



# БУТЕРБРОДЫ И ГРЕНКИ



ХРФ „Фобос”  
1991 г.





*Брошюра включает в себя около 160 рецептов бутербродов и бутербродных паст, закусок, бутербродных тортов и гренок, которые отличаются простотой в приготовлении, оригинальностью оформления и высокими вкусовыми качествами.*

*Это издание является первым в серии библиотека кулинарных рецептов", выпускаемой хозрасчетной фирмой „Фобос“. В ближайшее время увидят свет сборники рецептов первых блюд, соусов и приправ, различных видов салатов, вторых блюд, коктейлей и напитков. Мастеров кулинарного искусства ожидают на страницах изданий этой серии маленькие и большие сюрпризы из кухни многих стран, а также рецепты блюд, которые относятся к старинной кухне. Авторы серии ставят своей задачей как можно полнее раскрыть перед широкой аудиторией секреты кулинарного мастерства, технологию приготовления пиши из самых различных продуктов, опубликовать ряд полезных советов, которые необходимо знать каждой искусной хозяйке.*

*Брошюры серии библиотека кулинарных рецептов", выпускаемые хозрасчетной фирмой „Фобос“, заинтересованные организации могут заказать по адресу: 220013, г. Минск-13, 2-я Шестая линия, 11. а/я 335*

*Составитель П. Л. Дорошенко*

*Художник Л. И. БЕТАНОВ*

*> Хозрасчетная фирма „Фобос“*

## БУТЕРБРОДЫ

### БУТЕРБРОДЫ С ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ

На приготовленные полоски батона или булки положить толстым слоем зеленый салат, полить густым майонезом. Украсить пластинками соленых огурцов, грибами, посыпать зеленью и разрезать поперек на 6-8 бутербродов.

300 г готового зеленого салата с майонезом, 5 г рубленой зелени, 70-100 г майонеза, 30 г маринованных грибов.

### БУТЕРБРОДЫ С ТОМАТНОЙ ПАСТОЙ, ГОРЧИЦЕЙ, ХРЕНОМ, ГРИБАМИ

К взбитому маслу добавить томатную пасту (или горчицу, или протертый хрен, или поджаренные измельченные грибы), посолить, поперчить. По желанию заправить соком, сахаром, красным перцем.

100 г сливочного масла, 2 ст. ложки томатной пасты (или 2 ст. ложки горчицы, или 1 ст. ложка протертого хрена, или 3 ст. ложки поджаренных измельченных грибов), перец, соль.

### БУТЕРБРОДЫ С „ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ“

Сливочное масло хорошенько размять, посолить по вкусу. Мелко нарезать укроп, петрушку, перец и взбить столовой ложкой. Полученной

массой намазать хлеб, на середину бутерброда положить 1/2 помидора, вокруг посыпать изрубленным луком.

### БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОГОМ И РЕДИСКОЙ

Творог смешать со сметаной в густую массу. Редиску вымыть, обрезать кончики и нарезать тонкими ломтиками (можно натереть на крупной терке), 1/3 часть редиски отложить целой. Лук мелко порубить. Положить в творожную массу редиску и половину нормы рубленого лука, перемешать, посолить. Массу выложить толстым слоем на приготовленные ломти хлеба, обровнять края, украсить редиской и посыпать рубленным зеленым луком.

200 г творога, 75-100 г сметаны, 300 г редиски, 50 г зеленого лука, соль.

### БУТЕРБРОДЫ С ОГУРЦАМИ

Намазать ломти хлеба маслом, положить сверху кружки огурца так, чтобы покрыть весь хлеб, посыпать зеленью укропа с солью или перцем.

### БУТЕРБРОДЫ С ЯЙЦОМ

К взбитому маслу добавить желток, мелко измельченный белок, красный перец, соль и нарезанный лук.



① 100 г сливочного масла или маргарина, 2 сваренных вкрутую яйца, красный перец, соль, лук-резанец.

#### БУТЕРБРОДЫ С СЕЛЬДЬЮ

Филе сельди уложить вдоль на приготовленные ломтики батона с одной стороны, с другой положить густой майонез. В середину уложить тоненькие кружочки яйца. Украсить ломтиками помидоров или огурцов. Каждый ломтик батона разрезать поперек на 6–8 бутербродов.

200 г филе сельди, 100 г помидоров или соленых огурцов, 50 г майонеза, 1 яйцо.

#### БУТЕРБРОДЫ С ПОМИДОРАМИ

С крепких помидоров снять кожицу, нарезать ломтиками, положить на хлеб, смазанный маслом. Посыпать мелко нарубленным сваренным яйцом или натертой брынзой.

#### БУТЕРБРОДЫ С САРДИНАМИ ИЛИ ШПРОТАМИ

% Смазанный маслом прямоугольный ломтик батона разрезать поперек на 8 кусков. На каждый \* кусок положить листик салата, на салат сардины. Каждый бутерброд украсить кусочком лимона.

109 г сардин или шпрот, 50 г зеленого салата, У; 1/2 лимона.

#### БУТЕРБРОДЫ С МЯСОМ, ВЕТЧИНОЙ

50 г сливочного масла или маргарина, 100 г измельченной говядины или пропущенной через мясорубку ветчины, 1 ст. ложка горчицы, соль, перец.

К взбитому маслу добавить вышеуказанные продукты. По желанию добавить лук, соленые огурцы или маринованные овощи.

#### БУТЕРБРОДЫ С ПЮРЕ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА

Отварить 15–20 стручков сладкого перца, отделить мясистую часть и подсушить ее в салфетке. Размять перец с головкой мелко нарезанного лука, добавить 1–2 вареные размятые картофелины, 1 1/2 ст. ложки подсолнечного масла, соль, лимонный сок и хорошо вымесить. Массой намазать ломтики хлеба, посыпать зеленью петрушки.

#### БУТЕРБРОДЫ С ОКОРКОМ

Сваренное вкрутую яйцо очистить, разрезать вдоль, натереть хрен, смешать со сметаной, прибавив по вкусу сахар, соль, уксус. Масса должна быть густой. На приготовленные полоски батона уложить вдоль с одной стороны цепочку или рулончик из окорка, с другой - массу из хрена, в середине - кусочки яйца. Украсить дольками огурца. Разрезать под углом на 6–8 бутербродов.



100 г окорка, 30 г маринованных огурцов, 1 яйцо, 50-75 г сметаны, 50 г тертого хрена, соль, сахар, уксус.

#### БУТЕРБРОДЫ С АНЧОУСАМИ, ЛОСОСЕВЫМИ

К взбитому маслу добавить измельченные, очищенные от костей анчоусы или лососевые, заправить несколькими каплями лимонного сока. Можно использовать анчоусную или лососевую пасты.

50 г анчоусов или лососевого шницеля, 100 г сливочного масла или маргарина, лимон.

#### БУТЕРБРОДЫ С ПЮРЕ ИЗ ЧЕСНОКА И ОРЕХОВ

Очистить головку чеснока, разобрать на дольки, истолочь. Добавить стакан ядрышек грецких орехов и снова все истолочь, затем, помешивая, добавить 2 ст. ложки подсолнечного масла, соль и лимонный сок по вкусу. Массу хорошо вымешать и намазать ломтики хлеба, украсив их полосками красного перца.

#### БУТЕРБРОДЫ С КОЛБАСОЙ ИЛИ ВЕТЧИНОЙ С МАЙОНЕЗОМ

Колбасу (ветчину), очищенное яйцо и грибы нарезать мелкими кубиками, перемешать с майонезом. Массу выложить на приготовленные полоски батона, обровнять края, сверху украсить майонезом, который нанести с помощью конди-

терского шприца или пергаментного пакетика. Разрезать каждый ломоть поперек на 6-8 бутербродов, уложить на поднос, украсив огурцом.

#### БУТЕРБРОДЫ С РЫБОЙ

Очищенную от костей, нарезанную рыбу перемешать со взбитым маслом, заправить горчицей и красным перцем. Вместо масла или маргарина можно использовать смесь майонеза с пропущенным через мясорубку салом.

Вкус бутерброда будет *еще* пикантнее, если украсить его порубленными, маринованными в уксусе овощами.

50 г сливочного масла или маргарина, 100 г копченой рыбы, 1 ст. ложка горчицы, красный перец.

#### БУТЕРБРОДЫ С МОЗАИКОЙ ИЗ ОВОЩЕЙ

Отварить 2-3 картофелины средней величины, очистить, хорошо размять. Сварить в подсоленной воде 2 моркови средней величины и небольшой корешок сельдерея, нарезать их мелкими кубиками. Порезать мелко 1-2 огурца, измельчить на терке головку лука. Подготовленные овощи смешать с картофельным пюре, добавить по вкусу соль, мелко нарезанную зелень петрушки, 1-2 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки кислого молока. Все хорошо перемешать и намазать ломти хлеба.

#### БУТЕРБРОДЫ С ЖАРЕННОЙ ТЕЛЯТИНОЙ ИЛИ СВИНИНОЙ

**I** Жареное крупным куском мясо нарезать тонкими, ровными ломтиками и уложить на приготовленный батон. Сверху положить желе из оставшегося после жаренья мяса соуса. Украсить ломтиками помидоров и листиками салата.

200 г мяса, 50 г желе, 75 г помидоров, 25 г салата.

#### СЛОЕННЫЙ ХЛЕБ С СЫРОМ

Кружочки вестфальских пряников намазать маслом. Попеременно положить друг на друга несколько кружков пряников и сыра. Готовый слоеный хлеб уложить между двумя дощечками и прижать. Перед подачей на стол разрезать на куски. Вместо сыра можно использовать творог, колбасу или бутербродную массу.

5 кружочков вестфальских пряников, 50 г сливочного масла или маргарина, 4 кусочка сыра.

#### БУТЕРБРОДЫ С ГРИБАМИ

**v** Промыть и очистить грибы (свежие или сухие), порезать их крупными кружками, положить в кастрюльку с подсоленной водой и отварить. Готовые грибы вынуть из кастрюли, порезать мелкой соломкой и жарить на сковороде с маслом и сметаной 3-5 мин, затем полить майонезом и перемешать. Намазать хлеб маслом, положить грибы, посыпать мелко нарубленным луком.

#### БУТЕРБРОДЫ ПО-ДАТСКИ

Полоски белого хлеба намазать маслом, положить ломтики тонко нарезанного мяса, птицы или сыра, чтобы полностью покрывали хлеб. Посредине вдоль бутерброда уложить полоски красного маринованного болгарского перца, с одной стороны украсить маслинами без косточки, с другой - кружочками крутого яйца.

200 г хлеба, 40 г сливочного масла, 200 г мяса, птицы или сыра, 80 г болгарского перца, 2 яйца.

#### БУТЕРБРОДЫ ИЗ ЧЕРНОГО И БЕЛОГО ХЛЕБА

Примерно одинаковые по величине куски черного и белого хлеба намазать маслом или бутербродной массой, сжать и охладить. Можно разрезать ножом или формочкой. Порции будут выглядеть особенно аппетитными, если украсить их пикулями, каперсами, кусочками лимона.

#### БУТЕРБРОДЫ ПО-ИСПАНСКИ

Мясо отваренного цыпленка отделить от кожи и кости, мелко нарезать и смешать с майонезом. На ломтик хлеба нанести слой приготовленной смеси. Каждый ломтик гарнировать половинкой маслины, а вокруг сделать венчик из мелки нарезанной зелени петрушки.

400 г мяса цыпленка, майонез, 4-5 маслин, 10 i петрушки.

#### БУТЕРБРОДЫ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ (ПИЦЦА)

Булочки разрезать пополам и намазать томатной пастой, сверху разложить ломтики острого плавленого сыра. Сушеный базилик (можно размолотую гвоздику с корицей), эстрагон и другую пряную зелень смешать с солью, перцем и тертым твердым сыром. Этой смесью посыпать бутерброды и запечь в духовке в течение 20 мин.

На 9 булочек - 250 г томат-пасты, 300 г плавленого сыра, 50 г твердого сыра, соль, пряности по вкусу.

#### БУТЕРБРОДЫ С МЯСНЫМ ПАШТЕТОМ

Желтки, молоко и муку перемешать со сливочным маслом и специями и поставить на паровую баню для загустения. Когда эта смесь остынет, смешать ее с рубленным мясом и прочими продуктами, сбрызнуть соком лимона. Этой массой намазывать хлеб.

1/4 л молока или сливок, 3 неполные ст. ложки муки, 1 1/2 ст. ложки сливочного масла, 2 желтка, 1 ч. ложка соли, 1/2 ч. ложки горчицы, 3-4 ст. ложки сока лимона, 500 г мелко нарубленного жареного и вареного мяса, на выбор - нарубленную петрушку, укроп, сладкий перец, зеленый салат или 1-2 маленьких перчика.

#### БУТЕРБРОДЫ С СЕЛЬДЕРЕЕМ

С батона белого хлеба срезать корку, нарезать хлеб ломтиками и обжарить на сливочном масле.

Сельдерей отварить, протереть через сито, добавить сливки, растертый сыр, соль и все перемешать. Приготовленной массой смазать обжаренные ломтики хлеба.

#### БУТЕРБРОДЫ С САЛАТОМ ИЗ ПЛАВЛЕННЫХ СЫРКОВ

Истереть на терке два плавленых сырка и четыре сваренных вкрутую яйца, 1-2 зубка чеснока, истолченного с солью, положить немного майонеза.

#### БУТЕРБРОДЫ С СОЛЕНОЙ ТРЕСКОЙ И ТОМАТАМИ

Хорошо вымоченную треску нарезать и поджарить с подсолнечным маслом. В оставшееся от жаренья масло положить нарезанные крупными кусками помидоры (без семян и кожицы) и слегка поджарить. Готовые помидоры заправить солью, перцем и растолченным чесноком. Залитую этим соусом рыбу и помидоры использовать для бутербродов.

#### БУТЕРБРОДЫ С ПАСТОЙ ИЗ ХРЕНА

Хрен вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, сбрызнуть разведенной лимонной кислотой. Яйца очистить и мелко порубить. Смешать хрен со сметаной, рублеными орехами, яйцами, солью, сахаром, лимонной кислотой, взбить до

• К

1  
1

1



консистенции густой сметаны. Намазать приготовленные ломти хлеба, выровнять края и посыпать сверху рубленным зеленым луком. Разрезать куски поперек на 6-8 бутербродов.

100 г тертого хрена, 1-2 яйца, 100 г сметаны, 15 г зеленого лука, 20 г очищенных грецких орехов, соль, сахар, лимонная кислота.

#### „УЛЫБКА ЛЕСА“

Эти бутерброды делаются для украшения праздничного стола, подаются на сервировочной тарелке. Взять кусочек черствого хлеба толщиной 2 см, из него вырезать кружок размером с доньшко тарелки. Кружок слегка обжарить в масле. Из вареного яйца и помидора изготовить грибок, имитирующий мухомор (на помидор нанести маленькие кусочки масла или яичного белка). „Мухомор“ надо установить на обжаренном кружке хлеба. Вокруг грибка укладывают целые или разрезанные вдоль шпроты, чтобы создавалось впечатление сухих веточек или сосновых игл. Размещенные между шпротами верхушки перьев лука или зелени петрушки выполняют роль травы. На нее можно рассыпать немного зеленого горошка.

#### 52 БУТЕРБРОДЫ С ЖЕЛИРОВАННОЙ РЫБОЙ

Судака, треску, форель, стерлядь и другую рыбу отварить. Отдельно приготовить необходи-

мое количество желе, которым залить бутерброды. Рыбу нарезать, положить на ломтики хлеба такого же размера и украсить вареной морковью и зеленью петрушки.

Готовое блюдо залить желе, поставить на холод, чтобы оно затвердело.

Приготовление желе: в не очень горячий бульон, в котором варилась рыба, добавить предварительно размоченный в холодной воде желатин, поставить на слабый огонь, добавить немного натертого сельдерея, пастернака, моркови. Перед окончанием варки добавить 1-2 взбитых в пену белка и кипятить бульон до прозрачности.

2 стакана бульона, 25 г желатина, 2 яйца, 30 г сельдерея, 40 г пастернака, морковь.

#### БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ И ХРЕНОМ

Корень хрена очистить и измельчить на мелкой терке. К размягченному сливочному маслу добавить по вкусу соль, натертый хрен, тщательно перемешать и нанести тонким слоем на ломтики хлеба.

75 г сливочного масла, 40 г корня хрена, 200 г ржаного хлеба.

#### БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ И ПЛАВЛЕННЫМ СЫРОМ

В размягченное сливочное масло ввести плавленый сыр, тщательно перемешать до получения



однородной массы, сформовать в виде прямо-угольного бруска, охладить и нарезать тонкими ломтиками. Масло с сыром уложить на ломтики хлеба и посыпать рубленой зеленью.

150 г пшеничного хлеба, 75 г сливочного масла, 75 г сыра плавленого (острого, лукового, кисло-молочного), 10 г зелени.

#### ШМЕРРЕБРЕД (СКАНДИНАВСКОЕ БЛЮДО)

Различные сорта хлеба - белого, черного, хрустящего - смазывают масляной пастой. В сливочное масло добавляют тертый хрен, чеснок, зелень (лук, укроп, петрушку) или яйца с луком или соленым огурцом. Хлеб, смазанный различными видами масла, используют для бутербродов со следующими начинками:

- отварное мясо, желток, мелко нарезанные лук и свекла;
- кусочек копченой сельди (рыбы), яичница-болтуня, посыпаная зеленым луком;
- ветчина, половинка яйца, старенного вкрутую, ломтик соленого огурца;
- густой яичный соус, майонез нанести на куски жареной рыбы точками, тонкий ломтик лимона;
- картофельный салат, кружок крутого яйца, мелко нарезанный зеленый лук;
- ломтики паштета (можно печеночного, рыбного), ломтики соленого огурца;

- кусочки маринованной сельди, ломтики помидоров, украшенные половинкой вареного яйца;

- сельдь в желе, украшенная ломтиками красного перца;

- ломтики сваренных вкрутую яиц, украшенных томатом-пюре и кусочками сарделек, или колечками анчоусов, или кильками.

#### БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ

Сыр натереть на терке с мелкими отверстиями и соединить со сладким молотым перцем (красным). Ломтики хлеба намазать маслом и посыпать сыром, смешанным с перцем.

150 г ржаного или пшеничного хлеба, 100 г сыра российского, 30 г сливочного масла, молотый красный перец.

#### БУТЕРБРОДЫ С ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ

Очищенную от оболочки икру положить в чугунок или глубокую посуду с овальным дном (чтобы при растирании икра не забивалась в углубления посуды), тщательно растереть деревянным пестиком или ложкой, пока она не станет беловатого цвета. Не переставая растирать, понемножку добавлять оливковое или подсолнечное масло, лимонный сок и взбивать, пока икра не примет всего масла. Если икра слишком сгустится, следует прибавить немного уксуса, разбавленного водой.



**(II)** Приготовленную икру намазать на хлеб таким образом, чтобы посредине ломтика слой икры был самым толстым и образовалась заостренная поверхность вроде хребта. На икре сервизным ножом сделать вмятины и украсить маслинами, каперсами.

350 г хлеба, 50 г щучьей икры, 1/2 стакана оливкового или растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, 20 г каперсов, 1 лимон.

#### БУТЕРБРОДЫ ЯГОДНЫЕ

Белый хлеб или печенье покрыть маслом, на края нанести шприцем слой творога, растертого с молоком или сливками и заправленного сахаром. В середину положить горкой ягоды. Кислые ягоды можно посыпать сахаром или положить под них немного меда. Орехи, толченые или целые, придают бутербродам приятный вкус.

#### БУТЕРБРОДЫ С КРЕМОМ ИЗ САРДИН

Растертое добела сливочное масло смешать с очищенными и мелко нарезанными каперсами, томат-пюре, лимонным соком и красным перцем. Вместе с сардинами протереть через сито и нанести на ломтики хлеба.

\* 100 г сливочного масла, 8-10 сардин, 4 г горчицы, 3-4 каперса, 1-2 ст. ложки томат-пюре.

#### ПЮРЕ ИЗ КОНСЕРВОВ ТИПА САРДИН

Через сито протереть крутые яичные желтки и рыбу типа сардин, добавить немного масла из этой же банки. Смесь нанести на ломтики хлеба.

120 г рыбы типа сардин, 4 яйца.

#### БУТЕРБРОДЫ СО СВЕЖИМИ ПОМИДОРАМИ, БРЫНЗОЙ, ОРЕХАМИ

Миндаль залить на 10 мин кипятком, затем воду слить, а у миндаля удалить пленку. Орехи подсушить на сковороде в течение 5-7 мин, мелко нарубить и соединить с измельченной брынзой.

Ломтики хлеба намазать маслом, сверху положить ломтики помидоров без кожицы и семян, а на них - рубленые орехи с брынзой. Бутерброды украсить маслинами.

200 г пшеничного хлеба, 100 г свежих помидоров, 25 г сливочного масла, 50 г брынзы, 25 г сладкого миндаля (ядра), 5 маслин.

#### БУТЕРБРОДЫ С БРЫНЗОЙ И КЛЮКВОЙ

Ломтики хлеба намазать сливочным маслом, положить сверху кусочки брынзы и украсить клюквой.

150 г ржаного хлеба, 100 г брынзы, 50 г сливочного масла, 25 г клюквы.

**Т**  
**f**

#### БУТЕРБРОДЫ С БРЫНЗОЙ И ОВОЩАМИ

Брынзу хорошо растереть, смешать со сливочным маслом, мелко рубленным луком и натертым вареным картофелем. В полученную массу ввести сырое яйцо, соль, перец и все тщательно вымесить. Ломтики хлеба намазать массой, поставить в горячий жарочный шкаф и запечь до образования на поверхности поджаристой корочки.

200 г ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г брынзы, 100 г картофеля, 30 г репчатого лука, 1 яйцо.

#### БУТЕРБРОДЫ С КАБАЧКОВОЙ ИКРОЙ И МАСЛОМ

Ломтики хлеба намазать сливочным маслом. Кабачковую икру уложить на бутерброд горкой и посыпать рубленным зеленым луком.

200 г ржаного хлеба, 150 г икры кабачковой, 50 г сливочного масла, 15 г зеленого лука.

#### БУТЕРБРОДЫ С МОРКОВНЫМ ПЮРЕ И СЛИВКАМИ

Морковь очистить, натереть на терке, добавить сливки, соль и припустить в течение 10-15 мин. К моркови добавить плавленый сыр и прогреть массу при помешивании до получения однородной консистенции. Полученное пюре взбить до образования пышной массы, охладить и уложить на ломтики хлеба.

200 г пшеничного хлеба, 150 г моркови, 50 г сливок, 40 г плавленого сыра.

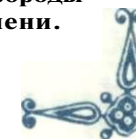
#### БУТЕРБРОДЫ СО СВЕКЛОЙ

Свеклу сварить, очистить от кожицы и нарезать тонкими кружочками, затем посолить, полить уксусом, выдержать в течение 1-1,5 ч и откинуть на дуршлаг. Ломтики хлеба намазать сливочным маслом, уложить сверху кружочки свеклы и посыпать рубленой зеленью.

200 г ржаного хлеба, 150 г свеклы, 40 г сливочного масла, 10 г зелени.

#### БУТЕРБРОДЫ С ПАСТОЙ ИЗ МОРКОВИ И МОРСКОЙ КАПУСТЫ

Морскую капусту промыть, выдержать в холодной воде 30 мин и трижды отварить (по 15 мин) при соотношении воды и капусты 3:1, каждый раз меняя воду. Подготовленную капусту выдержать в слабом растворе уксуса с добавлением соли, а затем откинуть на дуршлаг и дважды пропустить через мясорубку. Пюре из морской капусты соединить с морковным пюре, добавить сухое молоко, горчицу, сахар, соль, растительное масло и лимонную кислоту. Полученную пасту хорошо взбить, охладить и с помощью кондитерского мешка отсадить на ломтики хлеба. Бутерброды можно украсить лимонами и веточками зелени.





200 г пшеничного или ржаного хлеба, 50 г морской свежемороженой капусты, 50 г морко-

ви, 10 г сухого обезжиренного молока, 3 г горчицы, 5 г сахара, 50 г растительного масла.

#### БУТЕРБРОДНЫЕ ПАСТЫ

##### ИЗ СВИНЫХ КОНСЕРВОВ

Печень вымыть, очистить от пленок и протоков, нарезать на куски, обжарить в жире от консервов, влить 100 г воды и потушить 5 мин. Лук очистить, нарезать, поджарить на жире из консервов. Консервированное мясо, печень и лук пропустить через мясорубку, прибавить по вкусу перец, майоран и хорошо перемешать.

250 г консервов, 100-150 г печени, 75 г лука, соль, перец, майоран.

##### ИЗ ЖАРЕНОГО МЯСА

Кусочки жареного мяса и яйца пропустить через мясорубку. Полученную массу растереть с маслом или со сметаной (паста должна быть густой), прибавить по вкусу соль, перец, рубленую зелень.

200-250 г мяса, 30 г сливочного масла, 2 яйца, 20 г зеленого лука, 15 г укропа или петрушки, соль, перец, зелень.

##### ИЗ СЫРА

Сыр натереть на мелкой терке, добавить протертые желтки, масло, горчицу и растереть в пышную массу вилкой или деревянной ложкой.

200 г сыра, 100 г масла, 2 вареных желтка, горчица.

##### ИЗ ОТВАРНОЙ РЫБЫ

С отварной рыбы снять кожу, отделить филе, вынуть кости. Пропустить через мясорубку вместе с желтками. В полученную массу добавить масло или маргарин, по вкусу горчицу или сок лимона, хорошо перемешать.

200 г отварной рыбы, 100 г масла или маргарина, 2 вареных желтка, сок 1 лимона или горчица.

Для приготовления холодных блюд (смазывания бутербродов, фарширования яиц и помидоров, украшения бутербродов с помощью шприца) в ЧСФР и Австрии используется смешанное масло. Хлеб или булка смазываются таким маслом, а сверху укладываются овощи, зелень.

##### МАСЛО ГОРЧИЧНОЕ

В растертое мягкое масло добавить хорошо растертую с вареным желтком горчицу, приправить солью, перцем, соком лимона. Перемешать деревянной ложкой и охладить.

**9** 100 г масла, 1 желток, 25 г горчицы, соль, перец, сок 1 лимона.

#### МАСЛО С СЫРОМ

В размягченное масло добавить предварительно натертый сыр, тщательно перемешать деревянной ложкой и приправить соком шпината. Такое масло употребляется для украшения бутербродов с помощью шприца.

100 г сливочного масла, 100 г сыра, 10 г шпината.

#### МАСЛО СЕЛЕДОЧНОЕ

В размягченное масло добавить селедочную пасту, хорошо перемешать, приправить перцем.

100 г сливочного масла, 40 г селедочной пасты, перец.

#### МАСЛО САРДИНКОВОЕ

Размягченное масло тщательно перемешать с очищенными и растертыми сардинками, приправить соком лимона, солью.

100 г сливочного масла, 50 г сардинок в масле, сок 1 лимона.

#### МАСЛО ЯИЧНОЕ

Сливочное масло взбить с измельченным желтком, добавить мелко нарубленные белок и зелень, затем посолить. Для более острого вкуса

можно добавить перец, горчицу или тертый хрен.

На 100 г масла или маргарина - 1 яйцо, 1 чайная ложка рубленого зеленого лука или укропа, соль, красный перец, горчица или хрен по вкусу.

#### МАСЛО ГРИБНОЕ

К взбитому маслу добавить мелко нарубленные, предварительно ошпаренные кипятком маринованные грибы, затем заправить солью и перцем, можно добавить и томатную пасту. Соленые грибы надо предварительно вымочить. К ним хорошо добавить для вкуса немного лимонной кислоты или уксуса.

На 100 г масла или маргарина - 3-4 ложки грибов, небольшую луковицу, соль, перец, томатное пюре, лимонный сок или уксус по вкусу.

#### МАСЛО ТОМАТНОЕ

К взбитому маслу добавить томатное пюре и растертый деревянной ложкой творог. Полученную массу хорошо взбить, а затем посолить.

На 100 г масла или маргарина - 2 ст. ложки томатной пасты, 1 ст. ложка творога, соль по вкусу.

#### МАСЛО КИЛЕЧНОЕ

Филе килек протереть через сито, соединить с размягченным сливочным маслом и хорошо вымешать лопаткой. Хранить в холодном месте.

850 г сливочного масла, 160 г филе килек.



## ЗАКУСКИ И ТОРТЫ БУТЕРБРОДНЫЕ

### СЕЛЕДОЧНЫЙ ФОРШМАК С БУЛКОЙ

Сельдь, если она очень соленая, вымочить в воде в течение 3-4 ч, меняя воду. Снять с сельди филе, пропустить через мясорубку вместе с хорошо отжатыми от воды булкой, луком, яблоком. Полученный фарш поперчить, добавить уксус, подсолнечное масло, хорошо вымесить. Сформовать большую котлету, положить ее на селедочную тарелку. Посыпать рубленным яйцом и зеленью. Подавать как закуску со свежим хлебом.

На 200 г булки - 1 большая сельдь, 1 средняя луковица, 1 яблоко, 1 яйцо, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка зелени (лука, укропа), перец по вкусу.

### ЗАКУСКА ИЗ ХЛЕБА И СЕЛЬДИ С МАЙОНЕЗОМ (по-еревански)

Филе сельди очистить от кожи и костей, вымочить в воде или молоке и вместе с вымоченным в молоке пшеничным хлебом пропустить через мясорубку, добавить майонез, перемешать и протереть через сито. Готовую массу хорошо взбить, переложить в селедочницу, украсить дольками свежих помидоров, зеленью петрушки и посыпать тертым сыром.

На 200 г пшеничного хлеба - 2 небольшие сельди, 1/2 стакана молока, 2 ст. ложки майонеза, 2 средних помидора, 2 ст. ложки тертого сыра, 8-10 веточек зелени петрушки.

### ЗАКУСКА ИЗ ХЛЕБА И РУБЛЕННОЙ СЕЛЬДИ СЯБЛОКАМИ

Размоченный в воде пшеничный хлеб, яблоки (без кожицы и семян), пассерованный с растительным маслом репчатый лук смешать и пропустить через мясорубку. Сельдь нарезать кусочками и положить в селедочницу. Измельченную массу заправить растительным маслом и уксусом. Покрывать нарезанную сельдь полученной массой, придать форму рыбы. Посыпать сверху рублеными яйцом и укропом, украсить ломтиками яблока, огурца, помидора, веточками зелени петрушки, листьями салата.

На 200 г пшеничного хлеба - 300 г филе сельди, 2 средние луковицы, 2 средних яблока, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса.

Для украшения: 1 яйцо, 1 яблоко, 1 огурец, 1 помидор, 2 ст. ложки мелкорубленого укропа, веточка зелени петрушки, листья салата.

### ЗАКУСКА ИЗ ХЛЕБА И ТЫКВЫ

Тыкву очистить от кожицы и семечек, нарезать тонкими ломтиками, посолить и дать полежать,

потом зажарить на растительном масле до золотистой окраски, остудить. Прокипятить томатный сок до загустения массы. Нарезать репчатый лук. Намочить в уксусе пшеничный хлеб и отжать. Все подготовленные продукты перемешать и пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, заправить растительным маслом.

На 200 г пшеничного хлеба - 800 г тыквы, 3 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки томатного сока, 2 средние луковицы, уксус, соль и перец по вкусу.

#### ЗАКУСКА ИЗ ХЛЕБА И КАПУСТЫ

Куски хлеба размочить в молоке. Кочан капусты (предварительно удалить кочерыжку) разрезать на 4 части и сварить в подсоленной воде. Остудить, отжать и вместе с размоченным хлебом, репчатым луком и помидорами пропустить через мясорубку. Добавить натертые на крупной терке кислые яблоки, мелко нарубленные сваренные вкрутую яйца, заправить растительным маслом, солью, молоком, перцем, уксусом и тщательно смешать. Выложить фаршмак на блюдо и украсить свежими помидорами и огурцами.

На 200 г обойного ржано-пшеничного орловского или столичного хлеба - 1 средний кочан капусты (примерно 1 кг), 1 крупная луковица, 3 средних помидора, 2 кислых яблока, 3 яйца, 3 ст. ложки растительного масла, 1 стакан Молока, перец, уксус и соль по вкусу.

#### ИКРА ИЗ ХЛЕБА И ЧЕСНОКА (из болгарской кухни)

Чеснок растереть с солью, добавить измельченные ядра грецких орехов и снова растереть. Замоченные в воде ломтики пшеничного хлеба отжать и смешать с чесночно-ореховой массой. Полученную массу взбить деревянной ложкой, постепенно подливая растительное масло, до образования пены, приправить лимонным соком. Икру выложить в салатницу, заглазить ножом и украсить маслинами.

На 200 г пшеничного хлеба - 3 средние головки чеснока, 20 средних грецких орехов, 3 ст. ложки растительного масла, 3 чайных ложки лимонного сока или столового уксуса, 10 маслин, соль по вкусу.

#### ЗАКУСКА ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА И СЕЛЬДИ

Филе сельди пропустить через мясорубку с репчатым луком и намоченным в воде ржаным хлебом. Массу хорошо перемешать, заправить уксусом и подсолнечным маслом.

На 200 г ржаного хлеба - 2 сельди среднего размера, 2 средние луковицы, 2 ст. ложки подсолнечного масла, уксус по вкусу.

#### ТОРТ БУТЕРБРОДНЫЙ С СЕЛЬДЬЮ И ГРИБАМИ

Вымоченную сельдь разделить на филе, нарезать мелкими кусочками (часть, их оставить на

украшение), добавить мелко нарезанные вареные, а затем слегка поджаренные и охлажденные грибы, сливочное масло; все хорошо смешать. На смазанный селедочной массой ломтик хлеба положить другой, также смазанный селедочной массой. Так повторить еще и еще раз, чередуя ломтики пшеничного и ржаного хлеба. Верхний ломтик не смазывать. Положить на торт легкий пресс и поставить в холодильник. Охлажденный торт обрывать с боков, смазать сливочным маслом и обсыпать рублеными яйцами. Сверху разместить филе сельди, кусочки сливочного масла, дольку яйца, ломтик помидора, зелень лука, укропа, петрушки.

На 200 г пшеничного белого и 200 г пшеничного черного хлеба - 200 г сельди, 200 г масла сливочного (из них 50 г на украшение), 5 средних сушеных грибов, 1 средний помидор, 1 яйцо, 1 ст. ложка мелко рубленой зелени лука, петрушки, укропа.

#### ТОРТ БУТЕРБРОДНЫЙ С ПАШТЕТОМ

Ломтики пшеничного хлеба смазать сливочным маслом, положить на них слой паштета. Бутерброд можно приготовить с тремя слоями паштета. Верхний ломтик хлеба не смазывать. На торт положить легкий пресс и поставить в холодильник. Края охлажденного бутерброда смазать сливочным маслом и посыпать рубленой зеленью. Сверху положить сыр и ломтик лимона.



На 200 г пшеничного хлеба - 150 г печеночного паштета (или ливерной колбасы), 100 г сливочного масла, 1 ст. ложку мелко рубленой зелени (петрушка, лук или укроп), 1 лимон, 100 г голландского сыра.

#### ТОРТ БУТЕРБРОДНЫЙ С СЫРНОЙ МАССОЙ (из польской кухни)

Плавленый сыр растереть с маслом до получения однородной массы. Ломтики пшеничного хлеба переложить сырной массой толщиной 1 см, соединив их. Аккуратно прижать сверху, обрывать края, завернуть в пергамент, положить в холодильник. Перед подачей на стол нарезать поперек ломтиками толщиной 1 см и уложить на блюдо.

На 200 г пшеничного хлеба - 100 г плавленого сыра, 50 г масла.

#### ТОРТ БУТЕРБРОДНЫЙ С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ (из венгерской кухни)

Срезать корочки и верхушку с круглого ржаного или пшеничного хлеба. Разрезать оставшуюся форму хлеба (горизонтально) на 4 лепешки. Смешать сливочное масло, мелко нарезанную ветчину с мелко рубленным крутым яйцом и тертым сыром. Намазать этой смесью лепешки хлеба и положить их одна на другую в виде торта. Сверху и с боков смазать сливочным сыром,



### ***т***

посыпать мелко нарезанным огурцом, рубленным яйцом и украсить ломтиками или полосками лососины. Нарезать в виде торта.

На 200 г мякиша круглого хлеба - 50 г сливочного масла, 50 г ветчины, 1 яйцо, 1/2 стакана тертого сыра.

Для отделки: 1 ст. ложка сливочного сыра (можно 1 ст. ложку сливочного масла растереть с 1 ст. ложкой плавленого сыра), 1 средний огурец, 1 яйцо, 30 г лососины.

#### **ТОРТ БУТЕРБРОДНЫЙ С СЫРОМ, ВЕТЧИНОЙ И КУРИЦЕЙ**

Пшеничный хлеб нарезать длинными тонкими ломтями. Намазать ломоть маслом, смешанным с горчицей, сверху положить мелко нарезанное мясо вареной курицы и прикрыть таким же ломтем с маслом. На этот бутерброд положить ломтик сыра, затем снова ломоть хлеба с маслом и с ветчиной и т. д. Сделать 6 таких слоев, придать сверху чем-нибудь тяжелым и поставить на холод. Перед подачей к столу разрезать, как слоеный пирог.

На 200 г пшеничного хлеба - 100 г сливочного масла, 1 чайная ложка горчицы, 100 г отварной курицы, 100 г сыра, 100 г ветчины.

#### **ТОРТ БУТЕРБРОДНЫЙ ФИГУРНЫЙ С СЫРОМ, ВЕТЧИНОЙ, ПАШТЕТОМ (из польской кухни)**

Из круглого хлеба острым ножом вырезать круг мякиша толщиной 1,5-2 см. Намазать его мас-

лом, обровнять края. Кончиком ножа начертить 5 кругов, начиная с центра до края. Самый маленький центральный круг посыпать мелко нарезанным зеленым луком или зеленью петрушки. Следующий круг намазать хреном со сметаной и мелкорубленным яйцом. В третьем кругу уложить массу из мелких кусочков ветчины. В четвертый круг положить массу из тертого сыра. Последний круг ровно заполнить паштетом. По краям кругов, выложенных различными массами, сделать ободок из густого майонеза. Края торта украсить кружочками небольших твердых помидоров и огурцов. Поставить торт в холодное место. Перед подачей на стол нарезать на порции.

На 200 г мякиша (круглого пшеничного хлеба) - 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка хрена со сметаной, 1 яйцо, 50 г ветчины, 3 ст. ложки тертого сыра типа швейцарского, 100 г паштета из домашней птицы, 3 ст. ложки смеси майонеза с горчицей (смесь составить по вкусу), 2 небольших твердых помидора, 1 средний огурец, 1 ст. ложка мелко нарезанного лука или зелени петрушки.

#### **ТОРТ\* БУТЕРБРОДНЫЙ С ТВОРОГОМ И ОКОРКОМ**

Ломтики пшеничного хлеба смазать массой из творога, сливочного масла и мелко нарезанного вареного окорка, соединить их, бока смазать сливочным маслом и обсыпать протертым через

сито творогом, смешанным со сливочным маслом и солью. Украсить зеленью, ломтиками редиса или помидора.


*i* На 200 г пшеничного хлеба - 150 г творога, 100 г сливочного масла, 50 г вареного окорка, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, укропа или лука, 3 крупных редиса или 2 средних помидора, соль по вкусу.

#### ТОРТ БУТЕРБРОДНЫЙ „СМЕСЬ“ (из венгерской кухни)

Пшеничный батон разрезать вдоль на две части и деревянной ложкой вынуть мякиш, оставив подкорковый слой толщиной с мизинец. Мякиш натереть на терке. Все продукты (кроме сливочного масла) вместе с тертым мякишем пропустить через мясорубку, вымешать со сливочным маслом и этой массой начинить половинки батона. Подготовленный таким способом батон завернуть в плотную бумагу и поставить в холодное место. Перед употреблением нарезать тонкими ломтиками.

#### СУХАРИКИ-ГРЕНКИ ПРОСТЫЕ

Пшеничный хлеб нарезать тонкими ломтиками желаемой формы, поместить на противень



На 200 г пшеничного батона - 100 г ветчины, 50 г копченого языка, 50 г колбасы, 50 г бараньего жира, 3 шпроты, 50 г голландского сыра, 50 г сливочного масла, 1 яйцо.

#### ТОРТ БУТЕРБРОДНЫЙ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА С СЕЛЕДОЧНОЙ МАССОЙ (из польской кухни)

С буханки ржаного хлеба срезать все корки. Придать ему прямоугольную форму, нарезать ломтиками толщиной 1 см, намазать их слоем селедочной массы толщиной 1 см. Вместо селедочной массы можно использовать селедочный форшмак. Переложить массой 4 ломтика хлеба. Затем аккуратно прижать сверху, обровнять края, завернуть в пергамент, положить в холодное место. Перед подачей на стол нарезать поперек ломтиками шириной 1 см.

На 200 г ржаного хлеба - 100 г селедочной массы (80 г сельди очищенной, без костей и пропущенной через мясорубку, растертой с 1 ст. ложкой сливочного масла.

#### ГРЕНКИ

или в сковороду, поставить в нагретую духовку и подсушить до золотистой окраски. Подавать к горячим жидким блюдам, к чаю, к кофе

### СУХАРИКИ СОЛЕННЫЕ

Нарезать куски хлеба (ржаного или из пшеничной обойной муки) маленькими кубиками, посыпать мелкой солью и подсушить в нагретой духовке. Подавать к пиву.

### ГРЕНКИ ОБЫКНОВЕННЫЕ В МАСЛЕ

Пшеничный хлеб (булка городская, русская, молочная и др.) нарезать тонкими ломтиками желаемой формы и поджарить с обеих сторон в сковороде на сливочном масле или сливочном маргарине до золотистой окраски.

На 200 г пшеничного хлеба - 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина.

### ГРЕНКИ ИЗ БАРАНОК

Сухие баранки обварить крутым кипятком и оставить до набухания, после чего дать воде стечь, а баранки обжарить на сливочном масле или маргарине.

На 200 г баранок - 2 ст. ложки сливочного масла.

### ГРЕНКИ СОЛЕННЫЕ В МАСЛЕ

Пшеничный хлеб нарезать кубиками, смочить в подсоленной воде или молоке и обжарить со всех сторон на сливочном масле или маргарине до образования румяной, хрустящей корочки.

На 200 г пшеничного хлеба - 3/4 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, соль по вкусу.

### ГРЕНКИ С ВЫПУСКНЫМИ ЯЙЦАМИ

Растопить сливочное масло на сковороде, выпустить на него яйца, как для яичницы, посолить и поджарить. Городскую, домашнюю, молочную или русскую булку нарезать на 6 ломтиков, обмакнуть каждый в молоко, смешанное с яйцом, уложить на сковороду с разогретым маслом, подрумянить с обеих сторон. На каждый гренек положить по куску яичницы (1 яйцо на порцию) и подать на стол в виде закуски или к бульону.

На 200 г пшеничного хлеба - 1 стакан молока и 1 яйцо для замачивания булки, 2 ст. ложки сливочного масла, 6 яиц, соль по вкусу.

### ГРЕНКИ С ЯИЧНЫМ ОМЛЕТОМ

Пшеничный хлеб нарезать тонкими ломтиками и поджарить на сливочном масле до золотистой окраски. Растопленное сливочное масло смешать с яйцами, немного посолить и этой смесью залить гренки. Перед подачей на стол содержимое сковороды перевернуть на тарелку - поджаренные гренки будут сверху. Украсить зеленью петрушки, укропа.



На 200 г пшеничного хлеба - 4 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, соль, перец и зелень по вкусу.

#### ГРЕНКИ С ЯЙЦАМИ „В МЕШОЧЕК“ (детская кухня)

Ломтики булки без корочки намочить во взбитой сладкой яично-молочной болтушке и обжарить на сливочном масле до золотистой окраски. Сварить яйца „в мешочек“, очистить, положить по одному на приготовленные гренки и подать с пюре картофеля, моркови.

На 200 г пшеничного хлеба - 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 ст. ложка сливочного масла, 4 яйца „в мешочек“.

#### ГРЕНКИ С ЯИЧНИЦЕЙ-ГЛАЗУНЬЕЙ

Нарезать пшеничный хлеб ломтиками, быстро смочить их в молоке или воде, а затем в яйце и поджарить. Выложить гренки на блюдо и на каждый поместить яичницу-глазунью (1 яйцо на порцию). Сверху полить разогретым маслом, слегка посыпать молотым красным сладким перцем.

На 200 г пшеничного хлеба - 1/2 стакана молока, 6 яиц, 2 ст. ложки сливочного масла, молотый красный перец, соль по вкусу.

#### ГРЕНКИ С ЯЙЦОМ (по-венгерски)

Пшеничный хлеб нарезать кусочками, замочить в молоке, обвалить во взбитом яйце и поджарить на горячем смальце или сливочном масле до образования хрустящей румяной корочки, посолить и сразу подать на стол. Эти гренки хороши к шпинату или другим овощным блюдам.

На 200 г пшеничного хлеба - 1/2 стакана молока, 3 ст. ложки смальца или сливочного масла, 1 яйцо, соль по вкусу.

#### ГРЕНКИ С ЯЙЦАМИ И ПЕТРУШКОЙ

Нарезать кубиками ломтики пшеничного хлеба и обжарить их на сливочном масле до золотистой окраски. Затем залить взбитыми яйцами с нарезанной зеленью петрушки, посолить по вкусу и размешать. Когда яйца приобретут плотную консистенцию, положить гренки в супник и залить супом или подать горячими отдельно на тарелке.

На 200 г пшеничного хлеба - 2 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, зелень петрушки и соль по вкусу.

#### ГРЕНКИ С ЖЕЛТКАМИ

Срезать корку с пшеничного батона, нарезать его толстыми ломтиками и вырезать из них стаканом кружочки, в середине каждого кружка сделать углубление, надавив дном меньшего

## W

стакана. Кружочки обмакнуть в растопленное сливочное масло, в углубления выпустить сырые желтки, посолить, посыпать перцем и поставить в духовку.

Подрумяненные гренки с поджаренным желтком подать на стол горячими.

На 200 г пшеничного хлеба - 3 ст. ложки сливочного масла, 3 желтка, соль и перец по вкусу.

### ГРЕНКИ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА С ЯИЧНИЦЕЙ

Тонкие ломтики ржаного хлеба, нарезанные в виде небольших треугольников или квадратиков, поджарить с обеих сторон в сковороде на топленом масле, влить размешанные яйца, посолить и довести до готовности. Подавать в горячем виде.

На 200 г ржаного хлеба - 5 яиц, 2 ст. ложки топленого масла, соль по вкусу.

### ГРЕНКИ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА С ЯЙЦАМИ И ЛУКОМ (из литовской кухни)

Ржаной хлеб нарезать небольшими ломтиками, поджарить с обеих сторон на свином жире или сливочном масле. Затем выпустить на каждый ломтик по одному яйцу, посолить и жарить, пока не свернется белок. В конце жарения посыпать мелко нарезанным зеленым луком. Подавать эти гренки следует в горячем виде.

На 200 г ржаного хлеба - 6 яиц, 3 ст. ложки сливочного масла или свиного жира, соль и лук по вкусу.

### ГРЕНКИ С СЫРОМ (к бульону)

Нарезать пшеничный хлеб без корки (батоны, булки и др.) ломтиками толщиной 1 см. Ломтики разрезать на кусочки различной формы. Поджарить их на масле до золотистой окраски. При подаче разложить гренки по тарелкам, посыпать тертым сыром, нарезанной зеленью петрушки и залить горячим бульоном.

На 200 г пшеничного хлеба - 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки тертого сыра, зелень петрушки по вкусу.

### ГРЕНКИ С СЫРОМ.(по-итальянски)

Пшеничный хлеб нарезать тонкими ломтиками, одну сторону намазать растопленным сливочным или горчичным маслом, посыпать тертым сыром, положить другой стороной на сковороду или противень и поставить в нагретую духовку, чтобы слегка зарумянились.

На 200 г пшеничного хлеба - 1 ст. ложка сливочного или горчичного масла, 2 ст. ложки тертого сыра.

### ГРЕНКИ С СЫРОМ И ПЕРЦЕМ (из венгерской кухни)

Ломтики пшеничного батона подсушить, слегка намазать сливочным маслом. Положить на них полоски сыра толщиной около 1/2 см. Посыпать красным перцем и запекать в горячей духовке до тех пор, пока сыр не начнет плавиться.

На 200 г пшеничного хлеба - 1 ст. ложка сливочного масла, 100 г сыра, красный перец по вкусу.

#### ГРЕНКИ С СЫРОМ И ЯБЛОКАМИ

Ломтики пшеничного хлеба намазать маслом, сверху положить очень тонко нарезанные дольки яблок, на них - ломтики сыра. Поставить в духовку и запекать до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Сверху можно посыпать толчеными орехами.

На 200 г пшеничного хлеба - 50 г сливочного масла, 100 г костромского сыра, 2 средних яблока, орех или миндаль по вкусу.

#### ГРЕНКИ С БРЫНЗОЙ

Нарезать пшеничный хлеб ломтиками толщиной 1 см, намазать сливочным маслом, посыпать тертой брынзой. Растопить на сковороде или противне сливочное масло, положить гренки брынзой вверх и поставить примерно на 10 мин в горячую духовку. Подавать к супам или к чаю.

На 200 г пшеничного хлеба - 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки тертой брынзы.

#### ГРЕНКИ С БРЫНЗОЙ И МОЛОЧНЫМ СОУСОМ

Нарезать пшеничный хлеб ломтиками толщиной 1 см, поджарить их до золотистой окраски. Ломтики намазать сливочным маслом, сложить в

неглубокую кастрюлю, залить соусом и сверху посыпать тертой брынзой или сыром. Поставить на 10 мин в горячую духовку. Гренки подавать горячими.

Для приготовления соуса муку пассеровать с маслом, посолить по вкусу, развести молоком, поварить смесь 5-7 мин до получения соуса средней густоты.

На 200 г пшеничного хлеба - 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки тертой брынзы или сыра, 2 стакана соуса.

Для соуса: 2 ст. ложки пшеничной муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 неполных стакана молока.

#### ГРЕНКИ С ТЕРТЫМ СЫРОМ И ЯЙЦАМИ

Пшеничный хлеб нарезать кубиками размером 1 см, смочить в молоке, взбитом с яйцами, посыпать тертым сыром и поджарить на сливочном масле до подрумянивания. Подавать к прозрачному бульону.

На 200 г пшеничного хлеба - 1/2 стакана молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки тертого сыра.

#### ГРЕНКИ ПАНИРОВАННЫЕ В СЫРНО-ЯИЧНОЙ СМЕСИ

Взбить яйца с молоком, добавить муку, тертый сыр, соль и черный перец и снова взбить. Об мак-



Ж

нуть в полученную массу ломтики пшеничного хлеба и обжарить в нагретой духовке на противне до золотистой окраски. Подавать с кефиром или простоквашей.

На 200 г пшеничного хлеба - 2 яйца, 1/2 стакана молока, 2 ст. ложки пшеничной муки, 3/4 стакана тертого сыра, соль и черный перец по вкусу.

#### ГРЕНКИ С СЫРОМ, ЯЙЦОМ И ТОМАТ-ПАСТОЙ

Пшеничный хлеб нарезать прямоугольными ломтиками 4х6 см, толщиной около 1/2 см и слегка обжарить их на масле. Тертый сыр смешать с томат-пастой, яйцом и маслом; для большей остроты добавить молотый красный перец. Полученную массу аккуратно намазать на поджаренные ломтики хлеба, уложить их на противень и запечь в духовке. Подавать к бульону.

На 200 г пшеничного хлеба - 3/4 стакана тертого сыра, 1 яйцо, 1 ст. ложка томат-пасты, 2 ст. ложки сливочного масла, молотый красный перец по вкусу.

Ж

#### ГРЕНКИ ПИКАНТНЫЕ С СЫРОМ, ЯЙЦАМИ И ПЕТРУШКОЙ

Яйца смешать с мукой и молоком, добавить тертый сыр, немного мелко рубленой зелени петрушки, соль. Все тщательно перемешать.

1  
Г

Нарезанную ломтиками булку смочить в жидком тесте и запечь в сильно разогретой духовке до золотистой окраски.

Эти гренки хорошо подавать на гарнир к мясу.

На 200 г булки - 3 яйца, 1/2 стакана молока, 2 ст. ложки пшеничной муки, 1/2 стакана тертого сыра, соль и зелень петрушки по вкусу.

#### ГРЕНКИ С БРЫНЗОЙ И ЯЙЦОМ

Ломтики пшеничного хлеба уложить на противень, смазанный маргарином, посыпать измельченной на терке брынзой, сверху в нескольких местах поместить маленькие кусочки сливочного масла, запечь гренки в духовке. Перед подачей на стол каждый гренок положить на поджаренное яйцо, посыпанное черным перцем. Отдельно подать кефир или простоквашу.

На 200 г пшеничного хлеба - 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка маргарина, 2 ст. ложки тертой брынзы, 5 яиц, черный перец по вкусу.

#### ГРЕНКИ С СЫРОМ И ЯИЧНЫМИ ЖЕЛТКАМИ

Пшеничный хлеб нарезать тонкими ломтиками, размочить в молоке, смешанном с яичными желтками, тщательно размешать и выложить смесь на сковороду, смазанную маслом. Посыпать тертым сыром (голландский, российский и др.) и запечь в духовке до золотистой окраски.

На 200 г пшеничного хлеба - 1 ст. ложка сливочного масла, 3/4 стакана молока, 2 яичных желтка, 2 ст. ложки тертого сыра.

#### ГРЕНКИ С ТЕРТЫМ СЫРОМ, ЖЕЛТКАМИ И ПЕРЦЕМ

Нарезать пшеничный хлеб тонкими ломтиками и густо намазать тертым сыром, смешанным со сваренными яичными желтками, панировочными сухарями, небольшим количеством соли и молотого красного перца. Уложить ломтики на сковороду или противень, поставить в духовку и подсушить до золотистой окраски.

На 200 г пшеничного хлеба - 1/2 стакана тертого сыра, 2 яичных желтка, 1 ст. ложка панировочных сухарей, соль и молотый красный перец по вкусу.

#### ГРЕНКИ С СЫРОМ, ЖЕЛТКАМИ И ПИВОМ (уэльский рейбит)

Пшеничный хлеб нарезать толстыми ломтями, обжарить с обеих сторон. Растопить сливочное масло или маргарин на слабом огне и, постоянно помешивая, добавить тертый сыр, пиво, приправить молотым красным перцем, горчицей. Желтки взбить и, помешивая, также влить на сковороду. Еще раз разогреть на огне, но не доводить до кипения. Полученной массой намазать гренки и запечь их в духовке.

На 200 г пшеничного хлеба - 1 ч. ложка < сливочного масла или маргарина, 1/2 стакана тертого сыра, 3 ст. ложки пива, 1/2 ч. ложки горчицы, 1 яйцо, молотый красный перец по вкусу.

#### ГРЕНКИ С ЛУКОМ

Ржаной хлеб или хлеб из пшеничной обойной муки нарезать ломтиками, поджарить с обеих сторон на масле или сале, положить на них нарезанный кольцами и поджаренный репчатый лук и посыпать солью. Подавать к пиву.

На 200 г ржаного хлеба - 2 ст. ложки сливочного масла или топленого сала, 1 средняя луковица, соль по вкусу.

#### ГРЕНКИ С ЧЕСНОКОМ

Ржаной хлеб нарезать ломтиками желаемой формы, обжарить в растительном масле и смазать смесью тертого чеснока с солью.

На 200 г ржаного хлеба - 1/2 средней головки чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

#### ГРЕНКИ С ПЕРЦЕМ („дьявольские“)

Пшеничный хлеб нарезать тонкими ломтиками желаемой формы, обжарить с обеих сторон в сковороде на сливочном масле или маргарине до золотистой окраски и посыпать сверху красным (жгучим) перцем.



На 200 г пшеничного хлеба - 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, перец по вкусу.

#### ГРЕНКИ ИЗ БАРАНОК С ЛУКОМ И ПЕРЦЕМ

Сухие баранки поломать кусочками, обварить кипятком, накрыть и, когда разбухнут (не разваривать), слить воду, добавить растительное (лучше горчичное) масло, нарезанный зеленый или репчатый лук, посолить, поперчить. Массу размешать и, пока не остыла, подать к завтраку.

На 200 г баранок - 3 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, соль и перец по вкусу.

#### ГРЕНКИ С ЛУКОМ, ПЕРЦЕМ И СЫРОМ (испанские сэндвичи)

Лук и сладкий стручковый перец нарезать кольцами и потушить до мягкости в растительном масле с добавлением небольшого количества воды. Затем приготовить маринад из сока лимона, томатного соуса, сахарного песка, соли, перца и оставить в нем на ночь тушеные лук и перец. Обжарить в сливочном масле ломтики пшеничного хлеба. Незадолго перед подачей на стол положить на них настоянные лук и перец, а также ломтики твердого сыра. Гренки поместить в нагретую духовку и слегка запечь. Как только сыр начнет плавиться, вынуть из духовки и сейчас же подать на стол.

На 200 г пшеничного хлеба - 2 ст. ложки сли-

вочного масла, 2 средние луковицы, 2 средних стручка сладкого перца, сок 1/2 лимона, 1 ст. ложка острого томатного соуса, 2 ст. ложки растительного масла, 100 г сыра, сахарный песок, соль и перец по вкусу.

#### ПОТАПЦЫ С ПОМИДОРАМИ (из украинской кухни)

Пшеничный хлеб нарезать квадратными кусочками толщиной 1 см и обжарить на масле. Накрыть гренки кружочками помидоров, посыпать тертым луком и подрумянить в духовке.

На 200 г пшеничного хлеба - 4 средних помидора, 2 ч. ложки тертого сыра, 1 ст. ложка сливочного масла.

#### ГРЕНКИ С БАКЛАЖАНАМИ И ЯЙЦАМИ

Ломтики пшеничного хлеба смочить в воде, а затем во взбитом яйце и поджарить до золотистой окраски на разогретом маргарине или жире. Из баклажанов приготовить пюре, добавить в него молотый черный перец, соль и растительное масло.

Остывшие гренки разложить на пюре и на каждый гренок положить по половинке вареного яйца. Яйца приготовить следующим образом: по одному отбить в кипящую подсоленную воду требуемое количество яиц и варить до затвердения белка. Яйца, помещенные на гренки, полить

A\ разогретым на сковороде с красным молотым  
у/ перцем сливочным маслом.

^ На 200 г пшеничного хлеба - 2 яйца, 1 ст. ложка  
л маргарина или жира (для приготовления грен-  
fн ков), 2 средних баклажана, 3 ст. ложки растите ль-  
£ ного масла (для приготовления пюре), 3 яйца,  
1 ч. ложка сливочного масла, поджаренного с  
красным перцем, молотый черный перец и соль  
по вкусу.

#### ГРЕНКИ С КАПУСТОЙ И КАБАЧКОМ

Пшеничный хлеб нарезать ломтиками, обмакнуть в молоко, смешанное с сахарным песком и яйцом, и слегка обжарить на масле с обеих сторон; белокочанную капусту и очищенный кабачок нашинковать и потушить с молоком и маслом. Отдельно потушить мелко нарезанную морковь. Готовые овощи смешать с нашинкованными яблоками, мелко нарубленным салатом и укропом, разложить на гренки, сверху разровнять, смазать маслом и запечь. Перед подачей на стол гренки полить сметаной.

На 200 г пшеничного хлеба - 1 стакан молока,  
> 1 яйцо, 1 ст. ложка сахарного песка, 2 ст. ложки  
V сливочного масла или маргарина, 1/4 среднего  
ф кочана капусты, 2 средние моркови, 1/2 среднего  
л» кабачка, 2 средних яблока, 3 ст. ложки салата,  
А нарезанного из лиственной зелени и укропа,  
3 ст. ложки сметаны.

ffl

#### ГРЕНКИ С КАПУСТОЙ, ТЫКВОЙ И СЫРОМ

Нашинковать свежую цветную капусту, морковь, тыкву (или кабачки), яблоки, лиственную зелень. Морковь с добавлением масла и молока тушить до полуготовности. Затем добавить капусту, кабачки или тыкву и тушить до готовности. Добавить мелко нашинкованные яблоки, зелень, яичные белки, сахарный песок, слегка посолить и хорошо перемешать. Ломтики пшеничного хлеба намочить в смеси молока, яиц и сахарного песка и слегка обжарить. На обжаренные гренки горкой положить овощи, сверху посыпать тертым сыром. Запечь гренки в духовке.

На 200 г пшеничного хлеба - 1 стакан молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка сахарного песка, 2 яйца, 1/4 маленького кочана цветной капусты, 120 г тыквы или кабачка, 2 небольших яблока, 2 средние моркови, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени (петрушки или укропа), 2 ст. ложки тертого сыра.

#### ГРЕНКИ С ФАСОЛЬЮ И МАСЛИНАМИ (из армянской кухни)

Отварить сухую фасоль. Мелко нарезанный репчатый лук обжарить в растительном масле, прибавить томат-пюре и пассеровать. Добавить молотый красный перец и после этого сваренную фасоль. Посолить, влить немного горячей воды, поставить на слабый огонь и варить до тех пор, пока жидкость не выпарится (следить, чтобы

масса не подгорела). Пшеничный хлеб нарезать квадратиками, смочить в молоке и во взбитом яйце, обжарить. Готовую фасоль соединить с гренками, выложить смесь на блюдо, сформовать горку и посыпать молотым черным перцем. Вокруг уложить гренки, а между ними — маслины.

На 200 г пшеничного хлеба - 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 1 стакан сухой фасоли, 1 крупная луковица, 4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 ч. ложка молотого красного перца, 15-20 маслин, соль и молотый перец по вкусу.

#### ГРЕНКИ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

Пшеничный хлеб нарезать на ломтики толщиной 1 см. Яйца взбить, посолить, добавить молоко. В этой смеси смочить ломтики хлеба. Обжарить каждый ломтик с одной стороны, положить их необжаренной стороной на противень, смазанный маслом. Очищенные свежие грибы промыть, нарезать, посыпать мукой и обжарить в масле. Добавить к ним обжаренный в масле репчатый лук, сметану, перец и соль. Тщательно все перемешать и потушить 30 мин. Этой массой залить гренки, разровнять, обсыпать верху панировочными сухарями и поставить в нагретую духовку на 8—10 мин. Подавать в горячем виде.

На 200 г пшеничного хлеба 2 яйца, 1 стакан молока, 5 свежих грибов, 1 едняя луковица,

50 г сливочного масла, 1/2 ст. ложки пшеничной муки, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка панировочных сухарей, соль и перец по вкусу.

#### ГРЕНКИ С ГРИБНЫМ СОУСОМ

Нарезать пшеничный хлеб ломтиками толщиной 1 см. Быстро замочить их в смеси молока и яиц и обжарить на сильно разогретом масле или маргарине.

Для приготовления соуса очистить свежие грибы, промыть, нарезать ломтиками и тушить до мягкости, добавив немного подсоленной воды и масла. Взбить желтки с молоком и влить в грибы. Добавить соль и черный перец по вкусу. Варить на слабом огне до густоты, непрерывно помешивая во избежание свертывания яиц. Готовый соус снять с огня и залить им поджаренные гренки. Поставить в горячую духовку на 8-10 мин. Подавать в горячем виде.

На 200 г пшеничного хлеба - 3/4 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, 2 стакана грибного соуса.

Для соуса: 300 г свежих грибов, 5 ст. ложек масла, 3 желтка, 1 1/2 стакана молока, соль и перец по вкусу.

#### ГРЕНКИ С ГРИБНЫМ ПАШТЕТОМ (грибные мазанки)

Отварить промытые сушеные грибы, мелко нарезать, пропустить через мясорубку, обжарить с

**И** мелко нарезанным репчатым луком, добавить муку, сметану и тушить несколько минут. Затем добавить сырой яичный желток, соль, перец и перемешать. Нарезать хлеб ломтиками, обмакнуть их в молоко и поджарить с обеих сторон. Затем намазать приготовленным грибным паштетом, посыпать тертым сыром, сверху положить по кусочку сливочного масла, поместить гренки на противень и поставить в горячую духовку на 10–15 мин.

На 200 г пшеничного хлеба - 5 сушеных грибов, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 средняя луковица, 2 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка пшеничной муки, 1 яичный желток, 1/2 стакана молока, 2 ст. ложки тертого сыра, соль и перец по вкусу.

#### ГРЕНКИ С ПРОТЕРТЫМ ГОРОХОМ

Хорошо сварить горох (залить холодной водой), посолить его, размешать и, слив всю воду, протереть. Нарезанный ломтями пшеничный хлеб обжарить в сливочном масле, намазать протертым горохом, а сверху положить обжаренные в масле кольца репчатого лука и подать к столу.

На 200 г пшеничного хлеба — 400 г сваренного гороха, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 средняя луковица, соль по вкусу.

#### ГРЕНКИ С ТУШЕНЫМ ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Зеленый горошек потушить в небольшом количестве воды, добавив сахарный песок и соль.

Затем заправить сначала мукой, а перед тем как снять с плиты - маслом (после этого не тушить). Булку или батон нарезать кружочками, замочить в молоке и обжарить в масле с обеих сторон. На часть гренок выложить тушеный горошек, прикрыть его оставшимися гренками и подать.

На 200 г пшеничного хлеба - 1 банка (200 г) зеленого горошка, 4 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана молока, 1 ст. ложка пшеничной муки, сахарный песок и соль по вкусу.

#### ГРЕНКИ С ГОРОШКОМ И МОРКОВЬЮ (из польской кухни)

Соединить с зеленым горошком натертую на крупной терке молодую морковь, залить небольшим количеством кипящей воды и варить в закрытой кастрюле 10-15 мин, посолить, добавить немного сахарного песка. Посыпать мукой, размешать, вскипятить. Соединить с маслом. Яйцо тщательно размешать с молоком, посолить. Пшеничный хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см, размочить в яично-молочной болтушке, обвалить в панировочных сухарях и обжарить на розогретом жире до золотистой окраски. Морковь с горошком смешать с гренками, смесь выложить на круглое блюдо, сверху обложить гренками.

На 200 г пшеничного хлеба - 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 3 ст. ложки масла (сливочного или топленого).



f  
x  
f  
x

*Urin* гарнира: 200 г зеленого горошка, 4 средние моркови, 2 ст. ложки сливочного масла, по 2 ч. ложки сахарного песка и пшеничной муки, соль по вкусу.

#### ГРЕНКИ С ГОРОШКОМ И ОВОЩНОЙ СМЕСЬЮ

Все овощи - морковь, цветную капусту, кабачки, картофель - отварить в отдельной посуде, процедить. Добавить горошек без сока, заправить сливочным маслом, растертым с желтками, всыпать панировочные сухари, посолить по вкусу, все перемешать, добавить взбитые белки, мешая овощную массу сверху вниз. Разложить овощи горкой на приготовленные из батона или булки гренки из пшеничного хлеба, посыпать тертым сыром и запечь в духовом шкафу.

На 200 г пшеничного хлеба - 3 средние моркови, 1/2 маленького кочана цветной капусты, 1/3 кабачка, 3 ст. ложки зеленого горошка, 3 средних молодых картофелины, 2 яйца, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 ч. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки тертого сыра, соль по вкусу.

#### ГРЕНКИ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ

^  
Ж Отварное мясо вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить панировочные сухари и поджарить на масле. Затем добавить яйцо, q «Г\*1 сметану и посолить по вкусу. Все тщательно ē перемешать. Этим фаршем намазать ломтики

нарезанной булки или хлеба, поместить их на противень, смазанный маслом, и поставить на 8-10 мин в горячую духовку. Гренки подавать горячими.

На 200 г пшеничного хлеба - 300 г отварного мяса, 1 луковица, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, 3 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

#### ГРЕНКИ С РУБЛЕННЫМ МЯСОМ

Отварное мясо мелко порубить, посолить, добавить обжаренный лук, тертую булку. Все смешать и обжарить на сливочном масле или маргарине. Затем добавить яйцо, сметану. Полученной массой намазать одну сторону ломтиков нарезанной булки, посыпать сверху тертым сыром, положить ломтики на противень и запечь в духовке. Гренки подавать горячими.

На 200 г булки - 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки тертой булки, 200 г отварного мяса, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 2 средние луковицы, 2 ст. ложки тертого сыра, соль по вкусу.

#### ГРЕНКИ СЛОЖНЫЕ С МЯСОМ И ЛИВЕРНОЙ КОЛБАСОЙ

(рецепт итальянского композитора Россини)

Вырезку нарезать поперек волокон на порции, слегка отбить, посолить, обжарить с обеих сторон

**1** Для гарнира: 200 г зеленого горошка, 4 средние моркови, 2 ст. ложки сливочного масла, по 2 ч. ложки сахарного песка и пшеничной муки, соль по вкусу.

**2.**

#### ГРЕНКИ С ГОРОШКОМ И ОВОЩНОЙ СМЕСЬЮ

Все овощи - морковь, цветную капусту, кабачки, картофель - отварить в отдельной посуде, процедить. Добавить горошек без сока, заправить сливочным маслом, растертым с желтками, всыпать панировочные сухари, посолить по вкусу, все перемешать, добавить взбитые белки, мешая овощную массу сверху вниз. Разложить овощи горкой на приготовленные из батона или булки гренки из пшеничного хлеба, посыпать тертым сыром и запечь в духовом шкафу.

На 200 г пшеничного хлеба - 3 средние моркови, 1/2 маленького кочана цветной капусты, 1/3 кабачка, 3 ст. ложки зеленого горошка, 3 средних молодых картофелины, 2 яйца, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 ч. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки тертого сыра, соль по вкусу.

#### ГРЕНКИ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ

Отварное мясо вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить панировочные сухари и поджарить на масле. Затем добавить яйцо, сметану и посолить по вкусу. Все тщательно перемешать. Этим фаршем намазать ломтики



нарезанной булки или хлеба, поместить их на противень, смазанный маслом, и поставить на 8-10 мин в горячую духовку. Гренки подавать горячими.

На 200 г пшеничного хлеба - 300 г отварного мяса, 1 луковица, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, 3 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

#### ГРЕНКИ С РУБЛЕННЫМ МЯСОМ

Отварное мясо мелко порубить, посолить, добавить обжаренный лук, тертую булку. Все смешать и обжарить на сливочном масле или маргарине. Затем добавить яйцо, сметану. Полученной массой намазать одну сторону ломтиков нарезанной булки, посыпать сверху тертым сыром, положить ломтики на противень и запечь в духовке. Гренки подавать горячими.

На 200 г булки - 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки тертой булки, 200 г отварного мяса, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 2 средние луковицы, 2 ст. ложки тертого сыра, соль по вкусу.

#### ГРЕНКИ СЛОЖНЫЕ С МЯСОМ И ЛИВЕРНОЙ КОЛБАСОЙ

(рецепт итальянского композитора Россини)

Вырезку нарезать поперек волокон на порции, слегка отбить, посолить, обжарить с обеих сторон

2



на сливочном маргарине и уложить на ломтики поджаренного пшеничного хлеба. Сверху положить по ломтику ливерной колбасы или намазать печеночным паштетом, подрумянить в духовке и украсить четвертинками помидоров, лимоном, веточками петрушки.

На 200 г пшеничного хлеба - 200 г вырезки, 50 г ливерной колбасы (или печеночного паштета), 2 ст. ложки сливочного маргарина, 3 средних помидора, 1/2 лимона, зелень петрушки и соль по вкусу.

#### ГРЕНКИ С ПЕЧЕНКОЙ И ЛУКОМ

Нарезать ломтиками говяжью печень. Посыпать черным перцем, обжарить в растительном масле, а затем посолить. Нарезать кольцами репчатый лук и также поджарить в растительном масле. Пшеничный хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см, опустить в молоко, а затем во взбитое яйцо и поджарить на сливочном масле.

Разложить гренки на блюде, на каждый гренек положить по ломтику печени, а на ломтики печени по 1 ч. ложке поджаренного репчатого лука.

На 200 г пшеничного хлеба - 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 2 ст. ложки сливочного масла, 300 г говяжьей печени, 3 средние луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, соль и перец по вкусу.



#### ГРЕНКИ С ПЕЧЕНКОЙ И СОУСОМ

Пшеничный хлеб нарезать ломтиками примерно одинаковой величины и обжарить в масле до образования румяной корочки. Кусочки печени (или свиные почки) обжарить на сливочном масле (без соли) и закрыть крышкой, чтобы они не затвердели. Гренки выложить на блюдо, поверх каждого положить ломтики печени или по половинке почки, залить соусом и поставить на 5 мин в горячую духовку. Для приготовления соуса репчатый лук мелко нарезать, поджарить в большом количестве масла. Добавить по вкусу соль и молотый черный перец, развести мясным бульоном и прокипятить в течение 10–15 мин.

На 200 г пшеничного хлеба - 2 ст. ложки сливочного масла, 200 г печени или 4 свиные почки, 1 стакан соуса.

Для соуса: 3 средние луковицы, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан мясного бульона, соль и перец по вкусу.

#### ГРЕНКИ С ПАШТЕТОМ И СЫРОМ

Куски поджаренного пшеничного хлеба намазать паштетом и посыпать тертым сыром, смазать растопленным маслом и запечь в духовке.

На 200 г пшеничного хлеба - 200 г печеночного паштета, 1 ст. ложка тертого сыра, 3 ст. ложки сливочного масла.

### ГРЕНКИ С МОЗГАМИ

Очищенные от пленки мозги положить в подсоленный кипяток и варить 2 мин. Вынуть, остудить, нарезать мелкими кубиками. Репчатый лук мелко нарезать, обжарить до золотистой окраски, добавить мозги и жарить 5 мин, помешивая. Слегка остудить, поперчить, посолить, добавить взбитые яйца, перемешать. Этой массой намазать гренки - поджаренные в масле ломтики пшеничного хлеба, посыпать панировочными сухарями и сыром. Поставить в сильно нагретую духовку на 8—10 мин. Подавать горячими.

На 200 г пшеничного хлеба - 300 г мозгов, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка топленого масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 2 ст. ложки тертого сыра, соль и перец по вкусу.

### ГРЕНКИ С КОЛБАСОЙ

Ломтики пшеничного хлеба смочить во взбитых яйцах, положить на каждый из них по кусочку колбасы и снова смочить во взбитых яйцах, предварительно размешав их с мукой, солью и молоком. Затем осторожно, пользуясь двумя вилками, положить ломтики на сковороду с разогретым жиром и поджарить их. Подавать гренки горячими к овощному супу.

На 200 г пшеничного хлеба - 200 г колбасы, 1/2 стакана молока или воды, 2 яйца, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, маргарина или жира, соль по вкусу.

### ГРЕНКИ С КОЛБАСОЙ И ПОМИДОРАМИ

Пшеничный хлеб нарезать ломтиками и обжарить с обеих сторон. Сложить гренки в кастрюлю, накрыть крышкой и поставить на пар, чтобы они не остывали. Помидоры очистить от кожицы, разрезать пополам и слегка обжарить на масле так, чтобы половинки не развалились. Репчатый лук нарезать и обжарить до золотистой окраски. Колбасу нарезать ломтиками и слегка обжарить. Из яиц приготовить глазунью. На каждый гренок положить обжаренные помидоры, посыпать луком, положить колбасу, сверху покрыть яичницей. Поперчить и накрыть рубленой зеленью. Подавать сразу.

На 200 г пшеничного хлеба - 150 г колбасы, 8 средних помидоров, 1 средняя луковица, 3 яйца, 2 ст. ложки топленого масла, 1 ст. ложка рубленой зелени, перец по вкусу.

### ГРЕНКИ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

Булку (городская, молочная, русская и др.) нарезать тонкими ломтиками, намазать их маслом, а затем слегка смазать горчицей или томат-пюре, сверху положить по кусочку ветчины, а на нее ломтик сыра. Запекать в духовке до тех пор, пока сыр не расплавится и не появится поджаристая корочка. Гренки подавать горячими.

На 200 г булки - 50 г сливочного масла, 200 г ветчины, 150 г сыра, горчица или томат-пюре и соль по вкусу.



### ГРЕНКИ С ВЕТЧИНОЙ И ЯЙЦОМ

Нарезать пшеничный хлеб одинаковыми ломтиками толщиной 1 см, соединить их попарно, положив в середину по куску ветчины. Подготовленные гренки обмакнуть в густую смесь из яиц, молока и муки и поджарить в масле. Подать горячими с салатом или соленьями.

На 200 г пшеничного хлеба - 100 г ветчины, 1/2 стакана молока, 2 яйца, 2 ст. ложки пшеничной муки, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина,

### ГРЕНКИ-ПАЛОЧКИ С ВЕТЧИНОЙ И ЯЙЦОМ (из венгерской кухни)

Ржаной хлеб нарезать полосками длиной 5-6 см, шириной 1 см. Намазать с обеих сторон сливочным маслом. Немного посолить, обвалить в мелко нарезанной или протертой ветчине и в мелко нарубленных крутых яйцах и подсушить в духовке.

На 200 г ржаного хлеба - 2 ст. ложки сливочного масла, 50 г ветчины, 1 крутое яйцо, соль по вкусу.

### ГРЕНКИ С ВЕТЧИНОЙ, ЯЙЦОМ И ПЕРЦЕМ

Пшеничный хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см и смочить в молоке. Вареную ветчину (не слишком жирную) мелко нарезать или пропустить через мясорубку, добавить взбитый яичный белок, молотый перец и перемешать. Этой массой намазать подготовленные ломтики хлеба, сверху посыпать их тертым сыром, положить на лист, смазанный маслом, и подрумянить в горячей духовке. Гренки можно подавать как горячую закуску или к бульонам и супам.

На 200 г пшеничного хлеба - 100 г ветчины, 2 ст. ложки молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка тертого сыра, 2 ч. ложки сливочного масла, черный перец по вкусу.

### ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА

*Вапельник Л. М., Дербичева Л. Д., Карпухина Т. П., Авдеев П. Я.* Блюда-минутки. Мн., „Ураджай“, 1987.

*Воробьева Л. И.* Кулинарные рецепты: Из „Дниги о вкусной и здоровой пище“. М., Агропромиздат, 1987.

*Ковалев В. М.* Кулинария для всех. М., „Экономика“, 1988.

*Кузьминский Р. В., Поляндова Р. Д., Патг В. А., Кочергин В. В.* Хлеб в нашем доме. М., „Легкая и пищевая промышленность“, 1982.

Левицкий Э. Г. Пикантная кулинария. Мн., „Полымя“, 1984.

Мы хорошо готовим (Перевод с немецкого А. И. Козеко, В. Б. Вольнского). Мн., „Полымя“, 1983.

*Саралиев П.* Мужчина на кухне. София, „Земиздат“, 1986.

Сдано в набор 5.02.91 г. Подписано в печать 20.02.91. Формат 90x60/16. Бумага офсетная. Гарнитура тиде. Печ. л. 2,0. Тираж 200000 экз. Зак. 4242. Цена 1 р. 50 коп. Минская полиграфическая фабрика „Красная звезда“ МППО им. Я. Коласа, Госкомпечати БССР, 220079, г. Минск, 1-ый Загородный пер., 3.