

ГОСТИ НА ПОРОГЕ

**ЛУЧШИЕ СОВЕТЫ, ТОСТЫ,
ИГРЫ, ПЕСНИ И РЕЦЕПТЫ**

Составитель Ю. НИКОЛАЕВА



РИПОЛ
КЛАССИК

УДК 379.8

ББК 92

Г72

Составитель Ю. Николаева

Г72 **Гости на пороге. Лучшие советы, то-
стые, игры, песни и рецепты / [сост.
Ю. Николаева]. — М. : РИПОЛ классик,
2011. — 576 с.**

ISBN 978-5-386-03234-0

УДК 379.8
ББК 92

ISBN 978-5-386-03234-0

© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2011

С кем такого не случалось: звонок в дверь, а за порогом — неожиданно — компания, пока еще не очень веселая, но непременно желающая повеселиться. И вам, гостеприимным хозяевам, пора браться за дело. Перво-наперво гостей нужно накормить, а потом развлечь.

И в этом случае вам без нашего сборника не обойтись. В нем вы найдете все необходимое для того, чтобы организовать веселое застолье. В книге собраны рецепты праздничных блюд, готовить которые быстро и просто, оригинальные тосты и поздравления, разнообразные игры, неожиданные розыгрыши, русские народные песни и романсы.

Желаем вам побольше радостных поводов собраться вместе!

СТОЛ НА СКОРУЮ РУКУ



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 и напитки.

КОНЕЧНО БУТЕРБРОДЫ...

Бутерброды с острым сыром

Ингредиенты: 100 г сливочного масла, 100 г остраго сыра, 3 яйца, сваренных вскру-тую, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка майонеза, 1 ч. ложка горчицы, зеленый лук, красный молотый перец, черный или белый хлеб, соль.

Способ приготовления

Сырная масса: сыр натрите на крупной терке, яйца измельчите вилкой, добавьте горчицу, соль и перец, перемешайте, за-правьте сметаной и майонезом.

Ломтики хлеба намажьте маслом, сверху положите пасту, посыпьте измельченным зеленым луком.

Бутерброды с пастой из творога и сыра

Ингредиенты: 250 г творога, 100 г твердого сыра, 3 ст. ложки майонеза, 1 ч. ложка тмина, красный молотый перец, батон, укроп (зелень), соль.

Способ приготовления

Сыр натрите на мелкой терке, смешайте с творогом, майонезом, добавьте перец, тмин и соль по вкусу.

Массу тщательно взбейте. Тонкие ломтики батона намажьте пастой и посыпьте измельченной зеленью укропа.

Бутерброды с сельдью

Ингредиенты: 300 г батона, 1–2 сельди, 3–4 яйца, 1 луковица, 30 г сливочного масла, 4 ст. ложки растительного масла, веточки петрушки.

Способ приготовления

Нарежьте батон небольшими ломтиками толщиной 7–10 мм и обжарьте их с обеих сторон. Сельдь очистите от костей и кожицы и также порежьте небольшими кусочками.

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

Остывшую яичницу порежьте квадратиками или ромбиками и положите на батон. Второй слой — селедка, верхний слой — порезанный кольцами лук и веточки петрушки.

Бутерброды с яблоками и рыбой

Ингредиенты: 8 ломтиков хлеба, 100 г маргарина, 300 г копченой рыбы, 1 ст. ложка муки, $1/2$ стакана сметаны, 3–4 кислых яблока, 1 луковица, соль, перец.