

ЭКСПРЕСС-МЕНЮ
300 БЛЮД
ЗА 5 МИНУТ!

Редактор-составитель К. С. Якубовская

Москва, 2017

УДК 641/642
ББК 36.99
Я49

Редактор-составитель К. С. Якубовская

Я49 Экспресс-меню. 300 блюд за 5 минут! / [ред.-сост. К. С. Якубовская]. – М. : Т8RUGRAM / РИПОЛ классик, 2017. – 192 с. : ил.

ISBN 978-5-519-60935-7

Гости нагрянули к вам без предупреждения? Ваши домашние хотят побаловать себя чем-нибудь вкусненьким, но у вас уже нет сил на многочасовую готовку? Выход есть!

В нашей книге собраны рецепты простых и вкусных блюд, приготовление которых займёт буквально 5 минут! Радуйте себя и своих близких полезными и быстрыми кушаньями.

Приятного аппетита!

УДК 641/642
ББК 36.99
ВІС WBF
BISAC SKB070000

ISBN 978-5-519-60935-7

© Т8RUGRAM, оформление, 2017
© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2017

От издательства

Эта небольшая компактная книжечка — настоящий подарок для хозяйки. В ней собраны самые необходимые рецепты блюд «на скорую руку». Безусловно, каждая хозяйка владеет секретом приготовления излюбленного и неповторимого блюда. Зачастую блюда трудоемкого, требующего много времени и сил. Но в жизни постоянно возникают ситуации, когда нельзя медлить. Проголодавшиеся гости, нагрянувшие внезапно, не станут ждать вашего кулинарного чуда часами! И тогда на помощь приходят спасительные бутерброды, салаты, закуски и конечно же десерты. Вы даже представить себе не можете, какими разнообразными, оригинальными и необыкновенно вкусными и аппетитными могут быть самые простые вещи!

Вы скептически относитесь к бутербродам? А вы пробовали бутерброды с ореховой

начинкой? А с интригующим названием «Океан» или «Башня»? Не сомневайтесь, даже самый обычный бутерброд в умелых руках может стать деликатесом!

Салаты — неременная формула успеха любого застолья. И это не только поднадоевшие «Оливье», «Столичный» и «Крабовый». Удивительно, какое количество необычных салатов можно приготовить! Здесь есть место и «Словам любви», и «Аргентинскому танго», и «Свежести».

В книге вы также найдете рецепты быстрых закусок из овощей, рыбы и мяса, соблазнительных десертов и волнующих кровь и придающих силы алкогольных и безалкогольных коктейлей.

Наша книга научит вас вкусно готовить и не тратить на это много времени. Свободное время вы теперь можете потратить на себя!

Удачного вам кулинарного путешествия и приятного аппетита!

Готовьте вкусно и быстро!

Бутерброды



Бутерброды с острым сыром

Ингредиенты: 100 г сливочного масла, 100 г острого сыра, 3 яйца, сваренных вкрутую, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка майонеза, 1 ч. ложка горчицы, зеленый лук, красный молотый перец, черный или белый хлеб, соль.

Способ приготовления

Сырная масса: сыр натереть на крупной терке, яйца измельчить вилкой, добавить горчицу, соль и перец, перемешать, заправить сметаной и майонезом.

Ломтики хлеба намазать маслом, сверху положить пасту, посыпать измельченным зеленым луком.

Бутерброды с ореховой начинкой

Ингредиенты: 2 плавленых сырка («Янтарь»), 200 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана ядер грецких орехов, 3 зубчика чеснока, петрушка (зелень), батон.

Способ приготовления

Сырки, масло, орехи и чеснок пропустить через мясорубку и тщательно растереть. Получившейся пастой намазать тонкие ломтики батона и украсить зеленой веточкой петрушки.



Бутерброды с пастой из творога и сыра

Ингредиенты: 250 г творога, 100 г твердого сыра, 3 ст. ложки майонеза, 1 ч. ложка тмина, красный молотый перец, батон, укроп (зелень), соль.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке, смешать с творогом, майонезом, добавить перец, тмин и соль по вкусу. Массу тщательно взбить.

Тонкие ломтики батона намазать пастой и посыпать измельченной зеленью укропа.

Бутерброды с творожным кремом и чесноком

Ингредиенты: 150 г творога, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки твердого сыра, 1/2 стакана взбитых сливок, хлеб, соль.

Способ приготовления

Растереть творог, добавить чеснок, сливки, сыр и соль. Получившейся смесью намазать бутерброды.

Бутерброды с икрой

Ингредиенты: 200 г батона из пшеничной муки высшего сорта, 100 г зернистой икры, 30 г сливочного масла.

Способ приготовления

Ломтики хлеба намазать маслом и ложкой аккуратно выложить икру.