

Сытный и вкусный домашний обед, как в детстве. Дайте волю своей фантазии и добавьте ярких красок в повседневную трапезу! Создайте полноценный обед, который будет включать в себя закуску, основное блюдо и десерт. Простые ингредиенты помогут вам сэкономить время и деньги. Ароматная и воздушная выпечка, горячие наваристые супы, овощные гарниры, пряные соусы, салаты, сладкие напитки — порауйте свою семью блюдами, приготовленными по рецептам, проверенным временем.

- Горячие бутерброды с сыром и ветчиной
- Мясо заливное «Деликатесное»
- Овощное рагу с пряностями
- Салат с грейпфрутом и курицей
- Суп с фрикадельками
- Домашняя свиная колбаса с чесноком
- Заварной торт с нежным творожным кремом

[www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)

ISBN 978-617-12-4225-8



9 786171 124225 8

ГОРЯЧИЙ ДОМАШНИЙ ОБЕД  
ВКУСНО КАК В ДЕТСТВЕ

# ГОРЯЧИЙ ДОМАШНИЙ ОБЕД ВКУСНО КАК В ДЕТСТВЕ

НАВАРИСТЫЕ СУПЫ • РУМЯНЫЕ КОТЛЕТЫ  
АРОМАТНЫЕ ПИРОГИ • ХРУСТЯЩИЕ САЛАТЫ



**ГОРЯЧИЙ  
ДОМАШНИЙ ОБЕД**

---

**ВКУСНО КАК В ДЕТСТВЕ**

---

**НАВАРИСТЫЕ СУПЫ • РУМЯНЫЕ КОТЛЕТЫ  
АРОМАТНЫЕ ПИРОГИ • ХРУСТЯЩИЕ САЛАТЫ**

УДК 641/642  
Г67



Никакая часть данного издания не может быть  
скопирована или воспроизведена в любой форме  
без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Александр Шукалович*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

**Гарячий домашній обід.  
Смачно як в дитинстві.  
Наваристі супи, рум'яні котлети,  
ароматні пироги, хрусткі салати**  
*(російською мовою)*

*Укладач*  
**ПОПОВИЧ Наталія Юрїївна**

Керівник проекту *С. І. Мозгова*  
Відповідальний за випуск *Н. Ю. Олянішина*  
Редактор *Л. М. Зінченко*  
Художній редактор *Ю. О. Дзекунова*  
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*  
Коректор *А. С. Тетельман*

Підписано до друку 07.11.2017.  
Формат 84x108/32. Друк офсетний.  
Гарнітура «Minion Pro».  
Ум. друк. арк. 15,96.  
Наклад 6000 пр. Зам. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»  
Св. № ДК65 від 26.05.2000  
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а  
E-mail: [cop@bookclub.ua](mailto:cop@bookclub.ua)

Відрудковано у ПРАТ  
«Харківська книжкова фабрика "Глобус"»  
61052, м. Харків, вул. Різдва, 11.  
Свідоцтво ДК № 3985 від 22.02.2011 р.  
[www.globus-book.com](http://www.globus-book.com)

**Горячий домашний обед.  
Вкусно как в детстве.  
Наваристые супы, румяные котлеты,  
ароматные пироги, хрустящие салаты**

*Составитель*  
**ПОПОВИЧ Наталья Юрьевна**

Руководитель проекта *С. И. Мозговая*  
Ответственный за выпуск *Н. Ю. Олянишина*  
Редактор *Л. Н. Зинченко*  
Художественный редактор *Ю. А. Дзекунова*  
Технический редактор *В. Г. Евлахов*  
Корректор *Г. С. Тетельман*

Подписано в печать 07.11.2017.  
Формат 84x108/32. Печать офсетная.  
Гарнитура «Minion Pro».  
Усл. печ. л. 15,96.  
Тираж 6000 экз. Зак. №

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»  
Св. № ДК65 от 26.05.2000  
61140, Харьков-140, пр. Гагарина, 20а  
E-mail: [cop@bookclub.ua](mailto:cop@bookclub.ua)

Отпечатано в ПРАТ  
«Харківська книжкова фабрика "Глобус"»  
61052, г. Харків, вул. Різдвенська, 11.  
Свидетельство ДК № 3985 от 22.02.2011 г.  
[www.globus-book.com](http://www.globus-book.com)

ISBN 978-617-12-4225-8

- © Depositphotos: karandaev, minadezhda, Nitrub, обложка, 2017
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2018
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2018

# САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

## ОГУРЕЧНЫЕ БУТЕРБРОДЫ

*350 г белого хлеба, 50 г сливочного масла, 250 г огурцов, соль по вкусу, веточка укропа для украшения*

Свежий белый хлеб нарезать тонкими ломтями, тонким слоем намазать на него сливочное масло. Сверху на бутерброд положить очищенный от кожицы и нарезанный кружочками огурец, посолить и украсить веточкой укропа.

## ПОМИДОРНЫЕ БУТЕРБРОДЫ

*350 г белого хлеба, 80 г сливочного масла, 200 г помидоров, соль по вкусу*

Свежие помидоры вымыть под проточной водой и окунуть в кипяток на 5 минут, затем очистить от кожицы и нарезать мякоть небольшими кусочками. Белый хлеб нарезать ломтями, смазать сливочным маслом и выложить сверху кусочки помидоров. Посолить.

## **ТОСТЫ ИЗ ПЕРЕПЕЛИНЫХ ЯИЦ**

*350 г белого хлеба, 8 перепелиных яиц, 120 г сливочного масла, 1 ст. л. молотой куркумы, молотый красный перец и соль по вкусу*

Хлеб нарезать ломтиками и слегка обжарить на сковороде без масла. Подсоленную воду вскипятить и около 5 минут варить в ней яйца. Вареные яйца очистить от скорлупы и разрезать на 2 части. К сливочному маслу добавить куркуму и красный перец, полученную смесь взбить. На готовые тосты тонким слоем нанести масляную смесь и выложить половинки яиц. Оставшееся масло можно выдавить на бутерброды из кондитерского мешка.

## **ЯИЧНЫЕ БУТЕРБРОДЫ**

*350 г белого хлеба, 80 г сливочного масла, 3 яйца, соль по вкусу, зелень петрушки для украшения*

Яйца варить в слегка подсоленной воде 10 минут, затем слить воду и остудить. Вареные яйца очистить от скорлупы, отделить белки от желтков и протереть их через сито. Хлеб нарезать ломтями и слегка сбрызнуть подсолнечным маслом. Затем выложить на одну половину ломтя белки, а на другую — желтки, посолить и украсить веточками петрушки.

## **БАГЕТЫ С НАЧИНКОЙ «АССОРТИ»**

*2 французских багета, 350 г рубленого мяса, 100 г шампиньонов, 200 г огурцов, 50 г твердого сыра, 100 г плавленого сыра с шампиньонами, 100 г лука, 2 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. кетчупа, молотый черный перец и соль по вкусу, зелень петрушки*

Шампиньоны вымыть, очистить, нарезать тонкими ломтиками. Очистить луковицу, нарезать полукольцами и поджарить в масле на сковороде до золотистого цвета. Выложить к луку фарш и обжарить, в полученную смесь добавить плавленый сыр и кетчуп, тщательно перемешать и жарить 2—3 минуты. Выложить к фар-

шу шампиньоны, добавить соль и перец, тщательно перемешать. Огурцы вымыть, очистить и нарезать тонкими кружочками. Духовку разогреть до 200 °С. Багеты разрезать вдоль на две половины и выложить на противень срезом вверх. Разместить на них кружки огурца, мясной фарш с луком, посыпать тертым на мелкой терке сыром и запекать около 10—15 минут. Готовые багеты по желанию можно украсить зеленью петрушки.

### **РЫБНЫЕ ХЛЕБЦЫ С ОЛИВКАМИ**

*2 хлебца, 100 г вареного филе рыбы, 100 г помидоров, 100 г лука, 40 г маслин без косточек, 20 г сливочного масла, зелень по вкусу*

Лук очистить, нарезать полукольцами, спассеровать на сковороде в масле до золотистого цвета и охладить. Маслины мелко нарезать, добавить на сковороду, перемешать. Готовую смесь разместить на хлебцах, сверху выложить вымытые и нарезанные кружочками помидоры, на них — тонкие ломтики рыбного филе. Запекать в духовке при температуре 250 °С. Готовые хлебцы по желанию можно украсить зеленью.

### **РЫБНЫЕ СЭНДВИЧИ СО ШПИНАТОМ**

*200 г белого хлеба, 150 г копченого лосося, 300 г замороженного шпината, 100 г сыра, 2 зубка чеснока, 2 ст. л. оливкового масла, лимонный сок, молотый черный перец, соль по вкусу, зелень для украшения*

Чеснок очистить, растолочь в ступке или мелко нарезать и смешать с оливковым маслом. Шпинат разморозить и бланшировать около 2 минут, затем остудить. Духовку разогреть до 180 °С. Хлеб нарезать ломтями и смазать оливковым маслом с обеих сторон, выложить на противень и поджарить в духовке в течение 5 минут. Копченого лосося нарезать крупными кубиками, смешать с натертым на крупной терке сыром и бланшированным шпинатом, в полученную смесь добавить лимонный сок и поперчить. Массу разложить на половину тостов, оставшимися тостами накрыть сверху. Разрезать

каждый тост по диагонали на 2 треугольных тоста поменьше, украсить веточками петрушки, укропа или кинзы.

## **РЫБНЫЕ ТОСТЫ С ТУНЦОМ И КРЕВЕТКАМИ**

*200 г белого хлеба, 200 г очищенных креветок, 200 г консервированного в масле тунца, 150 г манго, 200 г помидоров, 50 г помидоров черри, 200 г яблок, 100 г лука, 50 г сливочного масла, 10 веточек укропа, 2 ст. л. майонеза, 50 г плавленого сыра, соль по вкусу, кресс-салат для украшения*

Очистить луковицу, нарезать кольцами или полукольцами, поджарить на сковороде на сливочном масле до золотистого цвета. Высыпать на сковороду к луку креветки и обжарить. Из консервов слить масло, тунца тщательно размять вилкой, удалить кости. Все фрукты, овощи и зелень тщательно вымыть под проточной водой, нарезать манго и яблоки дольками, помидоры — кружочками, укроп измельчить. Духовку разогреть до 220 °С, нарезать хлеб ломтями, намазать майонезом. На половину ломтиков хлеба выложить креветки, манго, помидоры, яблоки и половину ломтиков сыра, запекать в духовке 8—10 минут. На оставшиеся кусочки хлеба выложить яблоки, тунца, укроп и оставшийся плавленый сыр, запекать в духовке 5 минут. Готовые тосты по желанию можно украсить кресс-салатом.

## **ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ С КОПЧЕНОЙ КУРИЦЕЙ**

*100 г белого хлеба, 100 г копченого куриного филе, 70 г авокадо, 20 г зеленого лука, 4 ч. л. тертого твердого сыра, зелень для украшения*

Мелко нарубить зеленый лук. Копченое куриное филе и авокадо нарезать тонкими ломтиками. На нарезанный хлеб выложить по ломтику филе и авокадо. Посыпать бутерброд тертым на крупной терке сыром и рубленым луком. Готовые бутерброды запекать около минуты в духовке при температуре 230 °С. По желанию украсить зеленью.

## **БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ И СЕЛЬДЬЮ**

*100 г сливочного масла, 30 г сельди, горчица и специи по вкусу*

Удалить у сельди кожу и кости, вымочить филе в холодном молоке, протереть через сито. Смешать протертую сельдь с горчицей и размягченным сливочным маслом. Массу нанести на тосты или обжаренные на масле ломтики хлеба.

## **БУТЕРБРОДЫ «СЫТНЫЕ» С КУРИНОЙ КОЛБАСОЙ**

*100 г куриной колбасы, 4 круглые булочки, 2 пера зеленого лука, 100 г майонеза, 100 г сладкого перца, листья салата для украшения*

Перья зеленого лука вымыть и мелко нашинковать. Разогреть духовку до 200 °С. Нарезанный лук смешать с майонезом. Булочки разрезать вдоль на две половинки и слегка поджарить в духовке. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножку, сердцевину и нарезать полосками. Листья салата вымыть и слегка обсушить. Половину разрезанных булочек смазать майонезом и посыпать зеленым луком. На них выложить ломтики колбасы и полоски перца, накрыть вторыми половинками булочек. Украсить бутерброды листьями салата.

## **БУТЕРБРОДЫ «ОБЖОРА» С ЗЕЛЕНЬЮ**

*100 г белого хлеба, 80 г жареной свинины, 8 листьев зеленого салата, 20 г шпината, 20 г щавеля, 5 веточек укропа, 5 перьев зеленого лука, 1 ч. л. горчицы, 1 ч. л. 3%-ного уксуса, 20 г сливочного масла, 2 вареных яйца, соль, черный молотый перец по вкусу*

Всю зелень и шпинат тщательно измельчить. Горчицу взбить венчиком с уксусом, добавить соль и черный молотый перец. Залить нарезанную зелень приготовленной заправкой и тщательно перемешать. Нарезанный белый хлеб тонким слоем смазать сливочным маслом, положить на него жареную свинину,

листья салата и смесь из зелени. Вареные яйца нарезать кружочками и положить сверху на бутерброды.

### **БУТЕРБРОДЫ С КУРЯТИНОЙ**

*350 г белого хлеба, 80 г сливочного масла, 200 г куриного филе, 10 г зеленого горошка*

Белый хлеб нарезать ломтями и смазать сливочным маслом, сверху выложить отваренное куриное филе. Украсить бутерброды зеленым горошком.

### **БУТЕРБРОДЫ «КЛАССИЧЕСКИЕ»**

*350 г белого хлеба, 80 г сливочного масла, 30 г столовой горчицы, 250 г ветчины*

Горчицу смешать с размягченным сливочным маслом, взбить. Белый хлеб нарезать ломтями, намазать смесью сливочного масла и горчицы. Сверху положить тонкий ломтик ветчины такой же формы и размера, как и хлеб.

### **БУТЕРБРОДЫ «СТУДЕНЧЕСКИЕ»**

*350 г белого хлеба, 200 г ветчины, 60 г майонеза, 50 г соленых огурцов*

Ветчину и хлеб нарезать ломтиками, намазать хлеб майонезом и выложить сверху ветчину. Соленые огурцы нарезать кружочками и украсить бутерброды.

### **БУТЕРБРОДЫ «ЭКЗОТИЧЕСКИЕ»**

*100 г белого хлеба, 100 г жареной свинины, 100 г ананаса, 100 г твердого сыра, 40 г сливочного масла, кетчуп и зелень по вкусу*

Хлеб нарезать ломтями и поджарить на половине нормы сливочного масла, вторую половину масла намазать на хлеб, свер-

ху выложить ананасы, свинину, ломтики сыра. Готовые бутерброды запечь в духовке до расплавления сыра. Полить блюдо кетчупом и украсить зеленью.

### **ГОЛЛАНДСКИЕ БУТЕРБРОДЫ С ВЕТЧИНОЙ**

*100 г белого хлеба, 100 г ветчины, 100 г твердого сыра, 40 г сливочного масла, 1 ч. л. горчицы, 100 г помидоров, 2 ст. л. рубленого укропа и зелени петрушки, молотый красный перец и соль по вкусу*

Хлеб нарезать ломтями и поджарить на половине нормы сливочного масла, вторую половину масла смешать с горчицей и намазать сверху на хлеб. На каждый кусок обжаренного хлеба выложить по ломтику ветчины, сыра и вымытого и нарезанного кружочками помидора, посолить, поперчить. Запекать бутерброды около 10 минут при температуре 200—220 °С до полного расплавления сыра. Готовые бутерброды украсить зеленью.

### **ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ**

*200 г белого батона, 200 г ветчины, 100 г твердого сыра, 1 ст. л. топленого масла*

Батон нарезать ломтиками, по желанию срезать корочку, затем обжарить на сливочном масле. Ветчину и сыр нарезать небольшими ломтиками. Выложить ломтики на хлеб в 4 слоя, чередуя сыр с ветчиной, и запечь в духовке или на гриле до расплавления сыра.

### **ГОРЯЧИЕ ТРУБОЧКИ С ОВСЯНЫМИ ХЛОПЬЯМИ**

*200 г белого хлеба, 100 г плавленого сыра, 2 яйца, 100 г овсяных хлопьев, соль по вкусу, растительное масло*

Хлеб нарезать ломтями и срезать все корочки, раскатать мякоть скалкой. Нарезать сыр тонкими ломтиками и разместить

на хлебной мякоти. Свернуть хлебные ломтики с сыром в рулеты. Куриные яйца тщательно взбить с солью и обмакнуть в смесь каждый рулет. Затем обвалить рулеты в овсяных хлопьях и поджарить на сковороде в растительном масле около 5 минут.

### **БУТЕРБРОДЫ «ИТАЛЬЯНСКИЕ» С ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ**

*400 г батона, 200 г помидоров, 70 г твердого сыра, 70 г майонеза, 50 г лука, 1 яйцо, листья салата для украшения, соль и черный молотый перец по вкусу*

Помидоры вымыть и нарезать кубиками, лук очистить и нарезать полукольцами, сыр натереть на средней терке. Яйцо сварить вкрутую, мелко нарезать. Смешать все ингредиенты. Добавить майонез, соль и перец, смазать смесью бутерброды, поместить их в разогретую до 200 °С духовку. Готовые бутерброды украсить салатными листьями.

### **БУТЕРБРОДЫ «ДЕРЕВЕНСКИЕ»**

*300 г батона, 350 г нежирного творога, 90 г сметаны, 100 г редиса, 100 г свежих огурцов, соль по вкусу, петрушка и укроп*

Редис и огурцы тщательно вымыть, очистить и мелко нарезать вместе с зеленью. Смешать зелень с овощами, творогом, сметаной, посолить. Ломтики хлеба подсушить в духовке, выложить на них смесь, оставить на 15 минут. Готовые бутерброды украсить веточками укропа или петрушки.

### **БУТЕРБРОДЫ «ЗАКУСОЧНЫЕ»**

*200 г белого батона, 100 г твердого сыра, 5 яиц, соль и специи по вкусу, зелень для украшения*

Сыр натереть на крупной терке. Батон нарезать ломтями, обрезать корочки и раскатать мякоть скалкой. Смазать ломти батона яйцом, посолить и поперчить, выложить на смазанную

маслом сковороду и поджарить. Затем присыпать бутерброды тертым сыром, подержать еще около 2 минут под крышкой до полного расплавления сыра. Готовые бутерброды украсить веточками зелени.

### **БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОГОМ И ПРЯНОСТЯМИ**

*300 г серого хлеба, 500 г нежирного творога, 70 г сметаны, 3 зубка чеснока, 50 г вяленой клюквы, перец и тмин по вкусу, ломтики лимона для украшения*

Творог, сметану, пряности, клюкву и пропущенный через пресс чеснок тщательно перемешать, пока смесь не станет мягкой и густой. Нарезать хлеб тонкими ломтиками. Выложить готовую начинку на ломтики хлеба. Готовые бутерброды можно украсить ломтиками лимона.

### **ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОГОМ**

*400 г батона, 100 г несладкого творога, 100 г твердого сыра, 1 яйцо, 2 зубка чеснока, 100 г вареной колбасы, 5 г зелени, соль и специи по вкусу*

Твердый сыр натереть на крупной терке. Творог протереть через сито, добавить к нему яйцо, тщательно перемешать. Добавить в смесь сыр, соль, зелень и специи, измельченный чеснок. Нарезать колбасу мелкими кубиками, добавить к смеси, еще раз тщательно перемешать. Батон нарезать тонкими ломтиками и выложить на них смесь. Выложить ломти с намазкой на сухой противень и поставить в разогретую до 200 °С духовку. Готовить до полного расплавления сыра и образования корочки.

### **БУТЕРБРОДЫ С АНАНАСАМИ**

*400 г батона, 2 ст. л. сливочного масла, 200 г ананасовых колец, 100 г твердого сыра, зерна граната для украшения*

Нарезать батон ломтиками и намазать их сливочным маслом. Разогреть сковороду, сложить на нее ломтики хлеба маслом

вниз и поджарить до образования золотистой корочки. На прожаренную сторону выложить колечки ананаса и ломтики твердого сыра. Сверху на сыр, над дырочкой в ананасовом кольце, положить 3—4 гранатовых зернышка. Готовые бутерброды запекать в духовке при 180 °С до расплавления сыра.

### **БУТЕРБРОДЫ «ВИТАМИННЫЕ»**

*багет, 200 г сладкого перца, 300—350 г помидоров, 5 веточек петрушки, 3 веточки базилика, 6 веточек укропа, 150 г красного лука, 150 г твердого сыра, 2—3 ст. л. майонеза*

Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами, сладкий перец вымыть и нарезать ломтиками, помидоры вымыть и нарезать кружками. Багет нарезать тонкими ломтиками, смазать майонезом, сверху выложить овощи. Выложить бутерброды на противень и отправить в нагретую до 200 °С духовку на 10 минут. Готовые бутерброды украсить веточками укропа, петрушки и базилика и подавать к столу сразу, пока не остыли.

### **ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ СО ШПРОТАМИ НА БАГЕТЕ**

*багет, 200 г шпрот, 300 г помидоров, 1 яйцо, 1 ч. л. горчицы*

Багет нарезать тонкими ломтиками. Помидоры вымыть, нарезать кружочками, положить на ломтики багета. Со шпрот слить масло, выложить по 2 рыбки на бутерброд. Яичный желток растереть в миске с 1 ч. л. горчицы, добавить взбитый в крепкую пену белок. Полученную смесь выложить на бутерброды и слегка поджарить их на сковороде или в духовке до готовности.

### **ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ С ОВОЩАМИ**

*400 г батона, 200 г лука, 300 г картофеля, 200 г моркови, 4 яйца, 30 мл молока, ½ ч. л. кунжута, соль и специи по вкусу, веточки петрушки для украшения*

Картофель и морковь вымыть и очистить, натереть на мелкой терке, слегка отжать сок. Батон нарезать ломтями. Овощную смесь переместить в миску, добавить соль, кунжут и специи, тщательно перемешать. Сырые яйца взбить с молоком. Готовой овощной смесью смазать ломтики батона, затем смазать бутерброды кляром и выложить на разогретую сковороду с растительным маслом. Когда одна сторона поджарится, перевернуть бутерброды на другую сторону. Готовые бутерброды украсить веточками петрушки.

### **БУТЕРБРОДЫ С ФИЛЕ СЕЛЬДИ**

*багет, 300 г филе сельди, 3 яйца, 50 г сливочного масла, 50 г твердого сыра, 5 веточек укропа*

Филе сельди и сваренные вкрутую яйца пропустить через мясорубку, сыр натереть на крупной терке. Багет нарезать тонкими ломтиками, обжарить с двух сторон на сковороде без масла. Укроп мелко нашинковать. Смешать все ингредиенты для намазки, добавить к ним мягкое масло. Получившейся смесью смазать ломтики хлеба. По желанию можно украсить готовые бутерброды лимонными дольками.

### **БУТЕРБРОДЫ «БОЯРСКИЕ»**

*400 г батона, 150 г отварной курицы, 100 г шампиньонов, 3 пера зеленого лука, 50 г твердого сыра, 150 г помидоров, 4 перепелиных яйца, 1 ч. л. соевого соуса, соус по вкусу*

Нарезать батон тонкими ломтиками, обрезать корочку, стаканом вырезать из мякоти кружки. На четверти кружков сделать небольшое отверстие посередине. Грибы вымыть, нарезать тонкими пластинками, залить кипятком и оставить на 5 минут. Затем слить воду и добавить к грибам соевый соус. Ломтики хлеба смазать сверху любым соусом на выбор. Помидоры вымыть и нарезать колечками, грибы нарезать ломтиками. На первый слой хлеба выложить тонко нарезанную курятину, измельченный зеленый лук и несколько ломтиков шампиньонов. Накрыть начинку вторым кусочком хлеба,

выложить на него еще один ломтик мяса и колечко помидора. На помидор положить следующий кусочек хлеба, ломтик сыра и кусочки грибов. Последний ломтик хлеба должен быть с отверстием. В него следует вылить сырое перепелиное яйцо. Отправить бутерброды в разогретую до 200 °С духовку на 15 минут. Подавать к столу горячими.

### **БУТЕРБРОДЫ «ЛЕТНИЕ»**

*400 г батона, 300 г картофеля, 50 г копченого сала, 1 яйцо, 4 веточки укропа, 2—3 веточки петрушки, 1 зубок чеснока, соль и специи по вкусу, растительное масло*

Зелень очень мелко нарезать вместе с зубком чеснока. Картофель очистить, натереть на крупной терке, отжать сок. Сало мелко нарезать, смешать с картофелем, затем добавить сырое яйцо, посолить и поперчить, хорошенько перемешать. Батон нарезать тонкими ломтиками. По каждому ломтю тонко размазать приготовленную массу и слегка вдавить в хлеб. На сковороде разогреть масло, выложить на нее бутерброды и тщательно обжарить их с обеих сторон. Готовые бутерброды подавать горячими.

### **БУТЕРБРОД «ОБЕДЕННЫЙ»**

*400 г батона, 150 г колбасы, яйца, 100 г твердого сыра, 50 г сливочного масла, 2 ч. л. горчицы, 30 мл молока, соль, зелень*

Слегка разогреть сливочное масло до размягчения и взбить его с горчицей. Батон нарезать ломтиками и намазать полученной смесью. Нарезать сыр и колбасу тонкими ломтиками, выложить их сверху на горчичное масло. Накрыть начинку вторым куском хлеба. 1 яйцо взбить с молоком, смазать бутерброды этой смесью и выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить с обеих сторон. Пожарить яичницу по количеству бутербродов, желтки обязательно должны быть целыми. Выложить яичницу на каждый бутерброд, украсить зеленью по вкусу и подавать к столу.

## **БУТЕРБРОДЫ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И КРАСНОЙ РЫБОЙ**

*багет, 200 г сливочного сыра, 150 г огурцов, 100 г малосолевой красной рыбы, 1 зубок чеснока, 3 веточки петрушки, оливки без косточек, кинза по вкусу*

Сливочный сыр размять, добавить к нему измельченную зелень петрушки и кинзы, мелко нарезанный чеснок. Багет нарезать тонкими ломтиками, выложить на него кусочки рыбы. Огурец вымыть и нарезать тонкими полосками вдоль, выложить сверху на рыбу. Готовые бутерброды украсить зеленью и оливками.

## **БУТЕРБРОД «ПИЦЦА НА БАТОНЕ»**

*400 г батона, 2 яйца, 40 г майонеза, 30 г муки, 2 ч. л. аджики, 80 г оливок, 200 г ветчины, 100 г сыра, 1 зубок чеснока, 150 г моркови по-корейски, зелень, соль, специи по вкусу*

В большую миску разбить яйца, добавить майонез и муку, тщательно перемешать, добавить аджику. Оливки и ветчину нарезать небольшими кусочками, зелень и морковь по-корейски мелко нашинковать. Сыр натереть на мелкой терке, половину отложить и смешать с измельченным чесноком. Все ингредиенты, кроме сыра с чесноком, высыпать в одну емкость и тщательно перемешать. Батон нарезать тонкими ломтями, выложить на них начинку. Бутерброды с начинкой обжарить с обеих сторон на сковороде до образования сырной корочки. После этого присыпать бутерброды сыром с чесноком и накрыть сковороду крышкой. Готовить до расплавления сыра. Готовые бутерброды перед подачей можно украсить оливками.

## **БУТЕРБРОДЫ «ВАФЕЛЬНЫЕ»**

*200 г белого хлеба, 200 г сыра, 100 г ветчины, петрушка для украшения*

Хлеб разрезать на 8 одинаковых частей, ветчину и сыр нарезать ломтиками одинаковой величины. Выложить на каждый

кусок хлеба по 2 ломтика сыра и 1 ломтик ветчины, накрыть начинку еще одним ломтиком хлеба. Уложить бутерброды в горячую вафельницу и готовить до появления румяной корочки и расплавления сыра. Готовые бутерброды по желанию можно украсить веточками петрушки.

### **БУТЕРБРОДЫ «МЯСНЫЕ»**

*200 г батона, 300 г говяжьего или свиного фарша, 200 г твердого сыра, 5 яиц, 50 мл сливок, 50 г майонеза, соль по вкусу*

Нарезать батон тонкими ломтиками и выложить на противень, сделать в каждом ломтике хлеба отверстие. В отдельной емкости тщательно взбить яйца с солью и сливками, аккуратно влить столовой ложкой в отверстия в ломтях батона. Смазать хлеб майонезом, нарезать тонкими ломтиками сыр, положить по одному ломтику на каждый кусок батона. Сверху на сыр выложить мясной фарш, тщательно разровнять. Поставить бутерброды в духовку, разогретую до 200 °С, на 20 минут. Готовые бутерброды присыпать тертым сыром.

### **СЫРНЫЕ КАНАПЕ С КУРАГОЙ**

*100 г твердого сыра, 200 г сливочного сыра, 5 шт. кураги, 300 мл апельсинового сока, 100 г сахара, специи по вкусу*

Курагу распарить, отжать и мелко нарезать, смешать с мягким сыром, по желанию можно добавить в смесь имбирь или кардамон. Твердый сыр нарезать тонкими кусочками. Для апельсинового сиропа смешать апельсиновый сок с сахаром и медленно варить на среднем огне до получения вязкой жидкости. На ломтик твердого сыра положить начинку, полить апельсиновым сиропом, свернуть сыр рулетиком и заколоть шпажкой.

### **СЫРНЫЕ КАНАПЕ С ВИНОГРАДОМ И ГРУШЕЙ**

*200 г твердого сыра, 100 г ягод винограда, 300 г твердых груш, 1 ст. л. лимонного сока, цедра лимона по вкусу*

Сыр нарезать небольшими кубиками, виноград вымыть. Груши вымыть, удалить кожицу и сердцевину, нарезать мякоть небольшими кусочками. Лимонный сок развести 60 мл воды, обмакнуть в эту смесь груши. На шпажки нанизать виноградины, сыр и груши. Готовые канапе можно украсить ломтиками лимона.

### **КАНАПЕ С ГОВЯДИНОЙ**

*200 г мякоти вареной говядины, 200 г шпика, 100 г ржаного хлеба, 2 ст. л. растительного масла, ягоды смородины и клюквы для украшения*

Нарезать все ингредиенты кубиками одинакового размера и нанизать на шпажки так, чтобы крайним оказался хлеб. Готовые канапе обмакнуть в масло и жарить около 10 минут в духовке при температуре 200 °С. Готовые канапе можно украсить ягодами смородины и клюквы.

### **КАНАПЕ «БАНКЕТНЫЕ»**

*150 г батона, 150 г салями, 200 г ветчины, 200 г твердого сыра, зелень по вкусу*

Колбасу, сыр и ветчину нарезать очень тонкими ломтиками, сложить их друг на друга и свернуть рулетиком. Батон нарезать ломтиками средней толщины, обрезать корку и нарезать мякоть кубиками. Кубики из хлебной мякоти слегка поджарить на сухой сковороде. Нанизать на каждую шпажку один рулетик и один кубик хлеба. Украсить готовые канапе зеленью.

### **СЫРНЫЕ КАНАПЕ**

*400 г батона, 200 г сладкого перца, 200 г мягкого сливочного сыра, 50 г сливочного масла, 1 зубок чеснока, 4 веточки укропа, 100 г огурцов*

Вымыть сладкий перец, удалить плодоножку и сердцевину, нарезать брусочками. Батон нарезать ломтиками средней

толщины, обрезать корочку, нарезать кубиками и слегка поджарить на сухой сковороде. Чеснок пропустить через пресс, зелень мелко нашинковать, смешать все это с мягким сыром и сливочным маслом. Огурцы вымыть, очистить, нарезать наискось тонкими пластинками. На один конец огуречного ломтика положить сырную начинку, свернуть рулетом. Сколоть шпажкой огуречный рулетик, брусочек сладкого перца и кубик поджаренного хлеба.

### КАНАПЕ С ПРЯНЫМ СЫРОМ

*300 г сливочного сыра, 50 г сливочного масла, 50 г твердого сыра, 4 пера лука, 100 г свежего огурца, красный молотый перец и молотый кориандр по вкусу*

Зеленый лук мелко нашинковать. Смешать мягкий сыр, мягкое масло, зеленый лук и специи до получения почти однородной массы. Полученную массу скатать в небольшие шарики размером с перепелиное яйцо. Твердый сыр натереть на средней терке, запанировать шарики в сырной стружке, уложить на тарелку и поставить в холодильник, чтобы они немного застыли. Огурец нарезать очень тонкими кружками или овалами. На шпажку поочередно нанизывать сырные шарики и согнутые пополам ломтики огурца.

### КАНАПЕ С ТВОРОЖНЫМИ ШАРИКАМИ

*200 г несладкого творога, 100 г мягкой брынзы, 4 веточки укропа, 2 вареных желтка, 300 г сладкого перца, соль, майонез и специи по вкусу*

Вымыть перец под проточной водой, удалить сердцевину и плодоножку, нарезать его небольшими брусочками. Укроп тщательно измельчить, смешать его с брынзой и творогом, добавить специи. Если смесь суховата и не формируется в шарики, добавить немного майонеза. Сформовать из творожной массы шарики. Желтки раскрошить и запанировать в них сырные шарики. Уложить шарик на один ломтик сладкого перца, накрыть другим и сколоть аккуратно шпажкой.

### **КАНАПЕ С ВЕТЧИНОЙ И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ**

*200 г ветчины, 70 г твердого сыра, 3 веточки укропа, 100 г маринованных огурцов, майонез, помидоры черри по количеству канапе, петрушка или укроп для украшения*

Сыр натереть на средней терке, смешать с нашинкованной зеленью и майонезом до образования густой массы. Ветчину нарезать тонкими ломтиками, маринованные огурцы — брусочками. На ломтик ветчины выложить сырную начинку и ломтик соленого огурца, свернуть рулетиком. Сколоть одной шпажкой рулетик и помидор черри, подавать канапе к столу, украсив веточками петрушки или укропа.

### **КАНАПЕ С БУЖЕНИНОЙ И МАРИНАДАМИ**

*200 г черного хлеба, 300 г буженины, 200 г маринованных огурцов, 70 г маринованного лука, зелень или ломтики лимона по вкусу*

Буженину нарезать небольшими кубиками, маринованные огурцы — кружочками или брусочками. Хлеб нарезать ломтиками, обрезать корочку, мякоть слегка посушить на сковороде без масла. Сколоть шпажкой кусочек хлеба, буженину, соленый огурец и маленькую маринованную луковичку. Готовые канапе можно украсить зеленью или ломтиками лимона.

### **КАНАПЕ С БЕКОНОМ «ПИКАНТНЫЕ»**

*200 г ржаного хлеба, 1 ст. л. сметаны, 1 ч. л. соуса с хреном и свеклой, 150 г маленьких маринованных огурцов, 200 г бекона, зелень, оливки черные без косточек по количеству канапе*

Сметану тщательно смешать с соусом. Хлеб нарезать ломтиками средней толщины, обрезать корку и смазать одну сторону соусом, нарезать кубиками. Бекон нарезать тонкими ломтиками и выложить на смазанную маслом сковороду, обжарить

до прозрачности сала. Ломтики бекона нарезать по размеру хлебных кубиков и выложить сверху на соус. Сверху на бекон положить маленький соленый огурчик и оливку, скрепить канапе шпажкой и украсить зеленью.

### КАНАПЕ С ЯЗЫКОМ И ЯБЛОКАМИ

*200 г ржаного хлеба, 300 г отварного языка, 200 г несладких яблок, 40 г сливочного масла, 100 г маринованных огурцов, ½ ч. л. молотого кориандра, 2 ч. л. лимонного сока, зелень и лимонная цедра по вкусу*

Маринованные огурцы нарезать небольшими брусочками, отварной язык — тонкими ломтиками. Яблоки вымыть, очистить от кожицы и сердцевины, нарезать кусочками и обмакнуть в лимонный сок. Размягченное масло смешать с молотым кориандром. Смазать ломтики хлеба маслом, сверху уложить язык, огурец, яблоко и зелень по вкусу. Сколоть канапе шпажкой и по желанию украсить лимонной цедрой.

### ПРЯНЫЕ КАНАПЕ С ЯЙЦОМ

*300—400 г белого хлеба, 3 яйца, 100 г яблок, 40 г черешкового сельдерея, 50 г майонеза, 100 г сладкого перца, соль, смесь перцев и карри по вкусу, зелень для украшения*

Нарезать хлеб тонкими ломтиками, выдавить из мякоти кружки, подсушить на сковороде. Яблоки вымыть, очистить от кожицы и сердцевины, тщательно натереть на средней терке и отжать сок. Черешок сельдерея вымыть, удалить все волокна и тоже натереть на средней терке, смешать с тертыми яблоками. На мелкой терке натереть вареные яйца, мелко нашинковать зелень. Смешать все ингредиенты, добавить майонез, карри, соль, смесь перцев, еще раз тщательно все перемешать. У перца удалить плодоножку и сердцевину, нарезать квадратами. Намазать овощную смесь на кусочки хлеба, сверху выложить ломтик перца. Готовые канапе сколоть шпажкой и украсить зеленью по вкусу.

### **КАНАПЕ ПО-УКРАИНСКИ**

*300 г черного хлеба, 250 г сала, 2 ст. л. майонеза, 1 ч. л. горчицы, маленькие маринованные огурчики по количеству канапе, зеленый лук для украшения*

Сало нарезать небольшими брусочками, быстро обжарить на сковороде с двух сторон. Хлеб нарезать ломтиками, подсушить на сухой сковороде. Майонез с горчицей смешать в однородную массу. Ломтики хлеба смазать приготовленным соусом, положить на него сало, сверху выложить брусочек соленого огурца и сколоть шпажкой. Украсить готовые канапе зеленым луком.

### **КАНАПЕ С ЗЕЛЬЦЕМ И ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ**

*300 г зельца, 250 г черного хлеба, 25 г свежего острого перца, 7 веточек петрушки, 1 ч. л. горчицы, 1 ч. л. тертого хрена, 50 г майонеза, 200 г зеленых яблок, сок лимона, зелень для украшения*

Хлеб нарезать тонкими ломтиками, мякоть нарезать кубиками или выдавить кружки, слегка подсушить на сковороде. Майонез разделить на две части, первую тщательно перемешать с горчицей, вторую — с хреном. Яблоки вымыть, очистить от кожицы и сердцевины, нарезать тонкими дольками и полить лимонным соком. Смазать ломтики хлеба соусом с горчицей, выложить на него зельц, смазать соусом с хреном. Сверху на зельц положить ломтик яблока. Готовое канапе украсить зеленью и сколоть зубочисткой.

### **КАНАПЕ С СЫРОМ И ГРИБАМИ**

*200 г батона, 200 г шампиньонов, 100 г сыра, растительное масло, соль по вкусу, зелень и помидоры черри для украшения*

Хлеб нарезать тонкими ломтиками, вырезать из мякоти квадратики или кружки, немного подсушить на сковороде без масла. Грибы вымыть, удалить споры, нарезать пластинками,

В кастрюлю влить 600 мл воды, довести до кипения, положить мед, корицу, гвоздику и кипятить на слабом огне 3—4 минуты. Медовую воду охладить 2—3 минуты, добавить лимонный сок, сахар, размешать. Напиток охладить, разлить в стаканы, украсить кружочками апельсина.

### САНГРИЯ С ПИВОМ

*700 мл ананасового сока, 200 мл сока белого винограда, 200 мл вишневого сока, 3 ст. л. лимонного сока, 500 мл сладкого белого вина, 340 мл имбирного пива, вишни, яблоки*

Смешать все соки, взболтать, добавить вино и перемешать еще раз. Смесь перелить в кувшин, поставить в холодильник на 30 минут. Перед подачей добавить имбирное пиво, осторожно перемешать и подавать к столу, украсив напиток половинками вишен и дольками яблок.

### САНГРИЯ С ФРУКТАМИ

*750 мл белого игристого сухого вина, 300 мл виноградного сока, 10 виноградин, 4 ягоды клубники, 200—250 г персиков, 2 веточки мяты, 100 мл ванильного ликера, кубики льда*

Фрукты вымыть, очистить от плодоножек и косточек, нарезать небольшими ломтиками одинакового размера. В большую емкость положить кубики льда, сверху — фрукты, поочередно влить охлажденное вино, ликер и сок, перемешать, добавить листья мяты. Сразу подавать к столу.

### РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПУНШ

*700 мл клюквенного морса, 700 мл яблочного сока, 600 мл воды, 15 леденцов с корицей, 150 мл лимонного сока*

Соки, воду и леденцы положить в большую емкость и перемешать. Емкость с напитком поставить в холодильник на 4—5 часов, чтобы конфеты полностью растворились. Затем смесь подогреть, не доводя до кипения, и подавать к столу.

## КОКТЕЙЛЬ «ЯИЧНЫЙ» С МЕДОМ

*150 мл молока, 1 ст. л. меда, 1 яичный желток*

Жидкий мед взбить с яичным желтком, в смесь добавить охлажденное молоко, взбить еще раз и разлить в стаканы.

## ГРУШЕВОЕ ВДОХНОВЕНИЕ

*70 мл грушевого сока, 1 ст. л. лимонного сока, 50 мл газированной воды, немного корицы, лед, сахар по вкусу*

В чашу блендера положить все ингредиенты, взбить и перелить в бокал.

## ЛИКЕР «БАНАНОВЫЙ БАРХАТ»

*300 мл водки, 600 г спелых бананов, 400 мл сгущенного молока, 2 яйца, 150 мл молока*

Бананы очистить, нарезать небольшими кусочками, положить в чашу блендера. К бананам добавить водку, яйца, молоко, сгущенное молоко, перемешать и тщательно взбить в однородную массу. Напиток процедить, перелить в кувшин или графин и поставить на 1 час в холодильник.

## «КРОВАВАЯ МЭРИ» С КАРРИ

*2,5 л томатного сока, 420 мл водки, 125 мл лимонного сока, 125 мл сока лайма, 60 мл бальзамического уксуса, 3 ст. л. порошка карри, 2 ч. л. соли, 2 ч. л. молотого черного перца, сельдерей и петрушка, кубики льда*

В большой емкости перемешать томатный сок с водкой, соками лимона и лайма. Добавить в смесь бальзамический уксус, карри, соль и перец. Поставить на 1—2 часа в холодильник. В бокалы положить кубики льда и залить напитком. При подаче бокалы можно украсить листиками сельдерея или петрушки.

**КОКТЕЙЛЬ «МИМОЗА»**

*500 мл сухого шампанского, 500 мл апельсинового сока, лимон*

Сок охладить, смешать с шампанским и разлить по бокалам, украсить кружочками лимона или апельсина.

**«ЛИКЕРНАЯ ВИШНЯ»**

*100 мл шоколадно-кремового ликера, 400 мл шампанского, 20 консервированных вишен, 4 ст. л. лимонного сока, кубики льда*

В большой бокал уложить кубики льда, на них — консервированные вишни, затем поочередно добавить ликер и сок лимона. Все осторожно перемешать и залить шампанским.

**«СУМАСШЕДШИЙ АПЕЛЬСИН»**

*400 мл апельсинового сока, 4 ст. л. апельсинового ликера, 1 ст. л. сока лайма, 100 мл водки, 1 ч. л. сахарной пудры, 100 г апельсина, щепотка корицы, сахар по вкусу, кубики льда*

Апельсиновый сок смешать с 200 мл охлажденной кипяченой воды, добавить ликер, сок лайма, водку и сахар, тщательно перемешать. Напиток охладить, разлить в бокалы, добавить кубики льда. При подаче каждый бокал украсить кружочком апельсина, посыпать корицей и сахарной пудрой.

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>САЛАТЫ И ЗАКУСКИ</b> .....	3
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b> .....	84
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b> .....	145
<b>СОУСЫ И ПОДЛИВЫ</b> .....	244
<b>ДЕСЕРТЫ</b> .....	255
<b>ВЫПЕЧКА</b> .....	275
<b>НАПИТКИ</b> .....	295