
БУТЕРБРОДЫ САНДВИЧИ, ТАРТАЛЕТКИ



Москва
АСТ

Минск
ХАРВЕСТ

2006

СОДЕРЖАНИЕ

- Бутерброд «Мозаика»
- Бутерброды из фаршированного батона
- Бутерброды по-вегетариански
- Бутерброды с жареной рыбой
- Бутерброды с икорным маслом и яйцом
- Бутерброды с маслинами
- Бутерброды с печенью трески
- Бутерброды с сосисками и яйцом
- Бутерброды с томатной пастой
- Бутерброды с филе сельди
- Бутерброды с чесночным маслом
- Бутерброды с яичницей и сардинами или шпротами
- Бутерброды со шпротным паштетом и сыром
- Бутерброды «Улыбка леса»
- Бутерброды «Яичные гнезда»
- Бутерброды ассорти со щукой
- Бутерброды горячие с яйцом и сыром
- Бутерброды из помидоров
- Бутерброды маленькие
- Бутерброды на слойке
- Бутерброды открытые горячие
- Бутерброды по-испански
- Бутерброды с брынзой
- Бутерброды с ветчиной, яйцом и сыром
- Бутерброды с жареным мясом и хреном
- Бутерброды с зеленым салатом
- Бутерброды с килькой и килечным маслом
- Бутерброды с курицей или дичью
- Бутерброды с маслом и плавленым сыром
- Бутерброды с морковным пюре и сливками
- Бутерброды с морской капустой
- Бутерброды с мясным паштетом
- Бутерброды с окороком
- Бутерброды с осетриной
- Бутерброды с пастой из творога и петрушки
- Бутерброды с пюре из перца
- Бутерброды с рубленой сельдью и сыром
- Бутерброды с рыбой и хреном
- Бутерброды с сельдью, яблоками и луком
- Бутерброды с солеными грибами
- Бутерброды со свежими помидорами, брынзой, орехами
- Бутерброды со свеклой
- Бутерброды со шпиком
- Бутерброды с помидорами и луком
- Бутерброды с рыбным паштетом
- Бутерброды со сладким перцем
- Бутерброды со шпротами и сыром
- Бутерброды с колбасой
- Бутерброды с творогом и редисом

Бутерброд «Мозаика»



1 яйцо, 1 ч. ложка растертого и подсоленного сливочного масла, ломтик хлеба, чабрец или молотый сладкий красный перец, соль.



Желток и белок сваренного вкрутую яйца мелко нарубить, смешать и выложить на блюде.



Сверху положить намазанный маслом ломтик хлеба (намазанной стороной вниз), слегка придавить, затем перевернуть.



Посыпать бутерброд красным перцем или только чабрецом и солью.





Бутерброды «Улыбка леса»



Взять кусочек черствого хлеба толщиной 2 см, из него вырезать кружок размером с доньшко тарелки. Кружок слегка обжарить в масле.



Из вареного яйца и помидора изготовить грибок, имитирующий мухомор (на помидор нанести маленькие кусочки масла или яичного белка). Гриб надо установить на обжаренном кружке хлеба.



Вокруг грибка укладывают целые или разрезанные вдоль шпроты, чтобы создавалось впечатление сухих веточек или сосновых игл. Размещенные между шпротами верхушки перьев лука или зелени петрушки выполняют роль травы. На нее можно рассыпать немного зеленого горошка.



Эти бутерброды делаются для украшения праздничного стола, подаются на сервировочной тарелке.

Бутерброды «Яичные гнезда»



2—3 яйца, 50 г хлеба, 15 г «Голландского» сыра, 15 г масла, 30 г молока, зелень, соль.



Вырезать из пшеничного хлеба гренки овальной формы, намочить их в смеси молока и яиц ($1\frac{1}{2}$ яйца) и обжарить на масле.



Взбитые в пену яичные белки наложить на гренки горкой, посыпать тертым сыром, сделать в белках углубления, положить по одному сырому желтку, посолить и запечь.



При подаче полить маслом, на желтки положить по щепотке измельченной зелени петрушки, укропа или кинзы.



Бутерброды горячие с яйцом и сыром



12 ломтиков черного хлеба, 2 яйца, 40 г сливочного масла, 40 г сыра, 2—3 зубчика чеснока.



Взять ломтики хлеба толщиной примерно 1 см. Они могут быть четырехугольной, треугольной и другой формы.



Яйца взбить, в них положить мелко натертый сыр, сливочное масло, измельченный на терке чеснок, хорошо растереть.



Массу намазать на ломтики хлеба, уложить их на противень и запекать в духовке 10—15 мин.



Бутерброды подавать горячими с чаем из мяты.