

САНДВИЧИ И СЛОЕННЫЕ БУТЕРБРОДЫ

Очень просто!



ББК 36.997
С 18

Составитель *И.В. Козлова*

С 18 **Сандвичи** и слоеные бутерброды / Сост. И.В. Козлова. — М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2007. — 64 с.

Вариантов бутербродов — великое множество. Они могут быть открытыми и слоеными, толстыми и тонкими, самой разнообразной формы. Можно сделать даже торты-бутерброды. Но все они будут красивы и вкусны, если хлеб нарезан тонко и аккуратно, начинки сочные и хорошо сочетаются по вкусу и цвету. Нужно только проявить фантазию — а в этом вам поможет наша книга.

ISBN 5-699-03811-6

© «Терция», составление, 2005
© «Терция», оформление, 2005
© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

Предисловие

По способу приготовления бутерброды делятся на две большие группы: открытые и слоеные.

Слоеные бутерброды состоят из двух (сандвичи) или нескольких (многослойные бутерброды) положенных друг на друга ломтей хлеба, между которыми размещают различные начинки (мясные, рыбные, овощные, фруктовые).

Открытые бутерброды готовят из одного ломтика хлеба, намазав его маслом и положив сверху какую-либо приправу или продукт.

Для слоеных бутербродов подходит практически любой мягкий хлеб. Целесообразно использовать большие буханки, толстую корку с которых принято срезать. Ломти хлеба должны быть, по возможности, тонкими, не более 0,5–1 см толщиной. Сандвичи, приготовленные в дорогу, могут быть более крупного размера, но все равно не следует делать их толще 5 мм.

При изготовлении многослойных бутербродов необходимо, чтобы все слои хлеба и начинки плотно прилегали друг к другу, так как эти бутерброды разрезаются затем на тонкие полосатые ломтики.

В многослойных бутербродах сливочное масло служит основным скрепляющим продуктом. Большой ломоть белого или черного хлеба толщиной 0,5–1 см (без корки) следует намазать маслом, сверху положить какую-нибудь начинку и накрыть вторым большим ломтем хлеба (по вернув маслом вниз). Ломоть хлеба, оказавшийся ненамазанной стороной кверху, покрыть толстым слоем масла, сверху разместить начинку (такую же, как на



предыдущем слое, или совсем иную – по вкусу), затем положить следующий ломоть. Так можно укладывать друг на друга несколько слоев в зависимости от того, какого результата вы хотите добиться. Наружную сторону верхнего ломтя маслом покрывать не нужно.

Подготовленный таким образом многослойный бутерброд нужно поместить между двумя досками и придавить сверху не очень тяжелым предметом, потом выдержать его в прохладном месте, пока начинка полностью не остынет и масло не затвердеет. Это делается для того, чтобы бутерброды не развалились при нарезке. Неразрезанный многослойный бутерброд нужно держать на холоде не менее 3–4 часов, а лучше – ночь.

Слоеные бутерброды вкусны в том случае, если слои хлеба равномерные и тонкие, а начинка сочная.

Чтобы бутерброд выглядел более аппетитно и был вкуснее, можно сделать его из разных сортов хлеба (белого, черного, рижского и т. д.) и разнообразных начинок.

Начинки обязательно должны подходить друг к другу по вкусу. Очень хорошо сочетать разные по цвету сырные массы (зеленую, красную, желтую) и овощные масла с мясом. Нельзя класть на один и тот же бутерброд мясные продукты и продукты из соленой рыбы, мясо – с рыбной икрой и т. д. Во-первых, они долго не хранятся, а во-вторых, и это, пожалуй, главное, они вряд ли придутся кому-либо по вкусу.

Для начинок многослойных бутербродов можно использовать продукты, нарезанные ломтиками, или массы, изготовленные из размельченных продуктов.

Для таких бутербродов совсем не подходят салаты и смеси, состоящие из кусочков.

Более тонкие многослойные бутерброды после того, как они постояли на холоде, можно разрезать в виде треугольников, квадратов или прямоугольников. Так же можно поступать и с двухслойными бутербродами.



Толстые многослойные бутерброды разрезают осторожно острым ножом на тоненькие полосатые ломтики.

Торты-бутерброды делают с большим количеством начинки, они должны быть хорошо оформлены. Для них используют самые разнообразные продукты и разные сорта хлеба. Форма тортов-бутербродов может быть круглой, треугольной, овальной и т. д.

Для круглых тортов-бутербродов берут обыкновенный подовый или формовой хлеб, придав ему соответствующую форму. Круглый бутерброд можно составить и из продолговатых, похожих на куски торта, бутербродиков, красиво оформленных и уложенных на блюде так, чтобы имитировать торт.

Квадратные и продолговатые торты-бутерброды можно составить из маленьких трех- и четырехугольных бутербродов. Готовые бутерброды могут быть низкими (однослойными) и высокими (многослойными).

Вместо хлеба для основы торта-бутерброда можно использовать тонкие коржи, испеченные из соленого слоеного, дрожжевого или рассыпчатого теста. Хороши также сочные смеси из протертого хлеба и различных добавочных продуктов. Испеченные из теста основания должны быть холодными, поэтому их лучше приготовить заранее. На теплом основании начинка растает.

Для начинки и украшения тортов-бутербродов годятся те же продукты, что и для обычных бутербродов. Только нужно помнить, что продукты должны сочетаться между собой по вкусу.

Многослойные торты-бутерброды должны быть готовы за несколько часов или даже за сутки до подачи их к столу. Держать их лучше под легким прессом на холоде. Чтобы хлеб не зачерствел, готовый торт-бутерброд нужно накрыть колпаком или миской. Украшать торт желательнее непосредственно перед подачей к столу. Чтобы продукты, предназначенные для украшения, проч-



нее держались, их кладут на густой слой взбитого масла (горчичного, зеленого, розового и т. п.), сметаны или майонеза или втыкают в него.

Однослойные торты-бутерброды желательно разрезать перед тем, как класть сверху продукты, но после того, как масло уже намазано.

Укладывать продукты следует так, чтобы отдельные бутербродики можно было достать без особых усилий, но все вместе они создавали впечатление целого торта.

Многослойный тортовый бутерброд красиво выглядит на столе в целом виде. Разрезать торт (лучше до того, как начнете его украшать) надо острым тонким ножом, время от времени обдавая его горячей водой: к горячей поверхности не прилипают продукты.

Большие бутерброды готовят из расчета на одного или несколько человек. Делают их на больших ломтях белого или черного хлеба (слегка обжаренного или просто намазанного маслом). К большим бутербродам относятся также фаршированные батоны, бутерброды-башни и бутерброды-пирамиды.

Фаршированные батоны готовят из выскобленных изнутри половинок батона или буханки хлеба. С хлеба предварительно срезают корку. Непосредственно перед едой такие бутерброды нарезают на ломти.

Бутерброды-башни и бутерброды-пирамиды состоят из уложенных друг на друга и скрепленных палочкой бутербродов одного или различных сортов, для чего готовят 3–4 сорта средних или маленьких бутербродов. Для них используют нарезанный батон, круглые или четырехугольные куски любого хлеба. Желательно выбирать продукты посуше, чтобы один бутерброд не испортил вкуса другого. На кильку, селедку и другие подобные продукты нужно положить ломтик яйца или лист зеленого салата, чтобы хлеб, уложенный сверху, не промок.

Бутерброды, соединенные одной палочкой, могут быть как одинаковых, так и различных размеров и



формы. Бутерброды одной формы, постепенно уменьшаясь, образуют бутерброд-пирамиду. Для их скрепления пользуются деревянными, пластмассовыми или костяными палочками с зубцами или крючком на конце, что не дает бутербродам соскользнуть вниз. На верхнюю часть палочки можно надеть редиску, гриб, ломтик огурца, кусочек фрукта и т. п.

Есть начинают с верхнего бутерброда, а если палочка украшена – то с нижнего. Одной рукой придерживают палочку, другой аккуратно сталкивают нижний бутерброд на тарелку и сдвигают оставшиеся бутерброды вниз, чтобы «башня» не потеряла устойчивости. Бутерброд едят, держа его в руках.

подавая такие бутерброды, нужно обеспечить гостей салфетками, чтобы они могли вытирать пальцы.

Если палочка гладкая, бутерброды можно начинать есть как сверху, так и снизу. Обычно сначала едят бутерброды с соленой рыбой, затем мясные и наконец бутерброды с сыром.

«Башни» можно поместить на маленькие хлебные тарелочки или на общее блюдо.

Большие открытые бутерброды готовят из хлеба, нарезанного горизонтально вдоль буханки или поперек нее на ломти толщиной в 1 см. Хлеб смазывают маслом или поджаривают с обеих сторон и остужают. Используют и хрустящие хлебцы.

Эти бутерброды можно готовить с разнообразными начинками. Непременное условие здесь – обилие продуктов на хлебе. Ветчину и колбасу рекомендуется свертывать трубочкой, ломтики жаркого располагать веерообразно, сыр нарезать толстыми ломтиками или натирать на крупной терке и укладывать горкой.

Салаты, как правило, укладывают на хлеб горкой и сверху украшают сырыми овощами.

Для украшения бутербродов используют зеленый салат, зелень укропа или петрушки, помидоры,

Сандвичи и слоеные бутерброды



огурцы, маринованные овощи и фрукты, тертую морковь, хрен, сельдерей и т. п.

Так как бутерброды большие, их перед едой разрезают на несколько кусков. Одним таким бутербродом можно накормить четырех человек.

Бутерброд подают на блюде или деревянной подставке и разрезают непосредственно перед едой. Едят при помощи ножа и вилки.

САНДВИЧИ



Слоеные сандвичи

2 ломтика пшеничного или ржаного хлеба, 15 г зеленого масла, 15 г колбасного масла.

Один ломтик хлеба намазать колбасным, а другой — зеленым маслом. Ломтики соединить намазанными поверхностями и положить ненадолго под пресс.

Для приготовления зеленого масла используют размягченное сливочное масло и мелко нарубленную зелень петрушки, укропа, сельдерея и т. д.

Колбасное масло получают, смешав размягченное сливочное масло и колбасу, дважды пропущенную через мясорубку.



Сандвичи «Школьник»

2 ломтика пшеничного хлеба, 25 г сливочного масла, 2 куска сыра.

Ломтики хлеба намазать маслом, между ними положить кусочек сыра и обжарить их в электровафельнице до образовавшейся румяной корочки.



Такие сандвичи одинаково хороши как в холодном, так и в горячем виде.



Сандвичи из белого и черного хлеба

1 ломтик пшеничного хлеба, 1 ломтик ржаного хлеба, 30 г размягченного сливочного масла или любой бутербродной массы.

Примерно одинаковые по размеру ломтики белого и черного хлеба равномерно намазать маслом или любой бутербродной массой, сложить вместе так, чтобы начинка оказалась внутри, плотно прижать друг к другу и слегка охладить.



Сандвичи с сыром

6–8 ломтиков черного хлеба, размягченное сливочное масло, сыр, 1 помидор, 1 сваренное вкрутую яйцо, листья зеленого салата, зелень петрушки или укропа, редис.

Половину ломтиков хлеба намазать тонким слоем сливочного масла, потом накрыть кусочками сыра соответствующих размеров, а сверху положить оставшиеся ломтики хлеба.

На верхний слой на 15–20 мин положить небольшой груз, после чего изделие разрезать тонким острым ножом поперек, в сечении получится «полосатость».

10 На блюдо положить бумажную салфетку, на ней расположить веером бутерброды, украсить их листьями

зеленого салата, зеленью петрушки или укропа, цветком из красного помидора, яйца или редиса.



Сырные сандвичи с апельсином

8 ломтиков пшеничного хлеба, 40–50 г размягченного сливочного масла, 0,5 апельсина, 4 ломтика острого сыра, соль по вкусу.

Масло растереть, посолить, добавить апельсиновую цедру и 1–2 ч. ложки апельсинового сока. Тщательно перемешать, затем взбить до образования однородной массы и намазать толстым слоем на 4 ломтика хлеба.

На эти же ломтики положить куски сыра, аккуратно накрыть их оставшимися кусками хлеба и плотно прижать друг к другу.



Сандвич с сельдью

1 ломтик ржаного хлеба, 1 ломтик пшеничного хлеба, 100 г размягченного сливочного масла, 100 г малосолевой сельди, 3 сваренных вкрутую яйца, горчица, зеленый лук, зелень укропа или петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Яйца, зеленый лук, укроп или петрушку мелко порубить, соединить с маслом, добавить немного горчицы, соль и перец и тщательно перемешать до образования однородной массы. На ломтик ржаного хлеба



нанести толстый слой получившейся начинки. На пшеничный хлеб положить несколько тонких кусочков сельди, накрыть его ржаным хлебом (начинкой вниз).

Завернуть сандвич в фольгу и слегка остудить в холодильнике.



Сандвичи с тертым сыром и сметаной

1 батон (желательно подсохший), 0,5 стакана сметаны, 100 г голландского, швейцарского или другого твердого сыра, размягченное сливочное масло, сахар и соль по вкусу.

Соединить сметану, тертый сыр и масло, добавить сахар, посолить, тщательно перемешать до образования однородной массы. Батон разрезать на четное число одинаковых ломтиков. Намазать ломтики батона сметанно-сырной начинкой, сложить их по два, придавить гнетом и слегка охладить.



Сандвичи с творогом

8 ломтиков белого хлеба, 40–50 г размягченного сливочного масла, 100 г творога, 3 шпроты, 0,5 лимона, черный молотый перец, соль по вкусу.

Творог растереть с маслом до образования однородной массы, добавить измельченную рыбу, перемешать, заправить перцем, лимонной цедрой и лимонным соком, солью. Получившейся начинкой смазать 4 ломтика



хлеба, накрыть их оставшимися ломтиками, завернуть в фольгу и остудить в холодильнике.



Сандвичи с томатом

4 ломтика черного хлеба, 4 ломтика белого хлеба, 60 г сливочного масла, 1 луковица, 1 помидор, 1 ст. ложка томатной пасты, горчица, зелень петрушки, соль по вкусу.

Масло взбить, добавить натертый на мелкой терке лук, томатную пасту, перемешать, а затем взбить до получения легкой пены. Получившуюся массу нанести на ломтики черного хлеба, сверху положить ломтики белого, плотно прижать их друг к другу. Украсить бутерброды кружочками помидора, зеленью, капельками горчицы.



Сандвичи с орехово-сырной массой

1 батон, 1 стакан очищенных грецких орехов, 3 дольки чеснока, 1 плавленный сырок, 2 ст. ложки майонеза, 100–150 г размягченного сливочного масла.

Ядра грецких орехов пропустить через мясорубку вместе с чесноком, затем растереть деревянной ложкой плавленный сырок с майонезом, все соединить и хорошо перемешать.

Срезать корку с батона, придать ему форму прямоугольника и разрезать вдоль на две равные части. Одну половину обильно смазать маслом, на него выложить орехово-сырную массу, накрыть другой поло-



виной батона, завернуть в полиэтиленовый мешочек или фольгу и слегка остудить в холодильнике.

Перед подачей нарезать батон поперек на сандвичи одинакового размера.



Сандвичи с фаршем из сардин и сыра

1 батон, 100 г размягченного сливочного масла, 1 банка консервированных сардин, 100 г твердого сыра, 1–1,5 ст. ложки майонеза, лимонный сок, черный молотый перец, соль по вкусу.

Сардины измельчить (предварительно вытащив хребтовые и другие косточки), растереть с маслом, в котором они находились, смешать с сыром, натертым на мелкой терке, добавить перец и при желании – лимонный сок.

С батона срезать корку, сформовать из него прямоугольник и разрезать его вдоль на две равные части. Масло растереть с майонезом и обильно смазать им одну половину хлеба, сверху положить фарш из сардин и сыра, накрыть другой половиной, завернуть в фольгу и положить в холодильник.

Перед подачей на стол нарезать батон поперек на сандвичи одинакового размера.



Сандвичи «Голландские»

14 *8 ломтиков белого хлеба, размягченное сливочное масло, 4 ломтика жареного мяса, 4 ломтика ананаса,*

Сандвичи и слоеные бутерброды

4 ломтика сыра «Гауда», 1 ч. ложка томатной пасты, зелень петрушки.



Ломтики белого хлеба обжарить с двух сторон. Четыре ломтика намазать маслом, положить на каждый по кусочку мяса, по половине ломтика ананаса и по 1 ломтику сыра.

Накрыть бутерброды оставшимися кусочками хлеба. Поместить сандвичи в духовку и запекать до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Каждый сандвич украсить четвертью ломтика ананаса, веточкой петрушки и небольшим количеством томатной пасты.



Сандвичи с кремом, сыром и оливками

6–8 ломтиков ржаного хлеба, 12 оливок, 6 плавленых сырков, 2 ст. ложки майонеза, соль по вкусу.

Оливки мелко нарезать, предварительно освободив от косточек, смешать с сырками, майонезом, посолить, если нужно, тщательно перемешать до образования однородной массы. Получившимся кремом намазать половину ломтиков хлеба, накрыть оставшимися ломтиками, завернуть в фольгу и остудить в холодильнике.



Сандвичи с яйцом и оливками

24 ломтика ржаного хлеба, 3 сваренных вкрутую яйца, 6 оливок, 3 ст. ложки майонеза, размягченное сливочное масло, соль по вкусу.



Яйца протереть через сито, смешать с мелко нарезанными и очищенными от косточек оливками, майонезом, посолить.

Хлеб (без корок) нарезать ромбиками, намазать сливочным маслом.

В середине 12 ломтиков вырезать маленькие ромбики, 12 других ломтиков намазать частью приготовленной смеси, накрыть ломтиками с вырезанными ромбиками, заполнить углубления оставшейся смесью. Завернуть сандвичи в фольгу и остудить в холодильнике.



Сандвичи с пастой из моркови и чеснока

1 батон (желательно подсохший), размягченное сливочное масло, 2 стакана тертой моркови, 3–4 дольки чеснока, 2 ст. ложки майонеза, сахар, черный молотый перец, соль по вкусу.

Смешать морковь с майонезом, добавить измельченный чеснок, сахар, посолить, поперчить. Батон разрезать на четное число одинаковых ломтиков.

Намазать каждый ломтик сливочным маслом, а сверху – приготовленной пастой. Сложить ломтики хлеба намазанными сторонами друг к другу, завернуть в фольгу и остудить в холодильнике.



Томатные сандвичи

16 *4 ломтика черного хлеба, 4 ломтика белого хлеба, 60 г размягченного сливочного масла, 1 луковица, 2 ст.*

ложки томатной пасты, 50 г сыра, 1 помидор, горчица, рубленая зелень петрушки.



Масло взбить, добавить измельченный или протертый лук, томатную пасту, горчицу и тертый сыр, все взбить до получения пены и намазать на одинаковые по форме и размеру ломтики черного и белого хлеба. Ломтики сложить так, чтобы начинка оказалась внутри.

Получившиеся сандвичи украсить дольками помидора и зеленью.



Сандвичи многослойные

1 батон, 100 г размягченного сливочного масла, орехово-сырная масса или фарш из сардин и сыра.

Батон, очищенный от корки, нарезать вдоль полосками толщиной 0,5 см. На каждую полоску хлеба, предварительно смазанную маслом, положить любую массу, приготовленную для бутербродов, слоем такой же толщины, как хлеб. Полоски хлеба с массой (фаршем) наложить одну на другую в 3–4 ряда, завернуть в фольгу и поместить в холодильник на 2–3 ч.

Перед подачей положить на них дощечку, подровнять края и нарезать кусочками прямоугольной формы.



Сандвичи с ореховой пастой

1 французский батон, 100 г размягченного сливочного масла, 100 г плавленого сыра, 200 г ядер грецких

Сандвичи и слоеные бутерброды



орехов, 50 г майонеза, 3–4 дольки чеснока, черный молотый перец, соль по вкусу.

Чеснок, орехи и сыр пропустить через мясорубку с паштетной мелкой решеткой. Добавить масло, майонез, соль и перец, все тщательно перемешать. Батон разрезать вдоль на две равные части, обе половины намазать сливочным маслом.

На нижнюю половину батона выложить слой ореховой пасты (толщиной 1,5–2 см), накрыть верхней половиной, слегка прижать и подровнять края ножом. Остудить бутерброд в холодильнике.

Перед подачей разрезать острым ножом на сандвичи толщиной 1,5–2 см. Горбушки и слишком подрумянившиеся места корки срезать.



Итальянский особый сандвич

1 ломтик белого или черного хлеба, 20 г размягченного сливочного масла, 2–3 листика зеленого салата, 2 ломтика ветчины, 2–3 тонких ломтика сыра, 2–3 ломтика помидора, 2–3 консервированные маслины или оливки, 0,5 ч. ложки оливкового масла, 0,5 ч. ложки мелко нарезанного свежего базилика, веточки базилика, черный молотый перец, соль по вкусу.

Хлеб намазать маслом и положить сверху листья салата. Свернуть ломти ветчины в виде остроугольного конуса и уложить с краю сандвича поверх листьев салата.

Проложить ломтики сыра кружками помидора и разместить их на свободном краю сандвича.

18 Середину украсить оливками. Полить сыр и помидоры оливковым маслом и посыпать нарезанным

базиликом. Поперчить, посолить сандвич и украсить веточками базилика.



Сандвичи с пастой из орехов, чеснока и майонеза

1 батон (желательно подсохший), размягченное сливочное масло, 1 плавленный сырок, 2 стакана ядер грецких орехов, 1 ст. ложка майонеза, 4–5 долек чеснока, черный молотый перец, соль по вкусу.

Чеснок и орехи пропустить через мясорубку. Плавленный сырок растереть с майонезом, а затем смешать с чесночно-ореховой массой, посолить и поперчить.

Батон разрезать на одинаковые ломти. Намазать каждый ломоть сливочным маслом, на него выложить приготовленную пасту. Соединить ломтики хлеба между собой намазанными сторонами, завернуть в фольгу и остудить в холодильнике.



Сандвичи с фаршем из ветчины и сыра

1 батон, 100 г размягченного сливочного масла, 1 банка консервированной ветчины, 100–120 г твердого сыра, 1 ст. ложка майонеза, лимонный сок, черный молотый перец, соль по вкусу.

Ветчину измельчить и смешать с сыром, натертым на мелкой терке, добавить перец и при желании лимонный сок по вкусу. С батона снять корку, сформовать из него прямоугольник и разрезать его вдоль на две



равные части. Масло растереть с майонезом и обильно смазать им одну половину хлеба, на нее выложить фарш из ветчины и сыра, накрыть другой половиной.

Завернуть в фольгу или полиэтиленовую новую пленку и положить в холодильник, чтобы хлеб пропитался.

Перед подачей на стол разрезать батон поперек на сандвичи одинакового размера.



Сандвичи с яйцом и вареной колбасой

8 ломтиков пшеничного хлеба, размягченное сливочное масло, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 небольшая луковица, 4 кружочка вареной колбасы.

Четыре ломтика хлеба намазать сливочным маслом. На слой масла положить лук, нарезанный тонкими кольцами, по половинке яйца, по кружку колбасы.

Накрыть остальными ломтиками хлеба без масла, плотно прижать их друг к другу.



Сандвичи с ливерной колбасой

4 ломтика ржаного хлеба, 4 ломтика белого хлеба, 50–60 г размягченного сливочного масла, 100 г ливерной колбасы, 1 ч. ложка килечного рассола, 1 ст. ложка коньяка, 1 помидор.



мешать до образования густой однородной массы. Ржаной хлеб смазать получившейся начинкой, положить на него ломтики белого хлеба и прижать их друг к другу. Украсить сандвичи кружками помидора.



Панированные сандвичи с ливерной колбасой

1 батон, 200 г ливерной колбасы, 1 яйцо, панировочные сухари, сливочное масло, зеленый салат, соль по вкусу.

Батон разрезать на четное число одинаковых ломтиков толщиной 0,5 см.

Половину ломтиков намазать ливерной колбасой и накрыть оставшимися ломтиками. Затем смочить сандвичи во взбитом с солью яйце, обвалить в панировочных сухарях и обжарить с обеих сторон на сковороде с сильно разогретым маслом.

Подавать с салатом.



Сандвичи с жареным мясом

2 ломтика пшеничного хлеба, 10 г сливочного масла, 25–30 г жареного мяса, столовая горчица, острый соевый соус по вкусу.

Размягченное масло и горчицу перемешать до образования однородной массы.

Один ломтик хлеба намазать получившейся смесью, сверху положить мясо, полить небольшим ко-



личеством соуса, накрыть другим ломтиком хлеба, прижать их друг к другу, завернуть в фольгу и остудить в холодильнике.



Сандвичи с мясным паштетом по-американски

1 батон, 40–80 г размягченного сливочного масла, 1 стакан молока или сливок, 70 г пшеничной муки, 2 яичных желтка, 0,5 ч. ложки горчицы, 3–4 ст. ложки сока лимона, 500 г мелко нарезанного жареного или вареного мяса, зелень петрушки или зеленый салат, соль по вкусу.

Батон разрезать на четное число одинаковых нетолстых ломтиков.

Желтки, молоко и муку смешать с маслом, солью, горчицей, выдержать на паровой бане, помешивая, пока смесь не загустеет. После этого снять смесь с огня и остудить. Затем смешать ее с мясом и рубленой зеленью, сбрызнуть соком лимона. Получившуюся начинку выложить на ломтики хлеба, прижать их друг к другу намазанной стороной, завернуть в фольгу и остудить в холодильнике.



Сандвичи с печеночным паштетом

6–8 ломтиков пшеничного хлеба, 80 г размягченного сливочного масла, 120 г печеночного паштета, 3–4 ломтика сыра, 1 лимон, зелень петрушки.

в середине по ломтику сыра, края сандвичей обмазать маслом. Украсить зеленью и кружочками лимона.



Куриный сандвич

2 больших ломтика белого или зернового хлеба, 40 г размягченного сливочного масла или маргарина, 200 г жареного куриного филе, 3–4 листика зеленого салата, 1 ст. ложка майонеза, 2–3 помидора, 1 ломтик ветчины, 2 редиса, 3–4 ломтика огурца, 2 веточки петрушки.

Ломтики хлеба намазать маслом. На один из них положить лист салата, слегка смазанный майонезом, на него — несколько кружков помидора, а сверху — слегка обжаренный ломтик ветчины. Куриное филе разрезать на тонкие пластинки, смазать майонезом, положить на ветчину и накрыть листом салата. Сверху положить второй ломтик хлеба. Скрепить сандвич специальной палочкой, а сверху украсить кружочками редиса, огурца, помидора и петрушкой.



Сандвичи с пастой из сардин и сыра

1 батон (желательно подсохший), размягченное сливочное масло, 1 банка консервированных сардин в масле, 100 г тертого острого сыра, 1 ч. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка майонеза, черный молотый перец, соль по вкусу.

Сардины размять вилкой и растереть с маслом из банки, добавить тертый сыр, майонез, лимонный сок,



соль и перец по вкусу и перемешать до образования однородной массы.

С батона срезать корку, придав ему форму прямоугольника, разрезать вдоль пополам. Одну половину густо намазать маслом, на него положить пасту из сардин и сыра, накрыть другой половиной батона, завернуть в фольгу и остудить в холодильнике.

Перед подачей разрезать батон на одинаковые по размеру сандвичи.



Сандвичи с творогом и сардинами

8 ломтиков черного хлеба или 8 хрустящих хлебцев, 100 г творога, 2 сардины или 3 шпроты, 0,5 лимона, черный молотый перец, соль по вкусу.

Творог взбить до образования пышной однородной массы, добавить размятую вилкой рыбу, хорошо перемешать и заправить перцем, лимонной цедрой, лимонным соком и солью.

На четыре ломтика хлеба нанести толстый слой получившейся массы, оставшиеся ломтики уложить сверху и придавить.

Если бутерброды готовят из хрустящих хлебцев, то перед употреблением нужно выдержать их на холоде по меньшей мере 1–2 ч.



Сандвичи с пастой из тресковой печени

24 *1 батон (желательно подсохший), 1 ст. ложка майонеза, 1 ч. ложка горчицы, 1 маленькая банка консер-*



вированной тресковой печени, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 ст. ложка измельченного зеленого лука, лимонный сок, черный молотый перец, соль по вкусу.

Срезать с батона корку, придав ему форму прямоугольника, и разрезать вдоль на две равные части.

Майонез растереть с горчицей и намазать получившейся смесью одну половину батона.

Печень растереть с маслом, в котором она находилась, добавить мелко нарубленные яйца, лук и лимонный сок, соль и перец по вкусу.

Все это растереть в однородную массу, положить ровным слоем на майонез с горчицей, сверху накрыть второй половиной батона.

Перед подачей разрезать батон на сандвичи одинакового размера.



Сандвичи с пастой из креветок

1 батон (желательно подсохший), 400 г креветок, 2 помидора, 30 г размягченного сливочного масла, 1 ст. ложка рубленой зелени укропа, 1 ч. ложка томатной пасты, 1 ст. ложка майонеза, черный молотый перец, соль по вкусу.

Батон аккуратно разрезать вдоль пополам. Креветки отварить, очистить от скорлупы, мелко нарезать. Так же мелко нарезать очищенные от кожицы помидоры, добавить майонез и укроп, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

Масло растереть с томатной пастой и намазать эту смесь на половину батона, сверху положить слой креветок и накрыть другой половиной батона.



Перед подачей батон разрезать на сандвичи одинакового размера.



Сандвичи с кремом из сливочного масла и пикулей

6–8 ломтиков ржаного хлеба, 50 г размягченного сливочного масла, 120 г пикулей, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 анчоус без костей, 1 ст. ложка майонеза, черный молотый перец, соль по вкусу.

Деревянной ложкой перемешать в миске масло, протертые через сито пикули и анчоус, мелко нарезанное яйцо, майонез, соль и перец.

Получившейся начинкой намазать половину ломтиков хлеба, накрыть их другими ломтиками, завернуть в фольгу и остудить в холодильнике.



Большие сандвичи

2 батона, сливочное масло, несколько листьев салата-латука, 4 ломтика сыра (желательно твердых сортов), 2–3 ломтика ветчины, ломтики лука и крупного маринованного огурца, ломтики копченой колбасы, томатный соус (кетчуп).

Батоны аккуратно разрезать пополам сначала поперек, а затем вдоль. Каждую часть намазать слоем сливочного масла.

На две из них положить листья салата, ломтики сыра, ветчины, лука, огурца, колбасы, полить все соусом,

накрыть оставшимися частями батона и плотно прижать их друг к другу.



Сандвичи с сыром и сладким перцем

2 ломтика белого хлеба, 1 луковица, 80 г сладкого перца, 10 г растительного масла, 10 г лимонного сока, 10 г кетчупа, 20 г сыра, сахар, красный молотый перец, соль по вкусу.

Лук и сладкий перец нарезать колечками и потушить в растительном масле до мягкости. Затем из лимонного сока, кетчупа, сахара, соли, перца приготовить маринад и выдержать в нем овощи в течение 10–12 ч. Ломтики хлеба обжарить с двух сторон. На один из них положить овощи, сверху – ломтик твердого сыра. Накрыть другим ломтиком. Готовый сандвич поместить в горячую духовку и запекать до тех пор, пока сыр не начнет плавиться.



Японские сандвичи

2 яичных белка, 0,5 стакана сахарной пудры, 0,5 стакана очищенных, обжаренных и измельченных лесных орехов.

Для начинки: 6 ч. ложек несоленого сливочного масла, 1 яичный желток, 0,25 стакана очищенных, обжаренных и измельченных лесных орехов, сахарная пудра по вкусу.

Нарезать листы кальки под несколько противней. На бумаге нарисовать 42 круга диаметром 5 см. Разогреть духовку до небольшой температуры. Взбить яичные белки. Постепенно добавить 1 ст. ложку сахарной пудры, взбивая до тех пор, пока масса не станет однородной,

Сандвичи и слоеные бутерброды



белой и плотной. После этого всыпать лесные орехи и перемешать. Получившуюся массу переложить в кондитерский мешочек, имеющий простой носик 10 мм. Следуя нарисованным кругам, выдавить массу спиралью. Противень поставить в теплую духовку и выпекать 20 мин на слабом огне, пока безе не подсохнут. Охладить на противнях.

Приготовить начинку. Для этого взбить масло с сахарной пудрой до кремообразного состояния. Вбить яичный желток и добавить лесные орехи.

Снять безе с бумаги. Слепить их попарно, делая прослойку из орехового крема. Посыпать сахарной пудрой.

МНОГОСЛОЙНЫЕ БУТЕРБРОДЫ



Многослойные бутерброды из белого хлеба и сыра

4 ломтика белого хлеба, 50 г размягченного сливочного масла, 10 г светлого плавленого сыра или сырного масла, 50 г томатного плавленого сыра.

Тонкий ломтик хлеба намазать маслом, сверху положить более толстый слой светлого плавленого сыра или сырного масла. Накрыть ломтиком хлеба такого же размера, намазанным маслом, слегка придавить. Верхнюю поверхность второго ломтика намазать маслом и томатным плавленым сыром. Затем уложить следующий, предварительно намазанный с одной стороны маслом ломоть, нанести на другую сторону масло и светлый сыр. Сверху уложить четвертый ломоть хлеба маслом вниз, придавить легкой доской или стеклянной пластинкой и остудить в холодильнике.

Готовый бутерброд разрезать на полоски.



Многослойные бутерброды с зеленым салатом

1 батон, 300 г рубленого зеленого салата, рубленая зелень петрушки, 1 соленый огурец, 50 г марино-



ванных грибов, размягченное сливочное масло, густой майонез.

Острым ножом обрезать оба конца батона, срезать корки с боков, затем разрезать вдоль на 3 ломтя одинаковой толщины, намазать их маслом. На приготовленные ломти положить толстым слоем зеленый салат, полить майонезом, украсить кружочками соленого огурца, грибами, посыпать зеленью. Ломти охладить и разрезать поперек на 6–8 бутербродов.



Многослойные бутерброды с сосисками и хреном

1 батон, 150 г размягченного сливочного масла, 7 сосисок, 1 ст. ложка тертого корня хрена, 3 свежих или соленых огурца, 0,5 небольшой банки консервированного зеленого горошка, 1 ст. ложка майонеза.

С батона срезать все корки, обровнять края так, чтобы получился прямоугольный брусок, разрезать его по горизонтали на 3 пласта, каждый из них с одной стороны смазать небольшим количеством масла и слегка зарумянить в духовке. Остудить и на несмазанную сторону пластов нанести ножом подсолненное масло, растертое с хреном. Вдоль всех пластов посередине уложить ровной полосой нарезанные кружочками отваренные и очищенные от кожи сосиски, укладывая кружочки так, чтобы один находил на другой («чешуйками»).

Вдоль одного края из кондитерского мешочка красиво выложить пюре из протертого через дуршлаг зеленого горошка, смешанного с майонезом. Другой край пласта накрыть полоской нарезанных кубиками свежих или соленых очищенных от кожи огурцов.

Приготовленные пласты нарезать поперек на равные полоски шириной в 2 пальца.



Многослойные бутерброды с холодной свиной или телятиной

1 батон, 100 г тертого корня хрена, 4 сваренных вкрутую и нарубленных яйца, 1 стакан подсоленной густой сметаны, несколько ломтиков отварной холодной свинины или телятины, помидоры, сливочное масло.

С батона срезать все корки, обровнять края так, чтобы получился прямоугольный брусок, разрезать его по горизонтали на 3 пласта, каждый из них с одной стороны смазать небольшим количеством масла, слегка зарумянить в духовке и остудить.

Подготовленные пласты густо смазать смесью из яиц, сметаны и хрена. Посередине положить ломтик мяса. Края украсить ломтиками свежих помидоров.



Многослойные бутерброды с ветчиной и сыром

4 ломтика ржаного или пшеничного хлеба (без корочки), 50 г размягченного сливочного масла, 100 г ветчинного масла, 50 г сырного масла.

Один большой тонкий ломтик хлеба намазать ветчинным маслом, на него положить второй ломтик, смазанный сливочным и сырным маслом, сверху разместить третий ломтик и нанести на него оставшееся ветчинное масло. Накрыть сверху четвертым ломтем и прижать



его. Выдержать несколько часов на холоде, разрезать поперек. Получатся бутерброды с двумя розовыми полосками.

Ветчинное масло приготавливают из смеси размягченного сливочного масла и пропущенной через мясорубку ветчины, сырное — из размягченного сливочного масла и натертого на мелкой терке сыра.



Многослойные острые бутерброды

1 батон, 250 г взбитого сырного крема, 150 г творожного паштета с ветчиной, 150 г творожного паштета с хреном, 150 г сырного крема, консервированный красный перец, огурцы, зелень петрушки или укропа.

Батон разрезать вдоль на 4 ломтя. На три из них нанести начинку: творожный паштет с ветчиной, творожный паштет с хреном и сырный крем. Положить их друг на друга и накрыть последним, четвертым куском. Завернуть в пергаментную бумагу, прикрыть дощечкой, положить сверху груз и остудить в холодильнике.

Охлажденный бутерброд обмазать сверху и со всех сторон взбитым сырным кремом. Украсить красным перцем, огурцом, зеленью петрушки и снова поместить в холодильник.

Перед подачей разрезать на 12 частей.



Многослойные бутерброды с ветчиной и колбасой

сы, размягченное сливочное масло, 2 кружка помидора, лист зеленого салата.



На смазанный сливочным маслом ломтик хлеба положить ветчину, накрыть вторым ломтем хлеба и прижать его. Сверху разместить колбасу и положить третий ломтик хлеба с маслом. Готовый бутерброд украсить зеленым салатом и кружками помидора.



Многослойные бутерброды с копченой рыбой и сыром

4 ломтика белого или рижского хлеба, 50 г масла с хреном, 100 г масла с копченой рыбой, 50 г плавленого сыра, 50 г розового сырного масла.

Одинаковые тонкие хлебные ломтики (без корки) намазать маслом с хреном. Два ломтя покрыть сверху маслом с копченой рыбой и положить на них оставшиеся ломти — стороной, смазанной маслом с хреном, вниз. На один из них сверху выложить светлый плавленый сыр, на другой — розовое сырное масло. Сложить бутерброды в один сторонами, смазанными сыром. Придавить, выдержать на холоде, а затем нарезать.

Чтобы получить более красочные бутерброды, вместо масла с хреном можно использовать зеленое масло, добавив в него тертый хрен.



Многослойные бутерброды с сельдью и яичным маслом

3 ломтика ржаного хлеба грубого помола, 2 ломтика рижского хлеба, 200 г размягченного сливочного



масла, горчица, 200 г сельди или селедочное масло, 3 яйца, сваренных вкрутую, измельченный зеленый лук, зелень петрушки или укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Одинаковые ломтики хлеба (без корки) покрыть толстым слоем масла. Часть масла взбить с рублеными яйцами, горчицей, солью и перцем.

На 2 ломтиках ржаного хлеба разместить тоненькие широкие кусочки сельди или селедочное масло, посыпать их зеленым луком. Сверху, маслом вниз, положить рижский хлеб, на него намазать яичное масло.

Третий ломтик ржаного хлеба положить на ломоть рижского хлеба, вторую сторону которого покрыть толстым слоем масла, после чего положить ломтик рижского хлеба. Таким образом, получится многослойный бутерброд с темными крайними и средними слоями и светлыми промежуточными.

Посыпать зеленью сельдь и яичное масло. Слегка придавить сверху. Дать постоять несколько часов на холоде, разрезать на тоненькие полосатые ломтики.



Многослойный бутерброд с пастой из сардин и сыра

1 батон, 1 банка консервированных сардин, 100 г сыра, размягченное сливочное масло, 1 ст. ложка майонеза, черный молотый перец, соль по вкусу.

Срезать с батона корку и придать ему прямоугольную форму, нарезать длинными, толщиной 0,5 см, ломтями.

Сардины измельчить и смешать с оставшимся от них маслом, добавить тертый сыр, майонез, соль, перец.

34 Все тщательно перемешать и взбить (должна полу-



читься пастообразная масса). Ломтики хлеба намазать маслом и приготовленной пастой, сложить вместе, немного сжать и поставить в холодное место.

Перед подачей многослойный бутерброд нарезать поперек на одинаковые куски и разложить их на плоской тарелке.



Многослойный бутерброд с печенью трески

3 больших ломтя белого хлеба, горчичное масло, 1 банка консервированной печени трески.

Ломти хлеба намазать горчичным маслом и покрыть измельченной печенью трески, сложить вместе и дать немного постоять. Потом нарезать аккуратными треугольниками, разложить на плоской тарелке и подавать к столу.

Для приготовления горчичного масла нужно размягченное сливочное масло растереть с готовой горчицей.



Многослойные сладкие бутерброды

1 батон, размягченное шоколадное или сливочное масло, яблочный мармелад, ломтики фруктов-ассорти, сваренные в сахарном сиропе, масса из свежих сладких фруктов или ягод, фруктовый или ягодный джем, сладкая творожная масса и др.

Срезать с батона корку, придать ему прямоугольную форму и разрезать вдоль на длинные ломтики

Сандвичи и слоеные бутерброды



толщиной 0,5 см, намазать шоколадным или сливочным маслом.

Между ломтями можно расположить любую из указанных в рецепте начинок. Ломти сложить вместе, выдержать в холодном месте, дать пропитаться.

Перед подачей разрезать поперек на одинаковые куски, разложить их на плоской тарелке или подносе.

ТОРТЫ-БУТЕРБРОДЫ

Торты-бутерброды из черного хлеба



Торт-бутерброд с печенью, ветчиной и сыром

1 буханка черного хлеба, топленое масло.

Для сырно-печеночной массы: 500 г печени, 50 г топленого масла, 100 г размягченного сливочного масла, 100 г натертого твердого сыра, 1 луковица, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для сырно-ветчинной массы: 400 г ветчины, 100 г размягченного сливочного масла, 4 яйца, 1 ч. ложка горчицы, 100 г тертого острого сыра, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для яично-сырной массы: 400 г сыра, 200 г размягченного сливочного масла, 4 вареных яичных желтка, красный молотый перец, соль по вкусу.

С буханки черного (орловского, столового или какого-либо другого темного) хлеба срезать все корки и нарезать мякоть по горизонтали на тонкие пласты. Быстро подрумянить их с обеих сторон в топленом масле на раскаленной сковороде.

Между остывшими тонкими поджаренными пластами положить закусочную массу, подобрав ее по цвету и вкусу. Различными массами можно намазывать слоя-



ми не более 3 пластов хлеба, иначе при нарезании бутерброды распадутся по слоям на части. Приготовить сырно-печеночную массу. Печень очистить от пленки и желчных протоков, нарезать на кусочки, положить на сковороду с раскаленным маслом, посолить и быстро обжарить на сильном огне. Влить 3 ст. ложки воды, накрыть крышкой и потушить 5 мин. Остуженную печень пропустить через мясорубку вместе с очищенным сырым луком. К фаршу добавить растертое с сыром масло, посолить, поперчить и взбить ложкой, чтобы получилась пышная масса.

Эту массу нанести на поджаренный тонкий прямоугольник хлеба. На уложенную ровным слоем начинку положить второй поджаренный ломоть черного хлеба, на него нанести ветчинную массу.

Приготовить сырно-ветчинную массу. Сваренные вкрутую яйца пропустить через мясорубку вместе с ветчиной, добавить масло, сыр, горчицу, соль и перец. Массу хорошо растереть и намазать ею второй хлебный пласт. Если ветчинная масса получится слишком светлой, ее надо подкрасить свекольным или морковным соком, чтобы каждая начинка резко отличалась по цвету от другой.

Приготовить яично-сырную массу. Желтки протереть через дуршлаг, добавить масло, растереть в однородную массу, всыпать тертый сыр, хорошо вымесить, добавить красный перец, чтобы начинка получилась достаточно острой, посолить и намазать слоем такой же толщины, как два предыдущих. Эта начинка кладется на третий пласт хлеба.

Смазанные пласты накрыть четвертым поджаренным пластом хлеба, плотно завернуть в целлофан и пергаментную бумагу и положить в холодильник.

Перед подачей развернуть закусочный торт и нарезать поперек ломтиками шириной в палец. Разложить на длинном узком блюде, покрытом вымытыми и обсушенными широкими зелеными листьями (клена, вяза). Укладывать ломтики так, чтобы они слегка находили один



на другой. При такой укладке все пласты видны и блюдо выглядит очень красиво. Слои закусочной массы на хлебных пластах должны быть одинаковой толщины.



Торт-бутерброд с ветчинным маслом

4 больших ломтя черного хлеба, 250 г ветчинного масла, 4–6 тоненьких ломтиков ветчины, 100–150 г сырного масла, 1 ст. ложка тертого корня хрена, 1–2 помидора или сладких красных перца, укроп или листья петрушки, маринованные сливы или виноград, редис.

В ветчинное масло по вкусу добавить хрен, намазать им хлеб и соединить покрытые стороны, сверху хлеб намазать сырным маслом, по краям — оставшимся ветчинным. Украсить свернутыми в трубочку ломтиками ветчины, помидора или красного перца, укропом или листьями петрушки, разрезанными пополам маринованными сливами, виноградинами или красиво разрезанным редисом.

Торт можно составить также из маленьких треугольных или четырехугольных двухслойных бутербродиков, сложенных на блюде и соответственно оформленных.

Приготовление ветчинного и сырного масла — см. рецепт многослойных бутербродов с ветчиной и сыром.



Торт-бутерброд с сыром, ветчиной, паштетом и овощами

800 г хлеба, 160 г размягченного сливочного масла, 2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука или пет-



рушки, 2 ст. ложки тертого корня хрена, 3 ст. ложки сметаны, 2 сваренных вкрутую яйца, 150 г ветчины, 150 г сыра, 200 г паштета из печени, 100 г густого майонеза, помидоры, редис, огурцы, сахар, соль по вкусу.

У круглого хлеба срезать нижнюю корку, нарезать хлеб на круги толщиной 1–1,5 см. Все круги намазать маслом, обровнять края. Самый маленький круг посыпать луком или зеленью. На следующий круг нанести хрен, смешанный со сметаной, сахаром, солью и рублеными яйцами. На третий круг положить кусочки ветчины. Четвертый круг посыпать тертым сыром. Последний круг ровно заполнить паштетом. По краям всех кругов сделать ободок из майонеза.

Сложить круги один на другой, украсить майонезом, кружочками небольших твердых помидоров, свежих огурцов или редиса. Поставить в холодное место. Перед подачей к столу разрезать на порции.



Торт-бутерброд с копченой рыбой

4–6 квадратных тонких ломтиков хлеба без корки или один большой ломоть, продольно отрезанный от целой буханки, 120 г размягченного сливочного масла или 3 ч. ложки майонеза, 2–3 копченые сельди, 2 маринованные красные свеклы, 1–2 маринованных или соленых огурца, 2 сваренных вкрутую яйца.

Рыбу очистить. Ломти хлеба намазать маслом или майонезом, уложить друг к другу вплотную так, чтобы образовался квадрат или продолговатое основание. Сверху положить кусочки филе копченой рыбы без кожи и костей, вперемежку с ними – нарезанные полосками

свеклу и огурцы. Посередине поместить ломтики вареного яйца. Вместо сельди можно использовать скумбрию, салаку или кильку.



Торт-бутерброд с селедочным маслом

1 кг свежего ржаного хлеба.

Для начинки: 300 г размягченного сливочного масла, 110 г сельди, 30 г горчицы, 1 свежий огурец, 100 г кукурузных или пшеничных хлопьев.

С хлеба срезать корки, нарезать на лепешки толщиной 1–2 см.

Приготовить начинку. Для этого филе сельди без кожи и костей, предварительно вымоченное (в течение 8 ч) в молоке или чае, протереть через сито. Масло положить в кастрюлю, добавить протертую сельдь, горчицу и тщательно выбить деревянной ложкой.

Лепешки намазать селедочным маслом и уложить одна на другую. Верхнюю лепешку можно украсить свежими огурцами или, намазав маслом, посыпать кукурузными или пшеничными хлопьями.



Мягкий торт-бутерброд с сельдью

400 г ржаного хлеба, 100 г зеленого или розового масла, 1 сельдь, 1 стакан сметаны, 4 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 10 шт. редиса или 1 соленый огурец, 4 помидора, 100 г зеленого салата, укроп или зелень петрушки, 10 килек.



Подсохший хлеб натереть на терке. Очищенную сельдь и луковицу мелко нарезать или пропустить через мясорубку, 1 яйцо размять вилкой.

Все продукты соединить со сметаной, тщательно перемешать. Получившуюся густую массу раскатать как тесто (доску и массу посыпать тертым хлебом, чтобы масса легко отделилась от доски и скалки) и, придав ей форму круга толщиной 1,5–2 см, уложить на тарелку. (При желании торт можно сделать четырехугольным.)

Смазать основание торта по краям и сверху зеленым или розовым маслом. Украсить маленькими ломтиками редиса и огурца и кружочками яиц и помидоров, свернутыми в трубочку очищенными кильками и салатом, укропом или листиками петрушки.

Зеленое масло можно приготовить, смешав размягченное сливочное масло с мелко нарубленной зеленью, розовое — смешав размягченное сливочное масло с морковным, свекольным или томатным пюре.



Закусочный бутербродный торт

1 круглый хлеб, размягченное сливочное масло, сельдь, килька или копченая салака, листья зеленого салата, редис, 1 сваренное вкрутую яйцо, помидоры, зеленый лук, лимон, 1 соленый или свежий огурец, 1 отварная морковь.

У хлеба срезать верхнюю часть, оставив ровный круг толщиной 2–2,5 см, на его поверхность нанести тонкий слой масла. Поверх масла по секторам положить кусочки сельди (кильки или копченой салаки), листья салата, перо зеленого лука. Середину украсить цветком из редиса, помидора или яйца, по краю расположить дольки лимона, соленого или свежего огурца, моркови.



При изготовлении такого торта можно использовать различные пасты, например крилевую, селедочное или сырное масло, паштеты, овощную или грибную икру.

Торты-бутерброды из белого хлеба



Торт-бутерброд с сырной массой по-испански

200 г пшеничного хлеба, 50 г размягченного сливочного масла, 100 г плавленого сыра.

Плавленный сыр растереть с маслом до получения однородной массы. Ломтики пшеничного хлеба переложить сырной массой слоем 1 см, соединить их, аккуратно прижать сверху, обровнять края, завернуть в фольгу, положить в холодильник.

Перед подачей к столу нарезать поперек ломтиками толщиной 1 см и уложить на блюдо.



Торт-бутерброд с сырным кремом и свежими овощами

4 больших ломтя формового белого хлеба, 400–500 г сырного крема или масла, редис и помидоры.

Куски хлеба покрыть толстым слоем сырного крема или масла и соединить, проложив кружочками помидоров. Сверху и с боков торт также смазать сырным кремом и выдавить квадратики из крема. В уголок каждого



квадратика положить разрезанные пополам ломтики неочищенного редиса.

Можно составить торт из треугольных или четырехугольных двухслойных бутербродиков.



Торт-бутерброд с мясным или куриным фаршем

1 батон, 100 г размягченного сливочного масла, 100 г сыра, 140 г отварного мяса (говядины, свинины или курицы), 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки или укропа.

С батона снять корку, нарезать тонкими ломтиками. Половину масла и натертый на терке сыр смешать и слегка взбить. Отварное мясо пропустить через мясорубку, соединить с оставшимся маслом, тщательно перемешать.

Приготовленной сырной массой намазать ломтик хлеба, положить на него другой, намазанный мясной массой. Так повторить несколько раз. Верхний ломтик смазать сырной массой. Охладить торт в холодильнике, обровнять с боков, украсить зеленью.

В масло можно добавить 1 ч. ложку горчицы.



Торт-бутерброд с вареной рыбой

1 батон, 1 ломтик пшеничного хлеба для фарша, 500 г вареного филе любой рыбы, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 луковицы, 50 г растительного масла, 200 г майонеза, 0,5 стакана молока, 3 ст. ложки рубленой зелени петрушки или укропа, огурцы, помидоры, черный молотый



Рыбное филе пропустить через мясорубку, вместе с луком, жаренным на сковороде с разогретым маслом, и замоченным в молоке пшеничным хлебом, добавить майонез, соль, перец и хорошо перемешать.

С пшеничного батона срезать корки и разрезать его вдоль на тонкие, длинные ломти. На ломти выложить рыбный фарш, сложить их один на другой, украсить майонезом, мелко нарубленными яйцами и зеленью, а также свежими или солеными огурцами и помидорами.

По желанию майонез, используемый для украшения, можно разделить на 3 части, одну из которых покрасить в желтый цвет, размешав майонез с яичным желтком, другую смешать с сухим тертым укропом или любой свежей зеленью, а третью оставить белой.

Торты-бутерброды из черного и белого хлеба



Торт-бутерброд с сыром и ветчиной

2 больших ломтя белого хлеба, 1 большой ломоть черного хлеба, 150 г зеленого масла, 150 г мягкой ветчины, 150 г сыра.

Для украшения: 725 г взбитых сливок, 3 ст. ложки майонеза, 2-3 яйца, сваренных вкрутую, 2-3 помидора, 1 огурец, укроп или листья петрушки.

Нижний кусок в торте должен быть из белого хлеба. Намазать его зеленым маслом.

Сверху равномерно положить слой рубленой или пропущенной через мясорубку ветчины и накрыть черным хлебом, смазанным маслом (маслом вниз). Сверху намазать зеленым маслом, положить тертый или плавленный



сыр и накрыть вторым ломтем белого хлеба с маслом (маслом вниз).

На подготовленный торт положить легкий груз и держать под прессом на холоде 1–2 ч, чтобы масло и начинка полностью остыли, скрепив собою слои.

Сливки взбить, добавить майонез. Нанести получившийся крем на торт сверху и по краям густым слоем, украсить кружочками яйца, помидора, ломтиками огурца и зеленью.

Зеленое масло можно приготовить, смешав размягченное сливочное масло с мелко нарубленной зеленью.



Торт-бутерброд «Ассорти»

1 кг свежего пшеничного или ржаного хлеба, 40–60 г размягченного сливочного масла, 300 г твердого сыра (или 2 острых плавленых сырка), 2 помидора.

Для начинки из ветчины: 100 г рубленой ветчины, 25 г горчицы, 50 г майонеза, 20 г зеленого лука.

Для начинки из яиц: 2 рубленых сваренных вкрутую яйца, 15 измельченных маслин, 15 г горчицы, 50 г майонеза, соль по вкусу.

Для начинки из моркови и капусты: 500 г тертой моркови, 250 г нашинкованной капусты, 50 г майонеза.

С ржаного или пшеничного хлеба срезать корки и острым ножом нарезать его на 5 лепешек толщиной 1–2 см.

Приготовить начинки. Для этого тщательно смешать указанные в раскладке продукты.

Нижнюю лепешку намазать тонким слоем масла и посыпать ее половиной порции тертого сыра. На вторую лепешку положить половину начинки из ветчины, на третью – начинку из яиц, на четвертую – начинку



из моркови и капусты. Пятую (верхнюю) лепешку намазать маслом и выложить на нее оставшуюся ветчинную начинку. Посыпать оставшимся тертым сыром и украсить нарезанными помидорами.

Бока торта также можно смазать маслом и посыпать тертым сыром.



Торт-бутерброд с языком, яйцами и овощами

1 буханка круглого белого или черного хлеба, 150 г размягченного сливочного масла, 400 г вареного говяжьего языка, 100 г плавленого сыра или 70 г твердого сыра, 1 ст. ложка сметаны, 6 сваренных вкрутую яиц, 12 шт. редиса, 5 помидоров, 1 свежий или соленый огурец, 100 г соленого сига или 10 килек, 100 г майонеза, 100 г зеленого салата, укроп или листья петрушки, горчица, тертый корень хрена, зеленый лук, черный молотый перец, соль по вкусу.

Обрезать корку с хлеба так, чтобы все стороны были гладкие. Далее разрезать хлеб на 4–5 кругов толщиной в 1 см, намазать толстым слоем масла.

На нижний ломоть уложить нарезанные полосками листья зеленого салата и тоненькие ломтики языка, сверху намазать маслом и небольшим количеством майонеза. Сверху положить следующий ломоть хлеба, на него – рубленое яйцо, дольки помидора и огурца, посыпать солью, перцем и зеленью. Для закрепления слоя положить масло с майонезом.

Уложенный сверху третий ломоть хлеба накрыть, как и первый, листьями салата и языком, добавить хрен и зелень, скрепить маслом и майонезом. Следующий слой повторяет второй. Верхний слой оставить непокрытым. Поставить торт-бутерброд в холодильник.



Холодный торт-бутерброд смазать по краям и сверху плавленным сыром.

Твердый сыр натереть и перемешать со сметаной. Украсить целым, но прорезанным редисом, трубочками из кильки или кусочками сига, кружочками яйца, огурца и помидора, салатом и зеленью.

Сверху можно нанести несколько капель майонеза или сметаны.



Торт-бутерброд с печеночным паштетом

1 большой тонкий ломоть черного хлеба, 1 ломоть белого хлеба такого же размера, 80–100 г размягченного сливочного масла (можно томатного или зеленого), 250 г печеночного паштета, 1 яичный желток, 1 ст. ложка коньяка, маринованные фрукты, чернослив, 0,5 лимона.

Хлеб смазать маслом, сверху – яичным желтком, а затем выложить слой растертого с коньяком паштета. Накрывать вторым ломтиком хлеба. Сверху торт намазать паштетом, украсить его черносливом, предварительно вымоченным в горячей воде и обсушенным, маринованными фруктами и дольками лимона.

Если пользоваться формовым черным и белым хлебом, то такой бутерброд можно составить в виде шахматной доски. Для этого нужно готовый торт разрезать на одинаковые квадратные кусочки и соединить их в шахматном порядке разными половинками. Паштетом намазать только бока торта, сохранив поверхность открытой.

Украсить торт так, чтобы квадратики оставались открытыми. Чтобы еще больше подчеркнуть разноцветные квадратики, нужно черный хлеб украсить темными продуктами, а белый – светлыми.

БОЛЬШИЕ БУТЕРБРОДЫ



Большой бутерброд «Ассорти»

1 ломоть белого хлеба, размягченное сливочное масло, 1 ломтик колбасы, 1 ломтик отварного или жареного мяса, 1 кусок отварной или жареной рыбы, 1 кусок сыра.

Ломоть хлеба намазать сливочным маслом, разрезать на 4 части и на каждую часть положить кусочек какого-нибудь продукта: ломтик колбасы, мяса, рыбы, сыра.

Готовые кусочки соединить в целый ломоть.



Большой бутерброд с печеночным паштетом и помидорами

1 ломоть белого хлеба, размягченное сливочное масло, 200 г печеночного паштета, 200 г помидоров, 2 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка рубленой зелени укропа, 1 луковица, черный молотый перец, соль по вкусу.

Хлеб намазать маслом, покрыть вдоль всего края печеночным паштетом, а сверху нанести сеточку из майонеза (гарнирной трубочкой). Вдоль второго края выложить в ряд ломтики помидора, посыпать их перцем, солью и зеленью, а сверху положить кольца репчатого лука. Большой бутерброд разрезать поперек на меньшие соот-



ветствующего размера, разложить на подносе или длинной тарелке. Можно подавать и неразрезанным.



Большие бутерброды со свежим огурцом и яйцом

1 батон, 20–30 г размягченного сливочного масла, 200 г филе сельди слабой соли, 200–300 г свежих огурцов, 4 сваренных вкрутую яйца, майонез, рубленая зелень укропа, соль по вкусу.

Разрезать батон на продольные ломти. Вдоль одного края каждого ломтя уложить филе сельди, вдоль другого выложить густой майонез, а середину заполнить рядом тоненьких кружочков яиц. Украсить ломтиками помидоров или огурцов. Каждый ломоть батона разрезать поперек на 6–8 бутербродов, посолить и посыпать укропом.



Большой бутерброд с сельдью и овощным салатом

1 ломоть ржаного хлеба, размягченное сливочное масло, 1–2 сельди слабой соли, 0,5 луковицы, 200 г овощного салата, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 помидор, рубленая зелень петрушки, листья зеленого салата.

На хлеб, намазанный маслом, положить (на один край в длину) нарезанные косо кусочки филе сельди и посыпать мелко нарезанным репчатым луком или украсить кольцами лука.

Второй край ломтя выложить цветным овощным салатом. Можно посыпать мелко рубленным яйцом, зеленью, положить сверху брусочки помидора. Большой

бутерброд поместить на поднос и украсить свободные места листьями салата или зеленью.



Большой бутерброд с ветчиной и овощами

1 ломоть хлеба, 150 г ветчины, 2 маринованных огурца, 20 г тертого корня хрена, 2 сваренных вкрутую яйца, 3 ст. ложки сметаны, сахар, уксус, соль по вкусу.

Тертый хрен смешать с солью, сахаром, уксусом и сметаной. Яйца очистить от скорлупы и нарезать вдоль на дольки (каждое – на четыре части). Ветчину нарезать тонкими ломтиками и каждый из них свернуть рулетиком. Вдоль края ломтя хлеба (в длину) в ряд разместить рулетики из ветчины, остальную часть ломтя намазать тонким слоем приготовленного хрена и выровнять ножом. Вдоль второго края ломтя хлеба выложить в ряд дольки яиц. Посредине (между яйцом и ветчиной) положить красиво нарезанные ломтики маринованных огурцов. Большой бутерброд нарезать поперек на куски соответствующего размера и в том же порядке разложить на подносе.

ФАРШИРОВАННЫЕ БАТОНЫ



Батон, фаршированный грибами

1 батон, 40 г сливочного масла, 100 г свежих или соленых грибов, 1 луковица, рубленая зелень петрушки или укропа, растительное масло, черный молотый перец, соль по вкусу.

Из подсохшего батона вынуть мякиш так, чтобы не повредить корку. Свежие грибы перебрать, очистить, промыть, мелко нарезать, потушить с маслом и луком, охладить, пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавив соль, перец, зелень.

Если вместо свежих использовать соленые грибы, их нужно обжарить в растительном масле, смешать с пассерованным луком, заправить перцем и зеленью.

Освобожденный от мякиша батон начинить подготовленным фаршем, сильно его уминая, и запечь в духовке.

Батон можно подать как горячим, так и холодным, нарезав красивыми ломтиками.



Батон, фаршированный мясной смесью и шпротами

52

1 батон, 100 г размягченного сливочного масла, 150 г ветчины, 100 г копченого языка, 100 г колбасы (серве-

лата), 150 г овечьего сыра, несколько шпрот, 100 г голландского сыра, 2 яйца, сваренных вкрутую.



Батон разрезать пополам и деревянной ложкой вынуть из него мякоть, оставив стенки толщиной в мизинец. Все продукты (за исключением масла), перечисленные в раскладке, и мякоть батона дважды пропустить через мясорубку, вымешать с маслом и этой массой начинить половинки батона.

Подготовленный таким способом батон завернуть в плотную бумагу и поместить в холодильник или холодное место.

Перед употреблением нарезать тонкими ломтиками.



Батон, фаршированный салатом из курятины и апельсинов

1 батон, размягченное сливочное масло, 200 г жареного куриного филе, 2 апельсина или 4 мандарина, 1 стакан фруктов из компота, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 небольшая луковица, 2–3 ст. ложки миндаля, зеленый стручковый перец, 150 г майонеза, растительное масло.

В батоне сделать продольный надрез и частично его выскоблить. При желании смазать внутри маслом. Куриное филе, фрукты из компота, яйца и лук нарезать крупными кубиками (1–1,5 см). Миндаль ошпарить, снять кожуру, ядра поджарить на растительном масле и мелко порубить. Все ингредиенты смешать с майонезом. Получившимся салатом нафаршировать батон так, чтобы салат чуть поднимался над краями батона. Украсить кусочками апельсина или мандарина, зеленым стручковым перцем и рубленым миндалем.

Перед подачей батон разрезать на 4–6 кусков.



Майонез можно смешать с небольшим количеством взбитых сливок.



Батон, фаршированный сосисками

1 батон, 175 г размягченного сливочного масла, 1,5 ст. ложки тертого корня хрена, 1 маринованный или соленый огурец, 100 г укропа или зелени петрушки, 3 сосиски, черный молотый перец, соль по вкусу.

Батон разрезать вдоль на равные части, выскоблить, оставляя корку толщиной 1 см. Масло взбить с солью и перцем частью его смазать края батона. Оставшееся масло смешать с хреном, рубленным огурцом, зеленью и с мякишем. Начинку разделить на две части и заполнить ею обе половинки батона. С сосисок снять кожу, выложить их на начинку и соединить обе половинки батона. Батон крепко завернуть в целлофан или пергамент и держать в холодном месте сутки. Перед подачей нарезать тонкими ломтями.



Батон, фаршированный мясными изделиями

1 батон, 150 г размягченного сливочного масла, 2–3 ст. ложки томатной пасты, 0,5–1 ст. ложка тертого лука, 2 ч. ложки острого соуса, 200 г говяжьего языка или ветчины, колбасы или мясных консервов, 1 небольшой соленый огурец, крыжовник, черный молотый перец, соль по вкусу.

Батон разрезать вдоль, обе половины выскоблить длинным ножом, чтобы осталась ровная корка толщиной в 1 см. Масло взбить, добавить томатную пасту, лук,

соус, мелко нарезанный соленый огурец, соль, перец, нарезанные мелкими кубиками мясные изделия, мякиш и крыжовник (целые плоды).



Начинку положить в выскобленный батон, плотно прижать и сложить обе половины. Завернуть батон в целлофан или пергамент и держать до следующего дня в холодном месте. Нарезать тонкими ломтями перед подачей к столу.



Батон, фаршированный фруктовым салатом, ветчиной и сыром

1 батон, сливочное масло, 0,5 л компота из персиков или других фруктов, 0,5 стакана сметаны или майонеза, горчица, 2 ст. ложки острого соевого соуса, 0,5 соленого огурца, 6 больших кусков ветчины, 6 больших кусков швейцарского сыра, рубленая зелень укропа, петрушки, зеленый салат.

У батона срезать верхнюю корку в виде крышки и выскоблить сердцевину. Фрукты вынуть из компота, нарезать крупными кубиками, а соленый огурец — мелкими, добавить майонез или сметану, соус, тщательно перемешать. Получившимся салатом нафаршировать батон, сверху уложить свернутые трубочкой ломти ветчины, треугольники из сыра и кусочки фруктов. Украсить зеленью или листьями салата.



Фаршированный батон по-магрибски

1 батон, 250 г отварного мяса дичи, 1 стакан очищенного, мелко нарубленного и поджаренного миндаля, 2–3 ст. ложки мелко нарубленной зелени (петрушки, мяты, эстрагона, купыря, укропа), сок 0,5 лимона, 3–4 ст. ложки куриного бульона, 1 стакан соуса от жаренья, раститель-



ное или сливочное масло для жарки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать кубиками и обжарить в растительном или сливочном масле. Батон разрезать вдоль и удалить мякоть. Мякоть раскрошить, смешать с миндалем, зеленью и рубленым жареным мясом. Добавить лимонный сок, 1 ст. ложку куриного бульона и соус, оставшийся от жаренья. Приправить солью и перцем. Получившейся массой заполнить половинку батона. Закрыть верхней частью и полить соусом от жаренья и бульоном. Посыпать зеленью петрушки.



Батон, фаршированный рыбными консервами

1 батон, 1 банка консервированной рыбы в масле, 2–3 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 100 г размягченного сливочного масла, зелень петрушки, укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Батон обрезать с обеих сторон, вырезать мякиш, чтобы получилась трубка. Смешать мякиш с рыбой, измельченными яйцами, пассерованным луком, маслом, рубленой зеленью, перцем, солью. Получившейся массой очень плотно начинить батон и положить его в холодильник на 1–2 ч.



Батон, фаршированный салями и маслинами

1 длинный батон, 400 г свежего сливочного сыра, 50 г размягченного сливочного масла, 2 дольки чеснока, 150 г салями, 50 г зеленых маслин без косточек, черный молотый перец, соль по вкусу.



Острым ножом разрезать вдоль длинный батон и с помощью длинной ложки осторожно вынуть мякиш. Масло тщательно растереть с сыром, добавить растертую дольку чеснока, посолить, поперчить по вкусу.

Снять с салами шкурку, мелко нарезать. Выложить в сырную массу, добавить мелко нарезанные маслины, хорошо перемешать. Добавить мякиш батона, снова тщательно перемешать.

Приготовленной массой заполнить пустой батон, крепко прижать обе его половинки друг к другу, туго обернуть их фольгой и как минимум 2 ч выдерживать в холодильнике или холодном месте.

Нарезать на кусочки перед тем, как подавать на стол.



Батон, фаршированный мясом и зеленью

1 батон, 250 г отварного мяса (говядины или свинины), 120 г сливочного масла, 0,5 стакана мелко нарубленных и поджаренных орехов, 1 лимон, 4 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 1 стакан мясного бульона, черный молотый перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать кубиками и обжарить в масле. Батон разрезать вдоль и из каждой половинки удалить мякиш. Мякиш раскрошить, смешать с орехами, зеленью и обжаренным мясом. Затем добавить сок лимона и 3 ст. ложки бульона. Приправить солью и перцем. Получившейся массой наполнить половину батона. Закрыть верхней частью и полить соусом от жарения и оставшимся бульоном. Посыпать зеленью.

При подаче на стол разрезать батон на порционные куски.

БУТЕРБРОДЫ-БАШНИ И БУТЕРБРОДЫ-ПИРАМИДЫ



Бутерброд-башня с сыром

Белый или черный хлеб, размягченное сливочное или сырное масло, один или несколько сортов сыра, помидоры или фрукты (ягоды).

На ломтики черного или белого хлеба толщиной 7–10 мм и одинаковых размеров намазать масло и положить ломтики сыра или толстый слой плавленого сыра. Бутерброды (3–4 штуки) уложить друг на друга и скрепить палочкой. Верхний бутерброд украсить кусочком помидора или целой сливой, вишней, клубникой, малиной.



Бутерброд-башня с ветчиной или колбасой

Белый или черный хлеб, масло (ветчинное, горчичное или хренное), ветчина или колбаса, соленые огурцы, красный стручковый перец или помидоры, зелень укропа или петрушки, листья зеленого салата.



наковые ломтики ветчины или колбасы и кусочки огурца или помидора, накрыть листом салата. Бутерброды по 3–4 штуки уложить друг на друга и скрепить палочкой. Верхний бутерброд украсить зеленью.

Ветчинное, горчичное или хренное масло можно получить, соединив размягченное сливочное масло соответственно с ветчиной, пропущенной через мясорубку, готовой горчицей или тертым хреном в произвольной пропорции.



Бутерброд-башня с колбасой, сыром и копченой рыбой

4–5 ломтиков белого хлеба, размягченное сливочное или сырное масло, сыр, докторская колбаса, масло с копченой рыбой, сваренные вкрутую яйца, зелень укропа или петрушки.

Тоненькие ломтики белого хлеба намазать сливочным или сырным маслом. Если ломти большие, их нужно разрезать. На один ломоть положить толстый кусок сыра, другой накрыть слоем плавленого сыра, третий – ломтиком колбасы, четвертый и пятый – маслом с копченой рыбой и кружочками яйца. Бутерброды уложить друг на друга, верхний украсить листочком зелени, скрепить палочкой.



Бутерброд-башня с куриным, шпротным и морковным паштетами

12 ломтей хлеба, 40 г зеленого масла, 80 г куриного паштета, 80 г шпротного паштета, 80 г морковного паштета, 80 г фруктов, лимон, красные помидоры.

Большие ломти хлеба смазать маслом и с помощью специального наконечника выдавить на него рифле-



ный валик паштета из куриного мяса, в середину положить фрукты. На ломти хлеба меньших размеров выдавить морковный и шпротный паштеты, украсив бутерброды листочками зеленого масла. Все пласты хлеба скрепить шпажкой, на конце ее укрепить помидор и ломтики лимона.



Бутерброд-башня с сельдью и яйцом

Несколько ломтей черного хлеба, яичное или горчичное масло, сельдь слабой соли, сваренные вкрутую яйца, сметана, зеленый лук.

Ломти хлеба намазать маслом и разрезать их на треугольные или четырехугольные кусочки.

На каждый ломоть положить кусочек селедочного филе или ряд тоненьких кусочков сельди, сверху посыпать рубленым зеленым луком и накрыть кружком сваренного вкрутую яйца. На верхний бутерброд положить ложкой немного густой сметаны и несколько длинных перьев зеленого лука. Уложить друг на друга 3–4 бутерброда и скрепить их палочкой.



Бутерброд-башня с килькой, ветчиной и сыром

1 ломоть черного хлеба, отрезанный вдоль буханки, 1 ломоть белого хлеба, размягченное сливочное и горчичное масло, 1 килька, ливерная колбаса или печеночный паштет, ветчина, плавленный сыр, 1 помидор, 1 стручковый перец, сливы, зелень укропа, петрушки, зеленый салат, редис.



Ломоть черного хлеба разрезать пополам. На одну половину намазать масло, положить филе кильки и сверху – ломтик ливерной колбасы или толстый слой печеночного паштета. Другую половину черного ломтя намазать горчичным маслом, сверху положить ломоть нежирной ветчины и на него – салат или листик петрушки.

На ломоть белого хлеба положить, не приглаживая, один или два сорта плавленого сыра. Украсить целой сливой, маленьким помидором, кольцами красного стручкового перца или кружочками редиса и зеленью укропа. Нанизать на палочку так, чтобы килечный бутерброд остался внизу, а сырный был сверху.



Бутерброд-башня с сельдью, жарким, сыром и салатом

2 круглых ломтя черного хлеба, 2 круглых ломтя белого хлеба, хренное масло, сельдь слабой соли, сваренные вкрутую яйца, жаркое, соленые огурцы, сыр, рисовый салат, жареная рыба или крабы, маринованные или консервированные яблоки, укроп или зелень петрушки, зеленый салат, грибы, плавленый сыр или сыр твердых сортов.

Сначала приготовить бутерброд из черного хлеба с хренным маслом, полосками селедочного филе и ломтиками яйца. Второй бутерброд намазать маслом, сверху положить кусок жаркого, ломтик огурца и маленький целый грибок, зелень петрушки.

Один кусок белого хлеба намазать толстым слоем плавленого сыра или намазать хлеб толстым слоем масла, а сверху положить толстый ломтик сыра и кусочек зеленого салата. На другой кусок белого хлеба положить горку салата из риса и яблок и сверху – кусочек рыбы или



листьями салата.

краба. Все бутерброды должны быть одинаковых формы и размера. Верхний бутерброд украсить, промежуточные отделить друг от друга



Бутерброд-пирамида с ветчиной, колбасой и яйцом

3 ломтя белого или черного хлеба одной формы, но разного размера, масло (зеленое, горчичное или хренное), ветчина, колбаса, сваренные вкрутую яйца, помидоры, свежие или соленые огурцы, редис или сливы, листья зеленого салата, зелень укропа или петрушки.

Различные по размеру куски хлеба намазать разными сортами масла. На самый большой ломоть положить ломтик ветчины и ломтик помидора, накрыть их листом салата, на средний – колбасу и кружок неочищенного огурца, на самый маленький – кольцо яйца и целую сливу или вырезанный в форме цветка редис. Украсить зеленью. Уложенные друг на друга пирамидой бутерброды скрепить палочкой.

СОДЕРЖАНИЕ



| | |
|--|----|
| <i>Предисловие</i> | 3 |
| Сандвичи | 9 |
| Многослойные бутерброды | 29 |
| Торты-бутерброды | 37 |
| Торты-бутерброды из черного хлеба | 37 |
| Торты-бутерброды из белого хлеба | 43 |
| Торты-бутерброды из черного и белого хлеба | 45 |
| Большие бутерброды | 49 |
| Фаршированные батоны | 52 |
| Бутерброды-башни и бутерброды-пирамиды | 58 |

САНВИЧИ И СЛОЕННЫЕ БУТЕРБРОДЫ

Художественный редактор *А.Г. Лютиков*

Технический редактор *К.В. Силаева*

Редактор *Г.С. Выдревич*

Корректор *В.Н. Леснова*

Художник *А.Ю. Котова*

ООО «Издательство «Терция»

191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н

E-mail: tercia@qhome.ru

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 ООО «ТД «Эксмо»

E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru

International Sales: For Foreign wholesale orders, please contact International Sales Department at foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг «Эксмо» в специальном оформлении обращаться в отдел корпоративных продаж ООО «ТД «Эксмо» E-mail: project@eksmo-sale.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный). e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт:

www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.

Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бужкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Подписано в печать 23.01.2007

Формат 70x100 $\frac{1}{32}$. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.

Тираж 5000 экз. Заказ № 594

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»

432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14