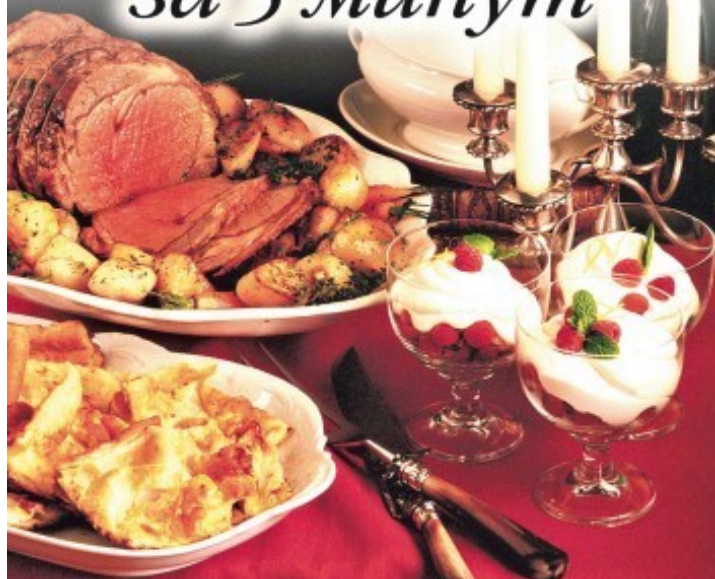




*вкусно и просто*

# *гости на пороге*

*великолепное  
угощение  
за 5 минут*



**Юлия Николаевна Николаева**  
**Гости на пороге. Великолепное**  
**угощение за 5 минут**  
**Серия «Вкусно и просто»**

*Издательский текст*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=293962](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=293962)*

*Гости на пороге. Великолепное угощение за 5 минут: РИПОЛ классик;  
М.; 2010*

*ISBN 978-5-7905-3592-5*

**Аннотация**

В этой книге вы не найдете способов приготовления изысканных блюд, сложных соусов, необыкновенной выпечки. И тем не менее вам не придется краснеть за свой стол. Все наши рецепты просты, и не только потому, что, следуя им, можно быстро приготовить интересные закуски, салаты, десерты, но и потому, что продукты для этого подойдут самые обычные.

# Содержание

КОНЕЧНО БУТЕРБРОДЫ...	6
Канапе «Острые ощущения»	6
Канапе с филе сельди	7
Бутерброды с сельдью	8
Бутерброды «Волна»	9
Бутерброды «Океан»	10
Бутерброды «Шпротинка»	11
Бутерброды со шпротами	12
Бутерброды «На скорую руку»	13
Бутерброды с яблоками и рыбой	14
Бутерброды с брынзой	15
Бутерброды с икрой и зеленым луком	16
Бутерброды с ветчиной и салатом	17
Конец ознакомительного фрагмента.	18

# **Ю. Н. Николаева**

## **Гости на пороге.**

### **Великолепное угощение за 5 минут**



Несомненно, у каждой хозяйки есть свое коронное блюдо. Очень вкусное и, как правило, сложное в приготовлении. Но бывают в жизни такие ситуации, когда эти, известные только вам рецепты оказываются бесполезными. Представьте: к вам неожиданно пришли гости, а в холодильнике... продукты самые обычные – колбаса, сыр, масло, консервы, овощи – и времени в обрез. Но не волнуйтесь – из таких простых продуктов можно быстро приготовить праздничные блюда. Так что же поставить на стол? Конечно, бутерброды... и салаты... и закуски... и не забудьте про сладкое.



# КОНЕЧНО БУТЕРБРОДЫ...

## Канapé «Острые ощущения»

*Требуется:*  $\frac{1}{2}$  буханки пшеничного хлеба, 100 г осетрины, 50 г сливочного масла, зелень, 3 ст. л. острого кетчупа, 2 ст. л. тертого хрена, 3 ст. л. майонеза, 1 лимон.

*Способ приготовления.* Вырежьте канapé из пшеничного хлеба прямоугольной формы, смажьте тонким слоем сливочного масла с хреном и кетчупом. Положите на него ломтик осетрины. Украсьте майонезом и ломтиком лимона.

# Канопе с филе сельди

*Требуется:*  $\frac{1}{2}$  буханки пшеничного хлеба, 1 сельдь (филе), 50 г сливочного масла, 2 ч. л. готовой горчицы, 1 картофелина, 1 лимон, 5 ст. л. майонеза.

*Способ приготовления.* Нарежьте селедку (филе) крупными полосками. Отварите картофель в подсоленной воде и нарежьте соломкой. Лимон обдайте кипятком и нарежьте тоненькими дольками. Смешайте картофель, лимон, майонез и горчицу. Выложите на кусочки хлеба сельдь, сверху картофель с долькой лимона, проткните шпажкой и украсьте зеленью.

# Бутерброды с сельдью

*Требуется:* 300 г батона, 1–2 сельди, 3–4 яйца, 1 луковица, 30 г сливочного масла, 4 ст. л. растительного масла, веточки петрушки.

*Способ приготовления.* Нарезьте батон небольшими ломтиками толщиной 7-10 мм и обжарьте их с обеих сторон. Сельдь очистите от костей и кожицы и также порежьте небольшими кусочками.

А теперь займитесь яйцами. Взбейте и поджарьте их на разогретой и смазанной сливочным маслом сковороде, выложите на отдельную тарелку и подождите немного, пока яичница остынет.

Остывшую яичницу порежьте квадратиками или ромбиками и положите на батон. Второй слой – селедка, и завершите композицию порезанными кольцами лука и веточками петрушки.



# Бутерброды «Волна»

*Требуется:* 1 батон, 100 г масла, 3 яйца, филе 1 сельди, майонез, соль, зелень.

*Способ приготовления.* Приготовьте смесь из масла, мелко рубленых яиц и майонеза. Покройте этой массой ломтики батона, а сверху положите кусочки сельди и украсьте зеленью.

# Бутерброды «Океан»

*Требуется:* 1 банка консервов, 100 г сливочного масла, 100 г творога, 3 яйца, горчица, соль, зелень.

*Способ приготовления.* Смешайте творог с маслом, сваренными вкрутую и растертыми яйцами. Добавьте в эту массу масло из консервной банки, соль и горчицу. Полученной смесью намажьте ломтики хлеба. Сверху положите кусочки рыбы и украсьте зеленью.

# Бутерброды «Шпротинка»

*Требуется:* 1 батон или булка, 1 банка шпрот, 50 г сливочного масла, 1 яйцо.

*Способ приготовления.* Разомните содержимое банки, добавьте размягченное сливочное масло и протертое вареное яйцо. Этой массой намажьте кусочки батона.

# Бутерброды со шпротами

*Требуется:* батон, 200 г шпрот, 100 г томатного соуса, зелень.

*Способ приготовления.* С черствого батона пшеничного хлеба срежьте корку и нарежьте батон ломтиками толщиной примерно 1 см. Положите на каждый ломтик шпроты (в зависимости от величины по 1 или 2 шт.). Смажьте томатным соусом и поставьте на 10 мин в духовой шкаф.

Выложите гренки на блюдо, украсьте зеленью.

Подавайте в горячем виде.

# Бутерброды «На скорую руку»

*Требуется:* 5–6 кусочков черного хлеба, шпротный паштет, 2 яйца, 50–70 г майонеза, 1 зубчик чеснока, 2 соленых огурца, зелень укропа.

*Способ приготовления.* Яйца отварите, охладите, очистите и натрите на мелкой терке. Чеснок очистите и пропустите через давилку. Огурец нарежьте тонкими колечками. Из майонеза, паштета, тертых яиц и чеснока приготовьте массу.

На кусочек хлеба нанесите небольшой слой массы, сверху положите нарезанные огурцы и украсьте веточкой укропы.

# Бутерброды с яблоками и рыбой

*Требуется:* 8 ломтиков хлеба, 100 г маргарина, 300 г копченой рыбы, 1 ст. л. муки,  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны, 3–4 кислых яблока, 1 луковица, соль, перец.

*Способ приготовления.* Копченую рыбу мелко порубите и потушите на маргарине. Лук нашинкуйте, яблоки нарежьте соломкой и добавьте в рыбу. Туда же положите муку, влейте сметану. Посолите, поперчите и тушите 2–3 мин. Намажьте хлеб приготовленной смесью и поставьте в горячую духовку на 4 мин.

# Бутерброды с брынзой

*Требуется:* 8 ломтиков хлеба, 100 г сливочного масла, филе маринованной рыбы, 4 яйца, 100 г брынзы, 2 ст. л. крошек белого хлеба, 1 ч. л. томатного пюре, 50 г сыра.

*Способ приготовления.* Хлеб намажьте маслом. Брынзу и сыр натрите на терке. Смешайте брынзу с яичными желтками и крошками белого хлеба. Эту смесь намажьте на хлеб. Сверху положите филе рыбы и томатное пюре.

Бутерброды запекайте в духовке.

Готовые бутерброды посыпьте тертым сыром.

# Бутерброды с икрой и зеленым луком

*Требуется:* 8 ломтиков хлеба, 100 г сливочного масла, 1 ст. л. томатной пасты, 2 яйца, сваренных вкрутую, красная или черная икра, зеленый лук.

*Способ приготовления.* Хлеб обжарьте на сливочном масле с обеих сторон. Размягченное сливочное масло смешайте с томатной пастой и намажьте этой смесью хлеб. Яйца нарежьте кружочками и положите на бутерброды. На яйца положите красную икру, сверху посыпьте рубленым зеленым луком.

Подавайте в горячем виде.



# Бутерброды с ветчиной и салатом

*Требуется:* 200 г ветчины, 300 г батона «Особый», по 2–3 помидора и редиса, листья салата, 150 г майонеза, зелень.

*Способ приготовления.* Нарежьте хлеб, ветчину, помидоры тонкими ломтиками. На хлеб положите лист салата, ломтик ветчины, круглый ломтик помидора. В середину добавьте немного майонеза, накройте его круглым ломтиком редиса, посыпьте зеленью.

# 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.