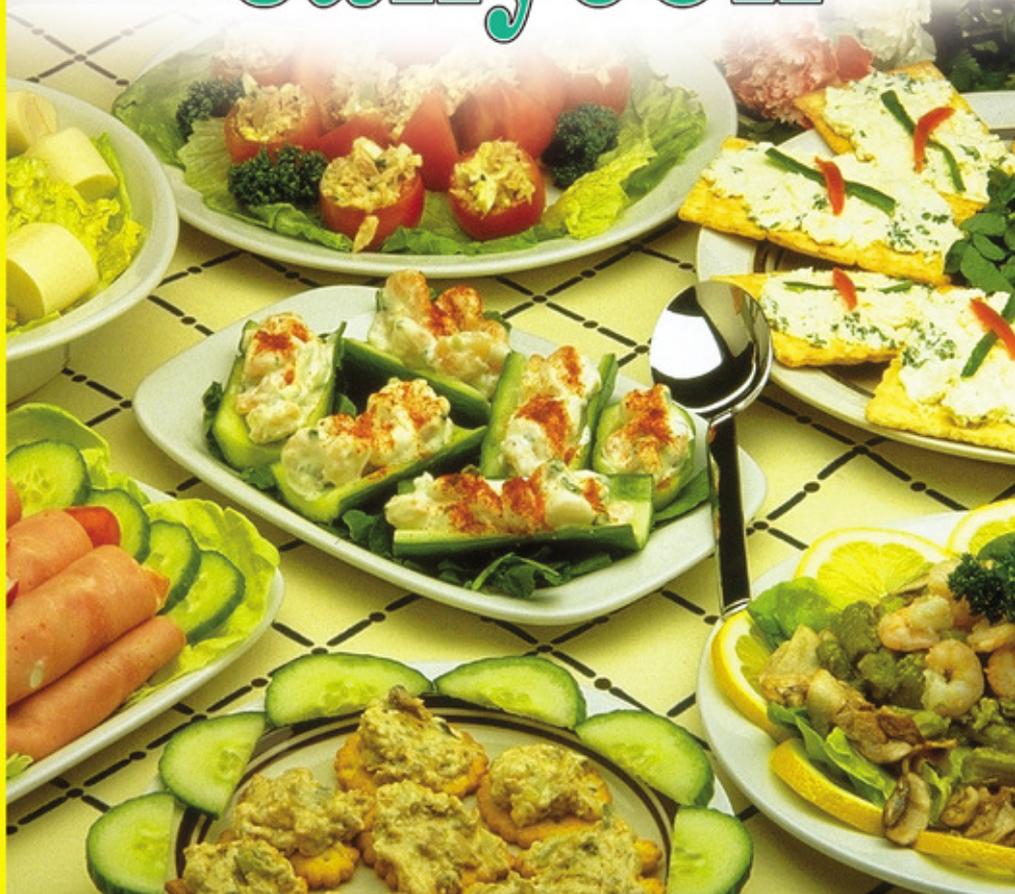


ас
ИЗДАТЕЛЬСТВО

быстро, вкусно, просто



200 лучших рецептов ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК



Быстро, вкусно, просто

**200 лучших рецептов
холодных закусок**

«АСТ»

2010

200 лучших рецептов холодных закусок / «АСТ», 2010 — (Быстро, вкусно, просто)

ISBN 978-5-457-16691-2

Разнообразные и интересно оформленные, дополненные гарниром закуски являются украшением не только будничного, но и праздничного стола. Как приготовить аппетитные и оригинальные закуски, вы узнаете из этой книги. Для широкого круга читателей.

ISBN 978-5-457-16691-2

, 2010
© АСТ, 2010

Содержание

Любимые закуски	6
Салаты	7
Салат «Австрийский»	8
Салат «Аллегро»	9
Салат «Андре»	10
Салат «Армада»	11
Салат «Ассорти»	12
Салат «Афины»	13
Салат «Балканский»	14
Салат «Белочка»	15
Салат «Вегетарианский»	16
Салат «Венгерский»	17
Салат «Верона»	18
Салат «Весна»	19
Салат «Веселое ассорти»	20
Салат «Веселый»	21
Салат «Восторг»	22
Салат «Дачный»	23
Салат «Деликатесный»	24
Салат «Ежедневный»	25
Салат «Красный»	26
Салат «Контраст»	27
Салат «Мимоза»	28
Салат «Минутка»	29
Бутерброды	30
Бутерброд с вареной рыбой	31
Бутерброд с копченой рыбой	32
Бутерброд с копченой скумбрией	33
Бутерброд с рыбой горячего копчения	34
Бутерброд со шпротами (сардинами)	35
Бутерброд с килькой	36
Бутерброд с массой из рыбных консервов	37
Бутерброд с курицей (говядиной, свининой)	38
Бутерброд с печеным мясом	39
Бутерброд с яйцами и ветчиной	40
Бутерброд с вареным яйцом	41
Бутерброд с сыром	42
Бутерброд с овощами	43
Простые и быстрые закуски на палочках	44
Сыр с редиской, огурцами или помидорами	45
Сыр с ветчиной или колбасой	46
Сыр с ягодами или фруктами	47
Закуска из котлет и свежих овощей	48
Закуска из жаркого, колбасы и овощей	49
Закуска из ветчины, редиски и огурцов	50
Закуска из ветчины и сыра	51

Закуска из мясного фарша и грибов	52
Конец ознакомительного фрагмента.	53

200 лучших рецептов холодных закусок

Составитель Дарья Костина

Любимые закуски

Закуски включают в меню не для насыщения, а для возбуждения аппетита, поэтому они всегда подаются перед основными блюдами. Обычно это салаты, всевозможные бутерброды, паштеты, заливные блюда, отварное и жареное мясо, птица, рыба и морепродукты с острыми приправами и соусами, соленья, маринады. Аппетитные и оригинальные закуски можно приготовить из овощей, грибов, яиц. Готовые гастрономические продукты, такие как колбасы, сыры, консервы, мясные и рыбные копчености, икра, соленая или маринованная рыба, замечательно подходят для закусок быстрого приготовления.

Закуски возбуждают аппетит не только благодаря своим вкусовым качествам, большое значение имеет привлекательный внешний вид. И здесь каждая хозяйка получает возможность в полной мере проявить вкус и воображение. Разнообразные по цвету и вкусовым качествам, интересно оформленные, дополненные гарниром закуски являются украшением не только будничного, но и праздничного стола.

Закусками могут быть бутерброды, сыры, колбасы, консервы, мясные и рыбные копчености, сельдь, салаты, икра, заливные блюда, паштеты, студни, жареное и отварное мясо, рыба, домашняя птица, дичь в холодном виде с острыми приправами, всевозможные соленья и маринады.

К повседневному столу подают 1–2 закуски (например, салат из свежих овощей или винегрет и сельдь с луком и подсолнечным маслом), праздничный обед отличается обилием закусок, а праздничный ужин весь может состоять из одних закусовых блюд.

В торжественных случаях, а также, если число приглашенных велико, закуски должны быть равномерно распределены по количеству присутствующих и подаваться каждому на отдельной тарелочке. В домашней обстановке и при малом количестве гостей приготовленные закуски можно подавать на общем блюде, которое ставят на середину стола.

Надеемся, что представленные здесь рецепты приготовления закусок помогут домашней хозяйке разнообразить как ежедневный, так и праздничный стол.

Готовьте с удовольствием!

Салаты

Салаты и винегреты – это, пожалуй, самые распространенные закусочные блюда, которые можно приготовить из сырых, вареных, консервированных, маринованных овощей, фруктов и грибов, отварных, жареных и консервированных мясных и рыбных продуктов с добавлением (или без) различных заправок, соусов и специй. Даже салаты, приготовление которых не требует много времени, смогут существенно разнообразить ваш ежедневный рацион, а также послужить чудесным дополнением к праздничному столу.

Салат «Австрийский»

• *1 банка рыбных консервов в масле, 1 луковица, 6 вареных яиц, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 250 г майонеза.*

Из консервов слить масло, а рыбу хорошо размять вилкой. Сыр натереть на мелкой терке, лук мелко нашинковать.

В салатник поочередно слоями положить натертые на мелкой терке белки, сыр, рыбу и залить все майонезом. Далее слоями выложить подготовленный лук, натертое на мелкой терке сливочное масло, раскрошенные или натертые на терке желтки и еще раз залить все майонезом.

Салат должен пропитаться в течение полутора-двух часов.

Салат «Аллегро»

- *3 яблока, 1 луковица, 3 вареных яйца, 100 г твердого сыра, 200 г майонеза.*

Лук очистить, нарезать кубиками и залить на несколько минут кипятком. После этого воду слить, а отжатый лук выложить ровным слоем в тарелку и смазать майонезом. Яйца мелко порубить, положить слоем сверху лука и тоже смазать майонезом. Затем посыпать натертым на мелкой терке сыром и обильно полить майонезом. Самый верхний слой – натертые на крупной терке яблоки, сверху политые майонезом. Перед подачей на стол салат должен настояться в течение одного часа.

Салат «Андре»

• *500 г куриного филе, 5 картофелин, 2 свежих огурца, 1 соленый огурец, 200 г майонеза.*

Куриное мясо отварить до готовности, остудить и нарезать небольшими кусочками. Картофель отварить в кожуре, очистить и нарезать кубиками. Огурцы нарезать длинной соломкой. Все соединить, заправить майонезом и хорошо перемешать.

Салат «Армада»

• 500 г капусты, 1–2 свеклы, 3 моркови, 3 яблока, 1 кисточка винограда без косточек, 3–4 зубка чеснока, 1/2 стакана растительного масла, 1/4 стакана 9%-ного уксуса, 1/4 стакана сахара, 1 ст. ложка соли.

Капусту мелко нашинковать, свежие очищенные свеклу, морковь и яблоки нарезать соломкой, все перемешать с сахаром и солью, заправить маслом и уксусом, добавить мелко порубленный чеснок и нарезанный половинками виноград и перемешать еще раз. Охладить и подавать на стол. Этот салат можно в течение нескольких дней хранить в холодильнике: пропитавшись свекольным соком, он становится еще вкуснее.

Салат «Ассорти»

• 3 огурца, 4–5 помидоров, 6 сладких перцев, 2 небольшие луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 4 ч. ложки уксуса, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа, черный молотый перец и соль по вкусу.

Огурцы и помидоры нарезать тонкими ломтиками, перец – соломкой, лук – полукольцами. Если лук очень острый, то его нужно перемешать с солью, залить водой и оставить в ней на 5–10 минут, после чего откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Заправить салат растительным маслом, молотым перцем, уксусом. При подаче на стол салат посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Салат «Афины»

• 300 г морской рыбы, 2 помидора, 1 огурец, 2 картофелины, 1 небольшой пучок корней для супа, 10 маслин без косточек, 2–3 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Любую морскую рыбу отварить с кореньями в подсоленной воде до готовности, охладить, удалить кости и нарезать филе кубиками. Картофель отварить в кожуре, очистить, охладить и мелко нарезать. Свежие плотные помидоры обдать кипятком, затем холодной водой, очистить от кожуры и нарезать дольками. Огурец вымыть, разрезать напополам, ложкой аккуратно очистить от семян и мелко нарезать. Маслины нарезать соломкой. Все ингредиенты смешать в салатнике, посолить, поперчить и заправить маслом. Салат украсить зеленью петрушки.

Салат «Балканский»

• 200 г крабовых палочек, 1 стакан белой фасоли, по 1 стручке красного и зеленого сладкого перца, 1 луковица, 5 ст. ложек некрупных маслин, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, 1 зубчик чеснока, черный молотый перец и соль по вкусу.

Фасоль, предварительно замочив ее на ночь, отварить в подсоленной воде до готовности (но не переваривать). Лук нарезать кольцами, крабовые палочки – тонкими кружками, перец очистить от семян и плодоножек и нарезать мелкими кубиками. Смешать фасоль, сладкий перец и лук, добавить толченый чеснок, маслины, нарезанные крабовые палочки и все хорошо перемешать. Перед подачей на стол заправить салат смесью растительного масла, уксуса, соли и перца.

Салат «Белочка»

- *2 крупные моркови, 1 стакан ядер грецких орехов, 100 г сметаны.*

Морковь очистить и натереть на крупной терке, грецкие орехи порубить, все смешать, заправить сметаной и выложить в салатник.

Салат «Вегетарианский»

• 1 банка консервированной кукурузы, 1 сладкий перец, 1 соленый или маринованный огурец, 5 листьев зеленого салата, 50 г твердого сыра, 2 кусочка белого хлеба, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа, 1 ст. ложка измельченной кинзы, 2 ч. ложки растительного масла, 2 ст. ложки неострого кетчупа, 100 г майонеза.

На разогретой сковороде с растительным маслом с двух сторон поджарить ломтики хлеба, а затем нарезать их небольшими кубиками. Кукурузу отцедить от жидкости. Очищенный от семян и плодоножек сладкий перец нарезать тонкой соломкой, соленые огурцы и сыр – маленькими кубиками, зеленый салат – небольшими тонкими полосками. Все смешать, добавить кукурузу. Гренки в салат добавить в самый последний момент, чтобы не размокли. Готовый салат заправить майонезом, смешанным с кетчупом, быстро перемешать и подать на стол.

Салат «Венгерский»

• 100 г шпика, 200 г белокочанной капусты, 3 картофелины, 3 ст. ложки тертого корня хрена, 2 ст. ложки лимонного сока, 2–3 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Капусту мелко нашинковать и посолить. Картофель отварить в подсоленной воде до готовности, очистить и мелко нарезать. Шпик нарезать мелкими кубиками. Смешать в салатнике капусту, картофель, шпик и тертый хрен. Заправить салат лимонным соком и растительным маслом и перемешать.

Салат «Верона»

• 300 г ветчины, 1 банка консервированных шампиньонов, 1 банка консервированной кукурузы, 200 г твердого сыра, 1–2 зубчика чеснока, 2 ч. ложки измельченной зелени укропа, 150 г майонеза, соль и черный молотый перец по вкусу.

Грибы и кукурузу отцедить от жидкости. Ветчину нарезать мелкими кубиками, сыр натереть на мелкой терке, все смешать с кукурузой и нарезанными грибами, добавить измельченный чеснок, майонез, посолить, поперчить, перемешать и посыпать зеленью укропа.

Салат «Весна»

• 1–2 пучка редиса, 1 огурец, 1 помидор, 150 г молодого картофеля, 2 ст. ложки зеленого горошка, 3 вареных яйца, 1 небольшой пучок зеленого салата или зеленого лука, 1 ст. ложка лимонного сока, 3/4 стакана сметаны, 2 ч. ложки измельченной зелени укропа, соль и черный молотый перец по вкусу.

Картофель в кожуре отварить в подсоленной воде и очистить. Огурцы, помидоры, редис, вареные яйца и картофель нарезать тонкими ломтиками, зеленый лук или листья салата – небольшими кусочками. Все смешать, добавить зеленый горошек, посолить, поперчить и заправить смесью сметаны и лимонного сока. Перед подачей на стол салат перемешать, уложить горкой в салатник, по краям разложить целые листья салата, а сверху посыпать укропом.

Салат «Веселое ассорти»

• 1 пачка крабовых палочек, 1 банка консервированной кукурузы, 1 луковица, 5 ст. ложек оливок, 3 банана, 3 вареных яйца, 300 г твердого сыра, 4–5 зубчиков чеснока, 200 г майонеза.

Кукурузу отцедить от жидкости. Крабовые палочки нарезать соломкой, оливки – мелкими кусочками, бананы – кружочками, лук нашинковать, яйца мелко порубить, сыр натереть на мелкой терке. Все соединить, добавить кукурузу, толченый чеснок, посолить, заправить майонезом, перемешать и выложить в салатник.

Салат «Веселый»

• *2 помидора, 1 стручок сладкого зеленого перца, 2 ст. ложки измельченного зеленого лука, 3 вареных яйца, 100 г твердого сыра, 2–3 ст. ложки растительного масла.*

Сыр и очищенный от семян и плодоножек перец нарезать длинными полосками, вымытые помидоры – кусочками среднего размера. Все смешать, заправить маслом и выложить горкой в салатник.

Салат «Восторг»

- *500 г чернослива, 500 г очищенных грецких орехов, 250 г сметаны.*

Чернослив отварить до мягкости, очистить от косточек и мелко нарезать. Орехи обжарить на сухой сковороде до появления приятного аромата, остудить и мелко порубить. В вазочку выложить слоями чернослив, орехи и сметану. Салат нужно оставить на несколько часов для пропитывания.

Салат «Дачный»

• 500 г листового или кочанного салата, 3/4 стакана простокваши, 1/4 буханки свежего пшеничного хлеба, 1 зубчик чеснока, 2 ч. ложки измельченной зелени укропа, соль по вкусу.

Хлебную хрустящую корочку отделить от мякоти, хорошо натереть чесноком и мелко нарезать. Промытые листья салата разрезать на 2–3 части, положить в салатник, посолить, заправить простоквашей, аккуратно перемешать, добавить нарезанную хлебную корку и укроп. Еще раз осторожно перемешать, выложить в салатник и сразу же подать на стол, пока не размок хлеб.

Салат «Деликатесный»

• *150 г отварного языка, 150 г шампиньонов, 1 луковица, 1 соленый огурец, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка майонеза.*

Язык и огурцы нарезать мелкими кубиками. Грибы нарезать ломтиками и поджарить с нашинкованным луком и сливочным маслом, остудить. Все смешать, заправить майонезом и хорошо перемешать.

Салат «Ежедневный»

• 200 г отварного куриного мяса, 50–60 г короткой вермишели, 2 соленых огурца, 2 яйца, 5 ст. ложек майонеза, молотый черный перец и соль по вкусу.

Вермишель сварить до готовности в подсоленной кипящей воде, откинуть на дуршлаг, промыть холодной кипяченой водой и дать остыть. Яйца сварить вкрутую, остудить и почистить. Огурцы очистить от кожуры. Куриное мясо, яйца и огурцы нарезать соломкой, соединить с вермишелью, посыпать молотым перцем, заправить майонезом, хорошо перемешать и выложить горкой в салатник. Подавать, украсив ломтиками яйца.

Салат «Красный»

• *2 стакана квашеной капусты, 1 свекла, 3 зубка чеснока, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки.*

Свеклу, не очищая, отварить до готовности, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Добавить посеченную квашеную капусту, толченый чеснок, заправить все растительным маслом и перемешать. Готовый салат украсить измельченной зеленью петрушки и подать.

Салат «Контраст»

• 200 г копченой колбасы, 1 редька, 1 луковица, 2 вареных яйца, 1/2 стакана майонеза, соль по вкусу.

Очищенную редьку натереть на терке, колбасу нарезать мелкими кубиками, яйца мелко порубить, лук нашинковать. Все смешать, посолить по вкусу, добавить майонез, перемешать и выложить в салатник.

Салат «Мимоза»

• 6 яиц, 250 г твердого острого сыра, 1 банка консервированного лосося, 1 луковица, 250 г майонеза.

Яйца сварить вкрутую и отделить желтки от белков. Лук измельчить, обдать кипятком (чтобы ушла горечь) и отжать. Кусочки лосося освободить от костей и размять вилкой или порубить. В неглубокую салатницу послойно положить мелко порубленные белки, лук, лосося, тертый сыр и раскрошенные желтки. Каждый слой немного поливать майонезом. Украсить мелко порубленными желтками и поставить на несколько часов в холодильник.

Салат «Минутка»

- *200 г копченой колбасы (лучше сервелат), 500 г капусты, 1 луковица, 250 г майонеза.*
- Капусту шинковать тоненькой соломкой, колбасу натереть на крупной терке, добавить мелко порубленный лук и заправить салат майонезом.

Бутерброды

Обычно бутербродом называют ломтик хлеба с каким-нибудь закусочным продуктом (сыр, колбаса, икра, мясные или рыбные копчености и др.). Вариантов множество.

Бутерброд с вареной рыбой

Приготовить соус: майонез смешать с небольшим количеством лимонного сока, слегка поперчить, по вкусу добавить мелко нарезанный соленый огурец и маринованные грибы и все хорошо перемешать.

Отварную некостистую рыбу очистить от кожи и костей, мелко порубить и смешать с приготовленным соусом. Смесь нанести на хлебные ломтики и каждый бутерброд украсить очищенными от косточек маслинами.

Бутерброд с копченой рыбой

Ломтики белого хлеба намазать майонезом, смешанным с лимонным соком, и покрыть нарезанным кубиками филе копченой рыбы. Украсить бутерброд можно двумя дольками помидора и листиками петрушки.

Бутерброд с копченой скумбрией

На намазанный сливочным маслом ломтик хлеба положить тонко нарезанный кусочек филе копченой скумбрии и гарнировать дольками вареного яйца, лимона, маслинами без косточек и измельченным зеленым луком.

Бутерброд с рыбой горячего копчения

На прямоугольный или треугольный ломтик белого хлеба, намазанный маслом с горчицей, положить кусочек рыбы, сверху капнуть майонезом и украсить бутерброд мелко нашинкованным зеленым луком.

Бутерброд со шпротами (сардинами)

На ломтик белого хлеба, вырезанный в форме рыбки и намазанный маслом со шпротами или сардинами, положить кусочек рыбы и украсить бутерброд ломтиком лимона.

Бутерброд с килькой

На ломтик белого хлеба, намазанный килечным маслом, положить одну или две кильки (без головы, хвостика и внутренностей). Вокруг рыбы сделать ободок из рубленого вареного яйца и измельченного зеленого лука.

Бутерброд с массой из рыбных консервов

Круглый ломтик белого хлеба намазать смесью из вареных протертых яичных желтков и консервированной с добавлением масла сайры или скумбрии.

Бутерброд с курицей (говядиной, свиной)

На круглый ломтик белого хлеба, намазанный маслом с горчицей, положить кусочек мяса от грудки курицы или ломтик холодной жареной свинины (говядины), на него в виде кружочка – кусочек масла с горчицей.

Бутерброд с печеным мясом

На прямоугольный ломтик ржаного хлеба, намазанный маслом с горчицей, положить тонкий прямоугольный кусочек печеного мяса соответствующего размера, украсить майонезом и ломтиками соленого огурца.

Бутерброд с яйцами и ветчиной

На ломтик хлеба, намазанный маслом с горчицей, положить немного вареных мелко порубленных яиц и кусочек ветчины. Сверху посыпать измельченной зеленью петрушки.

Бутерброд с вареным яйцом

Намазанные сливочным маслом ломтики белого хлеба слегка прижать масляной стороной к сваренному вкрутую и мелко порубленному яйцу, выложенному в небольшую тарелку. Готовые бутерброды посыпать сверху красным перцем или чабером, смешанными с солью.

Бутерброд с сыром

Намазанные подсоленным сливочным маслом небольшие ломтики белого хлеба слегка прижать масляной стороной к натертому сыру, выложенному в небольшую тарелку. Готовые бутерброды разложить на порционные тарелочки и подать к столу.

Бутерброд с овощами

Для этих бутербродов можно использовать различные овощи: морковь, редис, сельдерей, укроп, петрушку, лук, хрен и т.д. Овощи предварительно нужно натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку, затем смешать со сливочным маслом или сметаной. Иногда в полученную массу добавляют желток сваренного вкрутую яйца или тертый сыр. Готовой смесью намазывают ломтики пшеничного или ржаного хлеба.

Простые и быстрые закуски на палочках

Это несложные, не требующие больших затрат времени закуски. В виде таких закусок подают различные комбинации с сыром, свежими или консервированными овощами, мясными или рыбными продуктами. Для этой цели не годятся рассыпчатые продукты.

Подавая закуску в холодном виде, проткните палочкой готовые продукты: сыр, ветчину, колбасу, помидоры, свежие или соленые огурцы, свернутую в трубочку салаку, куски сельди, холодное жаркое, яблоки и т.д. Тоненькой коротенькой палочкой из дерева, пластмассы или металла протыкается один или два сорта продуктов (на более длинную палочку можно нанизать целый ряд различных, подходящих друг другу по вкусу продуктов). Едят их прямо с палочки, без вилки и ножа.

Сыр с редиской, огурцами или помидорами

• *100 г сыра, 4–5 редисок или 1/2 огурца или 1–2 помидора (маленьких помидоров нужно больше), перец, соль.*

Сыр нарезать на кубики или продолговатые брусочки. К каждому кусочку сыра прикрепить один или несколько видов овощей, разрезанных на тоненькие ломтики или дольки. Маленькие редиски и помидоры можно прикреплять к сыру и целиком (как ягоды). Овощи посыпать солью, при использовании неострых сыров – и перцем.

Сыр с ветчиной или колбасой

• *100 г сыра, 50–75 г нежирной ветчины или колбасы, 1–2 редиски или 1/2 маленького огурца, зелень петрушки или укропа.*

Сыр нарезать на кубики или продолговатые брусочки, ветчину или колбасу – на маленькие ломтики. Продукты скрепить спичкой. Между сыром и мясом или сверху можно поместить ломтик огурца или редиски. Украсить закуску укропом или листиком петрушки.

Сыр с ягодами или фруктами

• 100 г сыра, 1/4 стакана целых ягод (*крыжовник, малина, вишня, клубника, смородина и т. д.*) или фруктов (*яблоки, груши, сливы, персики, абрикосы и т.д.*).

Сыр нарезать на кубики или продолговатые брусочки (10–15 штук). К каждому кусочку сыра прикрепить целую ягоду или фруктовую дольку. Ягоды и фрукты должны быть целые, но не очень крепкие (из яблок и груш выбрать самые мягкие).

Закуска из котлет и свежих овощей

• 300 г фарша, 3 ст. ложки молотых сухарей, 1–2 соленых огурца, 1 яйцо, 1/2 стакана сметаны, соль, перец, 3–4 помидора, 2 стручка перца, жир или растительное масло.

Фарш, сухари, сметану и взбитое яйцо смешать и заправить солью и перцем. Из хорошо взбитой массы разделить 16 маленьких круглых котлет и поджарить в растительном масле или в жиру так, чтобы обе стороны слегка подрумянились.

Остывшие котлеты нанизать на палочку попеременно с толстыми ломтиками соленого огурца, разрезанного пополам или на 4 части помидора, и кусочками стручкового перца. Сервировать с белым хлебом или хрустящими хлебцами. Можно подать также соус из майонеза с томатным пюре и вареный рис.

Закуска из жаркого, колбасы и овощей

• *300 г жаркого, 100 г копченой колбасы или ветчины, 1 вареный сельдерей, 1 луковица, 1 соленый огурец, 1–2 помидора, соль, перец.*

Холодное жаркое, ветчину и сельдерей нарезать на кубики средней величины, остальные продукты по возможности на маленькие кружочки. Поочередно проткнуть все составляющие закуски спичкой так, чтобы на ней оказались все продукты. Сверху посыпать солью и перцем. Подавать с хлебом.

Закуска из ветчины, редиски и огурцов

• *40 г нежирной ветчины или колбасы, 8–10 редисок, 1–2 огурца, горчица, зелень петрушки.*

Ветчину или колбасу нарезать на кубики размером 2–2,5 см и намазать тонким слоем горчицы. Большие редиски разрезать пополам, маленькие оставить целыми, огурец свежий (или соленый) нарезать толстыми ломтиками.

Продукты проткнуть спичкой так, чтобы внизу было мясо, затем огурец, а сверху редиска. Украсить листиком петрушки. Подавать с хлебом.

Закуска из ветчины и сыра

• 300 г ветчины, 100 г сыра, 100 г шпика, горчица, перец, растительное масло, 1 луковица, 4–6 ломтиков черного хлеба.

На тонкие ломти ветчины намазать горчицу и плавленый сыр или положить тонкие ломтики сыра на намазанные горчицей ломтики ветчины. На сыр положить немного томатного пюре и сбрызнуть лимонным соком. Ломтики свернуть рулетом и нанизать вперемежку с кубиками белого хлеба на вертел, сбрызнуть растительным маслом и поджарить на углях или в духовке (270 °С). Подавать на стол на тонких ломтях хлеба или с вареным рисом, а также с густым томатным или укропным соусом.

Закуска из мясного фарша и грибов

• 200 г фарша, 1 луковица, 1 яйцо, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка томатного пюре, соль, перец, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1/2 стакана мелких соленых или маринованных грибов, 1 помидор или 1–2 стручка консервированного перца, 1 соленый огурец, растительное масло или жир, 4–6 ломтей черного хлеба (можно заменить вареным рисом или картофелем).

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.