

detkityumen.ru

## Новогодние бутерброды: приготовление и красивое оформление

В Новый год хочется чтобы красивым было все: салаты, основные блюда, закуски, в том числе и бутерброды. В этой подборке мы расскажем о том, как можно приготовить и красиво, оригинально оформить новогодние бутерброды.

Бутерброды – одна из неотъемлемых составляющих новогоднего стола, их готовят так же часто как Оливье, Сельдь под шубой и другие популярные новогодние закуски. Приготовить новогодние бутерброды можно из самых разных продуктов – выбор вариантов очень широк. Ну а мы приведем несколько идей таких вкусных и нарядных бутербродов.

### **Рецепт новогодних бутербродов «Дедушка Мороз».**

#### Ингредиенты:

- хлеб
- сладкий красный перец
- колбаса
- майонез
- зелень

#### Приготовление:

Возьмите кусочки хлеба, выложите на каждый по круглому кусочку колбасы, сверху выложите вырезанную из красного сладкого перца «шапочку», сделайте бороду, отделку шапочки и глазки из майонеза, нос и рот – из перца, глаза – из зелени.

Чтобы ваши бутерброды смотрелись еще интереснее, срежьте хлеб по краям от получившейся головы Деда Мороза.

### **Рецепт новогодних бутербродов-ассорти «Елки и снежинки».**

#### Ингредиенты:

- круглый хлеб
- листья салата
- майонез
- томатная паста

#### Приготовление:

Срежьте тонкий слой хлеба, разрежьте получившийся круг на 8 частей как пиццу. Половину кусочков смазать майонезом, половину – томатной пастой. На кусочки с майонезом аккуратно выложить листья салата в виде елочки, на кусочки с томат-пастой – отсадить майонез, рисуя снежинки, при помощи кондитерского мешочка.

Сделать такие же бутерброды можно из других ингредиентов: вместо томат-пасты можно использовать красную икру или другие продукты таких же оттенков как томат-паста, вместо майонеза, например, сырно-чесночную смесь и т.д.

Елочки – наверное, самая популярная тема оформления новогодних бутербродов, и не просто так: делать просто и быстро, а получается вкусно и красиво.

### **Рецепт новогодних бутербродов «Ёлочки».**

#### Ингредиенты:

- 200г твердого сыра
- 50г грецких орехов
- 4 ломтика батона
- 1 копченый куриный окорочок
- 2 ст.л. майонеза, укроп

#### Приготовление:

Срезать с батона корочки, нарезать их и подсушить на сковороде. Срезать с окорочка мякоть, блендером измельчить до пастообразной консистенции, перемешать с рублеными орехами, майонезом, смазать кусочки батона, посыпать сверху тертым сыром. Оставшийся сыр нарезать ломтиками по 0,5-0,7мм толщиной, вырезать елочки при помощи формочек или ножом высотой 3 и 4см. Смазать кусочки сыра в виде елочек майонезом, обвалить в рубленом укропе, воткнуть в бутерброды.

### **Рецепт новогодних бутербродов «Ёлочки» с ветчиной.**

#### Ингредиенты:

- 4 ломтика пшеничного хлеба
- 4 ломтика ветчины
- 2 пера зеленого лука
- по 2 ч.л. тертого сыра твердого и сливочного масла

#### Приготовление:

Перемешать размягченное масло с тертым сыром. Из больших кусочков ветчины вырезать треугольники, смазать кусочки хлеба сырной массой. У каждого треугольничка ветчины сделать прорези ножом с одной стороны так, чтобы из них можно было выложить елочку как на фото. Выложить кусочки ветчины внахлест вниз фигурными сторонами. Сделать стволы из зеленого лука, прикрепив его масляно-сырной массой. Оформить по желанию.

Источник: [Шедевры кулинарии](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkiyumen.ru/biblio/category144/category146/2144/](http://detkiyumen.ru/biblio/category144/category146/2144/)