

ваш домашний повар



лучшие блюда
из **РЫБЫ**
в ПРАЗДНИКИ
и на каждый
день



Ваш домашний повар

**Лучшие блюда из рыбы в
праздники и на каждый день**

«РИПОЛ Классик»

2014

Лучшие блюда из рыбы в праздники и на каждый день / «РИПОЛ Классик», 2014 — (Ваш домашний повар)

Блюда из рыбы должны быть в рационе каждого человека, ведь это важный источник полезных веществ и микроэлементов для организма. В нашей книге вы найдете самые вкусные и оригинальные рецепты блюд из рыбы. Расстегаи, рыбный крем-суп, заливное из рыбы, салаты и горячие блюда, а также многие другие полезные блюда порадуют неповторимым вкусом вас и ваших близких.

, 2014

© РИПОЛ Классик, 2014

Содержание

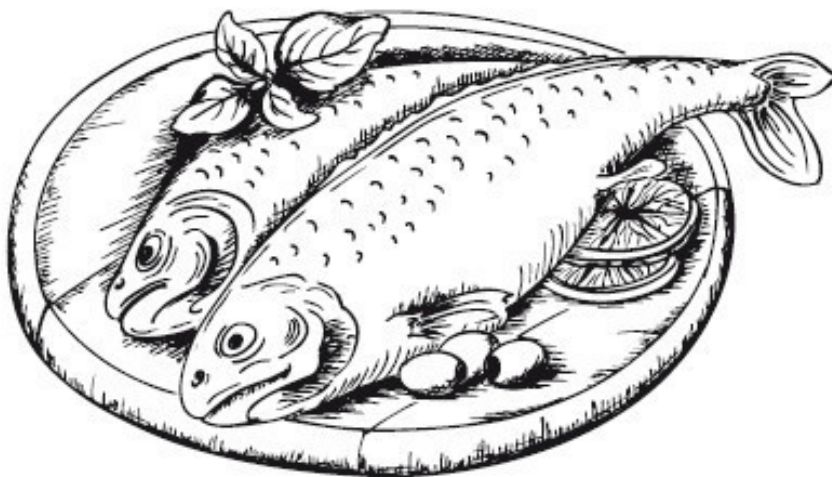
Введение	6
Закуски	7
Тосты с анчоусами и грецкими орехами	7
Тосты с сельдью и огурцом	8
Тосты с сельдью, яйцом и луком	9
Бутерброды с сомом	10
Бутерброды с мидиями	11
Бутерброды с копчеными кальмарами	12
Бутерброды с кальмарами и грибами	13
Бутерброды с креветками «Мягкий вкус»	14
Бутерброды с килькой	15
Бутерброды «Дневные»	16
Бутерброды с сельдью и картофелем	17
Бутерброды с сельдью «Белое море»	18
Бутерброды с сельдью «Норвежские»	19
Бутерброды с селедочным фаршем	20
Бутерброды со ставридой	21
Бутерброды овощные с рыбой	22
Бутерброды с сельдью и зеленым луком	23
Бутерброды с консервированной рыбой	24
Бутерброды рыбные с сыром	25
Бутерброды с копченой стерлядью	26
Бутерброды со шпротами	27
Бутерброды с форелью и лимоном	28
Бутерброды со шпротами и сметаной	29
Бутерброды со скумбрией	30
Бутерброды со шпротами и огурцом	31
Бутерброды с консервированными сардинами	32
Бутерброды овощные с сардинами	33
Бутерброды сырные с тунцом	34
Бутерброды со скумбрией и орехами	35
Бутерброды с сардинами и брынзой	36
Бутерброды с семгой и лаймом	37
Бутерброды с соленой семгой	38
Бутерброды с крабовыми палочками	39
Бутерброды с копченой семгой	40
Бутерброды с копченой семгой и хреном	41
Бутерброды «Крабовые»	42
Бутерброды «Карнавал»	43
Бутерброды «Рокфор»	44
Бутерброды с красной икрой	45
Бутерброды с черной икрой	46
Бутерброды с крабами и брынзой	47
Бутерброды с анчоусами	48
Бутерброды с семгой по-царски	49
Бутерброды с крабами и огурцами	50

Бутерброды с сайрой и сыром	51
Бутерброды с красной икрой и сыром	52
Бутерброды с балыком	53
Бутерброды с осетриной и черной икрой	54
Бутерброды «Римские»	55
Бутерброды с печенью трески и креветками	56
Бутерброды с креветками в вине	57
Бутерброды с печенью трески и помидорами	58
Бутерброды с сайрой и зеленью	59
Бутерброды с икрой	60
Бутерброды «Волжские»	61
Бутерброды с рыбным паштетом	62
Бутерброды с крабовыми палочками и сыром	63
Бутерброды «Былина»	64
Бутерброды с лососем и сыром	65
Бутерброды «Рыбацкие»	66
Бутерброды с печенью трески и маслинами	67
Конец ознакомительного фрагмента.	68

Ваш домашний повар. Лучшие блюда из рыбы в праздники и на каждый день

Составитель Сергей Павлович Кашин

Введение



К сожалению, во многих семьях блюда из рыбы появляются на столе крайне редко. А ведь рыба очень вкусна и полезна. Блюда из нее полностью отвечают всем требованиям здорового образа жизни и принципам правильного питания. В этом продукте содержится множество витаминов и микроэлементов, в том числе фосфор, так необходимый человеку. Кроме того, рыба прекрасно усваивается и улучшает аппетит. Ее рекомендуется употреблять в пищу как взрослым, так и детям. Блюда из рыбы даже входят в лечебное питание при сердечно-сосудистых заболеваниях.

Опытные хозяйки отлично знают, что из самых распространенных видов речной и морской рыбы можно приготовить изысканные, необычные, вкуснейшие блюда, которые удивят и порадуют даже самых разборчивых гурманов. Достаточно подать к вареной рыбе соус и овощной гарнир, чтобы она приобрела неповторимый вкус и аромат.

В этой книге вы найдете множество рецептов разнообразных блюд из рыбы, которые подойдут и для тихого ужина в кругу семьи, и для шумного праздничного застолья. Не бойтесь экспериментировать, и ваши кулинарные шедевры непременно оценят родные и близкие.

Приятного аппетита!

Закуски

Тосты с анчоусами и грецкими орехами

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г консервированных анчоусов, 75 г измельченных ядер грецких орехов, 2 яйца, молотый красный перец.

Способ приготовления: Яйца сварить вкрутую, очистить, отделить желтки от белков.

Анчоусы и желтки пропустить через мясорубку, поперчить, добавить размягченное сливочное масло и грецкие орехи, тщательно перемешать.

Хлеб нарезать тонкими ломтиками треугольной формы, подсушить их в тостере, затем намазать массой из анчоусов и подать к столу.

Тосты с сельдью и огурцом

Ингредиенты: 250 г ржаного хлеба, 150 г филе сельди (слабосоленой), 50 г огурцов, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 25 г столовой горчицы, 30 мл растительного масла, зелень укропа.

Способ приготовления: Хлеб нарезать тонкими ломтиками и жарить на растительном масле до образования хрустящей корочки.

Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кружками.

Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Сливочное масло тщательно перемешать с горчицей и зеленью. Огурец вымыть и фигурно нарезать.

Филе сельди нарезать ломтиками. Каждый тост намазать приготовленным маслом, сверху положить ломтик сельди и кружок яйца, украсить фигурно нарезанным огурцом и подать к столу.

Тосты с сельдью, яйцом и луком

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 150 г филе сельди (соленой), 2 яйца (сваренные вкрутую), 30 г зеленого лука, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления: Зеленый лук вымыть и нарубить.

Яйца очистить и нарезать кружочками. Ломтики хлеба подрумянить в тостере. Филе сельди нарезать ломтиками. Тосты смазать сливочным маслом, сверху положить ломтики сельди и кружочки вареных яиц, украсить зеленым луком и подать к столу.

Бутерброды с сомом

Ингредиенты: 200 г ржаного хлеба, 50 г филе сома, 100 г раков (вареных), 20 г креветок (очищенных), 30 г шампиньонов (отварных), 50 г майонеза, 1 помидор, 1 яйцо (сваренное вкрутую), соль.

Способ приготовления: Рыбу и креветки промыть, отварить, мелко нарезать. Раки очистить, мясо нарубить.

Яйцо очистить и измельчить. Помидор вымыть и нарезать кружочками.

Грибы нарезать кусочками, добавить измельченное яйцо, рыбу, креветки и мясо раков, посолить, заправить майонезом, перемешать и выложить на ломтики хлеба.

Бутерброды украсить кружочками помидора и подать к столу.

Бутерброды с мидиями

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 100 г мидий (очищенных), 70 г сыра (любого), 40 г сметаны, зелень укропа, молотый красный перец, соль.

Способ приготовления: Мидии отварить в подсоленной воде, остудить, мелко нарезать и смешать со сметаной. Сыр нарезать ломтиками. Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Хлеб нарезать ломтиками, посыпать перцем, сверху положить ломтики сыра и мидии.

Бутерброды украсить зеленью укропа и подать к столу.

Бутерброды с копчеными кальмарами

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 100 г кальмара (копченого), 20 г майонеза, 3–4 веточки базилика и укропа, молотый красный перец.

Способ приготовления: Мясо кальмара нарезать ломтиками. Зелень вымыть и обсушить. Хлеб нарезать ломтиками. Майонез смешать с перцем и смазать им ломтики хлеба.

Мясо кальмара выложить на бутерброды, украсить веточками базилика и укропа и подать к столу.

Бутерброды с кальмарами и грибами

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 100 г кальмаров, 50 г рыжиков (маринованных), 50 г сливочного масла, 1 помидор, зелень петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления: Помидор вымыть, удалить плодоножку и нарезать кружочками. Зелень петрушки и укропа вымыть, обсушить.

Кальмары промыть, обсушить, отварить в подсоленной воде, затем остудить и нарезать ломтиками.

Маринованные рыжики разрезать вдоль на половинки.

Хлеб смазать маслом, выложить сверху ломтики кальмаров, кружочки помидора и по половинке грибов.

Бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с креветками «Мягкий вкус»

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 150 г креветок (вареных, очищенных), 2 яйца (сваренных вкрутую), 50 г сливочного масла, 50 г огурцов, 40 г сметаны, 20 г рубленой зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Яйца очистить и нарубить. Креветки пропустить через мясорубку. Огурец вымыть и нарезать тонкими ломтиками.

Креветочный фарш смешать с маслом, посолить, поперчить, выложить полученную смесь на хлеб, посыпать яйцом, сверху положить ломтики огурца, полить сметаной, украсить рубленой зеленью петрушки и подать к столу.

Бутерброды с килькой

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 150 г кильки пряного посола, 40 г творога, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 50 г лука, 30 г зеленого лука.

Способ приготовления: Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Зеленый лук вымыть, обсушить и нарубить.

Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить.

Кильку разделать на филе, пропустить через мясорубку. В полученный фарш добавить измельченное яйцо, творог и тщательно перемешать до образования однородной массы.

Ломтики хлеба смазать маслом, сверху выложить подготовленную смесь, разровнять ее, украсить кольцами лука, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Бутерброды «Дневные»

Ингредиенты: 200 г ржаного хлеба, 200 г филе сельди (соленой), 100 г картофеля, 1 помидор, 60 г сметаны, 100 г сливочного масла, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, очистить и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть, обсушить и нарубить.

Помидор вымыть и нарезать кружочками. Филе сельди нарезать небольшими кусочками.

Ломтики хлеба смазать маслом, выложить на них сельдь, поперчить, смазать сметаной.

Сверху положить кружочки картофеля и помидора, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Бутерброды с сельдью и картофелем

Ингредиенты: 200 г ржаного хлеба, 150 г филе сельди (соленой), 100 г картофеля, 40 мл растительного масла, 40 мл 3%-ного уксуса, 50 г лука.

Способ приготовления: Хлеб обжарить с двух сторон в масле. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать ломтиками. Филе сельди нарезать маленькими кусочками, выложить на хлеб вперемежку с ломтиками картофеля. Бутерброды украсить кольцами лука и подать к столу.

Бутерброды с сельдью «Белое море»

Ингредиенты: 200 г ржаного хлеба, 100 г филе сельди (малосольной), 50 г соленых огурцов, 50 г болгарского перца, 50 г сливочного масла, зелень укропа.

Способ приготовления: Сельдь нарезать кусочками. Хлеб нарезать ломтиками, смазать маслом, сверху положить ломтики сельди. Соленые огурцы нарезать тонкой соломкой. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кольцами. Зелень укропа вымыть, обсушить, мелко нарубить.

Все ингредиенты выложить на бутерброды и сверху посыпать подготовленной зеленью.

Бутерброды с сельдью «Норвежские»

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 100 г филе сельди (соленой), 40 мл лимонного сока, 20 г сливочного масла, 20 г сметаны.

Способ приготовления: Филе сельди нарезать кусочками, полить соком лимона и оставить на 15–20 минут. Хлеб смазать маслом, сверху положить кусочки рыбы.

Бутерброды полить сметаной и подать к столу.

Бутерброды с селедочным фаршем

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 100 г селедочного фарша, 2 яйца (сваренных вкрутую), 50 г сливочного масла, 50 г огурцов, 40 г сметаны, 50 г рубленой зелени петрушки.

Способ приготовления: Яйца очистить и нарубить. Огурец вымыть и нарезать тонкими ломтиками.

Селедочный фарш смешать с маслом, выложить полученную смесь на хлеб, посыпать яйцом, сверху положить ломтики огурца, полить сметаной, посыпать рубленой зеленью петрушки и подать к столу.

Бутерброды со ставридой

Ингредиенты: 200 г ржаного хлеба, 100 г филе ставриды (консервированной), 20 г маслин, 30 г лука, 50 г огурцов, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 40 мл растительного масла.

Способ приготовления: Огурец вымыть и аккуратно нарезать тонкими ломтиками.

Яйцо очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Хлеб обжарить с двух сторон в растительном масле, положить на него кусочки ставриды, ломтики огурца и кружочки яйца.

Бутерброды украсить кольцами лука и маслинами, подать к столу.

Бутерброды овощные с рыбой

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 150 г сардин (консервированных), 40 г майонеза, 1 огурец, 50 г лука, 1 помидор, зелень укропа.

Способ приготовления: Помидор вымыть и нарезать кружочками. Огурец вымыть, очистить и нарезать кружочками.

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Консервированную рыбу размять вилкой, смешать с луком и майонезом.

Хлеб нарезать ломтиками, подрумянить их в тостере.

Зелень укропа вымыть и нарубить. На ломтики хлеба выложить рыбную смесь, сверху положить кружочки огурца и помидора, посыпать зеленью укропа и подать бутерброды к столу.

Бутерброды с сельдью и зеленым луком

Ингредиенты: 200 г ржаного хлеба, 100 г сливочного масла, 50 г филе сельди, 50 г зеленого лука.

Способ приготовления: Зеленый лук вымыть, обсушить и нарубить. Филе сельди несколько раз пропустить через мясорубку, смешать со сливочным маслом и зеленым луком. Смазать приготовленной массой ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды с консервированной рыбой

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 150 г консервированных сардин, 40 г майонеза, 50 г лука.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Консервированную рыбу размять вилкой, смешать с луком и майонезом. Хлеб нарезать ломтиками, подрумянить их в тостере.

На ломтики хлеба выложить рыбную смесь и подать бутерброды к столу.

Бутерброды рыбные с сыром

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 150 г сардин (консервированных), 100 г сыра (можно любого), 1 яйцо (сваренное вкрутую), 40 г майонеза, 50 г лука, зелень укропа.

Способ приготовления: Яйцо очистить и нарезать кружочками. Сыр нарезать ломтиками.

Зелень укропа вымыть, обсушить и нарубить.

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Консервированную рыбу размять вилкой, смешать с луком и майонезом. Хлеб нарезать ломтиками, подрумянить их в тостере.

На ломтики хлеба выложить рыбную смесь, сверху положить ломтики сыра и кружочки вареного яйца, посыпать зеленью укропа и подать бутерброды к столу.

Бутерброды с копченой стерлядью

Ингредиенты: 200 г нарезного батона, 100 г филе стерляди (копченой), 1 огурец, 40 г сметаны, зелень петрушки.

Способ приготовления: Батон нарезать ломтиками. Стерлядь нарезать небольшими кусочками.

Огурец вымыть, очистить и нарезать тонкими кружочками. Зелень петрушки вымыть, обсушить.

Ломтики батона смазать сметаной, сверху положить кружочки огурца и кусочек стерляди.

Бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды со шпротами

Ингредиенты: 100 г ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 150 г консервированных шпрот, 1 лимон, 50 г зеленого лука, зелень петрушки.

Способ приготовления: Хлеб нарезать тонкими ломтиками.

Зеленый лук и петрушку вымыть, обсушить, измельчить.

Лимон вымыть, аккуратно нарезать ломтиками.

Каждый ломтик хлеба смазать маслом, выложить на него шпроты, лимон и сверху посыпать петрушкой с луком.

Бутерброды с форелью и лимоном

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 200 г филе форели (соленой), 1 лимон, белый молотый перец.

Способ приготовления: Хлеб нарезать ломтиками. Лимон вымыть и разрезать пополам. Филе форели нарезать тонкими ломтиками, выложить в тарелку и полить соком $\frac{1}{2}$ лимона.

Оставшийся лимон нарезать кружочками.

Рыбу выложить на ломтики хлеба, поперчить, украсить кружочками лимона и подать к столу.

Бутерброды со шпротами и сметаной

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 100 г консервированных шпрот, 40 г сметаны, 50 г сливочного масла, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 1 огурец, зелень укропа.

Способ приготовления: Яйцо нарезать кружочками. Ломтики хлеба обжарить с двух сторон в масле, остудить, смазать сметаной.

Зелень укропа вымыть, обсушить и нарубить.

Огурец вымыть, очистить и нарезать кружочками.

На ломтики хлеба выложить кружочки огурца и яйца, шпроты и украсить зеленью укропа.

Бутерброды со скумбрией

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 150 г филе скумбрии горячего копчения, 1 помидор, 50 г сливочного масла, 40 мл растительного масла, 40 г майонеза.

Способ приготовления: Хлеб нарезать ломтиками, обжарить в растительном масле. Рыбу нарезать ломтиками. Помидор вымыть и нарезать кружочками.

Хлеб смазать сливочным маслом, положить на него ломтики рыбы, затем кружочки помидора, украсить майонезом и подать к столу.

Бутерброды со шпротами и огурцом

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 100 г консервированных шпрот, 1 огурец, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 50 мл растительного масла.

Способ приготовления: Хлеб нарезать аккуратными ломтиками и обжарить в растительном масле. Яйцо очистить и нарезать кружочками. Огурец вымыть и нарезать дольками.

На хлеб положить кружочек яйца, затем шпроты и дольки огурца.

Бутерброды с консервированными сардинами

Ингредиенты: 100 г пшеничного хлеба, 150 г консервированных сардин, 40 г майонеза, 50 г лука.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Консервированную рыбу размять вилкой, смешать с луком и майонезом. Ломтики хлеба подрумянить в тостере.

На ломтики хлеба выложить рыбную смесь и подать бутерброды к столу.

Бутерброды овощные с сардинами

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 150 г консервированных сардин, 40 г майонеза, 50 г лука, 1 огурец, 1 помидор, зелень укропа.

Способ приготовления: Помидор вымыть, нарезать кружочками. Огурец вымыть, очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Консервированную рыбу размять вилкой, смешать с луком и майонезом. Ломтики хлеба подрумянить в тостере. Зелень укропа вымыть, обсушить и нарубить.

На ломтики хлеба выложить рыбную смесь, сверху положить кружочки огурца и помидора, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Бутерброды сырные с тунцом

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 150 г консервированного тунца, 100 г сыр (любого), 1 яйцо (сваренное вкрутую), 40 г майонеза, 50 г лука, зелень укропа.

Способ приготовления: Яйцо очистить и нарезать кружочками. Сыр нарезать ломтиками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Консервированную рыбу размять вилкой, смешать с луком и майонезом.

Ломтики хлеба подрумянить в тостере.

На ломтики хлеба выложить рыбную смесь, сверху положить ломтики сыра и кружочки вареного яйца, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Бутерброды со скумбрией и орехами

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 150 г филе скумбрии (копченой), 20 г чеснока, 20 г молотых грецких орехов, 20 г майонеза.

Способ приготовления: Чеснок очистить, вымыть. Рыбу пропустить через мясорубку вместе с чесноком, смешать с орехами и майонезом.

Смазать ломтики хлеба полученной массой и подать к столу.

Бутерброды с сардинами и брынзой

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 150 г консервированных сардин, 100 г брынзы, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 40 г майонеза, 60 г лука, зелень укропа.

Способ приготовления: Яйцо очистить и нарезать кружочками. Брынзу нарезать ломтиками.

Зелень укропа вымыть, обсушить и нарубить.

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Консервированную рыбу размять вилкой, смешать с луком и майонезом. Ломтики хлеба подрумянить в тостере.

На ломтики хлеба выложить рыбную смесь, сверху положить ломтики брынзы и кружочки вареного яйца, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Бутерброды с семгой и лаймом

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 100 г семги (соленой), 1 лайм, зелень базилика, перец.

Способ приготовления: Лайм вымыть, разрезать пополам. Из одной половины выжать сок, оставшуюся нарезать кружочками. Семгу нарезать тонкими ломтиками, выложить в тарелку и полить соком лайма. Зелень базилика вымыть, обсушить, нарубить.

Рыбу выложить на ломтики хлеба, поперчить, посыпать базиликом, украсить кружочками лайма и подать к столу.

Бутерброды с соленой семгой

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 150 г семги (соленой), 20 г зернистой икры, 1 лимон, 1 огурец, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления: Семгу аккуратно нарезать тонкими ломтиками. Лимон вымыть, нарезать кружочками.

Огурец вымыть, очистить и также нарезать кружочками. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить ломтики рыбы.

Каждый бутерброд украсить кружочком лимона, огурца и зернистой икрой.

Бутерброды с крабовыми палочками

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 100 г крабовых палочек, 50 г консервированной кукурузы, 20 г майонеза, 50 г сливочного масла, 1 яйцо (сваренное вкрутую), соль.

Способ приготовления: Яйцо очистить и пропустить вместе с крабовыми палочками через мясорубку, посолить, добавить майонез и тщательно перемешать.

Ломтики хлеба смазать маслом, выложить на них приготовленную смесь. Бутерброды украсить кукурузой и подать к столу.

Бутерброды с копченой семгой

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 150 г филе семги (копченой), 50 г сливочного масла, 40 г томатной пасты, 50 г лука, зелень петрушки.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Зелень петрушки вымыть, обсушить. Филе семги нарезать тонкими ломтиками.

В размягченное сливочное масло добавить томатную пасту, тертый лук и взбить.

Ломтики хлеба смазать полученной смесью, сверху выложить филе копченой рыбы, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с копченой семгой и хреном

Ингредиенты: 200 г ржаного хлеба, 100 г семги (копченой), 20 г тертого хрена, 50 г картофеля, 1 огурец, 20 мл лимонного сока, 20 мл растительного масла, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Хлеб обжарить с двух сторон в растительном масле.

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кусочками. Зелень петрушки вымыть, обсушить.

Семгу нарезать узкими полосками. Огурец вымыть, очистить и мелко нарезать. Тертый хрен сбрызнуть лимонным соком. Картофель смешать с огурцом и хреном, посолить, поперчить.

Аккуратно выложить смесь на ломтики хлеба, сверху положить полоски семги.

Бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды «Крабовые»

Ингредиенты: 150 г ржаного хлеба, 150 г консервированного мяса крабов, 50 г сливочного масла, 50 г маринованных огурцов, 40 г майонеза, зелень петрушки.

Способ приготовления: Огурцы нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть. Мясо крабов нарубить и смешать с майонезом.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить крабовую массу, украсить кружочками огурцов и веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды «Карнавал»

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 100 г семги (копченой), 100 г телятины (вареной), 1 огурец, 20 г чеснока, 50 г сливочного масла, 50 г сыра (любого, тертого).

Способ приготовления: Семгу нарезать небольшими кусочками. Огурец вымыть и нарезать кружочками.

Чеснок очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, смешать с сыром и сливочным маслом. Мясо нарезать кусочками.

Хлеб нарезать ломтиками, смазать чесночно-сырным маслом, сверху положить кружочки огурца, кусочки телятины и семгу.

Бутерброды «Рокфор»

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 200 г семги (копченой), 100 г сыра рокфор, 50 г сливочного масла, зелень укропа.

Способ приготовления: Семгу нарезать небольшими кусочками. Сыр нарезать ломтиками. Зелень укропа вымыть, обсушить.

Хлеб обжарить с одной стороны в 20 г сливочного масла и остудить. Обжаренную сторону смазать оставшимся маслом, сверху выложить ломтики сыра и семги.

Бутерброды украсить веточками укропа и подать к столу.

Бутерброды с красной икрой

Ингредиенты: 150 г нарезного батона, 20–30 г красной икры, 50 г сливочного масла, зелень петрушки.

Способ приготовления: Ломтики батона смазать сливочным маслом и красной икрой, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с черной икрой

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 50 г черной икры, 50 г красной икры, 2 кружка лимона (без цедры), зелень петрушки.

Способ приготовления: Зелень петрушки вымыть. С хлеба срезать корочку таким образом, чтобы получились квадратные ломтики.

Ломтики хлеба смазать маслом. На половину каждого ломтика по диагонали выложить красную икру и разровнять тонким слоем.

На другую половину положить черную икру.

Кружки лимона разрезать пополам и каждую половинку поставить вертикально на бутерброд по разделяющей икру диагонали.

Украсить бутерброды веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с крабами и брынзой

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 100 г консервированного мяса крабов, 40 г сметаны, 100 г брынзы, зелень укропа, молотый красный перец.

Способ приготовления: Мясо крабов мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Брынзу натереть на терке. Ломтики хлеба смазать сметаной, посыпать брынзой и положить в прохладное место на 1 час. Затем посыпать бутерброды зеленью укропа, выложить сверху мясо крабов, поперчить и подать к столу.

Бутерброды с анчоусами

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 50 г консервированных анчоусов, 1 помидор, 2 яйца (сваренных вкрутую), 20 г майонеза, зелень укропа.

Способ приготовления: Яйца очистить и мелко нарезать.

Анчоусы измельчить. Помидор вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

На ломтики хлеба положить сначала нарезанные яйца и анчоусы, затем кружочки помидора, смазать майонезом, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Бутерброды с семгой по-царски

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 150 г филе соленой семги, 1 лимон, 1 огурец, 50 г сливочного масла, 20 г красной икры.

Способ приготовления: Филе семги нарезать тонкими ломтиками. Лимон вымыть, очистить и нарезать тонкими полукружиями.

Огурец вымыть, очистить и нарезать кружочками.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху аккуратно разложить ломтики рыбы.

Каждый бутерброд украсить ломтиком лимона, огурца и красной икрой.

Бутерброды с крабами и огурцами

Ингредиенты: 200 г ржаного хлеба, 150 г консервированного мяса крабов, 50 г сливочного масла, 50 г огурцов, 40 г кетчупа, зелень петрушки.

Способ приготовления: Огурцы нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть. Мясо крабов нарубить и смешать с кетчупом.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху выложить крабовую массу, украсить кружочками огурцов и веточками петрушки, подать к столу.

Бутерброды с сайрой и сыром

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 100 г сыра (любого), 100 г консервированной сайры, 50 г сливочного масла, перец.

Способ приготовления: Сыр натереть на мелкой терке. Рыбу размять вилкой. Хлеб смазать маслом, сверху выложить сыр, рыбу, поперчить и подать к столу.

Бутерброды с красной икрой и сыром

Ингредиенты: 200 г ржаного хлеба, 100 г голландского сыра, 80 г красной икры, 50 г сливочного масла, зелень петрушки, молотый красный перец.

Способ приготовления: Зелень петрушки вымыть, обсушить. Сыр нарезать ломтиками. Хлеб смазать маслом и красной икрой, сверху положить ломтики сыра и поперчить. Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с балыком

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 100 г балыка, 1 лимон, 20 г сливочного масла, зелень укропа.

Способ приготовления: Хлеб нарезать ломтиками. Лимон вымыть, нарезать кружочками. Балык нарезать ломтиками. Зелень укропа вымыть, обсушить. Хлеб слегка обжарить с обеих сторон в масле, положить на него ломтики балыка, украсить кружочками лимона, веточками укропа и подать к столу.

Бутерброды с осетриной и черной икрой

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 100 г осетрины (копченой), 20 г черной икры, 50 г сливочного масла, 20 мл растительного масла.

Способ приготовления: Хлеб нарезать ломтиками, обжарить их с двух сторон в растительном масле, остудить и смазать сливочным маслом.

Осетрину нарезать тонкими ломтиками, выложить на хлеб, сверху тонким слоем положить икру.

Бутерброды «Римские»

Ингредиенты: 150 г пшеничного хлеба, 150 г консервированной печени трески, 50 г маслин, 50 г лука, 40 мл 3%-ного уксуса.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Из маслин удалить косточки, разрезать каждую пополам. Печень трески размять вилкой.

Ломтики хлеба подрумянить в тостере и намазать печенью трески.

Бутерброды украсить кольцами лука, половинками маслин и подать к столу.

Бутерброды с печенью трески и креветками

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 100 г консервированной печени трески, 100 г мяса креветок (вареного), 50 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, 40 г кетчупа, зелень петрушки.

Способ приготовления: Мясо креветок мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить. Печень трески размять вилкой и перемешать с креветками и зеленью петрушки. Хлеб нарезать ломтиками, смазать маслом, выложить на него приготовленную смесь, украсить кольцами лука.

Бутерброды полить кетчупом и подать к столу.

Бутерброды с креветками в вине

Ингредиенты: 200 г ржаного хлеба, 2 яйца, 100 г мяса креветок, 50 мл красного вина, 20 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо креветок залить вином, оставить на 20 минут, затем мелко нарезать, смешать с сырыми яйцами, посолить и поперчить. Полученную массу столовой ложкой выложить на разогретую сковороду в виде лепешек и обжарить с двух сторон в масле.

Готовые лепешки выложить на ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды с печенью трески и помидорами

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 100 г паштета из печени трески, 100 г помидоров, 20 мл растительного масла, зелень петрушки.

Способ приготовления: Ломтики хлеба обжарить с двух сторон в масле. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

На хлеб выложить паштет, сверху положить кружочки помидоров. Бутерброды украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Бутерброды с сайрой и зеленью

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 100 г консервированной сайры в масле, 50 г сливочного масла, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 20 г рубленого зеленого лука, перец .

Способ приготовления: Яйцо очистить и измельчить. Рыбу размять вилкой, добавить яйцо, перец, размягченное масло и перемешать. Полученную смесь выложить на хлеб, посыпать зеленым луком и подать бутерброды к столу.

Бутерброды с икрой

Ингредиенты: 200 г батона, 20–30 г паюсной икры, 50 г сливочного масла, зелень петрушки.

Способ приготовления: Ломтики батона смазать сливочным маслом, паюсной икрой, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды «Волжские»

Ингредиенты: 200 г нарезного батона, 100 г филе копченой стерляди, 50 г огурцов, 40 г сметаны, зелень петрушки, ломтики лимона.

Способ приготовления: Огурец вымыть, очистить и нарезать тонкими кружочками. Зелень петрушки вымыть.

Филе стерляди нарезать тонкими ломтиками. Ломтики батона смазать сметаной, сверху положить кружочки огурца и стерлядь.

Бутерброды украсить веточками петрушки и ломтиками лимона, подать к столу.

Бутерброды с рыбным паштетом

Ингредиенты: 150 г пшеничного хлеба, 100 г квашеной капусты, 50 г рыбного паштета, 2 яйца (сваренных вкрутую), 20 г майонеза, 20 г кетчупа, 30 г зеленого лука.

Способ приготовления: Зеленый лук вымыть и нарубить.

Яйца очистить, нарубить и смешать с майонезом и рыбным паштетом.

Ломтики хлеба смазать полученной массой, сверху положить капусту, полить кетчупом, посыпать рубленым зеленым луком и подать к столу.

Бутерброды с крабовыми палочками и сыром

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 100 г сыра (любого), 100 г крабовых палочек, 50 г сливочного масла, перец.

Способ приготовления: Сыр натереть на мелкой терке. Крабовые палочки пропустить через мясорубку и смешать с сыром. Ломтики хлеба смазать маслом, сверху выложить смесь сыра и крабовых палочек, поперчить и подать к столу.

Бутерброды «Былина»

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 20 г горчицы, 50 г сливочного масла, 100 г крабовых палочек, 50 г рубленой зелени петрушки.

Способ приготовления: Крабовые палочки нарезать кубиками. Хлеб нарезать тонкими ломтиками. Яйцо очистить, измельчить, смешать с горчицей, сливочным маслом и рубленой зеленью. Выложить полученную смесь на хлеб, сверху украсить кубиками крабовых палочек.

Бутерброды с лососем и сыром

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 100 г консервированного лосося, 50 г сыра (любого твердых сортов, тертого), 50 г сливочного масла, 50 г лука, 20 мл лимонного сока, 10 г маслин (без косточки), зелень петрушки.

Способ приготовления: Рыбу нарезать кусочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть.

Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить кусочки лосося и кольца лука, сбрызнуть лимонным соком, посыпать сыром, выложить в форму и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 5 минут.

Готовые бутерброды украсить маслинами и веточками петрушки, подать к столу.

Бутерброды «Рыбацкие»

Ингредиенты: 200 г ржаного хлеба, 100 г филе судака, 20 г томатной пасты, 2 яйца (сваренных вкрутую), 30 г зеленого лука, соль.

Способ приготовления: Яйца очистить и нарубить. Зеленый лук вымыть и измельчить. Филе судака промыть, отварить в подсоленной воде, мелко нарезать, смешать с яйцом и томатной пастой.

Полученную массу выложить на ломтики хлеба, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Бутерброды с печенью трески и маслинами

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 150 г консервированной печени трески, 50 г маслин, 40 мл 3%-ного уксуса, 50 г лука .

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Из маслин удалить косточки, разрезать каждую пополам. Печень трески размять вилкой. Ломтики хлеба подрумянить в тостере и смазать печенью трески. Бутерброды украсить кольцами лука, половинками маслин и подать к столу.

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.