

Вкусно. Быстро. Доступно. Шаг за шагом

# блюда и закуски с СЫРОМ







## СОДЕРЖАНИЕ

БУТЕРБРОДЫ С СЕЛЬДЬЮ И СЫРОМ	6
СОСИСКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ГРУДИНКОЙ И СЫРОМ	8
ЗАКУСКА «ВЕСЕЛЫЕ МЫШАТА»	10
ЗАКУСКА СЫРНАЯ	12
ЗАКУСКА-КОКТЕЙЛЬ С СЫРОМ	14
ЗАКУСКА ИЗ ЦУКИНИ С ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ	16
СЫР С АНАНАСОМ	18
ПОМИДОРЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С КРЕВЕТКАМИ	20
ЗАКУСКА «СОЛНЦЕ В АВОСЬКЕ»	22
САЛАТ ИЗ РЕПЧАТОГО ЛУКА С ЯБЛОЧКАМИ	24
САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК, СЫРА И ЯБЛОК	26
САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СЫРОМ	28
САЛАТ ИЗ КОПЧЕНОЙ СВИНИНЫ С СЫРОМ	30
САЛАТ «МОЗАИКА»	32
СЛОЕННЫЙ САЛАТ	34
СУП ИЗ ОСЕТРИНЫ С ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ	36
МЕКСИКАНСКИЙ СУП	38
ЯИЧНЫЙ СУП С РИСОМ И СЫРОМ	40
ТВОРОЖОК С СЕЛЬДЬЮ	42
ЛАЗАНЬЯ С ОВОЩАМИ	44
ЗАПЕКАНКА ИЗ КАПУСТЫ	46
ЯИЧНАЯ ЗАПЕКАНКА С СЫРОМ	48
БРАЗИЛЬСКОЕ БЛЮДО	50
СПАГЕТТИ С КЕТЧУПОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	52
КАРТОФЕЛЬ ПО-САВОЙСКИ	54
КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ С ОВОЩАМИ И СЫРОМ	56
СВИНИНА, ФАРШИРОВАННАЯ СЫРОМ	58
ВАТРУШКИ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	60
ПЕСОЧНЫЙ ПИРОГ С ГРУДИНКОЙ И СЫРОМ	62





## БУТЕРБРОДЫ С СЕЛЬДЬЮ И СЫРОМ

3 ломтика ржаного хлеба, 100 г филе сельди, 50 г сыра.  
Для украшения: 3 луковицы, 20 г оливок без косточек,  
зелень петрушки.



1 Филе сельди нарезать небольшими кусочками. Сыр натереть на мелкой терке. 3 оливки наколоть на шпажки, остальные нарезать кружочками. На ломтики хлеба выложить сыр, филе сельди и кружочки оливок. Треугольным ножом у основания луковицы прорезать первый ряд лепестков.

2 Аккуратно отделить верхние чешуи луковицы.

3 Вырезать остальные ряды лепестков.

4 Аналогичным способом вырезать цветки из остальных луковиц, положить их в холодную воду. Из нескольких чешуй лука вырезать листики. Выложить бутерброды на тарелку, украсить цветками и листиками из лука, шпажками с оливками и листиками петрушки.

Для закуски рекомендуется делать небольшие бутерброды. Можно украсить каждый из них по отдельности или выложить на блюдо и оформить фигурками из овощей.





## СОСИСКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ГРУДИНКОЙ И СЫРОМ

100 г сосисок, 50 г сыра, 100 г грудинки,  
4 круглых ломтика ржаного хлеба,  
зелень петрушки и укропа.



1 Сыр нарезать тонкими узкими полосками. Сделать на сосисках продольные надрезы, заполнить их полосками сыра.

2 Срезать с грудинки кожицу и реберные косточки, затем разрезать на 4 тонких ломтика.

3 Подготовленные сосиски обернуть тонкими ломтиками грудинки и закрепить поварской нитью.

4 Сосиски выложить на плоское блюдо, украсить оставшимся сыром, поставить в микроволновую печь и запекать в течение 2 минут до расплавления сыра. Перед подачей к столу переложить на сервировочное блюдо, рядом поместить ломтики хлеба и украсить зеленью укропа и петрушки.

Для приготовления этого блюда лучше использовать говяжьи или куриные сосиски с пониженным содержанием жира.





## ЗАКУСКА «ВЕСЕЛЫЕ МЫШАТА»

2 помидора, 200 г сыра, перец, соль.  
Для украшения: 4 редиса, 9 бутонов гвоздики,  
зелень укропа.



1 Сыр нарезать кубиками. Помидоры нарезать кружочками, выложить на блюдо, посолить, поперчить. Сверху положить сыр.

2 Один редис нарезать тонкими кружочками. С остальных срезать часть кожицы и сделать по 2 прорези. Из гвоздики сделать глазки и носики.

3 В прорези вставить кружочки редиса, чтобы получились ушки.

4 Выложить фигурки мышат на блюдо с закуской. Украсить веточками укропа.

Зелень для украшения блюд должна быть свежей. Чтобы купленные накануне петрушка и укроп не завяли, поставьте их в стакан с холодной водой или заверните в пищевую пленку и положите на нижнюю полку холодильника.

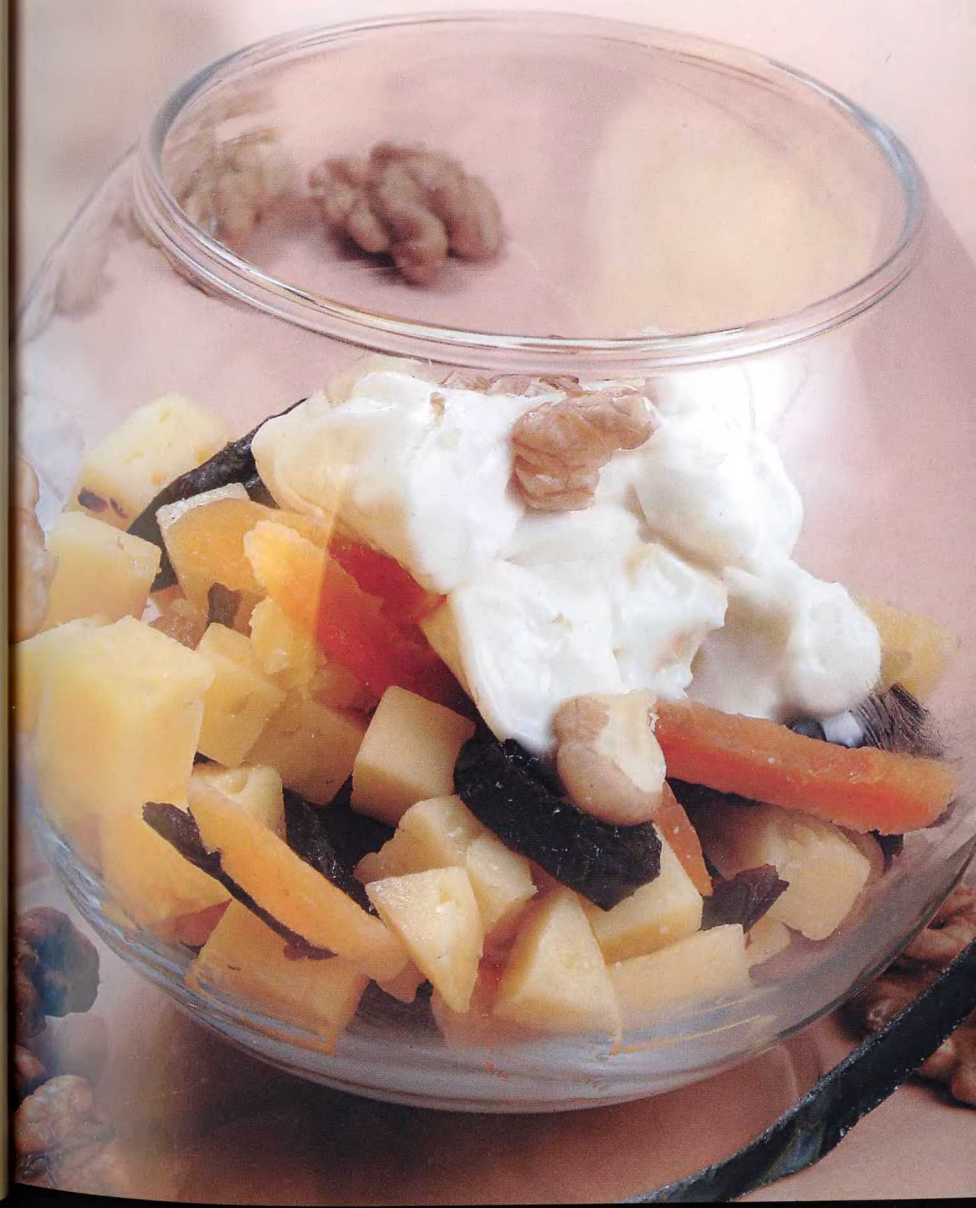




## ЗАКУСКА СЫРНАЯ

100 г сыра, по 30 г кураги и чернослива,  
100 г грецкого ореха, 2 ст. ложки майонеза.

- 1 Сыр натереть.
- 2 Сухофрукты промыть, замочить в теплой воде, оставить на 40 минут.
- 3 Орехи подсушить в духовке, дать остыть, измельчить.
- 4 Все ингредиенты смешать и заправить майонезом.





## ЗАКУСКА-КОКТЕЙЛЬ С СЫРОМ

2 огурца, 100 г редиса, 1 ст. ложка оливкового масла.  
Для украшения: 70 г сыра, 60 г маринованных шампиньонов,  
2–3 помидора черри, 1 яичный белок, зелень укропа.



1 Часть сыра нарезать кубиками, часть — брусочками. Зелень укропа измельчить. Огурцы и редис нарезать кружочками. На нескольких кружочках огурца сделать выемки по краям, остальные смешать с редисом и брусочками сыра, посолить и заправить растительным маслом. Наколоть на шпажки в произвольном порядке кружочки огурцов, шампиньоны, кубики сыра и помидоры.

2 Края вазочек обмакнуть в белок.

3 Сразу же обмакнуть края вазочек в измельченную зелень.

4 Разложить закуску по вазочкам. Украсить шпажками с нанизанными на них продуктами.





## ЗАКУСКА ИЗ ЦУКИНИ С ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ

2 цукини, 150 г сыра, 3—4 помидора, 2 ст. ложки майонеза, чеснок, зеленый салат, зелень петрушки, 2 ст. ложки растительного масла, перец черный молотый, соль.



- 1 Цукини вымыть, очистить. Нарезать кружочками. Жарить на сковороде в растительном масле 1—2 минуты. Выложить на блюдо, посолить.
- 2 Помидоры вымыть, нарезать кружочками.
- 3 Листья салата мелко нарезать. Зелень петрушки мелко нарезать.
- 4 Чеснок очистить, вымыть, измельчить.
- 5 Майонез смешать с чесноком.
- 6 Сыр натереть на крупной терке.
- 7 Кружочки помидоров выложить на цукини. Смазать майонезом с чесноком.
- 8 Выложить сверху листья салата и зелень петрушки. Посолить, поперчить. Перед подачей к столу посыпать закуску сыром.





## СЫР С АНАНАСОМ

300 г «Российского» сыра, 1 морковь,  
1 банка консервированного ананаса, чеснок, майонез.

- 1 Сыр натереть на терке.
- 2 Морковь вымыть, почистить, натереть на мелкой терке, смешать с сыром, добавить кусочки ананаса.
- 3 Заправить все майонезом, смешанным с толченым чесноком. Выложить на блюдо, украсить сеточкой из майонеза.





## ПОМИДОРЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С КРЕВЕТКАМИ

4 помидора, 250 г креветок, 100 г отварного риса,  
100 г сыра, 1 яйцо, зелень петрушки, панировочные сухари,  
перец черный молотый, соль.

- 1 Креветки положить в кипящую подсоленную воду. Варить 3 минуты, остудить, очистить.
- 2 Рис промыть, варить до полуготовности в подсоленной воде, откинуть на сито.
- 3 Сыр натереть на терке.
- 4 Смешать рис, креветки и панировочные сухари. Добавить яйцо. Посолить, поперчить, перемешать.
- 5 Помидоры вымыть, срезать верхушки, вынуть ложкой мякоть.
- 6 Наполнить помидоры приготовленной начинкой. Посыпать сыром.
- 7 Выложить на противень и запекать в предварительно разогретой духовке в течение 7—10 минут. Выложить готовые помидоры на блюдо. Перед подачей к столу украсить закуску веточками петрушки.





## ЗАКУСКА «СОЛНЦЕ В АВОСЬКЕ»

1 городская булка, 70 г сливочного масла,  
2 клубня картофеля, 1 яйцо, 50 г сыра, 1/2 ч. ложки куркумы,  
соль, зелень укропа и петрушки для украшения.



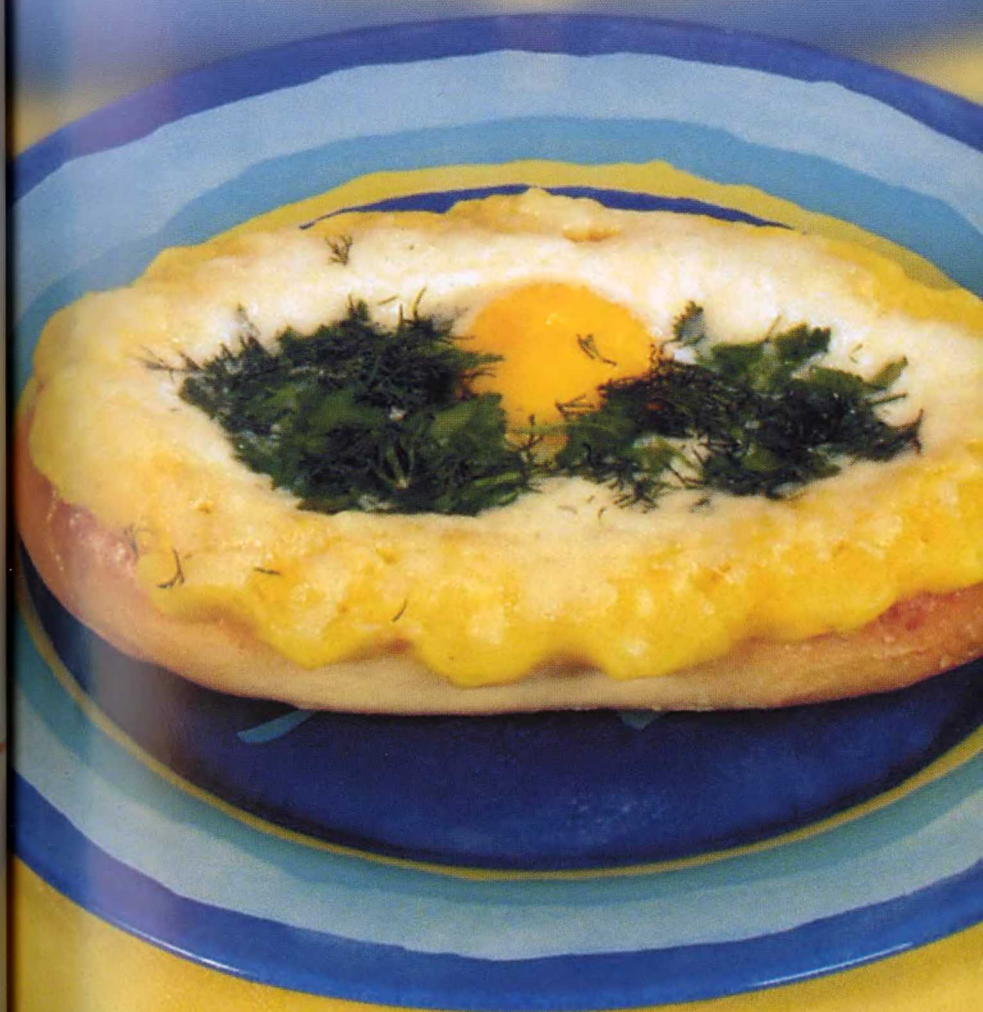
1 Картофель вымыть, очистить, нарезать крупными кусочками, положить в кастрюлю, варить до готовности.

2 Сыр натереть на мелкой терке. Зелень измельчить. С городской булки срезать верхнюю часть, из нижней выбрать мякиш, а внутреннюю поверхность смазать маслом.

3 Отваренный картофель размять, посолить, добавить куркуму, сливочное масло и перемешать.

4 В подготовленную хлебную коробочку выложить картофельное пюре, оставив в центре углубление, в которое выпустить сырое яйцо. Края пюре оформить в виде волны. Сверху закуску посыпать тертым сыром и рубленой зеленью. Запекать закуску в микроволновой печи 1,5–2 минуты.

Вкус этой закуски можно изменять, добавляя в картофельное пюре различные приправы: эстрагон, базилик, кинзу и т. д.





## САЛАТ ИЗ РЕПЧАТОГО ЛУКА С ЯБЛОЧКАМИ

2 луковицы, 3—4 яблока, 2 ст. ложки майонеза,  
400 г сыра, зелень.

- 1 Лук нарезать тонкими кольцами и, поместив в дуршлаг, ошпарить кипятком или подержать в холодной подкисленной воде.
- 2 Яблоки, не очищая, нарезать мелкой соломкой.
- 3 Продукты быстро перемешать, чтобы яблоки не потемнели, и заправить майонезом.
- 4 Переложить в салатник, обсыпать салат натертым сыром и украсить веточками зелени.





## САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК, СЫРА И ЯБЛОК

300 г замороженных креветок, 150 г твердого острого сыра,  
2 ст. ложки майонеза, 70 г очищенных грецких орехов,  
2 яблока, зелень петрушки, корень хрена, лимонный сок,  
перец черный молотый, соль.



1 Креветки положить в кипящую подсоленную воду, варить 3 минуты. Вынуть из бульона, остудить, очистить.

2 Яблоки вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину. Нарезать дольками, сбрызнуть лимонным соком.

3 Сыр нарезать тонкими ломтиками.

4 Орехи обжарить на сковороде без добавления масла, нарубить.

5 Яблоки выложить на плоское блюдо. На каждую дольку яблока положить ломтик сыра. Выложить сверху креветки.

6 Корень хрена вымыть, очистить, натереть на мелкой терке.

7 Смешать майонез с тертым хреном. Полученным соусом полить салат.

8 Салат поперчить, посыпать орехами, украсить листиками петрушки.





## САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СЫРОМ

5 клубней картофеля, 2 куриных окорочка, 150 г сыра,  
200 г грибов, 100 г грецких орехов, майонез, соль.

- 1 Отваренный картофель порезать и перемешать с майонезом.
- 2 Отварное мясо курицы порезать и перемешать с майонезом.
- 3 Сыр натереть и перемешать с майонезом.
- 4 Вареные грибы порезать, грецкие орехи измельчить.
- 5 Укладывать слоями: орехи, грибы, сыр, мясо, картофель. Сверху полить майонезом и украсить грибами.





## САЛАТ ИЗ КОПЧЕНОЙ СВИНИНЫ С СЫРОМ

250 г копченой свинины, 150 г сыра, 3—4 помидора,  
зеленый салат, зелень укропа, зелень петрушки,  
2 ст. ложки растительного масла, винный уксус,  
перец черный молотый, соль.



- 1 Помидоры нарезать ломтиками.
- 2 Свинину нарезать соломкой.
- 3 Листья салата нарезать полосками (несколько листьев оставить для украшения).
- 4 Сыр натереть на мелкой терке.
- 5 В глубокой миске смешать помидоры, свинину и нарезанные листья салата. Посолить, поперчить.
- 6 Смешать масло и уксус, полить салат приготовленной заправкой. Дать настояться в течение 10 минут.
- 7 Выложить на блюдо, выстланное листьями салата. Украсить веточками укропа и петрушки. Посыпать сыром.

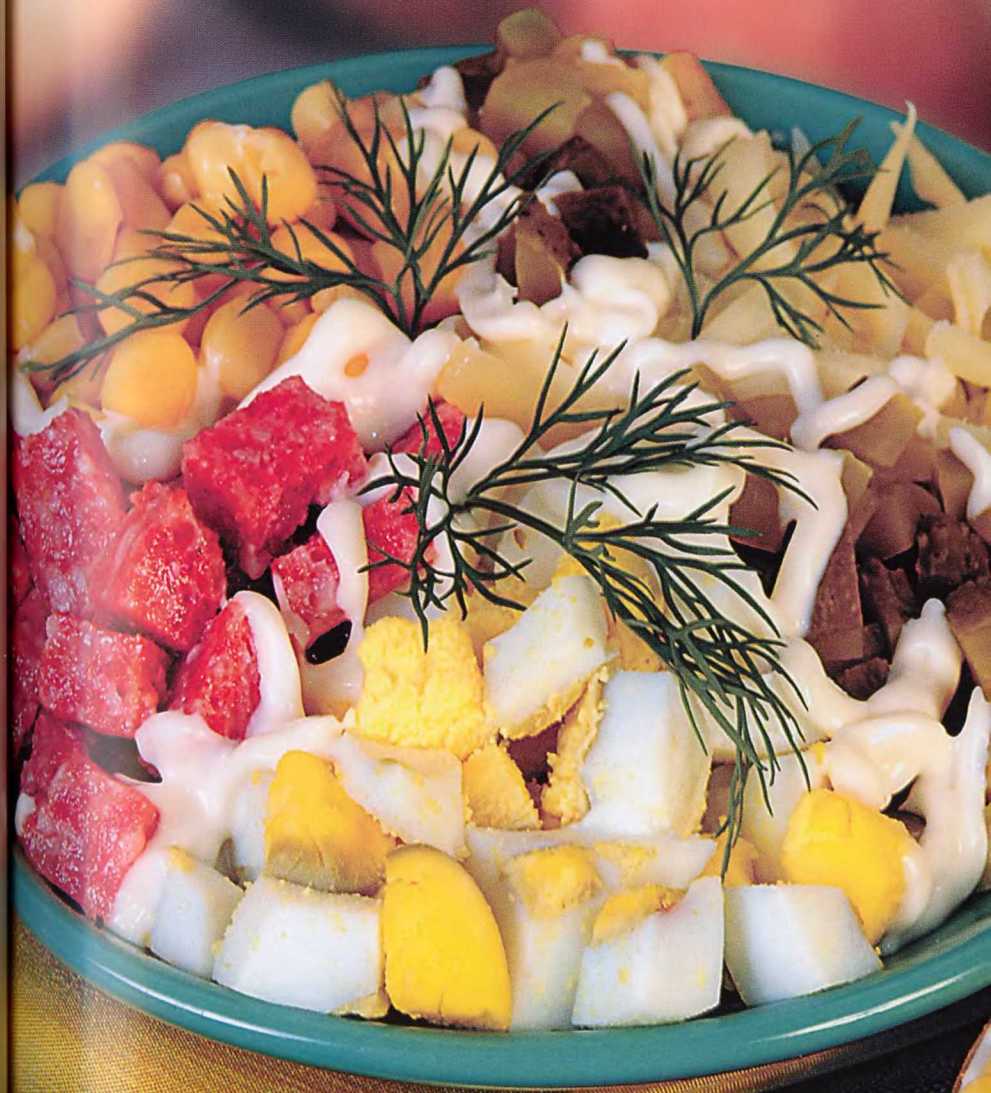




## САЛАТ «МОЗАИКА»

300 г салями, 200 г консервированной кукурузы,  
200 г маринованных корнишонов, 150 г сыра, 2—3 яйца,  
2 ст. ложки майонеза, чеснок, зелень укропа,  
перец черный молотый, соль.

- 1 Салями нарезать маленькими кубиками.
- 2 Корнишоны мелко нарезать.
- 3 Сыр натереть на крупной терке.
- 4 Яйца сварить вкрутую. Остудить, очистить, нарубить.
- 5 Салями, корнишоны, сыр, яйца и кукурузу разложить, не перемешивая, по тарелкам. Посолить, поперчить.
- 6 Для приготовления соуса майонез смешать с лимонным соком и чесноком. Полить соусом салат. Украсить веточками укропа.





## СЛОЕНЫЙ САЛАТ

2 моркови, 100 г изюма, 150 г сыра, 1 свекла,  
50 г грецких орехов, 5—6 ст. ложек майонеза, долька чеснока,  
1 ст. ложка растительного масла, соль.

- 1 Морковь натереть на мелкой терке и перемешать с изюмом.
- 2 Сыр натереть на мелкой терке, добавить измельченный чеснок и немного майонеза.
- 3 Сваренную свеклу натереть на крупной терке и смешать с маслом, солью и измельченными орехами.
- 4 Выкладывать продукты на блюдо слоями: морковь, сыр, свекла, смазывая каждый майонезом. Сверху залить майонезом.





## СУП ИЗ ОСЕТРИНЫ С ПЛАВЛЕННЫМ СЫРОМ

200 г филе осетрины, 1 клубень картофеля,  
1 луковица, 1 плавленый сырок, соль.

Для украшения: зелень укропа.



1 Картофель и лук очистить и вымыть. Подготовленное филе осетрины нарезать кубиками, положить в кастрюлю, залить 1,5 л холодной воды, накрыть крышкой, варить до готовности.

2 Репчатый лук нашинковать, добавить в кастрюлю с рыбным бульоном.

3 Картофель нарезать небольшими кубиками и также добавить в кастрюлю с бульоном, затем варить 10 минут.

4 Плавленый сырок нарезать небольшими кубиками, положить в готовящийся суп, посолить, перемешать и довести до готовности. Перед подачей к столу разлить суп по тарелкам и украсить нашинкованной зеленью укропа.

Время отстаивания супов с кусочками рыбы составляет примерно 4—6 минут, в зависимости от объема супа.





## МЕКСИКАНСКИЙ СУП

2 луковицы, 50 г сливочного масла, бульон, сливки,  
50 г муки, яйцо, 2—3 ст. ложки сыра (натертого), соль, перец.

- 1 Лук нарубить и потушить на слабом огне 20 минут, добавив сливочное масло и закрыв крышкой.
- 2 Добавить муку и бульон.
- 3 Влить в смесь сливки и варить 20 минут, посолить, поперчить.
- 4 За это время обжарить ломтики хлеба.
- 5 Сыр смешать с желтком, смазать поджаренные ломтики, положить их в тарелку и залить кипящим бульоном.
- 6 Разлитый по тарелкам суп должен постоять закрытым 3—4 минуты.





## ЯИЧНЫЙ СУП С РИСОМ И СЫРОМ

100 г риса, 2 яйца, 50 г сыра,  
400 мл куриного бульона, 1 ст. ложка лимонного сока, соль.

Для украшения: зелень петрушки.



**1** Рис перебрать. Яичные белки отделить от желтков и взбить в крепкую пену.



**2** Добавить желтки к белковой пене и продолжать взбивать до образования однородной пенистой массы. Сыр натереть на крупной терке.

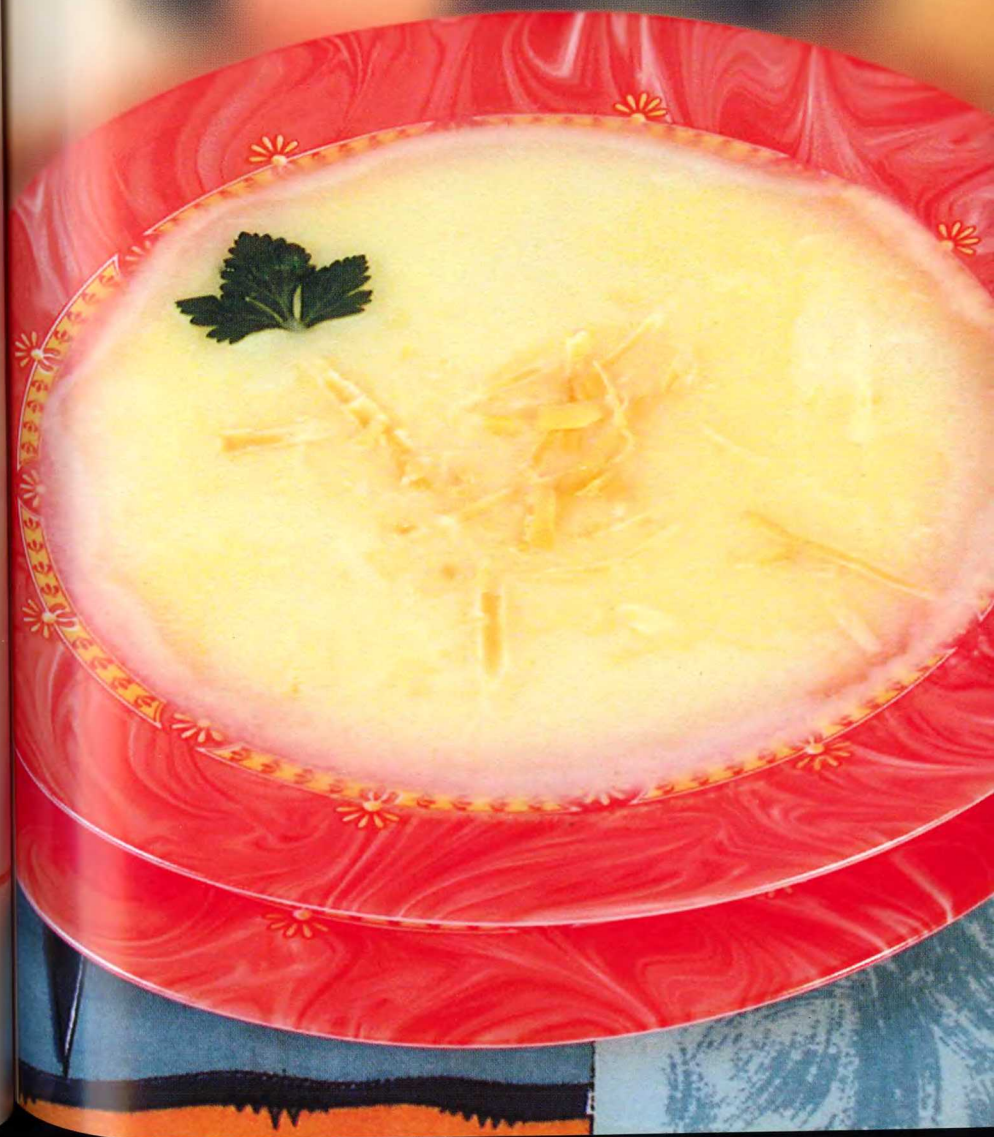


**3** Рис положить в кастрюлю, залить кипящей водой, посолить, перемешать и варить до готовности. С готового риса слить воду, выложить его в тарелку и дать постоять 5—10 минут.

**4** Охлажденный куриный бульон влить в яичную массу при непрерывном взбивании. Добавить лимонный сок.

**5** В полученную смесь положить рис,  $\frac{3}{4}$  тертого сыра, перемешать и дать сыру расплавиться. Перед подачей к столу суп разлить по тарелкам, посыпать оставшимся сыром и украсить веточкой петрушки.

Чтобы яичные белки лучше взбивались, нужно их предварительно охладить.





## ТВОРОЖОК С СЕЛЬДЬЮ

500 г творога, 100—150 г сметаны, 1 сельдь,  
3—4 ст. ложки растительного масла, 100 г сыра,  
зелень петрушки, 3 ст. ложки майонеза.

- 1 Сельдь очистить от кожи и костей и порубить.
- 2 Смешать массу со сметаной, маслом и творогом. Сыр натереть на мелкой терке.
- 3 Слепить шарики, посыпать сыром и петрушкой, полить майонезом.
- 4 На гарнир можно подать томаты.





## ЛАЗАНЬЯ С ОВОЩАМИ

12 листов лазаньи, 2 помидора, 1 болгарский перец,  
150 г сыра «Гауда», 100 г брынзы, 20 г шпината,  
50 г сыра «Тильзитен», 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки  
и укропа, 2 вареных яйца, 1 ст. ложка панировочных сухарей,  
перец черный молотый, соль.



1 Листы лазаньи уложить в глубокую плоскую форму, залить небольшим количеством кипящей воды и сварить до полуготовности, затем вынуть из воды. Болгарский перец нарезать полукольцами. Помидор нарезать полукружиями.

2 Измельчить шпинат. Сыр «Тильзитен» натереть на терке. Брынзу раскрошить, вареные яйца очистить и нарубить. Подготовленные компоненты смешать, добавить рубленую зелень, посолить, поперчить и перемешать. В прямоугольную форму выложить 3 листа лазаньи, сверху — 3 ломтика сыра «Гауда».

3 Затем выложить слой помидоров и болгарского перца.

4 Поверх овощей выложить слой сырной массы, накрыть тремя листами лазаньи. Процесс повторить еще 2 раза. Посыпать содержимое формы панировочными сухарями и запекать в духовке 20—25 минут.





## ЗАПЕКАНКА ИЗ КАПУСТЫ

800 г капусты, 100—200 мл молока, 60 г сливочного масла,  
60 г манной крупы, 1 яйцо, 160 г сметаны, 40 г сыра,  
молотые сухари, соль.

- 1 Капусту мелко нашинковать, положить в кастрюлю или сотейник, залить молоком, добавить масло и тушить до полуготовности, закрыв посуду крышкой.
- 2 Всыпать в капусту, помешивая, манную крупу и варить еще 10—15 минут.
- 3 Заправить яйцом и посолить.
- 4 Выложить капусту на смазанный жиром противень, разровнять, смазать сметаной, посыпать натертым сыром и сухарями и запечь в духовом шкафу.
- 5 При подаче запеканку нарезать на порции, положить на блюдо или тарелку, полить сметаной.





## ЯИЧНАЯ ЗАПЕКАНКА С СЫРОМ

6 яиц, 1 болгарский перец, 1 морковь, 1 луковица,  
лук-порей, 150 г сыра, 1 ст. ложка растительного масла,  
лимонный сок, перец черный молотый, соль.

- 1 Перец нарезать ломтиками.
- 2 Репчатый лук и лук-порей нарезать кольцами, сбрызнуть лимонным соком.
- 3 Сыр натереть на крупной терке.
- 4 Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками.
- 5 Яйца взбить с солью и молотым перцем.
- 6 Репчатый лук, лук-порей, морковь и болгарский перец выложить в смазанную растительным маслом форму для запекания, посыпать сыром. Поставить в разогретую до 180°C духовку на 10 минут. Залить взбитыми яйцами.
- 7 Запеканку нарезать порционными кусками.





## БРАЗИЛЬСКОЕ БЛЮДО

200 г вареного мяса, 200 г ветчины, 200 г соуса «Бешамель»,  
100 г сыра, цедра лимона, соль, перец, жир для жаренья.

- 1 Мясо и ветчину пропустить через мясорубку. Сыр натереть на крупной терке.
- 2 Добавить соус, цедру, посолить и поперчить.
- 3 Сковороду смазать жиром и выложить в нее массу. Посыпать сыром и запекать 30 минут.
- 4 На гарнир подать картофельное пюре.





## СПАГЕТТИ С КЕТЧУПОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

250 г спагетти, 100 г сыра, 4 ст. ложки кетчупа,  
зелень петрушки и укропа, 1 ч. ложка растительного масла,  
20 г сливочного масла, перец черный молотый, соль.

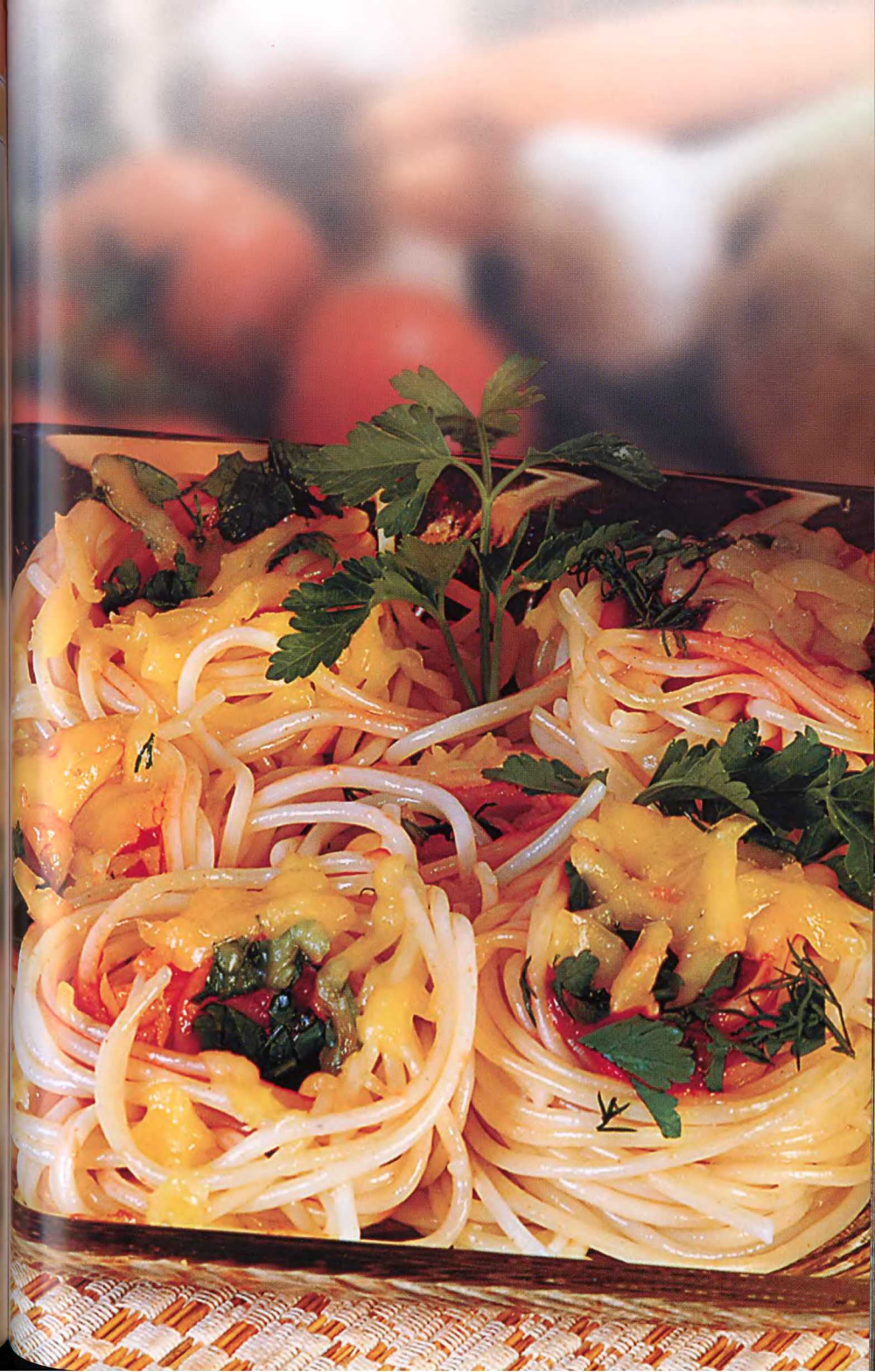
1 Спагетти положить в 1,5 л кипящей подсоленной воды, варить в течение 10 минут при слабом кипении. Откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. Выложить в форме гнезд на смазанное растительным маслом стеклянное блюдо.

2 Сыр натереть на крупной терке.

3 Зелень петрушки и укропа вымыть и нарубить (несколько веточек петрушки оставить для украшения).

4 В каждое «гнездо» положить кусочек сливочного масла. Влить кетчуп. Положить зелень. Поперчить. Посыпать сыром.

5 Поставить в микроволновую печь. Запекать в течение 1—2 минут. Готовое блюдо украсить веточками петрушки.





## КАРТОФЕЛЬ ПО-САВОЙСКИ

500 г картофеля, 100 мл молока, 2 яйца, 50—60 г сыра (натертого), перец, соль, мускатный орех.

- 1 Яйца взбить с молоком. Сыр натереть на крупной терке.
- 2 Осторожно добавить сыр, соль, перец, мускатный орех.
- 3 Картофель нарезать тонкими дольками, поместить в форму, залить соусом.
- 4 Запечь в духовке при температуре 180°C.





## КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ С ОВОЩАМИ И СЫРОМ

400 г куриной печени, 2 помидора, 200 г стручковой фасоли,  
150 г сыра, 4 ст. ложки растительного масла, лимон,  
перец черный молотый, соль.



1 Фасоль вымыть, крупно нарезать, посолить.

2 Выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, влить 1 ст. ложку воды. Тушить в течение 15 минут.

3 Куриную печень вымыть, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, поперчить. Обжарить, влить 2 ст. ложки воды. Тушить в течение 7–10 минут на среднем огне. Нарезать небольшими кусочками.

4 Помидоры вымыть, нарезать кружочками, посолить.

5 Сыр нарезать соломкой.

6 Куриную печень выложить на блюдо. Гарнировать помидорами, фасолью и сыром. Полить лимонным соком.





## СВИНИНА, ФАРШИРОВАННАЯ СЫРОМ

200 г свиной вырезки, 50 г сыра, 1 долька чеснока, 1 помидор,  
1 ч. ложка сухой приправы для свинины, 50 г сливочного масла,  
1 огурец, зеленый лук, зелень укропа и петрушки,  
листья салата, соль, черный молотый перец.



1 Чеснок очистить и измельчить, зеленый лук, часть зелени петрушки и укропа нашинковать. Сыр натереть на мелкой терке. Подготовленные ингредиенты смешать. В куске вырезки сделать глубокий продольный надрез, затем мясо отбить со всех сторон.

2 Подготовленную свинину натереть солью и перцем, вложить в надрез сырную начинку и плотно прижать края. Посыпать мясо с обеих сторон приправой и жарить на сливочном масле по 10 минут.

3 Готовое блюдо переложить на сервировочную тарелку, выстеленную салатными листьями, украсить ломтиками огурца, веточками укропа и нарезанным мелкими кусочками помидором.





## ВАТРУШКИ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

500 г сдобного дрожжевого теста, 200 г творога,  
200 г сыра, 1 яйцо, зелень петрушки и укропа, соль,  
сливочное масло для смазывания.



1 Поднявшееся тесто разделить на 10 частей, скатать шарики и оставить для расстойки. Сыр натереть на крупной терке.

2 Зелень мелко нарезать.

3 Соединить творог с натертым сыром.

4 Добавить в смесь сыра и творога зелень и тщательно перемешать.

5 Шарики теста разложить по кругу на смазанное маслом плоское керамическое блюдо, сделать в них доньшком стакана углубление и заполнить его начинкой. Выпекать ватрушки в духовке 30–35 минут.

6 Смазать готовые изделия маслом и при необходимости еще 3–5 минут подрумяживать в гриле.

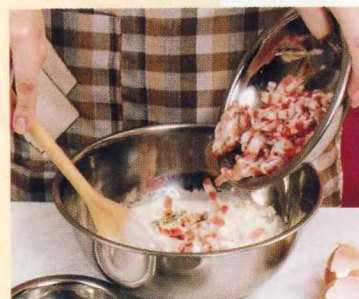
Если творог для начинки слишком мягкий, рекомендуется брать слегка подсохший сыр, чтобы скомпенсировать излишки влаги в твороге.





## ПЕСОЧНЫЙ ПИРОГ С ГРУДИНКОЙ И СЫРОМ

250 г муки, 150 г сливочного масла, 4 яйца,  
200 г копченой грудинки, 150 г сыра твердых сортов,  
100 мл сливок, соль.



1 Охлажденное масло нарубить и перетереть с мукой, добавить 2 яйца, соль и вымесить тесто до однородной массы. Завернуть его в фольгу и положить в холодильник на 10 минут. Сыр натереть на крупной терке, грудинку мелко нарезать.

2 Оставшиеся яйца взбить в крепкую пену вместе со сливками.

3 Не прекращая взбивать, всыпать сыр в яично-сливочную смесь.

4 Перемешивая взбитую смесь, добавить в нее грудинку. Тесто раскатать в круглый пласт, выложить в форму таким образом, чтобы получились бортики.

5 Аккуратно переложить начинку, оформить края теста и выпекать пирог 30—35 минут в духовке.

Песочное тесто очень хорошо пропекается в микроволновой печи и получается рассыпчатым и нежным.

