

Пикантные гренки из черного хлеба с сыром и яйцом

Черный хлеб обжарить в раскаленном масле до румяности. Масла в сковороду много наливать не нужно, и обязательно хорошенько его нагрейте перед обжаркой. Обжарить хлеб. Выложить гренки на бумажные полотенца. С одной стороны натереть обжаренный хлеб чесноком с солью. Начинку дополнительно уже не солим потом.



Отваренные яйца мелко порубить или размять вилкой, а сыр натереть на терке. Соединить яйца, сыр и майонез. Перемешать до получения однородной массы.

Каждый кусочек обжаренного хлеба смазать полученной начинкой с чесночной стороны. Ее хватает на шесть больших кусочков хлеба. Можно посыпать свежей зеленью.

Ингредиенты: Черный хлеб - 6 кусочков, сыр - 100 г, яйца - 2 шт., майонез - 2-3 ст.л., чеснок - 2 зубчика, соль - щепотка. Масло растительное - для жарки

Горячий бутерброд «Деревенский завтрак»

Ингредиенты для горячих бутербродов: батон – 0,5 шт., сосиски – 2 шт. сыр твёрдый – 50 г, чеснок – 2 дольки Помидоры – 1 шт., укроп (зелень) – 3 веточки, майонез – 2 ст.л.

Для приготовления горячих бутербродов «Деревенский завтрак» нужно сосиски очень мелко нарезать. Помидор нарезать мелкими кубиками. Сыр натереть на крупной тёрке. Зелень укропа измельчить. Чеснок натереть на мелкой тёрке. Соединить порезанные ингредиенты. Массу перемешать и заправить майонезом. Бутербродную смесь вымесить до однородности.

Батон нарезать тонкими ломтиками. Начинку выложить на батон. Запекать бутерброды в духовке, разогретой до температуры 180 градусов, в течение 10–15 минут.



Подать в горячем виде.

ТОГБУ «ЦЕНТР ПО ОКАЗАНИЮ ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛУГ «ЗАВОРОНЕЖСКИЙ»

ЦЕНТР ПОСТИНТЕРНАТНОЙ АДАПТАЦИИ

Не простой бутерброд



ТЕЛЕФОН : (5 - 8 8 - 1 4)
(5 - 8 4 - 1 4)

История появления бутерброда

Средние века самые большие куски хлеба служили как бы тарелками, на которые люди клали мясо, рыбу и другую разную еду. Хлеб впитывал в себя весь сок и жир продуктов, а еще всевозможные соусы, которыми были политы эти продукты. После того, как все поели, с этим хлебом поступали по-разному, например, некоторые отдавали его собакам, кто-то отдавал нищим, а другие же с остатками пищи съедали сами. Считается, что именно с того времени и появились первые бутерброды. Также давно появились и горячие бутерброды: еще самые древние кулинары расплавили сыр на кусочках хлеба, потому что это было вкусно. История же самого слова «бутерброд» пришло из немецкого языка. Произошло это слово от слияния двух других немецких слов («butter» — «масло», «brod» — «хлеб»). Потому что традиционный бутерброд — это именно ломтик хлеба, намазанный маслом, сыром или с колбасой. Такова вот история бутерброда.

Знаете ли вы, что: в любой национальной кухне нашлось место бутерброду. Наверно трудно представить себе праздничный стол без них.

Бутерброды со шпротами и огурцом, один из самых распространённых видов бутербродов, но и в них каждая хозяйка может добавить свою изюминку. Имея в арсенале несколько необходимых продуктов их можно приготовить легко и быстро.

Ингредиенты :

Шпроты - 1 банка ; огурец свежий - 1 шт.; помидор свежий - 1 шт.; яйца варёные - 3 шт.; чеснок - 1-2 зубчика; твёрдый сыр - 50 г ; майонез - 4 ст. л.; укроп или петрушка - по вкусу ; листья салата - для подачи.



Огурцы, помидоры и яйца нарежьте тонкими ломтиками. Чеснок и сыр натрите на мелкой терке, смешайте с майонезом. Полученной заправкой смажьте кусочки хлеба и разложите на них огурцы, шпроты, помидоры и яйца в любом порядке. Украсьте свои бутерброды веточками петрушки или укропа. **Приятного аппетита!**

Горячие бутерброды из лаваша

Бутерброды из лаваша, приготовленные на сковороде, похожи на пирожки с сочной и вкусной начинкой. Только готовятся такие бутерброды в отличие от пирожков очень быстро . Эти бутерброды можно взять с собой на прогулку, приготовить на завтрак или на обед. Их можно приготовить на пикнике на сетке для барбекю. Колбасу берите любую, сыра можно и побольше, а вот помидора много не используйте - всё-таки он даёт слишком много сока.

Чтобы сделать горячие бутерброды , подготовьте два тонких лаваша,



колбасу, твёрдый сыр, помидор, майонез, подсолнечное масло, соль. Лаваш нарежьте каждый на 4 больших куска. Колбасу и сыр нарежьте кубиками., помидоры тонкими ломтиками. На середину каждого листа лаваша разложите колбасу, сыр , помидоры и добавьте майонез. Сверните лаваш конвертиком ,добавьте масла на сковородку и обжарьте с двух сторон. **Все готово.**