



вкусно и просто

*гости
на пороге
великолепное
угощение
за 5 минут*



РИПОЛ
КЛАССИК
Москва, 2010

УДК 641/642
ББК 36.997
Г72

Редактор-составитель Ю. Н. Николаева

Г72 **Гости на пороге.** Великолепное угощение за 5 минут / [ред.-сост. Ю. Н. Николаева]. — М. : РИПОЛ классик, 2010. — 64 с. — (Вкусно и просто).

ISBN 978-5-7905-3592-5

В этой книге вы не найдете способов приготовления изысканных блюд, сложных соусов, необыкновенной выпечки. И тем не менее вам не придется краснеть за свой стол. Все наши рецепты просты, и не только потому, что, следуя им, можно быстро приготовить интересные закуски, салаты, десерты, но и потому, что продукты для этого подойдут самые обычные.

**УДК 641/642
ББК 36.997**

ISBN 978-5-7905-3592-5

© Оформление.
ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2008



Несомненно, у каждой хозяйки есть свое коронное блюдо. Очень вкусное и, как правило, сложное в приготовлении. Но бывают в жизни такие ситуации, когда эти, известные только вам рецепты оказываются бесполезными. Представьте: к вам неожиданно пришли гости, а в холодильнике... продукты самые обычные — колбаса, сыр, масло, консервы, овощи — и времени в обрез. Но не волнуйтесь — из таких простых продуктов можно быстро приготовить праздничные блюда. Так что же поставить на стол? Конечно, бутерброды... и салаты... и закуски... и не забудьте про сладкое.



КОНЕЧНО БУТЕРБРОДЫ...

Канapé «Острые ощущения»

Требуется: $\frac{1}{2}$ буханки пшеничного хлеба, 100 г осетрины, 50 г сливочного масла, зелень, 3 ст. л. острого кетчупа, 2 ст. л. тертого хрена, 3 ст. л. майонеза, 1 лимон.

Способ приготовления. Вырежьте канapé из пшеничного хлеба прямоугольной формы, смажьте тонким слоем сливочного масла с хреном и кетчупом. Положите на него ломтик осетрины. Украсьте майонезом и ломтиком лимона.

Канapé с филе сельди

Требуется: $\frac{1}{2}$ буханки пшеничного хлеба, 1 сельдь (филе), 50 г сливочного масла, 2 ч. л. готовой горчицы, 1 картофеля, 1 лимон, 5 ст. л. майонеза.

Способ приготовления. Нарезьте селедку (филе) крупными полосками. Отварите картофель в подсоленной воде и нарежьте соломкой. Лимон обдайте кипятком и нарежьте тоненькими дольками. Смешайте картофель, лимон, майонез и горчицу. Выложите на кусочки хлеба сельдь, сверху кар-

тофель с долькой лимона, проткните шпажкой и украсьте зеленью.

Бутерброды с сельдью

Требуется: 300 г батона, 1—2 сельди, 3—4 яйца, 1 луковица, 30 г сливочного масла, 4 ст. л. растительного масла, веточки петрушки.

Способ приготовления. Нарезьте батон небольшими ломтиками толщиной 7—10 мм и обжарьте их с обеих сторон. Сельдь очистите от костей и кожицы и также порежьте небольшими кусочками.

А теперь займитесь яйцами. Взбейте и поджарьте их на разогретой и смазанной сливочным маслом сковороде, выложите на отдельную тарелку и подождите немного, пока яичница остынет.

Остывшую яичницу порежьте квадратиками или ромбиками и положите на батон. Второй слой — селедка, и завершите композицию порезанными кольцами лука и веточками петрушки.

Бутерброды «Волна»

Требуется: 1 батон, 100 г масла, 3 яйца, филе 1 сельди, майонез, соль, зелень.

Способ приготовления. Приготовьте смесь из масла, мелко рубленых яиц и майонеза. Покройте этой массой ломтики батона, а сверху положите кусочки сельди и украсьте зеленью.

Бутерброды «Океан»

Требуется: 1 банка консервов, 100 г сливочного масла, 100 г творога, 3 яйца, горчица, соль, зелень.

Способ приготовления. Смешайте творог с маслом, сваренными вкрутую и растертыми яйцами. Добавьте в эту массу масло из консервной банки, соль и горчицу. Полученной смесью намажьте ломтики хлеба. Сверху положите кусочки рыбы и украсьте зеленью.

Бутерброды «Шпротинка»

Требуется: 1 батон или булка, 1 банка шпрот, 50 г сливочного масла, 1 яйцо.

Способ приготовления. Разомните содержимое банки, добавьте размягченное сливочное масло и протертое вареное яйцо. Этой массой намажьте кусочки батона.

Бутерброды со шпротами

Требуется: батон, 200 г шпрот, 100 г томатного соуса, зелень.

Способ приготовления. С черствого батона пшеничного хлеба срежьте корку и нарежьте батон ломтиками толщиной примерно 1 см. Положите на каждый ломтик шпроты (в зависимости от

величины по 1 или 2 шт.). Смажьте томатным соусом и поставьте на 10 мин в духовой шкаф.

Выложите гренки на блюдо, украсьте зеленью. Подавайте в горячем виде.

Бутерброды «На скорую руку»

Требуется: 5—6 кусочков черного хлеба, шпротный паштет, 2 яйца, 50—70 г майонеза, 1 зубчик чеснока, 2 соленых огурца, зелень укропа.

Способ приготовления. Яйца отварите, охладите, очистите и натрите на мелкой терке. Чеснок очистите и пропустите через давилку. Огурец нарежьте тонкими колечками. Из майонеза, паштета, тертых яиц и чеснока приготовьте массу.

На кусочек хлеба нанесите небольшой слой массы, сверху положите нарезанные огурцы и украсьте веточкой укропы.

Бутерброды 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.

Бутерброды 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 запекайте в духовке.

Готовые бутерброды посыпьте тертым сыром.

Бутерброды с икрой и зеленым луком

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 100 г сливочного масла, 1 ст. л. томатной пасты, 2 яйца, сваренных вкрутую, красная или черная икра, зеленый лук.

Способ приготовления. Хлеб обжарьте на сливочном масле с обеих сторон. Размягченное сливочное масло смешайте с томатной пастой и намажьте этой смесью хлеб. Яйца нарежьте кружочками и положите на бутерброды. На яйца положите красную икру, сверху посыпьте рубленым зеленым луком.

Подавайте в горячем виде.

Бутерброды с ветчиной и салатом

Требуется: 200 г ветчины, 300 г батона «Особый», по 2—3 помидора и редиса, листья салата, 150 г майонеза, зелень.

Способ приготовления. Нарежьте хлеб, ветчину, помидоры тонкими ломтиками. На хлеб положите лист салата, ломтик ветчины, круглый ломтик помидора. В середину добавьте немного майонеза, накройте его круглым ломтиком редиса, посыпьте зеленью.

Перед подачей на стол разогрейте бутерброд в духовке.

Бутерброды с жареной ветчиной

Требуется: 450 г пшеничного или пеклеванного хлеба, 500 г ветчины, 150 г сливочного масла, горчица, зелень.

Способ приготовления. Нарежьте ветчину ломтиками, смажьте с одной стороны горчицей, обжарьте на сковороде с маслом. Одновременно нарежьте тонкими ломтиками хлеб и обжарьте его. Разложите ломтики ветчины на хлеб, посыпьте ветчину рубленой зеленью.

Бутерброды «Близнецы»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 100 г ветчины, 100 г творога, яйцо, перец.

Способ приготовления. Взбейте яйцо и смешайте его с творогом. Ветчину порежьте ломтиками. На каждый ломтик хлеба положите ломтик ветчины, сверху намажьте творогом. Бутерброды переложите на сковороду или противень и запекайте в духовке, пока хлеб не подрумянится.

Бутерброды с ветчиной

Требуется: 100 г ветчины, 1 маленькая луковица, 2 помидора, 1 вареное яйцо, 1 ст. л. сливочного масла, хлеб, соль, перец.

Способ приготовления. Лук нарежьте колечками, обжарьте в растительном масле до золотистого цвета. На ломтики хлеба намажьте масло, положите тонкие кусочки ветчины, кружочки лука, яйца, помидоров, посолите, поперчите.

Бутерброды «Башня»

Требуется: 4—6 кусочков хлеба, 200 г ветчины, 150 г сыра, 3 яйца, 2 помидора, 1 огурец, 2—3 ст. л. сметаны или майонеза, листья салата, 20 г маргарина, томатное пюре, соль, перец.

Способ приготовления. Кусочки хлеба слегка обжарьте на маргарине. Яйца отварите вкрутую, остудите и очистите. Ветчину, яйца, помидоры и огурцы нарежьте тонкими ломтиками. Сметану или майонез смешайте с томатным пюре, посолите и