

Эдуард Алькаев

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ



Разнообразные меню
для будней и праздников



Эдуард Алькаев

**Блюда из яиц. Разнообразные
меню для будней и праздников**

«Центрполиграф»

Алькаев Э. Н.

Блюда из яиц. Разнообразные меню для будней и праздников /
Э. Н. Алькаев — «Центрполиграф»,

Эта книга – настоящая энциклопедия, в которой собрано множество разнообразных рецептов блюд из яиц. Она подскажет вам, как приготовить старинные и современные, традиционные и экзотические, холодные и горячие, соленые, пряные и сладкие блюда, благодаря которым вы не только разнообразите свое меню, но и получите истинное удовольствие от создания изысканных кушаний.

Содержание

Вступление	5
СТАРИННЫЕ РЕЦЕПТЫ	7
ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	9
Бутерброды	19
Конец ознакомительного фрагмента.	24

Эдуард Николаевич Алькаев

Блюда из яиц. Разнообразные меню для будней и праздников

Вступление

«И снесла курочка Ряба яичко: не простое, а золотое...» Вспомнили? А извечный философский вопрос: «Что раньше было – курица или яйцо?» А вот и пословица: «Дорого яичко во Христов день». Так можно вспоминать до бесконечности.

Люди издревле относились к яйцу как к символу. В большом количестве доисторических захоронений в России и Швеции обнаружены глиняные яйца, которые воплощали бессмертие. В языке египетских иероглифов яйцо – это знак зарождения, символ тайны жизни. Алхимики считали, что яйцо являетсяместилищем мысли. Китайцы верили, что первый человек выпрыгнул из яйца, которое было уронено с небес и плавало по первобытным водам. Золотое яйцо, из которого вылупился Брахма, эквивалентно кругу с точкой в центре. В Древнем Египте Вселенная определялась как яйцо, «задуманное в час Великого Единого из двойственной силы», а бог Ра изображался стоящим в яйце.

История историей, символ символом, а мы, ныне живущие, до сих пор употребляем яйца в пищу точно так же, как и много веков тому назад. Так, например, у древних римлян обед начинался яйцами и заканчивался фруктами, отсюда латинское изречение *Ab ovo (usque ad malum)* – «от яйца (до яблока)», то есть с начала и до конца.

Салаты, соусы, вторые блюда, торты, пирожки и многое другое готовят с добавлением яиц. Поэтому и возникла мысль собрать в одну книгу кулинарные рецепты, один из компонентов которых – яйцо. Излишне напоминать о пользе и необходимости употребления яиц, что это основной белковый продукт, который усваивается организмом человека более чем на 90 %.

В этой книге вы встретите и наипростейшие предложения по готовке, и довольно сложные рецепты, один из которых может стать руководством к созданию вашего фирменного блюда – украшения праздничного стола. Мы предлагаем и некоторые кулинарные шедевры из национальных кухонь, доступные в приготовлении любой хозяйке. Конечно же в пищу употребляют яйца разных птиц и даже рептилий и пресмыкающихся, но это, как говорится, другая история. В наших рецептах – куриные яйца, но по желанию их можно заменить на яйца других птиц (перепелиные или гусиные), надо лишь помнить, что вес яиц зависит и от сорта и от вида.

Таблица перевода мер продуктов в граммы

Как определить «на глазок» необходимое по рецепту количество того или иного продукта. Выход один – не взвешивать, а измерять объем!

	стакан (250 мл)	столовая ложка	чайная ложка	1 шт.
Мука пшеничная	160	25	10	—
Мука картофельная	200	30	10	—
Сухари молотые	125	15	5	—
Крупа гречневая	10	25	7	—
Крупа «Геркулес»	90	12	6	—
Крупа перловая	230	25	8	—
Крупа ячневая	180	20	8	—
Рис	230	25	9	—
Саго	180	20	7	—
Пшено	220	25	8	—
Фасоль	220	30	10	—
Горох нелущеный	200	—	—	—
Горох лущеный	230	25	10	—
Мак	155	15	5	—
Толченые орехи	120	20	6—7	—
Какао	—	20	10	—
Горчица	—	—	4	—
Перец душистый	—	—	4,5	—
Перец красный молотый	—	—	1	—
Перец черный	—	—	5	—
Гвоздика молотая	—	—	3	—
Гвоздика немолотая	—	—	4	—

Сахарный песок	200	30	12	—
Сахарная пудра	190	25	7—8	—
Соль	325	30	10	—
Уксус	250	15	5	—
Желатин (листик)	—	—	—	2,5
Желатин (порошок)	—	15	5	—
Масло животное топленое	245	20	5	—
Масло сливочное	210	40	15	—
Масло растительное	230	20	—	—
Маргарин топленый	—	14	—	—
Сало топленое	—	12	—	—
Смалец нерастопленный	230	60	—	—
Смалец растопленный	200	40	—	—
Молоко цельное	250	20	5	—
Молоко сгущенное	—	30	12	—
Сметана	250	25	10	—
Яйца	—	—	—	45—65
Яичный белок	—	—	—	30
Яичный желток	—	—	—	20

Примерное содержание пряностей в 1 грамме

Лавровый лист (среднего размера)	7 шт.
Гвоздика	12 шт.
Перец горький	30 шт.
Перец душистый	15 шт.

Сведения о массе 1 штуки пищевых продуктов

Картофель	100 г
Морковь	75 г
Томат	100 г
Огурец	100 г
Петрушка (корень)	50 г
Банан	70 г
Апельсин	100—150 г
Яблоко	100—120 г

СТАРИННЫЕ РЕЦЕПТЫ

Яйца фаршированные

Выдать: 12 яиц, немного соли, перцу, щепоть рубленого укропа, 2 ложки тертого сыра и 1 ложку коровьего масла.

10 яиц круто отваривают и опускают в холодную воду, разрезают острым, тонким ножом вдоль, пополам; желток осторожно вытаскивают вместе с белком, чтобы не повредить скорлупу. Белок с желтком мелко рубят, солят, прибавляют немного перцу, мелко рубленной зелени укропа, 2 сырых яйца (на 10 взятых яиц), начиняют им скорлупу, ровняют ножом, посыпают тертым сыром, смазывают маслом и запекают в духовой печи, чтобы зарумянились.

Эти яйца подают к зеленым щам из щавеля, лебеды или крапивы.

Яйца гусиные

Выдать: 5 гусиных яиц, 2 сдобных сухаря, 2 луковицы, $\frac{1}{4}$ мускатного ореха, по вкусу соли.

Из гусиных яиц, при посредстве небольшого отверстия, выпустить все содержимое, смешать его с сухарями, солью, мелко рубленным луком, мускатным орехом, все протереть через сито и посредством шприца наполнить обратно скорлупу; запечь в печи.

Подавать горчичный соус, соус провансаль или просто масло и уксус.

Яичница обыкновенная, выпускная

Выдать: 10 яиц, $\frac{1}{8}$ фунта чухонского масла.

Сковороду с маслом хорошо разогревают, выпускают на нее одно за другим яйца и посыпают солью. Когда белок делается твердым, но желток еще жидким, прямо со сковородой подают на стол.

Яичница с колбасой, а также с ветчиной

Выдать: 10 яиц, $\frac{1}{2}$ фунта вареной колбасы, $\frac{1}{8}$ фунта чухонского масла.

Разогревают сковороду с маслом и поджаривают в нем тонко нарезанную ломтиками вареную колбасу или ветчину; когда она слегка подрумянится, выпускают яйца и делают как в предыдущем рецепте.

Яичница с луком

Выдать: 10 яиц, 5 больших луковиц, $\frac{1}{2}$ фунта масла чухонского.

Мелко рубленный лук поджаривают в масле, не давая подрумяниться; когда он достаточно утомится, тогда выпускают яйца.

Яичница с треской

Выдать: 1 фунт трески, $\frac{1}{4}$ фунта чухонского масла, $\frac{1}{2}$ стакана сухарей, 5 картофелин, 5 яиц, 1 стакан молока.

1 фунт свежей трески очистить и выпотрошить, отварить в подсоленной воде до мягкости, нарезать кусочками и положить в сотейник с $\frac{1}{8}$ фунта масла; посыпать сухарями.

5 картофелин отварить, очистить, нарезать ломтиками и уложить в сотейник ряд трески, потом ряд картофеля, пересыпая сухарями, и делать так, пока вся треска уложится; тогда обливают 1 стаканом молока, смешивают с $\frac{1}{8}$ фунта масла и 5 сырыми яйцами, посыпают сухарями и ставят в печь; когда зарумянится, подавать в том же сотейнике.

Яичница с икрой по-грузински

Выдать: 5 яиц, $\frac{1}{4}$ фунта паюсной икры, $\frac{1}{2}$ французской булки, 2 луковицы, по вкусу соли, перцу, $\frac{1}{4}$ фунта масла, 1 ложку рубленой зелени петрушки.

2 луковицы мелко изрубить, посолить, прибавить немного толченого перца. 5 яиц взбить, смешать с $\frac{1}{4}$ фунта паюсной икры, хорошо растереть и прибавить мякиша от $\frac{1}{2}$ французского хлеба, который также растереть с икрой, но предварительно смочив горячей водой или бульоном; все хорошо размешать с $\frac{1}{4}$ фунта масла и приготовленным луком, положить на сковороду, сровнять ложкой и поставить в печь; когда поднимется – подавать, посыпав рубленой зеленью укропа или петрушки.

Яичница по-французски

Выдать: 5 яиц, 1 ложку зелени петрушки, 1 ложку зелени укропа, щепотку перца, $\frac{1}{8}$ фунта чухонского масла, $\frac{1}{4}$ фунта телячьей почки, $\frac{1}{4}$ фунта ветчины, 1 селедку.

Разбить яйца, смешать с рубленой зеленью петрушки и зеленью укропа, посолить, прибавить молотого перца и выливать на разогретую сковороду с маслом; когда получится крутая яичница, свертывают в трубку со следующим: отдельно приготовить мелко изрубленную телячью почку, ветчину и без костей селедку, все поджарить в масле и класть на яичницу и потом ее уже свернуть в трубку; поливают тем же соусом.

Яичница фондю

Выдать: все по количеству взятых яиц.

Здесь требуется строгое соблюдение пропорции. Яичница должна быть подана к столу сейчас же, и притом к концу обеда, до пирожного.

Возьмите сколько угодно яиц, свешайте их в сыром виде и возьмите втрое меньше сыру пармезан и в шесть раз меньше сливочного масла. Яйца, выпустив в кастрюлю, сбейте хорошо лопаткой, прибавьте масла и истертого на терке пармезану, поставьте кастрюлю на сильный огонь, сняв на плите конфорку; мешать не останавливаясь, прибавив щепотку-другую молотого перца. Если сыр достаточно солон, то солить не надо, но перец необходим.

ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Наиболее распространенный и простой способ приготовления яиц – варка в скорлупе всмятку, вкрутую, «в мешочек». Перед варкой яйца моют в теплой воде, а оставшиеся на скорлупе пятна оттирают солью.

При варке яиц без скорлупы в воду добавляют соль, уксус, доводят до кипения, а затем, помешивая воду так, чтобы образовалась воронка, выпускают в нее сырое яйцо. Продолжительность варки 3–4 минуты при слабом кипении. Желток сваренного таким способом яйца должен быть полужидким.

Яйца вкрутую

Время варки яиц вкрутую 8–10 минут, считая с момента закипания воды. При более продолжительной варке белок становится слишком твердым и исчезает ярко-желтая окраска желтка. Сваренные яйца немедленно опускают в холодную воду, чтобы было легче снять скорлупу.

Подают яйца в скорлупе горячими или холодными на тарелке.

Яйца всмятку

Вымытые яйца опускаем в кипящую воду и варим 3–4 минуты. Можно сварить их иначе. Яйца кладут в кастрюлю и заливают кипятком так, чтобы вода покрыла их. Через 10 минут воду сливают, снова наливают кипяток и через 2–3 минуты вынимают яйца. Белок яйца, сваренного таким способом, не затвердевает, сгущается в нежную белую массу, желток остается полужидким. Яйца всмятку подают только горячими.

Яйца, сваренные всмятку, долго сохраняются в прохладном и сухом месте. Они и через несколько дней не потеряют вкус, если перед употреблением опустить их на 20 секунд в кипяток.

Яйца «в мешочек»

Варим яйца так же, как и всмятку, но продолжительность варки 5–6 минут. После варки их обливают холодной водой и горячими подают на стол. Яйца «в мешочек» можно подать с разным гарниром, соусом.

Яйца печеные

Яйца прокалываем с двух сторон иглой (чтобы они не треснули при запекании), завертываем во влажную тряпку и зарываем в горячую золу на 8–10 минут.

Яйца можно запекать и в духовке. Проколотые с двух сторон яйца на противне помещаем в духовку и через каждые 3 минуты переворачиваем. Через 10 минут яйца будут готовы.

Яйца ароматизированные

Яйца варим вкрутую, очищаем и прокалываем в нескольких местах.

В кастрюлю наливаем немного холодной воды, добавляем чай, соль, сахар и доводим до кипения. Затем кладем очищенные проколотые яйца и продолжаем варку при слабом нагреве до окрашивания яиц в светло-желтый цвет. После этого яйца вынимаем, охлаждаем, нарезаем дольками.

Помимо светло-желтого цвета яйца приобретают вкус и аромат чая.

***Состав:** 2 яйца*

10 г чая

2 г соли

2 г сахара

Яйца по-шотландски

Вареные очищенные яйца панируем мукой. Сырой фарш разделяем на 4 части и раскатываем на посыпанной мукой поверхности в виде лепешек.

В центр каждой кладем по яйцу и завертываем лепешку, придавая ей форму шара (не должно быть трещин!). Обмакиваем каждый шар во взбитое яйцо, а затем в сухари, панируем так дважды. Обжариваем 5–6 минут во фритюре при 185 °С.

Подаем холодными.

Состав: 2 яйца

150 г мясного фарша

мука пшеничная для посыпки

10 г панировочных сухарей

жир для жарки во фритюре

соль по вкусу

Яичная кашка

В сотейник или кастрюлю с толстым дном выпускаем яйца, взбиваем их венчиком, добавляем процеженное молоко (воду), растопленное сливочное масло и провариваем, непрерывно помешивая деревянной лопаткой, при температуре не выше 80 °С до кашеобразного состояния. Во время варки вводим по вкусу соль.

Готовую яичную кашку хранят на мармите не более 15 минут при 60 °С.

При подаче яичной кашки можно положить по краям небольшие гренки из пшеничного хлеба или посыпать кашку тертым сыром. На середину можно уложить вареные: спаржу, зеленый горошек, стручки фасоли, запавленные молочным соусом, ветчину, колбасу вареную, сосиски, цветную или брюссельскую капусту в масле, белые грибы в сметане, свежие помидоры.

Состав: 2 яйца

60 г молока

10 г сливочного масла

соль по вкусу

Яйцо выпускное со сметаной

На порционную сковороду выкладываем половину сметаны, солим и выпускаем на нее яйца, сбрызгиваем растопленным сливочным маслом и ставим в духовой шкаф. Когда яйца загустеют, поливаем оставшейся сметаной, посыпаем тертым сыром и даем зарумяниться.

Подаем на сковороде.

Состав: 2 яйца

20 г сливочного масла или маргарина

100 г сметаны

20 г сыра

соль по вкусу

Яйца с йогуртом

В подсоленной и подкисленной воде варим за 4–7 минут яйца «в мешочек» (без скорлупы). На тарелку кладем тертый чеснок, перемешиваем с йогуртом, посередине кладем яйца, посыпаем перцем и поливаем разогретым растительным или сливочным маслом. Посыпаем петрушкой.

Подаем с хлебом и салатом из сладкого болгарского перца.

Состав: 4 яйца

2 дольки чеснока

1 йогурт

20 г растительного масла или сливочного масла

молотый сладкий перец, вода, соль, уксус, зелень петрушки

Яйцо в «гнездышке» из мяса

Пропускаем мясо и шпик через мясорубку, добавляем молоко, соль, сахар, перец и вымешиваем фарш, из которого формируем лепешку. На середину лепешки кладем вареное яйцо, соединяем края лепешки и придаем ей форму гнезда. Мясо выкладываем на разогретую сковороду с маслом и жарим в духовке до готовности.

Подает «гнездышки» холодными, нарезанными толстыми ломтиками и украшенными зеленью.

Состав: 2 яйца

120 г говядины

40 г шпика

24 г молока

20 г сливочного масла

сахар, перец, соль по вкусу

Яйца, запеченные с луком и грибами

Тонко нашинкованный репчатый лук пассеруем на сливочном масле, добавляем тонко нарезанные грибы (шампиньоны или белые), поджаренные на сливочном масле, смешиваем с молочным соусом, доводим до кипения.

Соус: пассерованную на масле муку разводим горячим молоком и бульоном и варим 8 минут при слабом кипении. Затем солим, процеживаем и доводим до кипения.

Яйца варим вкрутую, очищаем, разрезаем пополам. В кастрюлю кладем часть соуса, грибы, затем яйца, заливаем их оставшимся соусом, посыпаем тертым сыром и запекаем в духовом шкафу до образования поджаристой корочки.

Состав: 2 яйца

40 г репчатого лука

100 г свежих грибов

100 г соуса

20 г сливочного масла

10 г сыра

соль по вкусу

Для соуса: 500 г молока

100 г сливочного масла

100 г пшеничной муки

500 г бульона

соль по вкусу

Яйца, запеченные под молочным соусом

С пшеничного хлеба срезаем корку, нарезаем его квадратными кусочками и обжариваем в сливочном масле на разогретой сковороде.

Сверху кладем очищенные от скорлупы яйца «в мешочек», заливаем их горячим молочным соусом средней густоты, посыпаем тертым сыром и запекаем в духовке.

Состав: 2 яйца

30 г пшеничного хлеба

30 г молочного соуса
10 г тертого сыра
10 г сливочного масла

Яйца с солеными огурцами

Мелко нарезанный репчатый лук пассеруем. Сваренные вкрутую яйца очищаем, мелко измельчаем, добавляем нарезанные соленые огурцы и соединяем с пассерованным луком.

Состав: 2 яйца
100 г соленых огурцов
30 г топленого масла
30 г репчатого лука

Яйца рубленые с гусиным жиром и пассерованным луком

Сваренные вкрутую и охлажденные яйца мелко рубим. Лук репчатый пассеруем и охлаждаем. Яйца соединяем с пассерованным луком, добавляем соль и перемешиваем.

При подаче на стол поливаем растопленным гусиным жиром и посыпаем мелко нарезанной зеленью.

Состав: 2 яйца
20 г репчатого лука
20 г топленого гусиного жира
зелень и соль по вкусу

Яйца со свежими огурцами, луком и гусиным жиром

Очищенные свежие огурцы мелко нарезаем, соединяем с мелко нарубленными крутыми яйцами, добавляем нашинкованный зеленый лук, растопленный гусиный жир, соль, перец и все хорошо вымешиваем.

При подаче посыпаем мелко нарезанной зеленью.

Состав: 2 яйца
120 г свежих огурцов
20 г зеленого лука
20 г топленого гусиного жира
зелень, перец и соль по вкусу

Яйца с маслом селедочным или икрой

На половину сваренного вкрутую яйца кладем горкой икру или выжимаем из шприца либо кондитерского мешочка селедочное масло и оформляем блюдо сливочным маслом.

Подавать можно с овощным салатом.

Состав: 1 яйцо
40 г селедочного масла или 10 г икры
5 г сливочного масла

Яйца в тесте

Просеиваем в миску муку, вливаем растительное масло, желток, холодную воду, солим и хорошо перемешиваем, оставшийся белок взбиваем и смешиваем с тестом такой же консистенции, как тесто для оладий. Вареные яйца очищаем, разрезаем пополам, обмакиваем в тесто и жарим в большом количестве хорошо разогретого масла.

Подаем яйца, украсив зеленью.

Состав: 3 яйца
100 г пшеничной муки

20 г растительного масла

100 г сливочного масла зелень и соль по вкусу

Яйца по-турецки

Печень куриную, пропущенную с маслом через мясорубку, и жареные помидоры кладем на смазанную маслом сковороду. На приготовленную смесь выкладываем яйца и запекаем в жарочном шкафу.

Состав: 2 яйца

30 г сливочного масла

30 г куриной печени

25 г помидоров

соль по вкусу

Яичная колбаса

Яйца взбиваем, заправляем солью, добавляем вареный рис и всю массу кладем в цилиндрический полиэтиленовый мешок, концы которого должны быть завязаны. Мешок с фаршем кладем в кастрюлю с холодной водой, после закипания воды осторожно прокалываем мешок иглой. Через 20–25 минут блюдо готово.

Состав: 20 яиц

500 г риса

соль по вкусу

Яйца делят по малой или большой оси пополам, желток вынимают и часто используют для начинки, которой наполняют половинки белка. Вот несколько рецептов фаршированных яиц.

Яйца, фаршированные ветчиной

1-й вариант. Сваренные вкрутую яйца очищаем, разрезаем вдоль пополам и вынимаем желтки. Ветчину и зеленый лук мелко нарезаем, добавляем рубленые желтки, сметану, соль и хорошо все перемешиваем. Этой начинкой наполняем половинки яиц.

В качестве гарнира подаем помидоры или огурцы. Сверху посыпаем нарезанной зеленью укропа. Вокруг яиц при желании наливаем соус – хрен со сметаной.

Состав: 2 яйца

60 г ветчины

10 г зеленого лука

40 г сметаны

50 г помидоров или огурцов

75 г хрена со сметаной

5 г зелени укропа

соль по вкусу

Для соуса: 20 г хрена (корень)

30 г сметаны

сахар и соль по вкусу

2-й вариант. Яйца (6 шт.) варим вкрутую, очищаем, разрезаем вдоль, вынимаем желтки. Ветчину мелко рубим и наполняем ею половинки яиц. На блюдо укладываем фаршированные яйца, нарезанные кусочками лимон и помидоры.

Вареные желтки растираем с двумя сырыми яйцами, добавляем соль и перец по вкусу. Помидоры и яйца украшаем яичной пастой и посыпаем зеленью.

Состав (рецептура рассчитана на 4 порции): 8 яиц

140 г ветчины

3 помидора

лимон, перец, зелень укропа и соль по вкусу

3-й вариант. Сваренные вкрутую яйца очищаем, разделяем вдоль, из каждой половинки яйца вынимаем желток и вырезаем часть белка так, чтобы углубление получилось продолговатым.

Желтки протираем через сито, добавляем мелко нарубленные белки, ветчину и зелень петрушки, пассерованный на масле репчатый лук, а также намоченный в молоке белый хлеб, соль, молоко, перец и сырое яйцо. Все хорошо перемешиваем и этим фаршем наполняем половинки яиц, придавая каждой форму целого яйца.

На сковороде кладем картофельное пюре, симметрично укладываем на него фаршированные яйца, посыпаем тертым сыром, сбрызгиваем растопленным маслом и запекаем в духовом шкафу.

Состав: 2 яйца

20 г ветчины

15 г тертого сыра

20 г пшеничного хлеба

10 г репчатого лука

140 г молока

200 г картофеля

15 г сливочного масла

10 г зелени петрушки

перец и соль по вкусу

Яйца, фаршированные припущенной рыбой

Сваренные вкрутую яйца разрезаем вдоль, вынимаем желток, начиняем смесью из измельченной припущенной рыбы (сваренной в небольшом количестве воды под крышкой, чтобы все питательные вещества оставались в рыбе), сметаны и майонеза.

Украшаем желтком, протертым со сметаной и майонезом, выкладываем фаршированные яйца на кусочки поджаренного хлеба, намазанного этой же рыбной смесью, а сверху посыпаем зеленью петрушки.

Состав: 2 яйца

40 г сметаны

20 г майонеза

60 г трески или другой рыбы

20 г хлеба

15 г сливочного масла, зелень петрушки

Яйца, фаршированные сельдью

Яйца варим вкрутую, очищаем, разрезаем вдоль пополам, отделяем желток и протираем его через сито. Филе сельдки также протираем через сито. В сельдочный фарш кладем сливочное масло и протертый желток, тщательно перемешиваем.

Яйцо наполняем фаршем, украшаем сверху маленьким кусочком сельдки и зеленым (или репчатым) луком. Яйца подаем на блюде, украшаем зеленью петрушки.

Состав: 2 яйца

40 г сельди

10 г сливочного масла

5 г зеленого или репчатого лука

*5 г зелени петрушки
соль по вкусу*

Яйца, фаршированные килькой

Яйца варим вкрутую, разрезаем вдоль или поперек, вынимаем желтки. Готовим фарш из кильки, которую освобождаем от костей и пропускаем через сито или мясорубку. К полученной массе добавляем растертые крутые желтки и немного сливочного масла. Этой массой наполняем белки и украшаем их сверху веточкой зелени, морковью.

Состав: 2 яйца
30 г кильки
10 г сливочного масла
10 г моркови
зелень и соль по вкусу

Яйца, фаршированные крилем

Мясо криля размораживаем, заправляем майонезом и фаршируем яйца. При подаче украшаем зеленью.

Состав: 1 яйцо
15 г мяса криля
10 г майонеза
5 г зелени петрушки и укропа

Яйца, фаршированные маслом

Сваренные вкрутую, очищенные и охлажденные яйца разрезаем вдоль и вынимаем желтки. Масло растираем с солью, яичными желтками и горчицей, а затем взбиваем. Полученной массой с помощью кондитерского шприца или мешка наполняем половинки яиц.

Блюдо посыпаем тертым сыром.

Состав: 2 яйца
20 г сливочного масла
5 г столовой горчицы (готовой)
10 г тертого сыра
соль по вкусу

Яйца, фаршированные грибами

Яйца варим вкрутую, затем с острого конца срезаем часть белка, а со стороны тупого конца вынимаем желток.

Лук репчатый мелко нарезаем, грибы отвариваем. Лук поджариваем, соединяем с рублеными грибами, нарубленными белками, желтками, солью и хорошо перемешиваем. Полученной массой фаршируем яйца, укладываем их в салатник и заливаем соусом «Острый».

При подаче украшаем зеленью (салатом, или веточками укропа, или листьями петрушки).

Состав: 2 яйца
10 г сушеных белых грибов
15 г репчатого лука
5 г сливочного масла
10 г соуса «Острый»
соль по вкусу

Яйца, фаршированные шампиньонами

Шампиньоны очищаем, обдаем кипятком, нарезаем, обжариваем на масле с луком, перцем и солью. Яйца, сваренные вкрутую, очищаем, разрезаем пополам вдоль, вынимаем желтки, растираем их с шампиньонами и сметаной. Наполняем половинки яиц этой массой, укладываем на блюдо, поливаем майонезом, посыпаем зеленью.

Состав: 2 яйца

50 г шампиньонов

10 г репчатого лука

10 г сливочного масла

40 г сметаны

5 г майонеза

5 г зелени

перец, соль по вкусу

Яйца, фаршированные сыром

1-й вариант. Сваренные вкрутую яйца очищаем, разрезаем вдоль, вынимаем желтки. Разминаем желтки с тертым сыром и сливочным маслом, фаршируем полученной смесью яйца.

Оставшийся тертый сыр заправляем сметаной, кладем в салатник, сверху раскладываем нафаршированные половинки яиц, заливаем их майонезом и украшаем зеленью.

Состав: 2 яйца

60 г голландского сыра

10 г сливочного масла

25 г сметаны

30 г майонеза

5 г зелени укропа

соль по вкусу

2-й вариант. Сваренные вкрутую яйца очищаем от скорлупы, разделяем вдоль на половинки. Из яиц осторожно вынимаем желтки и растираем их в миске с двумя сырыми желтками, добавляем тертый сыр, сметану, соль, перец, массу растираем до консистенции сметаны.

Полученной массой наполняем половинки яиц, кладем их на противень, смазанный сливочным маслом, ставим в духовку и запекаем до готовности.

Готовые яйца вынимаем из духовки, раскладываем на блюде и поливаем горячим сметанным соусом.

Соус: муку слегка пассеруем без масла, охлаждаем, смешиваем с маслом, добавляем сметану, доводим до кипения, размешиваем, заправляем солью и перцем, варим 4 минуты, процеживаем и доводим до кипения.

Состав: 3 яйца

2 сырых яичных желтка

20 г тертого российского сыра

10 г сметаны

20 г сливочного масла

перец и соль по вкусу

Для соуса: 100 г сметаны

50 г пшеничной муки

50 г сливочного масла

перец и соль по вкусу

Яйца, фаршированные сырной массой

Морковь натираем на крупной терке. Сваренные вкрутую яйца очищаем, разрезаем вдоль, вынимаем желтки и растираем их с плавленым сыром, солью, натертой морковью. Массу перемешиваем и заполняем ею половинки яиц.

Поливаем фаршированные яйца майонезом и посыпаем зеленью петрушки.

Состав: 2 яйца

30 г плавленого сыра

20 г моркови

20 г майонеза

зелень петрушки, соль по вкусу

Яйца, фаршированные сырным кремом

Сваренные вкрутую яйца разрезаем поперек на половинки, вынимаем желтки, растираем их со сливочным маслом, добавляя тертый сыр и рубленую зелень. В полученную массу вводим сметану и растираем до получения однородной консистенции, солим и перчим.

На дне блюда раскладываем зелень, на нее ставим половинки яиц со срезанной верхушкой. Яйца заполняем сырным кремом, украшаем веточками зелени. По краям блюда кладем гарнир: вареные картофель, морковь, свеклу и зеленый лук.

Состав: 2 яйца

30 г сыра

10 г сливочного масла

10 г сметаны

60 г картофеля

10 г моркови

10 г свеклы

5 г зеленого лука

5 г зелени укропа

перец и соль по вкусу

Яйца, фаршированные гусиной печенью

Яйца варим вкрутую, очищаем и разрезаем вдоль пополам, желтки вынимаем, протираем через сито и растираем с вареной гусиной печенью, добавив сливочное масло и салат, все хорошо перемешиваем. Затем наполняем фаршем половинки яиц, выкладываем их на блюдо, на красиво нарезанные листья зеленого салата.

Состав: 2 яйца

30 г гусиной печени

8 г сливочного масла

10 г зеленого салата

соль по вкусу

Яйца по-латышски

Сваренные вкрутую и очищенные яйца разрезаем вдоль пополам и вынимаем желтки. Мелко нарезанный лук пассеруем, добавляем в него часть сметаны, горчицу, соль по вкусу и смешиваем с желтком. Этой смесью наполняем яичные белки.

Украшаем кольцами лука, листьями зелени и поливаем сметаной.

Состав: 2 яйца

35 г репчатого лука

20 г сливочного масла

25 г сметаны

2 г горчицы

зелень, соль по вкусу

Яйца, запеченные по-швейцарски

Огнеупорные формочки смазываем маслом, выкладываем в них ломтики сыра, в каждую формочку разбиваем яйцо, солим, посыпаем перцем, заливаем сливками, посыпаем тертым сыром и запекаем.

Состав: 4 яйца

20 г сливочного масла для смазывания формочек

120 г швейцарского сыра (4 ломтика, остальной натереть)

соль, молотый перец по вкусу

4 ст. ложки сливок

Бутерброды

Для приготовления бутербродов используют пшеничный и ржаной хлеб и широкий ассортимент продуктов, в том числе и яйца.

Бутерброды бывают открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные и сэндвичи), закусовые (канапе).

Бутерброды с яйцами, а также с яйцами в сочетании с другими продуктами могут украсить стол в праздничный день, а чтобы приготовить их, не требуется каких-либо специальных навыков.

Продукты для бутербродов подбирают так, чтобы они сочетались по вкусу и цвету. Нарезают их не ранее чем за 30–40 минут до подачи и хранят в холодном месте.

Бутерброд с яйцом

Ломтик хлеба намазываем майонезом (маслом), сверху кладем нарезанное кольцами яйцо, посыпаем рубленым зеленым луком или укропом, солим.

Состав: 1 яйцо

30 г пшеничного хлеба

20 г майонеза или сливочного масла

2 г зеленого лука и укропа

соль по вкусу

Бутерброд с ветчиной, картофельным салатом и яйцом

Хлеб намазываем маслом, посередине укладываем горкой картофельный салат, рядом – свернутые трубочкой ломтики ветчины, продольные четвертинки яиц, кусочки огурца и помидора, украшаем редисом, зеленью петрушки или сельдерея.

Состав: 1 яйцо

30 г пшеничного хлеба

20 г сливочного масла

80 г ветчины

100 г картофельного салата

помидоры, огурцы, редис, зелень петрушки или сельдерея

Бутерброд с сыром и яйцом

Гренки из белого хлеба или хрустящие хлебцы намазываем сливочным маслом. Яйцо варим вкрутую, желток вынимаем и измельчаем вилкой, смешиваем с плавленым сыром, заправляем солью и томатным пюре. Эту массу кладем толстым слоем на хлеб, украшаем яичным белком.

Состав: 1 яйцо

30 г пшеничного хлеба

20 г сливочного или сырного масла

30 г плавленого сыра

10 г томатного пюре

соль по вкусу

Бутерброд с яйцами и солеными помидорами

Соленые помидоры нарезаем кружочками, вареные яйца – ломтиками, хлеб намазываем маслом и кладем на него кусочки помидоров и ломтики яиц.

Бутерброд украшаем зеленью петрушки.

Состав: 1 яйцо

10 г соленых помидоров

10 г сливочного масла

30 г ржаного хлеба

2 г зелени петрушки

Бутерброд с паштетом из крутых яиц

Вареные яйца охлаждаем и очищаем. Желтки отделяем от белков и разминаем, белки измельчаем ножом. Белки соединяем с желтками, добавляем сливочное масло, перец, соль по вкусу, мелко нарезанную зелень и хорошо перемешиваем, полученной массой намазываем ломтик хлеба.

Состав: 1 яйцо

5 г сливочного масла

0,1 г черного перца

30 г ржаного или пшеничного хлеба

3 г зелени петрушки перец и соль по вкусу

Бутерброд с килькой и яйцами

На хлеб кладем яйцо, нарезанное тонкими кружками, затем очищенные кильки, свернутые кольцами, середину кольца заполняем майонезом.

Состав: 1 яйцо

30 г кильки

5 г майонеза

30 г пшеничного хлеба

Бутерброд с жареным мясом и яйцами

Хлеб намазываем маслом или слегка поджариваем. Мясо и лук мелко рубим, смешиваем с томатным пюре и соусом, заправляем горчицей. Яйца жарим, солим и перчим.

На хлеб укладываем сначала мясную смесь, а затем яйца.

Состав: 1 яйцо

30 г ржаного или пшеничного хлеба

5 г сливочного масла или маргарина

60 г жареного или вареного мяса

5 г репчатого лука

5 г томатного пюре

3 г горчицы

10 г соуса от жаркого

перец и соль по вкусу

Бутерброд с сосисками и яйцами

На один конец слегка поджаренного или намазанного маслом продолговатого куска хлеба кладем лист салата так, чтобы он немного свешивался. Поджариваем глазунью.

Очищаем сосиску (сардельку) от оболочки или же надрезаем ее, чтобы она не стягивалась при поджаривании, затем разрезаем сосиску вдоль и слегка обжариваем на масле. Поджаренные половинки сосиски укладываем вдоль хлеба на лист салата. На один конец сосиски кладем глазунью, а на другой – немного тертого хрена.

Состав: 1 яйцо

30 г ржаного или пшеничного хлеба

50 г сосисок или сарделек

5 г сливочного масла

хрен, листья салата, соль по вкусу

«Полосатый» бутерброд с сельдью и яйцами

Хлеб намазываем маслом, сельдь чистим и нарезаем длинными полосками, желток и белок рубим по отдельности. Помидор или огурец, зеленый лук измельчаем острым ножом. Продукты укладываем длинными разноцветными полосами. Полностью покрытый продуктами бутерброд разрезаем на четырех- или трехугольные куски.

Состав: *1 яйцо*

30 г ржаного хлеба

10 г сливочного масла

10 г сельди

20 г помидоров или огурцов

5 г зеленого лука

Закусочный бутерброд с помидорами и яйцами

Хлеб намазываем килечным или селедочным маслом, кладем сверху кружок помидора, а на него – кружок яйца.

Для разнообразия на некоторых бутербродах можно менять местами помидор и яйцо.

При желании украшаем бутерброд кусочками кильки или сельди, листьями салата, укропом либо зеленым луком.

Состав: *1 яйцо*

30 г ржаного или пшеничного хлеба

10 г селедочного масла

20 г помидоров

10 г кильки или сельди

5 г укропа или зеленого лука

Закусочный бутерброд с яйцами и икрой

Круглые гренки намазываем тонким слоем масла. Сверху кладем ломтики яйца, а в середину немного икры.

Можно приготовить этот бутерброд иначе. Желток измельчаем вилкой и смешиваем с маслом. Хлеб густо намазываем желтковым маслом, сверху укладываем кольца яичного белка, а в середину горкой икру.

Состав: *1 яйцо*

30 г пшеничного хлеба

20 г сливочного масла

50 г черной или красной икры

Закусочный бутерброд с омлетом и ветчиной

Приготавливаем омлет, обжариваем хлеб, затем остывший гренок намазываем ветчинным маслом или покрываем ломтиком ветчины, сверху кладем кусочек омлета (см. выше).

Украшаем ломтиком помидора и зеленью укропа или петрушки.

Состав: *1 яйцо*

30 г ржаного или пшеничного хлеба

40 г ветчинного масла или ветчины

30 г помидоров

5 г зелени укропа или петрушки

соль по вкусу

Закусочный бутерброд с яйцами и грибами

Остывший гренок намазываем маслом. Маринованные или отваренные в собственном соку грибы рубим, смешиваем с желтком, заправляем солью и горчицей.

На бутерброды кладем кольца белка, в середину горкой – грибную массу.

Украшаем маленькими грибочками, листьями петрушки или зеленью лука.

Состав: 1 яйцо

30 г ржаного или пшеничного хлеба

20 г сливочного масла

20 г грибов

5 г оливкового масла

3 г горчицы

зелень петрушки или зеленого лука, соль по вкусу

Горячий бутерброд с солеными огурцами и яйцами

Хлеб намазываем маслом. Сваренные вкрутую яйца, огурцы и лук рубим и смешиваем с майонезом, заправляем специями. Эту смесь укладываем горкой на каждый бутерброд, при желании посыпаем сверху тертым сыром (для большей остроты можно добавить порошок зеленого сыра). Запекаем в духовке.

Состав: 1 яйцо

30 г пшеничного хлеба

15 г сливочного масла или маргарина

60 г маринованных или соленых огурцов

10 г репчатого лука

25 г майонеза

15 г тертого сыра

перец по вкусу

Яйца-пашот по-английски

Яйца отвариваем «в мешочек», очищаем и кладем на гренки. Гренки помещаем на порционную сковороду, яйца посыпаем тертым сыром и поливаем разогретым сливочным маслом. После этого сковороду ставим на 2 минуты в духовку.

Состав: 1 яйцо

30 г пшеничного хлеба

10 г тертого сыра

5 г сливочного масла

Горячий бутерброд с ветчиной и яйцами

Ломтики формового хлеба обжариваем на маргарине. На каждый из них кладем 1–2 тонких ломтика горячей жареной ветчины, намазываем ее томатной пастой, а сверху кладем жареное или вареное яйцо. Украшаем кружочками помидора.

Бутерброды подаем на стол сразу после приготовления.

Состав: 1 яйцо

30 г ржаного или пшеничного хлеба

5 г сливочного масла или маргарина

50 г ветчины

3 г томатной пасты

помидоры

Горячий бутерброд с рыбой, яйцом и сыром

Вареную рыбу рубим и смешиваем с яйцом, заправляем мелко рубленным укропом, солью и перцем. Укладываем смесь толстым слоем на подсушенный или покрытый жиром ломоть хлеба. Сверху кладем сыр (можно тертый). Запекаем в горячей духовке до тех пор, пока яйцо не свернется.

Состав: 1 яйцо

30 г пшеничного хлеба

30 г тертого сыра (швейцарский или зеленый)

50 г рыбы

20 г сливочного масла или маргарина укроп, перец и соль по вкусу

Гренки с выпускными яйцами

Растапливаем сливочное масло на сковороде, выпускаем на нее яйца, как для яичницы, солим и поджариваем. Хлеб нарезаем ломтиками, обмакиваем каждый в молоко, смешанное с яйцами, укладываем на сковороду с разогретым маслом, подрумяниваем с обеих сторон.

На каждый гренек кладем по куску яичницы (одно яйцо на порцию) и подаем на стол как закуску или к бульону.

Состав: 1 яйцо

30 г пшеничного хлеба

20 г молока

10 г сливочного масла

соль по вкусу

Гренки с омлетом

Хлеб нарезаем тонкими ломтиками и поджариваем на сливочном масле до золотистого цвета. Растопленное сливочное масло смешиваем с яйцами, немного солим и этой смесью заливаем гренки.

Перед подачей на стол содержимое сковороды переворачиваем на тарелку – поджаренные гренки будут сверху.

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.