

Я хотел бы предложить вам рецепты различных легких закусок, которые можно приготовить за считанные минуты, чтобы не заставлять ждать ни пиво, ни внезапно нагрянувших гостей :)

Закуски к пиву бывают разных видов, но в основном это копчености или различные продукты с солью. В России очень популярны закуски из различных сортов рыб, в последние годы появились снеки из кальмаров и других морепродуктов.

Первые места в рейтинге пивных закусок занимают: вяленая вобла, креветки, крабы. Молодежь предпочитает рыбные снеки или чипсы. В любом случае ассортимент любого магазина предоставляет широкий выбор закусок для пива на любой вкус и кошелек.

Сухарики к пиву - рецепт

Хлеб порезать на полоски по 1-1,5 см. Обильно посолить, выложить на противень и в духовку и

Сырные кубики к пиву

Берем грамм 310 сыра, режим на кубики по два сантиметра и заворачиваем каждый кубик в ку

Гренки с чесноком к пиву - рецепт

Выдавить чеснок. Добавить к нему соли, масла сливочного, порезанной петрушки. Размешать в

Куриные крылышки копченые к пиву

Похоже на закуску из свиных копченых ребрышек, только тут куриные крылышки. Итак идем в

Чесночные гренки к пиву

Пивные закуски

Автор: Administrator

01.08.2012 06:48 - Обновлено 16.08.2014 15:15

Выдавить чеснок. Ржаной хлеб порезать на порционные кусочки. Обжарить кусочки хлеба на

Свинные ребра копченые

Суть всего рецепта сводится к походу в ближайший магазин и покупке пол кило свиных копчен

Орешки к пиву

Фисташки, арахис с солью. Весьма популярная легкая закуска к пиву.

Чипсы

Я люблю обычные с солью. Все остальные считаю химическим извращением.

Раки вареные

10 раков, 0,5 л пива, 2 стакана воды, 1 средняя морковь, 1 большая луковица, петрушка, укроп.

Креветки

Отварить в кастрюле, за 3 минуты до готовности добавить лавровый лист.

Креветки

Разогрейте креветки в микроволновке, практически в собственном соку.

Вобла

Пивные закуски

Автор: Administrator

01.08.2012 06:48 - Обновлено 16.08.2014 15:15

Очистить, употреблять с пивом. Остатками пива можно отмыть руки от рыбного запаха.

Крабы

Кладут краба в кипящую соленую воду с небольшим количеством уксуса. Вновь доводят до кипения.

А вот рецепт сыра с пивом

Берём творог, молотый тмин, соль, молотый перец и 0.3 л пива.

Смешиваем все ингредиенты и заливаем пивом. Закрываем крышкой и ставим дозревать при комнатной температуре.

Выдержанный сыр имеет слегка желтоватый цвет, и запах, как Оломоуцкие тваружки (olomoucké tvarůžky).

Подавать с чёрным хлебом, посыпая молодым зелёным луком.

Сырные палочки к пиву рецепт

Нарезаем любой твёрдый сыр палочками 2х2 см, обваливаем в панировке или муке, на несколько минут.