репчатый лук очистить, вымыть, обдать кипятком и нарезать кольцами. На ломтики хлеба положить по 1 кольцу лука и выложить сверху приготовленную массу. Канопе проткнуть шпажками и подать к столу.

## **Канопе «Добыча грибника»**

*Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 4 белых гриба, 1 яйцо, 1 столовая ложка майонеза, 1 помидор, зелень кинзы.*

### **Способ приготовления**

Зелень кинзы вымыть, обсушить и мелко нарубить. Яйцо сварить вкрутую, очистить и натереть на крупной терке. Грибы отварить, мелко нарезать, смешать с майонезом и яйцом. Помидор вымыть и нарезать кружочками. Положить на ломтики хлеба по 1 кружку помидора, сверху намазать приготовленной массой и посыпать зеленью кинзы. Канопе проткнуть шпажками и подать к столу.

## **Канапе с сельдью и яблоками**

*Ингредиенты: 8 ломтиков ржаного хлеба, 70 г филе соленой сельди, 2 красных яблока, 40 г сливочного масла, зелень петрушки.*

### **Способ приготовления**

Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить. Сельдь нарезать тонкими ломтиками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать кружочками. Ломтики хлеба смазать маслом, положить сельдь, яблоки и украсить зеленью петрушки. Канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

## **Канапе с овощами и шпротным паштетом**

*Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г шпротного паштета, 50 г сливочного масла, 1 помидор, 1 огурец, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, зелень кинзы.*

### **Способ приготовления**

Зелень кинзы вымыть, обсушить и мелко нарубить. Огурец и помидор вымыть и нарезать кружочками. Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, остудить, смазать сливочным маслом, выложить сверху шпротный паштет, кру-

жочки огурца и помидора. Канапе проткнуть шпажками, украсить зеленью кинзы, сбрызнуть лимонным соком и подать к столу.

## **Канапе со скумбрией**

*Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 50 г филе соленой скумбрии, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, сваренное вкрутую, ½ пучка зеленого лука.*

### **Способ приготовления**

Яйцо очистить и нарубить. Филе скумбрии нарезать ломтиками. Зеленый лук вымыть и измельчить. Ломтики хлеба смазать маслом, положить на них скумбрию и рубленое яйцо, посыпать зеленым луком. Готовые канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

## **Канапе с копченым лососем и огурцами**

*Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г копченого лосося, 2 соленых огурца.*

### **Способ приготовления**

Рыбу нарезать тонкими ломтиками, огурцы небольшими кубиками. Хлеб поджарить в тостере, смазать маслом, сверху положить рыбу, по краям – кубики соленых огурцов. Канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

## Канопе с семгой

*Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 50 г филе копченой семги, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, ½ пучка зеленого лука.*

### Способ приготовления

Яйцо сварить вкрутую, очистить и нарубить. Филе семги нарезать ломтиками. Зеленый лук вымыть и измельчить. Ломтики хлеба смазать маслом, положить на них семгу и рубленое яйцо, посыпать зеленым луком. Готовые канопе проткнуть шпажками и подать к столу.

## Канопе «Морской берег»

*Ингредиенты: 5 ломтиков ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 150 г консервированных сардин, 1 яйцо, сваренное вкрутую, ½ пучка зелени петрушки.*

### Способ приготовления

Яйцо очистить и нарубить. Сардины нарезать крупными кусками. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Хлеб подрумянить в тостере и смазать сливочным маслом. На ломтики хлеба выложить сардины, рубленое яйцо. Канопе украсить зеленью петрушки, проткнуть шпажками и подать к столу.

## Канопе с печенью трески

*Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г консервированной печени трески, 40 г сливочного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 столовые ложки кетчупа, 2 столовые ложки растительного масла, 3–4 веточки зелени укропа.*

### Способ приготовления

Печень трески нарезать кусочками. Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, остудить, смазать их смесью сливочного масла и кетчупа, выложить кусочки печени трески, полить лимонным соком. Канопе проткнуть шпажками, украсить веточками укропа и подать к столу.

## Канопе с карпом

*Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г вареного филе карпа, 50 г сливочного масла, 50 г сыра, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.*

### Способ приготовления

Филе карпа нарезать кусочками. Сыр натереть на мелкой терке и смешать с размягченным сливочным маслом. Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, выложить на них смесь сыра и сливочного масла, кусочки рыбы. Канопе про-

ткнуть шпажками, украсить зеленью укропа и подать к столу.

## **Канопе с красной икрой и лимоном**

*Ингредиенты: 5 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 50 г красной икры, ½ лимона, 5 листьев зеленого салата.*

### **Способ приготовления**

Листья салата вымыть. Лимон вымыть, очистить и нарезать кружочками. Ломтики хлеба подрумянить в тостере, смазать тонким слоем масла, поверх положить лист салата, на него выложить икру. Канопе проткнуть шпажками, украсить кружками лимона и подать к столу.

## **Канопе из крабового мяса**

*Ингредиенты: 50 г крабового мяса, 20 г печеночного паштета, 50 г консервированной кукурузы, 1 яйцо, ½ пучка зелени петрушки, перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.