

Сказочные бутерброды



Мышка из редиса

Ингредиенты:

- ▶ 1 ломтик хлеба
- ▶ 1 ломтик вареной колбасы
- ▶ 2 ломтика сыра
- ▶ 1 редис
- ▶ 1 маслина без косточки
- ▶ Консервированный зелёный горошек
- ▶ 1 лист зелёного салата
- ▶ 1 веточка петрушки
- ▶ майонез



Мышка из редиса

Приготовление:

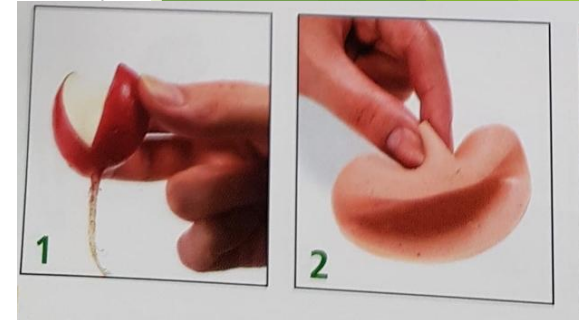
1. Из редиса вырезать секцию
2. Ломтик колбасы сложить, как показано на фото.
3. Уложить редис на колбасы разрезом вниз.
4. Вырезать «уши» из ломтика сыра.
5. Вырезать «веки» - полумесяцы из сыра.
6. Ломтик хлеба смазать майонезом, положить на него ломтик сыра и уложить хлеб на лист салата.

Маслину разрезать вдоль на две части. Одну половинку уложить на колбасу - это «нос».

Вставить два «зуба» из сыра.

Уложить «глаза» - горошины, «зрачки» можно сделать из икринок или крошечных кусков маслины.

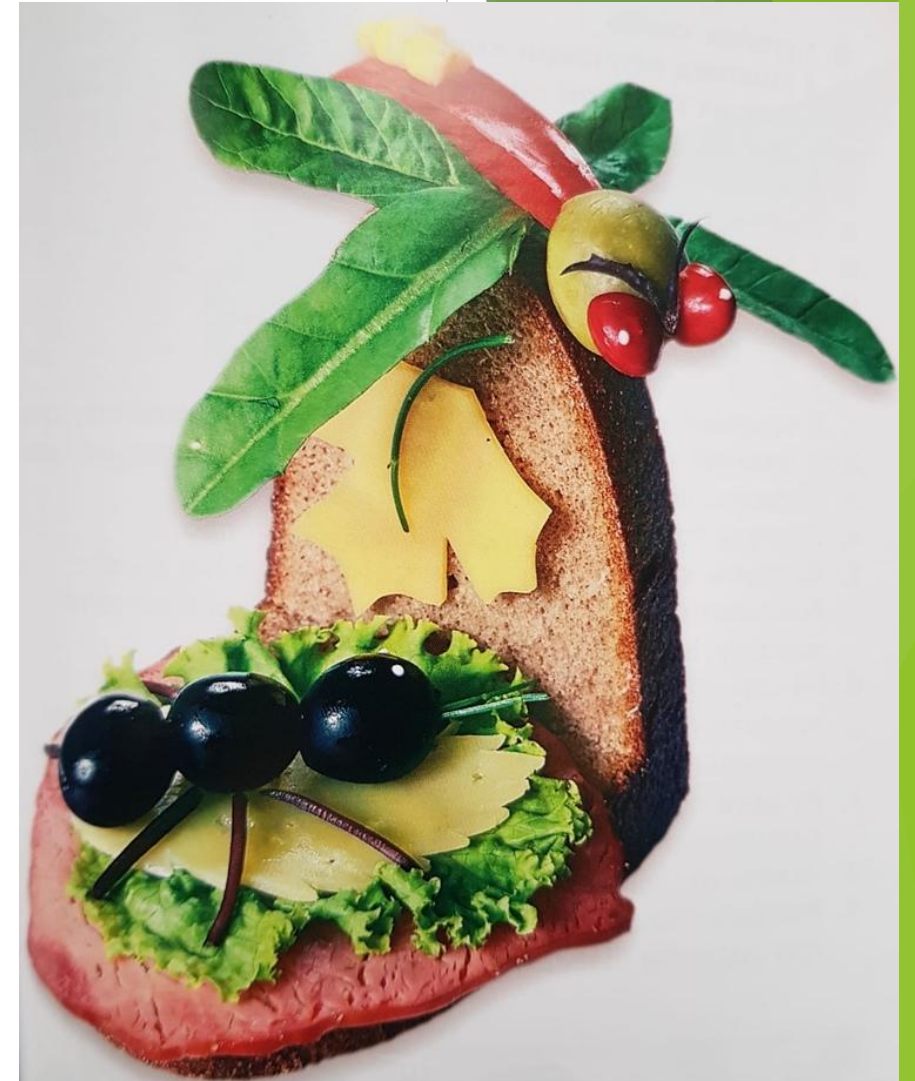
Уложить «уши», оформить мышку веточкой петрушки.



Стрекоза и муравей

Ингредиенты:

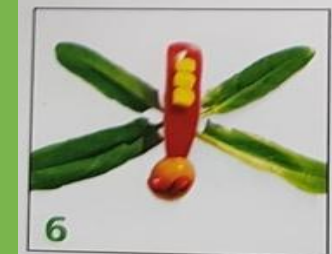
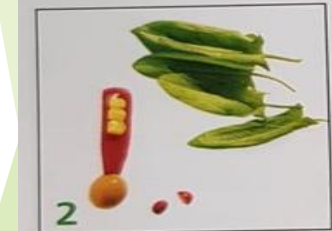
- ▶ 1 уголок пшеничного хлеба
- ▶ 1 красный сладкий перец
- ▶ 1 оливка без косточки
- ▶ консервированные кукуруза и фасоль
- ▶ 1 ломтик сыра
- ▶ 3 маслины без косточек
- ▶ 1 веточка укропа
- ▶ 1 лист зелёного салата
- ▶ листья щавеля или шпината и базилика
- ▶ сливочное масло или майонез



Стрекоза и муравей

Приготовление:

1. Из перца вырезать полоску шириной 1 см.
2. Надеть на один конец оливку - "голову". Разрезать фасоль пополам - это "глазки". Прикрепить зерна кукурузы с помощью масла или майонеза.
3. Таким же способом прикрепить "глазки" к оливке.
4. Сделать "зрачки" - капельки майонеза.
5. Муравья сделать из маслин, "усики" и "ножки" - из стебельков укропа или базилика. "Глазки" - капельки майонеза.
6. Посадить стрекозу на хлеб, вставить "крылья" из листьев щавеля или шпината. Хлеб смазать маслом или майонезом. Уложить на него ломтик ветчины, лист салата и вырезанный и ломтика сыра "листочек". Вырезать из сыра еще один "листик" и прикрепить его с помощью масла или майонеза к верхней части уголка хлеба. На "листик" приклеить стебелек укропа.



Крокодил

Ингредиенты:

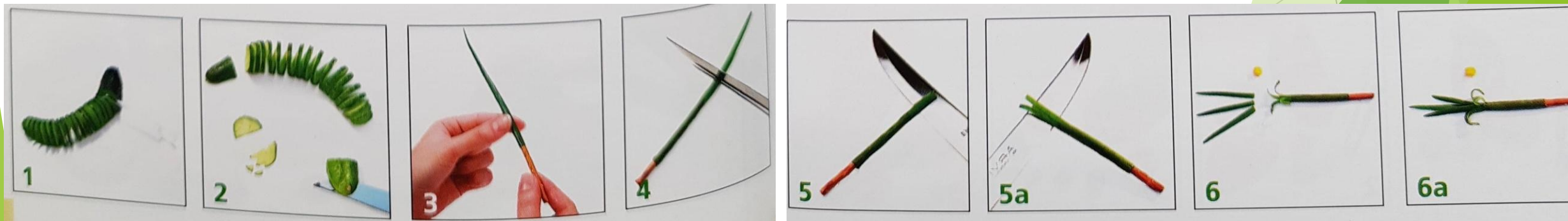
- ▶ Пшеничный хлеб или батон - 1 ломтик
- ▶ Сыр - 1 тонкий ломтик
- ▶ Огурцы - 2 шт.
- ▶ Клюква , красная смородина или калина - 2 ягоды
- ▶ Соленая соломка
- ▶ Сливочное масло
- ▶ Зеленый лук - несколько перьев
- ▶ Консервированная кукуруза



Крокодил

Приготовление:

1. Сделать спираль из огурца.
2. Вырезать из другого огурца "лапки" и "хвостик". Сделать "мордочку", отрезав от огурца кусочек длиной 2 см и разрезав его вдоль.
3. На соломку надеть перо зеленого лука.
4. Срезать лишний кусочек лука - чуть выше того места, где находится конец соломки.
5. Разрезать перо лука поперек на четыре части. Отогнуть их.
6. Вставить в срез несколько тонких перьев зеленого лука и зерно кукурузы.
7. Ломтик хлеба смазать маслом, сверху положить ломтик сыра. Затем уложить спираль из огурца. Приставить "мордочку" к спирали, уложить две ягоды - "глаза". Можно вставить "язычок" - кусочек перца. Оформить бутерброд "луковым кактусом".



Дед Мороз

Ингредиенты:

- ▶ Хлеб - 1 уголок
- ▶ Сыр - 1 ломтик
- ▶ Вареная колбаса - 2 ломтика
- ▶ Копченая колбаса - 1 ломтик
- ▶ Сладкий перец красный - 1 шт
- ▶ Помидор - 1 шт
- ▶ Оливка без косточки - 1 шт
- ▶ Консервированная кукуруза
- ▶ Зеленый салат - 1 лист



Дед Мороз

Приготовление:

1. В уголке хлеба сделать прорезь.
2. Выемкой с фигурным краем вырезать из ломтика сыра кружок — это «борода» и два овала — «усы».
3. Уложить «бороду», сверху положить сложенный пополам ломтик копченой колбасы — «рот», затем «усы».
4. Ломтик вареной колбасы свернуть кулечком и вставить в прорезь — «нос».
5. Другой ломтик вареной колбасы свернуть трубочкой и, согнув ее пополам, также вставить в прорезь в хлебе.
6. Нанизать на соломку половинки оливок и зерна кукурузы — это «глаза». «Зрачки» можно сделать из икринок. Приставить «красный нос» — половинку помидора.
7. Сделать «волосы» из зеленого салата. Надеть «шапку» — половинку перца.



Новогодняя ёлочка

Ингредиенты:

- ▶ Хлеб - 1 ломтик
- ▶ Сыр - 2-3 ломтика
- ▶ Сладкий перец красный - 1 кусочек
- ▶ Соленая соломка
- ▶ Консервированная кукуруза и зеленый горошек
- ▶ Клюква или калина
- ▶ Укроп

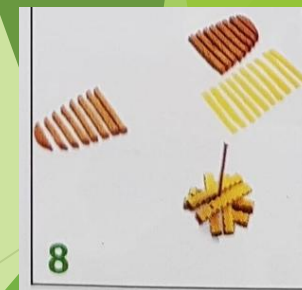


Новогодняя ёлочка

Приготовление:

1. Для изготовления елочки понадобится один большой ломтик хлеба. Разрезать ломтик хлеба пополам.
2. Каждую половинку разрезать на равное количество брусочков. Фигурным ножом нарезать такое же количество полосок из сыра.
3. Брать из каждой половинки по одному брусочку, начиная с внутренних. Укладывать их на небольшом расстоянии друг от друга.
4. На каждый брусочек класть полоску сыра. Предварительно хлеб можно смазать сливочным маслом.
5. Каждую следующую пару брусочков укладывать на предыдущую под углом приблизительно 30° .
6. Вставить в центр соломку — это обеспечит елочке устойчивость.
7. Готовую елочку посыпать нарезанной зеленью укропа, оформить зеленым горошком, кукурузой и ягодами. Вырезать звездочку из кусочка перца.

Вместо сыра можно использовать вареную или копченую колбасу. Под каждый ломтик колбасы можно подложить листик петрушки, в качестве верхушки можно надеть помидор.



Бык

Ингредиенты:

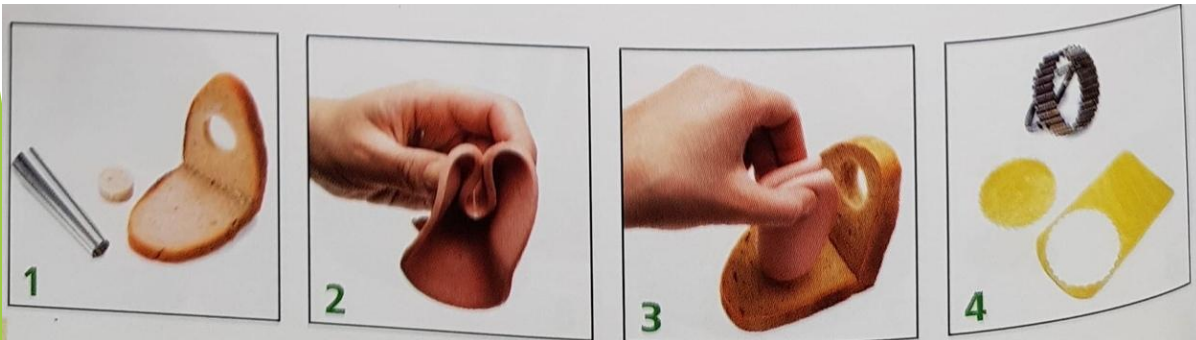
- ▶ Хлеб - 1 уголок
- ▶ Колбаса - 2 ломтика
- ▶ Огурец - 1 шт.
- ▶ Оливки фаршированные красным перцем - 2 шт.
- ▶ Сыр - 1 ломтик
- ▶ Петрушка - 1 веточка
- ▶ Сладкий перец красный - 1 кусочек
- ▶ Соленая соломка
- ▶ Зеленый салат - несколько листьев



Бык

Приготовление:

1. В уголке хлеба сделать отверстие.
2. Ломтик колбасы сложить, как показано на фото.
3. Вставить его в отверстие в хлебе - это "мордочка".
4. Из ломтика сыра вырезать кружок с фигурным краем.
5. Положить его на нижнюю часть уголка хлеба.
6. Сложить другой ломтик колбасы трубочкой. Уложить его на "мордочку". Сделать выемкой "ноздри". На соломку надеть оливки - это "глаза".
7. Полумесяцы из сыра - "рога".
8. Можно "рога" вырезать из кружочков огурца. Вставить "глаза", "рога". Из перца можно вырезать кольцо, вставить его в "ноздри". Уложить бутерброд на листья салата. Оформить веточкой петрушки.



Кот

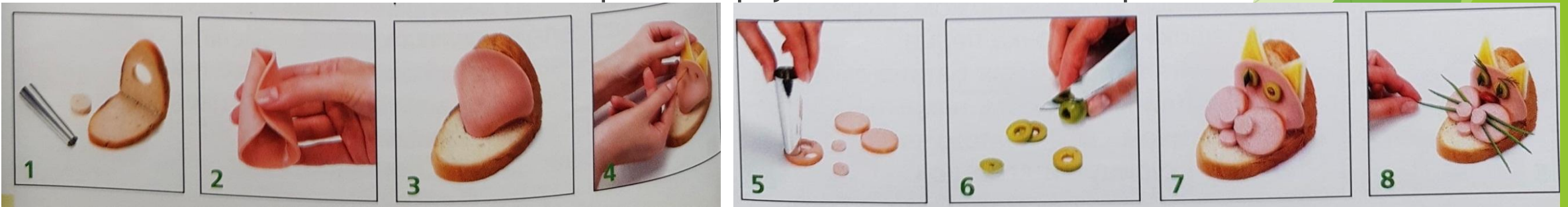
Ингредиенты:

- ▶ Пшеничный хлеб - 1 уголок
- ▶ Вареная колбаса - 1 большой ломтик
- ▶ Вареная колбаса - 3 небольших ломтика
- ▶ Сыр разного цвета - 2 ломтика
- ▶ Оливка без косточки - 1 шт.
- ▶ Сладкий перец зеленый - 1 кусочек
- ▶ Консервированная фасоль
- ▶ Укроп - 1 веточка
- ▶ Зеленый лук - 6 перьев
- ▶ Соленая солонка
- ▶ Сливочное масло или майонез



Приготовление:

1. В уголке хлеба сделать выемкой отверстие.
2. Сложить большой ломтик колбасы кулечком.
3. Вставить кулечек узким концом в отверстие в хлебе.
4. Вырезать из сыра треугольники - "ушки", подложить их под ломтик колбасы и соломкой прикрепить к хлебу в местах, где будут находиться "глазки".
5. Вырезать маленькой выемкой из одного небольшого ломтика колбасы три кружочка.
6. Оливку нарезать поперек тонкими кольцами.
7. Для "глаз" нанизать на соломку кольца из оливки и ромбики, вырезанные из кусочка перца, уложить кружочки колбасы, как показано на фото.
8. Уложить фасоль - "носик", вставить "усики" - перья зеленого лука, сделать "брови" из веточки укропа. Нижнюю часть уголка хлеба предварительно можно смазать сливочным маслом или майонезом и накрыть сверху тонким ломтиком сыра.



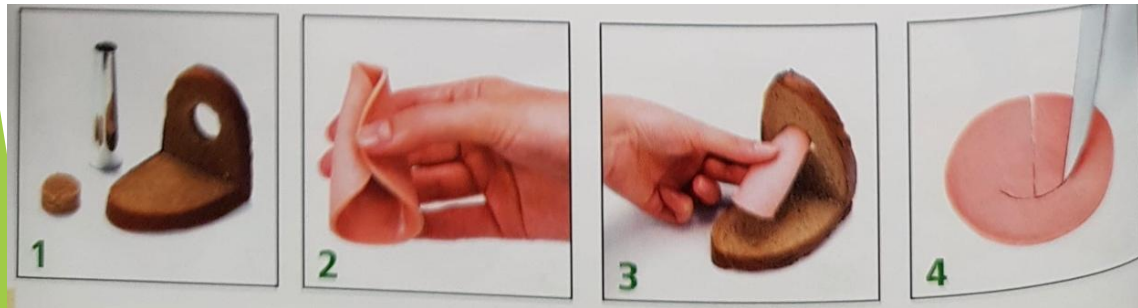
Ингредиенты:

- ▶ Хлеб - 1 уголок
- ▶ Вареная колбаса - 2 больших ломтика
- ▶ Вареная колбаса - 3 небольших ломтика
- ▶ Маслины без косточек - 2 шт.
- ▶ Укроп - 1 веточка
- ▶ Сладкий перец красный - 1 кусочек
- ▶ Клюква , калина или красная смородина - 2 ягоды
- ▶ Сыр - 1 ломтик
- ▶ Соленая соломка
- ▶ Сливочное масло



Приготовление:

1. В уголке хлеба сделать выемкой отверстие.
2. Большой ломтик вареной колбасы сложить конусом.
3. Вставить конус узким концом в отверстие в хлебе.
4. Из второго ломтика колбасы вырезать "ушки", как показано на фото.
5. Уложить "ушки" на уголок хлеба.
6. Уложить под широкую часть конуса три небольших ломтика вареной колбасы и вставить три соломки, чтобы прикрепить "нос" и "глаза".
7. Одну маслину нарезать поперек тонкими кольцами.
8. Надеть на соломку для "носа" целую маслину, на соломки для "глаз" надеть кольца из маслины, затем нанизать ягоды.
9. Вырезать из перца "язык". Сделать "усы" и "реснички" из укропа. Предварительно хлеб можно смазать сливочным маслом, положить на него ломтик сыра.



Зайка

Ингредиенты:

- ▶ Хлеб - 1 уголок
- ▶ Вареная колбаса - 3 ломтика
- ▶ Сыр - 1 ломтик
- ▶ Петрушка - 1 веточка
- ▶ Соленая соломка
- ▶ Консервированная кукуруза и зеленый горошек
- ▶ Изюм черный
- ▶ Чеснок маринованный - несколько стрелок
- ▶ Брюссельская капуста
- ▶ Сливочное масло или майонез



Зайка

Приготовление:

1. В хлебе сделать отверстие.
2. Колбасу сложить, как показано на фото. Прикрепить колбасу к хлебу с помощью соломки.
3. В центре другого ломтика колбасы выемкой сделать надрез. Сложить колбасу, как показано на фото, вставить в отверстие в хлебе.
4. Сделать из сыра маленькие кружочки - "глаза". Разрезать горошину пополам и с помощью масла или майонеза прикрепить половинки к кружочкам сыра. "Зрачки" можно сделать из икринок или крошечных кусочков маслины.
5. Вырезать "уши" из ломтика колбасы и сыра.
6. Вставить "зубы" - два зерна кукурузы, прикрепить с помощью масла или майонеза "нос" - изюм.
7. Вставить "лапы" из стрелок чеснока, уложить брюссельскую капусту. Оформить петрушкой.

Можно сделать также из стрелок чеснока "задние лапки", на которые надеты "ботинки" из редиса. В передние лапки можно вложить две морковки, уложить "передничек" из ломтика сыра и кружочка салями. Сделать красные "щечки" из тонких кружочков редиса.



Царевна-лягушка

Ингредиенты:

- ▶ Хлеб - 1 уголок
- ▶ Вареная колбаса - 2 ломтика
- ▶ Сыр - 1 ломтик
- ▶ Оливки без косточек - 2 шт.
- ▶ Зеленый консервированный горошек
- ▶ Редис - 1 шт.
- ▶ Огурец - 1 ломтик
- ▶ Сладкий перец красный - 1 кусочек
- ▶ Укроп - 2 веточки
- ▶ Соленая соломка
- ▶ Сливочное масло или майонез



Царевна-лягушка

Приготовление:

1. В уголке хлеба сделать отверстие.
 2. Ломтик вареной колбасы согнуть пополам. Затем сложить его еще раз пополам.
 3. Хлеб положить так, чтобы отверстие было на нижней части уголка хлеба. Вставить колбасу в отверстие в хлебе.
 5. Другой ломтик колбасы сложить пополам. Кончики слегка согнуть — это «рот».
 6. Укрепить «рот» на хлебе с помощью соломки. В оливки, в отверстия от косточек, вставить горошины — «зрачки». Сделать лягушке «глазки».
 7. Сделать «корону»: уложить ломтик огурца, сверху редис, с помощью масла или майонеза прикрепить «корону», вырезанную из ломтика сыра.
- «Стрелу» вырезать из кусочка перца, нанизать на соломку с одной стороны, с другой приделать «оперение» из сыра. Вставить стрелу в «рот». Оформить веточками укропа.

