



Кулинария

Елена Фирсова

**500 рецептов для вечеринок**

«ВЕЧЕ»

**Фирсова Е. В.**

500 рецептов для вечеринок / Е. В. Фирсова — «ВЕЧЕ»,  
— (Кулинария)

Трудно представить себе современную жизнь без вечеринок, которые помогают отвлечься от будней, собрать в доме друзей и отметить какое-либо событие или просто весело провести время с близкими людьми. Вечеринки бывают запланированные и спонтанные, когда гости приходят неожиданно, и хозяйка вынуждена быстро собирать на стол. В этом ей поможет данная книга, в которой собраны рецепты блюд, простых в приготовлении и вкусных.

© Фирсова Е. В.

© ВЕЧЕ

# Содержание

Введение	6
Глава 1. Бутерброды и сэндвичи	7
Бутерброды с рыбными консервами	7
Бутерброды с джемом	8
Бутерброды с творогом и вареньем	9
Бутерброды с клубникой и мятой	10
Бутерброды с южными фруктами	11
Бутерброды с филе скумбрии	12
Бутерброды с яйцом и щавелем	13
Бутерброды с дыней	14
Бутерброды с творогом и клубникой	15
Бутерброды с яйцом и сыром	16
Бутерброды с бужениной	17
Бутерброды с маринованным огурцом	18
Бутерброды с ветчиной и лимоном	19
Бутерброды с сыром	20
Бутерброды со шпротами и зеленью	21
Бутерброды с творогом и зеленью	22
Бутерброды с ветчиной и овощами	23
Бутерброды с рыбными консервами и яйцом	24
Бутерброды с сыром и колбасой	25
Бутерброды с осетриной	26
Бутерброды с помидорами и яйцом	27
Бутерброды с сыром и шпинатом	28
Бутерброды с яйцом и зеленым горошком	29
Бутерброды с квашеной капустой	30
Бутерброды с печенью трески	31
Бутерброды с брынзой и редисом	32
Бутерброды с ветчиной и ананасом	33
Бутерброды с ветчиной и сыром	34
Бутерброды с крабовыми палочками	35
Бутерброды с колбасой и огурцами	36
Бутерброды с красной икрой	37
Бутерброды с копченым мясом	38
Бутерброды с копченой рыбой	39
Бутерброды с плавленым сыром	40
Бутерброды с помидорами и зеленью	41
Бутерброды с капустой и яблоками	42
Бутерброды с яблоками и морковью	43
Бутерброды с морковью и грецкими орехами	44
Бутерброды с грибами и оливками	45
Бутерброды с брынзой и огурцами	46
Бутерброды с сельдью и яйцом	47
Бутерброды со щавелем	48
Бутерброды с болгарским перцем и помидорами	49
Бутерброды с куриным паштетом и сыром	50

Бутерброды с мясом копченой курицы	51
Бутерброды с колбасой	52
Бутерброды с колбасой и зеленью	53
Бутерброды с сельдью и зеленью	54
Бутерброды с шампиньонами	55
Бутерброды со шпротами	56
Бутерброды с брынзой	57
Бутерброды с сосисками	58
Бутерброды с паприкой	59
Бутерброды с болгарским перцем	60
Бутерброды с соленым огурцом	61
Бутерброды с помидорами	62
Бутерброды с сыром и зеленью	63
Бутерброды с ветчиной и творогом	64
Бутерброды с грибами	65
Бутерброды с телятиной	66
Бутерброды с яблоками	67
Бутерброды с сельдью	68
Бутерброды с картофелем и помидорами	69
Бутерброды со свининой	70
Бутерброды с овощами и яйцом	71
Бутерброды с морковью и луком	72
Бутерброды с мясом курицы	73
Конец ознакомительного фрагмента.	74

# **Фирсова Елена Владимировна**

## **500 рецептов для вечеринок**

### **Введение**

Трудно представить себе современную жизнь без вечеринок, которые помогают отвлечься от будней, собрать в доме друзей и отметить какое-либо событие или просто весело провести время с близкими людьми.

Вечеринки бывают запланированные и спонтанные, когда гости приходят неожиданно, и хозяйка вынуждена быстро собирать на стол. В этом ей поможет данная книга, в которой собраны рецепты блюд, простых в приготовлении и вкусных.

Бутерброды и сэндвичи можно приготовить буквально за несколько минут, а если немного поэкспериментировать с ингредиентами, то получится не только очень простое, но и необычное угощение.

Также просты в приготовлении салаты. У каждой хозяйки всегда имеются продукты, из которых можно сделать салаты и закуски, не затрачивая на это много времени и сил.

Десерты, предназначенные для вечеринки, должны быть легкими и оригинальными. Важно и то, какие напитки будут присутствовать на столе и будут ли они соответствовать закускам. Эта книга поможет хозяйке выбрать подходящие рецепты и удивить гостей своим кулинарным талантом.

Кроме того, следует задуматься над украшением стола и блюд, чтобы подчеркнуть атмосферу праздника. Для этого можно использовать свечи, цветы, салфетки, вазочки. Продукты должны быть красиво нарезаны и возбуждать аппетит.

## **Глава 1. Бутерброды и сэндвичи**

### **Бутерброды с рыбными консервами**

#### **Ингредиенты**

Батон – 4 ломтика, консервы рыбные в масле – 100 г, сыр – 50 г, яйца вареные – 2 шт., лимон – 0,5 шт., майонез – 3 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка.

#### ***Способ приготовления***

Лимон нарезают тонкими кружками. Рыбные консервы разминают вилкой, смешивают с мелко нарезанными яйцами, частью тертого сыра и заправляют майонезом. Полученную смесь намазывают на ломтики батона, посыпают оставшимся сыром и запекают в духовке до появления золотистой корочки. Готовые бутерброды украшают ломтиками лимона и веточками петрушки и укропа.

## **Бутерброды с джемом**

### **Ингредиенты**

Батон – 4 ломтика, джем – 100 г, масло сливочное – 30 г, орехи грецкие измельченные – 30 г.

### ***Способ приготовления***

На каждый ломтик батона намазывают сначала масло, затем джем. Готовые бутерброды посыпают грецкими орехами.



## **Бутерброды с творогом и вареньем**

### **Ингредиенты**

Батон – 4 ломтика, масло сливочное – 50 г, варенье абрикосовое без косточек – 50 г, творог – 100 г, сметана – 2 ст. ложки.

### ***Способ приготовления***

На ломтики батона намазывают масло. Творог пропускают через мясорубку, смешивают со сметаной. На ломтики батона слоями намазывают варенье и творожную массу.

## **Бутерброды с клубникой и мятой**

### **Ингредиенты**

Батон – 4 ломтика, клубника – 50 г, йогурт сливочный – 1 ст. ложка, мята – 4 листика, сахар по вкусу.

### ***Способ приготовления***

Ягоды моют, разминают и смешивают с йогуртом и сахаром. Полученную массу намазывают на ломтики батона. Готовые бутерброды украшают листьями мяты.

## **Бутерброды с южными фруктами**

### **Ингредиенты**

Батон – 4 ломтика, апельсин – 1 шт., банан – 1 шт., киви – 1 шт., сливки – 50 мл, орехи грецкие измельченные – 30 г, сахар по вкусу.

### ***Способ приготовления***

Ломтики батона подсушивают в духовом шкафу до золотистого цвета. Фрукты очищают и измельчают в миксере. Сливки взбивают с сахаром в крепкую пену и смешивают с фруктовым пюре. Полученную массу намазывают на ломтики батона и посыпают измельченными орехами.

## **Бутерброды с филе скумбрии**

### **Ингредиенты**

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, филе скумбрии консервированной – 100 г, майонез – 2 ст. ложки, орехи грецкие – 20 г, зелень укропа – 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Филе рыбы смешивают с майонезом и орехами. Полученную массу намазывают на хлеб и украшают веточками укропа.

## **Бутерброды с яйцом и щавелем**

### **Ингредиенты**

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйца – 2 шт., сметана – 2 ст. ложки, зелень щавеля – 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и разрезают вдоль на 2 части. На ломтики хлеба намазывают сметану, сверху кладут листья щавеля и половинки яиц.

## **Бутерброды с дыней**

### **Ингредиенты**

Батон – 4 ломтика, мякоть дыни – 100 г, сливки – 50 г, орехи грецкие очищенные – 10 г.

### ***Способ приготовления***

Орехи измельчают и жарят на сухой сковороде до золотистого цвета. Мякоть дыни разминают вилкой. Продукты смешивают со взбитыми сливками. Полученную массу намазывают на ломтики батона.

## **Бутерброды с творогом и клубникой**

### **Ингредиенты**

Батон – 4 ломтика, творог – 100 г, клубника – 50 г, сметана – 2 ст. ложки, мята – 0,5 пучка, мед по вкусу.

### ***Способ приготовления***

Творог смешивают со сметаной и медом. Из ягод готовят пюре и смешивают с творогом. Полученную массу намазывают на ломтики батона и украшают листьями мяты.

## **Бутерброды с яйцом и сыром**

### **Ингредиенты**

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйцо – 1 шт., сыр плавленый – 60 г, масло сливочное – 40 г, зелень петрушки – 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Яйцо варят вкрутую, охлаждают, очищают и нарезают вдоль на 4 части. Сыр нарезают на 4 ломтика. На хлеб намазывают масло, сверху кладут по одному ломтику сыра и яйца. Готовый бутерброд украшают веточками петрушки.



## **Бутерброды с бужениной**

### **Ингредиенты**

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, буженина – 4 ломтика, помидор – 1 шт., масло сливочное – 40 г, зелень петрушки – 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Помидор нарезают кружочками. На хлеб намазывают масло, выкладывают сверху ломтики буженины, кружочки помидора. Готовые бутерброды украшают веточками петрушки.

## **Бутерброды с маринованным огурцом**

### **Ингредиенты**

Хлеб ржаной – 4 ломтика, масло сливочное – 40 г, огурец маринованный – 1 шт., зелень укропа – 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Огурец разрезают вдоль на половинки. На хлеб намазывают масло, кладут половинки огурца. Сверху посыпают измельченной зеленью укропа.

## **Бутерброды с ветчиной и лимоном**

### **Ингредиенты**

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, ветчина – 100 г, лимон – 0,5 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки и щавеля – 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Лимон нарезают тонкими кружками, ветчину – ломтиками. На хлеб намазывают майонез, сверху кладут листья щавеля, затем кружок лимона и ломтик ветчины. Готовые бутерброды украшают веточками петрушки.

## **Бутерброды с сыром**

### **Ингредиенты**

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, масло сливочное – 40 г, сыр твердый – 40 г, зелень шпината – 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Шпинат перебирают, моют и крупно нарезают. Сыр нарезают тонкими ломтиками. На хлеб намазывают масло, сверху выкладывают зелень шпината и сыр.

## **Бутерброды со шпротами и зеленью**

### **Ингредиенты**

Хлеб ржаной – 4 ломтика, шпроты – 100 г, яйца – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки и шпината – по 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Зелень петрушки и шпината перебирают, моют и крупно нарезают. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и нарезают тонкими кружками. На хлеб кладут зелень петрушки и шпината, затем шпроты и украшают кружками яиц. Готовые бутерброды поливают майонезом.

## **Бутерброды с творогом и зеленью**

### **Ингредиенты**

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, творог – 100 г, сметана – 3 ст. ложки, зелень петрушки, салата и укропа – по 05 пучка, соль, перец по вкусу.

### ***Способ приготовления***

Творог тщательно растирают со сметаной, добавляют измельченную зелень петрушки (несколько веточек оставить для украшения), салата и укропа, солят, перчат. Полученную смесь намазывают на ломтики хлеба и украшают веточками петрушки.

## **Бутерброды с ветчиной и овощами**

### **Ингредиенты**

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, ветчина – 100 г, горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, огурец свежий – 1 шт., морковь – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Морковь и очищенный от кожицы огурец натирают на мелкой терке, смешивают с консервированным горошком, мелко нарезанной зеленью петрушки и заправляют полученную смесь майонезом. Ветчину нарезают ломтиками. На хлеб кладут овощную смесь, сверху – ветчину.

## **Бутерброды с рыбными консервами и яйцом**

### **Ингредиенты**

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, рыба консервированная в масле – 250 г, яйцо – 1 шт., майонез – 1 ст. ложка, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Яйцо варят вкрутую, охлаждают, очищают и мелко нарезают.

Рыбу выкладывают в тарелку и разминают вилкой. Добавляют яйцо, измельченную зелень укропа, майонез и тщательно перемешивают.

Полученную массу выкладывают на хлеб, разравнивают и украшают веточками петрушки.



## **Бутерброды с сыром и колбасой**

### **Ингредиенты**

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, сыр – 100 г, колбаса – 100 г, яйца – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки, шпината и укропа – по 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Сыр натирают на терке, колбасу нарезают ломтиками. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и измельчают. Добавляют майонез, измельченную зелень шпината, укропа и тщательно перемешивают.

Полученную смесь намазывают на ломтики хлеба, сверху кладут ломтики колбасы, посыпают тертым сыром и запекают в духовом шкафу до появления золотистой корочки. Готовые бутерброды украшают веточками петрушки.

## **Бутерброды с осетриной**

### **Ингредиенты**

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, балык осетровый – 100 г, масло сливочное – 50 г, лимон – 0,5 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Балык нарезают тонкими ломтиками, лимон – кружками. На хлеб намазывают масло, сверху кладут ломтик балыка, затем лимон. Готовые бутерброды украшают веточками петрушки и укропа.

## **Бутерброды с помидорами и яйцом**

### **Ингредиенты**

Батон – 4 ломтика, помидоры – 2 шт., яйцо вареное – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Яйцо и помидоры нарезают кружками. Зелень укропа измельчают и смешивают с майонезом.

Полученную смесь намазывают на ломтики батона, сверху кладут кружки помидоров и яиц. Готовые бутерброды украшают веточками петрушки.

## **Бутерброды с сыром и шпинатом**

### **Ингредиенты**

Хлеб ржаной – 4 ломтика, сыр – 200 г, масло сливочное – 40 г, яйцо вареное – 1 шт., зелень шпината и петрушки – по 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Сыр натирают на средней терке, яйцо очищают и нарезают кружками. На ломтики хлеба намазывают масло, сверху кладут зелень шпината и петрушки, кружки яиц, сыр и запекают в духовом шкафу до золотистого цвета.

## **Бутерброды с яйцом и зеленым горошком**

### **Ингредиенты**

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйца – 2 шт., горошек зеленый консервированный – 50 г, сметана – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

### ***Способ приготовления***

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и измельчают. Добавляют горошек, сметану, соль и тщательно перемешивают. Полученную смесь намазывают на хлеб и посыпают измельченной зеленью петрушки.

## **Бутерброды с квашеной капустой**

### **Ингредиенты**

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яблоко кислое – 1 шт., капуста квашеная – 40 г, масло растительное – 1 ст. ложка, сметана – 1 ч. ложка, зелень укропа —0,5 пучка, перец по вкусу.

### ***Способ приготовления***

Ломтики хлеба обжаривают в масле. Яблоко очищают, удаляют сердцевину, нарезают тонкими ломтиками, выкладывают на хлеб. Сверху кладут сверху капусту, перчат, поливают сметаной и украшают зеленью укропа.

## **Бутерброды с печенью трески**

### **Ингредиенты**

Хлеб ржаной – 4 ломтика, печень трески консервированная – 100 г, яйцо – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, зелень шпината и кинзы – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

### ***Способ приготовления***

Яйцо варят вкрутую, очищают и нарезают кружками. Печень нарезают кусочками, огурец – ломтиками. Хлеб обжаривают в масле и охлаждают. На каждый ломтик хлеба кладут кусочек печени, затем кружочек яйца, ломтик огурца, солят, перчат и украшают измельченной зеленью шпината и кинзы.

## **Бутерброды с брынзой и редисом**

### **Ингредиенты**

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, брынза – 100 г, редис – 5 шт., сметана – 1 ст. ложка, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Брынзу протирают через мелкое сито, редис натирают на терке, все смешивают, добавляют сметану.

Полученную массу выкладывают на хлеб и посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа.



## **Бутерброды с ветчиной и ананасом**

### **Ингредиенты**

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, ветчина – 100 г, ананас – 100 г, лимон – 0,5 шт., сметана – 2 ст. ложки.

### ***Способ приготовления***

Ветчину нарезают ломтиками, ананас и лимон – кружками. Сметану намазывают на хлеб, сверху кладут ломтики ветчины, кружки лимона и ананаса.

## **Бутерброды с ветчиной и сыром**

### **Ингредиенты**

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, ветчина – 100 г, сыр – 50 г, оливки без косточек – 5–6 шт., помидор – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень шпината – 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Ветчину нарезают ломтиками, помидор – кружками, оливки – соломкой. На ломтики хлеба намазывают майонез, кладут ломтики ветчины, затем кружочки помидора, нарезанные оливки, посыпают тертым сыром и запекают в духовом шкафу до появления золотистой корочки.

Готовый бутерброд посыпают измельченной зеленью шпината.

## **Бутерброды с крабовыми палочками**

### **Ингредиенты**

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, палочки крабовые – 100 г, кукуруза консервированная – 2 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, яйцо – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

### ***Способ приготовления***

Яйцо варят вкрутую, охлаждают и вместе с крабовыми палочками пропускают через мясорубку. Полученную массу солят, добавляют сметану, перемешивают и намазывают на ломтики хлеба. Готовый бутерброд украшают веточками петрушки и кукурузой.

## **Бутерброды с колбасой и огурцами**

### **Ингредиенты**

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, колбаса вареная обезжиренная – 100 г, масло сливочное – 40 г, огурец – 1 шт., листья салата – 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Колбасу нарезают ломтиками, огурец – кружками. Ломтики хлеба подсушивают в тостере и намазывают на них масло. Сверху кладут листья салата, на них – колбасу и огурцы.

## **Бутерброды с красной икрой**

### **Ингредиенты**

Хлеб ржаной – 4 ломтика, икра красная – 4 ч. ложки, масло сливочное – 30 г, лимон – 0,5 шт., зелень кинзы – 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Лимон нарезают тонкими ломтиками. На хлеб намазывают масло, затем красную икру. Готовый бутерброд украшают кружками лимона и листьями кинзы.

## **Бутерброды с копченым мясом**

### **Ингредиенты**

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, мясо копченое – 100 г, лимон – 4 ломтика, майонез – 2 ст. ложки, листья салата и щавеля – по 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Мясо нарезают тонкими ломтиками. На каждый ломтик хлеба намазывают майонез, сверху кладут листья салата и щавеля и по ломтику мяса и лимона.

## **Бутерброды с копченой рыбой**

### **Ингредиенты**

Хлеб ржаной – 4 ломтика, рыба копченая – 100 г, майонез – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Рыбу нарезают тонкими ломтиками и сбрызгивают лимонным соком. На хлеб намазывают майонез, сверху кладут ломтик рыбы. Готовый бутерброд украшают измельченной зеленью петрушки.

## **Бутерброды с плавленным сыром**

### **Ингредиенты**

Хлеб ржаной – 4 ломтика, сыр плавленный – 100 г, огурец соленый – 1 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

На хлеб намазывают сыр толстым слоем. Соленый огурец нарезают кружочками, аккуратно выкладывают на бутерброды, украшают веточками зелени.



## **Бутерброды с помидорами и зеленью**

### **Ингредиенты**

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, сметана – 2 ст. ложки, помидоры – 2 шт., зелень шпината и щавеля – по 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Зелень шпината и щавеля перебирают и моют. Помидоры моют и нарезают кружками. На ломтики хлеба намазывают сметану, сверху кладут зелень шпината и щавеля и кружки помидоров.

## **Бутерброды с капустой и яблоками**

### **Ингредиенты**

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, листья капусты белокочанной – 4 шт., яблоко большое кислое – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ч. ложка.

### ***Способ приготовления***

Хлеб слегка обжаривают в масле и охлаждают. Капустные листья моют. Яблоко очищают от семян и кожицы, нарезают тонкими ломтиками и сбрызгивают лимонным соком.

Каждый ломтик хлеба смазывают майонезом, сверху кладут капустный лист и несколько ломтиков яблок.

## **Бутерброды с яблоками и морковью**

### **Ингредиенты**

Батон – 4 ломтика, морковь – 1 шт., яблоко – 1 шт., сок лимонный – 1 ст. ложка, сметана – 1 ст. ложка, сахар, соль по вкусу.

### ***Способ приготовления***

Морковь моют, очищают. Яблоко моют, очищают от кожицы и семян. Морковь и яблоко натирают на терке, посыпают сахаром, солят, поливают лимонным соком, хорошо перетирают и дают постоять 15 мин. Морковно-яблочную массу заправляют сметаной и намазывают на ломтики батона.

## **Бутерброды с морковью и грецкими орехами**

### **Ингредиенты**

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, морковь – 1 шт., орехи грецкие очищенные – 3 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ст. ложка.

### ***Способ приготовления***

Хлеб слегка обжаривают в масле. Морковь моют, очищают, натирают на мелкой терке, орехи измельчают в кофемолке, смешивают с морковью, заправляют лимонным соком, выкладывают на хлеб полученную массу.

## **Бутерброды с грибами и оливками**

### **Ингредиенты**

Батон – 4 ломтика, грибы маринованные – 100 г, оливки без косточек – 4 шт., сметана – 2 ст. ложки, зелень шпината – 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Грибы нарезают ломтиками, оливки разрезают на половинки. На хлеб намазывают сметану, сверху кладут грибы, половинки оливок и посыпают измельченной зеленью шпината.

## **Бутерброды с брынзой и огурцами**

### **Ингредиенты**

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, брынза – 100 г, огурцы – 2 шт., майонез – 1 ст. ложка, зелень петрушки и щавеля – по 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Брынзу натирают на терке. Огурцы очищают от кожицы, нарезают кружочками. На хлеб кладут кружочки огурцов, посыпают брынзой, поливают майонезом и посыпают измельченной зеленью петрушки и щавеля.

## **Бутерброды с сельдью и яйцом**

### **Ингредиенты**

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, филе сельди – 100 г, яйцо – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Яйцо варят вкрутую, охлаждают, очищают и нарезают кружками. Сельдь нарезают ломтиками.

На хлеб намазывают майонез, сверху кладут ломтики сельди, кружки яйца и украшают веточками укропа.

## **Бутерброды со щавелем**

### **Ингредиенты**

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, щавель – 4 листа, яйцо – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, листья салата – 4 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Яйцо варят вкрутую, охлаждают, очищают и измельчают.

Листья салата и зелень петрушки перебирают, моют, мелко нарезают, смешивают с яйцом и майонезом. Полученную массу намазывают на ломтики хлеба, сверху кладут листья щавеля.



## **Бутерброды с болгарским перцем и помидорами**

### **Ингредиенты**

Батон – 4 ломтика, перец болгарский зеленый – 2 шт., яйца – 2 шт., помидор – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки и щавеля – по 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Перцы моют, удаляют семена и плодоножки и каждый разрезают на 2 части. Яйца варят, охлаждают, очищают и нарезают кружками. Помидор моют и нарезают кружками. Ломтики батона смазывают майонезом, сверху кладут половинки перца, кружки яйца и помидора. Готовый бутерброд украшают измельченной зеленью петрушки и щавеля.

## **Бутерброды с куриным паштетом и сыром**

### **Ингредиенты**

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, паштет куриный – 100 г, сыр плавленый – 70 г, помидор – 1 шт., зелень укропа – 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Помидор нарезают ломтиками. Сыр измельчают и перемешивают с паштетом, массу намазывают на хлеб. Сверху кладут ломтики помидора и украшают рубленой зеленью.

## **Бутерброды с мясом копченой курицы**

### **Ингредиенты**

Батон – 4 ломтика, филе курицы копченой – 100 г, майонез – 1 ст. ложка, зелень петрушки и шпината – по 0,5 пучка, перец красный молотый по вкусу.

### **Для украшения**

Несколько веточек петрушки.

### ***Способ приготовления***

Филе нарезают ломтиками. Перец смешивают с майонезом, измельченной зеленью петрушки и шпината и намазывают на ломтики батона. Сверху кладут ломтики филе и украшают веточками петрушки.

## **Бутерброды с колбасой**

### **Ингредиенты**

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, колбаса – 4 ломтика, майонез – 2 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, соус томатный – 1 ст. ложка, кинза – 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Майонез смешивают с томатным соусом и горчицей. Полученную смесь намазывают хлеб, сверху кладут ломтики колбасы и украшают листьями кинзы.

## **Бутерброды с колбасой и зеленью**

### **Ингредиенты**

Хлеб ржаной – 4 ломтика, колбаса – 100 г, майонез – 2 ст. ложки, зелень шпината и щавеля.

### ***Способ приготовления***

На хлеб намазывают майонез, сверху кладут ломтики колбасы и украшают зеленью шпината и щавеля.

## **Бутерброды с сельдью и зеленью**

### **Ингредиенты**

Хлеб ржаной – 4 ломтика, филе сельди – 100 г, масло сливочное – 30 г, зелень укропа и шпината – по 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Сельдь нарезают ломтиками. На хлеб намазывают масло, сверху кладут ломтики сельди. Полученные бутерброды украшают веточками зелени укропа и шпината.

## **Бутерброды с шампиньонами**

### **Ингредиенты**

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, шампиньоны – 100 г, помидор – 1 шт., сыр – 50 г, майонез – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Сыр натирают на терке, помидор и шампиньоны нарезают тонкими ломтиками. Майонез намазывают на ломтики хлеба, сверху кладут ломтики помидора и шампиньонов, посыпают сыром и запекают в духовке. Готовые бутерброды посыпают измельченной зеленью укропа.

## **Бутерброды со шпротами**

### **Ингредиенты**

Хлеб ржаной – 4 ломтика, шпроты – 100 г, яйцо – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., зелень укропа – 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Яйцо варят вкрутую, охлаждают, очищают и нарезают кружками. Огурец нарезают дольками. На хлеб кладут кружки яйца, сверху – дольки огурца и шпроты и украшают веточками укропа.



## **Бутерброды с брынзой**

### **Ингредиенты**

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, брынза – 60 г, сметана – 3 ст. ложки, зелень кинзы и укропа – по 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Брынзу пропускают через мясорубку, добавляют сметану, измельченные листья кинзы и тщательно перемешивают. Полученную массу намазывают на хлеб. Готовые бутерброды украшают веточками укропа.

## **Бутерброды с сосисками**

### **Ингредиенты**

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйца – 2 шт., сосиски – 4 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, зелень кинзы – 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Ломтики хлеба обжаривают в масле до золотистого цвета. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и нарезают кружками. Сосиски варят, охлаждают и разрезают вдоль на половинки. На хлеб намазывают майонез, сверху кладут ломтики яиц, сосиски и украшают листьями кинзы.

## **Бутерброды с паприкой**

### **Ингредиенты**

Хлеб ржаной – 4 ломтика, паприка – 2 шт., орехи грецкие очищенные – 50 г, майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки и сельдерея – по 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Паприку очищают от семян, моют, нарезают соломкой. Орехи измельчают. Каждый ломтик хлеба смазывают майонезом, сверху кладут паприку, посыпают орехами и украшают веточками зелени.

## **Бутерброды с болгарским перцем**

### **Ингредиенты**

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, перец болгарский – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, кетчуп – 2 ст. ложки, сок лимонный – 2 ч. ложки, зелень петрушки и шпината – по 0,5 пучка, сахар, соль по вкусу.

### ***Способ приготовления***

Перец моют, удаляют плодоножку и семена и нарезают соломкой. Майонез смешивают с кетчупом, лимонным соком, сахаром и солью. Полученную смесь намазывают на ломтики хлеба, сверху кладут перец и посыпают измельченной зеленью петрушки и шпината.

## **Бутерброды с соленым огурцом**

### **Ингредиенты**

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйца вареные – 2 шт., огурец соленый – 1 шт., масло сливочное – 100 г, зелень петрушки и укропа по вкусу.

### ***Способ приготовления***

Соленый огурец нарезают кружками. Яйца очищают и нарезают кружками. Зелень петрушки и укропа перебирают, моют и мелко нарезают. На каждый ломтик хлеба намазывают сливочное масло, сверху кладут кружки яйца и соленого огурца и посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа.

## **Бутерброды с помидорами**

### **Ингредиенты**

Батон – 4 ломтика, помидоры – 2 шт., яйца – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки и щавеля – по 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и измельчают. Добавляют майонез и перемешивают. Помидоры нарезают ломтиками. На каждый ломтик батона намазывают яично-майонезную массу, сверху кладут ломтики помидора и посыпают рубленой зеленью.

## **Бутерброды с сыром и зеленью**

### **Ингредиенты**

Хлеб – 4 ломтика хлеба, сыр – 100 г, яйца – 2 шт., майонез – 3 ст. ложки, зелень укропа, петрушки и базилика – по 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и мелко нарезают. Сыр натирают на средней терке.

Продукты смешивают, добавляют майонез и измельченную зелень. Полученную смесь намазывают на каждый ломтик хлеба и запекают до появления золотистой корочки.

## **Бутерброды с ветчиной и творогом**

### **Ингредиенты**

Батон – 4 ломтика, ветчина – 200 г, творог – 100 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, помидоры – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки и шпината – по 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Ломтики батона подсушивают в духовом шкафу. Творог смешивают с размягченным сливочным маслом, майонезом, мелко нарезанной зеленью петрушки (несколько веточек оставляют для украшения) и шпината.

На каждый ломтик батона намазывают подготовленную массу, кладут нарезанные кружочками помидоры, кусочки ветчины и украшают веточками петрушки.



## **Бутерброды с грибами**

### **Ингредиенты**

Хлеб – 4 ломтика, грибы маринованные – 100 г, яйца вареные – 3 шт., масло сливочное – 4 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, лук зеленый – 1 пучок, соль по вкусу.

### ***Способ приготовления***

Ломтики хлеба обжаривают с обеих сторон на сливочном масле, охлаждают. Белки сваренных вкрутую яиц отделяют от желтков, нарезают кольцами и укладывают на ломтики хлеба.

Желтки измельчают, смешивают с мелко нарезанными грибами, солят. В середину каждого белкового кольца кладут немного грибной массы и украшают веточками петрушки и зеленым луком.

## **Бутерброды с телятиной**

### **Ингредиенты**

Батон – 4 ломтика, телятина вареная – 100 г, майонез – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Телятину нарезают тонкими ломтиками. Каждый ломтик батона смазывают майонезом, сверху кладут телятину и украшают веточками укропа.

## **Бутерброды с яблоками**

### **Ингредиенты**

Батон – 4 ломтика, яблоки – 2 шт., яйца – 2 шт., сок лимонный – 2 ст. ложки, сметана – 1 ст. ложка, зелень петрушки и щавеля – по 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Яблоки очищают от кожицы и семян, натирают на терке и сбрызгивают лимонным соком. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и измельчают. Смешивают их с яблоками и сметаной.

Полученную массу намазывают на каждый ломтик батона и украшают рубленой зеленью.

## **Бутерброды с сельдью**

### **Ингредиенты**

Хлеб ржаной – 4 ломтика, филе сельди – 100 г, масло сливочное – 50 г, огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Филе нарезают соломкой, помидор и огурец – ломтиками. На хлеб намазывают масло, сверху кладут кусочки филе и ломтики помидора и огурца.

Готовые бутерброды украшают веточками петрушки и укропа.

## **Бутерброды с картофелем и помидорами**

### **Ингредиенты**

Хлеб ржаной – 4 ломтика, картофель вареный – 1 шт., помидор – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., сметана – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ч. ложки, зелень шпината и укропа по вкусу.

### ***Способ приготовления***

Картофель и помидор нарезают кружками. Лук очищают, моют, нарезают кольцами и обжаривают в масле до золотистого цвета. На каждый ломтик хлеба намазывают сметану, сверху кладут лук, кружки картофеля и помидора.

Готовые бутерброды украшают измельченной зеленью шпината и укропа.

## **Бутерброды со свиной**

### **Ингредиенты**

Хлеб ржаной – 4 ломтика, свинина вареная – 100 г, лимон – 0,5 шт., майонез – 2 ст. ложки, листья салата и щавеля – по 0,5 пучка.

### ***Способ приготовления***

Мясо нарезают ломтиками, лимон – тонкими кружками. На хлеб намазывают майонез, сверху кладут листья салата и щавеля, ломтик мяса и кружок лимона.

## **Бутерброды с овощами и яйцом**

### **Ингредиенты**

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, цуккини – 1 шт., морковь отварная – 1 шт., яйцо – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, сок лимонный – 2 ч. ложки, зелень щавеля и укропа – по 0,5 пучка, сахар, соль по вкусу.

### ***Способ приготовления***

Цуккини нарезают кружками, посыпают сахаром, солью и сбрызгивают лимонным соком. Яйцо варят вкрутую, охлаждают, очищают и мелко нарезают. Добавляют натертую на средней терке морковь, соль, майонез и перемешивают.

Полученную массу намазывают на хлеб, сверху кладут кружки цуккини. Готовые бутерброды украшают измельченной зеленью щавеля и укропа.

## **Бутерброды с морковью и луком**

### **Ингредиенты**

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, сметана – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

### ***Способ приготовления***

На хлеб намазывают сметану. Морковь натирают на крупной терке. Лук мелко нарезают, жарят на масле до золотистого цвета, смешивают с морковью, солят и перчат.

Полученную массу небольшими порциями выкладывают на ломтики хлеба и украшают веточками петрушки.



## **Бутерброды с мясом курицы**

### **Ингредиенты**

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, филе куриное вареное – 100 г, огурцы маринованные – 2 шт., сметана – 3 ст. ложки, гранат – 1 шт., зелень шпината – 0,5 пучка.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.