



О. Г. Рогов
500 рецептов холодных закусок и салатов
Серия «Кулинария»

*<http://litres.ru>
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=164535*

Аннотация

Без салатов и холодных закусок не обходится ни одно праздничное застолье. Благодаря своим вкусовым качествам и привлекательному внешнему виду они возбуждают аппетит, служат украшением стола.

В этом сборнике собраны самые популярные рецепты салатов и холодных закусок русской традиционной кухни и кухни других народов мира.

Содержание

Введение	4
Глава 1. Бутерброды и сэндвичи	5
Конец ознакомительного фрагмента.	44

500 рецептов холодных закусок и салатов

Введение

Холодные закуски и салаты не только разнообразят повседневный рацион, возбуждают аппетит и утоляют голод, но и являются настоящим украшением любого стола.

Ассортимент холодных закусок весьма широк, но традиционно они подразделяются на четыре основные группы:

- закуски на основе хлеба (бутерброды);
- мясные;
- рыбные;
- овощные.

В питании человека холодные закуски имеют не только вспомогательное значение. Многие из них обладают высокой калорийностью и вполне могут заменить вторые блюда.

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 приправить 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 различные пряности, измельченную зелень, а также уксус. Для приготовления соусов и заправок используют мелкую столовую соль, сахарный песок или пудру и столовый уксус.

Вкус и вид блюда зависят еще и от того, как подготовлены для него продукты.

Овощи и фрукты необходимо предварительно вымыть, очистить и только после этого аккуратно нарезать. Мясные и рыбные продукты для приготовления закусок варят, тушат или жарят так же, как и при приготовлении других блюд, и нарезают острым ножом поперек волокон тонкими ломтиками, кубиками или соломкой длиной 2-3 см.

Выбор закусок, включаемых в повседневное или праздничное меню, определяется исходя из 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, очень важно, чтобы закуски гармонировали со спиртными напитками, которые будут употребляться во время еды. Например, традиционными закусками под водку являются холодные блюда из мяса, соленой рыбы, грибов, а также консервированных овощей, тогда как к красному вину неизменно подают горячие мясные закуски, к белому – рыбу, а к ликерам и десертным винам – сыр, фрукты и шоколад.

В немалой степени выбор закусок зависит и от сезона. Так, осенью и зимой большинство хозяек главное место в меню отводят калорийным мясным, яичным и рыбным закускам, приправленным сметаной и майонезом, а также консервированным овощам и грибам. Весной и летом предпочтение отдается легким, низкокалорийным блюдам из овощей, фруктов и зелени с растительным маслом.

Готовя закуски, необходимо помнить о том, что блюдо должно быть не только вкусным, но и красиво оформленным. При подаче к столу закуски украшают как входящими в их состав основными продуктами, так и фигурно нарезанными овощами, фруктами и веточками зелени. Украшение закусок, как и сам подбор продуктов для их приготовления, зависит от вкуса и изобретательности каждой хозяйки.

Глава 1. Бутерброды и сэндвичи

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

Различают открытые и закрытые бутерброды. Открытые бутерброды представляют собой ломтик пшеничного или ржаного хлеба, на которые укладывают различные продукты.

Бутерброды с очень жирными продуктами, например с ветчиной и шпиком, а также бутерброды с ярко выраженным вкусом следует 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 холодных бутербродов, причем большинство задействованных в их приготовлении продуктов может быть доступно каждой семье.

Холодный бутерброд с соленым огурцом

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

Бутерброд с зеленью и яйцами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйца вареные – 2 шт., майонез – 20 г, лук зеленый – по вкусу.

Способ приготовления

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

Бутерброды с цуккини

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 майонезом. На хлеб намазывают массу из яиц и ветчины, сверху кладут кусочки цуккини и баклажана, смазывают томатной пастой, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Океан»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, филе копченой сельди – 100 г, картофель вареный – 70 г, огурец свежий – 1 шт., майонез – 30 г, зелень укропа – 30 г.

Способ приготовления

Филе сельди и огурец нарезают ломтиками, картофель разминают. На хлеб намазывают сначала картофельное пюре, затем кладут ломтики филе и огурца, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Сумерки»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, сыр плавленый – 70 г, паштет шпротный – 70 г, помидор – 1 шт., зелень петрушки – 30 г.

Способ приготовления

Помидор нарезают ломтиками. Сыр тщательно перемешивают с паштетом, полученную массу намазывают на хлеб, сверху кладут ломтики помидора и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Поваренок»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, фарш куриный – 100 г, яйца – 3 шт., масло сливочное – 50 г, огурец – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 3 ст. ложки.

Способ приготовления

Яйца отваривают, очищают и измельчают. Огурец нарезают тонкими ломтиками. Фарш обжаривают в масле, затем намазывают его на хлеб, сверху посыпают измельченными яйцами, кладут ломтики огурца, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды с капустой

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.

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 помидором и печенью

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

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

Бутерброды «Утренние»

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, огурец – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., перец маринованный – 1 шт., сыр твердый – 50 г, масло растительное – 30 г, майонез – 30 г.

Способ приготовления

Сыр натирают на терке, огурец и перец мелко нарезают, лук обжаривают в масле. Огурец и перец смешивают с луком, заправляют майонезом. Полученную массу намазывают на ломтики батона. Бутерброды посыпают тертым сыром.

Закусочные бутерброды с морковью по-корейски

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, редька – 1 шт., морковь по-корейски – 50 г, сыр – 70 г, майонез – 50 г, зелень – 30 г.

Способ приготовления

Редьку очищают, моют, натирают на терке, смешивают с морковью по-корейски и заправляют майонезом. Сыр нарезают тонкими ломтиками. На хлеб выкладывают массу из моркови и редьки, сверху кладут ломтики сыра. Украшают бутерброды рубленой зеленью.

Бутерброды с брынзой и лимонным соком

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, брынза – 100 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, масло растительное – 5 ст. ложек, баклажан – 1 шт., зелень – 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, рубленой зеленью и лимонным соком. Полученную массу выкладывают на хлеб.

Бутерброды с творогом и яйцом

Ингредиенты

Батон – 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 – 30 г.

Способ приготовления

Лук измельчают и обжаривают в масле. Творог вместе с картофелем пропускают через мясорубку, в полученную массу добавляют лук и яйцо, выкладывают на ломтики батона и запекают в духовке. Бутерброды охлаждают, поливают майонезом и украшают зеленью.

Бутерброды «Диетические»

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, лук репчатый – 2 шт., яблоко – 1 шт., яйца – 2 шт., сок лимонный – 2 ст. ложки, зелень, соль.

Способ приготовления Яблоко очищают от кожицы и семян, натирают на терке. Лук очищают, моют и мелко нарезают. Яйца отваривают и измельчают, смешивают с яблоком и луком, солят, намазывают полученную массу на ломтики батона, поливают лимонным соком и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды с чесноком и паприкой

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, чеснок – 1 долька, орехи грецкие очищенные – 50 г, паприка острая – 1 шт., сок лимонный – 1 ст. ложка, майонез – 2 ст. ложки, зелень.

Способ приготовления

Чеснок пропускают через чеснокодавилку, паприку очищают от семян, моют, мелко нарезают, смешивают с орехами, заправляют майонезом и лимонным соком. Полученную массу намазывают на ломтики батона и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды с телятиной и горчицей

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, телятина – 70 г, желе мясное – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки, майонез – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка, зелень.

Способ приготовления

Телятину нарезают тонкими ломтиками и обжаривают в масле. На хлеб намазывают майонез, сверху кладут ломтики телятины, кусочки желе, смазывают горчицей и украшают веточками зелени.

Бутерброды с цветной капустой и сыром

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, капуста цветная – 100 г, сыр – 70 г, сок томатный – 1 ст. ложка, майонез – 2 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Цветную капусту моют, очищают, разделяют на соцветия, измельчают и тушат. Сыр натирают на терке, смешивают с цветной капустой, заправляют томатным соком и майонезом. Полученную массу намазывают на хлеб и украшают веточками зелени.

Бутерброды сладкие

Ингредиенты

Батон французский – 4 ломтика, клубника – 100 г, творог – 30 г, сливки взбитые – 50 г, орехи грецкие очищенные – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Клубнику измельчают, перемешивают с творогом. Полученную массу намазывают на ломтики хлеба, сверху наносят взбитые сливки и посыпают измельченными орехами.

Бутерброды с сосисками и яйцом

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйца – 1 шт., сосиски – 2 шт., огурец свежий – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень – 2 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца отваривают, очищают и измельчают, огурец и сосиски нарезают маленькими кусочками. Все подготовленные компоненты смешивают, солят и заправляют майонезом. Полученную массу выкладывают на хлеб, разравнивают и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды с орехами и яблоком

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, сыр – 100 г, яблоко зеленое – 1 шт., изюм – 1 ст. ложка, орехи грецкие очищенные – 50 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, майонез – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Яблоко очищают от кожицы и семян, натирают на терке вместе с сыром, смешивают с измельченными орехами и изюмом, заправляют лимонным соком и майонезом. Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды с белой фасолью

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, фасоль белая – 70 г, сыр плавленый – 70 г, крабовые палочки – 2 шт., шпик – 20 г, лук репчатый – 1 шт., майонез – 50 г.

Способ приготовления

Заранее 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 хлеб.

Бутерброды с грибами

Ингредиенты

Хлеб – 6 ломтиков, грибы маринованные – 3-4 ст. ложки, яйца – 3 шт., масло сливочное – 4 ст. ложки, петрушка – 1 пучок, лук зеленый – 1 пучок, соль, горчица по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают с двух сторон на сливочном масле, охлаждают и смазывают одну из сторон 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 грибной массы и украшают листьями петрушки и зеленым луком.

Бутерброды с копченой рыбой

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, филе копченой рыбы – 100 г, помидор – 1 шт., огурец – 1 шт., зелень – 1 ст. ложка, майонез – 30 г.

Способ приготовления

Огурец и помидор моют, нарезают тонкими ломтиками. На кусочки хлеба кладут филе, нарезанное тонкими пластинами, сверху выкладывают ломтики овощей, покрывают майонезом и веточкой зелени.

Бутерброды с паштетом из яиц

Ингредиенты

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

Белые бутерброды

Ингредиенты

Хлеб – 8 ломтиков, яйца – 3 шт., сыр плавленый – 200 г, чеснок – 3 дольки, сметана или майонез – 200 г.

Способ приготовления

Сваренные вкрутую яйца разминают вилкой, смешивают с растертым чесноком и сыром и тщательно перемешивают. Заправляют полученную массу сметаной или майонезом, ставят на 20-30 минут в холодильник, после чего наносят на ломтики хлеба.

Бутерброды с копченой ветчиной и сыром

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, ветчина копченая – 2 ломтика, масло сливочное – 40 г, сыр плавленый – 50 г, перец красный сладкий – 2 шт., чеснок – 2 дольки, петрушка – 2 веточки.

Способ приготовления

Перец моют, очищают от семян и нарезают кольцами. Очищенный чеснок натирают на мелкой терке и растирают с 20 г масла. Ломтики хлеба обжаривают в оставшемся масле с одной стороны до образования хрустящей корочки. На поджаренную сторону намазывают плавленый сыр и чесночное масло, сверху кладут колечко перца и накрывают ломтиком ветчины. Бутерброды украшают зеленью.

Бутерброды с колбасой и сыром

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, колбаса вареная – 2 кружка, огурец – 1 шт., чеснок – 2 дольки, масло сливочное – 50 г, сыр твердый – 20 г.

Способ приготовления Чеснок и сыр натирают на мелкой терке и растирают с 25 г сливочного масла. Огурец нарезают кружочками. На ломтики хлеба намазывают чесночно-сырное масло, сверху кладут кружочки огурца. Колбасу обжаривают в оставшемся масле с обеих сторон и выкладывают на бутерброды.

Бутерброды «Домино»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, сыр плавленый – 50 г, масло сливочное – 20 г, чеснок – 2 дольки, укроп – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Хлеб поджаривают в тостере, натирают чесноком, намазывают на него масло, посыпают зеленью, сверху аккуратно выкладывают сыр. С помощью ножа или зубочистки наносят рисунок, как на домино.

Бутерброды «Гуси – лебеди»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 7 ломтиков, филе куриное – 200 г, масло сливочное – 50 г, сливки – 20 г, каперсы – 10 г, перец.

Способ приготовления

Отварное филе пропускают через мясорубку 2-3 раза. Добавляют сливки, масло, перец. Смесь хорошо перемешивают и намазывают на ломтики хлеба. Готовые бутерброды украшают каперсами.

Бутерброды «Киев»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, отварной картофель – 2 шт., чеснок – 3 дольки, яйцо – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, майонез по вкусу, зелень укропа, соль, перец.

Способ приготовления

Картофель очищают, натирают на терке, смешивают с яйцом.

Массу солят, перчат. Обжаривают только одну сторону хлеба в масле, на необжаренную выкладывают картофельную массу. Чеснок измельчают, смешивают с майонезом, намазывают на бутерброд полученную массу, запекают в духовке. При появлении румяной корочки, их вынимают, охлаждают, перед подачей украшают зеленью укропа.

Бутерброды «Кряква»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 6 ломтиков, мясо дичи – 100 г, трюфели – 50 г, консервированные белые грибы – 50 г, ветчина – 50 г, майонез – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Трюфели отваривают и охлаждают. Мясо обжаривают в масле, затем мелко нарезают вместе с трюфелями, белыми грибами и ветчиной. Заправляют майонезом и выкладывают на хлеб. Украшают бутерброды рубленой зеленью петрушки и укропа.

Бутерброды «Лесная сказка»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, свежие шампиньоны – 50 г, лук репчатый – 1 шт., сок лимонный – 1 ст. ложка, масло растительное – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, зелень.

Способ приготовления

Грибы нарезают маленькими кусочками и тушат до полного испарения жидкости. Лук нарезают, обжаривают в масле до светло-золотистого цвета, смешивают с грибами, добавляют лимонный сок.

Полученную массу выкладывают на хлеб, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Завтрак холостяка»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, яйца – 2 шт., сосиски – 2 шт., масло сливочное – 70 г, масло растительное – 1 ст. ложка, майонез – 1 ст. ложка, зелень.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают в любом растительном масле без запаха, яйца отваривают, очищают и мелко рубят. Сосиски нарезают мелкими кусочками.

На хлеб намазывают сливочное масло, а сверху кладут рубленые яйца, нарезанные сосиски, поливают майонезом, посыпают рубленой зеленью.

Бутерброды «Эйнштейн»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 7 ломтиков, масло сливочное – 50 г, мозги говяжьи – 150 г, сливки – 50 г, каперсы – 10 г.

Способ приготовления

С помощью миксера готовят пюре из говяжьих мозгов, сваренных в подсоленной и подкисленной воде. Смешивают его с маслом и сливками и еще раз взбивают. Намазывают приготовленное пюре на ломтики хлеба и украшают каперсами.

Бутерброды летние

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, масло сливочное – 50 г, свежий огурец – 1 шт., сыр – 20 г, майонез – 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Огурец моют, очищают, нарезают дольками, сыр натирают на терке, масло намазывают на хлеб, сверху кладут дольки огурца, посыпают сыром, добавляют немного майонеза.

Бутерброды «Яблочная осень»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яблоко – 1 шт., вареная свекла – 70 г, масло сливочное – 70 г, зелень.

Способ приготовления

Яблоко очищают от семян и кожицы, натирают на терке. Вареную свеклу очищают, натирают, смешивают с маслом и яблоком. Полученную смесь намазывают на хлеб. Бутерброды украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Улыбка»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, масло сливочное – 50 г, яблоко – 1 шт, варенье из черной смородины – 20 г, масло растительное – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Яблоко очищают от семян и кожицы, нарезают дольками и обжаривают в любом растительном масле без запаха.

Сливочное масло намазывают на хлеб, сверху кладут обжаренные дольки яблока, поливают вареньем.

Бутерброды «Медведь»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, колбаса (сервелат) – 70 г, сыр – 30 г, помидор – 1 шт.

Способ приготовления

Колбасу, помидор и сыр нарезают тонкими ломтиками. На хлеб кладут ломтик колбасы, поверх него – ломтик помидора. Сверху кладут сыр.

Бутерброд запекают в духовке, пока сыр не расплавится. Подают к столу в охлажденном виде.

Бутерброды «Моцарелла»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, сыр сорта моцарелла – 100 г, помидор – 1 шт., чеснок – 1 долька, масло сливочное – 30 г.

Способ приготовления

Помидор и сыр нарезают ломтиками, чеснок и зелень измельчают. Масло намазывают на хлеб, кладут ломтики помидора, измельченный чеснок и сыр. Бутерброды запекают в духовке. Перед подачей их посыпают зеленью, подают в охлажденном виде.

Бутерброды «Букет»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, студень – 70 г, сладкий желтый перец – 1 шт., сладкий красный перец – 1 шт., сыр – 30 г, масло растительное – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, лук зеленый.

Способ приготовления

Желтый и красный перец очищают от семян, нарезают кубиками и обжаривают в масле. Затем студень нарезают кусочками, сыр натирают на терке. Перец и кусочки студня кладут на хлеб.

Бутерброды посыпают сыром, поливают майонезом и украшают веточками зелени.

Бутерброды «Веселый дачник»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 3 ломтика, редис – 60 г, огурец – 1 шт., редька – 30 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, зелень укропа, петрушки, соль.

Способ приготовления

Редис, редьку, огурец и лук очищают, мелко нарезают, смешивают с маслом, солят, кладут овощную массу на ломтики хлеба. Бутерброды украшают измельченной зеленью.

Бутерброды «Канада»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, куриное филе – 70 г, сыр – 50 г, помидор – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, майонез – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка.

Способ приготовления Филе нарезают соломкой, обжаривают в масле. Помидор нарезают ломтиками, сыр натирают на терке. На хлеб кладут филе, сверху – ломтики помидора, посыпают сыром, поливают смесью горчицы с майонезом.

Бутерброды «Альтаир»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, филе цыпленка – 30 г, маслины – 15 г, масло растительное – 2 ст. ложки, майонез – 1 ст. ложка, зелень салата – 3 листа.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают в тостере или в духовке. Филе цыпленка нарезают ломтиками и обжаривают в масле, после этого выкладывают на хлеб, поливают майонезом, украшают разрезанными пополам маслинами и мелкими листиками салата.

Бутерброды «Толстяк»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, копченое сало – 80 г.

Способ приготовления

Луковицу очищают, моют, нарезают на 2 части. Одну часть нарезают колечками, другую шинкуют. На горячую сковороду кладут сало, нарезанное ломтиками. После того, как оно растопится, добавляют предварительно измельченный лук, сало жарят до получения шкварок.

Хлеб обжаривают с обеих сторон в растительном масле, выкладывают на него жареный лук и шкварки. Украшают бутерброды луком, нарезанным колечками, или рубленой зеленью.

Бутерброды по-украински

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 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, сверху поливают сметаной и посыпают рубленой зеленью.

Бутерброды «Альпы»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, масло сливочное – 30 г, зельц говяжий – 70 г, помидор – 1 шт., горчица, зелень.

Способ приготовления

Помидор нарезают кружочками, зельц – кусочками. На хлеб намазывают масло, кладут кусочки зельца, предварительно смазанные горчицей, на них выкладывают кружочки помидора, посыпают рубленой зеленью.

Бутерброды «Походные»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, шпроты – 100 г, яйцо вареное – 1 шт., огурец – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают в масле. Огурец нарезают дольками, отваренные яйца – кружочками. На хлеб кладут кружочек яйца, сверху – дольки огурца и шпроты. Бутерброды украшают зеленью.

Бутерброды «Российские»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, филе сельди (малосолевой) – 100 г, творог – 40 г, огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., зелень рубленая – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Рыбу нарезают мелкими кусочками, помидор и огурец – ломтиками.

Хлеб слегка обжаривают в масле, намазывают на него творог тонким слоем, затем кладут ломтики овощей и кусочки филе. Бутерброды украшают зеленью.

Бутерброды «Ла-Манш»

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика, листья свекольные – 50 г, брынза – 60 г, масло сливочное – 50 г, зелень укропа.

Способ приготовления Брынзу и свекольные листья пропускают через мясорубку, тщательно перемешивают с маслом. Эту массу намазывают на хлеб, украшают бутерброды измельченной зеленью укропа.

Бутерброды «Каприз»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, шампиньоны свежие – 70 г, лук репчатый – 1 шт., помидор – 1 шт., сыр – 50 г, майонез – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Лук очищают и нарезают кольцами, сыр натирают на терке, а помидор и шампиньоны нарезают тонкими ломтиками. Майонез намазывают на ломтики хлеба, сверху кладут ломтик помидора, лук затем – ломтик шампиньона, посыпают сыром и запекают в духовке.

Бутерброды с лимонным соком

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 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.

Бутерброды «Весеннее солнышко»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, яйца – 2 шт., филе курицы – 40 г, майонез – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки, соль, перец.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают в масле с двух сторон. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают от скорлупы и нарезают кружочками. Куриное филе отваривают в подсоленной воде, затем вынимают, охлаждают, нарезают тонкими ломтиками. Зелень измельчают, смешивают с майонезом. Добавляют перец и соль.

Полученную массу намазывают на хлеб, сверху кладут кружочки яиц и ломтики мяса.

Бутерброды «Царское Село»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, бекон – 40 г, печень куриная – 40 г, сметана – 20 г, зелень, соль.

Способ приготовления

Куриную печень нарезают кусочками, тушат в небольшом количестве подсоленной воды. Бекон нарезают ломтиками и обжаривают.

На хлеб кладут кусочки бекона и печени, поливают сметаной, украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Аппетитные»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, сардины консервированные – 50 г, сыр – 50 г, чеснок – 2 дольки, кетчуп – 20 г.

Способ приготовления

Сардины измельчают, сыр и очищенные дольки чеснока натирают на терке. На хлеб кладут сардины, сверху посыпают сыром и чесноком, поливают кетчупом.

Бутерброды «Сластена»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, банан – 1 шт., апельсин – 1 шт., йогурт – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают в масле. Апельсин и банан очищают и измельчают, смешивают с йогуртом. Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброд-рулет

Ингредиенты

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

Способ приготовления

Батон надрезают вдоль, вынимают мякиш. Огурец, 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 «Веселый повар»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, фарш селедочный – 100 г, яйца – 3 шт., масло сливочное – 50 г, огурец соленый – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень.

Способ приготовления

Яйца отваривают, очищают и мелко рубят. Селедочный фарш смешивают с маслом и огурцом, нарезанным тонкими ломтиками. Полученную смесь намазывают на хлеб, а сверху посыпают измельченными яйцами, кладут ломтики огурца, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Вечер»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, сыр мягкий плавленый – 70 г, паштет куриный – 70 г, помидор – 1 шт., зелень.

Способ приготовления

Помидор нарезают ломтиками. Сыр тщательно перемешивают с паштетом, массу намазывают на хлеб, а сверху кладут ломтики помидора, украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Радуга»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, кабачок молодой – 1 шт., баклажан – 1 шт., ветчина – 70 г, яйца – 3 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, зелень.

Способ приготовления

Баклажан и кабачок очищают от кожицы, нарезают ломтиками и обжаривают в масле. Яйца отваривают, очищают, мелко рубят, так же, как и ветчину. Все смешивают с майонезом. На хлеб намазывают полученную массу, сверху кладут кусочки баклажана и кабачка, смазывают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Изюминка»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яблоко – 1 шт., йогурт – 2 ст. ложки, изюм – 1 ст. ложка, клубника – 50 г.

Способ приготовления

Яблоко очищают от семян и кожицы, нарезают маленькими кусочками, как и клубнику. Фрукты смешивают с изюмом, добавляют йогурт. Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды «Сытные»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, печень говяжья – 100 г, яйца – 2 шт., мука – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, помидор – 1 шт., майонез, кинза или петрушка, соль.

Способ приготовления

Яйца, муку и соль смешивают до получения теста консистенции сметаны. Печень нарезают соломкой, обмакивают в тесто и обжаривают в масле. Помидор нарезают ломтиками. На хлеб кладут сначала печень, затем ломтики помидора, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды по-румынски

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 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 хлеба и запекают в духовке.

Бутерброды «Океан»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, сельдь соленая – 100 г, картофель вареный – 70 г, огурец соленый – 1 шт., майонез, зелень.

Способ приготовления

Огурец и филе сельди нарезают ломтиками, картофель разминают. На хлеб намазывают картофельное пюре, затем кладут ломтики филе сельди и огурца, поливают майонезом, украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Воспоминания о лете»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, огурец соленый – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., грибы маринованные – 70 г, сыр – 50 г, масло растительное – 1 ст. ложка, майонез – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Сыр натирают на терке, грибы и огурец мелко нарезают, лук обжаривают в масле. Грибы и огурец и смешивают с луком, заправляют майонезом. Полученную массу намазывают на хлеб. Бутерброды посыпают тертым сыром.

Бутерброды «Берлин»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, капуста квашеная – 70 г, паштет мясной – 50 г, яйца – 2 шт., майонез – 1 ст. ложка, кетчуп – 1 ст. ложка, зелень.

Способ приготовления

Яйца отваривают, очищают, мелко рубят и смешивают с паштетом и майонезом. Полученную массу намазывают на хлеб, сверху кладут капусту, поливают кетчупом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Летняя закуска»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, редька – 1 шт., морковь – 1 шт., сыр – 70 г, майонез – 2 ст. ложки, зелень.

Способ приготовления

Морковь и редьку очищают, моют, натирают на терке, смешивают и заправляют майонезом. Сыр нарезают тонкими ломтиками. Затем на хлеб выкладывают массу из редьки и моркови, сверху кладут ломтики сыра. Украшают бутерброды зеленью.

Бутерброды «Парадиз»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, брынза – 100 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, масло растительное – 5 ст. ложек, баклажан – 1 шт., укроп, лук зеленый, соль.

Способ приготовления

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

Бутерброды «Запорожье»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, творог – 70 г, картофель вареный – 70 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, яйцо – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень.

Способ приготовления

Лук измельчают и обжаривают в масле. Творог, так же как и картофель, пропускают через мясорубку, в эту массу добавляют яйцо и лук, выкладывают на хлеб, запекают в духовке. Бутерброды охлаждают, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Палисадник»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, капуста цветная – 100 г, сыр – 70 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, майонез – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Цветную капусту измельчают и тушат. Сыр натирают на терке, смешивают с капустой, заправляют майонезом и лимонным соком.

Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды «Здоровье»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, лук репчатый – 1 шт., яблоко – 1 шт., яйца – 2 шт., сметана – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления

Яблоко очищают от семян и кожицы, натирают на терке. Лук очищают, моют и мелко нарезают. Яйца отваривают и мелко рубят, смешивают с луком и яблоком, солят, намазывают массу на хлеб, поливают сметаной и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Высший свет»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, телятина – 70 г, желе мясное – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки, майонез – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка, зелень.

Способ приготовления

Телятину нарезают тонкими ломтиками, обжаривают в масле. На хлеб намазывают майонез, сверху кладут кусочки желе, ломтики телятины, смазывают горчицей и украшают веточками зелени.

Бутерброды «Летний дождь»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, свежая клубника – 100 г, творог – 30 г, молоко сгущенное – 2 ст. ложки, орехи лесные очищенные – 20 г.

Способ приготовления

Клубнику измельчают, перемешивают со сгущенным молоком и творогом, пока полученная масса не станет однородной, и намазывают на хлеб. Бутерброды посыпают измельченными орехами

Бутерброды «Бодрость»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйца – 2 шт., огурцы соленые – 2 шт., чеснок – 3 дольки, майонез – 2 ст. ложки, зелень.

Способ приготовления

Яйца отваривают, очищают и мелко рубят, огурцы нарезают маленькими кусочками, чеснок измельчают. Компоненты смешивают и заправляют майонезом. Полученную массу выкладывают на хлеб, разравнивают и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Диана»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, сыр – 100 г, яблоко – 1 шт., орехи – 50 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, майонез – по вкусу.

Способ приготовления

Яблоко очищают от семян и кожицы, натирают на терке так же, как и сыр, смешивают с орехами, предварительно измельченными, заправляют майонезом и лимонным соком. Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды «Ангел»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, яйцо – 1 шт., майонез – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления Яйцо варят вкрутую, охлаждают, очищают, белок мелко нарезают. Желток растира-

ют с солью, добавляют майонез. Полученную массу намазывают на хлеб. Затем сверху выкладывают яичный белок тонким слоем.

Бутерброды «Мечтатель»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, фасоль красная – 70 г, сыр – 70 г, шпик – 20 г, лук репчатый очищенный – 1 шт., майонез, зелень.

Способ приготовления

Фасоль и шпик тушат вместе с измельченным луком. Сыр натирают на терке, смешивают со шпиком, фасолью и луком, заправляют майонезом.

Полученную массу намазывают на хлеб, украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Атолл»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, филе судака – 100 г, паста томатная – 1 ст. ложка, яйца – 2 шт., зелень.

Способ приготовления

Филе судака тушат и измельчают, яйца отваривают, очищают, мелко рубят, смешивают с филе, заправляют томатной пастой. Затем полученную массу намазывают на хлеб, сверху бутерброды украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Натюрморт»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, филе куриное – 60 г, язык – 40 г, капуста – 30 г, помидор – 1 шт, майонез – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Язык и куриное филе отваривают, нарезают ломтиками, капусту измельчают и смешивают с майонезом. Помидор нарезают на 4 части. На хлеб кладут ломтики языка и куриного филе, затем дольки помидора и капусту.

Бутерброды «Светофор»

Ингредиенты

Батон – 2 ломтика, перец зеленый болгарский – 50 г, желток вареного яйца – 1 шт., помидор маленький – 1 шт., масло сливочное – 20 г, масло растительное – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления

Ломтики батона обжаривают в небольшом количестве растительного масла, охлаждают. На них намазывают сливочное масло.

Помидор обдают кипятком, снимают кожицу, мелко нарезают. Перец шинкуют, желток разминают вилкой. Смешивают подготовленные ингредиенты, солят и выкладывают на обжаренные ломтики хлеба.

Бутерброды «Охотник»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, оленина отварная – 100 г, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают в масле с обеих сторон. Мясо нарезают небольшими кусочками, кладут на хлеб. Посыпают бутерброды измельченной зеленью.

Бутерброды «Тверь»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, шампиньоны – 100 г, масло сливочное – 30 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень, соль.

Способ приготовления

Шампиньоны отваривают в подсоленной воде и пропускают через мясорубку, тщательно перемешивают с лимонным соком и маслом. Полученную массу намазывают на хлеб, украшают бутерброды зеленью.

Бутерброды «Казак»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, лук репчатый – 1 шт., сыр – 100 г, чеснок – 2 дольки, масло сливочное – 1 ст. ложка, сметана – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления

Лук измельчают, чеснок и сыр натирают на терке, все смешивают, солят, заправляют маслом и сметаной. Затем полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды «Зеленое чудо»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, щавель – 2 листа, лук зеленый – $\frac{1}{2}$ пучка, майонез – 1 ст. ложка, салат – 1 лист, масло растительное – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают в масле. Салат, щавель и лук мелко нарезают, смешивают с солью и майонезом. Полученную массу выкладывают на хлеб.

Бутерброды «Курочка Ряба»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, филе курицы копченой – 50 г, майонез – 1 ст. ложка, перец красный молотый.

Способ приготовления

Филе нарезают кусочками. Перец смешивают с майонезом и намазывают на ломтики хлеба, сверху горкой выкладывают мясо.

Бутерброды «Ночной ветер»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, ягоды черники – 50 г, сахар – 1 ч. ложка, сметана – 1 ст. ложка, орехи грецкие очищенные – 50 г, изюм – 50 г.

Способ приготовления

Орехи измельчают, смешивают со сметаной, сахаром, изюмом и черникой. Полученную массу выкладывают на хлеб.

Бутерброды «Звездочки»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, грибы – 100 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, зелень.

Способ приготовления

Грибы отваривают и измельчают, лук очищают, моют, нарезают кольцами, соединяют с грибами, обжаривают в масле, выкладывают на хлеб. Бутерброды поливают сметаной и украшают веточками зелени.

Бутерброды «Сью»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, чеснок – 2 дольки, орехи грецкие очищенные – 50 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, сливки – 50 г.

Способ приготовления

Чеснок и орехи очищают и пропускают через мясорубку. После этого их тщательно перемешивают с лимонным соком и сливками. Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды «Закат»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, свекла – 1 шт., уксус столовый – 30 г, масло сливочное – 50 г, зелень, соль.

Способ приготовления

Свеклу отваривают, очищают, нарезают ломтиками, солят, поливают уксусом и оставляют на 1 час. Затем на хлеб намазывают масло, кладут ломтики свеклы, посыпают рубленой зеленью.

Бутерброды «Избушка»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, грибы соленые – 70 г, масло сливочное – 20 г, зелень.

Способ приготовления

Зелень мелко рубят. Грибы пропускают через мясорубку, тщательно перемешивают с маслом. Затем полученную массу намазывают на ломтики хлеба, сверху посыпают рубленой зеленью.

Бутерброды «Романтика»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яблоко – 1 шт., картофель вареный – 50 г, масло сливочное – 70 г, корица.

Способ приготовления

Яблоко очищают от семян и кожицы, вместе с картофелем пропускают через мясорубку, тщательно перемешивают с маслом, добавляют корицу. Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды с брынзой и огурцами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, огурцы – 2 шт., брынза – 70 г, майонез – 1 ст. ложка, зелень.

Способ приготовления

Брынзу натирают на терке. Огурцы очищают от кожицы, нарезают кружочками. На хлеб кладут кружочки огурцов, посыпают брынзой, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Улыбка»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, морковь – 1 шт., яблоко – 1 шт., хрен – 30 г, уксус – 30 г, сметана – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления

Яблоко моют, очищают от кожицы и семян. Яблоко, морковь и хрен натирают на терке, заправляют уксусом и сметаной, солят. Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды «Чудесный день»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, мякоть дыни – 50 г, сливки – 50 г, орехи – 10 г, зелень.

Способ приготовления

Дыню и орехи пропускают через мясорубку, тщательно перемешивают, добавляют сливки. Затем полученную массу намазывают на хлеб и украшают веточками зелени.

Бутерброды «Казак»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, майонез – 10 г, колбаса «Докторская» – 2 ломтика, горчица – 1 ч. ложка, соус томатный – 1 ст. ложка, соус соевый – 1 ч. ложка, чеснок – 1 долька, масло растительное – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают в масле, охлаждают, поливают соевым соусом. Колбасу нарезают мелкими кубиками, обжаривают в масле, выкладывают на хлеб. Майонез смешивают с томатным соусом и горчицей, добавляют измельченный чеснок. Затем полученной смесью поливают бутерброды.

Бутерброды «Итальянские»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, сыр – 40 г, грибы маринованные – 40 г, оливки – 2 шт., сметана – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают с обеих сторон в растительном масле, охлаждают, смазывают сметаной. Затем оливки и грибы измельчают, перемешивают и выкладывают на хлеб. Бутерброды посыпают сыром, натертым на крупной терке.

Бутерброды «Россия»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, масло сливочное – 70 г, филе сельди малосолевой – 100 г, зелень.

Способ приготовления

Сельдь нарезают ломтиками. Затем на хлеб намазывают масло, сверху кладут ломтики сельди. Полученные бутерброды украшают веточками зелени.

Бутерброды с колбасой и майонезом

Ингредиенты

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

Способ приготовления

На хлеб намазывают майонез, сверху кладут ломтики колбасы.

Бутерброды «Морской рассвет»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, масло сливочное – 20 г, филе сельди соленой – 50 г, яйцо – 1 шт.

Способ приготовления

Яйцо варят, охлаждают, очищают и нарезают кружочками. Затем на хлеб намазывают масло, сверху кладут нарезанную тонкими ломтиками сельдь. На середину каждого бутерброда выкладывают по 1 кружочку яйца.

Бутерброды «Морские»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, лососина копченая – 50 г, икра красная – 10 г, масло сливочное – 20 г, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают с обеих сторон в растительном масле, охлаждают и намазывают на них с одной стороны сливочное масло. Затем рыбу нарезают тонкими ломтиками, кладут на бутерброд, а сверху выкладывают икру.

Бутерброды «Закусочные»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, сыр плавленый «Дружба» – 50 г, огурец соленый – 1 шт., зелень.

Способ приготовления

На хлеб намазывают сыр толстым слоем. Соленый огурец нарезают кружочками, аккуратно выкладывают на бутерброды, украшают веточками зелени.

Бутерброды «На здоровье»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, сметана – 1 ст. ложка, чеснок – 2 дольки, помидор – 1 шт., соль.

Способ приготовления

Чеснок очищают, измельчают, смешивают со сметаной, выкладывают на хлеб. Затем помидор нарезают ломтиками, кладут на бутерброды, солят.

Бутерброды «Молодость»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, сметана – 1 ст. ложка, сахар – 1 ч. ложка, ягоды клубники – 10 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, мята – 2 листика.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают в масле. Затем 9 ягод разминают и тщательно перемешивают с сахаром и сметаной. Оставшуюся ягоду нарезают пополам. Полученную массу намазывают на хлеб. Украшают бутерброды половинками клубники и листиками мяты.

Бутерброды «Для гурмана»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, лимон – 2 кружочка, балык – 2 ломтика, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают в масле, на него кладут ломтики балыка, украшают кружочками лимона.

Бутерброды «Купеческие»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, фарш свиной – 150 г, сыр твердых сортов – 20 г, перец болгарский – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, пряности, соль.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают в масле. Фарш солят, смешивают с пряностями, обжаривают в растительном масле. Перец измельчают, смешивают с сыром, который натирают на крупной терке, заправляют майонезом. Полученную массу намазывают на хлеб, а сверху выкладывают приготовленный фарш.

Бутерброды с творогом и вишневым соком

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, сливки – 1 ч. ложка, творог – 2 ст. ложки, сахар – 1 ч. ложка, пудра сахарная – 1 ч. ложка, сок вишневый – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Творог тщательно перемешивают с сахаром, сливками и вишневым соком. Затем аккуратно намазывают массу на ломтики хлеба. Бутерброды посыпают сахарной пудрой и украшают ягодой.

Бутерброды «Готика»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, свинина копченая – 40 г, салат – 2 листа, лимон – 2 ломтика, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Мясо нарезают тонкими ломтиками. Хлеб слегка обжаривают в масле, охлаждают, кладут на него копченое мясо и листья салата. Бутерброды украшают кусочками лимона.

Бутерброды «Морской царь»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, осетрина копченая – 20 г, лососина копченая – 20 г, семга копченая – 20 г, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Рыбу нарезают тонкими ломтиками. Хлеб обжаривают в масле. На него аккуратно выкладывают рыбу, чередуя ломтики лососины, семги и осетрины.

Бутерброды «Распутин»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, сельдь – 1 шт., картофель – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 50 г.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают в масле. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Сваренный в мундире картофель очищают от кожицы и нарезают дольками. Очищенную сельдь нарезают маленькими кусочками, выкладывают вперемежку с картофелем на хлеб. Бутерброды украшают колечками лука.

Бутерброды «Украинская мечта»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, шпик – 60 г, соль, перец.

Способ приготовления Шпик нарезают ломтиками, кладут на хлеб. Посыпают бутерброды солью и перцем.

Бутерброды «Снежок»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, оливки (без косточек) – 4 шт., чеснок – 2 дольки, сыр – 30 г, салями – 40 г, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Салями нарезают тонкими ломтиками, а оливки измельчают. Ломтики хлеба обжаривают в масле. Затем чеснок измельчают, тонким слоем выкладывают на хлеб.

Сверху кладут кусочки оливок и ломтики салями. Бутерброды посыпают натертым сыром.

Бутерброды «Кролик Роджер»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, морковь – 1 шт., капуста – 1 лист, горошек зеленый консервированный – 1 ст. ложка, сметана – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают в масле, капусту и морковь нарезают соломкой, аккуратно выкладывают на хлеб, разравнивают. Бутерброды поливают сметаной, сверху украшают зеленым горошком, зеленью.

Бутерброды «Румянец»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, свекла отварная – 40 г, изюм – 10 г, сметана – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают в масле. Свеклу натирают на терке и смешивают со сметаной и изюмом. Полученную смесь намазывают на хлеб.

Бутерброды «Желтые глаза»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, сыр чеддер – 2 ломтика, яйца – 2 шт., майонез – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень, соль.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают в масле. Яйца поджаривают, сохраняя целыми желтки. Сыр нарезают ломтиками. На каждый ломтик хлеба кладут по одной глазунье и ломтику сыра, солят, поливают майонезом, украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Пожар»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, чеснок – 4 дольки, сосиски – 2 шт., горчица – 1 ч. ложка, майонез – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень, перец красный молотый.

Способ приготовления

Хлеб обжаривают в масле. Затем поджаривают сосиски, нарезанные ломтиками, смешивают с горчицей, выкладывают на хлеб. Чеснок измельчают, смешивают с перцем и майонезом. Полученной смесью поливают бутерброды.

Бутерброды «Ореховые»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, джем сливовый – 40 г, сухари молотые – 1 ст. ложка, орехи грецкие очищенные – 2 ст. ложки, фундук – 6 шт., масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Хлеб обжаривают в масле, пока не образуется корочка. На хлеб намазывают сливовый джем, а сверху густо посыпают смесью измельченных грецких орехов и сухарей. Украшают бутерброды фундуком.

Бутерброды «Яблоки на снегу»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, майонез – 2 ст. ложки, яблоко большое кислое – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления Хлеб слегка обжаривают в масле, охлаждают, одну сторону смазывают майонезом.

Яблоко очищают от семян и кожицы, нарезают тонкими ломтиками, укладывают на хлеб, солят.

Бутерброды «Софья»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, морковь – 1 шт., орехи грецкие очищенные – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, лимон – 1/2 шт.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают в масле. Морковь натирают на мелкой терке, орехи измельчают в кофемолке, смешивают с морковью, заправляют соком лимона, выкладывают на хлеб полученную массу.

Бутерброды «Грибник»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, яйца – 2 шт., шампиньоны – 40 г, сосиска – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 2 ч. ложки, кукуруза консервированная – 2 ч. ложки, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, соль, перец.

Способ приготовления

Хлеб слегка поджаривают на масле. Обжаривают сосиску и шампиньоны. Сваренные вкрутую и очищенные яйца вместе с сосиской и грибами мелко нарезают. Добавляют перец, соль и очищенный мелко нарубленный лук. Приготовленную массу выкладывают на хлеб, украшают бутерброды кукурузой и горошком.

Бутерброды «Барбадос»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, яблоки – 2 шт., морковь – 1 шт., хрен тертый – 1 ч. ложка, сметана – 2 ст. ложки, сахар – песок – 1 ч. ложка, уксус столовый – 1 ч. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления Хлеб слегка поджаривают на масле. Яблоки и морковь очищают и натирают на крупной терке. Сметану растирают с уксусом, сахаром и солью. Все ингредиенты смешивают, добавляют хрен. Смесь выкладывают на хлеб.

Бутерброды «Нежные»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, яйца – 2 шт., чеснок – 2 дольки, сливки – 1 ч. ложка, сметана – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень, соль, перец.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают в масле, яйца, сваренные вкрутую, очищают от скорлупы и измельчают. Зелень шинкуют. Чеснок пропускают через чеснокодавилку, смешивают с перцем, сливками, и солью. Смесь намазывают на хлеб, а сверху выкладывают смесь яиц и зелени. Разравнивают, поливают сметаной.

Бутерброды «Простые»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ч. ложки, картофель вареный – 1 шт., соль.

Способ приготовления

Хлеб слегка поджаривают без масла, картофель нарезают кусочками. Лук очищают, моют, нарезают колечками. Хлеб поливают маслом, кладут на ломтики хлеба колечки лука, картофель и солят.

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 «Канары»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, апельсин – 1 шт., банан – 1 шт., киви – 1 шт., сливки – 20 мл, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Фрукты очищают и нарезают мелкими кусочками. Затем хлеб слегка обжаривают в масле. На хлеб выкладывают кусочки фруктов, сверху бутерброды поливают сливками.

Бутерброды «Овощная радуга»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, цуккини – 20 г, морковь отварная – 1 шт., чеснок – 1 долька, яйцо – 1 шт., зелень рубленая – 1 ст. ложка, майонез – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают в масле. Цуккини отваривают, яйцо, сваренное вкрутую, и морковь мелко нарезают. Чеснок очищают, измельчают, смешивают с майонезом. Намазывают на хлеб полученную массу. Затем сверху выкладывают цуккини, яйцо и морковь. Готовые бутерброды украшают зеленью.

Бутерброды «Рыбные»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, печень трески консервированная – 100 г, зелень – 1 ст. ложка, яйца – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, соль, перец.

Способ приготовления

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

Готовые бутерброды посыпают мелко нарезанной зеленью.

Бутерброды «Весенний луг»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, яйца – 2 шт., зелень рубленая – 1 ст. ложка, майонез – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, соль, перец.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают в масле. Яйца немного взбивают, добавляют перец, соль, затем выливают на горячую сковороду, смазанную маслом, жарят до готовности. Яичницу измельчают, перемешивают с майонезом и зеленью. Полученную массу выкладывают на ломтики хлеба и разравнивают.

Бутерброды «Заморские»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, икра баклажанная – 40 г, чеснок – 2 дольки, масло растительное – 1 ст. ложка, соль.

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

Бутерброды «Пятница»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, яблоко кислое – 1 шт., капуста квашеная – 20 г, ветчина – 20 г, зелень – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, сметана – 1 ч. ложка, перец.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают в масле. Ветчину и яблоко нарезают тонкими ломтиками, выкладывают на хлеб. Кладут сверху капусту, перчат, заливают сметаной и украшают бутерброды зеленью.

Бутерброды «Зима и лето»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, творог – 4 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, зелень рубленая – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Творог солят, протирают через сито, смешивают с зеленью и сметаной. Ломтики хлеба слегка обжаривают в масле, а затем выкладывают на них творожную массу.

Бутерброды «Изобилие»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 9 ломтиков, раки вареные – 4 шт., креветки очищенные – 40 г, филе сома – 100 г, мидии очищенные – 50 г, шампиньоны отварные – 60 г, майонез – 40 г, помидор – 1 шт., яйцо – 1 шт., 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. Помидор моют, нарезают на 9 долек и выкладывают по одной на каждый бутерброд.

Бутерброды «Идея»

Ингредиенты

Хлеб – 8 ломтиков, почки телячьи – 120 г, мозги говяжьи – 100 г, майонез – 3 ст. ложки, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Телячьи почки и говяжьи мозги отваривают в подсоленной воде, пропускают через мясорубку, добавляют майонез, перец и тщательно перемешивают. Готовый фарш намазывают на хлеб.

Бутерброды «Любимые»

Ингредиенты

Хлеб – 6 ломтиков, филе индейки – 100 г, трюфели – 50 г, шампиньоны – 50 г, мозги говяжьи – 50 г, язык говяжий – 50 г, майонез – 40 г, лук репчатый – 1 шт.

Способ приготовления

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

Бутерброды по-крестьянски

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, масло сливочное – 20 г, редька – 1 шт., сметана – 1 ст. ложка, зелень.

Способ приготовления

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

Бутерброды «Аляска»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, ветчина – 6 ломтиков, овощи маринованные: морковь – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., огурец – 1 шт., майонез – 70 г, горчица – 1 ч. ложка, лук репчатый – 1 шт.

Способ приготовления

Луковицу очищают, моют и нарезают кольцами. Маринованные овощи мелко рубят, добавляют майонез, горчицу и перемешивают. На каждый ломтик ветчины кладут по 1 ч. ложке подготовленной смеси и сворачивают трубочкой. На каждую трубочку надевают кольцо из лука и выкладывают по 2 трубочки на хлеб.

Бутерброды «Черное море»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 5 ломтиков, филе скумбрии горячего копчения – 50 г, помидор – 1 шт., масло сливочное – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают в растительном масле. Рыбу нарезают тонкими ломтиками, помидор – кружочками. На хлеб намазывают сливочное масло, выкладывают на него ломтики рыбы, затем кружочки помидора, сверху украшают майонезом и рубленой зеленью.

Бутерброды «Зима»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, яйца – 2 шт., масло сливочное – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб обжаривают в растительном масле. Яйца варят вкрутую, очищают, измельчают и выкладывают на смазанный сливочным маслом хлеб. Украшают бутерброды мелко нарезанной зеленью.

Бутерброды «Лесная поляна»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, овощи – 50 г, масло сливочное – 30 г, масло растительное – 50 г, майонез – 50 г, зелень.

Способ приготовления

Овощи мелко нарезают и перемешивают. Хлеб слегка обжаривают в растительном масле, охлаждают и намазывают на него сливочное масло, сверху кладут нарезанные овощи, поливают майонезом и украшают зеленью.

Бутерброды с корнионами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, сыр – 25 г, мясо отварное – 25 г, корнионы – 15 г, филе сельди – 20 г, картофель – 40 г, масло растительное – 1 ч. ложка, зелень – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

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

Бутерброды «Сельские»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, брынза – 50 г, редис – 20 г, масло сливочное – 10 г, лук репчатый – 1 шт.

Способ приготовления Брынзу протирают через мелкое сито, редис натирают на терке, лук мелко нарезают, все смешивают и выкладывают на хлеб, предварительно смазанный маслом.

Бутерброды по-американски

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, мясо индейки – 70 г, сыр – 40 г, помидор – 1 шт., сметана – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень – 30 г.

Способ приготовления

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

Бутерброды по-итальянски

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, сыр плавленый – 50 г, ветчина – 50 г, помидор – 1 шт., майонез – 50 г, зелень – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

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

Бутерброды по-гречески

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, филе скумбрии копченой – 75 г, чеснок – 1 долька, майонез – 70 г, орехи грецкие – 20 г.

Способ приготовления

Рыбу пропускают через мясорубку вместе с чесноком, смешивают с молотыми орехами и майонезом. Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды «Ассорти»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, филе куриное – 80 г, лук репчатый – 1 шт., помидор – 1 шт., сыр – 20 г, майонез – 50 г.

Способ приготовления

Филе курицы нарезают тонкими ломтиками, лук – колечками, помидоры – кружочками, сыр натирают на терке. На хлеб кладут сначала филе, затем кружок помидора и колечко лука. Готовые бутерброды поливают майонезом, посыпают тертым сыром, охлаждают и подают к столу.

Бутерброды по-русски

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 3 ломтика, филе сельди соленой – 100 г, сметана – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Филе сельди нарезают ломтиками, кладут на хлеб, смазанный сметаной.

Бутерброды «Фараон»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, язык говяжий вяленый – 1 шт., помидор – 1 шт., яйцо – 1 шт., майонез – 50 г, зелень.

Способ приготовления

Язык нарезают тонкими ломтиками, помидор – кружочками. Яйцо отваривают, очищают и измельчают. На хлеб кладут сначала ломтик языка, затем кружок помидора и нарубленное яйцо. Бутерброды поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Облачко»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, творог – 70 г, сметана – 70 г, зелень укропа – 30 г.

Способ приготовления

Творог протирают через мелкое сито, смешивают со сметаной и мелко нарезанным укропом. Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды «Праздничные»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, мясо крабовое консервированное – 60 г, яйцо – 1 шт., помидор – 1 шт., майонез – 50 г, зелень – 30 г.

Способ приготовления

Крабовое мясо измельчают, помидор нарезают дольками, яйцо отваривают, охлаждают, очищают и нарезают на 4 дольки. На хлеб кладут сначала слой крабового мяса, затем по дольке яйца и помидора.

Бутерброды поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Экзотика»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, скумбрия соленая – 75 г, сок лимонный – 2 ст. ложки, масло сливочное – 20 г, сметана – 20 г.

Способ приготовления

Рыбу нарезают кусочками, поливают соком лимона и оставляют на 10 – 15 минут. На хлеб, обжаренный в масле, кладут кусочки скумбрии. Бутерброды поливают сметаной и охлаждают. Перед подачей на стол украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Тимон»

Ингредиенты

Хлеб – 6 ломтиков, макароны отварные – 50 г, грибы белые отварные – 70 г, яйцо – 1 шт., масло растительное – 50 г, паста томатная – 2 ст. ложки, сыр тертый – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Макароны нарезают кусочками длиной 3-4 см, яйцо варят вкрутую и измельчают, добавляют измельченные грибы, томатную пасту и обжаривают полученную смесь в масле. Выкладывают массу на хлеб, посыпают тертым сыром и украшают рубленой зеленью петрушки.

Бутерброды «Утиные истории»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 8 ломтиков, филе утки – 200 г, масло сливочное – 50 г, сливки – 20 г, горошек зеленый консервированный – 1 ст. ложка, перец.

Способ приготовления

Отварное филе пропускают через мясорубку 2-3 раза. Добавляют сливки, масло, перец. Смесь хорошо перемешивают и намазывают на ломтики хлеба.

Бутерброды «Рокки»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, сыр рокфор – 2 ломтика, масло сливочное – 40 г.

Способ приготовления

Хлеб обжаривают с одной стороны в масле и охлаждают. На обжаренную сторону намазывают оставшееся масло и выкладывают сверху ломтики сыра.

Бутерброды «Мехико»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, помидор – 1 шт., чеснок – 4 дольки, масло сливочное – 30 г, сыр твердый – 50 г, перец красный молотый.

Способ приготовления

Сыр и чеснок натирают на мелкой терке (оставляют $\frac{1}{4}$ тертого сыра для украшения бутербродов) и растирают с маслом. Помидор нарезают на 8 кружков. На ломтики хлеба кладут кружки помидора. На каждый кружок выкладывают немного чесночной массы и накрывают еще одним кружком помидора. Бутерброды посыпают тертым сыром и перцем.

Бутерброды «Американский завтрак»

Ингредиенты

Батон – 2 ломтика, сало копченое – 4 ломтика, помидор – 1 шт., сыр копченый – 50 г, чеснок – 3 дольки, укроп – 3 веточки.

Способ приготовления

Помидор обдают кипятком и снимают с него кожицу. Мякоть пропускают через мясорубку, немного отжимают сок. Чеснок натирают на мелкой терке и соединяют с томатным пюре. На ломтики батона намазывают томатно-чесночную массу, кладут сверху по 2 ломтика сала. Сыр разделяют на 2 одинаковых кусочка, выкладывают на бутерброды и украшают зеленью укропа.

Бутерброды с ананасом и оливками

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, масло сливочное – 20 г, ветчина – 2 ломтика, ананас – 2 кружочка, сыр гауда – 2 ломтика, оливки без косточек – 2 шт.

Способ приготовления

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

Бутерброды «Летучий голландец»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, масло сливочное – 20 г, сыр голландский – 2 ломтика, икра красная – 2 ч. ложки, укроп – 2 веточки, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают масло и икру. Бутерброды слегка посыпают перцем и кладут сверху веточки зелени. Ломтики сыра прокалывают с двух краев зубочисткой, придав им вид паруса, и укрепляют их на бутербродах.

Бутерброды «Доброе утро!»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, масло сливочное – 20 г, лук репчатый – 1 шт., огурец – 1 шт., колбаса вареная обезжиренная – 2 ломтика, уксус столовый – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Ломтики хлеба подрумянивают в тостере и намазывают на них масло. Огурец разрезают вдоль и выкладывают его половинки на бутерброды. Лук очищают, моют, нарезают кольцами и заливают столовым уксусом на 30 минут.

Готовый маринованный лук выкладывают на половинки огурца и накрывают ломтиками колбасы.

Бутерброды «Весенняя сказка»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, кукуруза консервированная – 2 ч. ложки, масло сливочное – 20 г, палочки крабовые – 4 шт., сметана – 1 ст. ложка, яйцо – 1 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают масло. Яйцо отваривают вкрутую и охлаждают в холодной воде. Крабовые палочки и очищенное яйцо пропускают через мясорубку, солят, добавляют сметану и тщательно перемешивают.

Полученную смесь выкладывают на бутерброды и украшают кукурузой.

Бутерброды «Анютины глазки»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйцо – 1 шт., масло сливочное – 40 г, сыр плавленый – 1 шт., зелень петрушки – 4 веточки.

Способ приготовления

Яйцо варят вкрутую, охлаждают, очищают и разрезают вдоль на 4 ломтика. Сыр также разрезают на 4 ломтика. На хлеб намазывают масло, сверху кладут по одному ломтику сыра и яйца таким образом, чтобы был виден желток.

Бутерброды «Счастье»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, колбаса – 2 ломтика, масло сливочное – 20 г.

Способ приготовления

В середине каждого ломтика колбасы вырезают узкую полоску (желательно в форме улыбки). На ломтики хлеба намазывают масло, сверху кладут ломтики колбасы.

Бутерброды «Индиго»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, чеснок – 3 дольки, майонез – 2 ст. ложки, сыр тертый – 20 г, масло сливочное – 20 г, краситель синий пищевой.

Способ приготовления

Ломтики хлеба разрезают на 4 части и обжаривают в масле с одной стороны. Две дольки чеснока натирают на мелкой терке, смешивают с сыром, красителем и майонезом. Обжаренную сторону хлеба натирают оставшейся долькой чеснока и выкладывают на нее полученную смесь. Бутерброды украшают зеленью петрушки.

Бутерброды «Сладкоежка»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, творог – 2 ст. ложки, сметана – 1 ст. ложка, сахарная пудра – 1 ч. ложка, мед – 1 ч. ложка, клубника – 2 ягоды, мак – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Творог смешивают со сметаной, сахарной пудрой и медом. Ягоды клубники разрезают вдоль. Творожную массу выкладывают на ломтики хлеба.

Бутерброды украшают половинками клубники, посыпают маком.

Бутерброды «Осенний лес»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, буженина – 2 ломтика, масло сливочное – 20 г, помидор – 1 шт., шампиньон маринованный – 1 шт., петрушка – 2 веточки.

Способ приготовления

Помидор нарезают кружочками, шампиньон – вдоль на половинки. На хлеб намазывают масло, выкладывают сверху ломтики буженины, кружочки помидора и по половинке шампиньона. Готовые бутерброды украшают зеленью петрушки.

Бутерброды «Солнечный день»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, яйцо – 1 шт., масло сливочное – 20 г, зелень укропа и петрушки – 2 веточки.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают масло. Яйцо варят вкрутую, очищают и нарезают вдоль на 2 части. На одну часть каждого бутерброда кладут половинку яйца желтком вверх, на другую – несколько веточек зелени.

Бутерброды «Деревенские»

Ингредиенты

Хлеб домашний – 2 ломтика, сметана деревенская – 2 ст. ложки, яйца – 2 шт., филе свинины – 2 ломтика, соль.

Способ приготовления

На хлеб намазывают сметану. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают, измельчают, выкладывают на бутерброды и солят. Сверху накрывают бутерброды кусочками мяса.

Бутерброды «Витаминные»

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

Морковь натирают на крупной терке, чеснок – на мелкой. Лук 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 «Бриз»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, мясо крабовое – 50 г, горчица – 1 ч. ложка, картофель – 1 шт., майонез – 2 ч. ложки, лук зеленый – 20 г.

Способ приготовления

Картофель моют, отваривают, очищают от кожицы и нарезают кружочками. Вареное мясо крабов пропускают через мясорубку и смешивают с горчицей. На ломтики хлеба намазывают крабовую массу, сверху выкладывают кружочки картофеля и по 1 ч. ложке майонеза. Бутерброды украшают перьями зеленого лука.

Бутерброды «Рига»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, масло сливочное – 20 г, огурец маринованный – 1 шт., лук зеленый – 30 г.

Способ приготовления

Огурец разрезают вдоль на половинки. На хлеб намазывают масло, кладут половинки огурца. Сверху посыпают рубленым зеленым луком.

Бутерброды «Изумрудные»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, капуста – 50 г, морковь – 1 шт., грибы белые – 4 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, соль, перец.

Способ приготовления Капусту шинкуют. Морковь моют под проточной водой, очищают и натирают на мелкой терке. Грибы моют, отваривают и очень мелко нарезают. Овощи соединяют с грибами, добавляют перец, майонез, солят и тщательно перемешивают. Полученную массу выкладывают на хлеб.

Бутерброды «Бычий глаз»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, масло сливочное – 20 г, ветчина – 2 ломтика, помидор – 1 шт., перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Масло намазывают на ломтики хлеба. Помидор моют, мелко нарезают и слегка отжимают сок. На хлеб кладут ломтики ветчины, сверху выкладывают помидорную массу и посыпают перцем.

Бутерброды «Хуторянка»

Ингредиенты

Хлеб украинский – 2 ломтика, сало соленое – 2 ломтика, лук репчатый – 1 шт, зелень.

Способ приготовления

Лук очищают, моют, нарезают кольцами. На хлеб кладут ломтики сала и кольца лука. Посыпают бутерброды рубленой зеленью.

Бутерброды «Белый бархат»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, сметана – 2 ч. ложки, брынза – 2 ч. ложки, укроп – 2 веточки.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают сметану, посыпают их тертой брынзой и ставят в холодильник.

Бутерброды «Ламбада»

Ингредиенты

Булка пшеничная – 2 ломтика, банан – 2 ломтика, масло сливочное – 20 г, сливки – 20 г.

Способ приготовления Бананы очищают от кожуры, поливают сливками и разминают вилкой. Массу тщательно перемешивают. Ломтики булочки подрумянивают в тостере, намазывают на них масло и выкладывают сверху банановую массу.

Бутерброды «Сказка»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, сыр плавленый с грибами – 2 ломтика, шампиньоны – 30 г, ветчина – 2 ломтика, масло сливочное – 50 г, зелень рубленая – 20г.

Способ приготовления

Шампиньоны нарезают и обжаривают в масле. На ломтики хлеба кладут сыр, грибы и ветчину. Сверху посыпают рубленой зеленью.

Бутерброды «Маркиза»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, масло сливочное – 20 г, джем персиковый – 40 г, масса творожная персиковая – 20 г.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают масло. Сверху слоями выкладывают джем и творожную массу.

Бутерброды «Пляж»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, масло сливочное – 2 ломтика, сыр твердый – 40 г, перец.

Способ приготовления

Сыр натирают на мелкой терке. На хлеб намазывают масло, сверху выкладывают сыр и посыпают перцем.

Бутерброды со шпротами

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика, майонез – 4 ч. ложки, яйца – 2 шт., шпроты – 4 шт., зелень измельченная – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Сваренные вкрутую яйца нарезают тонкими кружками и кладут на хлеб, сверху выкладывают свернутые кольцами шпроты. Середину каждого рыбного кольца заполняют майонезом и посыпают измельченной зеленью.

Бутерброды «Солнце в авоське»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, ветчина – 2 ломтика, колбаса вареная – 2 ломтика, лимон – 2 кружка.

Способ приготовления

Кружки лимона очищают от кожуры. На хлеб выкладывают слоями ветчину, лимон и колбасу.

Бутерброды с ветчиной и овощами

Ингредиенты

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

Способ приготовления

Морковь и очищенный от кожицы огурец натирают на мелкой терке, смешивают с консервированным горошком, мелко нарезанным репчатым луком и петрушкой и заправляют полученную смесь майонезом. Ломтики ветчины нарезают широкими полосками, сворачи-

вают в трубочки и наполняют овощной массой. На кусочек хлеба кладут несколько фаршированных трубочек и посыпают измельченной зеленью.

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.