
12+
Сырные рецепты на каждый день
часть №3

Е Расулов

Сырные рецепты на каждый день. Часть №3

https://litres.ru/74985563
ISBN 9785007148283

Аннотация

Этот сборник рецептов — настоящее признание в любви плавленому сыру, продукту, который способен превратить самое простое блюдо в кулинарный шедевр: от наваристых супов и сливочных соусов до хрустящей выпечки, запеканок и горячих сэндвичей. Эта книга для тех, кто ценит уютную домашнюю кухню, любит экспериментировать и хочет открыть для себя десятки способов сделать повседневный стол вкуснее и сытнее.

Содержание

Бутерброды с крабовыми палочками и шампиньонами 5
Конвертики из лаваша с помидорами и сыром 6
Рулетики из баклажанов с морковью и сыром 7
Праздничный салат с креветками в ананасе 8
Горячие бутерброды с ветчиной и сыром 9
Сырный суп с беконом 10
Конец ознакомительного фрагмента. 11

Сырные рецепты на каждый день Часть №3

Составитель Е Расулов

© Е Расулов, составитель, 2026

ISBN 978-5-0071-4828-3 (т. 3)
ISBN 978-5-0071-0794-5
Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Бутерброды с крабовыми палочками и шампиньонами

Батон — 1 шт.
Крабовые палочки — 120 г
Яйцо — 1 шт.
Шампиньоны — 150 г
Сырок плавленый — 1 шт.
Соль, перец — по вкусу
Масло подсолнечное — для жарки

Батон нарезать на кусочки, поставить в разогретую до 180 градусов духовку на 10 минут. Нарезать шампиньоны, обжарить до золотистой корочки. Добавить соль перец. Батон достать из духовки, разложить на тарелке. Размять плавленый сырок, натереть на тёрке варёное яйцо и крабовые палочки, целую палочку отложить для украшения. Добавить остывшие грибы, перемешать. Нанести массу на кусочки хлеба. Украсить кусочками крабовых палочек и листочками петрушки.

Конвертики из лаваша с помидорами и сыром

Тонкий лаваш — 80 г
Помидоры — 80 г
Твердый сыр — 50 г
Плавленый сыр — 70 г
Яйцо куриное — 1 шт.
Растительное масло — 40 г
Соль, черный перец — по вкусу
Зелень — для подачи

Натрите на тёрке твёрдый и плавленый сыр. Помидоры нарежьте кубиками. Всыпьте помидоры к сыру. Перемешайте. Добавьте соль перец. Нарежьте лаваш полосками примерно 10х15 см. На один край выложите 2 ст. л. начинки. Сверните лаваш конвертиком. Окуните во взбитое яйцо. Обжаривайте с двух сторон по 3—4 минуты, до румяной корочки. Приятного всем аппетита!

Рулетики из баклажанов с морковью и сыром

Баклажаны — 1 шт.
Плавленый сыр — 1 шт.
Морковь — 1 шт.
Майонез — 2 ст. л.
Соль, перец — по вкусу
Крахмал кукурузный — 3 ст. л.
Масло растительное — 60 мл
Чеснок — 1 зубчик

Баклажан ополоснуть, просушить, нарезать тонкими пластинами, оставить на 10 минут посыпав солью. Промыть от соли, просушить полотенцем, запанировать в кукурузном крахмале. Обжарить по 2 минуты с каждой стороны. Натереть морковь, плавленый сыр, добавить зубчик чеснока, майонез, соль и перец. Перемешать. На край баклажанов выложить небольшое количество смеси моркови и сыра. Свернуть рулетиками. Приятного аппетита!

Праздничный салат с креветками в ананасе

Ананас небольшой — 1 шт.
Креветки — 300 г
Киви — 1 шт.
Яйцо перепелиное — 4—5 шт.
Помидоры черри — 30 г
Плавленый сырок — 100 г
Маслины б. к. — 100 г
Лимонный сок — 1 ст. л.
Масло постное — 1,5 ст. л.
Перец розовый — по вкусу

Обжарьте очищенные креветки около минуты. Нарежьте мелким кубиком плавленый сырок. Разрежьте ананас вдоль на две половины, вырежьте мякоть и жесткую сердцевину. Мякоть ананаса нарежьте мелким кубиком. Очистите киви, нарежьте кубиком. Добавьте креветок, помидоры черри, вареные перепелинные яйца, нарезанные кружочком маслины без косточки и сыр. Полейте лимонным соком, постным маслом без вкуса. Перемешайте. Выложите салат в половинки ананаса, украсить веточками свежей зелени.

Горячие бутерброды с ветчиной и сыром

Хлеб белый — 4 ломтика
Сыр плавленный — 2 пластины
Ветчина — 50 г
Масло сливочное — 20 г

Одну сторону хлеба намазать маслом. Выложить маслом вниз на тарелку. На два ломтика выложить кружочки ветчины. На два других разложить сыр. Соединить половинки ветчина+сыр. Выложить бутерброды на сковороду или гриль. Поджарить с двух сторон. Разрезать бутерброды пополам. Приятного аппетита.

Сырный суп с беконом

Картофель — 250 г
Сырок плавленый — 2 шт.
Морковь — 1 шт.
Лук — 1 шт.
Вермишель — 100 г
Бекон — 300 г
Петрушка — 20 г
Вода — 1,5—2 л
Растительное масло — 20 мл
Соль, перец — по вкусу

Картофель, очистить, нарезать кубиками. Морковь нашинковать на мелкой тёрке. В холодной воде сварить картофель. Лук нарезать мелко. Бекон нарезать полосками. Обжарить лук и бекон. Натереть сыр. Тертый сыр добавить в кастрюли, когда картофель станет мягким. Следом добавить бекон и лук, перемешать. В конце добавить вермишель. Варить 10—15 минут. Приятного аппетита!

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.