Бутерброды

ВИДЫ БУТЕРБРОДОВ

Бутерброды бывают:

- открытые и закрытые (сандвичи)
- простые и сложные
- холодные и горячие

Для открытого бутерброда

ломтик хлеба намазывают маслом, кладут ломтик сыра или тонко нарезанные кусочки колбасы, отварного мяса, вареного яйца, огурцов и помидоров и т.д

. ***Для закрытого*** **–**

намазывают два ломтика хлеба, между ними кусочки продуктов (санд

Простые *– тонко нарезанный кусок хлеба, намазанный маслом или на тонко нарезанный кусок хлеба кладут один из продуктов открытого бутерброда.*

Но если положить на ломтик хлеба два

или более продуктов – ***сложный бутерброд***.

Горячий бутерброд

Горячие бутерброды запекают в духовке, микроволновой печи, запекают на сковородке. К ним относятся ***гренки.***

Пословицы:

« Хлеб- всему голова»

«Будет хлеб – будет и обед»

«Хлеба ни куска, так и в доме тоска» и др.

Процесс приготовления

Такие быстрые бутерброды можно приготовить как закуску к ужину или просто для перекуса. Вместо мягкой брынзы подойдет пикантный творожный сыр. Вкус бутербродов будет зависеть от вкуса используемого сыра или брынзы. Продукты для бутербродов используются самые простые, получается дешево и сытно.

Хлеб , брынза, огурец, помидор, зелень

Огурец и помидор нарезать тоненькими колечками.

Кусочки хлеба подсушить в тостере, зелень мелко нарезать.

Черный хлеб смазать мягкой брынзой, сверху положить листик салата.

Разложить кружочки огурцов и помидоров, посыпать перцем. Подавать как закуску

Бутерброды с мягкой брынзой и овощами готовы.

Угощайтесь !!!!!!!!!!!!!!

Бутерброд с сыром и яйцом

Ингредиенты

Куриные яйца - 2 шт.
Твёрдый сыр - 60 г
Майонез - 2 ст.л.
Батон - 0,3 шт.
Растительное масло - 30 м
Чеснок - 1 зубчик
Соль - по вкусу
Чёрный молотый перец - по вкусу

Процесс приготовления

Бутерброды с сыром и яйцом по этому рецепту хоть и простые, но очень вкусные. С вечера отварите яйца, и с утра у вас будет отличный завтрак, на приготовление которого уйдёт совсем мало времени;)

Натереть морковь + мелко нарезанный лук

Добавьте майонез, соль и немного молотого перца. Перемешайте яично-сырную пасту

На растительном масле обжарьте с двух сторон кусочки батона. Натрите поджаристую корочку чесноком.

А затем просто выложите паштет из яиц и сыра на бутерброды и распределите по всей поверхности.

Переложите бутерброды с сыром и яйцом на блюдо, украсьте по вкусу зеленью, кусочками свежих овощей (помидора, огурца, сладкого перца).

Сосиска в лаваше с сыром и огурчиком

Ингредиенты

Лаваш - 1 шт.
Сосиски сливочные - 3 шт.
Сыр - 100 г
Маринованные огурцы - 2 шт
Зеленый лук - 3 шт.
Майонез - 3 ч.л.
Растительное масло - 2 ст.л.
Прованские травы - щепотка

Процесс приготовления

Начался сезон пикников, уличных прогулок, выездов на дачу. Предлагаю "ссобойку" из лаваша, сосисок, сыра и маринованных огурчиков. Завернем вкусную начинку в лаваш конвертом и останется только разогреть на мангале или подрумянить на двойной решетке. Главное, чтобы расплавился сыр! Я предлагаю вариант в духовке.

Для приготовления сосиски в лаваше с сыром и огурчиком подготовим продукты по списку. Сосиски сварим.

Лаваш разрежем на три прямоугольника.

На каждый кладем сосиску, перышко зеленого лука, сыр, маринованный огурец, немного майонеза или другого любимого соуса.

Заворачиваем конвертом.

На противень укладываем наши завернутые сосиски. Польем растительным маслом и посыплем щепоткой прованских трав.

Разогреем духовку до 200 градусов.
Запекаем до золотистого цвета минут 15.

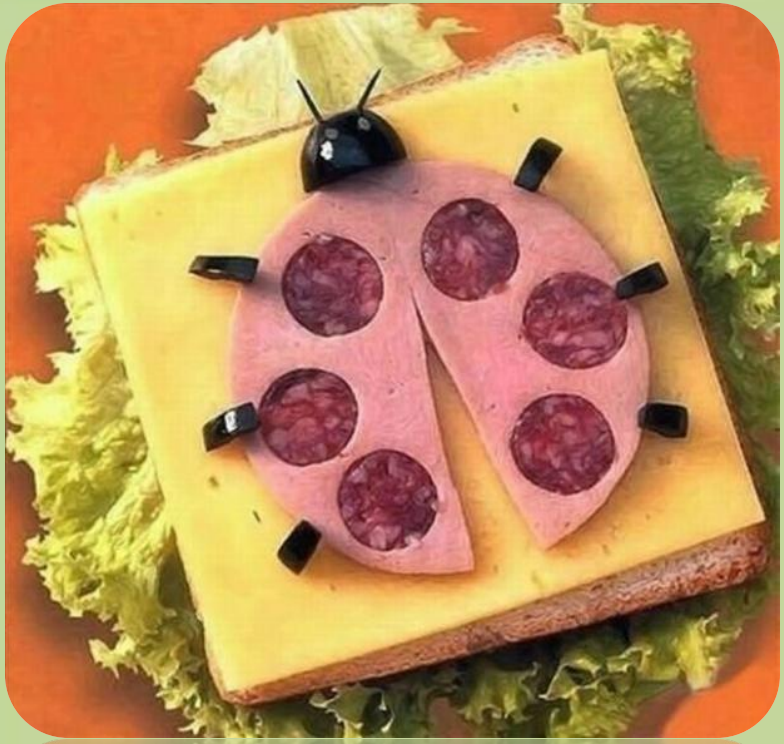
Сосиски в лаваше с сыром и огурчиком готовы.

Канапе

Особые бутерброды ***– канапе –*** *маленькие закусочные бутерброды.*

Канапе с икрой

Канапе с рыбой



Как же красиво и оригинально подать канапе?

prigotov-ponravitsa.com

pikabu.ru

Спасибо за внимание