

А. Г. Красичкова

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАКУСКИ К ПИВУ

Москва, 2017

УДК 641/642

ББК 36.991

K78

Красичкова, А. Г.

К78 Оригинальные закуски к пиву / А. Г. Красичкова. – М. :
T8RUGRAM / РИПОЛ классик, 2017. – 258 с.

ISBN - 978-5-519-61015-5

Купить разнообразные закуски к пиву в настоящее время не составляет труда, но если сухарики, чипсы, вяленые рыбки и прочие морепродукты уже надоели, можно порадовать себя и своих близких домашними вкусностями.

С помощью этой книги вы узнаете оригинальные рецепты простых и быстрых закусок к пиву. С этими блюдами любимый напиток покажется вам ещё вкуснее!

Приятного аппетита!

УДК 641/642

ББК 36.991

BIC WBR

BISAC CKB003000

ISBN - 978-5-519-61015-5

© T8RUGRAM, оформление, 2017

© ООО Группа Компаний

«РИПОЛ классик», 2017

Введение

Пиво — один из древнейших напитков. Как утверждают ученые, его варили и шумеры, и ассирийцы, и вавилоняне, и древние египтяне. Сегодня пиво является самым популярным слабоалкогольным напитком, и не в последнюю очередь благодаря своей демократичности. Возможно, именно поэтому и не существует строгих правил, определяющих, какие закуски должны подаваться к пиву. Так, в Чехии пиво принято закусывать острым зельцем, жареными колбасками и сыром, в Германии — солеными крендельками, тушеной капустой или свининой со специями, в Америке — орешками или жареными куриными крылышками в остром соусе, в России же лучшей закуской к хмельному напитку считаются вареные раки, вяленая или сушеная рыба.

Купить разнообразные закуски к пиву в настоящее время не проблема, но если сухарики, чипсы и другие снэки порядком поднадоели, можно приготовить вкусные домашние блюда, тем более что это не займет много времени и не потребует приобретения дорогостоящих ингредиентов.

Среди разнообразия представленных в книге рецептов каждый сможет найти подходящие и без труда справиться с их приготовлением. С этими блюдами любимый напиток покажется еще вкуснее.

Закуски из хлебобулочных изделий

Сухарики, бутерброды, канапе, гренки

Пшеничные сухарики с ароматом лимона

Ингредиенты

1 буханка пшеничного хлеба, 70 мл оливкового масла холодного отжима, 1 маленький лимон, белый и черный молотый перец, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш маленькими кубиками.

Лимон вымыть, цедру натереть на терке, из мякоти выжать сок. Смешать лимонный сок с оливковым маслом, добавить перец, сахар и соль, перемешать.

Полить приготовленной смесью кубики хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Пшеничные сухарики с паприкой и зеленью

Ингредиенты

1 буханка пшеничного хлеба, 70 мл растительного масла, 1 зубчик чеснока, зелень петрушки и тимьяна, 1 чайная ложка молотой паприки, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш маленькими кубиками.

Зелень петрушки и тимьяна вымыть, обсушить и мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Смешать растительное масло с зеленью и паприкой, приправить сахаром и солью, перемешать.

Полить приготовленной смесью кубики хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Пшеничные сухарики со вкусом горчицы

Ингредиенты

1 буханка пшеничного хлеба, 70 мл растительного масла, 1 чайная ложка готовой горчицы, соль по вкусу.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш соломкой. Соединить растительное масло с горчицей и солью, перемешать.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Пшеничные сухарики с карри

Ингредиенты

1 буханка пшеничного хлеба, 70 мл растительного масла, 1 чайная ложка карри, соль по вкусу.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш соломкой.

Соединить растительное масло с карри и солью, перемешать.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Пшеничные сухарики со вкусом томата

Ингредиенты

1 буханка пшеничного хлеба, 60 мл оливкового масла, 30 мл красного винного уксуса, 30 г томатной пасты, 20 мл лимонного сока, 1 чайная ложка порошка горчицы, 1 чайная ложка коричневого сахара, 1 маленькая луковица-шалот, молотая паприка, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш соломкой. Лук-шалот очистить, вымыть, измельчить в блендере. Добавить томатную пасту, горчицу, сахар, паприку, перец и соль, перемешать.

Влить оливковое масло, смешанное с уксусом и лимонным соком, взбить все венчиком.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Пшеничные сухарики с лимоном и тмином

Ингредиенты

1 буханка пшеничного хлеба, 60 мл оливкового масла, 1 пучок зелени петрушки, 1 чайная ложка семян тмина, 0,5 чайной ложки

тертой лимонной цедры, белый и черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш соломкой. Зелень петрушки вымыть, обсушить и измельчить в блендере. Добавить лимонную цедру, тмин и масло, посолить, перчить и тщательно перемешать.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Ржаные сухарики с луком

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 70 мл растительного масла, 1 маленькая луковица, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш маленькими кубиками. Лук очистить, вымыть, пропустить через мясорубку.

Соединить растительное масло с луком, перцем и солью, перемешать.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Ржаные сухарики с чесноком и кинзой

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 70 мл растительного масла, 3 зубчика чеснока, 1 пучок зелени кинзы, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш маленькими кубиками. Зелень кинзы вымыть, обсушить, нарезать. Чеснок очистить, вымыть, измельчить в блендере вместе с кинзой. Добавить растительное масло, приправить солью и перцем, тщательно перемешать.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Ржаные сухарики с красным перцем

Ингредиенты

2 буханки бородинского хлеба, 80 мл растительного масла, 3 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки, красный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш маленькими кубиками. Зелень петрушки вымыть, обсушить, нарезать.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить в блендере вместе с петрушкой. Добавить растительное масло, приправить солью и перцем, тщательно перемешать.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Ржаные сухарики с чесноком и специями

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 80 мл растительного масла, 2 зубчика чеснока, 1 пучок

зелени петрушки и укропа, 0,5 чайной ложки семян горчицы, 0,5 чайной ложки семян кoriандра, 0,25 чайной ложки черного перца горошком, соль по вкусу.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш маленькими кубиками.

Зелень петрушки и укропа вымыть, обсушить, нарезать. Горчицу, кoriандр и перец растолочь в ступке.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить в блендере вместе с петрушкой и укропом. Добавить растительное масло, соль и специи, тщательно перемешать.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Ржаные сухарики со вкусом грибов

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 30 мл растительного масла, 1 бульонный кубик со вкусом грибов, красный и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш соломкой, выложить на противень и сбрзгнуть растительным маслом.

Бульонный кубик растолочь ложкой, смешать с перцем.

Посыпать хлеб приготовленной смесью, подсушить в духовке и подать к столу.