

Закуски и салаты

Бутерброды с сардинами

Ингредиенты

100 г сардин, 50 г зеленого салата, 1/2 лимона.

Приготовление

Смазанный маслом прямоугольный ломтик батона разрезать поперек на 8 кусков. На каждый кусок положить листик салата, на салат — сардины. Каждый бутерброд украсить кусочком лимона.

Бутерброды с колбасой и майонезом

Ингредиенты

250 г колбасы или ветчины, 75 г майонеза, 1 вареное яйцо, 50 г маринованных грибов, 1 соленый огурец, 0,5 батона.

Приготовление

Колбасу, очищенное яйцо и грибы нарезать мелкими кубиками, перемешать с майонезом. Массу выложить на приготовленные полоски батона, обровнять края, сверху украсить майонезом. Разрезать каждый ломоть поперек на 6 бутербродов, уложить на поднос, украсив огурцом.

Бутерброд с молоками и сельдью

Ингредиенты

200 г хлеба, 60 г сливочного масла, 60 г рыбных молок, 120 г сельди, 60 г яблок, 20 г зеленого лука.

Приготовление

Гренки из ржаного хлеба прямоугольной формы смазать маслом, на середину положить полоску сельди и молоко, по краям — тонкие кусочки яблок. Украсить маслом и зеленым луком.

Бутерброды с пастой из хрена

Ингредиенты

100 г тертого хрена, 2 вареных яйца, 100 г сметаны, 15 г зеленого лука, 20 г очищенных грецких орехов, соль, сахар, лимонная кислота по вкусу.

Приготовление

Хрен вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, сбрызнуть разведенной лимонной кислотой. Яйца очистить и мелко порубить. Смешать хрен со сметаной, рублеными орехами, яйцами, солью, сахаром, лимонной кислотой, взбить до консистенции густой сметаны. Намазать приготовленные ломтики хлеба, выровнять края и посыпать сверху рубленым зеленым луком. Разрезать куски на шесть бутербродов.

Бутерброды на бисквите

Ингредиенты

1 вареное яйцо, 1 ч. ложка растертого и подсоленного сливочного масла, ломтик несладкого бисквита или хлеба, чабер или молотый сладкий красный перец, соль по вкусу.

Приготовление

Желток и белок сваренного вкрутую яйца мелко нарубить и смешать. Сверху положить намазанный маслом ломтик несладкого бисквита или хлеба (намазанной стороной вниз), слегка придавить, снова перевернуть и посыпать красным перцем или только чабером и солью.

Бутерброды с яблоками и сыром

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яблока, 4 ломтика сыра, орехи или миндаль для украшения.

Приготовление

Ломтики хлеба намазать маслом, сверху положить очень тонко нарезанные дольки яблок, на них — ломтики

сыра. Поставить в духовку и запекать до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Сверху посыпать измельченными орехами или миндалем.

Бутерброды с маслинами

Ингредиенты

40 г хлеба, 10 г маслин, 10 г зеленого лука, 1/3 вареного яйца, 5 г растительного масла, 0,2 г черного молотого перца.

Приготовление

На ломтики хлеба намазать массу, приготовленную из размятых (без косточек) маслин, мелко нарезанных лука и вареных яиц, растительного масла и черного молотого перца.

Бутерброды с пюре из орехов и брынзы

Ингредиенты

40 г хлеба, 25 г орехов, 10 г брынзы, 10 г сливочного масла, 10 г сладкого красного перца.

Приготовление

Ломтики хлеба намазать растертой массой, приготовленной из орехов, брынзы, сливочного масла. Украсить бутерброды колечками красного перца.

Бутерброды с рыбой

Ингредиенты

50 г сливочного масла или маргарина, 100 г копченой рыбы, 1 ст. ложка горчицы, красный молотый перец по вкусу.

Приготовление

Очищенную от костей нарезанную рыбу перемешать со взбитым маслом, заправить горчицей и красным перцем. Вместо масла или маргарина можно использовать смесь майонеза с пропущенным через мясорубку салом.

Бутерброды с творогом и редиской

Ингредиенты

200 г творога, 100 г сметаны, 800 г редиски, 50 г зеленого лука, соль по вкусу.

Приготовление

Творог смешать со сметаной в густую массу. Редиску вымыть, обрезать кончики и нарезать тонкими ломтиками (можно натереть на крупной терке), 1/3 часть редиски отложить целой. Лук мелко порубить. Положить в творожную массу редиску и половину нормы рубленого лука, перемешать, посолить.

Массу выложить толстым слоем на приготовленные ломти хлеба, обровнять края, украсить редиской и посыпать рубленым зеленым луком.

Бутерброды с помидорами, брынзой и орехами

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 100 г помидоров, 25 г сливочного масла, 50 г брынзы, 25 г сладкого миндаля (ядра), 5 маслин.

Приготовление

Миндаль залить на 10 минут кипятком, затем воду слить и удалить пленку. Орехи подсушить на сковороде в течение 5 минут, измельчить и соединить с нарезанной брынзой. Помидоры очистить и нарезать. Ломтики хлеба намазать маслом, сверху положить кусочки помидоров, а на них — рубленые орехи с брынзой. Бутерброды украсить маслинами.

Бутерброды с кремом из сардин

Ингредиенты

100 г сливочного масла, 8–10 сардин, 4 г горчицы, 3–4 каперса, 1–2 ст. ложки томатного пюре, лимонный сок, красный молотый перец по вкусу.