



Ксения Сергеева

1000 блюд за 5 минут

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=6611070
1000 блюд за 5 минут / [сост. К. Сергеева]. : РИПОЛ классик; Москва; 2009
ISBN 978-5-386-02374-4

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.

Ранее книга выходила под названием «Простые и вкусные рецепты за 5 минут».

Содержание

От издательства	8
Бутерброды	9
Холодные бутерброды	9
Зеленые бутерброды	9
Бутерброды с красным маслом	9
Бутерброды с помидорами	9
Острые бутерброды с помидорами	9
Бутерброды «Геркулес»	9
Бутерброды «Огуречные»	10
Бутерброды с огурцами и яйцами	10
Бутерброды «Луковые»	10
Бутерброды с луком и помидорами	10
Бутерброды с луком и колбасой	10
Бутерброды «Витамины на завтрак»	11
Бутерброды с редисом и сметаной	11
Бутерброды «Сырные»	11
Бутерброды с сыром и редисом	11
Бутерброды с сыром, яйцами и зеленью	11
Бутерброды с брынзой, колбасой и солеными огурцами	12
Бутерброды с паштетом из брынзы	12
Бутерброды с яйцами и майонезом	12
Острые бутерброды с яйцом	12
Бутерброды с грибным паштетом	12
Бутерброды «Весенние»	13
Бутерброды «Горошек в сметане»	13
Бутерброды «Острые»	13
Бутерброды с горчицей	13
Острые бутерброды с овощами	13
Бутерброды с жареными баклажанами	13
Бутерброды с морковью	14
Бутерброды с творогом и кинзой	14
Бутерброды с творогом и огурцом	14
Бутерброды с творогом и помидором	14
Бутерброды с колбасой, сыром, яйцом и майонезом	15
Бутерброды с ветчиной и огурцом	15
Бутерброды с сельдью и сыром	15
Бутерброды по-русски	15
Бутерброды с консервированной рыбой	15
Бутерброды со шпротами	16
Бутерброды с семгой	16
Бутерброды с маслинами	16
Горячие бутерброды	17
Горячие бутерброды с помидорами и тертым сыром	17
Горячие бутерброды с брынзой и помидорами	17
Бутерброды с плавленым сыром и помидорами	17
Горячие бутерброды с брынзой	17

Горячие бутерброды с сыром	17
Горячие бутерброды с колбасой и сыром	18
Горячие бутерброды с сыром и чесноком	18
Горячие бутерброды с сыром и яблоками	18
Горячие бутерброды с луком и сыром	18
Горячие бутерброды «Дачные»	18
Горячие бутерброды с баклажанами	19
Горячие бутерброды «Молодость»	19
Горячие бутерброды с паштетом из редиса	19
Горячие бутерброды с морковью и зеленым горошком	19
Горячие бутерброды с маринованными огурцами	20
Горячие бутерброды с чесноком и сыром	20
Горячие бутерброды со шпротами и лимоном	20
Горячие бутерброды с паштетом из печени трески	20
Горячие бутерброды с курицей и огурцами	20
Гренки с сыром	21
Гренки с сыром и желтками	21
Гренки острые	21
Гренки «Аппетитные»	21
Гренки по-украински	22
Гренки с паштетом из маслин	22
Чесночные гренки	22
Канапе	23
Канапе «Диетическое»	23
Канапе с редисом и хреном	23
Канапе «Голландия»	23
Канапе из сыра	23
Канапе с сыром и маслинами	23
Канапе «Парижанка»	24
Канапе с сыром и болгарским перцем	24
Канапе с сырным маслом и горчицей	24
Канапе «Треугольники»	24
Канапе «Луковка»	24
Канапе с шампиньонами	25
Канапе с зеленым и репчатым луком	25
Канапе «Добыча грибника»	25
Канапе с сельдью и яблоками	25
Канапе с овощами и шпротным паштетом	25
Канапе со скумбрией	26
Канапе с копченым лососем и огурцами	26
Канапе с семгой	26
Канапе «Морской берег»	26
Канапе с печенью трески	26
Канапе с карпом	27
Канапе с красной икрой и лимоном	27
Канапе из крабового мяса	27
Канапе с мясом омара	27
Канапе «Азовское море»	28
Канапе с мясом кальмаров	28

Канапе с креветками	28
Канапе с копченым окороком	28
Канапе с беконом	28
Канапе с куриным паштетом	29
Канапе «Гурман»	29
Канапе по-итальянски	29
Канапе «Экзотика»	29
Канапе с колбасой и черешней	29
Канапе с ветчиной и сливами	30
Канапе с беконом и ананасами	30
Канапе «Натали»	30
Канапе «Свежесть»	30
Канапе с виноградом и дыней	30
Тарталетки	32
Тарталетки с помидорами и огурцами	32
Тарталетки с огурцами	32
Тарталетки с огурцами и сыром	32
Тарталетки со шпинатом и огурцами	32
Тарталетки с огурцами и яйцами	33
Тарталетки с огурцами и брынзой	33
Тарталетки с помидорами	33
Тарталетки «Летние»	33
Тарталетки с помидорами и консервированной кукурузой	33
Тарталетки с помидорами и сыром	34
Тарталетки с редисом	34
Тарталетки с редисом и сыром	34
Тарталетки с морковью и сыром	34
Тарталетки с морковью и зеленым горошком	34
Тарталетки с баклажаном и луком	35
Тарталетки с баклажаном и сыром	35
Тарталетки с кабачками и чесноком	35
Тарталетки с кабачками и мясом курицы	35
Тарталетки с болгарским перцем и яйцами	36
Тарталетки с картофелем и болгарским перцем	36
Тарталетки с картофелем и луком	36
Тарталетки «Праздничные»	36
Тарталетки с консервированной фасолью	37
Тарталетки с консервированной фасолью и ветчиной	37
Тарталетки с консервированной фасолью и яйцами	37
Тарталетки с яйцами и грибами	37
Тарталетки с шампиньонами	37
Тарталетки с маслятами и сыром	38
Тарталетки с солеными грибами и луком	38
Тарталетки с морской капустой	38
Тарталетки с сельдью	38
Тарталетки с сельдью и яблоками	39
Тарталетки с горбушей и яйцами	39
Тарталетки с консервированными сардинами	39
Тарталетки с зеленым горошком и сайрой	39

Тарталетки с консервированным лососем и рисом	39
Тарталетки с консервированными сардинами и плавленым сыром	40
Тарталетки с печенью трески и луком	40
Тарталетки с красной икрой	40
Тарталетки с кальмарами	40
Тарталетки с кальмарами и морской капустой	41
Тарталетки с мясом крабов и грибами	41
Тарталетки с белокочанной капустой и мясом курицы	41
Тарталетки с мясом курицы и огурцами	41
Тарталетки с мясом курицы и грибами	42
Тарталетки с мясом курицы и грецкими орехами	42
Тарталетки с говядиной и помидорами	42
Тарталетки с говядиной и сыром	42
Тарталетки со свининой и солеными грибами	42
Тарталетки со свининой и огурцами	43
Тарталетки с колбасой и кукурузой	43
Тарталетки с колбасой и помидорами	43
Тарталетки с колбасой и маринованными опятами	43
Тарталетки с колбасой и сыром	44
Тарталетки с сосисками	44
Тарталетки с ветчиной и зеленым луком	44
Тарталетки с ветчиной и огурцами	44
Тарталетки с ветчиной и помидорами	45
Тарталетки с ветчиной и фасолью	45
Тарталетки с ветчиной и яйцами	45
Тарталетки с ветчиной и рисом	45
Салаты	46
Салаты из овощей и зелени	46
Салат по-чешски	46
Салат «Альпийский»	46
Салат «Аленушка»	46
Салат «Помидорка»	46
Салат «Венеция»	47
Салат из помидоров с авокадо	47
Салат из помидоров с квашеной капустой	47
Салат из зеленого лука с соленым огурцом	47
Салат из огурцов с редисом	48
Салат из редиса с рукколой	48
Салат «Майский»	48
Салат «Нимфа»	48
Салат из горошка с морковью	48
Салат из моркови с фруктами	49
Салат из пекинской капусты с сухариками, семгой и лаймом	49
Капустный салат	49
Салат «Причуда»	49
Горячий салат из цветной капусты	50
Салат из картофеля с квашеной капустой и луком	50

Салат из лука-порей	50
Салат из тыквы с помидорами	50
Салат из кабачков с морковью	51
Салат из кабачков с хреном	51
Салат из сырых кабачков	51
Летний салат из баклажанов	51
Салат из баклажанов с грецкими орехами	51
Салат из шпината	52
Салаты из овощей и грибов	53
Картофельный салат с грибами и морковью	53
Салат «Графиня»	53
Салат из лисичек с помидорами	53
Салат из грибов со сметаной	53
Салат из жареных баклажанов с грибами	54
Салаты из мяса и мясных продуктов	55
Салат из мяса с кукурузой	55
Мясной салат с кабачком	55
Конец ознакомительного фрагмента.	56

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 – неперемнная 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 сливочного 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 рубленым 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 огурца, 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 сливочного 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 каждой 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 мелкорубленой 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 мелкорубленой 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 мелкорубленого зеленого лука, соль и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидор вымыть, обдать крутым кипятком, удалить кожицу 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 веточками 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. Полученную 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 кружочки 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 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.

Канапе

Канапе «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. Канапе украсить веточками петрушки и подать к столу.

Канапе 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. Канапе украсить веточками петрушки, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе «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. Канапе проткнуть шпажками, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Канапе 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 канапе смазать майонезом, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе 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. Канопе проткнуть шпажками, украсить веточками укропа и подать к столу.

Канопе 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. Канопе проткнуть шпажками, украсить зеленью кинзы и подать к столу.

Канопе «Треугольники»

Ингредиенты: 4 треугольных ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г сыра, 1 столовая ложка сметаны.

Способ приготовления

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

Канопе «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. Канопе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канapé 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. Канapé украсить зеленью петрушки, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канapé 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. Канapé проткнуть шпажками и подать к столу.

Канapé «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. Канapé проткнуть шпажками и подать к столу.

Канapé 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. Канapé проткнуть шпажками и подать к столу.

Канapé 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 сливоч-

ным маслом, выложить сверху шпротный паштет, кружочки 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 подрумянить в тостере, смазать маслом, сверху положить рыбу, по краям – кубики соленых огурцов. Канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе 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 канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе «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. Канапе украсить зеленью петрушки, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе 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. Канапе проткнуть шпажками, украсить веточками укропа и подать к столу.

Канапе 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. Канапе проткнуть шпажками, украсить зеленью укропа и подать к столу.

Канапе 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 поджарить в тостере, смазать тонким слоем масла, поверх положить лист салата, на него выложить икру. Канапе проткнуть шпажками, украсить кружками лимона и подать к столу.

Канапе 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

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйцо взбить с перцем. Осторожно развернуть крабовое мясо, выложить на него паштет, кукурузу, посыпать зеленью петрушки. Аккуратно свернуть его рулетами, смазать взбитым яйцом, закрепить шпажками и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 2 минут.

Канапе с мясом омара

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 150 г консервированного мяса омара, 60 г майонеза, 2 соленых огурца, 2 столовые ложки растительного масла, ½ пучка зелени петрушки.

Способ приготовления

Соленые огурцы мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Мясо омара нарезать и смешать с майонезом. Подготовить ломтики хлеба круглой формы и обжарить их в растительном масле. На каждый ломтик хлеба положить смесь мяса омара и майонеза. По краям сделать ободок из соленых огурцов и петрушки. Проткнуть канапе шпажками и подать к столу.

Канаше «Азовское море»

Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г вареного мяса крабов, 40 г сливочного масла, 3 столовые ложки кетчупа, 30 г майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени кинзы.

Способ приготовления

Мясо крабов мелко нарезать и смешать с майонезом. Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, остудить, смазать сливочным маслом, по краям сделать ободок из кетчупа. В середину канаше выложить мясо крабов, проткнуть шпажками, украсить зеленью кинзы и подать к столу.

Канаше с мясом кальмаров

Ингредиенты: 6 ломтиков хлеба, 200 г кальмаров, 2 яйца, 50 г сливочного масла, зелень укропа, сок ½ лимона, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Кальмары обдать кипятком, очистить, отварить и нарезать ломтиками. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Ломтики хлеба смазать маслом, положить сверху мясо кальмаров. Канаше украсить рубленым яйцом, посолить, посыпать зеленью, сбрызнуть лимонным соком, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канаше с креветками

Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 6 креветок, 40 г сливочного масла, 3 столовые ложки кетчупа, 2 столовые ложки растительного масла, зелень укропа.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Креветки промыть холодной водой, отварить и очистить. Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, остудить, смазать сливочным маслом, а по краям сделать ободок из кетчупа. В середину каждого положить креветку, проткнуть канаше шпажками, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Канаше с копченым окороком

Ингредиенты: 100 г копченого куриного окорока, 25 г майонеза, 1 долька чеснока, 1 помидор, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.

Способ приготовления

Помидор вымыть и мелко нарезать. Яйцо очистить и натереть на крупной терке. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Окорок нарезать ломтиками. Помидор смешать с яйцом, чесноком, зеленью петрушки и майонезом. На ломтики копченого окорока выложить приготовленную смесь, скатать рулетики и закрепить их шпажками. Канаше подогреть в духовке и подать к столу.

Канаше с беконом

Ингредиенты: 2 квадратных ломтика пшеничного хлеба, 100 г бекона, 1 яблоко, ½ пучка зеленого салата.

Способ приготовления

Бекон нарезать небольшими 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 канапе шпажками и подать к столу.

Канапе с куриным паштетом

Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г куриного паштета, 50 г сливочного масла, 1 огурец, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.

Способ приготовления

Огурец вымыть и нарезать кружочками. Ломтики хлеба обжарить в растительном масле. Хлеб смазать сливочным маслом, выложить на него куриный паштет и кружочки огурца. Канапе проткнуть шпажками, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Канапе «Гурман»

Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 2 сосиски, 100 г бекона, 4 листа салата, 2 столовые ложки кетчупа.

Способ приготовления

Сосиски отварить и нарезать кусочками. Бекон нарезать тонкими ломтиками. Листья салата вымыть. На хлеб положить листья салата, сосиски, бекон. Канапе проткнуть шпажками, полить кетчупом и подать к столу.

Канапе по-итальянски

Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г ветчины, 50 г сыра, 20 г сливочного масла, 1 огурец, 50 г зеленого салата, 6 маслин, 1 помидор, 3 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, перец по вкусу.

Способ приготовления

Сыр и ветчину нарезать ломтиками. Огурец и помидор вымыть и нарезать кружочками. Зеленый салат вымыть. Ломтики хлеба обжарить на решетке, смазать маслом, поперчить, положить листья салата, сыр и ветчину, кружочки огурца и помидора, маслины, полить майонезом. Канапе проткнуть шпажками, посыпать зеленью петрушки.

Канапе «Экзотика»

Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г мясного паштета, 1 столовая ложка белого вина, 40 г сливочного масла, ½ грейпфрута.

Способ приготовления

В паштет влить белое вино и тщательно перемешать. Грейпфрут вымыть, очистить, удалить пленки и нарезать ломтиками. Хлеб смазать маслом, выложить на него ломтики грейпфрута и паштет. Канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с колбасой и черешней

Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г копченой колбасы, 8 черешен, 2 помидора, 40 г сливочного масла.

Способ приготовления

Колбасу нарезать кружочками. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Черешню вымыть и каждую ягоду разрезать пополам, удалить косточки. Хлеб обжарить в сливочном масле, выложить на него кружки колбасы и дольки помидоров. Канапе проткнуть шпажками, украсить черешней и подать к столу.

Канапе с ветчиной и сливами

Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г ветчины, 8 слив, 2 помидора, 40 г сливочного масла, зелень укропа.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Ветчину нарезать ломтиками. Помидор вымыть, удалить плодоножку и нарезать кружочками. Сливы вымыть, разрезать каждую ягоду пополам и удалить косточки. Хлеб обжарить в сливочном масле, выложить на него кружки помидора, ломтики ветчины и половинки слив. Канапе проткнуть шпажками, украсить зеленью укропа и подать к столу.

Канапе с беконом и ананасами

Ингредиенты: 4 квадратных ломтика пшеничного хлеба, 100 г бекона, 4 колечка консервированных ананасов, ½ пучка зеленого салата.

Способ приготовления

Бекон нарезать квадратными ломтиками. Листья салата вымыть. На ломтики хлеба положить бекон, лист салата, колечко ананаса, затем снова бекон, лист салата, колечко ананаса. Проткнуть канапе шпажками и подать к столу.

Канапе «Натали»

Ингредиенты: 4 ломтика французского батона, 50 г сливочного масла, 100 г сыра, 1 яйцо, 4 вишни, 2 столовые ложки сливок.

Способ приготовления

Яйцо сварить вкрутую, очистить и нарезать кружочками. Сыр нарезать ломтиками. Вишни вымыть, разрезать каждую ягоду пополам и удалить косточки. Ломтики батона смазать маслом, сверху положить сыр, яйцо и половинки вишен. Канапе полить сливками, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе «Свежесть»

Ингредиенты: 8 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 50 г сыра, 8 ягод малины, 2 столовые ложки сливок.

Способ приготовления

Ягоды малины промыть в холодной воде и обсушить. Сыр нарезать тонкими ломтиками. Ломтики хлеба подрумянить в тостере, остудить, смазать маслом, сверху положить сыр, украсить ягодами малины и полить сливками. Канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с виноградом и дыней

Ингредиенты: 8 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 50 г сыра, 50 г маринованного винограда без косточек, 50 г вяленой дыни.

Способ приготовления

Сыр и дыню нарезать ломтиками. Хлеб смазать маслом, выложить на него сыр и дыню. Канапе проткнуть шпажками, украсить виноградом и подать к столу.

Тарталетки

Тарталетки с помидорами и огурцами

Ингредиенты: 10 готовых корзиночек из песочного теста, 3 огурца, 5 помидоров, 5–6 перьев зеленого лука, 2 яйца, 4 столовые ложки сметаны, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарезать. Помидоры вымыть и мелко нарезать. Огурцы вымыть и нарезать кубиками. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать.

Яйца, овощи и лук перемешать, добавить сметану, черный молотый перец и соль. Готовую начинку выложить в корзиночки.

Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать и украсить ею тарталетки.

Тарталетки с огурцами

Ингредиенты: 10 готовых корзиночек из песочного теста, 5 огурцов, 3 чайные ложки горчицы, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, 4 столовые ложки сметаны, черный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, нарезать мелкими кубиками, добавить уксус, сметану, черный молотый перец и соль, все перемешать. Готовую начинку выложить в смазанные горчицей корзиночки.

Тарталетки с огурцами и сыром

Ингредиенты: 10 готовых корзиночек из песочного теста, 150 г сыра, 3 огурца, 3 столовые ложки майонеза, 2 яйца, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и мелко нарезать. Сыр натереть на мелкой терке. Яйца сварить вкрутую, очистить и натереть на терке. Смешать сыр, огурцы, яйца и соль, заправить майонезом. Начинку выложить в корзиночки.

Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать и украсить ею тарталетки.

Тарталетки со шпинатом и огурцами

Ингредиенты: 6 корзиночек из пресного теста, 100 г шпината, 3 огурца, 100 г майонеза, ½ пучка зеленого лука, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Листья шпината вымыть и нарезать тонкими полосками. Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать небольшими кусочками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть. Шпинат смешать с огурцами и луком, посолить и заправить майонезом. Приготовленную смесь выложить в корзиночки. Тарталетки украсить веточками петрушки и подать к столу.

Тарталетки с огурцами и яйцами

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 3–4 огурца, 2–3 яйца, сваренных вкрутую, 50 г майонеза, ½ пучка зелени кинзы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Огурцы вымыть и нарезать кубиками. Зелень кинзы вымыть. Огурцы смешать с яйцами, посолить, заправить майонезом и выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить веточками кинзы и подать к столу.

Тарталетки с огурцами и брынзой

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 2 огурца, 100 г брынзы, 50 г майонеза, 1 яйцо, сваренное вкрутую, ½ пучка зелени петрушки.

Способ приготовления

Яйцо очистить и нарубить. Брынзу натереть на мелкой терке. Огурцы вымыть и нарезать кубиками. Зелень петрушки вымыть. Брынзу смешать с огурцами и яйцом, заправить майонезом и выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить веточками петрушки и подать к столу.

Тарталетки с помидорами

Ингредиенты: 6 корзиночек из пресного теста, 4 помидора, 1 огурец, 1 пучок зеленого лука, 100 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, мелко нарезать. Лук вымыть и нашинковать. Огурец вымыть и нарезать кружочками. Помидоры и лук смешать, посолить, заправить майонезом и выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить кружочками огурца и подать к столу.

Тарталетки «Летние»

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 3 помидора, 2 яйца, сваренных вкрутую, 1 огурец, 1 столовая ложка рубленых листьев зеленого салата, 3–4 столовые ложки майонеза, ½ пучка зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры и огурец вымыть и мелко нарезать. Яйца очистить и нарубить. Зелень укропа вымыть. Помидоры смешать с огурцами, яйцами и зеленым салатом, посолить, заправить майонезом и выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить веточками укропа и подать к столу.

Тарталетки с помидорами и консервированной кукурузой

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 3 помидора, 100 г консервированной кукурузы, 100 г майонеза, ½ пучка зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть. Помидоры вымыть, мелко нарезать, смешать с кукурузой, посолить, заправить майонезом и выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить веточками петрушки и подать к столу.

Тарталетки с помидорами и сыром

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 3 помидора, 100 г сыра, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Помидоры смешать с сыром, посолить, поперчить, заправить майонезом и выложить приготовленную смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с редисом

Ингредиенты: 10 готовых корзиночек из песочного теста, 150 г редиса, по 1 пучку зелени кинзы, укропа и петрушки, 4 столовые ложки оливкового масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень кинзы, петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать. Редис вымыть, натереть на средней терке. Зелень петрушки, укропа и редис смешать, добавить соль и заправить маслом. Готовую начинку выложить в корзиночки и украсить зеленью кинзы.

Тарталетки с редисом и сыром

Ингредиенты: 10 готовых корзиночек из песочного теста, 150 г редиса, 150 г сыра, 1 огурец, 3 пера зеленого лука, 3 столовые ложки майонеза, черный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Редис вымыть, натереть на крупной терке. Сыр натереть на мелкой терке. Зеленый лук вымыть, мелко нарезать. Сыр, лук и редис смешать, добавить соль и черный молотый перец, заправить майонезом. Полученную массу выложить в корзиночки.

Огурец вымыть, натереть на мелкой терке. Готовые тарталетки украсить сверху тертым огурцом.

Тарталетки с морковью и сыром

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 2 моркови, 100 г сыра, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 луковица, 100 г майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.

Способ приготовления

Морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке. Яйцо очистить и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нашинковать. Сыр натереть на мелкой терке. Смешать подготовленные ингредиенты и заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с морковью и зеленым горошком

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 2 моркови, 1 соленый огурец, 3 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 2 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Солёный огурец нарезать кружочками. Морковь и лук смешать с зеленым горошком, посолить, заправить растительным маслом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить кружочками огурца и подать к столу.

Тарталетки с баклажаном и луком

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 1 баклажан, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажан вымыть, запечь в духовке, разрезать пополам вдоль, вынуть ложкой мякоть с семенами и нарубить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Баклажан смешать с луком, сбрызнуть уксусом, посолить, выложить смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с баклажаном и сыром

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 1 баклажан, 100 г сыра, 1 столовая ложка консервированного зеленого горошка, 4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажан вымыть, испечь в духовке, очистить и мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке. Баклажаны посолить, обжарить в растительном масле, добавить сыр. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленым горошком и подать к столу.

Тарталетки с кабачками и чесноком

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 150 г кабачков, 2 дольки чеснока, 1 помидор, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка горчицы, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, удалить семена, натереть на крупной терке и обжарить в 1 столовой ложке растительного масла. Помидор вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, растереть с солью, смешать с оставшимся растительным маслом, добавить горчицу и перец и заправить полученной смесью кабачки. Выложить приготовленную массу в корзиночки. Тарталетки украсить кружочками помидора и подать к столу.

Тарталетки с кабачками и мясом курицы

Ингредиенты: 8–10 корзиночек из песочного теста, 150 г кабачков, 50 г консервированных грибов, 150 г вареного мяса курицы, 2 соленых огурца, 1 помидор, 4 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка муки, ½ пучка зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, удалить семена, мелко нарезать, посолить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле. Помидор вымыть. Огурцы очистить. Зелень петрушки вымыть. Грибы, мясо, помидор и огурцы пропустить через мясорубку, смешать с кабачками,

посолить, поперчить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить веточками петрушки и подать к столу.

Тарталетки с болгарским перцем и яйцами

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 3 болгарских перца, 2 яйца, сваренных вкрутую, 2 помидора, 1 пучок зеленого лука, 100 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Перец вымыть, удалить плодоножки и семена, мелко нарезать. Яйца очистить и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать небольшими ломтиками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Перец смешать с яйцами и зеленым луком, посолить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить ломтиками помидоров и подать к столу.

Тарталетки с картофелем и болгарским перцем

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 2 клубня картофеля, 2 болгарских перца, 1 соленый огурец, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и мелко нарезать. Огурец нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Смешать подготовленные ингредиенты, посолить, заправить растительным маслом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с картофелем и луком

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 2 клубня картофеля, 2 луковицы, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в мундире, очистить и нарезать мелкими кубиками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Яйцо очистить и натереть на крупной терке. Смешать подготовленные ингредиенты, посолить, заправить растительным маслом. Выложить смесь в корзиночки, посыпать зеленью и подать к столу.

Тарталетки «Праздничные»

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 2 клубня картофеля, 1 огурец, 100 г вареного мяса курицы, 2 яйца, сваренных вкрутую, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 3 столовые ложки сметаны, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо курицы мелко нарезать. Картофель отварить, очистить и нарезать кубиками. Яйца очистить и нарубить. Огурец очистить от кожицы и нарезать кубиками. Смешать подготовленные ингредиенты, посолить, поперчить, заправить сметаной. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленым горошком и подать к столу.

Тарталетки с консервированной фасолью

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 100 г консервированной фасоли, 2 огурца, 3 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, мелко нарезать, смешать с фасолью и сметаной. Выложить приготовленную смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с консервированной фасолью и ветчиной

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 100 г консервированной фасоли, 100 г ветчины, 2 помидора, 100 г майонеза, 50 г сыра.

Способ приготовления

Ветчину нарезать соломкой. Сыр натереть на крупной терке. Помидоры вымыть, измельчить, смешать с фасолью, ветчиной и майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать сыром и подать к столу.

Тарталетки с консервированной фасолью и яйцами

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 100 г консервированной фасоли, 3 яйца, сваренных вкрутую, 2 помидора, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и мелко нарезать. Помидоры вымыть, нарезать кружочками и посолить. Лук очистить, вымыть и нарубить. Фасоль перемешать с яйцами и луком, заправить растительным маслом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить кружочками помидоров и подать к столу.

Тарталетки с яйцами и грибами

Ингредиенты: 10 готовых корзиночек из песочного теста, 150 г шампиньонов, 3 яйца, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца отварить, очистить и мелко нарезать. Шампиньоны промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарезать маленькими кубиками.

Грибы и лук обжарить на сковороде в растительном масле. Добавить черный молотый перец и соль. Готовые грибы и лук перемешать с яйцами и начинить этой массой песочные корзиночки.

Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать и украсить ею тарталетки.

Тарталетки с шампиньонами

Ингредиенты: 10 готовых корзиночек из песочного теста, 200 г свежих шампиньонов, 4 столовые ложки оливкового масла, 1 луковица, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 2 столовые ложки сметаны, зелень петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы очистить, вымыть, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать маленькими кубиками, добавить к грибам, посолить, поперчить и обжарить в оливковом масле. Обжаренные грибы и лук заправить сметаной, добавить вымытую и мелко нарезанную зелень петрушки и перемешать. Выложить готовую начинку в корзиночки.

Украсить тарталетки консервированным зеленым горошком.

Тарталетки с маслятами и сыром

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г маслят, 3 столовые ложки тертого сыра, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде, затем выложить на сковороду и жарить на сливочном масле до образования золотистой корочки. Готовые грибы остудить, смешать с сыром, поперчить, заправить сметаной. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с солеными грибами и луком

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г соленых грибов, 2 луковицы, 2 яйца, сваренных вкрутую, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука.

Способ приготовления

Грибы вымыть и нарезать маленькими кусочками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Яйца очистить и измельчить. Все смешать, заправить сметаной и выложить в корзиночки. Тарталетки украсить зеленым луком и подать к столу.

Тарталетки с морской капустой

Ингредиенты: 10 готовых корзиночек из песочного теста, 2 яйца, 150 г консервированной морской капусты, 3 соленых огурца, 1 морковь, 1 луковица, 4 столовые ложки оливкового масла, зелень укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить, мелко нарезать. Огурцы нарезать мелкими кубиками. Морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Морскую капусту, яйца, лук, огурцы, соль смешать, заправить оливковым маслом. Готовую начинку выложить в корзиночки.

Зелень укропа вымыть, мелко нарезать и украсить ею готовые тарталетки.

Тарталетки с сельдью

Ингредиенты: 10 готовых корзиночек из песочного теста, 3 клубня картофеля, 150 г филе соленой сельди, 3 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 4 столовые ложки майонеза, черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и мелко нарезать. Филе сельди нарезать мелкими кубиками. Консервированный зеленый горошек, сельдь, картофель смешать, добавить черный молотый перец и заправить майонезом. Готовую начинку выложить в корзиночки.

Тарталетки с сельдью и яблоками

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 100 г филе соленой сельди, 2 яблока, 1 луковица, 1 столовая ложка сметаны, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.

Способ приготовления

Сельдь мелко нарезать. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, нарубить и сбрызнуть уксусом. Сельдь смешать с яблоками и луком, заправить сметаной. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с горбушей и яйцами

Ингредиенты: 10 готовых корзиночек из песочного теста, 200 г консервированной горбуши, 5 столовых ложек майонеза, 4 яйца, зелень петрушки, черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Консервированную горбушу размять вилкой. Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарезать, смешать с горбушей, заправить майонезом. Добавить черный молотый перец и вымытую мелко нарезанную зелень петрушки. Готовую начинку выложить в корзиночки.

Тарталетки с консервированными сардинами

Ингредиенты: 10 готовых корзиночек из песочного теста, 150 г консервированных сардин, 150 г консервированного зеленого горошка, 2 яйца, 3 помидора, 1 чайная ложка горчицы, 5 столовых ложек майонеза, красный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Консервированные сардины размять вилкой. Яйца сварить вкрутую, очистить, мелко нарезать и добавить к рыбе, заправить майонезом. Добавить горчицу, консервированный зеленый горошек, красный молотый перец и все перемешать. Готовую начинку выложить в корзиночки. Помидоры вымыть, удалить плодоножки, нарезать кружочками и украсить ими тарталетки.

Тарталетки с зеленым горошком и сайрой

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г консервированной сайры в масле, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 2 помидора, 100 г майонеза, ½ чайной ложки горчицы, красный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйцо очистить и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Сайру мелко нарезать и смешать с яйцом и зеленым горошком, поперчить и заправить майонезом и горчицей. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить ломтиками помидоров и подать к столу.

Тарталетки с консервированным лососем и рисом

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г консервированного лосося, 2 столовые ложки вареного риса, 1 луковица, 2 яйца, сваренных вкрутую, 3 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу размять вилкой. Яйца очистить и нарубить. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Рис смешать с рыбой, яйцами и луком, посолить, поперчить и заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленым луком и подать к столу.

Тарталетки с консервированными сардинами и плавленым сыром

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г консервированных сардин в масле, 100 г плавленого сыра, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 луковица, 100 г майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.

Способ приготовления

Яйцо очистить и нарубить. Рыбу размять вилкой. Сыр натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Рыбу смешать с яйцом, сыром и луком, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с печенью трески и луком

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 100 г консервированной печени трески, 1 луковица, 1 маринованный болгарский перец, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 100 г майонеза.

Способ приготовления

Печень трески размять вилкой. Лук очистить, вымыть и нарубить. Перец нарезать кольцами. Яйцо очистить и измельчить. Печень трески смешать с луком, яйцом и майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить кольцами перца и подать к столу.

Тарталетки с красной икрой

Ингредиенты: 10 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г лососевой красной икры, 3 яйца, 3 столовые ложки майонеза, 100 г консервированной горбуши, черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарезать. Консервированную горбушу размять вилкой, добавить 50 г красной икры, яйца, майонез, черный молотый перец и тщательно перемешать. Готовую смесь выложить в корзиночки. Оставшимися 50 г красной икры украсить тарталетки.

Тарталетки с кальмарами

Ингредиенты: 10 готовых корзиночек из песочного теста, 200 г очищенных отварных кальмаров, 2 огурца, 2 помидора, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Кальмары нарезать тонкой соломкой. Помидоры вымыть, нарезать мелкими кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Смешать кальмары, лук, помидоры, соль и черный молотый перец, заправить растительным маслом. Начинку выложить в корзиночки.

Огурцы вымыть, нарезать кружочками и украсить ими тарталетки.

Тарталетки с кальмарами и морской капустой

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 200 г кальмаров, 100 г консервированной морской капусты, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Кальмары залить кипятком, очистить. Опустить филе кальмаров на 5 минут в кипящую подсоленную воду, остудить и нарезать тонкой соломкой. Лук очистить, вымыть, нарубить и сбрызнуть укусом. Морскую капусту смешать с мясом кальмаров и луком, заправить растительным маслом и выложить в корзиночки. Тарталетки поперчить, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с мясом крабов и грибами

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г консервированного мяса крабов, 100 г маринованных грибов, 2 яйца, сваренных вкрутую, 1 луковица, 4 редиса, 100 г майонеза, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо крабов мелко нарезать. Грибы промыть, нарезать тонкими полосками. Яйца очистить и нарубить. Лук очистить, вымыть и измельчить. Редис вымыть и нарезать кружочками. Грибы смешать с мясом крабов, яйцами и луком, посолить, поперчить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить кружочками редиса и подать к столу.

Тарталетки с белокочанной капустой и мясом курицы

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г белокочанной капусты, 100 г мяса курицы, 1 яблоко, $\frac{1}{3}$ корня сельдерея, 4 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту вымыть и нашинковать. Мясо промыть, отварить в кипящей подсоленной воде и нарезать соломкой. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Корень сельдерея вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Смешать подготовленные ингредиенты и заправить смесью растительного масла, сахара и сметаны. Выложить приготовленную смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с мясом курицы и огурцами

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 100 г вареного мяса курицы, 2–3 огурца, 100 г майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо курицы нарезать маленькими кусочками. Огурцы вымыть, измельчить, смешать с мясом, посолить, поперчить и заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с мясом курицы и грибами

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 100 г отварного мяса курицы, 100 г маринованных грибов, 2 помидора, 2 яйца, сваренных вкрутую, 100 г майонеза, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезать маленькими кусочками. Грибы вымыть и нарезать ломтиками. Помидоры вымыть и нарезать тонкими кружочками. Яйца очистить и нарубить. Мясо смешать с грибами и яйцами, посолить, поперчить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить кружочками помидоров и подать к столу.

Тарталетки с мясом курицы и грецкими орехами

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 100 г отварного мяса курицы, 3 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 100 г майонеза, ½ пучка зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть. Мясо курицы нарезать кубиками, смешать с орехами, посолить и заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить веточками укропа и подать к столу.

Тарталетки с говядиной и помидорами

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 100 г отварной нежирной говядины, 3 помидора, 2 огурца, 1 луковица, 3 столовые ложки сметаны, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезать кубиками. Помидоры вымыть и измельчить. Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Мясо смешать с помидорами и луком, посолить, поперчить, заправить сметаной. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить кружочками огурцов и подать к столу.

Тарталетки с говядиной и сыром

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 100 г отварной говядины, 50 г сыра, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 3 столовые ложки майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками. Сыр натереть на крупной терке, смешать с мясом, посолить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленым горошком и подать к столу.

Тарталетки со свиной и солеными грибами

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г отварной свинины, 100 г соленых грибов, 1 луковица, 3–4 столовые ложки майонеза, 1 пучок зелени петрушки, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезать кубиками. Соленые грибы промыть и измельчить. Лук очистить, вымыть и нашинковать. Зелень петрушки вымыть. Мясо, грибы и лук смешать, поперчить, заправить майонезом, выложить в корзиночки. Тарталетки украсить веточками петрушки и подать к столу.

Тарталетки со свининой и огурцами

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 100 г тушеной свинины, 2 огурца, 2 яйца, сваренных вкрутую, 100 г майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками. Огурцы вымыть, очистить и нарезать тонкой соломкой. Яйца очистить и нарубить. Все смешать, посолить, поперчить, заправить майонезом и выложить в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с колбасой и кукурузой

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г вареной колбасы, 50 г консервированной кукурузы, 2 яйца, сваренных вкрутую, 1 морковь, 1 столовая ложка вареного риса, 3–4 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Колбасу нарезать небольшими кусочками. Яйца очистить и нарубить. Морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке. Колбасу смешать с кукурузой, рисом, морковью и яйцами, посолить, поперчить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с колбасой и помидорами

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г колбасы, 3 помидора, 1 луковица, 2 огурца, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 3–4 столовые ложки майонеза, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Колбасу нарезать кубиками. Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать соломкой. Помидоры вымыть и измельчить. Яйцо очистить и нарубить. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Колбасу смешать с огурцами, помидорами и луком, посолить, поперчить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить рубленым яйцом и подать к столу.

Тарталетки с колбасой и маринованными опятами

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г вареной колбасы, 100 г маринованных опят, 1 столовая ложка вареного риса, 2 помидора, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 100 г майонеза, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Колбасу нарезать небольшими кубиками. Грибы мелко нарезать. Яйцо очистить и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Колбасу смешать с грибами, рисом и яйцами, посолить, поперчить, заправить майонезом, выложить в корзиночки. Тарталетки украсить дольками помидоров и подать к столу.

Тарталетки с колбасой и сыром

Ингредиенты: 10 готовых корзиночек из песочного теста, 150 г сыра, 150 г копченой колбасы, 3 яйца, 5 столовых ложек майонеза, 5 столовых ложек консервированного горошка, зелень петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца сварить, очистить и мелко нарезать. Сыр натереть на терке. Колбасу нарезать мелкими кубиками. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек и заправить майонезом. Добавить черный молотый перец и соль. Начинку выложить в корзиночки.

Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать и украсить ею готовые тарталетки.

Тарталетки с сосисками

Ингредиенты: 10 готовых корзиночек из песочного теста, 4 сосиски, 1 луковица, 2 помидора, 3 клубня картофеля, 5 столовых ложек майонеза, черный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке. Сосиски отварить и нарезать мелкими кубиками. Лук очистить, вымыть и нарезать мелкими кубиками. Сосиски, картофель и лук перемешать, добавить черный молотый перец и соль, заправить майонезом. Выложить готовую массу в корзиночки из песочного теста. Помидоры вымыть, удалить плодоножки, нарезать кружочками и украсить ими тарталетки.

Тарталетки с ветчиной и зеленым луком

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г ветчины, 100 г зеленого лука, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 2 столовые ложки тертого сыра, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки рубленой зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Ветчину нарезать небольшими кусочками. Лук вымыть и нарубить. Яйцо очистить и измельчить. Ветчину смешать с луком и яйцом, посолить, заправить растительным маслом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать тертым сыром и зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с ветчиной и огурцами

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100–150 г ветчины, 3 огурца, 2 яйца, сваренных вкрутую, 3 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Ветчину нарезать кубиками. Огурцы вымыть и измельчить. Яйца очистить и нарубить. Огурцы нарезать кубиками или соломкой. Ветчину смешать с огурцами и яйцами, посолить, поперчить, заправить майонезом, выложить в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с ветчиной и помидорами

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г ветчины, 3 помидора, 2 яйца, сваренных вкрутую, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 4 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и мелко нарезать. Ветчину измельчить. Яйца очистить и нарубить. Ветчину смешать с помидорами, зеленым горошком и яйцами, посолить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с ветчиной и фасолью

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г ветчины, 100 г консервированной фасоли, 1 луковица, 2 яйца, сваренных вкрутую, 4 столовые ложки растительного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Ветчину мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить. Яйца очистить и мелко нарезать. Ветчину смешать с луком и фасолью, посолить, поперчить, заправить растительным маслом и выложить в корзиночки. Тарталетки посыпать измельченными яйцами и подать к столу.

Тарталетки с ветчиной и яйцами

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г ветчины, 3 яйца, сваренных вкрутую, 2 огурца, 4 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Ветчину нарезать кубиками. Яйца очистить и нарубить. Огурцы вымыть и нарезать кубиками. Ветчину смешать с яйцами и огурцами, посолить, заправить майонезом, выложить в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с ветчиной и рисом

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г ветчины, 4 столовые ложки вареного риса, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 4 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Ветчину нарезать кубиками, смешать с рисом и зеленым горошком, посолить, поперчить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Салаты

Салаты из овощей и зелени

Салат по-чешски

Ингредиенты: 500 г помидоров, 400 г огурцов, 1 луковица, 50 г маслин, 100 г зелени петрушки, 20 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры и огурцы вымыть, нарезать тонкими кружочками. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами. Маслины разрезать пополам. На плоское блюдо выложить кружочки помидоров и огурцов, сверху уложить кольца лука и половинки маслин. Салат посолить, поперчить, заправить маслом и украсить зеленью петрушки.

Салат «Альпийский»

Ингредиенты: 500 г помидоров, 300 г сладкого зеленого перца, 400 г огурцов, 100 г зеленого салата, 50 г базилика, 50 г зелени петрушки, сок одного лимона, 40 мл растительного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры и огурцы вымыть, нарезать тонкими кружочками. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножку с семенами, мякоть нарезать кольцами. Зеленый салат вымыть.

Базилик и петрушку вымыть и крупно нарезать. На плоское блюдо уложить листья салата, затем слоями горкой выложить помидоры, огурцы и сладкий перец. Сверху посыпать базиликом и петрушкой.

В растительное масло добавить лимонный сок, соль и перец, тщательно перемешать. Полученной смесью заправить салат.

Салат «Аленушка»

Ингредиенты: 100 г зелени укропа, 100 г зелени петрушки, 200 г огурцов, 300 г мало-жирного творога, 40 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать. Огурцы вымыть и натереть на крупной терке. В творог положить зелень и огурцы, тщательно перемешать, посолить, добавить сметану и еще раз перемешать.

При подаче к столу украсить листиками петрушки и веточками укропа.

Салат «Помидорка»

Ингредиенты: 3 крупных помидора, 60 г консервированного зеленого горошка, 1 небольшая красная луковица, 2 яйца, 1 пучок зелени кориандра, 50 г листьев зеленого салата, 60 г майонеза, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Листья салата вымыть и обсушить. Помидоры вымыть, срезать верхнюю часть со стороны плодоножки, затем удалить часть мякоти. Лук очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками. Яйца сварить вкрутую и мелко покрошить. Зелень кориандра вымыть и мелко нарезать. Горошек смешать с луком, яйцами и зеленью, посолить, поперчить и заправить майонезом. Полученной смесью нафаршировать подготовленные помидоры. Готовые помидоры уложить на листья салата.

Салат «Венеция»

Ингредиенты: 400 г помидоров, 3 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, 100 г консервированной фасоли, 300 г сыра, 60 г сметаны, соль и красный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обдать кипятком, охладить, снять кожицу, мякоть нарезать мелкими кубиками. Чеснок очистить, вымыть, тонко нарезать. Петрушку вымыть, обсушить, мелко нарезать, сыр натереть на крупной терке. Помидоры смешать с чесноком, петрушкой, консервированной фасолью и сыром, посолить, поперчить, заправить сметаной и тщательно перемешать.

При подаче украсить дольками помидоров и листиками петрушки.

Салат из помидоров с авокадо

Ингредиенты: 500 г помидоров, 300 г авокадо, 1 головка красного репчатого лука, 40 г каперсов, 100 г зелени кориандра, 100 г майонеза, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Авокадо разрезать пополам, удалить косточку, очистить от кожуры и нарезать кубиками. Красный репчатый лук очистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами. Зелень кориандра вымыть и мелко нарубить. Помидоры смешать с авокадо, репчатым луком, каперсами и зеленью кориандра, посолить, поперчить, добавить майонез и тщательно перемешать.

При подаче к столу украсить розочкой из кожицы помидора.

Салат из помидоров с квашеной капустой

Ингредиенты: 3–4 крупных помидора, 150 г квашеной капусты, 1 головка репчатого лука, 50 г зеленого лука, 30 мл растительного масла, соль, сахар, перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать ломтиками. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать тонкими кольцами. Зеленый лук мелко нарубить. Квашеную капусту смешать с сахаром и маслом, положить в глубокий салатник. Сверху уложить помидоры, посолить, поперчить.

При подаче к столу украсить салат репчатым и зеленым луком.

Салат из зеленого лука с соленым огурцом

Ингредиенты: 300 г зеленого лука, 2–3 соленых огурца, 50 мл растительного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарезать. Соленые огурцы нарезать мелкими кубиками, смешать с зеленым луком. Салат посолить, поперчить, заправить растительным маслом.

Салат из огурцов с редисом

Ингредиенты: 200 г огурцов, 100 г редиса, 100 г зеленого салата, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, разрезать пополам, на каждой половинке сделать 4–6 глубоких надреза на расстоянии 1 см друг от друга, посолить. Редис вымыть, нарезать тонкими кружочками. Кружочки редиса вставить в надрезы огурца. Листья салата уложить ровным слоем на плоское блюдо, сверху положить огурцы с редисом.

Салат из редиса с рукколой

Ингредиенты: 300 г редиса, 200 г огурцов, 200 г салата рукколы, 40 мл нерафинированного подсолнечного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Редис и огурцы вымыть, нарезать тонкими кружочками. Рукколу вымыть, обсушить, крупно нарезать. Подготовленные ингредиенты перемешать, посолить, поперчить, заправить подсолнечным маслом.

Салат «Майский»

Ингредиенты: 300 г щавеля, 200 г редиса, 4 яйца, 50 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Щавель вымыть и нарезать тонкими полосками. Редис вымыть, нарезать тонкими дольками. Яйца сварить вкрутую, остудить в холодной воде и нарезать тонкими кружочками. Щавель смешать с редисом, посолить, заправить сметаной.

Салат уложить горкой и украсить кружочками яиц.

Салат «Нимфа»

Ингредиенты: 3 крупные моркови, 200 г чернослива без косточек, 50 г зелени укропа, 20 г сметаны, 10 г сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Чернослив промыть в теплой воде, залить кипятком, выдержать в течение 10 минут, затем нарезать мелкими кусочками. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке, добавить чернослив, тщательно перемешать. Сметану смешать с солью и сахаром, заправить полученной смесью морковь с черносливом. Уложить в салатницу, посыпать измельченной зеленью укропа.

Салат из горошка с морковью

Ингредиенты: 250 г молодого горошка, 2 крупные моркови, 50 г зелени укропа, 50 г зелени петрушки, 60 мл кефира, 20 мл лимонного сока, 5 г сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать. Горошек смешать с морковью и зеленью. В кефир добавить лимонный сок, сахар и соль, заправить этой смесью салат.

Салат из моркови с фруктами

Ингредиенты: 3–4 крупные моркови, 1 апельсин, ½ лимона, 1 яблоко, 30 г меда, 40 г ядер грецких орехов, 100 мл растительного масла.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Яблоко вымыть, освободить от сердцевины, нарезать тонкими брусочками. Апельсин очистить, разделить на дольки. Морковь смешать с яблоком и апельсином, сбрызнуть соком лимона, добавить мед и растительное масло, тщательно перемешать.

При подаче к столу украсить грецкими орехами.

Салат из пекинской капусты с сухариками, семгой и лаймом

Ингредиенты: 1 кочан пекинской капусты, 200 г ломтиков батона, 200 г малосольной семги, 1 лайм, 50 г сливочного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Пекинскую капусту вымыть, оставить несколько листьев целыми, остальные нашинковать и посолить. Каждый ломтик батона смазать сливочным маслом, затем нарезать мелкими кубиками и обжарить на разогретой сковороде.

Семгу нарезать небольшими кубиками. Целые листья пекинской капусты выложить на дно глубокого салатника. Нашинкованную капусту, сухарики и семгу смешать, сбрызнуть соком лайма, поперчить. Готовую смесь выложить в салатник.

При подаче украсить салат цедрой лайма.

Капустный салат

Ингредиенты: 500 г белокочанной капусты, 2 крупных зеленых яблока, 200 г огурцов, 1 пучок зелени укропа, 10 г семян тмина, 30 мл яблочного уксуса, 15 мл растительного масла.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать. Яблоко очистить от кожицы и сердцевины и натереть на крупной терке. Огурцы вымыть, натереть на крупной терке. Капусту, яблоки и огурцы тщательно перемешать. Уксус смешать с растительным маслом и семенами тмина, нагреть на слабом огне до кипения и влить в салат.

Салат тщательно перемешать и украсить веточками укропа.

Салат «Причуда»

Ингредиенты: 500 г капусты брокколи, 100 г репы, 1 пучок зеленого лука, 1 крупный помидор, 1 красная луковица, 40 мл оливкового масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Капусту брокколи вымыть, отварить до готовности в кипящей подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг и охладить. Репу вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой. Зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарезать. Помидор вымыть, нарезать дольками. Красный лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Соединить подготовленные ингредиенты, посолить, поперчить, заправить оливковым маслом.

При подаче к столу украсить салат кольцами красного и перьями зеленого лука.

Горячий салат из цветной капусты

Ингредиенты: 400 г цветной капусты, 100 г зелени петрушки, 100 г зелени укропа, 50 г корня сельдерея, 100 мл растительного масла, 30 мл столового 3 %-ного уксуса, 3 г соли, 3 г сахара, перец по вкусу.

Способ приготовления

Цветную капусту вымыть, разделить на соцветия, варить до готовности в кипящей, слегка подсоленной воде. Корень сельдерея очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарубить.

Для приготовления соуса растительное масло смешать со столовым уксусом, сахаром, солью и перцем, затем взбить венчиком.

Цветную капусту в горячем виде выложить на плоское блюдо, полить соусом из растительного масла, посыпать сельдереем и зеленью.

Салат из картофеля с квашеной капустой и луком

Ингредиенты: 400 г картофеля, 200 г квашеной капусты, 100 г красного репчатого лука, 1 пучок зелени укропа, 1 зеленое яблоко, 50 мл нерафинированного подсолнечного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в мундире, очистить и нарезать мелкими кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зелень укропа вымыть, обсушить, крупно нарезать. Яблоко вымыть, очистить от кожицы и сердцевины, нарезать мелкими кубиками. Картофель смешать с квашеной капустой, луком, зеленью укропа и яблоком. Полученную смесь посолить, поперчить, заправить подсолнечным маслом.

Салат из лука-порея

Ингредиенты: 3 стебля лука-порея, 1 репа, 1 черешок сельдерея, 1 пучок зелени петрушки, 100 мл простокваши, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук-порей вымыть, нарезать тонкими кружочками. Репу очистить, вымыть, нарезать тонкими брусочками. Сельдерей вымыть и мелко нарезать. Лук-порей смешать с репой и сельдереем. Для приготовления соуса простоквашу смешать с мелко нарубленной зеленью петрушки, солью и перцем. Заправить салат и украсить веточками петрушки.

Салат из тыквы с помидорами

Ингредиенты: 200 г тыквы, 3 крупных помидора, 1 небольшая луковица, 100 г укропа, 50 г листьев зеленого салата, 70 мл кефира, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Тыкву вымыть, очистить от кожуры, удалить семена, мякоть натереть на крупной терке. Помидоры вымыть, обдать кипятком, остудить в холодной воде, затем снять кожицу и мякоть нарезать крупными кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами. Подготовленные ингредиенты перемешать, посолить, поперчить, заправить кефиром и выложить на листья зеленого салата.

Салат из кабачков с морковью

Ингредиенты: 600 г кабачков, 2 крупные моркови, 1 головка красного репчатого лука, 1 крупный помидор, 1 пучок зелени кориандра, 1 пучок кинзы, 70 мл растительного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить от кожицы и семян, нарезать кубиками, затем обжарить в растительном масле до готовности. Морковь очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать мелкими кубиками.

Помидор вымыть, нарезать мелкими кубиками. Зелень кориандра вымыть и измельчить. Все подготовленные ингредиенты смешать, посолить, поперчить и еще раз тщательно перемешать.

Готовый салат при подаче украсить веточками кинзы.

Салат из кабачков с хреном

Ингредиенты: 200 г кабачков, 1 луковица, 10 г натертого хрена, 100 г майонеза, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и натереть на крупной терке. После этого майонез смешать с мелко нарезанным репчатым луком, натертым на мелкой терке хреном и измельченной зеленью петрушки, посолить, поперчить. Полученную массу смешать с натертыми кабачками, украсить зеленью и подать к столу.

Салат из сырых кабачков

Ингредиенты: 300 г кабачков, 1 луковица, 10 г хрена, 150 г майонеза, зелень петрушки и укропа, зеленый лук, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Кабачки очистить и натереть на крупной терке, смешать их с мелко нарезанным репчатым луком и натертым на мелкой терке хреном. Добавить перец, соль, мелко нарезанную зелень, заправить майонезом и подать к столу.

Летний салат из баклажанов

Ингредиенты: 300 г баклажанов, 3 помидора, 2 болгарских перца, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 1 лимон, 3 столовые ложки растительного масла, тмин, зелень петрушки и базилика, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажаны надрезать вдоль и запечь. Затем остудить, очистить и нарезать кубиками. Помидоры, перец и лук нарезать кубиками, посолить и перемешать с баклажанами. Смешать измельченный чеснок, тмин, растительное масло и выжать лимонный сок. Заправить салат приготовленной смесью и посыпать нарезанной зеленью.

Салат из баклажанов с грецкими орехами

Ингредиенты: 300 г баклажанов, 100 г грецких орехов, 2 столовые ложки растительного масла, зелень укропа и петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны и зелень вымыть. Баклажаны нарезать кружочками, посолить и обжарить с двух сторон в растительном масле до золотистого цвета. Готовые баклажаны выложить на блюдо, поперчить, посыпать толчеными грецкими орехами, мелко нарезанной зеленью и подать к столу.

Салат из шпината

Ингредиенты: 200 г шпината, 1 луковица, 100 г редиса, 30 мл лимонного сока, 40 г сметаны, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Шпинат вымыть, обсушить, нарезать узкими полосками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Редис вымыть и нарезать тонкими кружочками. Подготовленные ингредиенты перемешать, сбрызнуть лимонным соком, посолить, поперчить, заправить сметаной.

Салаты из овощей и грибов

Картофельный салат с грибами и морковью

Ингредиенты: 500 г картофеля, 100 г маринованных опят, 1 крупная морковь, 1 луковица, 1 пучок укропа, 40 мл нерафинированного подсолнечного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель отварить в мундире, очистить и нарезать кубиками. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть, мелко нарубить. Лук очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками. В салатник выложить картофель, лук, маринованные опята, морковь и укроп, посолить, поперчить, тщательно перемешать, заправить растительным маслом.

При подаче к столу украсить веточками укропа.

Салат «Графиня»

Ингредиенты: 3 клубня картофеля, 300 г цветной капусты, 150 г маринованных грибов, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 5 столовых ложек оливкового масла, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 пучок зелени петрушки, 150 г клюквы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, очистить и нарезать кубиками. Капусту промыть, разделить на соцветия, отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Грибы мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Все смешать, посолить, заправить оливковым маслом и лимонным соком. Готовый салат украсить ягодами клюквы и подать к столу.

Салат из лисичек с помидорами

Ингредиенты: 500 г лисичек, 2 помидора, 1 головка репчатого лука, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лисички промыть под проточной водой, опустить в подсоленную воду и варить 10 минут. Затем откинуть их на дуршлаг, остудить и нарезать соломкой. Лук мелко нарезать, выложить его на сковороду с маслом и обжарить до золотистого цвета. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и измельчить. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и нарезать мелкими кубиками. Зелень тщательно помыть и нарубить. Выложить подготовленные ингредиенты в салатник, посолить и полить сметаной.

Салат из грибов со сметаной

Ингредиенты: 500 г грибов (лисички, вешенки, шампиньоны), 80 г сметаны, 50 г твердого сыра, 50 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы вымыть и отварить в подсоленной воде. Мелко нарезать их, выложить на сковороду с маслом и обжарить до образования золотистой корочки. Сыр натереть на сред-

ней терке. Зелень тщательно промыть и измельчить. Выложить в салатник грибы и зелень, полить их сметаной и посыпать сыром.

Салат из жареных баклажанов с грибами

Ингредиенты: 300 г баклажанов, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 30–40 мл растительного масла, 150 г майонеза, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, нарезать кружочками. Грибы перебрать, промыть, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки и укропа промыть, нарубить.

Баклажаны, грибы и лук выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, поперчить, жарить в течение 10–15 минут.

Затем остудить и заправить майонезом. Готовый салат посыпать зеленью и подать к столу.

Салаты из мяса и мясных продуктов

Салат из мяса с кукурузой

Ингредиенты: 300 г отварной говядины, 100 г мелких маринованных кукурузных початков, 1 крупный помидор, 200 г редьки дайкон, 20 г каперсов, 1 пучок зелени сельдерея, 50 мл растительного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину нарезать мелкими кубиками. Помидор вымыть и нарезать дольками. Редьку дайкон очистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Зелень сельдерея вымыть, обсушить, крупно нарезать. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить кукурузные початки и каперсы, тщательно перемешать, посолить, поперчить, заправить растительным маслом.

Мясной салат с кабачком

Ингредиенты: 400 г отварной свинины, 1 кабачок, 3 зубчика чеснока, 100 г помидоров черри, 100 г листьев салата, 50 г зелени базилика, 70 мл растительного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину нарезать мелкими кубиками. Кабачок вымыть, очистить от кожуры, удалить семена, нарезать крупными кубиками, посолить и обжарить в растительном масле. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарубить. Помидоры черри вымыть и разрезать пополам. Листья салата вымыть, обсушить и нарезать полосками. Зелень базилика вымыть, обсушить, мелко нарезать. Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, поперчить, тщательно перемешать.

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.