

ЗАКУСКИ

Бутерброды с колбасой

100 г колбасы, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 кусочка белого хлеба.

На смазанный маслом хлеб положить 2 кружочка колбасы. Украсить сверху веточкой зелени.

Бутерброды с икрой

2 ст. ложки икры (черная, лососевая), 2 ст. ложки сливочного масла, 4 кусочка белого хлеба (или готовые тарталетки), зелень петрушки.

Смазать кусочки хлеба сначала сливочным маслом, а затем икрой. Украсить веточкой петрушки.

Канapé с сыром и маслинами

50 г твердого сыра, 8 маслин (или оливок без косточек), 2 ст. ложки сливочного масла, 16 маленьких кружочков хлеба.

Обжарить хлеб на сливочном масле. Одеть на шпажку кусочек хлеба, сверху — кусочек сыра, маслину или оливку и снова повторить сыр с хлебом.

Канapé с помидором и огурцом

1 помидор, 1 огурец, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки майонеза, 12 маленьких кружочков хлеба.

Хлеб обжарить на сливочном масле, предварительно разогретом на сковороде до расплавления, а затем смазать майонезом. Сверху положить такой же формы ломтики помидора и огурца.

Канapé с рыбой горячего копчения

100 г рыбы горячего копчения, 1 соленый огурец, 2 ст. ложки сливочного масла, 12 маленьких кружочков хлеба, зелень петрушки.

Кусочки хлеба обжарить на сливочном масле, предварительно разогретом на сковороде до расплавления (с одной или с двух сторон — по желанию).

На кусочек обжаренного хлеба (если с одной стороны, то на обжаренную) положить кусочки предварительно очищенной

и отделенной от костей рыбы. Украсить кружочком соленого огурца и зеленью петрушки.

Сэндвичи с семгой

100 г филе семги, 2 ст. ложки сливочного масла, 8 ломтиков белого хлеба.

Все ломтики хлеба смазать сливочным маслом. На каждый ломтик положить кусочек рыбы и накрыть вторым ломтиком хлеба.

Сэндвичи с сыром

100 г сыра, 2 ст. ложки сливочного масла, 8 ломтиков белого хлеба.

Все ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сыр натереть на терке. На каждый ломтик хлеба положить тертый сыр и закрыть вторым ломтиком хлеба. Сэндвичи поставить на 5–7 минут в разогретую духовку до начала плавления сыра.

Тартинки с сыром и чесноком

50 г сыра, 2 ст. ложки растительного масла, 4 кусочка черного хлеба, 2–3 зубчика чеснока, 3–4 листа зеленого салата, соль по вкусу.

Поджарить на растительном масле ломтики черного хлеба, слегка посолить, посыпать мелко нарезанным чесноком.

Положить сверху кусочек сыра, запекать в духовке до начала плавления сыра. Подавать на стол, завернув каждый в лист зеленого салата.

Тартинки с брынзой

50 г брынзы, 1 яйцо, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 кусочка белого хлеба, красный молотый перец по вкусу.

Нарезать брынзу на мелкие кусочки, яйца сварить вкрутую. Перемешать брынзу с растертым желтком, 0,5 ч. ложки воды и красным молотым перцем. Хлеб намазать сливочным маслом, сверху выложить полученную смесь. Запечь в духовке до образования румяной корочки.

Тартинки с помидорами

2 помидора, 50 г сыра, 1 ст. ложка сливочного масла, 4 кусочка белого хлеба.

Помидор нарезать кружочками, сыр натереть на терке. Кусочек хлеба смазать небольшим количеством сливочного масла,

положить на него ломтик помидора, сверху посыпать тертым сыром. Поставить в микроволновую печь на 1–2 минуты или в духовку. Запекать до образования румяной корочки.

Тартинки с сыром

2 помидора, 50 г сыра, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 4 кусочка белого хлеба, 3–4 веточки зелени петрушки, 2–3 перышка зеленого лука, черный молотый перец, соль по вкусу.

Сыр натереть на мелкой терке. Из помидор приготовить пасту. Кусочки хлеба намазать пастой и посыпать сыром. Запекать в духовке при температуре 200 °С.

Тартинки из рыбы

250 г филе рыбы (судак, треска, горбуша), 100 г шампиньонов, 50 г сыра, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сметаны, 2 маленькие булочки, 1 ст. ложка муки, сок лимона, черный молотый перец, соль по вкусу.

Рыбное филе нарезать тонкими пластинами, слегка отбить, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить на растительном масле. Грибы мелко нарезать и обжарить на растительном масле, добавить в конце сметану. Булочки разрезать пополам, и каждую половинку также обжарить на растительном масле. Сверху на булочки положить рыбу, затем грибы, сбрызнуть соком лимона и посыпать тертым сыром. Поставить в духовку до образования румяной корочки. Подавать горячими.

Бутерброды с ветчиной и яйцом

100 г ветчины, 1 огурец, 1 ст. ложка майонеза, 2 яйца, 4 кусочка белого хлеба, 3–4 листа зеленого салата, зелень петрушки.

На слегка смазанные майонезом ломтики белого хлеба положить нарезанную на кусочки ветчину. Украсить бутерброды кружочками яиц, сваренных вкрутую, свежим огурцом, нарезанным кружочками, и веточками петрушки. Выложить перед подачей на листы салата.

Бутерброды со свежими овощами

1 помидор, 1 огурец, 2–3 редиски, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны или майонеза, 4 кусочка белого хлеба, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Огурцы и помидоры вымыть, нарезать небольшими ломтиками (как на салат). Вымытый редис нарезать кружочками. Овощи перемешать, посолить, заправить сметаной или майонезом. Кусочки хлеба поджарить на предварительно разогретом сливочном масле, выложить на них салат из овощей, сверху посыпать мелко порубленной зеленью.

Сэндвичи с ветчиной

100 г ветчины, 1 помидор, 100 г сыра, 2 ст. ложки сливочного масла, 8 ломтиков белого хлеба.

Помидор нарезать тонкими кружочками, сыр натереть на терке. Хлеб смазать сливочным маслом, положить сверху тонкий кусочек ветчины и кружочек помидора, посыпать натертым сыром, а затем накрыть таким же смазанным маслом кусочком хлеба.

Поставить запекаться в духовку или в микроволновую печь. Подавать сэндвичи к столу горячими.

Горячие бутерброды с копченым сыром и сосисками

4 сосиски, 100 г колбасного копченого сыра, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 кусочка белого хлеба, 1 пучок зелени петрушки.

Хлеб намазать маслом, сверху на каждый кусочек положить кружочки колбасного сыра, отваренную и порезанную вдоль сосиску. Запечь в предварительно разогретой до 180–200 °С духовке. Посыпать рубленой зеленью петрушки. Подавать горячими.

Горячие бутерброды с помидором и сыром

1 помидор, 100 г сыра, 2 ст. ложки майонеза, 4 кусочка черного хлеба, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Сыр и помидор нарезать небольшими кубиками, укроп мелко порубить. Все перемешать, добавить соль, заправить майонезом. Положить приготовленную смесь на куски черного хлеба и поставить в микроволновую печь или в духовку на 1–2 минуты при температуре 200 °С. Подавать горячими.

Бутерброды с ветчиной и свежим огурцом

100 г ветчины, 1 огурец, 2 ст. ложки растительного или сливочного масла, 4 яйца, 4 кусочка черного хлеба, 1 ч. ложка горчицы, зелень укропа, соль по вкусу.