

# Миллион БЛЮД для семейных обедов

*лучшие рецепты*



РИПОЛ  
КЛАССИК

МОСКВА, 2007

УДК 641/642  
ББК 36.991  
М60

М60     **Миллион блюд для семейных обедов. Лучшие рецепты.** — М. : РИПОЛ классик, 2007. — 512 с. — (Большая энциклопедия).

ISBN 978-5-7905-4141-4

В этой книге собрана великолепная коллекция простых рецептов из недорогих и доступных продуктов, с которой семейное застолье превратится в радостную традицию. Вы сможете без труда приготовить вкусный и питательный обед, составив собственное меню из предложенных нами блюд. Наслаждайтесь веселым общением с близкими людьми, замечательным угощением и уютной атмосферой домашнего очага!

**УДК 641/642  
ББК 36.991**

*Издание выходит также внесерийно под названием  
«Миллион разнообразных блюд на все случаи жизни»*

ISBN 978-5-7905-4141-4

© ООО Группа Компаний  
«РИПОЛ классик», 2007



После хорошего обеда можно простить кого угодно, даже  
своих родственников.

*Оскар Уайльд*



# От издательства

Бьет полдня час, рабы служить к столу бегут;  
Идет за трапезу гостей хозяйка с хором.  
Я озреваю стол — и вижу разных блюд  
Цветник, поставленный узором.

Багряна ветчина, зелены щи с желтком,  
Румяно-желт пирог, сыр белый, раки красны,  
Что смоль, янтарь — икра, и с голубым пером  
Там щука пестрая — прекрасны!

Прекрасно потому, что взор манят мой, вкус;  
Но не обилием иль чуждых стран приправой:  
А что опрятно все и представляет Русь,  
Припас домашний, свежий, здоровой.

*Гавриил Державин*

Что может быть лучше отдыха в кругу родных и друзей?  
С чем еще можно сравнить состояние покоя и радости,  
которое излучает домашний очаг? Как приятно накры-  
вать на стол для любимых, ожидая их приезда!

Мы предлагаем вам продолжить замечательную тради-  
цию домашнего застолья. Фантазируйте и создавайте соб-  
ственные уникальные сочетания блюд вместе с нашей  
книгой. Все очень просто: разделы расположены в поряд-  
ке подачи пищи к столу, и вы легко найдете подходящее к  
каждому случаю угощение.

Какой обед вас ждет сегодня? Что-то не очень дорогое,  
питательное и, конечно, очень вкусное! Пожалуй, на закус-  
ку можно приготовить несколько салатов, например

«Овощной», «Мимоза» или «Фасолевый», на первое — суп из грибов или мясную солянку, ну а второе, десерт и напитки вы без труда подберете сами.

Ожидаете гостей, чтобы отметить какое-либо торжество? На столе должны быть просто необыкновенные кушанья! Наша книга снова подаст совет. Стоит только посмотреть на выбор блюд, и вы обязательно найдете то, что нужно.

«Миллион блюд для семейных обедов» — это великолепная коллекция простых рецептов из недорогих и доступных продуктов, с которой застолье станет радостной традицией, и в вашем доме никогда не перестанет звучать смех дорогих людей и хвала гостеприимным хозяевам.

Не забывайте: вкусный стол, за которым собирается вся семья, обеспечивает не только отличный аппетит и крепкое здоровье, но и хорошие отношения.

# На закуску

---

Не откладывай до ужина того,  
что можешь съесть за обедом.

*Александр Пушкин*







# Бутерброды

## ХОЛОДНЫЕ БУТЕРБРОДЫ

### Бутерброд «К завтраку»

Требуется: **4—6** кусочков хлеба,  
**200 г** свиной или говяжьей печени,  
**2** яйца, **2 ст. л.** муки, соль, зелень,  
**2** помидора, **50—70 г** майонеза.

**Способ приготовления.** Из яиц, муки и соли приготовьте кляр. Печень нарежьте тонкими кусочками, обмакните ее в кляр и обжарьте на медленном огне с обеих сторон в течение 3—5 мин. Помидоры нарежьте колечками.

Кусочки хлеба смажьте тонким слоем майонеза, уложите поджаренную печень, сверху положите колечки помидора.

### Бутерброд «Морской»

Требуется: **4—5** ломтиков хлеба, **100 г** филе сельди,  
**4** вареные картофелины, **2** помидора, зелень, соль,  
**3 ст. л.** сметаны, **30 г** сливочного масла.

**Способ приготовления.** Хлеб намажьте маслом, сверху уложите нарезанные ломтики филе. Соль и перец добавьте в сметану. Нанесите ее на сельдь. Положите нарезанный ломтиками картофель, снова смажьте слоем сметаны. Сверху украсьте бутерброд тонко нарезанными ломтиками помидоров и зеленью.

## Бутерброд «Слойка»

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 поперчите. Сыр натрите на мелкой терке и добавьте его в приготовленный соус.

Хлеб намажьте соусом, положите ветчину и ломтик помидора. Яйца и огурцы обмакните в соус и положите на бутерброд. Сверху украсьте бутерброд листочком салата.

## Бутерброд «Утро»

Требуется: **4—6** кусочков отрубного батона,  
**3** яйца, **4** сосиски или сардельки, **30 г** сливочного масла,  
**20—30 г** маргарина, соль, зелень,  
**2** соленых огурца.

**Способ приготовления.** Кусочки батона слегка обжарьте на маргарине. Сосиски отварите и нарежьте тонкими колечками. Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите и нарежьте кольцами. Огурцы нарежьте тонкими колечками наискосок. Зелень мелко порубите.

Батон намажьте маслом, положите на него нарезанные кольцами яйца и огурец, чередуя их по одному. Немного посолите, сверху уложите нарезанные сосиски. Посыпьте мелко нарезанной зеленью.

