



ПРАВИЛЬНЫЙ БУТЕРБРОД



Содержание

<u>Как приготовить идеальный бутерброд из чего угодно</u>	3	<u>Добавки</u>	44
<u>Сэндвич с остатками запечённого чего угодно</u>	6	<u>Вяленые помидоры</u>	44
<u>Клуб-сэндвич</u>	9	<u>Вяленые сливы</u>	46
<u>Вьетнамский сэндвич Бань Ми со свининой</u>	11	<u>Джем из помидоров черри</u>	48
<u>Панини с ветчиной и моцареллой</u>	15	<u>Запечённый сладкий перец</u>	49
<u>Пита с рваной свининой, маринованными огурчиками и помидорами</u>	17	<u>Запечённый в стиле конфи чеснок</u>	50
<u>Сэндвич-ролл «Цезарь»</u>	20	<u>Луковый конфитюр</u>	52
<u>Лобстер-ролл с крабом</u>	22	<u>Маринованный жемчужный лук</u>	53
<u>Круассан со слабосоленой рыбой и кремом из авокадо</u>	24	<u>Маринованные огурчики</u>	55
<u>Бутерброд с гуакамоле, яйцом пашот и солёной рыбой</u>	26	<u>Соусы</u>	57
<u>Сэндвич с красной рыбой горячего копчения, апельсином и горчицей</u>	28	<u>Домашний майонез</u>	57
<u>Сэндвич с тунцом, каперсами, айоли и пармезаном</u>	30	<u>Айоли</u>	59
<u>Бутерброд с селёдкой, маринованным луком и яблоком</u>	32	<u>Ранч</u>	61
<u>Бутерброд с рикоттой, грибами и скрэмблом</u>	34	<u>«Цезарь»</u>	62
<u>Бутерброд с козьим сыром, свёклой и каперсами</u>	36	<u>«1000 островов»</u>	63
<u>Бутерброд с сыром с плесенью, карамелизованными грушами и орехами к вину</u>	38	<u>Тапенада</u>	64
<u>Крок-мадам и крок-месье</u>	40	<u>Дзадзики</u>	65
<u>Горячий сэндвич с карамелизованным луком, беконом и сыром</u>	42	<u>Огуречный релиш</u>	66
		<u>Чатни из груш</u>	68
		<u>Яблочно-горчичный соус</u>	70
		<u>Яблочная мостарда</u>	71
		<u>10 идей бутербродов</u>	74
		<u>Спасибо</u>	76

КАК ПРИГОТОВИТЬ ИДЕАЛЬНЫЙ БУТЕРБРОД ИЗ ЧЕГО УГОДНО

Сэндвич, или бутерброд, при кажущейся простоте может быть как потрясающе вкусной трапезой, так и полным провалом. И здесь, не поверите, тоже необходима теоретическая часть, для того чтобы понимать, какие технологии нужно соблюдать, чтобы у вас получился идеальный сэндвич.

Давно ведутся споры, что является сэндвичем, а что — бутербродом, но в данном случае мы будем говорить, скорее, об открытых бутербродах и закрытых сэндвичах между двумя ломтиками хлеба либо в какой-нибудь лепёшке, или завернутых во что-то.

В чём секреты хорошего сэндвича?

Первый и, вроде бы, очевидный секрет: выбирайте самый лучший хлеб, который вы только можете купить, а если вдруг будете печь его самостоятельно, обратите внимание на наш конспект по хлебу, там, кстати, тоже есть отличный хлеб для сэндвичей. В хорошем хлебе половина секрета успеха. Хлеб, который вы используете, должен быть достаточно вкусным, чтобы вам хотелось есть его просто так.

Так как хлеб — базовый продукт, очень мало кто когда-либо заглядывает в этикетку и изучает его состав. А ведь даже если хлеб продаётся без упаковки, вы всегда можете спросить в булочной, какие ингредиенты в него входят. Хороший хлеб — это чаще всего вода, мука, дрожжи, иногда с добавлением масла или какого-нибудь молочного продукта, орехов и так далее. Если в хлебе есть стабилизаторы, сахар, пальмовое масло и тому подобное, такой хлеб лучше не покупать для сэндвичей и вообще ни для чего.

Есть ли какое-то правило, какой хлеб лучше использовать для каких сэндвичей?

Нет, это дело вкуса, такого правила нет, главное, чтобы хлеб был вкусный — экспериментируйте, пробуйте разные сочетания. Единственное, если у вас хлеб с очень твёрдой коркой и плотной текстурой, тогда лучше не класть в него нежные по текстуре ингредиенты, потому что они будут просто при нажатии вылезать. Например, нежный яичный салат на майонезе лучше класть между лёгкими ломтиками хлеба для сэндвичей.

Секрет номер два — сэндвич очень скучен без приправ. Под приправами я подразумеваю различные добавки. Опять же, качество здесь первично: купите баночку качественной горчицы, а лучше, если у вас будут разные виды горчицы, например, с зёрнами, без зёрен, с добавлением белого вина или мёда. Какой-нибудь классный релиш или домашние маринованные огурчики, и, конечно, король сэндвичей — майонез, который каждый раз может играть по-другому, благодаря добавкам. Например, в майонез

можно добавить хлопья перца чипотле или просто чили, или васоби, или ту же горчицу, не говоря уже о различных соусах на основе майонеза, которые мы предлагаем вам в этом конспекте. Кстати, майонез не только делает сэндвич более сочным, но и играет роль защиты от промокания, так как в майонезе есть жир, который не связывается с водой. То есть, если вы кладёте какие-то сочные овощи, но промазываете хлеб майонезом, тот, благодаря этому, не промокнет.

Секрет номер три — овощи. Они добавляют в сэндвичи свежесть и сочность, поэтому от их вкуса, качества и кондиции многое зависит. Если вам нужно освежить салатные листья, поместите их на некоторое время, минут на 10–15, в очень холодную воду, а затем извлеките и хорошо просушите, прежде чем добавлять в сэндвич. И не забывайте солить и перчить все овощи, в том числе салатные листья, прежде чем класть их в сэндвич, потому что это добавит вкуса.

Овощи могут использоваться в виде различных салатов, типа коул-слоу, или пикулей (маринованных овощей), или ферментированных — здесь удобство в том, что все эти заготовки вы можете сделать заранее, они долго хранятся в холодильнике, и у вас получается очень богатый «гардероб» для сэндвичей: достаточно купить хороший хлеб, приготовить домашний майонез, выбрать белковую составляющую, и вот — вуаля — за десять минут у вас шикарный сэндвич.

Когда речь идет об овощах, лучше, конечно, использовать то, что сейчас в сезоне, например, нет смысла зимой класть «пластмассовые» большие помидоры, лучше выбрать более сладкие черри. Можно, кстати, сделать помидоры конфи или подвялить их со специями или с травами и чесноком, полив оливковым маслом, — их скучноватый «зимний» вкус преобразится. Хороши в сэндвичах будут и домашние вяленые сливы, рецепт которых вы найдёте в этом конспекте.

Белковые продукты в сэндвичах вкуснее, если они горячие или тёплые, но даже когда вы делаете холодный сэндвич, не используйте ветчину или колбасу прямо из холодильника, хотя бы согрейте их до комнатной температуры.

Есть ли какое-то правило, как собирать сэндвич, и что класть раньше, а что позже?

Это всё, конечно, зависит от вашего вкуса, но, главное, помните, что переборщить в сэндвиче тоже можно, здесь не работает правило «чем больше, тем лучше». Если у вас слишком много ингредиентов, во-первых, сэндвич будет сложно есть, во-вторых, это собьёт, смешает вкусы и нарушит их баланс.

Нужно выкладывать ингредиенты так, чтобы они не забивали вкус других ингредиентов и вместе создавали баланс, но при этом вы чувствовали бы вкус каждого из них по отдельности.

Как это понять? Для начала приготовьте сэндвичи по нашим рецептам, они все уже продуманы и сбалансированы, потом экспериментируйте. Если, например, вы взяли к нежной куриной грудке слишком много горчицы или переборщили с солёными огурцами, вы стопроцентно забудёте её вкус.

Пожалуй, сочные овощи, такие как помидоры, лучше класть вниз сэндвича, а не в середину, чтобы при откусывании помидор не вылез и не забрызгал вас, а если у вас жирные или скользкие ингредиенты, такие как майонез или ветчина, рекомендуем отделять их чем-нибудь друг от друга, например, листом салата или помидором.

СЭНДВИЧ С ОСТАТКАМИ ЗАПЕЧЁННОГО ЧЕГО УГОДНО



Благородный бутерброд с невероятным многообразием начинок, он будто создан для того, чтобы пустить в дело остатки запечённого мяса или птицы, которые непременно окажутся в вашем холодильнике после праздничного застолья.

Хлеб может быть тостовый, зерновой или гречневый, с лёгкой текстурой. Можно готовить с тем же успехом, используя разнообразные начинки и соусы, панини с чабаттой, бургеры с булочками. Прежде чем выкладывать начинку, хлеб надо слегка подсушить на гриле, в тостере, духовке или на сковородке, но недолго, чтобы не пересушить.

Для начинки можно использовать ломтики запечённого мяса, ветчины, птицы, оставшиеся после основного блюда, или приготовить отдельно стейки, куриные грудки или филе бёдер на гриле.

В сэндвич обязательно добавляют сочную составляющую: соус, салатную зелень, свежий помидор, карамелизованный лук или маринованные огурчики. Вяленые помидоры или вяленые сливы по рецептам, приведённым здесь, запечённый сладкий перец — тоже отличные дополнения. Можно использовать и ломтики фруктов, например, классическое сочетание груши с горгонзолой. Или ягоды: бри с брусничным, вишнёвым или клюквенным вареньем.

Палитра соусов для сэндвичей также весьма разнообразна: начиная с майонеза и кетчупа (конечно, лучше выбрать домашнего приготовления), до горчичного соуса, айоли, соусов ранч, маринара, «1000 островов».

Чаще всего для приготовления сэндвичей используют чеддер. Но можно взять другой легкоплавкий сыр и разнообразить вкусы начинки добавлением моцареллы, бри или камамбера.

на 4 порции

1 помидор

4 маринованных огурчика или 4 ст. л. огуречного релиша

пучок салатных листьев или 4 листа салата романо

8 ломтиков тостового хлеба

4 ст. л. соуса (домашнего майонеза, айоли, яблочно-горчичного)

4 ломтика ветчины, буженины, разобранное на волокна запечённое мясо или снятое с костей мясо запечённой утки, гуся, курицы

4 ломтика сыра чеддер или другого легкоплавкого сыра

1. Помидор нарезать поперёк кружочками. Маринованные огурчики нарезать тонкими ломтиками. Промыть и хорошо обсушить салатную зелень.
2. Ломтики хлеба подсушить 2 минуты на хорошо разогретом гриле с обеих сторон, стараясь их не пересушить, иначе они будут крошиться.
3. Смазать 4 тоста соусом, выложить мясную начинку, ложку релиша или маринованные огурчики, сыр, кружки помидора и салатный лист.
4. Накрыть вторым ломтиком хлеба (если используете яблочно-горчичный соус, смажьте им и верхний ломтик), придавить.

5. По желанию положить на гриль (или на сковородку, разогретую на слабом огне) на 5 минут, чтобы растаял сыр.
6. Разрезать каждый сэндвич по диагонали на два треугольника и сразу подавать к столу.

КЛАВ-СЭНДВИЧ



Клуб-сэндвич (клубный сэндвич) — это многоярусный бутерброд, в котором три ломтика хлеба и два слоя разной начинки.

При желании его можно на 3–5 минут поместить под разогретый верхний гриль в духовку или подпечь с двух сторон на сухой сковороде.

на 4 порции

2–3 средних помидора

4 маринованных корнисиона или 4 ст. л. нарезанных маринованных огурчиков

2 ст. л. майонеза

1 ст. л. сладкой горчицы

1/2 ч. л. молотой куркумы

2 половинки куриной грудки

сушёный чеснок по вкусу

молотая паприка по вкусу

4–6 ломтиков бекона

1–2 ст. л. топлёного масла

горсть шпината (по желанию)

8 ломтиков сыра

12 ломтиков тостового хлеба

4 листа салата или пучок салатной зелени (руккола, шпинат)

соль, свежемолотый чёрный перец

1. Помидоры и маринованные огурцы нарезать тонкими ломтиками.
2. Смешать майонез с горчицей и куркумой.
3. Половинки куриной грудки разрезать вдоль толстого края пополам, посолить, поперчить, посыпать сушёным чесноком и паприкой, накрыть пищевой плёнкой и слегка отбить.
4. Разогреть сковородку на среднем огне. Обжарить ломтики бекона по 2 минуты с каждой стороны, переложить на тарелку.
5. Добавить в ту же сковородку топленое масло, обжарить кусочки курицы по 3–4 минуты с каждой стороны, до светло-золотистой корочки. (После переворачивания по желанию можно положить на каждую грудку листочки молодого шпината и ломтик сыра, накрыть крышкой, чтобы курица дошла до готовности, а сыр расплавился.)
6. Ломтики хлеба подсушить по 30 секунд с каждой стороны на сухой сковороде или в тостере. Каждый ломтик смазать с одной стороны соусом.
7. Выложить на 4 тоста бекон, сыр, ломтик помидора, салатный лист. На следующие 4 ломтика выложить по кусочку куриной грудки, зелень, помидор, накрыть сверху оставшимся тостом соусом внутрь. Поместить сверху на тосты с беконом, хорошо прижать и при желании закрепить шпажкой.

ВЬЕТНАМСКИЙ СЭНДВИЧ БАНЬ МИ СО СВИНИНОЙ



Бань ми — представитель вьетнамского стритфуда — история о том, как вьетнамцы адаптировали под себя французский багет с начинками. Разнообразие вариантов Бань Ми потрясает. Но всё же есть и основа — это воздушная пшеничная булочка, мясо в ароматных азиатских специях, смесь из хрустящих маринованных и свежих овощей. В качестве мясной начинки изначально был паитет и ломтики ветчины или грудинки. Курица, говяжьи стейки и мясные шарики появились уже позднее. Добавление майонеза — классика, но можно и без него.

Бань Ми бывают достаточно большими, но нам нравится, когда они поменьше. Для вьетнамских сэндвичей можно использовать пшеничные багеты, но не те, что на закваске, с плотной корочкой и тягучие, а воздушные, с белым мякишем и тонкой хрустящей корочкой, из муки высшего сорта. Длинные багеты можно разрезать на 2 или 3 части. Кстати, вчерашний хлеб можно «освежить» в духовке: разогреть её до 160 °С, положить хлеб на 3–5 минут, достать, дать ему остыть, затем разрезать. Если хлеб слишком большой, можно часть мякиша (из верхней половинки) извлечь, чтобы в сэндвиче было больше начинки и не слишком много хлеба (мякиш высушить, измельчить и использовать в качестве панировки).

Мясо может быть практически любым. Самый быстрый вариант — с вырезкой, причём как свиной, так и говяжьей. Она очень нежная, быстро готовится, к тому же нежирная. Можно взять и грудинку, нарезав её тонкими ломтиками, и обжарить до румяной корочки. Но чаще грудинку запекают целиком в духовке, предварительно посолив, затем тонко нарезают. Можно использовать и оставшееся с предыдущего ужина запечённое мясо (грудинку, ростбиф, корейку, куриную грудку или бёдра) и добавить паитет (смазать им булку вслед за майонезом). Это самый удобный способ утилизировать остатки.

Маринованные морковь и дайкон — классика, но можно добавить овощи и в свежем виде, нарезав максимально тонко. В маринованном виде их удобно хранить (до нескольких недель). К тому же использовать их можно не только во вьетнамских сэндвичах, но и в других блюдах — в салатах и стир-фраях, например.

Маринадов, как и вариаций мясных начинок, множество. Маринад с лемонграссом — один из самых интересных. Если лемонграсса нет, можно заменить его цедрой лайма (1/2 лайма в данном рецепте). Если вы никогда не пробовали лемонграсс, очень рекомендуем: это универсальная специя, стебли можно заморозить и использовать по необходимости — добавлять в маринады к мясу и рыбе, в карри, десерты и даже в чай.

Вместо майонеза или в дополнение к майонезу можно использовать азиатскую заправку (например, Ньюк Чам — см. конспект «ПРАвильная Азия»). Экспериментируйте, составляя свои любимые Бань Ми.

на 4–8 порций

500 г свиной вырезки

1 луковица шалота или 1/2 небольшой красной луковицы

1 зубчик чеснока

1 стебель лемонграсса (белая часть)
1/2–1 ч. л. хлопьев перца чили
небольшая горсть кунжута
2 ст. л. рыбного соуса
2 ч. л. тёмного кунжутного масла (или масла из авокадо)
1–2 ч. л. жидкого нейтрального мёда или сиропа (например, из агавы, топинамбура)
1 среднесплодный огурец
1 небольшой зелёный или красный острый перец (халапеньо или чили)
4 пшеничных багета или 8 булочек вытянутой формы
майонез
соевый соус
листья кинзы
зелёный лук (по желанию)

для маринованных овощей

100 г дайкона
100 г моркови
100 мл рисового уксуса
100 г воды
30 г сахара
2 г соли

1. Накануне замариновать овощи: дайкон и морковь очистить и нарезать тонкой соломкой (1–2 мм). Сделать это можно при помощи тёрки для корейской морковки или овощечистки и ножа (сначала нарезать длинные ленты, затем сложить по несколько лент стопкой и нарезать вдоль соломкой). Переложить в большую стеклянную банку. В кастрюле соединить рисовый уксус, воду, сахар и соль, прогреть, помешивая, до полного растворения сахара и соли, снять с огня и залить маринадом овощи. Примять ложкой, чтобы овощи были погружены в жидкость. Закрыть крышкой, дать полностью остыть и убрать на ночь в холодильник (лучше на сутки).
2. При необходимости очистив от плёнок, нарезать вырезку на ломтики-медальоны толщиной 5 мм. Положить в миску.
3. Лук и чеснок мелко порубить. Лемонграсс разрезать вдоль пополам, затем мелко порубить, добавить к луку. (На этом этапе можно всё растереть в ступке до более мелкого состояния.) Всыпать хлопья чили и кунжут, влить рыбный соус, кунжутное масло, мёд (если он густой, прогреть в микроволновой печи в течение 10 секунд) и перемешать.
4. Добавить маринад к мясу, аккуратно перемешать и оставить мариноваться при комнатной температуре на 30 минут (можно оставить на ночь в холодильнике, перед обжариванием дать согреться до комнатной температуры).
5. Разогреть сковородку, обжарить свинину порциями на огне чуть выше среднего до золотистого цвета, по 1 минуте с каждой стороны (для говяжьей вырезки по 30–40 секунд). Переложить в миску и накрыть крышкой, чтобы мясо не остывало. Не выкладывать на сковородку слишком много медальонов, иначе они дадут много влаги и будут тушиться, а не жариться.

6. Подготовить всё необходимое для начинки. Огурец нарезать соломкой толщиной 2–3 мм. Острый перец нарезать кружочками (семена можно удалить). Булочки (или части багета) разрезать вдоль, не прорезая до конца, раскрыть половинки в стороны, смазать внутреннюю поверхность булки небольшим количеством майонеза, выложить медальоны свинины, затем маринованные овощи и огурец, несколько кружочков острого перца, капнуть немного соевого соуса, добавить листочки кинзы и, по желанию, нарезанный зелёный лук. Ножом или палочкой слегка надавить на начинку, сжать обе половинки булочки, чтобы начинка не выпадала.

ПАНИНИ С ВЕТЧИНОЙ И МОЦАРЕЛЛОЙ



Этот известный итальянский бутерброд приобрёл популярность во всём мире, и не зря, ведь он очень удобный, его можно брать с собой в ланчбоксе для перекуса.

Можно взять цельнозерновую или обычную чиабатту, но подойдёт и любой другой хлеб, например булочки или мини-багеты. Желательно использовать свежую и мягкую чиабатту. Если у вас вчерашний хлеб, рекомендуем сбрызнуть его водой и на 7–10 минут поставить в разогретую до 180 °С духовку — он снова будет как свежее испечённый.

Соус в этом бутерброде можно использовать любой на ваш вкус, например ранч, «1000 островов» или даже гуакамоле. Он нужен, чтобы сделать начинку сочной. Я предлагаю смешать крем из авокадо (см. [рецепт круассана со слабосоленой рыбой и скрэмблом](#)) со сливочным (творожным) сыром с зеленью, сочетание получается очень удачное.

В сезон лучше использовать свежие листья базилика, а зимой можно взять соус песто.

на 4 порции

2 чиабатты

20 г сливочного масла (по желанию)

2 помидора

100 г моцареллы или чеддера

пучок салатных листьев (латук, руккола)

4 ст. л. соуса (например, крем из авокадо и сливочный сыр с зеленью)

4 ломтика ветчины

2 ст. л. соуса песто или пучок свежего базилика

3–4 ст. л. маринованного перца

15 г тёртого пармезана

1. Чиабатты разрезать вдоль пополам. По желанию смазать разрезы тонким слоем сливочного масла и поджарить на сковородке в течение 2 минут.
2. Помидоры и моцареллу или чеддер нарезать тонкими ломтиками. Промыть и хорошо обсушить салатные листья, при желании произвольно порвать руками.
3. Смазать разрезы чиабатты соусом. На нижнюю часть выложить ломтики ветчины, сыр, помидоры, листики базилика или соус песто, маринованный перец, салатную зелень. Посыпать пармезаном, накрыть второй половиной.
4. При желании поместить под гриль на 3 минуты, чтобы сыр внутри прогрелся. Разрезать на порции.

ПИТА С РВАННОЙ СВИНИНОЙ, МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЧИКАМИ И ПОМИДОРАМИ



Чтобы приготовить рваную свинину, нужно выбирать мясо с достаточно большим количеством соединительной ткани, а также с жирком — идеально подойдёт шея, но можно взять и мясо с ноги, и грудинку, только постараться найти кусок, где побольше мяса и поменьше жира (мне лично вариант с грудинкой, несмотря на жирность, нравится больше всего). Корейка или вырезка не подойдут, так как мясо при тушении получится сухим.

Рецепт рваной свинины рассчитан на большое количество. Для бутербродов хватит и половины, но готовить свинину лучше большим куском. Готовое мясо хранится в холодильнике несколько дней. Рваную свинину можно также подавать с подогретым соусом от тушения и любым гарниром на ваш вкус, например, отварным рисом или картофельным пюре. Или с салатом из яблок и сельдерея, запечённой картошкой и свежим салатом.

на 5–6 порций

2–3 помидора

100 г маринованных огурчиков

5–6 шт. питы

500 г рваной свинины

для рваной свинины

1 крупная луковица

2 зубчика чеснока

2 ст. л. топлёного масла

по 1 ч. л. молотых семян кумина, фенхеля и кориандра

100 мл бурбона или портвейна

250 мл куриного бульона

4 ст. л. качественного кетчупа или томатной пасты

2 ст. л. вустерского соуса

1 ст. л. острого соуса (типа табаско)

2 ст. л. соуса наршараб

1 ст. л. дижонской горчицы

1–2 ст. л. коричневого сахара

1 ч. л. соли

1 кг свиной шеи

1. Лук и чеснок порубить. Растопить в глубоком сотейнике топлёное масло, выложить лук и обжаривать, помешивая, на среднем огне около 5 минут, затем добавить чеснок и обжарить до светло-золотистого цвета.
2. Всыпать в сотейник все сухие специи, перемешать и прогреть до появления яркого аромата.
3. Влить бурбон или портвейн, выпарить и готовить, помешивая, до карамелизации лука.
4. Добавить в сотейник бульон, кетчуп или томатную пасту, все три соуса, горчицу, сахар и соль.
5. Выложить в соус свинину, накрыть сотейник крышкой и либо потушить на плите на слабом огне до полной мягкости мяса, либо поместить в разогретую до 160 °С духовку на 4–5 часов. Готовая свинина должна легко распадаться на волокна.

6. Немного остудить мясо и разобрать его руками на волокна.
7. Помидоры и огурчики нарезать тонкими ломтиками.
8. Питу разрезать поперёк на две половины, раскрыть кармашек, начинить рваной свиной, добавив немного соуса, в котором она готовилась. Дополнить ломтиками помидоров и маринованных огурчиков.

СЭНДВИЧ-РОЛЛ «ЦЕЗАРЬ»



В основу этого рецепта взяты традиционные элементы салата «Цезарь»: листья айсберга, мясо куриной грудки, перепелиные яйца, пармезан, помидоры черри и соус с добавлением анчоусов и каперсов.

Куриную грудку можно приготовить «страйпсами»: нарезать полосками, приправить солью, перцем, сушёным чесноком и паприкой, панировать в яйце и сухарях, обжарить во фритюре или в масле на сковороде. Или использовать варёную или запечённую куриную грудку.

Перепелиные яйца вы можете заменить одним куриным яйцом.

Для подачи возьмите пшеничные лепёшки, тортильи или лаваш, большие листы которого можно разрезать на 2–3 части.

на 4 порции

4 перепелиных яйца
150 г помидоров черри
100 г огурцов
100 г айсберга или других салатных листьев
2 половинки запечённой, копчёной или варёной куриной грудки
2 листа лаваша или 4 пшеничные тортильи
100 мл соуса «Цезарь»
30 г тёртого пармезана

1. Перепелиные яйца отварить 5 минут в кипящей воде на среднем огне. Охладить под струёй воды, очистить, разрезать на половинки или четвертинки.
2. Помидоры черри разрезать пополам, огурцы нарезать тонкими ломтиками. Листья салата промыть, обсушить с помощью центрифуги или на бумажных полотенцах, порвать руками. Куриную грудку нарезать ломтиками.
3. Листы лаваша разрезать на 2 равные части. Каждую смазать 1 ст. л. соуса «Цезарь», выложить салатные листья, помидоры, яйца, ломтики курицы. Сверху дополнительно слегка сбрызнуть соусом, посыпать сыром, свернуть в рулет, подгибая боковые края внутрь.
4. При желании можно прогреть рулеты на гриле в течение 3–4 минут.

ЛОБСТЕР-РОЛЛ С КРАБОМ



О знаменитом американском лобстер-ролле многие из нас могут только мечтать, потому что лобстер (он же омар) не только чрезвычайно дорогой, но и не везде его легко найти. Однако очень похожее блюдо с не менее роскошным вкусом можно приготовить с крабовым мясом на праздник или с креветками для бранча.

на 1 порцию

100 г крабового мяса или креветок
1 маленький зубчик чеснока
1 см красного перца чили
цедра 1/2 лимона
20 г сливочного масла + ломтик для бриоши
1/2 большого авокадо или 1 маленькое
6–7 перьев шнитт-лука
2 ч. л. красной икры
2 ст. л. майонеза
1 вытянутая бриошь (как для хот-дога; 80–100 г)
соль, свежемолотый чёрный перец

1. Крабовое мясо разобрать на небольшие кусочки. Чеснок и перец чили порубить. Снять цедру с лимона с помощью тёрки.
2. В маленьком сотейнике растопить сливочное масло. Выложить чеснок, перец чили и цедру, прогреть на небольшом огне, чтобы масло стало ароматным, но содержимое сотейника не начало гореть.
3. Мякоть авокадо нарезать кубиками. Шнитт-лук порубить.
4. Выложить крабовое мясо в сотейник и перемешать, чтобы оно прогрелось и пропиталось вкусами. Снять с огня, вмешать авокадо и икру (оставив немного для подачи). Слегка посолить, поперчить. Вмешать рубленый шнитт-лук (оставив немного для подачи) и майонез. Оставить настояться, пока подогревается булочка.
5. Разрезать бриошь пополам вдоль, слегка смазать срезы маслом и поджарить на сковороде на средне-сильном огне со стороны среза до светло-золотистого цвета.
6. Выложить половинки булочки на тарелку, сверху положить тёплую начинку, украсить оставшимся шнитт-луком и икрой.

КРУАССАН СО СЛАБОСОЛЁНОЙ РЫБОЙ И КРЕМОМ ИЗ АВОКАДО



Для крема из авокадо подойдёт любой мягкий сливочный/творожный сыр без добавок, например рикотта, каймак или «Филадельфия».

на 4 порции

*1 помидор или 6–8 помидоров черри
4 листочка салата или небольшой пучок шпината или рукколы
4 круассана
4 ломтика слабосоленой рыбы
80–100 г крема из авокадо
зелень укропа или петрушки (по желанию)*

для крема из авокадо

*1 спелое авокадо
150 г творожного или сливочного сыра
сок и цедра 1/2 лимона или лайма
1 ст. л. хорошего коньяка (по желанию)
зелень петрушки и/или укропа (по желанию)
соль, свежемолотый чёрный перец*

1. Для крема из авокадо разрезать авокадо вдоль пополам, удалить косточку, выскоблить ложкой мякоть. Сложить в чашу блендера вместе со сливочным сыром, добавить соль, перец, сок и цедру лимона или лайма, влить ложку коньяка, взбить до состояния крема. Если добавляете коньяк, надо дать настояться 1–2 часа при комнатной температуре.
2. Помидор нарезать кружочками, если используете черри, разрезать их пополам. Подготовить салатную зелень, вымыть и хорошо обсушить.
3. Круассаны разрезать вдоль не до конца. Смазать внутри кремом из авокадо, добавить ломтики рыбы, зелень и помидоры.

БУТЕРБРОД С ГУАКАМОЛЕ, ЯЙЦОМ ПАШОТ И СОЛЁНОЙ РЫБОЙ



В качестве основы выбирайте любую пухлую булочку, которую удобно разрезать пополам. У меня была булочка с семечками.

на 2 порции

1 крупное авокадо
сок 1/2 лайма
1/2 красной луковицы
6–7 веточек кинзы
соус табаско по вкусу
1 булочка
оливковое масло
2 яйца
2–4 ломтика лосося, солёного или холодного копчения
базилик или кинза для украшения (по желанию)
соль, свежемолотый чёрный перец

1. Для гуакамоле разрезать авокадо пополам, удалить косточку, извлечь мякоть из кожуры столовой ложкой, размять вилкой или пестиком в ступке, полить выжатым из лайма соком.
2. Лук мелко порубить, слегка посолить и оставить на 10 минут. Порубить кинзу. Добавить к авокадо лук и кинзу, посолить, капнуть несколько капель табаско и перемешать.
3. Разогреть духовку до 180 °С. Разрезать булочку пополам, по желанию слегка вынуть мякиш из середины, чтобы потом в эту лунку удобно легло яйцо пашот, сбрызнуть оливковым маслом со стороны разреза и поместить в духовку на 3–5 минут. Следить, так как духовки и сами булочки могут быть разными, хлеб не нужно сильно подрумянивать.
4. Яйца аккуратно выпустить, сохранив желтки целыми, в маленькие мисочки или чашечки. В сотейник налить воду, довести до кипения и убавить огонь до слабого: вода не должна кипеть, лишь слабо побулькивать. Поднести мисочку с яйцом как можно ближе к воде, чтобы край буквально её касался, и аккуратно перевернуть, повторить со вторым яйцом, выпустив его подальше от первого. Осторожно с помощью шумовки собрать белок по краям, чтобы придать округлую форму. Варить около 4 минут, белок должен полностью схватиться, а желток — остаться жидким. Чтобы проверить консистенцию белка можно аккуратно помещать под яйцо шумовку и слегка его приподнимать. Ещё раз повторю: вода при этом кипеть не должна.
5. Выложить на каждую подпечённую половинку булочки гуакамоле (по вкусу, можно использовать не всё, например, по 2 ст. ложки), яйцо пашот и ломтики лосося. По желанию украсить листочками зелени.

СЭНДВИЧ С КРАСНОЙ РЫБОЙ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ, АПЕЛЬСИНОМ И ГОРЧИЦЕЙ



Вместо горчицы с мёдом можно использовать любую другую сладковатую горчицу, например, бальзамическую горчицу с манго.

на 2 сэндвича

1/2 маленькой красной луковицы

1–2 ч. л. любого качественного уксуса (по желанию)

2 продолговатые булочки, в идеале на закваске

1 ст. л. оливкового масла

1/2 маленького авокадо

1/2 небольшого апельсина

50 г лосося горячего копчения

горсть рукколы

2 салатных листа (по желанию)

2 ч. л. майонеза

паста васаби на кончике ножа или по вкусу

2 ч. л. горчицы с мёдом

10 листочков базилика

соль

1. Лук нарезать тонкими полукольцами и либо посолить, либо полить 1–2 ч. л. хорошего уксуса. Отставить, пока готовится всё остальное.
2. Булочки разрезать пополам, на разогретую сковородку налить оливковое масло, выложить булочки срезами вниз и обжарить до золотистого цвета с одной стороны.
3. Авокадо нарезать тонкими ломтиками, апельсин разобрать на сегменты и извлечь мякоть, чтобы не было белых плёнок.
4. Лосось разобрать на мелкие кусочки. Рукколу промыть, салатные листья промыть и как следует просушить.
5. Одну половинку булочки смазать майонезом с васаби, другую половинку — горчицей. На нижнюю половинку выложить лосось, дольки апельсина, дольки авокадо, рукколу, лук и листья салата для удержания всей конструкции. Добавить листочки базилика.
6. Накрыть верхней частью булочки и подавать.

СЭНДВИЧ С ТУНЦОМ, КАПЕРСАМИ, АЙОЛИ И ПАРМЕЗАНОМ



Для этих сэндвичей можно использовать тостовый или зерновой хлеб, но булочки бриошь подходят идеально.

Тунец лучше покупать в собственном соку, кусочками. Можно и рубленый, но тогда нужно будет хорошо отжать рыбу от жидкости.

В начинку можно добавить вяленые помидоры вместо свежих; использовать оливки или корнишоны вместо каперсов.

на 4 порции

3 яйца

1 помидор, 6 помидорок черри или несколько половинок вяленых томатов

1 сладкая луковица

1 стебель сельдерея или небольшой пучок зелени

1 банка (180 г) тунца в собственном соку

4 мягкие булочки бриошь

100 г айоли

2 ст. л. каперсов

4 салатных листа (романо, латук или микс)

укроп или петрушка для подачи (по желанию)

2 ст. л. тёртого пармезана

соль, свежемолотый чёрный перец

1. Яйца отварить на среднем огне в течение 5 минут после закипания, выключить огонь и оставить на 10 минут, затем поместить под струю ледяной воды, надбить скорлупу, чтобы лучше чистилась, охладить и очистить яйца.
2. Помидоры, лук и яйца нарезать кубиками, стебель сельдерея с помощью овощечистки очистить от волокнистого слоя, мелко порубить.
3. С тунца слить жидкость, размять вилкой, добавить 1 ст. л. соуса айоли, посолить, поперчить, добавить каперсы, смешать с овощами и яйцами.
4. Булочки разрезать пополам не до конца, раскрыть книжкой, при желании слегка обжарить под грилем.
5. Смазать булочки внутри соусом айоли, положить по листу салата и большой ложке начинки с тунцом. По желанию можно порубить и добавить сверху немного сезонной зелени (укроп, петрушку) и посыпать начинку тёртым пармезаном.

БУТЕРБРОД С СЕЛЁДКОЙ, МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ И ЯБЛОКОМ



Селёдку взять лучше пряного посола, но можно и просто солёную, и копчёную.

Соус в этом бутерброде — вариация соуса ранч. Обычно он делается на пахте или сметане, иногда с добавлением майонеза, с зеленью, луком и чесноком. В данном случае в качестве основы вместо пахты лучше взять творожный или сливочный сыр. Но при желании можно использовать и крем из авокадо (см. рецепт [здесь](#)).

По желанию бутерброд можно дополнить салатной зеленью или листочками молодого шпината.

на 4 порции

*1 кислое или кисло-сладкое яблоко
1 красная луковица
200 г сельди пряного посола
20 г сливочного масла
веточка тимьяна (по желанию)
1–2 ст. л. яблочного уксуса
щепотка сахара
4 булочки (или 2 мини-багета)
несколько веточек укропа
соль, свежемолотый чёрный перец*

для соуса

*пучок зелени укропа, петрушки, зелёного лука
100 г сливочного или творожного сыра (каймака, рикотты)
2 ст. л. йогурта или сметаны
1 ч. л. дижонской горчицы
немного сушёного чеснока (по желанию)
соль, свежемолотый чёрный перец*

1. Для соуса зелень порубить, смешать со сливочным сыром и йогуртом, добавить горчицу, при желании сушёный чеснок, посолить, поперчить. Для более однородной текстуры взбить погружным блендером.
2. Яблоко очистить от сердцевинки, нарезать дольками. Лук нарезать тонкими кольцами. Селёдку при необходимости очистить и разделить на 4 части.
3. Разогреть сковородку на среднем огне, добавить сливочное масло, положить дольки яблока, веточку тимьяна, если используете, и готовить по 2–3 минуты с каждой стороны, до золотистого цвета и мягкости. Сдвинуть яблоки в сторону, выложить кольца лука. Через минуту сбрызнуть яблоки и лук уксусом и посыпать сахаром. Слегка посолить, поперчить. Когда уксус выпарится, через 1–2 минуты, переложить яблоки и лук на тарелку.
4. Булочки или багет разрезать вдоль пополам, чуть не доходя до конца. Раскрыть хлеб «книжкой», смазать столовой ложкой соуса оба среза. Выложить веточки укропа, селёдку, несколько ломтиков яблок и лук.

БУТЕРБРОД С РИКОТТОЙ, ГРИБАМИ И СКРЭМБЛОМ



Иногда хочется чего-то сытного и согревающего, но без мяса. Это бутерброд как раз для такого случая. Идеальный зимний завтрак или бранч.

на 4 порции

200–250 г шампиньонов

1 зубчик чеснока

небольшой пучок петрушки

сок и цедра 1/4 лимона

150 г рикотты

4 больших ломтика фермерского хлеба

20 г сливочного масла

2 ст. л. топленого масла

1 веточка тимьяна

2–3 ст. л. соевого соуса

4 яйца

2 ст. л. молока

соль, свежемолотый чёрный перец

1. Грибы нарезать ломтиками, порубить чеснок и петрушку.
2. Снять тёркой цедру с четвертинки лимона, выжать сок. Смешать с рикоттой, посолить, поперчить, добавить половину петрушки.
3. Ломтики хлеба смазать с одной стороны сливочным маслом. Запечь под грилем в духовке смазанной стороной вверх или на сухой сковородке смазанной стороной вниз до светло-золотистой корочки, 2 минуты.
4. Не обжаренные стороны ломтиков хлеба смазать рикоттой.
5. Разогреть сковородку на среднем огне, растопить 1 ст. л. топленого масла, выложить грибы, добавить тимьян, обжарить до светло-золотистого цвета, 5–7 минут, периодически помешивая. Добавить соевый соус и чеснок, готовить ещё 2 минуты, пока жидкость не испарится. Веточку тимьяна удалить, грибы поперчить и выложить на тарелку.
6. Яйца взболтать до однородного состояния с молоком, слегка посолить и поперчить.
7. Разогреть сковородку на среднем огне, нагреть оставшееся топленое масло, влить яичную смесь, когда чуть схватится, лопаткой от краёв к центру сдвинуть яичную массу по всему контуру сковородки. Повторять действия, пока не схватятся вся яичная смесь. В среднем готовить около 4 минут.
8. Выложить на хлеб с рикоттой скрэмбл, сверху — грибы, посыпать оставшейся петрушкой.

БУТЕРБРОД С КОЗЬИМ СЫРОМ, СВЁКЛОЙ И КАПЕРСАМИ



Для этого бутерброда идеально подойдёт козий сыр типа шевра, довольно мягкий, с матовой внешней оболочкой, можно взять сливочный мажущийся, но не твёрдый.

Я дополнительно добавила к этому бутерброду чеснок конфи (см. рецепт), но это на ваше усмотрение.

на 2 порции

*1 ст. л. оливкового или сливочного масла
2 больших ломтя ржаного хлеба
1 средняя готовая свёкла (запечённая или варёная)
100–120 г мягкого свежего козьего сыра
1 маринованный в масле артишок (по желанию)
4 ч. л. классического песто
10 каперсов
листочки кресс-салата или кервеля для подачи (по желанию)*

1. Разогреть на сковороде ложечку оливкового или сливочного масла, обжарить хлеб с обеих сторон, примерно по 2 минуты с каждой.
2. Свёклу нарезать толстыми ломтиками или, как сделала я, очень тонкими с помощью мандолины. Сыр нарезать ломтиками, артишок разрезать на 8 долек.
3. Смазать хлеб песто, выложить сыр, на него в художественном беспорядке свёклу, по 4 дольки артишока и по 5 каперсов. По желанию украсить листочками зелени и подавать.

БҮТЕРБРОД С СЫРОМ С ПЛЕСЕНЬЮ, КАРАМЕЛИЗОВАННЫМИ
ГРУШАМИ И ОРЕХАМИ К ВИНУ



Этот бутерброд можно назвать десертным, потому что в нём преобладает сладкий вкус. Хотя он будет очень хорош и к кофе с утра, я считаю, что это идеальное дополнение к вину, его можно даже подать гостям в качестве лёгкой закуски, если у вас винная вечеринка.

Хлеб здесь может быть любой, например цельнозерновой, но я выбрала тёмную булочку с орехами. Это не обязательно, но так как среди топингов тоже есть орехи, получилось очень гармонично.

По желанию для игры вкусов и текстур можно часть ломтиков груши нарезать потоньше и добавить в сыром виде, как на фотографии. Также на фото вы можете видеть ломтики засахаренного халапеньо — идея добавить в сладкий бутерброд для контраста острую ноту оказалась очень классной. Если хотите, можете взять более чем доступный маринованный халапеньо и дополнить бутерброд им. Или нарезать кружочками свежий зелёный или красный перец чили или халапеньо и слегка потомить в той же медовой карамели.

на 2 порции

2 ломтика хлеба или половинки булочки

около 50 г сыра с голубой плесенью

1 маленькая груша

1 ст. л. мёда

1 ст. л. сливочного масла

10 половинок грецких орехов

1. Разогреть духовку до 180 °С. Поместить хлеб или половинки булочки в духовку на 3–5 минут.
2. Сыр нарезать ломтиками. Грушу нарезать ломтиками толщиной 1 см, не очищая от кожицы.
3. Растопить в сковороде мёд со сливочным маслом на средне-сильном огне. Когда смесь начнёт пузыриться, слегка убавить огонь, чтобы она не горела, и выложить одновременно ломтики груши и половинки орехов. Готовить, периодически переворачивая, примерно 3–4 минуты, пока медовая смесь не приобретёт тёмно-янтарный цвет. Готовые орехи и груша должны быть полностью и ровно покрыты карамелью.
4. Переложить орехи и ломтики груши на тарелку, чтобы медовая карамель застыла.
5. Выложить на хлеб в художественном беспорядке ломтики сыра, груши и половинки орехов.

КРОК-МАДАМ И КРОК-МЕСЬЕ



Французская версия сэндвичей с сыром и ветчиной или ломтиками окорока, имеющая несколько вариантов приготовления. Чаще всего в качестве основы используют бриошь в виде тостового хлеба, лучше подойдёт для этого вчерашний, чуть подсохший хлеб. При желании можно обрезать корочки, но обычно этого не делают.

Существуют варианты приготовления с классическим соусом морнэ на яичных желтках и с сыром, с соусом бешамель, с горчичным соусом или в виде сэндвичей, обжаренных в смеси сливок и яиц. Предлагаем попробовать последний.

Чем отличается крок-мадам от крок-месье? Лишь тем, что «мадам» подают со «шляпкой» из поджаренного яйца, напоминающей шляпки, которые носили французские модницы в начале XX века, а крок-месье — без.

В качестве альтернативы твёрдому сыру можно использовать бри, камамбер или дор блю, а соус заменить брусничным вареньем.

на 2 порции

4 ломтика бриоши

20–30 г размягчённого сливочного масла

1 ст. л. сладкой горчицы

4 ломтика сыра (эмменталь, грюйер)

2 ломтика ветчины или варёного, сырокопчёного или вяленого окорока

2 (для крок-месье) или 4 (для крок-мадам) яйца

80–100 мл сливок

30–40 г топлёного и/или оливкового масла

соль, свежемолотый чёрный перец

1. Ломтики бриоши смазать сливочным маслом и горчицей. Выложить на каждый ломтик сыра, ломтик ветчины, накрыть вторым ломтиком сыра и оставшимися ломтиками хлеба, маслом с горчицей вниз, к начинке.
2. Венчиком смешать до однородного состояния 2 яйца со сливками, посолить, поперчить.
3. Положить в яичную смесь бутерброды и оставить на 30 секунд, потом перевернуть, чтобы хлеб впитал всю влагу, можно ещё раз перевернуть.
4. Разогреть на среднем огне сковородку, разогреть топлёное масло, выложить сэндвичи, слегка прижать, готовить по 4–5 минут с каждой стороны, до золотистой корочки. (Можно выложить обжаренные бутерброды на противень и поставить в разогретую до 160 °С духовку на 10 минут, пока готовится яичница или родные собираются за столом на завтрак.)
5. Для крок-мадам поставить на средний огонь чистую сковородку, разогреть, добавить немного масла, аккуратно, стараясь не повредить желтки, разбить оставшиеся 2 яйца, снять с огня, накрыть крышкой и оставить на 3 минуты. Яйца приготовятся на остаточном тепле, белок схватится, а желток останется жидким. Посолить, поперчить, при желании лопаткой отсечь «кружева» по краю белка, выложить яичницы поверх горячих сэндвичей и подавать к столу.

ГОРЯЧИЙ СЭНДВИЧ С КАРАМЕЛИЗОВАННЫМ ЛУКОМ, БЕКОНОМ И СЫРОМ



Для этого сэндвича подойдёт зерновой или фермерский хлеб, можно предварительно подпечь его в виде тостов.

на 4 порции

2 сладкие луковицы

30 г топлёного масла или утиного жира

2 ст. л. бальзамического уксуса

щепотка сахара

4 ломтика бекона

8 ломтиков хлеба

100 г соуса «1000 островов»

80 г (4 ломтика) чеддера

соль, свежемолотый чёрный перец

1. Лук нарезать полукольцами или перьями. В сковороде на среднем огне растопить масло или утиный жир, выложить лук, обжаривать до полупрозрачности и лёгкой карамелизации, 5–7 минут. Затем добавить уксус, соль и сахар, поперчить, перемешать и готовить, помешивая, ещё 5 минут.
2. На отдельной сковороде поджарить с обеих сторон ломтики бекона до золотистого цвета.
3. Смазать 4 ломтика хлеба соусом «1000 островов», выложить карамелизованный лук, поджаренный бекон и ломтик сыра. Накрыть оставшимся хлебом.
4. Обжарить сэндвичи на сухой сковороде или поместить в духовку под разогретый верхний гриль на 5 минут, чтобы хлеб стал золотистым, а сыр растаял.
5. Разрезать сэндвичи пополам. Подавать горячими, хотя они вкусны и в холодном виде.

ДОБАВКИ

ВЯЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ



Помидоры можно вялить с кожицей или без, по желанию.

1 кг небольших (диаметром 4–5 см) плотных сезонных помидоров

1 ст. л. оливкового масла

несколько веточек ароматных трав (орегано, тимьян, розмарин или даже базилик)

2–3 зубчика чеснока

соль хлопьями, свежемолотый чёрный перец

1. Разогреть духовку до 90 °С.
2. Если решили вялить помидоры без кожицы, сделать на плодах крестообразные надрезы и опустить на 1 минуту в кипящую воду. Быстро переложить в холодную воду, затем очистить от кожицы.
3. Очищенные помидоры разрезать вдоль пополам, затем на четвертинки, удалить семена с соком (ни в коем случае эту жидкость не выливать, сохранить и использовать для приготовления овощного бульона или гаспачо).
4. Выложить кусочки мякоти помидоров на противень на некотором расстоянии друг от друга. Слегка сбрызнуть оливковым маслом, посыпать листочками ароматных трав, посолить и поперчить. Разрезать каждый зубчик чеснока на 3–4 части (можно оставить его в шелухе), равномерно рассыпать по противню.
5. Вялить помидоры в духовке до того состояния, которое вам нравится. Процесс займёт от 1,5 до 3 часов, в зависимости от духовки и той текстуры, которую вы хотите получить. Если у вас есть режим конвекции, используйте его для ускорения и более равномерного просушивания. Время от времени открывайте дверцу духовки и проверяйте состояние помидоров: они должны подсыхать и вялиться, но не темнеть, к тому же так вы выпустите из духовки лишний пар. Если в процессе на мякоти помидоров выступит жидкость, можно стряхнуть её на противень кулинарной кисточкой.

ВЯЛЕННЫЕ СЛИВЫ



Вялеными помидорами уже никого не удивишь, а вот сливы — необычнее. И это гениальная вещь!

Первый вариант — стандартный. Мне было интересно поиграть со вкусами, поэтому у меня два варианта. В целом, вариант 1 обладает остротой чеснока, второй напоминает кисло-сладкую карамель. Оба прекрасны!

С чем есть такие сливы? С сыром, на брускеттах, с уткой, свининой, курицей... да с чем угодно. И просто так.

Вариант 1

*500 г слив (любых)
1/2 ч. л. соли
1 ч. л. сахара
1 ст. л. оливкового масла
5 веточек тимьяна
2 зубчика чеснока, нарезать пластинками*

Вариант 2

*500 г слив (любых)
1/2 ч. л. соли
1 ч. л. сахара
1 ст. л. оливкового масла
2 ч. л. соевого соуса
1 ст. л. сливового уксуса (или любого другого хорошего)
1 палочка корицы
2 звездочки бадьяна
20 зерен кориандра
щепотка хлопьев перца чили*

1. Духовку разогреть до 150 °С.
2. Сливы разделить на половинки, косточки удалить.
3. Выложить сливы в миску, посолить и добавить сахар, полить маслом, перемешать руками. Если добавляется соевый соус и уксус, тоже их туда же.
4. Выложить сливы на противень срезом вверх, посыпать тимьяном и на каждую положить по пластинке чеснока. Для второго варианта распределить специи между сливами.
5. Запекать при 150 °С в течение 20–30 минут (следить!), не упустите момент, чтобы кожа не лопнула.
6. Снизить температуру до 100 °С и открыть духовку на 5 секунд, чтобы вышел пар. Вялить до получения нужной вам консистенции. (У меня ушло 4 часа. В интернетах пишут 7, так что всё зависит от духовки.) Иногда (раз в час) открывать духовку, чтобы выходил лишний пар.
7. Готовые сливы переложить в банку, постараться слить всё масло и мармелад с противня в банку.
8. Залить оливковым маслом. Хранить в холодильнике.

ДЖЕМ ИЗ ПОМИДОРОВ ЧЕРРИ

Если у вас много вкусных сезонных помидоров черри, и вы боитесь, что они испортятся, у меня для вас джем из помидоров. С сыром — это что-то. На ростбифе? Отлично. С куриной грудкой? Да, пожалуйста. Как дип? Не вопрос. Джем хранится несколько месяцев в холодильнике. У людей с железной волей.

600 г помидоров черри

100 г коричневого сахара (например, мусковадо)

1 ч. л. соли

1,5 ч. л. тёртого свежего имбиря

1/2 ч. л. сушёного чеснока

1/2 ч. л. молотого кориандра

1/2 ч. л. сушёного перца чили

1. Помидоры разрезать пополам или на четвертинки, кусочками по 1–2 см.
2. Все ингредиенты сложить в сотейник.
3. Поставить сотейник на сильный огонь, довести смесь до кипения и уменьшить огонь до средне-сильного.
4. Варить, иногда разбивая помидоры лопаткой, пока смесь не загустеет и не испарится вся лишняя жидкость. Смесь должна быть похожа на густой джем.
5. Переложить джем в чистую банку, остудить и убрать в холодильник.

ЗАПЕЧЁННЫЙ СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ

Запечённый сладкий перец станет отличной добавкой ко многим блюдам, его можно использовать в качестве яркого и вкусного гарнира к мясу или птице.

Если смешать кусочки перца с соусом наршараб, это придаст ему более насыщенный и глубокий вкус.

Запечённый перец можно хранить в холодильнике до пары недель, если выложить в стерилизованную банку и полностью залить оливковым маслом.

*3 красных или жёлтых сладких перца
1 ст. л. соуса наршараб без сахара
соль, свежемолотый чёрный перец*

1. Разогреть духовку до 200 °С.
2. Выложить на противень сладкий перец целиком и запекать в течение 25–30 минут, до лёгких подпалин.
3. Достать, сложить в контейнер, закрыть крышкой, оставить на 15 минут, затем очистить от кожицы и семян.
4. Нарезать мякоть полосками или квадратными кусочками, слегка посолить и поперчить, по желанию добавить соус наршараб и перемешать.

ЗАПЕЧЁННЫЙ В СТИЛЕ КОНФИ ЧЕСНОК



Прекрасная добавка к бутербродам.

Это трудно назвать рецептом, просто техника, идея. Здесь сложно дать чёткие пропорции, потому что невозможно даже указать точное количество масла — оно будет зависеть от посуды, в которой вы готовите чеснок. Например, у меня для подобных целей есть миниатюрная кастрюлька диаметром 10 см, но можно использовать и другую посуду типа маленькой керамической формы для запекания.

Можно менять набор специй по вкусу, добавляя другие ваши любимые, например, кумин или семена горчицы. А к ароматным травам добавить шалфей и/или орегано.

2 головки (20–25 зубчиков) чеснока

3–4 веточки тимьяна

1 веточка розмарина

1/2 красного перца чили

6–7 горошин чёрного перца

6–7 горошин душистого перца

1/2 ч. л. семян кориандра

оливковое масло (сколько потребуется)

1. Духовку разогреть до 180 °С в режиме «верх-низ».
2. Чеснок очистить, сложить в маленькую кастрюльку или форму, добавить листочки свежих ароматных трав. Нарезать перец чили кружочками и добавить к чесноку вместе со всеми специями. Залить оливковым маслом так, чтобы оно покрыло чеснок полностью.
3. Поместить кастрюльку в середину духовки и готовить 20–25 минут. Следить — чеснок готов, когда он стал мягким и золотистым.

ЛУКОВЫЙ КОНФИТЮР

Универсальное дополнение к сырной тарелке, паштетам, запечённой свинине и птице.

500 г сладкого белого лука

40 мл оливкового масла

50 г сливочного масла

60 г сахара

молотая куркума на кончике ножа (по желанию)

150 мл сухого белого вина

соль, свежемолотый чёрный перец

1. Лук нарезать тонкими ломтиками.
2. Разогреть в сотейнике оливковое и сливочное масло, выложить лук и готовить на среднем огне, время от времени помешивая, около 15 минут.
3. Добавить сахар, щепотку соли, поперчить и по желанию всыпать куркуму. Обжаривать, часто помешивая, 10–15 минут.
4. Влить вино, убавить огонь, неплотно накрыть крышкой и томить ещё 20–30 минут, пока вино полностью не выпарится.

МАРИНОВАННЫЙ ЖЕМЧУЖНЫЙ ЛУК



Мелкий лук, который по-русски принято называть «жемчужным», бывает разный, мне на рынке попался красный. Если вы не найдёте жемчужный лук, можно по этому рецепту готовить или миниатюрный шалот, или лук-севок (только ничем не обработанный). Или взять небольшие луковицы шалота и разрезать их вдоль на четвертинки, сохранив нижнюю часть луковицы, которая не даст четвертинкам развалиться (её можно отрезать непосредственно перед подачей).

Важно выбрать качественный уксус, я использовала смесь белого бальзамического, хересного и мускатного.

300 г жемчужного лука

300 мл хорошего уксуса

100 г сахара

1/2 ч. л. семян горчицы (светлых или тёмных)

1 ч. л. без горки семян кориандра

несколько бутончиков гвоздики

несколько горошин чёрного перца

несколько горошин душистого перца

1. Налить в кастрюлю воду, довести её до кипения. Выложить лук, бланшировать 30 секунд, воду слить и сразу обдать холодной водой, чтобы остановить приготовление (так лук легче очищается). Очистить лук, помогая себе маленьким овощным ножом.
2. В кастрюле соединить уксус, сахар, все специи и 100 мл воды. Довести до кипения и прогревать, время от времени помешивая, до растворения сахара, примерно 30 секунд после закипания, чтобы слегка выпарился резкий запах уксуса.
3. Выложить лук в горячий маринад и варить при слабом кипении примерно 4 минуты.
4. Банку и крышку стерилизовать кипящей водой.
5. Отправить в банку лук вместе с маринадом и специями. Закрыть крышкой и оставить при комнатной температуре на сутки, затем хранить в холодильнике.

МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЧИКИ



Для этих огурчиков подойдут не самые идеальные дачные экземпляры, поскольку кривизна в данном случае не важна, их всё равно надо нарезать кружочками. А зимой можно использовать длинные огурцы, придав им таким образом вкус и аромат.

*1 кг огурцов
2 луковицы
3 ст. л. крупной соли*

для маринада

*400 мл яблочного уксуса 6%
2 ст. сахара
2 ст. л. семян горчицы
1/2 ч. л. чёрного перца горошком
1/2 стручка перца чили
2 ст. л. куркумы*

1. Огурцы нарезать кружочками толщиной 3–5 мм, лук — тонкими кольцами. Засыпать солью, перемешать и поставить под гнёт примерно на 3 часа. Затем откинуть в дуршлаг и промыть. Дать воде стечь.
2. Для маринада смешать все ингредиенты и довести до кипения. В кипящий маринад добавить огурцы, после повторного закипания разложить по стерилизованным банкам и закатать. Укутать до остывания.
3. Дождаться сбалансированного вкуса хотя бы пару недель.

СОУСЫ

ДОМАШНИЙ МАЙОНЕЗ



Поверьте, приготовить майонез вручную совсем не сложно. Главное — понять принцип и не добавлять масло слишком быстро. У меня весь процесс занимает несколько минут. И зачем пачкать блендер? В первый раз, когда по капле добавляешь масло, приготовление майонеза кажется сложной задачей. Но когда наберётся опыта, такое количество соуса у вас будет получаться за 3–5 минут.

Можно сделать майонез на одном желтке, используя 150–200 мл масла. А вот облегчённый вариант соуса: добавьте в готовый майонез 100 г натурального йогурта, нежирной сметаны или крем-фреша.

2 яичных желтка (желательно комнатной температуры)

1–2 ст. л. лимонного сока или белого винного уксуса

1 ч. л. дижонской горчицы

250 мл оливкового масла

соль, свежемолотый чёрный перец

1. В миске соединить желтки, лимонный сок или уксус, горчицу и немного соли. Венчиком взбить ингредиенты в эмульсию — они должны хорошо соединиться.
2. Начинать очень аккуратно, буквально по паре капель, добавлять масло, постоянно взбивая венчиком. Самое главное на этом этапе — не перелить масло, начинать именно с капель, иначе не начнёт образовываться эмульсия. Можно использовать диспенсер для масла. Весь секрет майонеза, приготовленного вручную, именно в этом: если в самом начале процесса масло капать, а не лить, всё получится!
3. Когда майонез начнёт густеть, масло можно продолжать вливать уже не такими маленькими порциями, а очень тонкой струйкой, тоже продолжая взбивать. Чем больше масла, тем гуще получится соус. Необязательно использовать весь объём масла, заявленный в рецепте, — можно остановиться в тот момент, когда соус достигнет желаемой консистенции. После этого взбивать соус ещё примерно полминуты.
4. Досолить по вкусу и приправить перцем.

Айоли



По сути, это — чесночный майонез, для его приготовления дижонская горчица либо полностью, либо частично заменяется измельчённым до состояния пюре чесноком, и он тоже является эмульгатором. Его можно растереть в ступке, пропустить через пресс или натереть на мелкой тёрке.

Айоли прекрасно подходит к рыбным блюдам и овощам.

4 зубчика чеснока

2 ст. л. лимонного сока или белого винного уксуса

2 яичных желтка

200 мл оливкового масла

соль, свежемолотый чёрный перец

1. Сделать чесночное пюре, соединить его с лимонным соком или уксусом и желтками, взбить в эмульсию с добавлением соли.
2. Очень медленно, по капле, добавлять масло, постоянно взбивая венчиком. Когда смесь начнёт густеть, можно более уверенно вливать масло тонкой струйкой.
3. Готовый соус посолить и поперчить по вкусу.

РАНИ

Смесь сушёной зелени можно подобрать на свой вкус: прованские травы, итальянская смесь, укроп и петрушка или хмели-сунели, в зависимости от того, какое блюдо вы готовите, и ориентируясь на свои собственные предпочтения.

100 мл пахты

100 мл йогурта

100 мл домашнего майонеза

1 ст. л. сушёной зелени

1/2 ч. л. лимонного сока

1/2 ч. л. сушёного чеснока

немного цедры лимона

соль, свежемолотый чёрный перец

1. Все ингредиенты смешать, поместить для настаивания в холодильник на 1–2 часа.
2. Готовый соус желателно хранить герметично закрытой банке в холодильнике не более недели.

«ЦЕЗАРЬ»

Идеальный соус как для одноимённого салата, так и для сэндвичей и бутербродов с курицей или креветками и салатными листьями в стиле этого салата.

1 зубчик чеснока

3 анчоуса

100 г домашнего майонеза

1 ч. л. дижонской горчицы

1 ч. л. вустерского соуса

1 ч. л. лимонного сока

15 г тёртого пармезана

соль, свежемолотый чёрный перец

1. Чеснок и анчоусы порубить.
2. Все ингредиенты выложить в блендер и измельчить до однородного состояния. Посолить и поперчить по вкусу.

«1000 ОСТРОВОВ»

Этот соус прекрасно дополнит любые морепродукты.

Можно заменить томатную пасту и табаско качественным острым томатным кетчупом.

Вместо паприки можно добавить мелко измельчённый сладкий или острый перец, а также немного мелко порубленного сладкого лука.

100–120 г домашнего майонеза

1 ч. л. томатной пасты

1 ч. л. табаско

1 зубчик чеснока или 1/2 ч. л. сушёного чеснока

1 ст. л. огуречного релиша или мелко нарубленных маринованных огурчиков

1 ч. л. хлопьев или молотой паприки

1/2 ч. л. острой копчёной паприки или щепотка молотого острого красного перца

соль, свежемолотый чёрный перец

1. Смешать домашний майонез с томатной пастой и табаско, добавить пропущенный через пресс зубчик чеснока, ложку огуречного релиша, паприку и острый перец, а также соль и чёрный перец по вкусу.
2. Оставить в холодильнике на 1–2 часа, чтобы ароматы смешались, и использовать. Хранится такой соус в плотно закрытом контейнере или баночке в холодильнике 2–3 дня.

ТАПЕНАДА

Это французский густой соус родом из Прованса, готовится он из оливок, каперсов, анчоусов и, конечно, оливкового масла. Представляет собой густую пасту, подаётся с хлебом, крекерами или свежими овощами. Им можно фаршировать мясо, например, наполнить куриные грудки и запечь. Классическая тапенада готовится из маслин (чёрных оливок), но можно использовать зелёные. Мы рекомендуем брать оливки с косточкой, потому что те, что продаются без косточки, сильно теряют во вкусе и аромате. Кроме того, консервированные маслины, которые продаются в обычных супермаркетах, чаще всего окрашены с помощью не самых полезных химических веществ. В этом соусе оливки — ключевой ингредиент. Если нет качественных, нет смысла его готовить.

От качества каперсов тоже многое зависит. Каперсы, консервированные не в маринаде, а в соли, необходимо промыть несколько раз и замочить на час в холодной воде.

Считается, что правильную тапенаду нужно растирать в ступке, но в блендере или кухонном комбайне в пульсирующем режиме она получается ничем не хуже.

В тапенаду дополнительно для вкуса и аромата можно добавить немного базилика или вяленых томатов, лимонный сок, орехи (миндаль или фундук).

200 г маслин с косточкой

2 ст. л. каперсов

2–3 филе анчоусов

1 зубчик чеснока

5 ст. л. оливкового масла *extra virgin*

свежемолотый чёрный перец

1. Чтобы извлечь из маслин косточки, раздавить обсушенную маслину плоской стороной ножа — она слегка треснет, и тогда косточку будет легко достать пальцами.
2. Каперсы обсушить на бумажном полотенце.
3. Анчоусы, чеснок, каперсы и маслины растереть в пасту в ступке.
4. Постепенно вливать масло, помешивая, чтобы соус стал почти кремообразным. Поперчить по вкусу. (Или измельчить все ингредиенты в блендере.)
5. Готовую тапенаду затянуть плёнкой и перед подачей дать настояться в холодильнике в течение часа.

ДЗАДЗИКИ

Если не найдёте греческий йогурт, используйте более жидкий натуральный: выложите его в мешочек из нескольких слоёв марли, муслина или другой чистой ткани, подвесьте и дайте стечь лишней влаге в течение 30 минут.

1–2 огурца

небольшой пучок зелени (укроп, петрушка)

1 зубчик чеснока (по желанию)

300 г греческого йогурта

1–2 ст. л. оливкового масла

соль, свежемолотый чёрный перец

1. Огурцы с толстой кожицей очистить, если кожица нежная, очищать не нужно. Порубить зелень и измельчить чеснок.
2. Огурцы натереть на тёрке, слегка посолить, оставить на 5–10 минут и отжать сок.
3. Смешать йогурт, огурцы, зелень и чеснок с оливковым маслом. Посолить, поперчить.
4. Убрать минимум на 30 минут в холодильник для настаивания.

ОГУРЕЧНЫЙ РЕЛИШ



Перец чили можно заменить половиной сладкого перца, если не любите остроту.

Готовый релли хранится в чистой плотно закрытой банке в холодильнике довольно долго, до пары месяцев. Причём если он немного настоится, станет даже вкуснее.

300 г огурцов

1 небольшая луковица

1/2 перца чили

2 ч. л. соли

100 мл воды

100 г сахара

100 мл хорошего яблочного уксуса

1 ст. л. зёрен горчицы

1/2 ч. л. молотой куркумы

1. Все овощи нарезать произвольными кусочками. Сложить в блендер, измельчить до состояния крошки с небольшими кусочками. Посолить, влить воду, перемешать и оставить на 1 час. Затем отжать всю жидкость.
2. Сахар и уксус соединить в небольшой кастрюле, поставить на средний огонь, добавить зёрна горчицы и куркуму. Довести до кипения.
3. Добавить огуречную смесь. Довести до кипения и готовить 7–10 минут.
4. Полностью остудить.

Чатни из груш



Этот пряный соус из груш — отличное дополнение к запечённым мясным блюдам (особенно хороши он со свиной), сырам и разнообразным карри.

Сахар и густоту регулируйте по своему вкусу. Изюм делает чатни ещё более фруктовым и насыщенным. Лучше всего выбирать светлый мясистый изюм, он мягче по вкусу, и цвет чатни останется золотистым, но и обычный тёмный подойдёт.

Эта версия чатни неострая, если же хочется «погорячее», можно добавить чили (1/2 свежего маленького стручка, без семян). Также можно добавить немного сладкого лука: его нужно обжарить до прозрачности и мягкости, а после этого добавлять остальные ингредиенты.

Вместо груш можно использовать яблоки и сливы.

Чатни лучше разложить по небольшим баночкам, так его удобнее хранить.

*4 бутончика гвоздики
1/2 ч. л. горошин душистого перца
1/2 ч. л. семян кориандра
1/2 ч. л. горошин чёрного перца
1 коробочка кардамона (только семена)
700 г спелых груш
1–2 см свежего корня имбиря
100 г тростникового сахара
100 г изюма
1 ч. л. горчицы (лучше зернистой)
1/3 ч. л. соли
120 мл белого винного или яблочного уксуса
1/2 лимона или небольшого апельсина*

1. Измельчить сухие специи в кофемолке или в ступке до порошкообразного состояния.
2. Груши очистить от кожицы и сердцевинки, нарезать кубиками по 1–2 см. Имбирь нарезать тонкой соломкой или натереть на мелкой тёрке.
3. В сотейник или кастрюлю положить груши, всыпать сахар, добавить изюм, горчицу, имбирь, включить средний или средне-сильный огонь.
4. Как только сахар расплавится, добавить соль, уксус, цедру и сок лимона или апельсина, всыпать специи, перемешать. Убавить огонь, накрыть крышкой и готовить примерно 30 минут, пока груши не размякнут. Затем снять крышку, перемешать и готовить ещё примерно 20 минут, до загустения соуса.
5. Переложить чатни в банки и полностью остудить, прежде чем убрать в холодильник. Хранить до 1 недели.

ЯБЛОЧНО-ГОРЧИЧНЫЙ СОУС

Отлично подойдёт к сэндвичам с запечённой птицей. Так как у этого соуса не слишком сильный вкус, рекомендуется сочетать его с пикантным огуречным реллишем, а также намазать им и нижний, и верхний ломтики хлеба.

Этот соус долго не хранится, его можно держать в холодильнике максимум сутки.

1 небольшое или 1/2 большого кисло-сладкого яблока

1–2 ст. л. сметаны

1 ст. л. дижонской горчицы

Яблоко очистить, натереть на мелкой тёрке, смешать со сметаной и горчицей.

ЯБЛОЧНАЯ МОСТАРДА



Итальянская мостарда — нереально простая штука. Но под видом мостарды продаётся множество продуктов, которые на неё похожи весьма отдалённо: большие напоминают фруктовую горчицу. В то время как настоящая мостарда — это прежде всего фрукты, выдержанные в сиропе, с добавлением горчичного масла или семян горчицы.

В разных регионах Италии разная мостарда. Самая известная — из Кремоны (Ломбардия). Она бывает из цельных фруктов, кусочками и пастообразная. Фрукты самые разные: яблоки, персики, груши, айва, сливы, клубника, вишня, мандарины, инжир, киви — практически любые сладкие плоды. Мостарда может быть приготовлена из одного вида фрукта или из нескольких. Часто свежие плоды комбинируются с сушёными и вялеными. Так что здесь вы можете смело экспериментировать и смешивать то, что есть под рукой.

Метод приготовления также зависит от региона и вида фрукта, но самый простой и проверенный временем способ — это настаивание кусочков в сахарном сиропе в течение нескольких дней. За этот срок плоды успевают карамелизоваться, а сироп густеет и насыщается соком фруктов. Минимум усилий и дополнительных ингредиентов. Время работает на текстуру и вкус.

Мостарда — прекрасный аккомпанемент к сырной тарелке: великолепно сочетается с пармезаном и сыром бри. Мостарду можно подавать к запечённому мясу как соус, а густую и пастообразную мостарду — добавлять в начинку для рулетов: смазать поверхность (как песто) и свернуть.

Если мостарду наготовить впрок и стерилизовать банки, можно весь год «украшать» ею блюда. С мостардой всё становится ярче и праздничнее.

Вино в рецепте можно заменить хорошим винным уксусом, но взять его меньше, 50–60 мл.

1 кг яблок (любых)

сок 1/4 лимона

500 г сахара

50–60 г зернистой горчицы

80 мл сухого белого вина или вермута

- 1. Яблоки очистить от кожицы, вырезать сердцевину, разрезать на дольки или мелкие кусочки. Полить соком лимона, добавить сахар и перемешать. Накрыть крышкой и оставить на сутки. Если в помещении жарко, убрать в холодильник, после того как сахар превратится в сироп.*
- 2. На вторые сутки выложить яблоки в дуршлаг или сито, установленное над кастрюлей, и дать сиропу стечь. Яблоки переложить в термостойкую форму или банку.*
- 3. Поставить кастрюлю на плиту, довести сироп до кипения на умеренном огне, уварить наполовину.*
- 4. Залить горячим сиропом яблоки, дать полностью остыть, накрыть крышкой и убрать в холодильник ещё на 24 часа.*
- 5. На третий день повторить процедуру второго дня: дать сиропу стечь, вновь уварить его наполовину и снова залить им яблоки. Убрать в холодильник после остывания на 8–24 часа.*

6. На четвертый день смешать горчицу с вином, переложить яблоки с сиропом в кастрюлю, довести сироп до кипения, влить вино с горчицей, перемешать, убавить огонь и варить 5–7 минут.
7. Переложить мостарду в банки, остудить. Хранить до 4 недель в холодильнике или стерилизовать банки и крышки для более длительного хранения при комнатной температуре.

10 ИДЕЙ БУТЕРБРОДОВ

1. **Бутерброды с жареными баклажанами:** подпечённые на сухой сковородке кружочки багета, кружочки холодных жареных баклажанов, пропущенный через пресс чеснок, кружочки помидора, соль, листочки петрушки для украшения.
2. **Бутерброды в стиле «Капрезе»:** поджаренные на оливковом масле ломтики дрожжевого хлеба, сверху внахлест кружочки моцареллы и сезонных вкусных помидоров, сбрызнуть хорошим оливковым маслом, соль, свежемолотый чёрный перец, листочки зелёного базилика для украшения.
3. **Бутерброды с паштетом:** тосты из цельнозернового хлеба, вкусный паштет (например, из куриной печени), луковый или брусничный джем отдельными 3–4 порциями по 1/2 ч. л., обжаренные на сухой сковородке кедровые орешки, микрозелень для украшения.
4. **Бутерброды с утиной грудкой и инжиром:** тосты из бриоши или белого дрожжевого хлеба, сливочное масло, ломтики жареной утиной грудки, дольки слегка обжаренного с сахаром и маслом свежего инжира, сбрызнуть бальзамическим уксусом, по желанию посыпать карамелизованными с сахаром дроблёными грецкими орехами.
5. **Бутерброды с ростбифом:** ломтики ржаного хлеба слегка смазать тёртым хреном или горчицей, выложить объёмно ломтики ростбифа, поперчить, дополнить почками или плодами каперсов и, по желанию, тонкими кружочками сладкого красного лука.
6. **Бутерброды с копчёной рыбой или шпротами:** кружочки багета смазать домашним майонезом с чесноком, выложить кружочки сваренного вкрутую яйца, на них кружочки помидора, затем разобранную на хлопья рыбу горячего копчения или целые шпроты, украсить листочками петрушки.
7. **Английские сэндвичи с огурцом к чаю:** нарезать длинный огурец тонкими полосками с помощью овощечистки, слегка посолить, дать стечь жидкости (минут 10), обсушить бумажными полотенцами. Смазать сливочным маслом ломтики тостового хлеба, выложить ломтик хлеба маслом вверх, на него полоски огурца ровным слоем, ломтик хлеба маслом вниз, прижать. Обрезать края, разрезать на треугольники.
8. **Голландская булочка с селёдкой:** разрезать булочку для хот-дога не до конца, выложить длинное филе сельди пряного посола или слабосолёной селёдки, посыпать мелко нарубленным красным или сладким белым луком и так же мелко нарезанными маринованными огурчиками.
9. **Горячий гавайский бутерброд:** выложить на тосты из пшеничного хлеба по паре ломтиков ветчины или окорока, сверху колечко консервированного ананаса, накрыть квадратиком легко плавящегося сыра, посыпать паприкой и запечь при 200 °С в течение 10 минут, до расплавления сыра (в конце можно поместить под верхний гриль на пару минут, чтобы сыр слегка подрумянился).

10. *Горячий тост с яйцом на завтрак*: смазать тонким слоем сливочного масла два ломтика тостового хлеба, в одном стаканом или круглой формочкой вырезать отверстие. Положить ломтик с отверстием на целый, в отверстие аккуратно выпустить 3 перепелиных или 1 маленькое (С2) куриное яйцо. Посолить, поперчить, посыпать по краям (не яйцо, только хлеб) тёртым сыром и запекать при 200 °С, пока белок яйца не схватится (желток должен остаться жидким), а сыр не растает. При подаче посыпать рубленой зеленью.

