Только лучшее

Лучшие идеи для БУТЕРБРОДОВ

ЭКСМО

ВКУСНО БЫСТРО ДОСТУПНО

ВКУСНО БЫСТРО ДОСТУПНО

Лучшие идеи для бутербродов

САМЫЕ ВКУСНЫЕ РЕЦЕПТЫ

ЭКСМО
МОСКВА

Содержание

Соус карри 6
Соевый соус с имбирем 6
Майонез с зеленью 7
Бернский соус 7
Тосты с сыром и овощами 8
Горячие бутерброды с котлетами 10
Большой бутерброд по-венгерски 12
Бутерброды с брынзой и картофелем 14
Бутерброды «Овощные» 16
Южные тартинки 18
Горячие бутерброды с сардельками 20
Тосты «Гавайи» 22
Тосты «Пицца» 24
Горячие бутерброды с яйцами 24
Брускетта с колбасой пепперони 26
Перепелиные яйца на тостах 28
Бутерброды с ростбифом 28
Итальянский бутерброд 30

Блинное канапе 32
Картофельное канапе 34
Оладьи-канапе с красной и черной икрой 36
Канапе с селедкой и ароматным маслом 38
Канапе с грушей и сыровяленым мясом 40
Классические сэндвичи с бужениной 42
Испанские сэндвичи 44
Сэндвичи с ветчиной и сыром 46
Ролл-сэндвич с курицей 48
Сырные сэндвичи 50
Английский сэндвич с яйцом 52
Сэндвич в мексиканском стиле 54
Полосатый сэндвич 54
Сэндвичи с семгой и сыром 56
Гамбургеры с красным луком и картофелем 58
Гамбургеры с курагой 60
Гамбургеры со сладким перцем 62

Соус карри

10 г изюма без косточек, 5 г высушенного кокосового ореха, 25 г мелко нарезанных яблок, 375 мл крепкого бульона, 5 г томатной пасты, 5 г порошка карри, 10 г пшеничной муки, 10 г масла, ¼ зубчика чеснока, 50 г репчатого лука, 5 г молотого имбиря, соль

1 Лук и чеснок обжарить в сотейнике на медленном огне. Перемешать с мукой и порошком карри. На медленном огне довести до рассыпчатой консистенции. Добавить томатную пасту и охладить.

2 Постепенно влить горячий бульон и тщательно перемешать. Добавить остальные ингредиенты, посолить и варить на медленном огне 30 минут.

Соевый соус с имбирем

4 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. соевого соуса, 2 ст. л. 3%-го уксуса, 4 ч. л. молотого сушеного имбиря, 4 ч. л. рубленого чеснока, 4 ч. л. молотого черного перца

1 Соевый соус соединить с оливковым маслом и уксусом.

2 Добавить имбирь, чеснок, поперчить и перемешать.

Майонез с зеленью

1 банка майонеза, по 50 г зелени укропа, петрушки, сельдерея, 10 г эстрагона, по 15 г сахара и горчицы, соль

1 Зелень петрушки, сельдерея, эстрагона, укропа промыть, опустить в кипящую воду и варить на сильном огне в течение 5 минут.

2 Все протереть через сито, охладить.

3 Смешать с майонезом, сахаром, горчицей, посолить.

Бернский соус

2 ст. л. уксуса, 1 ч. л. рубленого эстрагона, 225 г голландского сыра, 1 ст. л. лимонного сока

1 Уксус нагреть, добавить в него эстрагон, натертый голландский сыр и лимонный сок.

2 Подавать соус теплым.

Тосты с сыром и овощами

8 ломтиков белого хлеба
120 г твердого сыра
3 помидора
2 яйца
2 ст. л. молока
3 ст. л. оливкового масла
3 ст. л. сливочного масла
листья зеленого салата
молотый черный перец
соль

1 100 г сыра нарезать соломкой, часть разложить на 4 ломтиках хлеба и накрыть оставшимися ломтиками хлеба. Взбить сырые яйца с молоком и оставшимся сыром. Приправить солью и перцем.

2 Тосты смочить в яично-молочной смеси и оставить, чтобы впиталась жидкость. Разогреть оливковое и сливочное масло и обжарить в нем хлеб с обеих сторон до образования хрустящей корочки.

3 Тосты подавать с нарезанными дольками помидорами на листьях салата.

1

2

3

Горячие бутерброды с котлетами

50 г сливочного масла
1 головка репчатого лука
6–8 ломтиков твердого сыра
6–8 котлет
6–8 ломтиков ржаного хлеба
молотый черный перец
соль

1 Лук мелко порубить и обжарить на части масла, посолить, поперчить.

2 Котлеты обжарить.

3 На ломтик хлеба, смазанный маслом, уложить немного лука, затем котлету и ломтик сыра.

4 Запекать бутерброды в духовке 10–15 минут.

1

2

3

Большой бутерброд по-венгерски

3 шпроты
50 г полукопченой колбасы
50 г копченого языка
100 г ветчины
200 г пшеничного батона
50 г голландского сыра
50 г сливочного масла
1 вареное яйцо

1 Батон разрезать вдоль на 2 части и вынуть мякиш, оставив слой толщиной с мизинец. Мякиш натереть на терке.

2 Все ингредиенты (кроме масла) вместе с тертым мякишем пропустить через мясорубку, затем смешать с маслом.

3 Половинки батона начинить полученной массой, соединить, завернуть в плотную бумагу и поставить в холодное место.

4 Перед подачей нарезать батон тонкими ломтиками.

1

2

3

Бутерброды с брынзой и картофелем

4 ломтика ржаного хлеба
1 вареная картофелина
100 г брынзы
1 яйцо
1 головка репчатого лука
3 ст. л. сливочного масла
молотый черный перец

1 Брынзу размять, смешать с маслом, мелко рубленным репчатым луком, тертым картофелем, яйцом и перцем.

2 Хлеб смазать полученной массой, запечь до образования золотистой корочки.

3 Подавать, выложив на листья салата и оформив зеленью.

1

2

3

Бутерброды «Овощные»

50 г тертого сыра
2 ст. л. сливочного масла
3 ч. л. томатного пюре
100 г квашеной капусты
2 вареных яйца
8 ломтиков пшеничного хлеба без корок
молотый красный перец
соль

1 Капусту порубить, прогреть с маслом, добавить 3 ст. л. воды, специи, спассерованное томатное пюре и тушить 20 минут.

2 Добавить к капусте рубленые яйца и перемешать.

3 Ломтики хлеба обжарить на масле.

4 Выложить на них приготовленную смесь, посыпать сыром и запекать до образования золотистой корочки.

1

2

4

Южные тартинки

50 г оливкового масла
50 г пюре из оливок или маслин
4 ломтика хлеба
2 упаковки козьего сыра
4 головки репчатого лука
2 помидора
несколько листиков базилика
молотый черный перец
соль

1 Помидоры ошпарить, очистить от кожицы и семян. Нарезать мякоть тонкими ломтиками. Репчатый лук очистить и мелко нашинковать. Сыр нарезать кружочками.

2 В духовке подсушить ломтики хлеба с одной стороны.

3 Уложить на хлеб пюре из оливок или маслин.

4 На них уложить помидоры, сыр, лук. Посолить, поперчить и сбрызнуть маслом.

5 Запекать под грилем 5 минут. Перед подачей на стол оформить листиками базилика.

1

3

4

Горячие бутерброды с сардельками

4 ломтика ржаного хлеба
2 сардельки
2 помидора
2 веточки зелени укропа
100 г твердого сыра
2 листа зеленого салата

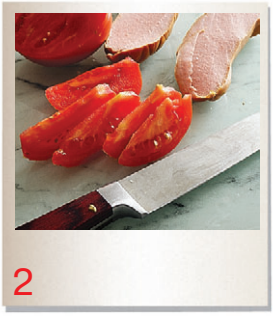
1 Сардельки положить в кипящую воду, отварить в течение 10 минут, очистить от оболочки.

2 Каждую сардельку разрезать вдоль пополам. Сыр разрезать на 4 ломтика. Помидоры нарезать ломтиками.

3 Уложить половинки сарделек на ломтики хлеба. Сверху уложить ломтики помидоров.

4 На помидоры уложить ломтики сыра.

5 Запекать бутерброды 15 минут в духовке при 250 °С или 30 секунд в микроволновой печи при полной мощности. При подаче бутерброды оформить зеленью и выложить на листья зеленого салата.


2

3

4

Тосты «Гавайи»

4 ломтика батона
2 ч. л. сливочного масла
4 ломтика ветчины
4 ломтика консервированного ананаса
4 ломтика твердого сыра

1 Ломтики хлеба смазать маслом.

2 Накрыть ветчиной, затем уложить ломтик ананаса.

3 Сверху уложить ломтик сыра.

4 Запекать в духовке или микроволновой печи, пока сыр не расплавится.

5 Оформить тосты консервированной или свежей вишней.

1

2

3

Тосты «Пицца»

4 ломтика пшеничного батона
2 ч. л. сливочного масла
1 помидор
4 ломтика твердого сыра
4 ломтика копченой колбасы
молотый черный перец
соль

1 Помидоры нарезать ломтиками.

2 Батон смазать маслом.

3 Сверху уложить ломтики помидора, посолить, поперчить, накрыть колбасой, затем сыром.

4 Готовить тосты в микроволновой печи при полной мощности 1 минуту.

Горячие бутерброды с яйцами

4 ломтика батона
4 яйца
60 г вареной колбасы
2 ст. л. оливкового масла
2 ломтика сыра эдам

1 Колбасу поджарить с одной стороны на части масла.

2 Хлеб смазать сливочным маслом. С помощью фигурных формочек вырезать в нем часть мякиша.

3 Положить ломтики на разогретую сковороду, влить яйца. Жарить до готовности яиц.

4 На ломтик хлеба с яйцом выложить колбасу. Сверху уложить ломтики сыра и снова ломтики хлеба с яйцом.

5 Бутерброды запекать 3 минуты при 180–200 °С. При подаче оформить зеленью.

Брускетта с колбасой пепперони

8 ломтиков багета
16 ломтиков сырокопченой колбасы
120 г сыра моцарелла
2 помидора
2 зубчика чеснока
2 ст. л. оливкового масла
8 листиков базилика

1 Моцареллу и помидоры нарезать на 8 ломтиков.

2 Ломтики багета разрезать пополам. Поджарить их с одной стороны под грилем. Поджаренные стороны теплого хлеба натереть чесноком, а затем сбрызнуть половиной столовой ложки оливкового масла.

3 Положить на каждый ломтик по два ломтика сырокопченой колбасы, по ломтику моцареллы и помидора, сбрызнуть оливковым маслом, посолить.

4 Запекать 3–5 минут. При подаче оформить листиками базилика.

1

2

3

Перепелиные яйца на тостах

120 г сливочного масла
16 ломтиков ржаного хлеба
8 перепелиных яиц
сладкий перец
молотый красный перец
молотая куркума
зелень
соль

1 Яйца сварить и очистить от скорлупы.

2 Ломтики хлеба обжарить до образования золотистой корочки, охладить.

3 Сливочное масло взбить с 1 столовой ложкой куркумы и пол чайной ложки красного перца.

4 Нанести на тосты слой взбитого масла, сверху положить половинки вареных яиц.

5 Положить оставшееся масло в корнетик с фигурной насадкой и нанести узор по краям тостов.

6 Оформить сладким перцем и зеленью.

Бутерброды с ростбифом

1 французский багет
1 зубчик чеснока
1 кг охлажденной говяжьей вырезки
10 горошин черного перца
1 ст. л. дижонской горчицы
2 ст. л. оливкового масла
соль
зеленый базилик и помидоры черри для украшения

1 Мясо обсушить бумажным полотенцем. В ступке растереть перец и соль, добавить оливковое масло. Натереть мясо этой смесью.

2 Обжарить мясо, запечатав его со всех сторон, до образования золотистой корочки на хорошо разогретой сковороде. Переложить на блюдо и дать «отдохнуть» примерно 5–7 минут.

3 Духовку разогреть до 220 °С. Горчицу соединить с измельченным чесноком, перемешать и обмазать мясо. Уложить мясо в глубокий противень и готовить сначала 10 минут при 220 °С, а затем еще 30 минут при 150 °С.

4 Запеченное мясо достать из духовки и нарезать. Куски багета сбрызнуть оливковым маслом, выложить на хлеб ростбиф, а сверху – помидоры черри и листья базилика.

Итальянский бутерброд

1 пучок зеленого салата
1 батон белого хлеба
2 помидора
175 г салями
3 ст. л. красного винного уксуса
150 г сыра гауда
1 головка репчатого лука
4 ст. л.оливкового масла
2 красных сладких перца

1 Сладкий перец вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину, нарезать кольцами. Лук очистить, нарезать тонкими кольцами. В сковороду налить 1 ст. л. масла и обжарить лук, изредка помешивая. Лук переложить на блюдо, а в остатках масла обжарить колечки перца.

2 Батон разрезать на 3 продольные части. Листья салата промыть, обсушить. Помидоры вымыть и нарезать тонкими кружками. Такими же кружками нарезать салями. Сыр нарезать тонкими ломтиками. Уксус взбить с оставшимся оливковым маслом. Получившейся смесью промазать все части хлеба.

3 Положить на нижнюю часть половину листьев салата и обжаренные кружки перца. Накрыть второй частью хлеба, сверху выложить кружки помидоров, ломтики сыра, жареный лук и салями. Накрыть листьями салата и верхней частью батона, прижать.

4 Плотно завернуть батон в пищевую пленку и поставить в холодильник на 1 час. Перед подачей нарезать на порции.

1

2

3

Блинное канапе

0,5 кг дрожжевого теста
200 г сыра
200 г фарша
100 г грибов
2 ст. л. сметаны
зелень

1 Из подготовленного дрожжевого теста испечь небольшие оладьи.

2 Фарш обжарить с грибами и сметаной, добавить зелень. Сыр натереть на терке.

3 Уложить на блин фарш, потом сыр, накрыть блином и еще раз фаршем, сыром, блином (4–6 раз).

4 Запечь в микроволновке.

1

2

3

Картофельное канапе

6 картофелин
100 г белой рыбы холодного копчения
100 г слабосоленой семги
1 филе сельди
¼ корня хрена (или 4 ст. л. готового хрена)
2 стручка перца чили
½ корня имбиря
1 горсть маслин и оливок
1 головка красного лука
белая часть 1 стебля лука-порея
1 пучок зеленого лука
6 ч. л. соевого соуса
6 ст. л. оливкового масла
2 ст. л. дижонской горчицы
½ ч. л. соли

1 Картофель очистить от кожуры и вырезать из каждой картофелины по 2 кусочка в форме бочонка с покатыми краями.

2 Отварить картофель, добавив к нему тертый хрен, рубленый перец чили, очищенный и нарезанный имбирь и соль, до полуготовности. Заправить соевым соусом и оливковым маслом.

3 Рыбу нарезать небольшими кусочками так, чтобы они могли уместиться на картофеле. Розовый лук и порей нарезать тонкими кольцами.

4 Каждую картофелину смазать горчицей и выложить не нее по очереди кольцо розового лука, перышко зеленого, кусочек филе рыбы, колечко порея, половинку маслины или оливки. Закрепить всю конструкцию с помощью шпажки.

1

2

3

Оладьи-канапе с красной и черной икрой

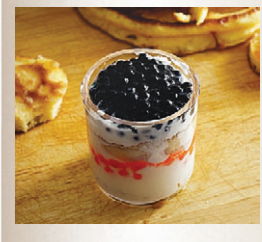
400 г готового дрожжевого теста
150 г красной икры
150 г черной икры
200 г густой сметаны

1 Из подготовленного дрожжевого теста испечь небольшие оладьи.

2 С помощью сервировочной формочки собрать канапе: вниз положить оладью, потом ложку сметаны, затем икру, снова ложку сметаны и снова икру.

3 Украсить зеленью.

1



2

3

Канапе с селедкой и ароматным маслом

200 г филе слабосоленой селедки
10 ломтиков бородинского хлеба
1 зеленое яблоко
2 ст.л. водки
сок ½ лимона
1 пучок укропа
1 щепотка сахара
свежемолотый черный перец

Для ароматного масла:
100 г сливочного масла
1 ч. л. семян кориандра
соль

1 Нарезать селедку кусками со стороной 2 см. Смешать водку, сахар и перец, сбрызнуть этой смесью селедку, накрыть пленкой и убрать в холодильник на 3 часа.

2 Размягчить масло при комнатной температуре. Укроп очень мелко нарезать. Насыпать кориандр на сухую сковороду, обжаривать на небольшом огне, потряхивая сковороду, 2–3 минуты. Затем растереть в ступке. Смешать все ингредиенты с маслом.

3 Разрезать яблоко вдоль на восемь долек, удалить сердцевину. Нарезать каждую дольку на тонкие ломтики, сбрызнуть лимонным соком, чтобы яблочные ломтики не темнели.

4 Каждый ломоть хлеба разрезать на четвертинки. Смазать хлеб ароматным маслом, поверх уложить селедку, на нее – несколько ломтиков яблока, приправить перцем и подавать.

1

2

3

Канапе с грушей и сыровяленым мясом

2 ст. л. коньяка
100 г козьего сыра
2 ст. л. винного уксуса
20 г сливочного масла
2 груши
1 ст. л. растительного масла
6 кусков сыровяленого мяса
2 ч. л. дижонской горчицы
1 горсть салата руккола

1 Каждый кусочек сыровяленого мяса разрезать вдоль на 2 части.

2 Груши очистить, разрезать на 2 части, удалить сердцевину и каждую половинку разрезать еще на 3 части. Обжарить в растительном масле около 1 минуты. Добавить сливочное масло, винный уксус, коньяк и потушить 5 минут. Добавить горчицу, перемешать и снять с огня.

3 На один кусочек мяса положить кусочек груши, кусочек сыра и несколько листочков салата. Свернуть в рулет и скрепить шпажкой.

1

2

3

Классические сэндвичи с бужениной

1 упаковка хлеба для сэндвичей
4 кусочка буженины
75 г сливочного масла
1 небольшая красная луковица
1 горсть рукколы
2 ст. л. натурального йогурта
молотый черный перец
соль

1 С кусочков хлеба срезать корку. Промазать хлеб сливочным маслом. Всю зелень вымыть и обсушить.

2 Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами. Рукколу нашинковать. Смешать йогурт с луком и рукколой, посолить, поперчить.

3 Промазать получившейся смесью 4 кусочка хлеба, сверху положить по куску буженины и накрыть еще 4 кусками хлеба. Разрезать каждый сэндвич по диагонали на 2 части так, чтобы получились треугольники.

1

2

3

Испанские сэндвичи

4 ломтика твердого сыра
4 ломтика белого хлеба
4 стручка сладкого перца
2 головки репчатого лука
1 ст. л. томатного кетчупа
сок ½ лимона
1 ст. л. растительного масла
1 щепотка сахара
молотый красный перец
соль

1 Лук и сладкий перец нарезать кольцами и обжарить в масле до мягкости.

2 Для маринада смешать лимонный сок, кетчуп, сахар, соль, молотый перец. Обжаренные лук и сладкий перец залить маринадом и оставить на ночь.

3 Обжарить ломтики хлеба, разложить на них маринованные лук и перец, сверху положить по ломтику сыра. Поместить сэндвичи в разогретую духовку и слегка запечь.

1

2

3

Сэндвичи с ветчиной и сыром

8 листиков базилика
8 кусков хлеба для сэндвичей
4 ст. л. растительного масла
100 мл молока
4 ломтика варено-копченого окорока
2 яйца
250 г моцареллы
4 ст. л. панировочных сухарей
молотый черный перец
соль

1 Моцареллу нарезать тонкими кружками и разложить на 4 куска хлеба. Сверху положить по ломтику окорока и по 2 листика базилика. Накрыть оставшимся хлебом. Разрезать каждый сэндвич по диагонали на 2 треугольника.

2 Яйца взбить с молоком, солью и перцем в однородную массу. Панировочные сухари пересыпать на плоское блюдо.

3 Разогреть в большой сковороде масло. Обмакнуть сэндвичи сначала в яйцо, затем в сухари. Обжарить до образования румяной корочки. Подавать горячими.

1

2

3

Ролл-сэндвич с курицей

200 г куриного филе
2 тонкие лепешки из пшеничной муки
50–70 г зеленого салата
2 помидора
1 яйцо
2 ст. л. пшеничной муки
майонез
соль

1 Разрезать куриное филе на две части. Запанировать, обмакнув во взбитое яйцо, а затем в муку с солью. Обжарить филе на растительном масле с каждой стороны до золотистого цвета.

2 Нарезать помидоры кубиками. Листья салата нашинковать или аккуратно нарвать.

3 Смазать каждую лепешку майонезом, положить нарезанные салат и помидоры, а сверху – куриное филе. Свернуть лепешку конвертом или трубочкой.

1

2

3

Сырные сэндвичи

8 ломтиков белого хлеба
100 г сыра пармезан
100 г сыра чеддер
250 г творога 9%-ной жирности
1 ст. л. растительного масла
2 черешка сельдерея
2 ст. л. изюма

1 Черешки сельдерея и изюм промыть, обсушить. Сельдерей очень мелко нарезать.

2 Творог взбить в блендере до получения однородной пасты. Пармезан и чеддер натереть на мелкой терке. Соединить в миске творог, сыр, сельдерей и изюм, тщательно перемешать.

3 Намазать получившейся смесью половину кусочков хлеба и накрыть их оставшимися кусочками. Обжарить сэндвичи с обеих сторон на гриле, смазанном маслом, пока сыр не расплавится. Разрезать каждый сэндвич на 2 части по диагонали.

1

2

3

Английский сэндвич с яйцом

6 кусков хлеба для сэндвичей
6 яиц
1 огурец
6 ст. л. майонеза
1 горсть листьев рукколы
соль

1 Яйца отварить, очистить от скорлупы, порубить ножом. Огурец нарезать тонкими кружками.

2 Куски хлеба смазать майонезом. На три куска выложить кружки огурца.

3 Сверху положить листики рукколы и измельченные яйца, посолить, поперчить. Накрыть оставшимися кусками хлеба. Слегка прижать руками.

4 Разрезать каждый кусок пополам по диагонали.

1

2

3

Сэндвич в мексиканском стиле

½ авокадо
1 лепешка тортилья
4 ст. л. готовых очищенных креветок
3 ст. л. кукурузных зерен
100 г сыра чеддер
3 ст. л. мягкого сливочного сыра
сок ¼ лайма
1 ч. л. кукурузного масла
1 щепотка молотой зиры
молотый черный перец
соль

1 Чеддер натереть на мелкой терке, смешать с кукурузой. Смешать сливочный сыр с зирой.

2 Авокадо очистить от кожуры, удалить косточку, мякоть размять вилкой, полив соком лайма, посолить.

3 Креветок приправить маслом, солью и перцем, перемешать.

4 Намазать лепешку сливочным сыром, затем слоями выложить креветок, авокадо и кукурузу с чеддером. Свернуть тортилью в рулет до середины, завернуть открытые бока внутрь и свернуть лепешку до конца.

5 При подаче разрезать поперек пополам.

Полосатый сэндвич

6 ст. л. печеночного паштета
8 кусочков хлеба для сэндвичей
2 ст. л. сливочного масла

1 Промазать 6 кусков хлеба сначала сливочным маслом, затем паштетом.

2 Сложить друг на друга по 3 куска, сверху положить непромазанные куски. Слегка прижать.

3 Острым тонким ножом срезать с хлеба корки. Затем разрезать каждую стопку на 4 равные части. Каждую часть разрезать по диагонали на 2 треугольника.

Сэндвичи с семгой и сыром

1 пучок зелени укропа
200 г сыра гауда
200 г соленой семги
1 батон
2 ст. л. сметаны
2 ст. л. лимонного сока
8 ст. л. творога
8 анчоусов
3 головки репчатого лука
1 пучок зеленого салата
молотый черный перец
соль

1 С батона срезать корочки, разрезать вдоль на 2 пласта.

2 Филе анчоусов мелко нарезать, смешать с творогом, лимонным соком, сметаной, поперчить, посолить. Семгу и сыр нарезать тонкими ломтиками. Половину листьев салата нарезать соломкой. Лук нарезать тонкими кольцами.

3 Пласты батона уложить на пищевую пленку. Выложить на хлеб слоями ломтики семги, сыра, творожную пасту, нарезанные листья салата и половину лука, оставив незаполненной узкую полоску вдоль края батона. Придавить начинку к хлебу. С помощью пленки свернуть 2 рулета, обернуть их пленкой и положить в холодильник на 3 часа.

4 Снять пленку. Сэндвич-рулет нарезать ломтиками.

5 Оставшиеся листья салата и лук выложить на тарелку. Сверху разложить кусочки сэндвича и посыпать мелко рубленным укропом.

1

2

3

Гамбургеры с красным луком и картофелем

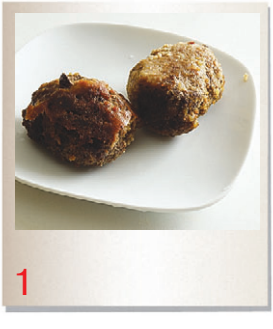
8 маленьких булочек
400 г мякоти говядины
2 картофелины
2 головки красного лука
2 ст. л. горчицы
2 ст. л. майонеза
1 пучок листьев зеленого салата
60 г пикулей
4 ст. л. растительного масла
молотый черный перец
соль

1 Мякоть говядины пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и перемешать. Сформовать из фарша 8 небольших бургеров. На сковороду налить половину растительного масла, нагреть его и на сильном огне поджарить бургеры с двух сторон до образования золотистой корочки. Огонь уменьшить, жарить еще 2–3 минуты.

2 Картофель нарезать круглыми ломтиками толщиной 7 мм, обжарить до готовности на оставшемся растительном масле. Выложить ломтики картофеля на салфетку, чтобы стекло масло.

3 Лук нарезать кольцами толщиной 5 мм. Булочки подрумянить в духовке, разрезать по горизонтали пополам. Нижние половинки булочек смазать майонезом, смешанным с горчицей, накрыть листьями салата.

4 Сверху уложить по ломтику картофеля, затем по бургеру, после чего – несколько колец лука. Накрыть оставшимися половинками булочек. Скрепить бургеры шпажками, нанизать на них пикули.


1

2

3

Гамбургеры с курагой

4 булочки для гамбургеров
450 г говяжьего фарша
80 г кураги
4 листа салата-латука
1 ст. л. нарезанной кинзы
2 ст. л. соевого соуса
1 толченый зубчик чеснока
1 головка репчатого лука
½ ч. л. молотого кориандра
2 ст. л. растительного масла
соль

1 Лук и чеснок очистить. Половину луковицы нарезать тонкими кольцами, оставшийся лук и чеснок измельчить. Курагу промыть и измельчить. Соединить в миске фарш, измельченные лук и чеснок, курагу, соевый соус, зелень, кориандр, соль и перец.

2 Фарш вымесить, сформовать 4 лепешки. Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить гамбургеры с обеих сторон.

3 Булочки для гамбургеров разрезать вдоль на 2 части. Между ними положить гамбургеры вместе с листьями салата и кольцами лука.

1

2

3

Гамбургеры со сладким перцем

600 г свиного фарша
6 булочек
6 ломтиков ананаса
1 банан
½ красного сладкого перца
1 головка репчатого лука
200 мл жирных сливок
4 ст. л. растительного масла для жаренья
ананасовый сок
порошок карри
соль

1 Выложить фарш в миску, посолить, поперчить. Сладкий перец очистить от семян, мелко нарезать. Добавить в миску с фаршем, перемешать и из смеси фарша с перцем сформовать 6 котлет.

2 Разогреть в сковороде 2 ст. л. растительного масла, спассеровать в нем измельченные лук и банан, приправить карри, влить сливки и ананасовый сок. Готовить 10 минут, постоянно помешивая.

3 Разрезать булочки пополам и разогреть на барбекю. Котлеты и ломтики ананаса обжарить на барбекю в течение 8–10 минут.

4 На нижние части булочек положить котлеты, сверху – кружок ананаса, полить соусом и накрыть верхней частью булочки. Оставшийся соус подать отдельно.

2

3

4

Л 87 **Лучшие** идеи для бутербродов. — М. : Эксмо, 2012. — 64 с. : ил.— (Кулинария. Вкусно. Быстро. Доступно).

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-58594-6

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2012

Фото: *В. Кугаевский*

Дизайн обложки: озеров студия ИГОРЬ АНДРЕЙ

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ВКУСНО. БЫСТРО. ДОСТУПНО

ЛУЧШИЕ ИДЕИ ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ

Ответственный редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *А. Мусин*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**
Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: **reception@eksmo-sale.ru**
По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями *обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»*
E-mail: **international@eksmo-sale.ru**
International Sales: *International wholesale customers should contact Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.*
international@eksmo-sale.ru

Подписано в печать 05.10.2012. Формат 60x90 1/16.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 4,0.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-58594-6
9 785699 585946 >

Лучшие идеи для БУТЕРБРОДОВ

Приготовить завтрак, обед, ужин вкусно и быстро? Легко!

Серия «Вкусно. Быстро. Доступно» поможет вам приготовить вкусные и разнообразные блюда без особых усилий! Следуя подробным инструкциям с пошаговыми фотографиями, вы сможете воспроизвести даже самое сложное блюдо быстро и легко!

Закуска и выпечка, блюда из мяса и рыбы, десерты и напитки, традиционные или оригинальные блюда... Теперь не нужно задумываться о том, как разнообразить ваш стол, ведь все самые яркие и только проверенные рецепты вы сможете найти в наших книгах. Теперь удивлять своих близких каждый день разными и вкусными блюдами вам будет проще и интересней!

ISBN 978-5-699-58594-6