

СОДЕРЖАНИЕ

САНДВИЧИ-РУЛЕТЫ	6
РУЛЕТ ИЗ БАТОНА	8
ПЕЧЕНОЧНЫЙ ПАШТЕТ	10
ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ С МЯСОМ И ГРИБАМИ	12
ХЛЕБ С СЫРОМ НА ГРИЛЕ	14
САНДВИЧ С КУРИЦЕЙ И МАЙОНЕЗОМ	16
РУССКИЙ БУТЕРБРОД С СЕЛЬДЬЮ	18
РУЛЕТ ИЗ ЛАВАША С КОПЧеным ОКОРОКОМ	20
БУЛОЧКИ С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ	22
КАНАПЕ С БАШЕНКАМИ ИЗ ВЕТЧИННОГО КРЕМА	24
СЛАДКИЕ СОСИСКИ С КУНЖУТОМ	26
БАКЛАЖАНОВАЯ ЗАКУСКА	28
САЛАТ «АМЕРИКАНСКИЙ ПИКНИК»	30
КАРТОШКА С СЫРОМ	32
МАРИНОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ	34
ЗАКУСКА ИЗ БРОККОЛИ	36
КУРИНАЯ ВЕТЧИНА С КРЕВЕТКАМИ	38
СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЛИМОНОМ	40
ТЕМПУРА ИЗ КРЕВЕТОК	42
РУЛЕТИКИ ИЗ СЕЛЬДИ ПО-ЯПОНСКИ	44
КОРЮШКА ФРИ	46
РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАКОВ	48
ХВОСТЫ РАКОВ В СОУСЕ	50
СЛОЕННЫЕ СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ К ПИВУ	52
ПИЦЦЫ-РУЛЕТИКИ С КУРИЦЕЙ	54
ТАР-ТАР ИЗ ПОМИДОРОВ	56
СОЛЕНОЕ ПЕЧЕНЬЕ «НА ДВА ДНЯ»	58
ТАБЛИЦЫ КАЛОРИЙНОСТИ НАПИТКОВ	60
ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ ПРОДУКТОВ	62

САНДВИЧИ-РУЛЕТЫ

1 батон, 100 г сливочного масла, красная икра для украшения, 80 г копченой семги, 100 г зелени укропа.

1 Разрезать булку вдоль на тоненькие пласты. С хлеба срезать корку. Рыбу тщательно разделать и нарезать тонкими ломтиками.



2 Зелень тщательно промыть. Мелко нарезать и поместить в миксер. Добавить сливочное масло и все вместе взбить. Полученной смесью намазать хлебные кусочки.

3 Уложить на каждый кусочек по тонкому ломтику семги. Вновь смазать сэндвичи маслом.



4 Свернуть каждый кусочек в рулет. Готовую закуску уложить на блюдо. Завернуть в пищевую пленку. Поместить рулеты в холодильник на 30 минут, чтобы масло немного затвердело.

5 Перед подачей на стол украсить рулеты зеленью или красной икрой.





РУЛЕТ ИЗ БАТОНА

1 батон багет, 300 г сосисок, 2 соленых огурца, 70 г сливочного масла, 1 ст. ложка жидкого меда, 1 пучок зелени петрушки, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, черный молотый перец.



1 Сосиски отварить до готовности и мелко нарезать. Петрушку промыть и измельчить.

2 Батон разрезать пополам поперек. Затем каждую половинку еще разрезать пополам вдоль.

3 С помощью ложки удалить из батона мякоть.

4 Огурцы мелко нарезать и соединить с подготовленными сосисками. Перемешать.

5 Сливочное масло размягчить и соединить с жидким медом.

6 Перемешать до однородного состояния, добавить зелень петрушки, перец и уксус. Мякоть батона измельчить и добавить в медовую массу.

7 Соединить обе смеси вместе и тщательно перемешать.

8 Готовой начинкой наполнить обе половинки батона. Соединить половинки вместе и поместить батон в холодильник на 20—25 минут. Перед подачей нарезать кусочками.

