37

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба (толщина 7 мм)

30 г творожного сыра с паприкой

15 г полевого салата (валерианеллы)

2 ломтика сыра

2 ломтика сыровяленой ветчины

5 разрезанных пополам маслин

3 сушеных томатов

10 г пармезана

Приготовление:

1. 3 ломтика пшеничного хлеба положить на предварительного разогретый гриль или пицце-печку на 1 -1.5 минут. Равномерно намазать ломтики хлеба творожным сыром с паприкой и выложить на них салат.
2. На один ломтик неплотно положить кусочек сыровяленой ветчины. На второй ломтик положить сыр и на третий выложить сушеные томаты.
3. Положите 3 ломтика друг на друга, верхний ломтик украсьте оливками и пармезаном. Закройте сверху четвертым кусочком пшеничного хлеба.

040

Ингредиенты

2 ломтика хлеба (толщина 7 мм, разрезать вдоль)

60 г творожного сыра

30 г радиччио (красный салатный цикорий)

6 кусочков сыра, разрезанного пополам

120 г огурцов, разрезанных вдоль

80 г моркови, разрезанной вдоль

20 г красной поросшей редьки

Приготовление:

1. Равномерно намажьте ломтики хлеба творожным сыром. Выложите Радиччио на один из ломтиков хлеба и поместите свернутые пополам ломтики огурцов сверху.
2. Затем выложите диагонально свернутый пополам сыр на треть ломтика хлеба. Сверху украсьте морковкой и красными ростками редьки.
3. Наконец, положите второй ломтик хлеба и слегка надавите на хлеб, аккуратно разрежьте бутерброд пополам.

043

Ингредиенты

1 ломтик хлеба (толщина 20 мм, разрезать вдоль)

20 г творожного сыра

50 г овощей, приготовленных на гриле

2 ломтика грудки индейки

2 г тимьяна

Приготовление

1. Ломтики хлеба равномерно намазать творожным сыром.
2. Выложить сверху овощи на гриле и положить на них индейку.
3. Украсить тимьяном. Готовый бутерброд можно запечь в печи или на гриле 1-1.5 минуты.

045

Ингредиенты

1 ломтик хлеба (толщина 20 мм, разрезать вдоль)

14 г Айвара (овощная икра из обжаренного перца)

50 г “сыра пастуха” (рецепт страница 154)

7 г оранжевого перца, разрезанного на кольца

5 г поджаренных шампиньонов, разрезанных на полоски

3 г руколлы

Приготовление

1. Смажьте ломтики хлеба (по желанию) специями или оливковым маслом с обеих сторон.
2. Поместите на закрытый гриль Рациональ и на противень или в предварительно разогретый Гриль или пицце-печку. Поджарьте до необходимой степени от 1.5 до 2 минут.
3. Ломтики хлеба смажьте Айваром. Теперь распределите “сыр пастуха” и украсьте сверху паприкой и руколлой.

047

Ингредиенты

1 ломтик хлеба (толщина 20 мм, разрезать вдоль)

3 г руколлы

80 г масса из тунца (рецепт страница 154)

5 г красных луковых колец

Приготовление

1. Смажьте ломтики хлеба (по желанию) специями или оливковым маслом с обеих сторон.
2. Поместите на закрытый гриль Рациональ и на противень или в предварительно разогретую пицце-печку. Поджарьте до необходимой степени от 1.5 до 2 минут.
3. Распределите массу из тунца
4. Украсьте сверху красными луковыми кольцами и рукколой.

049

Ингредиенты

1 ломтик хлеба (диаметр 20 мм, толщина 20 мм)

30 г томатного соуса

4 помидора черри, разрезанных на четвертинки

70 г массы ”сыра пастуха” (рецепт страница 154)

10 г тертого сыра

10 г руколлы

Приготовление

1. Смажьте ломтики хлеба (по желанию) специями или оливковым маслом с обеих сторон. Поместите на закрытый гриль Рациональ и на противень или в предварительно разогретую пицце-печку. Поджарьте до необходимой степени от 1.5 до 2 минут.
2. Ломтика хлеба равномерно смазать томатным соусом и посыпать тертым сыром.
3. Равномерно распределите массу ”сыра пастуха” и украсьте половинками томатов черри.
4. Наконец, украсьте листьями руколлы.

052

½ мини баггета (разрезать пополам)

10 г творожного сыра с зеленью

15 г кубиков бекона

5 г красных луковых колец, разрезанных пополам

15 г лука-порея

10 г тертого сыра

Приготовление

1. Смажьте ломтики хлеба (по желанию) специями или оливковым маслом с обеих сторон. Поместите на закрытый гриль Рациональ и на противень или в предварительно разогретую пицце-печку. Поджарьте до необходимой степени от 1.5 до 2 минут.
2. Разрезанные пополам ломтики багета равномерно смазать творожным сыром с зеленью.
3. Распределите кубики бекона и луковые кольца
4. Наконец, украсьте сверху луком-пореем, посыпьте тертым сыром и запеките.

061 Ингредиенты

1 пшеничная булочка в виде кольца

30 г зернистый творожный сыр

9 г копченого лосося

2 редиски, разрезанной на пластинки

Приготовление

1. Разрежьте булочку напополам и намажьте зернистым творожным сыром
2. Аккуратно и неплотно разложите лосось
3. Украсьте пластинками редиса по направлению лосося, закройте второй половинкой булочки.

063

Ингредиенты

1 тыквенная булочка

20 г творожного сыра с зеленью

4 шт листья латука

½ свежего инжира, разрезанного на пластинки

5 г брусничного джема

4 ломтика козьего творожного сыра

5 г ростков люцерны

Приготовление

1. Разрежьте тыквенную булочку в верхней трети (как на рисунке), намажьте с обеих сторон творожным сыром с зеленью и выложите поверх листья латука.
2. Положите кусочки инжира и козьего сыра в ряд, чередуя.
3. Украсьте клюквенным вареньем и ростками люцерны.

065

Ингредиенты

1 булочка для бургера

20 г творожного сыра с зеленью

5 г шпината

20 г огурцов, разрезанных на полоски

60 г филе лосося, поджаренное

20 г нарезанной на тонкие полоски красной капусты

5 г творога с зеленью

Приготовление

1. Булочку для бургера разрезать пополам, нижнюю часть промазать творожным сыром с зеленью и положить сверху шпинат. Выложить большую часть нарезанных огурцов.
2. Положить филе лосося и украсить нарезанной красной капустой. Выложить оставшиеся кусочки огурца.
3. Украсить творогом с зеленью, закрыть второй половинкой булочки и вставить деревянную шпажку.

071

Ингредиенты

1 белый хлеб с оливками

30 г творожного сыра с зеленью

1 лист салата латук

50 г приготовленных на гриле овощей (рецепт на странице 154)

Приготовление

1. Белый хлеб с оливками продольно разрезать в верхней трети (как на рисунке) и о с обеих сторон смазать творожным сыром с зеленью
2. Выложить лист салата латук на нижнюю часть булочки
3. Распределить приготовленные на гриле овощи.

074

Ингредиенты

1 ажурная булочка для сэндвичей (булочка, которую перед выпечкой погружают в содовый раствор и посыпают солью грубого помола)

20 г творожного сыра с зеленью

1 лист салата Лолло Бионда

2 ломтика шварцвальдской ветчины

5 г ростков люцерны

Приготовление

1. Булочку надрезать в третей верхней части и смазать в обеих сторон творожным сыром с зеленью, на нижнюю часть выложить лист салата Лолло Бионда
2. Выложите ветчину, аккуратно свернув ломтики
3. Украсьте ростками люцерны

077

Ингредиенты

1 зерновая булочка

10 г масла

2 листа салата латук

2 ломтика томата

1 омлет с луком-пореем

5 г обжаренных шампиньонов

Приготовление

1. Отрежьте булочку в верхней трети, смажьте внутри маслом и выложите салат латук.
2. Добавьте 50 мл яичной массы в лунки Рациональ Мультибэйкер и обжарьте яичницу в течение 2.5 минут. Выложите яичницу на булочку.
3. Украсьте поджаренными шампиньонами.

083

Ингредиенты

30 г колец красного лука

20 г Тцацики

1 багет

75 г творожного сыра

6 листов салата Лолло Бионда

150 г куриного шашлыка (рецепт страница 91)

9 маслин, разрезанных

120 г салата из капусты с сальсой (рецепт страница 154)

Приготовление

1. Багет надрезать горизонтально в верхней трети, смазать с обеих сторон творожным сыром и выложить салат Лолло Бионда
2. Распределить куриный шашлык и салат из капусты с сальсой.
3. Украсить разрезанными оливками и разрезать багет на три части.

089 ингредиенты

1 сырная булочка

10 г творожного сыра с зеленью

10 г салатной смеси (шпинат, руколла, красный монгольд)

3 половинки картофельных блинов

15 г поджаренных шампиньонов

5 г колец красного лука

Приготовление

1. Залейте тесто для картофельных блинов в Рациональ мультибэйкер и слегка нажмите. Выпекать 6-8 минут.
2. Булочку надрезать горизонтально в верхней трети, смазать с обеих сторон творожным сыром и выложить салатный микс. Закрыть половинкой картофельного блина.
3. Украсьте поджаренными шампиньонами и колечками лука.