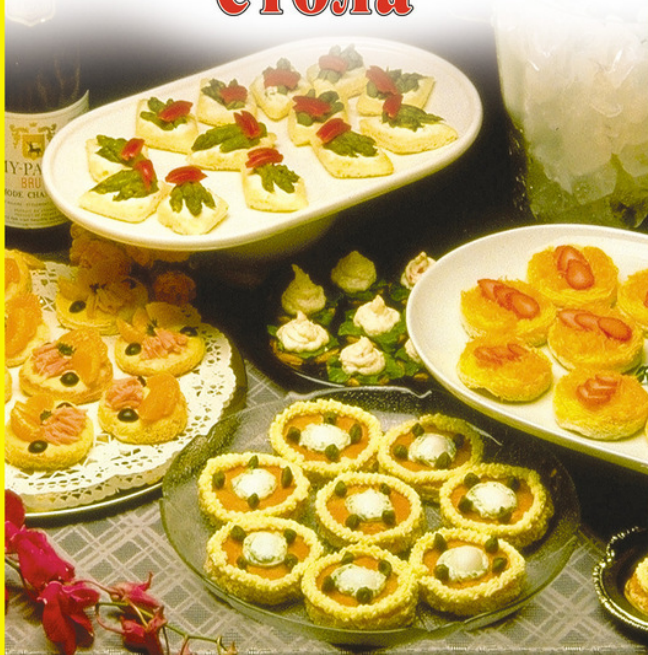




Изысканные бутерброды для праздничного стола



Дарья Костина
Изысканные бутерброды
для праздничного стола
Серия «Быстро, вкусно, просто»

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=302212

Изысканные бутерброды для праздничного стола. Сост. Д.Костина:

АСТ, ВКТ; Москва; 2010

ISBN 978-5-17-063760-7, 978-5-226-01682-0

Аннотация

Приведены рецепты приготовления бутербродов, которые станут достойным украшением праздничного стола. Вы найдете рецепты приготовления бутербродных тортов, канапе и тартинок, коктейльных бутербродов, гренок, а также самых простых бутербродов, которые вы сможете приготовить за 5 минут. Для широкого круга читателей.

Содержание

О бутербродах	4
Самые простые бутерброды	6
С черной икрой	6
С анчоусами	7
С копченой рыбой	8
С теплой начинкой	9
С зеленой фасолью в стручках	10
С ветчинной массой	11
С овечьим сыром	12
С яичным паштетом	13
С солеными грибами	14
С пастой из брынзы	15
С плавлеными сырками	16
С рубленой зеленью	17
С мясом и огурцом	18
С сыром и сметаной	19
С фасолью	20
С белыми грибами	21
С анчоусами или лососевыми	22
С колбасой и майонезом	23
Конец ознакомительного фрагмента.	24

Изысканные бутерброды для праздничного стола Составитель Дарья Костина

О бутербродах

Бутерброды – замечательная еда, не требующая больших затрат труда и времени на приготовление. Их можно подать на закуску, на завтрак и на неофициальный ужин. Готовят бутерброды из хлеба, масла, рыбы, мяса, колбасы и других продуктов.

Все бутерброды, независимо от используемых ингредиентов, делятся на открытые и их разновидности – закрытые и закусочные бутерброды.

Открытыми называют бутерброды, состоящие из основы (ломтика хлеба, батона, хлебца), на которую кладут колбасу, сыр, икру и другие продукты. Соотношение основы и дополняющих ее продуктов может колебаться в пределах от 1:1 до 3:1.

Закрытые бутерброды (сандвичи) состоят из двух тонких ломтиков хлеба, на полоски которого наносят тонкий

слоем сливочного масла и кладут кусочки выбранных продуктов. Размер и форма данной закуски обычно соответствуют спичечной коробке. Хотя они могут быть изготовлены и более крупного размера, но рекомендуется делать их не толще 0,5 см. Основа маленьких закусочных бутербродов (канапе) предполагает предварительное поджаривание полосочек хлеба, которые затем гарнируют различными продуктами. Что выбрать: рыбу, мясо, колбасу или овощи – дело вашего вкуса... Бутерброд из тонкого ломтика черного цельнозернового хлеба, например, с помидором и листиком салата не только вкусен, но и полезен.

Самое главное – разумно подходить к выбору продуктов, размеру бутерброда и частоте его употребления. Тем же, кто грешит переизобилием, надо помнить, что бутерброды лучше все-таки есть отдельно от других блюд. Салаты, жареный картофель или сытный суп – далеко не друзья бутербродам. Кстати, запивать съеденный бутерброд тоже не спешите. В качестве исключения подойдет чай.

Приятного аппетита!

Самые простые бутерброды

С черной икрой

• 2 ч. ложки сливочного масла, взбитого с несколькими каплями лимонного сока и щепоткой соли, 1 ч. ложка черной икры, 2 тонко нарезанных кусочка белого хлеба (без корки).

Хлеб намазать маслом и на середину осторожно, избегая деформирования зерен, положить икру, оформив ее в виде виноградной кисти.

С анчоусами

• *1 ст. ложка томатного пюре, 1 ст. ложка натертой брынзы, 6 тонких долек лука, 4 кусочка филе анчоуса, 2 маслины без косточек, 2 ломтика хлеба (тонко нарезанных и без корки).*

На тонкие ломтики нанести тонким слоем томатное пюре («лютеницу»), смешанное с брынзой. Сверху разложить дольки лука. Филе анчоусов придать форму улитки и уложить симметрично на обоих концах ломтика хлеба, а между ними – маслины.

С копченой рыбой

• 2 ломтика слегка черствого белого хлеба, 1 ст. ложка майонеза, 1/2 ч. ложки лимонного сока, 1 кусочек копченой рыбы (около 50 г), очищенной от кожи и костей, 4 дольки свежего помидора, 5–6 листочков петрушки.

Майонез, разведенный лимонным соком, нанести на хлеб, покрыть нарезанной кубиками рыбой и украсить двумя дольками помидора, каждый бутерброд посолить и украсить листочками петрушки.

С теплой начинкой

• 4 ломтика белого хлеба, 1 ломтик копченой грудинки, 2 ст. ложки мясного фарша или порезанных кусочков колбасы, 1/2 головки репчатого лука, 1 свежий сладкий перец, мелко нарезанный лук-порей, 1 ст. ложка жира, черный перец, соль.

Копченую грудинку и мелко нарезанный лук припустить в жире вместе с остальными компонентами без лука-порея в течение 5–6 мин на сильном огне. Припущенную смесь вынуть шумовкой, а полученным соусом смочить слегка хлебные ломтики. Сверху ломтиков выложить смесь и посыпать мелко нарезанным луком-пореем.

С зеленой фасолью в стручках

• *100 г фасоли в стручках, 1 яйцо, 100 г растительного масла, щепотка соли, горчица, сахар, немного лимонного сока, хлеб.*

Стручки фасоли сварить в слабосоленой воде, откинуть на дуршлаг и нарезать ромбиками. Яичный желток растереть с растительным маслом, и 1/3 часть массы отложить. Из 1/3 части яичной массы с горчицей, солью, сахаром и лимонным соком приготовить майонез и смешать его с нарезанной фасолью. Ломтики хлеба намазать тонким слоем яичной массы, сверху красиво разложить фасоль и украсить бутерброд с помощью кондитерского мешочка оставшейся яичной массой.

С ветчинной массой

• *150 г ветчины, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, хлеб.*

Вареную копченую ветчину пропустить 4 раза через мясорубку и перемешать с маслом и сметаной. Ломтики хлеба намазать толстым слоем ветчинной массы, а поверхность украсить маслом (выжать из кондитерского мешочка разные фигуры).

С овечьим сыром

• 50 г сливочного масла, 100 г овечьего сыра, щепотка тмина, 1 ч. ложка молотого красного перца, соль, зеленый лук, 1–2 ч. ложки сметаны, горчица, хлеб.

Сливочное масло тщательно растереть с овечьим сыром, горчицей, тмином, молотым красным перцем, солью, мелко нарезанным зеленым луком и сметаной. Полученной массой обильно намазать ломтики хлеба так, чтобы получилась выпуклая поверхность, а сверху украсить сливочным маслом с помощью кондитерского мешочка.

С яичным паштетом

- 2 яйца, 50 г сливочного масла, горчица, соль, зеленый лук, хлеб.

Сваренные вкрутую яйца разрезать на две половинки, вынуть желток и растереть его с маслом до получения пенообразной массы. Белок мелко посечь, посолить, размешать с небольшим количеством горчицы и желтком. Паштет выложить в форме выпуклого овала на середину ломтика хлеба, вокруг посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

С солеными грибами

• 150 г грибов, 1 ст. ложка уксуса, щепотка соли, немного сахара и горчицы, лук, томат-пюре, хлеб.

Свежие грибы очистить, прокипятить 3 мин в солено-уксусном растворе и откинуть на дуршлаг. Уксус, соль, сахар, горчицу и немного тертого лука тщательно размешать и добавить к ним грибы, нарезанные красивыми дольками. Ломтики хлеба намазать тонким слоем сливочного масла, а сверху разложить грибы. Бутерброд украсить вкусным томат-пюре.

С пастой из брынзы

- *1/2 ломтика хлеба, 1 ч. ложка пасты из брынзы, 1 ломтик плавленого или копченого сыра, чабер или красный перец.*

На ломтик хлеба нанести тонкий слой пасты. Сверху положить ломтики плавленого или копченого сыра и посыпать чабером или красным перцем.

С плавлеными сырками

• 4 куска черного хлеба, 2–3 плавленых сырка, сливочное масло, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, 1 ст. ложка сметаны, 8 ломтиков шпика, 2 редиски.

Намазать хлеб маслом, смешать плавленый сыр, петрушку и сметану и также намазать на хлеб. Уложить слегка подрумяненные кусочки шпика на сырную массу и украсить кружками редиса.

С рубленой зеленью

• 120 г ржаного хлеба, 40 г сливочного масла, 80 г филе рубленой сельди, 1 яйцо, 20 г зеленого лука.

Ломтики хлеба намазать маслом, положить по диагонали филе сельди, а по бокам – ломтики сваренного вкрутую яйца.

Украсить зеленью.

С мясом и огурцом

- 4 ломтика хлеба (белого, ржаного), 100 г сливочного масла, 50 г мяса, огурец (свежий или маринованный), помидор.

Ломтики хлеба очистить от корочек, намазать сливочным маслом, уложить сверху нарезанные кусочками мясо и огурец. Вместо сливочного масла можно использовать различные пасты: рыбную, зеленую, масло с лимонным соком, а также разнообразные продукты – сыр, ветчину, рыбу, паштеты, соусы.

С сыром и сметаной

- *Пшеничный хлеб, 100 г сыра, 100 г сметаны, 1/2 стакана молока.*

Ломтики батона или пшеничного хлеба намазать смесью из натертого сыра, сметаны и подсоленного молока.

С фасолью

• 4 ломтика хлеба, 100 г майонеза, 100 г стручков фасоли, 2 сельди, 2 вареные картофелины, 1 луковица.

Стручки фасоли разрезать на 2–3 части, потушить в небольшом количестве воды. Сельдь разделить на кусочки шириной 3 см. Картофель очистить и нарезать тонкими дольками. Ломтики хлеба намазать майонезом, положить нарезанный кольцами лук, сверху выложить стручки фасоли, картофель и сельдь.

С белыми грибами

• 200 г хлеба, 20 г сушеных грибов, 35 г майонеза, зелень, соль.

Предварительно замоченные сушеные белые грибы отварить до готовности, сцедить бульон. Грибы мелко нарезать, посолить по вкусу, смешать с майонезом. Этой массой намазать ломтики хлеба, посыпать измельченной зеленью.

С анчоусами или лососевыми

- *200 г хлеба, 30 г масла, 40 г рыбы или пасты, сок лимона.*

К взбитому маслу добавить очищенные от костей, измельченные анчоусы или лососевые, заправить несколькими каплями лимонного сока. Можно использовать анчоусную и лососевую пасту.

С колбасой и майонезом

• *3 свежие несладкие булочки (по 100–150 г), 100 г майонеза, 100 г твердого сыра, 100 г колбасы, 30 г растительного масла, перец, корица по вкусу, 2 гвоздики.*

Булочки разрезать пополам, намазать их майонезом, сверху положить ломтики твердого сыра и колбасы. Гвоздику измельчить в ступке, смешать с корицей, солью, перцем и тертым твердым сыром (можно добавить и другую пряную зелень: базилик, эстрагон и т. п.). Этой зеленью посыпать бутерброды и запечь их в жарочном шкафу при температуре 180°C.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.