




Закуски


Бутерброды

Бутерброды «Солнечная поляна»

 400 г белого батона, 3 отварных яйца, 3 зубчика чеснока, 70 г майонеза, зелень, соль и специи по вкусу

Отварные яйца очистить, натереть на средней терке, добавить соль, специи, измельченный чеснок и мелко нарезанную зелень. Все тщательно перемешать. Смазать подсушенные на сковороде ломтики батона майонезом, сверху выложить яичную начинку.


Бутерброды «Египетские»

 400 г белого батона или багета, 200 г творога, 4 зубчика чеснока, 8—10 веточек зелени, 20 мл йогурта, смесь перцев, соль, мясо креветок, оливки, корень сельдерея по желанию, помидоры черри для украшения

Багет или батон нарезать, подсушить в духовке или на сковороде. Каждый ломтик натереть чесноком. Творог размять вилкой, добавить соль, смесь перцев по вкусу, измельченную зелень, влить немного натурального йогурта без добавок и хорошо перемешать. По желанию в творожную начинку можно добавить натертый на средней терке сельдерей, измельченные оливки или мясо креветок.


Творожную массу выложить на ломтики хлеба, украсить половинками помидоров черри.

Бутерброды «Летние»

 200—300 г белого батона, 350 г творога, 100—200 г свежих огурцов, 100—160 г редиса, 70—90 г сметаны, соль и зелень по вкусу


Овощи вымыть, нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке. Добавить мелко нарубленную зелень, творог, сметану и соль, перемешать. Массу выложить на подсушенные ломтики батона. Готовые бутерброды украсить зеленью, кружочками редиса, огурца, лимона.

Бутерброды с пикантным творогом

 300 г серого хлеба, 500 г нежирного творога, 3 зубчика чеснока, 50 г вяленой клюквы, 60—70 г сметаны, лимонный перец, тмин по желанию

Хлеб нарезать тонкими ломтиками. Смешать творог, сметану, пропущенный через пресс чеснок, клюкву, специи. Смесь должна получиться в меру густая и мягкая. Начинку выложить ровным слоем на хлеб, украсить ягодами клюквы или ломтиками лимона.


Бутерброды с чечевичной массой

 200 г белого батона, 150 г отварной красной чечевицы, 100 г моркови, 120—140 г репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 100 мл бульона, 100 мл йогурта, 60—70 мл растительного масла, 4 веточки базилика, соль и специи по вкусу

Морковь, лук и чеснок нарезать мелкими кубиками, обжарить в растительном масле до прозрачности. Добавить отварную чечевицу, влить бульон, тушить на среднем огне несколько минут. Затем пюреировать массу с помощью блендера. Добавить соль, перец, йогурт


и мелко нарезанный свежий базилик. Смазать ломтики подсушенного батона чечевичной массой, украсить зеленью и подать на стол.

Бутерброды с селедочной икрой

 400 г багета, 300 г филе сельди, 3 отварных яйца, 100 г соленых огурцов, 50 г твердого сыра, 50 г сливочного масла, 4—6 веточек укропа, лимонная цедра, зелень по вкусу


Багет нарезать ломтиками толщиной 1 см, подсушить на сухой сковороде или в тостере. Филе сельди, сваренные вкрутую яйца и сыр пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарезанный укроп и мягкое масло, тщательно перемешать. Полученную массу нанести на ломтики багета. Бутерброды украсить кружочками соленых огурцов, стружкой лимонной цедры, зеленью.

Бутерброды «Березка»

 400 г белого багета, 100 г слабосоленой семги, 120—150 г свежих огурцов, 200 г сливочного сыра, 1 зубчик чеснока, 3 веточки петрушки, 2 веточки кинзы, маслины, специи

Багет нарезать ломтиками. Мягкий сливочный сыр размять, добавить измельченную зелень, мелко нарезанный чеснок, специи, тщательно перемешать. Половиной полученной массы смазать ломтики багета, выложить кусочки рыбы и ломтики огурца. Сверху нанести оставшуюся сырную массу. Бутерброды украсить тонкими полосками маслин и зеленью.


Брускетта с печенью трески

 200 г белого батона, 200 г печени трески без масла, 150 г свежих огурцов, 50 г зеленого горошка, 1 зубчик чеснока, 5 перьев зеленого лука, 100 мл растительного масла, соль и специи по вкусу

Ломтики батона слегка обжарить в растительном масле, натереть чесноком. Огурцы очистить от кожуры, нарезать маленькими


кубиками. Зеленый лук мелко нарубить. На ломтики батона выложить кусочки печени трески. Сверху выложить огурцы, зеленый горошек, посыпать зеленым луком. Брускетту немного сбрызнуть маслом, оставшимся от печени трески, посолить, поперчить и сразу подать на стол.

Бутерброды «Любимая закуска»

 400 г черного хлеба, 100 г маринованных шампиньонов, 100 г ветчины, 100 г свежих огурцов, 50—70 г репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 50 г майонеза, 50 мл растительного масла, оливки и зелень для украшения, соль, специи


Лук, ветчину и шампиньоны нарезать мелкими кубиками, слегка обжарить в растительном масле. Снять с огня, добавить мелко нарезанный огурец, измельченный чеснок, зелень, майонез, соль, специи, перемешать. Черный хлеб нарезать ломтиками, подсушить с двух сторон на сковороде без масла. На хлеб нанести начинку. Украсить бутерброды ломтиками огурца, оливками, зеленью.

Чикенбургер

 4 булочки для гамбургеров, 400 г запеченного куриного филе, 200 г огурцов, 4 листа салата, 30—40 мл йогурта, 20—30 г майонеза, 5 г горчицы, соль и специи по вкусу


Для соуса смешать майонез, горчицу, соль, специи и йогурт. Булочку для гамбургера разрезать вдоль, обе половинки смазать полученным соусом. Сверху на одну половинку выложить листья салата, кусочки запеченного куриного филе, ломтики огурцов и накрыть второй половиной булки.

Бутерброд с копченостями

 300 г серого хлеба, 150 г салями, 200 г ветчины или бекона, 300 г помидоров, 100 г репчатого лука, 50 г майонеза, 10 г горчицы в зернах, 5 мл бальзамического уксуса, зелень


Хлеб нарезать тонкими ломтиками. Смешать майонез с горчицей и уксусом, смазать полученным соусом каждый ломтик. Сверху выложить лук, нарезанный тонкими полукольцами. Салями нарезать кружочками, бекон или ветчину — тонкими ломтиками, слегка обжарить в сковороде. Выложить на лук ветчину, сверху — салями. На мясную начинку положить нарезанный кружочками помидор, украсить зеленью.

Клаб-сэндвич с майонезом

 6 ломтиков хлеба для тостов, 300—400 г запеченного куриного филе, 100 г копченого бекона, 200 г помидоров, 6 листьев салата, 3 зубчика чеснока, 100—150 г майонеза, 50 г сливочного масла, 50 мл растительного масла, соль, молотый перец, специи по вкусу

Чеснок пропустить через пресс, затем растереть в ступке с солью, перцем, специями и растительным маслом. Запеченное куриное филе смазать чесночной смесью, нарезать кусочками. Бекон нарезать тонкими ломтиками, слегка обжарить. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, выложить салатные листья. На три ломтика хлеба выложить куриное мясо, бекон, полить майонезом и положить кружочки помидоров. Накрыть оставшимися ломтиками хлеба. Полученные бутерброды разрезать по диагонали на две части.

Горячие бутерброды «Валентинки»

 400—500 г белого хлеба, 150 г печеночного паштета, 2 сваренных вкрутую яичных желтка, 100 г тертого сыра, 5—7 веточек зелени, 30 мл майонеза

Хлеб нарезать ломтиками, с помощью формочки вырезать фигурки в виде сердечек. Печеночный паштет смешать с тертым сыром. Этой массой смазать один ломтик хлеба, накрыть другим, немного прижать и поставить в разогретую духовку на 5 мин. Отварные яичные желтки размять, смешать с мелко нарезанной зеленью. Горячие бутерброды смазать майонезом и посыпать желтковой массой.

Горячие бутерброды-трубочки



6 ломтиков белого хлеба для тостов, 100 г плавленого сыра, 2 яйца, 100 г молотых овсяных хлопьев, соль, 100 мл растительного масла

С ломтиков хлеба срезать корочку, мякиш слегка раскатать скалкой. Сыр нарезать тонкими пластинами, выложить на подготовленные ломтики хлеба и свернуть трубочками. Взбить яйца с солью в пену, окунуть каждую трубочку в яичную смесь, обвалить в молотых овсяных хлопьях, сколоть шпажкой и обжарить в разогретом растительном масле со всех сторон до зарумянивания.

Горячие бутерброды «Чесночные»



200 г белого батона, 150 г картофеля, 1 яйцо, 50 г тертого твердого сыра, 4 зубчика чеснока, 50 г майонеза, 50 мл растительного масла, зелень по вкусу

Батон нарезать ломтиками толщиной 1—1,5 см. Картофель очистить, натереть на средней терке, посолить, отжать лишний сок. Добавить яйцо, тертый сыр, перемешать. Картофельную массу выложить на ломтики батона, слегка прижать. Бутерброды выложить начинкой вниз в сковороду с разогретым растительным маслом. Жарить под крышкой с двух сторон до зарумянивания. Майонез смешать с пропущенным через пресс чесноком и рубленой зеленью. Горячие бутерброды полить приготовленным соусом и сразу подать на стол.

Горячие картофельно-колбасные бутерброды




400 г белого батона, 200 г картофеля, 100 г ветчины, 1 яйцо, 100 мл растительного масла, зелень, соль, специи

Картофель очистить, натереть на крупной терке, посолить, перемешать, отжать лишнюю жидкость. Вбить яйцо, добавить мелко нарезанную ветчину, специи, хорошо перемешать. Батон нарезать ломтиками толщиной 1—1,5 см, выложить начинку, слегка при-


жать. В сковороде разогреть растительное масло, осторожно выложить бутерброды начинкой вниз. Когда картофель станет золотистым, перевернуть и обжарить с другой стороны. Готовые бутерброды выложить на салфетку, чтобы впиталось лишнее масло. Подавать, посыпав зеленью.

Горячие бутерброды с морковью и картофелем

 400 г белого батона, 300—350 г картофеля, 200—250 г моркови, 200—250 г репчатого лука, 4 яйца, 30—40 мл молока, 100 мл растительного масла, кунжут, соль, черный перец и специи по вкусу

Батон нарезать ломтиками. Картофель и морковь очистить, натереть на мелкой терке, посолить, отжать лишний сок. Добавить мелко нарубленный лук, специи, кунжут, перемешать. Яйца взбить с молоком и солью. В сковороде разогреть масло. Ломтики батона опустить в яичную смесь, выложить в сковороду с растительным маслом. Сверху на каждый ломтик положить овощную массу, жарить под крышкой. Затем на овощи вылить оставшуюся яичную смесь, перевернуть бутерброды на другую сторону и жарить под крышкой до образования румяной корочки.

Горячие бутерброды «Дачные»

 400 г белого батона, 300 г картофеля, 50 г копченого сала, 1 зубчик чеснока, 1 яйцо, 100 мл растительного масла, 4 веточки укропа, 3 веточки петрушки, 3 веточки кинзы, соль, черный перец и специи по вкусу

Картофель очистить, натереть на крупной терке, посолить, перемешать, отжать лишнюю жидкость. Вбить яйцо, добавить нарезанное мелкими кусочками копченое сало, пропущенный через пресс чеснок, рубленую зелень, соль, перец, тщательно перемешать. Батон нарезать ломтиками, выложить начинку, слегка прижать. В сковороде разогреть масло, выложить бутерброды картофельной

начинкой вниз, обжарить на среднем огне с двух сторон. Подавать горячими.

Горячие бутерброды «Студенческие»



200 г белого батона, 5 яиц, 50 г тертого сыра, 50 мл растительного масла, зелень, соль, специи

Батон нарезать ломтиками толщиной 2—2,5 см, аккуратно вырезать часть мякиша с одной стороны. Ломтики батона выложить в смазанную маслом сковороду (вырезанной стороной вверх), в углубление осторожно влить яйцо, посолить, добавить специи. Накрыть сковороду крышкой и жарить бутерброды до готовности яиц. Затем посыпать тертым сыром, подержать под крышкой еще 2 мин, чтобы сыр расплавился. Горячие бутерброды посыпать зеленью и сразу подать на стол.

Горячие бутерброды «Творожные»



400 г белого батона, 100 г вареной колбасы, 100 г творога, 100 г тертого сыра, 1 яйцо, 2 зубчика чеснока, соль, специи и зелень по вкусу

Творог протереть через сито, добавить яйцо, тщательно растереть. Добавить тертый сыр, пропущенный через пресс чеснок, соль, специи, измельченную зелень, тщательно перемешать. Добавить мелко нарезанную колбасу, перемешать. Полученную массу выложить на ломтики батона. Запекать бутерброды в разогретой до 200 °С духовке до зарумянивания (5 минут).

Горячие бутерброды «Экзотика»




200 г белого батона, 200 г ананасов (кольца), 100 г твердого сыра, зерна граната, 40 г сливочного масла

Батон нарезать ломтиками, смазать сливочным маслом с одной стороны, выложить в сковороду маслом вниз, обжарить до золоти-


стой корочки и снять со сковороды. На обжаренную сторону положить тонкие кольца ананасов, сверху выложить тонкие ломтики сыра. Сверху на сыр, там, где предположительно находится отверстие в кружочке ананаса, положить по 2—4 зернышка граната. Выложить бутерброды на противень и запекать в духовке при температуре 180 °С, пока сыр не расплавится, а зернышки граната не опустятся в углубление.

Горячие бутерброды «Витамин»

 400 г белого багета, 200 г болгарского перца, 300—350 г помидоров, 150 г красного лука, 100—150 г твердого сыра, 5 веточек петрушки, 3 веточки базилика, 5 веточек укропа, 50 мл майонеза


Багет нарезать ломтиками толщиной 1—1,5 см, смазать майонезом. Выложить нарезанный тонкими полукольцами лук, ломтики болгарского перца, нарезанный кружочками помидор, зелень. Поверх овощной начинки уложить тонкие ломтики сыра. Запекать бутерброды в разогретой до 200 °С духовке до расплавления сыра. Готовые бутерброды украсить зеленью и сразу подавать на стол.

Горячие пикантные бутерброды с авокадо

 300—400 г черного хлеба, 300—400 г помидоров, 150 г мякоти авокадо, 80 г красного лука, 2 зубчика чеснока, 50 г тертого сыра, 50 мл лимонного сока, 50 мл растительного масла, базилик, зелень по вкусу


Ломтики хлеба подсушить в тостере или на сковороде. Помидоры и авокадо нарезать ломтиками, выложить на хлеб. Сверху посыпать мелко нарезанным красным луком. Растительное масло смешать с лимонным соком, измельченным чесноком и мелко нарезанным базиликом. Овощную начинку полить приготовленной заправкой, посыпать зеленью и тертым сыром. Выложить бутерброды на сухую сковороду, накрыть крышкой и держать на среднем огне, пока сыр не расплавится.

Горячие бутерброды «Луковые»

 200 г батона, 150 г тертого сыра, 150 г репчатого лука, 1 яйцо, 50 мл растительного масла, соль


Батон нарезать ломтиками. Лук нарезать мелкими кубиками, добавить тертый сыр, взбитое с солью сырое яйцо, тщательно перемешать. Полученную начинку нанести на ломтики батона. Бутерброды выложить начинкой вниз в сковороду с разогретым растительным маслом, жарить с двух сторон до зарумянивания.

Горячие бутерброды с сайрой

 400 г белого батона, 300 г консервированной сайры в масле, 4 отварных яйца, 200 г огурцов, 100 г корня сельдерея, 100 г репчатого лука, 150 г тертого сыра, 5 веточек петрушки, 50—70 г сливочного масла, 60 мл растительного масла, лимон, соль

С сайры слить масло, рыбу размять вилкой в однородную массу. Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить в небольшом количестве растительного масла до прозрачности. Добавить тертый сельдерей, перемешать и через 1 мин снять с огня. Смешать рыбу, тертые отварные яйца и обжаренные овощи. Добавить рубленую зелень, посолить, тщательно перемешать. Ломтики батона (при желании их можно предварительно подсушить) смазать сливочным маслом, выложить приготовленную начинку, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке, разогретой до 200 °С, 5 мин. Готовые бутерброды украсить зеленью, ломтиками огурцов и лимона.

Горячие бутерброды со шпротами

 400 белого багета, 200 г консервированных шпрот, 300 г помидоров, 1 яйцо, 5 г горчицы

Багет нарезать ломтиками толщиной около 1 см. На каждый ломтик положить по тонкому кружочку помидора, а сверху — по 2 рыбки.

У сырого яйца отделить белок от желтка. Желток тщательно растереть с горчицей, добавить взбитый в крепкую пену белок. Яичную массу выложить на бутерброды и запекать их в горячей духовке до образования румяной корочки. Подавать горячими.

Горячие бутерброды «Праздничные»



400 г белого батона, 100—150 г отварного куриного филе, 5 отварных шампиньонов, 150 г помидоров, 4 перепелиных яйца, 50 г твердого сыра, 100 г майонеза, 3 пера зеленого лука, зелень, 5 мл соевого соуса, соль, черный перец

Батон нарезать ломтиками толщиной 1 см. стаканом или круглой формой вырезать 12 кружочков. У четырех кружочков в центре вырезать рюмкой небольшое отверстие. Все ломтики батона смазать майонезом. Отварные шампиньоны нарезать тонкими пластинками, полить соевым соусом. На первый ломтик батона выложить тонко нарезанное куриное мясо, измельченный зеленый лук и несколько пластинок грибов. Накрыть начинку вторым ломтиком батона, выложить кружочек помидора, несколько пластинок грибов и ломтик сыра. Сверху выложить кружочек батона с отверстием, выпустить в него перепелиное яйцо, посолить, поперчить. Бутерброды запекать в разогретой до 200 °С духовке до готовности яиц. Подавать, украсив зеленью.


Горячие бутерброды «Вкусняшки»



4 булочки для хот-догов, 200 г сосисок, 300 г протертых помидоров, 1 яйцо, 60—90 мл жирных сливок, сливочное масло, соль и специи по вкусу


Булочки разрезать вдоль, вынуть мякиш. Сосиски нарезать кружочками, обжарить в масле. Добавить протертые помидоры, тушить 3 мин. Мякиш от булочек смешать со сливками и яйцом, добавить соль, специи. В круглые «лодочки» из булок выложить сосиски с помидорами, сверху выложить яично-сливочную массу. Запекать в разогретой духовке до зарумянивания.

Горячие бутерброды «Сытные»

 400 г белого батона или 4—6 булочек, 200—250 г отварного куриного филе, 1 зубчик чеснока, 100 г плавленого сыра, 50 г тертого твердого сыра, 20 г майонеза, 20—30 г сливочного масла, помидоры черри, зелень, соль, черный перец


Батон или булочки нарезать ломтиками, смазать сливочным маслом с одной стороны. Плавленый сыр и чеснок натереть на терке, добавить майонез, тщательно перемешать. Полученную массу выложить на ломтики батона поверх масла. Сверху положить по кусочку отварного куриного филе, посолить, поперчить, посыпать тертым твердым сыром. Запекать в духовке до зарумянивания. Готовые бутерброды посыпать зеленью и украсить половинками помидоров черри.

Горячие бутерброды в бутерброднице

 8 ломтиков хлеба для тостов, 8 ломтиков сыра, 4 ломтика ветчины, 50 мл растительного масла, майонез или кетчуп

Ломтики хлеба смазать майонезом или кетчупом с одной стороны. Сверху на половину ломтиков хлеба выложить по ломтику сыра, затем ветчину и снова ломтик сыра. Накрыть оставшимися ломтиками хлеба (майонезом или кетчупом внутрь). Бутерброды слегка полить растительным маслом, выложить в разогретую бутербродницу, прижать крышкой и готовить до образования румяной корочки.


Горячие бутерброды с мясным фаршем

 5 булочек для бутербродов, 300 г обжаренного мясного фарша с луком, 200 г тертого твердого сыра, 50 г майонеза, кетчуп, специи и соль по вкусу

Из булочек аккуратно вырезать мякиш, оставив толстые стенки и дно. Образовавшееся углубление смазать майонезом, выложить мясной фарш, обжаренный с луком, полить кетчупом и посыпать тертым сыром. Поверхность булочек смазать оставшимся майоне-


зом, посыпать оставшимся тертым сыром. Запекать в духовке, разогретой до 200 °С, до зарумянивания.

Горячие бутерброды «Лодочки»

 2 багета, 300—400 г отварного мяса, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 200 г тертого сыра, 1 яйцо, 50 мл сливок, 30 мл растительного масла, зелень, соль


Лук и морковь мелко нарезать, обжарить в растительном масле, посолить, остудить. Добавить нарезанное кусочками отварное мясо, тертый сыр, измельченную зелень, перемешать. Багеты разрезать вдоль пополам (в виде лодочек), из каждой половинки аккуратно вырезать часть мякоти. Углубления заполнить мясной начинкой и полить смесью яйца и сливок. Запекать бутерброды в духовке при температуре 200 °С до зарумянивания.

Горячие бутерброды с шампиньонами

 200 г белого батона, 150 г шампиньонов, 100 г репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 50 г тертого сыра, 30—50 г майонеза, 50 мл растительного масла, зелень, соль и перец по вкусу

Шампиньоны и лук нарезать мелкими кубиками, обжарить в масле, посолить, поперчить. Снять с огня, добавить пропущенный через пресс чеснок, рубленую зелень, майонез, перемешать. Батон нарезать ломтиками, выложить грибную начинку, посыпать тертым сыром. Запекать бутерброды в духовке при температуре 200 °С до расплавления сыра.

Горячие бутерброды «Гурман»

 1 багет с отрубями, 300 г помидоров, 200 г копченой колбасы, 100 г твердого сыра, майонез, чеснок и зелень по вкусу

Багет нарезать ломтиками толщиной около 1 см, выложить на противень, подсушить в духовке, натереть чесноком. Колбасу и сыр нарезать тонкими ломтиками, помидоры — кружочками. Ломтики

багета смазать майонезом, выложить колбасу, кружочки помидоров, посыпать зеленью. Сверху уложить ломтики сыра. Запекать бутерброды в духовке при температуре 180 °С до расплавления сыра.

Горячие бутерброды «Мини-пицца»



400 г белого батона, 200 г ветчины, 100—150 г моркови по-корейски, 70—80 г оливок, соленые огурцы, 1 зубчик чеснока, 100 г тертого сыра, 2 яйца, 40 г майонеза, 30 г муки, 10 г аджики, зелень

Батон нарезать ломтиками. Смешать яйца, майонез, аджику и муку. Добавить мелко нарезанную ветчину, морковь по-корейски, оливки, соленые огурцы, половину тертого сыра, зелень, перемешать. Выложить приготовленную начинку на ломтики батона. Бутерброды запекать в разогретой духовке несколько минут. Чеснок пропустить через пресс, перемешать с оставшимся тертым сыром, посыпать горячие бутерброды. Запекать в духовке еще несколько минут, чтобы сыр расплавился. Подавать бутерброды горячими.


Сэндвичи «Для завтрака»



400 г белого батона, 150 г ветчины, 100 г твердого сыра, яйца, 30 мл молока, 50 г сливочного масла, 100 мл растительного масла, 10 г горчицы, зелень, соль, специи


Мягкое сливочное масло растереть с горчицей, смазать ломтики батона с одной стороны. Ветчину и сыр нарезать тонкими ломтиками. На половину ломтиков батона выложить ломтик ветчины, затем ломтик сыра и снова ветчину. Накрыть оставшимися ломтиками батона, слегка прижать. 1—2 яйца взбить с молоком, солью и специями. Сэндвичи окунуть в яично-молочную смесь и выложить в сковороду с разогретым растительным маслом. Жарить под крышкой с двух сторон до зарумянивания. Отдельно обжарить яичницу-глазунью по количеству сэндвичей (желательно приготовить фигурную яичницу в формочке). Выложить яичницу на каждый сэндвич, посыпать зеленью. Подавать сэндвичи горячими.

Горячие бутерброды «Томатик»

 400 г белого батона, 300 г помидоров, 100 г копченой колбасы, 200 г вареной колбасы, 2 зубчика чеснока, 100 г тертого сыра, 100 г кетчупа, 5 веточек зелени


Батон нарезать ломтиками толщиной около 1 см, подсушить на сухой сковороде или в духовке. Ломтики батона смазать кетчупом, посыпать измельченным чесноком и мелко нарубленной зеленью. Сверху выложить тонко нарезанную вареную и копченую колбасу, ломтики помидоров, посыпать тертым сыром. Запекать бутерброды в духовке при температуре около 200 °С до расплавления сыра.

Горячий бутерброд-пицца

 400 г белого батона, 500 г отварных сосисок, 350 г помидоров без кожицы, 100 г тертого сыра, 1 зубчик чеснока, зелень, майонез

Чеснок пропустить через пресс, смешать с майонезом и рубленой зеленью. Батон нарезать тонкими ломтиками, смазать чесночной смесью. Помидоры, очищенные от кожицы, нарезать небольшими кубиками. Отварные сосиски нарезать полукруглыми ломтиками, перемешать с помидорами. Начинку выложить на ломтики батона, посыпать тертым сыром. Запекать бутерброды в духовке при температуре 200 °С до расплавления сыра.

Бутербродный торт «Полосатик»

 1 круглая буханка черного хлеба, 150—200 г копченого мяса, 250 г отварной моркови, 1 зубчик чеснока, 8—10 веточек укропа, 2 отварных яйца, 100 г сметаны, соль, молотый перец, имбирь, специи по вкусу

Копченое мясо мелко нарубить, добавить $\frac{1}{3}$ сметаны, перемешать. Отварные яйца натереть на терке, добавить рубленый укроп, соль, перец, $\frac{1}{3}$ сметаны, перемешать. Отварную морковь и чеснок натереть на мелкой терке, добавить соль, имбирь, специи, оставшуюся

сметану, перемешать. С хлеба срезать корочку. Разрезать хлеб на 3 круглых пласта толщиной около 1—1,5 см. На каждый пласт выложить определенный вид начинки, равномерно распределить. Пласты сложить друг на друга в виде торта. Готовый бутербродный торт поставить в холодильник на несколько минут.

Бутербродный торт «Шведский»



1 круглая буханка белого хлеба, 150 г филе сельди, 120 г свежих огурцов, 5 листьев салата, зелень, 150 г сливочного сыра, 150 г сметаны, 70 г сливочного масла, 50 г горчицы, 20 г соевого соуса, отварные яйца, отварные креветки, отварная морковь, лимон для украшения

С хлеба срезать корочку. Разрезать хлеб на 3 круглых пласта толщиной около 1—1,5 см. Филе сельди мелко нарезать или измельчить с помощью блендера. Половину рыбного фарша смешать с мягким сливочным маслом, нанести на нижний корж хлеба. Сверху выложить тонкие кружочки свежих огурцов. На второй корж выложить оставшийся рыбный фарш, полить смесью горчицы с соевым соусом, посыпать рублеными листьями салата. Накрыть третьим коржом хлеба. Полученный торт смазать смесью сметаны и сливочного сыра, украсить отварными креветками, кружочками отварных яиц, ломтиками лимона, огурца, отварной моркови, зеленью. Готовый торт поставить в холодильник на несколько минут.

Бутербродный торт с говядиной




1 круглая буханка хлеба, 200 г отварной говядины, 70 г помидоров, 70 г огурцов, 2 отварных яйца, 5 перьев лука, 5 веточек петрушки, 5 веточек укропа, 50—70 г очищенных семян подсолнечника, 300 г сливочного масла, маслины без косточек, соль, специи

С хлеба срезать корочку. Разрезать хлеб на 3 круглых пласта толщиной около 1—1,5 см. Отварную говядину мелко нарезать, добавить $\frac{1}{2}$ мягкого масла, соль, специи, перемешать. Отварные яйца натереть на терке, добавить рубленый зеленый лук, $\frac{1}{2}$ мягкого мас-


ла, соль, перемешать. Оставшееся мягкое масло смешать с измельченной зеленью. На нижний корж хлеба нанести мясную начинку, на второй — начинку из отварных яиц, накрыть третьим коржом. Верх и бока торта смазать оставшимся маслом (с измельченной зеленью), посыпать обжаренными семенами подсолнечника. Готовый торт поместить в холодильник. Перед подачей украсить ломтиками помидоров, огурцов и маслинами.

Бутербродный торт с мясом и черносливом

 1 круглая буханка белого хлеба, 200 г мясного паштета, 100—150 г чернослива без косточек, 200 г маринованных фруктов (яблоки, сливы), 2 отварных яичных желтка, 5 веточек зелени, 100 г сливочного масла

С хлеба срезать корочку. Разрезать хлеб на несколько круглых пластов толщиной около 1 см. Каждый пласт смазать мягким сливочным маслом, нанести ровный слой мясного паштета и посыпать тертыми яичными желтками. Коржи с начинкой сложить друг на друга в виде торта. Готовый торт поместить в холодильник. Перед подачей разрезать острым ножом на 8—10 порционных кусочков, каждую порцию украсить кусочками чернослива, ломтиками маринованных фруктов и зеленью.


Бутербродный торт с сыром и ветчиной

 1 круглая буханка белого хлеба, 150 г слабосоленой рыбы (сельди, палтуса, семги), 150 г ветчины, 150 г огурцов, 3 отварных яйца, 200 г мягкого сливочного сыра, 200 г тертого твердого сыра, 150 г сливочного масла, зелень

С хлеба срезать корочку. Разрезать хлеб на 4 пласта одинаковой толщины. Ветчину мелко нарезать, добавить тертые отварные яйца, тертый твердый сыр и мягкое сливочное масло, перемешать. Приготовленную начинку выложить на 3 коржа хлеба, сложить их друг на друга, накрыть 4-м коржом и слегка прижать. Верх и бока торта смазать мягким сливочным сыром. Готовый торт поместить


в холодильник. Перед подачей украсить полосками соленой рыбы, тонкими ломтиками огурца и зеленью.

Бутербродный торт «Праздничный»

 1 круглая буханка белого хлеба, 100 г отварных кальмаров, 100 г шпротного паштета, 150 г ветчины, 100 г помидоров, 2 отварных яйца, 100 г твердого сыра, 5 перьев зеленого лука, 7 веточек зелени петрушки или укропа, 30 г сметаны, 100 г сливочного масла, 25 г тертого хрена, 10 г горчицы, соль и специи

С хлеба срезать корочку. Разрезать хлеб на 5 коржей одинаковой толщины. Зеленый лук и зелень мелко нарубить, добавить 25 г мягкого сливочного масла, перемешать, нанести на первый корж. Отварных кальмаров нарезать мелкой соломкой, добавить тертый хрен, сметану, соль, специи, перемешать, нанести на второй корж. Ветчину мелко нарубить, добавить горчицу, 25 г мягкого сливочного масла, перемешать, нанести на третий корж. Отварные яйца и сыр натереть на терке, добавить соль, 25 г мягкого сливочного масла, перемешать, нанести на четвертый корж. Коржи с начинкой сложить друг на друга, накрыть пятым коржом, слегка прижать. Шпротный паштет смешать с оставшимся мягким сливочным маслом, смазать верх и бока торта. Готовый торт поместить в холодильник. Перед подачей украсить ломтиками помидоров и зеленью.


Бутербродный торт «Весенний»

 1 круглая буханка белого хлеба, 200 г ветчины, 150 г свежих огурцов, 200 г редиса, 200 г тертого сыра, 7 перьев зеленого лука, зелень, 120 г сливочного масла, 100 г майонеза, 25 г тертого хрена, чеснок, соль, специи

С хлеба срезать корочку. Разрезать хлеб на 4 коржа одинаковой толщины. Ветчину мелко нарезать, добавить специи, 40 г мягкого сливочного масла, перемешать, нанести на первый корж. Огурцы натереть на крупной терке, посолить, перемешать, отжать лишний сок. К огурцам добавить рубленую зелень, зеленый лук, чеснок,


40 г мягкого сливочного масла, перемешать, нанести на второй корж. Тертый сыр перемешать с оставшимся сливочным маслом, нанести на третий корж. Коржи с начинкой сложить друг на друга, накрыть четвертым коржом, слегка прижать. Майонез смешать с тертым хреном, смазать верх и бока торта, украсить ломтиками редиса, огурца и зеленью. Готовый торт поместить в холодильник.

Бутербродный торт «Рыбный»

 1 круглая буханка белого хлеба, 400 г филе сельди, 200 г крабовых палочек, 150 г яблок, 100 г орехов, 100 г репчатого лука, 5 перьев зеленого лука, 100 г сливочного сыра, 50 г сливочного масла, 30 г майонеза, оливки без косточек

С хлеба срезать корочку. Разрезать хлеб на 3 коржа одинаковой толщины, подсушить в духовке. Филе сельди, лук и очищенное яблоко пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. К селедочной массе добавить майонез, перемешать, нанести на первый корж. Крабовые палочки мелко нарезать, быстро обжарить в разогретом сливочном масле, добавить мелко нарезанный зеленый лук, перемешать, нанести на второй корж. Коржи с начинкой сложить друг на друга, накрыть третьим коржом, слегка прижать. Верх и бока торта смазать сливочным сыром, посыпать молотыми орехами и украсить оливками. Готовый торт поместить в холодильник.

Хлеб фаршированный


 1 буханка белого хлеба, 200 г помидоров без кожицы, 130 г болгарского перца, 300 г маринованных огурцов, 100 г оливок без косточек, 3 отварных яйца, 100 г тертого плавленого сыра, 250 г тертого твердого сыра, 150 мл жирных домашних сливок, 5 веточек зеленого лука, зелень, соль и специи по вкусу

Помидоры без кожицы, болгарский перец и маринованные огурцы нарезать небольшими кубиками. Соединить тертый плавленый и твердый сыр, добавить 100 мл взбитых охлажденных сливок,

соль, специи, тщательно перемешать. Добавить нарезанные овощи, оливки, крупные ломтики отварных яиц и измельченную зелень, аккуратно перемешать. Срезать у хлеба верхнюю четверть, вынуть мякиш, оставив дно и стенки толщиной 1,5—2 см. Выложить начинку, плотно утрамбовать, накрыть буханку срезанной верхушкой. Смазать хлеб оставшимися сливками, посыпать зеленью и поставить в холодильник.


Тосты

Сырные тосты-сэндвичи

 200 г белого батона, 100 г сливочного сыра, 60—70 г твердого сыра, 50 мл растительного масла, 50 г сливочного масла


Батон нарезать ломтиками толщиной около 1 см. Половину кусочков смазать сливочным сыром, положить тонкий ломтик твердого сыра и кусочек масла. Накрыть оставшимися ломтиками батона. На раскаленную сковороду налить растительное масло, выложить сэндвичи, прижать их сверху тарелкой (или крышкой, диаметр которой меньше диаметра сковороды) и поставить легкий груз (стакан с водой). Через 3 мин сэндвичи перевернуть на другую сторону и снова прижать грузом. Подавать горячими.

Тосты чесночные

 200 г белого батона, 2 зубчика чеснока, 200 г тертого плавленого сыра, 50 г тертого твердого сыра, 5 перьев зеленого чеснока, 75 г майонеза, растительное масло


Батон нарезать ломтиками, обжарить в разогретом масле с двух сторон, натереть чесноком. Соединить тертый плавленый и твердый сыр, добавить пропущенный через пресс чеснок, рубленый зеленый чеснок, майонез, тщательно перемешать. Выложить начинку на обжаренные хрустящие тосты.

Тосты из черного хлеба к кофе

 300 г черного хлеба, 100 г тертого сыра, молотый мускатный орех, молотый кардамон, растительное масло


Хлеб нарезать ломтиками толщиной около 1 см, выложить в сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить с одной стороны. Затем перевернуть на другую сторону, посыпать специями и тертым сыром, накрыть крышкой и держать на среднем огне 3 мин, чтобы сыр немного расплавился.

Тосты с яичной начинкой

 200 г белого батона, 50 г бекона или ветчины, 50 г тертого сыра, 2 отварных яйца, зелень, сметана или майонез, растительное масло, соль



Батон нарезать ломтиками, обжарить в разогретом масле с двух сторон. Отварные яйца натереть на терке, добавить мелко нарезанный бекон или ветчину, рубленую зелень, соль, заправить сметаной или майонезом, перемешать. Приготовленную начинку выложить на хрустящие обжаренные тосты, посыпать тертым сыром. Подавать тосты, украсив зеленью.

Тосты пикантные

 200 г белого батона или багета, 2 яйца, 100 мл молока, 40 г семян подсолнечника, 20 г семян льна, 40 г семян тыквы, панировочные сухари, 50 мл растительного масла, 2 г мускатного ореха, 10 г смеси прованских трав, соль по вкусу



Яйца взбить с молоком и солью в пышную пену. В отдельной тарелке смешать семена подсолнечника, льна, молотые семена тыквы, панировочные сухари и специи. Каждый ломтик батона окунуть в яичную смесь, запанировать в смеси зерен и специй, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить с двух сторон до зарумянивания.

Острые тосты с лимоном

 200 г белого батона, 75 г острого соуса из хрена со свеклой,
 100 г лимона, 50 г сливочного масла, сметана по вкусу


Батон нарезать тонкими ломтиками, обжарить с двух сторон в разогретом сливочном масле до зарумянивания. Соус из хрена со свеклой развести сметаной до нужной степени остроты. Хрустящие обжаренные тосты смазать соусом, сверху выложить тонкие кружочки лимона.

Тосты с морковью и сыром

 300 г белого батона, 200 г тертой моркови, 1 зубчик чеснока,
 150 г твердого сыра, 70—80 г сливочного масла, листья салата, майонез, специи

К тертой моркови добавить пропущенный через пресс чеснок, немного майонеза, специи, перемешать. Батон нарезать ломтиками, выложить в сковороду с разогретым сливочным маслом, обжарить с одной стороны. Затем перевернуть на другую сторону, сверху равномерно распределить морковную массу, накрыть ломтиками сыра и жарить под крышкой, чтобы сыр начал плавиться. Подавать на листьях салата.


Тосты с лимонным творогом

 200 г белого батона, 150 г слабосоленой рыбы, 200—300 г творога, 1 лимон, 1 зубчик чеснока, 5 веточек петрушки, 30 г сметаны или майонеза, растительное масло, огурец и оливки для украшения

Батон нарезать ломтиками, обжарить в разогретом масле с двух сторон. Творог смешать с лимонной цедрой, мелко нарубленной петрушкой и пропущенным через пресс чесноком. Добавить сметану или майонез, перемешать. Начинка должна быть не жидкой, но и не рассыпчатой. При необходимости можно добавить немного больше сметаны или майонеза. Приготовленную творожную


массу выложить на обжаренные хрустящие тосты. Сверху выложить ломтики слабосоленой рыбы, украсить тонкими ломтиками лимона, кружочками огурца, оливками и зеленью.

Тосты с овощами

 300 г батона, 4 очищенных от кожицы помидора, 2 огурца, 8—10 листьев салата, 6 перьев лука, 100 г тертого сыра, 50 г сливочного масла, сметана или майонез, зелень по вкусу


Батон нарезать ломтиками, обжарить в разогретом масле с двух сторон. На полученные хрустящие тосты выложить по небольшому листу салата, кружочки помидоров и огурцов, посыпать рубленным зеленым луком. Тертый сыр смешать с майонезом или сметаной, выложить поверх овощей. Подавать тосты, украсив зеленью.

Тосты с помидорами и ветчиной

 200 г белого батона, 150 г ветчины, 300 г очищенных от кожицы помидоров, 50 г кетчупа, 5—7 веточек петрушки, лимонный сок, растительное масло

Батон нарезать ломтиками, обжарить в разогретом масле с двух сторон. Хрустящие обжаренные тосты смазать кетчупом с одной стороны. Сверху на соус выложить тонкий ломтик ветчины, накрыть кружочками помидоров, полить лимонным соком и посыпать мелко нарезанной зеленью.


Тосты «Мозаика»

 1 багет, 200 г творога, 2 зубчика чеснока, 3 веточки зеленого базилика, 3 веточки фиолетового базилика, 30 г сметаны или майонеза, сливочное масло, зелень, желтый и красный болгарский перец, помидоры черри для украшения, соль, специи

Багет нарезать ломтиками, обжарить в разогретом сливочном масле с двух сторон. Творог перемешать со сметаной или майонезом,


разделить на две части. Одну часть тщательно растереть с рубленым зеленым базиликом и пропущенным через пресс чесноком. Другую часть творога тщательно растереть с солью, специями и рубленым фиолетовым базиликом. На хрустящие обжаренные тосты нанести слой зеленой творожной массы, затем — слой фиолетовой. Украсить разноцветными ломтиками перца, половинками помидоров черри и зеленью.

Тосты с омлетом и рыбой

 200 г белого батона, 50—70 г филе слабосоленой рыбы, ½ лимона, 4 яйца, 100 г сметаны, 50 г сливочного масла, растительное масло, прованские травы, соль и перец по вкусу


Взбить яйца со сметаной, солью, перцем и травами в пышную пену. В сковороде с толстым дном разогреть сливочное масло, вылить яичную смесь и приготовить омлет под крышкой на небольшом огне. Снять с огня, дать постоять под крышкой 2 мин, затем нарезать омлет небольшими кусочками. Батон нарезать ломтиками, обжарить в растительном масле на сковороде или в тостере. На полученные хрустящие тосты выложить кусочки омлета, сверху положить по кусочку слабосоленой рыбы и ломтику лимона.

Итальянские тосты с куриной печенью

 200 г белого батона, 300 г отварной куриной печени, 200—300 г творога, 1 зубчик чеснока, 50 г измельченных ядер грецких или кедровых орехов, 5 веточек базилика, 50—60 г кетчупа, 60—70 мл растительного масла, соль


Отварную куриную печень нарезать кубиками, обжарить в масле. Добавить кетчуп, тушить 1 мин, снять с огня. Добавить творог, измельченный базилик, соль, перемешать. Батон нарезать тонкими ломтиками, обжарить в разогретом масле до зарумянивания. Полученные хрустящие тосты натереть чесноком, выложить приготовленную начинку, посыпать орехами и запекать в разогретой духовке 3 минуты.

Тосты с грибами, тушенными в вине

 300 г белого батона или хлеба для тостов, 200 г отварных шампиньонов или белых грибов, 50 г тертого сыра, 50 мл белого вина, 30—40 г сметаны, 40 г сливочного масла, 4 веточки укропа, соль, черный перец и специи по вкусу


Отварные грибы мелко нарезать, обжарить в сливочном масле. Влить вино, тушить, перемешивая, на сильном огне 2 мин. Уменьшить огонь, добавить сыр, сметану, соль, перец, специи, перемешать. Батон нарезать ломтиками, обжарить в масле на сковороде или в тостере, смазать сливочным маслом. Сверху на хрустящие обжаренные тосты выложить грибную массу и украсить зеленью.

Тосты с тыквой и грибами

 200 г белого батона, 400 г запеченной или тушеной тыквы, 200 г отварных грибов, 100 г тертого сыра, 50 г сметаны, 30 мл растительного масла, соль, специи

Запеченную или тушеную тыкву и отварные грибы нарезать кубиками, обжарить в масле. Добавить сметану, соль, специи, тушить 5 мин. Батон нарезать ломтиками, обжарить в масле на сковороде или в тостере. На хрустящие обжаренные тосты выложить приготовленную начинку, посыпать тертым сыром и запекать в разогретой духовке до расплавления сыра.


Тосты с опятами

 300 г батона или серого хлеба, 200 г жареных опят, 100 г бекона, 2 отварных яйца, 50 г тертого сыра, 5 веточек укропа или петрушки, 50 г сливочного масла, соль и перец по вкусу

Бекон нарезать маленькими кубиками, слегка обжарить в сковороде. Добавить жареные опята, соль, перец, перемешать и снять с огня. Добавить тертые отварные яйца, измельченную зелень, перемешать. Батон нарезать ломтиками, обжарить в масле на сковороде


или в тостере. На полученные хрустящие тосты выложить приготовленную начинку, посыпать тертым сыром. Подавать, украсив зеленью.

Тосты с грибами и сыром

 400 г белого батона, 400 г отварных грибов, 50 г тертого сыра, 50 г сливочного масла, 40 мл растительного масла, соль и специи по вкусу


Батон нарезать ломтиками, обжарить в масле на сковороде или в тостере. Отварные грибы нарезать мелкими ломтиками, обжарить в сливочном масле, добавить соль, специи. Горячие грибы выложить на хрустящие обжаренные тосты, посыпать тертым сыром, подождать, пока он расплавится.

Сладкие тосты

 200 г белого батона, 200—300 мл молока, 200—300 г сахара, 50 г сливочного масла, ванильный сахар по вкусу


Молоко вылить в неглубокую емкость. Сахар смешать с ванильным сахаром, высыпать на отдельную плоскую тарелку. Каждый ломтик батона окунуть сначала в молоко, затем обвалить в сахарной смеси и сразу выложить в сковороду с разогретым сливочным маслом. Жарить с двух сторон до образования золотистой корочки.

Тосты с джемом

 200 г белого батона, 150 мл молока, 10 г какао-порошка, 20 г сахара, 5 г ванильного сахара, 80 г сливочного масла, фруктовый джем, ягоды для украшения


Молоко довести до кипения, добавить какао, сахар и ванильный сахар, снять с огня, остудить. Батон нарезать ломтиками, окунуть с двух сторон в молочную смесь и сразу же выложить в сковороду с разогретым сливочным маслом. Жарить с двух сторон до зарумянивания. На готовые тосты выложить джем, украсить ягодами.

Сладкие двойные тосты

 400 г белого батона, 300 г творога, 2 яичных белка, 250—300 мл молока, 100 г меда, сливочное масло, соль, растопленный шоколад или взбитые сливки для украшения


Яичные белки взбить со щепоткой соли в пышную пену, добавить молоко, перемешать. Батон нарезать тонкими ломтиками, окунуть с двух сторон в молочно-белковую массу, сразу же выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом. Жарить с двух сторон до зарумянивания. Творог тщательно растереть с медом. На половину обжаренных тостов выложить творожную начинку, накрыть оставшимися тостами. Сверху украсить взбитыми сливками или полить растопленным шоколадом.

Тосты с творожным кремом

 200 г белого батона, 100—150 г творожной массы, 200 мл жирных сливок, сливочное масло, сахар, ванильный сахар, молотые орехи, мармелад или сухофрукты для украшения

Батон нарезать тонкими ломтиками, обжарить в разогретом сливочном масле с двух сторон. Сливки взбить в пышную пену, постепенно добавляя творожную массу. Добавить по вкусу сахар и ванильный сахар, взбить. Полученный крем выложить на обжаренные хрустящие тосты. Украсить кусочками мармелада или сухофруктов, посыпать молотыми орехами.


Тосты с заварным кремом

 200 г белого батона, 200 мл молока, 150 мл сливок, 30—40 г муки, 70—80 г сливочного масла, 20 г сахара, 5 г ванильного сахара

Батон нарезать ломтиками, обжарить с двух сторон в разогретом сливочном масле. Молоко соединить со сливками, довести до кипения. Постепенно всыпать муку, добавить масло и варить, помешивая, до загустения. В конце добавить сахар, ванильный сахар,


тщательно перемешать. Полученный крем остудить, выложить на хрустящие обжаренные тосты и сразу подать на стол. По желанию тосты можно посыпать тертым шоколадом или какао, украсить ломтиками фруктов.

Французские тосты с ягодами

 200 г белого батона или небольшой багет, 200—300 г свежих ягод, 3 яйца, 70 мл молока, 50—60 г сливочного масла, 20 г меда, 60 г сахара, соль, сахарная пудра или корица


Яйца взбить с молоком, сахаром и солью. Батон нарезать ломтиками. Каждый ломтик опустить в смесь одной и второй стороной и выложить в сковороду с разогретым сливочным маслом. Обжарить с двух сторон до зарумянивания. Затем выложить на противень и запекать в духовке, разогретой до 180 °С, до хрустящей корочки. Готовые тосты полить медом, украсить ягодами, посыпать сахарной пудрой или корицей.

Тосты «Зимняя вишня»

 400 г белого батона, 700—800 г вишен без косточек из варенья, 60—70 г сливочного масла, взбитые сливки, сахарная пудра


Батон нарезать ломтиками, обжарить с двух сторон в разогретом сливочном масле. Вишни без косточек выложить на сито, чтобы стек лишний сироп. Подготовленные вишни выложить на хрустящие обжаренные тосты, украсить взбитыми сливками. Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

Французские тосты с яблоками

 5 сдобных булочек, 400 г яблок, 3 яйца, 100 мл жирных сливок, 70 г топленого сливочного масла, 30 г сахара, 20 г сахарной пудры, ванильный сахар, мускатный орех, корица, несколько листочков мяты или Melissa для украшения


Яйца взбить со сливками и щепоткой мускатного ореха. Вымочить в этой смеси ломтики булочек и обжарить в разогретом сливочном масле до образования золотисто-коричневой корочки. Яблоки нарезать тонкими ломтиками, слегка обжарить в масле. Посыпать сахаром, ванильным сахаром и корицей, жарить 2 мин, пока сахар не впитается в яблоки. Выложить яблоки на обжаренные тосты, посыпать сахарной пудрой и украсить листочками мяты или мелиссы.

Тосты с грушей и крыжовником

 200 г белого батона, 200—300 г крыжовника, 300 г груш, 70—100 г твердого сыра, сахар, корица



Крыжовник измельчить блендером в пюре, добавить сахар, корицу, перемешать. Батон нарезать ломтиками, выложить пюре из крыжовника, равномерно распределить. Сверху выложить тонкие ломтики груш и накрыть тонкими ломтиками сыра. Запекать в духовке при температуре 200 °С до расплавления сыра.

Тосты с персиками

 200 г белого батона или 8 ломтиков хлеба для тостов, 300 г консервированных персиков, 4 яйца, 100 мл молока, 50 г коричневого сахара, 5 капель ванильного экстракта, 5 г корицы, 2 г мускатного ореха, 50 г сливочного масла, ягодный сироп


Взбить яйца, молоко, сахар и ваниль. В полученную смесь положить ломтики батона или хлеба, оставить, чтобы они полностью пропитались (за это время ломтики один раз перевернуть). Растопить сливочное масло в сковороде на небольшом огне. Выложить пропитанный хлеб и обжарить до золотистого цвета с каждой стороны. Обжаренные тосты выложить на противень, сверху на каждый положить тонкие ломтики консервированных персиков, посыпать корицей, молотым мускатным орехом и запекать в разогретой духовке 3—5 мин. Готовые тосты полить ягодным сиропом.

Тосты с клубникой

 200 г белого батона, 300 г клубники, 200 г сливочного сыра,
 100 г жидкого меда, 60—70 г сливочного масла

Батон нарезать ломтиками, обжарить в растопленном сливочном масле с двух сторон до образования хрустящей корочки. На приготовленные тосты нанести ровным слоем сливочный сыр, выложить целые или разрезанные пополам ягоды клубники и полить жидким медом.


Тосты с черникой

 200 г белого батона, 200—300 г черники, 300 г сладкой творожной массы, 20 г сметаны, сливочное масло, сахарная пудра

Батон нарезать ломтиками, обжарить в разогретом сливочном масле с двух сторон. Творожную массу смешать со сметаной, смесь должна получиться однородной и не жидкой. Массу ровным слоем нанести на хрустящие обжаренные тосты, сверху выложить чернику. Перед подачей посыпать сахарной пудрой.



Гренки

Гренки «Быстрый завтрак»

 300 г черствого белого хлеба, 200 мл молока, 1 яйцо и 1 яичный желток, 50 г тертого твердого сыра, соль и специи по вкусу



С хлеба срезать корки, мякиш покрошить. Залить хлеб горячим молоком, перемешать, немного остудить. Добавить яйцо, яичный желток, тертый сыр, соль, специи, тщательно перемешать. Масса должна получиться достаточно густой. Сформовать из нее лепешки или шарики и обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

Гренки с колбасой и плавленым сыром

 400 г черствого белого батона, 350—400 г вареной колбасы,
 200 г плавленого сыра, 100 мл молока, 50 г сливочного масла



Батон нарезать тонкими ломтиками. Окунуть каждый ломтик одной стороной в молоко, выложить на противень пропитанной стороной вверх. Вареную колбасу, плавленый сыр и сливочное масло пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Сырно-колбасную пасту нанести на ломтики хлеба и запекать в разогретой до 200 °С духовке 4—6 мин. Подавать гренки горячими.

Гренки с куриным филе

 300 г черствого белого хлеба, 350—400 г отварного куриного
 филе, 60—80 г тертого сыра, 3 зубчика чеснока, 50—80 г майонеза, специи по вкусу

Хлеб нарезать ломтиками. Отварное куриное филе нарезать кусочками, выложить на хлеб. Тертый сыр смешать с пропущенным через пресс чесноком, добавить майонез и специи по вкусу. Перемешать соус, он должен быть достаточно густым. Полить соусом куриное мясо и запекать гренки в духовке при температуре 200 °С несколько минут, чтобы сыр в соусе немного расплавился.


Гренки «Бедный рыцарь»

 200 г черствого белого батона, 150—200 г яблок, 2 яйца, 50 мл мо-
 лока, 80 г сахара, 2 г ванильного сахара, 5 мл лимонного сока,
20 мл растительного масла, соль

Батон нарезать тонкими ломтиками. Белки отделить от желтков. Желтки смешать с молоком, взбить. Окунуть ломтики батона в яично-молочную смесь и обжарить с одной стороны на сковороде, слегка смазанной маслом. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, натереть на терке и сбрызнуть лимонным соком. На необжаренную сторону гренков выложить тертое яблоко. Взбить белки


с сахаром, ванильным сахаром и солью в крепкую пену, в конце влить лимонный сок, чтобы белковая пена стала плотной и белоснежной. Выложить белковую массу на яблоки. Запекать в разогретой до 200—240 °С духовке несколько минут, чтобы белковый крем зарумянился.

Гренки с зеленым луком и кинзой

 200 г белого батона, 1 яйцо, 5 перьев зеленого лука, 3 веточки кинзы, 30 мл растительного масла, соль и перец по вкусу


Яйцо взбить с солью и перцем в пышную пену. Добавить мелко нарезанный зеленый лук и кинзу. Батон нарезать ломтиками, окунуть в яичную смесь одной стороной и выложить на сковороду этой стороной вниз. Когда образуется румяная корочка, выложить яичную смесь на другую сторону ломтика, быстро перевернуть и обжарить до золотистого цвета.

Сухарики с укропом

 300 г черного хлеба, 5 зубчиков чеснока, 8—10 веточек укропа, 80 г сливочного масла, соль по вкусу

Хлеб нарезать небольшими брусочками, подрумянить в масле со всех сторон до золотистого цвета. Натереть их чесноком (желательно брать молодой чеснок). Укроп мелко нарезать, добавить соль. Выложить гренки в пакет, всыпать смесь укропа и соли, завязать пакет и несколько раз энергично встряхнуть. Гренки, запанированные укропом, выложить на блюдо и подать на стол.


Гренки двойные с сыром и сметаной

 400 г черствого белого батона, 3 яйца, 100—150 г тертого сыра, 60—80 г сметаны, 100 мл растительного масла, соль

Батон нарезать ломтиками, обжарить с двух сторон. Яйца слегка взбить с солью и сметаной, добавить тертый сыр. Немного начинки выложить на ломтики батона, разровнять и положить начин-


кой вниз на сковороду с разогретым растительным маслом. Затем нанести начинку на другую сторону гренков, разровнять и обжарить с другой стороны. Подавать на стол теплыми. Готовые гренки посыпать измельченным зеленым луком или зеленью.

Гренки фигурные

 300 г хлеба с отрубями, 100 г сливочного сыра, 50 г очищенных семян подсолнечника, 10 г семян льна, 10 г кунжута, 2 яйца, 100 мл молока, 50 г сливочного масла, 100 мл растительного масла



Хлеб нарезать тонкими ломтиками, формочкой для печенья вырезать из мякиша фигурки (они должны быть парными). Яйца взбить с молоком, окунуть в эту смесь подготовленные ломтики одной стороной и этой же стороной выложить в разогретое растительное масло на сковороду. Обжарить до зарумянивания с одной стороны, вынуть из сковороды. На необжаренную сторону половины гренков выложить сливочный сыр, накрыть оставшимися гренками так, чтобы обжаренная сторона была сверху. Смазать верх гренков сливочным маслом и посыпать смесью семян подсолнечника, льна и кунжута.

Грибные гренки с сыром

 300 г белого черствого хлеба, 300 г отварных грибов, 1 пучок укропа, 1 зубчик чеснока, 80—100 г тертого сыра, 1 яйцо, 100 мл молока, 100 мл растительного масла, соль, молотый перец, специи


Взбить яйцо с солью и молоком. В смесь быстро окунуть хлеб, чтобы не успел размокнуть. На раскаленном масле обжарить ломтики хлеба с двух сторон, выложить на противень. Сверху на каждый ломтик выложить нарезанные отварные грибы. Тертый сыр смешать с нарезанным укропом, тертым чесноком, солью и перцем по вкусу. Посыпать смесью грибы и запекать гренки в духовке при температуре 180 °С до расплавления сыра.

Гренки перечно-чесночные

 200 г белого батона, 50 г тертого сыра, 4 зубчика чеснока,
 100 г сливочного масла, 2 г паприки, смесь перцев по вкусу



Батон нарезать ломтиками толщиной около 1 см, обжарить в небольшом количестве масла с двух сторон на сковороде. Оставшееся масло смешать с паприкой, пропущенным через пресс чесноком и натертым на мелкой терке сыром. Добавить смесь перцев по вкусу. Гренки смазать чесночным маслом, выложить на противень и запекать в духовке 5 минут.

Пивные гренки

 300 г серого хлеба, 100 г тертого сыра, 2 яйца, 40 мл светлого пива, 50 г сливочного масла, 25 г горчицы, 2 г паприки, соль по вкусу

Хлеб нарезать ломтиками, слегка посушить в духовке. Каждый ломоть разрезать по диагонали, смазать сливочным маслом и выложить на противень маслом вниз. Яйца взбить с солью, добавить пиво, горчицу, специи, тертый сыр, тщательно перемешать. Сырную массу выложить на ломтики хлеба и запекать в предварительно нагретой до 200 °С духовке до румяной, хрустящей корочки. Чтобы гренки получились более сытными, в сырную смесь можно добавить мелко нарезанную ветчину.


Гренки томатные

 200 г белого батона, 300 г очищенных от кожицы помидоров,
 3 яйца, 50 г майонеза, 50 мл растительного масла, 25 г томатной пасты, соль, черный перец, зелень

Батон нарезать ломтиками. Яйца взбить с солью, специями, томатной пастой и майонезом. Растительное масло разогреть на сковороде. Хлеб окунуть в яично-томатную массу с двух сторон и обжарить до образования корочки. Очищенные от кожицы помидоры


нарезать кружочками или ломтиками, выложить на гренки, посолить и посыпать рубленой зеленью.

Гренки с кабачками и морковью

 400 г белого батона, 150 г кабачков, 200 г моркови, 200 г картофеля, 70—80 г твердого сыра, 2 яйца, 100 мл молока, 50 мл растительного масла, зелень, соль, специи


Яйца немного взбить с солью и молоком. Батон нарезать ломтиками толщиной около 1,5 см, окунуть с двух сторон в яично-молочную смесь, выложить на разогретую сковороду с растительным маслом и обжарить с двух сторон. Картофель, морковь и кабачок очистить, натереть на крупной терке, перемешать и отжать сок. Овощную смесь посолить, обжарить в небольшом количестве растительного масла, постоянно помешивая. К овощам добавить измельченную зелень и натертый на средней терке сыр, тщательно перемешать. При желании можно добавить немного майонеза или другого соуса. Выложить начинку на гренки и поставить их в разогретую до 200 °С духовку на 5—7 минут.

Гренки «Мясные»

 400 г белого батона или батона с отрубями, 200 г отварного куриного филе, 100 г салями, 100 г ветчины, 50—70 г твердого сыра, 70 г майонеза, 100 мл молока, 50 мл растительного масла, 10 г горчицы, соль, специи по вкусу


Батон нарезать ломтиками, сбрызнуть молоком, обжарить на сковороде в растительном масле с двух сторон. Смазать смесью майонеза и горчицы. Сверху выложить отварное куриное филе, нарезанное тонкими ломтиками, посыпать специями. Затем выложить нарезанную тонкими кружочками салями, ломтик ветчины и ломтик сыра. Гренки выложить на противень и запекать в разогретой до 200 °С духовке 3—5 мин, чтобы сыр немного расплавился.

Гренки с сельдью

 400 г белого батона с кунжутом, 200—250 г филе слабосоленой сельди, 4 сваренных вкрутую яичных желтка, 25 г горчицы, 50 г сливочного масла, 40 мл растительного масла


Нарезать батон ломтиками и обжарить на сливочном масле с двух сторон. Филе сельди нарезать ломтиками. Желтки растереть с горчицей, постепенно подливая растительное масло. Смазать гренки яично-горчичной смесью, выложить сверху ломтики сельди и запекать в духовке около 5 минут.

Французские гренки с персиковым джемом

 10 ломтиков хлеба для тостов или 300 г белого батона, 300—350 г персикового джема, 50 г молотого миндаля (можно заменить тыквенными семенами), 3 яйца, 200 мл молока, 100 г сливочного масла, мускатный орех

Яйца взбить с молоком и мускатным орехом. Каждый ломтик хлеба окунуть в эту смесь и обжарить на сковороде, смазанной сливочным маслом, до образования румяной корочки. На половину гренков выложить джем, посыпать орехами или тыквенными семенами, накрыть оставшимися гренками. При желании готовые гренки можно полить сиропом, медом, сгущенным молоком или смазать шоколадно-ореховой пастой.


Гренки со сгущенным молоком

 200 г белого батона или 250—300 г черствого белого хлеба, 3 яйца, 200 г сгущенного молока, 40—50 мл воды, 50 мл растительного масла

Батон нарезать ломтиками толщиной 1,5 см. Взбить яйца с водой, добавить сгущенное молоко, перемешать. Ломтики по одному выложить в эту смесь и прижать ложкой, чтобы они хорошо пропи-


тались яично-молочной массой. Выложить ломтики на разогретую сковороду с растительным маслом, обжарить до румяной корочки с двух сторон.

Яблочные гренки

 200 г белого батона, 800 г яблок, 60—80 г меда, 20 г корицы, 60—80 г сливочного масла


Батон нарезать ломтиками, обжарить с одной стороны в разогретом сливочном масле. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, натереть на крупной терке, отжать сок. Яблочную массу выложить на обжаренную сторону гренков, полить медом (густой мед предварительно растопить), посыпать корицей и запекать в разогретой до 180 °С духовке 5 минут.

Гренки сырно-шоколадные к кофе

 400 г белого батона, 100 г тертого сыра, 100 г тертого шоколада, 2 яйца, 250—300 мл молока, 80—100 г сливочного масла

Батон нарезать ломтиками. Яйца взбить с молоком, окунуть хлеб и выложить на сковороду, смазанную сливочным маслом. Когда одна сторона гренков подрумянится, перевернуть. Тертый сыр и шоколад перемешать, полученной смесью посыпать обжаренную сторону гренков, накрыть сковороду крышкой и готовить до расплавления сыра.

Гренки со сливами

 5 круглых пшеничных булочек, 10—15 спелых плотных слив, 1 яичный желток, 80 г сахара, 2 г ванильного сахара, 50 г сахарной пудры, 50—70 г сливочного масла

С булочек срезать верх (примерно на четверть), аккуратно вырезать мякиш. Смазать внутреннюю часть булочек сливочным маслом,

посыпать сахаром и ванильным сахаром. Сливы разделить на половинки, удалить косточки. Половинки слив уложить в булочки, сверху положить небольшие кусочки масла. Края булочек смазать взбитым желтком. Выложить булочки на противень и запекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке 3—5 мин. Подавать, посыпав сахарной пудрой.

Торт-гренка «Яблочник»



1 большая сладкая булка, 600 г яблок, 30 г изюма, 25 г меда, 10 г корицы, 30 г сахарной пудры, 50 г панировочных сухарей, 70 г сливочного масла

Сладкую булку разрезать на несколько коржей толщиной около 2—2,5 см, подсушить в духовке или на сковороде. Половину масла смешать с медом, смазать одну сторону коржей. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими дольками, припустить в оставшемся сливочном масле. Каждый ломтик запанировать в сухарях и выложить на коржи вплотную друг к другу с небольшим нахлестом. Посыпать яблоки корицей и изюмом. Запекать тортики в духовке, разогретой до 180—200 °С, 5—10 мин. Готовые тортики посыпать сахарной пудрой.


Яичные гренки с яблоками и орехами



200 г белого батона, 200 г яблок, 40 г молотых грецких орехов, 2 яйца, 150 мл молока, 30—40 г сахара, 20 г сливочного масла, 50 мл растительного масла


Батон нарезать ломтиками. Желтки отделить от белков и взбить со щепоткой сахара и молоком. В смесь окунуть ломтики батона, выложить в разогретое растительное масло, обжарить с двух сторон до золотистого цвета. Яблоки очистить, мелко нарезать, посыпать сахаром и припустить до мягкости. Добавить молотые орехи, перемешать. Яблочно-ореховую массу выложить на гренки, сверху покрыть взбитыми в устойчивую пену белками. Запекать при температуре 160—180 °С, пока белки не подрумянятся.

Винные гренки

 200 г пшеничного хлеба, 2 взбитых яичных белка, 100 мл красного вина, 50 г сахарной пудры, ванильный сахар, корица по вкусу, 100 мл растительного масла


Растворить в вине сахарную пудру и ванильный сахар, добавить корицу по вкусу. Срезать с белого хлеба корочки, нарезать его тонкими ломтиками. Окунуть кусочки хлеба в вино, а затем во взбитые белки, обжарить на сковороде в большом количестве масла. Подавать гренки горячими, посыпав сахарной пудрой.

Сырно-яблочные гренки

 200 г белого батона, 300 г яблок, 50 г сливочного масла, 100 г твердого сыра, 10 г коричневого сахара, 5 г корицы, кардамон

Батон нарезать ломтиками, смазать сливочным маслом. Яблоки очистить, нарезать ломтиками толщиной до 5 мм, выложить внахлест на ломтики батона, посыпать смесью сахара и специй. Сверху выложить тонкие ломтики сыра. Запекать в духовке при температуре 200 °С до расплавления сыра.

Мармеладные гренки

 200 г белого батона, 100 г мягкого мармелада, 1 яйцо, 100 мл молока, 40 г сливочного масла, 30—40 г панировочных сухарей или бисквитной крошки, молотые орехи по желанию, соль

Батон нарезать ломтиками, половину кусочков смазать мармеладом, накрыть оставшимися ломтиками. Яйца взбить с молоком и щепоткой соли в пышную пену. Окунуть в смесь полученный двойной бутерброд с двух сторон, запанировать в сухарях или бисквитной крошке (по желанию в сухари или крошку можно добавить молотые орехи). Обжарить гренки в сливочном масле с двух сторон.