



Только лучшее

Лучшие идеи для БУТЕРБРОДОВ



Содержание



Соус карри	6
Соевый соус с имбирем	6
Майонез с зеленью	7
Бернский соус	7
Тосты с сыром и овощами	8
Горячие бутерброды с котлетами	10
Большой бутерброд по-венгерски	12
Бутерброды с брынзой и картофелем	14
Бутерброды «Овощные»	16
Южные тартинки	18
Горячие бутерброды с сардельками	20
Тосты «Гавайи»	22
Тосты «Пицца»	24
Горячие бутерброды с яйцами	24
Брускетта с колбасой пепперони	26
Перепелиные яйца на тостах	28
Бутерброды с ростбифом	28
Итальянский бутерброд	30



Блинное канапе	32
Картофельное канапе	34
Оладьи-канапе с красной и черной икрой	36
Канапе с селедкой и ароматным маслом	38
Канапе с грушей и сыровяленным мясом	40
Классические сэндвичи с бужениной	42
Испанские сэндвичи	44
Сэндвичи с ветчиной и сыром	46
Ролл-сэндвич с курицей	48
Сырные сэндвичи	50
Английский сэндвич с яйцом	52
Сэндвич в мексиканском стиле	54
Полосатый сэндвич	54
Сэндвичи с семгой и сыром	56
Гамбургеры с красным луком и картофелем	58
Гамбургеры с курагой	60
Гамбургеры со сладким перцем	62

Соус карри



10 г изюма без косточек,
5 г высушенного кокосового
ореха, 25 г мелко нарезанных
яблок, 375 мл крепкого бульона,
5 г томатной пасты, 5 г порошка
карри, 10 г пшеничной муки,
10 г масла, $\frac{1}{4}$ зубчика чеснока,
50 г репчатого лука, 5 г молотого
имбиря, соль

1 Лук и чеснок обжарить в сотейнике на медленном огне. Перемешать с мукой и порошком карри. На медленном огне довести до рассыпчатой консистенции. Добавить томатную пасту и охладить.

2 Постепенно влить горячий бульон и тщательно перемешать. Добавить остальные ингредиенты, посолить и варить на медленном огне 30 минут.

Соевый соус с имбирем



4 ст. л. оливкового масла,
1 ст. л. соевого соуса, 2 ст. л. 3%-го
уксуса, 4 ч. л. молотого сушеного
имбиря, 4 ч. л. рубленого чеснока,
4 ч. л. молотого черного перца

1 Соевый соус соединить с оливковым маслом и уксусом.

2 Добавить имбирь, чеснок, поперчить и перемешать.

Майонез с зеленью



1 банка майонеза, по 50 г зелени укропа, петрушки, сельдерея, 10 г эстрагона, по 15 г сахара и горчицы, соль

1 Зелень петрушки, сельдерея, эстрагона, укропа промыть, опустить в кипящую воду и варить на сильном огне в течение 5 минут.

2 Все протереть через сито, охладить.

3 Смешать с майонезом, сахаром, горчицей, посолить.

Бернский соус



2 ст. л. уксуса, 1 ч. л. рубленого эстрагона, 225 г голландского сыра, 1 ст. л. лимонного сока

1 Уксус нагреть, добавить в него эстрагон, натертый голландский сыр и лимонный сок.

2 Подавать соус теплым.

Л 87 **Лучшие** идеи для бутербродов. — М. : Эксмо, 2012. — 64 с. :
ил. — (Кулинария. Вкусно. Быстро. Доступно).

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-58594-6

© Оформление. ООО «Издательство
«Эксмо», 2012

Фото: В. Кугаевский

Дизайн обложки: **озеров студия**

ИГОРЬ АНДРЕЙ



Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ВКУСНО. БЫСТРО. ДОСТУПНО

ЛУЧШИЕ ИДЕИ ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ

Ответственный редактор А. Братушева
Художественный редактор А. Мусин

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо», 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

**По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми
покупателями** обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»
E-mail: international@eksmo-sale.ru

International Sales: International wholesale customers should contact
Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.
international@eksmo-sale.ru

Подписано в печать 05.10.2012. Формат 60х90^{1/16}.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 4,0.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-58594-6



9 785699 585946 >

