

**простые
и вкусные
рецепты
за 5 минут**



РИПОЛ
КЛАССИК

УДК 641/642

ББК 36.99

П82

Составитель Ксения Сергеева

П82 **Простые и вкусные рецепты за 5 минут** / [сост. К. Сергеева]. — М. : РИПОЛ классик, 2009. — 592 с.

ISBN 978-5-386-01567-1

Каждая хозяйка сталкивалась с ситуацией, когда требуется накрыть на стол в считанные минуты. Возможно ли приготовить вкусные и оригинальные блюда на скорую руку? Конечно! Нужно только знать подходящий рецепт. В этой книге мы собрали самые «быстрые» и вкусные рецепты салатов, закусок, первых и вторых блюд, которые стоит взять на заметку каждой хозяйке.

УДК 641/642

ББК 36.99

ISBN 978-5-386-01567-1

© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2009

ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА

Эта книжка 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 блюда часами. И тогда на помощь приходят спасительные бутерброды, салаты, закуски. Не стоит забывать, что первые и вторые блюда можно приготовить достаточно быстро. Вы даже представить себе не можете, какими разнообразными, оригинальными и необыкновенно вкусными и аппетитными могут быть самые простые вещи!

Вы скептически относитесь к бутербродам? Тогда попробуйте удивить гостей оригинальными канапе или тарталетками с самыми разнообразными начинками.

Салаты — непременная формула успеха любого застолья. И это не только поднадоеvшие «Оливье», «Крабовый» и «Столичный». Удивительно, какое количество необычных салатов можно приготовить из зелени, овощей, грибов, мяса, рыбы и морепродуктов.

В книге вы также найдете рецепты быстрых закусок, первых и вторых блюд, а также мучных изделий, которые позволяют вам разнообразить стол.

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

Холодные бутерброды

Зеленые бутерброды

Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сливочного масла, по 1 столовой ложке рубленой зелени петрушки и кинзы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сливочное масло взбить с петрушкой, кинзой и солью. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды с красным маслом

Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сливочного масла, 1 помидор, зелень укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Помидор вымыть, обдать кипятком, очистить, пропустить через мясорубку, соединить со сливочным маслом, посолить и поперчить. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Бутерброды с помидорами

Ингредиенты: 3—4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 помидор, 4—5 веточек зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики хлеба подрумянить в тостере, смастить сливочным маслом. Помидор и зелень укропа вымыть. Помидор нарезать кружочками. На хлеб уложить кружочки помидоров, посолить, поперчить, украсить веточками укропа и подать к столу.

Острые бутерброды с помидорами

Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 2 помидора, 2 столовые ложки тертого сыра, 2 зубчика чеснока, 6 веточек петрушки, 2 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Петрушку вымыть. Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками. Чес-

нок очистить, вымыть и нарезать тонкими дольками. Ломтики хлеба смазать растительным маслом, уложить на них дольки чеснока. Кружочки помидоров, посыпать тертым сыром и украсить веточками петрушки.

Бутерброды «Геркулес»

Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 огурец, 1 помидор, $\frac{1}{2}$ пучка зеленого лука, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурец и помидор вымыть и нарезать кружочками. Лук вымыть и нарубить. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, положить сверху кружочки огурца и помидора, посолить, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Бутерброды «Огуречные»

Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 1 огурец, $\frac{1}{2}$ пучка зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурец вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Смешать сливочное масло с огурцом, посолить. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Бутерброды с огурцами и яйцами

Ингредиенты: 3—4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 огурец, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 3—4 веточки петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурец вымыть, очистить и нарезать кружочками, яйцо очистить и нарубить. Сливочное масло смешать с рубленым яйцом. Ломтики хлеба слегка подрумянить в духовке, смазать смесью сливочного масла и яйца, сверху уложить кружочки огурца так, чтобы они находили друг на друга, посолить. Зелень петрушки вымыть. Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.