



Елена Михайловна Иванова
500 закусок для фуршета
Серия «Кулинария»

<http://litres.ru>
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=164530

Аннотация

Основу фуршетного стола составляют разнообразные закуски, как холодные, так и горячие. Часто ошибочно полагают, что фуршетный стол подразумевает лишь холодные закуски – тарталетки, канапе, хлебцы, бутерброды, салаты. Однако на фуршете допустимы и горячие блюда – мясо или рыба, приготовленные особым способом, только их, как правило, не нужно разделявать, поскольку горячие кушанья приготавливаются таким образом, чтобы их было удобно положить в тарелку и съесть стоя.

В данной книге приведены разнообразные рецепты всевозможных блюд для фуршетного стола.

Содержание

Введение	4
Бутерброды, канапе, хрустящий хлеб, пицца	5
Горячие бутерброды	6
Холодные бутерброды	12
Канапе	20
Хрустящий хлеб	34
Пицца	36
Блюда, жаренные во фритюре	40
Конец ознакомительного фрагмента.	46

Елена Михайловна Иванова

500 закусок для фуршета

Введение

В последнее время широко распространены фуршеты – прием гостей, во время которого гости едят и пьют стоя. Фуршетный стол, также называемый открытым, можно устраивать даже в домашних условиях.

Фуршетный стол чаще всего накрывается во время приема большого количества гостей.

Свое название такой вид приема гостей получил от французского выражения «à-la fourchette», что переводится как «на вилку», поскольку основным инструментом во время еды является закусочная вилка.

Рядом с основным столом находится небольшой приставной столик, на котором стопками расположены тарелки, ложки, вилки и ножи. Гости обслуживают себя сами: берут тарелку и один из предметов столового прибора, чаще всего вилку, затем выбирают ту или иную закуску и сразу же отходят, чтобы не мешать другим.

Меню для фуршета включает в себя большой выбор холодных закусок, однако в последнее время все чаще на фуршетах встречаются горячие блюда, которые подают в качестве закусок.

Закуски для фуршета следует подбирать таким образом, чтобы было удобно брать их вилкой.

Мясные и рыбные закуски нарезают маленькими кусочками и выкладывают на большие тарелки.

На фуршетном столе обязательно должны быть канапе, фрукты, различные закуски в корзиночках, пирожки, сладкие или соленые овощи, фаршированные яйца, паштеты в волованах.

Горячие закуски – такие, как люля-кебаб, шашлык, рыба в тесте, – подают в конце вечера. Есть их полагается с помощью деревянных шпажек.

Напитки располагают на отдельном столике. Там же должен находиться в вазе пищевой лед. В конце вечера гостям подают чай и кофе.

Бутерброды, канапе, хрустящий хлеб, пицца

Бутерброды – наиболее распространенная закуска. Они подразделяются на несколько видов: горячие и холодные, соленые и сладкие,

Холодные бутерброды бывают калорийными, закусочными, слоеными, в виде рулетов и тортов, для коктейлей.

Также бутерброды бывают открытыми и закрытыми. Для их приготовления используют различные виды начинок: паштеты, сыры, икру, колбасу, мясные продукты, отварное мясо, овощи и фрукты. В качестве украшения применяют маслины, оливки, зелень, кружочки яиц и овощей.

Канапе – это многослойные горячие бутерброды. При их приготовлении используют шпажки.

Бутерброды употребляют как дополнение к завтраку, а также в качестве закуски перед обедом и ужином.

Подобные блюда не требуют для приготовления больших временных затрат. Сделать их может любая, даже начинающая, хозяйка.

Пицца считается подходящим блюдом для праздничного стола. Горячую пиццу подают к столу, нарезав порционными кусками.

Горячие бутерброды

Когда-то бутерброд являлся всего лишь куском хлеба с маслом, но в наши дни разнообразие бутербродов практически неисчерпаемо. Любые продукты можно использовать для приготовления этого простого блюда, которое является верным спутником туристов, студентов, холостяков и лентяев.

Бутерброды можно встретить в меню практически любой трапезы, так как изысканное оформление сразу делает их достойными занять первые места на праздничном столе.

Горячие бутерброды «Зимние»

Ингредиенты

4 ломтика белого хлеба, 4 ломтика сардин в масле, 1 ч. ложка лимонного сока, 4 ч. ложки сливочного масла, 1 маринованный сладкий перец, 4 маслины, 1 луковица, 1 ч. ложка сушеной петрушки, 4 ч. ложки сыра.

Способ приготовления

Куски хлеба смазывают маслом, кладут на них сардины, кольца лука и перца, маслины, сушеную зелень. Поливают каждый бутерброд лимонным соком и посыпают натертым сыром. Прогревают в микроволновой печи 30 – 40 секунд.

Горячие бутерброды «Дальний Восток»

Ингредиенты

4 ломтика белого хлеба, 4 ч. ложки сливочного масла, 4 ч. ложки соленого фарша из любой красной рыбы, 4 ч. ложки майонеза, 1 луковица, 4 веточки петрушки.

Способ приготовления

Куски хлеба смазывают маслом, рыбным фаршем, майонезом и украшают кольцами лука. Запекают в течение 30 секунд в микроволновой печи при максимальной мощности. Готовые бутерброды украшают веточками петрушки.

Горячие бутерброды с сыром и лососем

Ингредиенты

4 ломтика белого хлеба, 1 банка консервированной лососины, 4 ч. ложки сливочного масла, 4 ч. ложки тертого сыра, 1 луковица, 1 ч. ложка лимонного сока, 4 веточки петрушки, 4 маслины.

Способ приготовления

Хлеб смазывают маслом, выкладывают на него кусочки лосося, кольца лука, поливают лимонным соком и посыпают сыром. Прогревают в микроволновой печи 30 – 40 секунд при максимальной мощности. Готовые бутерброды украшают маслинами и веточками петрушки.

Горячие бутерброды «Вегетарианец»

Ингредиенты

4 ломтика белого хлеба, 1 луковица, 1 сладкий болгарский перец, 1 ч. ложка лимонного сока, 1 помидор, 4 ч. ложки растительного масла, 4 веточки укропа.

Способ приготовления

Хлеб поливают растительным маслом и кладут на него колечки лука, сладкого перца и кружочки помидора. Сбрызгивают бутерброды лимонным соком. Готовят в течение 30 секунд в микроволновой печи при максимальной мощности.

Перед подачей к столу украшают бутерброды веточками укропа.

Горячие бутерброды с индейкой

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 2 шницеля из индейки, 4 ч. ложки сливочного масла, 1 помидор, 4 ломтика острого сыра, зелень петрушки и базилика, соль, перец.

Способ приготовления

Каждый шницель разрезают вдоль на две части, солят, перчат и прогревают в микроволновой печи в течение 30 секунд при максимальной мощности. После этого выкладывают их на смазанные маслом куски хлеба. Помидор нарезают кружочками и кладут на мясо. Сверху кладут ломтики сыра. Посыпают бутерброды мелко нарубленной зеленью петрушки и базилика, прогревают в течение 1 минуты в микроволновой печи при полной мощности.

Горячие бутерброды со свиной

Ингредиенты

4 ломтика белого хлеба, 2 ч. ложки сливочного масла, 2 нежирных свиных шницеля, 1 помидор, 1 луковица, 4 ломтика сыра, базилик, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Каждый шницель разрезают вдоль на две части, перчат, солят и прогревают в микроволновой печи при максимальной мощности в течение 30 секунд.

Затем выкладывают их на смазанные маслом куски хлеба, сверху кладут дольки помидора, кольца лука, ломтики сыра, перчат.

Запекают бутерброды в духовке в течение 40 – 50 секунд при 200 – 250°C.

Перед подачей к столу украшают бутерброды веточками базилика.

Горячие бутерброды по-французски

Ингредиенты

1 французский батон, 2 ч. ложки лимонного сока, 2 небольших шницеля, 4 ст. ложки сухого белого вина, 2 ч. ложки сливочного масла, 4 ч. ложки тертого сыра, 4 листа мяты, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Шницели разрезают вдоль на две части, солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком и вином и прогревают в микроволновой печи при полной мощности в течение 30 секунд. Ломтики батона смазывают маслом, выкладывают на них шницели, посыпают натертым сыром и ставят в микроволновую печь на 40 – 50 секунд.

Перед подачей к столу украшают бутерброды листиками мяты.

Горячие бутерброды с морковью

Ингредиенты

4 ломтика белого хлеба, 4 ч. ложки сливочного масла, 4 ч. ложки тертого сыра, 1 морковь, зелень петрушки.

Способ приготовления

Морковь отваривают и режут на длинные ломтики, петрушку мелко рубят. Хлеб смазывают маслом, кладут на него морковь, посыпают петрушкой и сыром. Прогревают бутерброды в микроволновой печи при максимальной мощности в течение 30 секунд.

Горячие бутерброды с яблоками

Ингредиенты

4 ломтика белого хлеба, 4 ч. ложки сливочного масла, 4 ломтика сыра, 1 яблоко, зелень укропа.

Способ приготовления

Яблоко очищают, удаляют сердцевину и режут кружочками. Хлеб смазывают сливочным маслом, сверху кладут кружки яблока и ломтики сыра.

Прогревают в микроволновой печи в течение 40 секунд при максимальной мощности. Готовые бутерброды посыпают зеленью укропа.

Горячие бутерброды с брынзой

Ингредиенты

4 ломтика белого хлеба, 4 ч. ложки тертой брынзы, 4 ч. ложки сметаны.

Способ приготовления

Кусочки хлеба поливают сметаной и посыпают брынзой. Прогревают бутерброды в микроволновой печи на максимальной мощности в течение 40 – 50 секунд.

Горячие бутерброды с помидорами

Ингредиенты

4 ломтика белого хлеба, 4 ч. ложки сливочного масла, 1 помидор, 4 ч. ложки тертого сыра, зелень.

Способ приготовления

Хлеб смазывают маслом, сверху кладут ломтики помидора. Посыпают бутерброды натертым сыром и прогревают в микроволновой печи при максимальной мощности в течение 30 секунд. Готовые бутерброды посыпают зеленью.

Горячие бутерброды с кетчупом

Ингредиенты

4 ломтика белого хлеба, 4 ч. ложки сливочного масла, 4 ч. ложки тертого сыра, 4 ч. ложки острого кетчупа, корица.

Способ приготовления

Хлеб смазывают сливочным маслом. Кетчуп перемешивают с сыром и корицей. Выкладывают смесь на хлеб и запекают в течение 30 – 50 секунд.

Горячие бутерброды «На Рижском взморье»

Ингредиенты

4 ломтика белого хлеба, 2 ч. ложки сливочного масла, 50 г шпрот, 4 ч. ложки майонеза, 1 луковица, 1 помидор, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают масло, выкладывают на него шпроты, дольки помидора, кольца лука. Каждый бутерброд смазывают майонезом и прогревают в микроволновой печи в течение 30 секунд при максимальной мощности. Украшают готовые бутерброды измельченной зеленью.

Горячие бутерброды со ставридой

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 4 ломтика ставриды, 1 луковица, 1 яйцо, 4 ч. ложки сливочного масла.

Способ приготовления

Лук очищают и режут кольцами. Яйцо отваривают вкрутую и мелко нарезают. Хлеб смазывают маслом, сверху кладут по ломтику ставриды, кольца лука. Посыпают бутерброды измельченным яйцом и запекают в микроволновой печи при средней мощности в течение 50 секунд.

Горячие бутерброды с оливками

Ингредиенты

4 ломтика белого хлеба, 4 ч. ложки сливочного масла, 4 ч. ложки острого кетчупа, 4 ч. ложки тертого сыра, 8 оливок, 4 веточки петрушки, перец красный молотый.

Способ приготовления

Хлеб смазывают маслом, поливают кетчупом, посыпают натертым сыром и перчат. Запекают в микроволновой печи при максимальной мощности в течение 30 – 40 секунд.

Готовые бутерброды украшают оливками и веточками петрушки.

Горячие бутерброды по-украински

Ингредиенты

4 ломтика белого хлеба, 4 ломтика сала с прожилками мяса, 1 луковица, перец красный молотый.

Способ приготовления

Лук очищают и режут кольцами. На каждый ломтик хлеба кладут ломтик сала и несколько колечек лука. Посыпают бутерброды красным перцем и прогревают 30 – 40 секунд.

Горячие бутерброды с беконом и горчицей

Ингредиенты

4 ломтика белого хлеба, 4 ломтика бекона, 4 ломтика сыра, 4 ч. ложки сливочного масла,

1 ч. ложка горчицы, перец красный молотый.

Способ приготовления

Масло и горчицу намазывают на кусочки хлеба, сверху кладут ломтики бекона и сыра, перчат. Прогревают в микроволновой печи при максимальной мощности до тех пор, пока сыр не начнет плавиться.

Гамбургер

Ингредиенты

400 г говяжьего фарша, 100 г бисквитного теста, 4 ч. ложки муки, 50 г шампиньонов, 4 ч. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка горчицы, зелень петрушки, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Сливочное масло растапливают в микроволновой печи при максимальной мощности в течение 30 секунд. Фарш солят, перчат, делят на четыре части и формируют котлеты.

Затем выкладывают их в масло и прогревают в микроволновой печи при максимальной мощности в течение 2 – 3 минут, переворачивают и прогревают в течение еще 2 минут.

Тесто посыпают мукой и делят на 8 частей. Из каждой части раскатывают небольшую лепешку. Каждую лепешку смазывают горчицей, кладут на нее котлету, несколько кусочков шампиньонов, мелко нарубленную петрушку, накрывают второй лепешкой.

Запекают гамбургеры в микроволновой печи при максимальной мощности в течение 3 – 4 минут.

Гамбургер по-европейски

Ингредиенты

400 г говяжьего фарша, 100 г бисквитного теста, 50 г шампиньонов, 4 ст. ложки белого вина, 4 ч. ложки тертого сыра, 1 луковица, зелень петрушки, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Лук очищают и мелко режут. Петрушку измельчают. Грибы нарезают ломтиками. Смешивают фарш с луком, грибами и зеленью, солят и перчат, делят на четыре части, формируют котлеты, заливают их вином и

ставят на 1 – 1,5 часа в холодильник. Из теста формируют 8 лепешек. На 4 лепешки кладут котлеты, накрывают оставшимися лепешками и прогревают в течение 2 минут в микроволновой печи при максимальной мощности. Затем гамбургеры переворачивают, посыпают их тертым сыром и готовят еще 2 минуты.

Горячие булочки с пикантной начинкой

Ингредиенты

4 булочки, 4 ч. ложки тертого сыра, 1 красный сладкий перец, 2 ломтика колбасы или ветчины, 4 ч. ложки творога, 4 веточки петрушки, перец красный молотый.

Способ приготовления

Сладкий перец и колбасу мелко нарезают и перемешивают. Добавляют сыр и творог, перчат и еще раз перемешивают.

Булочки немного надрезают с одного бока и удаляют ножом часть мякиша. Затем наполняют булочки подготовленной смесью и посыпают их измельченной зеленью. Прогревают в микроволновой печи в течение 40 – 50 секунд при максимальной мощности.

Горячие булочки с рыбными консервами

Ингредиенты

4 булочки, 1 банка рыбных консервов в масле, 1 яйцо, 4 ч. ложки тертого сыра, 4 ч. ложки майонеза, 1 ч. ложка измельченной петрушки.

Способ приготовления

Яйцо отваривают вкрутую и мелко режут. Рыбные консервы разминают вилкой и смешивают с яйцом, сыром, зеленью и майонезом. Булочки надрезают с одного бока, удаляют ножом часть мякиша и начиняют их подготовленным фаршем. Запекают в микроволновой печи до появления золотистой корочки примерно 30 – 40 секунд.

Холодные бутерброды

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 ломтики пшеничного или ржаного хлеба, на которые укладывают 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.

В этой главе собраны наиболее интересные рецепты холодных бутербродов, причем большинство задействованных в их приготовлении продуктов может быть доступно каждой семье.

Бутерброды с цуккини

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 1 цуккини, 1 баклажан, 70 г ветчины, 3 яйца, 50 г растительного масла, 50 г майонеза, 1 ст. ложка томатной пасты, зелень базилика.

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, затем майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Поваренок»

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 100 г куриного фарша, 3 яйца, 50 г сливочного масла, 1 огурец, 2 ст. ложки майонеза, зелень петрушки.

Способ приготовления

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

Бутерброды «Океан»

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 100 г филе копченой сельди, 1 вареный клубень картофеля, 1 огурец, 2 ст. ложки майонеза, зелень укропа.

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.

Бутерброд с зеленью и яйцами

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 2 вареных яйца, 1 ст. ложка майонеза, 2 ст. ложки зеленого лука.

Способ приготовления

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

Холодный бутерброд с соленым огурцом

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 1 соленый огурец, 2 вареных яйца, 50 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

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

Бутерброды «Сумерки»

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 70 г плавленого сыра, 70 г шпротного паштета, 1 помидор, зелень петрушки.

Способ приготовления

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

Бутерброды с капустой

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 70 г краснокочанной капусты, 50 г куриного паштета, 2 яйца, 1 ст. ложка майонеза, 1 ст. ложка томатной пасты, 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 измельченной зеленью.

Бутерброды с помидором и печенью

Ингредиенты

4 ломтика батона, 100 г говяжьей печени, 2 яйца, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки растительного масла, 1 помидор, 50 г майонеза, зелень, 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 кружками. На ломтики батона кладут сначала печень, затем кружки помидора, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Закусочные бутерброды с морковью по-корейски

Ингредиенты

4 ломтика батона, 1 редька, 50 г моркови по-корейски, 70 г сыра, 50 г майонеза, зелень.

Способ приготовления

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

Бутерброды с брынзой и лимонным соком

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 100 г брынзы, 1 ст. ложка лимонного сока,

5 ст. ложек растительного масла, 1 баклажан, зелень, 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 «Утренние»

Ингредиенты

4 ломтика батона, 1 огурец, 1 луковица, 1 красный сладкий маринованный перец, 50 г сыра твердых сортов, 30 г растительного масла, 30 г майонеза.

Способ приготовления

Сыр натирают на терке, огурец и перец мелко нарезают, лук обжаривают в масле. Огурец и перец смешивают с луком, заправляют майонезом. На ломтики батона намазывают полученную массу.

Готовые бутерброды посыпают тертым сыром и охлаждают.

Бутерброды с творогом и яйцом

Ингредиенты

4 ломтика батона, 70 г творога, 1 вареный клубень картофеля, 1 луковица, 30 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки майонеза, зелень.

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 рубленой зеленью.

Бутерброды «Диетические»

Ингредиенты

4 ломтика батона, 1 луковица, 1 яблоко, 2 яйца, 2 ст. ложки лимонного сока, 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

4 ломтика ржаного хлеба, 1 долька чеснока, 50 г очищенных грецких орехов, 1 острая паприка, 1 ст. ложка лимонного сока, 50 г майонеза, зелень.

Способ приготовления

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

Бутерброды с телятиной и горчицей

Ингредиенты

4 ломтика батона, 70 г телятины, 50 г мясного желе, 2 ст. ложки растительного масла, 30 г майонеза, 1 ч. ложка столовой горчицы, зелень.

Способ приготовления

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

Бутерброды с сыром и чесноком

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 3 яйца, 200 г плавленого сыра, 3 дольки чеснока, 150 г сметаны или майонеза.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, очищают, разминают вилкой. Чеснок пропускают через чеснокодавилку, смешивают с яйцами и кусочками сыра, тщательно перемешивают. Заправляют полученную массу сметаной или майонезом, ставят на 20 минут в холодильник. Охлажденную массу намазывают на ломтики хлеба.

Бутерброды с орехами и яблоком

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сыра, 1 зеленое яблоко, 20 г изюма, 50 г очищенных грецких орехов, 1 ст. ложка лимонного сока, 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 цветной капустой и сыром

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 100 г цветной капусты, 70 г сыра, 1 ст. ложка томатного сока, 2 ст. ложки майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

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

Бутерброды сладкие

Ингредиенты

4 ломтика французского батона, 100 г клубники, 30 г творога, 50 г взбитых сливок, 2 ст. ложки очищенных грецких орехов.

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

4 ломтика хлеба, 1 яйцо, 2 сосиски, 1 огурец, 50 г майонеза, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца отваривают, очищают и мелко 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 белой фасолью

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 70 г белой фасоли, 70 г плавленого сыра, 2 крабовые палочки, 20 г шпика, 1 луковица, 50 г майонеза.

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

6 ломтиков хлеба, 4 ст. ложки маринованных грибов, 3 яйца, 4 ст. ложки сливочного масла, зеленый лук, зелень петрушки, 1 ч. ложка горчицы, соль.

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 ветчиной и сыром

Ингредиенты

2 ломтика хлеба, 2 ломтика копченой ветчины, 40 г сливочного масла, 50 г сыра, 2 красных сладких перца, 2 дольки чеснока, 2 веточки петрушки.

Способ приготовления

Перец моют, очищают от семян и нарезают кольцами. Очищенный чеснок пропускают через чеснокодавилку 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 «Кряква»

Ингредиенты

6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г мяса дичи, 50 г трюфелей, 50 г консервированных белых грибов, 50 г ветчины, 50 г майонеза, 2 ст. ложки растительного масла, 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.

Готовые бутерброды украшают измельченной зеленью петрушки и укропа.

Бутерброды летние

Ингредиенты

3 ломтика хлеба, 50 г сливочного масла, 1 огурец, 1 ст. ложка тертого на мелкой терке сыра, 1 ч. ложка майонеза, зелень.

Способ приготовления

Огурец моют, очищают, нарезают дольками. На ломтики хлеба намазывают размягченное сливочное масло, сверху кладут дольки огурца, посыпают сыром, добавляют несколько капель майонеза и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды с колбасой и сыром

Ингредиенты

2 ломтика хлеба, 2 кружка вареной колбасы, 1 огурец, 2 дольки чеснока, 50 г сливочного масла, 20 г сыра твердых сортов.

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 кла-

дут кружочки огурца. Колбасу обжаривают в оставшемся масле с обеих сторон и выкладывают на бутерброды.

Бутерброды «Домино»

Ингредиенты

2 ломтика хлеба, 50 г плавленого сыра, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 дольки чеснока, зелень укропа.

Способ приготовления

Хлеб подрумянивают в тостере, натирают чесноком, намазывают на него масло, посыпают зеленью, сверху аккуратно выкладывают сыр.

С помощью ножа или шпажки наносят рисунок, как на домино.

Бутерброды «Лесная сказка»

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 50 г шампиньонов, 1 луковица, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 ст. ложки растительного масла, 30 г майонеза, 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

3 ломтика хлеба, 2 яйца, 2 сосиски, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка майонеза, 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, сверху кладут рубленые яйца, нарезанные сосиски, поливают майонезом, посыпают рубленой зеленью.

Бутерброды «Гуси-лебеди»

Ингредиенты

7 ломтиков хлеба, 200 г куриного филе, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сливок, 10 г каперсов, перец, зелень.

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 и зеленью.

Бутерброды «Улыбка»

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 50 г сливочного масла, 1 яблоко, 1 ст. ложка черносмородинового варенья,

2 ст. ложки растительного масла.

Способ приготовления

Яблоко очищают от семян и кожицы, нарезают дольками и обжаривают в растительном масле. Сливочное масло намазывают на ломтики хлеба, сверху кладут обжаренные дольки яблока, поливают вареньем.

Бутерброды «Яблочная осень»

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 70 г сливочного масла, 1 яблоко, 1 вареная свекла, зелень.

Способ приготовления

Яблоко очищают от семян и кожицы, натирают на терке. Вареную свеклу очищают, натирают на терке, смешивают с маслом и яблоком.

Полученную смесь намазывают на хлеб. Бутерброды украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Эйнштейн»

Ингредиенты

7 ломтиков батона, 50 г сливочного масла, 150 г говяжьих мозгов, 50 г сливок, 10 г каперсов.

Способ приготовления

В миксере 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 батона и украшают каперсами.

Канапе

Канапе являются очень маленькими закусочными бутербродами, имеющими вид пирожных. Своим появлением на свет они обязаны французам, которые при изготовлении бутербродов больше внимания уделяют эстетике.

Это блюдо незаменимо на фуршетах и светских раутах, да и для домашней вечеринки с танцами нельзя придумать лучших закусок, чем разнообразные канапе.

Как и для обычных бутербродов, для канапе требуется хлеб, нарезанный маленькими тонкими кусочками в виде треугольников, кружков, прямоугольников, ромбов или квадратов.

Кусочки хлеба с двух сторон можно обжарить в сливочном или растительном масле и разложить на большой тарелке. При отсутствии времени хлеб можно слегка подсушить на костре, в микроволновой печи или в духовке. Затем по приведенным в этой книге рецептам готовят начинку – получается канапе.

Канапе «Малютка»

Ингредиенты

2 ломтика белого хлеба, 2 зеленые маслины, 100 г бекона, 1 яблоко, 2 листа зеленого салата.

Способ приготовления

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

Канапе «Южное»

Ингредиенты

1 апельсин, 1 банан, 1 киви, 1 груша, 50 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Фрукты очищают, нарезают тонкими ломтиками одинаковой формы и осторожно накалывают на шпажки. Готовые канапе посыпают сахарной пудрой.

Канапе «Изумление»

Ингредиенты

100 г тонко нарезанного бекона, 2 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 2 ст. ложки майонеза, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 вареный клубень картофеля средних размеров, 1 луковица, 100 г свежего огурца, зелень.

Способ приготовления

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

Канапе «Восторг»

Ингредиенты

2 ломтика хлеба, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 ломтика бекона, 30 г красной икры, зелень петрушки, 2 ч. ложки майонеза.

Способ приготовления

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

Канapé «Весенняя радость»

Ингредиенты

2 ломтика хлеба, 1 огурец, 100 г редиса, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

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

Канapé с устрицами

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 4 устрицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 100 г куриной печени, зелень и соль по вкусу.

Способ приготовления

Куриную печень отваривают в подсоленной воде, протирают через сито.

Полученную массу смешивают с размягченным маслом. Паштет намазывают на кусочки хлеба, сверху кладут по одной вареной устрице и закрепляют ее шпажкой. Канapé украшают зеленью.

Канapé «Ягодка»

Ингредиенты

50 г клубники, 20 г сливок, 20 г тертого шоколада, 50 г банана.

Способ приготовления

Клубнику и банан нарезают кольцами толщиной 1 см. На шпажки поочередно нанизывают кусочки банана, клубники, чередуя их со взбитыми сливками. Готовые канapé посыпают шоколадом.

Канapé «Восточное»

Ингредиенты

3 виноградных листа, 1 ст. ложка консервированной фасоли, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 ст. ложки майонеза, 100 г шампиньонов, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки отварного риса, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают, мелко нарезают, смешивают с фасолью, рисом и майонезом. Шампиньоны мелко нарезают, жарят в масле до полуготовности, добавляют к остальным ингредиентам, солят, перчат. Виноградные листья на 1 минуту опускают в кипяток, затем заворачивают в них полученную массу. Чтобы лист не разворачивался, закрепляют его шпажкой. Канapé на 5 – 10 минут ставят в духовку.

Канapé «Рубин»

Ингредиенты

2 ломтика хлеба, 10 вишен, 100 г копченой колбасы, 3 мелких помидора, 1 ст. ложка сливочного масла.

Способ приготовления Колбасу нарезают маленькими кружками, хлеб обжаривают в масле до светло-коричневого цвета. Из долек помидора и ломтиков хлеба вырезают кружки такого же диаметра, как и кружки колбасы.

Все компоненты укладывают друг на друга, протыкают канapé шпажками, украшают вишенками.

Канapé «Винни-Пух»

Ингредиенты

50 г яблочной пастилы, 100 г мармелада, 100 г банана, 100 г шоколадных конфет с темной начинкой, 20 г кокосовой стружки.

Способ приготовления

Пастилу, мармелад, банан нарезают кружочками. Конфеты делят на 3 части. Делают из ингредиентов канapé, проткнув их шпажкой, украшают кокосовой стружкой.

Канapé «Соната»

Ингредиенты

3 ломтика хлеба, 2 сосиски, 100 г бекона, 30 г копченого сала, 3 листа салата, кетчуп по вкусу.

Способ приготовления

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

Канapé с беконом

Ингредиенты

2 ломтика ржаного хлеба, 100 г бекона, 1 ст. ложка майонеза, 1 помидор, зелень по вкусу.

Способ приготовления

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

Готовые канapé украшают зеленью.

Канapé «Шашлычок»

Ингредиенты

100 г свиного мяса, 2 мелкие луковицы, 50 г шампиньонов, 2 ст. ложки кетчупа, 2 ст. ложки сливочного маргарина, зелень, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

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

Канапе «Удивление»

Ингредиенты

50 г крабовых палочек, 20 г печеночного паштета, 2 ст. ложки консервированной кукурузы, 1 яйцо, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Осторожно разворачивают крабовые палочки, намазывают на них паштет, посыпают измельченной зеленью и добавляют кукурузу. Аккуратно сворачивают их в рулеты, которые смазывают яйцом и запекают в духовке в течение 2 – 3 минут.

Чтобы рулет не разворачивался, закрепляют его шпажкой.

Канапе «Фантазия»

Ингредиенты

50 г винограда, 1 яблоко, 5 абрикосов, 50 г взбитых сливок, 10 г тертых орехов.

Способ приготовления

Яблоко очищают от кожицы, нарезают маленькими кусочками. Абрикосы делят на две половинки, удаляют косточки. Из винограда также удаляют косточки.

Из подготовленных фруктов и ягод делают канапе, проткнув их шпажками. Блюдо украшают взбитыми сливками и орехами.

Канапе «Утро»

Ингредиенты

2 ломтика копченого свиного окорока, 1 ст. ложка майонеза, 1 долька чеснока, 1 помидор, 1 сваренное вкрутую яйцо, зелень по вкусу.

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

Канапе «Верона»

Ингредиенты

7 ломтиков хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г анчоусов, 20 г каперсов, 100 г майонеза, 4 зеленые маслины.

Способ приготовления

Перемешивают нарубленные каперсы и анчоусы. Полученную смесь кладут на середину смазанных маслом ломтиков хлеба. Украшают майонезом. Поверх готового канапе кладут половинку зеленой маслины.

Канапе «Карнавал»

Ингредиенты

7 ломтиков хлеба, 60 г сливочного масла, 3 красных болгарских перца, 50 г анчоусов, 50 г майонеза, 30 г каперсов, 10 г маслин, зелень петрушки.

Способ приготовления

На ломтики хлеба круглой формы наносят слой масла. Перец запекают в духовке, очищают и мелко нарезают. Перемешивают нарубленные анчоусы, перец и каперсы, добавляют майонез и снова перемешивают. Полученную смесь намазывают на хлеб. На середину кладут $\frac{1}{2}$ маслины, а вокруг нее делают ободок из мелко нарезанной петрушки.

Канapé «Праздник»

Ингредиенты

18 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г ветчины, 50 г сливочного масла, 100 г анчоусов, 100 г майонеза, 5 оливок, 1 сваренное вкрутую яйцо, 150 г пикулей, соль, перец.

Способ приготовления

Деревянной ложкой в миске перемешивают масло, пикули, половину анчоусов, протертых сквозь сито, мелко нарезанное яйцо, майонез, соль и перец. Приготовленную

смесь намазывают на кусочки хлеба. Сверху кладут ломтики ветчины, оставшиеся анчоусы, чередуя их с дольками оливок. Канapé закрепляют шпажками.

Канapé «Завтрак туриста»

Ингредиенты

50 г подушечек готового завтрака, 50 г изюма, 1 апельсин, 1 киви, 3 г кокосовой стружки.

Способ приготовления

На шпажки накалывают подушечки, изюм, половинки долек апельсина и киви. Украшают канapé кокосовой стружкой.

Канapé «К завтраку»

Ингредиенты

7 ломтиков хлеба, 80 г сливочного масла, 20 г соуса из анчоусов, 50 г анчоусов, 20 г каперсов, 1 яйцо, зелень петрушки.

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

Канapé «Рачки»

Ингредиенты

7 ломтиков хлеба, 100 г майонеза, 10 раков, зелень укропа, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Раков отваривают в подсоленной воде, охлаждают. Шейки и клешни очищают, мелко нарезают, смешивают с майонезом, солят, перчат, кладут на подготовленные ломтики хлеба и украшают зеленью укропа.

Протыкают канapé шпажками.

Канapé «Прибой»

Ингредиенты

7 ломтиков хлеба, 150 г мяса омара, 50 г каперсов, 50 г желе, 100 г майонеза, 50 г соленых огурцов, 3 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки.

Способ приготовления

Мясо омара мелко нарезают, смешивают с нарубленными каперсами и майонезом. Хорошо все перемешивают.

Нарезанный кружками хлеб обжаривают в масле и кладут на него горкой полученную смесь. По краям делают ободок из измельченных соленых огурцов и петрушки, слегка поливают желе. Протыкают канapé шпажками.

Канapé «Лисичкин завтрак»

Ингредиенты

7 ломтиков хлеба, 80 г сливочного масла, 1 ч. ложка горчицы, 100 г говяжьего языка, 50 г мяса цыпленка, 50 г желе.

Способ приготовления

На круглые ломтики хлеба намазывают масло, растертое с горчицей. Вокруг делают ободок из мелко нарезанного вареного языка, а посередине выкладывают мелко нарубленное мясо цыпленка или пюре из него, слегка политое желе. Протыкают канapé шпажками.

Канapé «Хитин»

Ингредиенты

10 ломтиков хлеба, 80 г сливочного масла, 150 г омара, 2 сваренных вкрутую яйца, 5 зеленых маслин, 1 ч. ложка уксуса, соль.

Способ приготовления

Омара отваривают в подсоленной воде с добавлением уксуса, вынимают и нарезают мякоть ломтиками. На каждый ломтик хлеба, смазанный маслом, кладут по ломтику омара. По краям украшают протертыми через сито желтками, а сверху – половинкой маслины. Протыкают канapé шпажками.

Канapé «Зимнее солнце»

Ингредиенты

7 ломтиков хлеба, 80 г сливочного масла, 100 г анчоусов, 30 г каперсов, 7 маслин, 1 яйцо.

Способ приготовления

Нарубленные анчоусы и каперсы перемешивают, намазывают масло на подрумяненные в духовке на решетке гренки круглой формы, сверху наносят слой приготовленной смеси из анчоусов с каперсами, хорошо разравнивают.

На середину каждого канapé кладут по маслине, вокруг делают ободок из сваренного вкрутую яйца, протертого через сито. Накалывают на шпажки.

Канapé «Прилив»

Ингредиенты

5 ломтиков пшеничного хлеба без корочки, 80 г сливочного масла, 2 сваренных вкрутую яйца, 6 кусочков очищенных и мелко нарезанных анчоусов, 2 столовые ложки майонеза, 3 оливки.

Способ приготовления

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

Канapé «Морские»

Ингредиенты

7 ломтиков хлеба, 80 г сливочного масла, 150 г соленой семги, 100 г соленых огурцов.

Способ приготовления

Рыбу нарезают тонкими ломтиками, огурцы – мелкими кубиками. Хлеб подсушивают в тостере, намазывают на него масло, сверху кладут тонкие ломтики семги, по краям украшают кубиками соленых огурцов. Канapé протыкают шпажками.

Канapé «Адмиральские»

Ингредиенты

10 ломтиков хлеба, 80 г сливочного масла, 10 раков, 10 зеленых маслин, 50 г соуса из анчоусов.

Способ приготовления

Намазывают масло, смешанное с соусом из анчоусов, на круглые кусочки хлеба, подрумяненные в духовке на решетке. Шейки сваренных раков очищают и нарезают в длину пополам. Кладут эти половинки на гренки так, чтобы получилась буква Х. Украшают канapé маслинами, протыкают шпажками.

Канapé «Царская трапеза»

Ингредиенты

7 ломтиков хлеба, 150 г зернистой икры, 40 г лимона, 80 г сливочного масла.

Способ приготовления

На подрумяненные в духовке ломтики хлеба намазывают масло, сверху кладут зернистую икру. Очищают лимон от кожуры, нарезают ломтиками и украшают ими канapé.

Готовые канapé протыкают шпажками.

Канapé «Мадрид»

Ингредиенты

7 ломтиков хлеба, 10 раков, 30 г грибов, 100 г майонеза, 20 г филе анчоусов, 10 г каперсов, 2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, соль, перец.

Способ приготовления

Мясо вареных раков, нарезанное мелкими кубиками, перемешивают с мелко нарезанными вареными грибами, измельченными анчоусами, майонезом, перцем и солью. Обжаривают в растительном масле хлеб.

Готовую смесь горкой кладут на ломтики хлеба. По краям каждого делают ободок из мелко нарезанной петрушки, а сверху кладут каперсы. Протыкают готовые канапе шпажками.

Канапе «Париж»

Ингредиенты

6 ломтиков хлеба, 80 г сливочного масла, 20 устриц, 40 г ракового сока, 150 мл белого вина.

Способ приготовления

Масло намазывают на круглые ломтики хлеба, подрумяненные в духовке на решетке, украшают их по краю маслом, смешанным с раковым соком.

В середину кладут тушенные в белом вине устрицы. Протыкают готовые канапе шпажками.

Канапе «На скорую руку»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 80 г сливочного масла, 60 г пасты из анчоусов, 2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки.

Способ приготовления

Ломтики хлеба произвольной формы обжаривают в растительном масле, намазывают на них пасту из анчоусов, растертую со сливочным маслом. Украшают зеленью петрушки. Протыкают канапе шпажками.

Канапе «Чудо»

Ингредиенты

7 ломтиков хлеба, 80 г сливочного масла, 100 г кетовой икры, 20 г каперсов.

Способ приготовления

На подрумяненные в духовке ломтики хлеба произвольной формы намазывают масло, сверху кладут кетовую икру. Украшают кусочками каперсов. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Роскошные»

Ингредиенты

7 ломтиков хлеба, 80 г майонеза, 250 г креветок, 20 г каперсов, зелень петрушки.

Способ приготовления

Креветки очищают, мясо мелко нарезают и смешивают с майонезом. Намазывают эту смесь на подрумяненные в духовке ломтики хлеба любой формы, разравнивают смесь и кладут сверху по 3 каперса.

По краю делают ободок из мелко нарезанной петрушки. Протыкают готовые канапе шпажками.

Канопе «Изысканные»

Ингредиенты

8 ломтиков ржаного хлеба, 30 г сливочного масла, 50 г сельди, 10 г молоток сельди, 3 сваренных вкрутую яйца, зеленый лук.

Способ приготовления

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

Канопе «Зайка»

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 20 г сливочного масла, 50 г творожно-морковной смеси, 4 – 8 маринованных слив или виноградин.

Способ приготовления

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

Канопе «Царь горы»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 25 – 40 г сливочного масла, 80 – 100 г зеленого салата, 1 сваренное вкрутую яйцо.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают масло, сверху кладут горкой мелко нарезанный салат, украшают нарезанным кружками яйцом. Протыкают готовые канопе шпажками.

Канопе «Ретро»

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 небольшой свежий или соленый огурец, по 6 ломтиков колбасы и ветчины, 6 килек пряного посола.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают масло, сверху кладут ломтики огурца и на них – по ломтику колбасы, ветчины и по вычищенной кильке.

Готовые канопе протыкают шпажками.

Канопе «Июльские»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 40 г закуски из хрена, 2 небольших помидора, укроп.

Способ приготовления

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

Канопе «Желе»

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 2 ст. ложки майонеза, 100 г желе от мясного заливного, 70 г овощного салата, 1 помидор, 4 редиса, 1 вареная морковь.

Способ приготовления

На хлеб намазывают майонез и кладут на него овощной салат. Нарезают ломтиками помидор, редис и морковь. Украшают канопе желе, ломтиками помидора, редиса и вареной моркови. Готовые канопе протыкают шпажками.

Канопе «Новинка»

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 40 г сливочного масла, 20 мл лимонного сока, 100 г корня сельдерея, 20 орехов, 1 яблоко, 2 ст. ложки майонеза или сметаны.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают масло, поливают лимонным соком. Отварной корень сельдерея нарезают маленькими кубиками, перемешивают с толчеными орехами, майонезом или сметаной. Салат раскладывают на ломтики хлеба, украшают ломтиками яблока, толчеными орехами.

Готовые канопе протыкают шпажками.

Канопе «Богатырь»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 20 г натертого на мелкой терке хрена, 20 г сметаны, 8 штук редиса, зелень петрушки.

Способ приготовления

Хрен смешивают со сметаной, намазывают массу на хлеб. Сверху кладут нарезанный кружочками редис. Украшают канопе измельченной зеленью петрушки, протыкают шпажками.

Канопе «Луковое счастье»

Ингредиенты

15 ломтиков хлеба, 250 г паштета из зеленого лука, 50 г консервированного огурца.

Способ приготовления

На ломтики хлеба выдавливают из кондитерского рожка паштет из лука, украшают кружками огурца, протыкают шпажками.

Канопе «Пикантные»

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 40 г сливочного масла, 1 ст. ложка майонеза, 1 ч. ложка томатного пюре, 1 ч. ложка тертого на мелкой терке хрена, 1 ч. ложка горчицы, 1/2 ч. ложки сахара, 100 г твердого сыра, зелень укропа или петрушки, 1 помидор, 4 редиса, перец.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают масло. Майонез смешивают с томатным пюре, хреном, горчицей, сахаром, натертым сыром (50 г), перцем.

Полученную смесь намазывают на ломтики хлеба. Укладывают слоями нарезанные тонкими ломтиками помидор, оставшийся сыр, а также нарезанный кружочками редис. Украшают канапе измельченной зеленью укропа или петрушки, протыкают шпажками.

Канапе «Веер»

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 4 листа салата-латука, 30 г майонеза, 50 г сыра, 1 помидор.

Способ приготовления

На ломтики хлеба кладут по листику салата-латука, майонез, ломтик сыра и дольку помидора. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Сюрприз»

Ингредиенты

6 ломтиков хлеба, 100 г домашнего сыра, 1 ст. ложка молока, 6 спелых слив, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

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

Канапе «Австралия»

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 30 г сливочного масла, 40 г твердого или плавленого сыра, листья салата, 1 огурец.

Способ приготовления

Намазывают на ломтики хлеба масло и покрывают их зеленым салатом так, чтобы он немного свешивался через край. Неочищенный огурец нарезают кружками. На салат укладывают нарезанный ломтиками сыр, а сверху – кружок огурца. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Олива»

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г плавленого сыра, 1 сваренное вкрутую яйцо, 4 оливки, майонез.

Способ приготовления

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

Канapé «Одуванчик»

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного или ржаного хлеба, 40 г сливочного масла, 40 г сыра, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 ст. ложка сметаны.

Способ приготовления

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

Канapé «Веселые ребята»

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 40 г сливочного масла, 70 г тертого на мелкой терке сыра, толченые орехи, сырые или консервированные фрукты (яблоки, груши, персики, айва и т. п.).

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают масло, посыпают смесью тертого сыра с толчеными орехами, сверху укладывают по 2 фруктовые дольки. Готовые канapé протыкают шпажками.

Канapé «Гостеприимство»

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 40 г сливочного или сырного масла, 100 г сыра, маринованный виноград или сливы.

Способ приготовления

На нарезанные в виде треугольников ломтики пшеничного хлеба намазывают сливочное или сырное масло. Сыр нарезают такими же треугольными ломтиками, как и хлеб.

На каждое канapé кладут ломтик сыра, рядом выкладывают виноград или половинку сливы. Готовые канapé протыкают шпажками.

Канapé «Цветник»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 50 г розового сырного масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 помидор или 1 болгарский перец, соль.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают слой сырного масла. Нарезают яйцо кружками, помидор или перец – продолговатыми ломтиками. На слой сырного масла выкладывают кружочки яйца, затем ломтики помидора или перца. Солят, протыкают готовые канapé шпажками.

Канapé «Мексика»

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 20 г сливочного масла, 80 г сыра, 1 редька, 2 ст. ложки сметаны, 1 помидор, 1 болгарский перец.

Способ приготовления

Редьку очищают, натирают, смешивают со сметаной. Помидор нарезают кружками, перец – длинными полосками. Сыр нарезают тонкими ломтиками. На ломтики хлеба нама-

зывают масло, кладут сверху ломтики сыра, на них или рядом выкладывают немного редьки со сметаной.

Затем раскладывают по канапе кружки помидора и полоски болгарского перца. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Морячка»

Ингредиенты

7 ломтиков хлеба, 80 г сливочного масла, 120 г консервированных сардин, 10 г каперсов, 1 сваренное вкрутую яйцо, зелень петрушки.

Способ приготовления

На поджаренные в духовке на решетке ломтики хлеба продолговатой формы намазывают масло. Очищают сардины; если они крупные, разрезают их пополам в длину и кладут на гренки.

С одной стороны украшают протертым через сито яичным желтком, а с другой – белком, тоже протертым через сито. По краям посыпают мелко нарезанной петрушкой. В середину кладут каперсы. Протыкают готовые канапе шпажками.

Канапе «Грибник»

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 1 сваренное вкрутую яйцо, 20 г майонеза, 100 г отварных грибов, зелень петрушки.

Способ приготовления

Яйцо и грибы мелко нарезают, смешивают с майонезом. Выкладывают смесь на ломтики хлеба. Украшают канапе измельченной зеленью петрушки и протыкают их шпажками.

Канапе «Рыбные»

Ингредиенты

6 ломтиков ржаного или пшеничного хлеба, 40 г килечного или селедочного масла, 1 помидор, 1 сваренное вкрутую яйцо, 40 г соленой кильки или сельди, зелень укропа, зеленый лук.

Способ приготовления

Яйцо нарезают дольками, помидор – кружками, сельдь или кильку – ломтиками, укроп и зеленый лук измельчают.

На ломтики ржаного или пшеничного хлеба намазывают килечное или селедочное масло, укладывают по кружку помидора и по дольке яйца. Сверху выкладывают кусочек кильки или ломтик сельди, украшают укропом и зеленым луком. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Овощные»

Ингредиенты

6 ломтиков хлеба, 150 г салата из овощей, 70 г майонеза, 1 вареная свекла, 6 штук редиса, 2 сваренных вкрутую яйца, 6 маслин, зелень петрушки.

Способ приготовления Яйца и редис нарезают кружками. Свеклу нарезают ломтиками и вырезают из них кружки формочкой. На ломтики хлеба выкладывают горкой салат из ово-

щей, кладут канапе на тарелку и поливают майонезом. Вокруг кладут кружочки яиц, редиса, вареной свеклы и веточки петрушки. Сверху каждое канапе украшают маслиной и протыкают шпажками.

Канапе с копченой рыбой

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, 4 ломтика филе копченой рыбы, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ч. ложка измельченной зелени петрушки.

Способ приготовления

Кусочки хлеба смазывают маслом. На четыре из них кладут нарезанный кольцами лук и рыбу, сбрызгивают лимонным соком. Накрывают канапе оставшимися кусочками хлеба и накалывают на шпажки.

Кладут на несколько минут в разогретую духовку или микроволновую печь, перед подачей к столу украшают зеленью петрушки.

Канапе с яйцами и шпротами

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 2 вареных яйца, 100 г шпрот, 50 г майонеза, 2 дольки чеснока, 1 луковица, 1 помидор, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Лук и помидор нарезают тонкими кружочками. Чеснок натирают на мелкой терке и смешивают с майонезом, которым затем смазывают каждый кусочек хлеба. 4 ломтика хлеба посыпают измельченными яйцами, затем кладут репчатый лук, кружок помидора, шпроты и небольшие веточки укропа и петрушки.

Канапе прикрывают оставшимися ломтиками хлеба и скалывают шпажками.

Канапе с сардинами

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 50 г сливочного масла, 50 г консервированных сардин, 1 вареное яйцо, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

На кусочки хлеба намазывают размягченное сливочное масло, смешанное с измельченным яйцом, сверху кладут кусок рыбы и веточки укропа и петрушки.

Скалывают шпажкой и охлаждают в холодильнике.

Хрустящий хлеб

Прекрасным дополнением к салатам и закускам, а также пикантным самостоятельным изделием может стать хрустящий хлеб с различными добавками (чесноком, специями, яйцом и др.).

Хрустящий хлеб «Маркиза»

Ингредиенты

4 ломтика белого хлеба, 4 ч. ложки сливочного масла, 2 яйца, зелень петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают сливочное масло. Яйца взбивают с солью и обмакивают в эту смесь кусочки хлеба. Затем кладут в предварительно прогретую посуду и готовят в микроволновой печи в течение 2 минут. Переворачивают кусочки и прогревают еще 2 минуты.

Перед подачей к столу посыпают хрустящий хлеб мелко нарубленной зеленью петрушки или укропа.

Хрустящий хлеб с корицей

Ингредиенты

8 тонких кусочков белого хлеба, 4 ст. ложки красного вина, 2 ч. ложки сахарной пудры, белок 1 яйца, 4 ч. ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ ч. ложки корицы, зелень.

Способ приготовления

Сахарную пудру смешивают с корицей и красным вином. Белок взбивают в крутую пену.

Каждый кусочек хлеба смазывают маслом, обмакивают в подслащенное и ароматизированное вино, а затем во взбитый белок. Запекают хлеб в течение 2 минут при максимальной мощности, затем переворачивают и прогревают еще 2 минуты. Перед подачей украшают веточкой зелени.

Хрустящий хлеб с чесноком

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 4 ч. ложки сливочного масла, 2 дольки чеснока, 1 яйцо, 2 ст. ложки молока.

Способ приготовления

Чеснок пропускают через чеснокодавилку, яйцо смешивают с молоком. Ломтики хлеба смазывают чесноком, сверху намазывают масло и обмакивают в яично-молочную смесь. Кладут подготовленные куски хлеба в прогретую емкость и запекают при максимальной мощности 2 минуты, затем переворачивают и запекают еще 2 минуты.

Сладкий или соленый хрустящий хлеб

Ингредиенты

4 ломтика белого хлеба, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 4 ч. ложки сливочного масла, сахар или соль.

Способ приготовления Яйца взбивают в миксере и доливают молоко. В зависимости от того, каким будет хлеб – соленым или сладким, добавляют в смесь соль или сахар, обмакивают в нее куски хлеба и прогревают в смазанной маслом емкости в микроволновой печи при максимальной мощности 1,5 минуты. Затем переворачивают кусочки хлеба и прогревают еще 1,5 минуты.

Пицца

Пицца – одно из самых распространенных блюд. Считается, что пицца – чисто итальянское изобретение. Однако еще в древности викинги употребляли в пищу печеные лепешки с мясом и овощами, а греки добавляли к ним маслины. Вместе с тем современный вид пицца получила именно в Италии, в Неаполе. Местными поварами был создан специальный кодекс, в котором был описан рецепт приготовления настоящей неаполитанской пиццы.

Пицца считается подходящим блюдом для фуршетного стола. Она появилась на территории нашей страны сравнительно недавно и сразу же завоевала особую популярность. В состав пиццы входят разнообразные продукты: сосиски, колбаса, грибы, мясо, овощи и фрукты.

К столу данное блюдо подают, нарезав порционными кусками.

Пицца «Аппетитная»

Ингредиенты

$\frac{1}{2}$ стакана муки, 3 ст. ложки молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, 3 помидора, 1 ч. ложка дрожжей, 2 ст. ложки тертого сыра, 10 шпрот.

Способ приготовления

Мелко нарезают лук и в течение 2 минут жарят его на сливочном масле до размягчения. Отдельно нагревают (1 – 2 минуты) нарезанные помидоры и дают им отстояться.

Дрожжи распускают в теплом молоке и смешивают с мукой и сливочным маслом. Замешивают некрутое тесто и раскатывают его в виде небольшого пласта.

Выкладывают тесто в форму и запекают в микроволновой печи при средней мощности в течение 5 – 6 минут. Затем выкладывают на готовое тесто размягченный лук, помидоры, посыпают сыром, сверху кладут шпроты. Ставят пиццу в микроволновую печь и при максимальной мощности прогревают 2,5 – 3,5 минуты до появления румяной корочки.

Пицца с творогом и грибами

Ингредиенты

3 стакана муки, 3 ч. ложки дрожжей, 1,5 стакана воды, 2 ст. ложки растительного масла, 2 яичных желтка, 3 ст. ложки мягкого творога, 8 – 10 помидоров, 5 шампиньонов, 3 ст. ложки мелко нарезанного сыра острого сорта, 4 ст. ложки тертого мягкого сыра, тимьян, базилик, душица, соль, перец.

Способ приготовления

Дрожжи разводят в теплой воде, муку просеивают в миску. Замешивают опару и оставляют на 15 – 20 минут. Добавляют растительное масло, стакан теплой воды, желтки, творог, немного соли, перца, замешивают тесто и оставляют его на 30 минут в теплом месте.

Подготавливают помидоры: обдают их кипятком и снимают кожицу. Половину из них нарезают кубиками, а оставшуюся часть помидоров, острый сыр и шампиньоны – ломтиками. Зелень рубят. Тесто делят на 4 части, раскатывают каждую в пласт, кладут в формы и оставляют на 10 минут для расстойки. Затем выкладывают на тесто помидоры и грибы, посыпают зеленью и тертым сыром, сверху выкладывают слой нарезанного ломтиками острого сыра. Сбрызгивают растительным маслом.

Выпекают в микроволновой печи при средней мощности в течение 4 минут.

Пицца «Осенняя»

Ингредиенты

2¹/₂ стакана муки, 1 стакан воды, 1¹/₂ ч. ложки дрожжей, 10 маленьких помидоров, 1 ломтик мягкого сыра, 3 ст. ложки томатной пасты, 2 ст. ложки растительного масла, 1 зубчик чеснока, 1 веточка базилика, соль, перец.

Способ приготовления

Дрожжи распускают в стакане воды и дают постоять 10 минут. Насыпают в миску с мукой щепотку соли, добавляют дрожжевую кашицу и замешивают тесто. Оставляют его на 20 минут. Затем нарезают ломтиками вымытые помидоры и сыр.

Чеснок измельчают и смешивают с томатной пастой и растительным маслом, немного солят и перчат. Раскатывают из теста 4 лепешки. Перекладывают каждую на застеленную бумагой форму, сделав маленький бортик. Намазывают лепешки смесью из томатной пасты, растительного масла, чеснока, перца и соли. Поверх кладут помидоры и сыр.

Выпекают в микроволновой печи при полной мощности в течение 5 минут. Украшают готовую пиццу листочками базилика и нарезают порционными кусками.

Пицца с оливками

Ингредиенты

2 стакана муки, 4 ст. ложки растительного масла, 1 стакан теплой воды, 1¹/₂ ч. ложки дрожжей, 3 шампиньона, 1 ломтик мягкого сыра, 6 – 8 черных и зеленых оливок без косточек, 1 ломтик копченого окорока, 1 стакан протертых помидоров, 1 ч. ложка сахара, душица, соль, перец.

Способ приготовления

В теплой воде с сахаром растворяют дрожжи, добавляют муку, 2 ст. ложки растительного масла, щепотку соли и замешивают тесто. Оставляют его на 60 минут, накрыв салфеткой. Тем временем готовят начинку. Нарезают сыр, копченый окорок и вымытые грибы.

Тесто делят на 4 части, раскатывают из них лепешки и кладут в формы, смазав лепешки протертыми помидорами, раскладывают сверху начинку и оливки, посыпают перцем и душицей. Сбрызгивают оставшимся растительным маслом и выпекают в микроволновой печи при средней мощности в течение 10 минут.

Пицца «Ароматная»

Ингредиенты

1¹/₂ стакана муки, 1¹/₂ ч. ложки дрожжей, ¹/₂ стакана воды, 2 ст. ложки растительного масла, щепотка сахара, 3 ст. ложки сыра острого сорта, 2 шампиньона, 1 сладкий красный перец, 1 стакан мелко нарезанных помидоров, 1 ломтик копченой колбасы, 1 ст. ложка тертого сыра, зелень, соль.

Способ приготовления

Из муки, дрожжей, сахара, растительного масла, теплой воды и соли замешивают тесто. Накрывают салфеткой и ставят в теплое место для расстойки. Помидоры и перец моют и нарезают кубиками, шампиньоны, колбасу и острый сыр – ломтиками. Зелень рубят. Кладут раскатанный пласт теста в форму и раскладывают на нем начинку: сыр, грибы, помидоры, перец, копченую колбасу.

Посыпают сверху тертым сыром и зеленью. Оставляют на 10 минут. Выпекают в микроволновой печи при средней мощности в течение 5 минут.

Пицца «Южная»

Ингредиенты

2 ¹/₂ стакана муки, 1 стакан воды, 1 ч. ложка дрожжей, 2 ст. ложки растительного масла, 2 сладких перца, 5 помидоров, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 долька чеснока, зелень петрушки и кинзы, соль.

Способ приготовления

Муку просеивают в миску, распускают дрожжи в теплой воде и замешивают тесто, добавив соль и растительное масло. Накрывают его салфеткой и оставляют на 20 минут.

Готовят начинку. Нарезают помытый и освобожденный от семян перец кольцами, помидоры – кружочками. Зелень и чеснок мелко рубят.

Тесто раскатывают в пласт, перекладывают в смазанную растительным маслом форму. Сверху на тесто выкладывают кусочки перца, помидоров, чеснок, солят, посыпают тертым сыром и запекают в микроволновой печи при средней мощности в течение 5 минут.

Готовую пиццу украшают зеленью.

Пицца «Итальянская»

Ингредиенты

2 ¹/₂ стакана муки, 1 стакан теплой воды, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка дрожжей, 200 г колбасы, 1 ломтик шпика, 4 средних помидора, 2 луковицы, 4 ст. ложки тертого сыра, 1 ст. ложка майонеза, зелень петрушки, розмарина, базилика и сельдерея, соль.

Способ приготовления

Тесто готовят, как в предыдущем рецепте. Затем раскатывают его в пласт и ставят на 1 минуту в микроволновую печь для подсушки. Тем временем помидоры нарезают ломтиками, колбасу и шпик – кубиками, лук – кольцами. Пиццу вынимают из печи, смазывают майонезом, раскладывают сверху начинку.

Посыпают сыром и выпекают в микроволновой печи в течение 7 минут. Готовую пиццу посыпают мелко нарезанной зеленью.

Пицца с маринованными грибами

Ингредиенты

2 стакана муки, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка дрожжей, 1 ¹/₂ стакана воды, 2 ст. ложки майонеза, 3 сосиски, 2 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 2 сладких перца, 4 помидора, 2 ст. ложки тертого сыра, 5 маринованных грибов, зелень, соль, перец.

Способ приготовления

Тесто замешивают так, как это описано в рецепте пиццы «Южная». Раскатывают лепешки, выкладывают их в формы и ставят в микроволновую печь. Затем вынимают и смазывают лепешки майонезом. Кладут на тесто начинку из сладкого перца, нарезанного кольцами, ломтиков помидоров, маринованных грибов, зеленого горошка и сосисок, нарезанных кубиками. Посыпают перцем и сыром. Выпекают при средней мощности 4 минуты.

Пицца «Миланская»

Ингредиенты

2¹/₂ стакана муки, 1¹/₂ стакана сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 яичный желток, 2 помидора, 1 луковица, 6 ст. ложек нарезанного кубиками мягкого сыра, зелень, соль, перец.

Способ приготовления

Муку просеивают в миску, добавляют сметану, масло и замешивают некрутое тесто. Делят его на 4 части и каждую раскатывают в пласт. Перекладывают лепешки в формы, смазанные маслом. Взбивают желток и смазывают им поверхность теста. Сверху выкладывают нарезанные ломтиками помидоры, кольца лука, кубики сыра, перчат, солят, посыпают рубленой зеленью. Выпекают в микроволновой печи при средней мощности в течение 5 минут.

Пицца «Пикантная»

Ингредиенты

2¹/₂ стакана муки, 1 ч. ложка дрожжей, 1 стакан теплой воды, 1 ст. ложка растительного масла, 4 маринованных или соленых гриба, 1 банка печени трески, 1 яйцо, 3 ст. ложки томатной пасты, 2 ст. ложки майонеза, 4 ст. ложки тертого сыра острого сорта, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Тесто замешивают так, как это описано в рецепте пиццы «Южная», накрывают салфеткой и дают постоять 15 минут. В это время готовят начинку. Яйцо отваривают вкрутую и рубят, грибы режут соломкой, добавляют печень трески. Смазывают лепешки майонезом и томатной пастой, сверху выкладывают начинку и посыпают сыром.

Ставят пиццу в микроволновую печь на 5 минут при средней мощности. Готовую пиццу украшают майонезом и мелко нарубленной зеленью укропа или петрушки.

Блюда, жаренные во фритюре

Для фуршетного стола вполне подойдут блюда, приготовленные во фритюре, то есть в большом количестве кипящего масла. При таком способе жаренья продукт полностью погружен в жир, нагретый до 180° С. Горячий жир, обволакивая продукт, создает хорошие условия теплопередачи и обеспечивает равномерное образование румяной хрустящей корочки на всей поверхности изделия. Таким образом в продуктах сохраняется сок, не разрушаются витамины и полезные вещества.

Для жаренья изделий во фритюре используются различные сочетания жиров (животных и растительных), а также масел.

Изделия, приготовленные во фритюре, имеют ровную, хорошо обжаренную поверхность и красивый золотистый цвет. Поэтому в ресторанах чаще всего используют именно этот способ жарки. Да и домашним хозяйкам стоит взять его на вооружение, потому что важно не только вкусно приготовить блюдо, но и то, как оно выглядит.

Несмотря на то что слово «фритюр» имеет французское происхождение, в Китае с незапамятных времен применяют такой способ приготовления пищи. Блюда, приготовленные во фритюре, давно уже числятся и в русской кухне. Например, знаменитая кулинарная книга Елены Молоховец, написанная в конце XIX века, содержит множество подобных рецептов: это и котлеты по-киевски, и телячьи и бараньи ножки, и крокеты из риса и яиц, и сладкий хворост, и фрукты, жаренные в кляре, и десятки видов пирожков со всевозможными начинками.

Телячья грудинка фаршированная

Ингредиенты

800 г грудинки, 2 яйца, 100 г белого хлеба, 40 г сливочного масла, 70 г сливок, 80 г миндаля, 1 лимон, 30 мл коньяка, 1 кг жира для жарки, зелень, специи, соль, перец.

Способ приготовления

Грудинку промывают, солят. Нижнюю, более широкую часть осторожно срезают с кости таким образом, чтобы получился карман. Готовят смесь из яиц, хлеба, миндаля и зелени, затем добавляют сок лимона, соль и перец. Все хорошо перемешивают. Полученной массой наполняют карман, после чего зашивают его и жарят грудинку в кипящем жире до образования румяной корочки.

Готовое блюдо режут ломтиками, кладут на подогретую тарелку. Сверху поливают соусом, приготовленным из коньяка, сливочного масла, сливок и специй.

Эскалоп телячий по-венски

Ингредиенты

600 г телятины, 1 яйцо, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 200 г свиного жира, $\frac{1}{2}$ лимона, салат-латук, соль, перец.

Способ приготовления

Телятину отбивают таким образом, чтобы получился очень тонкий слой, приправляют солью, перцем, смачивают в яйце, панируют в сухарях и жарят во фритюре до образования румяной корочки. Эскалоп должен быть совсем сухим. При подаче к столу блюдо украшают дольками лимонами или салатом-латука.

Мясные котлеты с начинкой из зелени и сыра

Ингредиенты

500 г фарша, 40 г сыра, 1 долька чеснока, 60 г очищенных семян подсолнечника, 1 яйцо, 1 л растительного масла, 1 ч. ложка горчицы, 100 г сухарей, базилик, петрушка, 2 ст. ложки воды, соль, перец.

Способ приготовления

Готовят начинку. Семена подсолнечника поджаривают. Чеснок, базилик, петрушку измельчают, добавляют натертый сыр и перемешивают с 3 ст. ложками растительного масла. Затем смешивают фарш с яйцом, сухарями, водой и горчицей. Солят, перчат. Берут фарш небольшими порциями, раскатывают в лепешку, кладут в центр по 1 ч. ложке начинки и формируют шарики. Котлеты жарят в кипящем масле в течение 7 – 10 минут до образования поджаристой корочки.

Телятина фаршированная по-австрийски

Ингредиенты

300 г телятины, 50 г свинины, 10 г голландского сыра, 1 яйцо, 1 ч. ложка муки, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1 ст. ложка сливочного масла, 200 г картофеля фри, 50 г зеленого горошка, 500 г жира, соль, перец.

Способ приготовления

Из телятины нарезают пласты, отбивают, солят, перчат. На одну отбивную кладут два ломтика отварной нежирной свинины, между которыми прокладывают пластинку сыра, накрывают второй отбивной. Панируют последовательно в муке, яйце и сухарях, после чего жарят во фритюре.

Подают с картофелем фри и зеленым горошком.

Бифштекс с луком по-деревенски

Ингредиенты

500 г говядины, 3 луковицы, 30 г муки, 1 л растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления

Лук нарезают кольцами, панируют в муке и обжаривают во фритюре. Из утолщенной части вырезки нарезают бифштексы толщиной 20 – 30 мм, слегка отбивают, посыпают солью и перцем, обжаривают во фритюре. При подаче к столу на готовый бифштекс кладут обжаренный лук.

Котлеты «Праздничные»

Ингредиенты

200 г говядины, 100 г жирной баранины, 70 г муки, 1 луковица, 1 клубень картофеля, 1 ломтик белого хлеба, 30 мл молока, 20 г изюма, 1 яйцо, 500 г жира, тмин, зелень петрушки, соль, перец.

Способ приготовления

Зачищенное от пленок и сухожилий мясо режут на кусочки, солят и пропускают через мясорубку. Затем снова пропускают через мясорубку, добавив картофель, лук и предварительно замоченный в молоке хлеб. Получившийся фарш вымешивают с яйцом, перцем, тми-

ном, мелко нарезанной зеленью петрушки. Из этой массы формируют котлеты небольшого размера, кладут в середину каждой по две изюминки, обваливают в муке и обжаривают во фритюре. К столу котлеты подают горячими.

Котлеты «Московские»

Ингредиенты

500 г говядины, 30 мл воды, 1 л растительного масла, 100 мл яичного лезона, 1 яйцо, 50 мл молока, 20 г измельченного белого хлеба без корочек, 1 луковица, соль, перец.

Способ приготовления

Мясо пропускают через мясорубку, заправляют солью и перцем, добавляют немного омлета, приготовленного из яйца и молока, хорошо вымешивают.

Затем из фарша формируют лепешки, выкладывают на них оставшийся омлет, смешанный с пассерованным луком, придают котлетам форму конуса, дважды панируют в лезоне и хлебных крошках, обжаривают во фритюре и доводят до готовности в духовке.

Котлеты «Юбилейные»

Ингредиенты

600 г говядины, 5 долек чеснока, 130 г сливочного масла, 3 яйца, 70 г муки, 100 мл молока, 80 г панировочных сухарей, 30 г зелени петрушки, 800 мл растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления

Мясо нарезают кусками, отбивают, солят, перчат, натирают чесноком. На середину каждого куска кладут кусочек сливочного масла, придают котлетам вытянутую форму, обмакивают в смесь яиц, молока и муки, обваливают в сухарях и жарят в масле 10 – 12 минут. Перед подачей к столу посыпают зеленью.

Тухм-дулма (котлеты с яйцом по-таджикски)

Ингредиенты

400 г говядины, 100 г белого хлеба, 30 г воды, 1 луковица, 2 яйца, 100 мл яичного лезона, 30 г панировочных сухарей, 1 кг жира, 100 г острого кетчупа, соль.

Способ приготовления

Мясо пропускают через мясорубку вместе с предварительно замоченным в воде хлебом и луком, солят. В полученный фарш закатывают сваренные вкрутую и очищенные яйца, смачивают в лезоне, панируют и жарят во фритюре. К столу подают, полив кетчупом.

Пикантные мясные фрикадельки

Ингредиенты

500 г мясного фарша, 1 яйцо, 1 луковица, 30 г соевого соуса, 1 ч. ложка сахара, 30 г муки, 100 г панировочных сухарей, 800 г растительного масла, соль. Для кляра: 100 г муки, 1 желток, 150 мл молока, 10 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Смешивают мясной фарш, яйцо, измельченную луковицу, соевый соус, сахар, соль. Формуют фрикадельки диаметром 2 см, обваливают их в муке, обмакивают в кляр, затем

обваливают в панировочных сухарях и обжаривают во фритюре. Дают стечь лишнему жиру и подают к столу.

Шашлык «Козон дулма»

Ингредиенты

500 г говядины или баранины, 70 г сала, 2 луковицы, 2 яйца, 500 г жира, зира, специи для шашлыка, соль.

Способ приготовления

Баранину или говядину (лопатка, грудинка) зачищают от пленок и сухожилий, пропускают через мясорубку вместе с салом и очищенным луком. Потом добавляют сырые яйца, солят, кладут зиру и специи. Фарш хорошо перемешивают.

Из полученной смеси формируют шарики небольшого размера, нанизывают их на деревянные шпажки и жарят во фритюре в течение 8 – 10 минут.

Ковурма чучвара (пельмени жареные)

Ингредиенты Для теста: 500 г муки, 1 яйцо, 100 мл воды, 1 ч. ложка соли. Для фарша: 500 г баранины или говядины, 4 луковицы, 100 г жира, 1 л растительного масла, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка перца.

Способ приготовления

Соль растворяют в 1 ст. ложке теплой воды, взбивают яйцо и, частями вводя муку и оставшуюся воду, замешивают крутое тесто и оставляют его на 10 минут для расстойки. Раскатывают тесто в тонкий пласт и нарезают квадратиками размером 5 x 5 см, посыпают их мукой и накрывают салфеткой.

Для приготовления фарша мякоть баранины или говядины пропускают через мясорубку, добавляют нашинкованный лук, соль и перец. В сковороде разогревают жир и жарят на нем фарш до полуготовности, после чего снимают с огня и охлаждают до комнатной температуры. На каждый квадратик теста кладут по 1 ч. ложке фарша и формируют пельмени.

В казане прокалывают масло и жарят в нем пельмени до образования румяной корочки.

Свиная отбивная по-испански

Ингредиенты

4 свиные отбивные, 100 г панировочных сухарей, 2 дольки чеснока, 4 сладких перца, 100 г чернослива, 500 г растительного масла, зелень, соль, перец.

Способ приготовления

Из панировочных сухарей, чеснока, зелени, соли, перца готовят однородную массу, натирают ею все отбивные. После этого обжаривают подготовленные отбивные в сильно разогретом растительном масле. Сладкий перец тушат в масле. Чернослив ошпаривают кипятком, вынимают из него косточки. Отбивные подают на разогретом блюде с тушеным перцем и черносливом.

Чевапчичи

Ингредиенты

500 г говядины, 1 луковица, 1 л растительного масла, соль.

Способ приготовления

Мясо дважды пропускают через мясорубку, солят и хорошо вымешивают. Формуют плоские колбаски, смазывают их небольшим количеством растительного масла и обжаривают во фритюре.

Перед подачей к столу чевапчичи украшают нарезанным кольцами луком.

Кебабчета

Ингредиенты

500 г мяса, 700 г жира, соль, перец.

Способ приготовления

Мясо зачищают от пленок, промывают и пропускают через мясорубку. Фарш сильно перчат, солят, хорошо перемешивают. Из полученной массы формуют небольшие колбаски, обжаривают их в кипящем жире.

Свинина с бананами

Ингредиенты

800 г свинины, 250 г свиного жира, 1/2 лимона, 2 дольки чеснока, лавровый лист, зелень, тмин, соль, перец.

Способ приготовления

Свинину нарезают небольшими кубиками, солят, перчат и сбрызгивают соком лимона, затем добавляют тмин, лавровый лист, чеснок и ставят на холод. Через 1 час мясо обжаривают во фритюре.

Перед подачей к столу посыпают измельченной зеленью.

Свинина в кисло-сладком соусе

Ингредиенты

500 г свинины, 200 г пикулей, 2 яйца, 70 г воды, 2 дольки чеснока, 1 ст. ложка уксуса, 10 г сахара, 15 г крахмала, 200 г муки, 1 л растительного масла, зелень, соль, перец.

Способ приготовления

Мясо нарезают ломтиками. Из муки, воды, яиц, соли, перца замешивают не очень жидкое тесто. Куски мяса обмакивают в тесто и обжаривают в кипящем масле. Не следует во фритюр закладывать большие порции мяса, иначе они плохо прожарятся. После жарки мясо выкладывают на сито, чтобы стекал лишний жир.

Для приготовления соуса берут 2 ст. ложки растительного масла, разогревают его в сковороде, добавляют истолченный чеснок, слегка обжаривают и снимают с огня. Добавляют уксус, сахар, зелень, разведенный в холодной воде крахмал, измельченные пикули, перец. Получившуюся смесь доводят до кипения и поливают ею куски мяса.

Котлеты «Тираспольские»

Ингредиенты

250 г свинины, 130 г свиной печени, 1 луковица, 2 яйца, 80 г сливочного масла, 200 г топленого свиного сала, специи, соль, перец.

Способ приготовления

Свинину нарезают ломтиками поперек волокон, отбивают, посыпают солью и специями. Для приготовления фарша свиную печень жарят, яйца отваривают вкрутую. Печень и

яйца нарезают соломкой, смешивают с пассерованным на сливочном масле луком, солят, перчат и хорошо вымешивают.

На середину каждого ломтика свинины кладут фарш, сворачивают рулетиком и обжаривают в сильно разогретом топленом сале. После этого котлеты складывают в сотейник и ставят на несколько минут в горячую духовку.

Мясо по-молдавски

Ингредиенты

250 г говяжьей вырезки, 4 дольки чеснока, 400 мл растительного масла, зелень петрушки, гвоздика, соль, перец черный и красный молотый.

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.