**Ингредиенты для "Открытые бутерброды с крабовым салатом":**

* [Крабовые палочки](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2246/) — 200 г
* [Яйцо](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2200/) (или 3, если мелкие) — 2 шт
* [Каперсы](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/736/) — 1 ст. л.
* [Сок лимонный](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2278/) — 1 ст. л.
* [Майонез](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1030/) (Махеевъ Провансаль) — 3 ст. л.
* [Перец душистый](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1383/) (свежемолотый)
* [Соль](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1681/)
* [Багет](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/116/) — 1 шт

**Рецепт "Открытые бутерброды с крабовым салатом":**

|  |  |
| --- | --- |
| [Открытые бутерброды с крабовым салатом ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2014nov/17/01/936081_37163-640x480.jpg) | Ингредиенты. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Открытые бутерброды с крабовым салатом ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2014nov/17/01/936082_57625-640x480.jpg) | 1. Яйца отварить вкрутую. Готовые яйца и крабовые палочки натереть на мелкой терке. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Открытые бутерброды с крабовым салатом ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2014nov/17/01/936083_83941-640x480.jpg) | 2. Выложить в миску, добавить каперсы, лимонный сок, соль и перец по вкусу. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | 3. Заправить все майонезом. |

4. Багет порезать на кусочки средней толщины. Выложить по горке салата на каждый кусочек и подавать.   
  


**Ингредиенты для ""Бутерброды тети Люды"":**

* [Хлеб](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2381/) (батон) — 6 ломт.
* [Сыр твердый](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2273/) (желтый) — 150 г
* [Лук репчатый](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1011/) — 1 шт
* [Яйцо](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2200/) — 1 шт
* [Масло растительное](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1067/) (для жарки)

**Рецепт ""Бутерброды тети Люды"":**

|  |  |
| --- | --- |
| ["Бутерброды тети Люды" ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/43/4328/432817.jpg) | Делаются бутерброды с белым хлебом. Батон, помню, такой плотный был, сверху гармошкой, и при резке совсем не крошился. Я уже и запах белого хлеба забыла, не то, что вкус, так как делаю их теперь со ржаным хлебушком. Но сегодня решила сделать половину со ржаным для себя, и с белым, как делала тетя, для мужа. Нам нужно 6 ломтиков хлебушка. На картинке 3 ломтика ржаного хлебушка (я их еще решила слегка подсушить в тостере, но это не надо делать, мне просто захотелось; белый я не сушила). |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Начинка: на крупной терке натираем сыр. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Мелко режем луковицу (я порубила в блендере) и добавляем к сыру, вбиваем туда 1 яйцо и хорошо перемешиваем. Можете добавить перчика. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Кладем начинку на каждый кусочек хлебушка: на ржаной |

|  |  |
| --- | --- |
|  | и на батон. У меня получилось даже не 6, а 7 бутербродов. Сначала хотела разложить начинку по всем бутербродам, а потом решила все же сделать еще и седьмой бутерброд, у мужа аппетит хороший:). |

|  |  |
| --- | --- |
|  | На сковороде разогреваем 1 ст.л. масла и кладем бутерброды начинкой вниз. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Так же поступаем со всеми бутербродами, и жарим на маленьком огне до румяной корочки 2 минуты. |

|  |  |
| --- | --- |
| ["Бутерброды тети Люды" ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/43/4328/432824.jpg) | Готовые выкладываем на тарелку. |

**Ингредиенты для "Бутербродики "остренькие"":**

* [Сыр плавленный](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2369/) — 200 г
* [Чеснок](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2036/) (толченый) — 4 зуб.
* [Яйцо куриное](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/3562/) — 2 шт
* [Соль](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1681/) (по вкусу)
* [Лук зеленый](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2267/) (можно не добавлять, по вкусу)
* [Хлеб](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2381/) (белый) — 8 ломт.
* [Масло растительное](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1067/) (для жарки)
* [Перец черный](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1387/) (по вкусу)

**Рецепт "Бутербродики "остренькие"":**

|  |  |
| --- | --- |
| [Бутербродики "остренькие" ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/29/2974/297408.jpg) | Плавленый сыр натираем на крупной терке, добавляем чеснок... |

|  |  |
| --- | --- |
| [Бутербродики "остренькие" ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/29/2974/297409.jpg) | ...яйца... |

|  |  |
| --- | --- |
| [Бутербродики "остренькие" ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/29/2974/297410.jpg) | все хорошенько смешиваем, добавляем соль, перец... |

|  |  |
| --- | --- |
| [Бутербродики "остренькие" ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/29/2974/297411.jpg) | ...лук зеленый и снова все перемешиваем. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Бутербродики "остренькие" ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/29/2974/297412.jpg) | Нашу смесь выкладываем на ломтики хлеба. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Бутербродики "остренькие" ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/29/2974/297413.jpg) | Обжариваем на растительном масле с двух сторон (сначала сторону с начинкой) небольшом огне, чтобы начинка хорошенько прожарилась. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Бутербродики "остренькие" ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/29/2974/297414.jpg) | Я обычно ломтик хлеба разрезаю пополам. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! |

**Ингредиенты для "Бутерброды для любителей картошечки":**

* [Батон](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2211/)
* [Картофель](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/763/) (сырой) — 1 шт
* [Яйцо](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2200/) (сырое) — 1 шт
* [Соль](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1681/) (по вкусу)
* [Масло растительное](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1067/) (для жарки)

**Рецепт "Бутерброды для любителей картошечки":**

|  |  |
| --- | --- |
| [Бутерброды для любителей картошечки ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/46/4637/463749.jpg) | Картофель очищаем, натираем на мелкой терке, отделившийся сок сливаем. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Смешиваем с солью и яйцом. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Нарезаем батон ломтиками толщиной 1,5 см, намазываем полученной смесью. Разогреваем сковороду с маслом и выкладываем наши ломтики намазанной стороной вниз. Обжариваем только с одной стороны. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Бутерброды для любителей картошечки ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/46/4637/463752.jpg) | Мне больше нравятся они горячие, но и в холодном в |

[**Бутерброды "Серьезные"**](http://www.povarenok.ru/recipes/show/41808/)



**Ингредиенты для "Бутерброды "Серьезные"":**

* [Филе куриное](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2380/) (грудки, отварное) — 200 г
* [Сырок плавленый](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/4112/) (1 штучка) — 100 г
* [Чеснок](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2036/) (зубчиками) — 2 шт
* [Майонез](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1030/) — 1 ст. л.
* [Масло сливочное](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1068/) — 1 ст. л.
* [Булочка](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/3782/) (французская, или порционная) — 4 шт
* [Перец черный](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1387/) (молотыйпо вкусу)
* [Помидор](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1443/) (для украшения) — 1 шт

|  |
| --- |
|  |

**Рецепт "Бутерброды "Серьезные"":**

Булочки разрезать пополам, филе курицы разрезать на 8 пластин. Сырок натереть на средней тeрке. Чеснок мелко порубить и смешать с маслом и майонезом, затем смазать полученной смесью булочки. Сверху положить по кусочку филе, посыпать тертым сыром и поперчить. Поставить в духовку на 7 -10 минут и запечь до золотистой корочки. Употреблять как в горячем, так и в холодном виде! Лично у меня эти "Серьeзные" бутерброды часто на столе.

**Ингредиенты для "Горячие бутерброды":**

* [Курица](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/928/) (отварная) — 300 г
* [Морковь](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1131/) (отварная) — 2 шт
* [Лук репчатый](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1011/) — 1 шт
* [Перец болгарский](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2314/) — 1\4 шт
* [Чеснок](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2036/) — 2 зуб.
* [Сыр голландский](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/5510/) ( или любой, который плавится в духовке) — 100 г
* [Хлеб](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2381/) (любой по вашему вкусу.)
* [Майонез](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1030/) (либо сливочное масло по вкусу) — 2 ст. л.

|  |
| --- |
|  |

**Рецепт "Горячие бутерброды":**

|  |  |
| --- | --- |
| [Горячие бутерброды ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2012nov/10/05/33275_67491-640x480.jpg) | Знаю я один простенький салатик с ветчиной. А тут как раз ветчина осталась — никто не ест. Дай, думаю, сделаю для разнообразия. В салатик идут ананасы. Открыла банку, вынула фрукт — остался сок. Пить не хочется, выливать жалко.  Знаю я один кексик, в него сок по рецепту кладут — ананасовый или апельсиновый. Закрутила кексик, в него почему-то из яиц только желтки. Белки остались. Выбросить жалко, хранить — всё равно в конце концов выброшу.  Подумала — можно безе сделать. Ничего сложного. В безе лимонную кожуру натерла. Остался лысый лимон. Если его тут же не употребить, засохнет!  Ну, лимон это просто. Соус отличный получается для салата. В салат нарезала пол-луковицы. Только большие луковицы в доме! Осталась половина — ну что с ней делать? Решила томатную подливу для спагетти пожарить, больше жарить с луком было нечего.  Открыла банку томатной пасты, употребила половину. А вторую половину куда? Забуду ведь в холодильнике, а она без консервантов пропадёт.  Решила сварить борщ. Для борща не нашлось капусты. Пришлось поехать в магазин. В магазине купила капусту, морковку, селёдку, сосиски, колбасу, салфетки, стиральный порошок, скатерть (по скидке), тапочки (тоже по скидке) и прокладок три пачки на всякий случай. Сварила борщ, уже не заметила, осталось ли что-то. Упала на диван, спина не разгибается, ног не чувствую, руки отваливаются…  Думаю, вот Дура! Надо было вылить на фиг этот ананасовый сок!!!  Этот анекдот из жизни сегодня как раз про меня.. началось все с того что решила сварить борщ... Достала из бульона отварную курицу и морковь... а далее как в анекдоте... получились вот такие бутерброды мужу с собой на обеды. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Горячие бутерброды ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2012nov/10/05/33276_50268-640x480.jpg) | Отвариваем курицу (грудки, ноги, бедра и т. д.), я добавила морковь в бульон, для вкуса и прозрачности, но в итоге и морковь очень пригодилась, изначально варился просто борщ... Лук немного обжариваем, (я украла лук из зажарки для борща, буквально пару столовых ложек). |

|  |  |
| --- | --- |
| [Горячие бутерброды ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2012nov/10/05/33277_92845-640x480.jpg) | Нарезаем мелко наше куриное филе, морковь, болгарский перец (у меня замороженный), чеснок. Все перемешиваем, добавляем лук, и натертый на мелкой терке сыр. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Горячие бутерброды ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2012nov/10/05/33278_70821-640x480.jpg) | Все хорошо перемешиваем, при надобности солим и перчим, а далее есть 2 варианта, каждому свое - либо добавляем в начинку майонез, либо просто мажем хлеб сливочным маслом. Вот такая вкусная и красивая начинка у меня получилась, жаль зелени не было, она бы еще раскрасила и без того яркие бутерброды. Я добавила пару столовых ложек майонеза. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Горячие бутерброды ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2012nov/10/05/33279_93674-640x480.jpg) | Собираем бутерброды: Я сразу нарезаю фольгу на квадраты, кладу на нее ломтик хлеба (хлеб любой, какой есть в доме, можно даже подсохший позавчерашний). Накладываем нашу начинку и заворачиваем. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Горячие бутерброды ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2012nov/10/05/33280_67345-640x480.jpg) | Вот такие заготовки у меня получаются. Часть можно заморозить, а утром, пока собираетесь на работу или на пикник, закинуть в духовку, предварительно развернув фольгу. А можно и сразу запечь, только если будете запекать заранее, а брать с собой попозже, то остудите бутерброд, а потом снова заверните в фольгу иначе отсыреет. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Горячие бутерброды ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2012nov/10/05/33281_64870-640x480.jpg) | Я несколько штук отправила в духовку сразу потому, что муж завтра работает... а значит возьмет их с собой. Парочку таких бутеров ему вполне хватает на работе, чтобы дожить до обеда (утром дома не завтракает). |

|  |  |
| --- | --- |
| [Горячие бутерброды ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2012nov/10/05/33282_37903-640x480.jpg) | А это уже готовый бутерброд. |

Когда то давно я работала на вещевом рынке, и такие бутерброды нам приносили те кто кормит барахолку, к ним у нас прилагался стаканчик горячего куриного бульона, это было так вкусно, и так согревало на морозе...  
Думаю, что на зимнем или осенне-весеннем пикнике самое то, горячий бутерброд и бульончик из термоса..

**Ингредиенты для "Теплые пикантные бутерброды с авокадо, помидорами и сыром":**

* [Хлеб](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2381/) (ржаной) — 2 ломт.
* [Помидор](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1443/) — 1 шт
* [Авокадо](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/14/) — 0,5 шт
* [Чеснок](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2036/) — 1-2 зуб.
* [Лук красный](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/4225/) (или любой) — 1/4 шт
* [Масло растительное](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1067/) — 3 ст. л.
* [Уксус](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1843/) (винный или яблочный, или лимонный сок)
* [Соль](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1681/)
* [Зелень](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2213/) (базилик, укроп...)
* [Сыр твердый](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2273/) (тертый, у меня Гауда) — 3-5 ст. л.

**Рецепт "Теплые пикантные бутерброды с авокадо, помидорами и сыром":**

|  |  |
| --- | --- |
| [Теплые пикантные бутерброды с авокадо, помидорами и сыром ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/31/3109/310970.jpg) | Ломтики хлеба подсушиваем в тостере или на сковородке. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Теплые пикантные бутерброды с авокадо, помидорами и сыром ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/31/3109/310966.jpg) | Помидоры и авокадо режем ломтиками, укладываем на хлеб. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Теплые пикантные бутерброды с авокадо, помидорами и сыром ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/31/3109/310967.jpg) | Готовим заправочку: несколько ложек растительного масла (конечно, в идеале оливковое), измельченный чеснок, несколько капель винного уксуса или лимонного сока, щепотка соли и измельченный базилик. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Теплые пикантные бутерброды с авокадо, помидорами и сыром ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/31/3109/310968.jpg) | Бутерброды украшаем луком, поливаем заправкой, посыпаем тертым сыром.  Выкладываем на сухую сковородку, накрываем крышкой и держим на самом маленьком огне до расплавления сыра. |

  


**Ингредиенты для "Тарталетки-пиццы":**

* [Масло сливочное](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1068/) (мягкое) — 50 г
* [Сметана](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1657/) (20%) — 100 г
* [Мука пшеничная](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2339/) — 200-250 г
* [Соль](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1681/)
* [Колбаска копченая](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/11117/) (у меня "Франкфуртские" колбаски. Можно и "Охотничьи") — 200 г
* [Помидоры черри](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/3316/) (красный) — 3 шт
* [Сыр твердый](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2273/) (тертый) — 100 г
* [Томатная паста](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2264/) (густая) — 3 ст. л.
* [Петрушка](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1394/) (для украшения)

**Рецепт "Тарталетки-пиццы":**

|  |  |
| --- | --- |
| [Тарталетки-пиццы ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2012nov/19/57/330692_12003-640x480.jpg) | Из муки, сметаны и масла замесить эластичное тесто. Не забудьте добавить соль по вкусу. Тесто уберите в холодильник на 20-30 минут. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Тарталетки-пиццы ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2012oct/23/58/330693_33505-640x480.jpg) | Раскатайте, вырежьте кружочки. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Тарталетки-пиццы ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2012oct/16/58/330694_92300-640x480.jpg) | Распределите по формочкам тесто, прижмите пальчиками, насыпьте фасоль, чтобы тарталетки при выпечке не потеряли форму. Теперь отправляем их в разогретую до 180 гр. духовку на 15 минут. Достать их нужно белыми. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Тарталетки-пиццы ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2012oct/18/58/330695_86206-640x480.jpg) | Достаем готовые тарталетки из формочек. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Тарталетки-пиццы ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2012oct/06/58/330696_22154-640x480.jpg) | Смазываем каждую томатом. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Тарталетки-пиццы ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013jun/09/58/330697_49005-640x480.jpg) | Укладываем тонко нарезанную колбаску. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Тарталетки-пиццы ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013jan/25/58/330698_11809-640x480.jpg) | Сверху натертый на мелкой терке сыр. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Тарталетки-пиццы ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2012nov/02/58/330699_93030-640x480.jpg) | На сыр кладем кружочек помидора черри и отправляем в духовку еще на 10 минут. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Тарталетки-пиццы ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013jun/20/58/330700_51840-640x480.jpg) | Достаем наши маленькие пиццы-тарталетки! Украшаем петрушкой! Очень вкусно!!! |

[**Тарталетки из лаваша с омлетом**](http://www.povarenok.ru/recipes/show/41162/)



**Ингредиенты для "Тарталетки из лаваша с омлетом":**

* [Лаваш](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/4110/) (армянский) — 2 шт
* [Лук-порей](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2355/) (белая часть) — 1 шт
* [Сыр творожный](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/5715/) — 100 г
* [Сливки](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1649/) (любые) — 100 мл
* [Яйцо куриное](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/3562/) — 2 шт
* [Бекон](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/161/) (или грудинка) — 80 г
* [Масло растительное](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1067/) — 30 мл
* [Перец черный](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1387/) (по вкусу)
* [Соль](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1681/) (по вкусу)

|  |
| --- |
|  |

**Рецепт "Тарталетки из лаваша с омлетом":**

|  |  |
| --- | --- |
| [Тарталетки из лаваша с омлетом ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013jan/07/39/368860_73870-640x480.jpg) | Лаваш нарезать квадратами 10\*10 см. Смазать квадраты с обеих сторон растительным маслом. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Тарталетки из лаваша с омлетом ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013mar/06/39/368861_33926-640x480.jpg) | В форму для маффинов положить по два квадрата. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Тарталетки из лаваша с омлетом ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013jun/04/39/368862_99925-640x480.jpg) | Лук-порей (белую часть) нарезать тонкими кольцами. Бекон порезать соломкой. Обжарить их в растительном масле 5 минут. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Тарталетки из лаваша с омлетом ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2012oct/06/39/368863_94567-640x480.jpg) | Смешать творожный сыр, сливки и яйца, добавить соль и перец по вкусу. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Тарталетки из лаваша с омлетом ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2012nov/03/39/368864_40796-640x480.jpg) | Выложить лук и бекон на дно тарталеток. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Тарталетки из лаваша с омлетом ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013jan/16/39/368865_93230-640x480.jpg) | Залить омлетной смесью. Запекать при 180 гр. до готовности 15-20 мин |

**Рецепт "Тарталетки с ветчиной":**

|  |  |
| --- | --- |
| [Тарталетки с ветчиной ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/34/3460/346065.jpg) | 1. Яйцо отвариваем в подсоленной воде, очищаем, даем остыть и трем на крупной терке. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Тарталетки с ветчиной ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/34/3460/346066.jpg) | 2. Плавленный сырок тоже трем на крупной терке (перед этим его лучше ненадолго положить в морозилку, чтобы подморозился, так его лугче будет натереть). |

|  |  |
| --- | --- |
| [Тарталетки с ветчиной ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/34/3460/346067.jpg) | 3. Ветчину режем небольшими кубиками. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Тарталетки с ветчиной ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/34/3460/346068.jpg) | 4. Соединяем все ингридиенты вместе и заправляем майонезом. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Тарталетки с ветчиной ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/34/3460/346069.jpg) | 5. Полученную смесь выкладываем в тарталетки и можно подавать к столу! |

Тарталетки можно украсить зеленью.   
Для более пикантного вкуса можно добавить мелко рубленный чесночок (1 -2 зубчика)

**Рецепт "Яйца, фаршированные луком":**

|  |  |
| --- | --- |
| [Яйца, фаршированные луком ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013jan/18/56/65270_32024-640x480.jpg) | Яйца отварить, очистить, разрезать пополам. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Яйца, фаршированные луком ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013jan/18/56/65271_59941-640x480.jpg) | Отделить желтки от белков. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Яйца, фаршированные луком ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013jan/18/56/65272_64914-640x480.jpg) | Измельчить желтки. Лук очень мелко нарезать, обжарить на растительном масле. С лука убрать лишнее масло. Желтки, лук, горчицу, соль перемешать, заправить майонезом. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Яйца, фаршированные луком ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013jan/18/56/65273_75260-640x480.jpg) | Начинить белки. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Яйца, фаршированные луком ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013jan/18/56/65274_33311-640x480.jpg) | Посыпать зеленью. Готово! |

Приятного аппетита! http://www.povarenok.ru/i/smiles/1.gif

**Ингредиенты для ""Чипсы" из лаваша":**

* [Лаваш](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/4110/) (тонкий) — 2 шт
* [Укроп](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1842/) (свежий) — 1 пуч.
* [Чеснок](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2036/) — 2 зуб.
* [Масло оливковое](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2426/) — 4 ст. л.
* [Соль](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1681/)
* [Перец черный](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1387/)

**Рецепт ""Чипсы" из лаваша":**

|  |  |
| --- | --- |
| [&quot;Чипсы&quot; из лаваша ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/42/4200/420059.jpg) | Всего-то надо: лаваш, укроп, чеснок, оливковое масло, свежемолотый перец, соль. |

|  |  |
| --- | --- |
| [&quot;Чипсы&quot; из лаваша ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/42/4200/420060.jpg) | Мелко нарезали свежий ароматный укроп, выдавили чесночок, посолили, поперчили, налили оливкового масла, перемешали. |

|  |  |
| --- | --- |
| [&quot;Чипсы&quot; из лаваша ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/42/4200/420061.jpg) | Смазали лаваш приготовленной смесью. Можно смазать и майонезом с чесноком, будут чипсы посмачнее, ну и калорийнее. |

|  |  |
| --- | --- |
| [&quot;Чипсы&quot; из лаваша ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/42/4200/420062.jpg) | Выложили на противень - и в разогретую духовку на 5-7 мин., посматривая, чтобы не переусердствовать, так как всё готовится очень быстро. Противень ничем не смазывать (опять же экономия). |

[](http://www.povarenok.ru/images/users/02_04_11/420055.jpg)  
Хрустите на здоровье!

**Ингредиенты для "Маринованные мидии "Пальчики оближешь"":**

* [Мидии](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1099/) (варёно-мороженные ) — 400 г
* [Соевый соус](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1671/) (TM Kikkoman) — 4 ст. л.
* [Вода](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/351/) — 1 стак.
* [Соль](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1681/) — 1 ч. л.
* [Сахар](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1601/) — 1 ч. л.
* [Уксус](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1843/) (9%) — 1 ст. л.
* [Масло растительное](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1067/) — 2 ст. л.
* [Зелень](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2213/) — 1 пуч.
* [Лимон](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/978/) — 0,5 шт
* [Чеснок](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2036/) — 6 зуб.
* [Перец душистый](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1383/) — 0,5 ч. л.

|  |
| --- |
|  |

**Рецепт "Маринованные мидии "Пальчики оближешь"":**

|  |  |
| --- | --- |
| [Маринованные мидии &quot;Пальчики оближешь&quot; ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2014jun/04/11/761590_41309-640x480.jpg) | Подготовить необходимые ингредиенты. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Маринованные мидии &quot;Пальчики оближешь&quot; ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2014jun/04/13/761591_88161-640x480.jpg) | В кастрюльку, где будем готовить маринад, налить соевый соус, уксус, масло растительное. Добавить душистый перец, лавровый лист, соль, сахар. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Маринованные мидии &quot;Пальчики оближешь&quot; ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2014jun/04/16/761594_73940-640x480.jpg) | Всыпать мидии. Они уже готовые, я их не размораживаю, так они лучше сохраняют форму. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Маринованные мидии &quot;Пальчики оближешь&quot; ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2014jun/04/23/761599_81508-640x480.jpg) | Добавить кипяток и поставит на огонь. Довести до кипения. Кипятить меньше минуты. Вы можете разделить мидии на две части и в одном маринаде проварить каждую часть по отдельности. А потом всё соединить. Таким образом, 250 мл. маринада вам хватит на большее количество мидий. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Маринованные мидии &quot;Пальчики оближешь&quot; ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2014jun/04/36/761601_36172-640x480.jpg) | Зелень и чеснок нарезать. Зелень может использоваться любая по вкусу: базилик, укроп, петрушка. Тут один укроп. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Маринованные мидии &quot;Пальчики оближешь&quot; ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2014jun/04/37/761602_92282-640x480.jpg) | Добавить лимон, чеснок и зелень в маринад к мидиям. Когда мидии остынут, можно подавать. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Маринованные мидии &quot;Пальчики оближешь&quot; ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2014jun/04/42/761604_96281-640x480.jpg) | Для хранения поставьте их в маринаде в холодильник. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Маринованные мидии &quot;Пальчики оближешь&quot; ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2014jun/04/44/761607_96339-640x480.jpg) | Идеальная закуска готова. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Маринованные мидии &quot;Пальчики оближешь&quot; ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2014jun/04/45/761610_55579-640x480.jpg) | :) |

|  |  |
| --- | --- |
| [Маринованные мидии &quot;Пальчики оближешь&quot; ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2014jun/04/46/761611_42271-640x480.jpg) | Приятного аппетита и хорошего настроения на пикнике! |

**Ингредиенты для "Нежные отбивные":**

* [Мясо](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1177/) (корейка) — 0,5 кг
* [Молоко](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1125/) — 200 мл
* [Соль](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1681/) — 0,5 ч. л.
* [Сахар](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1601/) — 1 ч. л.
* [Перец черный](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1387/) (молотый) — 0,5 ч. л.
* [Яйцо куриное](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/3562/) — 1 шт
* [Мука](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1156/) — 100 г
* [Масло подсолнечное](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2227/) (для жарки) — 50 мл

|  |
| --- |
|  |

**Рецепт "Нежные отбивные":**

|  |  |
| --- | --- |
| [Нежные отбивные ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/48/4849/484950.jpg) | Мясо разрезать на отбивные, лучше 8 маленьких кусков, чем 4 больших, отбить. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Нежные отбивные ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/48/4849/484951.jpg) | На тарелке смешать соль, сахар, перец. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Нежные отбивные ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/48/4849/484952.jpg) | Влажной рукой набрать этой смеси немного (сколько прицепится), так вы их не пересолите. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Нежные отбивные ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/48/4849/484953.jpg) | И дотронуться к отбивной, смесь прилипнет. Так с двух сторон. Ничего, если немного неравномерно. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Нежные отбивные ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/48/4849/484954.jpg) | Отбивные залить молоком и оставить хотя бы на час, можно на дольше. За это время их пару раз перемешать. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Нежные отбивные ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/48/4849/484955.jpg) | Отбивные набухнут, вберут молоко и станут очень нежными. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Нежные отбивные ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/48/4849/484956.jpg) | Вилкой перемешать яйцо, щепотку соли и перца. На другую тарелочку насыпать муки. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Нежные отбивные ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/48/4849/484957.jpg) | Обвалять отбивную в муке. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Нежные отбивные ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/48/4849/484958.jpg) | Потом в яйце. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Нежные отбивные ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/48/4849/484959.jpg) | Жарить в подсолнечном масле до готовности. |

|  |
| --- |
| [Нежные отбивные ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/48/4849/484960.jpg) |

**Рецепт ""Хитрые" отбивные":**

|  |  |
| --- | --- |
| ["Хитрые" отбивные ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/43/4333/433332.jpg) | Режем мясо поперeк волокон, на куски примерно 8-10 миллиметров толщиной. Куски делаем такие, чтобы после отбивки они были 10-11 сантиметров в диаметре (у меня большие, я их в дальнейшем разрезала пополам) |

|  |  |
| --- | --- |
| ["Хитрые" отбивные ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/43/4333/433333.jpg) | Отбиваем мясо. Рекомендую отбивать, положив мясо на целлофан, и им же накрывать. Весь сок остается в мясе, и кухня чистая, не летят брызги... Это совет от Юлии Высоцкой. |

|  |  |
| --- | --- |
| ["Хитрые" отбивные ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/43/4333/433334.jpg) | Вот такие кусочки у меня получились! |

|  |  |
| --- | --- |
| ["Хитрые" отбивные ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/43/4333/433335.jpg) | Дальше я разрезала их пополам. |

|  |  |
| --- | --- |
| ["Хитрые" отбивные ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/43/4333/433336.jpg) | Теперь режем лук полукольцами. |

|  |  |
| --- | --- |
| ["Хитрые" отбивные ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/43/4333/433337.jpg) | Укладываем мясо в емкость, солим, посыпаем луком и поливаем соком половины лимона. И оставляем на 20-30 мин. |

|  |  |
| --- | --- |
| ["Хитрые" отбивные ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/43/4333/433338.jpg) | Теперь сам секрет!  У перцев обрезаем кончики и хвостики - не жалеем при обрезе - ничего не пропадeт. Очищаем от семечек и режем аккуратно кругляшки толщиной 5-6 миллиметров. |

|  |  |
| --- | --- |
| ["Хитрые" отбивные ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/43/4333/433339.jpg) | Начинка. Это мои остатки от перца. |

|  |  |
| --- | --- |
| ["Хитрые" отбивные ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/43/4333/433340.jpg) | Я использовала маринованные грибы. Промыла их. Если Вы используете свежие грибы, то их нужно отварить. |

|  |  |
| --- | --- |
| ["Хитрые" отбивные ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/43/4333/433341.jpg) | И немного обжарила на растительном масле. |

|  |  |
| --- | --- |
| ["Хитрые" отбивные ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/43/4333/433342.jpg) | Измельчить грибы и остатки перцев в блендере или пропустить через мясорубку. |

|  |  |
| --- | --- |
| ["Хитрые" отбивные ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/43/4333/433343.jpg) | В полученную массу добавить 2-3 ст. л. майонеза. |

|  |  |
| --- | --- |
| ["Хитрые" отбивные ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/43/4333/433344.jpg) | Вот наше мясо замариновалось!  Теперь выкладываем на противень, выстланный пергаментной бумагой. Без лука! И сверху кладем колечко перца. |

|  |  |
| --- | --- |
| ["Хитрые" отбивные ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/43/4333/433345.jpg) | В колечки выкладываем начинку. И ставим в разогретую духовку до 200 градусов. Выпекать автор рецепта предлагает 50-60 мин. Я же - 40 мин. Этого вполне достаточно. |

|  |  |
| --- | --- |
| ["Хитрые" отбивные ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/43/4333/433346.jpg) | Автор рецепта предлагает натертый на мелкой терке сыр сразу положить на кольца. Я же положила за 5 мин. до готовности. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Вот такие отбивные! Очень сочные и вкусные! |

[](http://www.povarenok.ru/images/users/13_05_11/433350.jpg)  
  
  
**Ингредиенты для "Волшебная золотая рыбка":**

* [Рыба](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2857/) (филе любой рыбы) — 250 г
* [Картофель](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/763/) (среднего размера) — 2 шт
* [Лук репчатый](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1011/) (среднего размера) — 1 шт
* [Помидор](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1443/) (небольшого размера) — 1/2 шт
* [Сыр твердый](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2273/) (тертый) — 50 г
* [Майонез](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1030/) (прекрасно подойдёт майонез "Провансаль")
* [Сок лимонный](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2278/) (свежевыжатый)
* [Соевый соус](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1671/)
* [Соль](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1681/)
* [Зелень](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2213/) (свежая)
* [Специи](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1701/)

|  |
| --- |
|  |

**Рецепт "Волшебная золотая рыбка":**

|  |  |
| --- | --- |
| [Волшебная золотая рыбка ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013jan/15/17/286981_26095-640x480.jpg) | Для начала давайте приготовим всё необходимое. Все ингредиенты здесь очень простые и доступные. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Волшебная золотая рыбка ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013apr/06/17/286982_93260-640x480.jpg) | Сначала нам необходимо замариновать филе рыбки примерно на пол часа. Для этого полейте рыбку соевым соусом и лимонным соком. Рыбку можно использовать любую, лишь бы она была без костей. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Волшебная золотая рыбка ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013jan/21/17/286983_29242-640x480.jpg) | Затем посыпьте солью, чёрным и красным (острым) перцем, куркумой (не обязательно) и каким-нибудь готовым набором специй (по желанию). Маринуйте около получаса. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Волшебная золотая рыбка ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013apr/19/17/286984_20248-640x480.jpg) | Приготовьте посуду, в которой будете запекать нашу рыбку. Выложите на дно нарезанную тонкими ломтиками картошечку. Чем тоньше порежете, тем лучше она пропечётся. А сверху выложите лучок, нарезанный полукольцами. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Волшебная золотая рыбка ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013apr/23/17/286985_99759-640x480.jpg) | Посолите, поперчите, посыпьте зеленью и специями. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Волшебная золотая рыбка ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2012nov/07/17/286986_16103-640x480.jpg) | Положите сверху рыбку. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Волшебная золотая рыбка ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2012nov/11/17/286987_26133-640x480.jpg) | Теперь добавьте помидорку и сверху выложите лучком. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Волшебная золотая рыбка ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013apr/11/17/286988_69768-640x480.jpg) | Снова положите картошечку и посыпьте сверху солью, зеленью и специями. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Волшебная золотая рыбка ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013apr/18/17/286989_89028-640x480.jpg) | Полейте майонезом |

|  |  |
| --- | --- |
| [Волшебная золотая рыбка ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2012nov/11/17/286990_54898-640x480.jpg) | и посыпьте натёртым на мелкой тёрке сыром. Поместите всю эту красоту в духовку и запекайте при температуре 180 градусов около 45 минут. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Волшебная золотая рыбка ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013jun/23/17/286991_33655-640x480.jpg) | Спустя 45 минут, достаём наше чудо из духовочки и несколько минут любуемся его красотой и наслаждаемся чудесным ароматом. :-) |

|  |  |
| --- | --- |
| [Волшебная золотая рыбка ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013jan/08/17/286992_80203-640x480.jpg) | Выкладываем в тарелочки и поглощаем всю эту вкуснейшую прелесть с огромным удовольствием. Будьте счастливы и здоровы! Приятного аппетита! |

**Ингредиенты для "Котлеты из рыбных консервов и картофеля":**

* [Рыбные консервы](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/3598/) (в масле) — 1 шт
* [Картофель](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/763/) (среднего размера) — 3 шт
* [Морковь](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1131/) (среднего размера) — 1 шт
* [Яйцо куриное](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/3562/) — 2 шт
* [Крупа манная](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2342/) — 2 ст. л.
* [Соль](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1681/) (по вкусу)
* [Перец черный](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1387/) (молотый, по вкусу)

**Рецепт "Котлеты из рыбных консервов и картофеля":**

|  |  |
| --- | --- |
| [Котлеты из рыбных консервов и картофеля ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013jan/19/01/333991_39582-640x480.jpg) | Отварить картофель, морковь. Овощи натереть на крупной терке. Добавить яйца, манную крупу, посолить, поперчить. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Котлеты из рыбных консервов и картофеля ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2012oct/24/01/333992_79888-640x480.jpg) | Из консервов достать рыбу и размять вилкой. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Котлеты из рыбных консервов и картофеля ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013may/12/01/333993_44048-640x480.jpg) | В овощной фарш добавить рыбу, все перемешать. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Котлеты из рыбных консервов и картофеля ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013may/22/01/333994_54903-640x480.jpg) | Из готового фарша слепила небольшие котлетки. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Котлеты из рыбных консервов и картофеля ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013jan/12/01/333995_11428-640x480.jpg) | Готовые котлетки отправляем на сковороду с растительным маслом, и обжариваем с двух сторон до образования корочки. Т.к. все продукты уже готовые в фарше, поэтому долго не жарим. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Котлеты из рыбных консервов и картофеля ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2012nov/19/01/333996_26869-640x480.jpg) | Готовые котлетки подаем со сметаной. |