



Анастасия Геннадьевна Красичкова
500 блюд для семейных праздников
Серия «Кулинария»

<http://litres.ru>
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=164525

Аннотация

Что приготовить на праздник? Какие кушанья понравятся всем членам семьи? Ответы на эти вопросы вы найдете в данной книге. В ней собрано множество рецептов оригинальных блюд, предназначенных для праздничного стола.

Содержание

Введение	4
Глава 1. ЗАКУСКИ	5
Бутерброды и сэндвичи	6
Бутерброды с сыром и луком	10
Канapé	31
Холодные закуски	40
Конец ознакомительного фрагмента.	41

Анастасия Геннадьевна Красичкова

500 блюд для семейных праздников

Введение

Семейные праздники – прекрасный повод собраться вместе. И, разумеется, они не обходятся без застолья. Для того чтобы создать приятную атмосферу и праздничное настроение за столом, важно приготовить вкусные и оригинальные кушанья.

Рецептов приготовления пищи существует огромное множество, и каждый из них неповторим. В арсенале любой домохозяйки найдется несколько блюд, секретами приготовления которых она овладела в совершенстве. Однако порой хочется удивить близких чем-то новым, а найти время для экспериментов трудно. В этом случае на помощь приходят кулинарные книги. Не является исключением и настоящее издание, из которого можно почерпнуть оригинальные идеи для праздничного стола.

В данной книге приведены как уже полюбившиеся, так и новые рецепты различных блюд: бутербродов, сэндвичей, канапе, холодных закусок, паштетов, холодцов и заливных, всевозможных салатов, горячих блюд, алкогольных и безалкогольных коктейлей. Их можно приготовить из различных ингредиентов, и не обязательно, чтобы последние были слишком дорогими. Даже самое простое блюдо нетрудно превратить в настоящий кулинарный шедевр с помощью необычных приправ и соусов. А для того чтобы оно выглядело красиво и аппетитно, нужно всего лишь украсить его зеленью, ломтиками овощей или фруктов.

Если позволяют время и средства, на праздник можно приготовить и более сложное и изысканное блюдо, например, фаршированную индейку или молочного поросенка. Такое кушанье обязательно произведет впечатление на гостей. А для посиделок на свежем воздухе хорошо подойдут блюда, приготовленные на открытом огне в сочетании с легкими салатами и закусками из свежих овощей.

Следует помнить, что пища должна быть не только вкусной, но и полезной. Добиться этого несложно, достаточно придерживаться рецептуры и использовать для приготовления блюд исключительно качественные и свежие ингредиенты.

Важное значение имеют также способы и продолжительность термической обработки, так как только при соблюдении всех правил можно сохранить содержащиеся в продуктах питательные вещества и витамины.

Из многообразия предлагаемых в настоящем издании рецептов любая хозяйка сможет выбрать именно те, что подойдут для конкретного торжественного случая, будь то день рождения, крестины, годовщина свадьбы, окончание школы или института, календарный праздник или просто пикник на даче. Надеемся, что наша книга поможет сделать их незабываемыми, а члены семьи будут чаще встречаться за одним столом.

Глава 1. ЗАКУСКИ

Неотъемлемой частью праздничного стола являются закуски. Они возбуждают аппетит, поэтому их принято подавать перед основными блюдами.

Выбор закусок, включаемых в праздничное меню, зависит от того, какие блюда будут подаваться на первое и второе. Если основные кушанья готовятся из рыбы и мяса, то закуски желательно делать из овощей, грибов, яиц, сыра и различных солений. Кроме того, закуски должны сочетаться с предложенными алкогольными и безалкогольными напитками.

К закускам принято подавать различные соусы и приправы – такие, как сметана, майонез, горчица, хрен, аджика, томатные соусы и т. д.

И хотя существует немало блюд, в рецептах приготовления которых соус отсутствует, каждая хозяйка, если есть желание, вполне может заправить их по своему вкусу, исходя из имеющихся у нее в наличии продуктов. Например, горячие бутерброды можно подать с кетчупом, а овощи – с растительным маслом, майонезом или сметаной. Вкусовые качества закусок в значительной мере зависят именно от заправки. Чтобы придать блюдам различные вкусовые оттенки, в заправки добавляют пряности, измельченную зелень, а также уксус.

Для приготовления соусов и заправок используют мелкую столовую соль, сахарный песок или пудру и столовый уксус.

Бутерброды и сэндвичи

Бутерброды – наиболее распространенная закуска. Готовят их из хлеба со сливочным маслом, колбасой, другими мясными и рыбными продуктами.

Бутерброды с очень жирными продуктами, например с ветчиной и шпиком, а также бутерброды с ярко выраженным вкусом рекомендуется готовить из ржаного хлеба.

Для приготовления бутербродов из нежирных продуктов хлеб следует предварительно смазать сливочным маслом. Продукты для бутербродов, а также готовые изделия хранят не более 40 минут, так как при более длительном хранении качество их довольно быстро ухудшается.

Бутерброды и сэндвичи – блюда, не требующие для приготовления больших временных затрат. Сделать их может любая, даже начинающая, хозяйка.

В этой главе собраны наиболее интересные рецепты бутербродов, которыми можно украсить праздничный стол.

Бутерброды с помидором и куриной печенью

Ингредиенты

Хлеб белый – 4 ломтика, печень куриная – 100 г, яйца – 2 шт., мука пшеничная – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, помидор – 1 шт., майонез – 50 г, зелень рубленая – 30 г, соль.

Способ приготовления

Яйца, муку и соль смешивают до получения теста консистенции сметаны. Печень промывают, нарезают соломкой, обмакивают в тесто и обжаривают в масле. Помидор моют и нарезают ломтиками.

На ломтики хлеба кладут сначала печень, затем ломтики помидора, поливают майонезом и украшают зеленью.

Бутерброды с баклажаном и брынзой

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, брынза – 100 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, масло растительное – 5 ст. ложек, баклажан – 1 шт., зелень рубленая – 30 г, соль.

Способ приготовления

Баклажан очищают от кожицы, нарезают небольшими кусочками, солят и обжаривают в масле. Брынзу натирают на терке, соединяют с кусочками баклажана, зеленью и лимонным соком. Полученную массу выкладывают на хлеб.

Бутерброды с творожно-картофельной пастой

Ингредиенты

Хлеб белый – 4 ломтика, творог – 70 г, картофель вареный – 70 г, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 30 г, яйцо – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень рубленая – 30 г.

Способ приготовления

Лук очищают, измельчают и обжаривают в масле. Творог вместе с картофелем пропускают через мясорубку, в полученную массу добавляют лук и яйцо, выкладывают на ломтики

хлеба и запекают в духовке. Бутерброды охлаждают, поливают майонезом и украшают зеленью.

Бутерброды с маринованными шампиньонами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 6 ломтиков, шампиньоны маринованные – 100 г, яйца – 3 шт., масло сливочное – 4 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, лук зеленый – 1 пучок, горчица, соль по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают с двух сторон в сливочном масле (2 ст. ложки), охлаждают и смазывают одну из сторон оставшимся маслом. Белки сваренных вкрутую яиц отделяют от желтков, нарезают кольцами и укладывают на ломтики хлеба.

Желтки измельчают, смешивают с мелко нарезанными грибами, горчицей и солью. В середину каждого белкового кольца кладут немного яично-грибной массы и украшают листьями петрушки и рубленым зеленым луком.

Бутерброды со шпиком и репчатым луком

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 3 ломтика, шпик – 30 г, лук репчатый – 1 шт., сметана – 30 г, зелень.

Способ приготовления

Шпик нарезают тонкими ломтиками, лук очищают, моют, нарезают кольцами. На ломтики хлеба сначала кладут кольцо лука, затем кусочек шпика, поливают сметаной и посыпают рубленой зеленью.

Бутерброды с орехами и яблоком

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, сыр – 100 г, яблоко зеленое – 1 шт., изюм – 1 ст. ложка, орехи грецкие очищенные – 50 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, сметана – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Яблоко очищают от кожицы и семян, натирают на терке вместе с сыром, смешивают с измельченными орехами и изюмом, заправляют лимонным соком и сметаной. Полученную массу намазывают на ломтики батона. Готовые бутерброды украшают веточками петрушки.

Бутерброды с белой фасолью и крабовыми палочками

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, фасоль белая – 70 г, сыр плавленый – 70 г, палочки крабовые – 2 шт., шпик – 20 г, лук репчатый – 1 шт., майонез – 50 г, зелень укропа – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Предварительно замоченную фасоль отваривают, шпик и лук измельчают и обжаривают. Сыр натирают на терке, фасоль разминают, смешивают с луком и шпиком, добавляют мелко нарезанные крабовые палочки, заправляют майонезом. Полученную массу намазывают на ломтики батона. Готовые бутерброды украшают веточками укропа.

Бутерброды с копченой скумбрией

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, филе копченой скумбрии – 100 г, помидор – 1 шт., огурец – 1 шт., зелень измельченная – 1 ст. ложка, майонез – 30 г.

Способ приготовления

Огурец и помидор моют, нарезают тонкими ломтиками. На кусочки хлеба кладут филе рыбы, нарезанное тонкими пластинами, сверху выкладывают ломтики овощей, поливают майонезом и украшают зеленью.

Бутерброды с яичным паштетом

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйца вареные – 4 шт., масло сливочное – 50 г, укроп или петрушка – 1 пучок, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Яйца разминают вилкой, добавляют соль и перец, размягченное сливочное масло и мелко нарезанную зелень. Все ингредиенты тщательно перемешивают. Полученную массу намазывают на ломтики хлеба.

Бутерброды с луком и болгарским перцем

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 3 ломтика, лук репчатый – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., сок лимонный – 2 ст. ложки, кетчуп – 20 г, сахар – 1 ч. ложка, соль.

Способ приготовления

Вымытый и очищенный перец, очищенный лук нарезают и тушат, затем смешивают с кетчупом, лимонным соком, сахаром и солью.

Полученную смесь оставляют на 1 час, после чего массу намазывают на ломтики хлеба.

Бутерброд-рулет

Ингредиенты

Батон – 1 шт., масло сливочное – 100 г, паста томатная – 2 ст. ложки, ветчина – 100 г, огурец соленый – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень, соль и перец.

Способ приготовления

Батон надрезают вдоль, вынимают мякиш. Огурец, очищенный лук и ветчину нарезают кусочками, смешивают с томатной пастой, маслом, добавляют соль и перец по вкусу.

Полученную массу вкладывают внутрь батона. Перед подачей к столу рулет нарезают ломтиками и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды с копченой лососиной

Ингредиенты

Батон – 2 ломтика, лососина копченая – 50 г, икра красная – 10 г, масло сливочное – 20 г, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Ломтики батона обжаривают с обеих сторон в растительном масле, охлаждают и намазывают на них с одной стороны сливочное масло.

Затем рыбу нарезают тонкими ломтиками, кладут на бутерброды, а сверху выкладывают икру и украшают веточками петрушки.

Бутерброды с сыром и луком

Ингредиенты

Батон – 3 ломтика, сыр – 70 г, лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт.

Способ приготовления

Сыр натирают на терке. Лук очищают и мелко нарезают, смешивают с сырым яйцом и сыром, кладут массу на ломтики батона и запекают в духовке.

Бутерброды с колбасой и майонезом

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, колбаса вареная – 70 г, майонез – 2 ст. ложки, зелень.

Способ приготовления

На хлеб намазывают майонез, сверху кладут ломтики колбасы и веточки зелени.

Бутерброды с яйцами и чесноком

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, яйца – 2 шт., чеснок – 2 дольки, сливки – 1 ч. ложка, сметана – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец.

Способ приготовления

Ломтики батона слегка обжаривают в масле, яйца, сваренные вкрутую, очищают от скорлупы и измельчают. Зелень петрушки рубят. Чеснок пропускают через чеснокодавилку, смешивают с перцем, сливками и солью. Смесь намазывают на ломтики батона, а сверху выкладывают яйца и зелень. Разравнивают, поливают сметаной.

Бутерброды с вареным картофелем и луком

Ингредиенты:

Хлеб ржаной – 2 ломтика, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ч. ложки, картофель вареный – 1 шт., зелень укропа – 0,5 пучка, соль.

Способ приготовления

Хлеб слегка поджаривают без масла, картофель нарезают кружочками. Лук очищают, моют, нарезают кольцами. Хлеб поливают маслом, кладут на ломтики хлеба колечки лука, кружочки картофеля, солят и украшают веточками укропа.

Бутерброды «Калорийные»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, картофель вареный – 2 шт., сало соленое с мясными прослойками – 40 г, лук репчатый – 1 шт., филе сельди – 20 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, хрен тертый – 1 ч. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают в масле, сало нарезают ломтиками. Лук и картофель очищают, мелко нарезают. Сельдь нарезают мелкими кусочками. Добавляют лимонный сок, хрен и тщательно перемешивают. Приготовленную массу выкладывают на хлеб, а сверху кладут ломтики сала.

Бутерброды с яйцом и печенью трески

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, печень трески консервированная – 100 г, зелень петрушки измельченная – 1 ст. ложка, яйцо – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, соль, перец.

Способ приготовления

Яйцо варят вкрутую, очищают и нарезают кружочками, печень промывают, нарезают кусочками, огурец моют, очищают, нарезают небольшими ломтиками. Хлеб обжаривают в масле, кладут слой печени, кружочки яйца, ломтики соленого огурца, солят, перчат.

Готовые бутерброды посыпают мелко нарезанной зеленью.

Бутерброды с баклажанной икрой

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, икра баклажанная – 40 г, чеснок – 2 дольки, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки измельченная – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления

Чеснок очищают и мелко рубят. Хлеб слегка обжаривают в масле, на него намазывают икру, бутерброды посыпают рубленным чесноком и зеленью, солят.

Бутерброды «Завтрак крестьянина»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 3 ломтика, масло сливочное – 20 г, редька – 1 шт., сметана – 1 ст. ложка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Редьку очищают, натирают на терке и смешивают со сметаной. На хлеб намазывают масло, ровным слоем выкладывают подготовленную смесь и посыпают рубленой зеленью.

Бутерброды «Морской пир»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 9 ломтиков, раки вареные – 4 шт., креветки очищенные – 40 г, осетрина – 100 г, мидии очищенные – 50 г, шампиньоны отварные – 60 г, майонез – 40 г, помидоры – 2 шт., яйцо – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль.

Способ приготовления

Рыбу, мидии и креветки отваривают, нарезают мелкими кусочками. Раков очищают и рубят на кусочки. Яйцо отваривают, очищают и измельчают. Все подготовленные ингредиенты соединяют в миске с нарезанными грибами, добавляют майонез, солят, тщательно перемешивают и выкладывают на ломтики хлеба. Помидоры моют, нарезают кружочками и выкладывают по одному на каждый бутерброд. Готовые бутерброды украшают веточками петрушки.

Бутерброды «Гурман»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 6 ломтиков, филе куриное – 100 г, трюфели – 50 г, грибы шиитаке – 50 г, мозги говяжьи – 50 г, язык говяжий – 50 г, майонез – 40 г, лук репчатый – 1 шт.

Способ приготовления

Куриное филе, грибы, говяжьи мозги и язык отваривают по отдельности, охлаждают, нарезают мелкими кусочками и перемешивают с майонезом. Полученную смесь выкладывают на хлеб. Лук очищают, моют, нарезают кольцами и украшают ими бутерброды.

Бутерброды «Пикантные»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, сыр – 30 г, мясо отварное – 30 г, корнишоны – 15 г, филе семги – 30 г, картофель – 1 шт., масло растительное – 1 ч. ложка, зелень рубленая – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Картофель отваривают и очищают. Сыр, мясо, картофель, корнишоны и филе семги пропускают через мясорубку, тщательно перемешивают с маслом. Полученную массу намазывают на хлеб, украшают бутерброды рубленой зеленью.

Бутерброды с редисом и брынзой

Ингредиенты

Батон – 3 ломтика, брынза – 50 г, редис – 20 г, масло сливочное – 10 г, лук репчатый – 1 шт., зелень укропа – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Брынзу протирают через мелкое сито, редис натирают на терке, лук мелко нарезают, все смешивают и выкладывают на ломтики батона, предварительно смазанные маслом. Готовые бутерброды украшают веточками укропа.

Бутерброды с мясом индейки и огурцом

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, мясо индейки – 70 г, сыр – 40 г, огурец – 1 шт., сметана – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки измельченная – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Мясо индейки нарезают ломтиками и обжаривают в масле. Сыр натирают на терке, огурец нарезают кружочками. На хлеб кладут сначала ломтик индейки, затем кружок огурца, посыпают тертым сыром, поливают сметаной и украшают зеленью.

Бутерброды с ветчиной

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, сыр плавленый – 50 г, ветчина – 50 г, помидор – 1 шт., майонез – 50 г, салат зеленый – 4 листика, зелень петрушки рубленая – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Ветчину нарезают ломтиками, помидор – кружочками. На ломтики хлеба намазывают плавленый сыр, кладут ломтик ветчины, затем лист салата и кружочек помидора, поливают майонезом и посыпают зеленью.

Бутерброды с ветчиной и овощами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, ветчина – 4 ломтика, огурец – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, морковь – 50 г, майонез – 2 ч. ложки, петрушка рубленая – 2 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт.

Способ приготовления

Подготовленную морковь и очищенный от кожицы огурец натирают на средней терке, смешивают с консервированным горошком, очищенным и мелко нарезанным репчатым луком и 1 ст. ложкой петрушки, заправляют полученную смесь майонезом.

Ломтики ветчины нарезают широкими полосками, сворачивают в трубочки и наполняют овощной массой. На кусочки хлеба кладут несколько фаршированных трубочек и посыпают оставшейся петрушкой.

Бутерброды с копченой рыбой и орехами

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 3 ломтика, филе копченой рыбы – 75 г, чеснок – 1 долька, майонез – 70 г, орехи грецкие – 20 г, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Рыбу пропускают через мясорубку вместе с чесноком, смешивают с молотыми орехами и майонезом. Полученную массу намазывают на хлеб. Готовые бутерброды украшают веточками петрушки.

Бутерброды с крабовым мясом

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, мясо крабовое консервированное – 60 г, яйцо – 1 шт., огурец – 1 шт., майонез – 50 г, зелень петрушки измельченная – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Крабовое мясо измельчают, огурец нарезают кружочками, яйцо отваривают, охлаждают, очищают и нарезают на 4 дольки. На хлеб кладут сначала слой крабового мяса, затем по дольке яйца и кружочку огурца.

Бутерброды поливают майонезом и украшают зеленью.

Бутерброды с морковью и чесноком

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, морковь – 1 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Очищенную морковь натирают на крупной терке, чеснок – на мелкой. Лук очищают, мелко нарезают и обжаривают в масле. Морковь соединяют с чесноком и луком, добавляют соль и перец. Все тщательно перемешивают. Готовую смесь выкладывают на ломтики хлеба.

Бутерброды с ананасом и маслинами

Ингредиенты

Батон – 2 ломтика, масло сливочное – 20 г, ветчина – 2 ломтика, ананас – 2 кружочка, сыр – 2 ломтика, маслины без косточек – 2 шт.

Способ приготовления

Масло намазывают на ломтики батона, сверху кладут ломтики ветчины, сыра и кружочки ананаса. Перед подачей к столу в середину ломтиков ананаса кладут по маслине.

Бутерброды с творожно-луковой пастой

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 6 ломтиков, творог – 100 г, майонез – 3 ст. ложки, лук зеленый – 1 пучок, петрушка измельченная – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Творог тщательно растирают с майонезом, добавляют измельченный зеленый лук, приправляют солью, перцем и намазывают полученную массу на хлеб. Готовые бутерброды украшают зеленью петрушки.

Бутерброды с творогом и сельдью

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 8 ломтиков, творог – 50 г, филе сельди – 200 г, сыр – 50 г, помидоры – 2 шт., огурец – 1 шт., оливки без косточек – 16 шт., зелень измельченная – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Творог разминают, намазывают на ломтики хлеба. Сверху укладывают кусочки сельди, измельченные овощи, зелень, разрезанные пополам оливки и посыпают тертым сыром.

Бутерброды с пастой из телятины

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, телятина жареная или отварная – 200 г, яйца вареные – 2 шт., масло сливочное – 50 г, лук зеленый – 20 г, зелень укропа измельченная – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления

Мясо и очищенные яйца пропускают через мясорубку. В полученную массу добавляют измельченный зеленый лук, укроп, смешивают с размягченным сливочным маслом, солят. Пасту намазывают на хлеб.

Бутерброды с маринованным сладким перцем

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, творог – 100 г, масло сливочное – 100 г, перец красный сладкий маринованный – 3 шт., чеснок – 3 дольки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Творог разминают, смешивают с пропущенными через мясорубку маслом, сладким перцем и чесноком, солят. Полученную массу намазывают на хлеб. Готовые бутерброды украшают зеленью петрушки.

Бутерброды с колбасным фаршем

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 6 ломтиков, яйца вареные – 6 шт., майонез – 125 г, сыр – 100 г, колбаса вареная – 100 г, зелень укропа и петрушки измельченная – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Сыр, колбасу и яйца натирают на крупной терке, добавляют майонез, зелень и перемешивают. Полученную смесь намазывают на ломтики хлеба, ставят бутерброды в микроволновую печь и запекают до появления румяной корочки. К столу бутерброды подают охлажденными.

Бутерброды с куриным мясом и маринованными огурцами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, мясо курицы вареное – 100 г, масло сливочное – 100 г, огурцы маринованные – 2 шт., зелень сельдерея – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Вареное куриное мясо измельчают, сливочное масло намазывают тонким слоем на ломтики хлеба, сверху выкладывают приготовленную мясную массу и нарезанные кружочками маринованные огурцы. Готовые бутерброды украшают листиками сельдерея.

Бутерброды с индейкой

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 8 ломтиков, шницели из индейки – 2 шт., помидоры – 3 шт., сыр твердых сортов – 350 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень базилика – 10 г, соль, перец.

Способ приготовления

Шницели разрезают каждый на 4 части, сыр – на 16 ломтиков, помидоры нарезают кружочками. Мясо обжаривают в растительном масле с обеих сторон, перчат и солят.

На каждый ломтик хлеба кладут по кусочку мяса, кружочки помидоров, ломтики сыра, сверху украшают измельченным базиликом, посыпают солью и перцем.

Бутерброды запекают в духовке до тех пор, пока сыр не расплавится. К столу подают остывшими.

Бутерброды с творогом и мойвой

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, мойва пряного посола – 8 шт., творог – 2 ст. ложки, яйцо – 1 шт., масло сливочное – 50 г, лук репчатый – 1 шт., лук зеленый – 30 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук очищают, моют, нарезают кольцами, зеленый лук шинкуют. Мойву разделяют на филе, пропускают через мясорубку. В полученный фарш добавляют яйцо, творог, зеленый лук, тщательно перемешивают до однородной массы, солят и перчат. На лом-

тики хлеба намазывают маслом, сверху выкладывают подготовленную смесь, разравнивают ее и украшают кольцами лука. По желанию бутерброды можно подогреть в духовке.

Перед подачей к столу бутерброды посыпают измельченным зеленым луком.

Бутерброды с сардинами

Ингредиенты

Батон – 200 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, сардины копченые – 2 шт., перец сладкий маринованный – 3 шт., лук репчатый – 50 г, маслины – 3 шт., сок лимонный – 1 ст. ложка, уксус – 3 ч. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень измельченная – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Батон нарезают тонкими ломтиками и обжаривают в сливочном масле.

Растительное масло, уксус, лимонный сок, горчицу, мелко нарезанные перец, репчатый лук и зелень смешивают, добавляют маслины и кипятят в течение 5-6 минут.

Соус немного охлаждают, намазывают на ломтики батона, сверху кладут по кусочку сардины и снова поливают бутерброды соусом.

Бутерброды с сыром и колбасой

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, сыр – 100 г, колбаса – 100 г, яйца – 2 шт., майонез – 3 ст. ложки, зелень укропа, петрушки и базилика – 10 г.

Способ приготовления

Сыр натирают на средней терке, колбасу, сваренные вкрутую и очищенные яйца нарезают, добавляют майонез и измельченную зелень и хорошо перемешивают. Полученную смесь намазывают на ломтики хлеба и пекут бутерброды в микроволновой печи, духовке или на решетке до появления румяной корочки. Перед подачей к столу охлаждают.

Многослойный бутерброд с помидорами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 400 г, помидоры – 4 шт., сыр твердых сортов – 200 г, сало – 50 г, лук репчатый – 50 г, чеснок – 1 долька, масло растительное – 1 ст. ложка, базилик – 5 г, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб нарезают тонкими ломтиками. Сало, часть репчатого лука и чеснок измельчают и обжаривают в растительном масле. Помидоры разрезают поперек на 3 части, солят и перчат каждую. Сыр нарезают кусочками толщиной 1 см. Противень накрывают фольгой, выкладывают на нее ломтики хлеба, на них – нижние части помидоров, сверху оставшийся нарезанный кольцами репчатый лук, сало и измельченный базилик, средние части помидоров и сыр, все накрывают верхними частями помидоров.

Противень с бутербродами помещают в разогретую до 200 °С духовку на 15 минут. К столу бутерброды подают охлажденными.

Бутерброды с цуккини и баклажаном

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, цуккини – 1 шт., баклажан – 1 шт., ветчина – 70 г, яйца – 3 шт., масло растительное – 50 г, майонез – 50 г, зелень базилика – 30 г, паста томатная – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Цуккини и баклажан очищают от кожицы, нарезают ломтиками и обжаривают в масле. Яйца отваривают, очищают, измельчают вместе с ветчиной, смешивают с половиной требуемого количества майонеза. На хлеб намазывают массу из яиц и ветчины, сверху кладут кусочки цуккини и баклажана, смазывают томатной пастой, поливают оставшимся майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды с творогом и ветчиной

Ингредиенты

Батон французский – 1 шт., творог соленый – 1 пачка, масло сливочное – 5 ст. ложек, ветчина – 500 г, помидоры – 3 шт., огурцы соленые – 3 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки по вкусу.

Способ приготовления

Батон нарезают небольшими квадратиками и жарят в сливочном масле. Творог перемешивают с размягченным сливочным маслом, майонезом, мелко нарезанной зеленью петрушки. На каждый ломтик батона намазывают подготовленную массу, кладут нарезанные кружочками помидоры и огурцы, кусочки ветчины и украшают зеленью петрушки.

Бутерброды с сосисками, яйцами и зеленым салатом

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 8 ломтиков, яйца – 8 шт., салат зеленый – 8 листьев, сосиски – 4 шт., масло сливочное – 100 г.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают с обеих сторон в части сливочного масла и на один конец каждого кусочка кладут салатный лист так, чтобы он слегка свешивался. Поджаривают на сливочном масле яичницу-глазунью.

Сосиски нарезают вдоль, каждую половинку разрезают поперек и слегка обжаривают. На каждый лист салата укладывают по 2 кусочка сосиски, на другой конец хлеба – яичницу-глазунью.

Бутерброды с краснокочанной капустой и куриным паштетом

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, капуста краснокочанная измельченная – 70 г, паштет куриный – 50 г, яйца – 2 шт., майонез – 30 г, паста томатная – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Яйца отваривают, очищают, измельчают и смешивают с майонезом и паштетом. Полученную массу намазывают на хлеб, сверху кладут капусту, смазывают томатной пастой и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды с соленым огурцом и яйцами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, огурец соленый – 1 шт., яйца вареные – 2 шт., масло сливочное – 100 г, зелень кинзы по вкусу.

Способ приготовления

На кусочки хлеба намазывают сливочное масло, сверху кладут очищенные и нарезанные ломтиками яйца, кружочки соленого огурца и посыпают измельченной зеленью кинзы.

Бутерброды с рыбными консервами

Ингредиенты

Булочки – 5 шт., консервы рыбные в масле – 0,5 банки, яйца вареные – 2 шт., сыр тертый – 50 г, чеснок – 2 дольки, лук репчатый – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, лук зеленый и петрушка рубленые – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Рыбные консервы разминают вилкой, смешивают их с очищенными и мелко нарезанными яйцами, частью натертого сыра, очищенными и измельченными чесноком и репчатым луком, заправляют майонезом. Получившуюся смесь намазывают на 5 половинок булочек, посыпают тертым сыром, накрывают оставшимися половинками и пекут в духовке до появления золотистой корочки. Готовые бутерброды украшают петрушкой и зеленым луком.

Бутерброды с яйцами и зеленым луком

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйца вареные – 2 шт., майонез – 20 г, паста томатная – 1 ч. ложка, лук зеленый по вкусу.

Способ приготовления

На каждый ломтик хлеба намазывают майонез, смешанный с томатной пастой. Вареные яйца очищают, нарезают кружочками, выкладывают на ломтики хлеба и посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

Бутерброды с рыбным фаршем

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 8 ломтиков, масло сливочное – 4 ст. ложки, масло растительное – 3 ст. ложки, фарш рыбный соленый – 6 ст. ложек, майонез – 100 г, чеснок – 3 дольки, зелень петрушки.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают с двух сторон в растительном масле, после чего охлаждают. Чеснок очищают, измельчают, натирают им ломтики хлеба с одной стороны, сверху смазывают сливочным маслом, кладут рыбный фарш и поливают майонезом.

Перед подачей к столу бутерброды выдерживают 30 минут в холодильнике. Посыпают мелко нарезанной зеленью.

Сэндвичи со свекольным фаршем

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, хлеб ржаной – 3 ломтика, свекла – 50 г, изюм – 20 г, лук репчатый – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль.

Способ приготовления

На ломтики пшеничного хлеба намазывают майонез. Свеклу отваривают, очищают, натирают на крупной терке, солят, обжаривают в масле вместе с мелко нарезанным луком, добавляют изюм и выкладывают готовую массу на ломтики пшеничного хлеба. Накрывают все ломтиками ржаного хлеба.

Сэндвичи с ветчиной и орехами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйцо – 1 шт., ветчина – 120 г, сыр – 80 г, орехи грецкие очищенные – 50 г, масло сливочное – 30 г, соль.

Способ приготовления

Яйцо взбивают с солью и обмакивают в него ломтики хлеба. Жарят их на масле до появления золотистой корочки, охлаждают. Ветчину нарезают так, чтобы получилось 4 ломтика. На 2 кусочка обжаренного хлеба кладут по одному ломтику ветчины. Сыр нарезают на 2 тонких ломтика и кладут их на ветчину. Грецкие орехи измельчают, выкладывают их ровным слоем на сыр. Сверху кладут оставшиеся ломтики ветчины. Накрывают все ломтиками хлеба.

Сэндвичи с копченой колбасой и сыром

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 6 ломтиков, колбаса копченая – 150 г, сыр острый – 150 г, майонез – 50 г, салат зеленый – 3 листа.

Способ приготовления

Колбасу нарезают кружками. На 3 ломтика хлеба кладут колбасу. Сыр нарезают так, чтобы получилось 3 ломтика. Намазывают на них майонез и выкладывают на хлеб. Сверху кладут по одному листу салата. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи с вареной колбасой и помидором

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, колбаса вареная – 150 г, помидор – 1 шт., майонез – 50 г, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Вареную колбасу нарезают так, чтобы получилось два одинаковых ломтика. Выкладывают их на хлеб, смазанный майонезом. Помидор нарезают кружочками и кладут на колбасу. Украшают зеленью петрушки, а затем накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи с овощами

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 6 ломтиков, свекла вареная – 70 г, масло растительное – 4 ст. ложки, помидор – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, морковь – 1 шт., лук зеленый – 1 пучок, соль, перец.

Способ приготовления

Три ломтика хлеба обжаривают в 2 ст. ложках масла. Свеклу очищают, натирают на терке и обжаривают в оставшемся масле. Морковь, натертую на крупной терке, добавляют к охлажденной свекле. Массу солят, перчат, тщательно перемешивают, заправляют майонезом и выкладывают на обжаренные ломтики хлеба. Посыпают нарезанным зеленым луком. Помидор нарезают кружками, укладывают на овощную массу, солят. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи с салом

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, сало свиное соленое – 160 г, горчица – 1 ч. ложка, помидор – 1 шт., укроп, лук зеленый.

Способ приготовления

Сало нарезают тонкими ломтиками и укладывают его на 2 смазанных горчицей ломтика хлеба. Посыпают измельченными зеленым луком и укропом. Помидор нарезают кружочками и укладывают на хлеб. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи по-китайски

Ингредиенты

Булочки с тмином – 2 шт., свинина – 100 г, масло растительное – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, бульон – 60 мл, орехи кедровые – 30 г, сыр – 2 ломтика, горчица – 1 ч. ложка, зелень, соль, перец.

Способ приготовления

Булочки разрезают вдоль пополам. Из нижних половинок вынимают мякиш. Свинину промывают, нарезают очень мелкой соломкой и обжаривают ее в течение 5 минут в растительном масле. Затем перчат, солят и заливают бульоном. Накрывают кастрюлю крышкой и тушат мясо до готовности. Кедровые орехи очищают, всыпают их в мясо. Добавляют мелко нарезанную зелень и все тщательно перемешивают.

Бульон сливают и выкладывают полученную массу на донышко булок, смазанных горчицей и майонезом. Кладут сверху ломтики сыра и накрывают оставшимися половинками булок.

Сэндвичи с вареной колбасой и болгарским перцем

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, колбаса вареная – 160 г, перец болгарский – 1 шт., сыр твердых сортов – 80 г.

Способ приготовления

Колбасу нарезают так, чтобы получилось 2 одинаковых ломтика. Кладут их на хлеб. Перец обдают кипятком, нарезают вдоль на 4 части и удаляют семена. Кладут его на колбасу (по 2 дольки на каждый ломтик). Сыр натирают на крупной терке и посыпают им колбасу с перцем. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи с сельдью

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, филе сельди соленой – 200 г, свекла вареная – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, кукуруза консервированная – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень петрушки измельченная – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Хлеб обжаривают с одной стороны в масле, смазывают майонезом, затем укладывают кружочки нарезанного огурца, на которых размещают нарезанные ломтиками филе рыбы. Свеклу и очищенный репчатый лук шинкуют и перемешивают. Полученную массу выкладывают поверх сельди. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба, украшают зеленью и кукурузой.

Сэндвичи с мясным фаршем

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, фарш мясной – 150 г, огурец маринованный – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт., маргарин – 100 г, майонез – 2 ст. ложки, салат зеленый – 2 листа, кетчуп – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб жарят с одной стороны на половине требуемого количества маргарина до появления золотистой корочки и смазывают майонезом. Фарш солят, перчат, добавляют яйцо и мелко нарезанный лук, перемешивают. Из полученной массы формируют котлеты, обжаривают их в оставшемся маргарине. На теплый хлеб кладут кусочки нарезанного огурца, листья салата, котлету, поливают все кетчупом и накрывают вторым кусочком хлеба.

Сэндвичи с килькой и морской капустой

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, капуста морская консервированная – 100 г, килька – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки, мука – 2 ч. ложки, майонез – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Кильку промывают, удаляют головы и внутренности, солят, перчат, обваливают в муке, обжаривают в масле, охлаждают. На 2 ломтика хлеба намазывают майонез и выкладывают на них рыбу. Сверху кладут морскую капусту. Посыпают перцем и накрывают все оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи с беконом и маринованным огурцом

Ингредиенты

Булки пшеничные – 2 шт., сыр – 2 ломтика, огурец маринованный – 1 шт., салат зеленый – 2 листа, майонез – 50 г, бекон – 2 ломтика, кетчуп – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка, перец.

Способ приготовления

Булки разрезают на 2 части. На нижнюю намазывают майонез, укладывают слоями тонкие ломтики огурца, сыра, листья салата, ломтики бекона, поливают кетчупом, добав-

ляют горчицу и перец, накрывают верхней частью булки. Сэндвичи запекают в течение 5 минут в разогретой духовке, подают к столу горячими.

Сэндвичи с жареным картофелем

Ингредиенты

Хлеб отрубный – 4 ломтика, килька, консервированная в томатном соусе, – 150 г, картофель – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль.

Способ приготовления

Кильку перемешивают с мелко нарезанной петрушкой. Картофель очищают, нарезают соломкой, солят и жарят в масле до появления золотистой корочки. На 2 ломтика хлеба выкладывают сначала рыбу, а затем жареный картофель. Накрывают их оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи с копченой курицей

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, мясо курицы копченое – 150 г, сыр острый – 100 г, майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

На 2 ломтика хлеба намазывают майонез. Мясо курицы мелко нарезают и укладывают на хлеб. Зелень петрушки мелко рубят. Сыр натирают на мелкой терке и добавляют к зелени. Полученной смесью посыпают мясо и накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи с мясом креветок

Ингредиенты

Булки пшеничные – 2 шт., мясо креветок – 100 г, яйца – 2 шт., сыр – 2 ломтика, майонез – 2 ст. ложки, горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Каждую булочку разрезают вдоль на 2 части, из нижней вынимают мякиш, внутрь разбивают яйца, солят и перчат. Затем кладут ломтик сыра и мелко нарезанное мясо креветок, поливают майонезом, посыпают зеленым горошком, накрывают верхней частью булочки и пекут в духовке в течение 10 минут.

Сэндвичи с огурцом и помидором

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, чеснок – 1 долька, зелень кинзы, соль по вкусу.

Способ приготовления

На хлеб намазывают майонез, смешанный с толченым чесноком. Между ломтиками хлеба кладут нарезанные кружочками огурец и помидор, солят, украшают зеленью. Сэндвичи пекут в духовке в течение 1-2 минут.

Сэндвичи с зеленой фасолью

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, фасоль зеленая – 50 г, огурцы – 100 г, морковь – 50 г, перец сладкий – 50 г, майонез – 3 ст. ложки, горчица столовая – 2 ч. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка, соль.

Способ приготовления

Стручки фасоли моют, нарезают кусочками длиной 4-5 см и отваривают в подсоленной воде, после чего откидывают на сито. Огурцы нарезают кружочками, очищенные морковь и перец шинкуют, солят. Подготовленные овощи укладывают на 2 ломтика хлеба, смазанных майонезом и горчицей, украшают зеленью и накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи с консервированным лососем

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., лосось консервированный – 1 банка, кукуруза консервированная – 100 г, лук репчатый – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Лук очищают, моют, мелко нарезают, рыбу разминают вилкой, все смешивают с кукурузой, майонезом и мелко нарезанным укропом. Булочки надрезают вдоль, вынимают часть мякоти и кладут внутрь приготовленную массу.

Сэндвичи с вареной колбасой и кукурузой

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., колбаса вареная – 2 ломтика, помидор – 1 шт., майонез – 50 г, горчица столовая – 1 ч. ложка, кукуруза консервированная – 2 ст. ложки, салат зеленый.

Способ приготовления

Каждую булочку разрезают вдоль на 2 части, на нижнюю кладут кружки помидора, ломтики колбасы и листья салата. Смазывают все горчицей и выкладывают майонез, в который предварительно добавляют кукурузу. Накрывают верхней частью булочек и запекают в духовке.

Сэндвичи с редисом и зеленью

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйцо вареное – 1 шт., редис – 1 пучок, огурец – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, кетчуп – 1 ст. ложка, салат зеленый, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Огурец и редис моют, нарезают кружками. Майонез смешивают с мелко нарезанным яйцом, полученную массу намазывают на хлеб. Затем укладывают рядами кружки огурца, редиса, листья салата, солят, накрывают вторым ломтиком хлеба, запекают в духовке, украшают зеленью и кетчупом.

Сэндвичи с жареной свининой

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, свинина – 200 г, кетчуп острый – 2 ст. ложки, помидор – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., маргарин – 50 г, салат зеленый, соль.

Способ приготовления

Мясо разрезают на 2 равные части, удаляют жир и пленки, отбивают, поджаривают. На 2 ломтика хлеба кладут нарезанный кружками помидор, кольца лука, готовые отбивные. Солят, поливают кетчупом, украшают листьями салата. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи с бананом и арахисовым маслом

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., банан – 1 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, масло арахисовое – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Булочки надрезают вдоль и вынимают часть мякоти.

Банан очищают, разминают вилкой и смешивают с арахисовым маслом. Полученную массу кладут внутрь булочек и обжаривают их с обеих сторон в растительном масле.

Сэндвичи с брынзой и овощами

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., брынза – 100 г, бекон – 100 г, помидор – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Брынзу пропускают через мясорубку, смешивают с нашинкованным перцем и нарезанным мелкими кубиками помидором. Добавляют майонез и перемешивают. Бекон нарезают ломтиками и обжаривают в масле. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут приготовленную массу и бекон, запекают в духовке, охлаждают и подают к столу.

Сэндвичи с индейкой и помидором

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., филе индейки – 100 г, яйцо – 1 шт., помидор – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Филе индейки нарезают мелкими кусочками и жарят в масле до образования золотистой корочки. Яйцо варят вкрутую, очищают и разрезают пополам. Помидор моют и нарезают кружочками. Булочки разрезают на 2 части, на нижнюю кладут кружок помидора, обжаренное мясо индейки, половинку яйца, снова кружок помидора, а затем измельченную зелень. Накрывают верхней частью булочки.

Сэндвичи с ветчиной и авокадо

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., авокадо – 1 шт., перец сладкий – 1 шт., ветчина – 70 г, сметана – 70 г, сыр – 50 г, мясо куриное вареное – 50 г, соль, перец.

Способ приготовления

Сыр натирают на терке, куриное мясо, очищенные перец и авокадо, ветчину нарезают мелкими кубиками. Все смешивают со сметаной, солят, перчат. Булочки надрезают вдоль,

вынимают часть мякоти, кладут внутрь полученную массу и запекают в духовке. К столу сэндвичи подают остывшими.

Сэндвичи с сардельками

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., сыр – 50 г, сардельки – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, кетчуп – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Сыр натирают на терке, зелень мелко нарезают. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут майонез, горчицу, кетчуп, сыр, рубленую зелень, по 1 сардельке в каждую и запекают в духовке. К столу подают остывшими.

Сэндвичи с сыром и грушами

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., сыр – 100 г, бекон – 100 г, груша – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Сыр, грушу и бекон нарезают мелкими кусочками, смешивают с горчицей. Булочки надрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут приготовленную массу и запекают в духовке. Перед подачей к столу сэндвичи поливают майонезом и украшают зеленью.

Сэндвичи с крабовым мясом и орехами

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., яйца – 2 шт., мясо крабовое – 100 г, орехи грецкие очищенные – 70 г, майонез – 2 ст. ложки, соус соевый – 1 ст. ложка, зелень петрушки и сельдерея.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, очищают и мелко нарезают, смешивают с измельченным крабовым мясом, рубленой зеленью и толчеными орехами, заправляют майонезом и соевым соусом. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут приготовленную массу.

Сэндвичи с фаршем и подберезовиками

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., фарш мясной – 150 г, подберезовики вареные – 100 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Фарш солят, формируют 2 котлеты, жарят их в масле до образования золотистой корочки. Грибы измельчают, соединяют с рубленой зеленью, солью и перцем. Булочки разрезают на 2 части: на нижнюю намазывают горчицу, кладут котлету, сверху выкладывают грибную массу и накрывают верхней частью булочки.

Сэндвичи с куриным фаршем

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., яйца – 2 шт., перец болгарский маринованный – 1 шт., фарш из вареного куриного мяса – 100 г, масло сливочное – 70 г, майонез – 2 ст. ложки, каперсы – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, очищают и мелко нарезают. Перец нарезают кубиками, смешивают с фаршем, яйцами, маслом, горчицей, майонезом, каперсами и измельченной зеленью. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут приготовленную массу.

Сэндвичи с ветчиной и огурцом

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., ветчина – 100 г, сыр – 70 г, огурец – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, кетчуп – 1 ст. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Сыр натирают на терке, ветчину и огурец нарезают кубиками, все смешивают с майонезом, кетчупом и нарубленной зеленью. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут приготовленную массу и запекают в духовке.

Сэндвичи с фаршем и овощами

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., фарш говяжий – 100 г, чеснок – 2 дольки, масло растительное – 3 ст. ложки, перец болгарский – 1 шт., сыр – 50 г, помидор – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень базилика и петрушки, соль.

Способ приготовления

Лук очищают, мелко нарезают и обжаривают в масле вместе с фаршем. Сыр натирают на крупной терке, помидор и очищенный перец нарезают кубиками.

Фарш смешивают с сыром, помидорами, перцем и измельченным чесноком, солят, заправляют майонезом, добавляют мелко нарезанную зелень базилика и петрушки. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, кладут полученную смесь внутрь и запекают сэндвичи в духовке. К столу подают остывшими.

Сэндвичи с жареной говядиной

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., филе говядины – 100 г, сыр – 30 г, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., помидор – 1 шт., чеснок – 1 долька, майонез – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину, лук и морковь нарезают кусочками, солят и обжаривают в масле. Сыр натирают на терке, помидор нарезают ломтиками, смешивают с сыром, говядиной, морковью, луком, измельченной зеленью, толченым чесноком и майонезом. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут приготовленную массу и запекают в духовке.

Сэндвичи с языком

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., язык говяжий вареный – 100 г, лук репчатый – 1 шт., сметана – 4 ст. ложки, яйца – 2 шт., сыр – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Язык нарезают мелкими кубиками и тушат в сметане. Лук пассеруют в масле, яйца варят вкрутую, очищают и мелко нарезают, сыр натирают на терке. Язык, лук, яйца и сыр смешивают, солят и перчат. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут приготовленную массу и запекают в духовке.

Сэндвичи с индейкой и яблоком

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., мясо индейки – 100 г, орехи лесные очищенные – 50 г, яблоко – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Мясо индейки нарезают небольшими кубиками и обжаривают в сливочном масле. Яблоко очищают от кожицы, натирают на крупной терке, перемешивают с рублеными орехами, добавляют мясо, майонез и лимонный сок. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти и внутрь кладут приготовленную массу.

Сэндвичи с овощной начинкой

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., бекон – 70 г, перец болгарский – 2 шт., баклажан – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., йогурт – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, кетчуп – 1 ст. ложка, чеснок – 1 долька, зелень кинзы – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажан, бекон, очищенные перец и лук шинкуют и обжаривают в масле, затем смешивают с йогуртом, кетчупом, измельченной зеленью и натертым на мелкой терке чесноком. Смесь солят и перчат.

Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, кладут внутрь приготовленную массу.

Сэндвичи с копченым салом и авокадо

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., сало копченое – 100 г, сыр – 50 г, авокадо – 1 шт., помидор – 1 шт., паста томатная – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Сало нарезают ломтиками и слегка обжаривают в масле. Сыр натирают на терке, помидор и авокадо нарезают небольшими кубиками. Все смешивают с томатной пастой и измель-

ченной зеленью, солят и перчат. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут приготовленную массу и запекают в духовке.

Сэндвичи с копченым салом и маслинами

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., сыр – 100 г, сало копченое – 70 г, маслины без косточек – 70 г, лук репчатый – 1 шт., вино десертное – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Сало нарезают небольшими кубиками, смешивают с измельченным и спассерованным в растительном масле луком. Добавляют натертый на крупной терке сыр, мелко нарезанные маслины, измельченную зелень, вино, соль и перец.

Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут полученную смесь и запекают в духовке.

Сэндвичи с консервированным тунцом и фасолью

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., тунец консервированный – 70 г, фасоль красная консервированная – 50 г, помидор – 1 шт., яйцо – 1 шт., сыр – 50 г, майонез – 50 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйцо варят вкрутую, очищают и мелко рубят. Рыбу разминают вилкой, смешивают с яйцом, натертым на мелкой терке сыром и нарезанным кубиками помидором. Добавляют фасоль, майонез, солят, перчат и все перемешивают. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут приготовленную массу и запекают в духовке.

Готовые сэндвичи украшают зеленью петрушки.

Сэндвичи с уткой

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., филе утки жареное – 100 г, помидор – 1 шт., сыр – 70 г, лук репчатый – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Лук очищают, мелко нарезают и пассеруют в масле. Филе утки и помидор нарезают небольшими кубиками, сыр натирают на терке, смешивают с луком и измельченной зеленью петрушки, заправляют майонезом и горчицей. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут приготовленную массу и запекают в духовке.

Сэндвичи с тунцом и репчатым луком

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 8 ломтиков, тунец консервированный – 1 банка, лук репчатый – 1 шт., оливки без косточек – 50 г, майонез – 2 ст. ложки, салат зеленый – 1 пучок, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

С хлеба срезают корочку. Очищенный лук, петрушку (0,5 пучка) и оливки мелко рубят, смешивают с измельченным тунцом и 1 ст. ложкой майонеза, приправляют перцем и солью. Получившуюся пасту намазывают на 4 ломтика хлеба. Оставшиеся кусочки хлеба смазывают тонким слоем майонеза и закрывают ими ломтики хлеба с пастой, слегка сдавив края. Готовые сэндвичи плотно заворачивают в полиэтиленовую пленку и ставят на 1 час в холодильник, чтобы дать им пропитаться.

Перед подачей к столу пленку снимают, сэндвичи разрезают по диагонали на треугольники, украшают оставшейся зеленью петрушки и салатными листьями.

Сэндвичи с острой творожной пастой

Ингредиенты

Булки – 4 шт., творог – 100 г, сметана – 50 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, лук зеленый измельченный – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа измельченная – 2 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, тмин молотый – 0,5 ч. ложки, соль по вкусу, перец красный молотый – 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Творог протирают через сито, смешивают с размягченным маслом и сметаной, добавляют лук, зелень, горчицу, тмин, перец и соль. На половинки булочек намазывают приготовленную пасту и соединяют их вместе, придав вид целых булочек.

Сэндвич по-американски

Ингредиенты

Хлеб белый пшеничный – 2 ломтика, мясо цыпленка жареное – 250 г, салат зеленый – 2 листа, майонез – 1 ст. ложка, ветчина – 1 ломтик, помидоры – 2 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, огурец – 1 шт., редис – 2 шт., петрушка – 2 веточки.

Способ приготовления

На хлеб намазывают масло, на один из ломтиков кладут лист салата, слегка смазывают его майонезом, затем кладут несколько ломтиков помидора и слегка поджаренный ломтик ветчины.

Мясо цыпленка нарезают тонкими ломтиками, смазывают их майонезом, выкладывают на ветчину и закрывают листом салата. На получившийся бутерброд кладут второй ломтик хлеба, все это скалывают металлической шпажкой, украшают кружочками редиса, огурца, помидора и измельченной зеленью петрушки.

Сэндвичи с ветчиной и зеленым луком

Ингредиенты

Булки – 4 шт., ветчина – 100 г, майонез – 100 г, перец сладкий – 1 шт., лук зеленый – 1 пучок, салат зеленый – 1 пучок, горчица – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Сладкий перец очищают, нарезают тонкими кольцами, зеленый лук шинкуют. Булочки разрезают пополам. На одну половинку намазывают майонез, смешанный с горчицей, кладут листики салата, тонкие ломтики ветчины, кольца перца и зеленый лук. Получившийся бутерброд накрывают второй половинкой булочки.

Сэндвичи с семгой и сыром

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, семга соленая – 200 г, майонез – 100 г, сыр – 4 ломтика, салат зеленый – 4 листа, лук репчатый – 1 шт.

Способ приготовления

Два ломтика хлеба смазывают майонезом, сверху выкладывают ломтики семги, сыра, листья салата и нарезанный кольцами лук, накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи с семгой и анчоусами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 8 ломтиков, филе анчоусов – 4 шт., творог – 4 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, сметана – 1 ст. ложка, семга – 4 ломтика, сыр твердый – 4 ломтика, салат зеленый – 4 листа, лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе анчоусов нарезают небольшими кусочками, добавляют лимонный сок, творог, сметану, заправляют солью и перцем и тщательно перемешивают. На половину ломтиков хлеба кладут семгу, сыр, рыбную пасту, нарезанные листья салата и нашинкованный лук. Накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи выкладывают на широкое плоское блюдо и ставят на 3 часа в холодильник. Перед подачей к столу украшают зеленью петрушки.

Канапе

Канапе – небольшие бутерброды, которые прокалывают тонкой шпажкой и в таком виде подают к столу. Их очень удобно готовить на природе. Для этого заранее собирают в лесу тонкие палочки, очищают их и используют в качестве шпажек.

Как и для обычных бутербродов, для канапе требуется хлеб, нарезанный маленькими тонкими кусочками в виде треугольников, кружков, прямоугольников, ромбов или квадратов. Кусочки хлеба с двух сторон можно обжарить в сливочном или растительном масле и разложить на большой тарелке. При отсутствии времени хлеб можно слегка подсушить на костре, в микроволновой печи или духовке. Затем по приведенным в данной книге рецептам готовят начинку – получается канапе.

Канапе с огурцом и помидором

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 8 ломтиков, майонез – 200 г, лук репчатый – 1 шт., огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., горчица – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 30 г.

Способ приготовления

Лук, огурец и помидор нарезают тонкими кружочками. Майонез смешивают с горчицей и намазывают на хлеб. Сверху на каждый ломтик кладут кружок огурца, помидора и лука. Канапе украшают зеленью петрушки.

Канапе с яйцами и шпротами

Ингредиенты

Хлеб белый – 8 ломтиков, яйца – 2 шт., майонез – 1 банка, шпроты – 4 шт., чеснок – 2 дольки, лук репчатый – 1 шт., помидор – 1 шт., зелень укропа и петрушки по вкусу.

Способ приготовления

Лук и помидор нарезают тонкими кружочками. Чеснок натирают на мелкой терке и смешивают с майонезом, смазывают каждый ломтик хлеба. Сверху посыпают измельченными яйцами, затем кладут репчатый лук, кружок помидора, шпроты и небольшие веточки укропа и петрушки. Канапе прикрывают оставшимися ломтиками хлеба и скалывают шпажками.

Канапе с копченой рыбой и луком

Ингредиенты

Хлеб белый – 8 ломтиков, масло сливочное – 60 г, лук репчатый – 1 шт., филе копченой рыбы – 4 ломтика, сок лимонный – 1 ч. ложка, петрушка – 10 г.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают масло. На четыре из них кладут нарезанный кольцами лук и рыбу, сбрызгивают лимонным соком. Накрывают канапе оставшимися ломтиками хлеба и накалывают на шпажки. Ставят на несколько минут в горячую духовку или микроволновую печь, перед подачей к столу украшают канапе веточками петрушки.

Канapé с копченой рыбой и хреном

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 8 ломтиков, хрен консервированный – 1 банка, киви – 2 шт., филе копченой рыбы – 5-6 ломтиков, зелень базилика – 30 г.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают хрен, сверху кладут кусочки рыбы.

Канapé украшают кружочками киви, посыпают зеленью.

Канapé с яйцом и сардинами

Ингредиенты

Хлеб белый – 8 ломтиков, масло сливочное – 60 г, сардины, консервированные в масле, – 70 г, яйца – 2 шт., зелень петрушки и укропа измельченная – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, мелко нарезают и смешивают с маслом. Каждый ломтик хлеба смазывают подготовленной смесью. На 4 ломтика хлеба кладут сардины, закрывают оставшимся хлебом и накалывают на шпажки.

Канapé прогревают в микроволновой печи при максимальной мощности в течение 30 секунд. Готовые канapé украшают зеленью.

Канapé с устрицами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, устрицы – 4 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, печень куриная – 100 г, зелень и соль по вкусу.

Способ приготовления

Куриную печень отваривают в подсоленной воде, протирают через сито. Полученную массу смешивают с размягченным маслом. Паштет намазывают на ломтики хлеба, сверху кладут по одной вареной устрице и закрепляют ее зубочисткой. Канapé украшают зеленью.

Канapé с сардинами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 8 ломтиков, масло сливочное – 4 ст. ложки, сардины консервированные – 70 г, яйцо – 1 шт., зелень петрушки и укропа – 10 г.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают размягченное сливочное масло, смешанное с измельченным яйцом, сверху кладут кусок рыбы и небольшие веточки укропа и петрушки. Скалывают шпажкой и охлаждают в холодильнике.

Канapé «Малютка»

Ингредиенты

Хлеб белый – 2 ломтика, маслины зеленые – 2 шт., бекон – 100 г, яблоко – 1 шт., салат зеленый – 2 листа.

Способ приготовления

Ломтики хлеба и бекон нарезают квадратами. Тонким кусочкам яблока придают ту же форму. Полученные продукты укладывают один на другой, чередуя их с листьями салата. Протыкают канапе зубочисткой в середине, а сверху насаживают маслину.

Канапе «Изумление»

Ингредиенты

Бекон – 100 г, горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, яйцо вареное – 1 шт., картофель – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., огурец – 1 шт., зелень.

Способ приготовления

Яйцо, картофель, лук и огурец мелко нарезают, смешивают с майонезом и горошком. На каждый ломтик бекона кладут по 1 ст. ложке полученной массы и скатывают рулетики, закрепив их зубочисткой. Пекут в духовке в течение 5 минут. Канапе охлаждают и украшают зеленью.

Канапе «Восторг»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, яйцо вареное – 1 шт., бекон – 2 ломтика, икра красная – 30 г, майонез – 2 ч. ложки, зелень петрушки.

Способ приготовления

Ломтикам хлеба и бекона придают форму овала размером с куриное яйцо. На зубочистку сначала накалывают половинку яйца срезом вверх, затем хлеб, смазанный майонезом, сверху выкладывают икру, зелень, накрывают ломтиком бекона.

Канапе «Восточные»

Ингредиенты

Листья виноградные – 3 шт., фасоль консервированная – 1 ст. ложка, яйца вареные – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, шампиньоны – 100 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, рис вареный – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают, мелко нарезают, смешивают с фасолью, рисом и майонезом. Шампиньоны мелко нарезают, жарят в масле до полуготовности, добавляют к остальным ингредиентам, солят, перчат. Виноградные листья на

1 минуту опускают в кипяток, затем заворачивают в них полученную массу. Чтобы лист не разворачивался, закрепляют его шпажкой. Канапе на 5-10 минут ставят в духовку.

Канапе «Рубин»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, вишня – 10 ягод, колбаса копченая – 100 г, помидоры мелкие – 3 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Колбасу нарезают маленькими кружками, используя при этом формочки, хлеб жарят в масле до светло-коричневого цвета. Из долек помидоров и ломтиков хлеба вырезают кружки такого же диаметра. Все компоненты укладывают друг на друга, протыкают канапе шпажками, украшают вишнями.

Канapé «Соната»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, сосиски – 2 шт., бекон – 100 г, сало копченое – 30 г, салат зеленый – 3 листа, кетчуп по вкусу.

Способ приготовления

Сосиски, хлеб, бекон, сало и листья салата нарезают одинаковыми кусочками, делают канapé, проткнув ингредиенты шпажками. Готовые канapé по кругу укладывают на тарелку и поливают кетчупом.

Канapé «Весенняя радость»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, огурец – 1 шт., редис – 100 г, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

Овощи нарезают кружочками, хлебу придают ту же форму с помощью формочки. На зубочистку накалывают кружочки огурца, редиса, хлеба, заранее их посолив. Канapé украшают зеленью.

Канapé с беконом

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, бекон – 100 г, майонез – 1 ст. ложка, помидор – 1 шт., зелень по вкусу.

Способ приготовления

Бекон, хлеб и помидор нарезают одинаковыми кусочками. Складывают их в произвольном порядке, переслаивая майонезом, протыкают шпажкой. Готовое блюдо украшают зеленью.

Канapé «Шашлычок»

Ингредиенты

Мясо свиное – 100 г, лук репчатый мелкий – 2 шт., шампиньоны – 50 г, кетчуп – 2 ст. ложки, маргарин сливочный – 2 ст. ложки, зелень, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезают кусочками, солят, перчат. Лук нарезают кольцами, шампиньоны – ломтиками, поджаривают на маргарине вместе с мясом. Делают из ингредиентов канapé, поливают их кетчупом и украшают зеленью.

Канapé с паштетом и крабовыми палочками

Ингредиенты

Палочки крабовые – 50 г, паштет печеночный – 20 г, кукуруза консервированная – 2 ст. ложки, яйцо – 1 шт., зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Осторожно разворачивают крабовые палочки, намазывают на них паштет, посыпают зеленью и добавляют кукурузу. Теперь аккуратно сворачивают их в рулеты, которые смазы-

вают яйцом и пекут в духовке в течение 2-3 минут. Чтобы рулет не разворачивался, закрепляют его шпажкой.

Канapé «Утро»

Ингредиенты

Окорок копченый – 2 ломтика, майонез – 1 ст. ложка, чеснок – 1 долька, помидор – 1 шт., яйцо вареное – 1 шт., зелень по вкусу.

Способ приготовления

Помидор и яйцо измельчают, смешивают с майонезом и мелко нарезанным чесноком, добавляют зелень. На ломтики копченого окорока столовой ложкой выкладывают подготовленную массу, скатывают рулетики и закрепляют их шпажками. Канapé подогревают в духовке, к столу подают слегка охлажденными.

Канapé «Праздник»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 18 ломтиков, ветчина – 100 г, масло сливочное – 50 г, анчоусы – 100 г, майонез – 100 г, оливки – 5 шт., яйцо вареное – 1 шт., пикули – 150 г, соль, перец.

Способ приготовления

Деревянной ложкой в миске перемешивают масло, пикули и половину анчоусов, протертых через сито, мелко нарезанное яйцо, майонез, соль и перец. Приготовленную смесь намазывают на ломтики хлеба. Сверху кладут ломтики ветчины, оставшиеся анчоусы, чередуя их с дольками оливок. Канapé закрепляют шпажками.

Канapé «Прилив»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный без корочек – 5 ломтиков, масло сливочное – 80 г, яйца – 2 шт., анчоусы очищенные – 6 шт., майонез – 2 ст. ложки, оливки – 3 шт.

Способ приготовления

Яйца очищают и мелко нарезают, смешивают их с анчоусами, майонезом, маслом. Полученную массу намазывают на хлеб, украшают дольками оливок, протыкают шпажками.

Канapé «Праздничный завтрак»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 7 ломтиков, масло сливочное – 80 г, соус из анчоусов – 20 г, филе анчоусов – 50 г, каперсы – 20 г, желток яичный – 1 шт., зелень петрушки.

Способ приготовления

На ломтики хлеба круглой формы намазывают масло, смешанное с соусом из анчоусов. Сверху кладут филе анчоуса, свернутое колечком, вложив в его середину каперс. Вокруг филе делают ободок из вареного желтка, протертого через сито и перемешанного с мелко нарезанной петрушкой. Протыкают канapé шпажками.

Канapé «Зимнее солнце»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 7 ломтиков, масло сливочное – 80 г, анчоусы – 100 г, каперсы – 30 г, маслины – 7 шт., яйцо – 1 шт.

Способ приготовления

Нарубленные анчоусы и каперсы перемешивают, намазывают масло на подрумяненные в духовке на решетке гренки круглой формы, сверху наносят слой приготовленной смеси, хорошо разравнивают. На середину каждого канапе кладут по маслине, вокруг делают ободок из сваренного вкрутую яйца, протертого через сито. Накалывают на шпажки.

Канапе «Изысканные»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 8 ломтиков, масло сливочное – 30 г, сельдь – 50 г, молоки сельди – 10 г, желтки яичные вареные – 3 шт., лук зеленый – 10 г.

Способ приготовления

На ломтики ржаного хлеба намазывают масло, укладывают на них кусочки молока и тонкие ломтики сельди. Украшают мелко нарезанным зеленым луком и рублеными яичными желтками. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе с креветками

Ингредиенты

Хлеб – 7 ломтиков, майонез – 80 г, креветки – 250 г, каперсы – 20 г, зелень петрушки.

Способ приготовления

Креветки очищают, мясо мелко нарезают и смешивают с майонезом. Намазывают эту смесь на подрумяненные в духовке ломтики хлеба любой формы, разравнивают и кладут сверху по 3 каперса. По краю делают ободок из мелко нарезанной петрушки. Протыкают готовые канапе шпажками.

Канапе «Пикантные»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 6 ломтиков, масло сливочное – 40 г, майонез – 1 ст. ложка, паста томатная – 1 ч. ложка, хрен тертый – 1 ч. ложка, горчица – 1 ч. ложка, сахар – 0,5 ч. ложки, сыр твердый – 100 г, помидор – 1 шт., редис – 4 шт., зелень укропа или петрушки, перец.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают масло. Майонез смешивают с томатной пастой, хреном, горчицей, сахаром, натертым сыром (50 г), перцем. Полученную смесь намазывают на ломтики хлеба.

Раскладывают слоями нарезанные тонкими ломтиками помидор, оставшийся сыр, а также нарезанный кружочками редис. Украшают канапе зеленью укропа или петрушки, протыкают шпажками.

Канапе с творожно-морковной пастой

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика, масло сливочное – 20 г, смесь творожно-морковная – 50 г, сливы маринованные – 4 шт.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают масло, затем выкладывают толстым слоем творожно-морковную смесь. Смесь не разравнивают, а оставляют в виде горок. Украшают канапе сливами и протыкают шпажками.

Канапе с грибами и раками

Ингредиенты

Хлеб – 7 ломтиков, раки – 10 шт., грибы – 30 г, майонез – 100 г, филе анчоусов – 20 г, каперсы – 10 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки, соль, перец.

Способ приготовления

Мясо вареных раков, нарезанное мелкими кубиками, перемешивают с мелко нарезанными вареными грибами, измельченными анчоусами, майонезом, перцем и солью. Обжаривают в масле хлеб. Кладут смесь на ломтики хлеба горкой. По краям каждого делают ободок из мелко нарезанной петрушки, а сверху кладут каперс. Протыкают готовые канапе шпажками.

Канапе «Новинка»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 8 ломтиков, масло сливочное – 30 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, корень сельдерея – 100 г, орехи – 20 г, яблоко – 1 шт., майонез или сметана – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают масло, поливают лимонным соком. Отварной корень сельдерея нарезают маленькими кубиками, перемешивают с частью толченых орехов, майонезом или сметаной. Полученную смесь раскладывают по канапе, украшают ломтиками яблока, толчеными орехами. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Одуванчик»

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика, масло сливочное – 40 г, сыр – 40 г, паста томатная – 1 ст. ложка, сметана – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

На хлеб намазывают масло, сверху кладут ломтики сыра. Томатную пасту смешивают со сметаной и украшают этой смесью канапе.

Протыкают канапе шпажками.

Канапе с ветчиной

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 5 ломтиков, ветчина – 5 ломтиков, хрен консервированный – 1 банка, майонез – 2 ст. ложки, помидор – 1 шт., зелень – 30 г.

Способ приготовления

Помидор нарезают кружочками, зелень измельчают. Хрен смешивают с майонезом, получившуюся массу намазывают на кусочки хлеба. Сверху кладут ломтик ветчины, кружочек помидора и посыпают зеленью.

Канопе «Олива»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, масло сливочное – 50 г, сыр плавленый – 100 г, яйцо – 1 шт., оливки – 2 шт., майонез.

Способ приготовления

На круглые ломтики хлеба намазывают масло, затем майонез. Нарезают яйцо кружками и кладут на середину каждого канопе по кружку яйца и по кусочку плавленого сыра. Готовые канопе украшают оливками и протыкают шпажками.

Канопе «Июльские»

Ингредиенты

Хлеб – 8 ломтиков, закуска из хрена – 40 г, помидоры – 2 шт., укроп.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают слой закуски из хрена, кладут по кружку помидора, украшают зеленью укропа. Готовые канопе протыкают шпажками.

Канопе «Сюрприз»

Ингредиенты

Хлеб – 6 ломтиков, сыр домашний – 100 г, молоко – 2 ст. ложки, сливы – 6 шт., соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Смешивают пропущенный через мясорубку домашний сыр (80 г) с солью, перцем и молоком, выкладывают смесь на ломтики хлеба. Вынимают из слив косточки, освободившееся пространство заполняют кусочками оставшегося нарезанного сыра. Кладут сливы на канопе, протыкают их шпажками.

Канопе с баклажанами

Ингредиенты

Хлеб – 5 ломтиков, баклажаны – 2 шт., майонез – 100 г, масло растительное – 100 г, зелень петрушки – 10 г, зелень базилика – 10 г, зелень укропа – 10 г, зелень кинзы – 10 г, чеснок – 1 долька, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны нарезают тонкими кружочками, посыпают солью и обжаривают в растительном масле. Чеснок пропускают через чеснокодавилку, зелень измельчают. Майонез смешивают с чесноком и зеленью, намазывают на ломтики хлеба, сверху кладут кружочки баклажанов.

Канопе «Мексика»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, масло сливочное – 20 г, сыр – 80 г, редька – 1 шт., сметана – 2 ст. ложки, помидор – 1 шт., перец сладкий – 1 шт.

Способ приготовления

Редьку очищают, натирают, смешивают со сметаной. Помидор нарезают кружками, перец – длинными полосками. Сыр нарезают тонкими ломтиками. На ломтики хлеба намазывают масло, кладут сверху ломтики сыра, на них или рядом выкладывают немного редьки со сметаной. Затем раскладывают по канапе кружки помидора и полоски болгарского перца. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Богатырь»

Ингредиенты

Хлеб – 8 ломтиков, хрен тертый – 20 г, сметана – 20 г, редис – 8 штук, зелень петрушки.

Способ приготовления

Хрен смешивают со сметаной, намазывают массу на хлеб. Сверху кладут нарезанный кружочками редис.

Украшают канапе зеленью петрушки, протыкают шпажками.

Канапе с горчицей

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 8 ломтиков, лук репчатый – 1 шт., огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., майонез – 50 г, горчица – 2 ст. ложки, зелень петрушки измельченная – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Репчатый лук очищают и нарезают кольцами, огурец и помидор – тонкими кружочками. Майонез смешивают с горчицей и намазывают полученную массу на хлеб. Сверху на каждый ломтик хлеба кладут по кружку огурца, помидора и лука, украшают зеленью петрушки, прикрывают ломтиками хлеба и скалывают готовые канапе шпажками.

Холодные закуски

К холодным закускам относятся блюда, употребляемые охлажденными: заливные, студни, холодцы и пр. Для их приготовления используют свежие, квашеные, соленые и вареные овощи, фрукты, рыбу и морепродукты, мясные продукты, сыр, яйца. Основное назначение закусок – подготовить организм к приему пищи, так как они способствуют выделению пищеварительных соков.

Холодные закуски делят на две группы. К первой относят готовые копченые, соленые и маринованные изделия; блюда, прошедшие тепловую обработку и состоящие из нескольких предварительно охлажденных продуктов. К закускам второй группы относят заливные, студни и холодцы.

Вкус холодных закусок подчеркивают с помощью различных пряностей, специй, горчицы, хрена, майонеза, соусов. Данные ингредиенты следует применять очень осторожно, поскольку они далеко не всегда улучшают вкусовые качества продуктов. Например, молотый мускатный орех удачно сочетается со свежими грибами, но не подходит для маринованных.

Холодные закуски украшают кружочками и ломтиками свежих овощей, фруктов, ягодами, листьями зеленого салата и зеленью, консервированными горошком, фасолью, маслинами и оливками. Перед подачей к столу закуски выдерживают в холодильнике не менее 20 минут.

Слоеная закуска с бараниной и брынзой

Ингредиенты

Баранина отварная – 300 г, брынза – 100 г, рис отварной – 100 г, майонез – 100 г, редис – 5 шт., яблоки – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., изюм – 3 ст. ложки, зелень кинзы измельченная – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления

Яблоки и редис очищают и нарезают кубиками, баранину – кусочками, брынзу натирают на крупной терке. На сервировочное блюдо слоями выкладывают кусочки мяса, тертую брынзу, рис, яблоки, редис, вымоченный в кипятке изюм и очищенный и измельченный корень петрушки. Каждый слой солят, смазывают майонезом. Закуску украшают зеленью кинзы и подают к столу.

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.