

**Закуски к праздникам.
Самая полная коллекция**

Москва
RUGRAM
2021

УДК 641.55
ББК 92я2

Закуски к праздникам. Самая полная коллекция.– М. : Т8
Издательские технологии / RUGRAM, 2021. – 448 с. – (Готовим легко
и просто!).

ISBN 978-5-517-04013-8

Как правило, ни один праздничный стол не обходится без обилия холодных блюд и различных закусок.

Закуска — это символ русского хлебосольства; она может быть самой разнообразной, но чаще всего различают овощные, мясные и рыбные, паштеты, салаты, а также порционные закуски, которые этикет допускает брать руками. Закуски, рецепты которых мы привели, не только очень вкусны, но и красивы. Они обязательно привлекут всеобщее внимание и возбудят аппетит, поэтому вам придется немало потрудиться над приготовлением все возможных салатов, рецепты которых мы предлагаем вашему вниманию. Если, конечно, вы хотите хорошо встретить и вкусно накормить своих гостей!

BIC WBX
BISAC CKB019000

ISBN 978-5-517-04013-8

© Т8 RUGRAM, оформление, 2021
© Т8 Издательские технологии, 2021

БУТЕРБРОДЫ, ТОСТЫ, ТАРТАЛЕТКИ, КАНАПЕ

1



Праздничное застолье открывают холодные блюда и закуски. Они эффектно выглядят на праздничном столе, возбуждают аппетит.

Предлагаем вам несколько рецептов необычайно вкусных бутербродов и закусок.

Для их приготовления не потребуются какие-то особенные и дорогие продукты из супермаркетов и не придется затрачивать на это массу времени. Приготовить их совсем просто, а необходимые продукты всегда найдутся в вашем холодильнике.

◆ «Пикник»

Требуется на 4 порции:

4 ломтика белого хлеба
зеленый лук
петрушка
1 вареное яйцо
2 ст. л. тертого плавленого сыра
чеснок
сливочное масло

Время подготовки: 10 мин.

Время приготовления: 5 мин.

Способ приготовления. Поджарьте ломтики хлеба с одной стороны. Смешайте мелко нарезанные лук, пет-



рушку, яйцо, сыр, чеснок с размягченным маслом. Полученную массу намажьте на поджаренную сторону ломтиков хлеба.

◆ **Бутерброды с сыром из Апелдорна**

Требуется на 4 порции:

4 ломтика хлеба
50 г сливочного масла
1 яблоко
50 г сыра
100 г тертого миндаля

Время подготовки: 10 мин.

Время приготовления: 25 мин.

Способ приготовления. На ломтики хлеба намажьте сливочное масло, сверху положите тонко нарезанные ломтики яблок, а на них — ломтики сыра. Посыпьте тертым миндалем и запеките в духовке.

◆ **«Зеленые»**

Требуется на 4 порции:

4 ломтика хлеба
50 г сливочного масла
по 20 г петрушки, эстрагона, базилика, майорана
1 головка репчатого лука
соль и красный перец

Время подготовки: 10 мин.

Время приготовления: 20–25 мин.



Способ приготовления. Масло взбейте с петрушкой, эстрагоном, базиликом, майораном, добавьте мелко нарезанный репчатый лук, красный перец. Намажьте массу на хлеб.

◆ «Мясное удовольствие»

Требуется на 4 порции:

4 ломтика хлеба
400 г свинины
1 головка репчатого лука
100 г корейской моркови
1 огурец
1 помидор
майонез
горчица и кетчуп по вкусу
50 г сливочного масла

Время подготовки: 10 мин.

Время приготовления: 25 мин.

Способ приготовления. Свинину нарежьте тонкими ломтиками и обжарьте на сливочном масле до готовности. На хлеб намажьте майонез и горчицу, положите нарезанный тонкими кольцами репчатый лук, корейскую морковь, по ломтику помидора и огурца. Сверху положите мясо и залейте кетчупом. При желании накройте еще одним ломтиком хлеба.

◆ «Домашнее угощение»

Требуется на 4 порции:

4 ломтика хлеба
400 г фарша
1 головка репчатого лука

зелень
кетчуп и майонез по вкусу

Время подготовки: 10 мин.

Время приготовления: 25 мин.

Способ приготовления. Фарш обжарьте на сковороде, смешайте с кетчупом. На хлеб намажьте майонез, положите мелко нарезанный лук и горячий фарш, посыпьте зеленью.

◆ «А-ля хот-дог»

Требуется на 4 порции:

4 ломтика хлеба
12 докторских сосисок
1 головка красного лука
кетчуп и укроп по вкусу

Время подготовки: 10 мин.

Время приготовления: 15 мин.

Способ приготовления. На хлеб намажьте кетчуп, положите нарезанный мелко лук. Докторские сосиски поджарьте в течение 2 мин и положите на хлеб, посыпьте укропом.

◆ Бутерброды с анчоусами

Требуется на 4 порции:

4 ломтика хлеба
50 г сливочного масла
1 банка анчоусов
немного лимонного сока



Время подготовки: 10 мин.

Время приготовления: 25 мин.

Способ приготовления. Сливочное масло взбейте с мелко нарезанными анчоусами, добавьте лимонный сок и намажьте на хлеб.

◆ Бутерброды с томатом, хреном и грибами

Требуется на 4 порции:

- 4 ломтика хлеба
- 100 г сливочного масла
- 20 г томатной пасты
- 20 г горчицы
- 10 г тертого хрена
- 100 г жареных шампиньонов
- соль, сахар, перец по вкусу

Время подготовки: 10 мин.

Время приготовления: 25 мин.

Способ приготовления. Грибы поджарьте на 50 г сливочного масла до готовности. Остальное масло взбейте с томатной пастой, горчицей, тертым хреном и остывшими грибами. Добавьте сахар и перец по вкусу и намажьте ранее приготовленную массу на хлеб.

◆ Рыбные бутерброды с горчицей

Требуется на 4 порции:

- 4 ломтика хлеба
- 50 г сливочного масла
- 20 г горчицы
- 100 г копченой красной рыбы
- красный перец по вкусу



Время подготовки: 10 мин.

Время приготовления: 25 мин.

Способ приготовления. Масло взбейте с горчицей, добавьте мелко нарезанную копченую рыбу и красный перец. Намажьте приготовленную массу на хлеб.

◆ Бутерброды с яйцом и зеленым луком

Требуется на 4 порции:

4 ломтика хлеба
50 г сливочного масла
4 яйца
немного зеленого лука и красного перца
соль по вкусу

Время подготовки: 10 мин.

Время приготовления: 25 мин.

Способ приготовления. Масло взбейте с желтком, добавьте нарезанный кусочками белок, красный перец и зеленый лук. Намажьте приготовленную массу на хлеб.

◆ Торячие бутерброды с копченой салакой и чесноком

Требуется на 4 порции:

4 ломтика батона
50 г сливочного масла для жарки
1 зубчик чеснока
2 яйца
банка копченой салаки в масле
1 соленый огурец
майонез для смазывания хлеба



Время подготовки: 10 мин.

Время приготовления: 25 мин.

Способ приготовления. Ломтики батона обжарьте на масле, боковые корочки натрите чесноком, сверху намажьте майонез. Положите кусочек сваренного вкрутую яйца, салаку и ломтик соленого огурца таким образом, чтобы салака лежала по диагонали и делила бутерброд пополам.

◆ **Торячий бутерброд из армянского лаваша с мясом**

Требуется на 4 порции:

4 тонких армянских лаваша
400 г жареной свинины,
баранины или колбасы со шпиком
100 г тертого сыра
зелень и соль по вкусу

Время подготовки: 10 мин.

Время приготовления: 20 мин.

Способ приготовления. Мясо или колбасу нарежьте тонкими кусочками и поджарьте до полуготовности. На лист лаваша положите кусочки жареного мяса или колбасы, посыпьте тертым сыром и зеленью, заверните конвертом и поставьте в духовку на 15 мин.

◆ **Карлсбадские бутерброды**

Требуется на 4 порции:

4 ломтика ржано-пшеничного хлеба
100 г шпика
100 г копченого окорока
1 маринованный огурец
4 яйца



Время подготовки: 10 мин.

Время приготовления: 25 мин.

Способ приготовления. На ломтик ржано-пшеничного хлеба положите тонкие полоски шпика, ломтик копченого окорока, ломтик маринованного огурца. Из яиц сделайте яичницу-глазунью и положите остывшей на бутерброд (на один бутерброд — одно яйцо). Поставьте в духовку на 15 мин.

◆ **Тосты с сыром**

Требуется на 4 порции:

- 4 ломтика белого хлеба
- 4 ломтика мягкого плавленого сыра
- зеленый лук по вкусу

Время подготовки: 10 мин.

Время приготовления: 25 мин.

Способ приготовления. Хлеб поджарьте на сливочном масле до образования хрустящей корочки. На горячие тосты положите тонкие ломтики мягкого сыра и посыпьте зеленым луком.

◆ **Тосты с сыром, ветчиной и зеленью**

Требуется на 4 порции:

- 4 ломтика хлеба
- 4 ломтика ветчины
- 100 г твердого сыра
- зелень петрушки

