365 РЕЦЕПТОВ ДЛЯ ЗАВТРАКОВ



365 рецептов для завтраков. — М. : Эксмо, 2008. — 128 с. : ил. — (365 вкусных рецептов).

ISBN 978-5-699-29199-1

«Завтрак съешь сам», — гласит начало известной народной мудрости. Это свидетельствует о том, что вкусный и питательный завтрак является залогом удачного дня. С помощью этой книги вы сможете приготовить для себя и своей семьи вкусные и полезные завтраки. Каждый день года вы сможете радовать своих близких удивительными рецептами, на приготовление которых не понадобится много времени, ведь в книге целых 365 рецептов самых разнообразных блюд. Всего полчаса, потраченные на приготовление завтрака, с лихвой окупятся хорошим настроением на весь день. Каши, горячие бутерброды, молочные супы, яичницы — каждый найдет рецепт своего любимого блюда.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение 5
1 Острые бутерброды с колбасой 6
2 Бутерброды с ветчиной или окороком и плавленым сыром 6
3 Бутерброды с жареными грибами 6
4 Бутерброды с омлетом 6
5 Бутерброды с холодным мясом 6
6 Бутерброды с овощами 6
7 Бутерброды с рыбой 8
8 Бутерброды с красной рыбой 8
9 Горячие бутерброды с майонезом 8
10 Горячие бутерброды «Принц Датский» 8
11 Горячие бутерброды с клубникой 8
12 Горячие бутерброды «Минутка» 8
13 Горячие бутерброды «Чудо Средиземноморья» 10
14 Горячие бутерброды «Солнечный остров» 10
15 Горячие бутерброды «Волшебное облако» 10
16 Гренки с мясом 10
17 Гренки «Заботливая жена» 10
18 Гренки «Аппетитные» 10
19 Гренки с окороком 12
20 Гренки «Семейные» 12
21 Гренки «Зеленые» 12
22 Гренки «Утренние» 12
23 Гренки «Мясные» 12
24 Гренки «Творожные» 12
25 Гренки «Витаминные» 14
26 Гренки «Рыбные» 14
27 Гренки с солеными огурцами 14
28 Гренки «Грибные» 14
29 Гренки «Ветчинные» 14
30 Гренки «Ленивые» 14
31 Тосты с селедочным паштетом 16
32 Тосты с балыком 16
33 Тосты с мясной котлетой 16
34 Тосты с треской 16
35 Тосты «Италия» 16
36 Тосты с петрушкой 16
37 Тосты с помидорами и баклажанами 18
38 Тосты «Гороховые» 18
39 Тосты с печеными яблоками 18
40 Тосты с болгарским перцем 18
41 Тосты с томатным соусом 18
42 Тосты «Чесночные» 18
43 Тосты с яичницей 20
44 Тосты с рыбной массой 20
45 Тосты «Яичные» 20
46 Салат из винограда 20
47 Салат из курицы, яблок и огурцов 20
48 Салат из яблок 20
49 Салат из персика и моркови 22
50 Салат из груши и орехов 22
51 Салат из дыни 22
52 Салат из абрикосов 22
53 Салат сладкий 22
54 Салат из авокадо 22
55 Салат из брусники 24
56 Салат из абрикосов и орехов 24
57 Салат из банана и ветчины 24
58 Салат из риса и болгарского перца 24
59 Салат из персиков 24
60 Салат ягодный 24
61 Салат из фруктов со взбитыми яйцами 26
62 Салат из лесных ягод 26
63 Салат из садовых ягод 26
64 Салат грибной с кукурузой 26
65 Салат из тропических фруктов 26
66 Салат овощной 26
67 Салат из овощей и ягод 28
68 Салат из помидоров и зеленого горошка 28
69 Салат из яиц и овощей 28
70 Салат из моркови с чесноком 28
71 Салат из творога и моркови 28
72 Салат из моркови и киви 28
73 Салат из моркови с клюквой 30
74 Салат из моркови, брынзы и яблок 30
75 Салат из свеклы с грецкими орехами 30
76 Салат из сырой свеклы 30
77 Салат из свеклы и маринованных огурцов 30
78 Салат из свеклы, яблок и сыра 30
79 Салат из свеклы с луком 32
80 Салат из капусты и моркови 32
81 Салат из цветной капусты, помидоров и зелени 32
82 Салат из капусты, моркови и помидоров 32
83 Салат из капусты с апельсиновым соком 32
84 Салат из белокочанной капусты 32
85 Салат из капусты, моркови и яблока 33
86 Салат из огурцов, яиц, свеклы и картофеля 33
87 Салат из арбуза с огурцом 33
88 Салат из овощей, фруктов и ягод 33
89 Салат из огурцов, капусты и моркови 33
90 Салат из огурца, картофеля и свеклы 33
91 Манная каша с цукатами 35
92 Манная каша «Северная» 35
93 Манная каша «Яичная» 35
94 Манная каша «Ореховая» 35
95 Манная каша с клубникой 35
96 Лепешки из манной крупы 35
97 Манная каша с фруктами 37
98 Радость сладкоежки 37
99 Каша «Малыш» 37
100 Каша «Сытная» 37
101 Каша «Мясная» 37
102 Каша «Грибная» 37
103 Гречневая каша с сыром 39
104 Гречневая каша с миндалем 39
105 Гречневая каша с мускатным орехом 39

106 Гречневая каша с печенью 39
107 Гречневая каша на молоке 39
108 Гречневая каша со сливками 39
109 Гречневая каша «Сливочная» 41
110 Пшенная каша с тыквой и семечками 41
111 Гречневая каша с кефиром 41
112 Гречневая запеканка 41
113 Пшенно-рисовая каша 41
114 Рисовая каша на молоке 41
115 Рисовая каша с сыром 43
116 Рисовая каша с лесными орехами 43
117 Пшенная каша с овощами 43
118 Рисовая каша с корицей 43
119 Рис с простоквашей и цветной капустой 43
120 Тушеный рис с финиками 43
121 Рисовая каша с абрикосами и цедрой лимона 45
122 Рисовая каша с сухофруктами 45
123 Рисовая каша с луком 45
124 Индийский завтрак 45
125 Отварной рис с бананами 45
126 Отварной рис с апельсиновым соком 45
127 Рис с зеленым горошком и сладким перцем 47
128 Рис с консервированной фасолью 47
129 Каша «Завтрак фермера» 47
130 Тыквенная каша со сливочным маслом 47
131 Овсяная каша «Классическая» 47
132 Овсяная каша с яблоками и финиками 47
133 Овсяная каша с пшеничными ростками 49
134 Овсяная каша с морковью 49
135 Перловая каша с тропическими фруктами 49
136 Отварная фасоль с кизилом 49
137 Яичница с помидорами черри 49
138 Яичница обычная 49
139 Яичница с зеленым луком 51
140 Яичница-глазунья с ветчиной и зеленым горошком 51
141 Закуска из сельди и яичницы 51
142 Яичница-глазунья с сухарями и зеленым луком 51
143 Яичница с помидорами 51
144 Омлет с абрикосовым соусом 51
145 Яичница с фасолью 53
146 Яичница-глазунья с помидорами и чесноком 53
147 Омлет с бананами и клубникой 53
148 Яичница с белым хлебом 53
149 Омлет с яблоками 53
150 Омлет с зеленым горошком 53
151 Жареный картофель с яйцами 55
152 Яичница с тыквой 55
153 Картофельные оладьи с виноградом 55
154 Яичница-глазунья с картофелем и ветчиной 55
155 Яичница с грибами 55
156 Яичница со смородиновым вареньем 55
157 Яичница с фруктами и ягодами 57
158 Яичница с баклажаном 57
159 Яичница с баклажаном и помидорами 57
160 Яичница с сельдью и зеленым луком 57
161 Яичница с вермишелью в томатном соусе 57
162 Яичница с рисом 57
163 Омлет с помидорами и сыром 59
164 Омлет с грибами 59
165 Яичница-глазунья с помидорами и луком 59
166 Омлет с ветчиной 59
167 Омлет с ветчиной и репчатым луком 59
168 Омлет с вермишелью и сливовым соусом 59
169 Омлет с зеленью и сметанным соусом 61
170 Омлет с вареньем и сливочным соусом 61
171 Яичница-глазунья на сметане с сыром 61
172 Омлет с томатным соусом 61
173 Омлет со свеклой и зеленым луком 61
174 Омлет с брынзой 61
175 Омлет в грибном бульоне 63
176 Яичница с картофелем 63
177 Яйца, в мясном бульоне 63
178 Омлет с мясом 63
179 Омлет с укропом и петрушкой 63
180 Омлет с морковью и зеленым луком 63
181 Омлет с печенью 65
182 Молочный суп с лапшой 65
183 Молочный суп «Диетический» 65
184 Молочный суп с перловой крупой 65
185 Молочный суп с курагой 65
186 Молочный суп «Домашний» 65
187 Молочный суп с миндалем и корицей 66
188 Молочный суп «Сливочный» 66
189 Молочный суп «Колобок» 66
190 Молочный суп с тыквой 66
191 Молочный суп с картофелем 66
192 Молочный суп с зеленым горошком и мелиссой 66
193 Ячневый молочный суп 68
194 Молочный суп с фасолью 68
195 Молочный суп «Крестьянский» 68
196 Молочный суп с морковью 68
197 Молочный суп с творогом 68
198 Овсяной молочный суп 68
199 Молочный суп с урюком 70
200 Молочный суп «Оранжевый» 70

201 Молочный суп «Полезный» 70
202 Молочный суп «Минутка» 70
203 Молочный суп с брынзой 70
204 Молочный суп с кукурузной мукой 70
205 Молочный суп с копченой свининой 72
206 Молочный суп с фруктами 72
207 Молочный суп с овощами 72
208 Молочный суп «Дачный» 72
209 Молочный суп «Утренний» 72
210 Молочный суп «Весенний» 72
211 Молочный суп «Быстрый» 74
212 Сладкий суп «Золотое яблочко» 74
213 Сладкий суп «Сладкоежка» 74
214 Молочный суп с вермишелью 74
215 Сладкий суп с фруктовым соком 74
216 Сладкий суп с клюквой 74
217 Сладкий суп с апельсинами 76
218 Сладкий творожный суп 76
219 Суп с крыжовником 76
220 Яблочно-морковный суп 76
221 Суп рисовый с грецкими орехами 76
222 Сладкий суп «Восточный» 76
223 Пирог с яблоками 78
224 Кекс с медом и орехами 78
225 Кекс с апельсином и курагой 78
226 Печенье с миндалем 78
227 Сметанный лимонник 78
228 Творожники 78
229 Сырники соленые с сухарями 80
230 Бутерброды из творога с сыром 80
231 Бутерброды из творога с килькой 80
232 Творожный салат из овощей и фруктов 80
233 Молочный суп с клецками из творога 80
234 Суп из смородины с творожными клецками 80
235 Овощи с творожным соусом 82
236 Творожные палочки с ветчиной 82
237 Творожная запеканка с картофелем 82
238 Творожная запеканка с лимоном 82
239 Творожные лепешки с картофелем 82
240 Вареники с творогом 82
241 Творожные шарики со специями 84
242 Галушки из творога 84
243 Творожные булочки с пряностями 84
244 Творожные спиральки 84
245 Творожные фигурки 84
246 Творожные шарики с цукатами 84
247 Творожные «кирпичики» 86
248 Творожные батончики 86
249 Творожный пудинг с яблоками 86
250 Пудинг ореховый с фруктами 86
251 Творожный десерт с манго 86
252 Творожный десерт с кофе и фруктами 86
253 Творожно-персиковый десерт 88
254 Творожный десерт с малиной 88
255 Творожно-фруктовый десерт 88
256 Творожно-ягодный десерт 88
257 Творожный десерт с клюквой 88
258 Творожный десерт с медом 88
259 Творожный крем с персиками 90
260 Творожный крем с ананасом 90
261 Творожный крем с апельсинами и орехами 90
262 Творожный крем 90
263 Творожный крем с клубникой 90
264 Творожный крем с какао и орехами 90
265 Творожный крем с лимонным соком 92
266 Творожный крем с малиной 92
267 Творожный крем с абрикосами и клубникой 92
268 Творожный крем с ягодами 92
269 Блинчики с начинкой 92
270 Блины обычные 92
271 Блины на соде 94
272 Блины с манной крупой 94
273 Блины на дрожжах 94
274 Блины на кефире 94
275 Блинчики с красной рыбой и икрой 94
276 Блины постные на воде 94
277 Блины на каждый день 97
278 Овсяные блины 97
279 Блины с зеленым луком и яйцом 97
280 Блинчики тонкие 97
281 Блинчики-розочки с черной икрой 97
282 Блинчики с кремом 97
283 Блинчики с помидорами 99
284 Пирог из блинчиков и клубники 99
285 Блины на дрожжах 99
286 Блинчики с яблоками 99
287 Рисовые блины 99
288 Блинчики на пиве 99
289 Блинчики с яблочным джемом 100
290 Блинчики с морковью 100
291 Блинчики с кабачками 100
292 Блинчики с лимонным соком 100
293 Полоски из блинчиков с кремом 100
294 Блинчики с сиропом из кофе 100
295 Квадратные блинчики 101
296 Трубочки из блинчиков с творогом 101
297 Быстрые оладьи 101
298 Оладьи из картофеля 101
299 Оладьи с изюмом 101
300 Оладьи рисовые с вареньем 101
301 Оладьи на кефире с вишневым вареньем 103
302 Блины из картофеля 103
303 Оладьи из тыквы 103
304 Оладьи из моркови 103
305 Дрочена 103
306 Оладьи сладкие 103
307 Картофельное пюре 105
308 Блинчики с джемом 105

309 Сардельки жареные с соусом и зеленью 105
310 Гренки с сардельками и сыром 105
311 Сардельки с картофельным пюре и зеленью 105
312 Сардельки с картофелем и мускатным орехом 105
313 Сардельки копченые с зелеными бобами 107
314 Оладьи из капусты 107
315 Омлет грибной с сардельками 107
316 Клецки из сарделек 107
317 Окрошка с сосисками 107
318 Бутерброды с сыром и сардельками 107
319 Запеканка из стручковой фасоли с сардельками 109
320 Булочки с горчицей и сардельками 109
321 Сардельки в тесте 109
322 Овощное рагу с сардельками 109
323 Яйца с фаршем из сарделек 109
324 Коктейль «Малиновый» 109
325 Коктейль «Олимпийский» 111
326 Коктейль «Солнечный» 111
327 Коктейль «Апельсиновый» 111
328 Коктейль «Кофейный» 111
329 Коктейль «Клубничный» 111
330 Коктейль «Клубничный закат» 111
331 Коктейль «Клубника со сливками» 113
332 Коктейль «Черничный» 113
333 Коктейль «Банановый» 113
334 Коктейль «Ягодный» 113
335 Коктейль «Вишневый» 113
336 Коктейль «Сливочная малина» 113
337 Коктейль «Томатно-гранатовый» 115
338 Коктейль с черной смородиной 115
338 Коктейль «Кофе с молоком» 115
340 Коктейль «Медовый» 115
341 Коктейль «Клюквенный» 115
342 Коктейль «Персиковый» 115
343 Коктейль «Земляничный» 117
344 Коктейль «Тропический» 117
345 Коктейль со сливочным мороженым 117
346 Коктейль «Южный» 117
347 Коктейль «Летний день» 117
348 Коктейль «Ягодное ассорти» 117
349 Коктейль «Яблочный» 119
350 Напиток с персиками и яблоками 119
351 Коктейль «Осенний» 119
352 Коктейль «Ванильный» 119
353 Коктейль «Классический» 119
354 Коктейль с шоколадным ликером 119
355 Коктейль «Роскошный» 121
356 Коктейль «Джунгли» 121
357 Напиток «Праздничный» 121
358 Коктейль «Десертный» 121
359 Коктейль «Медово-малиновый» 121
360 Коктейль с простоквашей 121
361 Коктейль «Летнее утро» 123
362 Коктейль «Огуречный» 123
363 Коктейль «Морковный» 123
364 Коктейль «Солнечный берег» 123
365 Коктейль «Яблочно-томатный» 123

1 Острые бутерброды с колбасой

1 небольшой белый батон, 400 г вареной колбасы, 100 г сливочного масла, зелень, горчица по вкусу.

Батон нарезать ломтиками средней толщины (около 2–3 см). Масло смешать с горчицей и тонким слоем намазать на хлеб. Колбасу нарезать ломтиками средней толщины и положить на ломтики батона один кружок колбасы.

2 Бутерброды с ветчиной или окороком и плавленым сыром

1 небольшой батон, 200 г ветчины (либо окорока), 100 г плавленого сыра, 50 г сливочного масла, 3 сваренных вкрутую яйца, горчица по вкусу, зелень.

Сыр смешать со сливочным маслом до получения однородной массы. В получившуюся смесь добавить горчицу и снова перемешать. Батон нарезать ломтиками средней толщины и намазать на них готовую смесь. Ветчину (или окорок) нарезать нетолстыми кружочками и положить на каждый ломтик батона по 1–2 кружочка. Яйца нарезать кружочками, положить на ветчину и украсить зеленью.

3 Бутерброды с жареными грибами

1 небольшой батон, 200 г твердого сыра, 200 г ветчины, 300 г отварных грибов (шампиньонов, подосиновиков, лисичек), 50 г сливочного масла, зелень укропа или петрушки.

Батон нарезать кусочками толщиной примерного 2–3 см. Каждый кусочек намазать маслом. Ветчину и сыр нарезать тонкими кружочками. На каждый бутерброд положить 2 ст. л. жареных грибов. Ветчину и сыр свернуть рулетиком и уложить поверх грибов. Каждый бутерброд украсить веточкой зелени.

4 Бутерброды с омлетом

1 небольшой батон, 4 ломтика ветчины, 4 свежих яйца, 200 мл молока, 1 ст. л. муки, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

В глубокой посуде смешать муку, часть молока, тщательно перемешать, добавить яйца и взбить в однородную массу. Влить остатки молока, посолить. Ветчину нарезать мелкими кусочками, добавить в получившуюся смесь и вылить ее на сковороду с растопленным сливочным маслом. Готовый омлет охладить, разделить на кусочки и уложить на поджаренный хлеб. Блюдо можно украсить зеленью.

5 Бутерброды с холодным мясом

1 небольшой батон, 300 г отварного мяса (курятины, говядины), 70 г натертого хрена, 2 яйца, сваренных вкрутую, 50 г сметаны, зелень, соль по вкусу.

Яйца мелко нарезать, смешать с тертым хреном, сметаной и солью. Получившуюся массу тщательно размешать. Батон нарезать ломтиками толщиной 2–3 см и смазать получившейся массой. Мясо тонко нарезать и уложить в середину бутерброда тонкой полоской (около 1 см). Бутерброд можно украсить зеленью или свежими овощами.

6 Бутерброды с овощами

1 небольшой батон, 200 г редиса, свежих огурца, 3 сваренных вкрутую яйца, 50 г сливочного масла, зелень петрушки или укропа.

Батон нарезать кусочками толщиной около 1 см и поджарить на сковороде на сливочном масле. Когда хлеб остынет, намазать его маслом. Редис, огурец, отварные яйца нарезать кружочками и уложить на гренки. Зелень мелко порубить и украсить бутерброды.



ОСТРЫЕ БУТЕРБРОДЫ С КОЛБАСОЙ

7 Бутерброды с рыбой

1 небольшой батон, 200 г соленого рыбного филе (сельди, скумбрии), 80 г сливочного масла, 2 сваренных вкрутую яйца, 3 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука и петрушки.

Батон нарезать ломтиками толщиной 1–2 см. Яйца мелко нарезать, масло смешать с зеленью, смешать в однородную массу. Хлеб смазать получившейся смесью и сверху уложить филе рыбы. Бутерброды можно украсить кружками свежих овощей (огурцов, помидоров).

8 Бутерброды с красной рыбой

1 небольшой батон, 3 свежих помидора, 3 яйца, сваренных вкрутую, несколько листьев салата, 200 г филе красной рыбы (семги, горбуши).

Хлеб нарезать ломтиками толщиной 1–2 см. Красную рыбу нарезать тонкими ломтиками и уложить на бутерброды. Сверху положить яйца, нарезанные кружочками, затем помидоры, нарезанные ломтиками. Сверху бутерброд украсить листьями салата.

9 Горячие бутерброды с майонезом

2 ломтика пшеничного хлеба толщиной около 2 см, 1 сваренное вкрутую яйцо, 50 г колбасы, 30 г сыра, 1 ч. л. майонеза, 1 ст. л. растительного масла, соль, перец по вкусу.

Ломтики хлеба обжарить с одной стороны на растительном масле. Колбасу и яйца мелко нарезать и смешать с майонезом. В полученную смесь добавить соль, перец, перемешать и намазать на хлеб с необжаренной стороны. Сыр натереть на мелкой терке и посыпать бутерброды. Бутерброды запекать в духовке до тех пор, пока не расплавится сыр. Подавать охлажденными.

10 Горячие бутерброды «Принц Датский»

2 ломтика ржано-пшеничного хлеба толщиной около 2 см, 15 г сливочного масла, 1 свежее яйцо, зелень, соль по вкусу.

Хлеб обжарить на сливочном масле с двух сторон. Яйцо взбить с солью. Получившейся смесью залить ломтики хлеба. Сковороду накрыть крышкой и готовить бутерброды в течение 5 мин на медленном огне. Бутерброды выложить на тарелку, охладить и украсить зеленью.

11 Горячие бутерброды с клубникой

6 ломтиков белого хлеба толщиной около 2 см, 2 свежих яйца, 50 мл молока, 1/2 ч. л. ванилина, 1 апельсин, 100 г свежей клубники, 2 ч. л. растительного масла.

В глубокой посуде взбить 1 яйцо и 1 яичный белок. Добавить молоко, ванилин и снова тщательно размешать. В полученную смесь обмакнуть кусочки хлеба и положить на сковороду с разогретым маслом. Запекать в течение 5 мин в духовке до образования золотистой корочки. Готовые бутерброды украсить дольками апельсина и ягодами свежей клубники.

12 Горячие бутерброды «Минутка»

2 ломтика белого хлеба, 50 г ветчины, 50 г сыра, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 ч. л. сметаны, 1 свежий помидор, 1 свежий огурец, 10 г сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Хлеб, смазанный маслом, поджарить. Ветчину, сыр, яйцо нарезать небольшими кубиками. Добавить сметану, соль, перец и тщательно перемешать. Полученную массу уложить на хлеб, украсить кружками огурцов и помидоров.



БУТЕРБРОДЫ С РЫБОЙ

13 Горячие бутерброды «Чудо Средиземноморья»

2 ломтика хлеба, 1 ч. л. муки, 10 г сливочного масла, 150 мл молока, 25 г сыра, соль по вкусу.

Муку поджарить на разогретом масле. Затем в сковороду добавить молоко, соль и кипятить в течение 5 мин. Хлеб обжарить в отдельной сковороде на сливочном масле, затем залить приготовленным выше соусом и посыпать сыром.

14 Горячие бутерброды «Солнечный остров»

2 ломтика хлеба, 25 г сливочного масла, 50 г сыра, 1 морковь, 1 ст. л. панировочных сухарей, 1 помидор, 1 огурец, зелень по вкусу.

Хлеб обжарить с двух сторон на сливочном масле. Морковь отварить и нарезать тонкими кружочками. Сыр натереть на мелкой терке и поджарить вместе с сухарями и сливочным маслом. На каждый ломтик хлеба уложить отварную морковь, затем смесь из сыра и сухарей. Запекать в духовке в течение 1–3 мин. На готовые бутерброды можно уложить кружочки помидоров, огурцов, веточки зелени.

15 Горячие бутерброды «Волшебное облако»

2 ломтика хлеба толщиной около 2 см, 25 г сливочного масла, 100 г шпината (или зеленого салата), 25 г ветчины, 1 ч. л. муки, 1 яичный белок, 1 ст. л. майонеза, соль, перец по вкусу.

Ветчину нарезать тонкими ломтиками и обжарить. Шпинат мелко нарезать, добавить муку, соль и тушить в отдельной посуде около 3–5 мин. Яичный белок взбить и смешать с майонезом. Каждый ломтик хлеба намазать маслом, посыпать шпинатом, сверху положить поджаренную ветчину и смазать смесью белка и майонеза. Бутерброды запекать в духовке в течение 3–5 мин.

16 Гренки с мясом

2 ломтика черного хлеба толщиной около 2 см, 50 г отварного мяса (говядины, курятины), 25 г сливочного масла, 50 г жареных грибов (вешенок или шампиньонов), несколько листьев салата, горчица по вкусу.

Хлеб обжарить на разогретом сливочном масле, затем смазать горчицей. Мясо нарезать тонкими ломтиками и уложить на хлеб. В середину бутерброда положить 1 ст. л. жареных грибов и украсить листьями салата.

17 Гренки «Заботливая жена»

2 ломтика белого хлеба, 25 г свинины, 1 свежий помидор, 10 г шпика, 1 свежее яйцо, 10 г сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Хлеб обжарить на масле с одной стороны, а неподжаренную сторону смазать маслом. Мясо нарезать небольшими ломтиками и немного отбить. Яйцо тщательно взбить вместе с солью и перцем. Отбитые кусочки мяса обмакнуть во взбитое яйцо и обжарить на шпике на небольшом огне до готовности. Мясо охладить и положить на бутерброды, сверху — кружочки помидоров.

18 Гренки «Аппетитные»

2 ломтика белого хлеба, 1 свежее яйцо, 50 мл молока, 1 ч. л. сахара, 1 лимон (или апельсин), 20 г сливочного масла.

Смешать сахар, молоко, яйцо и тщательно взбить. В полученной жидкости смочить ломтики хлеба и обжарить на разогретом масле. Лимон очистить от кожуры, нарезать тонкими кружочками и разложить на готовые гренки. Лимоны можно посыпать сахаром.



ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ «ЧУДО СРЕДИЗЕМНОМОРЬЯ»