



Елена Алексеевна Крылова
Сверхпростые кулинарные рецепты
Серия «Ваш домашний повар»

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=3116655
Сверхпростые кулинарные рецепты : РИПОЛ классик; Москва; 2011
ISBN 978-5-386-03435-1

Аннотация

Как часто у нас не хватает времени для того, чтобы полноценно поесть. А приготовить что-то полезное и вкусное дома и подавно...

В этой книге вы найдете рецепты блюд, оригинальных и вкусных, но очень простых и не требующих много времени для приготовления. С помощью них вы всегда сможете приготовить великолепный ужин для всей семьи, даже в рабочие будни, и не ударите в грязь лицом, если неожиданно нагрянули гости.

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	4
НЕСКОЛЬКО ДОБРЫХ СОВЕТОВ	5
ЧТО ДЕЛАТЬ ЕСЛИ...	6
КАШИ	9
БЛЮДА ИЗ ЯИЦ	18
ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ	28
ГРЕНКИ	31
КАНАПЕ	33
ТАРТАЛЕТКИ	40
САЛАТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ	50
Конец ознакомительного фрагмента.	52

Сверхпростые кулинарные рецепты

Составитель Е. А. Крылова

ВВЕДЕНИЕ

Очень часто нам кажется, что у нас совершенно нет времени готовить, что проще пере-хватить на бегу готовый полуфабрикат и отправиться дальше с набитым непонятной едой желудком и чувством полнейшего неудовлетворения. Таким отношением к своему питанию мы достаточно часто перенапрягаем свой желудок и сильно облегчаем свой кошелек. А можно построить свое питание по другому принципу – домашняя еда в удовольствие всегда! Ведь готовить может каждый, просто не все об этом догадываются. Для приготовления простых и доступных блюд нужно совсем немного времени, чуть больше желания побаловать себя и своих близких и очень скоро вы сможете почувствовать себя настоящим поваром на своей домашней кухне. С этой книгой вы обязательно полюбите готовить!

НЕСКОЛЬКО ДОБРЫХ СОВЕТОВ

Никогда не начинайте готовить, не прочитав рецепта до конца. Прежде всего прочтите предварительные объяснения, а затем весь рецепт и только потом принимайтесь за дело. В процессе приготовления неоднократно заглядывайте в рецепт.

Сразу подготовьте все необходимые продукты, взвесьте, отмерьте и расположите их на столе перед собой, это значительно сэкономит ваше время.

Строго соблюдайте последовательность операций, предусмотренных в рецепте. Не спешите солить, т. к. соль существенно меняет вкус готового блюда.

Разумно используйте остатки пищевого сырья и готовой пищи. Из неиспользованных продуктов можно быстро приготовить прекрасные начинки для пирожков, салаты, винегреты, паштеты и соусы.

ЧТО ДЕЛАТЬ ЕСЛИ...

Жаркое подгорело

Если у вас подгорело жаркое, сразу достаньте его из духовки или кастрюли и щедро, не жалея, отрежьте острым ножом пригоревшую часть. Аккуратно обжарьте в сковороде то, что еще можно использовать, и продолжайте приготовление, добавив к готовому продукту свежий. Для того чтобы такой неприятности не случилось, соблюдайте температурный режим, почаще заглядывайте в духовку, вовремя уменьшайте огонь или накрывайте мясо специальной фольгой.

Мясо не прожарилось

Если у вас не прожарилось мясо, разрежьте его на порции и разложите в один слой на противне. Поставьте его в духовку и доведите мясо до готовности при средней температуре. Чтобы блюдо при этом не пересохло, накройте его фольгой или смажьте слоем соуса.

Мясо получилось слишком жесткое

Если у вас получилось жесткое мясо, то скорее всего оно было не слишком высокого качества, или вы жарили его слишком долго при низкой температуре. Для того чтобы исправить положение, нарежьте мясо маленькими кусочками и подайте в большом количестве соуса. Можно также приготовить из него фарш или паштет.

Запеканка подгорела сверху

Если запеканка подгорела, немедленно вытащите ее из духовки. Аккуратно снимите подгоревший слой. В овощных запеканках вы можете полностью исправить ошибку, насыпав вместо срезанного слоя натертый сыр. Останется только подрумянить его в духовке.

Суп пересолен

Если вы пересолили суп можете разбавить его готовым бульоном. Если вам не хочется отдельно варить бульон, положите в готовый суп две картофелины и варите их до мягкости, затем достаньте из супа – картофель заберет лишнюю соль.

Бульон непрозрачный

Если вы забыли осветлить бульон это можно легко исправить. Добавьте в охлажденный бульон белок и доведите его до кипения. Белок свернется и заберет из бульона мельчайшие твердые частички.

Овощи переварены

Если вы переварили овощи, взбейте из них овощное пюре и приготовьте овощные оладьи или крокеты.

Готовое блюдо подгорело

Если вы в процессе приготовления блюда отвлеклись и поздно заметили, что блюдо подгорело, ни в коем случае не перемешивайте содержимое. Очень аккуратно, не касаясь нижнего слоя, выложите содержимое в чистую кастрюлю. Если блюдо уже приобрело характерный подгорелый привкус, спасти его могут только специи с интенсивным ароматом. Для овощных блюд подойдут чеснок, карри, табаско или чатни. Для сладких можно использовать корицу.

Отваливается панировка

Возможно мясо перед панировкой было слишком влажным или вы забыли крепко прижать панировку к мясу. Достаньте мясо из сковороды и счистите ножом остатки неудачной панировки. Тщательно промокните бумажным полотенцем и запанируйте заново: сначала в муке, затем во взбитом яйце и под конец окуните в панировочные сухари и крепко прижмите их к куску мяса. Затем сразу же жарьте в горячем масле.

В рецепте указан только белок

Если вам нужен только белок, а желток вы хотите сохранить для приготовления другого блюда, проткните яйцо толстой иглой с двух противоположных сторон: белок вытечет, а желток останется в скорлупе.

Белок не взбивается

Если у вас плохо взбивается белок, то возможно в посуде для взбивания были остатки жира. Белок этого не любит, и вас не получится крепкая пена. Перелейте белковую массу в чистую емкость и постарайтесь взбить еще раз. В процессе взбивания добавьте пару капель лимонного сока или щепотку соли и продолжайте взбивать до нужной вам консистенции.

Тесто плохо раскатывается

Если у вас получилось слишком вязкое тесто, и оно прилипает к разделочной поверхности при раскатывании, посыпьте мукой рабочую поверхность и скалку. Если это не помогает, положите тесто ненадолго в холодильник, а затем раскатайте его между двумя листами фольги.

Тесто разваливается при раскатывании

Если у вас получилось слишком сухое и ломкое тесто, добавьте в массу немного теплого молока или сливок и быстро помесите. Если это не помогает, положите тесто ненадолго в холодильник, а затем раскатайте его между двумя листами фольги.

Тесто получилось недосоленным

Если тесто у вас получилось недосоленным, растворите соль в небольшом количестве теплого молока или воды, влейте в тесто и хорошенько помесите.

Тесто слишком тонкое

Если у вас не получается переложить тонко раскатанное тесто на противень, посыпьте его мукой, наверните на скалку и разверните над противнем – тесто не разорвется.

Пирог получился сухим

Если ваш пирог получился сухим, значит вы пекли его дольше, чем указано в рецепте. Исправить положение может пропитка теста. Теплый пирог проткните в разных местах шпажкой и пропитайте его по своему вкусу фруктовым соком, ликером или теплой смесью из сока и вина.

Пирог подгорел

Если ваш пирог подгорел – не расстраивайтесь, это можно исправить несколькими способами. Пирог из дрожжевого или заварного теста можно накрыть слоем фольги и допекать при низкой температуре. При использовании других видов теста быстро вытащите пирог из духовки, срежьте верхний подгоревший слой. Затем взбейте белки с сахаром и обмажьте взбитой пеной поверхность пирога и поставьте ненадолго в духовку, чтобы белки подрумянились. Если же вы обнаружили подгоревший верх пирога только после того, как вынули блюдо из духовки, потрите поверхность крупной теркой. Затем посыпьте сладкий пирог сахарной пудрой, а несладкий тертым сыром.

КАШИ



Каша пшенная

Ингредиенты: 2 стакана пшена, 4 стакана воды, 3 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления:

В кастрюлю влить воду, положить 1 ст. л. масла и соль. Когда вода закипит, засыпать предварительно промытое пшено и варить до загустения.

После этого кашу нужно поставить в духовой шкаф на слабый огонь на 20 минут для упревания.

В готовую кашу положить сливочное масло и размешать.

Каша пшенная молочная с изюмом

Ингредиенты: 1 стакан пшена, 3 стакана молока, 100 г изюма, 1 ст. л. сливочного масла, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления:

В кипящее подсоленное молоко засыпать хорошо промытое пшено и, часто помешивая, варить на слабом огне 20 минут.

Изюм залить горячей водой и оставить на 10 минут. Распаренный изюм выложить в кастрюлю с кашей, после этого всыпать сахар, размешать и поставить кашу для упревания на 15 минут. Готовую кашу заправить сливочным маслом.

Каша пшенная с творогом

Ингредиенты: 2 стакана пшена, 4 стакана воды, 100 г творога, 50 г сливок, 30 г сливочного масла, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Крупу тщательно вымыть в нескольких водах. Затем всыпать в подсоленную кипящую воду и варить до готовности. После этого добавить творог, сливочное масло, сливки и сахар, хорошенько размешать и поставить в духовку на 10–15 минут.

К столу подавать с молоком, простоквашей или кефиром.

Каша пшенная с тыквой

Ингредиенты: 1 стакан пшена, 3 стакана воды, 700 г тыквы, 3 ст. л. сливочного масла, соль и сахар по вкусу.

Способ приготовления:

Свежую тыкву очистить от кожи и зерен, мелко нарезать и положить в кастрюлю. Залить тыкву 3 стаканами воды и варить до готовности. Затем всыпать промытое пшено, добавить соль и, помешивая, варить еще 20 минут. Загустевшую кашу закрыть крышкой и оставить на 20 минут для упревания. В готовую кашу положить сливочное масло, сахар и подать к столу.

Каша пшенная с яблоками

Ингредиенты: 200 г пшена, 600 г молока, 200 г яблок, 50 г сливочного масла, 40 г сметаны, ванильный соус, соль и сахар по вкусу.

Способ приготовления:

Тщательно промыть крупу, залить горячим молоком и варить на слабом огне до готовности.

Свежие яблоки очистить, нарезать мелкими кубиками и припустить в сахарном сиропе.

В вязкую кашу добавить припущенные яблоки, растопленное сливочное масло, сметану. Массу перемешать, выложить в форму для запекания и поставить в духовку на 15 минут.

Готовую кашу по желанию можно полить ванильным соусом.

Каша манная молочная

Ингредиенты: 1 стакан манной крупы, 5 стаканов молока, 50 г сливочного масла, соль и сахар по вкусу.

Способ приготовления:

В кипящее подсоленное молоко тонкой струйкой всыпать крупу и, непрерывно помешивая, варить на слабом огне 10–15 минут до загустения. После этого положить сахар и сливочное масло. Подавать к столу, полив вареньем или украсив дольками свежих ягод.

Каша манная с морковью

Ингредиенты: 3 ст. л. манной крупы, 1 литр молока, 500 г моркови, 2 ст. л. сливочного масла, ванильный сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке и потушить на сливочном масле до готовности. В кипящее молоко тонкой струйкой всыпать манную крупу, постоянно помешивая варить 5 минут. Затем добавить морковь, соль и сахар, хорошенько размешать. Проварить еще 5 минут и подавать к столу с ванильным соусом.

Ванильный соус.

В 500 г молока всыпать пакетик ванилина, 120 г сахара, 20 г муки и варить на умеренном огне, непрерывно помешивая, до получения густой массы. Затем снять полученную массу с огня, охладить, добавить 120 г сливочного масла и продолжать вымешивать до полного охлаждения.

Каша манная сладкая с орехами

Ингредиенты: 1 стакан манной крупы, 4 стакана молока, 2 ст. л. сахара, 30 г ядер грецких орехов, 1 яйцо, 100 г сиропа или варенья, соль и ванильный сахар по вкусу.

Способ приготовления:

В молоко добавить соль, сахар, довести до кипения и, помешивая, постепенно всыпать манную крупу. Продолжая помешивать, варить кашу на слабом огне приблизительно 10 минут. Затем кашу охладить, добавить ванильный сахар и измельченные ядра грецких орехов.

Яйцо взбить в отдельной емкости до образования густой пены. В теплую кашу осторожно ввести взбитое яйцо, размешать.

Подавать к столу, полив фруктово-ягодным сиропом или вареньем.

Каша рисовая с маслом

Ингредиенты: 2 стакана риса, 4 стакана воды, 3 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Рис промыть под проточной водой. В кастрюлю влить 4 стакана воды, положить масло и посолить. Когда вода закипит, всыпать промытый рис и варить его при тихом кипении до готовности. После этого оставить для упревания еще на 10 минут.

Готовую кашу заправить сливочным маслом и подать к столу.

Каша рисовая молочная

Ингредиенты: 1 стакан риса, 4 стакана молока, 50 г сливочного масла, соль и сахар по вкусу.

Способ приготовления:

Рис промыть, засыпать в кипящую воду и варить 8 минут, после чего выложить на дуршлаг. Как только вода стечет, переложить рис в кастрюлю с подсоленным горячим молоком и, помешивая, варить его на слабом огне 15 минут. Затем всыпать сахар, размешать, накрыть крышкой и поставить для упревания на 15 минут.

При подаче на стол положить в кашу сливочное масло.

Рис по-монастырски

Ингредиенты: 200 г риса, 2 моркови, 2 луковицы, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. томатного соуса, соль, сахар и молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления:

Рис хорошенько промыть, залить кипящей водой в соотношении 1:2, варить 10 минут, чтобы рис получился рассыпчатым, откинуть на дуршлаг.

В глубокой сковороде обжарить до золотистого цвета нарезанный репчатый лук с добавлением щепотки соли. Затем добавить натертую на крупной терке морковь и томатный соус. В сковороду выложить рис, перемешать, приправить солью, перцем, сушеной пряной зеленью и тушить до готовности 15 минут.

Подавать блюдо горячим.

Рисовая запеканка с шампиньонами

Ингредиенты: 500 г риса, 1 кг шампиньонов, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 200 г сливок, 2 ст. л. сметаны, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. муки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Рис отварить до готовности. Шампиньоны обжарить на растительном масле с луком и чесноком.

Приготовить соус: отделить четвертую часть грибов, посыпать их мукой, обжарить, добавить сметану и сливки, посолить и поперчить.

Затем взять глубокую форму, выложить слоями рис и грибы, верхний слой залить соусом. Запекать в духовом шкафу 20 минут.

Рис с овощами

Ингредиенты: 1 стакан риса, 1 упаковка замороженной овощной смеси, 2 ст. л. растительного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

В сильно разогретую глубокую сковороду выложить замороженные овощи и чуть-чуть потушить их на растительном масле. Затем всыпать стакан хорошо промытого риса и влить 2 стакана кипятка, посолить и поперчить. Как только смесь закипит, закрыть плотно сковороду крышкой и на маленьком огне довести до готовности.

Рис со шпинатом

Ингредиенты: 150 г коричневого риса, 500 мл овощного бульона, 1 луковица, 300 г шпината (свежего или мороженого), 2 зубчика чеснока, 20 мл оливкового масла, 50 г сыра твердых сортов, соль и молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления:

Лук и чеснок очистить, мелко порезать и тушить в оливковом масле в сотейнике в течение 8 минут. Затем добавить промытый рис, влить кипящий бульон, посолить и готовить 20 минут. Шпинат потушить отдельно в небольшом количестве воды. После чего воду слить, шпинат крупно нарезать, смешать с рисом, посолить, поперчить и тушить под крышкой еще 10 минут. Подавать на стол, посыпав тертым сыром.

Каша из кукурузной крупы

Ингредиенты: 1 стакан кукурузной крупы, 1 стакан воды, 2 стакана молока, 2 ст. л. масла, соль и сахар по вкусу.

Способ приготовления:

В кипящую подсоленную воду всыпать, помешивая, просеянную крупу и варить на слабом огне 10 минут. Затем влить кипящее молоко и продолжать варку на слабом огне еще 15 минут.

К каше подать сливочное масло и сахарный песок.

Каша кукурузная с ревенем

Ингредиенты: 1 стакан кукурузной крупы, 1 стакан воды, 2 стакана молока, 200 г ревеня, 2 ст. л. масла, ванилин, соль и сахар по вкусу.

Способ приготовления:

В кипящую подсоленную воду всыпать, помешивая, просеянную крупу и варить на слабом огне 10 минут. Затем влить кипящее молоко и продолжать варку на слабом огне еще 15 минут. Ревень мелко порезать, сварить до готовности в небольшом количестве воды, затем протереть сквозь сито. В вязкую кашу выложить ревеня, всыпать сахар, ванилин и проварить все вместе 3 минуты.

Каша кукурузная по-закарпатски

Ингредиенты: 500 г кукурузной муки, 500 г сметаны, 1 яйцо (желток), 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сахара.

Способ приготовления:

В кипящую сметану всыпать кукурузную муку и варить на слабом огне 15–20 минут. Затем вбить один желток, положить масло и всыпать сахар. Хорошенько размешать и подать к столу с брынзой или сыром.

Каша кукурузная по-грузински

Ингредиенты: 800 г белой кукурузной крупы, 100 г кукурузной муки, 200 г сыра сулгуни, соль по вкусу.

Кукурузную муку просеять через сито. Крупу промыть, залить водой, довести до кипения и варить на слабом огне. Затем всыпать кукурузную муку, быстро размешать деревянной лопаткой, посолить, накрыть крышкой и варить еще 10 минут. Сыр нарезать тонкими ломтиками и за 5 минут до готовности выложить в кашу, тщательно перемешать.

Подавать к столу деревянной лопаткой, смоченной в холодной воде.

Каша овсяная «Утренняя»

Ингредиенты: 5 ст. л. овсяных хлопьев «Геркулес», 1 стакан ряженки, изюм, нарезанные курага и чернослив – по 2 ст. л., 50 г сливочного масла, сахар и мед по вкусу.

Способ приготовления:

Овсяные хлопья смешать с изюмом и сухофруктами, залить ряженкой (можно использовать йогурт без добавок, кефир или молоко), оставить на ночь. Утром разложить по тарелкам, добавить сахар, мед и сливочное масло.

Каша овсяная с апельсинами

Ингредиенты: 150 г овсяных хлопьев «Геркулес», 400 мл клюквенного сока, 100 мл сливок, 50 г сахара, 2 апельсина.

Способ приготовления:

Соединить в кастрюле овсяные хлопья с клюквенным соком, сахаром и тертой апельсиновой цедрой. Довести до кипения и варить 7 минут, интенсивно помешивая, добавить

сливки и варить еще 3 минуты. Готовую кашу разложить по тарелкам и украсить очищенными апельсиновыми дольками.

Каша овсяная с бананами и корицей

Ингредиенты: 1 стакан овсяных хлопьев, 2 стакана воды, 0,5 стакана сливок, 50 г сливочного масла, 2 банана, щепотка корицы, 1 ст. л. ванильного сахара.

Способ приготовления:

Смешать овсяные хлопья, воду и сварить кашу. Бананы нарезать дольками и измельчить в пюре. Банановое пюре выложить в готовую кашу, добавить сливки, сахар и проварить вместе 3 минуты.

Подавать к столу посыпав корицей.

Каша гречневая с маслом

Ингредиенты: 2 стакана гречневой крупы, 3 стакана воды, 1 ч. л. соли, 2 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления:

В кастрюлю влить воду, посолить. В кипящую воду всыпать гречневую крупу, закрыть крышкой и варить до готовности 15–20 минут. Если вы хотите получить рассыпчатую кашу, то мешать в процессе варки кашу не следует.

Перед подачей на стол в кашу положить сливочное масло.

В готовую гречневую кашу при желании можно добавить сваренные вкрутую и нарезанные тонкими ломтиками яйца.

Каша гречневая со шпиком и луком

Ингредиенты: 2 стакана гречневой крупы, 3 стакана бульона или воды, 100 г шпика, 2 луковицы, 2 ст. л. сливочного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

В кастрюлю влить воду, посолить. В кипящую воду всыпать гречневую крупу, закрыть крышкой и варить до готовности 15–20 минут.

Шпик нарезать тонкими пластинками, а затем соломкой, положить в сковороду и слегка нагреть.

Когда шпик начнет плавиться, добавить тонко нарезанный кольцами репчатый лук и, помешивая, обжарить шпик и лук до светло-золотистого цвета.

Готовую кашу перед подачей к столу смешать с обжаренным шпиком и луком и заправить сливочным маслом.

Каша гречневая по-деревенски

Ингредиенты: 50 г сушеных грибов, 300 г свежих грибов, 400 г гречневой крупы, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, соли и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Сухие грибы перемолоть в кофемолке, добавить в воду в которой будет вариться гречка. Крупу вымыть, засыпать в грибной бульон и варить до готовности, пока весь бульон не выпарится. Затем обжарить лук со свежими грибами на сливочном масле, посолить. Обжаренные лук и грибы соединить с готовой кашей, перемешать, посолить и поперчить.

Это кушанье легко и быстро готовится, а главное, оно может выступать и как отдельное блюдо, и как необыкновенно вкусный гарнир.

Каша гречневая «Богатырь»

Ингредиенты: 1 стакан гречневой крупы, 200 г копченой свинины, 3 яйца, 2 луковицы, 1 ст. л. томатной пасты, 50 г сливочного масла, черный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Гречневую крупу перебрать, промыть, поджарить на сковороде, залить 3 стаканами кипятка и сварить кашу. Мясо нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и обжарить с мелко нарезанным луком и томатом. Выложить мясо в кашу, туда же порубить сваренные вкрутую яйца и перемешать.

Каша гречневая с отрубями

Ингредиенты: 1 стакан гречневой крупы, 2 стакана воды, 40 г отрубей, 30 мл оливкового масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

В кипящую воду всыпать промытую гречневую крупу и варить кашу до готовности. Отруби поджарить на оливковом масле. Готовую кашу выложить в жаропрочную форму, добавить поджаренные отруби, посолить, хорошенько размешать и поставить в печь на 10 минут.

Каша гречневая пуховая

Ингредиенты: 2 стакана гречневой крупы, 2 яйца, 4 стакана молока, 3 ст. л. сливочного масла, соль и сахар по вкусу.

Способ приготовления:

Крупу перетереть со взбитыми яйцами, рассыпать на противне и высушить в прогретой духовке. Затем залить молоком и варить до полного его выпаривания. Когда каша будет готова добавить соль, сахар, сливочное масло и протереть через сито. Разложить по тарелкам и залить ванильным соусом.

Ванильный соус

В 500 г молока всыпать пакетик ванилина, 120 г сахара, 20 г муки и варить на умеренном огне, непрерывно помешивая, до получения густой массы. Затем снять полученную массу с огня, охладить, добавить 120 г сливочного масла и продолжать вымешивать до полного охлаждения.

Каша гречневая с топинамбуром

Ингредиенты: 330 г гречневой крупы, 80 г топинамбура, 600 мл воды, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Топинамбур очистить, натереть на терке, залить водой и оставить на один час. Затем воду посолить и варить топинамбур 7 минут после закипания. После этого всыпать гречневую крупу и варить на слабом огне 12–15 минут, пока вся вода не выкипит. Снять с огня и оставить кашу для упревания еще на 10 минут.

При подаче на стол добавить сливочное масло.

Крупеник из гречневой каши

Ингредиенты: 300 г готовой гречневой каши, 200 г творога, 100 г сметаны, 2 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, соль и сахар по вкусу.

Способ приготовления:

В горячую рассыпчатую гречневую кашу положить творог, протертый сквозь сито, яйца, соль и сахар. Всю эту массу хорошо перемешать, выложить в форму, предварительно смазанную маслом и посыпанную сухарями. Полученную массу разровнять и сверху смазать сметаной. Форму поставить в горячую духовку на 20 минут.

Перед подачей на стол полить крупеник растопленным сливочным маслом.

Каша перловая молочная

Ингредиенты: 1 стакан перловой крупы, 4 стакана молока, 2 ст. л. сливочного масла, соль и сахар по вкусу.

Способ приготовления:

Промытую перловую крупу засыпать в кипящую воду и варить 10–15 минут. После этого крупу откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, переложить крупу в кастрюлю с горячим подсоленным молоком.

Периодически помешивая, варить на слабом огне 15–20 минут до загустения.

Затем добавить сахар, размешать, закрыть посуду крышкой и поставить на 5 минут в духовой шкаф. Перед подачей на стол в кашу положить сливочное масло.

Каша перловая с мясом кролика

Ингредиенты: 200 г перловой крупы, 200 г мяса кролика, 1 луковица, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Перловую крупу замочить в холодной воде на 2–3 часа, несколько раз промыть, всыпать в кипящую воду, посолить и варить до загустения, периодически помешивая. Мясо кролика тщательно промыть, нарезать маленькими кусочками и потушить с очищенным и измельченным луком до готовности. Смешать готовую кашу с мясом кролика и луком, добавить сливочное масло и подать к столу.

Перловая каша с кабачками

Ингредиенты: 200 г перловой крупы, 1 кабачок, 1 луковица, 2 помидора, 4 ст. л. растительного масла, мелко рубленая зелень укропа и петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Перловую крупу замочить в холодной воде на 1,5 часа, несколько раз промыть, всыпать в кипящую воду, посолить и варить до готовности. Кабачки очистить, нарезать кубиками, лук нарезать кольцами. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и нарезать дольками. Овощи потушить на растительном масле, смешать с кашей, посолить, поперчить и проварить еще 7 минут. Перед подачей посыпать кашу мелко рубленой зеленью.

Перловая каша со свеклой

Ингредиенты: 200 г перловой крупы, 1 свекла, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 4 ст. л. растительного масла, мелкорубленая зелень укропа и петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Перловую крупу замочить в холодной воде на 1,5 часа, несколько раз промыть, всыпать в кипящую воду, посолить и варить до готовности. Свеклу натереть на крупной терке, лук мелко порезать и обжарить на растительном масле. Кашу смешать со свеклой и луком, добавить растертый с солью чеснок и потушить 5 минут.

Перед подачей посыпать кашу мелкорубленой зеленью.

Перловая каша с сухофруктами

Ингредиенты: 200 г перловой крупы, 200 г сухофруктов, цедра одного лимона, цедра одного апельсина, 1 литр воды, 30 г сливочного масла, соль, сахар и корица по вкусу.

Способ приготовления:

Перловую крупу замочить в холодной воде на 1,5 часа, несколько раз промыть, всыпать в кипящую воду, посолить и варить до полуготовности. Сухофрукты замочить в горячей воде на 20 минут. Затем воду слить, фрукты мелко нарезать и положить в горячую кашу, хорошенько размешать, добавить цедру лимона и апельсина. Проварить все вместе 10 минут, добавить сахар, корицу и сливочное масло.

Готовую кашу подавать с холодным молоком.

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ



Омлет с соленым сыром

Ингредиенты: 150 г соленого сыра (брынза, адыгейский, моцарелла), 2 помидора, 2 зубчика чеснока, 6 яиц, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки мелкорубленной зелени базилика, соль и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления:

Спелые помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать тонкими дольками. Сыр измельчить, чеснок натереть на мелкой терке. Яйца разбить в глубокую миску, взбить венчиком, посолить, посыпать черным молотым перцем. В широкой сковороде разогреть сливочное масло, влить в нее половину яичной массы и поджарить на слабом огне.

Готовый омлет выложить на тарелку, сверху положить дольки помидоров, чеснок и сыр. Затем поджарить вторую половину яичной массы и положить поверх слоя сыра и помидоров.

Готовое блюдо посыпать мелкорубленной зеленью базилика.

Омлет с творогом

Ингредиенты: 400 г творога, 3 яйца, 4 столовые ложки пшеничной муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 3–4 столовые ложки сахарной пудры, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Творог размять, перемешать с растертыми яичными желтками, добавить муку, соль и тщательно все перемешать. В отдельной посуде взбить яичные белки и осторожно подмешать к творожной массе. В широкой сковороде растопить сливочное масло и обжарить в нем омлет с двух сторон. Затем двумя вилками разделить его на небольшие кусочки и поджарить их до образования румяной корочки.

Готовый омлет посыпать сахарной пудрой и подать на стол в горячем виде.

Омлет с брынзой и чесноком

Ингредиенты: 4 яйца, 100 мл молока, 100 г тертой брынзы, 4 столовые ложки растительного масла, 5 зубчиков чеснока, 2 столовые ложки мелкорубленной зелени укропа и петрушки, соль и красный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления:

Чеснок очистить и измельчить. Яйца взбить с молоком, смешать с чесночной кашицей, зеленью и красным молотым перцем. В широкой сковороде разогреть растительное масло и влить в нее молочно-яичную смесь. Когда омлет немного загустеет, посыпать его тертой брынзой и при необходимости посолить.

Омлет с помидорами

Ингредиенты: 2 помидора, 4 яйца, 3 столовые ложки растительного масла, 100 мл молока, 100 г тертой брынзы, 2 столовые ложки мелкорубленной зелени укропа и петрушки, пшеничная мука, соль и красный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления:

Помидоры вымыть, обдать крутым кипятком и снять кожицу. Затем нарезать их толстыми кружками и обвалять в пшеничной муке. В широкой сковороде разогреть растительное масло и обжарить в нем помидоры. В отдельной посуде взбить яйца с молоком, посолить и посыпать смесь красным молотым перцем и зеленью. Затем влить яично-молочную смесь в сковороду с обжаренными помидорами. Когда омлет загустеет, посыпать его тертой брынзой и накрыть крышкой, чтобы сыр слегка расплавился.

Омлет с баклажанами

Ингредиенты: 2 баклажана, 4 яйца, 3 столовые ложки растительного масла, 100 мл молока, 100 г тертой брынзы, 3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки мелкорубленной зелени укропа и петрушки, пшеничная мука, соль и красный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления:

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками толщиной не более 1 см. Затем обвалять овощи в муке и обжарить в растительном масле с двух сторон до светло-золотистого цвета. Чеснок очистить и измельчить. Яйца взбить с молоком и перемешать с чесночной кашицей, красным молотым перцем и зеленью. Подготовленную яично-молочную смесь влить в сковороду с обжаренными баклажанами. Когда омлет загустеет, посыпать его тертой брынзой и при необходимости посолить.

Омлет с картофелем

Ингредиенты: 2 клубня картофеля, 4 яйца, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 100 мл молока, 100 г тертой брынзы, 3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки мелкорубленной зелени укропа и петрушки, соль и красный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления:

Картофель очистить, вымыть и нарезать ломтиками. Лук измельчить. В широкой сковороде разогреть растительное масло и обжарить в нем картофель вместе с луком, приправив по вкусу солью и молотым красным перцем. Чеснок очистить и измельчить. В отдельной посуде взбить яйца с молоком и соединить с чесночной кашицей и мелкорубленной зеленью. Подготовленную молочно-яичную смесь влить в сковороду с луком и картофелем. Когда омлет немного загустеет, посыпать его тертой брынзой и накрыть сковороду крышкой, чтобы сыр слегка расплавился.

Омлет со сливками и сметаной

Ингредиенты: 4 яйца, 200 мл сливок, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны, 1/2 стакана кукурузной муки, 2 столовые ложки мелкорубленной зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

В глубокую миску влить яйца и смешать их со сливками и сметаной. Затем частями добавить кукурузную муку, массу тщательно взбить и посолить по вкусу. В широкой сковороде разогреть сливочное масло, влить в нее смесь и жарить под крышкой до загустения. Готовый омлет подать на стол в сковороде, посыпав мелкорубленной зеленью петрушки.

Омлет с ветчиной, сыром и зеленью

Ингредиенты: 4 яйца, 100 г ветчины, 100 г сыра, 100 мл молока, 50 г сливочного масла, 1/2 стакана пшеничной муки, зеленый лук, зелень петрушки и укропа, соль и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления:

Яйца разбить в неглубокую кастрюлю и хорошо взбить венчиком. В молоко всыпать муку и перемешать до исчезновения комочков. Добавить эту смесь в яйца, посолить, поперчить. Положить в яичную массу мелко нарубленные петрушку, укроп и зеленый лук.

Смазать маслом дно и стенки формы, влить в нее яичную смесь с зеленью и луком. Запекать в духовке 15 минут или микроволновой печи при полной мощности 2,5 минуты, затем дать постоять, чтобы омлет загустел.

Разрезать омлет на 2 половины и перевернуть так, чтобы зелень оказалась внизу. На каждую половину выложить по 1 ломтику сыра и ветчины и поставить в печь. Прогреть при полной мощности 30–40 секунд.

Яичница с ветчиной и зеленым горошком

Ингредиенты: 4 яйца, 60 г ветчины, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 50 г сливочного масла, зелень петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления:

Ветчину нарезать небольшими кусочками. Зелень петрушки тщательно вымыть и измельчить. Прогретую посуду смазать сливочным маслом. Поместить в нее ветчину, аккуратно вбить яйца, проколоть желтки. Сверху положить зеленый горошек и посыпать зеленью петрушки. Посолить, поперчить и поместить в духовку на 15–20 минут.

Яичница с брынзой и свиным салом

Ингредиенты: 2 яйца, 70 г свиного шпика, 250 г брынзы, 2 столовые ложки мелкорубленной зелени укропа и петрушки, соль и красный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления:

Брынзу нарезать кубиками 1X1 см и обдать крутым кипятком. Свиной шпик измельчить, положить в широкую сковороду и вытопить сало. В отдельной посуде взбить яйца, перемешать их с брынзой и влить смесь в сковороду со свиным шпиком. Когда яичница будет готова, приправить блюдо солью, молотым красным перцем и посыпать зеленью.

Яичница с кукурузой

Ингредиенты: 4 яйца, 60 г буженины, 3 ст. л. консервированной кукурузы, 2 ст. л. сливочного масла, мелко рубленая зелень укропа и петрушки, соль и молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления:

Буженину нарезать тонкими кусочками. В широкой сковороде разогреть сливочное масло, обжарить на нем буженину, аккуратно вбить яйца, проколоть желтки. Сверху положить кукурузу и посыпать зеленью. Посолить, поперчить, накрыть сковороду крышкой.

Готовое блюдо подать на стол, украсив дольками помидора и огурца.

Яичница-болтуня с беконом и грибами

Ингредиенты: 8 яиц, 40 г бекона, 30 г свежих грибов, 3 столовые ложки сливочного масла, 1/2 стакана сливок, зелень петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления:

Грибы и бекон мелко нарезать. Яйца разбить в посуду с невысокими стенками, влить сливки, добавить сливочное масло, грибы, бекон, соль и перец. Перемешать и поместить в духовку на 15 минут, время от времени перемешивая. Дать блюду некоторое время постоять, затем посыпать его мелко нарезанной зеленью петрушки.

Яичница с вермишелью и сладким перцем

Ингредиенты: 4 яйца, 100 г отварной вермишели, 1 сладкий болгарский перец, 100 г сыра твердых сортов, 30 г шпика, 1 ст. л. зелени укропа, молотый черный перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Сладкий перец нарезать тонкими полосками и обжарить на сковороде вместе со шпиком. Затем добавить соль, молотый перец, немного воды и поставить в духовку. Потушить под крышкой 5 минут, добавить вермишель.

Разбить в отдельную посуду яйца, всыпать зелень укропа и хорошенько взбить, посолить.

Сыр натереть на крупной терке или мелко нарезать, добавить в яичную смесь. Залить получившейся массой вермишель со сладким перцем и шпиком и поставить в духовку на 10 минут.

Готовое блюдо подать на стол, посыпав мелко рубленой зеленью.

Закуска из яиц и зеленого лука

Ингредиенты: 6 яиц, сваренных вкрутую, 1 пучок зеленого лука, 100 г майонеза, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Яйца очистить, нарубить. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать. Яйца смешать с луком, посолить, поперчить, выложить на блюдо, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из яиц и шпината

Ингредиенты: 6 яиц, сваренных вкрутую, 500 г листьев молодого шпината, 100 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Яйца очистить и нарезать кружочками. Листья шпината вымыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить, затем крупно нарезать, смешать с яйцами, выложить на блюдо, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из яиц и зеленого салата

Ингредиенты: 6 яиц, сваренных вкрутую, 300 г листьев зеленого салата, 4 столовые ложки майонеза, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Яйца очистить и нарубить. Листья салата вымыть, крупно нарезать, смешать с яйцами, посолить, поперчить, выложить на блюдо, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из яиц и зелени

Ингредиенты: 5–6 яиц, сваренных вкрутую, 1 пучок зелени укропа и 1 пучок зелени петрушки, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 3 столовые ложки растительного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Яйца очистить, мелко нарубить. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать и сбрызнуть уксусом. Яйца перемешать с зеленью петрушки и укропа, посолить, поперчить, выложить на блюдо, заправить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из яиц и щавеля

Ингредиенты: 10 яиц, сваренных вкрутую, 100 г майонеза, 1 столовая ложка горчицы, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок щавеля, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Яйца очистить и нарезать дольками. Зелень вымыть и нарезать. Майонез смешать с горчицей, посолить, поперчить и перемешать. Нарезанные яйца выложить на блюдо, посыпать зеленью, полить приготовленным соусом и подать к столу.

Закуска из яиц в сметанном соусе

Ингредиенты: 4 яйца, сваренных вкрутую, 100 г сметаны, 1 чайная ложка горчицы, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Яйца очистить, разделить белки от желтков. Белки нарубить. Желтки растереть с солью и горчицей, добавить сметану. Зелень укропа вымыть. Рубленые белки выложить на блюдо, полить приготовленным соусом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Яйца в томатном соусе

Ингредиенты: 10–12 яиц, сваренных вкрутую, 100 г томатной пасты, 1 луковица, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, 4–5 веточек зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Лук очистить, вымыть и нашинковать. Томатную пасту посолить, поперчить, выложить в кастрюлю, добавить уксус и лук, варить в течение 3 минут на слабом огне, затем остудить. Яйца очистить, выложить на блюдо, полить приготовленным соусом, оформить веточками укропа и подать к столу.

Закуска «Аппетитная»

Ингредиенты: 3–4 яйца, сваренных вкрутую, 4 ломтика белого хлеба, 3 столовые ложки зернистой икры, 30 г сливочного масла, зеленый лук.

Способ приготовления:

Яйца очистить, нарезать кружочками. Ломтики хлеба намазать маслом, положить на них 2–3 кружочка яйца и немного икры. Готовую закуску украсить перьями зеленого лука.

Яйца, фаршированные зеленым горошком

Ингредиенты: 8 яиц, сваренных вкрутую, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Яйца очистить, срезать острые концы, вынуть желтки. Желтки растереть, посолить, поперчить, добавить зеленый горошек, зелень петрушки, майонез и перемешать. Нафаршировать подготовленной смесью яйца, выложить их на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и подать к столу.

Закуска из яиц и помидоров

Ингредиенты: 5–6 яиц, сваренных вкрутую, 4 помидора, 1 луковица, 100 г тертого сыра, 50 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Яйца очистить и нарезать кружочками. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Зелень укропа вымыть. Яйца и помидоры выложить на блюдо, украсить кольцами лука и веточками укропа, посолить, поперчить, полить растительным маслом и подать к столу.

Закуска «Грибочки»

Ингредиенты: 10 яиц, 5 помидоров, пучок зеленого салата, 3 столовые ложки майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Яйца сварить вкрутую, очистить, срезать с одного конца. Помидоры вымыть и разрезать пополам. Зеленый салат вымыть. Тарелку выстлать листьями салата. Сверху поставить яйца острой стороной вверх. На них положить половинки помидоров. Сверху помидоры украсить майонезом и посолить.

Закуска из яиц и болгарского перца

Ингредиенты: 8–10 яиц, сваренных вкрутую, 3–4 болгарских перца, 200 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Яйца очистить, нарезать дольками и выложить на блюдо. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать соломкой. Зелень петрушки вымыть.

Перец выложить на дольки яиц, посолить, поперчить, полить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска «Кораблики»

Ингредиенты: 6 яиц, сваренных вкрутую, 2 малосольных огурца, 1 болгарский перец, 50 г майонеза, 1 чайная ложка горчицы, зеленый лук, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать тонкими кольцами. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать. Малосольные огурцы измельчить. Яйца очистить, разрезать пополам, вынуть желтки и растереть их с майонезом. Добавить огурцы, горчицу, зеленый лук, посолить, поперчить и перемешать. Полученной массой заполнить половинки яиц. Зелень петрушки вымыть. Готовую закуску украсить кольцами болгарского перца, веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из яиц и сыра

Ингредиенты: 8 яиц, сваренных вкрутую, 2 помидора, 1 луковица, 200 г тертого сыра, 3 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, мускатный орех, паприка, соль.

Способ приготовления:

Лук очистить, вымыть и нашинковать. Помидоры вымыть, мелко нарезать и обжарить в разогретом масле вместе с луком. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Затем добавить нарезанную петрушку, паприку и соль, перемешать и тушить еще 5 минут. Яйца очистить, разрезать пополам и вынуть желтки. Желтки растереть, добавить сыр, сметану и мускатный орех. Полученной массой начинить половинки яиц. Противень смазать маслом, полить приготовленным соусом, выложить фаршированные половинки яиц и запекать в течение 10 минут в разогретой духовке. Перед подачей к столу украсить веточками петрушки.

Закуска из яиц и редьки

Ингредиенты: 8 яиц, сваренных вкрутую, 1 редька, 1–2 луковицы, 100 г сметаны, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Редьку вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Яйца очистить, нарезать кружочками и выложить на блюдо, сверху положить редьку, кольца лука, посолить, поперчить, полить сметаной, посыпать нарезанной зеленью и подать к столу.

Закуска из яиц и тертого хрена

Ингредиенты: 5 яиц, сваренных вкрутую, 100 г корней хрена, 4 столовые ложки сметаны, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Корень хрена вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть и нарубить. Яйца очистить, мелко нарезать, смешать с тертым хреном, добавить зелень укропа, соль, заправить сметаной, выложить на блюдо и подать к столу.

Яйца, фаршированные грибами и зеленью

Ингредиенты: 8 яиц, сваренных вкрутую, 100 г грибов, 50 г сливочного масла, 50 г майонеза, 50 г сметаны, 1 пучок зеленого лука, зелень укропа и петрушки, листья салата, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Грибы промыть, очистить, отварить в кипящей подсоленной воде, затем мелко нарезать и посолить. Зеленый лук, листья салата, зелень петрушки и укропа вымыть и нарезать. Яйца очистить, разрезать вдоль, вынуть желтки, смешать их с грибами, рубленой зеленью, перцем, майонезом и размягченным сливочным маслом. Нафаршировать этой смесью яичные белки. Фаршированные половинки яиц выложить на листья салата, полить сметаной, посыпать нарезанным укропом и подать к столу.

Закуска из яиц и творога

Ингредиенты: 6 яиц, сваренных вкрутую, 100 г творога, 50 г сливочного масла, 1 пучок зеленого лука, зелень базилика и укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Укроп, базилик и зеленый лук вымыть. Яйца очистить, разрезать пополам, желтки вынуть. Желтки растереть с творогом и маслом, добавить перец, соль и мелко нарезанную зелень укропа. Полученной массой нафаршировать яйца, украсить зеленью базилика, перьями зеленого лука и подать к столу.

Закуска из яиц и копченого окорока

Ингредиенты: 10–12 яиц, сваренных вкрутую, 150 г копченого окорока, 150 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Окорок мелко нарезать и смешать с майонезом. Зелень петрушки вымыть. Яйца очистить, нарезать кружочками, посолить и выложить на блюдо. Сверху положить окорок, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из яиц и икры

Ингредиенты: 8 яиц, сваренных вкрутую, 50 г красной икры, 4 столовые ложки майонеза, зеленый лук, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Зеленый лук и зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Яйца разрезать пополам, вынуть желтки, растереть их с майонезом, солью и перцем, добавить зелень и перемешать. Полученной массой наполнить яичные белки, сверху положить немного икры, украсить перьями зеленого лука и подать к столу.

Яйца, фаршированные мясом курицы

Ингредиенты: 10 яиц, сваренных вкрутую, 150 г отварного мяса курицы, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 100 г майонеза, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Репчатый лук очистить, вымыть и измельчить. Зеленый лук вымыть и нарубить. Яйца очистить, разрезать вдоль пополам, вынуть желтки и измельчить их.

Мясо курицы пропустить через мясорубку, смешать с репчатым луком, желтками, майонезом, посолить и поперчить. Наполнить приготовленным фаршем половинки яиц, выложить на блюдо, украсить зеленым луком и подать к столу.

Закуска из яиц и ветчины

Ингредиенты: 6 яиц, сваренных вкрутую, 300 г вареной ветчины, 100 г майонеза, 1 пучок зеленого салата, 1 пучок зелени петрушки, 2 помидора, 2 огурца, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Яйца очистить, разрезать вдоль на половинки и посолить. Ветчину нарезать тонкими ломтиками размером чуть больше яиц. Зеленый салат вымыть и выложить на блюдо. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Огурцы и помидоры вымыть и нарезать дольками. Ломтиками ветчины обернуть половинки яиц, выложить на листья салата, полить майонезом, посыпать зеленью петрушки, оформить дольками помидоров и огурцов и подать к столу.

Закуска «Мухоморы»

Ингредиенты: 3 яйца, сваренных вкрутую, 3 помидора, 3 соленых огурца, 100 г ветчины, 100 г тертого сыра, 100 г майонеза, 1 пучок зеленого лука, листья зеленого салата, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Яйца очистить, разрезать пополам и вынуть желтки. Листья салата и зелень вымыть, лук очистить и вымыть. Ветчину, огурцы, яичные желтки и лук мелко нарезать, добавить соль, перец, майонез и перемешать. Полученной массой наполнить половинки белков и соединить их. Помидоры вымыть, разрезать поперек, удалить сердцевину и накрыть яйца. Готовую закуску выложить на листья салата, посыпать тертым сыром и мелко нарезанной зеленью и подать к столу.

Яйца, фаршированные соленой сельдью

Ингредиенты: 5–6 яиц, сваренных вкрутую, 200 г филе соленой сельди, 1 вареная морковь, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки горчицы, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления:

Филе сельди мелко нарезать. Морковь очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть. Яйца очистить, разрезать пополам, вынуть желтки и растереть их с филе сельди,

горчицей и сливочным маслом. Полученной массой наполнить яичные белки, украсить кружочками моркови, веточками укропа и подать к столу.

Яйца, фаршированные яблоками

Ингредиенты: 10 яиц, сваренных вкрутую, 2–3 яблока, 100 г майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, мелко нарезать и сбрызнуть лимонным соком. Зелень петрушки вымыть. Яйца очистить, разрезать пополам вдоль, вынуть желтки и измельчить их. Яблоки смешать с желтками, посолить, поперчить, заправить майонезом, наполнить этой смесью половинки яиц, выложить их на блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Яйца с яблоками и лимоном

Ингредиенты: 6 яиц, 2 яблока, 3 столовые ложки майонеза, 1 лимон, 1 пучок зелени укропа, черный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Лимон вымыть, разрезать пополам, из одной половинки выжать сок, а вторую нарезать тонкими ломтиками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать тонкой соломкой и сбрызнуть лимонным соком. Яйца сварить, очистить и натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть и измельчить.

К яйцам добавить зелень, яблоки, посолить, поперчить и заправить майонезом. Украсить ломтиками лимона.

ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ



Горячие бутерброды с брынзой и помидорами

Ингредиенты: 5–6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г брынзы, 2 помидора, 2 столовые ложки растительного масла, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления:

Брынзу натереть на крупной терке. Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками. Ломтики хлеба обжарить на сковороде в растительном масле. На приготовленные гренки положить кружочки помидоров и тертую брынзу. Сверху положить небольшой кусочек сливочного масла.

Бутерброды выложить на противень и запечь в умеренно разогретой духовке до образования румяной корочки и подать к столу.

Бутерброды с плавленым сыром и помидорами

Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 2 помидора, 150 г плавленого сыра, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка кетчупа, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука.

Способ приготовления:

Плавленый сыр натереть на крупной терке и смешать с кетчупом. Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить тертый сыр и кружки помидора. Бутерброды поставить в разогретую духовку на 4–5 минут, затем украсить зеленым луком и подать к столу.

Горячие бутерброды «Утренние»

Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 100 г брынзы, 50 г сливочного масла, зелень петрушки, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Брынзу пропустить несколько раз через мясорубку и взбить с размягченным сливочным маслом. В полученную смесь добавить молотый перец. Веточки петрушки вымыть. Ломтики хлеба смазать паштетом из брынзы, выложить на противень и поставить в разогре-

тую духовку на 4–5 минут. Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Горячие бутерброды с сыром

Ингредиенты: 3–4 ломтика ржаного хлеба, 100 г тертого сыра, 1 столовая ложка кетчупа, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления:

Ломтики хлеба обжарить с одной стороны в растительном масле, перевернуть, смазать обжаренную сторону кетчупом, посыпать тертым сыром. Накрыть сковороду крышкой, убавить огонь до минимума и жарить бутерброды в течение 2–3 минут, после чего подать к столу.

Горячие бутерброды с колбасой и сыром

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 50 г тертого сыра, 100 г вареной колбасы.

Способ приготовления:

Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить кружочки колбасы, посыпать тертым сыром. Бутерброды выложить на противень и запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 3–5 минут, после чего подать к столу.

Горячие бутерброды с сыром и чесноком

Ингредиенты: 3–4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сыра, 2 дольки чеснока, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления:

Сыр нарезать ломтиками. Чеснок очистить, вымыть и нарубить. Ломтики хлеба обжарить с одной стороны в разогретом сливочном масле, перевернуть, положить на каждый ломтик хлеба по ломтику сыра. Накрыть сковороду крышкой и жарить еще 2–3 минуты. Выложить горячие бутерброды на тарелку, посыпать чесноком и подать к столу.

Горячие бутерброды с сыром и яблоками

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г сыра, 2 яблока, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления:

Сыр нарезать ломтиками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками. Ломтики хлеба смазать маслом, сверху выложить ломтики яблок, а на них – сыр. Бутерброды выложить на противень, запекать в умеренно разогретой духовке в течение 5–7 минут и подать к столу горячими.

Горячие бутерброды с луком и сыром

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 1 луковица, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления:

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Сыр натереть на крупной терке. Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон в сливочном масле, положить сверху лук, посыпать тертым сыром и подать к столу.

Горячие бутерброды с морковью и зеленым горошком

Ингредиенты: 6 ломтиков ржаного хлеба, 1/2 пучка зеленого лука, 1 морковь, 70 г консервированного зеленого горошка, 1 столовая ложка томатной пасты, 50 г сливочного масла, 6 веточек петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Зеленый лук и петрушку вымыть, обсушить, лук мелко нарубить. Морковь вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом. Зеленый лук, морковь и горошек смешать, добавить томатную пасту, посолить и выложить полученную массу на ломтики хлеба. Бутерброды выложить на противень, поставить в разогретую духовку на 4–5 минут, затем украсить веточками петрушки и подать к столу.

Горячие бутерброды с маринованными огурцами

Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г маринованных огурцов, 1/2 пучка зеленого лука, 1 столовая ложка растительного масла, 1 зубчик чеснока, 1 морковь, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Чеснок очистить, вымыть и растолочь с солью. Морковь очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде и нарезать кружочками. Огурцы нарезать кружочками. Лук вымыть, обсушить и мелко нарубить, добавить к огурцам, заправить растительным маслом с чесноком. Полученную смесь тщательно перемешать, выложить на ломтики хлеба и поместить их в разогретую духовку на 3–4 минуты.

Готовые бутерброды украсить кружочками вареной моркови и подать к столу.

Горячие бутерброды «Дачные»

Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г вареной колбасы, 50 г тертого сыра, 1 яйцо, 2 столовые ложки измельченной зелени укропа, 3 столовые ложки майонеза.

Способ приготовления:

Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарубить. Колбасу мелко нарезать, смешать с тертым сыром, яйцом, нарубленной зеленью укропа и майонезом. Полученную смесь выложить на ломтики хлеба. Бутерброды выложить на противень и запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 3–5 минут.

ГРЕНКИ



Гренки острые

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 1 стакан тертого твердого сыра, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, красный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления:

Ломтики хлеба с обеих сторон обжарить в небольшом количестве сливочного масла. Сыр смешать с томатной пастой, яйцами, оставшимся сливочным маслом и красным перцем. Полученной массой с обеих сторон смазать ломтики хлеба, положить их на противень и запечь в духовом шкафу или обжарить с обеих сторон на сковороде.

Гренки подать к зеленым щам или гороховому супу. По желанию можно приготовить их без томатной пасты.

Гренки с сыром

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки тертого сыра, зелень петрушки.

Способ приготовления:

Хлеб нарезать ломтиками и удалить корку. Обжарить их с обеих сторон в масле до золотистого цвета. Гренки посыпать натертым сыром и измельченной зеленью петрушки. Подать на стол с мясным бульоном.

Гренки с сыром и желтками

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 2 столовые ложки сливочного масла, 300 мл молока, 2 яичных желтка, 4 столовые ложки тертого сыра.

Способ приготовления:

Пшеничный хлеб нарезать тонкими ломтиками. В молоко вбить яичные желтки и полученную массу слегка взбить. Каждый ломтик хлеба смочить смесью молока и желтков, выложить их на смазанный маслом противень, посыпать тертым сыром и запекать в духовке до золотистого цвета.

Гренки «Аппетитные»

Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 1/2 пучка зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Зелень петрушки вымыть. Хлеб обжарить с одной стороны в сливочном масле и перевернуть. Яйцо взбить с перцем и солью, залить этой смесью хлеб, накрыть сковороду крышкой и жарить в течение 3 минут на слабом огне. Гренки выложить на блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Гренки с паштетом из маслин

Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 12 маслин, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка горчицы, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Яйца сварить вкрутую, очистить, разделить белки от желтков. Желтки растереть с солью и горчицей. Белки нарубить. Из маслин удалить косточки, мякоть мелко нарубить и смешать с растертыми яичными желтками и размягченным сливочным маслом. Полученную смесь тщательно взбить. Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, смазать толстым слоем полученной смеси и украсить рубленым яичным белком.

Чесночные гренки

Ингредиенты: 6 ломтиков ржаного хлеба, 4 зубчика чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 70 г сливочного масла, 1/2 пучка укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Укроп вымыть, обсушить и мелко нарубить. Чеснок очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, посолить и смешать со сливочным маслом.

Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, смазать смесью сливочного масла и чеснока, выложить на противень и поставить в разогретую духовку на 3–4 минуты.

Готовые бутерброды посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Гренки по-украински

Ингредиенты: 6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г соленого сала, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки рубленой зелени петрушки.

Способ приготовления:

Сало нарезать кубиками, обжарить до вытапливания жира, вынуть шкварки. Чеснок очистить, вымыть, натереть на мелкой терке и смешать с зеленью петрушки. Ломтики хлеба обжарить в жире с обеих сторон. На каждую гренку положить шкварки, смесь чеснока и зелени петрушки и подать к столу.

КАНАПЕ



Канapé «Диетическое»

Ингредиенты: 2 ломтика ржаного хлеба, 1 огурец, 100 г редиса, 1/2 пучка зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Подготовить ломтики хлеба круглой формы. Огурец и редис вымыть, нарезать кружочками и посолить. Зелень петрушки вымыть. На шпажки наколоть хлеб, кружочки огурца, редиса. Канapé украсить веточками петрушки и подать к столу.

Канapé с редисом и хреном

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 1 столовая ложка тертого хрена, 1 столовая ложка сметаны, 4 редиса, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Редис вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть. Хрен сбрызнуть уксусом, посолить, заправить сметаной и выложить полученную массу на ломтики хлеба. Сверху положить кружочки редиса. Канapé украсить веточками петрушки, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канapé «Голландия»

Ингредиенты: 10 маленьких ломтиков пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г голландского сыра, 3 редиса, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука.

Способ приготовления:

Сыр нарезать кубиками. Редис вымыть и нарезать кружочками. Ломтики хлеба смазать маслом, положить на них сыр и редис. Канapé проткнуть шпажками, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Канapé «Улыбка»

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 50 г сыра, 4 листа зеленого салата, 50 г майонеза, 1 помидор.

Способ приготовления:

Помидор вымыть и нарезать кружочками. Сыр нарезать ломтиками. Листья салата вымыть. На ломтики хлеба выложить по листу салата, ломтику сыра и кружку помидора. Готовые канapé смазать майонезом, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канapé с сыром и маслинами

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 100 г сыра, 4 консервированные маслины без косточек, 50 г майонеза, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Сыр пропустить через мясорубку, смешать с майонезом и поперчить. Приготовленную смесь выложить на ломтики хлеба, сверху положить маслины, проткнуть их шпажками и подать к столу.

Канapé «Парижанка»

Ингредиенты: 4 ломтика батона, 50 г сливочного масла, 100 г сыра, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 4 консервированные оливки, 2 столовые ложки сметаны.

Способ приготовления:

Яйцо очистить и нарезать кружочками. Сыр нарезать ломтиками. Оливки разрезать пополам. Хлеб смазать маслом, сверху положить сыр, яйцо и половинки оливок. Канapé полить сметаной, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канapé с сырным маслом и горчицей

Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 40 г сливочного масла, 50 г плавленого сыра, 2 столовые ложки горчицы, зелень кинзы.

Способ приготовления:

Зелень кинзы вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Плавленый сыр натереть на крупной терке и смешать с размягченным сливочным маслом и горчицей. Выложить приготовленную смесь на ломтики хлеба. Канapé проткнуть шпажками, украсить зеленью кинзы и подать к столу.

Канapé «Треугольники»

Ингредиенты: 4 треугольных ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г сыра, 1 столовая ложка сметаны.

Способ приготовления:

Сыр нарезать ломтиками. Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить ломтики сыра, полить сметаной. Проткнуть канapé шпажками и подать к столу.

Канопе «Луковка»

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 1 пучок зеленого лука, 50 г сливочного масла, 30 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Зеленый лук вымыть, нарубить, посолить и смешать с размягченным сливочным маслом и майонезом. Выложить полученную массу на хлеб. Канопе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канопе с шампиньонами

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 100 г отварных шампиньонов, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.

Способ приготовления:

Яйцо очистить и натереть на крупной терке. Грибы мелко нарезать, смешать с майонезом и яйцом. Выложить смесь на ломтики хлеба. Канопе украсить зеленью петрушки, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канопе с зеленым и репчатым луком

Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 1 пучок зеленого лука, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Зеленый лук вымыть, обсушить, нарубить, посолить и смешать с размягченным сливочным маслом и майонезом. Репчатый лук очистить, вымыть, обдать кипятком и нарезать кольцами. На ломтики хлеба положить по 1 кольцу лука и выложить сверху приготовленную массу. Канопе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канопе «Добыча грибника»

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 4 белых гриба, 1 яйцо, 1 столовая ложка майонеза, 1 помидор, зелень кинзы.

Способ приготовления:

Зелень кинзы вымыть, обсушить и мелко нарубить. Яйцо сварить вкрутую, очистить и натереть на крупной терке. Грибы отварить, мелко нарезать, смешать с майонезом и яйцом. Помидор вымыть и нарезать кружочками. Положить на ломтики хлеба по 1 кружку помидора, сверху намазать приготовленной массой и посыпать зеленью кинзы. Канопе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канопе с беконом

Ингредиенты: 2 квадратных ломтика пшеничного хлеба, 100 г бекона, 1 яблоко, 1/2 пучка зеленого салата.

Способ приготовления:

Бекон нарезать небольшими квадратами. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать квадратными ломтиками. Листья салата вымыть. На ломтики хлеба положить

бекон, лист салата, ломтик яблока, затем снова бекон, лист салата, ломтик яблока. Проткнуть канапе шпажками и подать к столу.

Канапе с мясом кальмаров

Ингредиенты: 6 ломтиков хлеба, 200 г кальмаров, 2 яйца, 50 г сливочного масла, зелень укропа, сок 1/2 лимона, соль.

Способ приготовления:

Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Кальмары обдать кипятком, очистить, отварить и нарезать ломтиками. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Ломтики хлеба смазать маслом, положить сверху мясо кальмаров. Канапе украсить рубленым яйцом, посолить, посыпать зеленью, сбрызнуть лимонным соком, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с мясом омара

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 150 г консервированного мяса омара, 60 г майонеза, 2 соленых огурца, 2 столовые ложки растительного масла, 1/2 пучка зелени петрушки.

Способ приготовления:

Соленые огурцы мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Мясо омара нарезать и смешать с майонезом. Подготовить ломтики хлеба круглой формы и обжарить их в растительном масле. На каждый ломтик хлеба положить смесь мяса омара и майонеза. По краям сделать ободок из соленых огурцов и петрушки. Проткнуть канапе шпажками и подать к столу.

Канапе с креветками

Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 6 креветок, 40 г сливочного масла, 3 столовые ложки кетчупа, 2 столовые ложки растительного масла, зелень укропа.

Способ приготовления:

Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Креветки промыть холодной водой, отварить и очистить. Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, остудить, смазать сливочным маслом, а по краям сделать ободок из кетчупа. В середину каждого положить креветку, проткнуть канапе шпажками, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Канапе с семгой

Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 50 г филе копченой семги, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, 1/2 пучка зеленого лука.

Способ приготовления:

Яйцо сварить вкрутую, очистить и нарубить. Филе семги нарезать ломтиками. Зеленый лук вымыть и измельчить. Ломтики хлеба смазать маслом, положить на них семгу и рубленое яйцо, посыпать зеленым луком. Готовые канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канapé «Азовское море»

Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г вареного мяса крабов, 40 г сливочного масла, 3 столовые ложки кетчупа, 30 г майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени кинзы.

Способ приготовления:

Мясо крабов мелко нарезать и смешать с майонезом. Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, остудить, смазать сливочным маслом, по краям сделать ободок из кетчупа. В середину канapé выложить мясо крабов, проткнуть шпажками, украсить зеленью кинзы и подать к столу.

Канapé с копченым окороком

Ингредиенты: 100 г копченого куриного окорока, 25 г майонеза, 1 долька чеснока, 1 помидор, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.

Способ приготовления:

Помидор вымыть и мелко нарезать. Яйцо очистить и натереть на крупной терке. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Окорок нарезать ломтиками. Помидор смешать с яйцом, чесноком, зеленью петрушки и майонезом. На ломтики копченого окорока выложить приготовленную смесь, скатать рулетики и закрепить их шпажками.

Канapé подогреть в духовке и подать к столу.

Канapé с куриным паштетом

Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г куриного паштета, 50 г сливочного масла, 1 огурец, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.

Способ приготовления:

Огурец вымыть и нарезать кружочками. Ломтики хлеба обжарить в растительном масле. Хлеб смазать сливочным маслом, выложить на него куриный паштет и кружочки огурца. Канapé проткнуть шпажками, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Канapé по-итальянски

Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г ветчины, 50 г сыра, 20 г сливочного масла, 1 огурец, 50 г зеленого салата, 6 маслин, 1 помидор, 3 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Сыр и ветчину нарезать ломтиками. Огурец и помидор вымыть и нарезать кружочками.

Зеленый салат вымыть. Ломтики хлеба обжарить на решетке, смазать маслом, поперчить, положить листья салата, сыр и ветчину, кружочки огурца и помидора, маслины, полить майонезом. Канapé проткнуть шпажками, посыпать зеленью петрушки.

Канapé «Экзотика»

Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г мясного паштета, 1 столовая ложка белого вина, 40 г сливочного масла, 1/2 грейпфрута.

Способ приготовления:

В паштет влить белое вино и тщательно перемешать.

Грейпфрут вымыть, очистить, удалить пленки и разделить на дольки. Хлеб смазать маслом, выложить на него ломтики грейпфрута и паштет. Канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с колбасой и черешней

Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г копченой колбасы, 8 черешен, 2 помидора, 40 г сливочного масла.

Способ приготовления:

Колбасу нарезать кружочками. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Черешню вымыть и каждую ягоду разрезать пополам, удалить косточки. Хлеб обжарить в сливочном масле, выложить на него кружки колбасы и дольки помидоров. Канапе проткнуть шпажками, украсить черешней и подать к столу.

Канапе «Гурман»

Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 2 сосиски, 100 г бекона, 4 листа салата, 2 столовые ложки кетчупа.

Способ приготовления:

Сосиски отварить и нарезать кусочками. Бекон нарезать тонкими ломтиками. Листья салата вымыть. На хлеб положить листья салата, сосиски, бекон. Канапе проткнуть шпажками, полить кетчупом и подать к столу.

Канапе с ветчиной и сливами

Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г ветчины, 8 слив, 2 помидора, 40 г сливочного масла, зелень укропа.

Способ приготовления:

Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Ветчину нарезать ломтиками. Помидор вымыть, удалить плодоножку и нарезать кружочками. Сливы вымыть, разрезать каждую ягоду пополам и удалить косточки. Хлеб обжарить в сливочном масле, выложить на него кружки помидора, ломтики ветчины и половинки слив. Канапе проткнуть шпажками, украсить зеленью укропа и подать к столу.

Канапе с беконом и ананасами

Ингредиенты: 4 квадратных ломтика пшеничного хлеба, 100 г бекона, 4 колечка консервированных ананасов, 1/2 пучка зеленого салата.

Способ приготовления:

Бекон нарезать квадратными ломтиками. Листья салата вымыть. На ломтики хлеба положить бекон, лист салата, колечко ананаса, затем снова бекон, лист салата, колечко ананаса. Проткнуть канапе шпажками и подать к столу.

Канapé «Натали»

Ингредиенты: 4 ломтика французского батона, 50 г сливочного масла, 100 г сыра, 1 яйцо, 4 вишни, 2 столовые ложки сливок.

Способ приготовления:

Яйцо сварить вкрутую, очистить и нарезать кружочками. Сыр нарезать ломтиками. Вишни вымыть, разрезать каждую ягоду пополам и удалить косточки. Ломтики батона смазать маслом, сверху положить сыр, яйцо и половинки вишен. Канapé полить сливками, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канapé «Свежесть»

Ингредиенты: 8 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 50 г сыра, 8 ягод малины, 2 столовые ложки сливок.

Способ приготовления:

Ягоды малины промыть в холодной воде и обсушить. Сыр нарезать тонкими ломтиками. Ломтики хлеба подрумянить в тостере, остудить, смазать маслом, сверху положить сыр, украсить ягодами малины и полить сливками. Канapé проткнуть шпажками и подать к столу.

Канapé с виноградом и дыней

Ингредиенты: 8 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 50 г сыра, 50 г маринованного винограда без косточек, 50 г дыни.

Способ приготовления:

Сыр и дыню нарезать ломтиками. Хлеб смазать маслом, выложить на него сыр и дыню. Канapé проткнуть шпажками, украсить виноградом и подать к столу.

ТАРТАЛЕТКИ



Тарталетки с помидорами и огурцами

Ингредиенты: 10 готовых корзиночек из песочного теста, 3 огурца, 5 помидоров, 5–6 перьев зеленого лука, 2 яйца, 4 столовые ложки сметаны, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарезать. Помидоры вымыть и мелко нарезать. Огурцы вымыть и нарезать кубиками. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать.

Яйца, овощи и лук перемешать, добавить сметану, черный молотый перец и соль. Готовую начинку выложить в корзиночки.

Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать и украсить ею тарталетки.

Тарталетки с огурцами и сыром

Ингредиенты: 10 готовых корзиночек из песочного теста, 150 г сыра, 3 огурца, 3 столовые ложки майонеза, 2 яйца, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Огурцы вымыть и мелко нарезать. Сыр натереть на мелкой терке.

Яйца сварить вкрутую, очистить и натереть на терке.

Смешать сыр, огурцы, яйца и соль, заправить майонезом. Начинку выложить в корзиночки.

Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать и украсить ею тарталетки.

Тарталетки с огурцами

Ингредиенты: 10 готовых корзиночек из песочного теста, 5 огурцов, 3 чайные ложки горчицы, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, 4 столовые ложки сметаны, черный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Огурцы вымыть, нарезать мелкими кубиками, добавить уксус, сметану, черный молотый перец и соль, все перемешать. Готовую начинку выложить в смазанные горчицей корзиночки.

Тарталетки с огурцами и яйцами

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 3–4 огурца, 2–3 яйца, сваренных вкрутую, 50 г майонеза, 1/2 пучка зелени кинзы, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Яйца очистить и нарубить. Огурцы вымыть и нарезать кубиками. Зелень кинзы вымыть. Огурцы смешать с яйцами, посолить, заправить майонезом и выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить веточками кинзы и подать к столу.

Тарталетки с помидорами

Ингредиенты: 6 корзиночек из пресного теста, 4 помидора, 1 огурец, 1 пучок зеленого лука, 100 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Помидоры вымыть, мелко нарезать. Лук вымыть и нашинковать. Огурец вымыть и нарезать кружочками. Помидоры и лук смешать, посолить, заправить майонезом и выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить кружочками огурца и подать к столу.

Тарталетки «Летние»

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 3 помидора, 2 яйца, сваренных вкрутую, 1 огурец, 1 столовая ложка рубленых листьев зеленого салата, 3–4 столовые ложки майонеза, 1/2 пучка зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Помидоры и огурец вымыть и мелко нарезать. Яйца очистить и нарубить. Зелень укропа вымыть. Помидоры смешать с огурцами, яйцами и зеленым салатом, посолить, заправить майонезом и выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить веточками укропа и подать к столу.

Тарталетки с огурцами и брынзой

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 2 огурца, 100 г брынзы, 50 г майонеза, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1/2 пучка зелени петрушки.

Способ приготовления:

Яйцо очистить и нарубить. Брынзу натереть на мелкой терке. Огурцы вымыть и нарезать кубиками.

Зелень петрушки вымыть. Брынзу смешать с огурцами и яйцом, заправить майонезом и выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить веточками петрушки и подать к столу.

Тарталетки с помидорами и консервированной кукурузой

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 3 помидора, 100 г консервированной кукурузы, 100 г майонеза, 1/2 пучка зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Зелень петрушки вымыть. Помидоры вымыть, мелко нарезать, смешать с кукурузой, посолить, заправить майонезом и выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить веточками петрушки и подать к столу.

Тарталетки с помидорами и сыром

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 3 помидора, 100 г сыра, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Помидоры вымыть и мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Помидоры смешать с сыром, посолить, поперчить, заправить майонезом и выложить приготовленную смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с редисом

Ингредиенты: 10 готовых корзиночек из песочного теста, 150 г редиса, по 1 пучку зелени кинзы, укропа и петрушки, 4 столовые ложки оливкового масла, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Зелень кинзы, петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать. Редис вымыть, натереть на средней терке. Зелень петрушки, укропа и редис смешать, добавить соль и заправить маслом. Готовую начинку выложить в корзиночки и украсить зеленью кинзы.

Тарталетки с морковью и сыром

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 2 моркови, 100 г сыра, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 луковица, 100 г майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.

Способ приготовления:

Морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке. Яйцо очистить и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нашинковать. Сыр натереть на мелкой терке. Смешать подготовленные ингредиенты и заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с морковью и зеленым горошком

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 2 моркови, 1 соленый огурец, 3 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 2 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Морковь очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Соленый огурец нарезать кружочками. Морковь и лук смешать с зеленым горошком, посолить, заправить растительным маслом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить кружочками огурца и подать к столу.

Тарталетки с баклажаном и луком

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 1 баклажан, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Баклажан вымыть, запечь в духовке, разрезать пополам вдоль, вынуть ложкой мякоть с семенами и нарубить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Баклажан смешать с луком, сбрызнуть уксусом, посолить, выложить смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с баклажаном и сыром

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 1 баклажан, 100 г сыра, 1 столовая ложка консервированного зеленого горошка, 4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Баклажан вымыть, испечь в духовке, очистить и мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке. Баклажаны посолить, обжарить в растительном масле, добавить сыр. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленым горошком и подать к столу.

Тарталетки с кабачками и чесноком

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 150 г кабачков, 2 дольки чеснока, 1 помидор, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка горчицы, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Кабачки вымыть, очистить, удалить семена, натереть на крупной терке и обжарить в 1 столовой ложке растительного масла. Помидор вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, растереть с солью, смешать с оставшимся растительным маслом, добавить горчицу и перец и заправить полученной смесью кабачки. Выложить приготовленную массу в корзиночки. Тарталетки украсить кружочками помидора и подать к столу.

Тарталетки с кабачками и мясом курицы

Ингредиенты: 8–10 корзиночек из песочного теста, 150 г кабачков, 50 г консервированных грибов, 150 г вареного мяса курицы, 2 соленых огурца, 1 помидор, 4 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка муки, 1/2 пучка зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Кабачки вымыть, очистить, удалить семена, мелко нарезать, посолить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле. Помидор вымыть. Огурцы очистить. Зелень петрушки вымыть. Грибы, мясо, помидор и огурцы пропустить через мясорубку, смешать с кабачками, посолить, поперчить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить веточками петрушки и подать к столу.

Тарталетки с болгарским перцем и яйцами

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 3 болгарских перца, 2 яйца, сваренных вкрутую, 2 помидора, 1 пучок зеленого лука, 100 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Перец вымыть, удалить плодоножки и семена, мелко нарезать. Яйца очистить и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать небольшими ломтиками. Зеленый лук вымыть и нару-

бить. Перец смешать с яйцами и зеленым луком, посолить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить ломтиками помидоров и подать к столу.

Тарталетки с картофелем и болгарским перцем

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 2 клубня картофеля, 2 болгарских перца, 1 соленый огурец, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и мелко нарезать.

Огурец нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Смешать подготовленные ингредиенты, посолить, заправить растительным маслом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с картофелем и луком

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 2 клубня картофеля, 2 луковицы, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Картофель вымыть, отварить в мундире, очистить и нарезать мелкими кубиками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Яйцо очистить и натереть на крупной терке. Смешать подготовленные ингредиенты, посолить, заправить растительным маслом. Выложить смесь в корзиночки, посыпать зеленью и подать к столу.

Тарталетки «Праздничные»

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 2 клубня картофеля, 1 огурец, 100 г вареного мяса курицы, 2 яйца, сваренных вкрутую, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 3 столовые ложки сметаны, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо курицы мелко нарезать. Картофель отварить, очистить и нарезать кубиками. Яйца очистить и нарубить. Огурец очистить от кожицы и нарезать кубиками. Смешать подготовленные ингредиенты, посолить, поперчить, заправить сметаной. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленым горошком и подать к столу.

Тарталетки с шампиньонами

Ингредиенты: 10 готовых корзиночек из песочного теста, 200 г свежих шампиньонов, 4 столовые ложки оливкового масла, 1 луковица, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 2 столовые ложки сметаны, зелень петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Грибы очистить, вымыть, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать маленькими кубиками, добавить к грибам, посолить, поперчить и обжарить в оливковом масле. Обжаренные грибы и лук заправить сметаной, добавить вымытую и мелко нарезанную зелень петрушки и перемешать. Выложить готовую начинку в корзиночки.

Украсить тарталетки консервированным зеленым горошком.

Тарталетки с красной икрой

Ингредиенты: 10 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г лососевой красной икры, 3 яйца, 3 столовые ложки майонеза, 100 г консервированной горбуши, черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления:

Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарезать. Консервированную горбушу размять вилкой, добавить 50 г красной икры, яйца, майонез, черный молотый перец и тщательно перемешать.

Готовую смесь выложить в корзиночки. Оставшимися 50 г красной икры украсить тарталетки.

Тарталетки с кальмарами

Ингредиенты: 10 готовых корзиночек из песочного теста, 200 г очищенных отварных кальмаров, 2 огурца, 2 помидора, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Кальмары нарезать тонкой соломкой. Помидоры вымыть, нарезать мелкими кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Смешать кальмары, лук, помидоры, соль и черный молотый перец, заправить растительным маслом. Начинку выложить в корзиночки.

Огурцы вымыть, нарезать кружочками и украсить ими тарталетки.

Тарталетки с кальмарами и морской капустой

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 200 г кальмаров, 100 г консервированной морской капусты, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Кальмары залить кипятком, очистить. Опустить филе кальмаров на 5 минут в кипящую подсоленную воду, остудить и нарезать тонкой соломкой. Лук очистить, вымыть, нарубить и сбрызнуть укусом. Морскую капусту смешать с мясом кальмаров и луком, заправить растительным маслом и выложить в корзиночки.

Тарталетки поперчить, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с мясом крабов и грибами

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г консервированного мяса крабов, 100 г маринованных грибов, 2 яйца, сваренных вкрутую, 1 луковица, 4 редиса, 100 г майонеза, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо крабов мелко нарезать. Грибы промыть, нарезать тонкими полосками. Яйца очистить и нарубить. Лук очистить, вымыть и измельчить. Редис вымыть и нарезать кружочками.

Грибы смешать с мясом крабов, яйцами и луком, посолить, поперчить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить кружочками редиса и подать к столу.

Тарталетки с белокочанной капустой и мясом курицы

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г белокочанной капусты, 100 г мяса курицы, 1 яблоко, 1/3 корня сельдерея, 4 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Капусту вымыть и нашинковать. Мясо промыть, отварить в кипящей подсоленной воде и нарезать соломкой. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Корень сельдерея вымыть, очистить и натереть на крупной терке.

Смешать подготовленные ингредиенты и заправить смесью растительного масла, сахара и сметаны. Выложить приготовленную смесь в корзиночки.

Тарталетки украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с мясом курицы и огурцами

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 100 г вареного мяса курицы, 2–3 огурца, 100 г майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо курицы нарезать маленькими кусочками. Огурцы вымыть, измельчить, смешать с мясом, посолить, поперчить и заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с мясом курицы и грибами

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 100 г отварного мяса курицы, 100 г маринованных грибов, 2 помидора, 2 яйца, сваренных вкрутую, 100 г майонеза, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо нарезать маленькими кусочками. Грибы вымыть и нарезать ломтиками. Помидоры вымыть и нарезать тонкими кружочками. Яйца очистить и нарубить. Мясо смешать с грибами и яйцами, посолить, поперчить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить кружочками помидоров и подать к столу.

Тарталетки с мясом курицы и грецкими орехами

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 100 г отварного мяса курицы, 3 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 100 г майонеза, 1/2 пучка зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Зелень укропа вымыть. Мясо курицы нарезать кубиками, смешать с орехами, посолить и заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить веточками укропа и подать к столу.

Тарталетки с говядиной и помидорами

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 100 г отварной нежирной говядины, 3 помидора, 2 огурца, 1 луковица, 3 столовые ложки сметаны, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо нарезать кубиками. Помидоры вымыть и измельчить. Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Мясо смешать с помидорами и луком, посолить, поперчить, заправить сметаной. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить кружочками огурцов и подать к столу.

Тарталетки с говядиной и сыром

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 100 г отварной говядины, 50 г сыра, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 3 столовые ложки майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления:

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

Тарталетки украсить зеленым горошком и подать к столу.

Тарталетки со свиной и солеными грибами

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г отварной свинины, 100 г соленых грибов, 1 луковица, 3–4 столовые ложки майонеза, 1 пучок зелени петрушки, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо нарезать кубиками. Соленые грибы промыть и измельчить.

Лук очистить, вымыть и нашинковать. Зелень петрушки вымыть. Мясо, грибы и лук смешать, поперчить, заправить майонезом, выложить в корзиночки.

Тарталетки украсить веточками петрушки и подать к столу.

Тарталетки со свиной и огурцами

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 100 г тушеной свинины, 2 огурца, 2 яйца, сваренных вкрутую, 100 г майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо нарезать небольшими кусочками. Огурцы вымыть, очистить и нарезать тонкой соломкой. Яйца очистить и нарубить. Все смешать, посолить, поперчить, заправить майонезом и выложить в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с колбасой и кукурузой

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г вареной колбасы, 50 г консервированной кукурузы, 2 яйца, сваренных вкрутую, 1 морковь, 1 столовая ложка вареного риса, 3–4 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Колбасу нарезать небольшими кусочками. Яйца очистить и нарубить. Морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке. Колбасу смешать с кукурузой, рисом, морковью и яйцами, посолить, поперчить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с колбасой и сыром

***Ингредиенты:** 10 готовых корзиночек из песочного теста, 150 г сыра, 150 г копченой колбасы, 3 яйца, 5 столовых ложек майонеза, 5 столовых ложек консервированного горошка, зелень петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.*

Способ приготовления:

Яйца сварить, очистить и мелко нарезать. Сыр натереть на терке. Колбасу нарезать мелкими кубиками. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек и заправить майонезом. Добавить черный молотый перец и соль. Начинку выложить в корзиночки.

Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать и украсить ею готовые тарталетки.

Тарталетки с колбасой и помидорами

***Ингредиенты:** 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г колбасы, 3 помидора, 1 луковица, 2 огурца, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 3–4 столовые ложки майонеза, соль и перец по вкусу.*

Способ приготовления:

Колбасу нарезать кубиками. Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать соломкой. Помидоры вымыть и измельчить. Яйцо очистить и нарубить. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Колбасу смешать с огурцами, помидорами и луком, посолить, поперчить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить рубленым яйцом и подать к столу.

Тарталетки с ветчиной и огурцами

***Ингредиенты:** 6–8 корзиночек из песочного теста, 100–150 г ветчины, 3 огурца, 2 яйца, сваренных вкрутую, 3 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, соль и перец по вкусу.*

Способ приготовления:

Ветчину нарезать кубиками. Огурцы вымыть и измельчить. Яйца очистить и нарубить. Огурцы нарезать кубиками или соломкой.

Ветчину смешать с огурцами и яйцами, посолить, поперчить, заправить майонезом, выложить в корзиночки.

Тарталетки украсить зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с ветчиной и фасолью

***Ингредиенты:** 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г ветчины, 100 г консервированной фасоли, 1 луковица, 2 яйца, сваренных вкрутую, 4 столовые ложки растительного масла, соль и перец по вкусу.*

Способ приготовления:

Ветчину мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить. Яйца очистить и мелко нарезать.

Ветчину смешать с луком и фасолью, посолить, поперчить, заправить растительным маслом и выложить в корзиночки. Тарталетки посыпать измельченными яйцами и подать к столу.

Тарталетки с ветчиной и помидорами

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г ветчины, 3 помидора, 2 яйца, сваренных вкрутую, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 4 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Помидоры вымыть и мелко нарезать. Ветчину измельчить. Яйца очистить и нарубить. Ветчину смешать с помидорами, зеленым горошком и яйцами, посолить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью петрушки и подать к столу.

САЛАТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ



Салат по-чешски

Ингредиенты: 500 г помидоров, 400 г огурцов, 1 луковица, 50 г маслин, 100 г зелени петрушки, 20 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Помидоры и огурцы вымыть, нарезать тонкими кружочками. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать.

Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами. Маслины разрезать пополам. На плоское блюдо выложить кружочки помидоров и огурцов, сверху уложить кольца лука и половинки маслин. Салат посолить, поперчить, заправить маслом и украсить зеленью петрушки.

Салат «Альпийский»

Ингредиенты: 500 г помидоров, 300 г сладкого зеленого перца, 400 г огурцов, 100 г зеленого салата, 50 г базилика, 50 г зелени петрушки, сок одного лимона, 40 мл растительного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Помидоры и огурцы вымыть, нарезать тонкими кружочками. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножку с семенами, мякоть нарезать кольцами. Зеленый салат вымыть.

Базилик и петрушку вымыть и крупно нарезать. На плоское блюдо уложить листья салата, затем слоями горкой выложить помидоры, огурцы и сладкий перец. Сверху посыпать базиликом и петрушкой.

В растительное масло добавить лимонный сок, соль и перец, тщательно перемешать. Полученной смесью заправить салат.

Салат «Помидорка»

Ингредиенты: 3 крупных помидора, 60 г консервированного зеленого горошка, 1 небольшая красная луковица, 2 яйца, 1 пучок зелени кориандра, 50 г листьев зеленого салата, 60 г майонеза, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Листья салата вымыть и обсушить. Помидоры вымыть, срезать верхнюю часть со стороны плодоножки, затем удалить часть мякоти. Лук очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками. Яйца сварить вкрутую и мелко покрошить. Зелень кориандра вымыть и мелко нарезать. Горошек смешать с луком, яйцами и зеленью, посолить, поперчить и заправить майонезом. Полученной смесью нафаршировать подготовленные помидоры. Готовые помидоры уложить на листья салата.

Салат «Венеция»

Ингредиенты: 400 г помидоров, 3 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, 100 г консервированной фасоли, 300 г сыра, 60 г сметаны, соль и красный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления:

Помидоры вымыть, обдать кипятком, охладить, снять кожицу, мякоть нарезать мелкими кубиками. Чеснок очистить, вымыть, тонко нарезать. Петрушку вымыть, обсушить, мелко нарезать, сыр натереть на крупной терке. Помидоры смешать с чесноком, петрушкой, консервированной фасолью и сыром, посолить, поперчить, заправить сметаной и тщательно перемешать.

При подаче украсить дольками помидоров и листиками петрушки.

Салат из помидоров с авокадо

Ингредиенты: 500 г помидоров, 300 г авокадо, 1 головка красного репчатого лука, 40 г каперсов, 100 г зелени кориандра, 100 г майонеза, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Авокадо разрезать пополам, удалить косточку, очистить от кожуры и нарезать кубиками. Красный репчатый лук очистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами. Зелень кориандра вымыть и мелко нарубить. Помидоры смешать с авокадо, репчатым луком, каперсами и зеленью кориандра, посолить, поперчить, добавить майонез и тщательно перемешать.

При подаче к столу украсить розочкой из кожицы помидора.

Салат «Сибирский»

Ингредиенты: 3–4 крупных помидора, 150 г квашеной капусты, 1 головка репчатого лука, 50 г зеленого лука, 30 мл растительного масла, соль, сахар, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Помидоры вымыть, нарезать ломтиками. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать тонкими кольцами. Зеленый лук мелко нарубить.

Квашеную капусту смешать с сахаром и маслом, положить в глубокий салатник. Сверху уложить помидоры, посолить, поперчить.

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.