



## ЗАКУСОЧНІ КАНАПКИ З ХЛІБУ З ЦИБУЛЕЮ



Чорний хліб – 0,5 буханця;  
червона цибуля – 2 шт.;  
червоне вино – 0,25 склянки;  
зелень – для прикраси;  
сіль, перець – за смаком.



Цибулю почистити, помити, обсушити, нарізати тонкими кільцями. Викласти цибулю у сковороду, влити вино й тушувати на повільному вогні. В охолоту цибулю додати сіль і трохи чорного меленого перцю.

Хліб нарізати тонкими скибочками і вирізати з них зірочки за допомогою металевої форми для печива. Можна підсушити їх під грилем або на сухій сковороді.

Викласти на кожну зірочку трохи цибулі, при подачі прикрасити зеленню.

У рецепт можна додати оселедець: тоді шматочки рибного філе викладати на цибулеву масу.

## ЗАКУСОЧНІ КАНАПКИ З ВЕРШКОВИМ СИРОМ ТА ОГІРКОМ

Французький багет – 200 г;  
вершкове масло – 80 г;  
вершковий сир – 80 г;  
огірок – 1 шт.;  
помідори – 2 шт.;  
маслини, зелень – за смаком.



Багет нарізати скибочками, змастити вершковим маслом і вкрити товстим шаром вершкового сиру.

Огірки нарізати кружечками, помідори – скибочками.

На кожен шматочок багета викласти по два кружальця огірка, накрити скибочкою помідора. Прикрасити маслинами і зеленню.

## ВЕСНЯНІ ТОСТИ З РЕДИСКОЮ

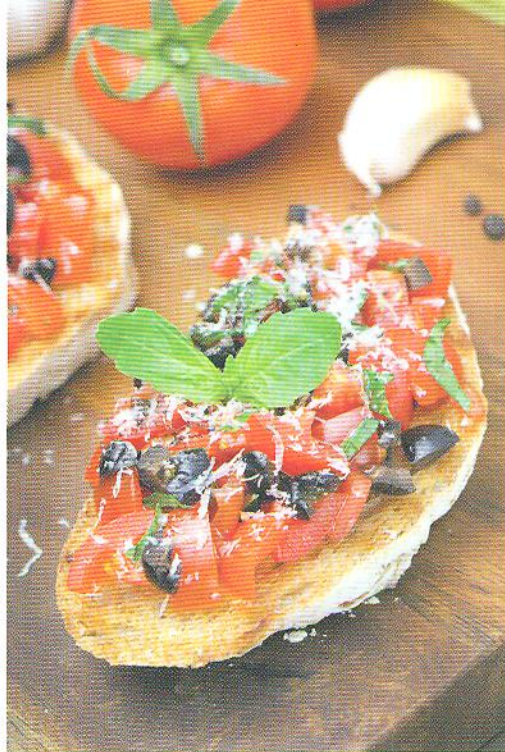
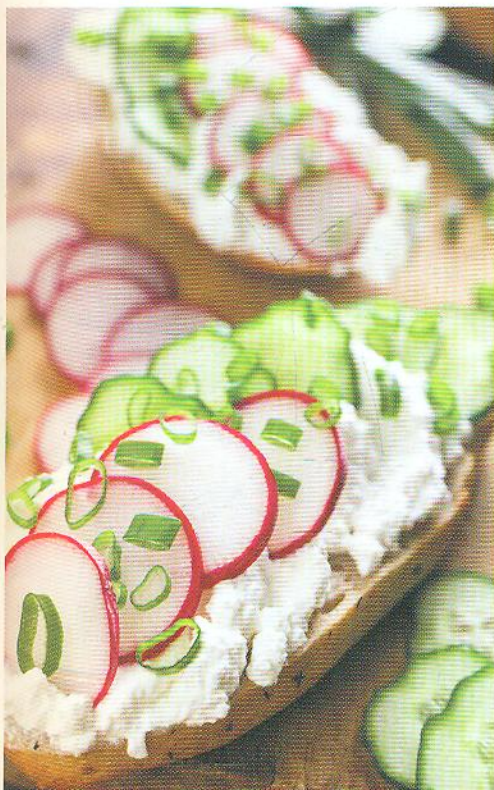
Хліб для тостів – 4 скибочки;  
сир – 6 ст. ложок;  
сметана – 2 ст. ложки;  
редиска – 6 шт.;  
огірок – 0,5 шт.;  
зелена цибуля – 0,5 пучка;  
кріп – 0,5 пучка;  
сіль, перець – за смаком.



Овочі й зелень помити, обсушити. Редиску та огірки нарізати кружечками.

Змішати сир зі сметаною, дрібно нарізаною зеленою цибулею і кропом.

Хліб підсушити за допомогою того агрегату, який є на кухні (духовка, мікрохвильовка, аерогриль, тостер), покрити сирно-сметанним шаром і накрити кружальцями редису й огірка. Прикрасити тости зеленню.



## БРУСКЕТА З ТОМАТАМИ ТА МОЦАРЕЛОЮ

Хліб – 4 скибочки;  
помідори – 2 шт.; маслини – 6 шт.;  
часник – 2 зубки;  
оливкова олія – 1 ст. ложка;  
моцарела – 50 г; базилік – 0,5 пучка;  
сіль, перець – за смаком.



Часник очистити, дрібно нарізати й посолити. Підсушити шматочки хліба в тостері, скропити поверхню невеликою кількістю оливкової олії, поперчити.

Викласти часник на хліб, рівномірно розподіляючи по поверхні.

Дрібно нарізати помідори (за бажанням їх можна заздалегідь бланшувати в киплячій воді 1–2 хвилини, а потім зняти шкірку), посолити. Маслини нарізати.

Змішати посічений базилік і помідори. Викласти на хліб, додати маслини. Натерти моцарелу і посипати зверху на помідори, прикрасити листям базиліку.



## БРУСКЕТА З ОВОЧАМИ

Баклажан – 1 шт.;  
 помідори – 3 шт.;  
 болгарський перець – 2 шт.;  
 часник – 3 зубки;  
 орегано (сушений) – 1 ч. ложка;  
 білий багет – 10 скибочок;  
 оливкова олія – 2 ст. ложки;  
 сіль – за смаком.



Овочі помити, обсушити. Розрізати баклажани уздовж, помідори та перець – навпіл і запікати на грилі близько 10 хвилин, уклавши догори зрізом.

Запечені овочі нарізати шматочками, посолити за смаком.

Скибочки багета підсушити на грилі, ще гарячими натерти часником, покласти на них овочі, скропити олією.

Подавати брускету на стіл гарячою.

## БРУСКЕТА З КУРКОЮ

Куряче філе – 2 шт.;  
 помідори – 2 шт.;  
 моцарела – 80 г;  
 оливкова олія – 8 ст. ложок;  
 багет – 1 шт.;  
 зелень – за смаком.



Філе обсмажити в олії на сковороді-гриль, охолодити і нарізати.

Помідори нарізати кружальцями. Зелень посікти.

Моцарелу натерти.

Багет нарізати скибочками, змастити оливковою олією з обох боків і викласти на застелене пергаментом деко.

Запікати скибочки багета при 180 °С протягом 3–4 хвилин з кожного боку. На запечені скибочки багета викласти трохи моцарели, потім курятину, зверху – помідори і зелень.

Поставити на кілька хвилин у духовку.



## КУРЯЧІ КАНАПКИ З КУНЖУТОМ

Куряче філе – 150-200 г;  
батон – 1 шт.;  
крохмаль – 2 ст. ложки;  
насіння кунжуту – 2 ст. ложки;  
десертне вино – 2 ст. ложки;  
червоний мелений перець – 1 ч. ложка;  
білок – 1 шт.;  
олія – для смаження;  
салатне листя – для подачі;  
сіль – за смаком.



Канапками називають невеликі бутерброди. Традиційно їхню основу становить підсмажений хлібець або чрінки. Зверху викладаються найрізноманітніші поєднання продуктів: риба, м'ясо, сир, овочі.



Філе трохи відбити молотком, подрібнити ножом, додати вино, сіль, половину перцю, крохмаль і все перемішати. Білок збити, додати у фарш-суфле. Фарш-суфле за допомогою столової ложки викласти на гарячу сковороду, рясно посипати кунжутним насінням та обсмажити до золотавого кольору.

Батон нарізати, скибочки підсушити під грилем. На кожен скибочку хліба викласти лист салату, на нього – курку з кунжутом. Прикрасити за бажанням, наприклад помідорами чері на шпажках.

