

Новые рецепты закусок

Москва
RUGRAM
2021

УДК 641.55
ББК 92я2

Новые рецепты закусок – М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2021. – 160 с. – (Готовим легко и просто!).

ISBN 978-5-517-04020-6

Предложенные в данной книге рецепты вы можете использовать как для приготовления блюд к какому-либо торжеству, так и для простого семейного ужина, когда хочется порадовать своих родных чем-то новеньким и аппетитным.

BIC WBX
BISAC CKB019000

ISBN 978-5-517-04020-6

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

введение	4
бутерброды	5
салаты	34
овощные закуски	105
закуски из яиц и творога	119
закуски из рыбы	126
мясные закуски	152

акуски — это блюдо, которое непременно присутствует на любом праздничном

Закуской может быть и салат, и бутерброды, и тарталетки, и многое другое. Они как бы разогревают аппетит и поэтому чаще всего подаются в начале трапезы, перед основными блюдами. Основными блюдами считаются супы (в том числе щи, борщи, рассольники и т. д.), мясо, рыба (отварные, жареные, тушеные, копченые) с гарниром

Закуски, однако, используются иногда и как самостоятельные блюда, особенно если приготовлены изысканно и оформлены красиво. Украшениями могут служить розочки из помидоров или редиса, веточки кудрявой петрушки и пр.

Предложенные в данной книге рецепты вы можете использовать как для приготовления блюд к какому-либо торжеству, так и для простого семейного ужина, когда хочется порадовать своих родных чем-то новеньким и аппетитным.

Помните, что все продукты должны быть свежими и качественными. Перед готовкой мясо, рыбу, овощи, фрукты, зелень следует тщательно промывать проточной водой. Организуйте перед началом готовки себе рабочее место: кухонный стол должен быть просторным, чистым, на нем не должно быть лишних предметов. Под рукой всегда должны быть чистое полотенце, прихватка (если вы проводите тепловую обработку

Желаем успехов в свершении кулинарных подвигов!

бутерброды

Бутерброды — это ломтики хлеба или булки, на которые намазано масло и положены кусочки колбасы, мяса, рыбы, яиц и других продуктов.

Бутерброды могут быть самыми разнообразными: с сельдью, с килькой, со шпротами или сардинами, с курицей или дичью, с рыбой горячего копчения, с овощами и др.

Для приготовления не потребуется много времени, но на праздничном столе бутерброды станут прекрасной закуской.

бутерброды с колбасой

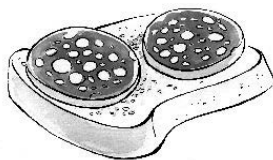
ПОДГОТОВКА 5 мин.
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 мин.

1 батон
350 г вареной колбасы
150 г сливочного масла
горчица по вкусу

количество порций 4

- 1** Батон нарежьте ломтиками толщиной около 2 см.
- 2** Для бутербродов с вареной колбасой ломтики хлеба намажьте сливочным маслом, смешанным с горчицей.
- 3** Вареную очищенную колбасу нарежьте поперек и на каждый смазанный ломтик положите по одному или по половине кружка.
- 4** Учитывая, что сырокопченые колбасы содержат значительное количество жира, масло не используется.

Небольшой совет: если оболочка колбасы снимается плохо, то колбасу подержите под струей воды в течение 0,5—1 мин.



бутерброды с ветчиной или окороком и плавленым сыром

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15—20 мин.

1 батон
250—300 г ветчины
(окорока)
200 г плавленого
сыра
100 г сливочного
масла
горчица по вкусу
3 яйца, сваренных
вкрутую

- 1** Плавленый сыр перемешайте со сливочным маслом, добавьте немного горчицы и эту смесь намажьте на ломтик хлеба.
- 2** Ветчину нарежьте поперек волокон.
- 3** На одну половину ломтика положите 1—2 кусочка ветчины, на другую — кружочки вареных яиц, украсив их зеленью.

количество
порций **4**

Небольшой совет: при желании корку с батона можно срезать, тогда он станет прямоугольной формы, тогда и кусочки хлеба будут прямоугольными. На стол бутерброды подавайте разложенными на мелкой тарелке или подносе, который застелите салфетками, а между бутербродами положите для украшения зелень петрушки или сельдерея.

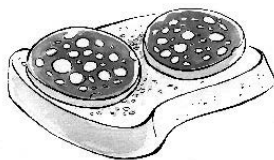
бутерброд с сыром и грецкими орехами

ПОДГОТОВКА 10 мин.
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15—20 мин.

50 г сливочного масла
4 штуки редиса
1 батон
100 г измельченных ядер грецкого ореха
100 г сыра
8 ягод вишни

- 1** На ломтики белого хлеба намажьте масло, положите ломтик сыра.
- 2** На каждый кусочек положите немного измельченных ядер грецкого ореха, половинку редиса и по одной ягоде вишни.
- 3** Ягоду можно прикрепить вилочкой.

количество порций 4



бутерброды с омлетом

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

1 батон

200—250 г ветчины

4 яйца

1 стакан молока

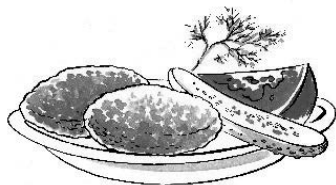
1 ст. л. муки

30 г сливочного масла

соль по вкусу

**количество
порций 4**

- 1** Положите в глубокую посуду 1 ст. л. муки, налейте немного молока, хорошо перемешайте, чтобы не было комочков, добавьте яйца и взбейте.
- 2** Влейте оставшееся молоко, посолите и размешайте с ветчиной, нарезанной небольшими ломтиками. По желанию можно добавить рубленый зеленый лук.
- 3** Все это поджарьте на масле на большой разогретой сковороде.
- 4** Готовый омлет с ветчиной охладите, разделите на части, положите на обжаренные, смазанные маслом ломтики хлеба, чтобы получились порции, и украсьте красным маринованным перцем и зеленью петрушки.



бутерброды с холодным мясом

ПОДГОТОВКА 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 20 мин.

1 батон
250—300 г мяса лю-
бого вида
70—100 г готового
(натертого) хрена
3 яйца, сваренных
вкрутую
3/4 стакана сметаны
соль по вкусу

- 1** Приготовьте смесь из хрена, мелко нарезанных яиц, сметаны и соли.
- 2** Эту массу намажьте на ломтики хлеба, посредине бутерброда положите полоски мяса шириной примерно 0,5 см.
- 3** По краям положите небольшие кусочки огурцов и помидоров.

количество
порций 4

Небольшой совет: нарежьте ингредиенты для бутерброда не ранее чем за 40—60 мин. и храните в холодильнике.

