

Кулинарные фантазии

Красичкова А. Г.

ОРИГИНАЛЬНЫЕ
ЗАКУСКИ
К ПИВУ



РИПОЛ
КЛАССИК

Москва, 2011

УДК 641/642
ББК 36.991
К77

Красичкова, А. Г.

К77 Оригинальные закуски к пиву / А. Г. Красичкова. – М. : РИПОЛ классик, 2011. – 256 с. : ил. – (Кулинарные фантазии).

ISBN 978-5-386-03073-5

В этой книге ценители пива найдут рецепты закусок на любой вкус – простых и сложных, холодных и горячих, из рыбы, мяса, овощей, грибов и других продуктов.

УДК 641/642
ББК 36.991

ISBN 978-5-386-03073-5

© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2011

Введение

Пиво — один из древнейших напитков. Как утверждают ученые, его варили и шумеры, и ассирийцы, и вавилоняне, и древние египтяне. Сегодня пиво является самым популярным слабоалкогольным напитком, и не в последнюю очередь благодаря своей демократичности. Возможно, именно поэтому и не существует строгих правил, определяющих, какие закуски должны подаваться к пиву. Так, в Чехии пиво принято закусывать острым зельцем, жареными колбасками и сыром, в Германии — солеными крендельками, тушеной капустой или свиной со специями, в Америке — орешками или жареными куриными крылышками в остром соусе, в России же лучшей закуской к хмельному напитку считаются вареные раки, вяленая или сушеная рыба.

Купить разнообразные закуски к пиву в настоящее время не проблема, но если сухарики, чипсы и другие снеки порядком поднадоли, можно приготовить вкусные домашние блюда, тем более что это не займет много времени и не потребует приобретения дорогостоящих ингредиентов.

Среди разнообразия представленных в книге рецептов каждый сможет найти подходящие и без труда справиться с их приготовлением. С этими блюдами любимый напиток покажется еще вкуснее.

Закуски

из хлебобулочных изделий

Сухарики, бутерброды, канапе, гренки

Пшеничные сухарики с ароматом лимона

Ингредиенты

1 буханка пшеничного хлеба, 70 мл оливкового масла холодного отжима, 1 маленький лимон, белый и черный молотый перец, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш маленькими кубиками.

Лимон вымыть, цедру натереть на терке, из мякоти выжать сок. Смешать лимонный сок с оливковым маслом, добавить перец, сахар и соль, перемешать.

Полить приготовленной смесью кубики хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Пшеничные сухарики с паприкой и зеленью

Ингредиенты

1 буханка пшеничного хлеба, 70 мл растительного масла, 1 зубчик чеснока, зелень петрушки и тимьяна, 1 чайная ложка молотой паприки, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш маленькими кубиками.

Зелень петрушки и тимьяна вымыть, обсушить и мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Смешать растительное масло с зеленью и паприкой, приправить сахаром и солью, перемешать.

Полить приготовленной смесью кубики хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Пшеничные сухарики со вкусом горчицы

Ингредиенты

1 буханка пшеничного хлеба, 70 мл растительного масла, 1 чайная ложка готовой горчицы, соль по вкусу.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш соломкой. Соединить растительное масло с горчицей и солью, перемешать.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Пшеничные сухарики с карри

Ингредиенты

1 буханка пшеничного хлеба, 70 мл растительного масла, 1 чайная ложка карри, соль по вкусу.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш соломкой.

Соединить растительное масло с карри и солью, перемешать.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Пшеничные сухарики со вкусом томата

Ингредиенты

1 буханка пшеничного хлеба, 60 мл оливкового масла, 30 мл красного винного уксуса, 30 г томатной пасты, 20 мл лимонного сока, 1 чайная ложка порошка горчицы, 1 чайная ложка коричневого сахара, 1 маленькая луковича-шалот, молотая паприка, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш соломкой. Лук-шалот очистить, вымыть, измельчить в блендере. Добавить томатную пасту, горчицу, сахар, паприку, перец и соль, перемешать.

Влить оливковое масло, смешанное с уксусом и лимонным соком, взбить все венчиком.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Пшеничные сухарики с лимоном и тмином

Ингредиенты

1 буханка пшеничного хлеба, 60 мл оливкового масла, 1 пучок зелени петрушки, 1 чайная ложка семян тмина, 0,5 чайной ложки

тертой лимонной цедры, белый и черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш соломкой. Зелень петрушки вымыть, обсушить и измельчить в блендере. Добавить лимонную цедру, тмин и масло, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Ржаные сухарики с луком

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 70 мл растительного масла, 1 маленькая луковица, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш маленькими кубиками. Лук очистить, вымыть, пропустить через мясорубку.

Соединить растительное масло с луком, перцем и солью, перемешать.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Ржаные сухарики с чесноком и кинзой

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 70 мл растительного масла, 3 зубчика чеснока, 1 пучок зелени кинзы, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш маленькими кубиками. Зелень кинзы вымыть, обсушить, нарезать. Чеснок очистить, вымыть, измельчить в блендере вместе с кинзой. Добавить растительное масло, приправить солью и перцем, тщательно перемешать.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Ржаные сухарики с красным перцем*Ингредиенты*

2 буханки бородинского хлеба, 80 мл растительного масла, 3 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки, красный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш маленькими кубиками. Зелень петрушки вымыть, обсушить, нарезать.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить в блендере вместе с петрушкой. Добавить растительное масло, приправить солью и перцем, тщательно перемешать.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Ржаные сухарики с чесноком и специями*Ингредиенты*

1 буханка ржаного хлеба, 80 мл растительного масла, 2 зубчика чеснока, 1 пучок

зелени петрушки и укропа, 0,5 чайной ложки семян горчицы, 0,5 чайной ложки семян кориандра, 0,25 чайной ложки черного перца горошком, соль по вкусу.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш маленькими кубиками.

Зелень петрушки и укропа вымыть, обсушить, нарезать. Горчицу, кориандр и перец растолочь в ступке.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить в блендере вместе с петрушкой и укропом. Добавить растительное масло, соль и специи, тщательно перемешать.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Ржаные сухарики со вкусом грибов

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 30 мл растительного масла, 1 бульонный кубик со вкусом грибов, красный и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш соломкой, выложить на противень и сбрызнуть растительным маслом.

Бульонный кубик растолочь ложкой, смешать с перцем.

Посыпать хлеб приготовленной смесью, подсушить в духовке и подать к столу.

Бутерброды с сыром и огурцами

Ингредиенты

8–10 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г сыра, 70 г сливочного масла, 1–2 маринованных огурца, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Хлеб и сыр нарезать ломтиками. Маринованные огурцы нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть.

Ломтики хлеба подсушить в духовке, смазать сливочным маслом, выложить сверху ломтики сыра и кружочки огурцов.

Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с брынзой и петрушкой

Ингредиенты

8–10 ломтиков ржаного хлеба, 150 г брынзы, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, красный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать (несколько веточек отложить для украшения). Брынзу пропустить через мясорубку и взбить с размягченным сливочным маслом. В полученную смесь добавить петрушку и перец, тщательно перемешать.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать паштетом из брынзы. Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с брынзой и болгарским перцем

Ингредиенты

8–10 ломтиков цельнозернового хлеба, 150 г брынзы, 50 г сливочного масла, 2 стручка болгарского перца, 1 пучок зелени кинзы.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Зелень кинзы вымыть, обсушить, нарезать (несколько веточек отложить для украшения). Брынзу пропустить через мясорубку и взбить со сливочным маслом. В полученную смесь добавить кинзу, тщательно перемешать.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать паштетом из брынзы, выложить сверху кольца болгарского перца.

Готовые бутерброды украсить веточками кинзы и подать к столу.

Бутерброды с плавленым сыром и помидорами

Ингредиенты

8–10 ломтиков ржаного хлеба, 2–3 помидора, 150 г плавленого сыра, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка горчицы, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.

Способ приготовления

Плавленый сыр положить на 20 минут в морозильник, затем натереть на крупной

терке и смешать с горчицей. Помидоры вымыть, нарезать кружочками.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать сливочным маслом, сверху положить тертый сыр и кружки помидора. Бутерброды посыпать петрушкой и зеленым луком и подать к столу.

Бутерброды с плавленным сыром и редисом

Ингредиенты

8–10 ломтиков батона, 8–10 ломтиков плавленного сыра, 70 г сливочного масла, 1 пучок редиса, 0,5 пучка зеленого салата, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редис вымыть, нарезать кружочками. Листья салата вымыть, обсушить. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарезать.

Ломтики батона подсушить в тостере, смазать сливочным маслом. На каждый ломтик хлеба выложить лист салата, на него — ломтики сыра и кружочки редиса.

Бутерброды посолить, посыпать зеленью и подать к столу.

Бутерброды с сыром и яблоками

Ингредиенты

8–10 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г сыра, 2 яблока, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка сладкой горчицы, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть. Сыр нарезать тонкими ломтиками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками.

Размягченное сливочное масло растереть с горчицей.

Ломтики хлеба смазать полученной смесью, сверху положить ломтики яблок и сыра. Бутерброды украсить веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с маслом и помидорами*Ингредиенты*

1 буханка ржаного хлеба, 2–3 помидора, 150 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружочками, посолить. Хлеб нарезать ломтиками. Сливочное масло взбить с петрушкой и солью.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, положить на каждый кружочек помидора и подать к столу.

Бутерброды с маслом и огурцами*Ингредиенты*

1 буханка ржаного хлеба, 2–3 огурца, 150 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, 1 столовая ложка рубленой зелени кинзы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, нарезать кружочками, посолить. Хлеб нарезать ломтиками.

Сливочное масло взбить с петрушкой, кинзой и солью.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, положить сверху кружочки огурцов и подать к столу.

Бутерброды с сырной пастой

Ингредиенты

1 буханка пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 50 г сыра, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб нарезать ломтиками. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить.

Сыр натереть на мелкой терке, смешать его с размягченным сливочным маслом, посолить и поперчить.

Приготовленной смесью смазать ломтики хлеба, украсить веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с чесноком и петрушкой

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 100 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, 1 чайная ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб нарезать ломтиками. Чеснок очистить, растолочь и посолить. Сливочное масло смешать с чесноком, петрушкой и лимонным соком.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды с черри

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 150 г сливочного масла, 100 г помидоров черри, 1 помидор, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб нарезать ломтиками. Помидоры черри вымыть, нарезать половинками. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Помидор вымыть, обдать кипятком, очистить, пропустить через мясорубку, соединить со сливочным маслом, посолить и поперчить.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, выложить сверху половинки черри и подать к столу.

Бутерброды с редисом и огурцом

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 1 пучок редиса, 1 огурец, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка

растительного масла, зелень кинзы, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб нарезать ломтиками. Редис и огурец вымыть, нарезать соломкой или натереть на крупной терке. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Зелень кинзы вымыть и обсушить.

Смешать редис, огурец и чеснок, посолить, поперчить, заправить растительным маслом. Приготовленную смесь выложить на ломтики хлеба, украсить бутерброды веточками кинзы и подать к столу.

Острые бутерброды с огурцом

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 2 огурца, 100 г сливочного масла, 50 г тертого корня хрена, 0,5 пучка зелени петрушки и укропа, 1 чайная ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб нарезать ломтиками, подсушить в тостере или духовке. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить. Огурцы вымыть, нарезать наискосок тонкими ломтиками. Сливочное масло смешать с тертым хреном, лимонным соком и зеленью, посолить.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, положить сверху ломтики огурцов, выложить бутерброды на блюдо и подать к столу.

Бутерброды с редисом и творогом

Ингредиенты

8 ломтиков ржаного хлеба, 50 г творога, 50 г сливочного масла, 50 г редиса, 1 столовая ложка сметаны, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить. Редис вымыть и нарезать кружочками. Ломтики хлеба подрумянить в тостере.

Размягченное сливочное масло смешать со сметаной и творогом, посолить. Полученной смесью смазать ломтики хлеба, сверху положить кружочки редиса.

Бутерброды выложить на блюдо, украсить веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Бутерброды с маринованными шампиньонами

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 100 г маринованных шампиньонов, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть. Половину указанного количества грибов нарезать тонкими ломтиками, оставшиеся пропустить через мясорубку, смешать со сливочным маслом, добавить соль и перец.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, сверху положить ломтики шампиньонов. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с помидорами и чесноком

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 3 помидора, 3 столовые ложки тертого сыра, 2 зубчика чеснока, зелень укропа и петрушки, 2 столовые ложки сливочного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть. Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть и нарезать тонкими дольками.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, уложить на них дольки чеснока, кружочки помидоров, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром. Закуску украсить веточками петрушки и укропа и подать к столу.

Бутерброды с яичным паштетом и помидорами

Ингредиенты

6–8 ломтиков пшеничного хлеба, 2 помидора, 100 г сливочного масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 чайная ложка горчицы, 0,5 пучка зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть, мелко нарезать.

Яйцо очистить, нарубить, посолить, поперчить, смешать со сливочным маслом, укропом и горчицей.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, выложить сверху кружочки помидоров и подать к столу.

Бутерброды с огурцами и базиликом

Ингредиенты

8–10 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 2 огурца, 0,5 пучка зелени базилика, красный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Лишний сок отжать. Зелень базилика вымыть, обсушить и мелко нарубить. Смешать сливочное масло с огурцом, посолить, добавить красный перец и тщательно перемешать.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, посыпать зеленью базилика и подать к столу.

Бутерброды с морковью

Ингредиенты

8–10 ломтиков пшеничного хлеба, 1 морковь, 100 г сливочного масла, 1 чайная ложка

сметаны, 1 вареный яичный желток, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть. Морковь вымыть, очистить, отварить, пропустить через мясорубку, посолить, смешать со сливочным маслом, растертым с яичным желтком и сметаной. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с морковью и чесноком

Ингредиенты

8–10 ломтиков бородинского хлеба, 2 моркови, 2 зубчика чеснока, 80 г майонеза, зелень укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Добавить чеснок и майонез, посолить, перемешать.

Приготовленную смесь выложить на ломтики хлеба, украсить бутерброды веточками укропа и подать к столу.

Бутерброды с помидорами и каперсами

Ингредиенты

8 ломтиков ржаного хлеба, 2 помидора, 100 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока,

1 столовая ложка каперсов, 1 чайная ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Каперсы нарубить. Сливочное масло смешать с чесноком, каперсами и лимонным соком.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, выложить сверху кружочки помидоров, посолить. Готовые бутерброды подать к столу.

Бутерброды с помидором и зеленью

Ингредиенты

3–4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 помидор, 2–3 веточки зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидор вымыть и нарезать тонкими кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху уложить кружочки помидора.

Бутерброды посолить, поперчить, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Острые бутерброды с помидором и яйцом

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 помидор, 2 чайные

ложки горчицы, 0,5 пучка зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать тонкими кружочками. Помидор вымыть, нарезать тонкими ломтиками.

Сливочное масло смешать с горчицей. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, выложить сверху кружочки яйца и ломтики помидора, посолить, поперчить.

Бутерброды посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Бутерброды с яйцом и грибным паштетом

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 50 г вареных грибов, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и нарезать кружочками. Вареные грибы пропустить через мясорубку и смешать со сливочным маслом, посолить и поперчить.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, выложить сверху кружочки яиц. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с помидорами и сладким луком

Ингредиенты

8 ломтиков бородинского хлеба, 50 г сливочного масла, 1 помидор, 1 красная сладкая луковица, 1 чайная ложка лимонного сока, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть. Помидор вымыть и нарезать кружочками.

Лук очистить, вымыть, нарезать кружочками, сбрызнуть лимонным соком.

Ломтики хлеба поджарить в тостере, смазать сливочным маслом. Сверху положить кружочки помидора и лука, посолить, поперчить. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с зеленым луком

Ингредиенты

8 ломтиков бородинского хлеба, 100 г сливочного масла, 1 пучок зеленого лука, 1 чайная ложка сметаны, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук вымыть, мелко нарезать, смешать с размягченным сливочным маслом и сметаной, посолить и поперчить.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды с помидорами и щавелем

Ингредиенты

8–10 ломтиков пшеничного хлеба, 2–3 помидора, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленых листьев щавеля, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть. Листья щавеля растереть со сливочным маслом и солью.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, сверху положить кружочки помидоров. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с яйцом, редисом и огурцом

Ингредиенты

8–10 ломтиков ржаного хлеба, 70 г сливочного масла, 1 огурец, 50 г редиса, 1 сваренное вкрутую яйцо, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть. Огурец и редис вымыть и нарезать кружочками. Яйцо очистить и нарубить. Сливочное масло смешать с рубленным яйцом.

Ломтики хлеба слегка подрумянить в тостере, смазать смесью сливочного масла и яйца, сверху уложить кружочки огурца и реди-

са так, чтобы они находили друг на друга, посолить. Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с маринованными огурцами

Ингредиенты

8–10 ломтиков ржаного хлеба, 100 г сливочного масла, 2 маринованных огурца, зелень петрушки и укропа, перец по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать тонкими кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху уложить кружочки огурца таким образом, чтобы они находили друг на друга. Бутерброды поперчить, посыпать зеленью и подать к столу.

Бутерброды с солеными огурцами и горчицей

Ингредиенты

8–10 ломтиков ржаного хлеба, 2 соленых огурца, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка горчицы, 1 вареный яичный желток, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Соленые огурцы нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть. Яичный

желток взбить с горчицей и солью, смешать со сливочным маслом.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, выложить сверху кружочки соленых огурцов.

Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с картофелем и сыром

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 2 небольших клубня картофеля, 120 г сыра, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить и нарезать кружочками.

Сыр нарезать ломтиками.

Хлеб обжарить с одной стороны в растительном масле, затем перевернуть, положить на него ломтики сыра, накрыть сковороду крышкой, жарить еще 3–4 минуты, затем остудить.

На сыр выложить кружки вареного картофеля, посолить, поперчить и полить майонезом.

Бутерброды посыпать зеленью укропа и петрушки и подать к столу.

Бутерброды с картофелем и помидорами

Ингредиенты

8 ломтиков бородинского хлеба, 2 клубня картофеля, 2 помидора, 100 г плавленого сыра, зелень кинзы и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Зелень кинзы и петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить и нарезать кружочками.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать плавленым сыром, посыпать зеленью. Выложить сверху кружочки помидоров и картофеля, посолить и поперчить. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с картофелем и грибами

Ингредиенты

8 ломтиков бородинского хлеба, 2 клубня картофеля, 100 г шампиньонов, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки майонеза, зелень базилика, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить и нарезать кружочками. Шампиньоны промыть, нарезать

ломтиками, жарить на сковороде в растительном масле до готовности, посолить и поперчить. Зелень базилика вымыть, обсушить.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать майонезом, выложить сверху кружочки картофеля и жареные грибы.

Украсить бутерброды листиками базилика и подать к столу.

Бутерброды с помидорами, огурцами и хреном

Ингредиенты

8–10 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 2 огурца, 2 помидора, 0,5 пучка зеленого лука, 1 столовая ложка тертого хрена, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы и помидоры вымыть и нарезать кружочками. Лук вымыть и нарубить.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, смешанным с тертым хреном, положить сверху кружочки огурцов и помидоров, посолить.

Бутерброды посыпать зеленым луком и подать к столу.

Острые бутерброды с овощами и сыром

Ингредиенты

8–10 ломтиков бородинского хлеба, 1 стручок болгарского перца, 2 помидора, 3 столовые ложки тертого сыра, 100 г сливочного

масла, 1 зубчик чеснока, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кольцами. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть и растолочь с солью.

Ломтики хлеба смазать маслом, смешанным с чесноком, сверху положить кольца болгарского перца и кружочки помидоров, посыпать тертым сыром. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

**Бутерброды с вареной колбасой
и луком**

Ингредиенты

8–10 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г вареной колбасы, 1 луковица, 1 столовая ложка сметаны, 2 столовые ложки кетчупа, 0,5 пучка зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарубить. Репчатый лук очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Колбасу нарезать соломкой.

Лук смешать с колбасой и сметаной, посолить, поперчить, выложить эту смесь на ломтики пшеничного хлеба, полить кетчупом, посыпать зеленью и подать к столу.

Бутерброды с колбасой, яйцами и майонезом

Ингредиенты

8–10 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г полукопченой колбасы, 2 яйца, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки кетчупа, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить. Колбасу нарезать кружочками. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарезать кружочками.

Ломтики хлеба смазать кетчупом, выложить на них кружочки колбасы и яиц, сверху полить майонезом, посолить.

Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с ветчиной, горчицей и огурцом

Ингредиенты

8–10 ломтиков ржаного хлеба, 200 г ветчины, 2 чайные ложки горчицы, 50 г сливочного масла, 1 огурец, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурец вымыть и нарезать кружочками, ветчину — ломтиками. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить.

Сливочное масло смешать с горчицей. Ломтики хлеба смазать горчичным маслом,

сверху положить ветчину и кружочки огурцов, посолить.

Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с ветчиной, творогом и кинзой

Ингредиенты

10 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г ветчины, 200 г творога, 3 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки рубленой кинзы, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Ветчину нарезать ломтиками. Творог смешать со сметаной, кинзой и петрушкой, поперчить, посолить и дважды пропустить через мясорубку.

Выложить творожную массу на ломтики хлеба, предварительно подсушенные в тостере, сверху положить ломтики ветчины и подать бутерброды к столу.

Бутерброды с говядиной, помидорами и хреном

Ингредиенты

8–10 ломтиков нарезного батона, 250 г отварной говядины, 2 помидора, 1 столовая ложка тертого хрена, 1 столовая ложка растительного масла, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезать тонкими ломтиками и обжарить в растительном масле. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть.

Ломтики батона подрумянить в тостере. На каждый ломтик батона положить жареное мясо, сверху — тертый хрен и кружочки помидора, посолить и поперчить.

Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

**Бутерброды с ветчиной
и маринованными огурцами***Ингредиенты*

8–10 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г ветчины, 80 г сливочного масла, 100 г сыра, 2 маринованных огурца, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить. Маринованные огурцы нарезать кружочками.

Сыр натереть на крупной терке. Ветчину нарезать ломтиками.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить ломтики ветчины и кружочки огурцов, посыпать сыром, посолить, поперчить и поставить в разогретую духовку на 3–4 минуты.

Готовые бутерброды украсить веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с говядиной, горчицей и огурцами

Ингредиенты

8–10 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г отварной говядины, 2 чайные ложки горчицы, 2 огурца, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать кружочками. Говядину нарезать поперек волокон тонкими ломтиками. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать горчицей, сверху положить мясо и кружочки огурцов, посолить.

Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с жареной свиной и солеными огурцами

Ингредиенты

8–10 ломтиков батона, 250 г жареной свинины, 2 соленых огурца, 2 чайные ложки горчицы, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить. Соленые огурцы нарезать кружочками. Мясо нарезать ломтиками.

Ломтики батона подсушить в тостере, смазать горчицей, сверху положить ломтики сви-

нины и кружочки огурцов, посолить, поперчить.

Готовые бутерброды украсить веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с ветчиной и помидорами

Ингредиенты

8–10 ломтиков ржаного хлеба, 200 г ветчины, 80 г сливочного масла, 100 г сыра, 2 помидора, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Сыр натереть на крупной терке. Ветчину нарезать ломтиками.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить ломтики ветчины и кружочки помидора, посыпать сыром, посолить, поперчить и поставить в разогретую духовку на 3–4 минуты.

Готовые бутерброды украсить веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с колбасой и яйцом

Ингредиенты

6–8 ломтиков ржаного хлеба, 80 г полукопченой колбасы, 50 г тертого сыра, 1 яйцо, 2 столовые ложки измельченной зелени укропа, 3 столовые ложки майонеза, 1 пучок зеленого салата, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

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

Готовые бутерброды выложить на листья салата и подать к столу.

Бутерброды «Оригинальные»*Ингредиенты*

4 ломтика ржаного хлеба, 70 г вареной колбасы, 70 г сыра, 50 г сливочного масла, 1 огурец, 1 яйцо, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Колбасу нарезать ломтиками. Сыр натереть на мелкой терке. Огурец вымыть, очистить и нарезать кружочками. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарубить. Сливочное масло смешать с рубленным яйцом. Зелень петрушки вымыть.

Ломтики хлеба смазать смесью сливочного масла и яйца, сверху выложить ломтики ветчины и кружочки огурца так, чтобы они находили друг на друга, посолить. Посыпать бутерброды сыром и поставить в разогретую духовку на 2–3 минуты.

Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Горячие бутерброды с колбасой и редисом

Ингредиенты

6–8 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г полукопченой колбасы, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 2 чайные ложки майонеза, 0,5 пучка редиса, 0,5 пучка зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Колбасу нарезать ломтиками. Сыр натереть на крупной терке. Редис вымыть, нарезать и посолить. Зелень петрушки вымыть. Редис смешать с тертым сыром и майонезом. Ломтики хлеба смазать маслом, положить ломтики колбасы, сверху выложить смесь редиса и сыра и поместить их в разогретую духовку на 5 минут. Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с ветчиной и баклажаном

Ингредиенты

8–10 ломтиков ржаного хлеба, 150 г ветчины, 100 г сыра, 1 баклажан, 2 столовые ложки растительного масла, 0,5 пучка зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть. Баклажан вымыть, нарезать кружочками, посолить и об-

жарить в растительном масле. Ветчину нарезать ломтиками, сыр натереть на мелкой терке.

Выложить кружочки баклажана на ломтики хлеба, сверху положить ветчину, посыпать сыром и поместить в разогретую духовку на 3–4 минуты.

Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды «Пикантные»

Ингредиенты

6–8 ломтиков бородинского хлеба, 150 г вареной колбасы, 100 г тертого сыра, 100 г маринованных огурцов, 0,5 пучка зеленого лука, 1 столовая ложка растительного масла, 1 зубчик чеснока, 1 морковь, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Колбасу нарезать ломтиками. Зелень укропа и петрушки вымыть. 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, добавить чеснок, заправить растительным маслом. Полученную смесь тщательно перемешать, выложить на ломтики хлеба, сверху положить ломтики колбасы. Посыпать бутерброды сыром и поместить в разогретую духовку на 3 минуты.

Готовые бутерброды выложить на блюдо, оформить веточками зелени и кружочками вареной моркови и подать к столу.

Бутерброды с беконом, колбасой и сыром

Ингредиенты

6–8 ломтиков пшеничного хлеба, 6–8 ломтиков бекона, 150 г колбасы, 100 г тертого сыра, 2 помидора, 70 г сливочного масла, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Колбасу нарезать кружочками.

Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить кружочки колбасы и помидоров, на них — ломтики бекона, посолить, затем посыпать тертым сыром.

Бутерброды выложить на противень и запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 3–5 минут.

Готовые бутерброды украсить веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с мясом, чесноком и сыром

Ингредиенты

8–10 ломтиков ржаного хлеба, 300 г отварной нежирной свинины, 150 г сыра, 4 зубчика чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, зелень кинзы.

Способ приготовления

Свинину нарезать ломтиками. Сыр натереть на мелкой терке. Чеснок очистить, вымыть и измельчить.

Ломтики хлеба обжарить с одной стороны в растительном масле, перевернуть, выложить на обжаренную сторону ломтики мяса и чеснок и посыпать тертым сыром и нарубленной зеленью кинзы. Накрыть сковороду крышкой, убавить огонь до минимума и жарить бутерброды с другой стороны в течение 2–3 минут.

Готовые бутерброды выложить на блюдо и подать к столу.

**Горячие бутерброды со свиной
и помидорами***Ингредиенты*

8–10 ломтиков пшеничного хлеба, 300 г отварной свинины, 2 помидора, 1 пучок зелени базилика, 100 г сыра, 80 г сливочного масла, 1 чайная ложка горчицы, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Сыр натереть на терке, свинину нарезать ломтиками. Зелень базилика вымыть.

Масло растереть с горчицей, смазать полученной смесью ломтики хлеба, выложить сверху ломтики свинины и кружочки помидоров, посолить и поперчить. Посыпать бутерброды сыром, выложить на противень

и запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 3–5 минут.

Готовые бутерброды украсить веточками базилика и подать к столу.

Бутерброды с печенью и луком

Ингредиенты

8–10 ломтиков бородинского хлеба, 250 г отварной говяжьей печени, 100 г тертого сыра, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 1 морковь, 50 г сливочного масла, 0,5 пучка зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарубить и обжарить в растительном масле. Зелень петрушки вымыть. Морковь вымыть, очистить и отварить в подсоленной воде. Печень пропустить через мясорубку вместе с морковью и луком, добавить сливочное масло, соль и перец.

Ломтики хлеба смазать печеночным паштетом, посыпать сыром и поместить в разогретую духовку на 4–5 минут.

Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды со шпротами и лимоном

Ингредиенты

8 ломтиков ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 150 г консервированных шпрот, 0,5 лимона, зелень петрушки.

Способ приготовления

Лимон вымыть, нарезать тонкими кружочками.

Зелень петрушки вымыть. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить кружочки лимона и шпроты.

Украсить бутерброды веточками петрушки и подать к столу.

**Бутерброды со шпротами,
чесноком и зеленью**

Ингредиенты

8 ломтиков ржаного хлеба, 50 г майонеза, 150 г консервированных шпрот, 1 зубчик чеснока, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки.

Зелень укропа и петрушки вымыть. Смешать майонез с чесноком.

Ломтики хлеба подсушить в духовке или тостере, смазать майонезом с чесноком, сверху положить шпроты.

Украсить бутерброды веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Бутерброды со шпротами и огурцом

Ингредиенты

8 ломтиков батона, 50 г майонеза, 150 г консервированных шпрот, 1 огурец, 1 чайная ложка горчицы, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Огурец вымыть, нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть. Смешать майонез с горчицей.

Ломтики хлеба подсушить в духовке или тостере, смазать майонезом с горчицей, сверху положить шпроты и кружочки огурца.

Украсить бутерброды веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Бутерброды со шпротами и помидорами*Ингредиенты*

8–10 ломтиков пшеничного хлеба, 2 помидора, 60 г майонеза, 250 г консервированных шпрот, 1 чайная ложка тертого хрена, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать тонкими кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть. Смешать майонез с тертым хреном.

Ломтики хлеба подсушить в духовке или тостере, смазать майонезом с тертым хреном, сверху положить кружочки помидоров и шпроты.

Украсить бутерброды веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Бутерброды с селедочным паштетом*Ингредиенты*

10–12 ломтиков ржаного хлеба, 300 г филе соленой сельди, 50 г шпика, 2 луковицы,

1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 1 чайная ложка горчицы, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать (несколько веточек отложить для украшения).

Филе сельди пропустить через мясорубку вместе с луком и шпиком, добавить укроп, петрушку, уксус, горчицу, растительное масло и перемешать. Полученной смесью смазать ломтики хлеба, предварительно подсушенные в тостере или духовке.

Бутерброды украсить веточками зелени и подать к столу.

**Бутерброды с селедочным паштетом
и помидорами**

Ингредиенты

10–12 ломтиков батона, 200 г филе соленой сельди, 50 г плавленого сыра, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 помидора, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки майонеза, 1 пучок зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Яйца очистить. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать (несколько веточек оставить для украшения). Помидоры вымыть, нарезать кружочками.

Филе сельди, яйца и плавленый сыр дважды пропустить через мясорубку, добавить размягченное сливочное масло, майонез и зелень, тщательно перемешать.

Полученной смесью смазать ломтики батона, предварительно подсушенные в тостере или духовке, сверху положить кружочки помидоров.

Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с горбушей и маслинами

Ингредиенты

8–10 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г филе малосолевой горбуши, 50 г маслин без косточек, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 1 чайная ложка горчицы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе горбуши нарезать тонкими прямоугольными кусочками.

Яйца сварить вкрутую, очистить, отделить белки от желтков. Желтки растереть с солью и горчицей. Белки и маслины мелко нарубить.

Маслины смешать с растертыми яичными желтками и размягченным сливочным маслом.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать приготовленной смесью, сверху положить ломтики рыбы.

Украсить бутерброды рубленым яичным белком и подать к столу.

Бутерброды с сельдью, огурцом и сыром

Ингредиенты

6–8 ломтиков пшеничного хлеба, 1 огурец, 100 г сливочного масла, 50 г филе малосольной сельди, 1 столовая ложка тертого сыра, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть. Огурец вымыть, нарезать кружочками. Филе сельди пропустить через мясорубку, смешать с тертым сыром и сливочным маслом.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, выложить сверху кружочки огурца. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с печенью трески и оливками

Ингредиенты

6–8 ломтиков бородинского хлеба, 150 г консервированной печени трески, 12 оливок без косточек, 1 луковица, 2 чайные ложки лимонного сока, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть лимонным соком. Зелень укропа и петрушки вымыть.

Печень трески и оливки пропустить через мясорубку, полученную массу поперчить и по-

солить. Ломтики хлеба намазать паштетом, сверху положить кольца лука.

Бутерброды украсить веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с сельдью и зеленью

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сливочного масла, 80 г филе сельди, 0,5 пучка зеленого лука, зелень укропа и петрушки, перец по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить. Зеленый лук вымыть, обсушить и мелко нарубить. Филе сельди несколько раз пропустить через мясорубку, смешать со сливочным маслом и зеленым луком, приправить перцем. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, украсить веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Бутерброды с копченой скумбрией и луком

Ингредиенты

8–10 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г филе копченой скумбрии, 80 г сливочного масла, 1 красная луковица, 1 чайная ложка винного уксуса, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Зелень укропа и пет-

рушки вымыть. Филе копченой скумбрии нарезать ломтиками.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, выложить сверху кусочки скумбрии и кольца лука.

Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с малосольной красной рыбой

Ингредиенты

8–10 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г малосольной красной рыбы, 80 г сливочного масла, 0,5 лимона, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть. Лимон вымыть, нарезать кружочками. Красную рыбу разделить на филе, нарезать ломтиками.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать сливочным маслом. Выложить сверху ломтики рыбы и кружочки лимона.

Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с мойвой

Ингредиенты

8–10 ломтиков бородинского хлеба, 200 г копченой мойвы, 80 г сливочного масла, 0,5 пучка зеленого лука, 2 чайные ложки лимонного сока, 1 чайная ложка горчицы.

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть, мелко нарезать. Копченую мойву разделать на филе, сбрызнуть лимонным соком.

Сливочное масло растереть с горчицей, смазать полученной смесью ломтики хлеба, посыпать зеленым луком. Выложить сверху филе копченой мойвы и подать бутерброды к столу.

Бутерброды с килькой*Ингредиенты*

8–10 ломтиков ржаного хлеба, 200 г солевой кильки, 2 столовые ложки острого кетчупа, 1 луковица, 1 чайная ложка яблочного уксуса, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить. Кильку разделать на филе.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать кетчупом. Выложить сверху кильку и кольца лука. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с икрой сельди*Ингредиенты*

8–10 ломтиков ржаного хлеба, 100 г солевой икры сельди, 80 г сливочного масла, 1 небольшая луковица, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть.

Икру сельди смешать с размягченным сливочным маслом, добавить лук.

Полученной смесью смазать ломтики хлеба, предварительно подсушенные в тостере.

Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с паштетом из горбуши

Ингредиенты

8–10 ломтиков ржаного хлеба, 200 г консервированной горбуши, 50 г майонеза, зелень укропа и петрушки, красный и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть. Консервированную горбушу размять вилкой, добавить майонез и перец, перемешать.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать паштетом. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды со щуцъей икрой

Ингредиенты

8 ломтиков бородинского хлеба, 100 г соленой щуцъей икры, 1 чайная ложка растительного масла, 0,5 пучка зеленого лука, зелень петрушки.

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть, нарубить. Зелень петрушки вымыть.

Щучью икру смешать с зеленым луком и растительным маслом, выложить полученную смесь на ломтики хлеба, предварительно подсушенные в тостере.

Украсить бутерброды веточками петрушки и подать к столу.

Гренки с копченым салом*Ингредиенты*

8–10 ломтиков ржаного хлеба, 100 г копченого сала, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления

Сало нарезать кубиками, жарить до вытапливания жира, вынуть шкварки.

Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки и смешать с зеленью.

Ломтики хлеба обжарить в сале с обеих сторон. На каждую гренку положить шкварки, смесь чеснока и зелени и подать к столу.

Чесночные гренки*Ингредиенты*

500 г бородинского хлеба, 4 зубчика чеснока, 70 г сливочного масла, 0,5 пучка зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб нарезать тонкими ломтиками. Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки, смешать с размягченным сливочным маслом, посолить. Ломтики хлеба смазать смесью сливочного масла и чеснока, выложить на противень и поставить в разогретую духовку на 3–4 минуты.

Готовые гренки посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Гренки с острым перцем*Ингредиенты*

500 г пшеничного хлеба, 2 зубчика чеснока, 1 небольшой стручок красного острого перца, 70 г сливочного масла, 0,5 пучка зелени кинзы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб нарезать тонкими ломтиками. Зелень кинзы вымыть, обсушить и мелко нарубить. Перец вымыть, удалить плодоножку и семена, мелко нарезать.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки, смешать с размягченным сливочным маслом и перцем, посолить. Ломтики хлеба смазать приготовленной смесью, выложить на противень и поставить в разогретую духовку на 3–4 минуты.

Готовые гренки посыпать зеленью кинзы и подать к столу.

Гренки с карри и укропом

Ингредиенты

500 г пшеничного хлеба, 70 г сливочного масла, 0,5 пучка зелени укропа, 0,5 чайной ложки карри, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб нарезать тонкими ломтиками. Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Размягченное сливочное масло смешать с карри и солью.

Ломтики хлеба смазать приготовленной смесью, выложить на противень и поставить в разогретую духовку на 3–4 минуты.

Готовые гренки посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Гренки с оливковым маслом и горчицей

Ингредиенты

500 г бородинского хлеба, 1 столовая ложка оливкового масла, 1 чайная ложка готовой горчицы, 1 чайная ложка семян горчицы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб нарезать тонкими ломтиками. Оливковое масло растереть с горчицей, добавить семена горчицы и соль.

Ломтики хлеба смазать приготовленной смесью, выложить на противень и поставить в разогретую духовку на 3–4 минуты.

Канопе с огурцами и черри

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 2 огурца, 100 г черри, 0,5 пучка зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Из хлеба с помощью формочек для печенья вырезать круглые ломтики, смазать их сливочным маслом. Огурцы и черри вымыть, нарезать кружочками и посолить. Зелень укропа вымыть.

На шпажки наколоть хлеб, кружочки огурцов и черри.

Канопе выложить на блюдо, украсить веточками укропа и подать к столу.

Канопе с огурцом и редисом

Ингредиенты

6 ломтиков ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 огурец, 100 г редиса, 0,5 пучка зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Из хлеба с помощью формочек для печенья вырезать круглые ломтики, смазать их сливочным маслом. Огурец и редис вымыть, нарезать кружочками и посолить. Зелень петрушки вымыть.

На шпажки наколоть хлеб, кружочки огурца, редиса.

Канопе выложить на блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Канapé с брынзой и оливками

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г брынзы, 50 г сливочного масла, 1 стручок болгарского перца, 4 оливки без косточек, 0,5 пучка зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Брынзу натереть на мелкой терке и смешать с размягченным сливочным маслом. Зелень петрушки вымыть. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать кольцами.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать смесью брынзы и масла, положить кольца перца, посолить, украсить оливками и зеленью петрушки.

Канapé проткнуть шпажками и подать к столу.

Канapé с сыром и редисом

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 70 г сыра, 50 г сливочного масла, 50 г редиса, 6 маслин без косточек, зелень кинзы.

Способ приготовления

Редис вымыть, нарезать кружочками. Сыр нарезать ломтиками. Зелень кинзы вымыть, обсушить.

Ломтики хлеба подсушить в духовке, смазать сливочным маслом, выложить сверху ломтики сыра и кружочки редиса.

Украсить канапе маслинами и кинзой, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с сырным маслом и солеными огурцами

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 70 г плавленого сыра, 2 соленых огурца, 2 столовые ложки горчицы, зелень кинзы и петрушки.

Способ приготовления

Соленые огурцы нарезать кружочками. Зелень кинзы и петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Плавленый сыр натереть на крупной терке и смешать с размягченным сливочным маслом, зеленью и горчицей.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать приготовленной массой, сверху положить кружочки соленых огурцов. Канапе проткнуть шпажками, украсить зеленью кинзы и петрушки и подать к столу.

Канапе с сырным маслом и помидорами

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 70 г плавленого сыра, 2 небольших помидора, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить (несколько веточек отложить для украшения).

Плавленый сыр натереть на крупной терке, смешать с размягченным сливочным маслом и зеленью.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать приготовленной массой, сверху положить кружочки помидоров, посолить и поперчить. Канапе проткнуть шпажками, украсить зеленью укропа и петрушки и подать к столу.

**Канапе с сыром, огурцом
и кетчупом***Ингредиенты*

4 треугольных ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г сыра, 1 маринованный огурец, 1 столовая ложка кетчупа, 1 столовая ложка сметаны, зелень петрушки.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть. Огурец нарезать кружочками. Кетчуп смешать со сметаной. Сыр нарезать ломтиками.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать маслом, сверху положить ломтики сыра и кружочки огурца, полить смесью кетчупа и сметаны.

Проткнуть канапе шпажками, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Канapé с сыром и салатом

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 80 г сыра, 8 листьев зеленого салата, 2 столовые ложки майонеза, 1 помидор.

Способ приготовления

Помидор вымыть и нарезать кружочками. Сыр нарезать ломтиками. Листья салата вымыть, обсушить.

На ломтики хлеба, предварительно подсушенные в тостере или духовке, положить по листу салата, ломтик сыра и кружок помидора.

Готовые канapé смазать майонезом, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канapé с сыром и оливками

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 100 г сыра, 1 помидор, 4 оливки без косточек, 2 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка сладкой горчицы, перец по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики хлеба подсушить в тостере. Помидор вымыть, нарезать кружочками. Сыр пропустить через мясорубку, смешать с майонезом и горчицей, поперчить.

Приготовленную смесь выложить на ломтики хлеба, сверху положить кружочки помидора и оливки, проткнуть канapé шпажками и подать к столу.

Канapé с лососем*Ингредиенты*

8 ломтиков ржаного хлеба, 100 г филе копченого лосося, 70 г сливочного масла, 1 яйцо, 0,5 пучка зеленого лука.

Способ приготовления

Яйцо сварить вкрутую, очистить и нарубить. Филе лосося нарезать ломтиками. Зеленый лук вымыть и измельчить.

Ломтики хлеба смазать маслом, положить на них рыбу и рубленое яйцо, посыпать зеленым луком. Готовые канapé проткнуть шпажками и подать к столу.

Канapé с кальмарами и зеленью*Ингредиенты*

6–8 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г кальмаров, 2 яйца, 50 г сливочного масла, зелень укропа, сок 0,5 лимона, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Кальмары промыть, обдать кипятком, очистить, отварить в подсоленной воде и нарезать ломтиками. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить.

Ломтики хлеба смазать маслом, положить сверху мясо кальмаров. Канapé украсить рубленым яйцом, посолить, посыпать зеленью, сбрызнуть лимонным соком, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канопе с семгой и огурцом

Ингредиенты

8 ломтиков ржаного хлеба, 100 г филе малосолевой семги, 70 г сливочного масла, 1 огурец, 0,5 пучка зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления

Огурец вымыть, нарезать кружочками. Филе семги нарезать ломтиками.

Зелень укропа и петрушки вымыть и измельчить.

Ломтики хлеба смазать маслом, положить на них ломтики семги и кружочки огурца, посыпать зеленью.

Готовые канопе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канопе с кетой и лаймом

Ингредиенты

8 ломтиков ржаного хлеба, 100 г филе малосолевой кеты, 70 г сливочного масла, 1 лайм, 0,5 пучка зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления

Лайм вымыть, нарезать кружочками. Филе кеты нарезать тонкими ломтиками. Зелень укропа и петрушки вымыть и измельчить.

Ломтики хлеба смазать маслом, смешанным с зеленью, положить на них ломтики кеты и кружочки лайма.

Готовые канопе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канapé с крабовыми палочками

Ингредиенты

100 г пшеничного хлеба, 50 г крабовых палочек, 20 г печеночного паштета, 2 столовые ложки консервированной кукурузы, 1 яйцо, 0,5 пучка зелени петрушки, перец по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб нарезать маленькими ломтиками квадратной формы, подсушить в духовке или тостере. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйцо взбить с перцем.

Аккуратно развернуть крабовые палочки, выложить на них паштет, кукурузу, посыпать зеленью петрушки.

Аккуратно свернуть их в рулеты, нарезать, положить на ломтики хлеба, смазать взбитым яйцом и закрепить шпажками. Запекать в умеренно разогретой духовке в течение 2 минут, подать к столу горячим или охлажденном виде.

Канapé с креветками и огурцом

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 1 огурец, 8 крупных креветок, 50 г сливочного масла, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурец вымыть, нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть, обсушить. Креветки отварить в подсоленной воде, охладить и очистить.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать сливочным маслом, сверху положить кружочки огурца, посолить и поперчить. На кружочки огурца выложить креветки, украсить канапе листиками петрушки, проткнуть шпажками и подать к столу.

Острые канапе с креветками

Ингредиенты

8 ломтиков цельнозернового хлеба, 100 г креветок, 50 г сливочного масла, 50 г плавленого сливочного сыра, 1–2 капли соуса табаско, 8 помидоров черри, зелень укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Креветки отварить в подсоленной воде, охладить, очистить, пропустить через мясорубку и смешать с плавленным сыром, размягченным сливочным маслом и соусом табаско.

Помидоры черри и зелень укропа вымыть.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать креветочной смесью, сверху выложить помидоры черри. Канапе проткнуть шпажками, украсить веточками укропа и подать к столу.

Канапе с креветками и лимоном

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 6 крупных креветок, 1 небольшой лимон, 40 г сливочно-

го масла, 3 столовые ложки кетчупа, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить. Креветки промыть холодной водой, отварить в подсоленной воде, охладить и очистить. Лимон вымыть, нарезать кружочками.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать сливочным маслом, смешанным с кетчупом. На ломтики хлеба выложить кружочки лимона и креветки, проткнуть канапе шпажками, посыпать зеленью укропа и петрушки и подать к столу.

Канапе с копченой сельдью и яблоками

Ингредиенты

8 ломтиков борординского хлеба, 70 г филе копченой сельди, 2 яблока, 1 столовая ложка лимонного сока, 40 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Зелень петрушки и укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Филе копченой сельди нарезать тонкими ломтиками.

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать кружочками и сбрызнуть лимонным соком.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать сливочным маслом, положить сверху ломтики сельди и кусочки яблок, украсить

зеленью петрушки и укропа. Канопе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канопе с сельдью и помидорами

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г филе малосолевой сельди, 2 небольших помидора, 1 красная луковица, 50 г сливочного масла, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кружочками. Филе сельди нарезать ломтиками.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать сливочным маслом, выложить сверху кружочки помидоров и лука, сверху положить ломтики сельди.

Проткнуть канопе шпажками, украсить веточками зелени и подать к столу.

Канопе с сельдью и луком

Ингредиенты

10 ломтиков ржаного хлеба, 150 г филе малосолевой сельди, 1 пучок зеленого лука, 1 луковица, 80 г сливочного масла, 1 столовая ложка майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе сельди нарезать тонкими ломтиками. Зеленый лук вымыть, обсушить, нарубить,

посолить и смешать с размягченным сливочным маслом и майонезом. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и обдать кипятком.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, положить на каждый по 2–3 кольца репчатого лука, в середину положить приготовленную массу, на нее — ломтики сельди. Канapé проткнуть шпажками и подать к столу.

Канapé со скумбрией и огурцом

Ингредиенты

8 ломтиков бородинского хлеба, 150 г филе малосолевой скумбрии, 60 г сливочного масла, 1 салатный огурец, 8 маслин без косточек, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Огурец вымыть, нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить. Филе скумбрии нарезать ломтиками.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать сливочным маслом, выложить сверху кружочки огурца, ломтики скумбрии и маслины. Проткнуть канapé шпажками, украсить веточками зелени и подать к столу.

Канapé со скумбрией и шампиньонами

Ингредиенты

8 ломтиков бородинского хлеба, 100 г филе малосолевой скумбрии, 2–3 крупных шампиньона, 2 столовые ложки майонеза, 1 сто-

ловая ложка лимонного сока, зелень укропа и петрушки, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Шампиньоны промыть, нарезать ломтиками, сбрызнуть лимонным соком, посолить и поперчить.

Филе скумбрии нарезать ломтиками. Зелень укропа и петрушки вымыть.

Ломтики хлеба подсушить в тостере или духовке, смазать майонезом, выложить сверху ломтики грибов и скумбрии. Украсить канпе веточками зелени, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канпе со скумбрией и горчицей

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 8 помидоров черри, 100 г филе малосолевой скумбрии, 1 салатный огурец, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка горчицы, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Огурец вымыть, нарезать кружочками. Филе скумбрии нарезать ломтиками. Зелень укропа и петрушки вымыть. Помидоры черри вымыть.

Ломтики хлеба подсушить в тостере или духовке, смазать майонезом, смешанным с горчицей, выложить сверху кружочки огурца, ломтики скумбрии и помидоры черри.

Украстить канапе веточками зелени, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с судаком и грибами

Ингредиенты

8–10 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г отварного филе судака, 100 г белых грибов, 1 яйцо, 2 столовые ложки майонеза, 1 помидор, зелень петрушки и кинзы, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень кинзы и петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Яйцо сварить вкрутую, охладить, очистить и натереть на крупной терке. Грибы промыть, отварить в подсоленной воде, мелко нарезать, смешать с майонезом, зеленью и яйцом. Помидор вымыть и нарезать кружочками. Филе судака нарезать ломтиками.

Ломтики хлеба подсушить в тостере или духовке, положить на каждый по 1 кружку помидора, сверху выложить приготовленную массу и ломтики рыбы, поперчить. Канапе проткнуть шпажками, украсить веточками кинзы и петрушки и подать к столу.

Канапе с морским языком

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г отварного филе морского языка, 2 столовые

ложки майонеза, 2 небольших помидора, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 столовая ложка тертого хрена, зелень укропа и петрушки, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Филе морского языка нарезать ломтиками, сбрызнуть лимонным соком, поперчить и посолить. Помидоры вымыть, нарезать кружочками, посолить.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать майонезом, смешанным с зеленью и тертым хреном, сверху выложить кружочки помидоров и ломтики морского языка. Украсить канапе веточками зелени, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с морским языком и горчицей

Ингредиенты

8 ломтиков бородинского хлеба, 200 г филе морского языка, 60 г сливочного масла, 2 столовые ложки кетчупа, 1 столовая ложка горчицы, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки и укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Филе морского

языка промыть, отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать тонкими ломтиками. Горчицу смешать с размягченным сливочным маслом, зеленью и лимонным соком.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, предварительно подсушенные в тостере или духовке, сверху положить ломтики рыбы, полить их майонезом и кетчупом. Канапе проткнуть шпажками, украсить веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Канапе со шпротным паштетом и свежими овощами

Ингредиенты

8 ломтиков батона, 100 г шпротного паштета, 50 г сливочного масла, 1 помидор, 1 огурец, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, зелень петрушки.

Способ приготовления

Огурец и помидор вымыть, нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить (несколько веточек отложить для украшения).

Ломтики батона обжарить в растительном масле, остудить, смазать сливочным маслом, выложить сверху шпротный паштет, смешанный с зеленью, кружочки огурца и помидора.

Канапе проткнуть шпажками, украсить веточками петрушки, сбрызнуть лимонным соком и подать к столу.

Канapé со шпротным паштетом и оливками

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г консервированных шпрот, 2 столовые ложки майонеза, 8 оливок, 1 огурец, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Огурец вымыть, нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать (несколько веточек отложить для украшения).

Шпроты размять вилкой, добавить майонез и зелень, тщательно перемешать. Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать приготовленным паштетом, сверху положить кружочки огурца и оливки. Проткнуть канapé шпажками, украсить веточками зелени и подать к столу.

Канapé со шпротным паштетом и яйцом

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г шпротного паштета, 2 яйца, 2 помидора, зелень базилика, красный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, нарезать кружочками. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Зелень базилика вымыть, обсушить.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать шпротным паштетом, выложить сверху кружочки яиц и помидоров, посолить и поперчить.

Украсить канапе листиками базилика, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе со шпротным паштетом и маринованными огурцами

Ингредиенты

8 ломтиков ржаного хлеба, 100 г шпротного паштета, 2 маринованных огурца, 1 столовая ложка консервированной кукурузы, зелень укропа и петрушки, перец по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить. Маринованные огурцы нарезать кружочками.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать шпротным паштетом, выложить сверху кружочки огурцов, поперчить. Украсить канапе консервированной кукурузой и веточками зелени, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с сардинами и яйцом

Ингредиенты

8 ломтиков ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 150 г консервированных сардин, 8 маслин без косточек, 1 яйцо, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.

Способ приготовления

Яйцо сварить вкрутую, очистить и нарубить. Сардины нарезать крупными кусками.

Ломтики хлеба подрумянить в тостере, смазать сливочным маслом, сверху выложить сардины, рубленое яйцо и маслины. Канапе украсить рубленой зеленью укропа, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с сардинами и помидорами*Ингредиенты*

8 ломтиков ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 150 г консервированных сардин, 2 небольших помидора, 1 яйцо, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.

Способ приготовления

Яйцо сварить вкрутую, очистить и нарезать кружочками. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Сардины нарезать крупными кусками.

Ломтики хлеба подрумянить в тостере, смазать сливочным маслом, сверху выложить кружочки помидоров и яйца, на них положить кусочки сардин. Канапе посыпать петрушкой, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с креветочным паштетом*Ингредиенты*

1 французский батон, 1 огурец, 200 г вареного мяса креветок, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 100 г сливочного масла, 2 сто-

ловые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и натереть на мелкой терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Зелень петрушки вымыть. Огурец вымыть, нарезать кружочками.

Мясо креветок пропустить через мясорубку, смешать с луком, яйцами, сливочным маслом. Паштет посолить, поперчить.

Батон нарезать ломтиками, подсушить в тостере.

Выложить на каждый ломтик паштет, кружочки огурца и веточки зелени, проткнуть канапе шпажками и подать к столу.

Канапе с раками

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г майонеза, 4 вареных рака, 1 столовая ложка рубленной зелени укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Раков очистить, мясо мелко нарезать, смешать с майонезом, посолить, поперчить.

Ломтики хлеба подсушить в духовке, выложить на них приготовленную смесь, украсить зеленью укропа и петрушки.

Проткнуть канапе шпажками и подать к столу.

Канопе с раками и грибами

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 2 вареных рака, 100 г отварных грибов, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Раков очистить, мясо мелко нарезать. Яйцо очистить и натереть на крупной терке. Грибы мелко нарезать, смешать с мясом раков, майонезом и яйцом, посолить и поперчить. Выложить смесь на ломтики хлеба, предварительно подсушенные в тостере или духовке.

Канопе украсить зеленью петрушки, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канопе с крабовыми палочками и кетчупом

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г крабовых палочек, 40 г сливочного масла, 3 столовые ложки кетчупа, 1 столовая ложка майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Крабовые палочки мелко нарезать, смешать с майонезом, полосить и поперчить.

Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, остудить, смазать сливочным маслом, по краям сделать ободок из кетчупа.

В середину канапе выложить смесь из крабовых палочек и майонеза, проткнуть шпажками, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Канапе с печеночным паштетом и яйцом

Ингредиенты

12 ломтиков французского батона, 100 г печеночного паштета, 2 яйца, 12 помидоров черри, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры черри вымыть.

Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, нарезать кружочками, посолить и поперчить.

Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Ломтики французского батона подсушить в тостере, смазать паштетом, положить сверху кружочки яиц и помидоры черри. Посыпать канапе петрушкой, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с паштетом и апельсином

Ингредиенты

12 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г мясного паштета, 1 столовая ложка белого вина,

60 г сливочного масла, 1 апельсин, зелень петрушки.

Способ приготовления

Апельсин вымыть, очистить, нарезать кружочками и разрезать каждый на 4 части. Зелень петрушки вымыть, обсушить. В паштет влить белое вино и тщательно перемешать.

Ломтики хлеба подсушить в духовке или тостере, смазать маслом, затем паштетом. Выложить сверху ломтики апельсина и веточки петрушки.

Канapé проткнуть шпажками и подать к столу.

**Канapé с ветчиной
и маринованными сливами**

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 120 г ветчины, 8 маринованных слив без косточек, 2 небольших помидора, 50 г сливочного масла, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить (несколько веточек оставить для украшения). Ветчину нарезать ломтиками.

Помидоры вымыть, нарезать кружочками, посолить и поперчить. Хлеб подсушить в тостере, смазать сливочным маслом, сме-

шанным с зеленью. Выложить сверху кружочки помидора, ломтики ветчины и маринованные сливы.

Канapé проткнуть шпажками, украсить веточками петрушки и укропа и подать к столу.

Канapé с ветчиной и маринованным виноградом

Ингредиенты

4 ломтика французского батона, 50 г сливочного масла, 100 г ветчины, 100 г сыра, 1 яйцо, 4 ягоды маринованного винограда, 2 столовые ложки сметаны.

Способ приготовления

Яйцо сварить вкрутую, очистить и нарезать кружочками.

Сыр и ветчину нарезать ломтиками. Ломтики батона подсушить в тостере, смазать маслом, сверху положить ветчину, сыр, яйцо и ягоды маринованного винограда. Канapé полить сметаной, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канapé с копченым окороком и чесноком

Ингредиенты

150 г ржаного хлеба, 100 г копченого свиного окорока, 1 столовая ложка майонеза, 1 зубчик чеснока, 1 помидор, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.

Способ приготовления

Хлеб нарезать прямоугольными ломтиками, подсушить в духовке. Помидор вымыть и мелко нарезать.

Яйцо очистить и натереть на крупной терке.

Чеснок растолочь. Окорок нарезать ломтиками.

Помидор смешать с яйцом, чесноком, зеленью укропа и майонезом. На ломтики копченого окорока выложить приготовленную смесь, скатать рулетики, выложить их на ломтики хлеба, закрепить шпажками и подать к столу.

Канapé с колбасой и хреном*Ингредиенты*

4 ломтика хлеба, 4 ломтика полукопченой колбасы, 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 укусом, посолить, заправить сметаной и выложить полученную массу на ломтики хлеба.

Сверху положить ломтики колбасы и кружочки редиса.

Канapé украсить веточками петрушки, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канapé с колбасой, сыром и болгарским перцем

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 4 ломтика полукопченой колбасы, 50 г сыра, 50 г сливочного масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 стручок болгарского перца, 0,5 пучка зелени кинзы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке и смешать с размягченным сливочным маслом. Яйцо очистить и нарезать кружочками. Зелень кинзы вымыть.

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать кольцами. Ломтики хлеба смазать сырным маслом, положить сверху ломтики колбасы, кружочки яйца и кольца перца, посолить.

Канapé проткнуть шпажками, украсить веточками кинзы и подать к столу.

Канapé с беконом

Ингредиенты

150 г пшеничного хлеба, 100 г бекона, 1 яблоко, 1 столовая ложка лимонного сока, 0,5 пучка зеленого салата.

Способ приготовления

Хлеб нарезать небольшими квадратными ломтиками, подсушить в тостере.

Бекон нарезать квадратными ломтиками. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину.

ну, нарезать квадратными ломтиками, сбрызнуть лимонным соком. Листья салата вымыть.

На каждый ломтик хлеба положить бекон, свернутый лист салата, ломтик яблока, затем снова бекон, свернутый лист салата, ломтик яблока.

Проткнуть канапе шпажками и подать к столу.

Канапе с телятиной

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 4 ломтика отварной телятины, 40 г сливочного масла, 50 г плавленого сыра, 20 г тертого хрена, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления

Плавленый сыр натереть на мелкой терке и смешать с размягченным сливочным маслом и тертым хреном.

Выложить приготовленную смесь на ломтики хлеба, сверху положить ломтики телятины.

Канапе проткнуть шпажками, украсить зеленью петрушки и укропа и подать к столу.

Канапе с телятиной, сыром и редисом

Ингредиенты

10 маленьких ломтиков пшеничного хлеба, 100 г отварной телятины, 50 г сливочного

масла, 100 г швейцарского сыра, 3–4 редиса, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления

Сыр нарезать кубиками, телятину — небольшими ломтиками квадратной формы. Редис вымыть и нарезать кружочками. Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать маслом, положить на них сыр, телятину и редис.

Канapé проткнуть шпажками, посыпать зеленым луком, укропом и петрушкой и подать к столу.

**Канapé с копченой курицей
и помидором**

Ингредиенты

6 ломтиков хлеба, 100 г копченого мяса курицы, 50 г отварного говяжьего языка, 1 помидор, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка горчицы, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Помидор вымыть, нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить. Мясо курицы и говяжий язык нарезать кусочками.

Хлеб подсушить в тостере, смазать сливочным маслом и горчицей, выложить сверху кружочки помидора, ломтики курицы и языка.

Канapé проткнуть шпажками, украсить веточками зелени и подать к столу.

Канapé с курицей и мочеными яблоками

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г отварного филе курицы, 2 моченых яблока, 40 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.

Способ приготовления

Филе курицы нарезать ломтиками. Яблоки нарезать ломтиками, предварительно удалив сердцевину.

Хлеб подсушить в духовке, смазать сливочным маслом, положить сверху ломтики курицы и яблок, украсить зеленью укропа.

Канapé проткнуть шпажками и подать к столу.

Канapé с говядиной, сыром и айвой

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г отварной говядины, 50 г тертого сыра, 1 айва, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 столовая ложка толченых ядер грецких орехов, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Мясо нарезать ломтиками. Айву вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину, нарезать ломтиками и сбрызнуть лимонным соком. Тертый сыр смешать с орехами. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить.

Хлеб подсушить в тостере, смазать сливочным маслом, выложить на него орехово-сырную массу, сверху положить ломтики мяса и айвы. Канапе проткнуть шпажками, украсить веточками зелени и подать к столу.

Канапе с сосисками, беконом и огурцом

Ингредиенты

8 ломтиков ржаного хлеба, 2 сосиски, 100 г бекона, 8 листьев салата, 1 огурец, 2 столовые ложки кетчупа, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Огурец вымыть, нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть. Сосиски отварить и нарезать кусочками. Бекон нарезать тонкими ломтиками. Листья салата вымыть. Ломтики хлеба подсушить в тостере, положить на них листья салата, сосиски, бекон и кружочки огурца.

Канапе проткнуть шпажками, полить кетчупом, украсить веточками зелени и подать к столу.

Канапе с говяжьим языком, брынзой и помидором

Ингредиенты

6 ломтиков цельнозернового хлеба, 100 г отварного говяжьего языка, 100 г брынзы, 2 соленых огурца, 1 помидор, 40 г сливочного масла, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть. Помидор вымыть, нарезать кружочками. Язык, брынзу и огурцы нарезать ломтиками.

Хлеб обжарить в сливочном масле и выложить на него кружочки помидора, ломтики языка, брынзы и огурцов. Канapé проткнуть шпажками, украсить веточками укропа и петрушки и подать к столу.

**Канapé с паштетом
из говяжьей печени***Ингредиенты*

1 французский батон, 400 г говяжьей печени, 100 г свинины, 50 г свиного сала, 3 луковицы, 2 моркови, 1 столовая ложка муки, 2 яйца, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, 100 г оливок без косточек, 2 маринованных огурца, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Печень промыть, нарезать кусками, обвалять в муке и обжарить в масле вместе с луком. Яйца сварить вкрутую, очистить, измельчить и растереть с солью и перцем. Зелень петрушки вымыть.

Мясо и сало промыть, мелко нарезать. Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке.

Мясо, сало и морковь положить в кастрюлю, залить холодной водой, тушить до готов-

ности, затем пропустить через мясорубку вместе с печенью, луком и яйцами, влить немного оставшегося от тушения соуса и перемешать. Готовый паштет охладить.

Маринованные огурцы нарезать кружочками. Батон нарезать ломтиками, подсушить в тостере. Выложить на каждый ломтик паштет, кружочки огурцов и оливки, проткнуть канапе шпажками, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Канопе с колбасой и редисом

Ингредиенты

200 г ржаного хлеба, 200 г колбасы, 1 огурец, 100 г редиса, 0,5 пучка зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб и колбасу нарезать небольшими круглыми ломтиками. Огурец и редис вымыть, нарезать кружочками и посолить. Зелень петрушки вымыть.

На шпажки наколоть хлеб, колбасу, кружочки огурца и редиса. Канопе украсить веточками петрушки и подать к столу.

Тарталетки с паштетом из куриной печени

Ингредиенты

10–12 готовых корзиночек из песочного теста, 400 г куриной печени, 100 г сметаны, 1 луковица, 1 столовая ложка коньяка, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Печень промыть, отварить в течение 15 минут в подсоленной воде, остудить, протереть через сито, перемешать со сметаной, поперчить. В паштет положить лук, добавить коньяк, еще раз перемешать.

Выложить паштет в корзиночки, посыпать петрушкой и подать к столу.

**Тарталетки, фаршированные свининой
и помидорами***Ингредиенты*

10 готовых корзиночек из песочного теста, 3 клубня картофеля, 150 г отварной свинины, 2 помидора, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, зелень петрушки, 4 столовые ложки майонеза, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать маленькими кубиками. Свинину нарезать мелкими кубиками.

Картофель вымыть, отварить, очистить и натереть на средней терке. Мясо, помидоры, консервированный зеленый горошек, картофель смешать, заправить майонезом, посолить и поперчить. Готовую массу выложить в корзиночки.

Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать, посыпать ею тарталетки и подать к столу.

Тарталетки с телятиной, свеклой и орехами

Ингредиенты

10 готовых корзиночек из песочного теста, 150 г телятины, 1 свекла, 4 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 3 столовые ложки очищенных грецких орехов, зелень укропа и петрушки, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть, отварить в подсоленной воде, охладить и мелко нарезать. Свеклу вымыть, отварить, охладить, очистить и натереть на мелкой терке. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить.

Консервированный зеленый горошек смешать с мясом и свеклой, заправить майонезом, посолить и поперчить. Готовую начинку выложить в корзиночки.

Очищенные грецкие орехи измельчить и посыпать ими готовые тарталетки.

Украсить закуску веточками зелени и подать к столу.

Тарталетки с мясом курицы и кукурузой

Ингредиенты

10 готовых корзиночек из песочного теста, 150 г мяса курицы, 4 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки консервированной кукурузы, зелень укропа и петрушки, 1 морковь, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо курицы отварить, мелко нарезать. Морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения).

Консервированную кукурузу смешать с курицей и зеленью, заправить майонезом, посолить и поперчить. Готовую начинку выложить в корзиночки.

Украсить тарталетки кружочками моркови и веточками зелени и подать к столу.

Тарталетки, фаршированные сосисками и овощами

Ингредиенты

10 готовых корзиночек из песочного теста, 4 подкопченные сосиски, 1 луковица, 2 помидора, 3 клубня картофеля, 5 столовых ложек майонеза, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке. Сосиски отварить и нарезать мелкими кубиками. Лук очистить, вымыть и нарезать мелкими кубиками.

Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Помидоры вымыть, нарезать кружочками.

Сосиски, картофель, зелень и лук перемешать, заправить майонезом, добавить перец

и соль. Выложить готовую массу в корзиночки из песочного теста.

Украсить тарталетки кружочками помидоров и веточками зелени и подать к столу.

Тарталетки, фаршированные охотничьими колбасками

Ингредиенты

10 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г охотничьих колбасок, 2 помидора, 70 г консервированной кукурузы, 1 пучок зеленого салата, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 чайная ложка сладкой горчицы.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Листья салата вымыть, обсушить, мелко нарезать. Охотничьи колбаски нарезать кружочками, смешать с консервированной кукурузой, помидорами и салатом, выложить приготовленную смесь в корзиночки.

Приготовить заправку из лимонного сока и горчицы, полить ею тарталетки и подать к столу.

Тарталетки, фаршированные колбасой, редисом и сыром

Ингредиенты

10 готовых корзиночек из песочного теста, 150 г сыра, 150 г вареной колбасы, 100 г редиса, 3 яйца, 5 столовых ложек майонеза, 5 столовых ложек консервированного зеленого

го горошка, зелень петрушки, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редис вымыть, нарезать соломкой. Яйца сварить, очистить и мелко нарезать. Сыр натереть на терке.

Колбасу нарезать мелкими кубиками. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек и заправить майонезом. Добавить красный и черный молотый перец и соль. Начинку выложить в корзиночки.

Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать, посыпать ею готовые тарталетки и подать к столу.

Тарталетки, фаршированные горбушей и кукурузой

Ингредиенты

10 готовых корзиночек из песочного теста, 200 г консервированной горбуши, 100 г консервированной кукурузы, 2–3 маринованных кукурузных початка, 5 столовых ложек майонеза, 4 яйца, зелень петрушки и укропа, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать (несколько веточек отложить для украшения).

Кукурузные початки нарезать вдоль тонкими ломтиками. Консервированную горбу-

шу размять вилкой. Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарезать, смешать с горбушей, добавить консервированную кукурузу и зелень, заправить майонезом, посолить и поперчить. Готовую начинку выложить в корзиночки.

Украсить тарталетки веточками зелени и ломтиками кукурузных початков и подать к столу.

Тарталетки с рыбным паштетом

Ингредиенты

10 готовых корзиночек из песочного теста, 300 г филе трески, 4 помидора, 2 луковицы, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа, 0,5 лимона, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и разрезать пополам. Лук очистить, вымыть и разрезать на 4 части. Зелень укропа вымыть и крупно нарезать. Лимон вымыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками.

Филе трески промыть, залить небольшим количеством воды, добавить соль и варить до готовности.

Отварную рыбу пропустить через мясорубку вместе с помидорами, луком и зеленью укропа, добавить перец, перемешать с майонезом.

Наполнить приготовленным паштетом тарталетки, украсить ломтиками лимона и подать к столу.

Тарталетки, фаршированные шпротами и горошком

Ингредиенты

10 готовых корзиночек из песочного теста, 150 г консервированных шпрот, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 яйца, 3 помидора, 1 чайная ложка горчицы, 5 столовых ложек майонеза, зелень укропа и петрушки, красный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть. Помидоры вымыть, нарезать полукружиями.

Консервированные шпроты размять вилкой. Яйца сварить вкрутую, очистить, мелко нарезать и добавить к рыбе, заправить майонезом.

Добавить горчицу, консервированный зеленый горошек, красный молотый перец и все перемешать. Готовую начинку выложить в корзиночки.

Украсить тарталетки веточками зелени и ломтиками помидоров и подать к столу.

Тарталетки, фаршированные икрой минтая

Ингредиенты

10 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г икры минтая, 3 яйца, 3 столовые ложки майонеза, 100 г консервированной горбуши, зелень укропа и петрушки, 1 огурец, красный и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть. Огурец вымыть, нарезать наискосок тонкими ломтиками. Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарезать. Консервированную горбушу размять вилкой, добавить икру минтая, яйца, майонез, поперчить и тщательно перемешать. Готовую смесь выложить в корзиночки.

Украсить тарталетки ломтиками огурца и веточками зелени и подать к столу.

Тарталетки, фаршированные рыбой, помидорами и огурцами*Ингредиенты*

10 готовых корзиночек из песочного теста, 200 г филе отварной морской рыбы, 3 огурца, 3 помидора, 5–6 перьев зеленого лука, 2 яйца, 4 столовые ложки сметаны, зелень петрушки, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

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

Яйца, рыбу, овощи и лук перемешать, добавить сметану, поперчить и посолить. Готовую начинку выложить в корзиночки.

Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать, украсить ею тарталетки и подать к столу.

Тарталетки, фаршированные судаком и огурцами

Ингредиенты

10 готовых корзиночек из песочного теста, 200 г отварного филе судака, 2 огурца, 3 чайные ложки горчицы, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, 4 столовые ложки сметаны, зелень петрушки и кинзы, красный и черный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки и кинзы вымыть. Филе судака нарезать маленькими кубиками.

Огурцы вымыть, нарезать мелкими кубиками, смешать с рыбой, добавить уксус, сметану, красный и черный молотый перец и соль, все перемешать.

Готовую начинку выложить в смазанные горчицей корзиночки. Украсить тарталетки веточками зелени и подать к столу.

Тарталетки, фаршированные креветками, огурцом и сыром

Ингредиенты

10–12 готовых корзиночек из песочного теста, 150 г креветок, 150 г сыра, 3 огурца, 3 столовые ложки майонеза, 2 яйца, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Креветки отварить в подсоленной воде, охладить, очистить и мелко нарезать. Огурцы вымыть и мелко нарезать. Сыр натереть на

мелкой терке. Яйца сварить вкрутую, очистить и натереть на терке. Смешать креветки, сыр, огурцы, яйца, заправить майонезом, посолить и поперчить. Начинку выложить в корзиночки.

Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать, украсить ею тарталетки и подать к столу.

Тарталетки, фаршированные кальмарами и морской капустой

Ингредиенты

10–12 готовых корзиночек из песочного теста, 2 яйца, 200 г кальмаров, 100 г консервированной морской капусты, 2 соленых огурца, 1 морковь, 1 луковица, 4 столовые ложки оливкового масла, зелень укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленные кальмары отварить в подсоленной воде, охладить, очистить и нарезать соломкой. Яйца сварить вкрутую, очистить, мелко нарезать. Огурцы нарезать мелкими кубиками. Морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Кальмары, морскую капусту, яйца, лук, огурцы смешать, заправить оливковым маслом, посолить. Готовую начинку выложить в корзиночки.

Зелень укропа вымыть, мелко нарезать, украсить ею готовые тарталетки и подать к столу.

Тарталетки, фаршированные кальмарами, редисом и зеленью

Ингредиенты

10–12 готовых корзиночек из песочного теста, 200 г кальмаров, 150 г редиса, по 1 пучку зелени кинзы, укропа и петрушки, 1 лимон, 4 столовые ложки оливкового масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленные кальмары отварить в подсоленной воде, охладить, очистить и нарезать соломкой.

Лимон вымыть, нарезать фигурными ломтиками.

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

Украсить тарталетки ломтиками лимона и подать к столу.

Тарталетки, фаршированные мидиями, редисом и сыром

Ингредиенты

10–12 готовых корзиночек из песочного теста, 150 г консервированных мидий, 100 г редиса, 100 г сыра, 1 огурец, 3 столовые ложки майонеза, зелень петрушки, зеленый лук, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редис вымыть, натереть на крупной терке. Сыр натереть на мелкой терке. Зеленый лук вымыть, мелко нарезать.

Зелень петрушки вымыть. Огурец вымыть, нарезать ломтиками.

Мидии, сыр, лук и редис смешать, добавить соль, перец, заправить майонезом. Полученную массу выложить в корзиночки.

Готовые тарталетки украсить ломтиками огурца и веточками петрушки и подать к столу.

Тарталетки, фаршированные сельдью*Ингредиенты*

10–12 готовых корзиночек из песочного теста, 3 клубня картофеля, 150 г филе солевой сельди, 2 помидора, 3 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 4 столовые ложки майонеза, зелень укропа и петрушки, красный и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть. Помидоры вымыть, нарезать ломтиками. Картофель вымыть, отварить, очистить и мелко нарезать.

Филе сельди нарезать мелкими кубиками. Консервированный зеленый горошек, сельдь, картофель смешать, добавить перец и заправить майонезом. Готовую начинку выложить в корзиночки.

Украсить тарталетки ломтиками помидоров и веточками зелени и подать к столу.

Тарталетки, фаршированные кальмарами и овощами

Ингредиенты

10 готовых корзиночек из песочного теста, 200 г очищенных отварных кальмаров, 2 огурца, 2 помидора, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки консервированной кукурузы, зелень укропа и петрушки, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть. Кальмары нарезать тонкой соломкой. Огурцы вымыть, нарезать кружочками.

Помидоры вымыть, нарезать мелкими кубиками.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Смешать кальмары, лук, помидоры, кукурузу, соль и перец, заправить растительным маслом. Начинку выложить в корзиночки.

Украсить тарталетки веточками зелени и кружочками огурца и подать к столу.

Тарталетки, фаршированные шампиньонами

Ингредиенты

10–12 готовых корзиночек из песочного теста, 250 г свежих шампиньонов, 4 столовые

ложки оливкового масла, 1 луковица, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 2 столовые ложки сметаны, зелень петрушки, красный и черный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы очистить, промыть, 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, фаршированные солеными груздями

Ингредиенты

10–12 готовых корзиночек из песочного теста, 150 г соленых груздей, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки и укропа, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель очистить, нарезать маленькими кубиками. Грузди промыть холодной водой, нарезать маленькими кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть.

Смешать картофель, грибы и лук, поперчить, заправить растительным маслом. Наполнить полученной начинкой корзиночки.

Украсить тарталетки веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Крекеры и печенье

Крекеры из пивного теста

Ингредиенты

500 г муки, 200 г сливочного масла, 100 мл светлого пива, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка молотой паприки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с разрыхлителем, солью и паприкой. Масло растопить на слабом огне, охладить, добавить пиво, перемешать. Продолжая помешивать, всыпать небольшими порциями мучную смесь, замесить тесто.

Завернуть его в пищевую пленку, положить на 40 минут в морозильную камеру. Затем выложить тесто на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,3 см.

Вырезать выемкой кружочки, выложить их на смазанный маргарином противень, наколоть каждый в нескольких местах вилкой. Выпекать крекеры в разогретой до 220 °С духовке 2–3 минуты. Выложить крекеры на блюдо и подать к столу.

Крекеры с кунжутом

Ингредиенты

500 г муки, 200 г сливочного масла, 100 мл газированной минеральной воды, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка разрыхлителя, 2 столовые ложки кунжута, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с разрыхлителем, солью и перцем. Масло растопить на слабом огне, охладить, добавить минеральную воду, перемешать. Продолжая помешивать, всыпать небольшими порциями мучную смесь, замесить тесто. Завернуть его в пищевую пленку, положить на 40 минут в морозильную камеру. Затем выложить тесто на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,3 см, посыпать кунжутом и прикатать его скалкой.

Вырезать выемкой кружочки, выложить их на смазанный маргарином противень, наколоть каждый в нескольких местах вилкой. Выпекать крекеры в разогретой до 220 °С духовке 2–3 минуты.

Выложить крекеры на блюдо и подать к столу.

Крекеры с тмином

Ингредиенты

500 г муки, 200 г сливочного маргарина, 100 мл газированной минеральной воды, 1 столовая ложка ратительного масла, 1 чай-

ная ложка разрыхлителя, 2 столовые ложки тмина, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с разрыхлителем, солью и перцем. Маргарин растопить на слабом огне, охладить, добавить минеральную воду, перемешать. Продолжая помешивать, всыпать мучную смесь, замесить тесто. Завернуть его в пищевую пленку, положить на 40 минут в морозильную камеру. Затем выложить тесто на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,3 см, посыпать тмином и прикатать его скалкой.

Вырезать с помощью формочек для печенья небольшие изделия различной формы, выложить их на смазанный растительным маслом противень, наколоть каждое в нескольких местах вилкой. Выпекать крекеры в разогретой до 220 °С духовке 2–3 минуты.

Выложить крекеры на блюдо и подать к столу.

Ржаные крекеры с кориандром

Ингредиенты

400–450 г ржаной муки, 200 г сливочного маргарина, 100 г сметаны, 1 яйцо, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки кориандра, 1 чайная ложка пищевой соды, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйцо растереть с сахаром, добавить просеянную муку, соль, растопленный маргарин,

сметану и соду, замесить тесто. Раскатать тесто в пласт толщиной 1,5 см, посыпать кориандром, прикатать его скалкой.

Вырезать выемкой небольшие кружочки, выложить на присыпанный мукой противень. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 10–12 минут.

Готовые крекеры выложить на блюдо и подать к столу.

Крекеры с пряностями и морской солью

Ингредиенты

250 г муки, 200 г соленого сыра, 125 г сливочного масла, 1 чайная ложка семян тмина, 0,5 чайной ложки кориандра, 1 яичный желток, красный и черный молотый перец, крупная морская соль.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Тмин и кориандр растолочь в ступке, смешать с перцем. Муку просеять, смешать с пряностями, добавить предварительно замороженное и мелко нарезанное сливочное масло (рубить ножом до образования крошек). Добавить сыр, замесить однородное тесто, скатать его в шар, завернуть в пищевую пленку и оставить на 30 минут в холодильнике.

Затем раскатать тесто в тонкий пласт толщиной 1 см, вырезать выемкой кружочки и выложить на присыпанный мукой противень. Смазать изделия желтком, взбитым

с 1 столовой ложкой холодной воды, посыпать морской солью. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Готовые крекеры выложить на блюдо и подать к столу.

Крекеры на огуречном рассоле

Ингредиенты

400 г муки, 200 мл огуречного рассола, 100 мл растительного масла, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка пищевой соды, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рассол смешать с растительным маслом, сахаром, содой и солью, всыпать просеянную муку и замесить не слишком крутое тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,3 см, вырезать выемкой кружочки.

Выложить изделия на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой до 200–220 °С духовке до готовности. Выложить крекеры на блюдо и подать к столу.

Анисовые палочки

Ингредиенты

250 г муки, 2 яйца, 2 чайные ложки семян аниса, 1 столовая ложка маргарина, 1 столовая ложка сахара, 0,5 чайной ложки пищевой соды.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить просеянную муку, анис и соду, замесить однородное тесто.

Выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,2–0,3 см, нарезать узкими кусочками прямоугольной формы.

Выложить изделия на смазанный маргарином противень, выпекать в разогретой до 220–230 °С духовке до готовности.

Готовое печенье выложить на блюдо и подать к столу.

Соленое ржаное печенье с пряностями*Ингредиенты*

400–450 г ржаной муки, 200 г сливочного маргарина, 100 г сметаны, 1 яйцо, 1 чайная ложка пищевой соды, 1 чайная ложка карри, 1 столовая ложка тмина, 1 чайная ложка кориандра, 1 чайная ложка семян горчицы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйцо взбить со сметаной, добавить просеянную муку, карри, тмин, кориандр, семена горчицы, соль, растопленный маргарин и соду, замесить однородное тесто.

Скатать тесто в шар, завернуть в пищевую пленку и оставить на 30 минут. Затем раскатать тесто в пласт толщиной 1 см, нарезать небольшими ромбиками. Выложить изделия на присыпанный мукой противень, выпекать

в предварительно разогретой духовке до готовности. Готовое печенье выложить на блюдо и подать к столу.

Острое печенье с сыром

Ингредиенты

250 г муки, 200 г сыра, 125 г сливочного масла, 1 чайная ложка сушеного базилика, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Муку просеять, смешать с базиликом, солью и перцем, добавить предварительно замороженное и мелко нарезанное сливочное масло (рубить ножом до образования крошек). Добавить сыр, замесить однородное тесто, завернуть его в пищевую пленку и положить на 30 минут в холодильник.

Затем раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать с помощью формочек фигурные изделия, выложить их на присыпанный мукой противень. Выпекать печенье в разогретой до 220 °С духовке 8–10 минут.

Готовое печенье выложить на блюдо и подать к столу.

Печенье с зеленью

Ингредиенты

600 г муки, 200 г маргарина, 200 г майонеза, 1 столовая ложка сахара, 3 яйца, 0,5 чай-

ной ложки пищевой соды, 1 пучок зелени укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать. Размягченный маргарин взбить венчиком, добавить яйца, сахар, соль и майонез. Продолжая взбивать, всыпать предварительно просеянную муку, смешанную с содой и зеленью.

Замесить однородное тесто, выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,5 см.

Вырезать выемкой фигурное печенье, выложить на присыпанный мукой противень, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Печенье на кислом молоке с сыром

Ингредиенты

400 г муки, 100 мл кислого молока, 100 г твердого сыра, 100 мл растительного масла, 2 яйца, 2 столовые ложки семян тмина, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка пищевой соды.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Кислое молоко взбить с 1 яйцом, растительным маслом, содой и солью, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,5 см и нарезать полосками.

Выложить изделия на смазанный маргарином противень, смазать взбитым яйцом и посыпать тмином и сыром. Выпекать печенье в предварительно разогретой духовке до готовности.

Выложить печенье на блюдо и подать к столу.

Творожное печенье с маком

Ингредиенты

400 г муки, 200 г сухого творога, 200 г сливочного масла, 100 мл сметаны, 1 яйцо, 1 яичный желток, 2 столовые ложки мака, 1 столовая ложка маргарина, 1 столовая ложка сливок, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка пищевой соды.

Способ приготовления

Творог растереть деревянной ложкой, добавить сметану, яйцо и растопленное сливочное масло, перемешать. Всыпать просеянную муку, смешанную с содой и солью, замесить однородное тесто. Раскатать его в пласт толщиной 0,5 см, нарезать ромбиками и выложить на смазанный маргарином противень.

Желток взбить со сливками, смазать полученной смесью поверхность изделий, посыпать маком, поставить в предварительно разогретую духовку. Выпекать печенье 8–10 минут.

Выложить печенье на блюдо и подать к столу.

Томатное печенье

Ингредиенты

300–350 г муки, 250 г брынзы, 250 мл молока, 1 яйцо, 2 яичных желтка, 1 чайная ложка молотой паприки, 1 столовая ложка томатной пасты или неострого кетчупа, 1 столовая ложка маргарина, соль по вкусу.

Способ приготовления

Брынзу пропустить через мясорубку, добавить молоко, томатную пасту, яйцо и 1 желток, взбить миксером. Всыпать просеянную муку, смешанную с паприкой и солью, замесить однородное тесто, завернуть его в пищевую пленку и положить на 30 минут в холодильник.

Затем выложить тесто на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт, вырезать с помощью формочек фигурные изделия. Выложить их на смазанный маргарином противень, наколоть в нескольких местах вилкой и смазать оставшимся желтком, взбитым с 1–2 чайными ложками воды. Выпекать печенье в предварительно разогретой духовке до готовности.

Выложить печенье на блюдо и подать к столу.

Слоеное печенье с кориандром

Ингредиенты

400 г муки, 250 мл кислого молока, 200 г топленого масла, 3 яйца, 1 яичный белок, 1 столовая ложка маргарина, 1 столовая ложка

молока, 2 чайные ложки кориандра, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка пищевой соды.

Способ приготовления

Топленое масло растереть добела, добавить 2 яйца, кислое молоко и просеянную муку, смешанную с содой и солью.

Замесить однородное тесто, раскатать в пласт толщиной 0,5 см, нарезать квадратными кусочками (длина стороны квадрата должна быть примерно 7 см).

Края квадратиков смазать яичным белком, сложить по диагонали и слегка прижать.

Выложить изделия на смазанный маргарином противень, сделать на каждом несколько параллельных надрезов ножом. Смазать оставшимся яйцом, взбитым с молоком, посыпать кориандром и поставить в предварительно разогретую духовку. Выпекать печенье 10–12 минут.

Выложить печенье на блюдо и подать к столу.

Соленое печенье с начинкой из брынзы и помидоров

Ингредиенты

Для теста: 250 г муки, 250 г сливочного масла, 1 яйцо, 50 мл кислого молока, 1 столовая ложка маргарина, соль по вкусу.

Для начинки: 200 г брынзы, 2 помидора, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Муку просеять, рубить со сливочным маслом ножом до образования крошек. Добавить яйцо, взбитое с кислым молоком и солью, замесить крутое тесто, завернуть его в пищевую пленку и положить на 2 часа в холодильник.

Помидоры вымыть, нарезать маленькими кубиками. Для приготовления начинки брынзу пропустить через мясорубку, смешать с помидорами и зеленью.

Выложить тесто на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,3 см, нарезать прямоугольниками. Положить на середину каждого начинку, свернуть пополам и прижать края.

Выложить изделия на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Выложить печенье на блюдо и подать к столу.

Соленое печенье с беконом*Ингредиенты*

250 г муки, 250 г сливочного масла, 150 г бекона, 1 яйцо, 50 мл кефира, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка паприки, соль.

Способ приготовления

Муку просеять, рубить с хорошо охлажденным сливочным маслом ножом до образования крошек. Добавить яйцо, взбитое с кефиром, паприкой и солью, замесить крутое тесто, завернуть его в пищевую пленку и по-

ложить на 30 минут в холодильник. Бекон нарезать небольшими квадратиками.

Выложить тесто на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,3 см, нарезать прямоугольниками. Положить на середину каждого ломтик бекона, свернуть пополам и прижать края. Положить изделия на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Выложить печенье на блюдо и подать к столу.

Слоеное печенье с имбирем

Ингредиенты

400 г слоеного теста, 1 столовая ложка маргарина, 1 яичный желток, 1 столовая ложка сметаны, 1 столовая ложка муки, 0,5 чайной ложки молотого имбиря, 0,5 чайной ложки красного молотого перца, 0,25 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,5 см, нарезать маленькими квадратиками, выложить на смазанный маргарином противень.

Желток взбить со сметаной и солью, смазать изделия полученной смесью, посыпать перцем и имбирем. Выпекать печенье в разогретой до 190 °С духовке до готовности.

Выложить печенье на блюдо и подать к столу.

Слоеные палочки с розмарином

Ингредиенты

500 г слоеного теста, 1 яичный желток, 1 столовая ложка молока, 1 столовая ложка маргарина, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка сушеного розмарина, 1 столовая ложка крупной соли.

Способ приготовления

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, тонко раскатать и нарезать полосками шириной 2 см и длиной 7–8 см.

Выложить изделия на смазанный маргарином противень, смазать желтком, взбитым с молоком, посыпать солью и розмарином. Выпекать печенье в предварительно разогретой духовке 10–12 минут. Готовое печенье выложить на блюдо и подать к столу.

Слоеное печенье с пармезаном

Ингредиенты

400 г слоеного теста, 100 г пармезана, 1 столовая ложка маргарина, 1 столовая ложка муки, 1 яичный желток, соль по вкусу.

Способ приготовления

Пармезан натереть на мелкой терке. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт, смазать яичным желтком, взбитым с солью и небольшим количеством холодной воды. Посыпать пласт пармезаном, вырезать выемками фигурное печенье, выложить на смазанный маргарином

противень. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 7–10 минут.

Готовое печенье выложить на блюдо и подать к столу.

Слоеное печенье с сыром дор блю

Ингредиенты

400 г слоеного теста, 100 г сыра дор блю, 1 яичный желток, 1 столовая ложка молока, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать выемкой небольшие кружочки и выложить их на смазанный маргарином противень. Сыр положить на 20 минут в холодильник, натереть на терке.

Смазать поверхность изделий желтком, взбитым с молоком, посыпать сыром и поставить в предварительно разогретую духовку. Выпекать печенье 7–10 минут.

Выложить печенье на блюдо и подать к столу.

Печенье из слоеного теста с семенами подсолнечника

Ингредиенты

400 г слоеного теста, 1 столовая ложка маргарина, 1 яичный желток, 2–3 столовые ложки очищенных семян подсолнечника,

1 столовая ложка муки, 0,25 чайной ложки крупной соли.

Способ приготовления

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,7 см.

Вырезать выемками фигурное печенье, выложить на смазанный маргарином противень, смазать яичным желтком, взбитым с солью и небольшим количеством холодной воды.

Посыпать изделия семенами подсолнечника, выпекать в предварительно разогретой духовке 7–10 минут.

Готовое печенье выложить на блюдо и подать к столу.

Соленые «ушки» с пряной зеленью и перцем

Ингредиенты

400 г слоеного теста, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка сушеной зелени петрушки, 1 столовая ложка сушеной зелени сельдерея, 1 столовая ложка маргарина, 1 столовая ложка муки, красный и черный молотый перец, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт и смазать растопленным сливочным маслом. Посыпать сушеной зеленью, перцем и солью, скатать пласт от краев к центру.

Нарезать получившийся рулет поперек кусочками шириной 1–1,5 см, выложить на смазанный маргарином противень срезами вверх. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Выложить печенье на блюдо и подать к столу.

Печенье с сыром и арахисом

Ингредиенты

300 г муки, 200 г сливочного масла, 100 г твердого сыра, 100 г соленого арахиса, 3 столовые ложки молока, 1 яйцо, 1 столовая ложка маргарина, 2 столовые ложки мака, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Арахис нарубить. Масло нарезать небольшими кусочками, добавить просеянную муку и соль, рубить до образования крошек. Добавить молоко и сыр, замесить однородное тесто, завернуть его в пищевую пленку и положить на 30 минут в холодильник.

Затем выложить тесто на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт, смазать взбитым яйцом, посыпать арахисом и маком, свернуть пласт в виде рулета. Нарезать рулет поперек кусочками толщиной около 1 см, выложить изделия на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Выложить печенье на блюдо и подать к столу.

Холодные закуски

Закуски из овощей

Закуска из помидоров с сыром

Ингредиенты

8 помидоров среднего размера, 200 г сыра, 100 г майонеза, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать верхушки, вынуть с помощью чайной ложки семена и часть мякоти. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, измельчить.

Сыр натереть на крупной терке, смешать с зеленью и чесноком, майонезом, добавить перец и соль, перемешать.

Приготовленной начинкой нафаршировать помидоры, выложить на блюдо и подать к столу.

Закуска из помидоров с пряной заправкой

Ингредиенты

500 г помидоров, 1 пучок зеленого салата, 30 мл оливкового масла холодного отжима, 50 мл лимонного сока, 2–3 веточки эстрагона, 1 веточка базилика, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 30 мл бальзамического уксуса, зеленый и черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать дольками. Листья салата вымыть, выложить на блюдо. Зелень эстрагона и базилика вымыть, обсушить и мелко нарезать.

Для приготовления заправки смешать лимонный сок и оливковое масло, добавить лимонную цедру, зелень, специи и соль, тщательно перемешать.

Выложить помидоры на листья салата, полить заправкой и подать к столу.

Закуска из свежих овощей*Ингредиенты*

2–3 помидора, 2–3 огурца, 2 стручка болгарского перца, 120 мл оливкового масла холодного отжима, 50 мл сухого белого вина, 50 мл свежесжатого лимонного сока, 2 вареных яичных желтка, зелень петрушки, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры и огурцы вымыть, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать полосками.

Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Для приготовления заправки желтки растереть с сахаром и солью, добавить вино, лимонный сок и масло, взбить все венчиком. Затем добавить петрушку, тщательно перемешать.

Помидоры, огурцы и болгарский перец выложить на блюдо, полить заправкой и подать к столу.

Закуска из кабачков с маринованными шампиньонами

Ингредиенты

500 г кабачков, 100 г маринованных шампиньонов, 2–3 соленых огурца, 4 столовые ложки майонеза, 100 г пшеничной муки, 1 помидор, 100 мл растительного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, нарезать кружочками, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле.

Помидор вымыть, разрезать на четыре части и пропустить через мясорубку вместе с солеными огурцами и грибами. Добавить майонез и перемешать.

Кружки кабачков выложить на блюдо. На каждый кружок положить небольшое количество приготовленной смеси и подать к столу.

Закуска из кабачков по-болгарски

Ингредиенты

500 г кабачков, 4 помидора, 1 яйцо, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 стручок болгарского перца, 3 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, мо-

лотая паприка, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Чеснок очистить, вымыть и растолочь.

Перец вымыть, удалить плодоножку, семена и нарезать небольшими кубиками. Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать тонкими ломтиками. Яйцо сварить вкрутую, очистить и нарубить.

Кабачки смешать с луком, выложить на сковороду, добавить растительное масло, соль, перец, паприку, влить немного воды и тушить до готовности.

Тушеные кабачки остудить, соединить с помидорами, перцем, яйцом и чесноком, заправить сметаной и подать к столу.

Закуска из кабачков с хреном

Ингредиенты

300 г кабачков, 2–3 луковицы, 100 г майонеза, 1 столовая ложка тертого хрена, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зеленого лука, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, натереть на крупной терке, посолить, нагревать в течение 5–7 минут, затем откинуть на дуршлаг. Репчатый лук очистить, вымыть и нарубить. Зе-

лень петрушки и зеленый лук вымыть, нарезать (часть отложить для украшения).

Кабачки перемешать с хреном, зеленым и репчатым луком, петрушкой, заправить майонезом, выложить на блюдо, украсить зеленью и подать к столу.

Закуска из кабачков с острым перцем

Ингредиенты

300 г кабачков, 2–3 луковицы, 1 зубчик чеснока, 100 г майонеза, 2 чайные ложки горчицы, 1 стручок горького перца, 0,5 пучка зеленого лука, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, натереть на крупной терке, обдать кипятком, посолить. Репчатый лук и чеснок очистить, вымыть и нарубить.

Стручок горького перца вымыть, удалить семена и измельчить. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Кабачки смешать с репчатым луком, острым перцем, зеленым луком, горчицей, чесноком, заправить майонезом, выложить на блюдо и подать к столу.

Икра из кабачков с луком и морковью

Ингредиенты

500 г кабачков, 3 луковицы, 2 моркови, 4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 0,25 чайной

ложки сахара, зелень укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Выложить морковь на сковороду с разогретым растительным маслом (2 столовые ложки), жарить 5–7 минут.

Кабачки смешать с луком, положить в кастрюлю, влить немного воды, добавить соль, перец, сахар, оставшееся растительное масло, уксус и тушить до готовности.

Кабачки протереть через сито, охладить, затем добавить морковь и зелень, перемешать и подать к столу.

Закуска из кабачков с огурцами и зеленью

Ингредиенты

500 г кабачков, 4 огурца, 3 зубчика чеснока, 4 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени кинзы, 0,5 пучка зелени базилика, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, очистить, нарезать небольшими ломтиками. Чеснок очистить и растолочь. Кабачки вымыть, очистить, нарезать

кубиками, посолить, выложить в сковороду, добавить растительное масло, влить немного воды, тушить до готовности, затем остудить. Зелень петрушки, кинзы и базилика вымыть, нарезать (несколько веточек отложить для украшения).

Кабачки смешать с огурцами, зеленью и чесноком, выложить на блюдо, заправить майонезом, украсить оставшимися веточками зелени и подать к столу.

Баклажаны с майонезом, кинзой и орехами

Ингредиенты

3–4 баклажана, 3–4 зубчика чеснока, 100 г майонеза, 50 г рубленых грецких орехов, 1 пучок зелени кинзы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, запечь в духовке, затем остудить, снять кожицу и мелко нарезать. Чеснок очистить и растолочь. Зелень кинзы вымыть и нарубить.

Баклажаны выложить на блюдо, посолить, посыпать чесноком, заправить майонезом, посыпать кинзой и орехами и подать к столу.

Закуска из баклажанов по-узбекски

Ингредиенты

500 г баклажанов, 3 помидора, 100 г кабачков, 6 столовых ложек оливкового масла, 1 пучок зелени кинзы, зира, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень кинзы вымыть, нарубить (часть отложить для украшения).

Баклажаны, кабачки и помидоры вымыть, очистить, нарезать ломтиками, выложить на сковороду, посолить, поперчить, полить оливковым маслом и тушить в течение 30 минут. Затем добавить зиру, перемешать, тушить еще 5 минут, остудить и смешать с кинзой.

Подать закуску к столу, украсив веточками зелени.

Закуска из жареных баклажанов с кефирным соусом

Ингредиенты

500 г баклажанов, 100 мл кефира, 2–3 зубчика чеснока, 1 пучок зелени укропа и кинзы, 2–3 столовые ложки растительного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, нарезать кружочками, жарить на сковороде в разогретом растительном масле по 2–3 минуты с каждой стороны, посолить и поперчить.

Зелень укропа и кинзы вымыть, нарубить. Чеснок очистить, вымыть, растолочь с небольшим количеством соли.

Для приготовления соуса смешать кефир с зеленью и чесноком. Охлажденные баклажаны выложить на блюдо, полить соусом и подать к столу.

Закуска из жареных баклажанов с ореховым соусом

Ингредиенты

500 г баклажанов, 100 г майонеза, 100 г очищенных грецких орехов, 2–3 зубчика чеснока, 1 пучок зелени базилика, 2–3 столовые ложки растительного масла, 2–3 столовые ложки муки, 1 столовая ложка томатного соуса, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, нарезать вдоль тонкими ломтиками, обвалять в муке, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить по 2–3 минуты с каждой стороны, посолить и поперчить.

Зелень базилика вымыть, нарубить. Чеснок очистить, вымыть, растолочь с небольшим количеством соли. Орехи обжарить на сковороде без добавления масла или подсушить в духовке, нарубить.

Для приготовления соуса смешать майонез с орехами, базиликом, томатным соусом и чесноком. Ломтики баклажанов смазать соусом, сложить пополам, выложить на блюдо и подать к столу.

Печеные баклажаны с помидорами и гранатом

Ингредиенты

3–4 баклажана, 2 помидора, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 4 столовые ложки растительного масла, зерна 1 граната, 1 пу-

чок зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть и нарубить.

Баклажаны вымыть, запечь в духовке, охладить, очистить от кожицы, нарезать полосками по длине, положить в тарелку, посолить, поперчить, полить смесью уксуса и растительного масла.

Посыпать баклажаны зернами граната, зеленью укропа и петрушки, украсить кружочками помидоров и подать к столу.

**Закуска из баклажанов с кунжутом
и соевым соусом**

Ингредиенты

3–4 баклажана, 1 столовая ложка соевого соуса, 1 столовая ложка кунжута, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 1 пучок зеленого лука, перец по вкусу.

Способ приготовления

Зеленый лук, зелень укропа и петрушки вымыть и нарубить.

Баклажаны вымыть, запечь в духовке, охладить, очистить от кожицы, нарезать маленькими кубиками. Добавить зеленый лук, зелень петрушки и укропа, поперчить, полить соевым соусом, перемешать и выложить на блюдо.

Посыпать закуску кунжутом и подать к столу.

Закуска из баклажанов с изюмом и тмином

Ингредиенты

5 баклажанов, 100 г изюма без косточек, 100 мл растительного масла, 2 стручка болгарского перца, 1 стручок горького перца, 1 пучок зелени укропа, 0,25 чайной ложки молотого тмина, соль по вкусу.

Способ приготовления

Изюм промыть и замочить в теплой воде на 1 час. Баклажаны вымыть, очистить, нарезать кубиками и жарить в 4 столовых ложках растительного масла в течение 4–5 минут, затем добавить изюм и жарить еще 3 минуты.

Болгарский и горький перец вымыть, удалить плодоножки и семена, болгарский перец нарезать небольшими кубиками, а горький мелко нашинковать. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Баклажаны и изюм выложить в салатник, добавить перец, тмин, соль и зелень укропа. Все перемешать, заправить оставшимся растительным маслом, поставить в прохладное место на 30 минут, затем подать к столу.

Закуска из моркови с красным перцем

Ингредиенты

3 моркови, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3%-ного уксу-

са, 1 пучок зелени петрушки, красный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Смешать морковь и зелень, добавить соль, перец, заправить смесью растительного масла и уксуса и подать к столу.

Закуска из моркови с орехами и изюмом

Ингредиенты

500 г моркови, 70 г очищенных грецких орехов, 70 г изюма без косточек, 100 г майонеза, 1–2 зубчика чеснока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Изюм промыть, обсушить. Орехи нарубить. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать.

Смешать морковь с чесноком, орехами и изюмом, посолить, заправить майонезом.

Закуску перемешать, выложить в салатник и подать к столу.

Закуска из моркови с капустой и сыром

Ингредиенты

3–4 моркови, 200 г сыра, 100 г белокочанной капусты, 2 помидора, 0,5 лимона, 1 пучок зеленого лука, 3 столовые ложки сметаны,

1 чайная ложка 3%-ного уксуса, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Капусту вымыть, нашинковать, сбрызнуть уксусом. Сыр натереть на крупной терке. Помидоры вымыть и нарезать кружочками.

Лимон вымыть, очистить и нарезать тонкими кружочками. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Морковь смешать с сыром, капустой, луком, посолить, выложить на блюдо, заправить сметаной, украсить кружочками помидоров и лимона и подать к столу.

Закуска из моркови с чесноком и кукурузой

Ингредиенты

500 г моркови, 150 г консервированной кукурузы, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 100 г майонеза, 1–2 зубчика чеснока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать.

Смешать морковь с кукурузой, чесноком и зеленью, посолить, заправить майонезом.

Закуску перемешать, выложить в салатник, украсить веточками зелени и подать к столу.

Закуска из моркови по-узбекски

Ингредиенты

3–4 моркови, 3–4 луковицы, 1 редька, 100 г майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа и кинзы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить 3–4 минуты, охладить. Зелень укропа и кинзы вымыть, нарубить (несколько веточек оставить для украшения).

Смешать морковь, редьку, лук и зелень, посолить, заправить майонезом.

Выложить закуску в салатник, украсить веточками укропа и кинзы и подать к столу.

Закуска из моркови, горошка, яблок и хрена

Ингредиенты

300 г моркови, 200 г консервированного зеленого горошка, 50 г корня хрена, 2–3 кислых яблока, 1–2 луковицы, 100 г майонеза, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 1 пучок зе-

лени укропа, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть и натереть на мелкой терке. Лук очистить, вымыть и нашинковать. Зелень укропа и петрушки вымыть и нарубить.

Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Корень хрена вымыть, очистить, натереть на крупной терке и сбрызнуть уксусом.

Морковь смешать с горошком, корнем хрена, луком, яблоками и зеленью укропа, посолить, заправить майонезом, выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из свеклы с белой фасолью

Ингредиенты

3 свеклы, 3 клубня картофеля, 100 г консервированной белой фасоли, 1 болгарский перец, 4 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу и картофель вымыть, отварить, охладить, очистить и нарезать кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения).

Свеклу и картофель смешать с болгарским перцем, фасолью и рубленой зеленью, посолить, поперчить, заправить растительным маслом, выложить на блюдо.

Украсить закуску веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Закуска из свеклы с яблоками

Ингредиенты

3–4 свеклы, 2 яблока, 1 луковица, 1 чайная ложка тмина, 20 г тертого хрена, 3–4 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на крупной терке, сбрызнуть лимонным соком. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Свеклу смешать с яблоками, луком и хреном, посолить, посыпать тмином, выложить на блюдо, заправить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из свеклы и хрена с лимонным соком

Ингредиенты

3–4 свеклы, 100 г корня хрена, 2 чайные ложки лимонного сока, 4–5 столовых ложек растительного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, отварить, очистить, остудить, нарезать соломкой. Корень хрена очистить, натереть на крупной терке, сбрызнуть лимонным соком.

Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения).

Свеклу смешать с рубленой зеленью и хреном, посолить, заправить растительным маслом, выложить в салатник.

Украсить закуску веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Закуска из редьки с гранатом

Ингредиенты

3–4 редьки, 1 гранат.

Способ приготовления

Редьку вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Из 0,5 граната отжать сок.

Редьку выложить на блюдо, полить гранатовым соком, украсить зернами граната и подать к столу.

Закуска из дайкона, свеклы и яблок

Ингредиенты

400 г дайкона, 2 свеклы, 3 яблока, 4 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки майонеза, 1 пучок зелени укропа, 1 чайная ложка сахара, 3 чайные ложки лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Дайкон и свеклу вымыть, очистить и натереть на крупной терке.

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать соломкой и сбрызнуть лимонным соком. Зелень укропа вымыть.

Дайкон смешать со свеклой и яблоками, добавить сахар, соль, выложить на блюдо, заправить смесью сметаны и майонеза, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из редьки с картофелем*Ингредиенты*

2 редьки, 4–5 клубней картофеля, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка винного уксуса, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку очистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками, посолить и полить растительным маслом.

Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, охладить, очистить и нарезать кружочками.

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Смешать картофель, редьку, лук и зелень, добавить уксус и перец, перемешать.

Выложить закуску в салатник и подать к столу.

Закуска из редьки, яблок и лука

Ингредиенты

2 зеленые редьки, 4 яблока, 2 луковицы, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 100 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и сбрызнуть уксусом. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать соломкой и сбрызнуть лимонным соком.

Смешать редьку, яблоки и лук, посолить, выложить в салатник, полить сметаной и подать к столу.

Закуска из редьки, алычи и зеленого лука

Ингредиенты

400 г зеленой редьки, 300 г алычи, 2 пучка зеленого лука, 100 г майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, ломтики лимона для украшения, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке и сбрызнуть лимонным соком. Алычу вымыть, разрезать пополам, удалить косточки и нарезать кубиками. Зеленый лук вымыть и нарубить (часть отложить для украшения). Смешать редьку с алычой и рубленым луком, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Выложить закуску в салатник, украсить ломтиками лимона и перьями лука и подать к столу.

Закуска из редьки с квашеной капустой

Ингредиенты

1 редька, 100 г квашеной капусты, 4 чайные ложки очищенных измельченных грецких орехов, 2 моркови, 2 столовые ложки капустного рассола, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки брусничного сока.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Редьку очистить, вымыть и натереть на мелкой терке.

Для приготовления заправки смешать брусничный сок, растительное масло и капустный рассол.

В капусту добавить грецкие орехи, морковь, редьку, полить закуску заправкой, перемешать, выложить в салатники и подать к столу.

Закуска из картофеля с маринованными огурцами

Ингредиенты

3–4 клубня картофеля, 3 маринованных огурца, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки консерви-

рованного зеленого горошка, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Огурцы нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть.

Картофель выложить на блюдо, сверху положить лук и огурцы, поперчить, заправить смесью майонеза и растительного масла.

Украсить закуску зеленым горошком и веточками укропа и подать к столу.

Закуска из картофеля с груздями и зеленью

Ингредиенты

6–7 клубней картофеля, 300 г соленых груздей, 2 пучка зелени укропа, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зеленого лука, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, 1 чайная ложка горчицы, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать ломтиками. Зеленый лук, зелень укропа и петрушки вымыть и нарубить. Грибы промыть холодной водой, нарезать маленькими кубиками.

Для приготовления заправки растительное масло смешать с уксусом и горчицей.

Картофель смешать с грибами и зеленью, посолить, поперчить, выложить на блюдо, по-

лить заправкой, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Закуска из картофеля с зеленым луком и щавелем

Ингредиенты

6–7 клубней картофеля, 3 пучка зеленого лука, 1 пучок щавеля, 100 г сметаны, 2 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка тертого хрена, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать ломтиками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Щавель вымыть, нарезать узкими полосками. Картофель смешать со щавелем и зеленым луком, посолить, поперчить, заправить смесью сметаны, майонеза и хрена. Выложить закуску в салатник и подать к столу.

Закуска из картофеля с мочеными яблоками и кукурузой

Ингредиенты

3–4 моченых яблока, 2 клубня картофеля, 2 столовые ложки консервированной кукурузы, 4 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Зелень укро-

па и петрушки вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения).

Моченые яблоки нарезать кружочками, соединить с картофелем, добавить кукурузу, посолить, выложить на блюдо, полить растительным маслом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из картофеля с маринованной капустой и грибами

Ингредиенты

5–6 клубней картофеля, 200 г маринованной капусты, 100 г маринованных грибов, 100 г корейской моркови, 2 болгарских перца, 3 столовые ложки растительного масла, 2–3 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать ломтиками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами.

Грибы нарезать ломтиками. Чеснок очистить и растолочь. Зелень петрушки и укропа вымыть и нарубить (часть отложить для украшения).

Картофель смешать с перцем, грибами, капустой, морковью, зеленью и чесноком, выложить в салатник, посолить, поперчить.

Полить закуску растительным маслом, украсить веточками зелени петрушки и укропа и подать к столу.

Яйца, фаршированные белыми грибами и луком

Ингредиенты

8 сваренных вкрутую яиц, 1 луковица, 100 г отварных белых грибов, 50 г сливочного масла, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть. Грибы мелко нарезать и посолить.

Вареные яйца разрезать вдоль, вынуть желтки, смешать их с грибами, луком, 50 г майонеза и размягченным сливочным маслом. Нафаршировать этой смесью яичные белки.

Фаршированные половинки яиц выложить на блюдо, полить оставшимся майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Икра из грибов и овощей

Ингредиенты

100 г сушеных грибов, 200 г соленых грибов, 2 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 3 зубчика чеснока, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть и нарубить. Зеленый лук вымыть и измельчить. Чес-

нок очистить, вымыть и растолочь. Сушеные грибы вымачивать в теплой воде 30 минут, затем промыть, отварить в подсоленной воде и пропустить через мясорубку вместе с солеными грибами.

Репчатый лук выложить в сковороду, добавить грибы, растительное масло, поперчить, влить немного воды и тушить в течение 10–15 минут.

Грибную икру смешать с толченым чесноком и уксусом, выложить на блюдо, посыпать рубленым зеленым луком и подать к столу. Отдельно подать тосты из ржаного хлеба.

Закуска из вешенок с помидорами и сметаной

Ингредиенты

800 г вешенок, 8 помидоров, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 200 г сметаны, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить (несколько веточек отложить).

Грибы промыть, мелко нарезать и обжаривать в сливочном масле в течение 15 минут. Добавить лук, муку и жарить еще 10 минут. Затем влить немного воды, посолить, поперчить, добавить сметану, измельченные помидоры и тушить на слабом огне до готовности.

Готовую закуску выложить в салатник, украсить веточками зелени и подать к столу.

Закуска из маринованных грибов и горошка

Ингредиенты

500 г маринованных грибов, 2 клубня картофеля, 200 г консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, 100 г сметаны, 1 чайная ложка горчицы, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Маринованные грибы крупно нарезать. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать соломкой.

Яйцо очистить и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть, нарубить (несколько веточек отложить). Майонез взбить со сметаной и горчицей.

Грибы смешать с зеленью, картофелем и зеленым горошком, посолить, выложить горкой на блюдо, полить смесью майонеза и сметаны, оформить кружочками яйца и веточками петрушки и подать к столу.

Закуска «Министерская»

Ингредиенты

500 г белых грибов, 100 г сыра, 100 г сметаны, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Сыр натереть на крупной терке.

Грибы перебрать, промыть, очистить, отварить в подсоленной воде, затем выложить в сковороду, поперчить и обжаривать в сливочном масле до золотистого цвета.

Грибы охладить, смешать с рубленой зеленью, выложить горкой на блюдо, полить сметаной, посыпать тертым сыром, украсить веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Закуска из шампиньонов*Ингредиенты*

300 г шампиньонов, 5–6 сваренных вкрутую яиц, 1 столовая ложка винного уксуса, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 0,25 чайной ложки сахара, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Зелень укропа и петрушки вымыть, измельчить (несколько веточек отложить для украшения).

Грибы перебрать, очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг, остудить, нарезать небольшими ломтиками, добавить сахар и уксус, оставить на 10 минут.

Затем грибы смешать с яйцами и зеленью, выложить закуску на блюдо, полить расти-

тельным маслом, украсить веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Закуска из маринованных опят с лимоном и оливками

Ингредиенты

200 г маринованных опят, 100 г оливок без косточек, 2 луковицы, 50 мл растительного масла, 1 лимон, 1 пучок зелени укропа, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Лимон вымыть, разрезать пополам, из одной половинки выжать сок, вторую нарезать тонкими кружочками.

Маринованные грибы нарезать ломтиками, выложить на блюдо, сверху положить лук и оливки, поперчить.

Полить закуску заправкой, приготовленной из лимонного сока и растительного масла, посыпать зеленью укропа, украсить кружочками лимона и подать к столу.

Закуска из соленых грибов с горошком

Ингредиенты

250 г соленых грибов, 150 г консервированного зеленого горошка, 4 сваренных вкрутую яйца, 3 луковицы, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 1 чайная ложка горчицы.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Лук очистить, вымыть и нарубить.

Зелень петрушки и укропа вымыть и измельчить (несколько веточек оставить для украшения).

Грибы нарезать ломтиками, смешать с горошком, луком, яйцами и зеленью, заправить майонезом, смешанным с горчицей. Закуску выложить в салатник, украсить веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Закуска из соленых рыжиков и огурцов*Ингредиенты*

300 г соленых рыжиков, 200 г соленых огурцов, 1 луковица, 2 чайные ложки горчицы, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки лимонного сока, 2 столовые ложки рубленой зелени укропа и петрушки, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Для приготовления заправки растительное масло смешать с лимонным соком, перцем и горчицей.

Соленые грибы промыть холодной водой, нарезать ломтиками.

Огурцы нарезать кружочками, смешать с грибами, выложить на блюдо, сверху положить кольца лука.

Закуску посыпать зеленью, полить заправкой и подать к столу.

Закуска из маринованных грибов с репой

Ингредиенты

200 г маринованных грибов, 1 репа, 4 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 2 чайные ложки винного уксуса, 1 чайная ложка сахара, 1 пучок зелени укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Репу очистить, вымыть, натереть на крупной терке и посыпать сахаром. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, сбрызнуть уксусом и посолить.

Маринованные грибы нарезать ломтиками, смешать с репой, выложить на блюдо. Закуску посыпать зеленью, полить растительным маслом, украсить кольцами лука и подать к столу.

Закуска из шампиньонов с картофелем и краснокочанной капустой

Ингредиенты

300 г шампиньонов, 300 г краснокочанной капусты, 3–4 клубня картофеля, 2–3 луковицы, 1 зубчик чеснока, 6 столовых ложек растительного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить и нарезать соломкой. Капусту вымыть, нашинковать, пе-

ретереть с сахаром и солью. Лук очистить, вымыть и нарубить. Чеснок очистить и растолочь. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарезать.

Грибы перебрать, вымыть, очистить, нарезать ломтиками. Затем выложить в сковороду, добавить капусту, картофель, лук, растительное масло, посолить, влить немного воды, тушить до готовности, охладить, затем выложить в салатник.

Закуску посыпать зеленью и толченым чесноком и подать к столу.

Закуска из маринованных грибов и фасоли

Ингредиенты

500 г маринованных грибов, 200 г консервированной белой фасоли, 2 сваренных вкрутую яйца, 3 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки сметаны, 1 болгарский перец, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать. Яйца очистить и нарубить. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кольцами.

Грибы нарезать ломтиками, смешать с яйцами и консервированной фасолью, добавить смесь майонеза и сметаны.

Выложить закуску в салатник, посолить, поперчить, посыпать зеленью, украсить кольцами болгарского перца и подать к столу.

Закуски из сыра

Ассорти из сыров

Ингредиенты

200 г сыра «Эдам», 200 г сыра дор блю, 200 г брынзы, 1 огурец, 1 помидор, 1 пучок зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть. Огурец и помидор вымыть, нарезать кружочками.

Сыр нарезать ломтиками, выложить на блюдо. Оформить закуску веточками зелени, кружочками огурца и помидора и подать к столу.

Жареный сулугуни

Ингредиенты

500 г сулугуни, 2–3 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки муки, 1 пучок зелени петрушки, кинзы и базилика, 1 пучок зеленого салата, 1 помидор, 1 огурец.

Способ приготовления

Листья салата вымыть, выложить на блюдо. Зелень петрушки, кинзы и базилика вымыть, мелко нарезать.

Огурец и помидор вымыть, нарезать кружочками.

Сулугуни нарезать ломтиками, запанировать в муке, выложить на сковороду с растоп-

ленным сливочным маслом, жарить по 1 минуте с каждой стороны.

Выложить сулугуни на листья салата, посыпать зеленью. Украсить закуску кружочками помидора и огурца и подать к столу.

Закуска из сыра, зелени и картофеля

Ингредиенты

200 г сыра, 2 клубня картофеля, 1 пучок щавеля, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок салата лолло rosso, 4 столовые ложки растительного масла, ломтики лимона для украшения, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Сыр нарезать кубиками. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Зеленый лук, щавель, салат, укроп и петрушку вымыть и нарубить.

Сыр смешать с картофелем и зеленью, выложить на блюдо, посолить, поперчить, полить растительным маслом. Закуску украсить ломтиками лимона и подать к столу.

Закуска из сыра, черри и лука-шалота

Ингредиенты

150 г сыра, 300 г помидоров черри, 100 г лука-шалота, 100 г сметаны, 2 столовые ложки майонеза, 1 пучок зелени петрушки, 1 столовая ложка белого винного уксуса, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Сыр нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать четвертинками и сбрызнуть уксусом. Помидоры вымыть и нарезать половинками. Зелень петрушки вымыть и нарубить (несколько веточек оставить для украшения).

Смешать подготовленные ингредиенты, заправить смесью сметаны и майонеза, посолить и поперчить. Выложить закуску в салатник, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из сулугуни с помидорами*Ингредиенты*

400 г сулугуни, 2 помидора, 1–2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени базилика, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень базилика вымыть, нарубить. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Помидоры вымыть, нарезать кружочками, посолить и поперчить. Сулугуни нарезать ломтиками, выложить на блюдо вперемежку с кружочками помидоров. Посыпать закуску базиликом и чесноком и подать к столу.

Закуска из сыра с луком и помидорами*Ингредиенты*

300 г сыра, 2 луковицы, 3 помидора, 2 столовые ложки белого винного уксуса, 3 столо-

вые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, выложить в эмалированную посуду, посолить, поперчить, залить смесью растительного масла и уксуса и оставить на 1 час. Зелень петрушки вымыть. Помидоры вымыть, нарезать кружочками.

Сыр нарезать ломтиками и выложить на блюдо. На каждый ломтик сыра положить кружочки помидоров и кольца маринованного лука. Полить закуску оставшимся маринадом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из брынзы с орехами и тмином

Ингредиенты

500 г брынзы, 4 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 4–5 зубчиков чеснока, 250 г сливочного масла, 1 чайная ложка тмина, 1 помидор, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть. Зелень петрушки вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения).

Брынзу вымачивать в холодной воде 6–7 часов, затем пропустить через мясорубку вместе с орехами и чесноком, посолить, поперчить, добавить размягченное сливочное

масло, зелень, семена тмина и тщательно перемешать. Из полученной массы сформовать колбаски диаметром 5 см, положить их в прохладное место на 3–4 часа.

Помидор вымыть, нарезать кружочками. Колбаски из сыра нарезать, выложить на блюдо. Украсить закуску кружочками помидора и веточками зелени и подать к столу.

Паштет из брынзы с горчицей

Ингредиенты

200 г брынзы, 100 мл молока, 1 чайная ложка горчицы, 0,5 чайной ложки тмина, 2 чайные ложки сливочного масла, 2 столовые ложки рубленой зелени укропа, 1 огурец, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Брынзу пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, тмин, горчицу и размягченное сливочное масло, влить молоко и перемешать до однородного состояния.

Паштет выложить в салатник, поставить в прохладное место на 2 часа.

Огурец вымыть, нарезать кружочками. Паштет посыпать зеленью, украсить кружочками огурца и подать к столу.

Паштет из брынзы и зеленого лука

Ингредиенты

250 г брынзы, 250 г зеленого лука, 100 г помидоров черри, 2 чайные ложки сливочно-

го масла, 150 г натурального несладкого йогурта, 1 пучок зелени петрушки, паприка и красный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры черри вымыть. Зелень петрушки и зеленый лук вымыть и нарубить (несколько веточек отложить для украшения).

Брынзу пропустить через мясорубку, добавить размягченное сливочное масло, зеленый лук и петрушку, влить йогурт, приправить паприкой и перцем, перемешать.

Паштет выложить в форму, поставить в прохладное место на 2 часа. Украсить закуску помидорами черри и веточками зелени и подать к столу.

Закуска из сыра и перепелиных яиц

Ингредиенты

300 г сыра, 10 сваренных вкрутую перепелиных яиц, 2 огурца, 150 г сметаны, 100 г помидоров черри, зелень базилика, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры черри и зелень вымыть. Сыр нарезать ломтиками. Яйца очистить и нарезать половинками. Огурцы вымыть и нарезать кружочками.

Ломтики сыра, кружочки огурцов и половинки яиц выложить на блюдо, посолить, полить сметаной. Украсить закуску базиликом и помидорами черри и подать к столу.

Закуска из сыра с кукурузой и огурцами

Ингредиенты

200 г сыра, 200 г консервированной кукурузы, 5 маринованных огурцов, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 помидора, 100 г консервированных кукурузных початков, 100 г сметаны, 50 г чернослива, 1 пучок зеленого салата, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Листья салата, зелень укропа и петрушки вымыть. Чернослив вымачивать в теплой воде 1 час, затем промыть и измельчить. Помидоры вымыть и нарезать дольками, маринованные огурцы — кружочками. Яйца очистить и нарубить.

Сыр нарезать ломтиками, выложить на блюдо, выстланное листьями салата, сверху положить кукурузу и огурцы, посыпать рублеными яйцами, посолить, полить сметаной. Украсить закуску черносливом, дольками помидоров, кукурузными початками, веточками зелени и подать к столу.

Закуска из сыра с чесноком и болгарским перцем

Ингредиенты

200 г сыра, 2 стручка болгарского перца, 2–3 зубчика чеснока, 1 сваренное вкрутую яйцо, 4 столовые ложки сметаны, 1–2 столовые ложки майонеза, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, мелко нарезать. Чеснок очистить и растолочь. Яйцо очистить и нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть и измельчить.

Сыр смешать с болгарским перцем, чесноком, яйцом и зеленью укропа, посолить, заправить смесью майонеза и сметаны, выложить на блюдо и подать к столу.

Закуска из сыра с яблоками*Ингредиенты*

200 г сыра, 1–2 яблока, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 100 г сметаны, 2 пучка листовой горчицы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Листья горчицы вымыть. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Сыр натереть на крупной терке, смешать с орехами, яблоками и сметаной, посолить. Приготовленную смесь выложить на листья горчицы, свернуть каждый в трубочку.

Выложить закуску на блюдо и подать к столу.

Закуска из плавленого сыра и кукурузы*Ингредиенты*

200 г плавленого сыра, 1–2 сваренных вкрутую яйца, 3 столовые ложки консерви-

рованной кукурузы, 4 столовые ложки майонеза, 1 пучок зелени петрушки и кинзы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки и кинзы вымыть и измельчить (несколько веточек отложить).

Сыр натереть на крупной терке, смешать с кукурузой, зеленью и яйцами, выложить на блюдо, посолить, полить майонезом.

Закуску украсить веточками кинзы и петрушки и подать к столу.

Рулетики с сырной начинкой

Ингредиенты

300 г сыра, 100 г майонеза, 2–3 зубчика чеснока, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зелени базилика, 2–3 листа тонкого лаваша, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, нарубить.

Зелень укропа и базилика вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения).

Сыр натереть на мелкой терке, добавить зелень и майонез, посолить, поперчить, перемешать.

Приготовленной смесью смазать лаваш, свернуть в виде рулета, завернуть в пищевую пленку и положить на 30 минут в холодильник. Затем нарезать порционными кусочка-

ми, выложить на блюдо. Украсить закуску веточками зелени и подать к столу.

Закуска из сыра с чесноком и зеленью

Ингредиенты

400 г плавленого сыра, 5 зубчиков чеснока, 5 сваренных вкрутую яиц, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать (часть отложить для украшения). Яйца очистить и натереть на крупной терке. Сыр положить в морозильную камеру на 30 минут, затем натереть на крупной терке. Чеснок очистить, вымыть и растолочь.

Сыр смешать с зеленью, яйцами и чесноком, посолить, поперчить, заправить майонезом. Выложить закуску в салатник, украсить веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Закуска из сыра с картофелем и грибами

Ингредиенты

200 г сыра, 150 г жареных грибов, 5 сваренных вкрутую яиц, 4–5 клубней картофеля, 2 соленых огурца, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зеленого салата, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить и нарезать кружочками. Сыр натереть на крупной терке. Зеленый лук вымыть и нарубить. Огурцы нарезать дольками. Зелень укропа вымыть. Листья салата вымыть, обсушить.

Яйца очистить, нарезать кружочками, посолить, выложить на блюдо, выстланное листьями салата.

Сверху положить картофель, грибы и тертый сыр, посыпать зеленым луком. Закуску украсить дольками огурцов и веточками укропа, полить майонезом и подать к столу.

Закуски из мяса и птицы

Закуска из ветчины с овощами и яйцами

Ингредиенты

250 г подкопченной ветчины, 2–3 яйца, 1 помидор, 1 огурец, 1 пучок зеленого салата, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 1 пучок зеленого лука, 4 столовые ложки майонеза, черный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца сварить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Помидор вымыть, обдать кипятком, удалить кожицу и нарезать тонкой соломкой. Огурец вымыть и натереть на крупной терке. Зеленый салат вымыть и нарезать широкими полосками. Зеленый лук вымыть

и измельчить. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать (несколько веточек отложить для украшения). Ветчину нарезать мелкими кубиками.

Ветчину смешать с яйцами, помидором, огурцом, зеленью, поперчить, посолить и заправить майонезом.

Закуску перемешать, выложить в салатник, украсить веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Закуска из ветчины и картофеля

Ингредиенты

200 г ветчины, 3–4 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 2 столовые ложки майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить, нарезать кружочками и посолить. Соленые огурцы разрезать вдоль на 4 части. Ветчину нарезать ломтиками.

Ветчину и картофель выложить на блюдо, смазать майонезом, оформить солеными огурцами и подать к столу.

Закуска из окорока

Ингредиенты

200 г копченого окорока, 6 яиц, 1 помидор, 1 пучок зеленого салата, 1 пучок зелени петрушки, 3 столовые ложки майонеза, черный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить и натереть на крупной терке.

Окорок нарезать мелкими кубиками. Зелень петрушки вымыть и измельчить.

Листья салата вымыть, обсушить.

Помидор вымыть, нарезать небольшими дольками.

Смешать яйца с окороком, зеленью, посолить, поперчить и заправить майонезом. Выложить закуску горкой на блюдо, выстланное листьями салата, украсить дольками помидора и подать к столу.

**Закуска из колбасы
со сметанным соусом***Ингредиенты*

300 г вареной колбасы, 6 яиц, 100 г сметаны, 1 столовая ложка горчицы, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Колбасу нарезать маленькими кубиками. Яйца сварить вкрутую, очистить, вынуть желтки, размять их вилкой, добавить горчицу, соль, сметану и тщательно перемешать.

Зелень петрушки вымыть, измельчить (несколько веточек отложить).

Яичные белки мелко нарезать, смешать с колбасой и зеленью, выложить на блюдо и полить соусом.

Украсить закуску веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из колбасы с зеленым горошком

Ингредиенты

400 г полукопченой колбасы, 5 яиц, 5 столовых ложек консервированного зеленого горошка, 1 пучок зелени укропа, 4 столовые ложки майонеза, черный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить, нарубить. Зелень укропа вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения).

Колбасу нарезать соломкой, смешать с горошком, яйцами и зеленью, посолить, поперчить, заправить майонезом. Выложить закуску в салатник, украсить веточками укропа и подать к столу.

Яйца, фаршированные ветчиной

Ингредиенты

200 г ветчины, 10 яиц, 70 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа, 4 столовые ложки майонеза, красный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить. Срезать острый конец яйца, ложкой достать желток. Зелень укропа вымыть и измельчить.

Ветчину и яичные желтки измельчить в блендере, добавить размягченное сливочное масло, майонез и зелень, посолить, поперчить и нафаршировать этой массой яйца.

Закуска из колбасы с томатным соусом

Ингредиенты

300 г полукопченой колбасы, 1–2 соленых огурца, 5 яиц, 50 г томатной пасты, 0,5 чайной ложки 3%-ного уксуса, 1 луковица, 1 пучок зелени укропа и петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Колбасу и огурцы нарезать кружочками. Яйца отварить, очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Смешать томатную пасту с луком, уксусом, поперчить, посолить и поставить на огонь. Варить в течение 3–5 минут.

На кружочки колбасы положить кружочки яиц и огурцов, выложить закуску на блюдо, полить охлажденным соусом, посыпать зеленью и подать к столу.

Трубочки из ветчины с тертым хреном

Ингредиенты

300 г ветчины, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки тертого хрена, 2 чайные ложки лимонного сока, 1 пучок зелени укропа, 0,5 пучка зелени петрушки.

Способ приготовления

Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать. Ветчину нарезать тонкими ломтиками. Тертый хрен смешать с зеленью, ли-

монным соком и майонезом, выложить на каждый ломтик ветчины немного приготовленной смеси, свернуть в виде рулетов и скрепить декоративными шпажками.

Выложить закуску на блюдо и подать к столу.

Закуска из ветчины с сыром и оливками

Ингредиенты

300 г ветчины, 300 г сыра, 200 г помидоров черри, 100 г оливок без косточек, 1 пучок зеленого салата.

Способ приготовления

Листья салата вымыть, обсушить, выложить на блюдо. Помидоры черри вымыть. Сыр и ветчину нарезать кубиками одинакового размера. На декоративные шпажки наколоть вперемежку ветчину, сыр, черри и оливки, выложить закуску на листья салата и подать к столу.

Острая закуска из ветчины

Ингредиенты

300 г вареной ветчины, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка сметаны, 1 чайная ложка аджики, 0,5 пучка зелени петрушки, 0,5 пучка зелени кинзы.

Способ приготовления

Для приготовления соуса майонез смешать со сметаной и аджикой. Чеснок очис-

тить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки и кинзы вымыть.

Ветчину нарезать ломтиками, выложить на блюдо, посыпать чесноком, полить соусом, украсить веточками петрушки и кинзы и подать к столу.

Закуска из копченой колбасы, яиц и кукурузных початков

Ингредиенты

300 г копченой колбасы, 6 сваренных вкрутую яиц, 100 г консервированных кукурузных початков, 100 г майонеза, 1 пучок зеленого салата, 1 пучок зелени петрушки, 2 помидора, 2 огурца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить, нарезать дольками. Колбасу нарезать ломтиками. Кукурузные початки разрезать пополам вдоль. Листья салата и зелень петрушки вымыть. Помидоры и огурцы вымыть, нарезать кружочками и посолить. На блюдо, выстланное листьями салата, выложить попеременно подготовленные ингредиенты. Полить закуску майонезом, украсить зеленью и подать к столу.

Трубочки из ветчины с печеночным паштетом

Ингредиенты

400 г ветчины, 150 г печеночного паштета, 1 морковь, 1 луковица, 2 столовые ложки

майонеза, 2 помидора, 1 пучок зелени петрушки, 3 чайные ложки горчицы, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Морковь вымыть, отварить в подсоленной воде, очистить и нарезать соломкой. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть, обсушить и нарубить.

Ветчину нарезать ломтиками и смазать каждый ломтик горчицей. Печеночный паштет смешать с луком, морковью и майонезом, посолить, поперчить.

Положить по 2 чайные ложки приготовленной начинки на каждый ломтик ветчины, свернуть в виде рулета, закрепить декоративными шпажками.

Выложить закуску на блюдо, украсить кружочками помидоров, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Свинина с помидорами и зеленью

Ингредиенты

1 кг свинины, 2 помидора, 2 моркови, 6–7 зубчиков чеснока, 1 столовая ложка сушеной зелени укропа, 1 столовая ложка сушеной зелени сельдерея, 1 чайная ложка красного молотого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, нарезать брусочками длиной около 3 см. Зубчики чеснока

очистить, вымыть и разрезать каждый на 3–4 части.

Мясо промыть, обсушить салфеткой, сделать проколы ножом, вставить в них разрезанные зубчики чеснока и брусочки моркови.

Нашпигованную свинину посолить, поперчить, посыпать сушеным укропом и сельдереем, выложить в форму и запекать в разогретой до 180 °С духовке до готовности, периодически поливая образующимся соком.

Готовую свинину остудить, поставить в прохладное место на 2–3 часа, затем нарезать ломтиками и выложить на блюдо. Помидоры вымыть, нарезать кружочками, украсить ими закуску и подать к столу.

Свинина с острым красным соусом

Ингредиенты

500 г отварной постной свинины, 2 соленых огурца, 100 мл жидкого томатного соуса, 50 мл мясного бульона, 35 мл 9%-ного красного виноградного уксуса, 10 г измельченного лука, 10 г измельченной моркови, тмин, гвоздика, молотый мускатный орех, красный молотый перец, зелень кинзы или петрушки, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Свинину нарезать ломтиками поперек волокон. Соленые огурцы нарезать небольшими кружочками.

Зелень вымыть, мелко нарезать. В сотейник положить морковь и лук, добавить пря-

ности, залить все уксусом и бульоном и варить на слабом огне под крышкой 20 минут. После этого добавить томатный соус, приправить сахаром и солью, перемешать до полного их растворения, процедить, охладить и добавить пряную зелень.

Ломтики свинины выложить на блюдо, полить приготовленным соусом.

Украсить закуску кружочками огурцов и подать к столу.

Закуска из свинины с грибами и корейской морковью

Ингредиенты

300 г отварной свинины, 200 г корейской моркови, 150 г маринованных шампиньонов, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 100 г майонеза, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Свинину нарезать соломкой, маринованные шампиньоны — ломтиками. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Смешать свинину, грибы, корейскую морковь и зелень, заправить майонезом, посолить, поперчить.

Выложить закуску в салатник и подать к столу.

Закуска из телятины и риса

Ингредиенты

300 г телятины, 100 г вареного риса, 100 г консервированной кукурузы, 1 столовая лож-

ка свиного жира, 1 огурец, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 150 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Огурец вымыть и нарезать кубиками.

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, обвалять в панировочных сухарях, жарить на свином жире до готовности, охладить.

Мясо смешать с рисом, огурцом и консервированной кукурузой, заправить майонезом. Закуску выложить в салатник, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из телятины с овощами

Ингредиенты

350 г телятины, 150 г консервированного зеленого горошка, 2 вареные моркови, 2 столовые ложки растительного масла, 2 помидора, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Морковь очистить и нарезать соломкой. Помидоры вымыть и нарезать кружочками.

Мясо промыть, нарезать, жарить в растительном масле до готовности, затем остудить, смешать с морковью, помидорами и зеленым горошком, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Выложить закуску горкой на блюдо, посыпать зеленью и подать к столу.

Закуска из телятины с грибами

Ингредиенты

500 г отварной телятины, 300 г вареного картофеля, 50 г сухих белых грибов, 30 г муки, 2–3 луковицы, 500 мл грибного бульона, 100 г сливочного масла, 1 пучок зеленого салата, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Листья салата вымыть, выложить на блюдо. Картофель очистить, нарезать кружочками. Телятину нарезать ломтиками. Белые грибы промыть, отварить в небольшом количестве подсоленной воды, нашинковать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, пассеровать на сковороде в 70 г сливочного масла.

Муку пассеровать на оставшемся масле, добавить грибной бульон, довести до кипения и готовить на слабом огне 10 минут. Затем добавить грибы и лук, посолить, поперчить, варить соус до готовности, охладить.

Телятину и картофель выложить на листья салата, полить соусом и подать к столу.

Телятина со свеклой и тертым хреном

Ингредиенты

400 г отварной телятины, 50 г тертого хрена, 1 небольшая свекла, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, отварить в подсоленной воде, охладить, очистить и натереть на мелкой терке.

Смешать свеклу с хреном, добавить сахар и соль, перемешать.

Телятину нарезать ломтиками, выложить на тарелку, сверху выложить свекольную смесь и подать к столу.

**Шляпки шампиньонов,
фаршированные телятиной***Ингредиенты*

500 г шампиньонов, 200 г сыра, 100 г вареной телятины, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зеленого салата, 4 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки кетчупа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы перебрать, очистить и отварить целиком в подсоленной воде, затем отделить шляпки от ножек.

Телятину пропустить через мясорубку. Сыр натереть на крупной терке. Яйца очистить и нарубить. Зелень укропа вымыть и измельчить. Листья салата вымыть, обсушить, выложить на блюдо.

Ножки грибов пропустить через мясорубку, смешать с мясом, сыром, яйцами, зеленью укропа и майонезом, поперчить и нафаршировать приготовленной смесью шляпки грибов.

Фаршированные шляпки выложить на листья салата, полить кетчупом и подать к столу.

Закуска из говяжьего языка и яблок

Ингредиенты

200 г отварного говяжьего языка, 5 яблок, 2 клубня картофеля, 2 маринованных огурца, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 помидора, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 4 столовые ложки майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой, говяжий язык — кубиками. Яйца очистить и нарубить.

Маринованные огурцы нарезать кружочками. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Зелень петрушки и укропа вымыть. Помидоры вымыть и нарезать дольками.

Яблоки смешать с языком и яйцами, посолить. Выложить закуску горкой на блюдо, полить майонезом, оформить кружочками огурцов, помидоров и картофеля, веточками зелени и подать к столу.

Закуска из говяжьего языка и яиц под соусом из хрена

Ингредиенты

400 г отварного говяжьего языка, 5 сваренных вкрутую яиц, 150 г сметаны, 2 поми-

дора, 4 столовые ложки тертого хрена, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Говяжий язык нарезать ломтиками. Яйца очистить, нарезать дольками и выложить в глубокое блюдо вместе с языком.

Зелень укропа и петрушки вымыть. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Тертый хрен смешать со сметаной, сахаром и солью. Полить полученным соусом закуску, украсить кружочками помидоров и веточками зелени и подать к столу.

Язык с ореховым соусом

Ингредиенты

Говяжий язык, 200 г очищенных грецких орехов, 2 луковицы, 2–3 зубчика чеснока, 500 мл мясного бульона, 1 пучок зеленого салата, зелень кинзы и мяты, красный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленный язык отварить в подсоленной воде, охладить, очистить, нарезать ломтиками. Листья салата вымыть, обсушить, выложить на блюдо.

Лук и чеснок очистить, вымыть. Лук мелко нарезать, чеснок растолочь в ступке. Зелень кинзы и мяты вымыть, нарубить.

Орехи подсушить, растолочь в ступке, добавить бульон, тщательно перемешать. В по-

лученную смесь положить чеснок, лук и зелень, посолить, поперчить. Ломтики языка выложить на листья салата, полить ореховым соусом и подать к столу.

Язык с майонезом и зеленью

Ингредиенты

Говяжий язык, 1 пучок зеленого салата, 50 г маслин без косточек, 100 г майонеза, 20 г зелени укропа, 20 г зелени петрушки, 30 мл свежесжатого лимонного сока, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленный язык отварить в подсоленной воде, охладить, очистить, нарезать ломтиками.

Листья салата вымыть, обсушить, выложить на блюдо.

Зелень укропа и петрушки вымыть, измельчить. Майонез смешать с зеленью и лимонным соком, добавить перец.

Ломтики языка выложить на листья салата, полить майонезом, украсить маслинами и подать к столу.

Рулет из телятины и свинины

Ингредиенты

Телячья лопатка, 500 г свиного фарша, 1 ломтик батона, 1 яйцо, 1 луковица, 100 мл молока, 100 г шпика, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зеленого салата, 1 стручок бол-

гарского перца, 2 помидора, 2 огурца, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Шпик нарезать кубиками. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Ломтик батона замочить в молоке на 3 минуты. Огурцы и помидоры вымыть и нарезать дольками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кольцами. Листья салата вымыть.

В фарш добавить яйцо, ломтик батона, лук, зелень петрушки, шпик, молотый перец и перемешать. Телячью лопатку вымыть, вынуть кости, удалить крупные жилы, посыпать солью, молотым перцем и оставить на 1 час.

Приготовленный фарш положить на телячью лопатку, свернуть ее рулетом, перевязать кулинарной нитью. Рулет выложить на противень и запечь в умеренно разогретой духовке. На готовый рулет положить груз, остудить, убрать нить. Рулет нарезать ломтиками, выложить на блюдо, выстланное листьями салата. Украсить закуску овощами и подать к столу.

Запеченный паштет из говядины

Ингредиенты

Для паштета: 1 кг говядины, 1 луковица, 1 морковь, 3–4 столовые ложки майонеза, перец и соль по вкусу.

Для теста: 1 стакан муки, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 3 яйца,

100 г сметаны, 1 столовая ложка растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Лук очистить и вымыть. Мясо промыть, нарезать крупными кусками и дважды пропустить через мясорубку с луком. В полученный фарш добавить морковь, посолить и поперчить.

Для приготовления теста просеять муку, высыпать горкой в миску, в центре горки сделать углубление, положить сметану, масло, 2 яйца, сахар, соль. Замесить тесто, оставить его на 1 час в теплом месте, затем раскатать в 2 пласта толщиной 0,5 см.

Один пласт выложить на смазанный растительным маслом противень, положить на него фарш, накрыть вторым пластом теста и защипнуть края.

Сверху смазать оставшимся взбитым яйцом, сделать 2–3 круглых отверстия диаметром 1 см. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 2–2,5 часов.

Паштет остудить, не вынимая из формы, затем нарезать ломтиками и выложить на блюдо. Полить закуску майонезом и подать к столу.

Рулет из мясного паштета

Ингредиенты

500 г телятины, 200 г сливочного масла, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок зелени

петрушки и укропа, 1 стакан говяжьего бульона, 1 морковь, 2 луковицы, 0,5 чайной ложки тмина, 0,5 чайной ложки кориандра, мускатный орех, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарезать кружочками. Морковь вымыть, очистить и крупно нарезать. Лук очистить, вымыть и разрезать на 4–6 частей. Зелень петрушки и укропа вымыть.

Мясо промыть, нарезать крупными кусками, выложить в глубокую сковороду, влить немного воды, бульон, добавить морковь и лук, посолить, посыпать пряностями и тушить до готовности. Затем все дважды пропустить через мясорубку, смешать со 100 г сливочного масла.

Полученную смесь охладить, разложить тонким слоем на разделочной доске, выстланной пищевой пленкой, сверху ровным слоем распределить оставшееся масло (предварительно размягченное). Свернуть все в виде рулета, поставить в прохладное место на 3 часа.

Охлажденный рулет нарезать поперек, выложить на блюдо. Украсить каждый кусок рулета кружком вареного яйца и веточками зелени и подать к столу.

Острая закуска из телятины

Ингредиенты

400 г отварной телятины, 3 маринованных огурца, 2–3 клубня картофеля, 100 г мелких

соленых помидоров, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени кинзы и петрушки, 50 г майонеза, перец красный молотый и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Маринованные огурцы нарезать кружочками. Чеснок очистить и нарубить. Зелень кинзы и петрушки вымыть, нарубить.

Телятину нарезать ломтиками, выложить на блюдо, посолить, поперчить, смазать майонезом, посыпать чесноком. По краям блюда выложить кружочки картофеля и огурцов. Украсить закуску помидорами и веточками зелени и подать к столу.

Закуска «Деревенская»

Ингредиенты

200 г отварной говядины, 200 г маринованных грибов, 2–3 клубня картофеля, 1 свекла, 1 соленый огурец, 1 сваренное вкрутую яйцо, 50 г консервированного зеленого горошка, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и свеклу вымыть, отварить, очистить и нарезать соломкой. Огурец нарезать дольками.

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйцо очистить и нарезать кружочками, маринованные грибы — ломтиками.

Мясо нарезать соломкой, смешать с грибами, картофелем, свеклой и петрушкой, посолить, выложить в салатник. Украсить закуску кружочками яйца, дольками огурца и зеленым горошком и подать к столу.

Закуска из телятины и брокколи

Ингредиенты

500 г отварной телятины, 500 г брокколи, 2 чайные ложки винного уксуса, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 морковь, 150 г майонеза, 1 пучок зелени укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке.

Брокколи вымыть, отварить в подсоленной воде, разобрать на соцветия, сбрызнуть уксусом и мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть.

Мясо нарезать кубиками, смешать с брокколи и морковью, выложить на блюдо, посыпать зеленым горошком, заправить майонезом, украсить веточками зелени и подать к столу.

Закуска «Оригинальная»

Ингредиенты

500 г отварной говядины, 2–3 моченых яблока, 2 клубня картофеля, 200 г консервированной стручковой фасоли, 100 г консерви-

рованного зеленого горошка, 1 пучок зеленого лука, 150 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Моченые яблоки разрезать пополам, удалить сердцевину и нарезать соломкой.

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Консервированную фасоль мелко нарезать.

Мясо нарезать тонкими ломтиками, смешать с яблоками, картофелем, консервированной фасолью, зеленым горошком, посолить, выложить в салатник, полить майонезом, посыпать рубленным зеленым луком и подать к столу.

Закуска из телятины с консервированными патиссонами

Ингредиенты

300 г отварной телятины, 200 г консервированных патиссонов, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 сваренных вкрутую яйца, соль по вкусу.

Для соуса: 50 г сметаны, 50 г майонеза, 50 г кетчупа, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа и петрушки, 0,25 чайной ложки сахара, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезать кубиками и посолить. Яйца очистить и нарубить. Патиссоны нарезать ломтиками.

Для приготовления соуса майонез взбить со сметаной, кетчупом, солью, перцем и сахаром, добавить рубленую зелень укропа и петрушки и перемешать. Смешать мясо с патиссонами и зеленым горошком, выложить на блюдо, посыпать рублеными яйцами, полить соусом и подать к столу.

Закуска из телятины с грибами

Ингредиенты

300 г отварной телятины, 100 г отварных макаронных изделий, 100 г маринованных или соленых грибов, 1–2 помидора, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Яйца очистить и нарубить. Грибы и мясо нарезать ломтиками. Зелень петрушки вымыть.

Телятину нарезать соломкой, смешать с грибами, макаронными изделиями, рублеными яйцами, посолить, поперчить, выложить на блюдо, оформить кружочками помидоров, полить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из печени и зеленого горошка

Ингредиенты

350 г жареной говяжьей печени, 100 г зеленого горошка, 1–2 моркови, 100 г майонеза,

за, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать соломкой. Зелень петрушки вымыть и нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Печень нарезать кубиками, смешать с морковью, петрушкой и зеленым горошком, посолить, поперчить, заправить майонезом. Закуску выложить на блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из печени с фасолью и корнионами

Ингредиенты

300 г отварной телячьей печени, 200 г корнионов, 2 клубня картофеля, 2–3 сваренных вкрутую яйца, 1 помидор, 20 г зеленого салата, 100 г консервированной фасоли, 100 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Корнионы нарезать кружочками. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать соломкой. Яйца очистить и нарубить. Помидор вымыть и нарезать дольками. Зеленый салат вымыть и крупно нарезать.

Печень нарезать кубиками, смешать с корнионами, консервированной фасолью и картофелем, посолить, заправить майонезом.

Выложить закуску на блюдо, выстланное листьями салата, оформить дольками помидора и подать к столу.

Закуска из печени с пикантным соусом*Ингредиенты*

350 г жареной говяжьей печени, 3 клубня картофеля, 4 маринованных огурца, 100 г зеленого горошка, 3 сваренных вкрутую яйца, 150 г майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 чайная ложка томатной пасты, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить и нарезать кружочками. Яйца очистить и нарубить. Огурцы нарезать кружочками.

Печень нарезать соломкой, смешать с картофелем и огурцами, выложить на блюдо, посолить, поперчить. Полить закуску соусом, приготовленным из майонеза, лимонного сока и томатной пасты, посыпать рублеными яйцами, украсить зеленым горошком и подать к столу.

Закуска из печени, грибов и овощей*Ингредиенты*

500 г отварной говяжьей печени, 300 г маринованных грибов, 5 помидоров, 2 огурца, 3 луковицы, 100 г сметаны, 2 столовые ложки рубленой зелени петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы промыть холодной водой. Огурцы вымыть, очистить и нарезать кубиками. Помидоры вымыть и нарезать кружочками.

Лук очистить, вымыть и нарубить. Печень нарезать ломтиками, смешать с грибами, луком и огурцами, посолить, поперчить. Выложить закуску на блюдо, полить сметаной, посыпать зеленью, украсить кружочками помидоров и подать к столу.

Закуска из печени и помидоров

Ингредиенты

350 г вареной говяжьей печени, 3–4 помидора, 3 луковицы, 2 сваренных вкрутую яйца, 30 г листьев зеленого салата, 80 г майонеза, 50 г зерен граната, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 1 чайная ложка горчицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить. Яйца очистить и нарезать кружочками. Зелень петрушки и зеленый салат вымыть.

Говяжью печень нарезать тонкими ломтиками, посолить, поперчить, сбрызнуть уксусом, смешать с луком, полить смесью растительного масла и горчицы и оставить на 1 час.

Затем смешать с помидорами, выложить на блюдо.

Закуску полить майонезом, посыпать зернами граната, оформить кружочками яиц, листьями зеленого салата, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из курицы с копченостями и огурцами

Ингредиенты

300 г отварного мяса курицы, 150 г копченого окорока, 150 г салями, 2–3 огурца, 5 сваренных вкрутую яиц, 150 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо курицы, салями и окорок нарезать соломкой. Огурцы вымыть, нарезать соломкой. Зелень петрушки вымыть. Яйца очистить, нарезать кружочками.

Смешать мясо курицы с копченостями и огурцами, посолить, заправить майонезом, выложить на блюдо.

Сверху положить кружочки яиц, украсить закуску веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из курицы с шафраном

Ингредиенты

2 отварные куриные грудки, 1 пучок зеленого салата, 2 огурца, 400 мл говяжьего или куриного бульона, 100 мл сухого белого вина, 50 г сливочного масла, 50 г муки, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 небольшой корень сельдерея, 1 чайная ложка настоя шафрана, соль по вкусу.

Способ приготовления

Куриное мясо нарезать ломтиками, предварительно удалив кости. Огурцы вымыть,

нарезать кружочками. Листья салата вымыть, выложить на блюдо.

Лук и корни очистить, вымыть, мелко нарезать. Выложить лук на сковороду с разогретым сливочным маслом (25 г), жарить его на слабом огне до тех пор, пока он не станет прозрачным. На оставшемся масле пассеровать муку.

Бульон вылить в сотейник, положить в него корни и лук, довести до кипения. Добавить муку и соль, варить на слабом огне 15–20 минут, периодически помешивая. Затем протереть все через сито, добавить настой шафрана и белое вино, перемешать. Полученный соус охладить.

Ломтики курицы выложить на листья салата, полить соусом. Украсить закуску кружочками огурцов и подать к столу.

Закуска из курицы с орехами и чесноком

Ингредиенты

250 г отварного мяса курицы, 100 г чернослива, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 2–3 зубчика чеснока, 4 столовые ложки сметаны, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения).

Чернослив замочить в теплой воде на 2 часа, затем вымыть, обдать кипятком и мелко

нарезать. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать.

Мясо курицы нарезать кубиками, смешать с черносливом, чесноком, зеленью и орехами, посолить, поперчить, выложить горкой на блюдо.

Закуску полить сметаной, украсить веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Паштет из мяса курицы

Ингредиенты

500 г мяса курицы, 100 г сливочного масла, 150 г консервированного зеленого горошка, 50 г жира, 2 моркови, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 пучок зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и лук очистить, вымыть и крупно нарезать. Чеснок очистить и растолочь. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Мясо курицы промыть, нарезать крупными кусками, посолить, поперчить, выложить в глубокую сковороду, добавить жир, влить немного воды и тушить на среднем огне в течение 10 минут. Затем добавить морковь, лук и тушить до готовности.

Тушеную курицу, лук и морковь остудить, дважды пропустить через мясорубку, добавить чеснок и размягченное сливочное масло.

Паштет перемешать, переложить в форму, поставить в прохладное место на 2 часа.

По истечении указанного времени паштет нарезать ломтиками, выложить на блюдо, украсить зеленым горошком и зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из курицы по-грузински

Ингредиенты

Тушка курицы, 300 г очищенных грецких орехов, 2–3 луковицы, 100 мл винного уксуса, 100 г сливочного масла, 500 мл куриного бульона, 3 яичных желтка, 3 зубчика чеснока, 30 г муки, зелень петрушки и кинзы, молотая гвоздика, молотая корица, красный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промыть, нарезать порционными кусками, отварить в подсоленной воде и охладить, не вынимая из бульона. Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Орехи подсушить в духовке и растолочь в ступке.

Сливочное масло растопить на сковороде, выложить в сковороду лук и чеснок, жарить на слабом огне до золотистого цвета. Добавить муку и горячий бульон, тщательно перемешать, довести до кипения и варить на слабом огне 5 минут.

Зелень вымыть, нарубить, добавить орехи, яичные желтки, уксус, специи и соль, растереть.

Соединить обе части соуса, подогреть при постоянном помешивании (но не кипятить) и снять с огня.

Куски курицы выложить на блюдо, полить охлажденным соусом и подать к столу.

Закуска из курицы с грейпфрутом

Ингредиенты

200 г отварного мяса курицы, 1 грейпфрут, 100 г майонеза, 1 яблоко, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок зелени петрушки, 1 чайная ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Грейпфрут вымыть, очистить, разделить на дольки, очистить каждую от пленки и мелко нарезать. Яйца очистить и нарубить. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на крупной терке и сбрызнуть лимонным соком. Зелень петрушки вымыть.

Мясо курицы нарезать соломкой. Добавить грейпфрут, яблоко, рубленые яйца, посолить, заправить майонезом, перемешать. Выложить закуску на блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Курица с соусом ткемали

Ингредиенты

600 г филе курицы, 0,5 кг ткемали, 1 головка чеснока, 2 столовые ложки сушеной зелени укропа, 2 столовые ложки растительного масла, 3 чайные ложки кориандра, 2 чайные ложки сушеной мяты, 0,5 чайной ложки красного молотого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе курицы промыть, посолить, жарить на сковороде в растительном масле до готовности, охладить и нарезать ломтиками поперек волокон.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Ткемали перебрать, вымыть, разрезать пополам, удалить косточки.

Положить ткемали в эмалированную емкость, залить небольшим количеством воды и варить до мягкости.

Отвар слить, ткемали протереть через сито и смешать с отваром. Варить смесь на слабом огне до загустения, периодически помешивая. За 4–5 минут до окончания варки добавить чеснок, укроп и пряности, посолить.

Ломтики курицы выложить на блюдо, полить охлажденным соусом и подать к столу.

Яйца, фаршированные куриной печенью*Ингредиенты*

150 г жареной куриной печени, 10 сваренных вкрутую яиц, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 1 огурец, 100 г майонеза, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

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

Куриную печень пропустить через мясорубку, смешать с репчатым луком, желтками, майонезом, посолить и поперчить. Наполнить приготовленным фаршем половинки яиц, выложить на блюдо.

Украсить закуску кружочками огурца и зеленым луком и подать к столу.

Паштет из курицы с болгарским перцем

Ингредиенты

200 г вареного мяса курицы, 3 луковицы, 3 стручка болгарского перца, 2 яйца, 80 мл сливок, 20 г панировочных сухарей, 40 г сливочного масла, 120 мл томатного соуса, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, мелко нарезать. Лук очистить и вымыть. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Мясо курицы и лук дважды пропустить через мясорубку, добавить болгарский перец, яйца, соль, перец, сливки, взбить.

Полученную массу выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 5–7 минут.

Готовый паштет остудить, нарезать порционными кусками, посыпать зеленью петрушки, полить томатным соусом и подать к столу.

Закуска из индейки и картофеля

Ингредиенты

300 г вареного мяса индейки, 3–4 клубня картофеля, 2 огурца, 1 пучок зеленого салата, 100 г майонеза, 1 столовая ложка тертого хрена, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать соломкой. Огурцы вымыть и нарезать кубиками. Зеленый салат вымыть и выложить на блюдо. Зелень петрушки вымыть.

Мясо индейки нарезать ломтиками, выложить на листья салата, оформить картофелем, огурцами, посолить, полить майонезом, смешанным с тертым хреном. Украсить закуску веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из курицы с сельдереем

Ингредиенты

Тушка курицы, 350 мл майонеза, 100 г томатной пасты, 1 пучок зелени сельдерея, 1–2 стебля сельдерея, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промыть, нарезать порционными кусками, натереть солью и перцем, завернуть в фольгу, запечь в духовке и охладить. Зелень и стебли сельдерея вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Майонез смешать с томатной пастой, добавить сельдерей и еще раз перемешать.

Куски курицы вынуть из фольги, выложить на блюдо, полить приготовленным соусом и подать к столу.

Закуска из индейки и кукурузы

Ингредиенты

350 г отварного мяса индейки, 150 г консервированной кукурузы, 1 клубень картофеля, 2–3 соленых огурца, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 морковь, 1 луковица, 20 г тертого хрена, 4 столовые ложки сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Соленые огурцы нарезать дольками. Яйца очистить и нарезать кружочками.

Мясо индейки нарезать соломкой, смешать с консервированной кукурузой, выложить на блюдо, посолить, оформить кружочками моркови, картофеля и яиц, дольками огурцов, кольцами лука, полить сметаной, посыпать тертым хреном и подать к столу.

Закуска из индейки с творогом и тмином

Ингредиенты

500 г отварного филе индейки, 2 огурца, 2 помидора, 100 г жирного творога, 250 мл молока, 5 г тмина, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе индейки нарезать ломтиками. Огурцы и помидоры вымыть, нарезать кружочками.

Творог тщательно растереть деревянной ложкой, добавить сахар, тмин и соль, перемешать. Влить молоко, растереть до получения однородной сметанообразной массы.

Ломтики индейки и кружочки овощей выложить на блюдо, полить приготовленным соусом и подать к столу.

Закуска из копченой индейки*Ингредиенты*

250 г филе копченой индейки, 3 сваренных вкрутую яйца, 3–4 огурца, 2–3 помидора, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 1 стручок болгарского перца, 4 столовые ложки майонеза, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 1 пучок салата лолло rosso, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Листья салата вымыть и нарезать. Огурцы и помидоры вымыть и нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Зелень укропа вымыть.

Мясо индейки нарезать кубиками, смешать с зеленым горошком, зеленью петрушки, салатом и яйцами, посолить, заправить майонезом. Выложить закуску на блюдо,

оформить веточками укропа, кружками помидоров и огурцов, кольцами болгарского перца и подать к столу.

Закуски из рыбы и морепродуктов

Закуска из сельди с луком

Ингредиенты

2 соленые сельди, 2 красные луковицы, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока.

Способ приготовления

Сельдь разделать на филе без кожи и костей, нарезать наискосок ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, выложить в дуршлаг, обдать кипятком и остудить. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Кусочки сельди выложить на тарелку, посыпать зеленью, сверху положить кольца лука. Полить закуску растительным маслом, смешанным с лимонным соком, и подать к столу.

Закуска из сельди со сметаной и зеленью

Ингредиенты

500 г филе соленой сельди, 150 г сметаны, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа, 2–3 клуб-

ня вареного картофеля, 1 пучок зеленого салата.

Способ приготовления

Картофель очистить, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень укропа и листья салата вымыть и нарубить. Филе сельди нарезать кусочками.

Кружочки картофеля выложить на блюдо, выстланное листьями салата, сверху положить кусочки сельди и кольца лука. Полить закуску сметаной, посыпать укропом и подать к столу.

Сельдь по-русски

Ингредиенты

500 г филе соленой сельди, 2 луковицы, 1 огурец, 1 помидор, 2 столовые ложки горчицы, 2 столовые ложки 3%-ного уксуса, 1 пучок зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Огурец и помидор вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Филе сельди промыть холодной водой и мелко нарезать.

Для приготовления заправки смешать горчицу и уксус.

Филе сельди выложить на блюдо, сверху положить кольца лука, залить заправкой и дать настояться в течение 20 минут. Затем

украсить закуску кружочками огурца и помидора, посыпать зеленью и подать к столу.

Яйца, фаршированные сельдью

Ингредиенты

10 сваренных вкрутую яиц, 300 г филе соленой сельди, 2 столовые ложки горчицы, 100 г сливочного масла, 1 вареная морковь, 1 пучок зелени укропа, 1 небольшая луковица.

Способ приготовления

Филе сельди мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Морковь очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Яйца очистить, разрезать пополам, вынуть желток и растереть его с филе сельди, горчицей и сливочным маслом. Добавить лук и укроп, тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить половинки яичных белков, выложить их на блюдо. Закуску украсить веточками укропа, кружочками моркови и подать к столу.

Закуска из копченой сельди с овощами

Ингредиенты

400 г филе копченой сельди, 1 свекла, 2–3 клубня картофеля, 1 соленый огурец, 1 морковь, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 2 столовые ложки измель-

ченной зелени петрушки и укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу, картофель и морковь вымыть, отварить в подсоленной воде, охладить, очистить и нарезать соломкой. Соленый огурец нарезать соломкой.

Филе сельди нарезать небольшими ломтиками, смешать со свеклой, картофелем и морковью, выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и укропа. Украсить закуску зеленым горошком, дольками огурца и подать к столу.

Рулетики из сельди с зеленью

Ингредиенты

500 г филе соленой сельди, 1 лимон, 1 пучок листьев зеленого салата, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 2–3 помидора, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лимон вымыть, разрезать пополам, из одной половинки выжать сок, вторую нарезать ломтиками. Листья салата вымыть. Помидоры вымыть, нарезать кружочками, посолить. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Филе сельди нарезать полосками шириной 1 см, сбрызнуть лимонным соком, посыпать зеленью. Каждую полоску свернуть в виде рулета и закрепить декоративной шпажкой.

Выложить рулетики на блюдо, выстланное листьями салата, оформить кружочками помидоров и ломтиками лимона и подать к столу.

Закуска из сельди с орехами

Ингредиенты

350 г филе соленой сельди, 100 мл молока, 2–3 ломтика черствого батона, 1–2 яблока, 1 луковица, 3–4 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 2 сваренных вкрутую яйца, 3 столовые ложки майонеза, 1 пучок зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Батон размочить в молоке. Зелень укропа и петрушки вымыть. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Яйца очистить и нарубить. Филе сельди пропустить через мясорубку вместе с батонem и орехами, перемешать с яйцами, яблоками и луком, выложить в салатник.

Закуску полить майонезом, украсить веточками петрушки и укропа и подать к столу.

Закуска из сельди с картофелем и горошком

Ингредиенты

500 г филе соленой сельди, 150 г консервированного зеленого горошка, 3–4 клубня

картофеля, 2–3 луковицы, 3–4 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, 1 чайная ложка горчицы, 1 пучок зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Для приготовления заправки смешать растительное масло, горчицу и уксус. Зелень укропа и петрушки вымыть.

Филе сельди нарезать небольшими кусочками, смешать с консервированным зеленым горошком, картофелем и луком, выложить на блюдо, полить соусом, украсить веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Закуска из сельди с картофельным пюре

Ингредиенты

500 г филе соленой сельди, 500 г картофельного пюре, 2 помидора, 1 огурец, 1 пучок зеленого салата, 4 столовые ложки панировочных сухарей, 2–3 столовые ложки рубленой зелени укропа и петрушки, 1 чайная ложка паприки.

Способ приготовления

Филе сельди нарезать небольшими ломтиками. Листья салата вымыть, обсушить. Помидоры и огурец вымыть, нарезать кружочками.

Из картофельного пюре сформовать небольшие шарики, положить в середину каж-

дого по кусочку филе сельди. Часть шариков обвалить в смеси панировочных сухарей и паприки, оставшиеся — в рубленой зелени.

Выложить закуску на листья салата, оформить кружочками помидоров и огурцов и подать к столу.

Острая закуска из сельди

Ингредиенты

300 г филе соленой сельди, 2–3 столовые ложки сметаны, 1 луковица, 2–3 стручка маринованного острого перца, 2 яблока, 0,5 пучка зелени укропа и петрушки, 0,5 чайной ложки красного молотого перца.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке.

Филе сельди нарезать небольшими кусочками и выложить в селедочницу, сверху положить лук и тертые яблоки.

Сельдь полить сметаной, посыпать перцем. Украсить закуску стручками маринованного перца и веточками зелени и подать к столу.

Рулетики с начинкой из сельди

Ингредиенты

300 г филе малосолевой сельди, 100 г сливочного масла, 2 помидора, 1 луковица, 1 пу-

чок зелени укропа, 1 пучок зелени петрушки, 2–3 листа тонкого лаваша, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарубить. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Помидоры вымыть, нарезать кружочками.

Филе сельди пропустить через мясорубку, добавить размягченное сливочное масло, зелень и лук, поперчить, перемешать.

Приготовленной смесью смазать лаваш, свернуть в виде рулета, завернуть в пищевую пленку и положить на 30 минут в холодильник. По истечении указанного времени нарезать рулет порционными кусочками, выложить на блюдо.

Украсить закуску кружочками помидоров и веточками зелени и подать к столу.

Закуска из копченой скумбрии и молодого картофеля

Ингредиенты

400 г филе копченой скумбрии, 8 клубней молодого картофеля, 3 огурца, 3 помидора, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок зеленого салата, 200 г сметаны, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, очистить и разрезать на 2–4 части.

Огурцы и помидоры вымыть и нарезать кружочками. Яйца очистить и нарубить. Зеленый салат вымыть.

Филе копченой скумбрии нарезать ломтиками средней величины, смешать с картофелем, выложить горкой на блюдо, выстланное листьями салата.

Посыпать скумбрию и картофель рублеными яйцами и зеленью, поперчить, полить сметаной.

Украсить закуску кружочками огурцов и помидоров и подать к столу.

Закуска из малосольной скумбрии и помидоров

Ингредиенты

500 г малосольной скумбрии, 3–4 помидора, 2–3 огурца, 2 луковицы, 50 мл растительного масла, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки.

Способ приготовления

Малосольную скумбрию разделать на филе без кожи и костей. Помидоры вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы и мелко нарезать.

Огурцы вымыть и нарезать дольками. Лук очистить, вымыть и нарубить.

Филе скумбрии мелко нарезать, смешать с помидорами, выложить на блюдо, посыпать петрушкой.

Украсить закуску дольками огурцов, полить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из скумбрии и шпика

Ингредиенты

300 г филе соленой скумбрии, 50 г копченого шпика, 2 луковицы, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 1 чайная ложка горчицы, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать (несколько веточек отложить для украшения). Филе скумбрии пропустить через мясорубку вместе с луком и шпиком, добавить укроп, петрушку, уксус, горчицу, растительное масло и перемешать.

Полученную смесь выложить в салатник, украсить веточками зелени и подать к столу.

Закуска из скумбрии и плавленого сыра

Ингредиенты

450 г филе соленой скумбрии, 250 г плавленого сыра, 3–4 сваренных вкрутую яйца, 100 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Яйца очистить. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Филе скумбрии, яйца и плавленый сыр дважды пропустить через мясорубку, добавить размягченное сливочное масло и зелень, тщательно перемешать.

Полученную смесь выложить в салатник и поставить в прохладное место на 1 час, затем подать к столу.

Закуска из скумбрии под кисло-сладким соусом

Ингредиенты

500 г филе соленой скумбрии, 2 яблока, 1 луковица, 150 г несладкого натурального йогурта, 2 чайные ложки лимонного сока, 2 чайные ложки горчицы, 1 чайная ложка сахара, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе скумбрии нарезать наискосок ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами.

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на мелкой терке и сбрызнуть лимонным соком.

Для приготовления соуса яблоки смешать с йогуртом, добавить горчицу, перец, соль и сахар, тщательно перемешать.

Ломтики скумбрии выложить на тарелку, сверху положить кольца лука, полить все соусом. Дать закуске настояться в прохладном месте 15–20 минут и подать к столу.

Закуска из скумбрии и огурцов

Ингредиенты

400 г филе соленой скумбрии, 3–4 огурца, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 3 сваренных

вкрутую яйца, 2 помидора, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зеленого салата, 3 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки красного винного уксуса, 2 чайные ложки тертого хрена.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и мелко нарезать. Яйца очистить и нарубить.

Огурцы вымыть и нарезать кубиками. Листья салата вымыть, выложить на блюдо. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать. Помидоры вымыть и нарезать дольками.

Для приготовления заправки смешать растительное масло, уксус и тертый хрен.

Филе скумбрии нарезать кусочками, смешать с огурцами, морковью и картофелем, выложить на листья салата. Закуску полить заправкой, посыпать рублеными яйцами и зеленым луком, оформить дольками помидоров и подать к столу.

Закуска из соленой мойвы

Ингредиенты

350 г соленой мойвы, 1 морковь, 3 клубня картофеля, 2 огурца, 2 луковицы, 2 сваренных вкрутую яйца, 150 г сметаны.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Огурцы вымыть

и нарезать соломкой. Яйца очистить и натереть на мелкой терке.

Соленую мойву разделать на филе, смешать с луком, огурцами и яйцами, выложить в селедочницу, оформить кружочками картофеля и моркови, полить сметаной и подать к столу.

Закуска из судака с маслинами и солеными огурцами

Ингредиенты

400 г отварного филе судака, 100 г майонеза, 2 соленых огурца, 1 луковица, 50 г маслин без косточек, 1 чайная ложка столовой горчицы, зелень петрушки, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе судака нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Огурцы нарезать маленькими кубиками. Зелень петрушки вымыть, обсушить и нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить майонез, горчицу и перец, перемешать. Выложить закуску в салатник, украсить маслинами и подать к столу.

Закуска из судака с овощами

Ингредиенты

500 г филе судака, 2–3 клубня картофеля, 2 огурца, 100 г майонеза, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 50 г тертого хрена, 1 пучок

зеленого салата, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Огурцы вымыть и нарезать дольками. Тертый хрен смешать с уксусом. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Листья салата вымыть, выложить на блюдо.

Филе судака промыть, отварить в подсоленной воде, остудить, измельчить, посолить, поперчить, смешать с картофелем, зеленью и тертым хреном, заправить майонезом. Выложить закуску на листья салата, оформить дольками огурцов и подать к столу.

Закуска из судака с помидорами

Ингредиенты

1 кг судака, 3–4 помидора, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 500 мл молока, 30 г сливочного масла, 30 г муки, 1 луковица, мускатный орех, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу разделить на филе, отварить в подсоленной воде, охладить и нарезать небольшими кусочками. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Лук очистить, вымыть, нарезать, отварить в небольшом количестве воды, охладить и протереть через сито.

Муку выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом, пассеровать и влить при постоянном помешивании молоко. Довести смесь до кипения, варить на слабом огне до загустения. За несколько минут до окончания варки добавить лук, мускатный орех, перец и соль.

Кусочки судака и дольки помидоров выложить на блюдо, полить приготовленным соусом (предварительно охлажденным до комнатной температуры), посыпать зеленью и подать к столу.

Закуска из щуки и помидоров

Ингредиенты

500 г филе щуки, 3–4 помидора, 2 луковицы, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зеленого салата, 0,5 лимона, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, крупно нарезать. Лук очистить, вымыть и разрезать на 4 части. Зелень укропа вымыть и крупно нарезать. Лимон вымыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Листья салата вымыть, выложить на блюдо.

Филе щуки промыть, залить небольшим количеством воды, добавить соль и варить до готовности.

Отварную рыбу охладить, пропустить через мясорубку вместе с помидорами, луком и зеленью укропа, поперчить, добавить майо-

нез, перемешать. Выложить закуску горкой на листья салата, украсить ломтиками лимона и подать к столу.

Закуска из щуки с брынзой

Ингредиенты

400 г филе щуки, 200 г брынзы, 1 луковица, 1 морковь, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук и морковь очистить, вымыть, мелко нарезать и жарить в растительном масле до образования корочки золотистого цвета. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать (несколько веточек отложить для украшения).

Филе щуки промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, обжарить в 50 г сливочного масла.

Жареную рыбу, лук, морковь и брынзу пропустить через мясорубку, поперчить, смешать с рубленой зеленью и оставшимся сливочным маслом и сформовать изделие в виде батона.

Завернуть его в пищевую пленку и положить в прохладное место на 1 час, затем нарезать порционными кусками, выложить на блюдо, украсить веточками петрушки и укропа и подать к столу.

Закуска из трески и яиц

Ингредиенты

250 г отварного филе трески, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 клубень картофеля, 1 луковица, 1 лимон, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать (несколько веточек оставить для украшения). Лимон вымыть, нарезать кружочками. Яйца очистить и нарубить.

Треску пропустить через мясорубку, смешать с картофелем, яйцами, зеленью петрушки и луком, выложить на блюдо, посолить, поперчить, полить майонезом. Закуску украсить кружочками лимона и веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из трески с горчицей и яйцами

Ингредиенты

500 г филе трески, 3 сваренных вкрутую яйца, 100 мл оливкового масла, 30 г столовой горчицы, зелень петрушки и эстрагона, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе трески промыть, нарезать ломтиками, посолить и приготовить на пару. Яйца очистить, разрезать пополам, желтки вынуть, белки нарубить.

Зелень петрушки и эстрагона вымыть, обсушить и мелко нарезать. Яичные желтки растереть с горчицей, сахаром и солью в однородную массу. Продолжая растирать, добавить понемногу оливковое масло. Затем добавить зелень, перемешать.

Рыбу выложить на блюдо, полить приготовленным соусом, посыпать белками и подать к столу.

Закуска из соленой кеты и лука

Ингредиенты

500 г соленой кеты, 3 луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки винного уксуса, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть, нарубить. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Соленую кету разделать на филе без кожи и костей, нарезать ломтиками и выложить на тарелку. Сверху положить кольца лука, сбрызнуть уксусом, полить растительным маслом. Посыпать закуску укропом и подать к столу.

Кета с красным соусом

Ингредиенты

1 кг кеты, 100 мл красного соуса, 100 мл рыбного бульона, 100 мл огуречного рассола, 100 мл белого вина, 50 г маринованных гри-

бов, 50 г оливок без косточек, 2 соленых огурца, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кету разделить на филе без кожи и костей, отварить в подсоленной воде, охладить и нарезать порционными кусками.

Маринованные грибы и оливки нарезать небольшими кусочками. Соленые огурцы очистить, нарезать соломкой. Коренья очистить, вымыть, нарезать соломкой.

Коренья, грибы, огурцы и оливки выложить в сотейник, залить бульоном, довести до кипения и варить на слабом огне 15 минут. Затем добавить красный соус, смешанный с вином и рассолом, варить на слабом огне до загустения.

Куски рыбы разложить по тарелкам, полить охлажденным соусом и подать к столу.

Закуска из горбуши и соленых огурцов

Ингредиенты

400 г отварной горбуши, 3–4 соленых огурца, 1 луковица, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 1 пучок зеленого салата.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать. Листья салата вымыть, выложить на блюдо. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Соленые огурцы нарезать кубиками.

Из отварной рыбы вынуть кости. Филе мелко нарезать, смешать с огурцами и зеленью, выложить на листья салата. Полить закуску майонезом, украсить кольцами лука и подать к столу.

Закуска из минтая с пряным соусом

Ингредиенты

1 кг минтая, 600 г помидоров, 1 пучок зелени кинзы, 1 пучок зеленого лука, 1 небольшая луковица, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную рыбу отварить в подсоленной воде, охладить, разделить на филе, нарезать небольшими кусочками. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, нарезать и протереть через сито.

Зелень кинзы и зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарезать. Репчатый лук очистить, вымыть, нарубить.

Смешать зелень и лук с томатным пюре, добавить сахар и соль. Если соус получился слишком густым, разбавить его холодной кипяченой водой.

Выложить рыбу на тарелку, полить приготовленным соусом и подать к столу.

Закуска из минтая и моркови

Ингредиенты

350 г филе отварного минтая, 3–4 моркови, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки,

1 огурец, 1 пучок зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать (несколько веточек отложить для украшения). Огурец вымыть, нарезать кружочками.

Филе минтая нарезать небольшими кусочками, смешать с морковью и зеленью, посолить, поперчить, заправить майонезом. Закуску выложить в салатник, украсить кружочками огурца и веточками зелени и подать к столу.

**Закуска из судака с белыми грибами
и огурцами**

Ингредиенты

500 г отварного филе судака, 150 г отварных белых грибов, 3 огурца, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 30 г муки, 2–3 луковицы, 500 мл грибного бульона, 100 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Филе судака и вареные грибы нарезать ломтиками. Огурцы вымыть, нарезать кружочками.

Грибы промыть, отварить в небольшом количестве подсоленной воды, нашинковать.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, пассеровать на сковороде в 70 г сливочного масла.

Муку пассеровать на оставшемся масле, добавить при постоянном помешивании грибной бульон, довести до кипения и готовить на слабом огне 7–10 минут. Затем добавить грибы и лук, посолить, варить соус до готовности, охладить.

Ломтики рыбы и грибов выложить на блюдо, вокруг положить кружочки огурцов. Полить закуску соусом, посыпать зеленью и подать к столу.

Острая закуска из горбуши

Ингредиенты

1 кг горбуши, 100 г корней хрена, 300 г яблок, 200 г сметаны, 50 мл лимонного сока, 1 пучок зелени укропа и петрушки, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Горбушу разделать на филе, отварить в подсоленной воде, охладить, не вынимая из бульона. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Коренья очистить, вымыть, замочить на 30 минут в холодной воде, натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку.

Для приготовления соуса яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на мелкой терке, смешать с тертым хреном и сметаной. Добавить лимонный сок, сахар и соль, перемешать.

Филе горбуши нарезать ломтиками, выложить на блюдо, полить соусом, посыпать зеленью и подать к столу.

Закуска из красной рыбы и риса

Ингредиенты

300 г филе красной рыбы, 100 г риса, 100 г консервированной кукурузы, 3 луковицы, 2 моркови, 4 сваренных вкрутую яйца, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке. Яйца очистить и нарубить. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть.

Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой.

Филе рыбы промыть, отварить в подсоленной воде, мелко нарезать, смешать с рисом, консервированной кукурузой, морковью, яйцами и луком, посолить, выложить в салатник, полить майонезом. Закуску украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из копченого палтуса

Ингредиенты

300 г филе копченого палтуса, 100 г риса, 2 столовые ложки лимонного сока, 2 соленых огурца, 100 г консервированного зеленого горошка, 4 сваренных вкрутую яйца, 0,5 ли-

мона, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и остудить.

Яйца очистить и нарубить. Огурцы нарезать соломкой. Лимон вымыть, очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть.

Филе копченого палтуса нарезать кусочками, сбрызнуть лимонным соком, перемешать с рисом, яйцами, зеленым горошком и огурцами, посолить, выложить на блюдо, полить майонезом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из печени трески с овощами

Ингредиенты

250 г консервированной печени трески, 150 г консервированного зеленого горошка, 2 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 1 морковь, 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза, 1 пучок зелени укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть. Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке. Огурцы мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить.

Печень трески размять вилкой, смешать с консервированным зеленым горошком, кар-

тофелем, морковь, огурцами и луком, посыпать, выложить на блюдо. Закуску полить майонезом, украсить веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Закуска из семги

Ингредиенты

300 г филе малосолевой семги, 70 г оливок без косточек, 1 лимон, 1 пучок зеленого салата, 1 пучок зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Лимон вымыть, разрезать пополам, из одной половинки выжать сок, вторую нарезать кружочками. Листья салата вымыть, обсушить, выложить на блюдо. Зеленый укроп и петрушки вымыть.

Филе семги нарезать ломтиками, сбрызнуть лимонным соком, выложить на листья салата и посыпать зеленью.

Украсить закуску оливками и ломтиками лимона и подать к столу.

Трубочки из рыбы и корейской моркови

Ингредиенты

400 г филе малосолевой горбуши, 200 г корейской моркови, 1 пучок зеленого салата, 1 огурец, 2 столовые ложки лимонного сока.

Способ приготовления

Листья салата вымыть, обсушить, выложить на блюдо.

Огурец вымыть, нарезать кружочками. Филе горбуши нарезать тонкими ломтиками, сбрызнуть лимонным соком. Положить на каждый ломтик немного корейской моркови, свернуть в виде рулета, скрепить декоративными шпажками.

Выложить закуску на блюдо, украсить кружочками огурца и подать к столу.

Закуска из кальмаров с помидорами и картофелем

Ингредиенты

500 г кальмаров, 2–3 клубня картофеля, 3–4 помидора, 3–4 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 2 столовые ложки рубленой зелени укропа и петрушки, 100 г майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 чайная ложка тертого хрена, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, очистить и нарезать кружочками.

Кальмары промыть, обдать кипятком, очистить, отварить в подсоленной воде и нарезать крупными кусками.

Помидоры вымыть, нарезать полукружиями. Кальмары смешать с помидорами, горошком и картофелем, выложить горкой на блюдо, поперчить, полить майонезом, смешанным с тертым хреном и лимонным соком. Закуску посыпать рубленой зеленью и подать к столу.

Закуска «Зимняя»*Ингредиенты*

1 кг кальмаров, 3–4 сваренных вкрутую яйца, 200 г консервированного зеленого горошка, 3–4 соленых огурца, 150 г майонеза, 1 луковица, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы нарезать маленькими кубиками. Яйца очистить и нарубить. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Кальмары промыть, обдать кипятком, очистить, отварить в подсоленной воде и нарезать соломкой.

Смешать кальмары, яйца, горошек и огурцы, посолить, поперчить, заправить майонезом. Выложить закуску на блюдо, украсить кольцами лука и подать к столу.

**Закуска из кальмаров
и корейской моркови***Ингредиенты*

500 г кальмаров, 200 г корейской моркови, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 1 пучок зеленого салата, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка лимонного сока.

Способ приготовления

Подготовленные кальмары отварить, нарезать тонкой соломкой. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать (несколько веточек отложить для украшения). Листья салата вымыть, выложить на блюдо.

Смешать кальмары, корейскую морковь и зелень, заправить растительным маслом и лимонным соком. Выложить закуску на листья салата и подать к столу.

Кальмары с соусом тартар

Ингредиенты

600 г кальмаров, 200 г майонеза, 60 г маринованных корнишонов, 20 г каперсов, 20 г репчатого лука, 1 соленый анчоус, 0,5 пучка зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленные кальмары отварить в подсоленной воде, охладить и нарезать соломкой. Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать. Корнишоны, каперсы и репчатый лук нарезать очень маленькими кусочками. Анчоус промыть холодной водой, нарубить.

Для приготовления соуса смешать майонез с петрушкой, корнишонами, каперсами и анчоусом.

Выложить кальмары на тарелку, полить соусом и подать к столу.

Закуска из кальмаров с вешенками

Ингредиенты

500 г кальмаров, 500 г вешенок, 1–2 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка соевого соуса, 1 пучок зеленого салата, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленные кальмары отварить, охладить, нарезать соломкой и полить соевым соусом.

Листья салата вымыть, нарезать узкими полосками.

Вешенки перебрать, промыть, нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами.

Грибы и лук выложить в сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности, посолить, поперчить и охладить.

Смешать кальмары с грибами, луком и салатом, выложить закуску горкой на блюдо и подать к столу.

Закуска из кальмаров и кабачков*Ингредиенты*

450 г кальмаров, 150 г маринованных кабачков, 2 клубня картофеля, 100 г маринованных грибов, 1 сваренное вкрутую яйцо, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Яйцо очистить и нарубить. Маринованные кабачки и грибы нарезать небольшими ломтиками. Подготовленные кальмары отварить, охладить, нарезать соломкой.

Кальмары смешать с картофелем, кабачками, грибами, зеленью и яйцом, выложить горкой на блюдо.

Закуску посолить, полить майонезом, украсить веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Закуска из кальмаров по-польски

Ингредиенты

1 кг кальмаров, 250 г сливочного масла, 5 яиц, 30 мл лимонного сока, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленные кальмары отварить в подсоленной воде, охладить и нарезать соломкой. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и нарубить.

Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Для приготовления соуса сливочное масло растопить, смешать с рублеными яйцами и петрушкой, добавить лимонный сок и соль.

Кальмары выложить на тарелку, полить соусом и подать к столу.

Закуска из креветок и зеленого горошка

Ингредиенты

500 г креветок, 2 клубня картофеля, 3 сваренных вкрутую перепелиных яйца, 100 г помидоров черри, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, 1 столовая

ложка лимонного сока, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать ломтиками. Яйца очистить, нарезать половинками. Помидоры черри вымыть.

Креветки промыть, отварить, очистить и сбрызнуть лимонным соком.

Креветки, зеленый горошек, картофель и яйца смешать, выложить на блюдо, посолить, поперчить. Закуску полить майонезом, украсить половинками яиц, помидорами черри, веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Креветки с соусом «Айоли»

Ингредиенты

600 г креветок, 150 мл оливкового масла, 1 вареный яичный желток, 3 зубчика чеснока, 1 пучок зелени укропа и петрушки, сок 1 лимона, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Креветки отварить в подсоленной воде, охладить и очистить.

Для приготовления соуса чеснок очистить, вымыть, растолочь в ступке. Добавить желток, тщательно растереть.

Затем, продолжая растирать, добавить постепенно оливковое масло. После этого

добавить лимонный сок, соль и 1–2 чайные ложки холодной кипяченой воды.

Креветки выложить на тарелку, полить соусом, посыпать зеленью и подать к столу.

Закуска из креветок с сухофруктами

Ингредиенты

300 г креветок, 100 г риса, 40 г чернослива, 40 г кураги, 1 яблоко, 100 г майонеза, 2 чайные ложки лимонного сока, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Чернослив и курагу замочить в теплой воде на 1 час, затем крупно нарезать. Креветки промыть, отварить в подсоленной воде, очистить и сбрызнуть лимонным соком. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, обдать холодной водой и остудить. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарезать (несколько веточек отложить для украшения).

Смешать креветки, рис, сухофрукты, яблоко и зелень, посолить, поперчить, заправить майонезом. Выложить закуску на блюдо, украсить веточками зелени и подать к столу.

Закуска из креветок с овощами и яблоком

Ингредиенты

400 г вареных очищенных креветок, 5 клубней картофеля, 3 моркови, 2 сваренных вкру-

тую яйца, 2 огурца, 1 яблоко, 100 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками.

Яблоко вымыть, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Яйца очистить и нарубить. Огурцы вымыть и нарезать ломтиками. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения).

Картофель и морковь выложить на блюдо, посолить, поперчить, сверху положить рубленую зелень, креветки, яблоко, рубленые яйца, полить сметаной. Закуску оформить веточками укропа и петрушки, ломтиками огурцов и подать к столу.

Закуска из креветок и щавеля

Ингредиенты

300 г вареных очищенных креветок, 5 сваренных вкрутую яиц, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок щавеля, 2 помидора, 3–4 столовые ложки сметаны, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать.

Щавель вымыть, нарезать узкими полосками. Помидоры вымыть, нарезать небольшими дольками.

Креветки смешать со щавелем, яйцами и зеленым луком, посолить, поперчить, заправить сметаной. Выложить закуску на блюдо, украсить дольками помидоров и подать к столу.

Раки, варенные по классическому рецепту

Ингредиенты

1 кг живых раков, 2–3 лавровых листа, 1 зонтик укропа, 10–12 горошин черного перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Раков тщательно вымыть. В большой кастрюле довести до кипения воду, добавить специи и соль, положить раков и варить до готовности.

Выложить раков на блюдо, охладить и подать к столу.

Раки, варенные в пиве со специями

Ингредиенты

1 кг живых раков, 2 л светлого пива, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 1–2 бутона гвоздики, 1–2 горошины душистого перца, 10–12 горошин черного перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Раков тщательно вымыть. Зелень укропа и петрушки вымыть. В большой кастрюле довести до кипения 2 л воды, добавить пиво, положить специи и соль, снова довести до кипения.

ния, затем опустить в кастрюлю раков и варить до готовности.

Выложить раков на блюдо, охладить, украсить закуску веточками зелени и подать к столу.

Раки, варенные в квасе

Ингредиенты

1 кг живых раков, 4 л несладкого домашнего кваса, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 2 лавровых листа, 10–12 горошин черного перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Раков тщательно вымыть. Квас вылить в кастрюлю, добавить соль и специи, довести до кипения. Затем опустить в кастрюлю раков и варить до готовности.

Выложить раков на блюдо, охладить и подать к столу.

Раки, варенные в вине

Ингредиенты

1 кг живых раков, 300–400 мл белого вина, 1 пучок зелени укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Раков тщательно вымыть. Зелень укропа и петрушки вымыть. В большой кастрюле довести до кипения воду, добавить соль, опустить в кастрюлю раков и варить 5 минут. За-

тем отвар слить, залить раков вином, накрыть кастрюлю крышкой и варить еще 20–30 минут на слабом огне, периодически встряхивая содержимое кастрюли.

Выложить раков на блюдо, охладить, украсить закуску веточками зелени и подать к столу.

Раки, варенные с зеленью

Ингредиенты

1 кг живых раков, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 2–3 веточки эстрагона, 2–3 веточки тимьяна, 10–12 горошин черного перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Раков тщательно вымыть. Зелень укропа, петрушки, эстрагона и тимьяна вымыть. В большой кастрюле довести до кипения воду, положить специи и соль, раков и варить 20 минут. Затем добавить зелень и варить до готовности. Выложить раков на блюдо, охладить и подать к столу.

Раки, варенные с соевым соусом

Ингредиенты

1 кг живых раков, 100 мл соевого соуса, соль по вкусу.

Способ приготовления

Раков тщательно вымыть. В большой кастрюле довести до кипения воду, влить со-

евый соус, добавить соль, положить раков и варить до готовности.

Выложить раков на блюдо, охладить и подать к столу.

Раки, варенные с луком и перцем

Ингредиенты

1 кг живых раков, 2–3 луковицы, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 1 лимон, 1 небольшой стручок острого красного перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Раков тщательно вымыть. Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Острый перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать колечками. Лимон вымыть, нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть.

В большой кастрюле довести до кипения воду, положить лук, перец и соль, опустить в кастрюлю раков и варить до готовности.

Выложить раков на блюдо, охладить, украсить веточками укропа и петрушки, кружочками лимона и подать к столу.

Раки с острым соусом

Ингредиенты

1 кг живых раков, 500 г помидоров, 1 головка чеснока, 1 стручок красного острого перца, 1 чайная ложка кориандра, 1 чайная ложка тмина, 2–3 лавровых листа, 1 зонтик

укропа, 10–12 горошин черного перца, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, крупно нарезать, пустить в небольшом количестве воды и протереть через сито.

Красный перец вымыть, удалить плодоножку и семена, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, растолочь в ступке вместе с перцем, тмином и кориандром.

Соединить полученную смесь с томатным пюре, добавить сахар и соль, варить на слабом огне 2–3 минуты, процедить и охладить.

Раков тщательно вымыть. В большой кастрюле довести до кипения воду, добавить специи и соль, положить раков и варить до готовности.

Затем раков охладить, отделить клешни и шейки, удалить панцирь.

Выложить мясо раков на блюдо, полить приготовленным соусом и подать к столу.

**Закуска из раков с зеленью
и горошком**

Ингредиенты

1,5 кг живых раков, 500 мл куриного бульона, 60 г сливочного масла, 50 г сметаны, 50 г муки, 1 луковица, 70 г консервированного зеленого горошка, по 10 г зелени укропа и петрушки, 5 г зелени эстрагона, 2–3 горошины черного перца, 1 лавровый лист, белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа, петрушки и эстрагона вымыть, обсушить и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

На сковороде раскалить 50 г сливочного масла, выложить лук, посыпать мукой и жарить до золотисто-желтого цвета.

Затем небольшими порциями при постоянном помешивании влить бульон, посолить, варить на слабом огне 5–7 минут. Снять соус с огня, добавить в него сметану, оставшееся сливочное масло, зелень и перец, перемешать и охладить. Раков вымыть. В большой кастрюле довести до кипения воду, добавить специи и соль, положить раков и варить до готовности. Затем раков охладить, отделить клешни и шейки, удалить панцирь.

Выложить мясо раков на блюдо, полить приготовленным соусом, украсить зеленым горошком и подать к столу.

Горячие закуски

Закуски из овощей и грибов

Кабачки, жаренные с луком

Ингредиенты

500 г кабачков, 2 луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кубиками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Кабачки и лук выложить в сковороду, добавить растительное масло, соль, перец, жарить на среднем огне до готовности.

Выложить закуску на блюдо, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Кабачки, тушенные с грибами

Ингредиенты

500 г кабачков, 200 г маринованных грибов, 1 луковица, 5 столовых ложек растительного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кубиками. Грибы нарубить. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Кабачки, грибы и лук выложить в сковороду, добавить рас-

тительное масло, соль, перец, влить немного воды и тушить на слабом огне до готовности.

Готовую закуску разложить по тарелкам, посыпать зеленью и подать к столу.

Острая закуска из овощей

Ингредиенты

500 г кабачков, 3 баклажана, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 4 столовые ложки растительного масла, красный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки и баклажаны вымыть, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами.

Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Зеленый лук вымыть и нарубить. Зелень петрушки и укропа вымыть.

Кабачки и баклажаны соединить с репчатым луком, выложить в сковороду, посолить, поперчить, добавить растительное масло и жарить на среднем огне до готовности. Затем выложить на блюдо, посыпать чесноком и зеленым луком, украсить веточками зелени и подать к столу.

Запеканка из баклажанов, яиц и сыра

Ингредиенты

500 г баклажанов, 3 яйца, 100 г сыра, 1 столовая ложка растительного масла, 20 г сли-

вочного масла, 4 столовые ложки панировочных сухарей, 1 пучок зелени петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить, нарезать кружочками, положить на 10–15 минут в подсоленную воду. Сыр натереть на крупной терке. Яйца взбить. Зелень петрушки и укропа вымыть и нарубить.

Кружочки баклажанов обжарить с обеих сторон на растительном масле, затем выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму, посолить, поперчить, залить яйцами, посыпать тертым сыром и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 5–7 минут.

Запеканку нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, посыпать зеленью петрушки и укропа и подать к столу.

Закуска из фаршированных цуккини

Ингредиенты

1 кг цуккини, 100 г риса, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 500 г помидоров, 100 мл растительного масла, 1 столовая ложка сахара, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 2 столовые ложки яблочного уксуса, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Цуккини вымыть, нарезать поперек кусками толщиной 5–6 см, вырезать семена и часть

мякоти, чтобы получились корзиночки. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и жарить в 2 столовых ложках растительного масла до золотистого цвета. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить и нарубить. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Помидоры вымыть и мелко нарезать. Рис промыть, варить до полуготовности, откинуть на сито.

Рис смешать с луком, посолить, поперчить и жарить в 1 столовой ложке растительного масла 3–4 минуты, затем добавить 200 г помидоров, влить немного воды и тушить 5–7 минут.

Корзиночки из цукини нафаршировать рисовой смесью, выложить в кастрюлю или глубокую сковороду. Для приготовления соуса оставшиеся помидоры протереть через сито, положить в эмалированную посуду, кипятить на слабом огне до исчезновения пены, затем добавить соль, сахар, уксус, оставшееся растительное масло и варить в течение 10 минут. Залить кабачки соусом и тушить на слабом огне до готовности.

Готовую закуску разложить по тарелкам, посыпать зеленью и чесноком и подать к столу.

Закуска из цукини с острым перцем и чесноком

Ингредиенты

600 г молодых цукини, 1 стручок горького перца, 2 зубчика чеснока, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка ад-

жики, 2 моркови, 1 луковица, 1 пучок зелени укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Цукини и морковь вымыть, очистить и нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Стручок горького перца вымыть, удалить плодоножку, семена и измельчить. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Овощи выложить в сковороду, добавить растительное масло и жарить в течение 5 минут на среднем огне, затем положить аджику, соль, влить немного воды и тушить в течение 20 минут.

Готовую закуску выложить на блюдо, посыпать зеленью и подать к столу.

Запеканка из цукини с помидорами и луком

Ингредиенты

500 г цукини, 3 помидора, 3 луковицы, 100 г сыра, 20 г сливочного масла, 3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки панировочных сухарей, 1 столовая ложка майонеза, 2 чайные ложки яблочного уксуса, 1 пучок зелени базилика, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Цукини вымыть, очистить, нарезать кружочками, посолить, поперчить и сбрызнуть уксусом. Лук очистить, нарезать кольцами

и обжарить в 2 столовых ложках растительного масла до золотистого цвета. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Зелень базилика вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Сыр натереть на крупной терке.

Кружочки цукини выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму, полить оставшимся растительным маслом, сверху положить кольца лука и кружочки помидоров, полить майонезом, посыпать базиликом и тертым сыром и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 10 минут.

Готовую запеканку разложить по тарелкам, украсить листиками базилика и подать к столу.

Баклажаны, фаршированные опятами и зеленью

Ингредиенты

5 баклажанов, 300 г маринованных опят, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени сельдерея, 1 луковица, 30 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки острого кетчупа, 1 лавровый лист, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль и пополам, вынуть из середины мякоть и нарезать ее маленькими кубиками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки и сельде-

рея вымыть и измельчить (несколько веточек отложить для украшения). Грибы выложить в сковороду, добавить лук, сливочное масло и жарить в течение 5 минут.

Жареные грибы и лук пропустить через мясорубку, смешать с зеленью петрушки и мякотью баклажанов, наполнить этой смесью половинки баклажанов, выложить их в кастрюлю, залить водой, посолить, довести до кипения, добавить растительное масло, перец, лавровый лист и тушить в течение 10–15 минут на среднем огне. Затем убавить огонь до минимума, положить кетчуп и тушить еще 10 минут.

Закуску выложить на блюдо, полить образовавшимся при тушении соусом, украсить листиками зелени и подать к столу.

Баклажаны, фаршированные рисом и овощами

Ингредиенты

4 баклажана, 3 моркови, 100 г риса, 100 г консервированной кукурузы, 2 луковицы, 1 пучок зелени базилика, 3 столовые ложки растительного масла, 1–2 зубчика чеснока, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль и пополам, вынуть из середины мякоть и мелко нарезать ее.

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень базилика вымыть и измельчить (несколько

веточек отложить для украшения). Чеснок очистить и растолочь.

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке.

Рис промыть, варить до полуготовности, затем откинуть на сито, смешать с морковью, луком, мякотью баклажанов, консервированной кукурузой и базиликом, наполнить этой смесью половинки баклажанов.

Половинки баклажанов уложить в кастрюлю, залить водой, посолить, довести до кипения, добавить растительное масло, перец, тушить до готовности на среднем огне.

Закуску разложить по тарелкам, полить образовавшимся при тушении соусом, украсить листиками базилика и подать к столу.

Закуска из картофеля с грибами

Ингредиенты

4–5 клубней картофеля, 200 г шампиньонов, 100 мл куриного бульона, 1 луковица, 4 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 1 чайная ложка горчицы, 2 чайные ложки яблочного уксуса, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы промыть, нарезать ломтиками, жарить на сковороде в растительном масле (2 столовые ложки) до готовности, посолить и поперчить. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа и петрушки вымыть и мелко нарезать.

Картофель вымыть, отварить, очистить, нарезать ломтиками, залить горячим бульоном, посолить, поперчить, добавить горчицу, лук, уксус, перемешать и оставить на 10 минут. Затем добавить грибы, перемешать, выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа и петрушки, полить оставшимся растительным маслом и подать к столу.

Репа, фаршированная яблоками и рисом

Ингредиенты

2–3 репы, 2 яблока, 100 г вареного риса, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка изюма, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Репу вымыть, отварить, очистить, срезать верхнюю часть и ложкой удалить часть мякоти, чтобы получились корзиночки. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке.

Изюм промыть, замочить в теплой воде на 1 час, затем смешать с рисом, сливочным маслом и яблоками, посолить, поперчить, нафаршировать приготовленной смесью репу.

Репу выложить в посыпанную панировочными сухарями форму, запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 5–7 минут. Закуску полить сметаной, посыпать зеленью и подать к столу.

Закуски из мяса и птицы

Свиная шейка с горчицей, запеченная в тесте

Ингредиенты

500 г свиной шейки, 200 г муки, 3 яйца, 1 столовая ложка свиного жира, 50 г панировочных сухарей, 1 столовая ложка сладкой горчицы, 2 огурца, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Из муки, яиц и небольшого количества воды приготовить жидкое тесто. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Огурцы вымыть, нарезать кружочками.

Свинину промыть, обсушить салфеткой, смазать со всех сторон горчицей, посолить, поперчить, опустить в тесто, выложить в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму и запекать в умеренно разогретой духовке до готовности.

Готовое мясо нарезать порционными кусками, выложить на блюдо. Посыпать закуску зеленью, украсить кружочками огурцов и подать к столу.

Закуска из свиной грудинки

Ингредиенты

500 г свиной грудинки, 4 клубня картофеля, 2 моркови, 2 луковицы, 3 соленых огурца, 2–3 помидора, 1 лавровый лист, 4–6 горо-

шин черного перца, 1 пучок зелени укропа и петрушки, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить и нарезать кольцами. Картофель и морковь вымыть, очистить и нарезать кружочками. Соленые огурцы нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть и нарубить. Помидоры вымыть, нарезать кружочками.

Свиную грудинку промыть, нарубить порционными кусками, выложить в глубокую сковороду, посолить, поперчить, влить немного воды, добавить лавровый лист, перец горошком и тушить под крышкой на среднем огне 30 минут.

Затем положить в сковороду с мясом картофель, морковь, лук, тушить в течение 15 минут, добавить соленые огурцы и тушить до готовности.

Разложить закуску по тарелкам, посыпать зеленью, украсить кружочками помидоров и подать к столу.

Рулет из свинины и овощей

Ингредиенты

1 кг свинины без костей, 100 г консервированной кукурузы, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 1 сваренное вкрутую яйцо, 50 г копченого сала, 1 столовая ложка майонеза, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйцо очистить и нарубить. Лук очистить, вымыть, нарезать. Сало мелко нарезать. Морковь, корень петрушки и сельдерея вымыть, очистить, мелко нарезать, добавить консервированную кукурузу, лук, яйцо, сало и перемешать. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Мясо промыть, отбить, посолить, поперчить, выложить приготовленную начинку, свернуть рулетом, перевязать кулинарной нитью в нескольких местах. Выложить рулет на противень, смазать майонезом, влить немного горячей воды. Запекать до готовности, периодически поливая образующимся соком.

Готовый рулет нарезать порционными кусками, выложить на блюдо. Закуску посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Рулетики из телятины с беконом*Ингредиенты*

500 г телятины, 100 г сала, 100 г тонко нарезанного бекона, 1 помидор, 1 стручок болгарского перца, 1 столовая ложка горчицы, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка сметаны, 1 пучок зелени укропа, 2 столовые ложки растительного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить семена и мелко нарезать. Помидор вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы и мелко нарезать. Сало нарезать мелкими кубиками.

Болгарский перец, помидор и сало смешать. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Телятину промыть и разрезать на 5 одинаковых частей. Каждый кусок отбить, посолить, поперчить и смазать горчицей. В середину каждого куса положить начинку, свернуть в виде рулета. Каждый рулет обернуть полосками бекона, скрепить деревянными шпажками, перевязать кулинарной нитью, смазать растительным маслом.

Рулеты выложить на противень, влить немного горячей воды. Запекать до готовности, периодически поливая образующимся соком. Выложить рулетики на блюдо, полить смесью сметаны и майонеза, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Рулетики из индейки с помидорами и красным вином

Ингредиенты

800 г филе индейки, 100 мл сухого красного вина, 6 столовых ложек растительного масла, 4 помидора, 4 зубчика чеснока, 1 пучок зелени укропа, 1 корень сельдерея, 0,25 чайной ложки шафрана, кориандр на кончике ножа, красный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе индейки промыть, разрезать на 8 ломтиков, каждый отбить. Чеснок очистить, измельчить. Корень сельдерея вымыть, очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Для приготовления начинки помидоры вымыть, мелко нарезать, смешать с чесноком.

Для приготовления маринада 4 столовые ложки растительного масла смешать с вином, добавить кориандр, шафран и корень сельдерея.

Отбивные залить маринадом, оставить на 2 часа, затем посолить, поперчить, смазать оставшимся растительным маслом, положить на каждый кусок начинку, свернуть рулетом и скрепить деревянными шпажками.

Рулеты выложить на противень и запекать в предварительно разогретой духовке, периодически сбрызгивая оставшимся маринадом и поливая образующимся соком. Выложить рулетики на блюдо, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из курицы и овощей

Ингредиенты

500 г белого мяса курицы, 5 клубней картофеля, 2 луковицы, 2 столовые ложки топленого масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 100 г белого сухого вина, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени укропа и петрушки, карри, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить и нарезать соломкой. Лук и чеснок очистить и нарубить. Зелень укропа и петрушки вымыть и мелко нарезать.

Мясо курицы промыть, нарезать кубиками, выложить в сковороду, добавить 1 столовую ложку масла, лук и обжарить до золотистой корочки. Курицу и лук переложить в горшочек, добавить картофель, чеснок, оставшееся масло, посолить, поперчить, приправить карри и поставить в предварительно разогретую духовку на 15 минут. Затем влить вино, немного воды, добавить томатную пасту, снова поставить в духовку и тушить до готовности.

Готовую закуску выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа и петрушки и подать к столу.

Закуска из курицы с грибами

Ингредиенты

500 г белого мяса курицы, 2–3 луковицы, 2 соленых огурца, 1 свекла, 50 г зеленого лука, 50 г маринованных грибов, 3 столовые ложки оливкового масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, варить до готовности, очистить, нарезать кружочками. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зеленый лук вымыть и нарубить. Огурцы нарезать кружочками.

Маринованные грибы промыть. Зелень укропа и петрушки вымыть.

Мясо курицы промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить и жа-

рить на сковороде в разогретом оливковом масле до готовности.

Куски курицы выложить на середину блюда, посыпать зеленым луком, вокруг положить грибы, кружочки свеклы и огурцов. Украсить закуску веточками зелени и подать к столу.

Закуска из утки с яблоками

Ингредиенты

500 г мяса утки, 1 луковица, 3 яблока, 1 столовая ложка пшеничной муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 лавровый лист, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Лук очистить и нарезать полукольцами. Мясо утки промыть, удалить кости, нарезать небольшими кусочками. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Яблоки и лук выложить в сковороду, посыпать мукой, добавить 1 столовую ложку масла, жарить 3–4 минуты, затем переложить в горшочек. Добавить оставшееся масло, посолить, поперчить, влить немного воды, положить яблоки, лук, томатную пасту, лавровый лист и тушить в предварительно разогретой духовке до готовности.

Выложить закуску на блюдо, посыпать петрушкой и подать к столу.

Закуска из сарделек и помидоров*Ингредиенты*

6 сарделек, 2–3 помидора, 1 пучок зеленого салата, 1 пучок зеленого лука, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Зеленый салат вымыть, обсушить и выложить на блюдо.

Сардельки разрезать вдоль на 2 части, обжарить в растительном масле до образования корочки золотистого цвета, выложить на листья салата, смазать майонезом, посыпать зеленым луком. Украсить закуску кружочками помидоров и подать к столу.

**Запеканка из сосисок
с помидорами и яйцами***Ингредиенты*

5–6 сосисок, 4 помидора, 100 г сыра, 2 яйца, 100 мл молока, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 2 чайные ложки муки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать полукружками. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать. Сыр натереть на мелкой терке. Яйца взбить с мукой, молоком, солью и сыром.

Сосиски нарезать небольшими кружочками, выложить в смазанную сливочным мас-

лом форму, сверху положить помидоры и залить сырной смесью. Запекать в умеренно разогретой духовке в течение 5 минут, затем разложить по тарелкам, посыпать зеленью и подать к столу.

Закуска из колбасы в сухарях

Ингредиенты

400 г вареной колбасы, 2 огурца, 1 яйцо, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка кетчупа, 1 пучок зелени укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, нарезать кружочками, посолить. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Колбасу нарезать тонкими ломтиками, обмакнуть каждый во взбитое яйцо, обвалить в панировочных сухарях и жарить в растительном масле до золотистого цвета.

Колбасу выложить на блюдо, полить кетчупом, посыпать зеленью. Украсить закуску кружочками огурцов и подать к столу.

Закуска из ветчины с сыром

Ингредиенты

400 г ветчины, 150 г сыра, 2–3 помидора, 1 столовая ложка оливкового масла, 1 столовая ложка майонеза, зелень кинзы и базилика, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружочками, посолить. Зелень кинзы и базилика вымыть, нарубить. Ветчину и сыр нарезать ломтиками.

Ветчину выложить на сковороду с разогретым оливковым маслом, обжарить каждый ломтик с одной стороны, перевернуть, положить сверху ломтики сыра, накрыть сковороду крышкой, убавить огонь до минимума и жарить в течение 3 минут.

Закуску выложить на блюдо, положить поверх каждого ломтика кружочек помидора, смазать майонезом, посыпать зеленью и подать к столу.

Закуски из рыбы и морепродуктов

Сом в томатном соусе

Ингредиенты

500 г филе сома, 200 г томатной пасты, 3 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 помидора, 2 огурца, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 1 лимон, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Огурцы вымыть, нарезать брусочками. Лимон вымыть, нарезать кружочками. Зелень петрушки и укропа вымыть.

Филе сома промыть, нарезать порционными кусками и жарить в сливочном масле вместе с луком в течение 15 минут. Затем влить небольшое количество воды, добавить соль, перец, томатную пасту и тушить до готовности. Готовую рыбу выложить на блюдо, оформить дольками помидоров, брусочками огурцов, кружочками лимона и веточками зелени и подать к столу.

Рыбные палочки

Ингредиенты

500 г филе судака, 300 г филе щуки, 3 столовые ложки жира, 2 столовые ложки сливок, 50 г панировочных сухарей, 2 чайные ложки яблочного уксуса, 3 столовые ложки рубленой зелени кинзы и петрушки, 2 чайные ложки растительного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе судака и щуки промыть, пропустить через мясорубку, добавить сливки, перец, соль, перемешать и положить в прохладное место на 1 час. Из фарша сформовать изделия продолговатой формы, запанировать в сухарях, жарить в жире до золотистого цвета.

Изделия выложить в смазанную растительным маслом форму и запекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 10 минут.

Закуску выложить на блюдо, сбрызнуть уксусом, посыпать зеленью кинзы и петрушки и подать к столу.

**Закуска из жареного судака
и дайкона***Ингредиенты*

300 г филе судака, 150 г дайкона, 2 огурца, 100 г листьев салата, 100 г майонеза, 1 пучок зеленого лука, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 2–3 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Дайкон очистить, вымыть и нарезать кружочками.

Листья салата вымыть, обсушить, выложить на блюдо. Зеленый лук вымыть и нарубить. Огурцы вымыть и нарезать небольшими кружочками.

Филе судака промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, обвалять в панировочных сухарях и жарить в растительном масле до готовности.

Жареную рыбу выложить на листья салата, сверху положить дайкон, посыпать рубленным луком, полить майонезом.

Украсить закуску кружочками огурцов и подать к столу.

**Закуска из сома с яйцом
и сыром***Ингредиенты*

500 г филе сома, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 луковицы, 100 г твердого сыра, 150 г майонеза, 1 лавровый лист, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Лук очистить и нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Филе сома промыть, отварить в подсоленной воде с добавлением лаврового листа, нарезать ломтиками, выложить на блюдо. Сверху положить кольца лука, поперчить, посыпать зеленью, рублеными яйцами и тертым сыром, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из рыбы с кукурузой и перцем*Ингредиенты*

500 г филе морской рыбы, 150 г консервированной кукурузы, 3 стручка болгарского перца, 3 луковицы, 150 г майонеза, 3 столовые ложки муки, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Филе рыбы промыть, нарезать небольшими кусочками, поперчить, посолить, обвалять в муке, жарить в растительном масле до готовности.

Выложить рыбу на блюдо, сверху положить консервированную кукурузу, кольца болгар-

ского перца и лука. Полить закуску майонезом, посыпать зеленью и подать к столу.

Судак в пиве

Ингредиенты

1 кг судака, 1 луковица, 1 столовая ложка сливочного масла, 100 мл светлого пива, 1 лавровый лист, 5–7 горошин душистого перца, 4 столовые ложки томатного соуса, 2 огурца, 1 пучок редиса, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу разделать на филе без кожи и костей, нарезать порционными кусками, посолить и поперчить. Лук очистить и мелко нарезать. Редис и огурцы вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть и нарубить.

Смешать томатный соус, пиво, лук и душистый перец, довести до кипения. Рыбу выложить в сотейник, залить приготовленной смесью, добавить сливочное масло, лавровый лист, тушить под крышкой до готовности.

Разложить рыбу по тарелкам, украсить кружочками редиса и огурцов. Посыпать закуску зеленью и подать к столу.

Содержание

Введение	3
Закуски из хлебобулочных изделий	4
Сухарики, бутерброды, канапе, гренки.....	4
Крекеры и печенье.....	99
Холодные закуски	116
Закуски из овощей	116
Закуски из сыра.....	147
Закуски из мяса и птицы	157
Закуски из рыбы и морепродуктов	193
Горячие закуски	232
Закуски из овощей и грибов.....	232
Закуски из мяса и птицы	241
Закуски из рыбы и морепродуктов	250

*Практическое издание
Кулинарные фантазии*

Красичкова Анастасия Геннадьевна

Оригинальные закуски к пиву

Генеральный директор издательства *С. М. Макаренков*

Редактор *Д. В. Нестерова*

Ведущий редактор *М. М. Степанова*

Выпускающий редактор *Е. А. Крылова*

Фотография на обложке: *shutterstock.com*

Художественное оформление: *Е. А. Амитон*

Компьютерная верстка: *П. Н. Малитиков*

Корректор *А. В. Мещерякова*

Изготовление макета: *ООО «Трим-Пресс»*

Подписано в печать 31.01.2011 г.

Формат 84x108/32. Гарнитура «MyslC».

Печ. л. 8,0. Тираж 5000 экз.

Заказ №

Адрес электронной почты: info@ripol.ru

Сайт в Интернете: www.ripol.ru

ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик»
109147, г. Москва, ул. Большая Андроньевская, д. 23

Отпечатано в типографии ООО «КубаньПечать».
350059, г. Краснодар, ул. Уральская, 98/2



Бутерброды со шпротами



Бутерброды с ветчиной и овощами



Булочки с сыром



Закуска из крабовых палочек



Раки, варенные со специями



Раки, варенные с зеленью



Закуска из курицы с овощами



Закуска из редиса



Закуска из копченого сала



Острая овощная закуска



Закуска из раков с соусом



Закуска из сельди



Закуска из копченой колбасы и овощей



Закуска из креветок с шампиньонами



Закуска из креветок



Закуска из овощей с сыром