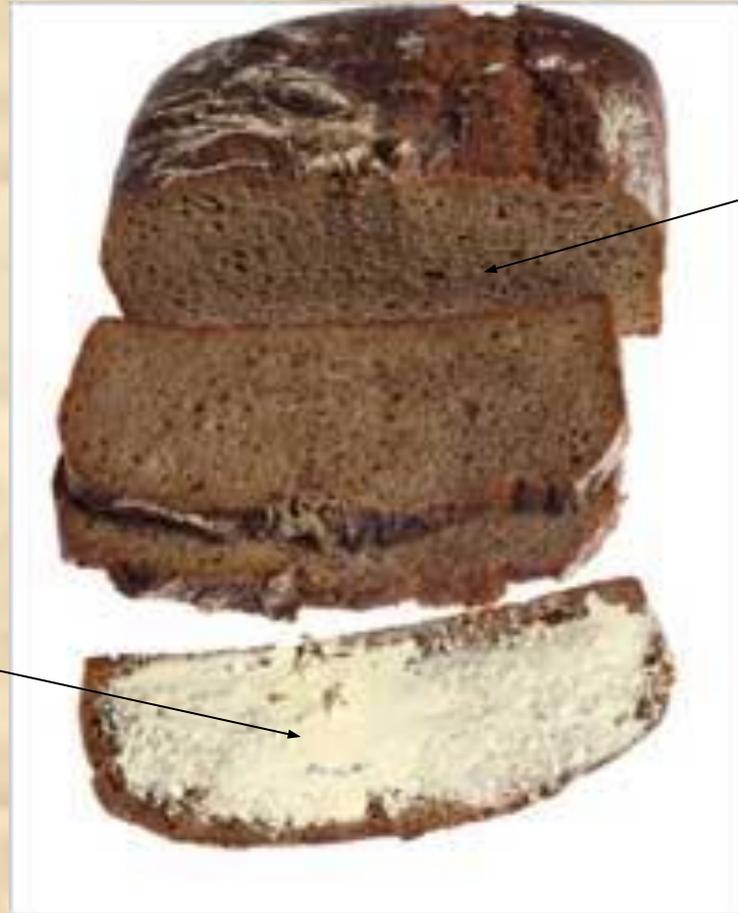


Приготовление бутербродов



Бутерброд



Brod

Butter

ВИДЫ БУТЕРБРОДОВ

Закрытые



Открытые



Закусочные





Открытые острые бутерброды



Забавные открытые бутерброды



Закрытые бутерброды



Закусочные бутерброды



Бутерброды простые и сложные



Горячие бутерброды



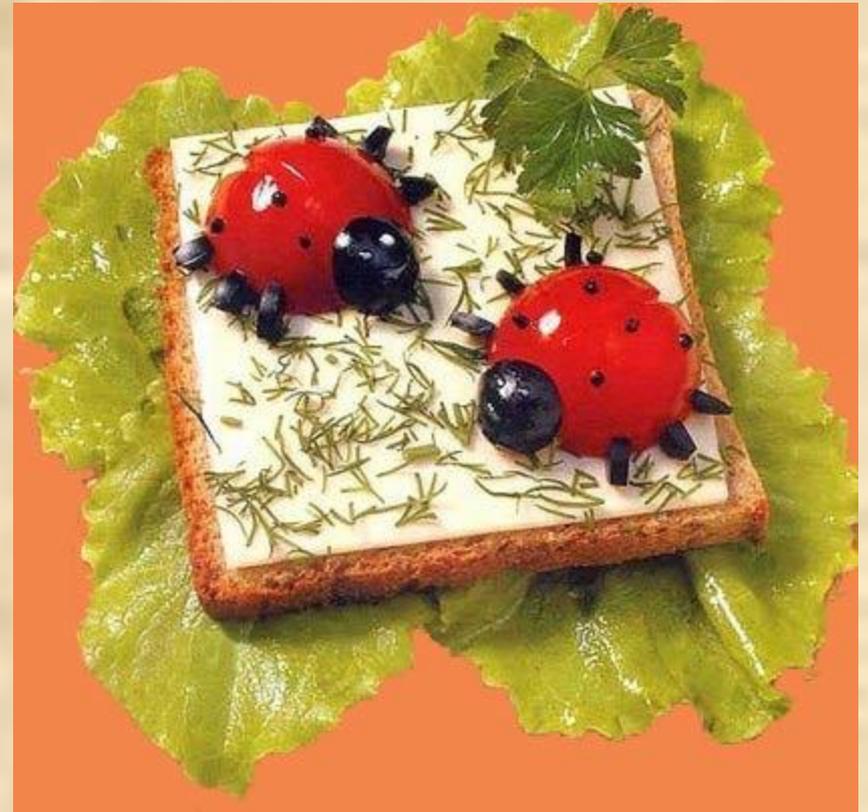
Необычные бутерброды



Полосатые бутерброды



С использованием томатов



Бутерброды с икрой



Они такие разные!



- Бутерброды "Веснянка"
- Ингредиенты: булка для гамбургеров — 4 шт., майонез — 80 г, колбаса вареная — 20 кусочков, сыр тертый — 3 ст. ложки, помидоры — 2 шт., зелень — для оформления.



- Бутерброды со скумбрией и лимоном
- Ингредиенты: хлеб пшеничный — 150 г, консервы «скумбрия в масле» — 50 г, лимон — 1/2 шт., масло сливочное — 50 г



- Бутерброды "Для Матроскина"
- Ингредиенты: хлеб ржаной — 1 шт., колбаса вареная — 500 г, измельченная зелень укропа — 3 ст. ложки, сыр плавленый — 1 шт., масло сливочное — 150 г



- Бутерброды мясные
- Ингредиенты: филе говядины — 500 г, морковь — 1 шт., репчатый лук — 1 шт., корень петрушки - 2 шт., хлеб пшеничный — 12 ломтиков, зелень петрушки — 10 г, соль, перец — по вкусу.

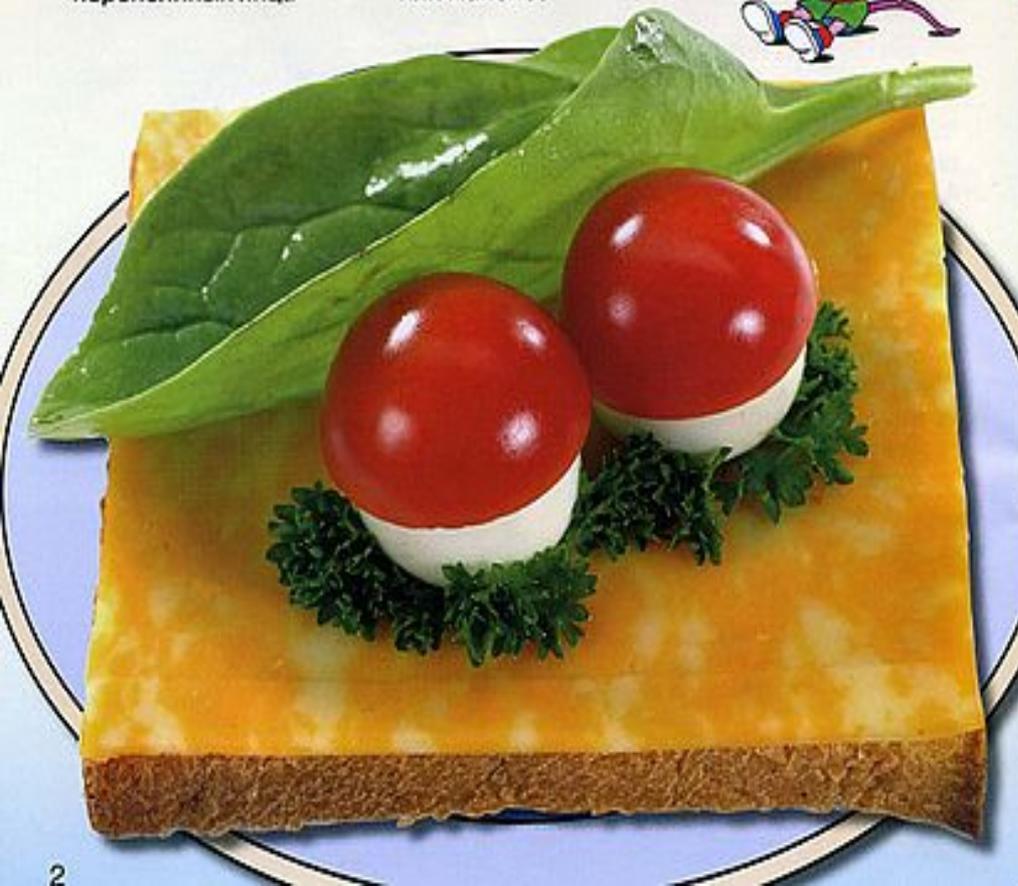




ПОДОСИНОВИЧКИ

Тебе потребуется

- кусок тостерного хлеба
- кусок мраморного сыра
- 2 вареных перепелиных яйца
- 1 мелкоплодный помидорчик
- 1 лист шпината
- веточка петрушки
- сливочное масло или майонез



Описание работы

1. Из куска сыра вырежи квадрат такого же размера, как тост (фото 1).
2. Тост намажь сливочным маслом или майонезом, сверху положи сыр (фото 2).
3. Мелкоплодный помидор разрежь пополам. Это шляпки грибов. Для устойчивости срежь с вареных перепелиных яиц небольшую часть со стороны широкой части яйца. Положи их срезом вниз и отрежь острый конец яйца (фото 3). Это ножки грибов.
4. Поставь ножки грибов на бутерброд, сверху положи шляпки (фото 4).
5. Прикрой грибочки листом шпината (фото 5).
6. Из петрушки сделай травку (фото 6).

3 закрытые сложные бутерброды

Можно готовить
двух, трехслойные
(слоеные) и
комбинированные

