

1000

самых вкусных блюд
на каждый день

КБ



УДК 641.55(083.12)
ББК 36.99я27
Т93

Серия основана в 2010 году

Т93 **1000 самых вкусных блюд на каждый день.** — Минск : Харвест, 2010. — 256 с. : ил. — (Карманная иллюстрированная библиотека).

ISBN 978-985-16-8872-8.

Для любого из нас вполне естественно желание вкусно поесть, не затрачивая при этом много усилий на приготовление того или иного блюда. При этом желательно учитывать, что наша пища должна быть полезной и разнообразной.

В настоящем издании представлены лучшие рецепты различных видов бутербродов, салатов и винегретов, первых и вторых блюд на каждый день. Если же вам захочется внести разнообразие в ставшее уже привычным меню, в этой книге вы найдете рецепты пиццы и суши.

Каждый рецепт содержит перечень необходимых продуктов, пошаговое описание приготовления блюда, а также советы по его оформлению, что, несомненно, облегчит задачу даже неопытному кулинару.

Готовьте с удовольствием и приятного вам аппетита!

УДК 641.55(083.12)
ББК 36.99я27

ISBN 978-985-16-8872-8

© Подготовка, оформление.
ООО «Харвест», 2010

Бутерброды





Бутерброды с колбасой и яйцом

5 кусочков пшеничного хлеба, 300 г вареной колбасы, 1 луковица, 1 яйцо, 3 ст. ложки молока, 6 маслин, зелень петрушки.

1. Колбасу перекрутить на фарш.
2. Добавить в фарш мелко нарезанные лук, петрушку и яйцо.
3. Кусочки белого хлеба уложить в отдельную посуду и залить молоком, подержать пару минут.
4. Выложить фарш горкой на кусочки хлеба.
5. Запечь в духовке.

Украсить бутерброды маслинами.



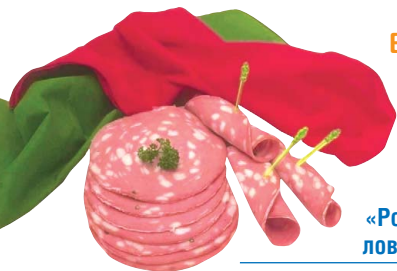


Бутерброды с сервелатом и помидорами

500 г пшеничного хлеба, 3 помидора, 150 г «Российского» сыра, 100 г сервелата, 80 г сливочного масла, черный молотый перец, соль.



1. Хлеб нарезать кусочками и намазать маслом.
2. На хлеб уложить кусочки помидора, посолить, поперчить.
3. Помидоры сверху украсить сыром.
4. Колбасу нарезать кубиками и выложить поверх сыра.
5. Бутерброды запечь.



Бутерброды с ветчиной и яблоками

5 кусочков ржаного хлеба, 150 г ветчины, 1 яблоко, 50 г «Российского» сыра, 1 ч. л. столовой горчицы.

1. Кусочки хлеба намазать горчицей.
2. На хлеб положить кусочек яблока, затем ветчину, снова яблоко, сыр.
3. Запекать в духовке, пока сыр не расплавится.





Бутерброды с солеными огурцами и сыром

4 кусочка пшеничного хлеба, 200 г сыра «Пармезан», 2 соленых огурца, сливочное масло, 1 помидор, 2 ст. ложки майонеза, укроп, красный молотый перец.

1. Сыр натереть на крупной терке.
2. Нарезать мелко огурцы, смешать с сыром, заправить майонезом. Приправить специями и зеленью укропа.
3. Слегка поджарить кусочки хлеба на масле.
4. На хлеб выложить сыр с огурцами, украсить кружочком помидора, посыпать красным перцем.
5. Запечь в духовке.



Бутерброды с яйцом и солеными огурцами



4 кусочка пшеничного хлеба, 2 яйца, 4 ст. ложки майонеза, 80 г сливочного масла, 1 соленый огурец, 1 луковица, 50 г «Пошехонского» сыра, красный молотый перец.

1. Сварить вкрутую яйца.
2. Кусочки хлеба намазать сливочным маслом. Посыпать перцем.
3. На каждый ломтик уложить по половинке яйца, кружок огурца и кольца лука.



4. Полить майонезом. Сверху посыпать тертым сыром.

5. Запекать, пока сыр не расплавится.



Бутерброды с грудинкой и помидорами

200 г пшеничного хлеба, 100 г сырокопченой грудинки, 1 помидор, 30 г «Пошехонского» сыра.



1. Хлеб нарезать длинными тонкими ломтиками.

2. На них слоями положить кусочки грудинки и помидор, нарезанный кружочками.

3. Сверху посыпать тертым сыром.

4. Уложить на противень и запечь.

Бутерброды с творогом и килькой

5 кусочков ржаного хлеба, 4 соленых кильки, 50 г полужирного творога, 1 яйцо, половина луковицы, 20 г сливочного масла.



1. Хлеб нарезать на кусочки, смазать маслом.

2. Кильки мелко нарезать, добавить творог и взбитое яйцо.



3. Полученную смесь выложить на хлеб, сверху украсить кольцами лука.
4. Запечь в духовке, чтобы творог пожелтел.

Бутерброды из корейки с чесноком



5 кусочков ржаного хлеба, 100 г сырокопченной корейки, 2 ст. ложки томатного соуса «Южный», 1 ст. ложки майонеза, 1 зубчик чеснока, красный молотый перец, зелень.

1. На кусочки хлеба уложить куски корейки, посыпать толченым чесноком.
2. Полить бутерброды смесью соуса и майонеза.
3. Сверху посыпать перцем.
4. Бутерброды запечь, украсить зеленью.

Бутерброды с яйцом и сыром



160 г пшеничного хлеба, 2 яйца, 50 г сыра «Пармезан», 50 г сливочного масла.

1. Сварить вкрутую яйца.
2. Хлеб разрезать на 4 ломтика, смазать их маслом.
3. Положить на хлеб нарезанное кружочками яйцо.
4. Сверху посыпать тертым сыром.
5. Запечь в духовке.

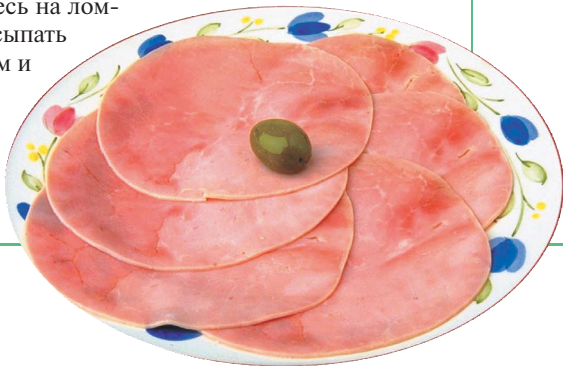




Бутерброды запеченные «Особые»

4 ломтика черствого белого хлеба, 30 г сливочного масла, 1 ломтик ветчины, 1 ломтик сыра, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки молока, несколько ядер миндаля, красный молотый перец, $\frac{1}{2}$ ч. ложки лимонного сока, 1 щепотка натертой лимонной цедры, соль.

1. Ломтики хлеба запечь с одной стороны, охладить и намазать $\frac{1}{2}$ частью масла.
2. Из остального количества масла, муки и молока приготовить густой соус бешамель, к которому прибавить мелко нарезанную ветчину, толченый миндаль и соль.
3. Смесь заправить лимонным соком и цедрой. Перемешать.
4. Нанести смесь на ломтики хлеба, посыпать натертым сыром и перцем.
5. Поставить на 3—4 мин в нагретую духовку.

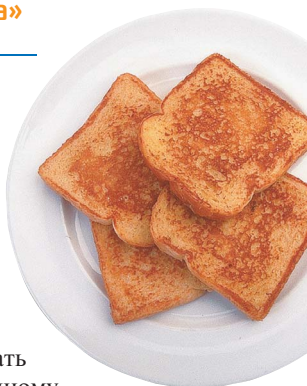




Бутерброды «Яичные гнезда»

2 ½ яйца, 50 г хлеба, 15 г «Голландского» сыра, 15 г масла, 30 г молока, зелень, масло, соль.

1. Вырезать из пшеничного хлеба гренки овальной формы, намочить их в смеси молока и ½ яйца, обжарить на масле.
2. Взбитые в пену белки положить на гренки горкой.
3. Посыпать натертым сыром, сделать в белках углубления, положить по одному сырому желтку, посолить и запечь.
4. При подаче полить маслом, на желтки положить измельченную зелень петрушки, укропа или кинзы.



Бутерброды запеченные по-испански

1 ломтик белого хлеба, сливочное масло, филе маринованной рыбы, 1 желток (сырой), 1 ст. ложка измельченной брынзы, 1 ст. ложка крошек белого хлеба, 1 ч. ложка томата-пюре, 1 ст. ложка тертого сыра, зеленый салат.

1. Ломтик хлеба (без корочки) намазать с одной стороны сливочным маслом и положить на сковородку.
2. Яичный желток смешать с брынзой и крошками белого хлеба.



3. Приготовленную смесь нанести на хлеб.
4. Сверху уложить филе рыбы и намазать томатом-пюре.
5. Бутерброд запечь в духовке, посыпать тертым сыром и выложить на зеленый салат.

Бутерброды горячие

6—8 ломтиков хлеба, 50 г масла, 1 банка рыбных консервов, 1 маринованный огурец, 100 г сыра.

1. Ломтики хлеба смазать маслом.
2. Сверху положить размятые консервы.
3. Огурец измельчить и положить на рыбу.
4. Сверху посыпать тертым сыром.
5. Запекать в духовке.



Бутерброды с брынзой и овощами

200 г ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г брынзы, 100 г вареного картофеля, 30 г лука, 1 яйцо, перец, соль.

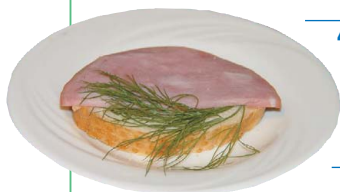
1. Брынзу растереть, смешать со сливочным маслом, мелко рубленным луком и натертым вареным картофелем.





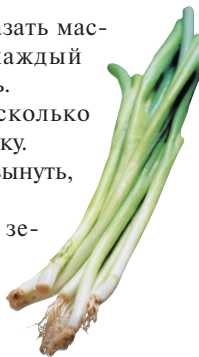
2. В полученную массу ввести сырое яйцо, соль, перец и все перемешать.
3. Ломтики хлеба намазать полученной массой.
4. Запекать до образования поджаристой корочки.

Бутерброды открытые горячие



4 ломтика батона, 25 г сливочного масла, 4 ломтика копченого окорока, 4 ломтика твердого сыра, укроп, петрушка, зеленый лук, перец, немного горчицы.

1. Ломтики батона намазать маслом, горчицей, положить на каждый тонкий кусочек копченого окорока, поперчить.
2. Сверху положить ломтик сыра и на несколько минут поместить бутерброды в нагретую духовку.
3. Когда сыр начнет плавиться, бутерброды вынуть, уложить на тарелку.
4. Посыпать смесью из мелко нарезанной зелени.



Бутерброды с сыром и яблоками

6 ломтиков хлеба, 6 кружков яблока, 6 ломтиков творожного сыра, 100 г сливочного масла, тмин.

1. Ломтики хлеба намазать сливочным маслом.
2. Положить сверху по ломтику сыра.



Содержание

БУТЕРБРОДЫ	3
Бутерброды с колбасой и яйцом	4
Бутерброды с сервелатом и помидорами	5
Бутерброды с ветчиной и яблоками	5
Бутерброды с солеными огурцами и сыром	6
Бутерброды с яйцами солеными огурцами	6
Бутерброды с грудинкой и помидорами	7
Бутерброды с творогом и килькой	7
Бутерброды из корейки с чесноком	8
Бутерброды с яйцом и сыром	8
Бутерброды запеченные «Особые»	9
Бутерброды «Яичные гнезда»	10
Бутерброды запеченные по-испански	10
Бутерброды горячие	11
Бутерброды с брынзой и овощами	11
Бутерброды открытые горячие	12
Бутерброды с сыром и яблоками	12
Бутерброды с колбасой и кукурузой	13
Бутерброд запеченный по-итальянски	14
Бутерброды запеченные	14
Гамбургеры с грибами в вине	15
Гамбургеры из мясного фарша с сельдью	16
Бутерброды горячие с яйцом и сыром	16
Крекеры с крабовым мясом	17
Сандвичи с куриным мясом и сыром	17
Сандвичи с яйцом и майонезом	17
Сандвичи с яйцом и маслинами	18



Сандвичи с ветчиной, яйцом и луковым соусом.....	19
Сандвичи по-голландски	19
Тосты с плавленым сыром и луком	20
Тосты с ветчиной, ананасами и сыром.....	20
Тосты с сыром и фруктами	20
Тарталетка с колбасой и луком.....	21
Тарталетка с овощами.....	21
Гренки с ветчиной и горчицей	22
Гренки с сырно-яичной смесью	22
Гренки с сыром, пивом и горчицей.....	23
Гренки с брынзой	24
Гренки с ветчиной, яйцом и перцем.....	24
гренки с ветчиной.....	25
Гренки с капустой, тыквой и сыром	25
Гренки с овощами	26
Гренки с молоками сельди	26
Гренки с овощами и зеленым горошком	27
Гренки с грибным соусом.....	28
Гренки с сыром, луком и перцем	28
Гренки с запеченной сырной смесью	29
Гренки с кальмаром и морской капустой	30
Гренки с кальмаром, ветчиной и огурцами	30
Гренки с капустой и кабачком.....	31
Гренки с кальмаром, творогом и морковью	31
Гренки с тертым сыром, желтками и перцем	32
Гренки с сыром, яйцом и томатной пастой	32
 САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ	 33
Салат «Аппетитный»	34
Салат из мяса цыпленка, грибов и зелени	34
Салат из мяса птицы с черносливом	35
Салат из мяса птицы со сладким перцем.....	36



Салат из говядины с черносливом	36
Салат из мяса цыпленка с рисом	37
Салат из курицы с ананасами	37
Салат из отварного мяса с яйцами	38
Салат из говядины с яблоком	38
Салат из отварного языка с грибами	39
Салат из креветок с ананасом	40
Салат из шампиньонов с маслинами	40
Салат из кальмаров с сыром	41
Салат с тунцом и стручками спаржевой фасоли	42
Салат из сельди с овощами и фруктами	43
Салат из авокадо с овощами	43
Салат из баклажанов	44
Салат из фасоли	44
Салат из кукурузы с овощами	45
Салат из мяса птицы со сладким перцем	46
Салат из мяса с фруктами	46
Салат «Спутник»	47
Салат «Черепашка»	47
Салат куриный	48
Салат «Зимний»	48
Салат «Здоровье»	49
Салат «Овощи в ягодном желе»	49
Салат из белокочанной капусты с яблоками и сельдереем	50
Салат «Кукушкино гнездо»	51
Салат из отварного языка с шампиньонами	52
Салат из белых грибов с печенью	53
Салат из осетровой рыбы с овощами	53
Салат из лосося	54
Салат из авокадо с крабами	55
Салат «Морской»	55



Салат из крабовых палочек.....	56
Салат «Праздничный» с рыбой	56
Салат «Банкетный»	57
Салат «Пикантный»	57
Сочный салат с рисом	58
Салат «Витаминка»	58
Салат из редьки с грецкими орехами	59
Салат «Весенний».....	59
Салат из морской капусты	60
Салат «Свекла в сметане»	61
Салат «Вишенка»	61
Салат «Оригинальный»	62
Салат кукурузный с колбасой и сыром.....	62
Яйца с зелеными оливками	63
Винегрет из мидий с грибами и овощами	63
Салат из сыра с ветчиной	64
Салат из брынзы с помидорами	64
Салат «Воскресный»	65
Салат «Весна»	66
Салат «Витаминный»	66
Салат «Мозаика»	67
Салат из яиц с зелеными оливками.....	67
Салат «Новый».....	68
Салат «Зеленая смесь»	68
Оливье (семейный рецепт).....	69
Оливье с копченой курицей	70
Оливье по-дальневосточному	70
Оливье с лимоном	71
Оливье с вареной курицей.....	71
Оливье с дичью	72
Оливье с копченым карасем.....	73
Оливье по-новому	73
Оливье с яблоком.....	74



Оливье с колбасой	75
Оливье с мясом	75
Винегрет картофельный с зеленым луком	76
Винегрет диетический.....	76
Винегрет из овощей	77
Винегрет из рыбы и морепродуктов	77
Винегрет из мидий с грибами и овощами	78
Винегрет из консервированного перца с картофелем	78
Винегрет летний	79
Винегрет «Ассорти» с мясом	80
Винегрет из маринованного сладкого перца	80
Винегрет из фруктов и овощей.....	81
Винегрет по-болгарски	81
Винегрет с консервированным мясом	82
Винегрет с мясом.....	83
Винегрет с морской капустой	83
Винегрет с сельдью и яблоками	84
Винегрет рыбный	85
Винегрет со ставридой.....	85
Винегрет рыбный с зеленым горошком	86
Винегрет рыбный с фасолью	86
Винегрет рыбный с квашеной капустой	87
Винегрет с сельдью.....	87
Винегрет с рыбой пряного посола и чесноком.....	88
Винегрет рыбный (с рыбой-капитаном).....	89
Винегрет с рыбой холодного копчения	89
Винегрет рыбный с маринованными грибами	90
Винегрет с сельдью или сардинами	90
Винегрет с соленой рыбой и яблоками	91
Винегрет с семгой и груздями	91



Винегрет из рыбы и морской капусты	92
Винегрет с соленой рыбой по-украински.....	92
Винегрет рыбный с мочеными яблоками	93
Винегрет с фасолью и грибами	93
Винегрет рыбный с брусникой.....	94
Винегрет с шампиньонами	94
Винегрет с языком	95
Винегрет	96
Винегрет с кальмарами	96
 ПЕРВЫЕ БЛЮДА.....	97
Бульон грибной	98
Бульон куриный с заварными клецками	98
Бульон мясной	99
Бульон рыбный	100
Бульон овощной (основа)	101
Борщ.....	101
Борщ грибной с черносливом	102
Борщ с баклажанами	103
Щи из квашеной капусты	103
Суп фасолевый с грибами	104
Суп-гуляш овощной	105
Суп-лапша грибной	106
Бульон мясной с фрикадельками из зелени	106
Суп-харчо.....	107
Суп рыбный с грибами	108
Суп из крапивы	109
Суп-харчо с бараниной	109
Суп из баранины	110
Суп гороховый с гренками	111
Суп с сыром	112
Суп с фасолью, беконом и грушами	112
Суп из тыквы	113



Суп луковый	114
Суп картофельный острый	115
Суп мясной с пельменями из вареного мяса	115
Суп хлебный с фруктами	116
Суп молочный белорусский	117
Суп молочный рисовый протертый	118
Суп молочный с дыней	118
Окрошка мясная	119
Рассольник с почкой	119
Свекольник холодный	120
Солянка мясная сборная	121
Суп молочный заварной с клубникой	122
Суп с тмином	123
Суп-пюре из цветной капусты	123
Суп-ризотто	124
Суп-пюре молочный с тыквой и манной крупой	125
Суп холодный из томатов	125
Суп-пюре из свежих помидоров	126
Окрошка рыбная	127
Солянка рыбная	128
Солянка рыбная с грибами	128
Уха рыбацкая	129
Суп вегетарианский	130
 КОТЛЕТЫ И СТЕЙКИ	131
Котлета из свинины рубленая (I)	132
Котлета из свинины рубленая (II)	132
Котлета свиная натуральная	133
Котлета из телятины	134
Котлета из телятины отбивная	134
Котлета из телятины с хреном	135
Котлета из телятины по-итальянски	135



Котлета из телятины по-скобелевски	136
Котлета из телятины пышная	137
Котлета из телятины со сметаной	138
Котлета провансальская из говядины	138
Котлета говяжья с сыром и помидорами	139
Котлета «Нежность»	140
Котлета из филе курицы с грибами	140
Котлета из индейки натуральная	141
Котлета из филе курицы паровая	142
Котлета «Банкетная»	143
Котлета из филе курицы с печенью	143
Котлета куриная, фаршированная кнельной массой и грибами	144
Котлета из филе курицы, жаренная в тесте	145
Котлета по-киевски (I)	145
Котлета по-киевски (II)	146
Котлета говяжья отбивная, тушенная в вине	147
Котлета натуральная из баранины	147
Котлета из говядины, свинины и курицы	148
Куриная отбивная	149
Свиная отбивная оригинальная	150
Свиная отбивная по-испански	150
Отбивная с грибами под сырной шапкой	151
Свиная отбивная по-эльзасски	151
Свиная отбивная по-итальянски	152
Свиная отбивная с грушами	153
Свиная отбивная с ананасами	153
Свиная отбивная с ананасом и медом	154
Свиная отбивная с абрикосами	154
Свиная отбивная с яблоками	155
Свиная отбивная с сыром	155
Отбивная с бананом	156



Отбивная из телятины с базиликом	157
Отбивная из говядины	158
Отбивная из баранины с корочкой из горчицы и петрушки	158
Отбивная из говядины с черносливом	159
Стейк бараний.....	159
Стейк говяжий с лимоном и перцем	160
Стейк бараний в пряной панировке.....	161
Стейк с кольцами репчатого лука	161
Стейк с травами	162
Стейк с орегано.....	163
Стейк свиной.....	163
Стейк с перцем	164
Стейк под сметанным соусом.....	165
Стейк из лосося.....	165
Стейк из лосося с молодым картофелем	166
 ПИЦЦЫ	
Пицца «Гурман»	168
Пицца со шпинатом и маслинами	168
Пицца с орегано	169
Пицца по-французски с луком	169
Пицца с луком и сыром.....	170
Пицца луково-сметанная.....	170
Пицца с листьями салата.....	171
Пицца с овощами и сыром тофу	172
Пицца с тыквой.....	172
Пицца с баклажанами.....	173
Пицца с цветной капустой	173
Пицца с артишоками	174
Пицца-квадраты	175
Пицца с шампиньонами и сыром	175
Пицца с грибами и луком.....	176



Пицца «Времена года»	176
Пицца «Минутка»	177
Пицца с копченой колбасой	177
Картофель-пицца с грибами	178
Пицца картофельная с яйцами	178
Пицца по-белорусски	179
Пицца с картофельной начинкой и тмином	180
Пицца с картофелем и чесноком	180
Пицца хлебная с салями	181
Пицца с картофелем, ветчиной и розмарином	181
Пицца с печеночной колбасой	182
Пицца на пшеничном хлебе	183
Пицца с ананасами и помидорами	183
Пицца с сосисками и вареным мясом	184
Пицца с овечьим сыром	184
Пицца с вареной колбасой	185
Пицца с лимонным соком	185
Пицца с зеленым луком и салями	186
Пицца «Генуя»	187
Пицца с окороком	187
Пицца с начинкой из говядины и яиц	188
Пицца изысканная	188
Пицца с бараниной	189
Пицца со свиной и ананасом	189
Пицца острая	190
Пицца морская	191
Пицца с филе сельди	191
Пицца чесночно-ореховая с кальмарами	192
КальZONE «Неаполитанская»	192
Пицца с сельдью и сулугуни	193
Пицца с ананасами	193
Пицца из кукурузной муки	194



Пицца фруктово-ореховая.....	194
Пицца фруктовая.....	195
Слоеное тесто	195
Быстрое дрожжевое тесто.....	196
Слоеное тесто быстрого приготовления.....	196
 БЛИНЫ И БЛИНЧИКИ	 197
Блинчики с лимоном.....	198
Блинчики тонкие (основной рецепт)	199
Блинчики молочные с сахаром	199
Блины дрожжевые (I)	200
Блины дрожжевые (II)	200
Блины скороспелые	201
Блины кукурузные	202
Блины гречнево-пшеничные.....	202
Блины овсяные.....	203
Блины манные.....	204
Блины с припеком	204
Блины пшеничные	205
Блинчики на сметане	206
Блинчики с лимонной цедрой	206
Блинчики с яблоками и сыром	207
Блинчики с яблоками на дрожжах	208
Блинчики с грушами	208
Блинчики с черносливом (I)	209
Блинчики с черносливом (II).....	210
Блины с капустной начинкой	211
Блины со шпинатом.....	211
Блинчики с шампиньонами	212
Блины с грибами	213
Блины сметанные	213
Блинчики с грибной начинкой.....	214
Блины царские	215



Блины сдобные	216
Блинчики с куриным фаршем	217
Блинчики с капустой.....	217
Блинчики с картофелем и творогом.....	218
Блинчики с печенкой (I)	219
Блинчики с печенкой (II)	219
Блинчики с яблоками.....	220
Блинчики с морковью	221
Блинчики с овощами (I)	221
Блинчики с овощами (II)	222
Блинчики запеченные.....	222
Блинчики «Молния»	223
Блинчики «Неженка».....	224
Блинчики на сыворотке.....	224
Блинчики бабушкины	224
Блинчики далматовские с припеком.....	225
Блинчики с повидлом	225
Блинчики с кремом.....	226
Блинчики из пресного теста	226
Блинчики с ореховой начинкой.....	227
Блинчики с клубникой.....	228
Блинчики «Пальчики оближешь».....	228
Блинчики с кабачками	229
Блинчики заварные	229
Блинчики «Снежинка».....	230
 СУШИ.....	 231
Суши Сяке (из лосося).....	232
Суши ика (из каракатицы).....	233
Суши-микс с треской	233
Суши «Тануки» с креветками, сыром, огурцами (суши-салат)	234
Темакидзуси с морской капустой	235



Норвежские темаки	236
Кулечки темаки с яйцом, картофелем и тунцом	237
Нигири-суши с сардинами	237
Суши с креветками и лососем	238
Тэмари	239
Нигири-суши из тунца (магуро)	240
Тонко скатанное суши с тунцом (тэцца-маки).....	241
Простое суши кимпап.....	241
Нигири-суши с золотой макрелью	242