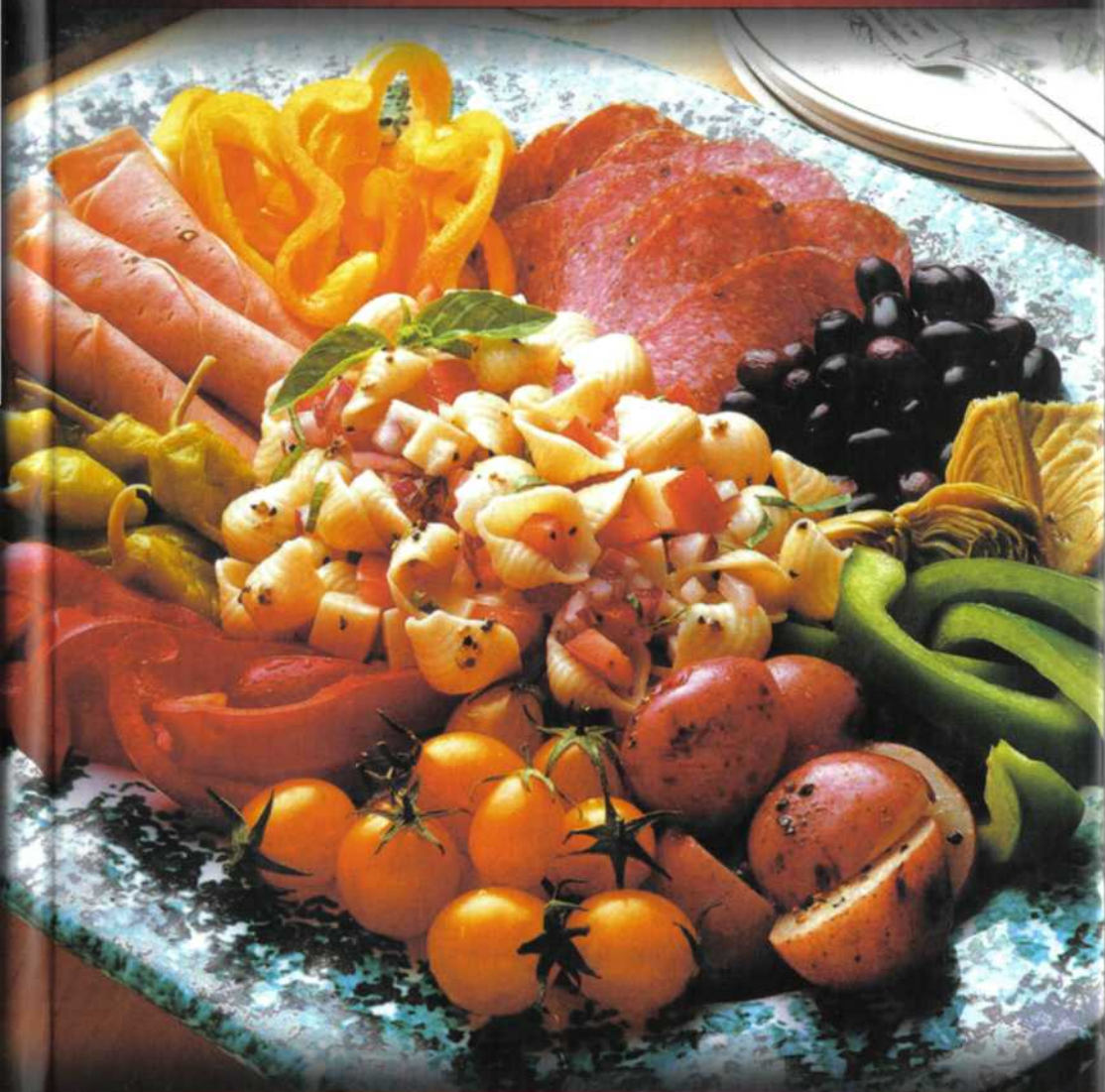


КУЛИНАРИЯ ОТ А ДО Я



ФУРШЕТ

ЧТО ТАКОЕ ФУРШЕТ

Банкет-фуршет обычно организуют в том случае, когда в довольно ограниченное время необходимо принять большое количество гостей. Название «фуршет» происходит от французского слова «а-ля фуршет» (fourchette), что означает «на вилку», поскольку основным рабочим инструментом во время еды является закусочная вилка.

Согласитесь, у любой хозяйки может возникнуть проблема с организацией домашнего торжества, когда необходимо пригласить очень много гостей: родственников, друзей, знакомых. Голову переполняют мысли о том, как их разместить, что приготовить и чем удивить.

Прочитав этот том нашей «Кулинарной энциклопедии», вы поймете, что выход есть из любой ситуации, в том числе — и из этой! Следует всего лишь организовать прием а-ля фуршет. Тогда **вам** не придется занимать у соседей столы и стулья, выносить из комнаты практически всю мебель, чтобы было больше пространства для размещения пришедших. **И даже** если кто-то придет с опозданием, вам в срочном порядке не придется искать для него местечко и чистые тарелки. Все эти проблемы решатся сами собой, если устроить фуршет, так как во время этого праздничного мероприятия гости смогут свободно перемещаться по комнатам или залу (если речь идет об организации фуршета в кафе или ресторане), общаться и обмениваться впечатлениями. Угощение во время фуршета обычно проходит за «шведским столом». В меню представлены блюда традиционной кухни, а также иногда учитываются экзотические **предпочтения** гостей. Фуршеты организываются **как** по поводу деловых встреч, презентаций, так и по случаю «домашних» праздников.

Фуршет — это удивительное сочетание великолепных закусок и напитков.

Фуршет — это минимум занятого пространства для столов с разнообразными блюдами и максимум свободного места для общения.

Организация фуршета — оптимальный выбор для неформального общения. На подобном приеме каждый приглашенный сможет без особых усилий найти себе приятного и интересного собеседника.

ПРЕИМУЩЕСТВА ФУРШЕТА

На сегодняшний день организация фуршета — это самый демократичный способ отметить то или иное событие. Во-первых, он дает возможность пригласить гораздо больше гостей, чем может разместиться за обеденным столом. Во-вторых, на банкете такого типа каждый обслуживает себя сам и хозяйке не придется следить, чтобы у всех гостей тарелки были наполненными. В-третьих, во время таких приемов обычно царит более свободная обстановка. Гости группируются по интересам, перемещаются по залу, сами выбирают блюда и напитки, расставленные на столе, едят и пьют, общаются. Хозяйке не придется ломать голову, кого и с кем посадить за обеденным столом: тут каждый выбирает компанию по душе и, устав обсуждать политическую ситуацию в стране, может перейти к группе, мило беседующей о музыкальных предпочтениях, моде, детях. Оригинальность и удобство фуршета заключаются еще и в том, что благодаря разнообразию блюд, которые вы предлагаете, каждый из гостей может найти что-нибудь по своему вкусу — и вегетарианцы, и любители экзотических блюд.

Следует отметить, что фуршет — это еще и довольно скоротечное по времени мероприятие. Через 3—4 часа гости, сытые и веселые, разойдутся по домам, **а вы** с чувством выполненного долга и эмоционального удовлетворения сможете быстро убрать со столов и предаться заслуженному отдыху, поскольку грязной посуды после проведения фуршета будет значительно меньше, чем после обычного традиционного застолья.

12 ЗОЛОТЫХ ПРАВИЛ ФУРШЕТА

Приступая к организации фуршета, нужно помнить 12 золотых правил, соблюдая которые вы сможете сделать свою вечеринку поистине незабываемой.

ПРАВИЛО 1

Важно, чтобы стол располагался не в центре комнаты, но и не близко к стене. Гости должны иметь возможность подходить к столу со всех четырех сторон и, двигаясь друг за другом, наполнять свои тарелки.

ПРАВИЛО 2

На столе должны быть только те блюда, которые можно взять вилкой, не пользуясь при этом ножом. Сам же фуршетный стол должен быть немного выше обычного, чтобы гостям было удобно есть стоя.

ПРАВИЛО 3

Стол обязательно накрывают большой скатертью, которую каждая хозяйка выбирает по своему вкусу — ярких или пастельных цветов, однотонную или с рисунком. Всегда выглядят элегантно и подходят к любой посуде льняные или кружевные скатерти белого или нейтральных цветов. Хотя во время фуршета, возможно, лучше отдать предпочтение темно-вишневым, синим, зеленым скатертям, так как они практичнее.

ПРАВИЛО 4

Важно соблюдать правильную последовательность расстановки столовых приборов. С обеих сторон стола устанавливают горки тарелок, вилки, бокалы, чтобы избежать суеты. Затем, симметрично от центра стола (то есть на одинаковом расстоянии влево и вправо) ставят закуски, горячее, салаты, фрукты и десерт. С каждого края стола поставьте приборы со специями и соусницы.

В первом ряду ставят маленькие тарелки, за ними — глубокие салатницы.

Столовые приборы и салфетки располагают ближе к краям стола, но сами края оставляют свободными для того, чтобы гостям было, куда поставить свои наполненные тарелки.

Как вариант может быть предложена и такая расстановка: на одном (большом) столе располагают только еду, на другом — посуду и приборы, на третьем — напитки и бокалы. Для удобства можно завернуть каждый столовый прибор (нож и вилку) в бумажную салфетку. Или положить вилки на ребро, друг за другом, и прикрыть их тканевой салфеткой. Аналогичным способом рядом следует расположить ножи на такой же салфетке, прикрывающей их лезвия.

Если необходимо, поставьте небольшие тарелочки для оливковых косточек, использованных коктейльных трубочек.

Недалеко от сервированных столов следует поставить передвижной столик или низкую тумбочку с подносом для грязной посуды.

ПРАВИЛО 5

Сервируя стол, исходите из расчета **тройного** запаса посуды, приборов, рюмок и фужеров, благодаря чему вам не придется покидать гостей для того, чтобы перемыть посуду. Кроме того, по этикету полагается при вторичном подходе к столу брать чистые приборы, а грязные оставлять в специально отведенном для них месте.

Кстати, для фуршета лучше использовать белую или однотонную посуду, избегая излишней пестроты. Цветовыми акцентами на столах станут разнообразные закуски, салаты, пирамиды из фруктов и свежих овощей.

Особенность стола-фуршета заключается в самих закусках: нарезка, тарталетки, канапе, **тосты**, салаты должны быть красиво разложены и украшены. По красочности и торжественности

сервировки фуршет не уступит праздничному столу, если украсить блюда цветочками из овощей и зелени, оливками и маслинами, виноградками, зеленым и красным перцем, лимонами.

ПРАВИЛО 6

Угощения наиболее оптимально располагать на блюдах с двумя-тремя уровнями. Можно украсить стол свечами, салфетками, вазочками с цветами или флористическими композициями.

ПРАВИЛО 7

За фуршетным столом после холодных закусок (салатов, канапе) обычно подается горячее на выбор, затем десерт, заканчивается же фуршет кофе или чаем.

Как правило, меню предполагает до трех вариантов блюд. К примеру, гарниры: отварной картофель с петрушкой, укропом и луком, овощи, рис с шафраном; мясные и рыбные блюда: шашлычки, стейки красной рыбы, куриная грудка в соусе. Что же касается салатов, тарталеток, слоеных бутербродов и канапе — их можно приготовить несчетное множество. Но при этом не стоит забывать о маринованных огурчиках, миниатюрных сортах помидоров, маленьких кукурузных початках, шампиньонах, болгарском перце, цветной капусте, а также об оливках и сельди пряного посола.

Важный элемент меню — блюда с сырным ассорти. Сыр — калорийный и очень вкусный продукт. Сейчас продается столько сортов сыра, что можно с легкостью выложить несколько блюд твердыми и мягкими сортами. Сыр нарезают кусочками по 25—40 г. Сорта располагают не слишком близко один к другому по часовой стрелке, например: сначала пикантный голубой сыр, затем мягкий сыр с пенициллиновой корочкой типа камамбер, рокфор, затем твердый неострый и нарезной пряный. Классическое дополнение к сыру — виноград. Сочетаются с сыром груши и ломтики дыни.

Хозяйка должна следить за пустеющими подносами с едой и периодически их пополнять.

ПРАВИЛО 8

Выбор напитков для праздничной вечеринки — очень важная и ответственная задача. Конечно, к селедке неплохо подать водку, но в небольшом количестве. Фуршет — не совсем подходящий вариант для этого крепкого напитка. На столе обязательно должны присутствовать шампанское, крюшон, фруктовые соки, красные и белые вина, как сухие, так и крепленые. Советуем запастись минеральной водой из расчета на каждого гостя. Рядом с бутылками не забудьте положить штопор.

ПРАВИЛО 9

Если есть возможность, расставьте в гостиной несколько небольших складных столиков, тумбочек, низких табуреток, накрытых салфетками, поставьте в ряд стулья: не все гости могут кушать стоя.

ПРАВИЛО 10

Фрукты хорошо подавать в «многоэтажном» блюде. Если такого блюда нет — используйте для этой цели подносы, небольшие корзины. Главное, не ставьте блюдо с фруктами только в одном месте.

ПРАВИЛО 11

Подумайте о музыкальном сопровождении вечера. Гости будут много общаться, поэтому музыка должна служить лишь фоном их беседы. Как нельзя лучше подойдут для этого случая легкие инструментальные композиции.

ПРАВИЛО 12

Есть маленький секрет, который обязательно должна знать хозяйка дома, в котором устраивается фуршет. Чтобы уделить внимание каждому гостю, приготовьте какое-нибудь фирменное блюдо, которое необходимо подавать самой. К примеру, глинтвейн: когда вы будете разливать его гостям — сможете сказать им пару приятных слов и поблагодарить за то, что они

приняли ваше приглашение. Кроме того, этим «ритуалом» вы можете объединить гостей, заинтересовав их общей темой беседы. А можно поступить по-другому — встречать бокалом глинтвейна каждого вновь прибывшего.

Не следует забывать, что не хлебом единым жив человек, поэтому при подготовке к фуршету рекомендуется также заранее продумать и развлекательную программу для гостей, чтобы каждый из **них** унес с собой приятные воспоминания не только о вкусном угощении, но и о весело проведенном времени.

ОСОБЕННОСТИ СВАДЕБНОГО ФУРШЕТА

Прекрасной и вполне современной альтернативой традиционному свадебному застолью может стать оригинальный свадебный фуршет или объединенный вариант банкета и фуршета. Однако здесь существуют свои тонкости, которые надо учитывать.

При организации свадебного фуршета следует ответственно отнестись к расстановке мебели, в частности столов. Они должны быть немного выше, чем обычные обеденные столы. Наиболее рациональные размеры одного фуршетного стола — **1 м** в высоту и **1,5 м** в ширину. Чтобы рассчитать длину стола, умножьте количество гостей на 20 см, и вы получите искомую цифру. Однако длина одного стола не должна превышать **10 м**. К тому же всегда лучше поставить два средних по длине стола, чем один гигантский. Форма расстановки столов традиционно остается в виде буквы **Т** или **П**. Однако в случае фуршета будет очень удобен вариант в виде буквы **Ш** или **Г**. Это позволит рациональнее использовать полезную площадь помещения. Учтите, что расстояние между столами **и** от столов **до** стен должно быть не менее **1,5 м**, иначе может возникнуть сутолока возле столов. Кроме основных столов нужно предусмотреть дополнительные столики для запасной чистой посуды, а также отдель-

но для грязной посуды. Если ваши гости курят, не забудьте о столе с пепельницами и сигаретами. Эти столики расставляют немного в стороне от основных — возле стены.

Существует два варианта сервировки свадебного фуршетного стола. В случае, если стол расположен у стены, — односторонняя сервировка, при доступе с двух сторон стола — двусторонняя. Последняя является более удобной, особенно, если вы не стеснены ограниченностью пространства.

Сервировка начинается с центра стола. Здесь расставляют вазы с фруктами и бутылки со спиртными и безалкогольными напитками. Далее следует расставить хрупкую посуду — бокалы, фужеры, рюмки. Каждому гостю потребуется 3 рюмки различных видов. Если на столах недостаточно места, целесообразнее расположить напитки на отдельном столе. Затем нужно расставить тарелки горками по **8—10** штук на краю стола с интервалом от **1,2** до **1,5 м**. Рядом с тарелками положите такое же количество вилок, а ножей должно быть вдвое меньше.

При расстановке блюд сначала поставьте **на стол** хлеб и закуски, однако делать это следует не раньше, чем за полчаса до начала пиршества. Не забудьте положить рядом с каждым закусочным блюдом шипцы, чтобы гости могли обслужить себя. Из специй на столе обязательно должны **быть соль** и перец. Их размещают по всему столу с равными интервалами.

Маленький нюанс: красные вина, которые для полного раскрытия букета должны «подышать», следует откупорить до прихода гостей. А соки из бумажных пакетов разлить по кувшинам до начала фуршета.

Из алкогольных напитков на свадебный фуршет, как правило, подают шампанское, белое и красное вино и коньяк. Особой популярностью пользуется пунш. Но никаких жестких правил на этот счет не существует. Можно смело руководствоваться собственным вкусом. Охлаждающие напитки могут быть любыми • — газированная и минеральная вода, соки — все что угодно. Ближе к завершению фуршета можно подать кофе.

Меню банкета-фуршета состоит, в основном, из большого выбора холодных закусок. Самый простой вариант — это канапе или тарталетки. Также подойдут обычные бутерброды. Салатов должно **быть** как можно больше. Добавьте сыр, ветчину, рыбное филе, икру, паштеты, креветки, оливки, маринованные грибы, корнишоны, мелкие помидоры — и ваш стол будет вполне разнообразным и вкусным.

Иногда в меню фуршета включают и горячие блюда (например, седло барашка, поросенка или индейку, жаренных целиком). При этом мясо предварительно нарезают небольшими ломтиками, затем снова придают форму **тушки**, чтобы его было удобно есть стоя с помощью одной вилки. Традиционное фуршетное горячее блюдо — **жюльен**, которое подается в порционных котлетницах. Логичным завершением свадебного фуршета станет свадебный торт.

Хочется отметить, что в летний период все более популярным становится способ празднования свадьбы с фуршетным столом на свежем воздухе. Выездной банкет или фуршет требует особой подготовки. Нужно учесть полное снабжение природного «зала» всей необходимой мебелью, посудой, декорациями. Зато места для танцев будет более чем достаточно.

РЕЦЕПТЫ БЛЮД ДЛЯ ФУРШЕТА

КАНАПЕ

Из традиционных фуршетных закусок наиболее легкими в приготовлении являются канапе. Для их приготовления батон или черный хлеб очищают от корки и нарезают вдоль полосками толщиной 5—6 мм, затем нарезают небольшими ломтиками (они могут быть круглыми, квадратными, прямоугольными, треугольными и т. д.). Каждый ломтик хлеба смазывают тонким слоем масла или майонеза (за исключением канапе, приготовленных с жирными продуктами), кладут листочек салата, гарнируют и украшают по вкусу.

РЕЦЕПТ ОСНОВЫ ДЛЯ КАНАПЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Длинный французский батон нарезать тонкими ломтиками, выложить их в один слой на большой противень, смазанный оливковым маслом. Зпечь в духовке около 10 минут до золотистого цвета. Не пересушить!

канапе с помидорами и СЫРОМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: На тост положить кусочек помидора, порезанного кружочками, сверху выложить смесь из сыра, натертого на терке, с чесноком и майонезом. Сверху украсить веточкой петрушки и маслиной. Скрепить конструкцию зубочисткой.

КАНАПЕ С ВЕТЧИНОЙ ИЛИ КОЛБАСОЙ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ломтик хлеба намазать майонезом. Затем на него положить листочек салата и кусочек тонко нарезанной ветчины или колбасы (мясные продукты можно свернуть рулетиком или розочкой). Украсить дольками помидора, огурца, маслинами и зеленью.

канапе с мятной Фасолью

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Слить жидкость из банки белой консервированной фасоли и размять фасоль. Смешать ее с цедрой и соком 1/2 лимона, 1 измельченным зубчиком чеснока, оливковым маслом и 4 мелко нарезанными листиками мяты. Разложить на кусочки хлеба и украсить листиками мяты.

канапе с РОСТБИФОМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ломтик хлеба смазать тонким слоем горчицы. На него положить листочек салата и тонко нарезанный кусочек ростбифа (кусочек мяса можно свернуть розочкой). Украсить дольками маринованного огурца и зеленью.

канапе с сапами

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Тертый сыр, чеснок, мелко нашинкованный красный сладкий перец уложить горкой на ломтик хлеба и накрыть кусочком салями, свернутым в виде конуса. Украсить веточкой петрушки.

канапе с ананасом

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Кружок банана, кубик сыра, кусочек ананаса положить на тост и скрепить шпажкой.

канапе с ПАШТЕТОМ И БРЫНЗОЙ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Брынзу хорошо размять вилкой, сливочное масло растереть (масла берется в два раза больше, чем

брынзы). Соединить обе массы, добавить немного толченого тмина или черного и красного молотого перца. Смесь хорошо взбить и нанести на ломтики хлеба.

.....

КАНАПЕ С АНЧОУСАМИ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: На гренки, вырезанные в форме квадратов или треугольников, нанести слой анчоусного масла. Затем перемешать мелко нарубленные анчоусы с каперсами и полученную смесь нанести на середину смазанных маслом гренков, края украсить тонкой каймой густого майонеза. Сверху положить половинку зеленой маслины.

КАНАПЕ СПЕЧЕНЬЕМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Соленое печенье намазать сырным маслом, для приготовления которого натереть сыр на мелкой терке и растереть с маслом. На канапе положить по кусочку ветчины. Сверху — кусочки разноцветного болгарского перца, кружок помидора, огурца.

.....

КЙНЙПЕ С ЛОСОСЕВЫМ ПЮРЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Филе лосося измельчить в кухонном комбайне, добавить густые сливки, лимонный сок и черный молотый перец. Полученное пюре выложить на тосты, украсить укропом и кусочками красного сладкого перца.

.....

НЙНЙПЕСОСЕТРИНОЙ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Гренки из пшеничного хлеба прямоугольной формы намазать тонким слоем сливочного мас-

ла с хреном и томатом-пастой, сверху положить ломтик осетрины. По краям сделать бордюр из того же масла, а осетрину покрыть майонезом в виде решетки. Украсить листками зелени и кусочками маслин.

.....

НЙНЙПЕ С КРЕВЕТКАМИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Крекеры смазать нежирным маргарином. Положить сверху ломтик сваренного вкрутую яйца и одну креветку.

.....

КАНАПЕ ИЗ АНЧОУСОВ «МЕДАЛЬОН»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: На гренки круглой формы сначала нанести слой масла, потом пасту из анчоусов, растертых с маслом. По краю каждого канапе сделать ободок из зернистой икры, а посередине положить каперсы.

.....

КАНАПЕ С АВОКАДО

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Мелко нарезанную мякоть авокадо смешать с измельченными креветками, крабами или крабовыми палочками, добавить майонез, выложить полученную смесь на тосты, сверху украсить черной маслиной.

.....

КЙНЙПЕС РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Гренки из белого хлеба смазать сливочным маслом, смешанным с томатом-пастой или майонезом. Выложить на середину каждого гренка разрезанные пополам раковые шейки. Рядом сделать цветочек из сливочного масла, а вокруг него положить каперсы.

.....

КЙНЙПЕ с шампиньонами

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Мелко порезанные шампиньоны смешать с тертым сыром, тертым яблоком и мелко порезанным консервированным луком (или маринованным огурцом), смешать с майонезом. Выложить на тосты. Сверху украсить маленьким грибочком.

.....

КЙНЙПЕ С МЯСОМ ЦЫПЛЕНКА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Белый хлеб нарезать тонкими ломтиками. Круглой выемкой вырезать кружочки и обжарить в масле. Сливочное масло растереть с горчицей и намазать на хлеб. Цыпленка отварить, отделить мясо от костей, мелко нарезать, посолить, заправить майонезом. Начинку выложить в середину тоста.

Из цыпленка готовят также паштет. Для этого надо измельчить **мясо** в мясорубке или блендере, **соединить** с тертым сыром и маслом, перемешать, заправить мадерой и охладить.

.....

КЙНЙПЕ с ОСТРОЙ НАЧИНКОЙ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Хлеб нарезать ломтиками прямоугольной формы 4 x 6 см и толщиной 0,5 см и обжарить с обеих сторон в масле. Тертый сыр смешать с томатной пастой, яйцом (желтком), маслом и молотым красным перцем. Полученной массой намазать ломтики хлеба, уложить на противень и запечь в духовке.

.....

КЙНЙПЕ с маринованной сельдью

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очищенную от костей и кожицы сельдь мелко нарезать, смешать с рублеными вареными яйцами,

добавить 2 ч. л. готовой горчицы, немного растительного масла и мелко нарезанный зеленый салат. Все хорошо размешать. Полученную массу намазать на поджаренные ломтики хлеба.

.....

КЙНЙПЕ с сардинами

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: На ломтик поджаренного хлеба овальной формы положить кусочек сардины без костей, сверху выложить горкой майонез, смешанный с вареным протертым шпинатом или томатной пастой. Украсить половинкой ломтика лимона.

.....

КЙНЙПЕ С КОНСЕРВИРОВАННОЙ ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Гренки из пшеничного хлеба в форме лодочки смазать маслом, смешанным с томатом-пастой, по краям сделать бортики, на середину ломтика положить консервированную печень трески, полить несколькими каплями лимонного сока, посыпать зеленью.

.....

КЙНЙПЕ с кильками

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: На круглый ломтик ржаного хлеба положить кружок яйца, а на него — кружок огурца. По краям в виде кольца уложить филе кильки. Середину бутерброда заполнить майонезом и украсить ягодкой калины или клюквы.

.....

КЙНЙПЕ С СЕМГОЙ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: На овальный ломтик хлеба положить с одной стороны кусок семги, другой конец ломтика по-

догнуть, украсить маслом, черной икрой, листиками зелени петрушки.

Хлеб можно намазать пастой из тертого сыра, чеснока, зелени и майонеза, а уже потом красиво положить на него ломтик рыбы.

.....

БЛИННЫЕ КАНАПЕ С СОСОСЕМ И ИКРОЙ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Испечь тонкие блины. Смешать плавленый сыр с майонезом и цедрой лимона. Сделать блинный пирог: намазать один блин смесью с сыром, на следующий положить тонкие ломтики рыбы с перцем и далее чередовать слои, складывая блины стопкой. Накрыть эту горку последним блином и поставить в холодильник. Перед подачей к столу нарезать блинный пирог кубиками, украсить зеленью.

.....

КАНАПЕ ИЗ СОСИСОК

ИНГРЕДИЕНТЫ: 10 сосисок, 20 маленьких круглых сушек, 250 г майонеза, 200 г твердого сыра.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сосиски разрезать поперек на две части, один конец надрезать вдоль на 4 части до середины и отварить. Когда сосиски будут вариться, надрезанный край раскроется, как цветок. Сушки замочить в молоке, через 5 минут перевернуть на другую сторону, чтобы они стали мягкими, но не раскисли. Противень смазать растительным маслом и уложить на него сушки. В середину каждой вверх «цветком» вставить сосиски, смазать 1 ч. л. майонеза и сверху посыпать тертым сыром. Запечь в духовке до золотистого цвета.

.....

канат с помидорами и луком

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: На круглое пресное печенье (его можно испечь из несладкого песочного теста) положить нарезанные кубиками помидоры, посолить, поперчить, сверху выложить пикантный репчатый лук, обжаренный на оливковом масле в красном вине с сахаром, лавровым листом и чесноком.

.....

канат с мясными шариками

ИНГРЕДИЕНТЫ: Кукурузные чипсы (треугольные или круглые), 600 г фарша из говядины и свинины, 2 ч. л. любой приправы к мясу, 1 пучок зелени кинзы, 1 луковица, 1 авокадо, 100 мл сливок жирностью 33 %, 1 ч. л. чесночной приправы, 3 ст. л. растительного масла, соль, перец.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Лук мелко шинковать и обжарить в 1 ст. л. растительного масла, добавить в фарш вместе с приправой к мясу и шинкованной кинзой, посолить, поперчить, хорошо перемешать. Из фарша приготовить фрикадельки и обжарить их в оставшемся масле, затем остудить. Для приготовления соуса смешать в блендере мякоть авокадо, сливки, чесночную приправу и рубленую кинзу. На каждую дольку чипсов выложить по 1 ч. л. соуса и «приклеить» сверху по фрикадельке.

.....

канат из ЧЕРНОГО ХЛЕБЯ С РУБЛЕННЫМИ ЛИЦАМИ И ВЕТЧИНОЙ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: С буханки черного хлеба срезать корки, мякоть нарезать палочками шириной 2 см и длиной 6—7 см. Обжарить палочки хлеба в масле, остудить, намазать со всех сторон сливочным маслом, растертым

с горчицей (на 100 г масла — 1 ч. л. горчицы). 5 вареных яиц протереть через дуршлаг, 200 г ветчины пропустить через мясорубку. Палочки обвалить с двух противоположных сторон в рубленых яйцах, а две другие стороны — в измельченной ветчине.

.....

КАНАПЕ с отварным языком

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: С буханки черного хлеба срезать корки, мякоть нарезать на пласты, слегка обжарить. Из обжаренного хлеба нарезать кружки, смазать их маслом с хреном (на 100 г сливочного масла — 1 ст. л. тертого хрена). На масло положить кружок языка, на него — майонез, сверху — кружочек помидора или огурца. Канапе посыпать зеленью, смешанной с рублеными яйцами.

.....

КАНАПЕ с сардинами

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Срезать корки с белого батона, придать ему форму кирпичика, разрезать по горизонтали на 3 пласта, каждый обжарить с обеих сторон. Хлебные пласты нарезать небольшими прямоугольниками 6 x 2 см. Намазать гренки маслом. Посередине каждого кусочка хлеба положить половину разделенной вдоль сардины. Вдоль сардины по бокам уложить полосками с одной стороны свежие огурцы, с другой — помидоры. Украсить канапе зеленью петрушки, а на середину каждого положить кружок белка с маслиной в центре.

.....

КАНАПЕ с зернистой икрой

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Круглые гренки намазать сливочным маслом; сверху положить кружочек яйца, по краю из мас-

ла сделать бортик высотой 5—6 мм, на середину яйца горкой выложить зернистую икру.

.....

канапе с молочками Еабди и сельдью

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: На гренки из ржаного хлеба, намазанные маслом или майонезом, положить вперемежку кусочки молока и тонкие ломтики сельди. Украсить маслом, зеленым луком и рублеными яичными желтками.

.....

канапе с рубленой сельдью

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: филе хорошо вымытой и очищенной сельди мелко порубить, смешать с маслом и протереть через сито. Добавить мускатный орех или натертое яблоко. Приготовленную сельдь выложить на ломтики поджаренного хлеба.

.....

КАНАПЕ с сардинами или шпротами

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: На гренки продолговатой формы, смазанные маслом, положить сардины или шпроты в длину, гарнировать с одной стороны протертым через сито крутым желтком, а с другой — протертым белком. По краям посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Середину украсить каперсами или половинками маслин.

.....

КАНАПЕ с сельдью, яблоками и луком

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Гренки из ржаного хлеба прямоугольной формы намазать маслом, на середину положить полоску сельди, по краям — тонкие кусочки яблок. Украсить маслом и зеленым луком.

.....

КАНАПЕ с судаком

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Гренки прямоугольной формы намазать тонким слоем сливочного масла с хреном и томатом. **Филе** судака мелко нарезать, заправить майонезом и выложить на гренки. Посыпать измельченной зеленью.

.....

КАНАПЕС СЫРОМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: На гренки круглой формы прикрепить маслом ломтик сыра такой же формы и размера. В центр ломтика выложить небольшую горку сливочного масла, смешанного с томатной пастой, и посыпать зеленью.

.....

канат с авокадо и БЕКОНОМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Подсушить с обеих сторон кусочки хлеба, с одной стороны натереть срезанной стороной чеснока, смазать оливковым маслом. Обжарить мелко нарезанный бекон на среднем огне 3—4 минуты, вынуть из сковороды и положить на плотное бумажное полотенце. Сбрызнуть авокадо лимонным соком и красиво уложить на кусочки хлеба. Посыпать беконом и укропом.

.....

ТАРТАЛЕТКИ и ТАРТИНКИ

Тарталетки — это маленькие корзиночки, выпеченные из сдобного пресного теста. В них подают салаты, паштеты и всевозможные мясные, рыбные, овощные и комбинированные начинки.

В приведенные ниже рецепты тарталеток мы решили не включать достаточно обширный раздел «Тарталетки с салатами»,

поскольку здесь все зависит от вашей фантазии. Кроме того, для подобной начинки подойдет практически любой рецепт из первого тома нашей кулинарной энциклопедии «Салаты и закуски».

ТАРТАЛЕТКИ

.....

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА ДЛЯ ТАРТАЛЕТОК

ВАРИАНТ 1

ИНГРЕДИЕНТЫ: 5 ст. л. муки, 1 ст. л. холодной воды, 2 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Муку смешать с водой, добавить масло и соль. Хорошо вымесить и поставить на холод. Из застывшего теста раскатать тонкую лепешку (не толще 0,5 см). Металлической формочкой с гофрированными боками или стаканом вырезать из теста кружки и уложить их в те же формочки, смазанные маслом. Тесто плотно прижать: оно должно закрывать дно и бока.

Чтобы в процессе выпекания тарталетки не потеряли свою форму, следует заполнить формочки сухим горохом или фасолью. Выпекать 20 минут при температуре 200 °С.

Готовые тарталетки опрокинуть на доску, высыпать из них горох или фасоль. Когда они остынут, заполнить начинкой. Для начинки использовать разнообразные пасты: из сельди, шпрот или других рыбных консервов, растертых со сливочным маслом. Подойдут и все виды вареного мяса, ветчина, печенка, грибы, паштеты, сыр, любые салаты. Заполненные тарталетки красиво оформить, разрисовав их густым майонезом или сливочным маслом из кондитерского кулечка, украсить зеленью и оливками.

ВАРИАНТ 2

ИНГРЕДИЕНТЫ: 300 г муки, 200 г сливочного масла (или маргарина), 100 г сахара, 3 яичных желтка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Порубить масло с мукой, сахаром, добавить яичные желтки и быстро замесить тесто. Сформовать из теста шар, завернуть его в фольгу и поставить на холод на 30 минут. Раскатать тесто в слой толщиной 0,5 см. Смазать формочки жиром, выстелить тестом так, чтобы оно прилегало ко дну и стенкам, сверху постелить кружочки бумаги и наполнить формочки бобами или горохом. Выпекать в нагретом духовом шкафу при температуре 200 °С в течение 10 минут. После этого бобы удалить и выпекать тарталетки еще примерно столько же минут. Выпеченные корзиночки вынуть из формочек и охладить.

.....

ТАРТАЛЕТКИ С ЛУКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: *Для начинки:* 2 ст. л. оливкового масла, 4 луковицы, 2 ст. л. сахара, соль и черный молотый перец, 2 яйца, 180 мл молока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Лук нарезать тонкими полукольцами, выложить на разогретую сковороду и, помешивая, обжаривать в масле на малом огне примерно 10 минут до золотисто-коричневого цвета, в конце жаренья всыпать сахар. Лук посолить, поперчить и разложить по формам. Вилкой взбить яйца с молоком и по 1 ст. л. этой смеси влить в каждую формочку. Формочки поставить на противень в разо-

гретую духовку на несколько минут. Тарталетки из форм извлечь с помощью острого ножа.

.....

ТАРТАЛЕТКИ С САДИНАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Тарталетки, 500 г помидоров, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 банка сардин в масле, ½ банки маслин без косточек, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. томатной пасты, 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. лимонного сока, черный молотый перец, соль по вкусу, зелень.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Помидоры ошпарить, снять кожицу, удалить семена, нарезать ломтиками. Мелко рубленые лук и чеснок пассеровать в масле, добавив томатную пасту. Сардины размять, маслины нарезать дольками, добавить к пассерованному луку и чесноку, тушить 5 минут. Добавить сахар, лимонный сок, соль, перец и перемешать. Охладить. Тарталетки заполнить начинкой, сверху положить ломтики помидора. При подаче оформить зеленью.

.....

ТЪРТЪЙЕТНИ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С КУРИНЫМ МЯСОМ И ПОМИДОРАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: *Для фарша:* 250 г мяса вареной курицы, 5—6 помидоров, 4 яйца, 1 ч. л. рубленого укропа, соль и перец по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Приготовить тарталетки и наполнить их фаршем на ¾. Выпекать сначала в хорошо нагретой духовке; когда края теста начнут подрумяниваться, убавить огонь и допекать на слабом огне. *Приготовление фарша:* куриное мясо нарезать мелкими кубиками; так же нарезать помидоры, очищенные от кожицы и семян и обсушенные в дуршлаге. Растереть желтки с солью, перцем

Тарталетки выпекать самим не обязательно Их можно купить готовыми в супермаркете или хлебном магазине

и укропом, перемешать с мясом и помидорами, соединить со взбитыми белками.

ТАРТАЛЕТКИ С ФАРШЕМ ИЗ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Для фарша: 150 г вареной гусиной печени, $\frac{3}{4}$ стакана сливок, $\frac{1}{2}$ стакана грибного бульона, 4 яйца, соль по вкусу, 50 г сухих грибов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить гусиную печенку до полуготовности (она должна быть в середине розовой). Протереть через дуршлаг, развести сливками и грибным бульоном. Яйца хорошо взбить, добавить в пюре. Полученную массу поставить на паровую баню и мешать до тех пор, пока она не начнет густеть. Снять с огня, добавить мелко нарубленные вареные грибы, заполнить этой смесью приготовленные формочки на $\frac{3}{4}$. Поместить их на лист, накрыть крышкой и выпекать на среднем огне, пока не затвердеет фарш. Вынимать из формочек совершенно остывшими.

ТАРТАЛЕТКИ С КРАБАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 250 г мяса крабов, 1 луковица, 1 ст. л. сливочного масла, 3 мелких яйца, 3 ст. л. сметаны, соль, перец, соус «Южный».

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Тарталетки испечь заранее из слоеного теста. Перед подачей разогреть их на сухом противне в духовке при температуре 150 °С. Горячие тарталетки наполнить приготовленной начинкой. *Приготовление начинки:* лук нарезать кубиками и слегка обжарить в сливочном масле. Добавить мясо крабов и обжарить еще пару минут. Яйца смешать со сметаной, добавить соль, перец, немного соуса и эту массу вылить в сковороду с крабами. Тушить до загустения.

ТАРТАЛЕТКИ С КУРИНЫМ МЯСОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 370 г отварного куриного мяса, 200 г зеленого горошка, 1 ст. л. сливочного масла, 230 г консервированной нарезанной спаржи, $\frac{1}{8}$ стакана белого вина, 1 ст. л. крахмала, 3—4 ст. л. молока, лимонный сок, соль, перец, соус «Южный».

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Тарталетки испечь заранее из слоеного теста. Перед подачей разогреть их на сухом противне в духовке при температуре 150 °С. Горячие тарталетки наполнить начинкой. *Приготовление начинки:* мясо нарезать кубиками. Горошек потушить в сливочном масле, добавить спаржу вместе с жидкостью и вином. В этот соус влить разведенный крахмал. Добавить молоко, соль, перец, лимонный сок и острый соус. Все перемешать.

ТАРТАЛЕТКИ С ТУНЦОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 400 г консервированного тунца, 2 ст. л. масла из консервов, 2 маленькие луковицы, 130 г вареных шампиньонов, $\frac{1}{8}$ л сливок, крахмал, петрушка, дольки лимона.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Тарталетки испечь заранее из слоеного теста. Перед подачей разогреть их на сухом противне в духовке при температуре 150 °С. Горячие тарталетки наполнить начинкой. *Приготовление начинки:* тунца откинуть на дуршлаг и дать стечь маслу. В этом масле пассеровать нарезанный кубиками лук, затем добавить мелко нарезанные шампиньоны, сливки, довести до кипения и загустить крахмалом. Рыбу крупно нарезать, выложить в соус, еще немного подогреть. Готовые тарталетки перед подачей на стол украсить зеленью петрушки и дольками лимона.

.....

тартая Етки
ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА
СО ШПРОТАМИ И ТОМАТОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: *Для теста:* 200 г сливочного масла, 300 г муки, 3 яичных желтка, соль по вкусу. *Для фарша:* 1 банка шпрот, 1 ст. л. томатной пасты, 3 яйца, соль и перец по вкусу, 100 г сыра.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Приготовить тесто, раскатать в пласт толщиной 0,5 см и, раскатывая со скалки, уложить на формочки, смазанные маслом, посыпанные мукой и поставленные в круг рядом одна с другой. По тесту, покрывающему формочки, прокатать скалкой, чтобы выдавились кружки по их величине. Каждый кружок пальцами вдавить в формочку так, чтобы тесто покрывало ее дно и бока доверху. Тарталетки поместить на лист и поставить в хорошо нагретую духовку. Когда начнут румяниться сверху у краев, вынуть из духовки, начинить фаршем и снова поставить в духовку, но со слабым огнем, чтобы на поверхности фарша появилась румяная корочка. Для фарша шпроты растереть с маслом в однородную массу. Добавить натертый сыр, перемешать и уложить в тарталетки, заполнив их только на 2/3. Желтки растереть с томатной пастой, поперчить и посолить по вкусу, всыпать 1 ст. л. муки и осторожно перемешать с белками, взбитыми в крутую пену. Этой массой покрыть фарш из шпрот, наполнив формочки на 3/4. Выпекать на слабом огне.

.....

ТАРТАЛЕТКИ С ОВОЩАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г смеси из тушеных овощей, 50 г сливочного масла, мелко нарубленная зелень, 1 ч. л. острого соуса «Южный», сок 1/2 лимона.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Тарталетки испечь заранее из слоеного теста. Перед подачей разогреть их на сухом противне в духовке при температуре 150 °С. Горячие тарталетки наполнить начинкой. *Приготовление начинки:* сливочное масло смешать с зеленью. В овощи добавить соус, сок лимона, масло, зелень и все хорошо перемешать. Подать к охлажденному жареному мясу.

.....

ТАРТАЛЕТКИ «РУССКИЙ РАЗМАХ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 450 г слоеного теста (оттаявшего), 1 взбитое яйцо для глазирования, 1 пучок свежей петрушки, цедра 1 лимона, соль, черный молотый перец, 150 мл сметаны, 3 ст. л. просушенных каперсов, 100 г копченого лосося, 1 ст. л. красной икры, 1 ст. л. черной икры.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Разогреть духовку до 220 °С. Раскатать тесто и вырезать 12 ромбов длиной 10 см. Острым ножом вырезать центральную часть у 6 ромбов так, чтобы образовались ромбовидные ободки. Смазать ободки взбитым яйцом и уложить на целые ромбы смазанной стороной вниз. Аккуратно лопаточкой переложить на смазанный маслом противень так, чтобы ромбы образовали звезду. Охладить в течение 30 минут, затем смазать ободки взбитым яйцом и выпекать 15—20 минут. Остудить. Нарезать петрушку, оставив несколько листьев для украшения. Смешать петрушку, сметану, лимонную цедру, соль и перец. Выложить основу из теста на блюдо и на каждый ромб положить несколько каперсов. Наполнить центральную часть сметаной. Лососину нарезать полосками и уложить вдоль центра ромбов поверх сметанной массы. Красную и черную икру небольшими комочками выложить на внутренних и внешних углах ромбов. Украсить оставшимися листьями петрушки.

ТАРТИНКИ

Тартинки — это миниатюрные бутербродики, подсушенные с тонким ломтиком копченой ветчины, колбасы, креветками и украшенные зеленью, лимоном или одной оливкой.

тартинки с ВЕТЧИНОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 ломтика белого хлеба, 50 г ветчины, соус из хрена, 1—2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. кетчупа, зелень по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ветчину обжарить, уложить на ломтик поджаренного хлеба и заправить по вкусу соусом из хрена. Можно хлеб не обжаривать, а намазать его маслом, смешанным с кетчупом, сверху положить ветчину и посыпать зеленью.

тартинки с КОТЛЕТАМИ, СЫРОМ И ТОМАТАМИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: На ломтики поджаренного хлеба положить небольшую тонкую горячую котлетку, сверху украсить ломтиками помидоров, сыра и запечь в духовке до расплавления сыра. Такой же бутерброд можно приготовить с жареной корейкой.

ТАРТИНКИ С ЖАРеной ВЕТЧИНОЙ, БЕКОНОМ, КОРЕЙКОЙ ИЛИ КОЛБАСОЙ С ЯЙЦАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г ветчины, 2 яйца, 1 огурец, соль, перец, зелень.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ветчину порезать тонкими ломтиками, обжарить, затем отдельно приготовить яичницу-глазунью,

посолив и поперчив ее по вкусу. На поджаренный хлеб положить ветчину и яичницу, сверху уложить кружочек огурца и посыпать зеленью.

тартинки с ЖАРеной ВЕТЧИНОЙ И ЛУКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г ветчины, 1 помидор, 1 ч. л. горчицы, 1 луковица, зелень петрушки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Хлеб обжарить с обеих сторон на сковороде или в духовке на решетке до образования румяной корочки. Ветчину нарезать ломтиками по величине и количеству ломтиков хлеба, смазать горчицей, обжарить с обеих сторон и уложить на хлеб. Сверху украсить поджаренным луком, дольками помидоров и посыпать мелко рубленной зеленью петрушки.

тартинки с ГОВЯДИНОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г говядины, 1 ст. л. томатного соуса, хрен по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Холодную вареную говядину, нарезанную ломтиками, положить на хлеб, приправить томатным соусом и тертым хреном.

тартинки со СВИНИНОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г отварной свинины, 1—2 ст. л. мясного соуса, 1—2 ст. л. яблочного пюре.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Горячую отварную свинину нарезать тонкими ломтиками и залить мясным соусом с добавлени-

ем яблочного пюре. Если готовить тартинки с холодной свиной, то следует уложить тонкие ломтики мяса на хлеб с яблочным пюре, маринованным огурцом и хреном.

ТАРТИНКИ СЖАРЕННОЙ СВИНИНОЙ И ЛУКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г сырой свиной, 1—2 ст. л. томатного соуса, 4 тонких ломтика сала, 1 ст. л. сухого белого вина, перец по вкусу, 1 луковица, зелень.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Мясо нарезать кусочками, слегка отбить, посолить, посыпать перцем и поджарить на сковороде с салом, добавить томатный соус с вином и все хорошо проварить. Свиному с соусом положить на кусочки горячего поджаренного хлеба, украсить поджаренным луком и посыпать мелко нарезанной зеленью.

ТАРТИНКИ СВАРЕННОЙ СВИНОЙ ГРУДИНКОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 ломтика ржаного хлеба, 100 г вареной (или копченой) свиной грудинки, 1 свежий огурец, 1 ч. л. горчицы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Свиному грудинку нарезать кусочками и уложить на ржаной хлеб. Грудинку намазать горчицей, положить сверху тонкий ломтик огурца.

тартинки с жареной Бараниной

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г баранины, 1—2 ст. л. сливочного масла, ½ луковицы, ½ помидора, зелень по вкусу, соль, молотый перец, столовый уксус (или 1 ч. л. лимонного сока).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Мякоть баранины слегка отбить и замариновать, посолив, посыпав молотым перцем, добавив мелко нарезанный лук, немного столового уксуса (или лимонного сока) и все перемешав. Посуду с мясом накрыть крышкой и на 2—3 часа поставить в холодное место, чтобы мясо промариновалось. Затем баранину обжарить на сковороде. Готовое мясо положить на поджаренный хлеб, сверху положить кружок обжаренного помидора, мелко нарезанный лук и посыпать измельченной зеленью.

ТАРТИНКИ С ОТВАРНОЙ БАРАНИНОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г баранины, 2 ст. л. майонеза, зелень по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Баранину отварить, нарезать по форме ломтиков хлеба, положить горячей на хлеб и приправить майонезом. По желанию украсить рубленой зеленью.

тартинки горячие с языком

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 ломтика пшеничного хлеба, 4 ломтика отварного языка, 1—2 ст. л. томатного соуса.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ломтики отварного горячего языка положить на поджаренный хлеб и залить томатным соусом, при желании добавить тертый хрен.

тартинки холодные с тьком

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 ломтика пшеничного хлеба, 4 ломтика отварного языка, 1—2 ст. л. сливочного масла, 1—2 ч. л. горчицы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ломтики холодного языка положить на смазанный маслом хлеб, сверху намазать горчицей.

.....

ТАРТИНКИ С КОЛБАСОЙ И ОВОЩАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 10 ломтиков пшеничного хлеба, 2 ст. л. сливочного масла, 10 ломтиков колбасы, 2 помидора (или соленых огурца), соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Пшеничный хлеб нарезать ломтиками, смазать с обеих сторон маслом, положить сверху нарезанную колбасу (или сваренные и разрезанные вдоль сосиски), а также дольки помидоров (или соленых огурцов). Запечь в духовке.

.....

ТАРТИНКИ С ЛИВЕРНОЙ КОЛБАСОЙ И ПОМИДОРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4—6 ломтиков ржаного хлеба, 1 ст. л. сливочного масла, 200 г ливерной колбасы, 3—4 ст. л. томатного пюре, 2 яйца, 1 ст. л. панировочных сухарей.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Масло намазать на хлеб или растопить и смешать с другими продуктами. Ливерную колбасу размять вилкой и смешать с томатным пюре, сырыми яйцами и толчеными сухарями. Смесь намазать на хлеб, уложить бутерброды на противень и запечь в горячей духовке, чтобы они слегка подрумянились.

.....

ТАРТИНКИ С КОЛБАСОЙ, ВЕТЧИНОЙ И ОГУРЦАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 5—6 ломтиков пшеничного (или ржаного) хлеба, 100 г колбасы (ветчины или грудинки), 2 соленых огурца, 100 г майонеза, зелень петрушки по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Мелко нарубить колбасу (ветчину или грудинку) и соленые огурцы, хорошо их перемешать и нанести на ломтики пшеничного (или ржаного) хлеба, положить на противень, залить майонезом и поставить в горячую духовку на 10—15 минут. Перед подачей к столу посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

.....

ТАРТИНКИ С КОЛБАСОЙ И СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 5—6 ломтиков белого батона, 100 г сливочного масла, 200 г колбасы, 200 г сыра, красный молотый перец и горчица по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ломтики белого батона толщиной 1 см намазать маслом, на каждый положить кружок колбасы. Сверху покрыть горчицей и положить тонкий ломтик сыра, посыпать красным молотым перцем. Тартинки положить на смазанный маргарином противень и поставить в горячую духовку на 10—15 минут. Когда они подрумянятся, а сыр расплавится, вынуть из духовки и подать к столу.

.....

ГРЕНКИ СПОСОБ СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 батон, 1 банка консервированного лосося, 1 головка репчатого лука, 2—3 яйца, 300 г сыра, 200 г майонеза.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отварить яйца. Консервированный лосось выложить на тарелку и измельчить. Сыр натереть на мелкой терке и смешать с майонезом до полужидкой кашеобразной массы. Лук нарезать полукольцами, а яйца — тоненькими ломтиками. Белую сдобу (батон или круглый багет) нарезать ломтиками толщиной 1,5—2 см. Лососевую массу намазать на каждый ломтик хлеба, положить сверху кружок яйца и кольца лука, все это покрыть смесью

сыра с майонезом. Бутербродики уложить на противень, поставить в духовку и запечь до тех пор, пока корочка не станет золотистой. Подать теплыми.

РЫБНЫЕ ТАРТИНКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 французский батон, 1 упаковка нарезанного лосося, 250 г плавленого закусочного сыра (в баночке), 1 лимон, зелень петрушки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Батон нарезать, каждый кусочек намазать тонким слоем сыра, положить сверху кусочек лосося и ломтик лимона. Украсить веточками петрушки, разложить на сервировочное блюдо и подать к столу.

ТАРТИНКИ С ЯЙЦАМИ И МАЙОНЕЗОМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Нарезать батон тонкими ломтиками, посолить, обмакнуть одну сторону ломтика во взбитые яйца и обжарить с обеих сторон в раскаленном растительном масле. Уваренных яиц отделить желтки от белков и отдельно их порубить. Охлажденные ломтики батона намазать майонезом, покрыть каждый сначала слоем белка, затем желтка и т. д. Тартинки посыпать рубленой зеленью петрушки.

СЭНДВИЧИ, ГАМБУРТЕРЫ (МНОГОСЛОЙНЫЕ БУТЕРБРОДЫ)

ИСПАНСКИЕ СЭНДВИЧИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 ломтика белого хлеба, 2 луковицы, 4 крупных стручка сладкого перца, сок $\frac{1}{2}$ лимона, 1 ст. л. томатного

кетчупа, $\frac{1}{2}$ ст. л. красного молотого перца, $\frac{1}{4}$ ч. л. сахара, соль, черный молотый перец на кончике ножа, 4 ломтика сыра, 1 ст. л. растительного масла.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Лук и сладкий перец нарезать колечками и тушить в растительном масле с небольшим количеством воды до мягкости. Приготовить маринад из сока лимона, кетчупа, сахара, соли, перца и оставить в нем на ночь тушеные лук и перец. Обжарить ломтики белого хлеба, незадолго перед подачей на стол положить на них настоянные в маринаде лук и перец, сверху положить по ломтику твердого сыра. Готовые сэндвичи поместить в предварительно разогретую духовку и слегка запечь. Как только сыр начнет плавиться, вынуть из духовки и тотчас же подать к столу.

ПАНИРОВАННЫЕ БОЛГАРСКИЕ СЭНДВИЧИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Нарезать пшеничный хлеб ломтиками толщиной 0,5 см. Каждый ломтик смазать сливочным маслом и накрыть другим ломтиком. Затем смочить в яйце, обвалять в молотых сухарях (можно запанировать только в яйце) и обжарить в сильно разогретом сливочном масле. Готовые сэндвичи положить в супницу и накрыть ее крышкой, чтобы они сохранились мягкими и теплыми до момента, пока будут обжарены все сэндвичи. Подать с салатом. Сливочный паштет можно заменить тертым сыром. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, посыпать тертым сыром, соединить попарно, слегка прижав ножом или лопаточкой, смочить в яйце, обвалять в молотых сухарях и обжарить.

ИТАЛЬЯНСКИЕ СЭНДВИЧИ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 4 порции: 300 г говяжьего фарша, 1 французский багет, 300 г нарезанных консервирован-

ных помидоров, 1 ст. л. томатной пасты, 200 г сыра моцарелла, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 ч. л. сушеного базилика, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. оливкового масла, растительное масло для жаренья, 1 веточка свежего базилика, соль, перец.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Лук мелко порезать, чеснок истолочь. В сковороде разогреть оливковое масло, добавить лук, чеснок, помидоры, томатную пасту, посыпать сушеным базиликом. Обжаривать, помешивая, на умеренном огне, пока масса не загустеет. Багет разрезать на 4 части и каждый кусок разрезать пополам вдоль. Выскоблить мякоть из обеих половинок и покрошить в миску. Добавить говяжий фарш, посолить, поперчить и перемешать. Из полученного фарша скатать 12 шариков. В сковороде разогреть растительное масло и обжарить в нем фрикадельки до образования корочки. Сливочным маслом ($\frac{2}{3}$ от общего количества) намазать хлеб изнутри, добавить половину томатного соуса. Сверху положить фрикадельки, полить остальным соусом. Сыр порезать ломтиками и половину выложить на фрикадельки с соусом. Соединить половинки хлеба, слегка придавив. Снаружи смазать оставшимся сливочным маслом, сверху положить ломтики оставшегося сыра. Завернуть сэндвичи в промасленную фольгу. Разогреть духовку до 190 °С. Запекать сэндвичи 20 минут, затем раскрыть фольгу и запекать еще примерно 10 минут до появления хрустящей корочки. Украсить листьями свежего базилика.

..... **сэндвичи с пастой и сардин и сыра**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: С черствого батона срезать корку, придав ему форму прямоугольника. Разрезать батон вдоль пополам. Одну половину густо смазать маслом, а затем покрыть пастой, накрыть другой половиной батона, положить

в полиэтиленовый мешочек. Выдержать в холодильнике, чтобы хлеб пропитался пастой. Перед подачей к столу разрезать батон на одинаковые по размеру сэндвичи. *Приготовление пасты:* консервированные сардины растереть с маслом, в котором они находились, добавить 100 г тертого сыра, 1 ч. л. лимонного сока, соль и перец по вкусу.

..... **СЭНДВИЧИ с пастой ИЗ ОРЕХОВ, ЧЕСНОКА и МАЙОНЕЗА**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Приготовить сэндвичи, как в предыдущем рецепте. Для пасты 4—5 зубчиков чеснока и 2 стакана орехов пропустить через мясорубку. Плавленный сырок растереть с 1 ст. л. майонеза, затем смешать с чесночно-ореховой смесью.

..... **СЭНДВИЧИ ПО-ГОЛЛАНДСКИ**

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 ломтика белого хлеба, сливочное масло, 4 ломтика мяса, 3 ломтика ананаса, 4 ломтика сыра гауда, зелень петрушки, томатная паста.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Обжарить ломтики белого хлеба, намазать маслом, положить на каждый по ломтику мяса, $\frac{1}{2}$ ломтика ананаса и 1 ломтику сыра. Все поставить в духовку и запекать до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Каждый сэндвич украсить $\frac{1}{4}$ частью ломтика ананаса, веточкой петрушки и маленькой горкой томатной пасты.

..... **КУРИНЫЕ СЭНДВИЧИ**

ИНГРЕДИЕНТЫ: Куриная грудка, 2 больших ломтика белого хлеба, 3—4 салатных листа, 1 ст. л. майонеза, 2—3 помидора,

1 ломтик ветчины, 1 ст. л. сливочного масла (или маргарина), 2 редиски, 3—4 ломтика огурца, 2 стебелька петрушки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ломтики белого хлеба намазать маслом, на одну часть положить лист салата, слегка смазанный майонезом, на него несколько кружков помидора, сверху — слегка зажаренный ломтик ветчины. Зажаренную куриную грудку нарезать ломтиками, намазать майонезом, положить на ломтик ветчины и покрыть листом салата. Сверху накрыть вторым ломтиком хлеба. Все это скотать шпажкой, а сверху украсить ломтиками редиски, огурца, стеблями петрушки и дольками помидора.

.....

мясной ПАШТЕТ для сэндвичей

ИНГРЕДИЕНТЫ: ¼ л молока (или сливок), 3 неполные ст. л. муки, 1,5 ст. л. сливочного масла, 2 желтка, 1 ч. л. соли, ½ ч. л. горчицы, 3—4 ст. л. сока лимона, 500 г мелко нарубленного жареного (или вареного) мяса и на выбор — рубленую петрушку, укроп, сладкий перец, зеленый салат (или 1—2 маленьких стручка острого перца).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Желтки, молоко и муку перемешать со сливочным маслом и специями и поставить на паровую баню для загустения. Когда эта смесь остынет, смешать ее с рубленным мясом и прочими продуктами, сбрызнуть соком лимона. Использовать массу в качестве основного паштета для сэндвичей.

.....

СЭНДВИЧ «ВЕСЕННИЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 тонких ломтика черного хлеба, 1 стакан нарезанного тонкими полосками кресс-салата, 1 ст. л. майонеза, ½ ст. л. сливочного масла.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Кресс-салат промыть и оставить на 5 минут в очень холодной воде, затем осушить и нарезать тонкими полосками. 2 ломтика хлеба смазать майонезом, сверху положить плотным слоем нарезанный кресс-салат, накрыть другим ломтиком хлеба, смазанным маслом. Сэндвич украсить несколькими свежими цветками и тотчас же подать к столу.

.....

СЛАДКИЕ БОЛГАРСКИЕ СЭНДВИЧИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Нарезать хлеб ломтиками одинаковой величины, смазать их тонким слоем сливочного масла, затем нанести тонкий слой желе, варенья или повидла, посыпать мелко рубленными грецкими орехами, миндалем или лесными орехами. Подготовленные ломтики сложить попарно.

.....

СЭНДВИЧ С МЕДОМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Нарезать хлеб ломтиками одинаковой величины, смазать их тонким слоем сливочного масла, затем нанести тонкий слой меда, посыпать мелко рубленными грецкими орехами, миндалем или лесными орехами. Подготовленные ломтики соединить попарно.

.....

ТОРТ-СЭНДВИЧ С НАЧИНКОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 12—16 порций: 1 круглый пшеничный хлеб весом 1 кг, выдержанный в течение не менее 24 часов, ½ стакана обезжиренного бульона, 3 ст. л. толченых (или молотых) сухарей, 3 сваренных вкрутую яйца, 125 г сливочного масла, мясная (или куриная) начинка. *Для украшения:* 5—6 ст. л. майонеза, 6—7 маринованных грибов,

20 маслин, 12—16 филе анчоусов, кружочки отварной моркови, соленые огурцы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Срезать верхнюю и нижнюю корки хлеба, придав ему форму торта. Затем разрезать на три пласта, сбрызнуть каждый бульоном, намазать начинкой и положить один на другой. Торт поместить на круглое блюдо, бока смазать растертым маслом и посыпать молотыми сухарями. Сверху сделать кольцо из майонеза, образовавшийся круг посыпать мелко нарубленными яйцами, затем радиально уложить такое количество анчоусов, на какое будет разрезан торт, а между ними поместить кружочки соленых огурцов, вареной моркови, кусочки грибов, маслины. В центре торта при помощи шприца сделать розочку из майонеза. Торт разрезать смоченным холодной водой ножом, к каждому куску добавить по 1 ст. л. начинки или салата (если начинка из рыбы — добавить салат из овощей, если из куриного мяса — майонез с горчицей).

.....

МРИМОРНЫЕ БУТЕРБРОДЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: С буханки ржаного хлеба срезать корку и нарезать хлеб на ломти толщиной 0,5 см. 3 ст. л. творога смешать с 2 ст. л. сливочного масла, посолить по вкусу. Ломти хлеба покрыть творожной массой, сложить вместе и придавить их грузом на 20 минут. Затем бутерброд нарезать поперек на аккуратные куски, выложить их на тарелку и подать к столу.

.....

МНОГОСЛОЙНЫЕ СЛАДКИЕ БУТЕРБРОДЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Срезать с белого хлеба корку, придав ему прямоугольную форму, разрезать вдоль на длинные, толщиной 0,5 см ломти. Намазать шоколадным или сли-

вочным маслом. На каждый ломоть выложить какие-либо из приведенных продуктов: ломтики фруктового сыра, яблочный мармелад, ломтики фруктов, сваренные в сахарном сиропе, массу из свежих сладких фруктов или ягод, фруктовый или ягодный джем, сладкую творожную массу и др. Сложенные вместе ломти положить в холодное место, дать пропитаться. Перед подачей к столу разрезать поперек на одинаковые куски.

.....

МНОГОСПОЙНЫЙ БУТЕРБРОД СКИЛЬКОЙ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Несколько ломтей белого хлеба намазать сливочным маслом, положить сверху филе кильки (или копченой салаки). Сложить ломти вместе, нарезать аккуратными кусочками и подать к столу.

.....

МНОГОСПОЙНЫЙ БУТЕРБРОД С ПАСТОЙ ИЗ САРДИН И СЫРА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 банка консервированных сардин, 100 г сыра, 1 ст. л. майонеза, соль, перец по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Срезать с белого хлеба корку, придав ему прямоугольную форму. Нарезать длинными ломтями толщиной 0,5 см. Для приготовления пасты консервированные сардины измельчить и смешать с оставшимся от сардин маслом, добавить натертый сыр, майонез, сок лимона, соль, перец. Все тщательно перемешать и взбить до состояния пастообразной массы. 3—4 подготовленных ломтя хлеба намазать сливочным маслом и пастой, сложить вместе, немного прижать и поставить в холодное место, чтобы хлеб пропитался пастой. Перед подачей к столу многослойный бутерброд нарезать поперек на одинаковые куски.

МНОГОСЛОЙНЫЙ БУТЕРБРОД С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Три больших ломтя белого хлеба намазать горчичным маслом и покрыть измельченной печенью трески (консервированной). Сложить вместе и дать немного постоять. Нарезать аккуратными треугольниками, разложить на плоской тарелке и подать к кофе или как закуску к обеду, ужину.

МНОГОСЛОЙНЫЙ БУТЕРБРОД С СЫРОМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 4 больших ломтя белого хлеба намазать сливочным маслом. На каждый ломоть положить такой же толщины кусок сыра, все ломти хлеба сложить вместе. Немного сжать и дать постоять бутерброду 30 минут. Нарезать поперек на аккуратные куски толщиной 1 см. Разложить на плоской тарелке и подать к столу.

ХОЛОДНЫЕ БУТЕРБРОДЫ

Бутерброды — холодная закуска быстрого приготовления. Самый распространенный вид бутербродов — ломтик хлеба с каким-либо из закусовых продуктов: сыром, ветчиной, колбасой, икрой, мясом, рыбой, консервами. Бутерброды должны иметь красивый и аппетитный вид, приятный аромат и пикантный вкус. Оформлять их можно листовыми и пряными овощами, кусочками **яйца** и лимона, маслинами, соусом, майонезом с корнизоном, ломтиками помидоров, кольцами лука и др. Подаются бутерброды на блюдах, в вазах с плоскими краями или на тарелках, покрытых салфетками. Бутерброды не подлежат длительному хранению, поэтому их готовят за 1—2 часа до подачи на стол.

В качестве основы для бутербродов может служить как обычный свежеспеченный хлеб, так и тосты (хлебцы, слегка подсушенные в тостере или духовке).

ХЛЕБЦЫ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ И ИКРОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 6 хлебцев, 1 банка печени трески, 6 дес. л. икры трески или щуки, 6 ст. л. картофельного пюре, 1 ст. л. шнитт-лука, черный молотый перец.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Печень трески выложить на несколько слоев бумажного полотенца для того, чтобы стекло все масло. На каждый хлебец по всей поверхности распределить по 1 ст. л. картофельного пюре, на него выложить по 1 дес. л. икры, а сверху — пару кусочков печени трески. Посыпать свежемолотым черным перцем и мелко рубленным шнитт-луком.

ХЛЕБЦЫ С СЫРОМ И ОРЕХАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 6 хлебцев, 120 г сыра с голубой плесенью, 120 г мягкого плавленого сыра, 2 ст. л. сливок 33 %-ной жирности, 100 г грецких орехов, 1 веточка тархуна.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Выбрать 12 половинок ядер грецких орехов для украшения, остальные порубить. Смешать в блендере оба типа сыра, сливки и орехи. Намазать этой пастой каждый хлебец, украсить двумя половинками ореха и листиками тархуна.

ХЛЕБЦЫ С КИВИ И ВЕТЧИНОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 6 хлебцев, 6 ст. л. домашнего сыра, 6 киви, 150 г формовой вареной ветчины, ½ ч. л. молотой паприки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: На хлебцы ровным слоем выложить сыр, присыпать паприкой. Киви очистить от кожуры, нарезать тонкими кружками. Ветчину нарезать тонкими ломтиками. Сверху на сыр положить кружки киви, перемежая их ломтиками ветчины.

.....
ТОСТЫ по-гавайски

ИНГРЕДИЕНТЫ: 8 ломтиков хлеба, 2,5 ст. л. сливочного масла, 8 ломтиков вареной ветчины, 8 ломтиков консервированного ананаса, 8 ломтиков плавленого сыра, 8 консервированных вишен.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Хлеб слегка поджарить и выложить на противень. Нагреть духовку до температуры 175 °С. Ломтики хлеба намазать тонким слоем сливочного масла и выложить сверху ветчину, ломтики ананаса и сыра. Запекать в течение 10 минут, украсить вишней.

.....
БУТЕРБРОД «ПИКАНТНЫЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г пшеничного хлеба, 25 г колбасы, 25 г ветчины, 1 яйцо, черный молотый перец, сыр.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Колбасу и ветчину пропустить через мясорубку, смешать со взбитым яйцом и молотым перцем. Намазать ломтики батона полученной массой, посыпать тертым сыром, запечь в духовке.

.....
БУТЕРБРОД С ВАЛИКОМ ИЗ ПАШТЕТА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Срезать с батона корку, придав ему прямоугольную форму. Разрезать его по горизонтали на 3 пласта, каждый из них слегка смазать сливочным маслом

и подрумянить в духовке. Остудить и густо смазать майонезом. Ливерную колбасу или готовый паштет растереть со сливочным маслом в соотношении 2:1, скатать валик толщиной 1,5 см и положить посередине каждого подготовленного пласта. Одну сторону пласта украсить полоской из рубленых яиц, перемешанных с нарезанной зеленью петрушки, а другую — сложенной вдвое полоской шпика. Посередине валика из паштета сделать вдоль ручкой ножа углубление и в него насыпать мелко рубленый зеленый лук. Готовые пласты нарезать поперек на равные полоски шириной 2 см.

.....
БУТЕРБРОД С МЯСНЫМ АССОРТИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ростбиф, телятину, язык нарезать тонкими ломтиками, свернуть в виде трубочек, положить на хлеб и оформить майонезом, горчицей и зеленью.

.....
БУТЕРБРОД С МЯСОМ ЦЫПЛЕНКА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить цыпленка, отделить кости и кожу, мясо мелко нарезать и смешать с майонезом. Нарезать хлеб ломтиками любой формы и нанести на них не очень толстый слой приготовленной смеси. Каждый ломтик украсить половинкой маслины, а вокруг сделать венчик из мелко нарезанной петрушки.

.....
БУТЕРБРОД С САЛАТОМ И? СЕЛЬДИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 филе сельди, 300 г жаркого, 2 яблока, 1 соленый огурец, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, горчица, перец, сахар, уксус по вкусу, вареные яйца и помидоры для украшения.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сельдь и все остальные ингредиенты мелко нарезать, добавить специи и перемешать. Салат должен быть густой консистенции. Ломтики хлеба накрыть листьями салата, сверху положить горкой салат из сельди. Украсить ломтиками сваренного вкрутую яйца и помидора.

.....
БУТЕРБРОД с сардинами

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: На ломтик поджаренного хлеба овальной формы положить кусочки сардин без костей, покрыть майонезом, в который можно добавить 1/2 ст. л. пюре шпината или томатной пасты. Сверху положить половину ломтика лимона без корки и зерен.

.....
БУТЕРБРОД С СЕМГОЙ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: На овальный ломтик хлеба положить тонкий широкий ломтик семги, один конец ее подогнуть, а с другой стороны украсить маслом, черной икрой, листиками зелени петрушки и кусочком огурца.

.....
БУТЕРБРОДЫ ПО-ДАТСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сливочного масла, 100 г сыра, 2 помидора, 1 сваренное вкрутую яйцо, 4 маслины (или 1 яблоко).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом, полностью накрыть их ломтиком сыра. На сыр (посередине) положить полоску помидора, с одной стороны от нее — дольки сваренного вкрутую яйца, с другой — маслины (или отваренные в сахарном сиропе ломтики яблока).

.....
БУТЕРБРОД с ЗАЛИВНЫМ мясным ассорти

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Мясные продукты нарезать по размеру ломтика хлеба и оформить яйцом, овощами и зеленью, после чего залить желе. Застывшее мясо или мясные продукты вырезать специальным ножом так, чтобы края получились гофрированными, и положить на хлеб.

.....
БУТЕРБРОД С ЯЙЦОМ И СЕЛЬДЕРЕЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 корень сельдерея, 2 яйца, 2 ст. л. сметаны, сливочное масло, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сельдерей очистить и натереть на средней терке. Сваренное вкрутую яйцо мелко порубить, все смешать со сметаной и солью. На ломтики белого хлеба, намазанного сливочным маслом, положить приготовленную массу. Украсить ломтиками яйца и листьями сельдерея.

.....
БУТЕРБРОДЫ С БЕКОНОМ, СВЕЖИМИ помидорами и сааатом

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г пшеничного хлеба, 80 г бекона, 40 г сливочного масла, 40 г зеленого салата, 30 г помидоров.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: На нижний слой хлеба, смазанного маслом, положить запеченные или поджаренные ломтики бекона (или корейки), на верхний — тонкие ломтики свежих томатов и листики зеленого салата.

.....
БУТЕРБРОДЫ ПО-ОСАТЫЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ломтики ржаного хлеба намазать не слишком тонким слоем масла (иначе слои не склеятся),

положить на них тонкие ломтики сыра такого же размера, затем нанести слой масла, снова хлеб, масло, сыр и т. д. На верхний слой хлеба на 15—20 минут положить небольшой груз, чтобы слои плотно прилегали друг к другу, затем острым тонким ножом нарезать бутерброды поперек. Полосатые прямоугольники или квадраты можно разрезать на треугольники и веером разложить на блюде, украсив зеленью, цветком из редиса или лука.

.....
БУТЕРБРОДЫ С БРЫНЗОЙ И РЕДИСОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г пшеничного хлеба, 50 г брынзы, 10 г сливочного масла, 20 г редиса, 10 г лука, 5 г маслин, красный молотый перец.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Брынзу протереть через сито, добавить перец, масло, натертый лук и мелко нарезанный редис. Полученной смесью намазать ломтики хлеба, украсить маслинами и кусочками редиса.

.....
**БУТЕРБРОДЫ С ВЕТЧИНОЙ
 и маринованными огурцами**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ломтики ржаного (или кисло-сладкого) хлеба намазать сливочным маслом, положить сверху ломтик ветчины, а на него — фунтик из огурца, в середину которого вложить кусочек вареного яичного белка.

.....
БУТЕРБРОДЫ С ГОВЯЖЬИМ ФИЛЕ И ЯБЛОКАМИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Тушеное филе нарезать маленькими кубиками (0,5 см), добавить мелко нарезанные яблоки, натертый хрен, сметану (или майонез), соль и все смешать.

Смесь выложить на ломтики белого хлеба, намазанные сливочным маслом. Украсить ломтиками помидора.

.....
БУТЕРБРОДЫ С ГРИБАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 батон, 150 г свежих грибов (смесь нескольких видов), 50 г маринованных грибов, 30 г картофельного крахмала, 50 г молока, 100 г сливочного масла, зелень петрушки, 50 г сыра эменталь, 100 г ветчинно-рубленой колбасы, соль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Нарезанные свежие грибы посолить и хорошо потушить. В молоке размешать крахмал, долить в грибы и загустить. Бутерброды намазать маслом, сверху положить охлажденную смесь, украсить маринованными грибами, сыром, колбасой и зеленью петрушки. Подавать как закуску ко второму завтраку или полднику.

.....
БУТЕРБРОДЫ с жарким

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: На ломтики белого хлеба, намазанные сливочным маслом, положить ломтик жаркого так, чтобы был накрыт весь хлеб. Украсить дольками огурца и помидора или маринованными овощами.

.....
БУТЕРБРОДЫ С ИКРОЙ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ломтики белого хлеба без корки вырезать в форме овала. Немного обжарить их в духовке. Намазать сливочным маслом, положить сверху ломтики сваренного вкрутую яйца (нарезанного вдоль), в середину которых выложить в один слой красную или черную икру.

.....

БУТЕРБРОДЫ С ИКРОЙ МИНТАЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ломтики батона намазать сливочным маслом, на половинку каждого положить икру минтая, рядом с ней — кружочки лимона.

.....

БУТЕРБРОДЫ С МАССОЙ ИЗ КИЛЬКИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом. Филе кильки пропустить через мясорубку (или измельчить вилкой), добавить густую сметану и хорошо перемешать. Полученную массу нанести на приготовленный хлеб и украсить ломтиками яйца, сваренного вкрутую, и маринованного огурца.

.....

**БУТЕРБРОДЫ С КИЛЬКАМИ,
АНЧОУСАМИ ИЛИ СЕЛЬДЬЮ**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: На кружочек поджаренного ржаного хлеба положить ломтик помидора, на него — кружок вареного яйца, сверху — анчоус (кильку без костей или кусочек филе сельди). Вокруг кильки сделать ободок из майонеза, выложить пуговку майонеза на кильку и украсить листиками зелени или кусочком помидора и каперсами. Если бутерброд делается с сельдью, покрыть ее майонезом в виде решетки.

.....

**БУТЕРБРОДЫ С ИНДЕЙКОЙ,
ВЕТЧИНОЙ И КАПУСТОЙ**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: На ломтик хлеба положить тонкий ломтик индейки или курицы, затем ломтик ветчины, а сверху — салат из свежей капусты, помидоров и майонеза.

.....

**БУТЕРБРОДЫ С ИНДЕЙКОЙ, СЫРОМ,
ТОМАТАМИ И РЕПЧАТЫМ АУКОМ**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: На ломтик хлеба положить тонкий ломтик индейки или курицы, затем тонкий ломтик сыра (любого твердого), сверху — тонкие ломтики томатов и колечки репчатого лука.

.....

**БУТЕРБРОДЫ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНКОЙ, БЕКОНОМ,
ТОМАТАМИ И ЗЕЛЕННЫМ САЛАТОМ**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: На ломтик белого хлеба положить тушеную куриную печенку и жареный бекон, нарезанные кусочками, сверху — ломтики томатов и листики зеленого салата.

.....

**БУТЕРБРОДЫ С КУРИНЫМ САЛАТОМ,
БЕКОНОМ, ТОМАТАМИ**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: *Приготовление куриного салата:* нашинкованную вареную или консервированную курятину (без костей) смешать с нашинкованным сельдереем, майонезом, солью, перцем и готовой горчицей. Все охладить. На ломтик белого хлеба положить куриный салат и жареный бекон, сверху украсить дольками томатов и зеленью петрушки.

.....

**БУТЕРБРОДЫ С КУРИЦЕЙ, СЫРОМ
И ШЕННЫМ САЛАТОМ**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: На ломтик белого хлеба положить ломтики курицы (или индейки) и ломтики швейцарского сыра, сверху — ломтики запеченной говядины и зеленый салат.

.....

БУТЕРБРОДЫ С КУРИЦЕЙ, ТОМАТАМИ, ЯЗЫКОМИ КАПУСТОЙ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: На ломтик белого хлеба положить ломтики курицы и ломтики томатов, затем — ломтики языка, намазанные горчицей, и салат из свежей капусты со сметаной.

.....

БУТЕРБРОДЫ С ЛОСОСИНОЙ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Маленькие обжаренные ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом, положить сверху ломтики соленой лосося, свернутые рулетиками или фунтиками. Украсить веерами из ломтиков лимона, кольцами репчатого лука или черной икрой.

.....

БУТЕРБРОДЫ С ЛУКОВОЙ ПАСТОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 большие луковицы, 20 г сливочного масла, 1 яблоко, 1 вареное яйцо, 1 ст. л. сметаны, соль по вкусу, зелень.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Мелко нарезанный лук обжарить в масле, добавить очищенное от кожицы натертое яблоко, рубленое яйцо, сметану и специи. Все хорошо перемешать. На намазанные сливочным маслом ломтики ржаного хлеба положить луковую пасту и посыпать рубленым яйцом и зеленью.

.....

БУТЕРБРОДЫ с массой ИЗ КОПЧЕНОГО мяса

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Копченое мясо, сыр и вымоченное филе сельди пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарезанный обжаренный репчатый лук (или лук-порей) и хорошо перемешать. Соотношение продуктов зависит

от вашего вкуса и возможностей. Приготовленную массу намазать на ломтики любого хлеба, украсить маринованными огурцами, кружочками яйца и зеленью.

.....

БУТЕРБРОДЫ С МОРКОВЬЮ И СЫРОМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очищенную и вымытую морковь натереть на средней терке и слегка обжарить в сливочном масле, посолить, остудить и положить на ломтик белого хлеба, намазанный сливочным маслом. Сверху посыпать толстым слоем натертого сыра.

.....

ПЛУСШМЕЙСЕР

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: На ломтики белого хлеба в три слоя выложить яичницу-глазунью, шпик и ветчину.

.....

БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ ГАУДА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 ломтика хлеба, 2 ст. л. сливочного масла, 2 яблока, 4 ломтика сыра гауда (костромской сыр), орехи (или миндаль).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ломтики хлеба намазать маслом, сверху положить очень тонко нарезанные дольки яблок, на них — ломтики сыра. Поставить в духовку и запекать до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Сверху посыпать орехами (или миндалем).

.....

БУТЕРБРОДЫ С МОРКОВЬЮ И ЧЕСНОКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 моркови, 1 ст. л. сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 1 вареное яйцо, майонез.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Морковь отварить в подсоленной воде, очистить и натереть на средней терке, немного обжарить в масле (можно не обжаривать). Добавить мелко нарезанный чеснок, майонез и все перемешать. На намазанные сливочным маслом ломтики белого хлеба положить морковную массу и украсить яйцом.

.....
**БУТЕРБРОДЫ
 С МЯСНЫМ ХОЛОДЦОМ**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ломтики ржаного хлеба намазать горчичным маслом, положить сверху ломтики аккуратно нарезанного холодца (или зельца) так, чтобы хлеб был полностью накрыт. Можно украсить зеленью.

.....
БУТЕРБРОДЫ С МЯСОМ И ХРЕНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 300 г нежирного мяса, 2 ст. л. натертого хрена, 1 яблоко, сахар, соль по вкусу, зелень, огурцы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очищенные от кожуры яблоки натереть на крупной терке, добавить натертый хрен, соль, сахар и все перемешать. Можно добавить немного густой сметаны. На ломтики ржаного хлеба, намазанные сливочным маслом, положить приготовленную массу, которая должна быть достаточно густой. Сверху поместить ломтики мяса (или колбасы), украсить зеленью и огурцами.

.....
БУТЕРБРОДЫ С ОВОЩАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 ч. л. натертого хрена, 1 луковица, 10 г сливочного масла, уксус, растительное масло, соль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отварные морковь и корень петрушки очистить и натереть на средней терке, добавить натертый хрен, мелко нарезанный обжаренный лук, уксус, растительное масло и соль по вкусу. Положить на намазанный сливочным маслом ломтик хлеба толстый слой овощей.

.....
БУТЕРБРОДЫ С ОВОЩНОЙ СМЕСЬЮ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Овощную смесь можно готовить из различных овощей: моркови, редиса, хрена, репчатого лука, сельдерея, лука-порея и др. Для заправки употребляют майонез, сметану, любое растительное масло, а для улучшения вкуса — уксус, соль, сахар, перец. Овощи мелко нарезать или натереть. Ломтики хлеба намазать сливочным маслом, накрыть листом салата, положить толстый слой овощной смеси, посыпать мелко нарезанной зеленью.

.....
**БУТЕРБРОДЫ С ОСТРЫМ ОВОЩНЫМ
 КОНСЕРВИРОВАННЫМ САЛАТОМ**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ржаной хлеб нарезать квадратами или ромбами (3—4 см) толщиной 0,5—1,0 см, намазать сливочным маслом и на середину чайной ложкой положить пикантный овощной салат (консервированный). Бутерброды украшать зеленью не стоит, потому что салат сам по себе очень красочен. Разложить на плоской тарелке или подносе. Подать как закуску к крепким напиткам.

.....
БУТЕРБРОДЫ С ПASTОЙ ИЗ ОСТРОГО СЫРА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г острого сыра, 100 г жаркого (или отварного мяса), 100 г филе сельди, 2 отварные картофе-

лины, 1 кислое яблоко, 1 луковица, 80 г сливочного масла, горчица по вкусу, огурец, помидоры.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все продукты пропустить через мясорубку, добавить взбитое сливочное масло, горчицу по вкусу и хорошо перемешать. Этой пастой намазать ломтики хлеба (сливочное масло не нужно). Украсить кружками огурца или помидора, либо сырными палочками.

.....

БУТЕРБРОДЫ С ПЕЧЕНОЧНЫМ ПАШТЕТОМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: На ломтики белого (или кисло-сладкого) хлеба, намазанные сливочным маслом, положить небольшой горкой печеночный паштет и украсить веером из ломтика лимона.

.....

БУТЕРБРОДЫ С ПИКАНТНОЙ ПАСТОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г пшеничного хлеба, 25 г сыра, 25 г мяса, 15 г корнишонов, 20 г филе сельди, 40 г картофеля, 10 г растительного масла.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сыр, мясо, корнишоны и филе сельди дважды пропустить через мясорубку. Если смесь окажется очень острой, смешать ее со взбитым маслом или натертым отварным картофелем и растительным маслом. Вместо мяса можно использовать колбасу. Приготовленную пасту намазать на ломтики хлеба или булочки, украсить зеленью.

.....

БУТЕРБРОДЫ С ПОМИДОРАМИ И ОГУРЦАМИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: На круглый кусочек поджаренного хлеба положить полукруглые ломтики помидора и огурца (по-

мидор и огурец должны составить полный круг). Середину круга украсить майонезом и кружочком красной редиски.

.....

БУТЕРБРОДЫ С ПОМИДОРАМИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Твердые красные помидоры нарезать ломтиками, положить их на намазанные сливочным маслом ломтики ржаного хлеба, поперчить и украсить кольцами репчатого лука. Соль на ломтики помидора лучше не сыпать, иначе они быстро выделяют сок. Лучше всего ломтики хлеба посолить перед тем, как положить на них помидоры (или огурцы).

.....

БУТЕРБРОДЫ С МЯСНЫМИ САЛАТАМИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Для бутербродов подойдут различные мясные салаты, заправленные густым соусом — сметанным или майонезом. Компоненты салата должны быть нарезаны очень мелко. На ломтики хлеба, намазанные сливочным маслом, положить горкой салат и украсить составными частями того же салата.

.....

БУТЕРБРОДЫ С ЛУКОВЫМ ПЮРЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г репчатого лука, 150 г картофеля, молоко, сливочное масло, соль, паприка, зелень, огурцы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Картофель и лук отварить в соленой воде, воду слить, сваренные овощи размять в пюре, добавить сливочное масло, горячее молоко, соль, порошок паприки, все подогреть и хорошо взбить. Пюре должно быть густым. Ломтики черного хлеба намазать сливочным маслом, положить сверху толстый слой пюре, посыпать мелко

нарезанной зеленью и украсить веером из ломтиков огурца. К луковому пюре можно добавить сырой желток.

..... **БУТЕРБРОДЫ С РЕДИСОМ**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ломтики ржаного хлеба намазать сливочным маслом (или густой сметаной), посыпать солью и покрыть натертым (стружкой) редисом. Можно сверху положить и кружочки редиса так, чтобы весь бутерброд был ими закрыт.

..... **БУТЕРБРОДЫ С СЕЛЕДОЧНЫМ ПАШТЕТОМ**

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сельди, 20 г белого хлеба, 1 луковица, 1 яблоко, 1 вареное яйцо, 1 ч. л. растительного масла, 20 г зеленого лука.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Филе сельди, вымоченной в молоке, отжатым белым хлебом, репчатым луком, сваренное вкрутую яйцо пропустить через мясорубку. К полученной массе добавить натертое кислое яблоко, растительное масло и все хорошо перемешать. На ломтики ржаного хлеба, намазанные сливочным маслом, положить селедочный паштет, посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

..... **БУТЕРБРОДЫ С КОНСЕРВИРОВАННОЙ РЫБОЙ**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: На ломтики хлеба, намазанные сливочным маслом, посередине положить дольки помидора, яйца, сваренного вкрутую, или огурца, а с обеих сторон положить консервированную рыбу (шпроты, сайру, сардины, скумбрию). Посыпать мелко нарезанной зеленью, украсить брусочком красного помидора.

..... **БУТЕРБРОДЫ С САЙРОЙ И ЯБЛОКАМИ**

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г батона, 25 г сайры, консервированной в собственном соку, 10 г яблок, 10 г сливочного масла.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ломтики батона намазать сливочным маслом. Яблоки помыть, очистить от кожуры и семян, измельчить вместе с кусочками консервированной сайры. Полученной массой намазать хлеб с маслом.

..... **БУТЕРБРОДЫ С САРДИНАМИ ИЛИ СЕМГОЙ**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: На ломтик поджаренного хлеба овальной формы положить кусочек сардины без костей, покрыть майонезом, в который можно добавить 1/2 ст. л. вареного протертого шпината (или томатной пасты). Сверху положить половину ломтика лимона без зерен.

..... **БУТЕРБРОДЫ С СЕМГОЙ, ЛОМТИКАМИ ЯИЦ, ПОМИДОРАМИ И СААТОМ**

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г пшеничного хлеба, 70 г семги, 1 яйцо, 30 г помидоров, 40 г зеленого салата.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: На ломтик белого хлеба положить тонкий пласт семги и кружочки сваренного вкрутую яйца, сверху — ломтики помидоров и зеленый салат.

..... **БУТЕРБРОДЫ С СЕЛЬДЕРЕЕМ**

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 корень сельдерея, 1 яблоко, 1 ст. л. сметаны, соль, сахар по вкусу, листья салата.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Корень сельдерея отварить в соленой воде, очистить от кожицы и натереть на средней терке.

Яблоко (желательно кислое) очистить от кожуры и натереть на крупной терке. Все смешать, добавить густую сметану, соль, сахар и снова перемешать. Ломтик кисло-сладкого хлеба намазать сливочным маслом, положить лист салата и сверху горкой — сельдерейную массу.

.....

БУТЕРБРОДЫ СЫРНО-КОЛБАСНОЙ ПИСТО́Н

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г колбасы, 50 г сыра, 1 яйцо, ½ ст. л. горчицы, 2 ст. л. сметаны, 30 г сливочного масла, соль, перец, зелень.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Колбасу, сыр, сваренное вкрутую яйцо пропустить через мясорубку, добавить сметану, горчицу, сливочное масло, соль, перец. Все перемешать и взбить. Если полученная паста слишком густая, добавить еще немного сметаны. Ломтики ржаного хлеба покрыть приготовленной пастой и посыпать мелко нарубленной зеленью.

.....

БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОГОМ, ЯЙЦОМ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 250 г творога, 1 яйцо, 2 ст. л. растительного масла, 1 стручок сладкого перца, соль, черный молотый перец, зеленый лук, редис.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Творог смешать с желтком сваренного вкрутую яйца, добавить нарезанные кусочки бланшированного сладкого перца, растительное масло, черный молотый перец, соль, мелко нарезанный зеленый лук и все хорошо перемешать. Ломтики ржаного хлеба, намазанные сливочным маслом, покрыть толстым слоем приготовленной творожной массы. Украсить зеленым луком, редисом и полосками сладкого перца.

.....

БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И ОРЕХАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г сливочного масла, 100 г сыра, 50 г ядер орехов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Масло взбить, добавить натертый пикантный сыр, размельченные орехи и все перемешать, чтобы получилась однородная масса. Ломтики белого хлеба покрыть приготовленной пастой. Украсить треугольниками из сыра и орехами.

.....

СОЛЕНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С СЫРНЫМ МАСЛОМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Соленое печенье намазать сырным маслом (сыр, сливочное масло). Сверху накрыть еще одним соленым печеньем. Украсить розочками из сливочного масла и ломтиком помидора.

.....

БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И ХРЕНОМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: К натертому хрену добавить сахар, соль и лимонную кислоту по вкусу. Масло взбить и смешать с приготовленным хреном. Ломтики хлеба намазать приготовленной пастой и посыпать натертым сыром.

.....

БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ, ВЕТЧИНОЙ, ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г пшеничного хлеба, 50 г плавленого сыра, 50 г ветчины, 30 г помидоров, 30 г зеленого салата.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: На ломтик белого хлеба положить пластинку плавленого сыра, ломтики ветчины, сверху — кружочки помидоров и листочки зеленого салата.

.....

**БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ, КОРЕЙКОЙ,
ПОМИДОРАМИ И САЛАТОМ**

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г пшеничного хлеба, 60 г швейцарского сыра, 60 г корейки (или бекона), 50 г помидоров, 50 г зеленого салата.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: На ломтик белого хлеба положить ломтики сыра и поджаренной корейки (или бекона), сверху — кружочки помидоров и зеленый салат.

.....

БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОГОМ И ОВОЩАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г творога, 2 зубчика чеснока, сметана, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ломтики рижского хлеба намазать сливочным маслом, положить сверху смешанный со сметаной, солью и натертым чесноком творог. Украсить кружочками редиса, ломтиками маринованного (или свежего) огурца, ломтиками помидора и зеленым луком.

.....

БУТЕРБРОДЫ С ФИПЕСЕЛЬДИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Намазанные сливочным маслом ломтики белого хлеба покрыть густым томатным пюре, заправленным кусочками филе сельди. Посыпать натертым сыром.

.....

БУТЕРБРОДЫ С ФРУКТОВЫМ АССОРТИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ломтик белого хлеба намазать шоколадным (или сливочным) маслом, сверху положить различные очищенные, вымытые и нарезанные фрукты и ягоды. В зависимости от вкуса можно комбинировать

яблоки, груши, сливы, землянику, абрикосы, апельсины, лимоны и др.

.....

БУТЕРБРОДЫ С ХРЕНОМ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Хрен очистить, вымыть и натереть на мелкой терке, добавить сахар, соль и светлый кислый сок (айвовый). Густые сливки взбить и смешать с подготовленным хреном. Ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом, сверху выложить приготовленные взбитые сливки с хреном и сразу подать к столу.

.....

БУТЕРБРОДЫ С ХРЕНОМ И ПОМИДОРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 ст. л. натертого хрена, 1 ст. л. майонеза, соль, сахар, черный молотый перец (или порошок базилика), помидор.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ломтики рижского хлеба намазать сливочным маслом, выложить сверху натертый хрен, смешанный с майонезом, солью и сахаром. На бутерброды положить ломтики помидора, посыпанные молотым перцем (или порошком базилика).

.....

БУТЕРБРОДЫ С ЯБЛОКАМИ И СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г яблок, 100 г сыра, сметана, соль, сахар по вкусу, морковь, зелень.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очищенные от кожуры яблоки и сыр натереть на средней терке, добавить сметану и специи. На ломтики белого хлеба, намазанные сливочным маслом, положить приготовленную массу и украсить тюльпанчиками из моркови и зеленью.

.....

БУТЕРБРОДЫ С ЯЙЦОМ И ОГУРЦОМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ломтики белого хлеба обжарить и намазать сливочным маслом. Сваренное вкрутую яйцо разрезать вдоль на две половинки фигурным ножом, положить посредине ломтиков хлеба и вокруг в виде венка выложить тонко нарезанные ломтики маринованного огурца.

.....

БУТЕРБРОДЫ С ЯЙЦОМ, МАЙОНЕЗОМ И КИЛЬКОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 яйца, 70 г кильки, 2 ст. л. майонеза, 1 ч. л. горчицы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сваренное вкрутую яйцо нарезать на 4 кружочка, из которых осторожно, чтобы не повредить белок, вынуть желток. Желток растереть, добавить майонез и хорошо размешать. Добавить горчицу по вкусу. Ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом, покрыть массой из желтка и майонеза, выровнять и сверху положить кружочки из белка. В середину кружочков уложить свернутое рулетиком филе кильки и украсить его зеленым луком.

.....

БУТЕРБРОДЫ С СВЕКОЛЬНОЙ ИКРОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г свеклы, 1 ст. л. сливочного масла, ½ лимона, сахар, соль, тмин по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Свеклу отварить, очистить от кожуры и натереть на мелкой овощной терке. Сливочное масло растопить на сковороде, добавить свеклу, соль, сахар, тмин, лимонный сок и натертую лимонную цедру по вкусу, все подогреть. Вместо лимонного сока можно употреблять лимонную кислоту. Ломтик ржаного хлеба намазать сливочным маслом и положить сверху толстым слоем холодную свекольную икру.

.....

БУТЕРБРОДЫ С ОСКУМБРИЕЙ И ЛИМОНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г пшеничного хлеба, 25 г скумбрии в масле, ½ лимона, 20 г сливочного масла.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Скумбрию полить соком лимона и оставить на 10—15 минут. Ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом, сверху положить подготовленные кусочки скумбрии, украсить бутерброды тонкими кружочками лимона.

.....

БУТЕРБРОДЫ СО СКУМБРИЕЙ И ОРЕХАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г пшеничного хлеба, 25 г скумбрии в масле, ½ зубчика чеснока, 20 г грецких орехов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Батон нарезать на восемь тонких кусочков. Ломтики скумбрии размять и смешать с растертым чесноком. Полученной массой намазать хлеб, сверху посыпать молотыми орехами.

.....

БУТЕРБРОДЫ СО ШПИКОМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Копченый шпик нарезать мелкими кубиками, добавить рубленый репчатый (или зеленый) лук, перец (или растертый тмин) и положить на ломтик черного хлеба. Можно добавить измельченный чеснок. Украсить кольцами репчатого лука, обваленными в порошке паприки.

.....

БУТЕРБРОДЫ СО ШПРОТАМИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Обжаренные ломтики белого хлеба (можно не обжаривать) намазать сливочным маслом, по-

ложить сверху несколько шпрот. Украсить ломтиками лимона и листочками петрушки.

.....

БУТЕРБРОДЫ с анчоусами

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Филе анчоусов мелко порубить ножом, добавить сухую мяту, немного мускатного ореха, измельченного на терке, и все хорошо растереть. Постепенно вводя оливковое масло, продолжать размешивать до образования однородной массы. Тоненькие ломтики хлеба намазать подготовленной массой и украсить кружочками сваренных вкрутую яиц.

.....

БУТЕРБРОДЫ С ПАШТЕТОМ ИЗ ТРИБОЙ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отварить в подсоленной воде 250 г грибов. Мелко нарубить или пропустить через мясорубку. Растереть 100 г сливочного масла, добавить грибы, соль, черный молотый перец и лимонный сок по вкусу. Паштет хорошо растереть и нанести на ломтики хлеба. Бутерброды украсить тонко нарезанными ломтиками лимона.

.....

БУТЕРБРОДЫ С ПАШТЕТОМ ИЗ ПЕЧЕНОГО СЛАДКОГО ПЕРЦА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Испечь ½ кг сладкого перца, очистить, удалить семена, мелко нарубить и растереть. Хорошо размять 100 г сливочного масла, смешать с 200 г измельченной на терке брынзы, добавить перец, немного лимонного сока (или винной кислоты) и мелко нарезанной зелени петрушки. Смесь хорошо растереть и нанести на ломтики хлеба. Если паштет приготовлен из зеленых стручков пер-

ца, то бутерброды украсить полосками красного стручкового перца, помидором или маслинами, а если из красных стручков, то украсить кусочками соленого огурца, маслинами, белком вареного яйца.

.....

БОЛГАРСКИЕ БУТЕРБРОДЫ с масаом и ПЕТРУШКОЙ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Хорошо размять 100 г свежего сливочного масла, посолить по вкусу. Добавить 1 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки и 1 ч. л. лимонного сока. Массу взбить и нанести равномерным слоем на тонкие ломтики хлеба. Вместо петрушки можно взять укроп.

.....

БОЛГАРСКИЕ БУТЕРБРОДЫ с масаом, ПРИПРАВЛЕННЫМ ХРЕНОМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очистить и измельчить на мелкой терке 1 корень хрена. Размять 100 г сливочного масла, добавить 2 ч. л. тертого хрена и немного соли. Массу взбить и нанести тонким слоем на ломтики хлеба.

.....

БОЛГАРСКИЕ БУТЕРБРОДЫ с ПАШТЕТОМ ИЗ ВАРЕННЫХ ЯИЦ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить вкрутую 3—4 яйца, охладить и очистить: Желтки отделить и размять вилкой, а белки мелко нарубить. Соединить желтки с белками, добавить 50 г сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки. Смесь хорошо растереть и нанести на ломтики хлеба.

.....

БУТЕРБРОДЫ СТОМАТНЫМ ПЮРЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Помидоры очистить, измельчить на крупной терке и сварить. Затем посолить, добавить тмин (или черный молотый перец) и щепотку сахара. Продолжать варить до сгущения. Перед тем как снять с огня, добавить немного сливочного масла, хорошо размешать и охладить. На ломтики хлеба нанести тонкий слой сливочного масла, затем — томатное пюре. Бутерброды украсить мелко рубленным вареным яйцом, смешанным с нарезанной зеленью петрушки, или кружком яйца и маслиной.

.....

БУТЕРБРОДЫ С ПАШТЕТОМ № МАСЛИН

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Хорошо размять деревянным пестиком 25—30 шт. маслин, предварительно удалив из них косточки (если маслины очистить от кожицы, паштет получится более гладким). Добавить ½ головки репчатого лука, измельченного на терке, 2 мелко рубленных вареных яйца, 1 ст. л. растительного масла, немного лимонного сока и по желанию немного черного молотого перца. Смесь хорошо взбить и нанести на тонкие ломтики хлеба.

.....

Фаршированный ржаной хлебец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Нарезать мелкими кубиками 100 г нежирной ветчины, 100 г копченого языка, 50 г сыра, 2 вареных яйца и 1—2 небольших соленых огурца. Хорошо растереть 125 г сливочного масла. Соединить нарезанные продукты с маслом и хорошо размешать. Разрезать вдоль пополам ржаной хлебец и вынуть мякиш из обеих половинок, сохранив равномерный пласт толщиной приблизительно 1 см. Подготовленные таким способом половинки хлеба плотно нафаршировать приготовленной смесью

и соединить. Завернуть хлеб в салфетку и выдержать в холодильнике в течение 2—3 часов. Затем нарезать острым ножом тонкими ломтиками.

.....

БУТЕРБРОДЫ С ЦЫПЛЕНКОМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: На ломтики хлеба намазать сливочное масло, смешанное с горчицей. Положить тонкие кусочки филе вареного цыпленка (или курицы) и посыпать черным молотым перцем. Мясо можно нарубить и смешать со сливочным маслом, добавив перец. Ломтики хлеба смазать приготовленной пастой.

.....

БУТЕРБРОДЫ С ПАШТЕТОМ № ВЕТЧИНЫ и ВАРЕНОГО (или КОПЧЕНОГО) ЯЗЫКА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Пропустить через мясорубку (или мелко нарубить) ветчину и вареный язык (равные части). Затем добавить сливочное масло, лимонный сок, черный (или красный) молотый перец и несколько капель сока репчатого лука. Смесь хорошо растереть и нанести на ломтики хлеба, смазанные тонким слоем сливочного масла.

.....

БУТЕРБРОДЫ С ПАШТЕТОМ и с сардин и маслин

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сардины подготовить, удалив кожу и кости. Размять их вилкой и смешать со взбитым сливочным маслом, мелко рубленными очищенными маслинами и лимонным соком (или винной кислотой). Все хорошо размешать и посолить по вкусу. Ломтики хлеба смазать приготовленным паштетом. Бутерброды украсить узкими полосками сладкого красного стручкового перца, тонкими ломтиками лимона, солеными огурцами.

.....

БУТЕРБРОДЫ С ВАРЕННЫМИ МОЗГАМИ И МАСЛИНАМИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Мозги отварить в подсоленной воде, размять вилкой и смешать со взбитым сливочным маслом, мелко рубленными очищенными маслинами и лимонным соком (или винной кислотой). Все хорошо размешать и посолить по вкусу. Ломтики хлеба смазать приготовленным паштетом. Бутерброды украсить узкими полосками сладкого красного стручкового перца, тонкими ломтиками лимона, солеными огурцами.

.....

БУТЕРБРОДЫ С АНЧОУСАМИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Выдержать анчоусы (или другую мелкую соленую рыбу) в уксусе или молоке в течение 1—2 часов. Отделить филе от костей. Половину филе мелко нарубить и смешать со взбитым сливочным маслом и соком лимона. Круглые ломтики хлеба смазать приготовленным паштетом, на каждый из них уложить по одному филе в виде кольца, а сверху — половинку маслины.

.....

ГОРЯЧИЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ БУТЕРБРОДЫ

.....

ЯЙЦЕБРОД

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ломтик белого (или ржаного) хлеба «превратить» в бублик, вырезав в середине дырочку, намазать его любым маслом с двух сторон, положить на разогретую сковороду и в дырочку вбить яйцо. Когда оно поджарится снизу, перевернуть ломтик, стараясь не раз-

лить желток, обжарить с другой стороны. Посолить, поперчить и посыпать сыром. Готовые яйцеброды посыпать зеленью, намазать майонезом, кетчупом или горчицей.

.....

БУТЕРБРОД, ЗАПЕЧЕННЫЙ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г пшеничного хлеба, 10 г сливочного масла, 20 г филе маринованной рыбы, 1 сырой желток, 10 г томатного пюре, брынза, 10 г тертого сыра.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ломтик хлеба (без корочки) слегка намазать с одной стороны сливочным маслом и положить на сковороду. Яичный желток хорошо смешать с брынзой и крошками белого хлеба. Приготовленную смесь нанести на хлеб. Сверху уложить филе **рыбы** и намазать томатным пюре. Бутерброд запекать в сильно нагретом духовом шкафу в течение 5—6 минут, посыпать натертым сыром, положить на зеленый салат и подать с охлажденным белым вином или вермутом с **СОДОВОЙ ВОДОЙ**.

.....

БУТЕРБРОД С ГОРЯЧЕЙ НАЧИНКОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г пшеничного хлеба, 25 г сала, 25 г репчатого лука, 30 г молотого мяса, 10 г томатного пюре, 10 г сладкого перца, 10 г растительного масла, черный молотый перец. *Для украшения:* лук-порей.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сало и репчатый лук мелко нарезать и припустить, добавив жир и остальные продукты, тушить в течение 5—6 минут на сильном огне. Припущенную смесь вынуть шумовкой, а оставшейся жидкостью смочить ломтики хлеба. Затем на каждый ломтик положить одинаковое количество приготовленной начинки и посыпать мелко нарезанным луком-пореем.

.....

БУТЕРБРОД, ЗАПЕЧЕННЫЙ С МЯСОМ ИЛИ КОЛБАСОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г пшеничного хлеба, 1 яйцо, 25 г молотого мяса, 25 г тертого сыра, 25 г маринованных грибов, 20 г лука, 20 г сливочного масла, черный молотый перец, горчица, соль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ломтик хлеба сбрызнуть с одной стороны несколькими каплями подсоленной воды и выложить смоченной стороной вниз на небольшой противень, смазанный маслом. Мякиш одного ломтика вместе с мясом и луком пропустить через мясорубку. Добавить нарезанные грибы, соль, черный молотый перец и горчицу. Полученную смесь распределить поровну на каждый ломтик, затем намазать их взбитым яйцом, посыпать натертым сыром и запечь в сильно нагретой духовке до готовности. Подать горячими с темным пивом или красным вином. Таким же способом можно приготовить запеченный бутерброд с мясом птицы, взятым из приготовленного уже блюда. К такой смеси надо добавить немного жира.

.....

БУТЕРБРОДЫ ГОРЯЧИЕ, ЗАЖАРЕННЫЕ 6 СЭНДВИЧ-ТОСТЕРЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ломтики хлеба намазать маслом с одной стороны. Между двумя ломтиками положить начинку по выбору. Подготовленный бутерброд поместить в тостер для поджаривания сэндвичей или на решетку и подрумянить. Для начинки можно использовать: 1) припущенную зелень, яйцо, грибы и лук; 2) сыр и кружочки помидоров; 3) майонез, кружочки колбасы, горчицу, помидоры; 4) копченую грудинку, лук, сыр, соус бешамель, горчицу; 5) тушеное (или обжаренное) молотое мясо с добавлением соуса; 6) филе копченой рыбы с майонезом, луком и помидорами.

.....

БУТЕРБРОДЫ ОСТРЫЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г черного хлеба, 25 г майонеза, 15 г чеснока, 25 г огурца, 10 г растительного масла.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон на масле до золотистой корочки. Чеснок измельчить и нанести тонким слоем на обжаренный хлеб, затем смазать майонезом и украсить ломтиками свежего огурца.

.....

БУТЕРБРОДЫ С ЯЙЦОМ И ХРЕНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 яйца, 30 г сливочного масла, 20 г натертого хрена, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: На разогретой сковороде в масле (или маргарине) приготовить глазунью или омлет. На ломтики белого хлеба, намазанные сливочным маслом, положить глазунью или омлет и вокруг выложить маленькие кубики обжаренного белого хлеба (грэнки). Посыпать натертым, обжаренным в сливочном масле хреном.

.....

РОТТЕРДАМСКИЕ ЛОМТИКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 ломтика белого хлеба, масло, горчица, 2 тонких ломтика нежирной ветчины, 2 ломтика сыра гауда (костромской сыр), 1 помидор, красный перец, немного зелени петрушки, укроп и зеленый лук.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Обжарить ломтики белого хлеба, намазать их маслом и слегка горчицей, положить на каждый ломтик по кусочку ветчины, сыра и помидора. Посыпать ломтики помидора перцем и все запечь в духовке. Как только сыр начнет плавиться — бутерброды готовы. Готовые бутерброды посыпать зеленью.

.....

БАТОН С УКРОПОМ И ЧЕСНОКОМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 2 пучка укропа помыть, мелко нарезать. 3 зубчика чеснока пропустить через чесночницу, 100 г растительного маргарина и 1/2 ч. л. соли перемешать, добавить сушеные овощи (морковь, сельдерей, петрушку). Батон нарезать на ломтики. Каждый ломтик с одной стороны смазать приготовленной смесью и аккуратно приложить друг к другу. Плотно обернуть фольгой и поставить в горячую духовку на 20—25 минут. Подавать в фольге.

.....

ТУРНЕДО РОССИНИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 больших ломтя белого хлеба, 2 куса филе говядины, соль, перец по вкусу, 2 ломтика паштета из свиной печени, 2 помидора, 2 дольки лимона, 2 веточки петрушки, жареное сало.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Филе говядины посолить и обжарить в масле с обеих сторон, поперчить и положить на ломти белого хлеба, обжаренные в масле. На каждое филе положить ломтик паштета из свиной печени. Украсить дольками помидоров, лимона и петрушкой.

.....

УЭЛЬСКИЙ РЕЙБИТ (ГРЕНКИ С СЫРОМ)

ИНГРЕДИЕНТЫ: 6 толстых ломтиков батона, 250 г тертого твердого сыра, 3 ст. л. сливочного масла или маргарина, 1/8 л пива, 1/2 ч. л. красного молотого перца, 1 ч. л. горчицы, 1—2 желтка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон. Растопить масло на слабом огне и, постоянно помешивая, добавить сыр и пиво, приправить красным перцем и горчицей. Желтки взбить и, помешивая, также влить

в сковороду. Еще раз **разогреть** на огне, но не доводить до кипения. Полученную массу намазать на гренки и поставить на непродолжительное время в духовку.

.....

ГРЕНКИ С ШАМПИньОНАМИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Шампиньоны потушить до готовности в собственном соку, мелко порубить и протереть через сито. Масло растереть в пену и смешать с шампиньонами. Французские булочки разрезать на ломтики и поджарить с обеих сторон. Намазать на гренки приготовленную грибную массу.

.....

ГОРЯЧИЕ БОЛГАРСКИЕ БУТЕРБРОДЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Нарезанные ломтики хлеба смазать тонким слоем сливочного масла, сверху положить ломтик копченого колбасного сыра. Бутерброды запечь в умеренно нагретой духовке до золотистого цвета, подать горячими.

.....

ФРАНЦУЗСКИЕ БУТЕРБРОДЫ С АНЧОУСАМИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Промыть 250 г мелкой соленой рыбы и разделить на филе, удалив хребтовую и реберные кости. Хорошо растолочь 5—6 зубчиков чеснока, добавив щепотку соли. Добавить подготовленные филе и тоже хорошо растереть. К полученной однородной массе, не прекращая размешивания пестиком, постепенно добавить 3 ст. л. оливкового масла, черный молотый перец, 1 ст. л. уксуса (или сок 1 лимона). Нарезать ломтиками остывший хлеб (по возможности обрезав корочку). Нанести на них плотный слой рыбной пасты и запечь в духовке или на решетке. Бутерброды подать горячими.

..... **ФРАНЦУЗСКИЕ ТОСТЫ С ЯЙЦАМИ И ЛОСОСИНОЙ**

ИНГРЕДИЕНТЫ: 8 яиц, соль, перец, 1 ст. л. сливочного масла, 100 г сметаны, 4 ломтика серого (или белого) хлеба, 4 ломтика копченой (или соленой) лосося, 1 лимон.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Взбить яйца, как для омлета, посолив и поперчив. В сковороде с толстым дном разогреть сливочное масло, влить взбитые яйца, поставить на средний огонь, продолжая взбивать. Снять с огня и охладить, влив в омлет сметану. Разрезать омлет и разложить на предварительно поджаренный хлеб. Сверху каждый тост накрыть ломтиком лосося и кружочком лимона.

..... **БУТЕРБРОДНЫЕ СМЕСИ И ПАСТЫ**

МАСЛЯНЫЕ СМЕСИ С ЗЕЛЕНЬЮ ОВОЩАМИ

..... **МАСЛО С ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г сливочного масла, 2 пучка (50 г) зелени петрушки, 1/2 лимона.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очень тонко нашинковать или нарубить зелень петрушки. Слегка размять сливочное масло, тщательно перемешать с подготовленной зеленью, заправить лимонным соком. Оформить в виде колбаски. Хранить до использования в холодильнике. При подаче к столу нарезать кружочками толщиной около 5 мм. Перед нарезанием нож опустить в теплую воду.

..... **МАСЛО С ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ И УКРОПА**

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 сливочного масла, 30 г зелени петрушки и укропа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Зелень мелко порубить и соединить с размягченным маслом. Тщательно растереть до получения однородной массы. Завернуть в пергамент в виде колбаски и охладить.

..... **МАСЛО С ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ И СЕЛЬДЕРЕЯ**

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сливочного масла, 20 г мелко нарезанной зелени петрушки и сельдерея, лимонный сок по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Размягченное сливочное масло растереть добела, добавить мелко нарезанную зелень петрушки и сельдерея, лимонный сок, все растереть. Равномерно размешанную массу завернуть в пергамент в виде колбаски и остудить в холодильнике.

Перед подачей к столу масло развернуть и нарезать ломтиками.

..... **МАСЛО С ЗЕЛЕНЬЮ ШПИНАТА**

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сливочного масла, 1 ломтик лимона, 20 г зелени шпината, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Листья шпината хорошо промыть, обсушить и растереть в ступке, добавить лимонный сок, соль и размешать. Из полученной массы выжать сок и влить его в размягченное масло. Затем хорошо размешать до образования однородной массы, придать форму брусочков и охладить. Зеленое масло, нарезанное на порционные

кусочки, кладут на антрекот, бифштекс, лангет, жаренную в сухарях рыбу и другие блюда.

.....
масло с ЗЕЛеной СМЕСЬЮ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сливочного масла, 3 ст. л. измельченной зелени, 1 маленькая головка репчатого лука, сок 1/2 лимона, красный молотый перец и соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Порубить или мелко нарезать лук и зелень: петрушку, укроп, кинзу, базилик, эстрагон. Масло размягчить и взбить, добавить измельченную зелень, соль и лимонный сок, все тщательно растереть. Охлаждать.

.....
МАСЛО с ЗЕЛеным ЛУКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 220 г сливочного масла, 30 г зеленого лука, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Лук очистить, мелко нарезать и вмешать во взбитое масло. Посолить по вкусу.

.....
масло с РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 420 г сливочного масла, 50 г репчатого лука, 50 г сливок, 50 мл белого вина, 1/2 лимона, 5 г зелени петрушки, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Мелконашинкованный лук пассеровать, влить белое вино и уварить в закрытой посуде, затем добавить мелко нарубленную зелень петрушки, лимонный сок, соль по вкусу. Смесь размешать и протереть через сито, влить сливки и соединить с размягченным сливочным маслом. Все хорошо перемешать. Полученной однородной массе придать форму брусочков или колбаски и охладить. Использовать для

приготовления бутербродов (с килькой, селедкой, анчоусами), подавать к холодным блюдам и закускам.

.....
МЯТНОЕ масло

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сливочного масла (маргарина), 30 г зелени свежей мяты и укропа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Мята и укроп мелко нарезать, взбить с размягченным маслом. Охлаждать.

.....
ВИТАМИННОЕ масло

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сливочного масла, 80 г моркови, 50 г сельдерея, лимонный сок, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Овощи очистить и мелко натереть. Масло растереть в пену, добавить тертые овощи, перемешать, посолить по вкусу и приправить лимонным соком.

.....
масло с ПЮРЕ ИЗ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 250 г сливочного масла, 150 г помидоров, 80 г моркови, сок 1/2 лимона, зелень сельдерея и петрушки по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Овощи протереть до пюреобразной консистенции, выжать в них сок лимона и тщательно перемешать со взбитым маслом.

.....
ТОМАТНЫЙ КРЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сливочного маргарина, 2 ст. л. сметаны, 3 ст. л. острого томатного соуса, 1 ч. л. хрена в уксусе, 1/2 ч. л. столовой горчицы, сахар и соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Растереть маргарин. Все ингредиенты смешать и взбить.

.....
масаостоматной пастой

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сливочного масла, 1 ст. л. томатной пасты, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Растереть до бела сливочное масло, добавить томатную пасту, соль, хорошо смешать до получения однородной массы.

.....
ТОМАТНОЕ МАСЛО С ТВОРОГОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сливочного масла (или маргарина), 2 ст. л. густой томатной пасты, 1 ст. л. сухого творога, красный стручковый перец, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ко взбитому маслу добавить томатную пасту и растертый деревянной ложкой творог. Взбить, посолить. Добавить немного мякоти красного стручкового перца.

ОСТРЫЕ МАСЛЯНЫЕ СМЕСИ

(С ГОРЧИЦЕЙ, ХРЕНОМ, ЧЕСНОКОМ, ПЕРЦЕМ)

.....
КЛАССИЧЕСКОЕ ГОРЧИЧНОЕ МАСЛО

ИНГРЕДИЕНТЫ: 450 г сливочного масла, 50 г столовой горчицы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В размягченное масло добавить столовую горчицу и хорошо размешать лопаткой. Использовать

для бутербродов, сэндвичей, канапе. Можно подавать к рису, макаронным изделиям.

.....
ГОРЧИЧНОЕ МАСЛО С ЛИМОННЫМ СОКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г сливочного масла, 40 г горчицы, лимонный сок, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В растертое присоленное масло постепенно ввести горчицу и приправить лимонным соком.

.....
ПРЯНОЕ ГОРЧИЧНОЕ МАСЛО

ИНГРЕДИЕНТЫ: 450 г сливочного масла, 50 г готовой горчицы, душистый молотый перец, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Размягченное сливочное масло хорошо размешать с горчицей, душистым перцем и солью. Придать форму брусочков и охладить. Использовать для приготовления бутербродов и заправки некоторых соусов.

.....
МАСЛО С ХРЕНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г сливочного масла, 50 г тертого хрена, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Размягченное сливочное масло растереть в густую пену, добавить тертый хрен, посолить, тщательно перемешать.

.....
МАСЛО С ЧЕСНОКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г сливочного масла, 30 г репчатого лука, 10 г зелени петрушки, 3 зубчика чеснока, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Чеснок растереть с солью. Лук и зелень петрушки мелко нарезать, все размешать со взбитым маслом.

.....
ЧЕСНОЧНОЕ МАСЛО

ИНГРЕДИЕНТЫ: 250 г сливочного масла, 200 г чеснока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Чеснок очистить, ошпарить кипятком, хорошо обсушить, растолочь в ступке и, добавляя масло, протереть через сито.

.....
ЧЕСНОЧНО-СЫРНОЕ МАСЛО

ИНГРЕДИЕНТЫ: 250 г сливочного масла, 1 головка чеснока, 50 г сыра, 15 г базилика, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Чеснок очистить, обдать кипятком, обсушить, измельчить вместе с базиликом, перемешать со сливочным маслом, тертым сыром и солью. Использовать как приправу к макаронным изделиям, рису, отварному картофелю.

.....
МАСЛО
С КРАСНЫМ СТРУЧКОВЫМ ПЕРЦЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сливочного масла (или маргарина), 30 г красного стручкового перца (консервированного), немного лука, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: К растертому маслу добавить протертый через сито стручковый перец, рубленый лук, добавить соль, перемешать.

МАСЛЯНЫЕ СМЕСИ ГРИБАМИ, ОРЕХАМИ

.....
ГРИБНОЕ МЙСЮ СО СВЕЖИМИ ГРИБЬМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сливочного масла (или маргарина), 3 ст. л. тушеных шинкованных грибов, репчатый лук, перец, горчица, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Масло (или маргарин) взбить до образования пышной светлой массы, пристающей к стенкам стеклянной миски, добавить тщательно измельченные тушеные грибы и заправить специями. Грибы следует тушить с небольшим количеством жира или в собственном соку до тех пор, пока не испарится грибной сок и грибы не станут сухими. Лук рекомендуется добавлять в протертом виде. К белым грибам, рыжикам и шампиньонам перец и горчицу не добавлять. Грибное масло можно использовать для приготовления бутербродов с ветчиной, колбасой, огурцами. Бутерброды украсить ломтиками помидора, огурца и редиса, зеленью петрушки или зеленым салатом.

.....
МАСЛО С ТРЮФЕЛЯМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г сливочного масла, 100 г припущенных трюфелей.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Припущенные трюфели растереть в ступке, соединить с маслом (комнатной температуры), заправить пряностями по вкусу, тщательно размять.

.....
ГРИБНОЕ МЙСЮ С СУШЕНЫМИ ГРИБЬМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сливочного масла (или маргарина), 3—4 ст. л. рубленых грибов, 1 небольшая луковица, перец, томатное пюре (по желанию), лимонный сок, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ко взбитому маслу добавить мелко нарубленные готовые грибы, лук, заправить солью и перцем, можно добавить томатное пюре или лимонный сок.

.....
ГРИБНОЕ МАСЛО

С маринованными или соевыми грибами

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Измельченные маринованные или соевые грибы смешать с маслом, добавить натертый на мелкой терке репчатый лук, посолить, поперчить. Можно добавить немного уксуса или лимонного сока.

.....
МИНДАЛЬНОЕ МАСЛО

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г сливочного масла, 100 г очищенного миндаля, 1/2 ст. л. холодной кипяченой воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Выдержать масло при комнатной температуре. Истолочь в ступке миндаль, постепенно добавляя воду. Соединить масло с истолченным миндалем, тщательно размять вилкой и протереть через сито.

Так же можно приготовить масло с другими орехами, особенно вкусным получается масло с фисташками.

МАСЛЯНЫЕ СМЕСИ

С яйцами, сыром, колбасами

.....
масло с шатком

ИНГРЕДИЕНТЫ: 80 г сливочного масла, 1 яичный желток.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сливочное масло размять, добавить сваренный вкрутую протертый желток. Использовать для оформления закусок, бутербродов.

.....
ЯИЧНОЕ МАСЛО

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сливочного масла (или маргарина), 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 ч. л. рубленого зеленого лука (или укропа), красный молотый перец, хрен (или горчица), соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Масло взбить вместе с измельченным желтком, добавить мелко нарубленный белок и рубленую зелень, посолить. Для получения более острого вкуса добавить перец, тертый хрен (или горчицу).

.....
СЫРНОЕ МАСЛО

ВАРИАНТ 1

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г сливочного масла, 50 г твердого сыра.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сыр натереть на мелкой терке и хорошо размешать с размягченным сливочным маслом. Придать форму колбаски или брусочков и охладить. Использовать для приготовления закусок, бутербродов и для заправки макарон.

ВАРИАНТ 2

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сливочного масла, 60 г твердого сыра.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сливочное масло тщательно растереть с тертым сыром, придать массе красивую форму пирамиды или шариков и охладить.

.....
ОСТРОЕ СЫРНОЕ МАСЛО

ИНГРЕДИЕНТЫ: 300 г сливочного масла, 100 г сыра рокфор.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Масло положить в миску и размять. Добавить тертый сыр рокфор и хорошо взбить лопаткой. Использовать для оформления закусок, бутербродов.

.....

СЫРНОЕ МАСЛО С ПЕРЦЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сливочного масла (маргарина), 50—100 г тертого твердого сыра любого сорта, немного рок-фора (или зеленого сыра), красный (или черный) молотый перец по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Масло размять, добавить тертые сыры, приправить перцем.

.....

СЫРНОЕ МАСЛО со шпинатом

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сливочного масла, 30 г твердого сыра, 75 г вареного шпината.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Размяченное сливочное масло смешать до однородного состояния с тертым сыром и вареным протертым шпинатом. Полученную массу положить на тарелку, придав форму опрокинутой чашки, и охладить. **Использовать для** бутербродов и оформления различных холодных закусок.

.....

масло с СЫРОМ и томатной пастой

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г голландского сыра, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. томатной пасты.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Тертый сыр растереть со сливочным маслом, после чего добавить густую томатную пасту и смешать до однородной массы. Использовать для бутербродов и как гарнир к закускам.

.....

масло с СЫРОМ и сметаной

ИНГРЕДИЕНТЫ: 250 г сливочного масла, 100 г голландского (или другого твердого) сыра, 100 г сметаны.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сыр натереть, смешать со сметаной, добавить растертое сливочное масло и перемешать до образования густой массы.

.....

КОЛБАСНОЕ масло

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сливочного масла (или маргарина), 50 г мягкой колбасы (любой), 1 небольшое яблоко, ¼ головки репчатого лука, перец, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ко взбитому маслу добавить мелко нарубленную колбасу, натертое яблоко, натертый сырой (или жареный) лук. Заправить солью и перцем.

.....

ВЕТЧИННОЕ масло

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сливочного масла (или маргарина), 40 г нежирной ветчины, горчица (или сметана) по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ко взбитому маслу добавить пропущенную через мясорубку ветчину, заправить по вкусу горчицей (или сметаной).

МАСЛЯНЫЕ СМЕСИ С РЫБНЫМИ ПРОДУКТАМИ

.....

СЕЛЕДОЧНОЕ масло с ГОРЧИЦЕЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г сливочного масла, 50 г филе сельди (или 100 г соленой сельди), 15 г столовой горчицы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Филе сельди замочить в молоке **или** чае. Через 6—8 часов вымоченное филе мелко порубить и протереть через сито. Вместо филе можно взять соленую

сельдь, снять мякоть с костей, удалить кожу и также протереть через сито. Протертую сельдь смешать с размяченным сливочным маслом, готовой горчицей и тщательно взбить. Использовать для закусок и холодных блюд.

.....

МЙСЮ с МОЛОКАМИ СЕЛЬДИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 750 г сливочного масла, 50 г молока сельди, 15 г столовой горчицы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Молоки протереть через сито, добавить горчицу, соединить с размяченным сливочным маслом и тщательно взбить.

.....

СЕЛЕДОЧНОЕ МАСЛО С СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сливочного масла, 30 г филе сельди слабого посола, 25 г твердого сыра.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Протереть через сито сельдь, соединить с размяченным сливочным маслом, добавить натертый на мелкой терке твердый сыр (лучше зеленый) и хорошо перемешать. Охладить.

.....

СЕЛЕДОЧНОЕ МЙСПО С ЯБЛОКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г сливочного масла, 100 г филе сельди, 20 г репчатого лука, 30 г антоновских яблок.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Филе сельди, вымоченное в молоке или холодном крепком чае, порубить и соединить с мелко нарубленным пассерованным луком, протереть через сито. Добавить натертое на мелкой терке очищенное яблоко. Полученную массу соединить с размяченным сливоч-

ным маслом, придав форму брусочка, и охладить. Использовать для приготовления бутербродов, закусок и холодных блюд.

.....

СЕЛЕДОЧНОЕ МЙСПО С ЗЕЛЕНЫМ МИОМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Филе сельди пропустить через мясорубку, соединить с размяченным маслом, добавить мелко нашинкованный зеленый лук, горчицу и соль по вкусу. Использовать для приготовления маленьких бутербродов канапе.

.....

КИЛЕЧНОЕ МЙСЮ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 750 г сливочного масла, 50 г очищенной от костей и кожи кильки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Филе кильки протереть через сито. В размяченное сливочное масло положить протертую рыбу и хорошо перемешать. Хранить в холодильнике. Подавать к холодным закускам, горячему отварному картофелю, использовать для бутербродов.

.....

КИЛЕЧНОЕ МАСЛО С ЛИМОННЫМ СОКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сливочного масла (или маргарина), 5—6 килек, лимонный сок (или лимонная кислота).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Кильки очистить от хребтовых костей, филе протереть через сито, соединить с размяченным маслом, заправить лимонным соком. Подавать к селедке с отварным горячим картофелем, можно использовать для приготовления бутербродов с рыбой.

.....

МАСЛО С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сливочного масла, 200 г рыбных консервов (в томатном соусе или масле), 100 г сваренного яблока, сахар и соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Рыбные консервы и сваренное яблоко протереть через сито. Полученную массу положить в растертое до бела сливочное масло, добавить соль и сахар по вкусу и растереть до образования однородной пышной массы.

.....

АНЧОУСНОЕ МАСЛО

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г сливочного масла, 50 г анчоусов (или анчоусной пасты).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Во взбитое масло добавить растертые анчоусы (или анчоусную пасту) и хорошо размешать.

.....

АНЧОУСНОЕ МАСЛО С КАПЕРСАМИ И КОРНИШОНАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 750 г сливочного масла, 30 г анчоусов, 10 г каперсов, 10 г корнишонов, 1 вареный желток, ½ ст. л. 3 %-ного уксуса, красный острый перец и соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Каперсы и корнишоны мелко порубить. Анчоусы и желток истолочь в ступке и протереть через сито. В размягченное сливочное масло добавить анчоусную смесь и тщательно взбить лопаткой. Затем добавить рубленые каперсы и корнишоны, уксус, красный острый перец, соль и снова хорошо взбить. Сформовать в виде колбасок. Для застывания положить их в холодную воду, а затем завернуть в пергаментную бумагу и хранить в холодильнике. При подаче масло нарезать кусочками или











лепестками. Подавать к блюдам из птицы, дичи, мяса, использовать для бутербродов канапе.

.....

ШПРОТНОЕ МАСЛО

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сливочного масла (или маргарина), 10—12 шпрот, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ко взбитому маслу добавить измельченные вилкой шпроты, взбить еще раз, заправить солью.

.....

САРДИННОЕ МАСЛО

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г сливочного масла, 30 г консервированных сардин, 20 г лука, 20 г очищенных яблок, 1/2 г мускатного ореха, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очищенный репчатый лук нашинковать, пассеровать в сливочном масле, охладить. Пассерованный лук и сардины протереть через сито. Смешать с размягченным сливочным маслом, натертыми сырыми очищенными яблоками (лучше антоновкой), мускатным орехом, посолить, хорошо перемешать. Использовать для приготовления бутербродов и холодных закусок, подавать к горячему отварному картофелю.

.....

РЫБНОЕ МАСЛО С СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г сливочного масла, 250 г рыбы, 100 г сыра, черный молотый перец и соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Размолоть отварной судак, треску или рыбу капитан, очищенные от костей и кожи, добавить тертый сыр, посолить, немного поперчить и тщательно перемешать со сливочным маслом.

.....

МАСЛО С КОПЧЕНОЙ РЫБОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сливочного масла (или маргарина), 30 г копченой рыбы, 1 ч. л. майонеза, хрен по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ко взбитому маслу добавить хорошо размельченную копченую рыбу и майонез, заправить хреном.

.....

МАСЛО С КРАСНОЙ РЫБОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сливочного масла, 50—80 г семги (или лосося), 10 г мелко нарубленной зелени петрушки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Размягченное сливочное масло смешать до однородного состояния с протертой через сито или пропущенной через мясорубку семгой (или лососиной) и мелко нарубленной зеленью петрушки. Полученную массу охладить.

.....

МАСЛО С ЧЕРНОЙ ИКРОЙ И ЛИМОННЫМ СОКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г сливочного масла, 80 г черной икры, лимонный сок, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Масло взбить в густую пену, постепенно вмешать в него икру и приправить лимонным соком, солью.

.....

МАСЛО С ПАЮСНОЙ ИКРОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г сливочного масла, 50 г паюсной икры.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В ступке растереть паюсную икру, добавить сливочное масло и протереть через сито.

.....

КРЕЙЕТОЧНОЕ МАСЛО

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сливочного масла, 100 г креветочной пасты.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Размороженную креветочную пасту соединить с размягченным маслом, добавить соль и дважды пропустить через мясорубку. Массу тщательно перемешать, придать ей форму рулетика или прямоугольника, охладить. Использовать для приготовления закусок и бутербродов.

.....

КРЕЙЕТОЧНОЕ МАСЛО ОСТРОЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 50 г сливочного масла, 100 г креветочной пасты, 100 г плавленого сыра.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Размороженную креветочную пасту соединить с измельченным на терке плавленым сыром, добавить размягченное сливочное масло, придать массе желаемую форму, охладить. Использовать для приготовления закусок и бутербродов.

.....

МАСЛО ИЗ РАКОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сливочного масла, панцири 15 вареных раков.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Оставшуюся от приготовления блюд из вареных раков скорлупу (панцири, клешни, ножки) высушить в духовке, истолочь в ступке и соединить со сливочным маслом. Подлить немного воды, проварить на слабом огне и протереть через сито в холодную воду. Когда масло застынет в воде, собрать его кусочки, еще раз прогреть, чтобы они слились в единую массу, поставить в хо-

лодное место. Подавать на блюде или использовать для бутербродов.

.....
МАСЛО И? РАКОВ с томатной пастой

ИНГРЕДИЕНТЫ: 250 г сливочного масла, 125 г панцирей (10—12 раков), 25 г томатной пасты.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Панцири вареных раков слегка подсушить, добавить сливочное масло и небольшое количество томатной пасты для улучшения цвета и растолочь в ступке. Полученную пасту положить в сотейник и поджарить на слабом огне (при температуре 100—105 °С), пока жир не окрасится в красновато-желтый цвет, затем влить горячую воду, дать массе закипеть, после чего снять смесь с плиты и дать отстояться 25—30 минут, процедить. Когда всплывший на поверхность жир хорошо застынет, осторожно снять его и зачистить ножом нижнюю сторону слоя. Использовать для приготовления соусов и супов-пюре.

.....
МАСЛО ИЗ ОМАРА И ЛАНГУСТА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Из желудка сваренного омара или лангуста вынуть красные и белые жирные части, а также икру. Истолочь вместе со скорлупой, протереть через частое сито, добавить немного воды, проварить. Соединить с куском сливочного масла, потолочь, протереть еще раз через сито. Можно добавить соль и перец по вкусу.

.....
РЫБНО-ИКОРНАЯ ПАСТА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 крупная слабосоленая сельдь, 3 плавленых сырков (по 100 г), 3 яйца, 100 г сливочного масла, 200 г майонеза, 1 л молока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очищенную крупную сельдь вымочить в молоке в течение 3 часов, дважды меняя молоко. Плавленые сырки, сваренные вкрутую яйца и сливочное масло пропустить вместе с сельдкой через мясорубку. Все тщательно перемешать, добавив майонез. Перед подачей на стол сверху полить майонезом, украсить зеленью и кусочками вареного яйца.

БУТЕРБРОДНЫЕ ПАСТЫ

.....
БУТЕРБРОДНАЯ ПАСТА с овощами

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сливочного масла, 500 г цветной капусты, 1 яблоко, 1 ч. л. сока лимона, 1 ч. л. сахара, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Капусту разобрать на соцветия, отварить до готовности в подсоленной воде, размять. Яблоко очистить и натереть на мелкой терке. Масло взбить, добавить капусту, яблоко, лимонный сок, сахар, соль. Смесь перемешать и охладить.

.....
БУТЕРБРОДНО-ОВОЩНАЯ ПАСТА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 250 г сливочного масла, 160 г моркови, 120 г свеклы, 1 ч. л. сока лимона, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отварить в кожуре свеклу и морковь. Охладить, очистить, пропустить через мясорубку и смешать со взбитым маслом. Заправить лимонным соком и солью. Тщательно перемешать и охладить.

.....

ЧЕСНОЧНАЯ паста с ПЕРЦЕМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Чеснок растереть с солью и красным стручковым перцем. Добавить оливковое или подсолнечное масло, перемешать. Намазывать на черный хлеб.

.....

паста ич кислицы

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г сливочного масла, 100 г кислицы, 20 г столовой горчицы, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Кислицу промыть, обсушить, измельчить на мясорубке. Добавить сливочное масло, горчицу и соль. Все перемешать. Использовать для бутербродов.

.....

БУТЕРБРОДНАЯ паста № ПРОРОСШЕЙ ПШЕНИЦЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 50 г проросших зерен пшеницы, 30 г растительного (лучше оливкового) масла, 7 г чеснока, зелень петрушки и соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Проросшие зерна пшеницы подсушить в теплом месте, измельчить в миксере или кофемолке, добавить масло, соль, протертый чеснок, тщательно взбить. Добавить зелень и перемешать. Вместо соли, чеснока и зелени можно добавить 1 ч. л. меда или варенья.

.....

МАСЛО С ВЕТЧИНОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г ветчины, 150 г сливочного масла, 1 луковица, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ветчину пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный обжаренный лук и смешать со взбитым сливочным маслом, посолить по вкусу. Вместо ветчины можно использовать другие мясные изделия. На ломтики хлеба, намазанного приготовленным маслом, положить кружок помидора, а на него — колечки лука-порея или репчатого лука, обваленные в порошке паприки.

.....

БУТЕРБРОДНАЯ паста с ТВОРОГОМ и УКРОПОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 яблоко, 50 г сливочного масла, 50 г плавленого сыра, 4 ст. л. нежирного творога, 2 ст. л. рубленого укропа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать масло, сыр и творог, добавить укроп, натертое на мелкой терке яблоко. Все взбить до однородной консистенции.

.....

ГРИБНОЕ масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Свежие боровики или другие белые грибы вымыть, обсушить, мелко нарезать и обжарить в сливочном масле вместе с мелко нарубленным репчатым луком, добавить соль, черный молотый перец по вкусу. Ко взбитому сливочному маслу добавить остуженные приготовленные грибы, посолить, все хорошо перемешать. Намазывать на ломтики хлеба, украшая листьями салата и маленькими шляпками грибов. Вместо свежих грибов можно брать соленые или маринованные.

.....

МАСЛО С КИЛЬКОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г кильки, 200 г сливочного масла, 1 луковица.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Кильку очистить от костей и измельчить или пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать и слегка обжарить в сливочном масле. Ко взбитому сливочному маслу добавить кильку, лук и хорошо перемешать. Вместо кильки можно взять сельдь. Ломтики белого хлеба намазать килечным маслом и украсить фунтиками огурца, в который положить нарезанную фигурным ножом дольку вареного яйца.

.....

ПАСТЫ ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ

- ПОСОЛИТЬ творог, добавить немного черного молотого перца и консервированные грибы, тушеные в подсолнечном или сливочном масле.
- Посолить творог, добавить немного красного молотого перца, измельченный маринованный стручковый перец и мелко рубленую петрушку. Чтобы паста хорошо намазывалась на хлеб, смешать ее с небольшим количеством сметаны или простокваши.
- В творог, смешанный с майонезом, добавить по вкусу лимонный сок. Пастой намазать хлеб, сверху положить красную икру или кусочек белого куриного мяса.
- Хорошо измельчить вареные телячьи мозги и смешать их с солью, черным молотым перцем, петрушкой.
- Смешать сливочное масло с мелко нарезанной петрушкой, добавить горчицу или хрен (по вкусу) и намазать на хлеб. Сверху положить кусочки вареной говядины или птицы и поперчить черным молотым перцем.

.....

ЗАКУСОЧНЫЕ БУТЕРБРОДНЫЕ ТОРТЫ

.....

БУТЕРБРОДНЫЙ ТОРТ «РАЗНОЦВЕТНОЕ АССОРТИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: Круглый пшеничный хлеб, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. смеси хрена со сметаной, 1 яйцо, 50 г ветчины, 3 ст. л. тертого сыра, 100 г паштета из домашней птицы, 3 ст. л. смеси майонеза с горчицей, 2 небольших твердых помидора, 1 средний огурец, 1 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука (или зелени петрушки).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Из круглого хлеба острым ножом вырезать круг мякиша толщиной 1,5—2 см. Намазать его маслом, выровнять края. Кончиком ножа начертить контур 5 окружностей, начиная от центра к краям. Самый маленький центральный круг посыпать мелко нарезанным зеленым луком (или зеленью петрушки). Следующий круг намазать хреном со сметаной и мелко рубленым яйцом. В третьем кругу уложить массу из мелких кусочков ветчины. В четвертый круг положить массу из тертого сыра. Последний круг ровно заполнить паштетом. По краям кругов, выложенных различными массами, сделать ободок из густого майонеза. Края торта украсить кружочками небольших твердых помидоров и огурцов, поставить торт в холодильник. Перед подачей на стол нарезать на порции.

.....

БУТЕРБРОДНЫЙ ТОРТ «РЫБНОЕ АССОРТИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: Круглый пшеничный хлеб, 300 г сливочного масла, 4 ст. л. измельченной зелени лука (или петрушки), 3 сваренных вкрутую яйца, 100 г готового хрена, 100 г сметаны, 200 г шпротного паштета, 200 г консервов «Сельдь (или скумбрия) натуральная в желе», 200 г консервов «Хек

с овощами в томатном соусе», 2 помидора, 1/2 огурца, 200 г майонеза.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: С пшеничного хлеба круглой формы срезать корки и острым ножом нарезать вдоль по окружности три круга-пласта толщиной 1—1,5 см. Поверхность каждого пласта смазать маслом, положить крути один на другой, края выровнять. На масляной поверхности хлеба, начиная от центра к краям, кончиком ножа наметить 5—6 окружностей. В самый маленький центральный круг насыпать зеленый лук (или зелень петрушки). В следующий круг положить хрен, смешанный со сметаной и рублеными яйцами. В третий круг — шпротный паштет, в четвертый — рыбу из консервов «Хек с овощами в томатном соусе», пятый круг заполнить рыбой из консервов «Сельдь (или скумбрия) натуральная в желе». По краю торта сделать ободок из густого майонеза, предварительно охладив его, к нему прикрепить кружочки помидоров, огурца. Приготовленный торт охладить в холодильнике. Перед подачей к столу нарезать.....

..... **БУТЕРБРОДНЫЙ ТОРТ ПАШТЕТНЫЙ**

ИНГРЕДИЕНТЫ: Пшеничный хлеб («кирпичиком»), 200—300 г любого готового паштета, 250 г сливочного масла, 200—300 г рубленой зелени, горчица (или кетчуп), маслины, помидоры, зелень для оформления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: С хлеба срезать корки, хлебный прямоугольник разрезать поперек на несколько пластов (чем больше, тем лучше), намазать их маслом, затем паштетом с различными добавками: паштетом с рубленой зеленью, паштетом с кетчупом (или горчицей), чередуя по цвету, и уложить друг на друга. Сверху положить небольшой гнет и поставить в холодильник. Смазать паштетом верхний

пласт и боковины. Зеленью присыпать боковую поверхность и разрезать торт на порционные кусочки, не нарушая целостности. Каждую порцию оформить маслинами, дольками помидоров, зеленью. Раскладывать продукты на торт после разрезки нужно аккуратно, чтобы они не падали с порций.

..... **БУТЕРБРОДНЫЙ ТОРТ СЕЛЬДЬЮ**

ИНГРЕДИЕНТЫ: Круглый пшеничный хлеб, 1 кг сельди, 250 г сливочного масла, 500 г зеленого лука, черный молотый перец, горчица и специи по вкусу. *Для оформления:* 2—3 помидора (или огурца), 4 вареных яйца.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Разделать сельдь на филе. Часть филе оставить для оформления, нарезав ломтиками, остальную измельчить (порубить или пропустить через мясорубку). К измельченной сельди добавить размягченное масло, перец и взбить. Для остроты добавить горчицу или другие специи по вкусу. С хлеба срезать корки, разрезать по горизонтали на три пласта (как коржи торта), смазать их селедочной массой и уложить друг на друга. Этой же массой смазать верхний пласт и края. Мелко нарезанным луком присыпать боковую поверхность и разрезать торт дольками на отдельные порции, не нарушая целостности. Каждую порцию оформить ломтиками вареного яйца, сельдью, дольками помидоров (или огурцов).

..... **СЫРНО-ВЕТЧИННЫЙ БУТЕРБРОДНЫЙ ТОРТ**

ИНГРЕДИЕНТЫ: Круглый пшеничный хлеб, 100 г сливочного масла, 100 г сыра, 140 г ветчины (или паштета), зелень для украшения.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: С хлеба срезать корки, нарезать по горизонтали на пласты толщиной 1—1,5 см. Сыр натереть на мелкой терке и смешать с половиной размягченного сливочного масла до получения однородной массы. Ветчину или отварное мясо пропустить через мясорубку (или использовать готовый паштет), смешать с оставшимся размягченным сливочным маслом до получения однородной массы. Часть пластов смазать сырной массой, часть — мясной и сложить друг на друга в несколько слоев. Сверху торт украсить оставшейся ветчинной и сырной массами, зеленью. Готовый торт поставить в холодильник.

.....
БУТЕРБРОДНЫЙ ТОРТ «ЗОЛОТАЯ ШПРОТИНКА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: Круглый ржаной хлеб, сливочное масло, 1 лимон, 1—2 банки шпрот, 1 пучок зеленого лука, 2 яйца, помидоры (или огурцы), зелень для оформления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Хлеб разрезать по горизонтали на два пласта (как коржи торта). Нижний пласт смазать маслом и посыпать рубленым вареным яйцом, накрыть верхним пластом и тоже смазать маслом. Разрезать торт дольками на отдельные порции, не нарушая целостности. Аккуратно веером разложить шпроты, посыпать нашинкованным зеленым луком. Украсить ломтиками лимона, помидоров и/или огурцов, веточками зелени.

.....
ТОРТОВЫЕ БУТЕРБРОДЫ № ЧЕРНОГО ХЛЕБА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: С буханки черного хлеба срезать корки и нарезать мякоть по горизонтали на тонкие пласты. Слегка подрумянить их с обеих сторон в топленом масле на раскаленной сковороде. Между пластами положить какую-либо закусочную массу.

1. Масса из печенки. 500 г печенки очистить от пленок и желчных протоков, нарезать на куски, положить на сковороду с раскаленным маслом, посолить и быстро обжарить на сильном огне. Влить 3 ст. л. воды, сковороду накрыть крышкой и потушить 5 минут. Остуженную печенку пропустить через мясорубку вместе с луковицей. В фарш добавить 100 г сливочного масла, перетертого со 100 г сыра, поперчить и взбить ложкой до получения пышной массы. Эту массу намазать на поджаренный прямоугольник хлеба. Его накрыть другим поджаренным пластом хлеба, который намазать ветчинной массой.

2. Ветчинная масса. 4 сваренных вкрутую яйца пропустить через мясорубку вместе с 400 г ветчины, добавить 100 г сливочного масла, 100 г тертого сыра, 1 ч. л. горчицы, соль и перец. Массу хорошо растереть. На третий пласт хлеба положить массу из сыра с яйцом.

3. Масса из сыра с яйцом. 4 вареных желтка протереть через дуршлаг, добавить 200 г сливочного масла, растереть в однородную массу, всыпать 400 г тертого сыра, все хорошо перемешать, добавить красный горький перец, посолить. Слои закусочной массы на хлебных пластах должны быть одинаковой толщины, каждая начинка — резко отличаться по цвету от другой. Третий пласт хлеба накрыть четвертым. Закусочный торт завернуть в целлофан и пергаментную бумагу, положить в холодильник. Перед подачей торт развернуть и нарезать поперек ломтиками шириной 1—1,5 см. Ломтики уложить на блюде «чешуей».

.....
ТОРТ ЗАКУСОЧНЫЙ С МЯСНЫМИ ПРОДУКТАМИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Замесить тесто из 3 стаканов муки, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны, 1 неполной ч. л. соли. Разделить его на 5 частей, поставить на 20 минут в холодное место. Раскатать и испечь в круглой посуде 5 одинаковых коржей.

Приготовить несколько видов начинки:

Начинка 1. Растереть 2 ст. л. сливочного масла до консистенции сметаны, добавить 1 ст. л. майонеза, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки и 4 рубленых вареных яйца. Все хорошо перемешать.

Начинка 2. Натереть на терке 150 г сыра. 100 г этого сыра растереть с 50 г сливочного масла.

Начинка 3. 150 г ветчины истолочь в ступе, смешать с 50 г сливочного масла и 1 ч. л. горчицы до образования однородной массы, добавить 1 ч. л. зелени петрушки, черный молотый перец по вкусу.

Начинка 4. 400 г печеночного паштета или ливерной колбасы растереть со 100 г сливочного масла и натертой на терке луковицей.

Начинка 5. 50 г сливочного масла растереть с 1 неполной ч. л. горчицы и 1 ст. л. рубленого зеленого лука.

Один из коржей намазать начинкой № 5, разложить на нем сплошным слоем тонко нарезанную колбасу (150 г), накрыть другим коржом, смазать его начинкой № 1, накрыть следующим коржом, который смазать начинкой № 4. Очередной корж смазать начинкой № 3, накрыть пятым коржом. На торт положить дощечку с небольшим грузом. Поставить на ночь в холодильник. Затем торт покрыть сверху начинкой № 2. Бока торта смазать с помощью кондитерского мешка оставшейся начинкой № 4, нанося снизу вверх вертикальные полосы, посыпать сыром, по краю торта сделать украшение из начинки № 4 в виде венка. Этот венок украсить, чередуя, кружочками огурцов и помидоров.

ТОРТ ЗАКУСОЧНЫЙ С РЫБНЫМИ ПРОДУКТАМИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Замесить тесто из 3 стаканов муки, 200 г масла, 200 г сметаны. В тесто добавить 1 неполную ч. л. соли. Испечь 5 одинаковых коржей.

Приготовить несколько видов начинки.

Начинка 1. Крупную сельдь вымочить в молоке, освободить от костей, пропустить через мясорубку, растереть со 100 г сливочного масла и 5 вареными желтками. При этом яйца разрезать кружочками толщиной в 1 см. Кольца из белков оставить для украшения торта, залив их водой. В селедочный фарш добавить 1 ст. л. рубленого зеленого лука и немного зелени петрушки. Поперчить по вкусу.

Начинка 2. 2 ст. л. хрена растереть с 2 ст. л. майонеза.

Начинка 3. 1 ч. л. горчицы растереть со 100 г сливочного масла.

Начинка 4. Консервированные сардины из 2 банок освободить от костей, растереть с 50 г сливочного масла и 1 ст. л. майонеза. Смесь поперчить.

На первый корж положить начинку № 1, покрыть его вторым коржом с начинкой № 2. Сверху начинки положить ломтики отварной осетрины (150 г). Третий корж обильно смазать сливочным маслом и покрыть ломтиками семги (100 г). Корж, покрывающий семгу, смазать начинкой № 3 и покрыть ломтиками севрюги горячего копчения. На верхний последний корж положить дощечку с грузом. Торт поставить на ночь в холодильник. Бока торта обмазать сливочным маслом, растертым с зеленым луком, верх — начинкой № 4. На торт разложить кольца яичных белков. Промежутки между кольцами заполнить рубленым зеленым луком и петрушкой. По краю торта положить кусочки помидоров и огурцов.

БУТЕРБРОДНЫЙ ТОРТ С ПЕЧЕНОЧНЫМ ПИШТЕТОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 9 кусочков хлеба для тостов, 18 ломтиков булки для тостов с цельными зернами, 300 г паштета из печенки, 1 банка огуречного салата, 200 г тертого сыра, 300 г майонеза, виноград для украшения.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Срезать корочку с хлеба и булки. Уложить на блюдо первый слой булки (3 × 3 кусочка). Намазать паштетом, затем огуречным салатом. Из хлеба сделать второй слой. Намазать половиной смеси из тертого сыра и майонеза. Третий слой — булка, намазанная оставшейся смесью сыра и майонеза. Накрыть торт продуктовой пленкой и убрать в холодильник на 6—12 часов. Большим ножом выровнять края торта, украсить половинками виноградин.

.....

БУТЕРБРОДНЫЙ ТОРТ С КОПЧЕНОЙ ВЕТЧИНОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 упаковка булки для тостов, 1 упаковка хлеба для тостов. *Для начинки:* 400 г острого сыра с добавками, 200 г майонеза, 300 г копченой ветчины, 100 г тертого сыра, 1 банка огуречного салата. *Для соуса:* 200 г майонеза, 100 г сметаны, 3 зубчика чеснока. *Для верхнего слоя:* 200 г тертого сыра. *Для украшения:* петрушка, мини-помидоры, редиска.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Срезать корочку с булки и хлеба. Уложить длинный ряд хлеба на блюдо. Смешать сыр, майонез, нарезанную ветчину, тертый сыр и огуречный салат в однородную массу. Намазать $\frac{1}{4}$ часть смеси на хлеб. Следующий слой сделать с основой из булки. Таким образом сделать еще 2 слоя. Всего должно получиться 4 слоя. Верхний слой — хлеб. Накрыть торт продуктовой пленкой, сверху положить гнет и поставить в холодильник на 5—12 часов. Смешать майонез, сметану и толченый чеснок и обмазать этой смесью торт сверху и с боков. Посыпать со всех сторон тертым сыром. Украсить половинками помидоров и редиски, веточками петрушки.

.....

БУТЕРБРОДНЫЙ ТОРТ С ТУНЦОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 упаковка булки для тостов, 2 банки тунца в томатном соусе, 2 вареных яйца, красная паприка по вкусу, 200 г острого сыра с добавками, 1 пучок зеленого лука. *Для верхнего слоя:* 200 г плавленого сыра, 200 г сметаны. *Для украшения:* 1 пучок зеленого лука, паприка, 1 лимон, листья свежего базилика.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Срезать у булки корочку и уложить длинный ряд на блюдо. Смешать консервированный тунец, измельченные яйца, паприку, сыр и лук в однородную массу. Намазать $\frac{1}{3}$ смеси на булку, повторить слой еще раз. Сверху уложить булку. Накрыть торт продуктовой пленкой, сверху положить гнет и убрать в холодильник на 5—12 часов. Смешать плавленый сыр и сметану, намазать торт полученной смесью сверху и с боков. Присыпать верхний слой и бока нарезанным луком. Украсить паприкой, дольками лимона и листочками базилика.

.....

БУТЕРБРОДНЫЙ ТОРТ С ФОРЕЛЬЮ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 упаковки булки для тостов, 2 упаковки хлеба для тостов. *Для пропитки:* 200 мл рассола от маринованных огурцов. *Для начинки:* 400 г форели горячего копчения, 3 сваренных вкрутую яйца, 200 г острого сыра с добавками, 300 г майонеза, сок 1 лимона, укроп, черный молотый перец. *Для украшения:* филе форели холодного копчения, креветки, лимон.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Срезать корочку у булки и хлеба. Уложить слой булки на блюдо, в котором будет подаваться торт, и пропитать рассолом. Смешать форель горячего копчения, нарезанные яйца, сыр, майонез, лимонный сок и укроп. Приправить черным молотым перцем. Намазать

1/3 смеси на слой булки. Следующий слой сделать из хлеба. Чередую таким образом булку и хлеб, сделать еще 3 слоя, всего должно получиться 5 слоев. Накрыть торт продуктовой пленкой и сверху положить гнет. Поставить в холодильник на 5—12 часов. Выровнять края торта острым ножом. Украсить кусочками форели, креветками и дольками лимона.

.....

ТОРТ С КОПЧЕНЫМ МЯСОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Копченое мясо, томатная паста, жирный творог, твердый сыр, масло (или маргарин), майонез, измельченная петрушка, красная икра, отварное яйцо, формовая булка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Формовой хлеб нарезать пластинами толщиной около 0,5 см и срезать корочки. Уложить на дно подноса пласты хлеба встык друг к другу. Положить томатную начинку с копченым мясом. Для этого 150 г нарезанного мелкими кубиками копченого мяса смешать со 100 мл томатной пасты и 250 г жирного творога. Следующий слой — формовая булка. Сверху выложить слой сырной начинки из 100 г тертого сыра с маслом или маргарином. Затем снова формовой хлеб. Не украшая, торт плотно завернуть в фольгу и поставить на ночь в холодильник. Затем покрыть торт майонезом, края посыпать измельченной петрушкой. Украсить кружочками вареного яйца и икрой.

.....

ТОРТ ЗАКУСОЧНЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Для теста: 100 г маргарина, 1/2 стакана пива, 2,5 стакана муки. Для начинки: 1 банка лосося (или любой другой консервированной красной рыбы), 5 яиц, 1 луковица, 300 г сыра, 500 г майонеза.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Маргарин растереть с пивом, добавить муку. Тесто разделить на 4 равные части и поставить на 4 часа в холодильник. Выпекать в хорошо разогретой духовке до золотистого цвета. Первый корж намазать красной рыбой, смешанной с майонезом, второй — яйцом с луком и майонезом, третий — натертым на терке сыром с майонезом, четвертый корж поломать и посыпать сверху.

.....

РЫБНЫЙ ТОРТ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г нежирной рыбы, 500 г моркови, 250 г кураги (или чернослива), 100 г репчатого лука, 250 г майонеза, 2 ст. л. растительного масла, 50 мл воды, 1 лавровый лист, 4—5 горошин перца, соль и молотый перец по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В небольшую алюминиевую кастрюлю налить растительное масло, уложить слоями морковь, тертую на крупной терке, майонез, курагу (или чернослив) без косточек, филе рыбы, нарезанное тонкими полосками, соль и перец по вкусу, мелко нарубленный лук и снова повторить все слои. Верхний слой — морковь, затем разбавленный водой майонез, перец горошком и лавровый лист. Готовить в духовке или на очень маленьком огне в течение 1,5 ч (степень готовности блюда определяется по готовности моркови).

.....

ТОРТ-БУТЕРБРОДС КОПЧЕНОЙ РЫБОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г копченой рыбы (сельдь, скумбрия), 4—6 ломтиков хлеба без корки, сливочное масло (или майонез), маринованная свекла, маринованные (или соленые) огурцы, 2 вареных яйца.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очистить копченую рыбу. Ломти хлеба намазать маслом или майонезом, уложить вплотную друг

к другу на блюдо в виде квадрата или прямоугольника. Сверху положить филе копченой рыбы без костей и перемежку с ними разноцветными полосками очень мелко нарезанные свеклу и огурцы. Если соленый огурец с толстой кожурой, его следует очистить. Посередине торта-бутерброда уложить ломтики вареного яйца.

ЗАКУСОЧНЫЙ ТОРТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кг лосося холодного копчения, 1 кг слоеного теста, 300 мл сливок 20 %-ной жирности.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Рыбу очистить от кожи и костей. Взбить в блендере вместе со сливками. (Часть лосося можно не взбивать, а порезать маленькими кубиками и потом добавить в получившийся крем). Из слоеного теста раскатать 4 квадрата со стороной 20 см. Выпекать при температуре 220 °С до готовности. Коржи остудить и разрезать горизонтально на 2 части. «Собрать» торт, прослаивая коржи лососевым кремом. Коржи разрезаются пополам очень легко, достаточно только немного подрезать сбоку. При «сборке» торта коржи нужно выкладывать румяной стороной вниз, т. е. на крем предыдущего ряда. Таким образом гораздо легче наносить крем на коржи, т. к. румяная сторона более хрупкая — тесто отслаивается и прилипает к крему. Один корж раскрошить. Верх и боковые стороны торта намазать кремом и посыпать крошкой.

ЗАКУСОЧНЫЙ ТОРТ «ЯНТАРНЫЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 большая буханка ржаного хлеба, 200—250 г мягкого плавленого сыра (типа «Янтарь»), 100 г сливок, 1—2 ст. л. желатина, соль, специи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Желатин залить $\frac{1}{4}$ стакана холодной кипяченой воды, размешать и оставить на 10—15 минут,

пока крупинки желатина не разбухнут и не станут прозрачными. Растворить желатин на маленьком огне или на водяной бане (до кипения не доводить). Плавленый сыр выложить в миску, влить сливки (жирностью не менее 20 %), растворенный желатин и взбить миксером. Подсолить по вкусу и добавить специи по желанию. Если взять 1 ст. л. желатина, то начинка после застывания будет мягкая и слегка мажущая. Если положить 2 ст. л., то сыр очень хорошо застынет и станет «пружинистым».

С буханки хлеба срезать все корки, а оставшийся мякиш нарезать на пласты толщиной 2 см. Собрать буханку, прослаивая пласты взбитым сыром. При желании **верхи** боковые части буханки можно смазать оставшимся сыром и посыпать мелко нарезанной зеленью. Завернуть в фольгу и убрать в холодильник для застывания. При подаче нарезать ломтиками, если буханка прямоугольная, или сегментами, если буханка круглая.

В сырную начинку можно класть любые дополнительные продукты (только в очень малом количестве, иначе прослойка будет слишком большой и торт будет разваливаться). Например, зелень, копченую рыбу, жареные или соленые грибы, свежие или маринованные огурцы. В нижний слой начинки можно добавить маринованный болгарский перец, во второй — куркуму, горчицу и твердый сыр, в верхний — копченую колбасу. Если начинка осталась, ее можно выложить слоями в миску, а когда она застынет, вынуть и порезать ломтиками — получится очень красивый полосатый сыр для бутерброда.

ТОРТ «РЫБНОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: Для теста: 100 г маргарина, $\frac{1}{2}$ стакана пива, 2,5 стакана муки. Для начинки: 1 банка консервирован-

ного лосося или любой другой консервированной красной рыбы, 5 яиц, 1 луковица, 300 г сыра, 500 г майонеза.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Маргарин растереть с пивом, добавить муку, замесить тесто. Тесто разделить на 4 равные части и поставить на 4 часа в холодильник. Раскатать 4 круглых или прямоугольных коржа и выпекать в хорошо разогретой духовке до золотистого цвета. Первый корж намазать красной рыбой, предварительно размятой вилкой и смешанной с майонезом, второй слой — смесью рубленых яиц, лука и майонеза, третий слой — натертым на терке сыром, смешанным с майонезом, четвертый корж нужно измельчить на мелкую крошку и посыпать торт сверху. Верхний слой можно украсить композицией из овощей и зелени.

ПАШТЕТЫ И ФОРШМАКИ

Паштеты на фуршетке подают и как отдельное блюдо, сформованное в виде батона и нарезанное на порционные кусочки, и в тарталетках — корзиночках из теста. Сверху тарталетку с паштетом украшают оливками и зеленью.

МЯСНЫЕ ПИШТЕТЫ

ПАШТЕТ № ВЕТЧИНЫ И МАСЛИН

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Мелко рубленную ветчину и маслины смешать с густым майонезом. Смесь хорошо взбить, добавить лимонный сок по вкусу.

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНЫХ ПОТРОХОВ С ОВОЩАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г куриных потрохов, 200 г репчатого лука, 100 г моркови, 200 г цветной капусты, 100 петрушки (коренья), 100 г растительного масла, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Морковь и коренья петрушки вымыть, очистить, мелко шинковать. Лук очистить, мелко нарезать. Измельченные овощи спассеровать в растительном масле или курином жиру. Цветную капусту вымыть и отварить в небольшом количестве воды. Куриные потроха (печенку, сердце, желудок), а также снятую с тушки кожу промыть в холодной воде, залить небольшим количеством подсоленного кипятка и отварить до готовности (или обжарить). Все пропустить через мясорубку, посолить, перемешать и взбить миксером. Вместо цветной капусты можно использовать брокколи, а вместо корня петрушки — корень пастернака или сельдерея. Приготавливая паштет из куриных потрохов (или другие блюда из птицы), следует помнить, что нельзя использовать в пищу куриные легкие — их надо удалять из тушки и выбрасывать.

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНКИ, ЧЯ ПЕЧЕННЫЙ В СЛАДКОМ ПЕРЦЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г сладкого перца, 500 г говяжьей печени, 200 г репчатого лука, 100 г шпината, 50 г зелени укропа, ¼ ч. л. измельченного мускатного ореха, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Печенку промыть и пропустить через мясорубку вместе с луком. Шпинат и укроп промыть, мелко нарезать и смешать с полученной массой, добавив натертый мускатный орех и соль. Перец вымыть, разрезать вдоль пополам, выбрать семена и наполнить половинки

приготовленной начинкой, уложить на противень или сковородку и запекать в разогретой до 200 °С духовке 20—25 минут. При подаче на стол украсить зеленью. К паштету подать сметанный соус с укропом или соус из авокадо.

.....

***паштет из отварного мяса
С КОРЕНЬЯМИ И ЗЕЛЕНЬЮ***

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г отварного мяса, 300 г пастернака (коренья), 200 г моркови, 200 г репчатого лука, 30 г зелени майорана, 100 г растительного (или сливочного) масла, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Пастернак и морковь вымыть, очистить, мелко нашинковать. Лук очистить и мелко порезать. Спассеровать все измельченные овощи в растительном масле, посолить и пропустить через мясорубку вместе с отварным мясом. Майоран промыть, мелко нарезать, вмешать в полученную массу и взбить все миксером.

.....

ПАШТЕТ из отварной говядины

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г говядины, 300 г петрушки, 200 г моркови, 2 луковицы, 1 пучок петрушки (или укропа), 5 ст. л. сливочного масла, растительное масло, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, натереть на крупной терке, отложив несколько кружочков моркови для украшения. Очищенный лук мелко нарезать. Подготовленные овощи спассеровать в растительном масле до мягкости. Отварное мясо пропустить через мясорубку вместе с охлажденными овощами. Добавить в массу $\frac{2}{3}$ нормы сливочного масла, половину мелко рубленной зелени, перемешать, посолить. Уложить паштет

высокой горкой, украсить орнаментом из размягченного масла, оформить кружочками моркови и зеленью.

.....

паштет из птицы в ТЕСТЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 250 г жареной курицы, 120 г сливочного масла, 50 г моркови, 50 г лука, 1 сладкий перец, черный молотый перец, 150 г пшеничной муки, 60 г маргарина, 10 г сахара, 50 г сметаны, 2 яйца, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Мякоть курицы пропустить через мясорубку, добавить лук, морковь, обжаренные в масле, и еще раз пропустить через мясорубку. Массу взбить, заправить молотым перцем, солью. Сладкий перец очистить от семян, нашинковать соломкой. Из муки, маргарина, сахара, сметаны и 1 яйца приготовить тесто. Раскатать из теста две полосы толщиной 5 мм. На одну полосу выложить половину паштета, затем — нарезанный перец, сверху — оставшийся паштет. Накрыть второй полосой и защипать края. Поверхность изделия проколоть в нескольких местах, смазать яйцом, оформить фигурками из теста. Выпекать при температуре 240 °С до образования золотистой корочки. Готовое изделие охладить. Перед подачей нарезать на порции, гарнировать маринованными овощами.

.....

ПЕЧЕНОЧНЫЙ паштет с виноградом

ИНГРЕДИЕНТЫ: 400 г печенки птицы, 100 г бекона, 2 луковицы, 3 ломтика хлеба для тостов, $\frac{1}{2}$ ч. л. соли, специи, белый перец по вкусу, 4 ст. л. шерри, 600 г телячьих колбасок, 4 пластинки бесцветного желатина, 125 г белого винограда, 125 г черного винограда, 250 мл соуса «Чемберлен», 200 мл сливок, 8 г закрепителя для сливок (1 пакетик), 1 ч. л. сахара, $\frac{1}{4}$ ч. л. соли, 1 ст. л. свеженатертого хрена.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Печенку вымыть, обсушить, удалить жир и пленки. Бекон нарезать кубиками. Лук очистить и тоже нарезать кубиками. Размять хлеб в холодной воде. Разогреть духовку до 180 °С. Смазать форму сливочным маслом. Бекон поджарить, **в жире** от бекона прожарить печенку 3 минуты, переверачивая, добавить лук и жарить все вместе, пока лук не станет прозрачным. Печенку с луком приправить пряностями и шерри, снять с огня и охладить. Смешать колбасную массу с размятым хлебом. Крупно порубить печенку и вместе с луком, беконом и остатками от жаренья смешать с колбасным фаршем. Заполнить паштетом форму и запекать в духовке 50 минут. Охлаждать паштет в форме 10 минут, выложить и оставить остывать на тарелке. Размять желатин в достаточном количестве холодной воды. Виноград вымыть, просушить, разрезать пополам и удалить косточки. Равномерно разложить виноград на паштете срезом вниз, заполнив всю поверхность и оставив свободными края шириной в 4 см. Разогреть соус. Размять желатин, растворить в теплом соусе и отставить в сторону. Сливки взбить до густоты с наполнителем, сахаром и солью и смешать с хреном. Стенки паштета обмазать сливками с хреном. Оставшимися взбитыми сливками наполнить кулинарный шприц с насадкой в форме звездочки и выдавить венки из сливок по краю паштета. **Начинающее** густеть желе вылить на виноград и оставить застывать в холодильнике. Розочки из сливок украсить половинками виноградин. С этим блюдом сочетаются свежий хлеб и салат.

.....

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНКИ ПТИЦЫ С КЛУБНИКОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г паштета из гусиной печенки, 200 г паштета из утиной печенки, 4 ст. л. маринованных зерен перца, 4 ст. л. малинового уксуса, 4 ст. л. апельсинового

сока, 4 ст. л. оливкового масла, соль, сахар по вкусу, 300 г клубники, 6 веточек петрушки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Выложить на тарелку гусиный и утиный паштеты и двумя чайными ложками вырезать по 4 шарика. Разложить на 4 тарелки по шарикам каждого сорта. Перемешать зерна перца с малиновым уксусом, апельсиновым соком и оливковым маслом. Приправить солью и 1 щепоткой сахарного песка. Клубнику вымыть, почистить и обсушить. Разрезать ягоды пополам и разложить по тарелкам рядом с шариками. Полить все соусом. Петрушку вымыть, тщательно обсушить и отделить листочки. Украсить ими паштет и подать на стол.

.....

ПАШТЕТ № КУРИНЫХ ОКОРОЧКОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2—3 куриных окорочка, коренья, лавровый лист по вкусу, 4—5 яиц, 3—4 картофелины, 1 луковица, шкварки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Подготовить 2—3 куриных окорочка, снять кожу с жиром и отварить до мягкости в небольшом количестве подсоленной воды. В процессе варки добавить в бульон коренья по вкусу и лавровый лист. Из готовых окорочков удалить косточки, мясо охладить. Сварить вкрутую яйца, очистить. Отварить в кожуре картофель, охладить и очистить. Среднюю луковицу, не очищая, запечь в духовке до полуготовности, затем очистить и нарезать на 4 части. Из снятых с окорочков жировых прослоек приготовить шкварки. Все подготовленные продукты (мясо, коренья, яйца, картофель, лук, шкварки) дважды пропустить через мясорубку. Добавить вытопленный при приготовлении шкварок куриный жир, влить 2—3 ст. л. бульона, посолить, поперчить. Паштетную массу тщательно перемешать, выложить в специальную форму или уложить на смазанный мас-

лом лист, подровнять края, придав любую форму, смазать поверхность паштета растительным маслом и зарумянить 3—5 минут в сильно нагретой духовке-гриль. Затем охладить, переложить на блюдо и украсить поверхность паштета фигурками из растертого добела сливочного масла.

.....

ПАШТЕТ № КУРИЦЫ С ВИНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1—1,5 кг курицы, 1 луковица, 1 морковь, ½ стакана белого сухого вина, 1,5 стакана сливок, 2 ст. л. желатина, перец, соль по вкусу. *Для татарского соуса:* 400 г майонеза, 2 ст. л. сахара, 3 соленых огурца, 1 ст. л. рубленого зеленого лука.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Выпотрошенную и хорошо вымытую курицу залить водой, добавить лук, морковь и сварить. Вынуть курицу из бульона, остудить, снять с нее кожу и пропустить мясо три раза через мясорубку. Посолить, поперчить, влить вино, перемешать, добавить желе из бульона и желатина, хорошо вымешать и потом осторожно перемешать со взбитыми сливками. Положить в форму, облитую холодной водой, и застудить в холодильнике. *Приготовление татарского соуса:* майонез хорошо растереть с сахаром, добавить мелко рубленые огурцы, зелень петрушки и лук. Хорошо перемешать. Перед подачей на стол опустить форму в горячую воду на несколько секунд, выложить паштет на тарелку, сверху облить небольшим количеством татарского соуса. Остальной соус подать в соуснике.

.....

ПАШТЕТ № ВЕТЧИНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г ветчины, 1 ч. л. горчицы, 1 ст. л. рубленой зелени, ⅔ стакана сметаны, ¼ ч. л. тертого мускатного ореха, черный молотый перец по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ветчину пропустить через мясорубку. Добавить горчицу, зелень, сметану, мускатный орех и перец. Все хорошо перемешать.

.....

ПАШТЕТ ИЗ СВИНИНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 луковицы, 1—2 ст. л. сливочного масла, 1 стакан портвейна, 2 ст. л. бренди, 450 г свиного фарша, 100 г свиного сала, 200—250 г фарша из свиной печени, 2 зубчика чеснока, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, ½ ч. л. черного молотого перца, ¼ ч. л. душистого молотого перца, ½ ч. л. сушеного тимьяна. *Для выстилания формы:* 14 длинных ломтиков бекона с жировой прослойкой.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Лук нарезать кубиками, спассеровать в сливочном масле, добавить портвейн и бренди, перелить в миску и охладить. Добавить в миску нарезанное мелкими кубиками сало и все остальные ингредиенты паштета, хорошенько перемешать. Прямоугольную форму для паштета объемом около 900 г выложить ломтиками бекона и наполнить паштетной смесью. Влажной рукой или ножом выровнять поверхность мясного хлебца. Накрыть паштет краями полосок бекона, затем смазанной маслом вощеной бумагой, а затем крышкой или фольгой. Налить на противень кипяток, поставить на него форму и выпекать при температуре 180 °С около 2 часов, пока паштет не станет упругим на ощупь и его края не будут отставать от стенок формы. Форму с готовым паштетом поставить на противень, на поверхность паштета поставить гнет, в качестве чего можно использовать банку или кастрюлю с водой. Оставить в холодильнике на ночь. Извлечь хлебец из формы, нарезать острым ножом и подать с булочками.

Если хлебец с трудом извлекается из формы, следует окунуть дно формы в кипяток, а затем с небольшим усилием стукнуть дном по столу.

.....
**ПЕЧЕНОЧНЫЙ ПАШТЕТ
 С СЫРОМ**

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г печеночного паштета, 100 г любого твердого сыра.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сыр мелко натереть, вместе с паштетом пропустить через мясорубку с частой решеткой, уложить в тарелку горкой, посыпать измельченным сыром.

.....
паштет ич мирного

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г жаркого, 2 яблока, 1 луковица, 2 вареных яйца, 2 ст. л. сметаны (или сливочного масла), мускатный орех, соль, перец по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Мясо дважды пропустить через мясорубку вместе с луковицей и яблоком, добавить раскрошенные яйца, тертый мускатный орех, соль, перец и сметану. К паштету можно добавить немного рубленой отварной свеклы. Все уложить в виде пирамиды и украсить зеленью.

.....
**ПАШТЕТ ИЧ КОПЧЕНОГО ОКОРОКА
 И МАРИНОВАННЫХ ГРИБОВ**

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г копченого окорока, 4—5 маринованных грибов, 100 г отваренного сельдерея, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. сметаны.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Окорок пропустить через мясорубку. Грибы и сельдерей мелко порубить, смешать с окороком. Добавить сметану, мягкое сливочное масло и хорошо перемешать.

.....
паштет из отварного мяса и яблок

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г отварного мяса, 1 яблоко, 1 свекла, 1 луковица, 2 вареных яйца, 2 ст. л. сметаны, ¼ вареной свеклы, соль, перец по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Мясо пропустить через мясорубку. Яблоко и свеклу натереть на крупной терке, лук и яйца мелко порубить. Все смешать, добавить сметану, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

.....
ПАШТЕТ ИЧ СВИНОЙ ПЕЧЕНКИ И ОВОЩЕЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г свиной печени, 1 луковица, 1 корень петрушки, 150 г сливочного масла, 1 ч. л. коньяка, 50 г шпика, соль, перец, тертый мускатный орех, сахар, лимонный сок по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Печенку и шпик разрезать на маленькие кусочки, переложить в кастрюлю, добавить воду, соль, перец, мускатный орех, мелко рубленые петрушку и лук и тушить до готовности. Остывшую массу пропустить через мясорубку, влить лимонный сок, добавить сахар, взбитое масло и хорошо перемешать.

.....
паштет ич куриного мяса с грибами

ИНГРЕДИЕНТЫ: 300 г отварного куриного мяса, 50 г сыра, 100 г отваренных шампиньонов, 1 яйцо, 1 стакан сметаны, соль, перец, сахар, тертый мускатный орех.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Курятину и грибы дважды пропустить через мясорубку, добавить сыр, натертый на мелкой терке, специи и сметану, все перемешать, выложить в смазанную жиром форму и греть в духовке 15 минут.

.....

паштет из индейки

ИНГРЕДИЕНТЫ: Мясо индейки, 1 луковица, по ½ ч. л. цедры лимона, молотой корицы, имбиря и мускатного ореха, 4 ломтика белого хлеба, 200 мл сливок, 2 яйца, 1 кабачок, 4 филе кильки, 2 ст. л. каперсов, петрушка, соль, перец по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Подготовленное мясо индейки нарезать кубиками по 3 см. Специи, пряности, нарубленную луковицу, цедру смешать с мясом индейки, положить в морозильную камеру холодильника на 10 минут. Срезать корку с хлеба и нарезать мякиш кубиками, залить сливками, дать постоять. Петрушку нарубить. Мясо измельчить миксером до состояния пюре, постепенно добавляя яйца, размоченный хлеб и петрушку. Посолить, поперчить. Мелко нарезанный кабачок, нарубленное филе килек и каперсы добавить в массу. Фарш положить в промасленную форму для микроволновой печи, накрыть крышкой и запекать при уровне мощности 10 в течение примерно 15 минут, затем при уровне мощности 7 еще 10 минут. К паштету подать томатный соус и макаронные изделия.

.....

паштет из кролика

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г филе кролика, 1 кроличья печенька, 500 г свиного фарша, 1 ч. л. соли, 1 стакан мадеры, 2 ст. л. коньяка, 2 стакана воды, черный молотый перец, мускатный орех по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Мясо порезать на небольшие полоски, посолить, поперчить и поставить на 1—2 часа мариноваться в мадере с коньяком. Пропустить через мясорубку кроличью печеньку и добавить ее в свиной фарш. Приправить смесь солью, перцем и мускатным орехом. Все перемешать, добавить маринад, в котором лежало мясо кролика. Затем взять керамическую огнеупорную миску такого размера,

чтобы она была заполнена доверху ингредиентами, и, чередуя слои, уложить фарш и филе кролика. Накрыть посуду крышкой, а вокруг крышки прилепить жгут из теста для герметизации. Поставить в глубокое блюдо большего размера с горячей водой и запекать в духовке из расчета 1,5 часа на 1 кг паштета. Готовое блюдо охладить, нарезать на ломтики и подать к столу.

.....

паштет из утки с вишней

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 утка (около 2 кг), 1 утиная печенька, 1 утиный желудок, 250 г свиного фарша, 200 г сала, 400 г вишен, 1 ст. л. коньяка, 2 лука-шалота, 1 яйцо, 1 лавровый лист, веточка тимьяна, соль, перец по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вишни очистить от косточек, залить коньяком и поставить мариноваться, периодически помешивая. Мясо утки отделить от костей и снять кожу. Мясо с ножек и грудку нарезать на тонкие полоски толщиной 1 см, остальное мясо вместе с печенькой и желудком пропустить через мясорубку. В миске перемешать свиной фарш с утиным, мелко нарезанный лук, яичный желток, 1 ст. л. коньяка, в котором мариновались вишни, соль и перец. Свиное сало тоже нарезать на полоски толщиной 0,5 см. Дно и стенки керамической миски выстелить тонкими ломтиками сала или полотняной тканью. Третью фарша выложить на дно миски, затем равномерно разложить часть ломтиков утки и сала, покрыть частью отжатой вишни. Снова положить слой фарша и повторить сделанное. Наконец, закрыть остатками фарша, сверху положить лавровый лист и веточку тимьяна. Завернуть в ткань или покрыть ломтиками сала. Накрыть миску, поместить на водяную баню и запекать в духовке 1,5 часа. За 20 минут до готовности снять крышку. Подать охлажденным.

..... **ФРАНЦУЗСКИЙ ПЯШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНКИ**

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г куриной печени, 1 стакан крепкого бульона, 90 г мякиша батона, 1 зубчик чеснока, 150 г говяжьего костного мозга, 3 яйца, 1/2 стакана густых сливок 35 %-ной жирности, 2 ст. л. коньяка, перец.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Мелко крошить мякиш батона, размешать крошки с бульоном и поставить на маленький огонь. При постоянном помешивании выпарить жидкость до получения однородной плотной пасты. Остудить и вмешать растолченный зубчик чеснока. Печенку с костным мозгом пропустить через мясорубку, потом для полного удаления нервной ткани протереть печеночную массу через сито, накладывая по 2—3 ч. л. за один раз и каждый раз очищая ячейки сита. Смешать печенку, хлебную пасту, сливки, яйца, коньяк, соль, перец. Все хорошо взбить. Прямоугольную форму смазать сливочным маслом, на дно положить промасленную бумагу. Выложить смесь в форму, которую сверху закрыть фольгой. Поставить в прогретую до 180 °С духовку и готовить около 1 часа, пока поверхность не станет плотной на ощупь. Остудить и очень плотно накрыть пленкой. Если поверхность паштета будет в контакте с воздухом, цвет изменится с розового на серый. Поставить в холодильник на ночь. За час до подачи на стол вынуть из холодильника. Непосредственно перед подачей снять пленку, вынуть из формы и нарезать толстыми ломтями.

..... **КУРИНЫЙ ПАШТЕТ С КРЕВЕТКАМИ**

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,5 кг куриного мяса без костей, 200 г ветчины, 300 г бекона, 1 небольшая мелко нарезанная луковица, 650 г мяса креветок, 1 стакан панировочных сухарей, 180 мл сливок, 2 ст. л. зелени петрушки, 60 мл вермута, соль, белый перец.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Пропустить через мясорубку или измельчить в кухонном комбайне куриное мясо, ветчину, лук и около трети бекона. Отдельно перемешать мясо креветок, панировочные сухари, сливки, специи и вермут. Взять форму объемом 2 литра. Выложить дно половиной оставшихся ломтиков бекона. Перемешать массу из куриного мяса с креветочной и поместить в форму для паштета. Сверху уложить оставшиеся ломтики бекона. Накрыть фольгой и поставить в другую форму, наполненную на 2—3 см водой. Выпекать в предварительно разогретой до 190 °С духовке примерно 3 часа. Затем слить лишний жир, остудить и поставить в холодильник. Вынуть из формы и удалить кусочки бекона.

..... **ГРИБНОЙ ПЯШТЕТ**

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кг шампиньонов, 5 сваренных вкрутую яиц, 200 г колбасного сыра, 2 луковицы, соль, 250 г острого майонеза, растительное масло для жаренья.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отварить подготовленные шампиньоны, мелко порубить и обжарить с луком в растительном масле, добавить натертые на мелкой терке колбасный сыр и яйца, посолить, заправить майонезом. Для придания блюду остроты можно добавить перец, пряные добавки и немного соевого соуса.

РЫБНЫЕ ПАШТЕТЫ

Для рыбных паштетов используют как готовую (вареную, соленую или копченую) рыбу, так и филе сырой рыбы — белой или красной. Независимо от способа приготовления паштета рыбное филе измельчают до получения однородной массы,

к которой затем добавляют остальные ингредиенты, например овощи, травы или грибы. Кусочки рыбного паштета обычно укладывают на небольшие ломтики хлеба или в корзиночки из слоеного теста, украшая ломтиками лимона или лайма.

.....

КЛАССИЧЕСКИЙ ШПРОТНЫЙ ПАШТЕТ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 банка шпрот, 4 яйца, 1 луковица.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сваренные вкрутую яйца растереть вилкой как можно мельче. В полученную массу выложить шпроты вместе с маслом. Тщательно растереть. Луковицу мелко нарезать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Соединить с подготовленной массой и хорошо перемешать. Выложить в блюдо и присыпать сверху яичной крошкой.

.....

СЕЛЕДОЧНЫЙ ППШТЕТ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 соленая сельдь, 2 яйца, 2 плавленых сырка (по 100 г), 200 г майонеза.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Разделать сельдь, освободив от хребта и мелких костей, добавить сваренные вкрутую яйца, плавленые сырки, пропустить 2 раза через мясорубку. Заправить майонезом, хорошо вымешать. Если сельдь очень соленая, предварительно вымочить ее в чае или молоке.

.....

ШПРОТНЫЙ ППШТЕТ С СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 банка шпрот, 100 г натертого сыра. *Для яичной массы:* 3 яйца, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. муки, соль, перец.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Шпроты размять вилкой в однородную массу, добавить сыр и масло из консервов. Шпротной мас-

сой заполнить до половины корзиночки из теста, сверху положить яичную массу и запечь в духовке в течение 15 минут. *Приготовление яичной массы:* желтки взбить с томатной пастой, посолить, поперчить, добавить муку и осторожно вмешать взбитые белки. Таким же образом можно приготовить паштет из сайры, сардин, тунца, лосося.

.....

ПАШТЕТ ИЗ КОНСЕРВИРОВАННОГО ГОРОШКА С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 250 г консервированного зеленого горошка, 1 банка печени трески, 1 небольшая луковица, 1 пучок укропа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Консервированный горошек откинуть на сито, дать стечь жидкости, пропустить через мясорубку. Печень трески тоже откинуть на сито, размять и перемешать с массой зеленого горошка. Мелко порубить лук, все еще раз хорошо перемешать. Посыпать рубленой зеленью укропа.

.....

ППШТЕТ № ТРЕСКИ С СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г трески, 300 г сыра, 2 ст. л. растительного масла, 3 небольшие луковицы, 1 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Филе трески разрезать на куски, пропустить через мясорубку, добавить слегка обжаренный репчатый лук, соль, снова пропустить через мясорубку, соединить с тертым сыром, заправить маслом и все хорошо перемешать. Подготовленную массу выложить в смазанный маслом сотейник и запечь в духовке. Подать паштет охлажденным.

.....

ПАШТЕТ ИЗ ЛОСОСЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г филе свежемороженого лосося, 500 г филе щуки, 1 л сливок, 10 яиц (белки), соль, белый перец, кайенский перец, 300 г лосося холодного копчения.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Пропустить филе лосося и щуки 3 раза через мясорубку, добавить пряности и хорошо взбить (лучше в миксере или блендере). Взбивая, влить тонкой струйкой сливки и после этого, в самом конце, очень осторожно — белки. Выложить половину массы в смазанную маслом форму. Ровным слоем распределить по ее поверхности ломтики копченого лосося, а поверх выложить вторую половину массы. Форму с паштетом поставить в другую форму, заполненную на $\frac{2}{3}$ водой. Запекать в духовке на водяной бане при температуре 125 °С примерно 1 час 15 минут, при необходимости доливая в большую форму горячую воду. Перед подачей нарезать паштет ломтиками так, чтобы прослойка копченой лососины была посередине.

.....

ПАШТЕТ ИЗ ОЩЕЙ И РЫБЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 300 г моркови, 200 г репчатого лука, 500 г отварного рыбного филе, 50 г укропа, 100 г сливочного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Луки морковь очистить, мелко шинковать и спассеровать в сливочном масле. Отварное рыбное филе освободить от костей, пропустить через мясорубку вместе с пассерованными овощами. Добавить соль, перец и мелко нарезанную зелень укропа, взбить миксером до пышного состояния, вмешать сливочное масло. Паштет можно приготовить и без масла.

.....

ЗАЛИВНОЙ РЫБНЫЙ ПАШТЕТ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 3 кг рыбного филе, 300 г белого хлеба, 4 луковицы, 150 г сливочного масла, 4 яйца, зелень петрушки, черный молотый перец, 2 моркови, 6 горошин перца, 3 лавровых листа, 5 ч. л. желатина, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Рыбное филе мелко порубить, соединить с замоченным в молоке хлебом, натертыми на терке 3 луковицами, маслом, 3 желтками сырых яиц, нарезанной зеленью петрушки, поперчить, посолить и порубить до образования однородной массы. Добавить взбитые белки, перемешать и разделить на две части. Пропитать две марлевые салфетки маслом и положить в них фарш, скатать валиком и завязать концы ниткой. Луковицу, морковь и специи залить 3 л воды и варить 30 минут. Отвар посолить, аккуратно положить в него салфетки с фаршем и варить на слабом огне 1,5 часа. Паштет вынуть из отвара, охладить и нарезать кусочками. Выложить на блюдо, украсить морковь, яйцом. Растворить в бульоне заранее замоченный желатин, процедить и залить паштет.

.....

ПАШТЕТ ИЗ КОПЧЕНОЙ РЫБЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 филе копченой рыбы, 2 яйца, 75 г хлебной крошки, 1 небольшая луковица, 150 г натурального йогурта, соль, перец по вкусу, 1 ст. л. измельченной зелени петрушки, 1 ст. л. тертой цедры лимона.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Нарезать рыбное филе тонкими кусочками. Измельчить сваренные вкрутую яйца. Смешать рыбу, яйца, хлебные крошки, мелко порезанный лук и йогурт. Взбить до получения однородной массы. Приправить солью и перцем, добавить измельченную зелень петрушки и тертую цедру лимона. Разделить смесь на четыре части,

заполнить порционные формы и разровнять чайной ложкой. Подавать с тостами.

.....
ПАШТЕТ ИЗ САЛАКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1,5 кг салаки, 2 моркови, 4 луковицы, 1/2 корня петрушки, 10 ст. л. сливочного масла, мускатный орех, перец, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Салаку разделать на филе. Морковь, лук, корень петрушки нарезать тонкими ломтиками и обжарить. Филе салаки и обжаренные овощи дважды пропустить через мясорубку. Хорошо вымешать, добавить соль, перец, натертый мускатный орех, положить в кастрюлю, смазанную сливочным маслом, и тушить на слабом огне 20 минут. Готовый пащтет охладить, переложить на блюдо, украсить зеленью петрушки.

.....
ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ТРЕСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 300 г консервированной печени трески, 3 яйца, 1 луковица.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Печень трески вынуть из банки, дать стечь лишней жидкости и измельчить в кухонном комбайне (или пропустить через мясорубку) вместе с луком и вареными яйцами. Хорошо перемешать.

ФОРШМАКИ

.....
ФОРШМАК КЛАССИЧЕСКИЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 крупная соленая сельдь, 1—2 луковицы, 1 яблоко, 2—3 ломтика пшеничного батона без корки, 1 ст. л.

сливочного масла, 1/2 ч. л. сахара, 1 ч. л. 3%-ного столового уксуса, щепотка лимонной кислоты, щепотка черного молотого перца. *Для украшения:* зеленый лук, зелень укропа и петрушки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Выпотрошить сельдь. В зависимости от степени ее солености вымачивать 2—4 часа в молоке. Разделать на филе, отделить косточки, мякоть мелко порубить или пропустить через мясорубку. Яблоко очистить от кожуры и мелко порубить, соединить с нарезанным луком. Ломтики батона размочить в кипяченой воде, отжать и добавить к яблоку и луку; пропустить через мясорубку. К полученной массе добавить масло, молотый перец, лимонную кислоту и все хорошо перемешать. Селедочный фарш соединить с полученной массой, перемешать и выложить в селедочницу. Форшмак можно приправить уксусом и украсить зеленым луком, укропом или зеленью петрушки.

.....
ФОРШМАК ИЗ КОНСЕРВОВ «САРДИНЫ В МАСЛЕ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г консервов «Сардины в масле», 250 г нежирного творога, зелень петрушки (или укропа), соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сардины и творог пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанную зелень петрушки, соль и тщательно перемешать.

.....
ФОРШМАК ОРИГИНАЛЬНЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 5 картофелин, 1 слабосоленая сельдь, 1 луковица, 2 яйца, майонез, 1/2 стакана растительного масла.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Картофель отварить, сельдь очистить и освободить от костей, лук очистить. Через мясорубку

пропустить картофель, сельдь и репчатый лук. Все хорошо перемешать, добавить растительное масло, снова перемешать руками. Яйца отварить и мелко нарезать или натереть. В селедочницу выложить картофельно-селедочную массу, придать форму рыбы. Смазать майонезом, сверху украсить измельченными яйцами.

.....

ФОРШМАК ИЗ КОНСЕРВОВ
«СКУМБРИЯ НАТУРАЛЬНАЯ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 250 г консервов «Скумбрия натуральная», 2 яблока, 1 луковица, 5 ст. л. майонеза.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Скумбрию, яблоки (без сердцевинки и кожуры) и лук пропустить через мясорубку, добавить майонез и тщательно перемешать.

.....

ФОРШМАК ИЗ КОНСЕРВОВ
«СТАВРИДА НАТУРАЛЬНАЯ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 250 г консервов «Ставрида натуральная», 3 вареных яйца, 1 плавленый сырок, 1 луковица, 2 ст. л. майонеза.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все продукты, кроме майонеза, дважды пропустить через мясорубку, заправить майонезом и тщательно перемешать.

.....

МИНИ-РУЛЕТКИ

.....

РУЛЕТКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ И СЫРА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ветчину нарезать тонкими широкими ломтиками. Сыр и вареное яйцо натереть на мелкой терке,

смешать и заправить майонезом. Все перемешать, положить эту массу на кусочки ветчины и свернуть рулетиками. Каждый рулетик украсить майонезом и зеленью, наткнуть на шпажку или скрепить кольцами лука и уложить в мелкую тарелку. Как вариант: края рулетиков обмакнуть в майонез, а затем — в измельченный яичный желток.

.....

РУЛЕТКИ № БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА И ТВОРОГА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сладкий болгарский перец (желтый, зеленый, красный) средних размеров очистить от семян. Наполнить массой из перетертого творога, чеснока, майонеза и зелени. Дать фаршированным перцам постоять 1 час в холодильнике. Потом аккуратно нарезать перец кружочками. Кружки выложить на листики салата.

.....

РУЛЕТКИ С ГОВЯДИНОЙ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Несколько ломтиков слабо прожаренной говядины положить так, чтобы они частично перекрывали друг друга. Намазать их смесью сливочного масла и хрена. Скатать рулетиками и охладить. Порезать кружочками и положить по 2—3 кружка на ломтик хлеба. Украсить петрушкой.

.....

РУЛЕТКИ ИЗ ПАМЯТНОЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Баклажаны вымыть, нарезать вдоль пластинами толщиной 0,5—1 см и обжарить с обеих сторон в растительном масле. На каждый ломтик уложить равномерно по всей поверхности ореховую пасту, свернуть рулетиком. *Приготовление ореховой пасты:* зелень базилика (только листья) промыть, обсушить, тщательно растереть вместе с орехами и чесноком в однородную массу.

.....

ОСТРЫЕ РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Баклажаны промыть, отрезать чашелистики. Срезать кожицу с двух противоположных сторон. Нарезать баклажаны на ломтики не толще 7 мм. Уложить подготовленные ломтики баклажанов на плоскую тарелку слоями, пересыпая каждый слой солью. Накрыть баклажаны второй плоской тарелкой и поставить небольшой груз. Оставить минут на 15, после чего слить выделившийся сок, сполоснуть баклажаны и обсушить бумажной салфеткой. Каждый ломтик смазать растительным маслом (для этого удобно использовать кисточку) и обжарить с двух сторон до золотистого цвета. Переложить на бумажную салфетку, чтобы впитался излишек масла. Когда баклажаны остынут, каждый ломтик намазать пастой из майонеза с натертым сыром, мелко нарезанной зеленью и измельченным чесноком, оставляя при этом свободным кончик ломтика баклажана. Свернуть рулетиком и уложить на тарелку (зубочистки не понадобятся, так как ломтик довольно тонкий, не будет разворачиваться). Оставить на 30—40 минут, чтобы рулетики пропитались.

.....

МПЕТИКИ № СЕЛЬДИ С ГРИБАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г шампиньонов, 400 г филе слабосоленой сельди, 1 большая луковица, 2 ст. л. растительного масла, 1—2 соленых огурца, черный молотый перец, зелень петрушки по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Грибы отварить, мелко порубить и поджарить в растительном масле. Мелко нарезать лук и пассеровать его на сковороде. Соединить лук с грибами, поперчить. Филе сельди слегка отбить, разрезать на порционные куски (из расчета ½ тушки филе на порцию). На каждый

порционный кусочек чайной ложкой положить грибной фарш и завернуть в рулетики. Приготовленные рулетики уложить на сервировочное блюдо, положить сверху половинки или четвертинки соленого огурца, а по центру блюда разместить оставшийся фарш. Перед подачей к столу украсить веточками петрушки.

.....

РУЛЕТКИ С ПОСОСЕМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать 200 г слабосоленого мягкого сыра с нарезанным шнитт-луком, лимонным соком и черным молотым перцем. На пищевую пленку положить длинные кусочки копченого лосося и намазать сыром. Плотно скатать в рулет, завернуть в пленку и поставить в холодильник на ночь. Перед подачей к столу нарезать тонкими кружочками.

.....

БЛИННЫЕ РУЛЕТЫ С БРЫНЗОЙ И МЯТОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 12 порций: 4 готовых блина из пшеничной муки (диаметром 20 см), 4 ст. л. брынзы (можно заменить овечьим сыром), 2 ст. л. рубленой мяты, соль, черный молотый перец.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Разогреть сковороду без жира. Положить на сковороду 1 блин и разогревать с каждой стороны по 15 секунд. Вынуть и накрыть кухонным полотенцем. Каждый теплый блин намазать 1 ст. л. брынзы, посыпать рубленой мятой, приправить по вкусу солью и черным молотым перцем. Осторожно, но плотно скатать блины и завернуть в прозрачную пленку. Поставить в холодильник на 1 час. Нарезать каждый блинный рулет по косой на 5 кусков и после этого снять прозрачную пленку.

.....

КРАБОВЫЙ РУЛЕТ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Тонкий армянский лаваш, 1 плавленный сырок, крабовые палочки (или красная соленая рыба), укроп, майонез.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Армянский лаваш намазать слоем сыра, посыпать тертыми или мелко нарезанными крабовыми палочками, рубленным укропом и немного смазать майонезом. Как можно плотнее скрутить лаваш в рулет и дать пропитаться, тогда он станет мягче. Перед подачей к столу разрезать на порционные рулетики.

.....

РШТИКИ № ВЕТЧИНЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Нарезать ветчину тонкими широкими ломтиками, на каждый кусочек сверху положить один из вариантов начинки, свернуть рулетиком, заколоть деревянной или пластмассовой шпажкой и уложить на блюдо.

Как варианты начинки можно предложить:

плавленный сыр с рубленой зеленью укропа и петрушки;
жареные грибы с луком;

малосольная рыба с зеленью;

обжаренный лук с копченым лососем, зеленью и плавным сыром;

копченый лосось с плавным сыром, зеленью и красной икрой;

обжаренный лук с большим количеством зелени, тертым сыром и майонезом.

.....

РШТИК КРАСНОЙ РЫБЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Тонкий армянский лаваш, нарезка красной соленой рыбы, укроп, сливочное масло.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Лаваш смазать маслом, разложить на нем нарезку красной соленой рыбы, присыпать рубленным укропом, свернуть в тугий рулет и поместить на ночь в холодильник. На следующий день нарезать рулет поперек колечками и разложить на тарелке.

.....

РШТИКИ «БАХЧИСАРАЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: Тонкий армянский лаваш, сыр, чеснок, укроп, майонез, помидор.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Натертый на терке сыр смешать с рубленным чесноком и майонезом, хорошо взбить. На лист лаваша положить дольки помидора, затем тонким слоем полученную сырную смесь, посыпать рубленой зеленью и завернуть. При подаче к столу нарезать порционно.

.....

СЫРНЫЕ РУЛЕТКИ С ПРАВОВЫМИ ПАЛОЧКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Сыр, крабовые палочки, майонез, китайский салат.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В кусочек сыра завернуть крабовую палочку, политую майонезом. Все это завернуть в лист салата или лист китайской салатной капусты. Закрепить зубочисткой.

.....

ВЕТЧИНЫЕ РШТИКИ С ПРАВОВЫМИ ПАПОЧКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Ветчина, крабовые палочки, майонез, китайский салат.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В кусочек ветчины завернуть крабовую палочку, политую майонезом. Все это завернуть в лист

салата или лист китайской салатной капусты. Закрепить зубочисткой.

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ЧЕСНОКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 300 г баклажанов, 2 зубчика чеснока, 1/2 пучка петрушки, 100 г майонеза, соль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Баклажаны нарезать вдоль тонкими полосками, посолить, дать постоять 30 минут, отжать сок, обжарить. Каждую полоску намазать майонезом, посыпать сверху чесноком и рубленой петрушкой. При необходимости сколоть деревянной шпажкой или зубочисткой. Уложить на блюдо.

РУЛЕТКИ ИЗ КИТАЙСКОЙ КАПУСТЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Яблоко, тертый сыр, грецкие орехи, майонез, китайская капуста.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Натереть на терке яблоко, смешать его с тертым сыром и грецкими орехами. Заправить майонезом. Завернуть смесь в листья китайской капусты и закрепить зубочистками.

ЗАКУСОЧНЫЕ РУЛЕТКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 250 г мяса (карбонад), 1 зубчик чеснока, 200 г густого майонеза, 150—200 г сыра, 50 г любой зелени, соль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сыр натереть на мелкой терке, чеснок очистить и измельчить, нарезать зелень, все смешать, предварительно **добавив** майонез, **посолить**. Тонко наре-

зать мясо, на середину каждого кусочка положить немного начинки, свернуть в тугий рулетик и сколоть шпажкой. Можно в центр начинки положить по одной оливке без косточки.

РУЛЕТКИ № СЕЛЬДИ С ГРИБАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Сухие грибы, 4—5 филе сельди, 1 большая луковица, 1/2 ст. л. растительного масла, 1 соленый огурец, петрушка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сушеные грибы отварить и поджарить в растительном масле. Мелко порезать лук и спассеровать. Перемешать грибы с луком, добавить молотый перец. Филе сельди слегка отбить, разрезать на крупные кусочки и завернуть в каждый приготовленный фарш. Готовые рулетики положить на блюдо, сверху выложить ломтики соленого огурца, украсить оставшимся фаршем и веточками петрушки.

ЗАКУСОЧНЫЙ РУЛЕТ ИЗ ОМЛЕТА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 яйца, 125 г майонеза. *Для начинки:* 2 плавленых сырка, 1 морковь, 1 зубчик чеснок, 1 пучок укропа, 125 г майонеза.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Взбить яйца с майонезом, добавить соль и вылить массу на заранее разогретый противень, смазанный растительным маслом. Выпекать до светло-коричневого цвета. Края отогнуть, чтобы не приставали. Все ингредиенты, предназначенные для начинки, измельчить, перемешать и поставить в холодильник. На теплый яичный блин намазать начинку и свернуть в рулет. Поставить в **холодильник**. Перед подачей к столу **нарезать** ломтиками **и красиво** уложить на тарелку.

.....

РУЛЕТ ЗАКУСОЧНЫЙ С НАЧИНКАМИ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ЛУКА, МОРКОВИ И ГРИБОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Для бисквита: 150 г муки, 6 яиц, соль по вкусу. Для начинки из зеленого лука: 400 г зеленого лука, 30 г сливочного масла, 3 яйца, соль и перец по вкусу. Для начинки из моркови: 300 г моркови, 2 яйца, 100 г сметаны, 50 г масла, 10 г муки, 200 г молока, 10 г сахара, соль. Для начинки из свежих грибов: 700 г грибов, 30 г сливочного масла, 100 г сметаны, 30 г лука, 10 г муки, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовление бисквита: 6 белков растереть с солью до бела, взбить в крепкую пену, всыпать всю муку, осторожно перемешивая ложкой сверху вниз. Вылить массу на противень, покрытый смазанной маслом бумагой. Осторожно разровнять смоченными водой руками. Выпекать в духовке со средним жаром. Зарумяненный бисквит выложить на доску и вместе с бумагой круто завернуть рулет так, чтобы бумага осталась сверху. Затем туго завернуть в салфетку и остудить. Холодный бисквит развернуть, снять бумагу, разрезать его по длине на 3 равные части. Каждую часть смазать отдельной начинкой, снова свернуть рулетом, туго завернуть каждый рулет в салфетку и положить в холодильник. Перед подачей к столу порезать рулеты на равные круги, уложить «чешуей» на блюдо, чередуя по цвету начинки. Вокруг рулета положить зеленый салат и звездочки из вареной моркови.

Приготовление начинки из зеленого лука: Лук мелко нарезать, слегка посолить и положить на сковороду с разогретым сливочным маслом. Непрерывно помешивая, обжаривать до тех пор, пока не выпарится весь сок, а лук останется зеленым. Сваренные вкрутую яйца мелко по-

крошить вилкой, смешать с луком, посолить, поперчить по вкусу, поставить в холодильник.

Приготовление начинки из моркови: Очищенную промытую морковь нарезать крупными одинаковыми кусочками, сложить в кастрюлю, залить молоком, посолить, всыпать сахар, добавить 1 ч. л. сливочного масла, накрыть крышкой, потушить на слабом огне до мягкости и готовую пропустить через мясорубку вместе с вареными яйцами. 1 ч. л. сливочного масла растереть с мукой, влить оставшуюся от тушеной моркови жидкость, дать массе вскипеть, чтобы она получилась очень густой, снять с плиты, добавить морковную массу, если надо, подсолить и поставить в холодильник.

Приготовление начинки из грибов: Очищенные и хорошо промытые грибы опустить в кипящую подсоленную воду, кипятить 5 минут, процедить и пропустить через мясорубку. Репчатый лук мелко порезать, положить на сковороду с разогретым маслом, посолить и поджарить до светло-золотистого цвета; добавить грибы и, помешивая, жарить 15 минут, затем посыпать мукой и, продолжая мешать, жарить всю массу до тех пор, пока мука не приобретет один цвет с грибами, после чего добавить сметану, подсолить и прогреть, пока вся масса не загустеет. Перемешать с зеленью, поперчить и остудить.

.....

РУЛЕТ ЗАКУСОЧНЫЙ ПОЛТАВСКИЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 300 г сала, 200 г рыбного филе, 3 яйца, 60 г молока, 40 г моркови, 3 зубчика чеснока, маргарин, соль, перец.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сало нарезать тонким слоем прямоугольной формы, отбить до толщины 5 мм, натереть измельченным чесноком, посыпать солью, красным молотым перцем. На подготовленное сало уложить отбитое филе рыбы без

КОЖИ и костей слоем 1—1,5 см. Сверху уложить слой омлета с морковью. *Приготовление омлета:* яйцо смешать с молоком, вылить на горячую сковороду с жиром и сразу посыпать мелкими кубиками припущенной моркови так, чтобы они оказались в толще омлета. Приготовленные слои сала, рыбы и омлета завернуть в виде рулета, перевязать нитками, обжарить в духовке до образования корочки и тушить в небольшом количестве бульона в течение 30 минут до готовности. Готовый рулет положить под пресс и охладить.

.....

ДВОЙНОЙ РЫБНЫЙ РУЛЕТ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 300 г филе судака, 300 г филе форели (или семги), 200 мл сливок, 1 ст. л. коньяка, 1 ч. л. специй для рыбы, 1 ч. л. соли. *Для соуса:* 3 ст. л. майонеза, ½ ч. л. коньяка, 1 ч. л. лимонного сока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Филе судака и форели пропустить дважды через мясорубку в разные емкости (т. е. не смешивая их). В каждую емкость влить по 100 мл сливок. В судак дополнительно влить 1 ст. л. коньяка. Всыпать по ½ ч. л. специй и соли. Хорошо взбить миксером. На толстый полиэтиленовый пакет намазать слой форели толщиной 1—1,5 см в виде прямоугольника. На середину форельного слоя выложить судака, придав массе вид цилиндра. Если в судаке была икра, то в рыбной массе сделать канавку, положить в нее подсоленную икру и «затянуть» канавку массой. Руки продеть под мешок и соединить края форельного **СЛОЯ** так, чтобы судак оказался в центре. Полученный рулет туго закатать в мешок, края мешка завязать нитками. Для надежности весь получившийся цилиндр можно обмотать нитками. В подходящую по размерам (желательно продолговатую) кастрюлю налить воду, довести ее до кипения и осторожно опустить рыбный рулет. Варить при

слабом кипении 20 минут. Воду слить, рулет оставить в кастрюле до полного остывания. Охлажденный рулет освободить от ниток и полиэтилена и нарезать дольками. Подавать с лимоном и соусом. *Приготовление соуса для рыбного рулета:* майонез смешать с коньяком и понемногу вмешивать лимонный сок. После каждого добавления пробовать соус на вкус. Когда соус станет достаточно кислым, прекратить добавлять лимонный сок.

.....

РУЛЕТ № СЫРА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 300 г сыра, 200 г творога, 20 г (2 пучка) петрушки, 3 зубчика чеснока, соль, отварное куриное мясо (или ветчина).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сыр положить в крепкий полиэтиленовый пакет. Выпустить воздух и завязать. Держать в кипящей воде до тех пор, пока сыр не примет вид бесформенного мягкого кома (10—15 минут). Рекомендуется покупать сыр большой жирности в форме «кирпичика», именно такие сыры хорошо плавятся. Жирные сыры — масляные на срезе, имеют более насыщенный желтый цвет и не крошатся при нарезании. Сыры с маленькой жирностью при раскатывании расслаиваются на комочки и сыворотку. Такой сырный пласт трудно скатывается, и рулет получится менее вкусный. *Приготовление творожной массы:* творог с петрушкой пропустить через мясорубку, посолить, добавить измельченный чеснок. Для большей пластичности добавить немного сметаны. Пакет развязать и прямо в нем раскатать сыр в пласт толщиной 0,5—0,7 мм. Пакет разрезать. Сыр намазать творожной массой. Поверх положить куриное мясо (или тонко нарезанную ветчину) так, чтобы не было пропусков. Крепко свернуть, завернуть в пакет и поставить в холодильник. Когда застынет, нарезать ломтиками.

.....

ЗАКУСОЧНЫЕ РУЛТИКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 8 порций: 16 тонко нарезанных ломтиков сырокопченой колбасы, 6 сваренных вкрутую яиц, каперсы, анчоусы в масле, петрушка, соль, черный молотый перец.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Яйца, каперсы, анчоусы (без масла), немного петрушки, щепотку соли и чуть-чуть черного перца смешать в однородную массу в комбайне. Намазать смесью ломтики колбасы, свернуть рулетиками, уложить на блюдо. Подать сразу или держать в холодильнике, накрыв целлофаном.

.....

РУЛТИКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ С ЯНТАРЬНЫМ СОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 20 порций: 100 г черешкового сельдерея, 100 г консервированного кусочками ананаса, 2 ст. л. ядер грецких орехов, 130 г майонеза, 20 круглых кусочков ржаного хлеба, 20 тонких кусочков ветчины. *Для украшения:* грецкие орехи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Черешки сельдерея почистить, вымыть и нарезать тонкими кружочками. Ананас откинуть на дуршлаг и дать стечь сиропу. Несколько кусочков ананаса и немного зелени сельдерея оставить для украшения. Порубить орехи. Все соединить со 100 г майонеза и перемешать. Кружочки хлеба смазать небольшим количеством майонеза. Кусочки ветчины надрезать до половины и свернуть кулечком. Начинить ветчину приготовленной массой и разложить на кусочки хлеба (при необходимости — скрепить деревянной зубочисткой). Подать на большом блюде, украсив зеленью сельдерея, кусочками ананаса и половинками ядер грецких орехов.

.....

РУЛЕТ «МОРСКОЙ БРИЗ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 большой тонкий армянский лаваш, 100 г крабовых палочек, 4 яйца, 100 г майонеза.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отварить яйца вкрутую, нарезать их кубиками. Крабовые палочки тоже нарезать кубиками, перемешать с яйцами и майонезом, выложить на лаваш и свернуть в рулет. Нарезать кольцами и выложить на сервировочное блюдо.

.....

РУЛЕТ «УЛЫБКА ДЖОКОНДЫ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 300 г любой красной рыбы (слабосоленой), 1 армянский лаваш, плавленый сыр («Янтарь», «Виола»), зелень.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: На пласт лаваша намазать слой плавленого сыра. Нарезать тоненькими пластинами рыбу, разложить ее на лаваш в виде черепицы. Посыпать все зеленью и скатать в рулет. Рулет завернуть в фольгу и положить в холодильник на 1—2 часа.

.....

РУЛТИКИ ИЗ САЛАТА С СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 24 порции: 20 листьев зеленого салата или шпината, 100 г сыра рокфор, 100 г густой сметаны, 50 г грецких орехов, 2 г желатина, 2 огурца, 1/2 пучка лука-резанца, 1 ч. л. растительного масла, 1 ч. л. 3 %-ного уксуса, черный молотый перец, соль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Орехи измельчить, оставив несколько половинок для оформления, смешать с размятым сыром и сметаной, посолить, поперчить, добавить нашинкованный лук-резанец. Желатин замочить в холодной кипяченой воде

на 40 минут, затем распустить на слабом огне и перемешать с сырной массой до получения кремообразной консистенции. 12 листьев салата или шпината намазать полученной массой, свернуть рулетиками и выдержать в холодильнике 3 часа. Огурцы нарезать кружочками, выложить на них нарезанные ломтиками рулетики, скрепив шпажками, и украсить половинками ядер орехов. Оставшиеся листья салата разложить на тарелки, сбрызнуть маслом и уксусом, посолить, поперчить. Сверху уложить рулетики.

.....

ЗАКУСКА НА ШПАЖКАХ

.....

ТРАДИЦИОННЫЕ ЗАКУСКИ НА ШПАЖКАХ

ВАРИАНТЫ:

1. Половинка редиса, ломтик ветчины, смазанный горчицей, кружок соленого огурца.
2. Кубик сыра, маслина, ломтик копченой колбасы, мелкий помидор.
3. Лук-шалот, кусочек сельди, кружок редиса, кружок свежего огурца.
4. Кубик сыра, креветка, ломтик лимона, оливка, фаршированная перцем.
5. Кубик сыра, маринованный гриб, ломтик балыка, кружок свежего помидора, ломтик лимона.

Для скрепления используют палочки из дерева, пластмассы или металла, которые при подаче можно воткнуть в кусочки хлеба или свежего огурца.

.....

СЫР ТВЕРДЫЙ С ОЛИВКАМИ И САПАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Сыр, зеленые оливки, фаршированные анчоусами, лимоном и др., салями (нарезка).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сыр нарезать кубиками 1,5 x 1,5 см. На шпажку или зубочистку нанизать оливку, затем скрученный в трубочку тоненький ломтик салями и кубик сыра.

.....

СЫР ТВЕРДЫЙ С ПОМИДОРАМИ И ОЛИВКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Сыр, помидор, зеленые оливки, фаршированные анчоусами, лимоном и др.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сыр нарезать кубиками 1,5 x 1,5 см. На шпажку или зубочистку нанизать оливку, затем ломтик помидора и кубик сыра.

.....

СЫР ТВЕРДЫЙ С АНАНАСАМИ, ОЛИВКАМИ И ВЕТЧИНОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Ветчина, зеленые оливки, фаршированные анчоусами, лимоном и др., ананасы, консервированные кусочками.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ветчину, сыр и ананасы нарезать кубиками 1 x 1 см. На шпажку или зубочистку нанизать по очереди кусочек ананаса, оливку и ветчину. В основании — сыр.

.....

СЫРНЫЙ ШАШЛЫК

ИНГРЕДИЕНТЫ: Сыр, зеленые оливки без косточек с любым наполнителем.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сыр нарезать кубиками 1,5 x 1,5 см. На длинные деревянные шпажки нанизать по очереди кубики сыра и оливки. Выложить на большое сервировочное блюдо, выстеленное листьями салата и украшенное по краям ломтиками помидора.

.....
КРЕЙЕТКИ НА ШАМПУРАХ С СОУСОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 4 порции: 24 очищенные креветки, 2 зубчика чеснока, 4 ст. л. оливкового масла, 2 авокадо, сок 1/2 лимона, 2 помидора, 1 луковица, красный крупномолотый перец на кончике ножа, соль, черный молотый перец.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Креветки вымыть и обсушить. Мелко порезать лук и чеснок. Перемешать креветки с чесноком, оливковым маслом и дать немного постоять. Разрезать пополам авокадо и удалить косточки. Вынуть мякоть и сделать из нее пюре с лимонным соком. Помидоры вымыть и нарезать кубиками мякоть. Перемешать с пюре из авокадо помидоры, лук, чеснок и красный крупномолотый перец. Приправить солью и черным молотым перцем. Нанизать на деревянные шампуры по 3 креветки. Жарить их на горячей сковороде 2—3 минуты. Посыпать перцем. Разложить на тарелки вместе с соусом.

.....
ШНИЦЕЙ С ВЕТЧИНОЙ НА ШПАЖКАХ

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 12 порций: по 1 пучку петрушки и зеленого лука, 1 ст. л. каперсов, 100 г свиного колбасного фарша, 100 г плавленого сыра, 4 свиных шницеля (по 100 г), соль, черный молотый перец, 4 ломтика сырокопченой ветчины, 4 корнишона, 4 ст. л. растительного масла.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Петрушку и лук вымыть, обсушить и нарезать. Порубить каперсы. Перемешать зелень, ка-

персы, фарш и сыр. Шницели вымыть, обсушить, отбить, посолить и поперчить. Покрыть ломтиками ветчины. Намазать фаршем. Положить на каждый шницель по 1 корнишону и скатать рулетиками. Нарезать рулетики кусками шириной 2—3 см и нанизать на деревянные шпажки. Обжарить с обеих сторон в горячем растительном масле. По желанию украсить петрушкой.

.....
БАКЛАЖАНОВЫЕ РУЛЕТКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 баклажан, 1 ст. л. майонеза, 1 небольшой зубчик чеснока, 1 маленький помидор, 1 ч. л. соли, 1/2 стакана воды, растительное масло.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: У баклажана срезать с двух сторон хвостики, нарезать вдоль на длинные полосы. Приготовить соляной раствор из соли и воды. Полоски баклажана опустить в раствор, перемешать так, чтобы каждая долька обмакнулась в рассол. Обжарить баклажаны с двух сторон в растительном масле. Остудить. Майонез смешать с раздавленным зубчиком чеснока. При желании можно слегка посолить. Дольки баклажана намазать майонезом с чесноком. Помидор разрезать на небольшие дольки. Дольку помидора положить на край баклажанового ломтика и завернуть в рулетик. Зафиксировать деревянной шпажкой.

.....
КОЛБАСНЫЕ ТРУБОЧКИ С ОРЕХАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 400 г колбасы (или ветчины), 2 стакана ядер грецких орехов, 100 г майонеза, 1 лимон, 1 баночка черных маслин без косточек, 2—3 зубчика чеснока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Колбасу (или ветчину) диаметром около 10 см тонко нарезать. Орехи натереть на мелкой терке, до-

бавить к ним натертый чеснок и майонез, тщательно вымесить. Если масса очень густая, влить 2 ст. л. маринада из маслин. Маслины разрезать на 4 части. Лимон разрезать сначала на 4 части, а затем тонкими ломтиками. На кружок колбасы положить слой ореховой массы, по центру выложить полоской кусочки маслин и 2—3 ломтика лимона. Скрутить в трубочку и скрепить зубочисткой. Трубочки выложить пирамидкой на блюдо и украсить зеленью.

.....

ОРИГИНАЛЬНЫЙ ЧЕРНОСЛИВ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г чернослива без косточек, 100 г сыра твердых сортов, 200 г бекона.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Чернослив начинить кубиками сыра, завернуть в тонкую полоску бекона и скрепить зубочисткой. Запечь в заранее нагретой духовке. Подать к столу, когда бекон чуть съжится, а сыр расплавится.

.....

РЫБНАЯ ЗАКУСКА НА ШПАЖКАХ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Красная рыба, каперсы, сыр, маслины.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Нарезать кубиками сыр и красную рыбу. Вместо сыра можно взять брынзу. На сыр положить кусочек красной рыбы, маслину, каперс и зафиксировать шпажкой.

.....

МАРИНОВАННЫЕ КРЕВЕТКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 12 вареных очищенных креветок, 60 г растительного масла, 2 ст. л. винного уксуса, 1 маленький толченый зубчик чеснока, сыр, 1 огурец, черный молотый перец, соль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Замариновать креветки в смеси масла, уксуса, соли, перца и чеснока в течение 30 минут. Выложить на кружочки огурца, наколоть на шпажки. Завершить композицию кубиком сыра.

.....

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ШПАЖКАХ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г отварной мякоти говядины, 200 г шпика, 4 ломтика ржаного хлеба, 2 ст. л. растительного масла.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Говядину, шпик и хлеб нарезать одинаковыми кубиками. Подготовленные ингредиенты нанизать поочередно на шпажки так, чтобы по краям оказался хлеб, и сбрызнуть их маслом. Жарить в духовке 10—12 минут при температуре 200—210 °С. Подать на тонких ломтиках хлеба с салатом из свежих овощей и зелени.

.....

ЗАКУСКА С СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 6 порций: 100 г острого сливочного плавленого сыра, 50 г сливочного масла, 1 филе копченой (или соленой) рыбы, 1 ст. л. томатной пасты (или кетчупа), 1 ст. л. рубленого зеленого лука, 20 шт. сухого печенья разной формы, 24 ломтика копченой колбасы, 1 огурец, 1 помидор, 1 вареное яйцо, черный молотый перец, зелень.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Филе рыбы мелко порубить. Сыр смешать с маслом, поперчить и разделить массу на части: в одну добавить лук, в другую — рыбу, в третью — томатную пасту (или кетчуп), хорошо взбить. На печенье разложить ломтики помидора, огурца, яйца и колбасы, а на них выложить сырную массу, учитывая сочетание продуктов: на

колбасу — массу с кетчупом, на яйцо — с рыбой и т. д. При подаче уложить закуску на блюдо, наколоть на шпажки и оформить ломтиками помидора, огурца и зеленью.

ШАМПИНЬОНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 8 порций: 24 шляпки маринованных грибов, 6 яиц, 30 г тертого твердого сыра, 30 г ветчины, 2 ст. л. рубленого зеленого лука, 2 ст. л. сухого белого вина, 2 ст. л. майонеза, 1 ст. л. свежей рубленой зелени петрушки (или 1/2 ст. л. сушеной), 1/2 ч. л. чесночной соли, 8—10 маслин, зелень.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сваренные вкрутую яйца мелко порубить и перемешать с мелко нарезанной ветчиной, сыром, луком, вином, майонезом, петрушкой и чесночной солью. В каждую грибную шляпку положить по 1 ч. л. полученной смеси. Уложить шляпки на блюдо, оформить маслинами, зеленью, наколоть на шпажки.

ЗАКУСКА «ГРИБНАЯ ПОЛЯНКА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 6 порций: 24 шт. маринованных грибов (шампиньоны, маслята, белые и др.), 1 длинный огурец, 100 г сыра, 2 вареных яйца, 60 г ветчины, 3 ст. л. майонеза, 2 зубчика чеснока, зелень укропа и петрушки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ветчину мелко нарезать, соединить с рублеными яйцами, тертым сыром, измельченным чесноком и майонезом, хорошо перемешать и сформовать небольшие шарики. Огурец нарезать кружочками, уложить на них сырныи шарики, накрыть шляпками грибов и аккуратно наколоть шпажками. Блюдо обильно посыпать рубленой зеленью и разместить грибочки.

ОГНЕННО-ОСТРЫЕ ШПАЖКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Ржаной хлеб, 1 ч. л. паприки, 150 г бекона, 1 стручок острого перца, 1 зубчик чеснока, 1 большой сладкий перец, 150—200 г сыра.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Хлеб нарезать кубиками 3 x 3 см. Положить в большую емкость, посыпать паприкой, перемешать и оставить на 10 минут. В это время нарезать мелкими кубиками бекон и растопить его на сковороде на медленном огне. Стручок острого перца разрезать вдоль пополам и удалить семена. Мякоть мелко нарубить и добавить к бекону. Чеснок очистить, пропустить через пресс, добавить к бекону и быстро обжарить. Выложить кубики хлеба на сковороду с растопленным салом и обжаривать 4—5 минут, пока хлеб не станет золотисто-коричневым. Затем хлеб вынуть из сковороды и остудить. Сладкий перец помыть, удалить сердцевину, мякоть нарезать кубиками размером 2 x 2 см. Сыр нарезать кубиками такого же размера. Кусочки хлеба, перца и сыра нанизать на деревянные шпажки.

САЛАТЫ-КОКТЕЙЛИ

САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ «КАРДИНАЛ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 400 г печени, 200 г свеклы, 100 г орехов кешью, 50 г растительного масла, лимонный сок, рубленый чеснок на кончике ножа, соль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Жареную печеньку и вареную свеклу нарезать соломкой, орехи мелко подробить. Все выложить слоями в креманку. Заправить смесью растительного масла, лимонного сока и перетертого с солью чеснока.

.....

САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ «ФРУКТОВОЕНАСЛАЖДЕНИЕ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г апельсинов, 150 г яблок, 1 лимон, 300 г груш и абрикосов (из компота), 100 г орехов, 150 г сметаны, 2—3 ст. л. сахарной пудры, ванилин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очищенные апельсины и лимон, яблоки, фрукты из компота нарезать кубиками, пересыпать сахаром и поставить на 2—3 часа в холодильник. Перед подачей к столу салат разложить в низкие фужеры, украсить охлажденной сметаной, взбитой с ванилином и сахарной пудрой, и поджаренными крупно измельченными орехами.

.....

СЙЙТ-КОКТЕЙЛЬ «ФРУКТОВЫЙ САД»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г яблок, 100 г груш, 100 г винограда, 100 г слив, 100 г персиков, 100 г абрикосов, 20 г лимонного сока, 50 г сахарной пудры, 50 г орехов, 60 г сливок 30 %-ной жирности.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Яблоки и груши (без сердцевин и семян) мелко нарезать, полить лимонным соком. Добавить виноград, сливы, персики и абрикосы (удалив из них косточки). Посыпать сахарной пудрой, измельченными орехами и перемешать. Украсить взбитыми сливками.

.....

СЙЙТ-КОКТЕЙЛЬ «УТОЩЕНИЕ МОРЯЧКИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 300 г очищенных креветок, 300 г подкопченных мидий, 4—5 свежих огурцов, 4 манго, 100 г сухариков из белого хлеба, 5 сваренных вкрутую яиц, 150 г майонеза, 100 г сливок 10 %-ной жирности, соль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Огурцы очистить от кожуры и нарезать тонкими ломтиками, яйца мелко нашинковать. Манго очис-

тить от кожуры и косточки, нарезать ломтиками. В широкие бокалы разложить продукты в следующем порядке: сухарики, огурцы, мидии, яйца, креветки, манго. Сделать заправку из майонеза и сливок в пропорции 2:1, при желании посолить и залить коктейль.

.....

СЙЙТ-КОКТЕЙЛЬ «ОДЕССА-МАМА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 300 г сельди, 200 г фасоли, 90 г майонеза, 50 г орехов кешью, 20 г репчатого лука, зелень, специи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сельдь очистить от шкуры и костей и нарезать мелкими кубиками. Фасоль отварить и нарезать соломкой. Все выложить на листья салата, залить майонезом, перемешать и посыпать мелко нарезанным луком, черным молотым перцем, измельченными орехами.

.....

СЙЙТ-КОКТЕЙЛЬ «СВЕЖЕСТЬ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г сыра, 100 г яблок, 100 г моркови, 100 г орехов кешью, 50 г сметаны, 50 г сливок 30 %-ной жирности, зелень, специи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сыр натереть на крупной терке. Яблоки, очищенные от кожуры и семян, и вареную морковь нарезать кубиками. Все выложить в вазочку на листья салата. Заправить сметаной со взбитыми сливками. Сверху посыпать мелко дробленными орехами.

.....

САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ «МЯСНОЙ СЮРПРИЗ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 300 г отварной говядины, 150 г соленых огурцов, 100 г редиса, 50 г томатного соуса, 50 г раститель-

ного масла, 20 г репчатого лука, сахар, черный молотый перец на кончике ножа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отварную (или жареную) говядину и соленые огурцы нарезать кубиками, редис — кружочками. Все выложить слоями и залить маринадом, приготовленным из томатного соуса, растительного масла, мелко нарубленного лука, сахара и черного молотого перца.

.....
САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ
«МЕДОВАЯ НЕЖНОСТЬ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г вишни или черешни (консервированных), 100 г абрикосов, 100 г малины или клубники, 100 г ананасов, 50 г меда, 50 г фруктового сиропа, 100 г сливок 30 %-ной жирности.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Нарезанные кубиками ананасы, абрикосы и ягоды выложить слоями в фужер. Заправить сливками, медом, фруктовым сиропом. При подаче на стол украсить ломтиками лимона.

.....
САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ
«ЛИМОННЫЙ ПИКАНТ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 300 г креветок, 2—3 ломтика лимона, 40 г майонеза, 20 г сметаны, 20 г кетчупа, 1 яйцо, 50 г кочанного салата или зелени.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В подготовленную посуду на листья зеленого салата (они должны возвышаться над краем фужера) выложить мясо креветок, заправленное смесью майонеза, сметаны, кетчупа и измельченного яичного белка. Оформить зеленью и протертыми яичными желтками. Край фужера украсить ломтиком лимона.

.....
САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ
«ЭКЗОТИК»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 плод манго, 1 ананас, 300 г креветок, 15 г петрушки, 3 ягоды клубники, 1/3 лимона.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: У маленького ананаса срезать шапочку. Вырезать всю мякоть, нарезать мелкими кубиками, добавить креветки, рубленую петрушку, протертый плод манго (или сок) и майонез. Перемешать и вложить получившийся салат в ананас. Накрыть отрезанной шапочкой. С трех сторон положить свежую клубнику, разрезанную на две части. Между клубникой выложить маленькими горками салат. Желательно добавить 40 г сока манго.

.....
САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ
«ОСТРАЯ ПЕРЧИНКА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г красного маринованного перца, 50 г моркови, 100 г помидоров, 50 г зеленого горошка, 50 г растительного масла, 20 г сока лимона, 20 г гранатового сока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Красный маринованный перец, очищенный от семян, и вареную морковь нарезать соломкой. Мелко шинковать помидоры. Выложить слоями в креманку, добавить зеленый горошек и заправить смесью из растительного масла, лимонного и гранатового соков.

.....
СЙЙТ-НОКТЕЙЙ
«ФРАНЦУЖЕНКА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г белокочанной капусты, 100 г краснокочанной капусты, 50 г лимонов, 50 г апельсинов, 100 г яблок, 60 г майонеза, соль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Белокочанную и краснокочанную капусту нашинковать соломкой и слегка перетереть с солью. Апельсины, лимоны и яблоки нарезать дольками. Выложить салат слоями, заправить майонезом.

.....

САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ «ГРУШЕВЫЙ АРОМАТ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г груш, 100 г яблок, 100 г ягод. *Для соуса:* 1 яйцо (желток), 30 г сахарной пудры, 50 г ананасового сока, 50 г сливок 30 %-ной жирности.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Яблоки и груши без кожуры, сердцевины и семян нарезать тонкими ломтиками, смешать с подготовленными свежими ягодами и заправить соусом. *Приготовление соуса:* яичный желток растереть с сахарной пудрой, добавить сливки, ананасовый сок и перемешать. Подать в фужере или креманке.

.....

ЦАРСКИЙ САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ ИЗ КРЕВЕТОК

ИНГРЕДИЕНТЫ: 24 крупных креветки, 1 яйцо, 8 листьев салата, 4 ст. л. сливок, 50 г растительного масла, 2 ст. л. пикантной томатной пасты, сок 1 лимона, 1 ст. л. горчицы, 1 ст. л. коньяка (или бренди), 2—3 ломтика лимона, 2—3 дольки красного сладкого перца, майоран, черный молотый перец, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Креветки отварить в чуть подсоленной воде. Как только вода закипит и креветки начнут подниматься на поверхность, вынуть их плоским металлическим половником, остудить и очистить. Порезать мякоть на небольшие кусочки, отложив 4 целых креветки. Сварить яйцо вкрутую, остудить, пропустить яичный желток через сито. Выложить в миску, добавить горчицу, перемешать. Посте-

пенно влить тонкой струйкой растительное масло, добавить лимонный сок, кетчуп, коньяк и сливки, посолить, поперчить, еще раз перемешать. 4 маленькие салатницы или вазочки выложить внутри листьями салата, наполнить кусочками креветок, полить соусом. Украсить сверху целыми креветками, дольками лимона, перца и листочками майорана. Поставить в холодильник на 1—2 часа. Салат подать на стол холодным.

.....

САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ «ОХОТНИЧИЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г филе жареной курицы, 50 г яблок, 50 г апельсинов, 60 г майонеза, 30 г взбитых сливок, 5 г зелени.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Филе курицы и подготовленные фрукты нашинковать соломкой, заправить майонезом и выложить горкой в креманку. Оформить салат сливками, выпущенными из кондитерского мешка, и зеленью. Зелень можно заменить консервированной вишней или черешней без косточек.

.....

САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ КУРИНЫЙ «КУРОЧКИ РЯБА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 300 г куриного филе, 100 г яблок, 100 г апельсинов, 20 г лимонного сока, 50 г орехов, 10 г зелени петрушки, соль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Курицу залить горячей водой и варить на слабом огне, периодически снимая пену. Вареную курицу охладить, мякоть отделить, нарезать мелкими кубиками. Очищенные от кожуры и семян яблоки нарезать кубиками, апельсины — тонкими дольками. Измельчить орехи. Подготовленные компоненты положить поочеред-

но слоями в фужер и полить лимонным соком. При подаче на стол салат украсить зеленью.

САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ «ВДОХНОВЕНИЕ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г цветной капусты, 200 г копченой (или ветчинной) колбасы, 1 яйцо, 30 г кефира, 30 г майонеза, соль, перец, зелень петрушки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Цветную капусту разобрать на соцветия, отварить в слегка подсоленной воде до готовности и отцедить. Для соуса смешать кефир и майонез, добавить соль, перец и рубленую зелень петрушки. Положить нарезанную мелкими кубиками копченую или ветчинную колбасу, кружочки яйца и охлажденную цветную капусту. Все перемешать и охладить.

САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ «ОРИГИНАЛЬНОЕ АССОРТИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 350 г лосося слабого посола, 5—6 ст. л. маринованных грибов (лучше белых), 2 яблока, 2 апельсина, 180 г оливкового майонеза, 1 помидор, 3—4 листика кочанного салата, 2—3 огурца.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Лососину нарезать тонкими «прозрачными» ленточками, грибы разрезать пополам, яблоки и мякоть апельсина нарезать кубиками, помидор — кружочками, а огурцы очистить от кожуры и нарезать «уголками» (каждый огурец разрезать на 4 части, а потом ломтиками). В широкие бокалы выложить листик салата, на него — огурцы и лососину, сверху яблоки и апельсины, залить 2—3 ст. л. майонеза, край бокала украсить колечком помидора, надрезанным с одной стороны до центра.

САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ «РАЗНОЦВЕТНАЯ РАДУГА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г огурцов, 50 г зеленого горошка (или 50 г красного сладкого перца), 200 г помидоров, 1 пучок лука-порея, 100 г редиса, 2 яйца, 150 г майонеза, зелень.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Подготовленные свежие огурцы и помидоры нарезать мелкими кубиками (либо брусочками), зеленый лук мелко нашинковать, красный редис не очищать от кожуры. Выложить в посуду слоями, чередуя овощи и добавляя зеленый горошек или красный сладкий перец. Заправить майонезом. Украсить зеленью и дольками вареного яйца.

САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ «ЗОЛОТАЯ РЫБИЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 300 г отварного рыбного филе, 150 г маринованных огурцов без кожуры и зерен, 10 г лимона, 20 г кетчупа, 20 г сладкого свежего (или маринованного) перца, 50 г вареных шампиньонов, 100 г майонеза, зелень, специи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отварную рыбу, грибы и соленые (или маринованные) огурцы нарезать мелкими кубиками. В стеклянный фужер выложить листья зеленого салата так, чтобы их края слегка выступали над стенками посуды. Сверху положить подготовленную рыбу, смешанную с огурцами. Заправить майонезом, кетчупом и лимонным соком. Оформить салат гладким перцем, зеленью, целыми отварными шампиньонами или их шляпками. Край фужера украсить кружочком лимона, надрезав его с одной стороны.

СЫЙТ-НОНТЕЙЛЬ «СТОЛИЧНЫЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г картофеля, 100 г соленых огурцов, 100 г креветок, 50 г моркови, 100 г помидоров, 100 г сметаны, СОЛЬ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Мясо креветок мелко нарезать, картофель, соленые огурцы, морковь и помидоры нарезать кубиками. Выложить салат слоями, заправить взбитой сметаной.

.....
САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ «Фруктовый ДЕСЕРТ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г апельсинов, 150 г груш, 150 г яблок, 150 г винограда, 200 г сметаны, 50 г малинового сиропа, 50 г апельсинового сока, 10 г лимонного сока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Подготовленные апельсины, груши и яблоки нарезать ломтиками. Выложить их в креманку. Добавить виноград (без косточек). Заправить соусом из сметаны, малинового сиропа, апельсинового и лимонного соков.

.....
САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ «ВОСТОЧНАЯ СКАЗКА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 300 г курицы, 150 г яблок, 150 г ананасов, 150 г апельсинов, 100 г лимона, 100 г орехов кешью, имбирь и мускатный орех на кончике ножа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отваренное куриное филе нарезать кубиками, свежие яблоки (удалив сердцевину с семенами), ананасы и апельсины — кусочками. Выложить в бокал, чередуя филе с фруктами. Залить соусом из тех же фруктов, растертых с орехами и заправленных мускатным орехом и имбирем. Украсить ломтиками лимона.

.....
САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ «ТОНКИЙ ПРОМПТ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г дыни, 150 г лимонного сока, 150 г гранатового сока, 350 г апельсинового сока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Из мякоти зрелой дыни вырезать шарики, выдержать их в смеси лимонного и гранатового соков. Положить в бокалы для шампанского и залить охлажденным апельсиновым соком.

.....
САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ «КЛУБНИЧКА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г малины, 100 г клубники, 100 г земляники, 50 г сахара, 100 г сметаны.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Клубнику, землянику, малину перебрать, промыть под слабой струей воды, выложить в вазочку слоями, пересыпая сахаром. Заправить сметаной.

.....
САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ «ЛЕСНАЯ ЯГОДКА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г черники (брусники), 100 г ежевики, 100 г малины, 100 г смородины, 50 г сахара, 100 г сливок 30 %-ной жирности.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ягоды промыть, обсушить и выложить слоями в вазочку. Посыпать сахаром и заправить взбитыми сливками.

.....
САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ «КИСЕЛЬНЫЕ БЕРЕГА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г киселя, 150 г мороженого, 50 г ягод (клубника, малина, вишня, черешня, сливы, абрикосы и др.) без косточек.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В фужер налить холодный средней густоты кисель из фруктов или ягод, сока или сиропа и положить шарик мороженого. Оформить ягодами.

.....

САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ «Банановый рай»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г бананов, 100 г ананасов, 1 яйцо, 30 лимонного сока, 20 г майонеза, 20 г сметаны, 10 г миндаля, листья салата.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очищенные от кожуры бананы нарезать кружочками, ананасы — кубиками. Сваренное вкрутую яйцо мелко нашинковать. Все выложить в вазочку на листья салата, полить лимонным соком и заправить майонезом со сметаной. Сверху посыпать измельченным жареным миндалем.

.....

САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ «Звезда востока»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г мандаринов, 100 г яблок, 50 г изюма, 50 г орехов кешью, 30 г сахара, 15 г лимонного сока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Мандарины мелко нарезать, яблоки, очищенные от кожуры и семян, нарезать дольками. Выложить в вазочку слоями, добавить изюм и измельченный орех. Посыпать сахаром и заправить лимонным соком.

.....

САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ «ЧУДО-ДЕСЕРТ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г яблок, 100 г апельсинов, 50 г гранатового сока, 30 г лимонного сока, 50 г маринованных фруктов, 50 г сливок 30 %-ной жирности, 50 г печенья.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очищенные от кожуры яблоки (без сердцевин и семян) и апельсины нарезать кубиками, выдержать в смеси гранатового и лимонного соков. Хорошо охлажденные маринованные фрукты разложить сверху в бокал. Оформить взбитыми сливками, кусочками фруктов и печеньем.

.....

САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ «СИНЬОР-ПОМИДОР»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г свежих помидоров, 100 г маринованных помидоров, 4 стебля лука-порея, 50 г простокваши, 50 г томатного сока, 20 г уксуса, 30 г растительного масла, сахар, 2 ст. л. рубленого укропа, 2 ст. л. рубленой зелени петрушки, черный молотый перец по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очищенные от кожуры свежие помидоры нарезать кубиками, промариновать в смеси растительного масла, уксуса, сахара и черного молотого перца. Выложить их на дно бокала для шампанского, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, лука-порея и укропа, сверху поместить маринованные помидоры. Залить смесью из простокваши и томатного сока и подать к столу.

.....

САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ «ЛЮБИМЕЦ РУБЛЕВСКИХ красавиц»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г краснокочанной капусты, 50 г сельдерея, 100 г свежих яблок, 30 г репчатого лука, 50 г соленых огурцов, 100 г майонеза (или сметанного соуса), соль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Краснокочанную капусту нашинковать соломкой и перетереть с небольшим количеством соли. Яблоки, сельдерей (корень) нарезать кубиками, соленые огурцы — мелкими кубиками, репчатый лук нашинковать. Выложить слоями и заправить майонезом (или сметанным соусом).

.....

САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ «АППЕТИТНЫЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г моркови, 100 г яблок, 100 г огурцов, 100 г помидоров, 20 г лимонного сока, 100 г сметаны, 20 г сахара, зелень, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Подготовленные яблоки, морковь, свежие огурцы нарезать тонкой соломкой или кубиками, свежие помидоры — кружочками. Выложить слоями, чередуя яблоки, морковь, огурцы и помидоры. Заправить солью, сахаром и соком лимона. Украсить кружочками помидоров. Полить сметаной, по краям положить веточки зелени.

.....
САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ «ИЗОБИЛИЕ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г огурцов, 100 г зеленого горошка, 100 г сладкого перца, 200 г помидоров, 50 г зеленого лука, 4 вареных яйца, 100 г редиса, 120 г майонеза, 10 г зелени.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Подготовленные огурцы, помидоры, зеленый горошек, перец, лук, редис нарезать мелкими кубиками. Овощи выложить слоями в фужер, полить майонезом. Оформить салат зеленью и дольками вареного яйца.

.....
СЙЙТ-НОНТЕЙЙ «ГОРЧИЧНО-ЯИЧНЫЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 яйца, 150 г соленых огурцов, 1 луковица, 10 г горчицы, 100 г майонеза, 20 г зелени.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты нашинковать ломтиками, заправить майонезом с добавлением горчицы. Выложить в фужеры и оформить зеленью и тертым яичным желтком.

.....
СЙЙТ-НОНТЕЙЙ «ЕВРОПЕЙСКИЙ стандарт»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г ветчины, 150 г сыра, 100 г огурцов, 100 г майонеза, 50 г болгарского перца, 20 г салата.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ветчину, сыр, огурцы и салат нашинковать соломкой и заправить майонезом. Выложить в фу-

жер на листья салата. Оформить огурцами, перцем и зеленым салатом.

.....
СЙЙТ-НОНТЕЙЙ «РОКСОПАНА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 300 г куриного филе, 150 г огурцов, 100 г яблок, 100 г соуса (майонез со сметаной), зелень, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вареную мякоть птицы (без кожи), очищенные огурцы и яблоки нарезать тонкой соломкой. Слоями выложить в фужер или бокал, полить соусом, украсить ломтиками огурцов и яблок. Можно посыпать мелко нарезанной зеленью.

.....
СЙЙТ-НОНТЕЙЙ «КРАБОВОЕ ЧУДО»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г мяса крабов, 20 г салата, 10 г лимонов, 30 г майонеза, зелень.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В фужер выложить листья зеленого салата, на них — мясо крабов, заправленное майонезом, посыпать измельченным яичным белком. Салат оформить зеленью и дольками лимона.

.....
СЙЙТ-НОНТЕЙЙ «ГРИБНОЙ ДОЖДЬ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 300 г шампиньонов, 50 г репчатого лука, 20 г лимонного сока, 50 г кочанного салата, 30 г сметаны, 30 г майонеза, 30 г маринованного перца, зелень.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вареные шампиньоны нарезать, смешать с мелко рубленным луком, соединенным с лимонным соком. В бокал положить нарезанный соломкой кочанный

салат, на него — шампиньоны с луком. Залить соусом из сметаны и майонеза. Посыпать мелко нарезанной зеленью. Гарнировать полосками перца и зеленью петрушки.

.....

САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ «ЗИМНИЙ ВЕЧЕР»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г кураги, 100 г чернослива, 100 г сушеных яблок, 100 г сушеных груш, 60 г миндаля, 2 апельсина, 1 лимон, 2,5 ванильной палочки, 140 г вермута, 2 стакана воды, 170 г сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать все сухофрукты. Тонким слоем срезать с апельсинов и половины лимона кожуру, залить цедрой водой и вермутом, добавить сахар и довести до кипения, после чего добавить сухофрукты и оставить замачиваться на ночь. На следующий день положить в коктейль орехи, добавить сок апельсинов и лимона (или яблочный сок). Охладить и подать на стол.

.....

САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ «БАНКЕТНЫЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г языка, 100 г красного маринованного перца, 50 г зеленого горошка, 30 г майонеза, 40 г сливок, зелень, специи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отварной язык и красный маринованный перец нарезать соломкой, уложить в вазочку, добавить зеленый горошек и заправить майонезом и сливками. Сверху посыпать укропом.

.....

САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ «ОРИГИНАЛЬНЫЙ АНАНАС»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 5 сосисок, 1 банка консервированных ананасов, 1 морковь, сметана.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сосиски порезать кружочками, ананасы — кубиками, морковь потереть на терке. Сложить в маленькие вазочки слоями: сосиски, затем ананасы, за ними морковь. Сверху обильно полить сметаной.

.....

САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ «ШАНХАЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 250 г отваренного куриного мяса, 150 г твердого сыра, 4 яйца, 1 огурец, 4 ст. л. консервированного зеленого горошка, 2 зубчика чеснока, 120 г майонеза.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Куриное мясо, вареный яичный белок и огурец нарезать мелкой соломкой, сыр, чеснок и яичный желток натереть на мелкой терке. Затем все продукты выложить в креманки слоями в такой последовательности: огурец, куриное мясо, майонез, яичный белок, сыр, чеснок, майонез, яичный желток, майонез, зеленый горошек. Салат выдержать в холодильнике около 2 часов, чтобы он пропитался, и подать к столу.

.....

САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ «ПЕКИНСКИЙ ВЕЧЕР»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г пекинской капусты, 300 г отварных очищенных креветок, 4 вареных яйца. *Для заправки:* 120 г оливкового майонеза, 200 г сыра фета.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Капусту нашинковать очень тонкой соломкой, вареные яйца натереть на терке, креветки крупно нарезать. Смешать все ингредиенты в сосуде. Для заправки фету растереть с майонезом, добавить к салату. Подавать в порционных креманках, украсив каждую тигровой креветкой.

.....

САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ «ВАРШАВСКАЯ ВЕСНА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г отварной (или жареной) телятины, 200 г окорока, 150 г огурцов, 150 г консервированного лосося, 20 г лимонного сока, 20 г гранатового сока, 120 г майонеза.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отварную (или жареную) телятину, окорок и огурцы нарезать кубиками. Все выложить слоями в вазочку на листья салата. Сверху положить консервированный лосось, сбрызнуть смесью лимонного и гранатового соков. Заправить майонезом и перемешать.

.....

САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ «ФАНТАЗИЙНЫЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г вареной колбасы, 3 яйца, 100 г редиса, шпинат, 10 г лимонного сока, 30 г растительного масла, 10 г кетчупа, зелень, соль, черный молотый перец, чеснок.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вареную колбасу нарезать соломкой. Сваренные вкрутую яйца натереть на крупной терке, редис нарезать соломкой. Все выложить слоями в вазочку, посыпать мелко нарубленным шпинатом и залить маринадом из лимонного сока, кетчупа, растительного масла, соли, черного молотого перца и растертого чеснока.

.....

РЫБЯ ЗАКУСОЧНАЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кг рыбы, 2 помидора (либо 150 мл разведенного кетчупа или сока от консервированного леща), 1 небольшая головка чеснока, 2—3 луковицы, по 1 пучку зелени петрушки и укропа, соль и перец по вкусу, 2 лавровых листа, 1 ст. л. горчицы, растительное масло, панировочные сухари.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Рыбу (горбуша, треска или любая другая рыба нежирных сортов) помыть, почистить, разрезать на куски. Удалить хребтовые и реберные кости, предварительно слегка отварив рыбу. Затем кусочки посолить, поперчить, обвалить в сухарях и обжарить на сильном огне до румяной корочки. Лук нарезать колечками и слегка обжарить. Помидоры натереть на терке, чеснок и зелень мелко нарезать. Все сложить в форму с высокими бортиками в следующем порядке: слой лука, рыба, лавровый лист, помидор, чеснок, зелень, горчица (горчицу развести водой в пропорции 1:2). Накрыть крышкой, поставить в горячую духовку на 20—30 минут. Подавать как холодную или горячую закуску.

.....

РЫБНЫЙ СИПЯТ С ЯБЛОКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г рыбного филе, 1—2 яблока, 100 г маринованных огурцов, 1 луковица, 200 г сметаны (или майонеза), зелень, перец по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Поджарить рыбу и, когда она остынет, нарезать небольшими кусочками. Маринованные огурцы и свежие яблоки (лучше антоновку) нарезать кубиками, лук — полосками. Все аккуратно перемешать. Заправить сметаной (или майонезом), посыпать черным молотым перцем и украсить зеленью.

.....

РЫБНЫЙ ВИНЕГРЕТ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 слабосоленая сельдь (или небольшая слабосоленая горбуша), 1 морковь, 1 свекла, 200 г морской капусты, 2 яйца, по 1 пучку зелени петрушки и укропа, 1 зубчик чеснока, 1 ч. л. сока лимона, соль и перец по вкусу, 1 маринованный огурец, майонез.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Соленую рыбу очистить от кожицы, костей, нарезать мелкими кусочками. Затем нарезать вареную свеклу и морковь, морскую капусту, яйца, сваренные вкрутую, и зелень. Все смешать с рыбой. Добавить тертый зубчик чеснока и лимонный сок (если морская капуста консервированная, то лимонный сок можно не добавлять). Поперчить, заправить майонезом. Для придания салату большей остроты можно добавить мелко нарезанный маринованный огурец.

.....

САЛАТ ИЗ РЫБЫ С ПОМИДОРАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 400—500 г отварной (или копченой) рыбы, 50 г лука-порея, 2 помидора, 1 свежий огурец, 2 ст. л. мелко нарезанного укропа, 1/2 ч. л. соли, пряные сухие травы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Рыбу тщательно освободить от костей и нарезать мелкими кусочками. Помидоры и огурец нарезать ломтиками, порей — тонкими кружочками. Уложить все слоями в салатницу, пересыпать слои пряностями и солью.

.....

САЛАТ № РЫБЫ С КУКУРУЗОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 400—500 г отварной (или копченой) рыбы, 1 банка зеленого горошка, 1 банка консервированной кукурузы, 1 сладкий болгарский перец, 1 яблоко (желательно антоновка), зелень укропа, растительное масло, специи, соль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отварную (или копченую) рыбу тщательно разобрать, освободить от костей и нарезать на мелкие кусочки. Перец нарезать тонкой соломкой, антоновское яблоко натереть на крупной терке, зелень укропа мелко нарубить. Соединить все ингредиенты, добавить консервирован-

ную кукурузу и зеленый горошек, перемешать, сбобрить специями, солью и заправить растительным маслом.

.....

САЛАТ ИЗ РЫБЫ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 400—500 г отварной (или копченой) рыбы, 6—7 шт. отварного картофеля, 2—3 свежих огурца средней величины, 1 яблоко (желательно антоновка), 2—3 стебля лука-порея, 1 пучок укропа, соль, перец, пряные сухие травы по вкусу, французский соус на растительном масле.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отварную (или копченую) рыбу тщательно разобрать, освободить от костей и нарезать на мелкие кусочки. Огурцы и отварной картофель охладить и нарезать мелкими кубиками, яблоко натереть на крупной терке, лук-порей нарезать кольцами, укроп мелко порубить. Соединить подготовленные продукты, посолить, добавить пряные сухие травы, перемешать и заправить французским соусом на растительном масле.

.....

САЛАТ СЛОЕНЫЙ СО ШПРОТАМИ, МОРКОВЬЮ И ЯЙЦАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 банка шпрот в масле, 4 яйца, сваренных вкрутую, 2 вареные моркови, 2 луковицы, 1 пучок зеленого лука, 200 г майонеза, зелень укропа по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты выложить в салатницу в следующем порядке: шпроты, размятые вилкой; белки вареных яиц, натертые на крупной терке; репчатый лук, мелко нарезанный; вареная морковь, натертая на крупной терке. Каждый слой залить майонезом. Верхний слой готового салата — натертые на терке желтки (в центре), мелко нарезанная зелень укропа и зеленого лука (по краям).

.....

РЫБНЫЙ СЙЙТСБРЫНЗОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г отварного филе зубатки, 1 яблоко (желательно антоновка), 1 лимон, 200 г брынзы, 1 луковица, 1 соленый огурец, ½ стакана сметаны, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Нарезать филе зубатки на мелкие кусочки и выложить на блюдо. Яблоко, лук, огурец нарезать кубиками, перемешать, добавить сок, отжатый из лимона, соль, перец, затем сметану. Этой смесью залить рыбу и посыпать сверху тертой брынзой. Украсить зеленью петрушки.

.....

САЛАТ №ТРЕСКИ (ИЛИ МОРСКОГО ОКУНЯ) ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ С ЯБЛОКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 400 г трески (или морского окуня) горячего копчения, 2 свежих огурца, 1 яблоко (желательно антоновка), 1 помидор, 1 сваренное вкрутую яйцо, 3 ст. л. растительного масла, зеленый салат, зеленый лук, зелень петрушки, столовый уксус, черный молотый перец, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Огурцы, очищенные от кожуры, и яблоки, очищенные от кожуры и семян, нарезать мелкими кубиками, зеленый лук нашинковать, рыбу нарезать мелкими кусочками. Все компоненты смешать, посолить, поперчить, приправить уксусом, растительным маслом, мелко нарезанной зеленью петрушки и поставить на 30 минут в холодильник. Затем на дно салатницы положить листья зеленого салата, на них — горкой рыбный салат. Украсить салат кружками сваренного вкрутую яйца, ломтиками помидора и рубленой зеленью.

.....

САЛАТ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ, КОПЧЕНОЙ РЫБЫ И ЛУКА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 300 г пекинской капусты, 200 г копченой скумбрии, 1 головка крымского салатного лука, семена кунжута по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Листья пекинской капусты промыть в холодной воде и аккуратно разделить их, отрывая руками (резать листья нельзя — вытечет много сока). Уложить листья, украсив их нарезанным тонкими кольцами луком. Копченую скумбрию, очистив, нарезать небольшими кусочками и уложить на листья пекинской капусты. Сверху салат посыпать обжаренными семенами кунжута.

.....

СЙЙТИ'РЫБЫ С ХРЕНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 300 г отварного рыбного филе, 4 картофелины, 2 соленых огурца, 1 корень натертого хрена, 200 г майонеза, 2 ч. л. уксуса, 1 пучок зеленого лука, соль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отварное рыбное филе охладить и нарезать кусочками. Очищенный вареный картофель и огурцы нарезать ломтиками. В миску положить натертый хрен, добавить майонез, соль, уксус, смешать с нарезанной рыбой, картофелем, огурцами и переложить в салатник. Салат украсить кусочками огурца, мелко нарезанным зеленым луком, натертым хреном и зеленью петрушки.

.....

САЛАТ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ТРИБОЙ С РЫБОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г отварного рыбного филе, 200 г маринованных грибов, 3 картофелины, 2 сладких болгарских перца, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, сок 1 лимона, черный молотый перец, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: К маринованным грибам и красному стручковому перцу, нарезанным полосками, добавить мелко нарезанный сваренный картофель, измельченный лук и отварную рыбу, очищенную от костей и мелко нарезанную. Смесь посолить, поперчить, полить маслом и лимонным соком и размешать. Готовый салат украсить мелко нарезанным репчатым луком и маленькими маринованными грибами, предварительно разрезанными пополам.

.....
САЛАТ № СЕЛЬДИ С РИСОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Филе одной слабосоленой сельди, 2 ст. л. риса, 2 маленькие луковицы, 1 пучок зеленого салата, 3 яйца, 3—4 ст. л. майонеза.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Нарезать маленькими кусочками филе слабосоленой сельди. Лук порезать кольцами, залить на 1—2 минуты кипятком, воду слить, лук охладить. Сваренный в подсоленной воде рис откинуть на дуршлаг и охладить. Соединить сельдь, рис, лук, добавить мелко нарезанные яйца, салат, заправить майонезом и хорошо перемешать. Выложить салат горкой и украсить ломтиками сельди, яйцами и листьями салата.

.....
**САЛАТ ИЗ КОПЧЕНОЙ РЫБЫ
 С МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ И КАРТОФЕЛЕМ**

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г филе копченой рыбы, 1,5 стакана мелко нарезанного маринованного лука, 4 картофелины, 1 морковь, 2 ст. л. растительного масла, несколько листьев салата, 1 помидор, соль, зелень петрушки по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отваренные картофель и морковь нарезать ломтиками, смешать с луком и заправить расти-

тельным маслом. На горку салата положить кусочки рыбы, ломтики помидора, по краям выложить листья салата и посыпать зеленью.

.....
**САЛАТ С РЫБОЙ ГОРЯЧЕГО
 КОПЧЕНИЯ ПОД МАЙОНЕЗОМ**

ИНГРЕДИЕНТЫ: 400 г рыбы горячего копчения (треска, морской окунь или скумбрия), 4—6 картофелин, 4 соленых огурца, 100 г консервированного зеленого горошка, 3 моркови, 1 пучок зеленого салата, 200 г майонеза, соль, зелень по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сваренные и охлажденные овощи нарезать тонкими ломтиками, соединить с нарезанной рыбой, зеленым горошком, $\frac{3}{4}$ нормы майонеза и осторожно перемешать. Салат положить в салатницу горкой, украсить ломтиками рыбы, овощами, входящими в состав салата, листочками зеленого салата, полить оставшейся частью майонеза и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

.....
**САЛАТ ИЗ КОПЧЕНОЙ РЫБЫ
 С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ**

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г копченой рыбы, 3 картофелины, 100 г маринованных грибов, 1—2 свежих огурца, 1 луковица, 1 ст. л. нарезанного колечками зеленого лука, $\frac{1}{2}$ стакана майонеза, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отварной картофель, огурцы, рыбу и лук нарезать ломтиками, смешать с измельченными грибами, заправить майонезом и украсить зеленым луком.

.....

РЫБНЫЙ САЛАТ «СОВИНЬОН»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 800 г рыбного филе, 2 стакана сухого белого вина «Совиньон», ½ стакана лимонного сока, 4 помидора, 1 луковица, 1 банка черных маслин (без косточек), 1 маленький кабачок, 1 стакан консервированного зеленого горошка, по ½ пучка мелко нарубленной зелени петрушки и укропа, соль, перец по вкусу. *Для соуса:* ⅓ стакана белого винного уксуса, 2 стебля сельдерея, 3 ст. л. мелко нарубленной зелени петрушки, ¼ стакана растительного (лучше оливкового) масла, соль, перец по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отварить рыбу в вине в течение 20—25 минут, разрезать на небольшие кусочки и выложить в салатницу. Заправить лимонным соком, солью и перцем, добавить все перечисленные овощные ингредиенты, нарезанные мелкими кусочками, перемешать. Отдельно соединить все компоненты для соуса, добавить специи. Залить соусом салат и осторожно перемешать. Поставить в холодильник минимум на 1 час, после чего подать к столу.

.....

САЛАТ «ГРАНАТОВЫЙ БРАСЛЕТ» С РЫБОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 банка консервированного тунца или сардин, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 яблока (желательно антоновка), 1 луковица, 100 г сыра, 4 ст. л. сметаны, 6 ст. л. майонеза, соль и перец по вкусу, 1 гранат.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Майонез соединить со сметаной и тщательно перемешать. Лук мелко нарезать и залить кипятком, чтобы вышла горечь, ополоснуть холодной водой и перемешать с 2 ст. л. смеси майонеза и сметаны, посолить, поперчить и уложить на дно блюда ровным слоем. Мякоть рыбы размять вилкой, поперчить и перемешать с 2 ст. л. заправки (майонез и сметана), уложить на слой лука. Яйца порубить,

заправить 2 ст. л. смеси майонеза и сметаны, посолить и равномерно распределить по рыбе. Яблоки почистить и натереть на крупной терке. Чтобы они не потемнели, слегка сбрызнуть их лимонным соком и сразу же перемешать с 2 ст. л. заправки. Распределить поверх яиц. Края салата подровнять, обмазать остатками заправочной смеси и посыпать верх и бока тертым на мелкой терке сыром. Украсить зернами граната и поставить в холодильник на 3—4 часа для пропитки. Резать, как торт, стараясь сохранить очередность слоев. Что касается соли, можно солить каждый слой, можно — через один, все зависит от вкуса.

.....

ШПРОТНЫЙ САЛАТ С ПОМИДОРАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 банка шпрот, 3—4 сухарика из белого хлеба, 3—4 помидора, чеснок, майонез, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Слить масло из шпрот, шпроты нарезать небольшими кусочками, сухарики сдобрить мелко нарубленным чесноком. Все перемешать, добавить нарезанные маленькими кусочками помидоры и заправить майонезом. Желательно смешивать салат перед подачей на стол, иначе сухарики размокнут. Для этого салата больше подойдут крупные прибалтийские шпроты.

.....

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ФУРШЕТНЫЕ ЗАКУСКИ

.....

КУРИНЫЙ САЛАТ В ХЛЕБНЫХ СТАКАНЧИКАХ

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 24 порции: 6 рогаликов, 250 г отварного куриного филе, 3 маринованных огурца, 240 г шампи-

ньонов, $\frac{1}{2}$ луковицы, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. майонеза, 1 щепотка молотой гвоздики, зелень петрушки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Рогалики разрезать на 3 части, удалив предварительно кончики, чтобы получились стаканчики высотой 2—2,5 см. Вынуть мякиш, натереть его на терке и обжарить на части масла, чтобы получились хрустящие крошки. Для начинки порубить лук, обжарить на оставшемся масле, не допуская изменения цвета, добавить нарезанные грибы и жарить под крышкой в течение 10 минут. Охладить. Мякоть курицы и огурцы нарезать мелкими кубиками, соединить с грибами, майонезом, гвоздикой, хорошо перемешать. Наполнить хлебные стаканчики и посыпать хрустящими крошками. Оформить листиками петрушки.

МИНИ-СЫРКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 8 порций: 8 кружочков сыра камамбер, 1 огурец, 150 г сыра фета, соль, перец, по 1 стручку красного сладкого и острого перца, 150 г брынзы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сыр разрезать на две части. Огурец натереть на терке, посолить и отжать сок. Фету смешать с огурцом и приправить. Из стручков перца сделать пюре, посолить и смешать с брынзой. Выложить массу из феты на $\frac{1}{4}$ камамбера, $\frac{1}{4}$ намазать брынзой и накрыть оставшимися половинками.

БАКЛАЖАНЫ С ОРЕХАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Баклажаны удлиненной формы, соль, перец, растительное масло. *Для начинки:* очищенные грецкие орехи, по 1 пучку кинзы и укропа, 1 зубчик чеснока, майонез. *Для украшения:* зерна граната.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Острым ножом нарезать баклажаны вдоль тонкими пластинами. Противень смазать растительным маслом, разложить баклажаны, посолить, сбрызнуть маслом и запекать приблизительно 10 минут. *Приготовление начинки:* порубить орехи, зелень, чеснок, смешать с майонезом. Можно все измельчить в блендере. Запеченные баклажаны остудить. Начинку выложить на полоски баклажанов, свернуть их в рулетики. Подавать, украсив зернами граната.

ШАРИКИ ИЗ БАРАНИНЫ С ЗЕЛЕНЬЮ

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 20 порций: 1 черствая булочка, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 5 ст. л. растительного масла, 500 г рубленой баранины, 1 яйцо, 3 ст. л. зелени петрушки, 2 ст. л. базилика, по 1 ст. л. мелко нарезанной зелени лимонной мяты и кервеля, соль и перец по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Лук и чеснок нарезать мелкими кубиками, потушить в 1 ст. л. растительного масла, вынуть из сковороды. Булочку размочить, размять, смешать с рубленой бараниной, луком, чесноком, яйцом, зеленью, солью и перцем. Смочить руки водой и сделать из приготовленного фарша 20 шариков. Разогреть на сковороде оставшееся растительное масло. Обжарить мясные шарики 10 минут со всех сторон до коричневого цвета. Подать блюдо можно и горячим, и холодным.

ПОМИДОРЫ ПО-МИЛАНСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 4 порции: 1 луковица, по 1 ст. л. сливочного масла и смальца, 4 помидора, 3 зубчика чеснока, 125 г риса, 8 ст. л. белого вина, перец, 30 г поджаренных кедровых орешков, 3 ст. л. творога, 100 г тертого сыра,

2 ст. л. оливкового масла, 250 мл мясного бульона, 400 г шпината.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Помидоры вымыть и срезать с каждого «крышечку», вынуть мякоть и отложить в сторону. Лук нарезать кубиками, чеснок измельчить. Потушить в смеси сливочного масла и смальца лук, зубчик чеснока и рис. Влить вино, бульон, накрыть и тушить 25 минут. Перемешать с рисом сыр и творог и начинить смесью помидоры. Положить их в форму, накрыть и запекать 15 минут при температуре 175 °С. Шпинат потушить в оливковом масле с 2 зубчиками чеснока и плодовой мякотью около 5 минут. Посолить, поперчить, выложить на блюдо. На шпинат положить помидоры и подать к столу, посыпав орешками.

ПОМИДОРЫ С БРЫНЗОЙ И ЛОСОСИНОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 4 порции: 8 помидоров, соль, перец, 160 г брынзы, 1 яйцо, 120 г копченой лососины, перец, мускатный орех, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 1 луковица, 4 ст. л. белого вина, 60 г сливочного масла с зеленью.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Снять с помидоров кожицу и срезать «крышечку». Вынуть часть мякоти, посолить и поперчить изнутри. Перемешать брынзу с яйцом. Лососину нарезать мелкими кубиками и перемешать с массой. Приправить перцем и мускатным орехом. Начинить помидоры и накрыть «крышечкой». Разогреть в форме по 1 ст. л. сливочного и растительного масла. Выложить помидоры и запекать 15 минут при температуре 220 °С. Лук порубить и потушить в оставшемся масле. Развести вином, сливками и уварить. Перемешать со сливочным маслом с зеленью, приправить. Подать помидоры с соусом.

ВИНОГРАДНЫЕ ПОМИДОРЫ с авокадо

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 4 порции: 12 помидоров, 1 стебель зеленого лука, 3 веточки базилика, ½ авокадо, 1 ст. л. лимонного сока, ½ зубчика чеснока, соль, перец.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Помидоры вымыть и срезать с каждого «крышечку». Вынуть плодовую мякоть. «Крышечки» и мякоть нарезать кубиками. Зеленый лук почистить, вымыть и порубить. Базилик вымыть, отделить листочки от стеблей и нарезать их. Авокадо очистить и нарезать маленькими кубиками. Перемешать зеленый лук с базиликом, авокадо, кубиками помидоров и лимонным соком. Чеснок очистить, пропустить через пресс в смесь и перемешать. Посолить и поперчить начинку и разложить по помидорам. Выложить их на тарелки и, по желанию, украсить базиликом.

ПОМИДОРЫ С РУБЛЕННЫМ МЯСОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 4 порции: 4 мясистых помидора, 1 луковица, 50 г сливочного масла, свежий тимьян, 350 г смешанного рубленого мяса, 150 г брынзы, 1 пучок смешанной рубленой зелени, соль, перец, 300 г картофеля, 500 мл овощного бульона.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Срезать «крышечку» у каждого помидора. Вынуть из плодов мякоть, поставить их «вниз головой» на решетку, дать жидкости стечь. Нарезать кубиками мякоть. Лук порубить и потушить в масле. Добавить мясо и обжарить до рассыпчатого состояния. Перемешать с мякотью помидоров, измельченной брынзой и зеленью. Посолить и поперчить. Начинить фаршем помидоры и накрыть «крышечкой». Картофель очистить и нарезать ломтиками. Вместе с помидорами выложить в форму. Влить бульон и запекать 40 минут при температуре 180 °С. Подать, украсив тимьяном.

.....

ОГУРЦЫ С СЕЛЬДЬЮ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 соленых огурца, 2 сельди, 200 г сметаны, зелень.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Промытые огурцы нарезать кружочками. Вымоченную сельдь мелко порубить, смешать с огурцами, мелко нарезанной зеленью, закрыть крышкой и дать постоять. Перед подачей к столу залить сметаной. Подать с отварным картофелем.

.....

МГНОВЕННАЯ ЗАКУСКА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сыра фета или брынзы, по ½ банки зеленых и черных оливок, оливковое масло, 1 перец чили, несколько листиков базилика.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Порезать маленькими кубиками сыр фета или брынзу, положить в миску с зелеными и черными оливками. Сбрызнуть сверху оливковым маслом и добавить мелко нарезанный и очищенный от семян красный чили, несколько листиков базилика. Перемешать.

.....

ПИКАНТНЫЕ ОЛИВКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 6 порций: 500 г зеленых (или черных) оливок, 1 веточка базилика, 1 веточка тимьяна, 1 ч.л. мелко нарезанного свежего розмарина, 2 лавровых листа, 1 ч. л. раздавленных семян фенхеля, 1 ч. л. размолотых семян тмина, 1 свежий нарезанный красный чили (без семян), 4 толченых зубчика чеснока, оливковое масло.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Взять оливки без косточек, либо, используя маленький острый нож, разрезать оливки и вынуть косточки. Сложить оливки в глубокую тарелку, до-

бавить базилик, тимьян, розмарин, лавровый лист, семена фенхеля, тмин, чили и чеснок. Переложить оливки с приправами в стеклянную банку. Налить сверху масло, закрыть крышкой и оставить как минимум на 3 дня, время от времени встряхивая банку. Подать к столу в специальной узкой форме для маслин либо выложить на сервировочное блюдо нанизанными на шпажки.

.....

ФАРШИРОВАННАЯ ЗАПЕЧЕННАЯ ГОВЯДИНА ПО-АРМЯНСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г мякоти говядины, 4—5 ломтиков бараньего жира, 2—3 яйца, 2—3 зубчика чеснока, ½ стакана томатного пюре, 1 ст. л. сливочного масла, бульон, перец, соль, зелень.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Мякоть жирной говядины (лучше кусок от верхней части задней ноги) зачистить от сухожилий и жира, отбить молотком до тестообразной массы, посолить, поперчить и затем опять отбить до тягучей однородной массы. Разложить слоем 1,5 см, сверху выложить поочередно кусочки бараньего сала, половинки сваренных вкрутую яиц, рубленый чеснок, посолить, затем поперчить, свернуть рулетом и перевязать. Уложить в смазанный маслом сотейник, смазать сверху томатным пюре и, поворачивая через каждые 15 минут и поливая бульоном, выпекать в горячей духовке. Охладить, снять нитки, нарезать кружками, гарнировать салатами, украсить зеленью.

.....

ЯЗЫКИ ОТВАРНЫЕ ПО-КИТАЙСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 свежих свиных языка, 1—2 луковицы, 1 ст. л. соевого (или томатного) соуса, 1 ст. л. водки (лучше рисовой), 3—4 шт. гвоздики, ¼ ч. л. корицы, по ½ неболь-

шого пучка зелени петрушки и укропа, перец, соль, зелень эстрагона.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Подготовленные языки отварить до готовности с добавлением лука, соуса, зелени, водки, специй и соли, затем опустить их в холодную воду, с еще горячих снять кожу и охладить. Нарезать наискось тонкими ломтиками, уложить на тарелки и украсить веточками петрушки или эстрагона.

КАРПАЧЧО ИЗ СЫРА С ОГУРЦОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 4 порции: 5 ст. л. оливкового масла, 3 ст. л. винного уксуса, соль, черный молотый перец, 2 маленькие луковицы, 1 зубчик чеснока, 1 пучок укропа, 1 длинный огурец, 350 г мягкого сыра.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Налить в миску оливковое масло и уксус, посолить, поперчить и перемешать венчиком или миксером до образования кремообразного соуса. Лук и чеснок очистить, лук нарезать кубиками, чеснок мелко порубить. И то и другое добавить в соус и размешать венчиком. Укроп вымыть, обсушить и крупно нарезать. Огурец вымыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Сыр также нарезать тонкими ломтиками. Разложить на тарелки ломтики сыра и огурца. Посыпать укропом, полить соусом. Подать к столу, посыпав перцем.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ САЛАТОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 6 помидоров средней величины, соль, черный молотый перец, зелень петрушки, 150 г вареного или жареного мяса, 2 вареные картофелины, 1 свежий огурец, 1—2 яйца, $\frac{1}{2}$ — $\frac{2}{3}$ стакана майонеза.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Помидоры обмыть, вытереть, срезать верхушку, удалить середину с семенами, затем посыпать солью и перцем. Вареное или жареное мясо, сваренное вкрутую яйцо, вареный картофель и свежий огурец нарезать небольшими кусочками, добавить майонез или сметану, перемешать и начинить помидоры. Сверху украсить майонезом или кружочками вареного яйца. Фаршированные помидоры аккуратно уложить на тарелку, в промежутки положить зелень петрушки.

Таким же образом помидоры можно фаршировать рыбным или овощным салатом. В этом случае вместо мяса берется вареная, жареная или копченая рыба или овощной салат.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 8 яиц, 1 стакан тертого сыра, 3—4 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. густой сметаны, сок $\frac{1}{3}$ лимона, перец, 1—2 соленых огурца. *Для украшения:* каперсы и листья зеленого салата.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сваренные вкрутую яйца очистить, концы яиц срезать тонкими ломтиками, разрезать каждое поперек пополам и вынуть желтки. Тертый сыр растереть с маслом, добавить желтки, сметану, сок лимона, перец и полить этой массой половинки яиц. При подаче к столу установить половинки яиц на листья зеленого салата и украсить.

ОГУРЦЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2—3 небольших свежих огурца, 200 г маринованных (или соленых) грибов, 1—2 ст. л. тертого хрена, 4—5 ст. л. сметаны, 1 помидор (или красный перец),

укроп (или зелень петрушки), столовый уксус (или лимонный сок), соль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очищенные огурцы разрезать (небольшие — вдоль на 2 части, крупные — на 4—5 частей). Удалить семена, сохраняя целостность кусочков, и каждый из них посолить. Грибы нашинковать, смешать со сметаной, добавить соль, тертый хрен, уксус, все перемешать и полученной массой нафаршировать огурцы. Украсить зеленью и ломтиками помидора или перца.

.....

авокадо, фаршированные шампиньонами

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 авокадо, 100 г коричневых (или белых) консервированных шампиньонов, 2 ч. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса, чеснок, соль, белый перец.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Авокадо разрезать пополам, вычерпать чайной ложкой мякоть плода, нарезать кубиками. Грибы нарезать пластинками. Из растительного масла, уксуса и пряностей приготовить салатный соус, смешать с авокадо и шампиньонами и наполнить смесью полый плод. Украсить зеленью.

.....

авокадо с креветками

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 авокадо, 200 г замороженных очищенных креветок, 2 яйца, зелень петрушки. *Для соуса:* 4—5 ст. л. майонеза, 1—2 ст. л. неострого кетчупа, 1 ст. л. лимонного сока, несколько капель соуса «Табаско», соль, перец по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Для фарша мелко порубить вареные яйца и петрушку, добавить предварительно размороженные креветки и смешать с соусом, приготовленным из

кетчупа, майонеза, лимонного сока, соли, перца и соуса «Табаско». Заранее вымытые и обсушенные авокадо разрезать пополам, вынуть косточку. Углубление от косточки заполнить фаршем. После охлаждения блюдо готово.

.....

«пальчики» из сыра в сухарях

ИНГРЕДИЕНТЫ: 350 г сыра камамбер, 4 яйца, 1,5 стакана сухарей, растительное масло для фритюра, крекеры.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Хорошо охлажденный сыр нарезать на 20 небольших продолговатых кусочков. Взбить вилкой яйца. Кусочки сыра обмакнуть в яйца, затем обвалить в сухарях. Подготовленные «пальчики» поместить в холодильник на 2 часа. Затем поджарить во фритюре до золотистой корочки. После обсушить сыр на бумажном полотенце. Подать к столу с крекерами.

.....

сырные шарики с зеленью

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 20 штук: 200 г плавленого сыра, 90 г брынзы, 1 натертый зубчик чеснока, 4 ч. л. мелко нарезанной зелени петрушки, 4 ч. л. мелко нарезанной зелени мяты, 6 ч. л. семян кунжута, листья винограда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В глубокой тарелке смешать в однородную массу плавленый сыр и брынзу. Добавить чеснок и по 1 ч. л. мелко нарезанной зелени петрушки и мяты. Скатать 20 шариков. Охладить в течение 1 часа. На сухой сковороде поджарить, помешивая, семена кунжута до золотисто-коричневого цвета, остудить. Перед подачей на стол смешать оставшуюся мяту и петрушку. Обвалить одну половину шариков в зелени, другую — в кунжутных зернах. Подать на виноградных листьях.

.....

ЗАКУСКИ? ЛОСОСЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 4 порции: 4 (или 8) пластин нарезки копченого лосося, 100 г творога, 100 г сливок, зеленый лук, 1 ч. л. каперсов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сливки взбить в очень крепкую пену, добавить творог и продолжать взбивать. Добавить измельченный зеленый лук и каперсы. Лосось свернуть в конусообразные «кулечки», заполнить творожной массой с помощью кулинарного пакетика.

.....

ФАРШИРОВАННЫЕ КРАБОВЫЕ ПАЛОЧКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 пачка крабовых палочек, 4 вареных желтка, 1 банка печени трески, 50 г грецких орехов, сок 1/2 лимона, листья салата.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Печень трески и желтки размять вилкой, грецкие орехи мелко измельчить, выжать туда сок из половинки лимона, все хорошо перемешать. Крабовые палочки осторожно развернуть и в каждую палочку выложить немного фарша, затем аккуратно завернуть, разрезать их пополам. Выложить на сервировочное блюдо, выстланное листиками салата.

.....

яйца ПО-ЦАРСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 10 яиц, 100 г майонеза, 1 банка печени трески, 1 ч. л. каперсов, черный молотый перец, сахар, 100 г красной икры.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Разрезать сваренные вкрутую яйца пополам, вынуть желток. Желток измельчить, добавить печень трески, каперсы, майонез, половину нормы крас-

ной икры. Приправить смесь сахаром и перцем, наполнить половинки белка, сверху положить горочкой оставшуюся икру.

.....

ЗАКУСКА НА КРЕКЕРАХ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 упаковка круглых несладких крекеров, 2 яйца, 1 плавленный сырок, 100 г вареной колбасы, 1 небольшая луковица, 1—2 ст. л. майонеза.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сваренные вкрутую яйца размять вилкой. Плавленный сырок натереть на мелкой терке (если он очень мягкий, подавить вилкой, добавляя майонез). Лук и колбасу очень мелко нарезать кубиками, добавить к яйцам и сырку. Тщательно перемешать. На блюдо выложить целые крекеры, из готовой массы мокрыми руками скатать шарики около 2 см в диаметре и выложить их на крекеры.

.....

ЗАКУСКА ДЛЯ ГУРМАНОВ «КУЛИНАРНЫЙ ИЗЫСК»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 30 ломтиков круглого хлеба из муки грубого помола, 1 ст. л. сливочного масла, 100 г ветчины, 6 фаршированных оливок, немного петрушки, 4 вареных желтка, 1 ч. л. карри, соль, перец, 1 ст. л. майонеза, 10 замороженных креветок, немного укропа, 100 г плавленого сыра, 2 ст. л. сливок, 2 ст. л. кубиков авокадо, 1 ст. л. сливочного масла, 1 лист салата, 50 г сыра рокфор, 6 грецких орехов, 50 г сыра гауда, 3 консервированные вишни.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Намазать 6 ломтиков хлеба маслом, положить ветчину, половинки оливок и петрушку. Сделать крем из желтков с майонезом, добавить карри, соль и перец. Намазать его на 6 кусочков, сверху положить по кре-

ветке и веточке укропа. Наполнить кондитерский шприц смесью сыра со сливками и выдавить крем на 6 кусочков хлеба. Украсить кусочками авокадо. Остальные 12 порций намазать маслом, положить сверху лист салата. Вырезать из рокфора 6 квадратиков и положить на 6 порций, украсив грецкими орехами. На оставшиеся 6 порций положить по 2 кусочка сыра гауда и по 1 вишне.

ЗАКУСКА «АРОМАТНЫЕ СНЕЖКИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г творога, 150 г брынзы, 2 ст. л. мягкого сливочного масла, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок петрушки (или кинзы), 2 зубчика чеснока, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Творог тщательно растереть с маслом до однородной массы, посолить. Мелко порубить брынзу, лук и зелень, чеснок выдавить через чесночницу. Все хорошо перемешать, из готовой массы скатать шарики и выложить на широкое круглое блюдо, украшенное листьями салата.

ПЕРСИКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ КУРИНЫМ МЯСОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 большая банка персиков, консервированных половинками, 2 отварных куриных окорочка, 1 пучок зеленого лука, 200 г оливкового майонеза, 150 г сыра гауда или «Эдэмский», 1 пучок листьев салата.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: *Приготовление начинки для персиков:* мясо курицы мелко порубить, добавить зеленый лук, майонез, соль. Все аккуратно перемешать. Начинить половинки персиков. Блюдо выстелить листьями салата, выложить нафаршированные персики, сверху присыпав их тертым сыром. Охладить. Это пикантное блюдо отлично сочетается с белым сухим вином.

ОЛИВКОВОЕ «РАФАЭЛЛО»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г сыра, 3 яйца, 2 зубчика чеснока, 100 г майонеза, 1 упаковка крабовых палочек, 1 банка оливок или маслин (без косточек).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сыр и яйца натереть на терке, выдавить чеснок и заправить майонезом, тщательно размешать, чтобы получилась достаточно густая однородная масса. Из этой массы скатать шарики диаметром около 3 см, положив внутрь оливку. Очень мелко нарезать крабовые палочки и обвалить в них уже приготовленные шарики.

ЗАКУСКА «ЦАРЕВНА-ЛЯГУШКА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 луковица, 1 огурец, 1 баночка черной икры.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Огурец очистить и нарезать кружочками, лук нарезать тонкими кольцами. На огурец выложить колечко лука, серединку заполнить черной икрой.

ЗАКУСКА ИЧ КРЕВЕТОК С АПЕЛЬСИНАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г стеблей сельдерея, 150 г очень мелких помидоров, 1 пучок зеленого лука, 3 апельсина, 1 ч. л. тертой апельсиновой цедры, 4 ст. л. майонеза, 200 г сливочного йогурта, соль, молотый кайенский перец, 350 г вареных креветок.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Стебли сельдерея нарезать тонкими кружочками, помидоры разрезать пополам, зеленый лук нарезать колечками. Апельсины очистить, разделить на дольки, снять с них пленки и белую кожицу. Смешать 8 ст. л. апельсинового сока с цедрой, майонезом и йогуртом, посолить,

поперчить. В полученную заправку положить отваренные креветки. Добавить кружочки сельдерея, помидоры, зеленый лук и апельсины. Все хорошо перемешать.

.....
КРАБОВЫЕ ШАРИКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г крабового мяса, 100 г белых молотых сухарей, 1 яичный желток, 1 яйцо, 1 ч. л. лимонного сока, перец, соль, 3 ст. л. молотых сухарей, жир для жаренья.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Тщательно измельчить мясо крабов, смешать с белыми сухарями, солью, перцем, яичным желтком и лимонным соком. Разделить на 8 шариков. На сухой сковороде поджарить хлебные крошки. Взбить яйцо и обмакнуть каждый шар дважды в яйцо и хлебные крошки. Жарить во фритюре до золотисто-коричневого цвета. Высушить на бумаге и подать к столу горячими или холодными.

.....
ПЕСТРАЯ БРЫНЗА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 25 г желатина, 1 пачка «французской» брынзы, 1 болгарский перец (можно взять по половинке разных цветов — блюдо будет наряднее), 1 мандарин, 2 ст. л. растительного масла, 7 ст. л. белого сухого вина, 4 ст. л. сливок, грецкие орехи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Пока желатин набухает в холодной воде, смешать пачку брынзы, натертый на крупной терке болгарский перец, мандарин, растительное масло, вино, горсть размельченных грецких орехов. Нагреть сливки и развести в них набухший желатин, добавить к остальным продуктам. Заполнить форму массой и поставить на верхнюю полку холодильника. Когда затвердеет, вынуть из формы, нарезать кусочками.

.....

ЗАКУСКА

ИЗ КРЕВЕТОК ПОД МАЙОНЕЗОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г свежемороженых (или варено-мороженых) креветок, 3—4 вареных яйца, ½ стакана тертого неострого сыра, 200 г майонеза, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени, ¼ лимона.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Мясо вареных креветок нарезать кусочками, соединить с нарубленными яйцами, сыром, частью зелени, заправить частью майонеза, солью, соком лимона и перемешать. В салатник горкой выложить закуску, полить оставшимся майонезом и посыпать зеленью.

.....

СЫРНЫЕ ШАРИКИ
с арахисом

ИНГРЕДИЕНТЫ: 250 г мягкого сыра, ½ ч. л. паприки, 1 ст. л. нарезанной зелени петрушки, 50 г измельченного арахиса, соль и перец по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Соединить сыр, паприку, соль и перец. Слепить из получившейся массы шарики. Смешать петрушку и арахис, выложить тонким слоем на тарелку. Обвалять шарики в арахисе и зелени, нанизать на шпажки и уложить на сервировочное блюдо. Подать охлажденными.

.....

ПЕРЕЦ,

Фаршированный СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 3—4 перца, 100—150 г сыра, 50—75 г сливочного масла, 2—3 крупных зубчика чеснока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Перец промыть, срезать плодоножку, удалить семена. Сыр и твердое охлажденное масло даде-

реть на крупной терке, чеснок — на мелкой, затем все тщательно смешать и нафаршировать перцы. Перед подачей на стол на 15—20 минут поместить в холодильник. Выложить готовые перцы на сервировочное блюдо и украсить зеленью.

.....
ОСТРАЯ ЗАКУСКА

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 6 порций: 2 пачки плавленого сыра «Дружба», 2—3 зубчика чеснока, 50—80 г майонеза, 3 сладких перца разного цвета, красный молотый перец, листья зеленого салата.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сыр натереть на крупной терке. Сладкий перец нарезать мелкими кубиками. Сыр, мелко рубленый чеснок, сладкий перец, майонез и красный молотый перец перемешать и уложить горкой в салатник или сформовать шариками. Уложить на сервировочное блюдо, выстланное листьями зеленого салата, или подать закуску в тарталетках. Для более пикантного вкуса можно добавить немного рубленой кинзы.

.....
ЗАПЕЧЕННЫЕ ОЛИВКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 10 порций: 400 г слоеного теста, 40 оливок без косточек, 20 шт. миндаля, 1 красный сладкий перец, зелень укропа (или петрушки).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Тесто тонко раскатать и нарезать небольшими полосками. Половину оливок начинить миндалем, остальные — кусочками сладкого перца, нарезанного кубиками. На полоску теста поместить фаршированную оливку. Края полоски соединить над оливкой так, чтобы

один край заходил за другой, и сколоть деревянной шпажкой. Запечь в духовке до золотистого цвета. При подаче оформить зеленью.

.....
ЗАКУСКА
ИЗ ПРЯНОЙ МОЙВЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 шт. мойвы пряного посола, 5 свежих огурцов, 2 яйца, сваренных вкрутую, 100 г майонеза, зелень петрушки и укропа по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Огурцы нарезать вдоль на ровные пластинки, уложить веером на сервировочное блюдо, сверху положить филе пряной мойвы, предварительно освобожденное от центральной кости. Залить каждый сэндвич майонезом и поставить на 15—20 минут в холодильник. Перед подачей украсить долькой яйца, сваренного вкрутую, зеленью петрушки и укропа.

.....
ШПРОТЫ,
ЗАПЕЧЕННЫЕ В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 банки шпрот, 400 г готового слоеного теста, 1 яйцо, зелень петрушки для оформления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Шпроты выложить из банки и дать стечь маслу. Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, нарезать его на длинные полоски шириной 9—10 см, смазать яйцом. Шпроты положить на полоску теста, сверху накрыть другой полоской, затем нарезать на порционные кусочки таким образом, чтобы рыбка в конверте из теста осталась целой. Края теста слегка прижать, соединив верхний и нижний пласт. Изделия выложить на противень, смоченный водой, сверху смазать яйцом

и выпекать в духовке. Запеченные шпроты уложить на блюдо, покрытое бумажной салфеткой, и украсить веточками петрушки.

.....

сладкий перец, Фаршированный сардинами

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 банка (250 г) сардин в масле, 10 шт. сладкого болгарского перца, 2 стакана сваренного риса, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, соль, перец по вкусу, растительное масло.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сладкий болгарский перец промыть и очистить от семян. Сардины размять вилкой, смешать с отварным рассыпчатым рисом, маслом из банки и рубленым яйцом. Приправить солью и перцем, добавить петрушку и полученной массой наполнить подготовленные стручки перцев. В разогретом растительном масле потушить фаршированный перец на небольшом огне в течение 15 минут. Во время тушения при необходимости можно добавить немного воды (несколько столовых ложек).

.....

закусочное суфле и сельди

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 филе малосольной сельди, 2 яблока, сок 1 лимона, 2 головки крымского салатного лука фиолетового цвета, 6 пластинок желатина, 500 г жирной сметаны, 1 пучок укропа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Филе сельди ополоснуть водой. С яблок срезать кожуру, нарезать тонкой соломкой, сбрызнуть лимонным соком. Лук очистить, порезать кубиками, обдать горячей водой, чтобы смягчить вкус. Желатин положить на 5 минут в холодную воду, чтобы он размок. Помешивая, нагреть сметану, желатин отжать и растворить в сметане.

Небольшую прямоугольную форму выстелить полиэтиленовой пленкой. Выложить половину сметанной массы и разровнять. Поставить на 15 минут в холодильник. Поверх застывшей сметаны фигурно выложить слоями рыбное филе, ломтики яблок, кубики лука, веточки укропа. Залить все остатками сметанной массы. Поставить в холодильник на 4 часа.

.....

закуска из трески с сыром

ИНГРЕДИЕНТЫ: 400—500 г филе трески, 1 луковица, 200 г сливочного масла, 100 г тертого сыра (лучше швейцарского), 200 г молока, лавровый лист, горчица, черный молотый перец, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отварить филе трески в молоке, посолив по вкусу, положив лавровый лист и половину луковицы. Готовое филе обсушить, остудить, пропустить через мясорубку 2 раза. Полученное пюре растереть с маслом, тертым сыром, горчицей и перцем, посолить. Выложить массу на продолговатое блюдо, придать ей форму рыбы, а для красоты ложкой сделать сверху узор в виде чешуи.

.....

чесночные анчоусы

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г анчоусов, 5—6 зубчиков чеснока, 1 пучок петрушки, 1 лимон, 3 ст. л. растительного (лучше оливкового) масла.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Замочить анчоусы, если они соленые, на 20 минут в холодной воде, удалить косточки. Промыть рыбу в нескольких водах, затем нарезать ломтиками, посыпать мелко нарезанным чесноком и зеленью петрушки,

полить взбитой смесью растительного (или оливкового) масла с лимонным соком.

ДЕСЕРТЫ ДЛЯ ФУРШЕТА

ФРУКТОВЫЕ БУТЕРБРОДЫ К НАПИТКАМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Мелко нарезать засахаренные персики, абрикосы, черешни. Добавить немного малинового или вишневого сиропа и размешать. Тонкое печенье смазать сливочным маслом и нанести слой фруктовой смеси. Подавать бутерброды к сладким напиткам.

АПЕЛЬСИНОВЫЕ ПИРОЖНЫЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 25 порций: 4 апельсина, 250 г сахара, 6 яиц, 250 г молотого миндаля, 1 ч. л. разрыхлителя, 1 гранат, 150 мл йогурта, 25 листочков мяты.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Апельсины вымыть, положить в кипящую воду и варить 90 минут, остудить. Нагреть духовку до температуры 190 °С. Апельсины разрезать пополам, удалить косточки и приготовить пюре из них в миксере. Смешать с яйцами, сахаром, миндалем и разрыхлителем. Положить тесто в форму (35 x 25 см), выстеленную бумагой для выпекания, и выпекать 40 минут. Дать остыть на решетке. Разрезать гранат на 4 части и вынуть зерна. Вырезать из коржа 25 круглых пирожных. Покрыть каждое розочкой из йогурта, украсить зернами граната и листочками мяты.

ПРОФИТРОЛИ С ШОКОЛАДНЫМ МУССОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 4 порции: 200 г горькой шоколадной глазури, 125 мл сливок, 3 ст. л. рома, ¼ ч. л. соли, 50 г сливочного масла, 90 г муки, 2 яйца, сахарная пудра для посыпки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Расплавить 150 г глазури в сливках, смешать с ромом и солью. Охлаждать мусс 8 часов. Вскипятить 185 мл воды с маслом, всыпать муку и перемешивать до тех пор, пока на дне кастрюли не образуется белый налет. Выложить массу в миску и дать ей остыть. Перемешать с яйцами до образования «блестящего» теста. Положить его в кондитерский мешочек и выложить на противень, покрытый бумагой, в виде розочек величиной с грецкий орех. Выпекать 15 минут при температуре 225 °С. Горячими разрезать розочки по горизонтали. Взбить шоколадную массу и начинить профитроли. Украсить тарелки глазурью. Посыпать выпечку пудрой и подать на тарелках.

ГРУШИ,

ФАРШИРОВАННЫЕ ЧЕРНОСЛИВОМ И БРЫНЗОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г чернослива без косточек, 3 крупные груши твердого сорта, 100 г брынзы, 50—100 г ядер грецких орехов, майонез по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Мелко нарезать или пропустить через мясорубку чернослив и брынзу, добавить измельченные ядра грецких орехов, залить майонезом, тщательно перемешать. Разрезать груши пополам, вырезать сердцевину с небольшим количеством мякоти и наполнить полученным фаршем. Фаршированные груши положить в холодильник на 20—30 минут. Перед подачей на стол украсить зеленью петрушки, кинзы.

.....

ГРУШИ С КОРИЦЕЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 груши, 4 ч. л. сахара, 4 ч. л. сливочного масла, ¼ ч. л. молотой корицы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Груши разрезать пополам и, удалив часть мякоти с сердцевинной, уложить на плоское блюдо узкими частями к центру. Посыпать груши сахаром, смешанным с корицей, положить на каждую по кусочку масла и запечь при средней температуре до размягчения.

.....

ПЫЛАЮЩИЕ ЯБЛОКИ С РОМОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 8 яблок, ½ — ⅔ стакана сахара, ½ стакана рома, корица (или цедра лимона), ванилин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Небольшие яблоки очистить, вынуть выемкой сердцевины, залить водой, добавить сахар, корицу или цедру лимона, ванилин и сварить (но не дать развариться). Яблоки вынуть, уложить горкой на металлическое блюдо, а оставшийся сироп уварить, полить им яблоки, густо посыпать сахаром и полить ромом. Подавая к столу, зажечь ром. Чтобы ром загорелся, яблоки должны быть очень горячими.

.....

ШОКОЛАДНЫЙ МУСС

ИНГРЕДИЕНТЫ: 6 яиц, 100 г сахара, 300 мл густых сливок, 225 г плиточного горького шоколада, 1 ст. л. ликера, тертая цедра 1 лимона. *Для украшения:* тертая цедра 1 апельсина, шоколадные листочки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отделить желтки от белков. Взбить желтки с сахаром. Отдельно взбить сливки до легкого загустения и соединить с желтками. Растопить шоколад в миске, уста-

новленной над сотейником с горячей водой. Слегка охладить и смешать со сливочной смесью. Взбить белки до густоты. Вначале смешать с шоколадной смесью небольшую часть белков, а затем оставшуюся. Добавить ликер и апельсиновую цедру. Разлить мусс по порционным чашкам и поставить в холодильник на 4 часа. Украсить тертой апельсиновой цедрой и шоколадными листочками.

.....

ШОКОЛАДНЫЙ ПУДИНГ

ИНГРЕДИЕНТЫ: *Для верхнего слоя:* 50 г горького шоколада, 2 ст. л. густых сливок, сливочное масло для смазки. *Для теста:* 175 г сливочного масла, 175 г сахара, 3 больших яйца, 175 г муки с разрыхлителем, 100 г горького шоколада, 2 ст. л. молока. *Для соуса:* 2 ст. л. мягкого коричневого сахара, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. крахмала, 150 мл молока, 15 г сливочного масла, 4 ст. л. бренди, тертая цедра 1 апельсина.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Для оформления верхнего слоя растопить шоколад в миске, установленной на кастрюлю с кипящей водой. Добавить сливки. Смазать маслом форму для пудинга объемом 1,2 л и вылить в нее шоколадную смесь.

Для теста взбить масло с сахаром до пышности. Добавить яйца по одному, не прекращая взбивать. Всыпать муку. Растопить шоколад, перемешать с молоком и соединить с тестом. Выложить тесто в форму поверх шоколадной смеси. Накрыть вошеной бумагой, затем фольгой и закрепить веревочкой. Поставить в пароварку с кипящей водой, накрыть и варить 2—2 часа 15 минут, добавляя воду по мере ее выкипания.

Для соуса положить в сотейник сахар и крахмал, поставить на слабый огонь. Взбивая, постепенно добавить молоко. Затем довести до кипения, не престаивая помешивать. Постепенно добавить масло и перемешать соус с бренди

и апельсиновой цедрой. Выложить пудинг на блюдо в перевернутом виде и подать с соусом.

.....

ТЕФИР ИЗ СУШЕНЫХ АБРИКОСОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ: ½ тарелки сушеных абрикосов, 1 стакан сахара, 3—4 белка, 1 стакан сливок.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сушеные абрикосы вымыть, отварить в воде до мягкости, протереть через сито или решето, добавить сахар, поставить на лед, вмешать сырые белки и всю массу хорошо взбить венчиком. Вмешать взбитые в пену сливки. Подавать, выложив на блюдо горкой и обложив кругом бисквитами.

.....

БЕЗЕ С КЛУБНИКОЙ И СЛИВКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 3 яйца (белки), 200 г сахара, ½ ч. л. лимонного сока, 250 г сливок, 1 ст. л. ванильного сахара, 400 г клубники.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Белки взбить в густую пену. Во время взбивания постепенно всыпать 150 г сахара. Затем добавить лимонный сок. Если в белковой массе образуются острые комочки, всыпать оставшийся сахар и еще раз хорошо взбить. Противень застелить пергаментом. Наполнить взбитыми с сахаром белками кондитерский мешочек с наконечником в форме дырочки. Выдавить из него кольца диаметром 8 см. Около 2 часов подсушивать безе в духовке при температуре 80—100 °С. Взбить сливки с 1 ст. л. ванильного сахара, наполнить ими кондитерский мешочек. Приготовленный крем выдавить с помощью шприца в центр колечек-безе. Клубнику вымыть, дать стечь воде. Ягоды разрезать на четвертушки и украсить ими готовые пирожные.

.....

«ПЬЯНОЕ» ЖЕЛЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 4 порции: 300 мл очень сладкого мускатного вина, 1 ст. л. желатина, 225 г лесной земляники, веточка мяты для украшения.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Налить 3 ст. л. вина в маленькую кастрюлю и всыпать желатин. Хорошо размешать его и оставить на 10 минут, затем подогреть на медленном огне, пока смесь не станет жидкой и прозрачной. Положить в стаканы половину земляники и залить ее вином. Поставить в холодильник, пока не застынет. Перед тем как подать к столу, украсить сверху оставшимися ягодами и веточкой мяты.

.....

ЛАКОМКА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 банана, корица, 2 ч. л. сахара, 100 г творога, 1 ст. л. сметаны.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Растолочь бананы, по вкусу добавить корицу. В другой миске смешать сметану, творог и сахар. Поставить в морозилку на 40—50 минут. На творожную массу положить бананы с корицей и подать на стол.

.....

ПЛОМБИР «ТУТТИ-ФРУТТИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 6 желтков, 1,5 стакана сахара, 3,5 стакана молока, цедра ½ апельсина, 2—3 ст. л. рома, 2,5 стакана сливок, цукаты.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сырые желтки растереть с сахаром, развести свежим сырым молоком, добавить тертую цедру апельсина, ром, поставить на огонь, непрерывно вымешивая, и довести до кипения, не давая свернуться (если свернется, то процедить через сито). Снять с огня, процедить

В неокисляющуюся посуду, вымешивая, охладить. Смешать со взбитыми в густую пену сливками, мелко нарезанными цукатами и заморозить в мороженице.

.....

МОРОЖЕНОЕ С ЛИМОННЫМ ЛИКЕРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 3 стакана воды, 1 стакан сахара, сок 4 лимонов, 1—2 яичных белка, $\frac{1}{2}$ стакана ликера.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить сироп из воды и сахара (кипятить 10 минут), охладить, вмешать сок лимонов, взбитые в пену белки. Вылить в мороженицу, а когда масса почти заморозится, постепенно вмешать подобранный по вкусу ликер и заморозить. Лучше использовать черешневый, абрикосовый, вишневый или апельсиновый ликеры. Этот десерт можно приготовить и без ликера.

.....

КЛУБНИКА в шампанском

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 4 порции: 500 г клубники, $\frac{2}{3}$ стакана шампанского, 100 г черники, печенье (или профитроли) для украшения.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Клубнику протереть, добавить в нее шампанское, взбить, переложить в тарелку, украсить черникой и профитролями или печеньем. Перед подачей к столу охладить.

.....

ДЕСЕРТ из АПЕЛЬСИНА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Несколько апельсинов среднего размера надрезать посередине зубчиками и аккуратно, чтобы не повредить мякоть, снять кожуру, чтобы получились корзиночки. Апельсины, яблоки, груши, персики (по 2—3 фрук-

та) нарезать кубиками, перемешать, посыпать сахаром и уложить в корзиночки. Сверху залить йогуртом, можно украсить сливками, ягодами из варенья (или компота) или посыпать тертым шоколадом.

.....

Банановый ФПКЕП

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 банана, 1,5 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 1 стакан коньяка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Растопить на слабом огне масло и сахар, добавить коньяк и довести до кипения. Налить на очищенные, но не разрезанные бананы и поджечь. Огонь будет гореть только сразу же после закипания коньячной смеси.

.....

ФРУКТОВЫЙ ПУДИНГ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г сметаны, 300 г сахара, 1 г ванилина, 50 г желатина, 1 банан (или 2—3 киви), 1 стакан воды, шоколад.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Из банана или киви приготовить пюре, добавить сметану и сахар, все это перемешать и положить ванилин. Желатин варить на медленном огне, пока не закипит, и вылить в смесь, перемешать и поставить в холодильник, пока не застынет. Затем выложить на блюдо и посыпать тертым шоколадом.

.....

ЖЕЛЕ МНОГОСЛОЙНОЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 6 порций: Для фруктового желе: 150 г плодового или ягодного сиропа, 500 мл воды, 18 г желатина, $\frac{1}{2}$ ч. л. лимонной кислоты. Для молочного желе: 450 г

молока, 80 г сахара, 18 г желатина, 10 г воды, ванилин, разведенный 2—3 каплями воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Желатин замочить по отдельности для фруктового и молочного желе, для этого залить его холодной кипяченой водой и дать набухнуть, чтобы крупинки стали прозрачными. Для фруктового желе сироп соединить с водой, ввести набухший желатин и довести до кипения. Охладить до комнатной температуры. В молоко всыпать сахар и, помешивая, прогреть до растворения сахара, затем при температуре 40 °С (не выше!) ввести желатин, хорошо размешать и довести до кипения, но не кипятить. После этого охладить до комнатной температуры. В формы налить фруктовое желе слоем 3 мм, дать застыть в холодильнике, налить слой молочного желе и так поочередно, наливая фруктовое и молочное желе, вылить всю оставшуюся массу. Толщина слоев выбирается по желанию. Готовое желе освободить от формы, опустив ее на несколько секунд в горячую воду. Выложить десерт на десертные тарелки или в вазочки и подать, полив сиропом. Это блюдо также можно готовить без молока, используя сиропы разных цветов.

..... **БАНАНОВЫЕ ЛОДОЧКИ С МОРОЖЕНЫМ**

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 банана, сок 1 лимона, 1 ст. л. сахара, 10 мл бананового ликера, 50 г листиков миндаля, 4 мандарина (сорт без косточек), 150 г сливок, 300 г ванильного мороженого.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Надрезать бананы ножом с внутренней стороны. Отрезать черенок и осторожно, не сломав его, сбрызнуть очищенные фрукты лимонным соком. После этого нарезать бананы маленькими круглыми ломтиками и осторожно перемешать с сахаром, ликером и миндалем. Немного миндаля сохранить для украшения. Снять кожуру

с мандаринов, очистить дольки и добавить к бананам. Очень густо взбить сливки. Нарезать мороженое кубиками и попеременно заполнить лодочки из банановой кожуры то мороженым, то фруктами. Украсить банановые лодочки взбитыми сливками и оставшимся миндалем.

..... **ВИННЫЙ КРЕМ**

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 яйца, 250 г сахара, ¼ л белого вина, 1 лимон, 1 стакан воды, 40 г крахмала, 1 апельсин, соль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В вино добавить яйца, сахар, щепотку соли, ½ ч. л. натертой цедры лимона, поставить на слабый огонь и взбивать до тех пор, пока масса не станет пенистой. Разведенный в холодной воде крахмал влить в кипящую воду и вскипятить. Снять с огня, добавить лимонный и апельсиновый соки и вместе с вином влить в предварительно охлажденную посуду. Вместо апельсинового сока можно добавить маленький стаканчик рома или коньяка.

..... **КОФЕЙНЫЙ КРЕМ С КАРАМЕЛЬЮ**

ИНГРЕДИЕНТЫ: 3 ст. л. натурального молотого кофе, 600 мл молока, 50 г сахарной пудры, 4 яйца, 4 яичных желтка, сахарные нити для украшения. *Для карамели:* 150 г сахарной пудры, 4 ст. л. воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Разогреть духовку до температуры 160 °С. Для приготовления карамели взять кастрюлю с толстым дном и растворить сахар в воде на медленном огне. Затем увеличить огонь и кипятить, пока сироп не приобретет золотистый оттенок. Сразу разлить карамель по 6 подогретым огнеупорным чашечкам емкостью 150 мл. Чтобы приготовить кофейный крем, следует довести молоко до кипения,

всыпать молотый кофе и дать ему настояться 5 минут. Процедить через ситечко и вылить в графин. Взбить в миске сахар с яйцами и желтками в белую пену. Ввести кофе с молоком и энергично перемешать. Разлить по чашечкам. Поставить чашечки на глубокий противень, долить воды до $\frac{2}{3}$, поставить в духовку на 30—35 минут, чтобы крем застыл. (Проверить готовность, слегка встряхнув чашечки: крем должен застыть.) Снять чашечки с противня и немного остудить. Поставить крем в холодильник минимум на 3 часа. Для того чтобы вынуть крем из формы, нужно провести лезвием ножа по его контуру и переложить на тарелки. Можно украсить десерт сахарными нитями.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ КРЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 6 листиков белого желатина, 4 яичных желтка, 100 г сахара, $\frac{1}{4}$ л сухого белого вина, сок 1 лимона и 1 апельсина, цедра $\frac{1}{2}$ апельсина, 2 яичных белка, $\frac{1}{4}$ л сливок, 50 г фруктового желе.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Замочить желатин в холодной воде. Смешать желтки с сахаром. Добавить белое вино, лимонный и апельсиновый соки. Поставить на водяную баню и мешать до образования крема. Добавить в крем желатин и поставить в холодильник. Взбить белки. Как только крем начнет застывать, добавить в него белки и сливки. Разложить в креманки и поставить в холодильник, чтобы крем окончательно застыл. Перед тем как подать к столу, положить сверху немного фруктов. К крему можно подать печенье.

СУФЛЕ «ПТИЧЬЕ МОЛОКО»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 яичных белка, 1 стакан сахара, 1,5 ст. л. желатина, 100 г шоколада.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Белки взбить с сахаром, добавить разведенный желатин, вылить в форму. Когда застынет, залить шоколадом.

ВИШНЕВОЕ СУФЛЕ С ЙОДНОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г обезжиренного творога, 3 яичных желтка, мякоть $\frac{1}{2}$ стручка ванили, 20 мл вишневой водки, тертая цедра 1 лимона, 3 яичных белка, 1 щепотка соли, 60 г сахара, 12 ягод вишни.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смазать жиром 4 формочки (0,8 см) и посыпать их сахаром. Поставить в холодильник. Перемешать творог с желтками, ванильной мякотью, водкой и цедрой. Взбить белки, всыпая при этом соль и сахар. Осторожно перемешать белки с творожной массой. Вишни вымыть, вынуть косточки и разрезать каждую ягоду пополам. Разложить по формочкам массу и по 6 вишневых половинок и поставить их в форму для запекания. Влить в нее кипяток так, чтобы он образовал слой высотой 2 см, и выпекать суфле в духовке в течение 25 минут при температуре 225 °С. Во время выпекания нельзя открывать дверцу духовки.

БАНАНОВОЕ СУФЛЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 банана, 2 яичных белка, 4 ч. л. сахара, 1 ч. л. сахарной пудры, 1 ч. л. сливочного масла, 3 ч. л. сока лимона.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Бананы вымыть, очистить от кожуры, мякоть размять вилкой. Яичные белки взбить миксером, добавляя лимонный сок. К мякоти банана добавить сахар, $\frac{3}{4}$ взбитых яичных белков, лимонный сок, перемешать.

В смазанную маслом форму для суфле выложить полученную массу, украсить поверхность взбитыми белками и запечь до образования румяной корочки. Подать суфле горячим, посыпав сахарной пудрой.

.....
ЯБЛОКИ В ЖЕЛЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г яблок, 20 г лимона, 15 г вишен, 15 г сладкого миндаля, 60 г сахара, 10 г желатина, 0,3 г лимонной кислоты, 250 г воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Подготовленные яблоки очистить от кожуры, удалить семена, нарезать дольками и варить в воде с добавлением лимонной кислоты. Отвар отделить от яблок, процедить, положить сахар, подготовленный желатин, размешать и довести до кипения. Яблоки уложить в красивое блюдо с высокими бортиками, залить полученным желе, немного остудить и поставить в холодильник до полного застывания железной массы.

.....
АРБУЗ, Фаршированный Фруктами

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 арбуз, 100 г апельсинов, 100 г компота из груш, 100 г компота из клубники, 100 г ананасового компота, 100 г компота из слив (персиков или винограда), 50 г коньяка (рома), сахар, карамель по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Из спелого арбуза вырезать корзиночку, ложкой удалить мякоть. Края корзиночки украсить рубчиками или рисунком по собственному усмотрению. Мякоть арбуза фигурным ножом нарезать кубиками или ложкой сделать шарики. Фрукты из компота откинуть на дуршлаг и смешать со свежими фруктами и арбузными шариками. Наполненную корзиночку сбрызнуть конья-

ком или ромом, посыпать сахаром. Подать фаршированный арбуз охлажденным. Можно полить карамелью.

.....
АПЕЛЬСИНЫ И МАНДАРИНЫ С САХАРОМ И ВИНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г апельсинов (или мандаринов), 40 г сахара, 10 г вина.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очищенные от кожицы и нарезанные кружочками апельсины или мандарины (последние можно разделить на дольки) положить горкой в вазочку, посыпать сахаром и залить вином — розовым мускатом или портвейном. Сахарный песок или сахарную пудру можно подать на розетке отдельно.

.....
ВИШНИ В КЛЯРЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 700 г вишен (можно из компота), 150 г муки, 4 яйца, 100 г сметаны.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: У крупных вишен удалить косточки и, плотно прислонив друг к другу, нанизать по 10 ягод на деревянные шпажки. Выложить на бумагу и дать стечь соку. Из муки, яиц и сметаны приготовить кляр. Обсушенные вишни обмакнуть в кляр и обжарить во фритюре. При подаче к столу осторожно удалить деревянные шпажки, посыпать сахарной пудрой с ванилином и выложить горкой на блюдо.

.....
БАНАНОВЫЕ ДОЛЬКИ В ПИВНОМ КЛЯРЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 банана, 4 ст. л. лимонного сока, 1 яйцо, 80 г сахара, 125 г муки, ½ стакана пива, жир для фритюрницы, 4 ст. л. сахара, 2 ч. л. корицы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очистить бананы, разрезать их на 3 части и полить лимонным соком. Смешать в миске яйцо с сахаром и, небольшими порциями добавляя муку и пиво, взбить венчиком до образования пены. Дать массе для кляра постоять 10 минут. Разогреть во фритюрнице жир и порциями обжарить бананы до золотистого цвета, предварительно обмакивая каждый кусочек в кляр. Вынув бананы шумовкой из фритюрницы, выложить их на салфетку и дать впитаться лишнему жиру. Смешать сахар с корицей и посыпать этой смесью кусочки бананов. По желанию подать со взбитыми сливками или ванильным соусом.

.....
ЧЕРНОСЛИВ ФЛРШИРОВЛННЙЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г чернослива, 300 г грецких орехов, 1—2 зубчика чеснока, майонез, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Замочить чернослив, вынуть косточку. Очень мелко измельченные грецкие орехи заправить майонезом, добавить немного чеснока и посолить по вкусу. Масса должна быть очень густой. Затем этой массой начинить каждую сливу и дать постоять 5 часов.

.....
**ЭКЗОТИЧЕСКИЙ ШАШЛЫК
 С МЕДОВЫМ СОУСОМ**

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 мандарина, очищенных и разделенных на дольки, 1 банан, 1 манго, 2 персика, 1 киви, 2 ст. л. прозрачного меда, 1 ст. л. апельсинового сока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Подготовить фрукты, очистить и нарезать дольками и кусочками. Нанизать на 4 деревянных шампура. Разложить шашлыки на тарелке или поставить в высоком бокале. Мед и апельсиновый сок смешать и на-

гревать в течение 2 минут, чтобы мед растаял. Полить шашлыки соусом и подать на завтрак.

.....
ЧЕРНОСЛИВ В КЛЯРЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 10 ягод чернослива, 10 шт. грецких орехов, 2 яйца, 1 ч. л. соды, 1 стакан муки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Из распаренных в горячей воде ягод чернослива вынуть косточки и заполнить измельченными орехами. Каждую сливу наколоть на деревянную палочку. Приготовить кляр: белки взбить в густую пену, осторожно добавить желтки, муку, соду. Тесто должно получиться, как на оладьи. Каждую сливу на палочке обмакнуть в тесто и обжарить в глубокой сковороде с растопленным жиром и жарить, пока не зарумянится.

.....
БАНАНЫ в СИРОПЕ ИЗ ВИИЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 стакан красного крепленого вина, 4 ст. л. сахара, 2—3 банана, корица по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить сироп из красного вина типа бордо с сахаром и корицей. В кипящий сироп опустить несколько спелых очищенных бананов и сразу же снять посуду с огня. Выдержать бананы в сиропе несколько часов. При подаче нарезать дольками.

..... а
КЛЮКВА в СЛХЛРЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г клюквы, 1 яичный белок, 500 г сахарной пудры.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вымытые и просушенные ягоды смешать со взбитым в пену белком, высыпать на решето, дать постоять, а затем обвалить в сахарной пудре. Дать застыть.

.....

КРУЖОЧКИ ананаса В КАРАМЕЛИС МОРОЖЕНЫМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 ананас, 150 г сахарной пудры, 50 г сливочного масла, 100 мл жирных сливок, 500 г ванильного мороженого.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ананас нарезать кружочками, очистить и вырезать жесткую сердцевину. Сахарную пудру насыпать в кастрюлю с толстыми стенками, поставить на слабый огонь и помешивать, пока не получится карамель. Затем добавить сливочное масло и сливки. Помешивать, пока карамель полностью не растворится. Кружочки ананаса опустить в карамель и перевернуть. Затем выложить на тарелки, полить оставшейся карамелью, сверху положить шарики мороженого.

.....

ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ в КАРАМЕЛИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 60 г мелко измельченного миндаля, 60 г меда, 30 шт. грецких орехов (очищенные половинки), 60 г сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать миндаль с медом до состояния густой пасты. Склеить половинки грецких орехов этой массой, чтобы получились целые орешки. Взять маленькую, желательнее чугунную сковородку, положить в нее сахар и смочить его водой. Поставить на небольшой огонь и не трогать до тех пор, пока сахар не начнет пениться и подгорать. Перемешать карамель до однородной массы. Будьте внимательны: карамель очень быстро горит. Затем

очень быстро окунать по одному орешку в карамель и выкладывать на тарелку.

.....

ДЫНЯ с малиной и ПОРТВЕЙНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 небольшие дыни, 450 г свежей малины, 200 г белого портвейна, дольки лимона (или лайма) для украшения.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Разрезать дыни пополам и удалить семена. Распределить малину поровну между половинками дынь. Залить малину портвейном и положить половинки дынь на десертные тарелки. Оформить дольками лимона (или лайма) и отдельно в розетке подать сахар. Вместо портвейна можно использовать шампанское или игристое вино.

.....

ДЕСЕРТ № СВЕЖИХ ФРУКТОВ «роскошная ТРОПИКАНКА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 инжир, 2 киви, 1 манго, 115 г винограда без косточек, 2 свежих финика, 1 гуайява, 1 папайя, 1/2 маленькой дыни, 225 г арбуза, 2 ст. л. апельсинового сока без сахара, 1/2 ананаса, 2 ст. л. лимонного сока, 25 г измельченных грецких орехов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Приготовить большое плоское блюдо. Разрезать инжир вдоль на 4 части и положить на блюдо. Очистить киви и вырезать твердую часть у плодоножки, нарезать тонкими ломтиками и положить на блюдо вокруг инжира, оставив несколько ломтиков для украшения арбуза. Финики разрезать вдоль пополам и удалить косточки. Положить финики на блюдо. Разрезать гуайяву пополам, нарезать клинышками. Папайю очистить, нарезать тонкими дольками. Разложить папайю и гуайяву на блюде, чере-

дую их с другими фруктами. Выложить фрукты на блюдо. Очистить ананас и вырезать «глазки», нарезать кружочками и острым ножом удалить жесткую сердцевину. Нарезать кружочки на треугольные кусочки и разместить их на блюде. Очистить манго, удалить косточку, нарезать ломтиками. Разложить на блюде, чередуя с разрезанными пополам виноградинами. Очистить дыню, разрезать ее пополам, удалить рыхлую мякоть с семенами, нарезать треугольными ломтиками. Арбуз нарезать на треугольные ломтики с коркой и семенами. Положить арбуз и дыню по краям блюда и украсить ломтиком киви. Смешать в мисочке апельсиновый и лимонный соки и рубленые орехи (по желанию). Залить фрукты, накрыть полиэтиленовой пленкой и охладить перед подачей на стол.

.....

ДЕСЕРТ ИЗ КЛЮКВЫ И АПЕЛЬСИНА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г воды, 100 г апельсинового сока, 100 г сахара, 500 г клюквы, 50 г апельсиновой цедры.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В двух- или трехлитровой кастрюле смешать воду, апельсиновый сок и сахар, размешивая до тех пор, пока сахар не растворится. Всыпать в кастрюлю с сиропом клюкву, довести до кипения и проварить не более 5 минут, непрерывно помешивая, чтобы ягоды стали мягче, но не превратились в пюреобразную массу. Снять кастрюлю с плиты, добавить тертую апельсиновую цедру, перемешать. Переложить десерт в глубокую фарфоровую миску с крышкой и в течение 2 часов выдержать в холодильнике.

.....

ЧЕРНОСЛИВ ПИКАНТНЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 350 г чернослива, 80 г сахара, ½ л воды, 100 г красного вина, 1 щепотка корицы, 1 лимон.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отобрать хороший чернослив, помыть его и замочить на 2 часа в холодной воде. Дать стечь воде, уложить в компотницу. Вскипятить воду, вино, корицу, нарезанный кружками лимон, сахар. Вылить кипящую жидкость на чернослив. Перед подачей к столу дать настояться 2—3 часа.

ТИРАМИСУ

Тирамису — одно из самых знаменитых итальянских блюд. Многочисленные его разновидности вам предложат в меню практически любых кафе, кофейных и чайных домов. Этот изысканный десерт можно приготовить и самим. Гарантируем вам, что тирамису станет настоящим украшением вашего десертного стола во время фуршета. Для приготовления классического тирамису необходимы mascarpone (маскарпоне) — молодой мягкий сыр с добавлением сметаны или сливок и savoiardi — воздушное пористое печенье в форме трубочек. Однако существует много вариантов с добавлением фруктов, ягод, шоколада и различных алкогольных напитков. Кроме того, есть немало рецептов вкусных тортов с тем же названием, для которых используется крем на основе сыра маскарпоне и бисквитные коржи. Если вы не смогли купить маскарпоне, то для торта или десерта используйте смесь из нежного сливочного сыра или жирного творога с добавлением сливок, масла или молока. Вот несколько рецептов тирамису.

.....

ТИРАМИСУ ШОКОЛАДОМ И БАНАНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Для основы: 16 шт. печенья «Ladyfingers», 30 г белого шоколада, 2 банана, 1 ч. л. кофе в гранулах, 1 ч. л. рома, ¼ стакана обезжиренного молока, какао-порошок, шоколадный сироп, сваренный кофе, 2 ст. л. гранулированного сахара, ¼ ч. л. ромовой эссенции. Для начинки: 160 г

сырамаскарпоне, 1 банан, 1 ч. л. банановой эссенции, $\frac{1}{4}$ ч. л. ванилина, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 1 ч. л. сахарной пудры.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Выложить печенье на квадратную поверхность. Смешать молоко, кофейные гранулы, ром (можно заменить яблочным соком), сахар и ромовый экстракт. Перемешивать, пока сахар не растворится, потом равномерно распределить жидкость по поверхности всего печенья. При помощи лопатки тщательно перемешать сыр до получения однородной массы, добавить к нему банан, эссенцию и ванилин, потом сахар и сахарную пудру. Лопаткой слегка взбить массу и наполнить ею кондитерский мешок. Выложить на тарелку 8 пропитанных печений, сверху выдавить половину банановой начинки, посыпать какао. Следующий слой печений намазать оставшейся начинкой и посыпать какао и тертым белым шоколадом. Оставшиеся бананы порезать и украсить ими поверхность торта. Перед подачей на стол полить торт шоколадным сиропом и поставить на 30 минут в холодильник.

ТИРАМИСУ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 320 г белого шоколада, 2 стакана взбитых сливок, 240 г сливочного сыра, 180 г печенья «Ladyfingers», $\frac{1}{4}$ стакана сваренного кофе, 1 ст. л. рома, 2 ст. л. сахара, $\frac{1}{4}$ ч. л. ванилина, $\frac{1}{8}$ ч. л. мускатного ореха, фрукты для украшения.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Слегка нагрев на водяной бане, смешать расплавленный белый шоколад и $\frac{1}{4}$ стакана сливок с водой (можно поставить смесь в микроволновку на пару минут). Перемешивать, пока смесь не загустеет. В отдельной посуде тщательно перемешать сыр до получения однородной массы. Соединить с шоколадной массой. Взбить 1,25 стакана сливок и также добавить к сырной

массе. На дно формы положить вошеную бумагу, а на нее — половинки печенья (разрезанной стороной вверх). Растворить кофе в воде, добавить ром и половиной этой жидкости смочить все печенье. Сверху выложить половину сырной массы. Второй слой приготовить аналогичным образом. В отдельной посуде хорошо взбить $\frac{1}{2}$ стакана сливок, сахар, ванилин и мускатный орех. Полученной смесью украсить тирамису, выложить ломтики фруктов и поставить на 2 часа в холодильник.

ИНГРЕДИЕНТЫ: 300 г сахара, 4 яйца, 130 г муки. Для крема: 4 яичных желтка, 2,5 г желатина, 200 г сыра маскарпоне, 1 ст. л. ликера «Амаретто», 100 мл крепкого кофе, 100 г бисквитного печенья.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Для бисквита отдельно смешать белки с сахаром, затем желтки с сахаром, добавить муку, все перемешать. Вылить тесто тонким слоем в форму и выпекать при температуре 120 °С в течение 5 минут. Для крема желтки растереть с сахарной пудрой, постепенно влить ликер «Амаретто» и взбить в густую пышную пену. В получившийся крем постепенно ввести маскарпоне и добавить предварительно распущенный желатин. На дно круглой формы выложить бисквит, смочить его кофе, сбоку по внутреннему краю выложить печеньем (получится бортик), сверху залить кремом, поставить на 1 час в холодильник. Перед подачей к столу посыпать какао-порошком.

ТИРАМИСУ С ФРУКТАМИ И ЯГОДАМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г сыра маскарпоне, 5 яиц, 1 лимон, 250 г бисквитного печенья savoiardi, 4 киви, 200 г клубни-

ки, 100 г малины, 1 ст. л. апельсинового (или лимонного) сиропа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отделить белки от желтков. Белки взбить в пышную массу, постепенно добавив 50 г сахара. Взбить желтки с оставшимися 50 г сахара, добавить сок целого лимона, 3 ст. л. апельсинового или лимонного сиропа и перемешать. Добавить сыр маскарпоне и продолжать смешивать до однородности. По ложке примешать к крему взбитые белки. Выложить половину крема в форму. Быстро и осторожно обмакнуть каждое печенье в лимонный (или апельсиновый) сироп и уложить их поверх крема, пока не получится сплошной слой. Уложить поверх слоя печенья нарезанные кубиками фрукты и ягоды (киви, клубнику), затем выложить оставшийся крем. На крем положить малину и поставить форму на 1 час в холодильник.

ВАРИАНТЫ МЕНЮ ДЛЯ ФУРШЕТОВ

Если вы устраиваете фуршетный стол в банкетном зале кафе или ресторана, опытные повара, безусловно, предложат вам свои варианты меню, но вы должны знать, что за заказчиком торжества всегда остается право выбрать блюда на свой вкус. В этой главе вы познакомитесь с примерными вариантами составления меню для фуршетов корпоративного характера или фуршетов по поводу различных семейных торжеств, устраиваемых вне дома и рассчитанных на достаточно большое число гостей. В начале книги мы уже говорили о том, что подобные мероприятия могут устраиваться не только в кафе и ресторанах, но и на загородных дачах, позволяющих провести такое торжество. В любом случае вам понадобится помощь опытных поваров, консультантов, дизайнеров и, разумеется, официантов.

А также ваша фантазия, чтобы внести в меню блюда, которые наверняка понравятся вам и вашим гостям.

вариант ФУРШЕТ-МЕНЮ № 1

АПЕРИТИВНЫЕ ХОЛОДНЫЕ МИНИ-ЗАКУСКИ

Крекеры с сырным кремом, зеленым луком и креветками
 Канапе с тигровой креветкой в лодочке из сельдерея
 Тарталетки с кетовой икрой, маслом и веточкой зелени
 Канапе с осетриной х/к и маринованными оливками
 Канапе с лососем и базиликом на тосте из ржаного хлеба
 Канапе с лепестками копченой корейки на шампиньонах
 Канапе с карбонадом и маринованным перчиком
 Канапе с куриным филе в обжаренных кунжутных семечках с фруктами

МАРИНАДЫ

Маринованные огурчики-корнишоны
 Маринованные шампиньоны с крупными шляпками
 Помидоры, фаршированные укропом и чесноком
 Капуста по-грузински
 Маслины, оливки с различными наполнителями

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Мини-шашлычки из осетрины по оригинальному рецепту
 Мини-шашлычки из семги с цукини и помидорчиками черри
 Мясная симфония на шпажке с перчиком
 Соте из куриного филе с маслинами и оливками

ГАРНИРЫ

Картофельные дольки с паприкой
 Овощной микс

ХЛЕБНЫЙ БУФЕТ

Булочки ореховые
 Бородинский хлеб
 Пшеничный, ржаной хлеб

Хлеб «8 злаков»
Грузинский лаваш

ДЕСЕРТЫ

Коллекция из фруктов и ягод (яблоки, груши, киви, бананы, мандарины, сливы, апельсины, виноград, ананасы, клубника)
Чай, кофе, сливки, капуччино, лимон

.....

вариант ФУРШЕТ-МЕНЮ № 2

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Стерлядь по-королевски, запеченная целиком, с маслинами, лимоном, ассорти из свежих овощей, украшенная петрушкой
Запеченный угорь с красным соусом и помидорами, украшенный веточками укропа
Семга, пропитанная медом, запеченная в фольге

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Куры, жаренные на вертеле
Утки, жаренные с грибами
Гусь, фаршированный яблоками
Цыплята, жаренные с овощным ассорти
Баранья ножка, запеченная под соусом из пряных специй и приправ
Телятина с запеченными помидорами и картофелем
Поросенок молочный, фаршированный гречкой

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Красная лососевая икра
Черная осетровая икра
Грибочки, маринованные с луком и клюквой
Ассорти из свежих овощей
Ассорти мясное из шейки, буженины, говядины, колбасы, карбонада, ветчины
Масло зеленое или селечное
Сырная выставка из элитных сортов сыра (пармезан, камамбер, дор-блю, рамболь, моцарелла, рокфор)

ГАРНИРЫ

Отварной картофель с петрушкой, укропом и луком
Спаржа с лимоном
Овощи тушеные

ВЫПЕЧКА

Кулебяки с мясными, рыбными, овощными начинками
Расстегаи с мясными и рыбными начинками
Мини-пирожки с начинками из мяса, овощей, фруктов и ягод

ДЕСЕРТЫ

Торт фруктовый, выполненный на заказ
Ассорти из мини-пирожных
Мороженое в ассортименте
Фруктовые композиции из спелых фруктов в зависимости от сезона

.....

вариант ФУРШЕТ-МЕНЮ № 3

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти из свежих овощей (помидоры, огурцы, болгарский перец «Светофор», редис)
Ассорти из зелени (петрушка, укроп, кинза, базилик, зеленый лук, тархун)
Ассорти рыбное (осетрина или севрюга г/к, осетрина х/к, семга с/с, угорь г/к)
Ассорти из солений (маринованные помидоры, соленые или маринованные огурцы, черемша домашнего посола, чеснок, маринованный в свекольном соку)
Ассорти мясное (шейка, буженина, говядина с/к, колбаса с/к, карбонад, ветчина, язык говяжий)
Волованы с красной лососевой икрой, маслом и дольками лимона
Сельдь по-русски с картофелем, репчатым луком и крошкой зеленого лука
Маслины и оливки с дольками лимона

Помидоры, фаршированные козьим сыром астор и чесночным соусом, с веточкой базилика

Баклажаны, фаршированные грецким орехом и пастой из чеснока и майонеза, с клюквой

Сырные канапе с виноградом и веточкой мяты

Рулетики из ветчины с нежной начинкой из сыра и грибов

Заливное из осетрины с лимоном, маслинами и зеленью

Заливное из языка с болгарским перцем и розочкой из моркови

Рулетики из цукини с беконом, украшенные зеленью

Салат «Грибной» из болгарского перца, яйца, майонеза и грибочков, обжаренных с луком

Салат «Столичный»

Салат из морепродуктов

Салат из семги с/с, сыра, яйца, майонеза и сливочного масла

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Нежное филе судака, обжаренное во фритюре с соусом «Тартар»

Жюльен грибной в тарталетках

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Семга в сливочном соусе

Медальоны из телятины

Филе куриное в льезоне

ГАРНИРЫ

Картофель отварной с маслом и свежей зеленью

Бланшированная цветная капуста в панировке

ВЫПЕЧКА

Мини-пирожки с картошкой, капустой, рисом, яйцом и курагой

ДЕСЕРТЫ

Фруктовые горки

Мини-пирожные в ассортименте

..... ВАРИАНТ ФУРШЕТ-МЕНЮ № 4

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Канапе с кусочками нежной слабосоленой норвежской семги и веточкой зелени

Канапе с осетриной г/к и оливками

Канапе с красной лососевой икрой и веточкой зелени

Канапе с колбасой с/к и маслинами

Канапе с ветчиной и маслинами

Канапе с бастурмой и веточкой зелени

Салат из семги с/с, сыра пармезан, болгарского перца, сливочного масла и майонеза в хрустящих тарталетках

Салат «Грибной» в тарталетках

Салат из морепродуктов «Морская лагуна» в тарталетках

Оливки и маслины с дольками лимона

Сыр моцарелла в «платочке» из ветчины

Рулетики из цукини с беконом и соусом из свежей зелени

Помидоры, фаршированные козьим сыром астор и чесночным соусом

Баклажаны, фаршированные тертым грецким орехом с пастой из зелени, сыра и майонеза

Рулетики из ветчины с нежной начинкой из сыра и майонеза

Нежный телячий язык с хреном или горчицей

Ассорти из свежих овощей

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жюльен грибной, приготовленный на сливках с добавлением молодого репчатого лука

Нежное филе судака, обжаренное во фритюре и украшенное зеленью

Золотистые куриные крылышки, обжаренные в оливковом масле, с острым кавказским соусом

Кальмары в кляре

Тигровые креветки во фритюре с соусом

Судак на постаменте из пшеничного хлеба

Отварные речные раки с дольками лимона, выложенные на листьях салата

ВЫПЕЧКА

Мини-пирожки с картошкой, капустой, рисом, яйцом и курагой

ДЕСЕРТЫ

Фруктовые горки

Мини-пирожные в ассортименте

.....

ВАРИАНТ ФУРШЕТ-МЕНЮ № 5

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Канapé с кусочками нежной слабосоленой норвежской семги и веточкой зелени
 Канapé с осетриной г/к и оливками
 Канapé с красной лососевой икрой и веточкой зелени
 Канapé с сыром мааздам и веточкой зелени
 Салат из семги с/с, сыра пармезан, болгарского перца, сливочного масла и майонеза в хрустящих тарталетках
 Салат «Грибной» из шампиньонов в тарталетках
 Оливки и маслины с дольками лимона
 Сыр моцарелла в «платочке» из ветчины
 Рулетки из цуккини с беконом с соусом из свежей зелени
 Помидоры, фаршированные козьим сыром астор и чесночным соусом
 Артишоки с мягким сливочным сыром
 Баклажаны, фаршированные тертым грецким орехом с пастой из зелени, сыра и майонеза
 Ассорти из свежих овощей
 Креветки королевские по-испански с татарским соусом

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Жюльен грибной, приготовленный на сливках с добавлением молодого репчатого лука
 Шампиньоны, запеченные с протертыми грецкими орехами и **изюмом**
 Угорь отварной под голландским соусом или соусом «Тартар»
 Лягушачьи лапки в томатном соусе с тостами

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Нежное филе судака, обжаренное во фритюре и украшенное зеленью
 Золотистые куриные крылышки, обжаренные в оливковом масле, с острым кавказским соусом
 Тигровые креветки с соусом «Бешамель»
 Отварные речные **раки** с дольками лимона, выложенные на листьях салата

- Мидии в панцире, приготовленные в белом вине
 Перепела на вертеле
 Жареное филе севрюги с помидорами и вином
 Форель с миндалем с гарниром из картофеля, моркови, цветной капусты и капусты брокколи

ДЕСЕРТЫ

- Фруктовые горки**
 Мини-пирожные в ассортименте

.....

ВАРИАНТ ФУРШЕТ-МЕНЮ № 6

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Канapé с кусочками нежной слабосоленой норвежской семги и веточкой зелени
 Ассорти из свежих овощей
 Канapé с оливками или маслинами и брынзой фета
 Канapé с белым куриным мясом, кунжутом и зеленью
 Канapé с кусочками слабосоленой исландской сельди и веточкой зелени
 Шарики в панировке из козьего сыра астор
 Тосты с финской салями и свежими помидорами
 Тартинки с сыром пармезан
 Рулетки из анчоусов с сыром моцарелла
 Телятина с соусом из тунца «Тоннато»
 Помидоры, фаршированные козьим сыром астор и майонезом, с **клюквой**
 Авокадо, фаршированное креветками, маринованными в хрене, коньяке и соусе «Ворчестер»
 Шампиньоны, фаршированные картофелем и ножками грибов, с долькой свежего огурца
 Канapé с дольками авокадо и ломтиками исландской сельди
- ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**
- Деликатесные фруктовые шашлычки, обжаренные в оливковом масле
 Креветки, приготовленные в кляре, с дольками лимона

Запеченные креветки в листьях салата
 Мидии, запеченные в вине под сыром с дольками лимона
 Блинные с норвежским лососем
 Блинные с красной лососевой икрой

ВЫПЕЧКА

Мини-пирожки с различными начинками

ДЕСЕРТЫ

Фруктовые горки
 Мини-пирожные в ассортименте
 Торты, изготовленные на заказ
 Мороженое в ассортименте

..... **ВАРИАНТ ФУРШЕТ-МЕНЮ № 7**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рогалики с сыром пармезан, ветчиной и веточкой укропа
 Рулетики из лосося, фаршированные яблоком, хреном и политые лимонным соком
 Печенье с пармезаном и оливками
 Канапе с брынзой фетаки и свежими помидорами
 Сырные трюфели, обваленные в тертом ржаном хлебе
 Паштет из гусяной или утиной печенки с клубникой
 Телячьи рулетики с изюмом
 Тарталетки с куриным филе и шампиньонами
 Тарталетки с севрюгой г/к, слабосоленой семгой и долькой авокадо
 Шляпки шампиньонов, фаршированные тертыми грецкими орехами и изюмом
 Канапе из артишоков со свежим помидором и редисом
 Мидии, завернутые в бекон с зубчиком чеснока
 Рулетики из бекона с моцареллой
 Рулетики из куриного филе с миндалем и оливками
 Доньшки артишоков с креветками

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Тигровые креветки в малиновом соусе

Креветки королевские по-испански
 Мидии с луком в белом вине с картофелем
 Раковые шейки, зажаренные в тесте
 Лобстеры отварные
 Жюльен из морепродуктов с добавлением сливок и белого вина
 Сырные шарики
 Нежное филе судака в тесте с соусом «Тартар»

ВЫПЕЧКА

Мини-пирожки с различными начинками

ДЕСЕРТЫ

Фруктовые горки
 Мини-пирожные в ассортименте
 Торты, изготовленные на заказ
 Мороженое в ассортименте

..... **ВАРИАНТ ФУРШЕТ-МЕНЮ № 8**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Канапе с ломтиком ветчины, яйцом и веточкой зелени
 Канапе с филе форели и долькой лимона
 Канапе с моллюсками и зеленью
 Канапе с саями и салатом
 Канапе со спаржей
 Канапе с печеночным паштетом
 Рыбные рулетики с крабовым мясом, припущенные в хересе, с соусом
 Тарталетки с моллюсками и соевыми бобами
 Тарталетки с грибным салатом
 Тарталетки с салатом из тунца
 Тарталетки с салатом из крабов
 Тарталетки с мясом птицы, ветчиной и сыром
 Тарталетки с пикантным салатом из говядины
 Тарталетки с лососем и брокколи
 Тарталетки с салатом из лисичек

Креветки заливные с хреном
 Заливное из языка с хреном или горчицей
 Заливное из горошка с креветками и соусом «Табаско»

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жюльен с грибами сливочный
Жюльен куриный сливочный
 Жюльен с морепродуктами с добавлением сливок
 Золотистые хрустящие куриные крылышки с острым томатным соусом и гарниром из свежей капусты
 Рулетики из говядины в беконе
 Куропатки, жаренные с картофелем
 Перепела, жаренные на вертеле
 Угорь, запеченный в фольге, с овощным гарниром

ДЕСЕРТЫ

Фруктовые горки
 Салат из дыни и клубники
 Пирожные в ассортименте
 Муссы

..... **ВАРИАНТ ФУРШЕТ-МЕНЮ № 9**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Канapé с брынзой фетаки и свежими помидорами
 Шляпки шампиньонов, фаршированные тертыми грецкими орехами и изюмом
 Салат из тунца с беконом и креветками
 Салат из копченой форели
 Салат «Цезарь» с курицей классический
 Салат с креветками и артишоками
 Салат «Итальянский» из спагетти с брокколи и артишоками
 Салат из шпината с грибами
 Крекеры с кремом из базилика
 Канapé с сыром моцарелла
 Шарики из козьего сыра астор

Холодный шашлык из копченой форели и фруктов с гранатовым соусом
 Рулетики с лососиной и дольками лимона
 Канapé с анчоусами
 Канapé с севрюгой или осетриной г/к и маслинами
 Грибочки, маринованные с красным луком и клюквой
 Помидоры черри с сыром моцарелла и веточкой мяты на шпажке
 Рулетики из телятины, фаршированные тунцом
 Медальоны из пюре с брокколи
 Фаршированные ломтики из мясного филе
 Ветчина, фаршированная сыром и авокадо
 Авокадо, фаршированное креветками
 Канapé с красной икрой
 Канapé с черной икрой
 Грибочки соленые
 Ассорти из семги и осетрины г/к
 Ассорти мясное
 Сырные корабрики
 Цукини в маринаде
 Трубочки из малосольной сельди
 Тарталетки с салатом из дыни и крабов
 Тарталетки с салатом из шпината и грибов
 Тарталетки с салатом из козьего сыра с беконом
 Тарталетки с салатом из креветок с тунцом
 Баклажаны, фаршированные грецкими орехами и зеленью

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Осетр цельный на зеркале
 Поросята молочные на постаменте из пшеничного хлеба
 Мидии с луком в белом вине с картофелем
 Раковые шейки, зажаренные в тесте
 Гусь с яблоками
 Карась в винном соусе по-молдавски
 Раки отварные с лимоном и листьями салата
 Устрицы с белужьей икрой
 Креветки на листьях салата с лимоном

ДЕСЕРТЫ

Фруктовые горки
Салат из дыни и клубники
Пирожные в ассортименте
Муссы

.....
вариант ФУРШЕТ-МЕНЮ № 10

Фуршет на 50 персон. Рекомендуется для корпоративных мероприятий, юбилеев, частных вечеринок и торжественных приемов.

КАНАПЕ (250 Г НА ОДНУ ПЕРСОНУ)

Канapé из семги с королевскими каперсами
Канapé «Домино» (крутон с прослойками пикантного мусса из анчоусов с зеленью)
Канapé с красной икрой форели и зеленью
Канapé с мясными деликатесами
Канapé с жареным ананасом и креветками
Канapé из салями с золотистым лучком
Закуски с сыром на шпажках
Рулетки из ветчины с мясными кремами и оливками
Мини-пицца с цуккини, миланской салями и сыром пармезан

САЛАТЫ (150 Г НА ОДНУ ПЕРСОНУ)

Воздушный салат «Ришелье» из копченого цыпленка, телячьего языка с кисло-сладкой заправкой «Ворчестер»
Теплый салат из куриной печенки с ароматом жареных белых грибов и черносливом, с нежным соусом из зеленого базилика
Тарталетки с салатом «Столичный» с добавлением копченой утиной грудки
Микс-салат с ветчиной, голландским сыром, филе цыпленка, помидорами черри под пикантным соусом

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (150 Г НА ОДНУ ПЕРСОНУ)

Тигровые креветки с перцем и пикантным соусом

МИНИ-ПИРОЖНЫЕ (60 Г НА ОДНУ ПЕРСОНУ)

Мини-пирожные со свежими фруктами в тарталетках

ФРУКТОВЫЙ ДЕСЕРТ (180 Г НА ОДНУ ПЕРСОНУ)

Фруктовая композиция
ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ, ФРУКТОВЫЕ СОКИ, ЧАЙ
ЭЛИТНЫХ СОРТОВ, КОФЕ ЭСПРЕССО (1 Л НА ПЕРСОНУ)

.....
вариант ФУРШЕТ-МЕНЮ № 11

Фуршет-коктейль на 100 персон. Меню рекомендовано для не продолжительного приема 30—45 минут. Прекрасно подходит для небольшой презентации или встречи гостей перед основной частью торжества.

ЛЕГКИЕ ЗАКУСКИ (200 Г НА ОДНУ ПЕРСОНУ)

Камамбер на крекере с паприкой
Корзиночка буше с красной икрой
Сырное ассорти на шпажках с фруктами
Копченый лосось на шафрановом хлебе с маслинкой
Рыбные пирамидки
Канapé с ветчиной
Канapé из салями с золотистым лучком

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ, ФРУКТОВЫЕ СОКИ, ЧАЙ
ЭЛИТНЫХ СОРТОВ, КОФЕ ЭСПРЕССО

.....
вариант ФУРШЕТ-МЕНЮ № 12

Фуршет на 100 персон. Меню рекомендовано для продолжительного приема более чем на 3 часа. Прекрасно подходит к корпоративным праздникам, юбилеям, частным вечеринкам и торжественным приемам.

КАНАПЕ (250 Г НА ОДНУ ПЕРСОНУ)

Канapé из семги с королевскими каперсами
Канapé «Домино»
Канapé с кетовой икрой

Канapé с карбонадом
 Канapé с копченой корейкой
 Канapé с куриным рулетом, долькой мандарина и мятой
 Канapé из салями с золотистым лучком
 Буше с сыром
 Закуски с сыром на шпажках
 Шампиньоны, фаршированные острой сырной начинкой
 Мини-пицца с цуккини, миланской салями и сыром пармезан

ХОЛОДНЫЙ БУФЕТ (100 Г НА ОДНУ ПЕРСОНУ)

Запеченная буженина по-купечески, шпигованная морковью и чесноком. Гарнируется корнишонами. Отдельно подают хрен и горчицу на выбор

САЛАТЫ (160 Г НА ОДНУ ПЕРСОНУ)

Салат по-петербургски из молодого картофеля с семгой, жаренной в кунжутных семечках, и солеными лисичками

Салат «Классик»

Семга и креветки с сырными сухариками и листьями салата под лимонным соусом

Теплый салат из куриной печенки с ароматом жареных белых грибов и черносливом с нежным соусом из зеленого базилика

Салат «Миланский» (помидоры с фетой, маслинами под оливковым соусом)

Микс-салат с ветчиной, голландским сыром, филе цыпленка, помидорами черри под пикантным соусом

СУШИ-БАР (95 Г НА ОДНУ ПЕРСОНУ)

Суши креветка

Суши лосось

Суши окунь

Суши тунец

Суши угорь

БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ (80 Г НА ОДНУ ПЕРСОНУ)

Средиземноморские мидии в цитрусовом соусе с коктейльной креветкой

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (150 Г НА ОДНУ ПЕРСОНУ)

Окорок, запеченный под апельсиновой глазурью, с пряными добавками

Нежная закуска из лосося в соусе «Шампань»

Мини-шашлычки из куриного филе с клюквенным соусом

МИНИ-ПИРОЖНЫЕ (60 Г НА ОДНУ ПЕРСОНУ)

Кофейное бинье с ромом

Ром-баба

Сицилийская трубочка

Мини-пирожные со свежими фруктами

ФРУКТОВЫЙ ДЕСЕРТ (180 Г НА ОДНУ ПЕРСОНУ)

Фруктовая пирамида (композиция из трех ярусов)

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ, ФРУКТОВЫЕ СОКИ, ЧАЙ

ЭЛИТНЫХ СОРТОВ, КОФЕ ЭСПРЕССО

По вашему желанию можно составить любое другое меню, которое будет отвечать всем вашим требованиям и желаниям.

Желаем, чтобы ваш фуршет удался на славу, независимо от места его проведения и количества приглашенных гостей. Главное, чтобы блюда, которыми вы будете угощать своих гостей, были сделаны с душой и хорошим настроением!

СОДЕРЖАНИЕ

ПРИЕМ А-ЛЯ ФУРШЕТ.....	5
Что такое фуршет.....	6
Преимущества фуршета.....	7
12 золотых правил фуршета.....	8
Особенности свадебного фуршета.....	12
РЕЦЕПТЫ БЛЮД ДЛЯ ФУРШЕТА.....	15
Канапе.....	16
Тарталетки и тартинки.....	26
Сэндвичи, гамбургеры (многослойные бутерброды).....	40
Холодные бутерброды.....	48
Горячие запеченные бутерброды.....	76
Бутербродные смеси и пасты.....	82
Закусочные бутербродные торты.....	105
Паштеты и форшмаки.....	118
Мини-рулетики.....	138
Закуски на шпажках.....	152
Салаты-коктейли.....	159
Оригинальные фуршетные закуски.....	185
Десерты для фуршета.....	206
Варианты меню для фуршетов.....	228