
БЫСТРЫЕ БЛЮДА ИЗ ЯИЦ И СЫРА



Москва
АСТ

Минск
ХАРВЕСТ

2006

СОДЕРЖАНИЕ

- Булочки, фаршированные форшмаком
- Вареные яйца «Спрятанные»
- Вареные яйца с брынзой
- Вареные яйца с колбасой
- Рубленые яйца с репчатым луком
- Сыр с редиской, огурцами и помидорами
- Сыр с картофелем по-перуански
- Сыр с ягодами или фруктами
- Сырная закуска пикантная
- Сырные «кораллы»
- Сырные шарики по-французски
- Сырный паштет с орехами и чесноком
- Сырный пудинг
- Яичница холодная с майонезом
- Яйца под соусом с хреном
- Яйца «Корзиночка» с грибами
- Яйца «Молле» с ветчиной, филеом свиным или лососиной
- Яйца «Пикант»
- Яйца в сметане
- Яйца маринованные по-болгарски
- Яйца маринованные по-китайски
- Яйца отварные по-египетски
- Яйца пашот по-английски
- Яйца печеные
- Яйца по-австрийски
- Яйца под соусом
- Яйца под соусом с зеленым луком
- Яйца по-пьемонтски
- Яйца с ветчиной под майонезом
- Яйца с ветчиной на гренках
- Яйца с икрой
- Яйца с икрой из свежей рыбы
- Яйца с майонезом
- Яйца с майонезом и маслинами
- Яйца с овощами
- Яйца с сельдью
- Яйца с соленым палтусом, бесуго
- Яйца с шинкой, окороком или лососиной
- Яйца фаршированные «Кувшинки»
- Яйца, фаршированные рыбой и маслом
- Яйца, фаршированные ветчиной, по-фермерски
- Яйца, фаршированные грибами
- Яйца, фаршированные килькой
- Яйца, фаршированные копченой сельдью и маслинами
- Яйца, фаршированные молоками сельди
- Яйца, фаршированные пастой «Океан»
- Яйца, фаршированные сардинами
- Яйца, фаршированные сыром
- Яйца, фаршированные сыром, по-французски
- Яйца-грибки

Булочки, фаршированные форшмаком



3 яйца, 100 г репчатого лука, 50 г зелени петрушки, 4 булочки, растительное масло, майонез, соль, перец.



Яйца сварить вкрутую и мелко нарубить. Репчатый лук мелко нашинковать и обжарить на сливочном масле, перемешать с рублеными яйцами.



Добавить мелко нарубленную зелень петрушки, соль, перец по вкусу. Полученную массу заправить майонезом.



Из середины булочки вырезать мякиш и заполнить отверстия форшмаком.



Рубленые яйца с репчатым луком



8—10 яиц, 1—2 луковицы, 1 $\frac{1}{2}$ —2 ст. ложки топленого гусиного жира, петрушка, соль.



Крутые охлажденные яйца нарубить и смешать с мелко нарезанным пассерованным до готовности репчатым луком.



Добавить соль и осторожно перемешать.



При подаче полить растопленным гусиным жиром, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки (или укропа).



Вареные яйца «Спрятанные»



4 яйца, 2 крепких помидора, 3 ст. ложки растительного масла, 1/2 стакана творога, 1 ч. ложка лимонного сока, 1/2 стакана молока, соль, петрушка, немного сыра.



Помидоры разрезать поперек пополам и при помощи чайной ложечки удалить сердцевину. Затем посолить и опрокинуть на тарелку для отцеживания.



Приготовить майонез из творога, растительного масла, лимонного сока и молока, по желанию можно добавить немного горчицы.



Яйца сварить «в мешочек», охладить и очистить от скорлупы. В каждую половинку помидоров поместить по 1 яйцу, залить приготовленным майонезом и посыпать тертым сыром и мелко нарезанной петрушкой.



Подавать с подсушенным хлебом и айраном, овощным соком или кислым молоком.





Яйца, фаршированные молоками сельди



4 вареных яйца, молоки от 4 соленых сельдей, 4 ст. ложки холодного кипяченого молока, 2—3 ст. ложки простокваши, 2 ст. ложки майонеза, 1 яблоко, 1 ст. ложка мелко нарезанных маринованных огурцов, $\frac{1}{2}$ луковицы.



Молоки промыть, освободить от пленок, нарезать и смешать с молоком, простоквашей, мелко нарезанным яблоком, луком и огурцами.



Яйца разрезать на половинки, отделить желток.



Выложить на блюдо наполненные приготовленным фаршем половинки яиц, сверху полить майонезом.



Посыпать рубленым желтком.

