

повар и поваренок



канапе

*вкусное начало
праздника*

+ рецепты
от пользователей
сайта www.koolinar.ru



ЭКСМО

повар и поваренок



КАНАПЕ

*вкусное начало
праздника*



Москва



ЭКСМО

2010



СОДЕРЖАНИЕ

4. Канапе из тунца с каперсами
5. Сырный рулет
6. Рыбные веночки
7. Рулетики из ветчины
8. Шампиньоны фаршированные
9. Креветки на шпажках
10. Канапе из тыквы в карамели
11. Канапе с ананасами и сыром
12. Тарталетки
13. Канапе «Клубный сандвич»
14. Большое блюдо с крекерами
15. Канапе с фруктами
16. Рейбит-гренки
17. Картофельные канапе с красной икрой
18. Мидии с томатным конкассе
19. Фаршированная клубника
20. Закуска из баклажанов с кинзой
21. Фаршированные яйца с каперсами
22. Канапе с паштетом из ветчины и фруктов
23. Канапе с крабовым мясом
24. Овощные канапе с маслинами
25. Канапе «Цветок»

Конкурс

26. Закуска «В греческом зале» (с сыром фета)
28. Овощные канапешки в «китайских горшочках»
30. Яйца по-шведски



степень
сложности



порции



вегетарианское
блюдо

50 мин.

время
приготовления

450 ккал

калорийность
блюда





КАНАПЕ ИЗ ТУНЦА С КАПЕРСАМИ

*200 г консервированного тунца в масле;
1 яичный белок;
2 консервированных анчоуса-филе;
10 г твердого сыра;
50—60 г каперсов в уксусе;
петрушка и укроп;
соль, лимонный сок;
1 ч. ложка бальзамического уксуса.*



489 ккал

Совет:

Кусочек рулета
положите на гренку
из зернового хлеба
или крекер.

С тунца слить масло в отдельную посуду, смешать рыбу с сырым белком и сыром, добавить 1/2 чайной ложки лимонной цедры и порезанные анчоусы. Все перемешать до однородной массы (лучше использовать блендер). Добавить каперсы и вновь все перемешать, посолить.

На листе бумаги для запекания сформировать рулет и завернуть его плотно в бумагу, крепко перевязав с двух концов. Поставить кастрюлю с водой и рулетом на плиту; когда вода закипит, уменьшить подогрев до минимума и варить 40 минут.

Вынуть рулет из воды и, не разворачивая, дать ему остыть. Положить рулет в холодильник на 1,5 часа.

Оставшееся от тунца масло смешать с бальзамическим уксусом. Зелень мелко порубить. Рулет вынуть из холодильника, развернуть, обсыпать зеленью, полить смесью масла и бальзамического уксуса.



СЫРНЫЙ РУЛЕТ

200 г сыра «Эдам»;
200 г плавленого сыра;
2 вареных яйца;
100 г копченой колбасы;
200 г ветчины;
100 г сливочного масла;
200 г оливок с паприкой;
соль, перец.



2700 ккал

Натереть на крупной терке плавленый сыр, копченую колбасу и яйца, добавить сливочное масло, посолить, поперчить, приправить соком оливок. Все перемешать. Твердый сыр положить в микротеновый пакет (пакет взять побольше) и поставить на 1 минуту в микроволновку. Сыр должен стать мягким, чтобы его можно было легко раскатать. Если нет микроволновки, сыр можно растопить и на водяной бане. Растопленный сыр осторожно раскатать через пакет в пласт.

Верхнюю часть пакета снять, на раскатанный сыр выложить кусочки ветчины, намазать подготовленной сырной смесью, на край положить маслины и с помощью нижней части пакета свернуть рулет. Готовый рулет положить на несколько часов в холодильник.

Нарезать рулет кусочками.



30 мин.

Совет:

Ничего лучше
к красному вину
придумать нельзя.



РЫБНЫЕ ВЕНОЧКИ

400 г филе лосося;
400 г филе белой рыбы;
200 г очищенных креветок;
цедра и сок 1 апельсина;
100 г сливочного масла;
1 ч. ложка соевого соуса;
1 зубчик чеснока;
пара веточек укропа;
соль, лимонный сок.



1560 ккал

Креветки замариновать в 1 ст. л. апельсинового сока с добавлением укропа, соевого соуса и раздавленного чеснока около 30 минут.

Белую рыбу и лосося нарезать длинными полосками толщиной приблизительно 7 мм, а шириной 1,5–2 см и переплести их в косичку. Сбрызнуть лимонным соком и посолить. Концы косичек закрепить зубочисткой или шпажкой, формируя кольцо. Внутри кольца для устойчивости поместить цилиндр из фольги, смазанный маслом. Запечь в духовке 15 минут.

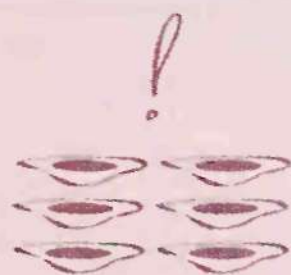
Переложить аккуратно на тарелки, вынуть фольгу и шпажку.

Креветки обжарить на сильном огне до полного выпаривания маринада, добавить сливочное масло, оставшийся апельсиновый сок и цедру, томить пару минут, выложить внутрь рыбного венка.



РУЛЕТКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ

4 ломтика ветчины;
100 г сливочного сыра;
60 г тертого сыра;
1/2 ч. ложки горчицы;
зеленый лук.



1300 ккал

Сливочный и тертый сыр разогреть до размягчения в маленькой кастрюльке в микроволновой печи при полной мощности 10—15 секунд.

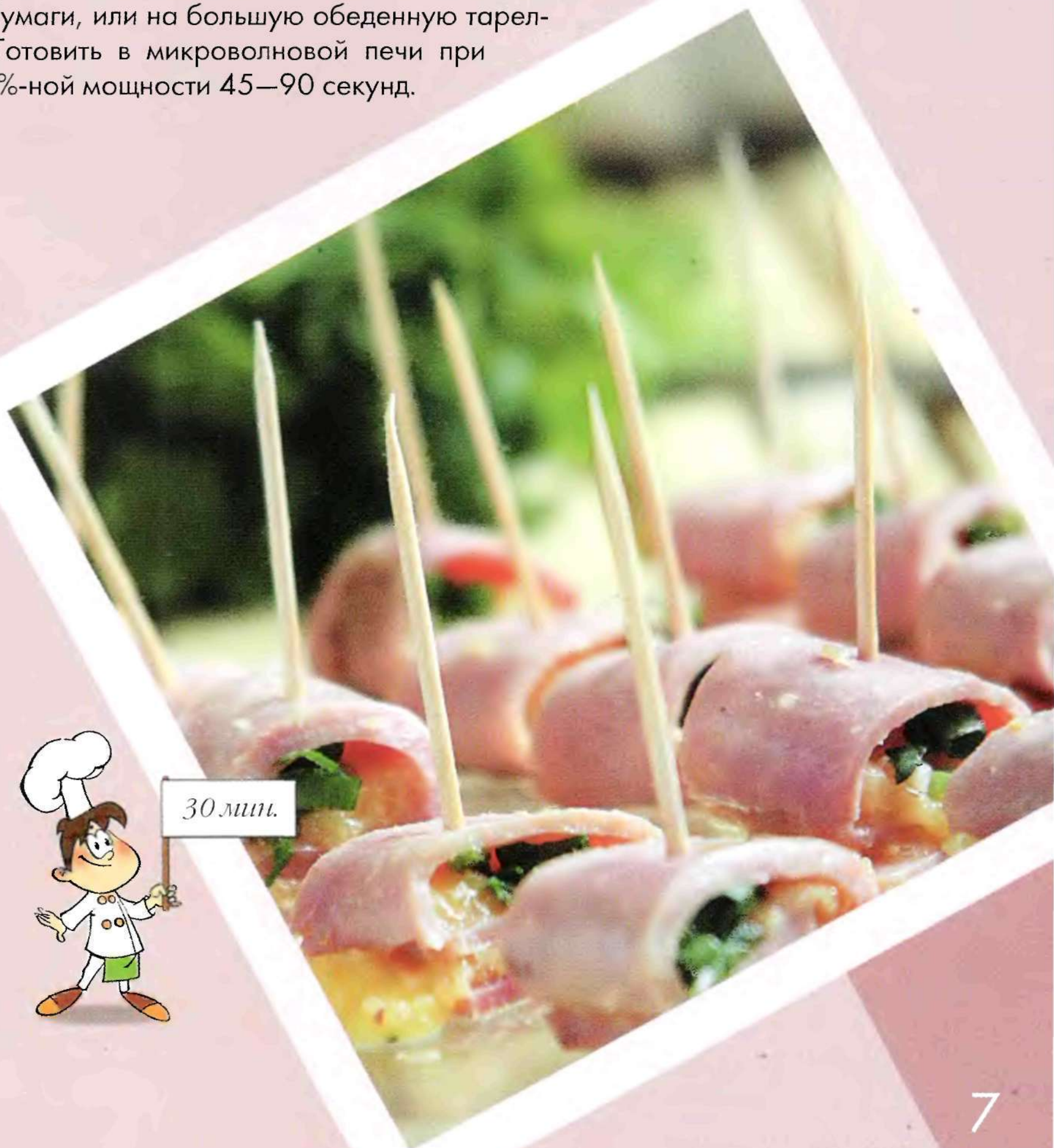
Вмешать в расплавленный сыр измельченный зеленый лук и горчицу.

Намазать сырную смесь на кусочки ветчины и свернуть в рулетики. Разрезать каждый кусочек на 4 части, скрепить их деревянной зубочисткой.

Выложить на вращающийся поднос, накрытый слоем бумаги, или на большую обеденную тарелку. Готовить в микроволновой печи при 100%-ной мощности 45—90 секунд.



30 мин.



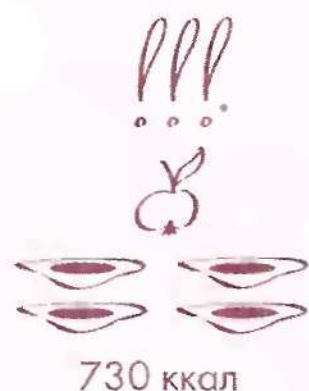


ШАМПИНЬОНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

*500 г свежих шампиньонов
со шляпками среднего размера;
пучок зелени петрушки;
соль, перец черный молотый.*

Начинка:

*с грецкими орехами и сыром:
150 г измельченных грецких орехов;
3 ст. ложки тертого сыра.*



Промыть шампиньоны холодной водой, уложить в стеклянную кастрюлю (для микроволновой печи) так, чтобы ножки были обращены к центру, а шляпки – к краям кастрюли. Закрывать крышкой.

Установить мощность на 800 Вт, а таймер — на 3—5 минут. После сигнала таймера об окончании встряхнуть кастрюлю и оставить грибы под крышкой на 5 минут для «выстаивания». Остудить. Отрезать ножки грибов, оставив только шляпки. Посыпать шляпки солью и перцем.

Начинка: смешать тертый сыр с орехами и зеленью. Наполнить углубления внутри шляпок грибов начинкой. Накладывать начинку плотно. Учитывать, что в начинке из грецких орехов с сыром при приготовлении сыр расплавится и объем начинки уменьшится.

Фаршированные шляпки грибов уложить в стеклянную форму подходящего размера, чтобы они плотно прилегали друг к другу. Закрывать посуду крышкой и готовить в микроволновом режиме на мощности 800 Вт в течение 3—4 минут. После звукового сигнала снять крышку.

Совет:

Фаршированные шампиньоны хороши как горячие, так и холодные. Начинки могут быть самые разные. Можно сделать ассорти из шампиньонов, фаршированных разными начинками.



КРЕВЕТКИ НА ШПАЖКАХ

8 очищенных креветок;
50 г вареной ветчины;
1/4 зеленого перца,
разделенного на 4 части;
1/4 красного перца,
разделенного на 4 части;
4 маленьких гриба;
4 деревянные шпажки.

Соус:

50 г сливочного масла;
1 ч. ложка горчицы;
тимьян.



2300 ккал

Нарезать ветчину на 8 полосок и обернуть каждую креветку такой полоской.

Подготовить шпажки, нанизав поочередно кусочек перца, креветку, гриб, другую креветку и другой кусочек перца на каждый шампур.

Поместить ингредиенты для соуса в миску, пригодную для микроволновой печи, и готовить 30 секунд, пока масло не растопится. Размешать.

Смазать канапе соусом (использовать половину).

Разогреть тарелку для хрустящей корочки в течение 2 минут в режиме «Хрустящая корочка».

Положить канапе на тарелку для хрустящей корочки и готовить 4—5 минут в режиме «Хрустящая корочка».

Затем перевернуть канапе и готовить еще 2—3 минут в том же режиме. При подаче канапе сбрызнуть оставшимся соусом.



20 мин.





КАНАПЕ ИЗ ТЫКВЫ В КАРАМЕЛИ

500 г свежей тыквы,
порезанной кусочками
3 x 3 сантиметра;
150 г сахарного песка;
щепотка корицы;
3—4 звездочки гвоздики;
4 ст. ложки уксуса;
250 мл воды;
20 г сливочного масла.



Совет:

Таким образом вы
можете сделать
канапе из инжира,
манго, нектаринов.

Кусочки тыквы посыпать сахаром, добавить сливочное масло, перемешать.

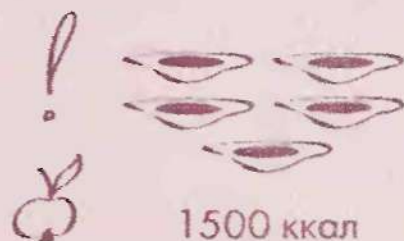
Готовить в стеклянной кастрюле объемом 1,5—2 л с крышкой в микроволновом режиме на мощности 800 Вт, установив таймер на 6—8 минут.

По окончании встряхнуть кастрюлю и оставить под крышкой на 5 минут для «устойки». Кусочки тыквы должны получиться красивого прозрачно-янтарного цвета. За это время приготовить маринад: вскипятить воду с сахаром, добавить пряности и уксус, залить этим горячим сиропом тыкву. Оставить до охлаждения.



КАНАПЕ С АНАНАСАМИ И СЫРОМ

450 г сыра «Маасдам»;
500 г свежего ананаса;
пучок листьев
зеленого салата.



Сыр нарезать небольшими кусочками или натереть на крупной терке.

Свежий ананас осторожно очистить с помощью специального кулинарного ножа, нарезать небольшими кубиками. Если ананас консервированный, слить всю воду, а затем большие куски разрезать на мелкие кусочки, а мелкие оставить без изменения.

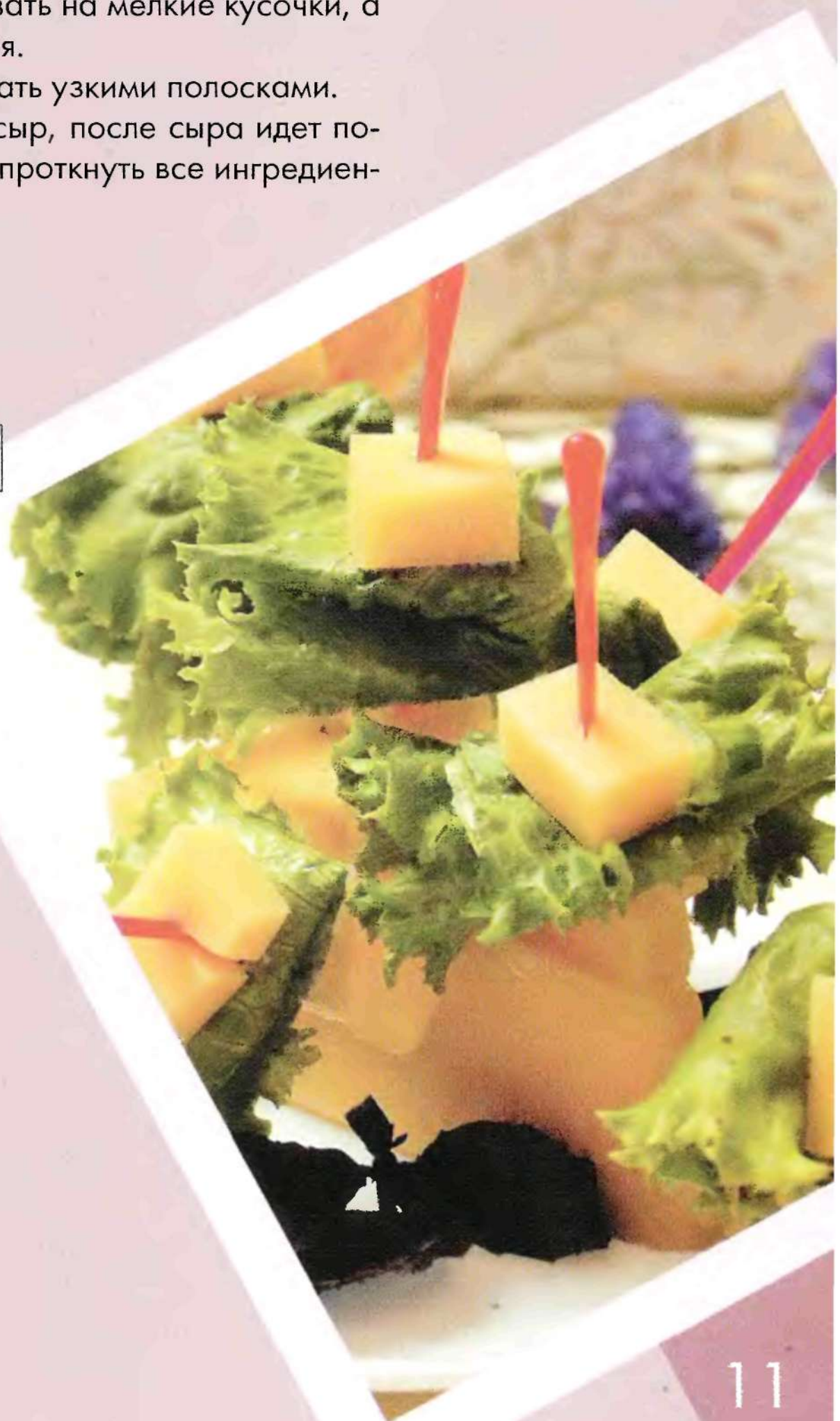
Листья салата вымыть и нарезать узкими полосками.

В основе всего будет лежать сыр, после сыра идет полоска салата, ананас. Нужно проткнуть все ингредиенты шпажками.



Совет:

Подавать канапе как закуску, предварительно разложив блюдо на небольшие тарелочки, которые можно разместить в разных частях стола. Рецепт будет отличным решением для фуршетного стола.





ТАРТАЛЕТКИ

500 г муки;
120 г маргарина;
100 мл молока;
100 г консервированного горошка;
1 яйцо;
1 ст. ложка сахара;
соль.



Муку, молоко, яйцо, сахар, соль и маргарин тщательно перемешать до образования однородной массы.

Приготовить песочное тесто, затем раскатать его на небольшие лепешки округлой формы.

Форму для выпечки смазать растительным маслом.

После этого тесто поместить в форму.

Духовой шкаф разогреть тем временем до температуры 200—250 °С.

Поместить внутрь форму с тестом и выпекать.

Когда тарталетки будут готовы, высыпать в них горошек и подавать к столу.



КАНАПЕ «КЛУБНЫЙ САНДВИЧ»

2 ломтика тостов;
1 большой лист салата;
100 г печеночного паштета;
1 ломтик хлеба из муки грубого помола;
взбитые сливки;
100 г вареной ветчины;
100 г мягкого сыра;
1 пучок редиса.



Хлеб поджарить в тостере до светло-желтого цвета. Лист салата вымыть и просушить.

На один из тостов намазать печеночный паштет. На ломтик хлеба из муки грубого помола намазать взбитые сливки и положить его на печеночный паштет.

На уже возникшую пирамидку положить ветчину, на ветчину – лист салата и мягкий сыр. Прикрыть сандвич вторым ломтиком тоста.

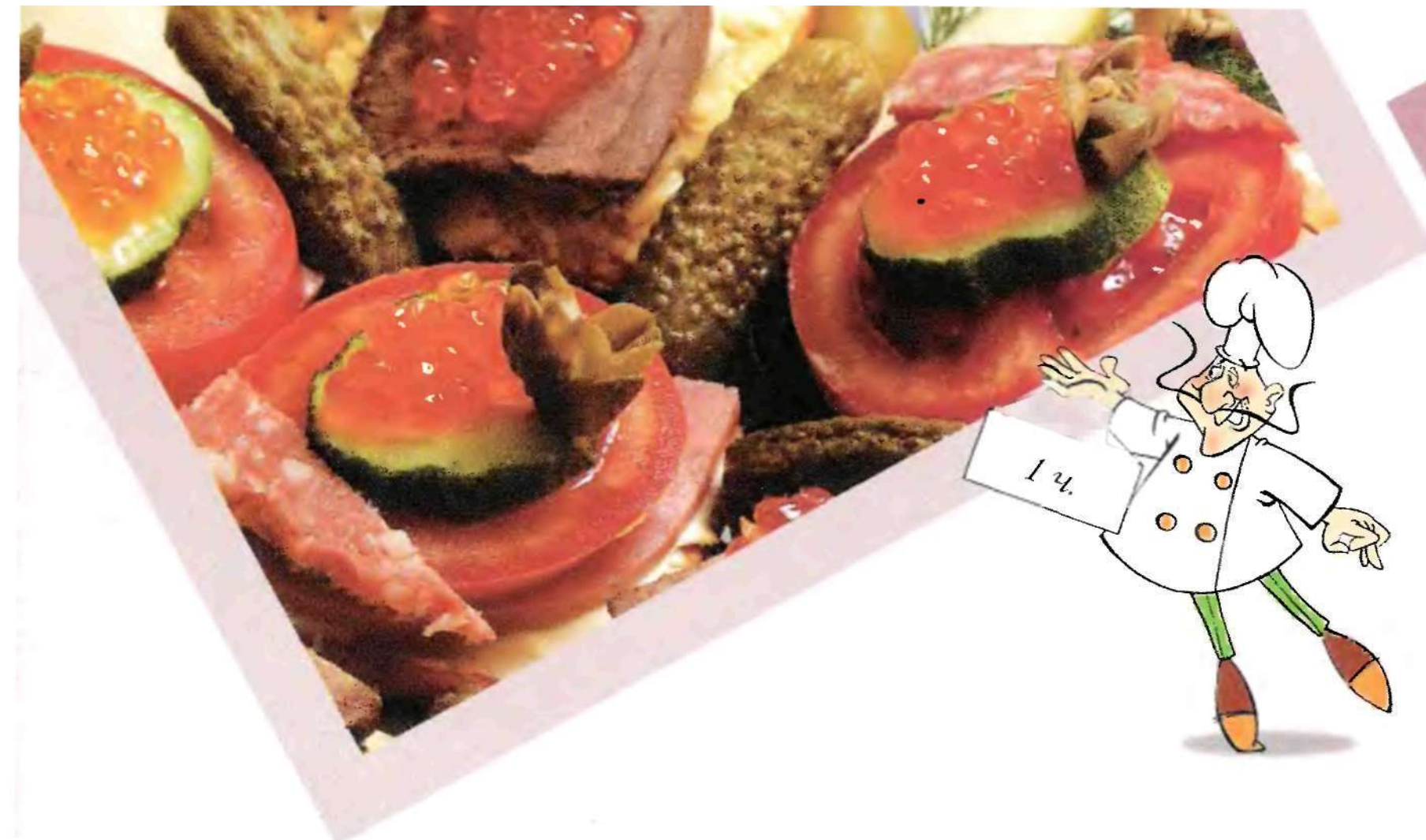
Готовый сандвич разрезать на несколько частей.

Каждую часть закрепить деревянным шампурчиком. Редис вымыть, обсушить и подать к сандвичу.



30 мин.





БОЛЬШОЕ БЛЮДО С КРЕКЕРАМИ

400 г крекеров;
50 г сметаны;
400 г мягкого сыра;
100 г сливочного масла;
50 г копченого говяжьего языка;
80 г крабового мяса;
1 ст. ложка горчицы;
1/2 ст. ложки томатной пасты;
1/2 ст. ложки сахара;
приправа карри;
1 помидор;
1 огурец;
красный молотый перец;
соль;
листья салата.



1500 ккал

Совет:

Чтобы сыр лучше взбивался, нужно перед приготовлением пропустить его через мясорубку, протереть сквозь сито или продавить через марлю.

Взбить сыр с солью и сметаной до получения кремообразной массы. Полученную смесь разделить на три равные части. Одну часть заправить томатной пастой и красным перцем, вторую — приправой карри и сахаром. В третью часть не класть никаких ингредиентов. Смешать сливочное масло с горчицей до получения однородной массы. Нанести эту массу на крекеры ровным слоем.

Измельчить листья салата. Положить измельченный салат на крекеры.

Нарезать копченый говяжий язык, крабовое мясо и помидор небольшими кусочками.

Выложить крекеры на блюдо, намазать сверху каждый одним из видов сырного крема. Положить на каждый крекер кусочек помидора, крабового мяса или языка.



КАНАПЕ С ФРУКТАМИ

200 г пшеничного хлеба;
1—2 киви;
1—2 апельсина;
1 ст. ложка сахара;
20 г сыра;
1 ст. ложка растительного масла;
несколько листочков мяты
для украшения.

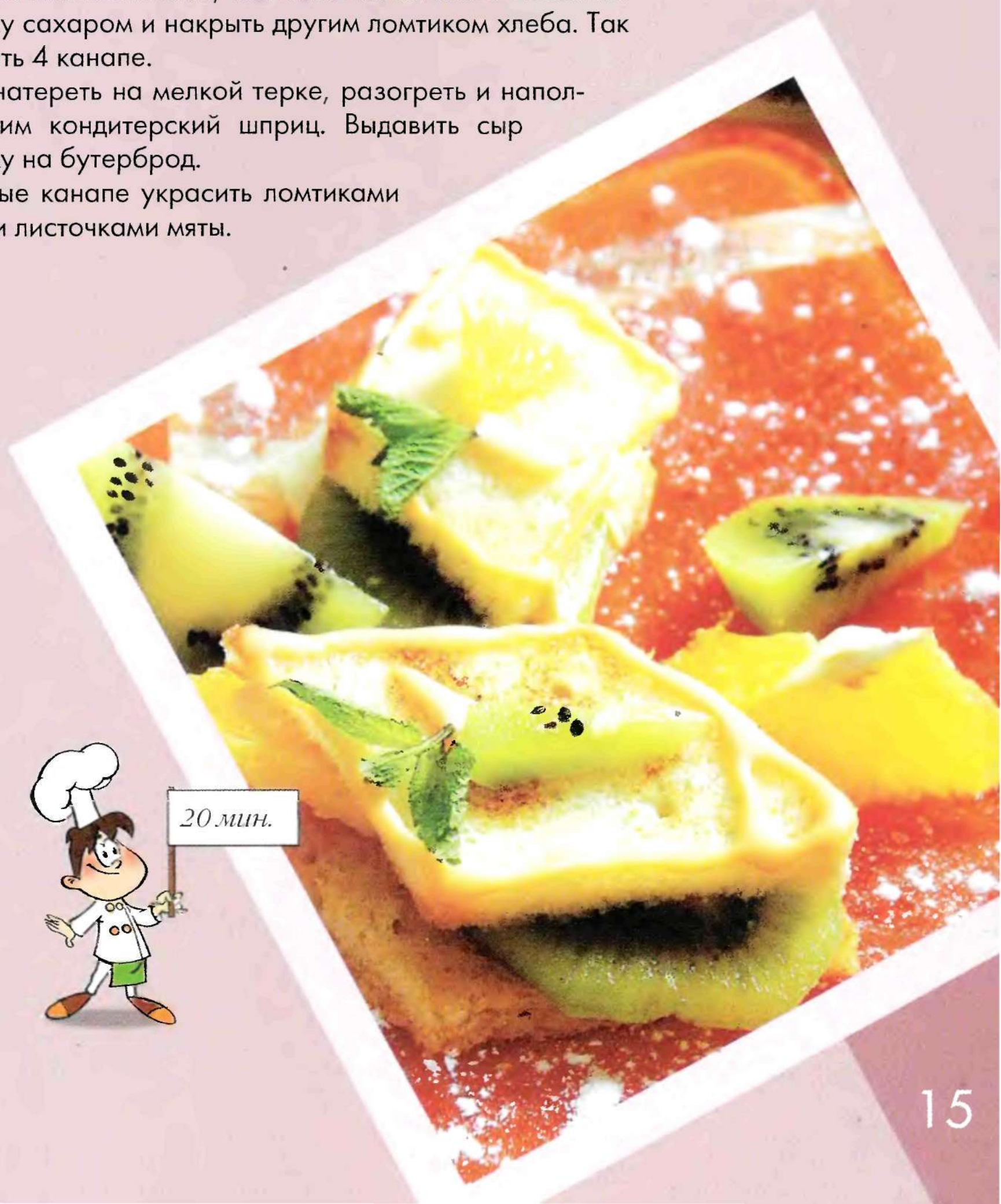


Пшеничный хлеб разделить на 8 одинаковых ломтиков. Разогреть на сковороде небольшое количество растительного масла и обжарить на нем ломтики хлеба с двух сторон до образования золотистой корочки.

Киви и апельсины вымыть и очистить. Нарезать фрукты тонкими ломтиками, выложить их на хлеб. Посыпать сверху сахаром и накрыть другим ломтиком хлеба. Так сделать 4 канапе.

Сыр натереть на мелкой терке, разогреть и наполнить им кондитерский шприц. Выдавить сыр сверху на бутерброд.

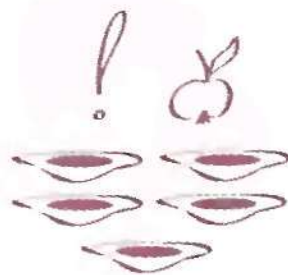
Готовые канапе украсить ломтиками киви и листочками мяты.





РЕЙБИТ-ГРЕНКИ

*несколько кусочков хлеба;
250 г твердого сыра;
200 мл темного пива;
1 желток куриного яйца;
1 ч. ложка горчицы
(желательно зернистой);
щепотка черного
молотого перца.*



610 ккал

Совет:

Есть такие гренки лучше сразу после выпекания, потому что сырная масса очень быстро застывает.

Смешать натертый сыр с пивом, горчицей и молотым перцем и прогреть на медленном огне, постоянно помешивая.

Немного остудить получившуюся смесь (она должна быть теплой) и ввести в нее сырой желток.

Когда сырная смесь окончательно остынет, выложить ее на серединку предварительно обжаренных с обеих сторон и смазанных маслом ломтиков хлеба (при запекании она растечется по хлебу). Запечь в духовке.



КАРТОФЕЛЬНЫЕ КАНАПЕ С КРАСНОЙ ИКРОЙ

4 клубня картофеля;
1 сырой яичный желток;
100 г сметаны;
80 г красной икры;
1 ст. ложка оливкового масла.



Картофель вымыть, почистить и измельчить в блендере или натереть на мелкой терке, затем отжать через сито так, чтобы сока практически не осталось.

Добавить в картофельную массу желток и 1 ложку сметаны, все перемешать и выложить столовой ложкой на разогретую заранее сковородку (желательно тефлоновую, чтобы деруны легко отставали от поверхности) с растительным маслом в форме маленьких оладушков и обжаривать с двух сторон по 3 минуты.

Выложить оладушки на противень и запекать в разогретой до 180 °С духовке 10 минут.

Положить на каждый дерун немного сметаны и красной икры и накрыть сверху другим деруном.



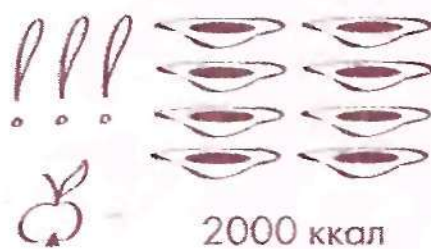
1 ч.





МИДИИ С ТОМАТНЫМ КОНКАССЕ

7—8 мидий в раковинах;
2—3 помидора;
горсть измельченной зелени
(петрушки или базилика);
3 зубчика чеснока;
2 ст. ложки оливкового масла.



Помидоры обдать кипятком, снять кожицу и нарезать маленькими кубиками.

Зубчики чеснока мелко нарезать и обжарить на масле до слегка золотистого цвета.

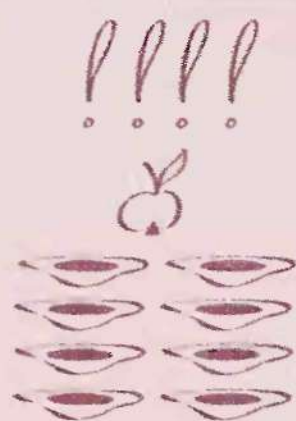
Мясо мидий вынуть из раковин, добавить к чесноку, затем отправить туда же нарезанные помидоры и зелень и тушить все вместе минут 10.

Как только блюдо будет готово, выложить мидии с помидорами обратно в раковины и сразу же подавать к столу.



ФАРШИРОВАННАЯ КЛУБНИКА

10 крупных ягод клубники;
150 г сыра «Маскарпоне»
(или очень жирной сметаны);
горсть очищенных
кедровых орехов;
1/4 стакана клубничного сиропа
(или варенья);
горсть листьев мяты.



1580 ккал

Клубнику вымыть и маленькой кофейной ложечкой вынуть сердцевинку.

«Маскарпоне» смешать с кедровыми орехами (орехи можно предварительно обжарить без масла) и сиропом.

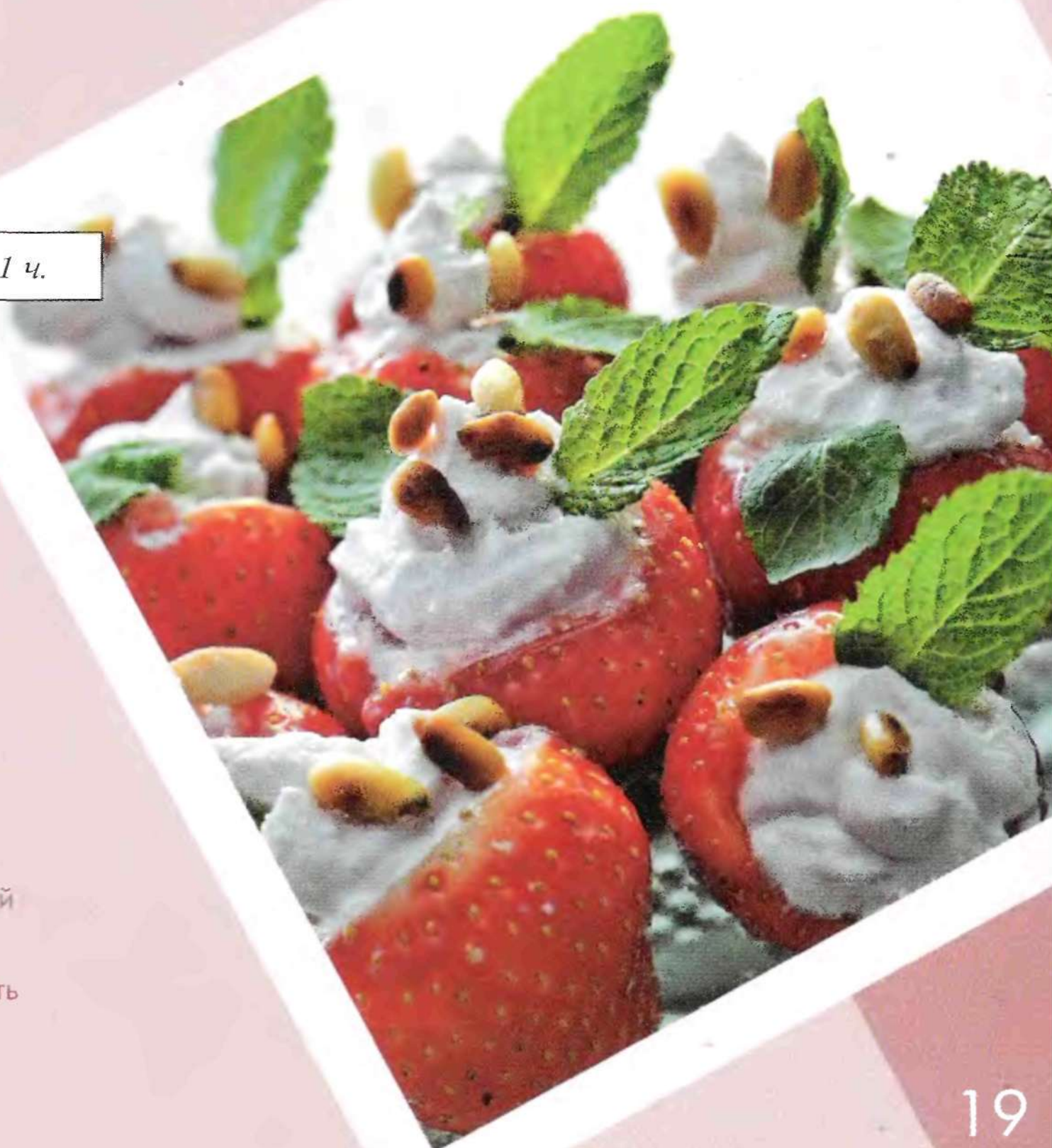
Полученной смесью начинить каждую ягоду и украсить листочками мяты.



1 ч.

Совет:

Это, безусловно, очень кропотливый труд, но он стоит того, чтобы удивить свою вторую половинку.





ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ С КИНЗОЙ

4 баклажана;
100—150 г замороженного
зеленого горошка;
2 помидора;
1 луковица;
2 зубчика чеснока;
пучок кинзы;
4 ст. ложки натурального йогурта;
2 ст. ложки оливкового масла;
1/2 ч. ложки красного перца;
соль.



2000 ккал

Баклажаны наколоть вилкой со всех сторон. Запечь в разогретой до 240 °С духовке до мягкости (около 1 часа). Вынуть и остудить. Разрезать вдоль и ложкой вынуть мякоть, размять ее вилкой.

Лук и чеснок мелко нарезать. У помидоров надрезать кожу и опустить в кипящую воду на 30 секунд. Вынуть, обдать холодной водой и очистить от кожицы, мякоть измельчить. Листья кинзы мелко нарубить.

Масло разогреть в сковороде, добавить лук и обжаривать его до золотистого цвета. Затем добавить чеснок, готовить, помешивая, 2 минуты, после положить баклажаны. После выложить помидоры, перемешать и готовить, пока жидкость не выпарится. Всыпать горошек, красный перец и готовить еще 3—4 минуты. После убавить огонь, добавить йогурт, посолить. Снять с огня, добавить измельченные листья кинзы. Подавать теплым.

Совет:

Идеально с баклажанами будет брускетта. Для этого нарезать зерновой хлеб на ломтики, поджарить на гриле, натереть оливковым маслом и чесноком. Идеальные канапе для фуршета.



ФАРШИРОВАННЫЕ ЯЙЦА С КАПЕРСАМИ

5—6 яиц;
6—7 перышек зеленого лука;
50 г сливочного мягкого сыра;
1 ст. ложка каперсов;
1 ч. ложка зерновой горчицы;
3 ст. ложки майонеза;
1/2 ч. ложки соли;
молотый черный перец.



Яйца сварить, остудить, очистить от скорлупы и поставить в холодильник на 20—30 минут. После разрезать яйца вдоль пополам. Вынуть желтки и положить их в миску, размять вилкой.

Каперсы измельчить. Мелко нарезать лук. Смешать каперсы, сыр, майонез, перец, горчицу, лук. Нафаршировать половинки белков желтковой смесью.



10 мин.

Совет:

Если сыра не нашлось, его можно смело заменить деревенским жирным творогом.





КАНАПЕ С ПАШТЕТОМ ИЗ ВЕТЧИНЫ И ФРУКТОВ

100 г белого хлеба;
30 г сливочного масла
или масла с хреном;
80 г паштета из ветчины;
маринованные фрукты;
(абрикосы, клубника) и чернослив.



700 ккал

Хлеб разрезать на небольшие ломтики, намазать на них масло.

Паштет или ливерную колбасу выложить на кусочки хлеба. Блюдо подавать на стол вместе с кусочками маринованных фруктов и половинкой вареного чернослива. Сливочное масло или масло с хреном можно заменить майонезом.

Совет:

Чернослив могут заменить любые понравившиеся сухофрукты: изюм, курага и т. д.

Подавать на стол канапе с паштетом из ветчины и фруктов следует вместе с красным или белым вином.

КАНАПЕ С КРАБОВЫМ МЯСОМ

2 персика;
1/2 стакана густых сливок;
200 г крабовых палочек;
4 листа зеленого салата;
перец черный молотый;
соль по вкусу.



450 ккал

Персики вымыть, извлечь косточки и часть мякоти. Взбить миксером сливки.

Мелко нарезать крабовые палочки, смешать со взбитыми сливками и мякотью персика. Добавить соль, перец по вкусу. Половинки персиков наполнить полученной смесью. Проткнуть шпажками.

Для более эстетичного вида подавать на листьях зеленого салата.



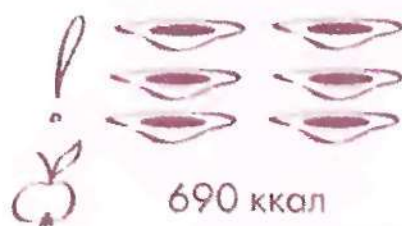
30 мин.





ОВОЩНЫЕ КАНАПЕ С МАСЛИНАМИ

*1/3 французского батона;
2 средних помидора;
1 огурец;
мелкие листья зеленого салата;
легкое масло;
маслины.*

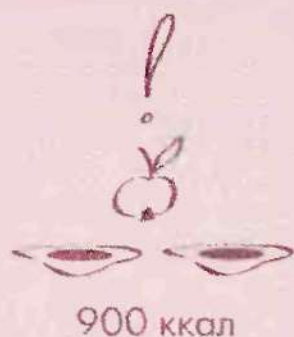


Французский батон нарезать кусочками, намазать на них масло. По желанию кусочки батона можно обжарить на сливочном масле в разогретой сковороде. Положить на хлеб небольшой лист зеленого салата, кружки помидора и огурца. Через маслину проткнуть бутербродную шпажку и закрепить ею овощное канапе. По желанию в рецепт можно добавить сыр или колбасу.



КАНАПЕ «ЦВЕТОК»

2 ломтика хлеба;
2 сладких красных перца;
1 желток вареного яйца;
150 г черной икры;
сливочное масло или майонез;
веточка петрушки.



900 ккал

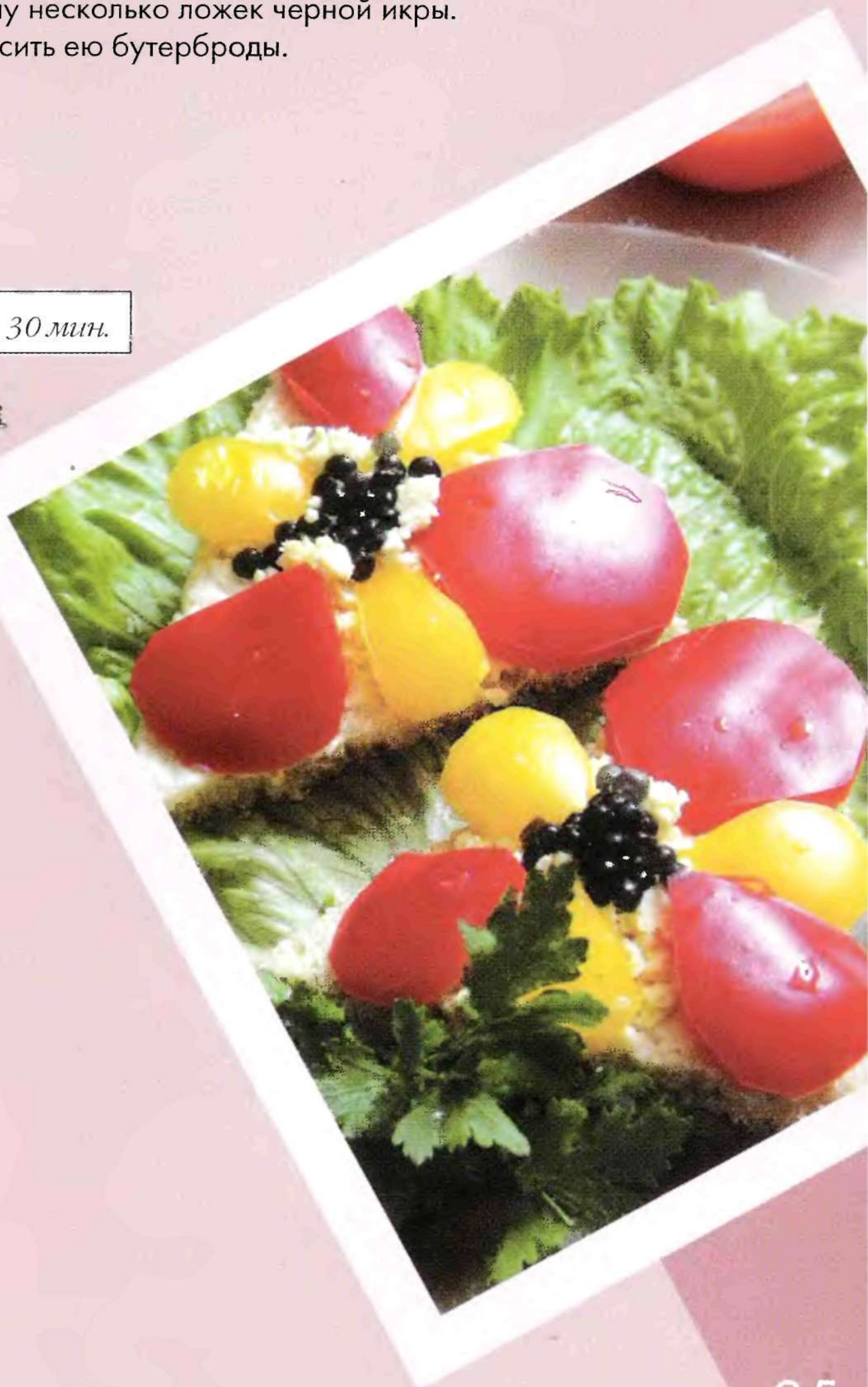
Вымыть перцы, удалить плодоножку и семена. Ножом вырезать «лепестки». Выложить их по краям на ломтике хлеба, предварительно смазанном сливочным маслом. Сварить яйцо, отделить белок от желтка. Яичный желток натереть, выложить на середину «цветка». Можно также положить в середину несколько ложек черной икры. Нарезать зелень, украсить ею бутерброды.



30 мин.

Совет:

Майонез можно не покупать, а приготовить в домашних условиях следующим образом: взбить один яичный желток миксером, небольшими порциями вливая подсолнечное масло, пока не образуется белая однородная масса. Потом добавить уксус, соль, перец по вкусу. Уксус и масло должны быть в пропорции 1 : 4.



1-е МЕСТО

laralaram

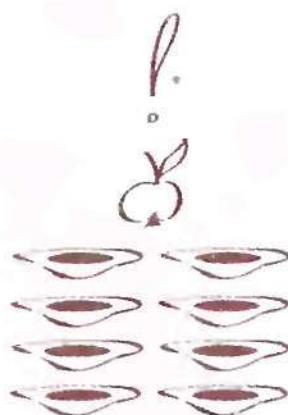
Лариса Моор

г. Карлсруэ, Германия



ЗАКУСКА «В ГРЕЧЕСКОМ ЗАЛЕ» (С СЫРОМ ФЕТА)

6 болгарских перцев;
300 г сыра фета;
70 г сливочного масла;
соль;
перец молотый;
зелень (любая);
1–2 зубчика чеснока;
1 ст. ложка растительного масла;
6–8 кусочков хлеба.



1795 ккал

Совет:

Начинка в данном случае – ваша фантазия, это могут быть оливки с сыром, маринованные корнишоны, каперсы или просто пряные травы.

Перцы вымыть, сбрызнуть растительным маслом, выложить на противень и запечь до чуть темной кожицы. Затем перцы положить в пакет и оставить их на 15–20 минут. Затем перцы вынуть из пакета и снять с них кожицу, а также удалить семена, нарезать перцы.

Зелень промыть и мелко нарубить (лучше использовать блендер). Фету раскрошить и растереть с маслом, молотым перцем, зеленью. Все перемешать до однородной массы.

Прямоугольную форму выстелить пищевой пленкой, выложить кусочки перцев, затем — сырную начинку, после снова слой перцев. Закрыть все пленкой и положить небольшой груз сверху. Поставить перцы в холодильник на 20 минут.

Из хлеба вырезать небольшие тосты (можно фигурно). С перцев снять пленку и нарезать их по размеру тостов, выложить на хлеб, и можно подавать.

Приятного аппетита!!!



1 ч.



2-е МЕСТО

ellisa

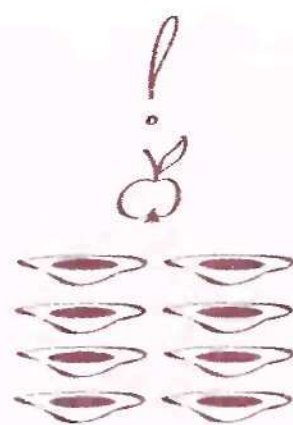
Эльвира Щербакова

г. Красный Луч



ОВОЩНЫЕ КАНАПЕШКИ В «КИТАЙСКИХ ГОРШОЧКАХ»

10 редисок (крупных);
3 болгарских перца (разного цвета);
50 г зеленого горошка;
50 г консервированной кукурузы;
1–2 ст. ложки майонеза;
1–2 ст. ложки сметаны;
приправа из трав;
чеснок (порошок);
лук (порошок).



360 ккал

Низ редиса немного обрезать, чтобы он мог стоять. На поверхности редиса нарисовать небольшие цветочки и провести, немного отступив от края, окружность по верхнему краю заготовки.

Аккуратно вырезать рисунок, срезая красную кожуру редиса. Ножом сделать углубление с одной стороны редиса. Установить «горшочки» на листья салата.

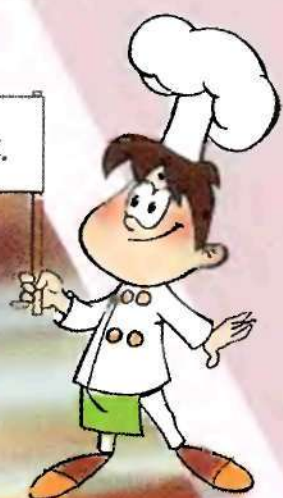
Соус: смешать майонез, сметану, добавить порошкообразный лук и чеснок, а также смесь сухих трав.

Этим соусом наполнить горшочки из редиса. На шпажки или зубочистки нанизать поочередно кусочки сладкого перца, горошек и кукурузу. Установить канапешки с закуской в «горшочки».

Приятного аппетита!!!



40 мин.



3-е МЕСТО

mar33_33

Марина Ивантеева

г. Владимир



ЯЙЦА ПО-ШВЕДСКИ

3 яйца;
12 креветок;
50 г хлеба (батон);
60–70 г сыра;
2 ст. ложки сметаны;
100 г масла;
перец, соль.



1230 ккал

Хлеб нарезать ломтиками толщиной 1–1,5 см. Вырезать формочкой 6 фигурок (можно просто разрезать). Обжарить с одной стороны до корочки на сливочном масле. Остатки хлеба тоже чуть подсушить.

Яйца отварить. Срезать верхушки. Разрезать поперек на две части. Желток вынуть.

Креветки отварить в подсоленной воде 3 минуты. Остудить и мелко порезать.

Перемешать мелко покрошенный желток, креветки, 2 полные ложки измельченной хлебной обжаренной крошки, сметану (у меня майонез), перец и соль.

На кусочки хлеба (на обжаренную сторону) уложить половинки яиц, сверху заполнить приготовленным фаршем и посыпать тертым сыром.

Можно запечь в разогретой духовке 5 минут (или в микроволновке приблизительно 1 минуту) — до расплавления сыра.

Подавать на тарелке с мелко покрошенным зеленым луком.

Приятного аппетита!!!



1 ч
30 мин.



В преддверии праздников мы все представляем, как накроем стол для друзей и близких, как они будут нахваливать хозяйкины разносолы. А пока гости только собираются, самое время начать праздник с легких и удивительно вкусных канapé. Это могут быть кусочки тостов с осетриной, сыром и анчоусами, тертым пармезаном и икрой, ломтики спелой груши с сыром рокфор, гигантские оливки с помидорками черри. А может быть, вам понравятся рецепты бес-
сменных помощников с сайта www.koolinar.ru.

Экспериментируйте с ингредиентами, импровизируйте, создавайте.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-32155-1

© ООО «Издательство «Эксмо», 2010

Художественное оформление Н. Кудря

В книге использованы фото С. Моргунова, Л. Антоновой, М. Яруничевой

Издание для досуга

КАНАПЕ: вкусное начало праздника

Ответственный редактор А. Братушева
Художественный редактор Н. Кудря. Технический редактор М. Печковская
Компьютерная верстка А. Бедретдинова. Корректор О. Степанова

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

**По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми
покупателями** обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»
E-mail: international@eksmo-sale.ru

International Sales: International wholesale customers should contact
Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.
international@eksmo-sale.ru

**По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном
оформлении,** обращаться по тел. 411-68-59 доб. 2115, 2117, 2118.
E-mail: vipzakaz@eksmo.ru

**Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы
и офиса «Канц-Эксмо»:** Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленин-
ский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87
(многоканальный). e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:
В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.
Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала
Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** Филиал ООО «РДЦ-Самара»,
ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара»,
пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.
В Ростове-на-Дону: ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 220-19-34.
В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а.
Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО «РДЦ Эксмо-Украина», Московский пр-т, д. 9.
Тел./факс (044) 495-79-80/81. **Во Львове:** ТП ООО «Эксмо-Запад», ул. Бузкова, д. 2.
Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым», ул. Киевская,
д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99. **В Казахстане:** ТОО «РДЦ-Алматы»,
ул. Домбровского, д. 3а. Тел./факс (727) 251-59-90/91. rdc-almaty@mail.ru

Подписано в печать 11.12.2009.

Формат 60×100 ¹/₁₆. Гарнитура «FuturaBook». Печать офсетная. Бумага мелованная.

Усл. печ. л. 2,22. Тираж 5000 экз. Заказ № 9914

Отпечатано с готовых файлов заказчика в ОАО «ИПК

«Ульяновский Дом печати». 432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

ISBN 978-5-699-32155-1



9 785699 321551 >



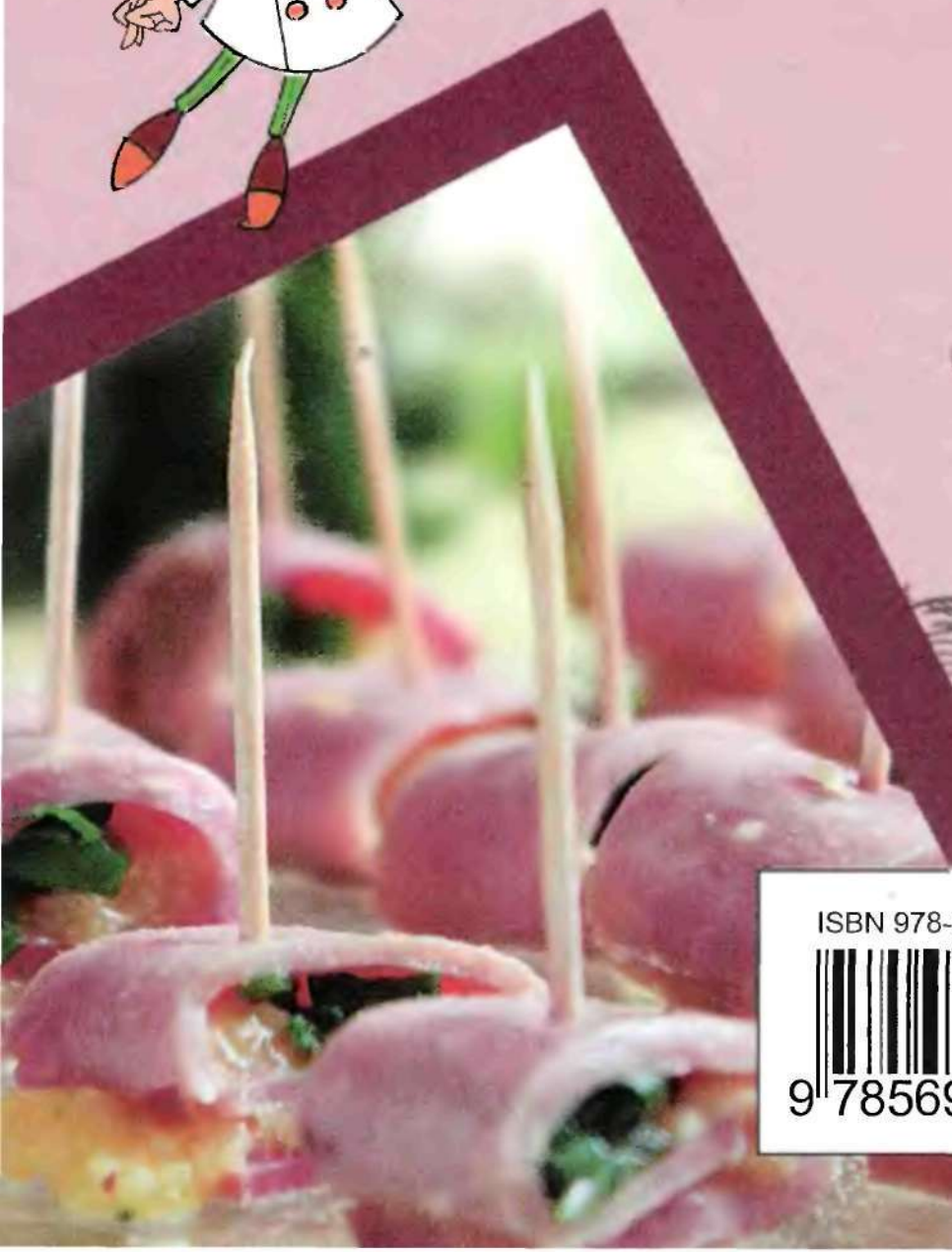
Обаятельные Повар и поваренок станут для вас верными помощниками на кухне. Они непременно научат вас кулинарным премудростям и секретам, поделятся полезными рекомендациями и советами, а самое главное – рецептами простых, доступных и очень вкусных блюд.

УЧАСТВУЙ В КОНКУРСЕ НА САЙТЕ
www.koolinar.ru!

Пришли рецепт на тему будущей книги.
Рецепты участников, занявших 1, 2, 3-е место, будут опубликованы в книгах серии «Повар и поваренок».

Фабрика кулинарных звезд производит набор!

НЕ УПУСТИ СВОЙ ШАНС!
СТАНЬ ЗВЕЗДОЙ!
www.koolinar.ru!



ISBN 978-5-699-32155-1



9 785699 321551 >