

# Сандвичите на Толик

# Сандвичите на Толик

титул

© Анатолий Попов–Толик, автор на рецептите, 2014 г.

© Нора Ангелова, фотограф, 2014 г.

© Анна Георгиева, дизайн, 2014 г.

Книгоиздателска къща „Труд“, 2014 г.

ISBN 978-954-398-351-3

Благодаря на хората, които застанаха зад мен и първата ми кулинарна книга. Те са най-ценните за мен! Имам страшно много приятели, за което благодаря на съдбата, че ме събра с тях. Вие ще бъдете винаги в моето сърце! Благодаря на онези, които редовно посещават [www.kitchenoftolik.com](http://www.kitchenoftolik.com) и натискат бутончето like. Благодаря и на онези от вас, които тепърва ще го правят .

*Специално искам да благодаря на:*

**Мама Еси и татко Иван!** Това са хората, които ме научиха да обичам храната и да готвя. Това са хората, които ми дадоха свободата да се изразявам и да бъда себе си.

**Стоян, Мая, Ева и Марта,** обичам ви! Благодаря ви за това, което ще направите за мен.

**Крис,** благодаря ти, че толкова дълго време си един от най-истинските ми приятели, критици и опора във всичко, което реша да правя. Запомни, че винаги ще бъдеш част от семейство Попови!

**Боби Димова,** ти си човекът който ме учи да се боря за моето, ти си човекът, който по 24 часа в денонощието живее с моите проблеми и емоции. Благодаря ти и за розовите хапчета 😊!

**ИРРА...** какво да кажа за теб! То е ясно! Приятелската любов не може да се опише в няколко изречения, тя се крепи с годините. Обичам те, такава каквато си... леко особена 😊. Ти си онова мило и ценно същество, което винаги намира начин да ме изслуша и да ми каже „...спокойно, Милканче, вселената е с нас!“. Благодаря ти, че си до мен и продължаваш да бъдеш!

**Нора Ангелова,** благодаря ти за търпението и старанието, с което работихме по тази книга! Никога не каза „не“, каквото и да ти предложих. Двамата със Захари сте много ценна част от тази книга.

**Анна Георгиева,** ти ме разбра с две думи какво искам и как трябва да бъде направено. С теб винаги ми е било забавно да работя. И както обичаш да казваш „...ти си от наште“!

**Стефи, Весо и леля Маргарита,** вие сте другото ми семейство. Вие сте хората, с които пазаруването е като в реалити шоу, а морето като в сървайвър. Обичам ви!

**Кети Каменова,** благодаря ти за разговорите, които имаме и ще продължаваме да имаме, нищо, че няма да сме в една и съща държава. Приятелството ни ще продължи!

**Надежда Йосифова...** ти си втората ми майка... никога няма да забравя какво направи за мен.

**Яна и Дани,** нашето клубче никога няма да се разпадне, защото ние винаги ще бъдем заедно!

**Вили, Кико и Ники...** приятели за винаги, приятели, които не виждам често, но обичам истински!

**Сем. Белинови,** благодаря ви!

**Светла Русева...** ОБИЧАМ ТЕ!

Благодаря на Книгоиздателска къща „Труд“ за това, че застанаха зад тази книга и решиха да работим заедно. За това, че ме изтърпяха и за професионализма, с който работиха по тази книга. Момичета, златни сте – **Надежда Делева, Мира Бенковска, Алекс Кънева.**



Нито един човек  
или куче не са  
останали гладни  
при създаването  
на тази книга

# СЪДЪРЖАНИЕ

Сандвич с козе сирене .....	10
Сандвич с крема сирене и гауда .....	12
Сандвич с авокадо и сирене Tete de moine .....	14
Сандвич с четири сирена .....	16
Сандвич с кашкавален дип .....	18
Сандвич с дип от майонеза и сирене .....	20
Сандвич от соленки и дип с къри .....	22
Сандвич с дип от сушени домати .....	24
Сандвич с дип от броколи .....	26
Сандвич с яйце и карамелизиран лук .....	28
Сандвич гнездо .....	30
Сандвич с яйце .....	32
Сандвич с бъркани яйца .....	34
Сандвич с яйце и зеленчуци .....	36
Бързи брускети с доматиена салца .....	38
Сандвич с червени чушки .....	40
Сандвич с печен чесън .....	42
Сандвич с маслини .....	44
Сандвич с печени чушки .....	46
Сандвич със зелен боб .....	48
Сандвич с коприва и бял боб .....	50
Сандвич със салца от авокадо .....	52
Сандвич с маринувана херинга .....	54
Сандвич със сардини .....	56
Сандвич с ролца от раци .....	58
Сандвич с риба тон и дип от сирене .....	60
Сандвич с риба тон .....	62
Сандвич с бекон и домати .....	64
Сандвич с Финочиона и картофи .....	66
Сандвич с шунка .....	68
Сандвич със свинско филе .....	70
Сандвич с пуешко филе .....	72

Сандвич с пилешка салата.....	74
Сандвич с пилешко филе .....	76
Сандвич с пикантно пилешко филе.....	78
Сандвич с мариновани пилешки филета.....	80
Сандвич с пилешки дробчета .....	82
Сандвич с пилешко бутче .....	84
Сандвич с агнешки кюфтенца.....	86
Сандвич с царевичото и карначе.....	88
Сандвич с наденичка и карамелизиран лук.....	90
Сандвич с Chili con carne .....	92
Сандвич мексикано .....	94
Сандвич с арабски кюфтета и чили сос с лимон .....	96
Сандвич с фалафели.....	98
Сандвич с бананова салца.....	100
Сандвич от кекс и желиран крем с мандарини .....	102
Сандвич с кексова основа.....	104
Сандвич с ябълки и мед .....	106
Сандвич със сладолед и фъстъци .....	108
Показалец.....	110

## БЕЛЕЖКИ

Всички подправки в тази книга са сухи, освен ако не е посочено, че са пресни. Количеството им е по ваш избор. Подправяйте според вкуса си, само не прекалявайте, за да не развалите вкусовите качества на другите продукти.

Ако използвате фурна с вентилатор, печете на температура с 20 °С по-ниска от посочената.

Хлябът, който се препича или запича, трябва да не е пресен, използвайте възможно най-стар хляб. Така ще получите още по-сочни сандвичи.

Маслото за намазване е добре да бъде със стайна температура.

## СЪКРАЩЕНИЯ

г – грама  
мл – милилитра  
к. л. – кафена/и лъжичка/и  
с. л. – супена лъжица  
ч. л. – чаена/и лъжичка/и  
ч. ч. – чаена/и чаша/и



сандвич

# с козе сирене

## Какво ви е необходимо

за 4 сандвича

4 кроасана с масло

150 г козе сирене

100 г краве масло

2 домата

3 скилидки чесън

розмарин на прах

кимшон на прах

смян черен пипер

пресен копър

## Как да го пригответе

Разбийте маслото заедно с чесъна, розмарина, кимшона и черния пипер.

Разрежете кроасаните на половина по дължина и ги намажете с маслото. Аранжирайте със сиренето и доматиите, нарязани предварително на кубчета.

Поръсете със ситно нарязан копър.

Ако искате...

може да запечете за няколко секунди кроасаните във фурната.