

# БУТЕРБРОДЫ

Бутерброды — очень популярная закуска, ведь готовятся они быстро и практически из любых продуктов, которые всегда можно найти в холодильнике. Кроме того, не нужно обладать специальными кулинарными навыками, иметь какой-то особенный инвентарь, чтобы сделать бутерброд. Подавать бутерброды можно на завтрак, ужин и даже на праздничный обед. Вкусные большие бутерброды — это и самостоятельное блюдо, и отличный перекус, их можно взять с собой в дорогу, на работу, на пикник. Мини-бутерброды — отличная закуска, которую подают перед обедом или ужином, чтобы пробудить аппетит. Можно приготовить холодные или горячие бутерброды. Горячие бутерброды перед подачей запекают в духовке, микроволновой печи или обжаривают на сковороде. Как основу для бутербродов можно использовать ломтики белого или ржаного хлеба, батона, багета. Желательно, чтобы хлебобулочные изделия были немного черствыми, так как свежие изделия плохо нарезаются и сильно крошатся. Нарезают хлеб толщиной 1 см, а для мини-бутербродов дополнительно срезают все корочки и нарезают на небольшие кусочки. Их можно дополнительно обжарить с одной стороны, а уже на остывший обжаренный хлеб (обжаренной стороной вверх) разложить начинку. Иногда, для придания некоторым бутербродам особой пикантности, обжаренную сторону хлеба натирают очищенным зубчиком чеснока.

Сверху на хлеб можно нанести готовую пасту: яичную, селедочную, печеночную, творожную с зеленью. А можно смазать ломтики хлеба маслом, а сверху выложить разнообразные добавки: кусочки копченой колбасы, отварного языка, ветчины, вареных яиц, маринованных огурцов, лимона, икру. Масло для приготовления бутербродов должно быть не слишком твердое и легко намазываться. Очень часто масло предварительно растирают со шпротами, натертым твердым сыром, пропущенными через пресс вареными яйцами или чесноком, сушеной молотой сладкой паприкой, мелко нарезанной зеленью укропа, петрушки, шнитт-лука, с брынзой, копченой рыбой, рубленой ветчиной.

Добавки, которые выкладывают сверху, должны быть высокого качества, очень свежие, вкусные и нарезанные небольшими аккуратными кусочками. Толщина нарезки таких добавок колеблется от 3 до 5 мм в зависимости от используемого продукта. Сверху бутерброды часто украшают зеленью петрушки, укропа, листьями базилика, мелко нарезанным зеленым луком. Подают мини-бутерброды на

подносе или красивом плоском блюде. Бутерброды нескольких видов лучше разложить в шахматном порядке или отдельными полосками.

Кроме открытых, можно приготовить и закрытые бутерброды. Для них чаще всего используют специальные булочки или формовой хлеб. Готовят бутерброды из тех же продуктов, что и открытые, только хлеб нарезают ломтиками толщиной 0,5 см и шириной 5–6 см. Нижний ломтик смазывают маслом, соусом, намазкой, майонезом или горчицей. Сверху выкладывают другие добавки: мясо, овощи, рыбу, паштет, зелень, сыр. Затем накрывают вторым ломтиком хлеба, плотно прижимают и обрезают корки с боков. Закрытые бутерброды удобно брать с собой в дорогу, на работу, на пикник.

## Бутерброды с печенью трески и свежим огурцом

### ПРОДУКТЫ

- 220 г батона
- 90 г печени трески в масле
- 2 яйца
- 50 г свежих огурцов
- 1 ч. л. лимонного сока
- 10 г укропа
- ½ лимона

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Батон нарезать ломтиками толщиной 1 см. Корочки можно срезать или оставить по желанию. Консервы открыть, слить масло, а печень измельчить вилкой. Яйца отварить вкрутую, очистить и натереть на крупной терке. Огурцы очистить, натереть на крупной терке, отжать выделившийся сок. Соединить печень трески, огурцы, яйца, лимонный сок, перемешать. На каждый ломтик батона намазать получившуюся пасту. Украсить веточкой укропа и ломтиками лимона.

## Бутерброды с красной рыбой и маслом

### ПРОДУКТЫ

- 200 г батона
- 200 г слабосоленой красной рыбы
- 50 г масла
- 20 г сыра твердых сортов
- ½ лимона
- 10 г курчавой петрушки

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Батон нарезать ломтиками толщиной 1 см и срезать корки. Рыбу нарезать ломтиками толщиной 0,5 см. Сыр твердых сортов натереть на мелкой терке, соединить с размягченным сливочным маслом и тщательно растереть. Нанести эту смесь тонким слоем на каждый ломтик батона. Сверху выложить ломтики рыбы. Украсить бутерброды тонко нарезанными ломтиками лимона и свежей петрушкой.

## Бутерброды с творожной пастой и помидорами

### ПРОДУКТЫ

- 200 г батона
- 300 г творога
- 100 г помидоров
- 80 г сливочного масла
- 60 г сыра твердых сортов
- 30 г сметаны
- 35 г укропа
- 15 г петрушки
- соль

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Батон нарезать ломтиками толщиной 1 см, помидоры — кружочками толщиной 0,5 см. Творог протереть через сито, соединить с размягченным сливочным маслом, натертым на мелкой терке сыром, сметаной, мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки. Перемешать, приправить солью. Намазать ломтики батона толстым слоем пасты. Сверху выложить кружочки помидоров. Украсить веточками петрушки и укропа.

## Бутерброды с сельдью и яйцом

### ПРОДУКТЫ

- 200 г ржаного хлеба
- 100 г филе слабосоленой сельди
- 3 яйца
- 50 г сливочного масла
- 5 г острой горчицы
- 30 г репчатого лука
- 20 г зеленого лука

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Яйца отварить вкрутую, охладить, очистить и нарезать кружочками толщиной 0,5 см. Хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см. Мягкое сливочное масло растереть с горчицей. Репчатый лук очистить, нарезать очень мелкими кубиками. Зеленый лук мелко нарубить. Филе сельди нарезать кусочками размером с треть ломтика хлеба. Каждый ломтик хлеба смазать тонким слоем масляной смеси. Сверху положить кружочек яйца, кусочек филе сельди. Посыпать смесью репчатого и зеленого лука.

## Бутерброды с плавленым сыром, чесноком и киви

### ПРОДУКТЫ

- 200 г французского багета
- 150 г плавленого сыра типа «Янтарь»
- 100 г киви
- 50 г майонеза
- 1 зубчик чеснока
- 50 г грецких орехов

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Багет нарезать ломтиками толщиной 1 см. Киви очистить и нарезать тонкими ломтиками. Грецкие орехи слегка обжарить на сухой горячей сковороде и измельчить до состояния очень мелкой крошки. Чеснок очистить и пропустить через пресс. Плавленый сыр соединить с чесноком, орехами, майонезом, тщательно растереть. Намазать сырную смесь на ломтики багета. Сверху выложить ломтики киви.

## Бутерброды с сардинами и яблоками

### ПРОДУКТЫ

- 4 бутербродные булочки
- 200 г сардин в масле
- 100 г кисло-сладких яблок
- 60 г свежих огурцов
- 40 г моркови
- 30 г майонеза
- 15 г свежего укропа
- молотый черный перец
- соль

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Морковь и яблоки очистить. У яблок удалить сердцевину. Натереть морковь и яблоки на средней терке. Огурцы очистить от кожуры и нарезать мелкими кубиками. Из консервов слить масло, а рыбу размять вилкой. Соединить рыбу, яблоки, огурцы, морковь, добавить майонез. Приправить по вкусу солью и молотым черным перцем. Бутербродные булочки разрезать горизонтально пополам. На каждую половинку булочки горкой выложить начинку, посыпать мелко нарубленным укропом. Подавать сразу же.

## Горячие бутерброды с яйцом

### ПРОДУКТЫ

- 250 г ржаного хлеба
- 5 яиц
- 150 г сыра твердых сортов
- 85 г сливочного масла
- 2 зубчика чеснока

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нарезать хлеб ломтиками толщиной 1 см (всего должно получиться 5 ломтиков) и натереть каждый ломтик очищенным чесноком. Смазать ломтики с одной стороны сливочным маслом. У яиц аккуратно отделить белки от желтков. Белки взбить в устойчивую пену и выложить на смазанную маслом сторону хлеба. В центр поверх белковой массы выложить желтки. Сыр твердых сортов натереть на крупной терке, посыпать бутерброды сверху. Запекать на противне, застеленном пергаментом, 4–5 минут при 180 °С. Подавать горячими.

## Бутерброды со шпротами и морковью по-корейски

### ПРОДУКТЫ

- 200 г батона
- 160 г мелких шпрот
- 3 яйца
- 50 г моркови по-корейски
- 50 г соленых огурцов
- 40 г майонеза
- 1 зубчик чеснока
- 20 мл подсолнечного масла

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Яйца отварить вкрутую, охладить, очистить и разрезать каждое на 4 части. Огурцы нарезать кружочками толщиной 3–4 мм. Батон нарезать ломтиками толщиной 1 см и обжарить с одной стороны на сковороде с подсолнечным маслом. Выложить готовые гренки на бумажные салфетки, чтобы избавиться от лишнего жира, а затем натереть с обжаренной стороны очищенным зубчиком чеснока и смазать тонким слоем майонеза. Вынуть шпроты из банки, выложить их на тарелку, чтобы стек лишний жир, а затем уложить на подготовленные гренки. Рядом выложить ломтик яйца, кружочек огурца, немного моркови по-корейски.

## Сладкие горячие бутерброды с творогом и яблоками

### ПРОДУКТЫ

- 150 г батона
- 100 г творога
- 100 г яблок
- 30 г сливочного масла
- 50 г сметаны (25 %)
- 30 г сахарной пудры
- 1 г молотой корицы

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Батон нарезать ломтиками толщиной 1 см и намазать их с одной стороны тонким слоем сливочного масла. Яблоки очистить, удалить сердцевину, а мякоть натереть на крупной терке. Творог протереть через сито, соединить со сметаной, сахарной пудрой, корицей и подготовленными яблоками, перемешать. Намазать творожно-яблочную смесь на ломтики батона. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 8–9 минут.

## Горячие бутерброды с ветчиной и солеными огурцами

### ПРОДУКТЫ

- 4 бутербродные булочки
- 200 г ветчины
- 120 г соленых огурцов
- 3 яйца
- 70 г сыра твердых сортов

- 40 г сливочного масла
- 50 г майонеза
- 15 г зеленого лука

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Яйца отварить вкрутую, охладить, очистить, мелко нарубить. Соленые огурцы очистить от кожуры и нарезать очень мелкими кубиками. Соединить яйца, огурцы, майонез и перемешать до однородной массы. Бутербродные булочки разрезать пополам, смазать тонким слоем сливочного масла. Ветчину нарезать ломтиками толщиной 0,5 см, выложить на масло. Сверху положить начинку из яиц и огурцов. Сыр натереть на крупной терке, посыпать бутерброды. Выложить бутерброды на противень с пергаментом и запекать в разогретой до 200 °С духовке 4 минуты. Подавать бутерброды в горячем виде, посыпав мелко нарезанным зеленым луком.

## Закрытые бутерброды с ветчиной и сыром

### ПРОДУКТЫ

- 5 бутербродных булочек
- 120 г ветчины
- 100 г сыра твердых сортов
- 50 г майонеза
- 30 г курчавого салата

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Булочки разрезать горизонтально пополам, смазать тонким слоем майонеза. Ветчину и сыр нарезать тонкими ломтиками. На нижнюю половину булочки выложить промытые листья салата. Сверху — ломтики ветчины и сыра. На них — еще немного салата. Накрыть верхней половиной булочки и слегка прижать.

## Горячие бутерброды с сыром, луком и яйцом

### ПРОДУКТЫ

- 5 бутербродных булочек
- 4 яйца
- 120 г репчатого лука
- 70 г сыра твердых сортов
- 50 г сливочного масла

- 5 г горчицы
- 20 мл подсолнечного масла
- молотый черный перец
- соль

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Булочки разрезать горизонтально пополам и смазать сливочным маслом. Яйца отварить вкрутую, очистить, нарезать небольшими кубиками. Сыр натереть на крупной терке. Лук очистить, нарезать кубиками и обжарить на подсолнечном масле до легкой золотистости. Остудить. Соединить яйца, лук, половину сыра, горчицу. Приправить солью и молотым черным перцем, перемешать. Выложить начинку на подготовленные булочки. Сверху посыпать оставшимся сыром. Выложить бутерброды на противень, застеленный пергаментом. Запекать 2–3 минуты в духовке, разогретой до 180 °С.