

Ольга Ивушкина

Горячие бутерброды



УДК 641/642
ББК 36.997
И17

Ивушкина, О.

И17 Горячие бутерброды / О. Ивушкина. — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2020. — 64 с. — (Готовим легко и просто!).

ISBN 978-5-521-75436-6

Конечно, эта книга не будет учить вас делать бутерброды — это умение передается, по всей видимости, с молоком матери. Всем известно, насколько это блюдо универсально и как быстро оно готовится, не требуя от вас постоянного присутствия на кухне и не лишая последних припасов.

Девиз любителя еды на скорую руку — все, что есть в холодильнике, сгодится для бутерброда. И данная книга убедит вас в этом. Здесь вы найдете не только самые простые рецепты приготовления бутербродов, но и самые неожиданные и даже экзотические.

BIC WBA
BISAC CKB000000

ISBN 978-5-521-75436-6

© Т8 RUGRAM, оформление, 2020
© Т8 Издательские технологии, 2020

Глава 1

Бутерброды

«на скорую руку»



Бутерброд «Молочный»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 1 ст. л. муки,
1 ст. л. сливочного масла, 1 стакан молока,
100 г сыра, соль.

Способ приготовления. В разогретой сковороде растопите масло и поджарьте муку. Добавьте молоко, соль, доведите до кипения и тушите 5 мин. Хлеб обжарьте в отдельной сковороде на сливочном масле и залейте приготовленным соусом. Сверху посыпьте сыром и запекайте в духовке.

Бутерброд «Для вундеркиндов»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 200 г вареных мозгов, 1 луковица, 1 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, соль.

Способ приготовления. Мозги нарежьте небольшими кусочками. Лук мелко порубите и обжарьте на сли-

вочном масле. Добавьте мозги, жарьте 5 мин, затем сковороду отставьте. Когда мозги остынут, влейте взбитые яйца и хорошо перемешайте.

Хлеб поджарьте с обеих сторон на сливочном масле.

Приготовленной смесью намажьте хлеб и поставьте в духовку на 2—3 мин.

Бутерброд с морковью и овощами

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 50 г маргарина, 2 большие моркови, 100 г сыра, 2 ст. л. толченых сухарей, 2 помидора, 2 огурца, зелень.

Способ приготовления. Хлеб обжарьте на маргарине с обеих сторон. Морковь сварите и нарежьте кружочками. Сыр натрите на терке и разогрейте на маргарине с сухарями.

На каждый ломтик хлеба положите несколько кружочков моркови, сверху на них — сыр с сухарями. Бутерброды поставьте в духовку на 2—3 мин. Готовые бутерброды украсьте дольками помидоров и огурцов.

Бутерброд со шпинатом

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 50 г маргарина, 400 г шпината, 100 г ветчины, 2 ч. л. муки, 1 яичный белок, 3 ст. л. майонеза, соль, перец.

Способ приготовления. Ветчину порежьте и обжарьте. В отдельной сковороде потушите мелко рубленный шпинат, добавьте к нему муку, соль, перец и тушите 5 мин. Яичный белок взбейте и смешайте с майонезом. Намажьте хлеб маргарином, затем тушеным шпинатом. Сверху по-

ложите ветчину и смесь майонеза с яичным белком. Бутерброды запекайте в духовке.

Бутерброд с яблоками и рыбой

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 100 г маргарина, 300 г копченой рыбы, 1 ст. л. муки, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 3—4 кислых яблока, 1 луковица, соль, перец.

Способ приготовления. Копченую рыбу мелко порубите и потушите на маргарине. Лук нашинкуйте, яблоки нарежьте соломкой и добавьте в рыбу. Туда же положите муку, влейте сметану. Посолите, поперчите и тушите 2—3 мин. Намажьте хлеб приготовленной смесью и поставьте в горячую духовку на 4 мин.

Бутерброд с огурцами и зеленью

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 100 г сливочного масла, 2—3 огурца, 3 яйца, 4—5 ч. л. майонеза, соль, зелень укропа.

Способ приготовления. Хлеб намажьте маслом и слегка поджарьте с обеих сторон. Огурцы нарежьте ломтиками, яйца — кружочками. На приготовленный хлеб сначала положите 2—3 ломтика огурца, посолите, затем 2—3 кружочка яиц и ложку майонеза. Каждый бутерброд украсьте зеленью.

Бутерброд с яйцами и сыром

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 2 ст. л. сливочного масла, 3 яйца, 3 маринованных огурца, 1 луковица, $\frac{1}{2}$ банки майонеза, 100 г сыра, соль.

Способ приготовления. Яйца сварите вкрутую и мелко изрубите. Лук и огурцы порежьте и смешайте. Добавьте яйца, майонез и хорошо перемешайте.

На каждый ломтик хлеба положите приготовленную смесь, сверху посыпьте тертым сыром и запекутe в духовке.

Бутерброд с брынзой

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 100 г сливочного масла, филе маринованной рыбы, 4 яйца, 100 г брынзы, 2 ст. л. крошек белого хлеба, 1 ч. л. томатного пюре, 50 г сыра.

Способ приготовления. Хлеб намажьте маслом. Брынзу и сыр натрите на терке. Смешайте брынзу с яичными желтками и крошками белого хлеба. Эту смесь намажьте на хлеб. Сверху положите филе рыбы и томатное пюре.

Бутерброды запекутe в духовке.

Готовые бутерброды посыпьте тертым сыром.

Бутерброды «Французские»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 2 желтка, $\frac{1}{3}$ стакана молока, 150—200 г тертого сыра, 1 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. В тарелку вбейте 2 желтка, влейте молока и размешайте. Сыр натрите на терке. Ломтики хлеба обмакните в приготовленное молоко и выложите на сковороду, смазанную маслом, а сверху посыпьте тертым сыром. Сковороду накройте крышкой, поставьте на огонь и жарьте до тех пор, пока сыр не расплавится.

Бутерброд «Русский»

Требуется: 1 батон, 100 г сливочного масла, 200 г колбасы, 3 помидора, зелень.

Способ приготовления. Батон нарежьте маленькими ломтиками, колбасу — небольшими кусочками, помидоры — дольками. Сковороду смажьте маслом, положите на нее ломтики хлеба и пожарьте с двух сторон.

На готовые ломтики хлеба положите кусочки колбасы, сверху — дольки помидоров. Бутерброды украсьте зеленью.

Бутерброд с репой и сливками

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 3—4 репы, 3 яйца, 1 стакан мяса креветок (крабов и т. д.), $1\frac{1}{2}$ стакана сливок, 3 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. кетчупа, соль, перец.

Способ приготовления. Репу натрите на крупной терке, смешайте с $\frac{1}{2}$ стакана сливок, 2 ст. л. масла, посолите, поперчите, переложите в кастрюлю и поставьте на огонь. Тушите, пока репа не станет мягкой. Взбейте яйца со стаканом сливок, посолите и испеките омлет. Его разрежьте по форме ломтиков хлеба. Ломтики хлеба смажьте кетчупом, на каждый положите кусочек омлета, ложку репы, креветки.

Хлеб переложите на противень и поставьте в духовку на 1—2 мин.

Бутерброд с грибами

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 50 г свежих грибов, 1 луковица, 1 яйцо, 1 ст. л. сливочно-

го масла, 1 ч. л. муки, 1 ст. л. сметаны, сухари, перец, соль.

Способ приготовления. Яйцо взбейте, посолите и обмакните в нем хлеб. Обжарьте с обеих сторон на сливочном масле и переложите на противень, смазанный маслом. Грибы мелко порубите и обжарьте на сливочном масле вместе с луком. Добавьте сметану, муку, перец, соль и тушите 20 мин. Этот соус выложите на хлеб, сверху посыпьте сухарями и поставьте в духовку на 5 мин.

Бутерброд с лососиной

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 2 ст. л. майонеза, 100 г балыка или лососины, зелень.

Способ приготовления. Хлеб подсушите в духовке. Балык порежьте на маленькие кусочки. Ломтики хлеба намажьте майонезом и положите сверху кусочки балыка. Бутерброды украсьте зеленью.

Бутерброд овощной с сыром

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 1 морковь, 1 средняя картофелина, 100 г цветной капусты, $\frac{1}{2}$ среднего кабачка, 2 яйца, 3 ст. л. консервированного зеленого горошка, 1 ст. л. сливочного масла, 100 г сыра, соль.

Способ приготовления. Морковь, капусту, кабачок, картофель отварите и порежьте. Добавьте зеленый горошек, взбитые яйца со сливочным маслом, соль и хорошо перемешайте.

Овощи положите на ломтики хлеба, посыпьте тертым сыром и поставьте в духовку на 5 мин.

Бутерброд с тыквой и капустой

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. молока, 2 яйца, 100 г свежей капусты, 1 яблоко, 100 г тыквы, зелень, сахар, соль.

Способ приготовления. Капусту, тыкву, зелень, яблоко порубите, положите в кастрюлю, добавьте сливочного масла, соль, перец и тушите до готовности. Яйца взбейте, влейте молоко и хорошо перемешайте. Обмакните ломтики хлеба в приготовленной жидкости и обжарьте с обеих сторон на сливочном масле. На обжаренный хлеб положите тушеные овощи. Бутерброды украсьте зеленью.

Бутерброд с чесноком и зеленью

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 1 ст. л. сливочного масла, 6—8 зубчиков чеснока, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления. Хлеб обжарьте с обеих сторон на сливочном масле. Чеснок мелко порубите и разотрите с солью. Каждый ломтик хлеба посыпьте чесноком и украсьте зеленью.

Бутерброд «Утро в разливе»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 1 ст. л. сливочного масла, 2 луковицы, соль.

Способ приготовления. Хлеб обжарьте с обеих сторон на сливочном масле. Лук порежьте кольцами и положите на ломтики хлеба. Посолите и поджарьте.

Бутерброд «На закуску»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, филе солевой сельди, $\frac{1}{2}$ стакана вареного риса, 1 яйцо, 1 луковица, 1 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. Хлеб подсушите в духовке. Филе порежьте. Лук нарубите и обжарьте на сливочном масле. Яйцо взбейте. В кастрюлю положите филе, лук, рис, залейте взбитым яйцом, поставьте на огонь и прогрейте. Приготовленную массу намажьте на хлеб и запеките в духовке.

Бутерброд «На завтрак»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 1 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, 100 г сыра.

Способ приготовления. Яйца взбейте, добавьте молоко и хорошо перемешайте.

Обмакните с двух сторон кусочки хлеба в приготовленной жидкости, посыпьте тертым сыром, положите на сковороду и поджарьте на сливочном масле.

Бутерброд творожный

Требуется: 8 ломтиков хлеба (батона), 400 г творога, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. сливочного масла, сухари.

Способ приготовления. Яйца разотрите с сахаром, добавьте творог, сливочное масло, сухари и хорошо перемешайте. Приготовленной массой намажьте хлеб и поставьте в духовку на 1—2 мин.