

500
простейших
рецептов
блюд
из 3-х
ингредиентов

рипол классик

Нина Александровна Гаманюк
500 простейших рецептов
блюд из 3-х ингредиентов

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=323642

500 простейших рецептов блюд из 3-х ингредиентов / [сост. Н. А. Гаманюк].: РИПОЛ классик;

Москва; 2010

ISBN 978-5-386-01955-6

Аннотация

Салаты, закуски, паштеты, пирожки, каши, супы, а также горячие кушанья из мяса, рыбы и овощей можно приготовить быстро из самых доступных продуктов. На страницах этой книги читатель найдет простые рецепты вкусных и полезных блюд, для приготовления которых требуется не более трех ингредиентов.

Содержание

Введение	4
Паштеты	5
Вегетарианские и диетические паштеты	5
Рыбные паштеты и паштеты из морепродуктов	9
Мясные паштеты	11
Бутерброды, сэндвичи, канапе, тарталетки	13
Бутерброды	13
Сэндвичи	18
Канапе	21
Тарталетки	24
Салаты и закуски	28
Овощные и грибные салаты и закуски	28
Конец ознакомительного фрагмента.	44

Нина Александровна Гаманюк

500 простейших рецептов блюд из 3-х ингредиентов

Введение

Каждая опытная хозяйка знает, что есть блюда, которые можно приготовить легко и быстро. И это не только традиционная яичница и различные полуфабрикаты – существует множество рецептов кушаний, для приготовления которых требуется не более 3 основных ингредиентов и совсем немного времени. Стоит отметить, что такие блюда подойдут не только для повседневного, но и для праздничного меню.

Традиционные и оригинальные паштеты, бутерброды и сэндвичи, вкусные и полезные каши, великолепные салаты и закуски, супы, сытные вторые блюда и выпечка – все это вы можете приготовить из минимального набора продуктов.

Приведенные в данной книге рецепты рассчитаны как на хозяек, которые только начинают осваивать кулинарное искусство, так и на тех, кто, достигнув мастерства в приготовлении популярных блюд, не бояться.

Паштеты

Вегетарианские и диетические паштеты

Сельдерейный паштет

Ингредиенты

100 г корня сельдерея, 100 г сливочного масла, 1 чайная ложка сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Корень сельдерея очистить, отварить до готовности, пропустить через мясорубку, посолить, смешать со сливочным маслом и сметаной.

Паштет из крапивы

Ингредиенты

100 г сливочного масла, 1 столовая ложка листьев молодой крапивы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Листья крапивы пропустить через мясорубку, растереть со сливочным маслом и солью.

Луковый паштет

Ингредиенты

100 г сливочного масла, 1 луковица, 1 чайная ложка сметаны, соль по вкусу. *Способ приготовления*

Лук очистить, вымыть, пропустить через мясорубку, посолить, смешать со сливочным маслом и сметаной.

Паштет «Зеленый»

Ингредиенты

100 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, 1 яичный желток, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сливочное масло взбить с петрушкой, желтком и солью.

Чесночный паштет

Ингредиенты

100 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, 1 чайная ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, растолочь и посолить. Сливочное масло смешать с чесноком и лимонным соком.

Огуречный паштет

Ингредиенты

100 г сливочного масла, 1 огурец, $\frac{1}{2}$ пучка зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурец вымыть, очистить и пропустить через мясорубку. Зелень укропа нарубить. Смешать сливочное масло с огурцом и солью.

Паштет из корня хрена

Ингредиенты

100 г сливочного масла, 50 г корня хрена, $\frac{1}{2}$ пучка зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Тертый хрен посолить, добавить зелень, смешать со сливочным маслом.

Сырный паштет с чесноком

Ингредиенты

100 г майонеза, 100 г тертого сыра, 1 зубчик чеснока, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, растолочь. Майонез смешать с тертым сыром, чесноком, солью и перцем.

Грибной паштет

Ингредиенты

100 г сливочного масла, 20 г майонеза, 100 г маринованных грибов, перец и соль по вкусу. *Способ приготовления*

Маринованные грибы пропустить через мясорубку, смешать со сливочным маслом и майонезом, добавить соль и перец.

Свекольный паштет с чесноком

Ингредиенты

100 г майонеза, 1 вареная свекла, 1 зубчик чеснока, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу очистить, натереть на мелкой терке. Чеснок очистить, вымыть, растолочь. Свеклу смешать с чесноком и майонезом. Паштет посолить и поперчить.

Томатный паштет

Ингредиенты

100 г сливочного масла, 1 помидор, $\frac{1}{2}$ пучка зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть и нарубить. Помидор вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы, пропустить через мясорубку, соединить со сливочным маслом, посолить и поперчить.

Яичный паштет с горчицей

Ингредиенты

100 г сливочного масла, 1 варенное яйцо, 1 чайная ложка горчицы, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйцо очистить, нарубить, посолить, поперчить, смешать со сливочным маслом и горчицей. При подаче к столу паштет можно украсить зеленью.

Горчичный паштет

Ингредиенты

100 г сливочного масла, 1 столовая ложка горчицы, 1 яичный желток, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яичный желток взбить с горчицей и солью, смешать со сливочным маслом.

Паштет из брынзы и орехов

Ингредиенты

300 г соленой брынзы, 100 г измельченных ядер грецких орехов, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

Брынзу и орехи пропустить через мясорубку, перемешать с размягченным сливочным маслом.

Готовый паштет выложить на блюдо, поставить в прохладное место на 2 часа. При подаче к столу украсить веточками укропа.

Паштет из болгарского перца и плавленого сыра

Ингредиенты

200 г болгарского перца, 100 г плавленого сыра, 50 г сливочного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, крупно нарезать, выложить в сковороду, влить немного воды, посолить и тушить в течение 10 минут. Затем очистить от кожицы, мелко нарезать, смешать с маслом и сыром, поперчить и выложить в блюдо.

Готовый паштет поставить в прохладное место на 2 часа. При подаче к столу можно украсить веточками петрушки.

Паштет из огурцов и сыра

Ингредиенты

200 г огурцов, 50 г сливочного масла, 100 г сыра, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Огурцы вымыть, очистить, натереть на крупной терке и соединить с сыром и маслом. Полученную массу посолить, поперчить, перемешать.

Готовый паштет поставить в прохладное место на 2 часа. Перед подачей к столу можно украсить веточками кинзы.

Паштет из кабачков и вешенок

Ингредиенты

200 г кабачков, 200 г вешенок, 100 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и крупно нарезать. Вешенки перебрать, вымыть и отварить в подсоленной воде до готовности.

Кабачки и грибы пропустить через мясорубку, тщательно перемешать, посолить. Полученный фарш обжарить в сливочном масле, затем выложить на блюдо и поставить в прохладное место на 2 часа.

Рыбные паштеты и паштеты из морепродуктов

Селедочный паштет

Ингредиенты

100 г сливочного масла, 50 г филе сельди, $\frac{1}{2}$ пучка зеленого лука.

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть и нарубить. Филе сельди несколько раз пропустить через мясорубку, смешать со сливочным маслом и зеленым луком.

Селедочный паштет с сыром

Ингредиенты

100 г сливочного масла, 50 г филе сельди, 1 столовая ложка тертого сыра.

Способ приготовления

Филе сельди пропустить несколько раз через мясорубку, смешать с тертым сыром и сливочным маслом.

Креветочный паштет

Ингредиенты

100 г вареных очищенных креветок, 3 сваренных вкрутую яйца, 100 г сливочного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и натереть на мелкой терке. Креветки пропустить через мясорубку, смешать с яйцами и сливочным маслом.

Паштет посолить, поперчить, выложить на блюдо, поставить в прохладное место на 2 часа. При подаче к столу можно украсить веточками петрушки.

Паштет из рыбы и творога

Ингредиенты

300 г филе щуки, 200 г пресного творога, 100 г сливочного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе рыбы отварить в подсоленной воде, пропустить через мясорубку вместе с творогом, добавить размягченное сливочное масло, перец, соль и тщательно перемешать.

Готовый паштет поставить в прохладное место на 2 часа. При подаче к столу можно украсить веточками укропа.

Рыбный паштет с помидорами

Ингредиенты

300 г филе морской рыбы, 4 помидора, 100 г сметаны, перец и соль по вкусу. *Способ приготовления*

Помидоры вымыть, выложить в дуршлаг, обдать кипятком и очистить от кожицы. Мякоть помидоров мелко нарезать.

Рыбное филе отварить в подсоленной воде, размять вилкой, смешать с помидорами, добавить сметану, соль, перец и перемешать.

Готовый паштет поставить в прохладное место на 2 часа. При подаче к столу можно посыпать рубленой зеленью петрушки.

Мясные паштеты

Паштет из говяжьей печени

Ингредиенты

400 г говяжьей печени, 2 луковицы, 50 г муки, 150 г майонеза, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Печень промыть, нарезать кусками, обвалить в муке, запечь в духовке вместе с луком, пропустить через мясорубку, смешать с майонезом, посолить и поперчить.

Готовый паштет выложить на блюдо, поставить в прохладное место на 2 часа. При подаче к столу можно украсить веточками петрушки.

Паштет из куриной печени

Ингредиенты

400 г куриной печени, 100 г сметаны, 1 луковица, соль по вкусу. *Способ приготовления*

Лук очистить, вымыть и нарубить. Печень промыть, отварить в подсоленной воде, остудить, протереть через сито, перемешать со сметаной, добавить лук. Паштет выложить на блюдо, поставить в прохладное место на 3–4 часа. При подаче к столу можно посыпать рубленой зеленью петрушки.

Паштет из свинины с зеленью

Ингредиенты

200 г свинины, 100 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть и нарубить. Свинину промыть, крупно нарезать, сварить в подсоленной воде, пропустить через мясорубку.

Фарш смешать со сливочным маслом и рубленой зеленью укропа, посолить и поперчить. Готовый паштет поставить в прохладное место на 3 часа.

Паштет из мяса и яиц

Ингредиенты

200 г отварной говядины, 2–3 сваренных вкрутую яйца, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить. Мясо и яйца пропустить через мясорубку, посолить и растереть смесь со сливочным маслом.

Выложить паштет на блюдо. При подаче к столу можно посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Паштет из свиной печени

Ингредиенты

100 г отварной свиной печени, 1 луковица, 50 г сливочного масла, перец и соль по вкусу. *Способ приготовления*

Лук очистить, нарубить. Печень пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить сливочное масло, соль и перец.

Бутерброды, сэндвичи, канапе, тарталетки

Бутерброды

Бутерброды с жареным зеленым горошком

Ингредиенты

3—4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г консервированного зеленого горошка мозговых сортов, 50 г сметаны или майонеза, 20 г сливочного масла.

Способ приготовления

Консервированный зеленый горошек мозговых сортов обжарить в сливочном масле. Ломтики хлеба смазать сметаной или майонезом, сверху аккуратно выложить жареный зеленый горошек.

Бутерброды с жареными баклажанами

Ингредиенты

3—4 ломтика ржаного хлеба, 1 средний баклажан, 2 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, укропа и кинзы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки, укропа и кинзы вымыть. Баклажан вымыть, аккуратно нарезать кружочками, посолить и обжарить в растительном масле. Уложить на подрумяненные в тостере ломтики хлеба, украсить веточками зелени.

Бутерброды по-украински

Ингредиенты

5—6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г сала, 1 луковица, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сало нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть и нарубить.

Сало и лук выложить в сковороду и обжарить до золотистого цвета. Готовые шкварки и лук посолить и выложить на ломтики хлеба.

Бутерброды с яйцом и майонезом

Ингредиенты

3—4 ломтика пшеничного хлеба, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 столовые ложки майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйцо очистить и нарезать кружочками. Ломтики хлеба смазать майонезом, сверху положить кружочки яйца, посолить.

Бутерброды «Славянские»

Ингредиенты

5—6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г маринованных грибов, 2 соленых огурца, 30 г майонеза.

Способ приготовления

Маринованные грибы и соленые огурцы мелко нарезать, смешать с майонезом.

Ломтики хлеба слегка подрумянить в тостере. На каждый ломтик выложить смесь из соленых огурцов и грибов.

Бутерброды «К пиву»

Ингредиенты

5—6 ломтиков ржаного хлеба, 150 г филе копченой рыбы, 50 г сливочного масла. *Способ приготовления*

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху выложить филе копченой рыбы.

Бутерброды с консервированными шпротами

Ингредиенты

5—6 ломтиков ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 150 г консервированных шпрот.

Способ приготовления

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить шпроты.

Бутерброды с консервированными сардинами

Ингредиенты

5—6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г консервированных сардин, 1 луковица, 50 г майонеза.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Рыбу размять вилкой, смешать с луком и майонезом. Ломтики хлеба подрумянить в тостере. На ломтики хлеба выложить рыбную смесь.

Бутерброды с соленой семгой и красной икрой

Ингредиенты

5—6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г соленой семги, 20 г красной икры, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Семгу нарезать аккуратными тонкими ломтиками. Ломтики хлеба смазать тонким слоем сливочного масла, сверху положить ломтики рыбы. Каждый бутерброд украсить красной икрой.

Бутерброды «Римские»

Ингредиенты

5—6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г консервированной печени трески, 10–12 маслин.

Способ приготовления

Из маслин удалить косточки и разрезать их пополам. Печень трески размять вилкой.

Ломтики хлеба подрумянить в тостере и смазать паштетом из печени трески. Бутерброды украсить половинками маслин.

Горячие бутерброды с ветчиной и кетчупом

Ингредиенты

5—6 ломтиков батона, 100 г ветчины, 2 столовые ложки кетчупа, 20 г сливочного масла. *Способ приготовления*

Ветчину аккуратно нарезать ломтиками и обжарить в сливочном масле. На каждый ломтик батона положить ветчину, полить кетчупом.

Бутерброды «Бавария»

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 100 г вареного мяса гуся, 50 г сыра, майонез по вкусу.

Способ приготовления

Сыр натереть на терке. Мясо гуся нарезать тонкими ломтиками. Каждый ломтик хлеба смазать майонезом, положить мясо, посыпать тертым сыром и запечь в микроволновой печи.

Бутерброды с телятиной и желе

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г отварной телятины, 50 г мясного желе, растительное масло, сметана и перец по вкусу.

Способ приготовления

Телятину нарезать тонкими ломтиками, поперчить и обжарить в растительном масле. Мясное желе нарезать кусочками.

Ломтики хлеба смазать сметаной, сверху положить ломтики телятины и кусочки желе.

Бутерброды с балыком

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 4 ломтика балыка, 4 кружочка лимона, 20 г сливочного масла.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжарить с двух сторон в масле, положить на него ломтики балыка, украсить кружочками лимона.

Бутерброды с говяжьим сердцем

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г вареного говяжьего сердца, 1 помидор, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Помидор вымыть и нарезать кружочками. Сердце нарезать ломтиками, положить на хлеб. Посыпать перцем, сверху положить кружочки помидора.

Бутерброды «Волжские»

Ингредиенты

4 ломтика батона, 100 г филе копченой стерляди, 1 огурец, сметана и зелень петрушки и укропа по вкусу.

Способ приготовления

Огурец вымыть, очистить и нарезать тонкими кружочками. Зелень вымыть.

Филе стерляди разрезать на 4 части. Ломтики батона смазать сметаной, сверху положить кружочки огурца и кусочек стерляди. Бутерброды украсить веточками петрушки и укропа.

Бутерброды с красной рыбой и лимоном

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г филе красной рыбы, 1 лимон, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лимон вымыть и разрезать пополам. Рыбное филе нарезать тонкими ломтиками, выложить в тарелку и полить соком половины лимона. Другую половину лимона очистить и нарезать кружочками.

Рыбу выложить на ломтики хлеба, поперчить, украсить кружочками лимона.

Бутерброды с сервелатом и сыром

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г сервелата, 50 г сыра, зелень петрушки и кинзы по вкусу.

Способ приготовления

Колбасу и сыр аккуратно нарезать тонкими ломтиками. Зелень петрушки и кинзы тщательно вымыть.

На хлеб положить сначала ломтик колбасы, затем сыра. Бутерброды запечь в микроволновой печи, затем украсить веточками зелени.

Бутерброды с холодцом

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 200 г холодца из свинины, 1 помидор, горчица по вкусу.

Способ приготовления

Помидор вымыть и нарезать кружочками. Холодец нарезать ломтиками, смазать горчицей.

На хлеб положить ломтики холодца и кружочки помидора.

Бутерброды с жареными грибами

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 100 г жареных грибов, 50 г сливочного масла, сметана и соль по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить грибы, посолить, полить сметаной.

Бутерброды с говяжьими мозгами

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г отварных говяжьих мозгов, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

С помощью миксера приготовить пюре из говяжьих мозгов, смешать его с маслом, взбить.

Приготовленное пюре выложить на ломтики хлеба, посыпать рубленой зеленью.

Бутерброды со скумбрией и орехами

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 150 г филе копченой скумбрии, 1 столовая ложка молотых грецких орехов, майонез по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу пропустить через мясорубку, смешать с орехами и майонезом. Смазать ломтики хлеба полученной смесью.

Острые бутерброды с копченой курицей

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г мяса копченой курицы, 1 столовая ложка майонеза, зелень укропа и петрушки, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо курицы нарезать ломтиками. Майонез смешать с перцем и рубленой зеленью укропа и петрушки, смазать им хлеб. Мясо выложить на хлеб.

Бутерброды «Бархатные»

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 2 столовые ложки сметаны, 100 г тертой брынзы, зелень.

Способ приготовления

Ломтики хлеба смазать сметаной, посыпать брынзой и положить в прохладное место на 1 час. Затем посыпать зеленью.

Сандвичи

Сандвичи с ветчиной и грибами

Ингредиенты

4 пшеничные булочки, 100 г ветчины, 50 г вареных шампиньонов, горчица, кетчуп и зелень.

Способ приготовления

Ветчину нарезать ломтиками, грибы измельчить. Булочки разрезать пополам. 4 половинки смазать горчицей, положить по ломтику ветчины, грибы, петрушку. Накрыть второй половиной булочки. Сандвичи полить кетчупом.

Сандвичи с консервированной рыбой и кукурузой

Ингредиенты

2 пшеничные булочки, 100 г консервированной ставриды, 50 г консервированной кукурузы, майонез по вкусу.

Способ приготовления

Консервированную рыбу размять вилкой, смешать с кукурузой и майонезом.

Булочки надрезать вдоль, вынуть часть мякоти и положить внутрь приготовленную массу.

Сандвичи с салями и оливками

Ингредиент

4 пшеничные булочки, 100 г салями, 50 г оливок, горчица, кетчуп и рубленая зелень петрушки по вкусу.

Способ приготовления

Салями нарезать соломкой, оливки – кружочками. Булочки разрезать пополам. 4 половинки смазать горчицей, положить салями, нарезанную соломкой, оливки и зелень петрушки. Накрыть второй половиной булочки. Сандвичи полить кетчупом.

Сандвичи с сыром и колбасой

Ингредиенты

2 пшеничные булочки, 100 г сыра, 100 г вареной колбасы, кетчуп по вкусу.

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке. Колбасу нарезать кубиками. Булочки разрезать вдоль, вынуть часть мякоти, внутрь положить сыр и колбасу, запечь в микроволновой печи, полить кетчупом.

Сандвичи с жареной индейкой

Ингредиенты

2 пшеничные булочки, 100 г жареного мяса индейки, 100 г сыра, зелень кинзы по вкусу.

Способ приготовления

Сыр и мясо нарезать ломтиками. Булочки разрезать вдоль, вынуть часть мякоти, внутрь положить мясо и сыр. Сандвичи запечь в микроволновой печи, украсить кинзой.

Сандвичи с мясом кальмаров

Ингредиенты

2 пшеничные булочки, 100 г вареного мяса кальмаров, 50 г морской капусты, майонез и кетчуп по вкусу.

Способ приготовления

Мясо кальмаров мелко нарезать и смешать с морской капустой и майонезом.

Булочки разрезать вдоль, вынуть часть мякоти, внутрь положить полученную смесь. Сандвичи полить кетчупом.

Сандвичи с сыром и творогом

Ингредиенты

2 пшеничные булочки, 100 г сыра, 50 г творога, перец по вкусу.

Способ приготовления

Сыр натереть на терке, смешать с творогом. Булочки разрезать вдоль, вынуть часть мякоти, положить внутрь приготовленную смесь, поперчить и запечь в микроволновой печи.

Сандвичи «Техас»

Ингредиенты

2 пшеничные булочки, 100 г бекона, 50 г сыра, майонез по вкусу.

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке. Бекон нарезать аккуратными ломтиками. Сыр смешать с майонезом. Булочки разрезать вдоль, вынуть часть мякоти, внутрь положить бекон и приготовленную смесь и запечь в микроволновой печи.

Сандвичи с бужениной

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 200 г буженины, 1 помидор, майонез по вкусу. *Способ приготовления*

Буженину нарезать средними ломтиками. Помидор тщательно вымыть и аккуратно нарезать кружочками. На 2 ломтика хлеба положить буженину, кружочки помидора, полить майонезом, накрыть оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи «На скорую руку»

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 150 г вареной колбасы, 1 помидор, рубленая зелень укропа по вкусу.

Способ приготовления

Колбасу нарезать ломтиками. Помидор вымыть, нарезать кружочками.

На 2 ломтика хлеба положить ломтики колбасы и кружочки помидора. Накрыть оставшимися ломтиками хлеба. Сандвичи украсить зеленью укропа.

Канапе

Канапе с беконом и яблоком

Ингредиенты

2 квадратных ломтика пшеничного хлеба, 100 г бекона, 1 яблоко, зеленый салат по вкусу.

Способ приготовления

Бекон нарезать квадратами. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать квадратными ломтиками. Листья салата вымыть.

На ломтики хлеба положить бекон, лист салата, ломтик яблока, затем снова бекон, лист салата, ломтик яблока. Проткнуть канапе шпажками.

Канапе «Сырные»

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 50 г сыра, 4 листа зеленого салата, майонез по вкусу.

Способ приготовления

Сыр нарезать ломтиками. Листья салата вымыть.

На ломтики хлеба положить по листу салата и ломтику сыра. Готовые канапе смазать майонезом, проткнуть шпажками.

Канапе с сыром и маслинами

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 100 г сыра, 4 маслины без косточек, майонез и перец по вкусу.

Способ приготовления

Сыр пропустить через мясорубку, смешать с майонезом и поперчить.

Приготовленную смесь выложить на ломтики хлеба, сверху положить маслины, проткнуть их шпажками.

Канапе с сельдью

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 50 г филе соленой сельди, 1 сваренное вкрутую яйцо, сливочное масло по вкусу.

Способ приготовления

Яйцо очистить и нарезать кружочками. Филе сельди нарезать ломтиками. Ломтики хлеба смазать маслом, положить на них сельдь и яйцо. Готовые канапе проткнуть шпажками.

Канапе с копченой свиной

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 50 г копченой свиной, 40 г сливочного масла, зелень петрушки по вкусу. *Способ приготовления*

Зелень вымыть. Свинину нарезать ломтиками. Хлеб смазать маслом, положить мясо, украсить зеленью.

Канapé с кальмарами

Ингредиенты

6 ломтиков хлеба, 150 г консервированного мяса кальмаров, 2 сваренных вкрутую яйца, сливочное масло и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо кальмаров нарезать. Яйца нарубить.

Ломтики хлеба смазать маслом, положить сверху мясо кальмаров. Канapé украсить рубленым яйцом, посолить, проткнуть шпажками.

Канapé с мясом цыпленка и говяжьим языком

Ингредиенты

6 ломтиков хлеба, 100 г отварного мяса цыпленка, 50 г отварного говяжьего языка, сливочное масло и горчица по вкусу.

Способ приготовления

Мясо цыпленка и говяжий язык нарезать кусочками. Хлеб смазать маслом, выложить мясо цыпленка и кусочки языка.

Канapé смазать горчицей, проткнуть шпажками.

Канapé с сельдью и мочеными яблоками

Ингредиенты

8 ломтиков ржаного хлеба, 50 г филе соленой сельди, 2 моченых яблока, сливочное масло по вкусу.

Способ приготовления

Сельдь и яблоки нарезать ломтиками. Хлеб смазать маслом, положить сельдь и яблоки. Канapé проткнуть шпажками.

Канapé с брынзой и красной икрой

Ингредиенты

6 ломтиков хлеба, 50 г брынзы, 50 г красной икры, сливочное масло по вкусу.

Способ приготовления

Брынзу нарезать тонкими ломтиками. Хлеб смазать сливочным маслом и икрой, положить сверху ломтики брынзы. Канapé проткнуть шпажками.

Канapé с сыром и айвой

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г тертого сыра, 1 айва, 20 г сливочного масла.

Способ приготовления

Айву вымыть, разрезать пополам, удалить косточку, затем разрезать на 4 части. Хлеб смазать маслом, выложить на него сыр. Канapé проткнуть шпажками, украсить дольками айвы.

Канопе с колбасой и вишней

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г копченой колбасы, 8 вишен без косточек, 20 г сливочного масла.

Способ приготовления

Колбасу нарезать кружочками. Вишню вымыть и разрезать каждую ягоду пополам. Хлеб обжарить в сливочном масле, выложить на него кружки колбасы. Канопе проткнуть шпажками, украсить вишней.

Канопе «Раковые шейки»

Ингредиенты

7 ломтиков хлеба, 100 г майонеза, 4 вареных рака, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Шейки раков очистить, мясо мелко нарезать, смешать с майонезом, посолить, поперчить, положить на ломтики хлеба. Проткнуть канопе шпажками.

Канопе с отварными грибами

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 100 г отварных грибов, 1 сваренное вкрутую яйцо, майонез по вкусу.

Способ приготовления

Яйцо очистить и натереть на крупной терке. Грибы мелко нарезать, смешать с майонезом и яйцом. Выложить смесь на ломтики хлеба. Канопе проткнуть шпажками.

Тарталетки

Тарталетки с помидорами и яйцом

Ингредиенты

6 готовых корзиночек из песочного теста, 3 помидора, 2 сваренных вкрутую яйца, зелень петрушки, майонез, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и мелко нарезать. Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть. Помидоры смешать с яйцами, посолить, поперчить, заправить майонезом, выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить веточками петрушки.

Тарталетки с помидорами и огурцами

Ингредиенты

6 готовых корзиночек из песочного теста, 4 помидора, 2 огурца, сметана и соль по вкусу. *Способ приготовления*

Помидоры и огурцы вымыть, мелко нарезать, перемешать, посолить, заправить сметаной. Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки с помидорами и консервированным зеленым горошком

Ингредиенты

6 готовых корзиночек из песочного теста, 3 помидора, 100 г консервированного зеленого горошка, майонез, зелень петрушки и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть. Помидоры вымыть, мелко нарезать, смешать с зеленым горошком, посолить, заправить майонезом и выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить веточками петрушки.

Тарталетки с помидорами и сыром

Ингредиенты

6 готовых корзиночек из песочного теста, 3 помидора, 100 г сыра, майонез, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

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

Тарталетки с огурцами и горчицей

Ингредиенты

6 готовых корзиночек из песочного теста, 3–4 огурца, 1 столовая ложка горчицы, сметана и соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, мелко нарезать, посолить, заправить сметаной. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки смазать горчицей.

Тарталетки с огурцами и брынзой

Ингредиенты

6 готовых корзиночек из песочного теста, 2 огурца, 100 г брынзы, майонез, зелень петрушки по вкусу.

Способ приготовления

Брынзу натереть на мелкой терке. Огурцы вымыть и нарезать кубиками. Зелень петрушки вымыть. Брынзу смешать с огурцами, заправить майонезом и выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить веточками петрушки.

Тарталетки с редисом и сыром

Ингредиенты

6-8 готовых корзиночек из песочного теста, 1 пучок редиса, 100 г сыра, майонез и соль по вкусу.

Способ приготовления

Редис вымыть, нарезать. Сыр натереть на терке, смешать с редисом, посолить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки с зеленым горошком и плавленым сыром

Ингредиенты

6—8 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г плавленого сыра, майонез по вкусу.

Способ приготовления

Плавленый сыр натереть на крупной терке, смешать с зеленым горошком и заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки с консервированной фасолью и ветчиной

Ингредиенты

6 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г консервированной фасоли, 100 г ветчины, майонез по вкусу.

Способ приготовления

Ветчину нарезать соломкой, смешать с фасолью и майонезом. Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки с жареной говядиной

Ингредиенты

6—8 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г жареной говядины, 2 клубня картофеля, майонез и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками. Картофель отварить, очистить и нарезать кубиками. Мясо смешать с картофелем и майонезом, посолить и выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки с говядиной и сыром

Ингредиенты

6 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г отварной говядины, 50 г сыра, майонез и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками. Сыр натереть на крупной терке, смешать с мясом, посолить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки с бужениной и сыром

Ингредиенты

6-8 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г буженины, 100 г сыра, майонез и перец по вкусу.

Способ приготовления

Буженину мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке. Буженину смешать с сыром, поперчить, заправить майонезом, выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки с мясом курицы и грецкими орехами

Ингредиенты

6 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г вареного мяса курицы, 3 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, майонез и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо курицы нарезать кубиками, смешать с орехами, посолить и заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки со свиной и картофелем

Ингредиенты

6 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г отварной нежирной свинины, 2 клубня картофеля, майонез и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Мясо и картофель смешать, посолить, заправить майонезом и выложить в корзиночки.

Тарталетки с мясом курицы и морковью

Ингредиенты

6 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г отварного мяса курицы, 2 моркови, майонез, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезать кубиками. Морковь вымыть, отварить, очистить и измельчить. Мясо смешать с морковью, посолить, поперчить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки с сельдью и яйцами

Ингредиенты

6 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г филе сельди, 3 яйца, майонез по вкусу.

Способ приготовления

Филе сельди мелко нарезать. Яйца сварить, очистить и натереть на терке. Сельдь смешать с яйцами, заправить майонезом и выложить в корзиночки.

Тарталетки с консервированной рыбой и яйцами

Ингредиенты

6 готовых корзиночек из песочного теста, 150 г консервированной рыбы, 3 яйца, майонез и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить и натереть на крупной терке. Рыбу тщательно размять вилкой, смешать с яйцами, поперчить и заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки с кальмарами и яйцами

Ингредиенты

6 готовых корзиночек из песочного теста, 300 г очищенных кальмаров, 2–3 яйца, майонез, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Кальмары отварить в кипящей подсоленной воде, остудить и нарезать небольшими кусочками. Яйца сварить вкрутую, очистить, нарубить, смешать с кальмарами, поперчить и заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки.

Салаты и закуски

Овощные и грибные салаты и закуски

Салат из редиса и огурцов

Ингредиенты

3 редиса, 3 огурца, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редис и огурцы вымыть, мелко нарезать, перемешать, посолить, заправить растительным маслом. При подаче к столу можно посыпать зеленью петрушки и укропа.

Морковный салат с зеленью

Ингредиенты

2 моркови, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке, перемешать с зеленью, посолить и заправить майонезом.

Салат из огурцов и яиц

Ингредиенты

2 огурца, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 столовые ложки майонеза, соль по вкусу. *Способ приготовления*

Огурцы вымыть и нарезать кружочками, яйца очистить и нарубить. Огурцы смешать с яйцами, посолить, заправить майонезом. При подаче к столу салат можно украсить зеленью петрушки и укропа.

Салат из огурцов и помидоров

Ингредиенты

2 огурца, 2 помидора, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу. *Способ приготовления*

Огурцы и помидоры тщательно вымыть, аккуратно нарезать кружочками, хорошо перемешать, посолить, заправить растительным маслом. При подаче к столу салат можно посыпать мелко нарубленными зеленью укропа и зеленым луком.

Закуска из помидоров и сыра

Ингредиенты

2 помидора, 2 столовые ложки тертого сыра, 2 столовые ложки майонеза.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружочками, посыпать тертым сыром, смешанным с майонезом. При подаче к столу закуску можно украсить веточками петрушки.

Салат из зеленого лука и яиц

Ингредиенты

3 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок зеленого лука, 2 столовые ложки майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и мелко нарезать. Лук вымыть и нарубить. Яйца перемешать с луком, посолить, заправить майонезом.

Салат из маринованных грибов и соленых огурцов

Ингредиенты

100 г маринованных грибов, 2 соленых огурца, 1 столовая ложка майонеза. *Способ приготовления*

Маринованные грибы и соленые огурцы мелко нарезать, смешать с майонезом.

Салат «Весенний»

Ингредиенты

150 г редиса, 1 пучок красного салата, 1 столовая ложка сметаны, соль по вкусу. *Способ приготовления*

Редис вымыть и нарезать кружочками. Листья салата вымыть, крупно нарезать, перемешать с редисом. Салат посолить и заправить сметаной.

Салат «Домашний»

Ингредиенты

150 г консервированных кабачков, 1 вареная морковь, 1 луковица, растительное масло и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Морковь очистить и аккуратно нарезать кружочками. Консервированные кабачки нарезать кубиками, смешать с морковью и луком. Салат посолить и заправить растительным маслом.

Салат из помидоров, яиц и зелени

Ингредиенты

2 сваренных вкрутую яйца, 2 помидора, 1 пучок зелени укропа и петрушки, майонез и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарезать кружочками. Помидоры вымыть, аккуратно нарезать кружочками. Зелень вымыть и нарубить. Яйца смешать с помидорами и зеленью, посолить. Салат заправить майонезом.

Морковный салат с орехами

Ингредиенты

2 моркови, 2 столовые ложки очищенных грецких орехов, 1 пучок зелени укропа, майонез по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Зелень укропа вымыть и нарубить. Орехи измельчить, смешать с морковью и зеленью, добавить майонез.

Закуска из вареной свеклы и орехов

Ингредиенты

1 вареная свекла, 50 г измельченных ядер грецких орехов, 1 пучок зелени укропа, майонез по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть. Свеклу очистить, нарезать ломтиками, смазать майонезом, посыпать орехами.

Салат из жареных грибов

Ингредиенты

150 г жареных грибов, 1 луковица, 50 г консервированного зеленого горошка, сметана по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, перемешать с грибами и зеленым горошком. Салат заправить сметаной. Украсить зеленью.

Закуска из баклажанов по-турецки

Ингредиенты

2 баклажана, 100 г тертой брынзы, 2 чайные ложки лимонного сока, растительное масло и соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, запечь в духовке, остудить, снять кожицу, мякоть протереть через сито. Смешать с брынзой, постепенно добавляя масло и лимонный сок. Закуску посолить. При подаче к столу рекомендуется перемешать с рубленой зеленью кинзы.

Салат из капусты и грибов

Ингредиенты

200 г белокочанной капусты, 100 г белых грибов, 1 морковь, майонез, перец и соль.

Способ приготовления

Капусту вымыть и нашинковать. Морковь вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Грибы вымыть, очистить, отварить и мелко нарезать. Капусту и морковь соединить с грибами, посолить, поперчить, добавить майонез, перемешать.

Салат из шпината и огурцов

Ингредиенты

100 г шпината, 3 огурца, 1 пучок зеленого лука и зелени петрушки, майонез и соль по вкусу.

Способ приготовления

Листья шпината вымыть и нарезать тонкими полосками. Огурцы вымыть, очистить и нарезать небольшими кусочками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть и обсушить.

Шпинат смешать с огурцами и луком, посолить и заправить майонезом. Салат украсить веточками петрушки.

Салат из помидоров и лука

Ингредиенты

4 помидора, 2 луковицы, $\frac{1}{2}$ пучка зелени укропа, растительное масло, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Лук, помидоры и зелень укропа смешать, посолить, поперчить, добавить растительное масло.

Салат из помидоров и болгарского перца

Ингредиенты

4 помидора, 2 болгарских перца, 3 столовые ложки майонеза, рубленая зелень петрушки и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и мелко нарезать. Перец вымыть, удалить плодоножки и семена, мелко нарезать, смешать с помидорами, посолить, заправить майонезом, украсить зеленью петрушки.

Салат из помидоров и консервированного зеленого горошка

Ингредиенты

3 помидора, 100 г консервированного зеленого горошка, 4 столовые ложки майонеза, рубленая зелень петрушки и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры хорошо вымыть, мелко нарезать, смешать с зеленым горошком, посолить, заправить майонезом, посыпать зеленью петрушки.

Салат из помидоров, сыра и чернослива

Ингредиенты

2 помидора, 100 г сыра, 50 г чернослива без косточек, сметана и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке. Чернослив залить кипятком, оставить на 30 минут, затем мелко нарезать. Помидоры смешать с черносливом, сыром и сметаной, посолить.

Салат из огурцов и чеснока

Ингредиенты

4 огурца, 2 зубчика чеснока, 2–3 столовые ложки растительного масла, зелень укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы тщательно вымыть и мелко нарезать. Чеснок хорошо очистить и растолочь с солью и перцем. Зелень укропа вымыть. Огурцы и чеснок соединить, заправить растительным маслом. Салат украсить веточками укропа.

Салат из огурцов и брынзы

Ингредиенты

3 огурца, 100 г брынзы, 1 сваренное вкрутую яйцо, зелень петрушки и укропа, майонез по вкусу.

Способ приготовления

Яйцо очистить и нарубить. Брынзу натереть на крупной терке. Огурцы вымыть и нарезать кубиками. Зелень петрушки вымыть. Брынзу смешать с огурцами и яйцом, заправить майонезом. Салат украсить веточками петрушки и укропа.

Салат из белокочанной капусты и картофеля

Ингредиенты

100 г белокочанной капусты, 2 клубня картофеля, 1 луковица, растительное масло и соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать, растереть с солью. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Все смешать, заправить растительным маслом. При подаче к столу салат можно украсить зелеными веточками петрушки и укропа.

Салат из краснокочанной капусты

Ингредиенты

200 г краснокочанной капусты, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, рубленая зелень укропа и соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать, растереть с солью. Смешать растительное масло и уксус, заправить полученным соусом капусту, посыпать рубленой зеленью укропа.

Салат из соленых огурцов и морской капусты

Ингредиенты

100 г консервированной морской капусты, 2 соленых огурца, 1 морковь, растительное масло и рубленая зелень укропа и петрушки по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Огурцы нарезать соломкой. Морскую капусту смешать с морковью и солеными огурцами, заправить растительным маслом, посыпать зеленью укропа и петрушки.

Салат из картофеля и лука

Ингредиенты

2 клубня картофеля, 2 луковицы, 1 яйцо, растительное масло, рубленая зелень петрушки и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Яйцо сварить вкрутую, очистить и натереть на крупной терке. Все смешать, посолить, заправить растительным маслом, посыпать зеленью петрушки.

Салат из картофеля и болгарского перца

Ингредиенты

2 средних клубня картофеля, 2 болгарских перца, 1 соленый огурец, растительное масло по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, мелко нарезать. Огурец нарезать кубиками. Картофель смешать с болгарским перцем, огурцом и заправить растительным маслом.

Салат из картофеля и фасоли

Ингредиенты

2 клубня картофеля, 50 г фасоли, 1 морковь, майонез, рубленая зелень укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь отварить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Фасоль замочить на 2 часа, отварить в подсоленной воде. Картофель, морковь и фасоль смешать, посолить, поперчить, заправить майонезом и посыпать зеленью укропа.

Закуска из корня хрена с морковью

Ингредиенты

3 моркови, 2 столовые ложки тертого корня хрена, 1 столовая ложка лимонного сока, майонез и соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Хрен сбрызнуть лимонным соком. Морковь смешать с хреном, посолить, заправить майонезом.

Салат из моркови и чернослива

Ингредиенты

2 моркови, 100 г чернослива, 4 столовые ложки сметаны, рубленая зелень укропа и соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Чернослив промыть, залить кипятком, оставить на 20 минут, затем удалить косточки, а мякоть мелко нарезать и добавить к моркови. Сметану смешать с солью и заправить ею морковь и чернослив. Салат посыпать зеленью укропа.

Салат из моркови и зеленого горошка

Ингредиенты

3 моркови, 3 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 1 луковица, растительное масло и соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть и натереть на терке. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Морковь и лук смешать с зеленым горошком, посолить, заправить растительным маслом.

Салат из свеклы и чеснока с хреном

Ингредиенты

150 г свеклы, 2–3 зубчика чеснока, 1 столовая ложка тертого хрена, майонез и соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Свеклу и чеснок смешать с хреном, посолить и заправить майонезом.

Салат из свеклы и фасолью с орехами

Ингредиенты

150 г свеклы, 50 г красной фасоли, 1 столовая ложка измельченных ядер грецких орехов, растительное масло, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу отварить, очистить и нарезать кубиками средней величины. Фасоль замочить на 2 часа, затем отварить в подсоленной воде и остудить. Свеклу и фасоль смешать, посолить, поперчить и заправить растительным маслом, посыпать орехами.

Салат из свеклы и грибов

Ингредиенты

150 г свеклы, 50 г сушеных грибов, 1 луковица, майонез и соль по вкусу. *Способ приготовления*

Свеклу вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Сушеные грибы замочить на 3–4 часа, затем отварить и мелко нарезать. Свеклу смешать с грибами и луком, посолить, заправить майонезом.

Салат из редьки и моркови

Ингредиенты

1 редька, 2 моркови, 1 луковица, растительное масло и соль по вкусу. *Способ приготовления*

Редьку и морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Редьку, морковь и лук смешать, посолить.

Салат из редьки и огурцов

Ингредиенты

1 редька, 2 огурца, 3 столовые ложки сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке, посолить. Огурцы вымыть, натереть на крупной терке. Редьку и огурцы смешать, заправить сметаной.

Салат из редьки и яиц

Ингредиенты

1 редька, 2 яйца, 1 столовая ложка консервированного зеленого горошка, сметана, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку вымыть, очистить, положить в холодную воду на 15 минут, натереть на крупной терке. Яйца сварить вкрутую, очистить и измельчить. Редьку смешать с яйцами и зеленым горошком, посолить, поперчить, заправить сметаной.

Салат из редьки и грибов

Ингредиенты

1 редька, 50–70 г маринованных грибов, 1 луковица, зелень укропа, растительное масло и соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку хорошо очистить, вымыть, натереть на крупной терке и посолить. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Маринованные грибы нарезать маленькими кусочками, смешать с редькой, заправить растительным маслом. Салат украсить кольцами лука и зеленью укропа.

Салат из редиса и картофеля

Ингредиенты

150 г редиса, 2 клубня картофеля, 1 огурец, майонез, перец и соль по вкусу, зелень укропа.

Способ приготовления

Редис вымыть, нарезать кубиками. Картофель вымыть, отварить, очистить и мелко нарезать. Огурец вымыть и натереть на крупной терке. Картофель смешать с редисом и огурцом, посолить, поперчить, заправить майонезом, посыпать рубленой зеленью укропа.

Закуска из помидоров и сыра

Ингредиенты

5—6 помидоров, 100 г сыра, 2 зубчика чеснока, майонез, зелень, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Сыр натереть на мелкой терке. Чеснок очистить, вымыть и растолочь в ступке. Зелень мелко нарубить. Кружочки помидоров выложить на большое блюдо, посолить и поперчить. Сыр смешать с чесноком, майонезом и рубленой зеленью. На середину каждого кружка помидоров положить 1–2 чайные ложки приготовленной смеси.

Салат из помидоров и крапивы

Ингредиенты

6–7 помидоров, 100 г листьев молодой крапивы, 1 огурец, сметана и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, мелко нарезать, посолить. Листья молодой крапивы вымыть, нарубить и размять деревянной ложкой. Огурец вымыть, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Смешать помидоры, огурец и крапиву, заправить сметаной.

Икра из помидоров и зелени

Ингредиенты

4–5 помидоров, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени петрушки, растительное масло и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры хорошо вымыть, мелко нарезать, выложить в сковороду, посолить, добавить растительное масло и тушить на слабом огне в течение 15 минут.

Зеленый лук и зелень петрушки хорошо вымыть и нарубить, смешать с помидорами.

Острая закуска из помидоров

Ингредиенты

4–5 помидоров, 1 луковица, 1 стручок острого перца, растительное масло и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры хорошо вымыть, аккуратно нарезать кружочками. Стручок острого перца вымыть, удалить семена и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, выложить в сковороду, добавить нарезанный перец, соль, растительное масло, влить немного воды и тушить на слабом огне в течение 10 минут, затем смешать с кружочками помидоров и огурца.

Закуска из помидоров и репчатого лука

Ингредиенты

6—7 помидоров, 3 луковицы, 3 чайные ложки 3 %-ного уксуса, растительное масло, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, залить смесью растительного масла и уксуса и оставить на 20 минут. Кружочки помидоров посолить, поперчить, выложить на блюдо, оформить кольцами лука.

Закуска из помидоров, огурцов и хрена

Ингредиенты

5—6 помидоров, 2 огурца, 100 г корня хрена, растительное масло и соль по вкусу. *Способ приготовления*

Помидоры и огурцы вымыть и нарезать кружочками. Корень хрена очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Кружки помидоров и огурцов выложить на блюдо, посолить и полить растительным маслом. Сверху положить тертый хрен.

Закуска из помидоров и чеснока

Ингредиенты

6-7 помидоров, 3 зубчика чеснока, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать, сбрызнуть уксусом, оставить на 20 минут. Помидоры вымыть, нарезать кружочками, посолить, поперчить, выложить на блюдо. На каждый кружочек помидоров положить чеснок.

Слоеная закуска из помидоров и огурцов

Ингредиенты

5-6 помидоров, 3—4 огурца, 1 луковица, сметана, перец и соль по вкусу. *Способ приготовления*

Помидоры и огурцы вымыть, нарезать кружочками и выложить на блюдо слоями, посыпая каждый солью и перцем.

Лук очистить, нарезать кольцами и положить сверху помидоров и огурцов. Сверху полить сметаной.

Закуска из помидоров и моркови

Ингредиенты

5-6 помидоров, 2 моркови, 1 луковица, растительное масло и соль по вкусу. *Способ приготовления*

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке, выложить на сковороду, добавить соль, лук, растительное масло, влить немного воды, тушить до готовности.

Кружочки помидоров выложить на блюдо, на середину каждого положить горкой по 1—2 чайной ложки смеси моркови и лука.

Салат из помидоров и зелени

Ингредиенты

5—6 помидоров, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 1 пучок зелени кинзы, растительное масло, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать. Зелень петрушки, укропа и кинзы вымыть и мелко нарезать. Помидоры смешать с зеленью, посолить, поперчить и полить растительным маслом.

Томатная закуска с баклажанами

Ингредиенты

1 кг помидоров, 2 баклажана, растительное масло, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, запечь в духовке, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Помидоры вымыть, мелко нарезать, выложить в сковороду, добавить баклажаны, растительное масло, перец, соль, влить немного воды и тушить в течение 15 минут.

Томатную закуску выложить горкой на блюдо. При подаче к столу можно посыпать зеленью укропа.

Помидоры с вареными яйцами по-гречески

Ингредиенты

6-7 помидоров, 3 сваренных вкрутую яйца, 100 г консервированного зеленого горошка, майонез, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать тонкими дольками. Яйца очистить и нарубить. Помидоры посолить, поперчить, перемешать с яйцами, зеленым горошком и майонезом.

Закуска из помидоров и печеного лука

Ингредиенты

5–6 помидоров, 3–4 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, запечь в духовке и нарезать кольцами. Кружочки помидоров выложить на блюдо, посолить, сверху положить лук, полить растительным маслом.

Помидоры с тушеной капустой

Ингредиенты

6–7 помидоров, 200 г белокочанной капусты, 1 морковь, растительное масло и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Капусту вымыть, нашинковать, положить в сковороду, посолить, добавить морковь, растительное масло, влить немного воды и тушить до готовности.

Тушеную капусту и морковь выложить на блюдо, сверху положить помидоры.

Помидоры, фаршированные цветной капустой и фасолью

Ингредиенты

6–8 помидоров, 100 г цветной капусты, 2 столовые ложки консервированной фасоли, майонез и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой мякоть. Цветную капусту вымыть, отварить в подсоленной воде, разобрать на соцветия, мелко нарезать и смешать с фасолью и майонезом. Наполнить полученной смесью помидоры.

Помидоры, фаршированные петрушкой

Ингредиенты

5—6 помидоров, 2 пучка зелени петрушки и укропа, 2 сваренных вкрутую яйца, майонез и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, аккуратно срезать верхушки и вынуть чайной ложкой мякоть. Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать, посолить и растереть, затем смешать с рублеными яйцами и майонезом. Наполнить приготовленной смесью помидоры.

Помидоры, фаршированные яйцами и зеленым луком

Ингредиенты

2 помидора, 2 сваренных вкрутую яйца,
1 пучок зеленого лука, майонез и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать верхушки, аккуратно вынуть чайной ложкой мякоть. Яйца очистить и мелко нарезать. Лук вымыть и нарубить. Смешать яйца и лук, добавить соль и майонез. Наполнить приготовленной смесью помидоры.

Помидоры, фаршированные баклажанной икрой

Ингредиенты

5-6 помидоров, 100 г баклажанной икры,
2 зубчика чеснока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать верхушки, вынуть чайной ложкой часть мякоти. Чеснок очистить и натереть на мелкой терке. Помидоры посолить, наполнить баклажанной икрой, посыпать чесноком.

Соленые помидоры, фаршированные грибами

Ингредиенты

5—6 соленых помидоров, 100 г сушеных грибов, 1 луковица, растительное масло и перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы замочить на 2 часа в теплой кипяченой воде, затем отварить. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Грибы смешать с луком, обжарить в растительном масле, затем пропустить через мясорубку.

У соленых помидоров аккуратно срезать верхнюю часть, удалить чайной ложкой часть мякоти и наполнить получившиеся стаканчики грибной икрой. Фаршированные помидоры посыпать перцем.

Помидоры, фаршированные солеными грибами

Ингредиенты

4– 5 помидоров, 100 г соленых грибов, 1 луковица.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой часть мякоти. Соленые грибы промыть холодной водой и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить. Соленые грибы смешать с луком и наполнить этой смесью помидоры.

Помидоры, фаршированные сельдереем и ананасом

Ингредиенты

5– 6 помидоров, 100 г мякоти ананаса, 100 г корня сельдерея, майонез, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать верхушки, вынуть чайной ложкой часть мякоти. Сельдерей вымыть, очистить и натереть на терке. Мякоть ананаса мелко нарезать.

Мякоть помидоров протереть через сито, смешать с подготовленными сельдереем и ананасом, посолить, поперчить, добавить майонез и перемешать.

Помидоры наполнить приготовленной смесью.

Помидоры, фаршированные редькой и зеленым горошком

Ингредиенты

6-7 помидоров, 100 г редьки дайкон, 1 луковица, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка мозговых сортов, майонез, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой часть мякоти. Редьку вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Лук очистить, мелко нарезать.

Редьку смешать с луком, зеленым горошком, солью, перцем и майонезом. Наполнить приготовленной смесью помидоры.

Огурцы со сливками

Ингредиенты

5-6 огурцов, 100 мл сливок, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать тонкими дольками. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Огурцы посолить, выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа, залить сливками.

Огурцы с горчицей

Ингредиенты

5-6 огурцов, 1 столовая ложка горчицы, 2 столовые ложки майонеза, зелень петрушки и соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, очистить и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Огурцы посолить, заправить смесью майонеза и горчицы, выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки.

Соленые огурцы в томатном соусе

Ингредиенты

4– 5 соленых огурцов, 100 мл острого томатного соуса, 2 сваренных вкрутую яйца.

Способ приготовления

Огурцы промыть холодной водой и нарезать дольками. Яйца очистить и разрезать на 4 части. Огурцы выложить в салатник, залить томатным соусом, оформить четвертинками яиц.

Закуска из огурцов и печеных баклажанов

Ингредиенты

5– 6 огурцов, 2 баклажана, 1 пучок зелени укропа, растительное масло, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать соломкой. Баклажаны вымыть, запечь в духовке и нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Огурцы перемешать с баклажанами, посолить, поперчить, выложить горкой на блюдо, заправить растительным маслом, посыпать зеленью укропа.

Закуска из огурцов и щавеля

Ингредиенты

4 огурца, 100 г листьев щавеля, 2 столовые ложки майонеза, соль по вкусу. *Способ приготовления*

Огурцы и щавель вымыть, мелко нарезать, посолить, перемешать, заправить майонезом.

Закуска из огурцов, помидоров и яблок

Ингредиенты

4– 5 огурцов, 2 помидора, 2 яблока, майонез и соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы, помидоры и яблоки вымыть и нарезать дольками. Дольки огурцов выложить на середину блюда, посолить, залить майонезом, по краям блюда разложить дольки помидоров и яблок, посолить.

Огурцы с укропом в сметане

Ингредиенты

5– 6 огурцов, 2 пучка зелени укропа, 100 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать тонкими кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Огурцы посолить, выложить на блюдо, полить сметаной и посыпать зеленью укропа.

Закуска «Колокольчики»

Ингредиенты

6 огурцов, 4 помидора, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу. *Способ приготовления*

Огурцы и помидоры вымыть, нарезать тонкими кружочками (2 огурца оставить для оформления) и выложить на тарелку рядами. Зелень петрушки вымыть.

Для оформления половинки разрезанного поперек огурца разрезать еще на несколько частей и поставить их в середину тарелки. На верхнюю часть долек огурца надеть колокольчики, вырезанные из тонко нарезанного огурца. Овощи посолить, поперчить и украсить веточками петрушки.

Огурцы под чесночным соусом

Ингредиенты

5—6 огурцов, 3 зубчика чеснока, 100 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать некрупными брусочками. Чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Сметану взбить с чесноком и солью.

Огурцы выложить на блюдо, полить чесночным соусом.

Огурцы, фаршированные яйцами и зеленым луком

Ингредиенты

5—6 огурцов, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 пучка зеленого лука, майонез, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, разрезать вдоль и пополам, удалить из середины часть мякоти, посолить, поперчить и оставить на 20 минут.

Зеленый лук вымыть и нарубить. Яйца очистить и натереть на мелкой терке. Яйца и лук перемешать и наполнить этой смесью половинки огурцов.

Половинки огурцов соединить, перевязать нитками, уложить в глубокую сковороду, налить немного воды, добавить майонез и тушить в течение 5–7 минут.

Огурцы выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом.

Огурцы, фаршированные рисом и морковью

Ингредиенты

5—6 огурцов, 100 г отварного риса, 1 морковь, майонез, перец и соль по вкусу. *Способ приготовления*

Огурцы вымыть, разрезать вдоль и пополам, аккуратно удалить из середины часть мякоти, посолить, поперчить и оставить мариноваться на 20 минут.

Морковь очистить, натереть на мелкой терке и перемешать с рисом. Наполнить этой смесью половинки огурцов.

Половинки огурцов соединить, перевязать нитками, уложить в глубокую сковороду, налить немного воды, добавить майонез и тушить в течение 5–7 минут.

Огурцы выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом.

Соленые огурцы, фаршированные морковью и чесноком

Ингредиенты

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.