



Канапе –  
с. 78

Тарталетки  
с сулугуни  
и зеленью –  
с. 80

# Канапе, ТОСТЫ, гренки и другие изделия из хлеба



**Сборник рецептов**  
**Канане, тосты, гренки и**  
**другие изделия из хлеба**  
**Серия «Моя кулинарная библиотечка»**

*Текст предоставлен правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=3261795](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=3261795)*

*Канане, тосты, гренки и другие изделия из хлеба: Эксмо; М.: 2012*

*ISBN 978-5-699-55298-6*

**Аннотация**

Вашему вниманию предлагается книга рецептов приготовления оригинальных и вкусных блюд из хлеба.

# Содержание

Горячие бутерброды	5
«Дружба»	6
«Гамлет»	7
Бутерброды с сыром	8
Горячие бутерброды «Азалия»	9
Горячие бутерброды с копченой салакой и чесноком	10
Горячий бутерброд из армянского лаваша с мясом	11
Карлсбадские бутерброды	12
Горячий бутерброд из армянского лаваша с сыром	13
«Охотничий»	14
«Ассорти»	15
«Богатырский»	16
«Элементарные»	17
«Мечта грибника»	18
«Деликатес»	19
Бутерброд-сэндвич «Дракон»	20
Бутерброды с яйцом и клубникой	21
Бутерброды с помидором и сухарями	22
«Бременские музыканты»	23
«Летняя пора»	24

«Чудеса Мальты»	25
«Зеленое облако»	26
«Яблочный Спас»	27
«Курортная жизнь»	28
Конец ознакомительного фрагмента.	29

# **Сборник рецептов Канapé, тосты, гренки и другие изделия из хлеба**

## **Горячие бутерброды**

Эти бутерброды, поданные к столу горячими, с хрустящей корочкой и слегка плавящимся от горячего хлеба маслом, безусловно отличаются отменными вкусовыми качествами.

## «Дружба»

*4 ломтика пшеничного хлеба*

*1 яйцо*

*20 г колбасы*

*15 г сыра*

*1 ст. л. майонеза*

*2 ч. л. растительного масла*

*перец*

*соль*

Способ приготовления. Растительное масло разогрейте на сковороде и обжарьте на нем ломтики хлеба только с одной стороны.

Яйцо отварите вкрутую. Очистите и мелко нарежьте, так же нашинкуйте колбасу. Смешайте нарезанные продукты и заправьте майонезом. Смесь, которая у вас получилась, посолите и поперчите по вкусу. На ломтики хлеба с необжаренной стороны выложите массу. Посыпьте бутерброды сыром, натертым на терке.

Духовой шкаф разогрейте и запекайте до полного расплавления сыра. После этого выньте бутерброды из духовки и охладите.

# «Гамлет»

*4 ломтика ржаного хлеба*

*1 ст. л. сливочного масла*

*1 яйцо*

*соль*

Способ приготовления. Сливочное масло растопите на слабом огне. Ломтики хлеба обжарьте на масле с одной стороны, а затем переверните, не снимая с огня.

Сырое яйцо взбейте с солью и залейте этой смесью поджаренные ломтики. Накройте крышкой сковороду и подержите бутерброды на медленном огне в течение 3–4 мин, после этого содержимое сковороды переверните на тарелку и охладите. Вы можете украсить этот бутерброд зеленью укропа, петрушки.

В приготовлении этого бутерброда вы используете самые доступные продукты. Затраты вашего времени минимальны. Но в итоге вы получили новый вариант бутерброда.

# Бутерброды с сыром

*4 ломтика хлеба*

*50 г сливочного масла*

*1 яблоко*

*50 г сыра*

*100 г тертого миндаля*

Способ приготовления. На ломтики хлеба намажьте сливочное масло, сверху положите тонко нарезанные ломтики яблок, а на них – ломтики сыра. Посыпьте тертым миндалем и запеките в духовке.



# Горячие бутерброды «Азалия»

*4 ломтика белого хлеба*

*100 г сливочного масла*

*2 вареных яйца*

*2 свежих помидора*

*300 г филе курицы*

*100 г сыра*

Способ приготовления. На кусочки хлеба намажьте масло, положите кружочки вареного яйца и помидоров. Сверху положите мелко нарезанное куриное мясо, посыпьте тертым сыром и поставьте в духовку. Подавайте на стол горячими на блюде, украшенном свежими листьями салата.

Тосты – разновидность горячих бутербродов. Поданные на стол горячими, с хрустящей корочкой и слегка плавящимся от горячего хлеба маслом, они отличаются отменными вкусовыми качествами. Для их приготовления можно использовать различные пасты.

# Горячие бутерброды с копченой салакой и чесноком

*4 ломтика батона*

*50 г сливочного масла для жарки*

*1 зубчик чеснока*

*2 яйца*

*банка копченой салаки в масле*

*1 соленый огурец*

*майонез для смазывания хлеба*

Способ приготовления. Ломтики батона обжарьте на масле, боковые корочки натрите чесноком, сверху намажьте майонез. Положите кусочек сваренного вкрутую яйца, салаку и ломтик соленого огурца таким образом, чтобы салака лежала по диагонали и делила бутерброд пополам.

# Горячий бутерброд из армянского лаваша с мясом

*4 тонких армянских лаваша*

*400 г жареной свинины,*

*баранины или колбасы со шпиком*

*100 г тертого сыра*

*зелень и соль по вкусу*

Способ приготовления. Мясо или колбасу нарежьте тонкими кусочками и поджарьте до полуготовности. На лист лаваша положите кусочки жареного мяса или колбасы, посыпьте тертым сыром и зеленью, заверните конвертом и поставьте в духовку на 15 мин.

# Карлсбадские бутерброды

*4 ломтика ржано-пшеничного хлеба*

*100 г шпика*

*100 г копченого окорока*

*1 маринованный огурец*

*4 яйца*

Способ приготовления. На ломтик ржано-пшеничного хлеба положите тонкие полоски шпика, ломтик копченого окорока, ломтик маринованного огурца. Из яиц сделайте яичницу-глазунью и положите остывшей на бутерброд (на один бутерброд – одно яйцо). Поставьте в духовку на 15 мин.

# **Горячий бутерброд из армянского лаваша с сыром**

*4 тонких армянских лаваша*

*400 г твердого сыра*

*зелень по вкусу*

Способ приготовления. На лист лаваша положите тертый сыр и зелень, заверните конвертом и поставьте в духовку на 10 мин.

## «Охотничий»

*4 ломтика пшеничного хлеба*

*5 г сливочного масла*

*30 г говяжьей печени*

*1 головка репчатого лука*

*5 г жира*

*1 яблоко*

Способ приготовления. Говяжью печенку слегка отбейте, нарежьте небольшими кусочками и обжарьте. Репчатый лук нарежьте кольцами и обжарьте до золотистого цвета. На хлеб намажьте масло, уложите на него кусочки печени и пассерованный лук. Яблоко нарежьте кружочками и уложите сверху. Готовый бутерброд запекайте в духовке 5 мин. Подавайте на белой чистой салфетке.

## «Ассорти»

*4 булочки*

*50 г колбасы*

*майонез*

*50 г сыра*

*1 вареное яйцо*

*зелень петрушки*

*соль и перец по вкусу*

Способ приготовления. Колбасу нарежьте кубиками, яйцо измельчите, а сыр натрите на мелкой терке. Все это перемешайте с майонезом, зеленью и измельченной мякотью булочки, посолите и поперчите. Затем положите на половинку булочки и запекайте при температуре 200—230 °С в течение 2—3 мин. Когда появится румяная корочка, бутерброды готовы.

## «Богатырский»

*4 ломтика пшеничного хлеба*

*4 г сливочного масла*

*20 г корейки*

*3 яйца*

*2 помидора*

*соль по вкусу*

Способ приготовления. Намажьте на ломтики белого хлеба масло и положите на каждый кусочек корейки и кружочек помидора.

Взбейте яичные белки, добавляя немного соли. Затем аккуратно смажьте краешки каждого ломтика, а в середину бутерброда поместите яичный желток. Готовый бутерброд запекайте в духовке в течение 2–3 мин.



## «Элементарные»

*4 ломтика хлеба*

*2 ст. л. майонеза*

*2 ст. л. тертого сыра*

*2 ч. л. кетчупа*

*соль*

Способ приготовления. На хлеб намажьте кетчуп, посыпьте сыром, намажьте майонез и слегка посолите. Выпекайте на решетке в духовке 3 мин.

## «Мечта грибника»

*4 ломтика батона*

*50 г сушеных белых грибов*

*40 г отварного говяжьего языка*

*немного пассерованного лука*

*2 ст. л. майонеза*

*рубленая зелень*

*соль и перец по вкусу*

Способ приготовления. Грибы отварите в подсоленной воде 20—30 мин, мелко нарежьте и смешайте с нарезанным отварным языком.

Добавьте пассерованный лук, рубленую зелень и заправьте майонезом, поперчите и посолите. Готовую массу положите на ломтики хлеба и поставьте в духовку на 2–3 мин – до появления румяной корочки. Подавайте на плоской тарелке к горячему чаю.

Вы уже «набили руку» в приготовлении бутербродов? Если да, то для вас не составит большого труда приготовить что-нибудь потруднее. Если вы не боитесь трудностей и хотите усовершенствовать свои кулинарные способности, попробуйте приготовить небольшие оригинальные тортики из бутербродов.

## «Деликатес»

*4 ломтика ржаного хлеба*

*20 г нежирной ветчины*

*1 соленый огурец*

*1 яйцо, сваренное вкрутую*

*10 г сливочного масла*

*1 ст. л. майонеза*

*150 г сыра и несколько веточек петрушки*

Способ приготовления. Соленый огурец очистите от кожицы, мелко нарежьте и смешайте с яйцом и майонезом. Хлеб нарежьте тонкими ломтиками, на каждый из них намажьте сливочное масло, затем огуречно-яичную массу, положите кусочек ветчины и запекайте в духовке 2–3 мин.

Украсьте веточками петрушки.

# Бутерброд-сэндвич «Дракон»

*4 булочки*

*100 г отварной курицы*

*1 сырое яйцо*

*0,5 головки репчатого лука*

*150 г соленого сыра*

*35 г чесночного масла*

*немного черного и красного перца*

*соль по вкусу*

Способ приготовления. Мелко нарежьте отварное мясо курицы, добавьте сырое яйцо, измельченный репчатый лук, заправьте солью и специями, хорошенько перемешайте. Положите на одну половинку булочки, а на другую намажьте чесночное масло, посыпьте обе половинки тертым сыром и соедините. Запекайте при температуре 220—240 °С в течение 5 мин.

Для чесночного масла возьмите 30 г сливочного масла, 5 зубчиков чеснока. Чеснок очистите и растолките в ступке, затем протрите через сито. Полученное пюре смешайте с размягченным сливочным маслом, посолите. Чесночное масло готово.

# Бутерброды с яйцом и клубникой

*4 ломтика хлеба*

*2 яйца*

*5 ст. л. молока*

*1 ч. л. ванилина*

*1 апельсин, клубника*

*2 ч. л. растительного масла*

Способ приготовления. В глубокой тарелке взбейте 1 яйцо, добавьте 1 яичный белок, ванилин, влейте молоко и перемешайте.

Разогретую сковороду смажьте маслом. Обмакните кусочки хлеба в приготовленную жидкость с двух сторон, положите на сковороду и поставьте ее в духовку. Запекайте в течение 5 мин, пока не образуется золотистая корочка.

Украсьте дольками апельсина, клубникой.

# Бутерброды с помидором и сухарями

*4 ломтика хлеба*

*50 г сливочного масла*

*1 маленькая морковка*

*50 г сыра*

*2 ст. л. толченых сухарей*

*1 помидор*

*1 огурец*

*зелень*

Способ приготовления. Хлеб обжарьте на маргарине с обеих сторон. Морковь сварите и нарежьте кружочками. Сыр натрите на терке и разогрейте на масле с сухарями.

На каждый ломтик хлеба положите несколько кружочков моркови, сверху на них – сыр с сухарями. Бутерброды поставьте в духовой шкаф на 2–3 мин.

## «Бременские музыканты»

*4 ломтика хлеба*

*100 г ветчины (или нежирной колбасы)*

*100 г сыра*

*2 яйца, сваренных вкрутую*

*1 ст. л. сметаны*

*1 помидор*

*1 свежий огурец*

*20 г сливочного масла*

*соль*

*перец*

Способ приготовления. Хлеб намажьте маслом и слегка поджарьте с обеих сторон. Ветчину, сыр, сваренные вкрутую яйца нарежьте мелкими кубиками или полосками, смешайте со сметаной, посолите, поперчите. Этот салат уложите на бутерброды, украсьте ломтиками огурца, помидора.

## «Летняя пора»

*4 ломтика хлеба*

*100 г сливочного масла*

*2 огурца*

*2 яйца, сваренных вкрутую*

*4 ч. л. майонеза*

*соль*

*зелень*

Способ приготовления. Хлеб намажьте маслом и слегка поджарьте с обеих сторон. Огурцы нарежьте ломтиками, яйца кружочками. На приготовленный хлеб сначала положите 2–3 ломтика огурца, посолите, затем – 2–3 кружочка яйца и ложку майонеза. Каждый бутерброд украсьте зеленью.



## «Чудеса Мальты»

*4 ломтика хлеба*

*1 ст. л. муки*

*1 ст. л. сливочного масла*

*1 стакан молока*

*50 г сыра*

*соль*

Способ приготовления. В разогретой сковороде растопите масло и поджарьте муку. Добавьте молоко, соль, доведите до кипения и тушите в течение 5 мин.

Хлеб обжарьте на отдельной сковороде на сливочном масле и залейте приготовленным соусом. Сверху посыпьте сыром и запекутe в духовом шкафу.

Готовые бутерброды украсьте дольками помидора, огурцов, зеленью.

## «Зеленое облако»

*4 ломтика хлеба*

*50 г сливочного масла*

*200 г шпината*

*50 г ветчины*

*2 ч. л. муки*

*1 яичный белок*

*3 ст. л. майонеза*

*соль*

*перец*

Способ приготовления. Ветчину нарежьте и обжарьте.

В отдельной сковороде потушите мелко рубленный шпинат, добавьте к нему муку, соль, перец и тушите в течение 5 мин. Яичный белок взбейте и смешайте с майонезом.

Намажьте хлеб маслом, затем тушеным шпинатом. Сверху положите ветчину и смесь майонеза с яичным белком. Бутерброды запекайте в духовом шкафу.

## «Яблочный Спас»

*4 ломтика хлеба*

*50 г сливочного масла*

*150 г копченой рыбы*

*1 ст. л. муки*

*5 ст. л. сметаны*

*2 кислых яблока*

*1 маленькая головка репчатого лука*

*соль*

*перец*

Способ приготовления. Копченую рыбу мелко порубите и потушите на масле. Лук нашинкуйте, яблоки нарежьте соломкой и добавьте к рыбе. Туда же положите муку, влейте сметану. Посолите, поперчите и тушите в течение 2–3 мин. Намажьте хлеб приготовленной смесью и поставьте в горячий духовой шкаф на 5 мин.

## «Курортная жизнь»

*4 ломтика батона*

*2 апельсина*

*2 банана*

*½ граната*

*1 ст. л. сметаны*

*½ ст. л. сахара*

*½ ст. л. ванильного сахара*

Способ приготовления. Апельсины и бананы очистите и нарежьте небольшими дольками. Нанизывайте на шпажки поочередно дольки апельсина и банана, разделяя их кусочками хлеба. Шпажки поместите в духовой шкаф и запекайте, пока хлеб не подсохнет.

В это время приготовьте соус. Взбейте сметану с сахаром, ванильным сахаром, добавьте зерна граната. Шпажки выложите на тарелку, рядом поставьте соус и приглашайте всех 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.