

100

ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ СУПОВ

Очень просто!



УДК 641/642
ББК 36.99
С81

Составитель *Г. С. Выдревич*

С 81 100 лучших рецептов супов/[сост. Г. С. Выдревич]. —
М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2008. - 64 с. - (Очень просто).

Суп — очень широко распространенное блюдо, которое можно найти во всех кухнях мира и которое входит как в повседневное, так и в праздничное меню. Нередки супы и в различных диетах, ибо даже незначительная порция супа легко утоляет голод.

Приготовить вкусный суп непросто. Рецепты, которые вы найдете в этой книге, помогут вам приоткрыть завесу этой кулинарной тайны.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 978-5-699-28145-9

© «Терция», составление, 2008
© «Терция», оформление, 2008
© ООО «Издательство «Эксмо», 2008

ПРЕДИСЛОВИЕ

Суп — очень широко распространенное блюдо, которое можно найти во всех кухнях мира и которое входит как в повседневное, так и в праздничное меню. Нередки супы и в различных диетах, ибо даже незначительная порция супа легко утоляет голод. В качестве первого блюда супы употребляют потому, что экстрактивные вещества, содержащиеся в бульоне, а также минеральные вещества и витамины, которые есть в овощах, крупах, мясе, рыбе и прочих продуктах, активизируют пищеварение.

По способу приготовления супы разделяются на заправочные, прозрачные и супы-пюре, по температуре — на горячие и холодные. Заправочные — это борщи, щи, похлебки, солянки, уха, рассольники. Их варят на бульонах с добавлением овощей, круп, бобовых, макарон и других продуктов. Продукты в такие супы вводятся в вареном, тушеном или свежем виде. Для прозрачных супов бульон и гарниры готовят отдельно друг от друга, а затем гарниры раскладывают по тарелкам и заливают бульоном. Чтобы приготовить суп-пюре, нужно сначала сварить продукты, затем протереть их, а уж после этого залить бульоном или отваром.

Для *заправочных супов* чаще всего используют костные бульоны, так как их «начинка» в процессе варки обогащает суп полезными веществами. Для прозрачных супов больше подходят мясные и мясокостные бульоны.

Для *щей* в качестве жидкой основы применяют мясные, рыбные или грибные бульоны, а также овощные и



крупяные отвары. Основной продукт этого блюда — капуста.

Борщи, как и щи, могут быть мясными и вегетарианскими. В них входят капуста и свекла, иногда свекольная ботва или дикорастущая зелень. В борщи обычно добавляют морковь, лук, петрушку, помидоры или томатную пасту. Так как этот суп должен иметь кисло-сладкий вкус, в него вводят уксус, кислый квас или лимонный сок, а также сахар. Борщи принято подавать со сметаной.

Солянки бывают мясными, рыбными или грибными. В них обязательно кладут репчатый лук, соленые огурцы, томатную пасту, зелень. В состав солянок также могут входить оливки или маслины, каперсы, сливочное масло. Этот суп заправляют сметаной, которую кладут в конце варки, чтобы она прокипела вместе с солянкой.

Основой *овощных супов* могут служить бульоны, отвары или вода. В них нередко добавляют сметану, сливки, молоко. Хранить такие супы не рекомендуется, так как витамины, содержащиеся в них, разрушаются.

Грибные супы могут быть светлыми и темными. Светлые варят из белых грибов, сыроежек, шампиньонов, темные — из опят, подосиновиков, моховиков. Кроме того, на грибных бульонах можно варить овощные или мясные супы.

Уху и другие *рыбные супы* обязательно варят с кореньями, специями, репчатым луком. Иногда их заправляют картофелем и морковью.

Супы-пюре можно варить практически из любых продуктов: овощей, грибов, круп, птицы, дичи, рыбы, мяса. Такой суп должен иметь однородную консистенцию, для чего в него нередко вводят муку или яично-молочную смесь.

Отдельную группу составляют холодные супы, которые принято есть в летнюю пору. Название таких супов зависит от основных продуктов, используемых для их приготовления.

Входящие в их состав овощи не подвергаются тепловой обработке и сохраняют максимум полезных веществ.



Окрошки на квасе хороши тем, что утоляют не только голод, но и жажду, особенно если квас вы приготовите своими руками. Сделать это несложно.

Надо приготовить сусло (водный раствор сырья: ягод, плодов, хлеба и др.), добавить в него дрожжи, дать суслу забродить (подержать в тепле под крышкой в течение 6–10 часов), а затем процедить и охладить. Готовый квас можно хранить в холодильнике не более трех суток, иначе он потеряет вкус и прокиснет.

В такие окрошки кладут овощи, зелень, мясо или рыбу.

В южных странах *холодные супы* чаще готовят на молочных продуктах: кефире, йогурте, мацони, катыке и др. В них также входят самые разные овощи, мясо, рыба, зелень.

Холодные борщи готовят на свекольном отваре. Они могут быть и вегетарианскими, и мясными.

Как и многие окрошки, на квасе готовят *ботвиньи*, добавляя в них щавель, зеленый лук, шпинат, крапиву и другую зелень. К классической ботвинье подают отварную рыбу, причем благородную — осетра, например.

К холодным супам также относятся *холодники* и *свекольники*. Первый — это смесь молочных продуктов (простокваши, сметаны, кефира, мацони и др.) и овощей. Перед подачей холодник выдерживают в холодильнике не менее 1 часа. Свекольник — овощной суп (непременно со свеклой), разведенный квасом, кефиром, простоквашей и проч.

Среди холодных овощных супов — и знаменитые *гаспаччо* и *вишисуаз*. Гаспаччо — испанский суп, в классическом варианте которого преобладают помидоры. Однако возможны различные добавки из овощей и даже фруктов. Вишисуаз — французский суп с картофелем и луком-пореем.

Интересны и *фруктовые супы* — освежающее и довольно сытное блюдо, которое может с успехом заменить праздничный десерт.

Приготовить вкусный суп непросто. Рецепты, которые вы найдете в этой книге, помогут вам приоткрыть завесу этой кулинарной тайны.

ОВОЩНЫЕ И МОЛОЧНЫЕ СУПЫ



Картофельный суп с чесноком

1 л воды, 125 мл молока, 4 клубня картофеля, 2 дольки чеснока, 30 г сливочного масла, 1 яичный желток, зелень, соль.

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде, размять в пюре вместе с отваром, добавить чеснок, растертый с солью, перемешать и варить в течение 3 мин.

Желток взбить с молоком и маслом. Получившуюся смесь ввести в суп, перемешать. Снять посуду с огня, добавить мелко нарезанную зелень.

Суп особенно хорош с гренками из черного хлеба.



Капустный суп с пивом

600 г белокочанной капусты, 1 стакан пива, 2 стакана воды, 2 бульонных кубика, 2 ст. ложки сливок, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки растопленного сливочного масла, соль, черный молотый перец.



Капусту очистить от испорченных листьев, мелко нашинковать, положить в нее растопленное сливочное масло и тушить в течение 20 мин на слабом огне, постоянно помешивая. Бульонные кубики залить водой, размешать до полного растворения, вылить в капусту и на слабом огне (или в кастрюле на пару) дать потомиться в течение 1 ч. Добавить пиво. Муку тщательно размешать со сливками и солью, влить тонкой струйкой в суп, постоянно помешивая. Дать потомиться на медленном огне еще 10 мин. Подавать горячим, поперчив.



Молочный суп с цветной капустой

500 мл молока, 200 мл воды, 0,25 кочана цветной капусты, 1 морковь, 1 луковица, 3 ст. ложки сливочного масла, листовой салат, зелень, соль.

Морковь очистить и нарезать соломкой или натереть на крупной терке. Лук мелко нарезать. Овощи обжарить на масле, залить горячей водой и довести ее до кипения. Добавить разобранную на соцветия капусту, посолить по вкусу. Варить до готовности капусты. Примерно за 5 мин до конца варки положить измельченные листья салата, проварить 1–2 мин, влить горячее молоко. Готовый суп посыпать измельченной зеленью.



Молочный суп с макаронами

500 мл молока, 50 г макаронных изделий, 1 ст. ложка сливочного масла, сахар, соль.



Макаронные изделия всыпать в кипящую подсоленную воду, прокипятить в течение 5 мин, откинуть на дуршлаг, обсушить.

Молоко развести небольшим количеством воды, довести до кипения, положить в него макароны. Варить в течение 3–5 мин. В конце приготовления слегка посолить, добавить немного сахара и положить сливочное масло.



Суп с зеленым горошком

1,5 л воды, 300 г зеленого горошка, 1 морковь, 1 луковица, 4 клубня картофеля, 1 долька чеснока, 1 ч. ложка сливочного масла, зелень, белый молотый перец, соль.

Морковь, лук и картофель очистить, нарезать небольшими кубиками и отварить в подсоленной воде до готовности. Добавить горошек, измельченную зелень и чеснок, растертый со сливочным маслом. Довести до кипения, поперчить по вкусу и снять с огня.



Суп из пастернака

850 мл овощного отвара, 700 г пастернака, 1 луковица, 250 г мелких бобов, 80 г сливочного масла, 80 г плавленого сыра, 2 ч. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, 0,5 ч. ложки соли.

Пастернак и лук мелко нарезать. Бобы отварить, откинуть на дуршлаг, промыть и обсушить.



Сливочное масло растопить в кастрюле. На среднем огне обжарить в нем лук в течение 5 мин. Затем добавить пастернак, накрыть посуду крышкой, готовить еще 10 мин.

Влить отвар и лимонный сок, посолить. Варить под крышкой на слабом огне в течение 15–20 мин. Снять посуду с огня.

Суп слегка остудить, добавить плавленый сыр. Все взбить с помощью миксера до образования однородной массы. Перелить ее в кастрюлю, положить бобы, варить 5 мин.

Готовый суп разлить по тарелкам и посыпать зеленым луком.



Молочный суп с сухофруктами

1 л молока, 200 г чернослива без косточек, 200 г кураги, 1 яичный желток, 1 ст. ложка сахара.

Чернослив и курагу залить горячей водой, распарить, откинуть на дуршлаг, остудить, нарезать.

Молоко довести до кипения, положить сухофрукты. Варить на слабом огне в течение 10 мин. Снять посуду с огня, заправить суп желтком, растертым с сахаром.



Постный суп по-кубански

0,5 кочана белокочанной капусты, 1 свекла, 1 луковица, 1 морковь, 5 клубней картофеля, 1 стручок слад-



кого перца, 5 сухих грибов, 2 дольки чеснока, 3 ст. ложки томатной пасты, 1 ст. ложка аджики, зелень петрушки, растительное масло, соль.

Лук мелко нарезать. Свеклу и морковь очистить и натереть на крупной терке. Капусту тонко нашинковать. Сладкий перец очистить от семян и перегородок, нарезать соломкой. Картофель очистить и нарезать брусочками.

Лук обжарить в растительном масле, добавить свеклу, морковь, картофель и томатную пасту, влить немного воды. Накрыть посуду крышкой. Тушить на слабом огне в течение получаса.

Из грибов сварить бульон, положить в него тушеные овощи, добавить капусту и перец. Варить еще 5 мин. Посолить по вкусу, положить аджику, толченый чеснок и измельченную зелень. Довести до кипения и снять с огня.



Суп из сладкого перца с сырными клецками

3 крупных стручка красного сладкого перца, 1 крупная луковица, 4 дольки чеснока, 1 морковь, 1 крупный клубень картофеля, 400 г консервированных помидоров, сок 3 крупных апельсинов, 250 мл воды, 2 ст. ложки оливкового масла, 3–4 полоски апельсиновой цедры, 0,5 ч. ложки молотого имбиря, черный молотый перец, соль.

Для клецок: 250 г плавленого сыра, 1 яйцо, 1 яичный белок, 60 г муки, 3 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, черный молотый перец, соль.

10 Сладкий перец очистить от семян и перегородок, нарезать тонкой соломкой. Лук нарезать тонкими



колечками. Чеснок раздавить. Морковь очистить и нарезать тонкой соломкой. Картофель очистить и нарезать тонкими ломтиками. Консервированные помидоры нарезать.

Оливковое масло разогреть в кастрюле, обжарить в нем лук до золотистого цвета. Добавить чеснок, картофель, сладкий перец, морковь. Накрыть посуду крышкой и тушить на слабом огне в течение 8–10 мин. После этого положить помидоры, цедру, имбирь. Влить воду и половину апельсинового сока. Посолить и поперчить по вкусу, перемешать. Довести до кипения на сильном огне, а затем убавить огонь до слабого. Варить под крышкой в течение 15 мин.

Приготовить клецки. Смешать измельченный сыр, яйцо, белок, муку и петрушку, слегка посолить и поперчить.

В суп положить клецки (брать смесь столовой ложкой). Готовые клецки переложить в миску, накрыть ее крышкой и укутать. Из супа удалить цедру, суп слегка остудить, а затем с помощью миксера измельчить его в пюре. Смешать с оставшимся соком, подогреть, не доводя до кипения.

Готовый суп разлить по подогретым тарелкам, добавить клецки.



Зеленый суп со сливками

100 г шпината, 100 г листового салата, 1 стебель лука-порея, 1 корень сельдерея, 1 морковь, 1 долька чеснока, 1 яичный желток, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сливок, зелень петрушки, соль.

Корень сельдерея, морковь и лук очистить и мелко порубить. Залить горячей подсоленной водой и варить в течение полчаса.



Шпинат и листовой салат тонко нашинковать, пробланшировать в течение 3 мин.

Чеснок порубить, обжарить в сливочном масле, посыпать мукой, перемешать и слегка обжарить. Получившуюся смесь положить в отвар с сельдереем, морковью и луком. Добавить шпинат и салат. Посолить по вкусу. Ввести взбитый желток, сливки и зелень. Перемешать и снять с огня.

Готовый суп можно приправить лимонным соком.



Томатный суп-пюре

700 г помидоров, 200 мл молока, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки муки, зелень, сахар, черный молотый перец, соль.

Муку обжарить с частью масла до золотистого цвета, развести горячим молоком так, чтобы не было комков. Помешивая, довести до кипения и снять с огня.

Помидоры крупно нарезать, добавить оставшееся масло, немного сахара. Потушить в течение 15 мин. Влить 500 мл воды, довести до кипения, добавить молочный соус. Варить 15 мин, снять с огня, протереть через сито, посолить и поперчить по вкусу.

Готовый суп посыпать измельченной зеленью.



Французский луковый суп

900 г репчатого лука, 2 дольки чеснока, 60 г швейцарского сыра, 16 толстых ломтей французского хле-



ба, 7 ст. ложек оливкового масла, 2 ст. ложки муки, 2,5 л куриного бульона, 200 мл красного вина, черный молотый перец, соль.

Лук нарезать тонкими колечками. Чеснок раздавить. Сыр натереть на крупной терке.

Чеснок смешать с 3 ст. ложками масла, накрыть посуду крышкой и дать настояться. Оставшееся масло разогреть в кастрюле с толстым дном и обжарить в нем лук до светло-золотистого цвета. Добавить муку, перемешать, влить бульон и вино, посолить и поперчить по вкусу. Довести до кипения, убавить огонь до слабого, накрыть посуду крышкой и варить в течение 15 мин.

Ломти хлеба натереть чесночно-масляной смесью, выложить на противень. Запечь в духовке, разогретой до 200° С, около 10 мин. На хлебе должна образоваться хрустящая корочка.

Разложить хлеб по тарелкам, залить супом и посыпать тертым сыром.



Мексиканский луковый суп

500 г репчатого лука, 1 л бульона, 200 мл молока, 2 яичных желтка, 50 г сыра, 300 г белого хлеба, 3 ст. ложки муки, 3 ст. ложки сливочного масла, черный молотый перец, соль.

Лук нарезать колечками, обжарить до золотистого цвета, добавить муку, перемешать. Посолить и поперчить по вкусу, влить бульон и молоко, варить в течение 20 мин.

Хлеб нарезать ломтиками и обжарить. Сыр натереть, перемешать с желтками. Получившейся смесью смазать хлеб.



Ломтики разложить по тарелкам, залить их горячим супом и сразу же подать.



Чесночный суп

5 долек чеснока, 3 помидора, 50 г сала, 1 яйцо, 200 г хлеба, 1 л воды, 1 ст. ложка уксуса, 1 ч. ложка молотой паприки, зелень, молотый чили, соль.

Чеснок мелко порубить. Сало нарезать маленькими кубиками, растопить и обжарить в нем чеснок до золотистого цвета. Добавить раскрошенный хлеб, перемешать и прогреть в течение 3 мин. После этого положить помидоры, нарезанные кубиками, влить воду, добавить паприку, посолить и поперчить по вкусу. Варить в течение 10 мин. После этого бульон процедить, довести до кипения. Помешивая, ввести яичный белок. Желток смешать с уксусом и 2 ст. ложками бульона и также ввести в суп. Снять посуду с огня.

Готовый суп разлить по тарелкам и посыпать измельченной зеленью.



Морковный суп-пюре

2 крупные моркови, 500 мл бульона или воды, 50 г риса, 100 мл сливок, 1 ст. ложка сливочного масла, укроп, белый молотый перец, соль.

Морковь очистить, натереть на крупной или средней терке, обжарить в масле, залить горячим бульоном



или водой, добавить промытый рис, посолить и поперчить по вкусу. Варить в течение 30 мин, протереть через сито, затем довести до кипения, заправить сливками и снять с огня.

Готовый суп разлить по тарелкам и посыпать мелко нарезанным укропом.



Свекольный суп-пюре

1 свекла, 2 стебля лука-порей, 500 мл бульона, 100 мл сливок, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, укроп, красный молотый перец, соль.

Свеклу очистить, натереть на крупной терке, добавить половину масла и немного бульона и потушить до готовности. Лук-порей тонко нашинковать и обжарить в оставшемся масле.

Оставшийся бульон разогреть, положить в него свеклу и лук, довести до кипения, заправить смесью муки с небольшим количеством сливок. Варить при слабом кипении 15–20 мин. Затем суп протереть, снова довести до кипения, посолить и поперчить по вкусу.

Готовый суп заправить оставшимися сливками и посыпать измельченным укропом.



Борщ по-польски

1 свекла, 5 клубней картофеля, 1 морковь, 2 дольки чеснока, 50 г фасоли, 2 яйца, 100 г сметаны, 100 мл



молока, 200 мл свекольного кваса, 2 ст. ложки муки, зелень, сахар, красный молотый перец, соль.

Картофель очистить, отварить до готовности, нарезать ломтиками. Фасоль отварить до готовности в подсоленной воде. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать ломтиками.

Свеклу и морковь очистить, нарезать тонкой соломкой, отварить в подсоленной воде до готовности.

Муку развести молоком так, чтобы не было комков, влить смесь в борщ, прокипятить. Добавить квас, толченый чеснок, сахар, посолить и поперчить по вкусу, прокипятить.

По тарелкам разложить картофель, фасоль, яйца, измельченную зелень и сметану. Залить горячим борщом и сразу же подавать.



Тыквенный суп-пюре

1 небольшая круглая тыква, 2 луковицы, 1 долька чеснока, 2 стебля лука-порея, 500 мл бульона, 500 мл белого сухого вина, 250 мл сливок, 4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, корень имбиря, белый молотый перец, соль.

Тыкву вымыть, срезать с нее верхушку с хвостиком, удалить семена. Аккуратно вынуть мякоть, оставив небольшой слой возле кожуры.

Мякоть тыквы измельчить, добавить тертый имбирь, мелко нарезанные репчатый лук и чеснок, перемешать и обжарить в растительном масле, помешивая, в течение 10 мин.

После этого добавить сахар, влить бульон и вино и варить еще полчаса.



Получившуюся смесь размять в пюре, развести его сливками. Довести до кипения, посолить и поперчить по вкусу.

Лук-порей нарезать колечками и обжарить в сливочном масле.

Суп-пюре влить в тыкву, добавить лук-порей и сразу же подавать.



Картофельный суп с сыром

500 г картофеля, 1 крупная луковица, 1 стручок сладкого зеленого перца, 1 стручок сладкого красного перца, 2 дольки чеснока, 2 небольших помидора, 100 г копченого сыра, 1 л куриного бульона, 150 мл натурального йогурта, 30 г сливочного масла, 4 ст. ложки гренков, 1 лавровый лист, 1,5 ч. ложки молотого тмина, зеленый лук, соль.

Картофель очистить и нарезать кубиками. Сладкий перец очистить от семян и перегородок, нарезать кубиками. Репчатый лук мелко порубить, зеленый — нарезать. Чеснок раздавить. Сыр натереть на крупной терке. Помидоры ошпарить, очистить от кожицы и семян и мелко нарезать.

Сливочное масло растопить в кастрюле, обжарить в нем репчатый лук до бледно-желтого цвета. Добавить картофель, перец и чеснок. Помешивая, жарить в течение 5 мин.

Влить бульон, посолить по вкусу, положить лавровый лист. Довести до кипения на сильном огне, затем убавить огонь до среднего, накрыть посуду крышкой. Варить еще 20 мин.

Удалить лавровый лист, суп слегка остудить. Добавить тмин, размять суп в пюре, перелить в другую



кастрюлю. Добавить йогурт, подогреть, не доводя до кипения. Всыпать половину сыра, перемешать, пока сыр не расплавится.

Разлить суп по тарелкам, посыпать сыром, зеленым луком, измельченными помидорами и гренками.



Суп из кабачков

3 молодых кабачка, 50 г риса, 2 ст. ложки сливочного масла, 200 мл молока, зелень, белый молотый перец, соль.

Кабачки очистить, нарезать кубиками, опустить в кипящую воду, варить 10 мин, затем посолить и поперчить по вкусу, всыпать рис.

Варить до готовности риса, затем влить молоко, довести до кипения, снять посуду с огня, положить масло, добавить мелко нарезанную зелень.



Овощной суп с тостами

150 г белокочанной капусты, 2 моркови, 2 стебля сельдерея, 1 стебель лука-порея, 2 дольки чеснока, 400 г консервированных помидоров, 30 г мелких макаронных изделий, 8 ломтиков сыра «Моцарелла», 30–50 г тертого сыра «Пармезан», 8 ломтиков белого хлеба, 2 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки томатной пасты, 2 ст. ложки соуса «Песто», 1,5 л овощного бульона или воды, сливочное масло, черный молотый перец, соль.



Капусту тонко нашинковать. Морковь очистить, нарезать кружочками. Сельдерей нарезать ломтиками. Лук тонко нашинковать. Чеснок раздавить. Помидоры мелко нарезать.

Сливочное масло растопить в кастрюле и обжарить в нем лук. Добавить морковь, сельдерей и чеснок. Жарить, помешивая, около 10 мин. Затем влить бульон или воду, положить томатную пасту, макаронные изделия, посолить и поперчить по вкусу, перемешать, довести до кипения. Уменьшить огонь до слабого, накрыть посуду крышкой и варить около полу-часа.

Хлеб обжарить с двух сторон, смазать каждый ломтик тонким слоем соуса «Песто», положить на них по ломтику «Моцареллы», посыпать «Пармезаном» и слегка прогреть, чтобы сыр расплавился.

Сырные гренки подать к горячему супу.



Грибной суп-харчо

50 г сушеных грибов, 100 г риса, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 3 ст. ложки томата-пюре, 1 ст. ложка аджики, растительное масло, хмели-сунели, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Лук мелко нарезать и обжарить в масле до золотистого цвета.

Грибы вымочить в холодной воде в течение 2 ч. После этого грибы нашинковать, а воду процедить и довести до кипения. Положить в нее грибы, рис, лук, томат-пюре, аджику, раздавленный чеснок, хмели-сунели, лавровый лист, посолить и поперчить по вкусу. Варить на слабом



огне в течение 40 мин. Из готового супа извлечь лавровый лист.



Ялтинский борщ

1 свекла, 500–700 г белокочанной капусты, 5 клубней картофеля, 2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки томата-пюре, зелень петрушки, сметана, растительное масло, соль.

Свеклу и картофель очистить, нарезать соломкой. Капусту тонко нашинковать.

Свеклу отварить в подсоленной воде до готовности. Капусту и картофель отварить отдельно, соединить со свеклой, посолить по вкусу, варить еще 3–5 мин.

Муку обжарить на растительном масле, соединить со сметаной, томатом-пюре и измельченной зеленью, перемешать. Получившуюся смесь положить в борщ и прогреть его, не доводя до кипения.



Суп-пюре из шампиньонов

300 г свежих шампиньонов, 1 морковь, 1 луковица, 2 яичных желтка, 500 мл молока, 250 мл воды, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки растительного масла, зелень, белый молотый перец, соль.



лые морковь и лук, накрыть посуду крышкой и тушить около получаса. После этого морковь и лук удалить, влить воду, довести до кипения.

Муку обжарить в сливочном масле, развести горячим молоком, довести до кипения. Получившуюся смесь соединить с грибами, варить еще 15 мин. Посолить и поперчить по вкусу, заправить желтками, смешанными с небольшим количеством молока или воды.

Готовый суп посыпать измельченной зеленью.

МЯСНЫЕ СУПЫ



Бозбаш

500 г бараньей грудинки, 5 клубней картофеля, 2 луковицы, 0,5 ст. ложки муки, 4 помидора, 2 ст. ложки топленого масла, несколько слив или алычи, кинза, базилик, черный молотый перец, соль.

Баранину промыть, нарезать небольшими кусочками, залить холодной водой и варить на слабом огне до полуготовности, снимая пену. Затем мясо переложить в кастрюлю с растопленным маслом, добавить нарезанный лук, помидоры, муку и жарить до тех пор, пока мясо не станет мягким. После этого влить в кастрюлю процеженный горячий бульон, в котором варилась баранина, положить нарезанный кубиками картофель, сливы (или алычу), соль, перец, зелень и варить до готовности картофеля.



Зеленый борщ

22

500 г свинины, 500 г щавеля, 1 свекла, 5 клубней картофеля, 2 моркови, 2 луковицы, 3 яйца, 200 г сме-



таны, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка уксуса, растительное масло, зеленый лук, зелень, лавровый лист, соль.

Мясо отварить в подсоленной воде с лавровым листом, нарезать небольшими кусками, бульон процедить.

Свеклу очистить, нарезать соломкой, посолить по вкусу, полить уксусом, добавить сахар и немного бульона, тушить до готовности. Лук нарезать колечками, морковь — соломкой, обжарить их с мукой в горячем масле.

Картофель очистить и нарезать брусочками. Щавель нашинковать. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать дольками.

Процеженный бульон довести до кипения, положить картофель, варить 10 мин. Добавить свеклу и морковь с луком, щавель, дольки яиц. Посолить по вкусу и варить до готовности.

Готовый борщ разлить по тарелкам, посыпать измельченным зеленым луком и зеленью, заправить сметаной.



Суп из савойской капусты с беконом

200 г савойской капусты, 100 г копченого бекона, 4 клубня картофеля, 1 луковица, 1 долька чеснока, 1 яблоко, 50 г сыра, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ч. ложки тимьяна, 1 ч. ложка укропа, белый молотый перец, соль.

Капусту нашинковать. Бекон нарезать кубиками. Картофель очистить и нарезать брусочками, лук — тонкими полукольцами, чеснок порубить. Яблоко очистить от сердцевины и нарезать тонкими дольками.



Лук, картофель, бекон и чеснок обжарить с маслом, затем добавить яблоко, тимьян и укроп, посолить и поперчить по вкусу, потушить в течение 15 мин. Залить водой, варить еще 15 мин. После этого положить капусту и варить еще 3 мин. Готовый суп разлить по тарелкам и посыпать тертым сыром.



Куриный суп с клецками

900 г куриного мяса, 1,5 л куриного бульона, 1 крупная луковица, 2 средние моркови, 2 стебля сельдерея, 30 г сливочного масла, 1 ч. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка измельченной кинзы, 0,5 ч. ложки молотого душистого перца, черный молотый перец, соль.

Для клецек: 200 г муки, 30 г сливочного масла, 2 ч. ложки разрыхлителя, 6 ст. ложек молока, 1 ст. ложка лимонного сока, тертая цедра 1 лимона, 0,5 ч. ложки молотого тмина, 1 ст. ложка измельченной кинзы, черный молотый перец, соль.

Мясо нарезать небольшими кусочками. Лук мелко нарезать. Морковь очистить и нарезать тонкой соломкой. Сельдерей нарезать небольшими ломтиками.

Сливочное масло растопить в кастрюле, положить лук, морковь и сельдерей. Накрыть посуду крышкой и готовить 10 мин. Добавить душистый перец, лимонный сок, мясо, кинзу, влить бульон, посолить и поперчить по вкусу, перемешать. Довести до кипения, снять пену. Убавить огонь до слабого. Варить под крышкой около получаса. Снять посуду с огня, извлечь мясо, а остальное измельчить с помощью

миксера. Получившуюся массу соединить с мясом, прогреть на слабом огне около 5 мин.



Из муки, растопленного масла, разрыхлителя, молока, сока, цедры, тмина, зелени, перца и соли приготовить крутое тесто. Сформовать клецки, положить их в суп. Прогреть под крышкой, пока клецки не разбухнут.



Шурпа из баранины

500 г баранины, 100 г курдючного сала, 500 г картофеля, 4 луковицы, 2 яблока, 1 красный стручок жгучего перца, 2 ст. ложки томатной пасты, 2 ст. ложки измельченной кинзы, 2,5 л воды, укроп, лавровый лист, соль.

Мясо нарезать небольшими кусками, сало — кубиками, лук — колечками, очищенный картофель — брусочками.

Сало перетопить до шкварок, шкварки удалить. В вытопленном сале обжарить мясо до румяной корочки, добавить лук, томатную пасту и жарить 10 мин. Затем положить картофель, перемешать и жарить еще 5 мин. Влить воду, довести до кипения. Посолить по вкусу, положить целый стручок перца и варить 1 ч на слабом огне. За 20 мин до готовности положить мелко нарезанные яблоки, за 5 мин — измельченные укроп и кинзу, а также лавровый лист.



Гетманский борщ

500 г говяжьей грудинки, 1 луковица, 1 морковь, 1–2 свеклы, 500–600 г белокочанной капусты, 4–5 клуб-



ней картофеля, 1 стакан сухой фасоли, 1 баклажан, жир, петрушка, лавровый лист, соль.

Мясо промыть, очистить от пленок, залить холодной водой, добавить лук и лавровый лист и на сильном огне довести до кипения. После этого мясо вынуть, нарезать порционными кусками, а бульон процедить, посолить по вкусу и довести до кипения.

Фасоль сварить отдельно в подсоленной воде. Морковь очистить, натереть на крупной терке и спассеровать в небольшом количестве жира. Баклажан нарезать небольшими кусочками, потушить с жиром и протереть через сито.

В кипящий мясной бульон положить куски мяса и нарезанную соломкой свеклу и варить до полуготовности. Затем добавить нарезанный дольками картофель и нашинкованную капусту. За 15 мин до готовности ввести морковь, фасоль и баклажаны.



Острый куриный суп

700 г куриного филе без кожи, 1 л куриного бульона, 2 зеленых стручка жгучего перца, 4 дольки чеснока, 1 крупная луковица, 1 плод авокадо, 120 г замороженной сладкой кукурузы, 2 ст. ложки воды, 2 ч. ложки молотого тмина, 1 ч. ложка сушеного тимьяна, 2 ст. ложки измельченной свежей кинзы, 1 лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Жгучий перец очистить от семян и нарезать. Лук мелко порубить. Перец, чеснок и воду измельчить в однородную массу.

Куриное мясо, лук, лавровый лист, тимьян, перечную смесь и немного черного перца залить бульоном



и довести до кипения. Убавить огонь до слабого, накрыть посуду крышкой. Варить 15 мин. Мясо извлечь, слегка остудить, нарезать, положить в суп. Добавить кукурузу и кинзу, довести до кипения. Варить на слабом огне до готовности курицы. Лавровый лист извлечь.

Суп разлить по тарелкам и украсить маленькими кусочками авокадо.



Украинский борщ с пампушками

300 г костей, 500 г говядины, 2–3 свеклы, 4 клубня картофеля, 200 г белокочанной капусты, 2 моркови, 2 луковицы, 4 помидора, 1 стручок сладкого перца, 1 корень петрушки, 2 дольки чеснока, 0,5 ст. ложки муки, 50 г сала, 1 ст. ложка уксуса, лавровый лист, сахар, зелень, черный перец горошком, соль.

Для соуса: 2 дольки чеснока, 100 мл воды, 1 ст. ложка растительного масла.

Для пампушек: 400 г муки, 200 мл воды, 25 г дрожжей, 1 мелкое яйцо, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка растительного масла, соль.

Из костей и говядины сварить бульон с перцем и лавровым листом. Мясо извлечь, нарезать порционными кусками. Бульон процедить.

Свеклу очистить, нарезать соломкой, посолить по вкусу, спассеровать с салом и уксусом. Влить немного бульона и тушить до готовности.

Морковь и корень петрушки очистить, нарезать соломкой. Лук нарезать тонкими полукольцами. Обжарить с салом.



Помидоры нарезать дольками и обжарить с салом. Муку обжарить на сухой сковороде.

Картофель очистить и нарезать брусочками. Капусту нашинковать. Сладкий перец очистить от семян и перегородок, нарезать тонкой соломкой.

Бульон довести до кипения, положить картофель, снова довести до кипения, добавить капусту и сладкий перец. Варить 15 мин. Положить овощи, разведенную небольшим количеством бульона муку, добавить немного сахара, посолить по вкусу. Варить 5–7 мин. Заправить чесноком, растертым с зеленью, довести до кипения, снять с огня и дать настояться под крышкой около получаса.

Приготовить пампушки. Дрожжи развести в теплой воде, добавить часть муки, перемешать и дать тесту подняться. После этого всыпать оставшуюся муку, добавить масло и сахар, слегка посолить. Вымесить, дать тесту выбродиться в течение 2 ч. За это время дважды обмять. Из готового теста сформовать шарики, выложить их на смазанный маслом противень, дать расстояться, затем смазать взбитым яйцом. Выпекать в разогретой духовке 5–7 мин.

Приготовить соус. Чеснок растереть с солью и маслом, развести холодной кипяченой водой.

По тарелкам разложить говядину, налить борщ. Можно заправить сметаной. Пампушки с соусом подать отдельно.



Суп из индейки с помидорами

500 г филе индейки, 900 мл куриного бульона, 400 г консервированных помидоров, 3 стебля сельдерея, 3 небольшие моркови, 1 луковица, 60 г перловой крупы, 60 г зеленой чечевицы, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 ст. ложка



томатной пасты, 2 ст. ложки измельченной свежей петрушки, 1 ч. ложка сушеного тимьяна, 1 ч. ложка сушеного майорана, острый соус, черный молотый перец, соль.

Индейку нарезать небольшими кусочками. Помидоры размять. Сельдерей крупно нарезать. Морковь нарезать кружочками, лук — полукольцами.

Масло разогреть, обжарить в нем индейку, постоянно помешивая. Добавить сельдерей, морковь, лук, помидоры, томатную пасту, крупу и чечевицу, майоран и тимьян, влить бульон. Посолить и поперчить по вкусу. Довести до кипения, убавить огонь до слабого, накрыть посуду крышкой и варить до готовности крупы.

В готовый суп добавить немного острого соуса. Разлить по тарелкам, посыпать зеленью.



Суп из свинины с яичной лапшой

500 г мякоти нежирной свиной лопатки, 250 г тонкой яичной лапши, 1 долька чеснока, 8 маленьких луковиц, 100 г стручковой фасоли, 250 г шляпок свежих опят, 450 г шпината, 2 ст. ложки орехового масла, 1 ст. ложка кунжутного масла, 1 ст. ложка соевого соуса, 30 г тертого имбиря, 1,6 л куриного бульона, черный молотый перец.

Мясо нарезать тонкими полосками. Чеснок раздавить. Лук нарезать тонкими кольцами. Фасоль нарезать. Грибы нарезать. Шпинат нарезать.

Ореховое масло разогреть в кастрюле, обжарить мясо, чеснок и имбирь. Влить бульон, довести до кипения. Убавить огонь до слабого, накрыть посуду крышкой,



варить 15 мин. Добавить шпинат, лук, фасоль и грибы, варить еще 10 мин.

Положить лапшу, варить 5 мин. Влить соевый соус и кунжутное масло, поперчить по вкусу.



Мясной суп по-испански

150 г свинины, 150 г телятины, 150 г шпика, 2 копченые колбаски, 2 моркови, 4 клубня картофеля, 3 помидора, 2 луковицы, 1 долька чеснока, 0,5 корня сельдерея, 0,5 кочана савойской капусты, 100 г гороха, 2 л воды, зелень петрушки, 1 лавровый лист, 5 горошин черного перца, соль.

Горох размочить в холодной воде.

Мясо и шпик залить водой, варить полчаса, снимая образующуюся пену. Добавить горох, корень сельдерея, лавровый лист, перец, посолить по вкусу. Готовое мясо отделить от костей, нарезать. В суп положить нашинкованную капусту, мелко нарезанные картофель, морковь, лук и чеснок. Через 10 мин добавить измельченные помидоры. Варить до готовности. Потом положить нарезанные кружочками колбаски, довести до кипения и снять с огня.

Разлить суп по тарелкам, посыпать измельченной петрушкой.



Суп со свиной рулькой

30 1 копченая свиная рулька, 300 г вареной ветчины, 250 г бобов, 1 крупный клубень картофеля, 1 крупная



морковь, 1 стебель сельдерея, 4 небольшие луковицы, 150 г свежего шпината, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 1 л воды, 1 л овощного или ветчинного бульона, 1 ст. ложка лимонного сока, черный молотый перец.

Ветчину нарезать маленькими кубиками. Картофель очистить, нарезать небольшими кубиками. Морковь очистить, нарезать кружочками. Сельдерей нарезать тонкими ломтиками. Лук нарезать колечками. Шпинат измельчить.

Бобы вымыть, проварить в течение 2 мин, снять посуду с огня, накрыть крышкой и дать бобам настояться в течение 1 ч. После этого откинуть бобы на дуршлаг, обсушить, залить бульоном, добавить рульку, довести до кипения. Убавить огонь до слабого, накрыть посуду крышкой. Варить около 1 ч. Рульку извлечь, удалить кожу и кость, мякоть нарезать. В суп положить картофель, морковь и сельдерей. Варить под крышкой еще 15–20 мин.

Добавить кусочки рульки, ветчину, шпинат, влить лимонный сок, поперчить по вкусу, влить воду, довести до кипения, а затем варить 10 мин.

Готовый суп разлить по тарелкам, положить в них колечки лука, посыпать петрушкой.



Солянка по-украински

500 г смеси отварных телячьих почек, отварного или жареного мяса, копченой колбасы, 100 г сала, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 2 соленых огурца, 100 г маслин без косточек, 2 ст. ложки томатной пасты, 1 ст. ложка каперсов, 0,5 лимона, зелень, черный молотый перец, соль.



Почки, мясо и колбасу нарезать полосками. Лук измельчить, чеснок растолочь. Огурцы мелко нарезать. Сало нарезать кубиками. Лук обжарить с салом, добавить чеснок, почки, мясо и колбасу, огурцы, томатную пасту. Перемешать, тушить 5 мин. Залить водой или бульоном, довести до кипения, варить 5 мин. Посолить и поперчить по вкусу. В готовый суп положить маслины, каперсы и измельченную зелень.



Мясной суп с кукурузой

500 г говяжьей вырезки, 200 г молодых початков кукурузы, 100 г свежих шампиньонов, 1 крупная луковица, 1 долька чеснока, 30 г размягченного сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сухого красного вина, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 ст. ложка оливкового масла, 1 ст. ложка томат-пюре, 0,5 ч. ложки сахара, 1 л говяжьего бульона, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Вырезку нарезать тонкими полосками. Кукурузу нарезать небольшими кусочками. Грибы нарезать пластинками. Лук измельчить. Чеснок раздавить.

Соединить соевый соус, вино и сахар, перемешать. В получившийся маринад положить мясо и выдержать его 1 ч.

Маринад слить (сохранить), мясо обжарить в кастрюле на растительном масле в течение 3 мин, переложить в другую посуду. В кастрюлю положить лук, чеснок, кукурузу, грибы. Обжарить смесь в течение 3 мин. Влить бульон, маринад, положить томат-пюре, посолить и поперчить по вкусу. Довести до кипения, убавить огонь до слабого, накрыть

32 посуду крышкой. Варить 10 мин.



Сливочное масло растереть с мукой до состояния пасты. Активно помешивая, ввести пасту в суп. Помешивая, довести до кипения, положить мясо. Варить, пока суп слегка не загустеет.



Чихиртма

500 г баранины, 2 луковицы, 2 яичных желтка, 2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки виноградного уксуса, растительное масло, шафран, кинза, черный молотый перец, соль.

Баранину нарезать небольшими кусками, залить водой и варить 2 ч, снимая пену. Затем мясо вынуть, бульон процедить, снова положить в него мясо.

Лук мелко нарезать, обжарить в масле, присыпать мукой, перемешать, еще прожарить. В суп положить лук и шафран, посолить и поперчить по вкусу, довести до кипения. Отдельно вскипятить уксус, влить в его суп, снова довести до кипения и снять с огня.

Желтки взбить, соединить со 100 мл бульона, влить в суп, подогреть. Готовый суп посыпать измельченной кинзой.



Суп из баранины с овощами

500 г отварной баранины, 2 крупные луковицы, 500 г брюквы, 1 крупный клубень картофеля, 2 средние моркови, 2 стебля сельдерея, 100 г перловой крупы, 2 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки измельченной петрушки или



зеленого лука, 1,5 л говяжьего или куриного бульона, 0,5 ч. ложки сушеного тимьяна, черный молотый перец, соль.

Мясо нарезать кубиками. Лук мелко нарезать. Брюкву и картофель очистить и нарезать маленькими кубиками. Морковь нарезать кружочками, сельдерей — ломтиками.

Масло разогреть в кастрюле, обжарить в нем лук. Добавить мясо, влить бульон, довести до кипения. Уменьшить огонь до среднего, варить 10 мин, снимая пену. Затем положить овощи, крупу, тимьян, посолить и поперчить по вкусу. Варить в открытой посуде до готовности крупы.

Готовый суп посыпать зеленью.



Куриный рассольник

1,5 л воды, потроха двух куриц, 4 соленых огурца, 1 морковь, 1 репа, 1 луковица, 1 стебель лука-порея, 2 дольки чеснока, 25–30 г сливочного масла, 3 ст. ложки риса, 1 корень петрушки, зелень петрушки, 2 ст. ложки измельченного укропа, 1 ст. ложка измельченного эстрагона, 1 ст. ложка зелени чабера, 2 лавровых листа, 8 горошин черного перца, соль.

Потроха тщательно вымыть, мелко нарезать, опустить в кипящую воду. Варить около 1 ч, затем положить очищенные и мелко нарезанные морковь, репу и корень петрушки, добавить промытый рис. Варить до полуготовности риса, снимая пену. После этого добавить измельченный репчатый лук и лук-порея, заправить перцем и лавровым листом. Варить до готовности риса.

Потом положить нарезанные и отдельно слегка проваренные огурцы, а через 5–7 мин — петрушку,



укроп, эстрагон и чабер. Варить в течение 3 мин, снять с огня и заправить маслом, растертым с чесноком и солью.



Суп с фрикадельками и кабачками

500 г фарша из нежирной мякоти говядины, 1 небольшая луковица, 1 яйцо, 2 белые головки зеленого лука, 3 средних кабачка, 85 г длиннозерного риса, 30 г панировочных сухарей, 2 ст. ложки оливкового масла, 1,5 л куриного бульона, 2 ч. ложки измельченного укропа, 1 ч. ложка молотого кориандра, черный молотый перец, соль.

Репчатый и зеленый лук мелко порубить. Кабачки очистить и нарезать кубиками.

Фарш соединить с сухарями, яйцом, репчатым луком, кориандром, посолить и поперчить по вкусу. Сформовать фрикадельки и остудить их в холодильнике.

Масло разогреть в кастрюле, подрумянить половину фрикаделек, часто переворачивая их. Добавить рис, зеленый лук, укроп, влить бульон, посолить и поперчить по вкусу. Довести до кипения. Убавить огонь до среднего, накрыть посуду крышкой и варить 20 мин. Положить кабачки и оставшиеся фрикадельки. Варить на слабом огне до готовности фрикаделек.



Мясная солянка

800 г говядины, 150 г телятины, 150 г куриной мякоти, 100 г ветчины, 2 сосиски, 1 морковь, 1 лукови-



ца, 1 корень петрушки, 2 соленых огурца, 10 средних соленых рыжиков, 10–12 оливок без косточек, 1 ст. ложка каперсов, 1 стакан густой сметаны, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 л воды, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Говядину вымыть, обсушить, положить в холодную воду, довести до кипения, добавить очищенные морковь и корень петрушки, лавровый лист, перец, посолить по вкусу. Сварить бульон. Мясо вынуть и использовать для другого блюда.

В бульон положить телятину, куриное мясо, ветчину и сосиски. Варить до готовности мяса. Затем телятину, курицу, ветчину и сосиски вынуть, очень мелко нарезать и снова положить в бульон.

Лук мелко порубить, обжарить вместе с мукой, добавить в солянку. Затем положить мелко нарезанные и слегка припущенные огурцы, измельченные рыжики, каперсы и оливки. Перемешать, довести до кипения. Убавить огонь до слабого и варить 10–15 мин. Примерно за минуту до конца приготовления добавить сметану и перемешать.



Суп-харчо со сливами

500 г мяса, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 2 ст. ложки томата-пюре, 100 г риса, 100 г кислых слив, зелень, черный молотый перец, соль.

Мясо нарезать небольшими кусками, залить холодной водой, варить 2 ч, снимая пену. Затем добавить мелко нарезанный лук, толченый чеснок, рис, сливы без косточек, посолить и поперчить по вкусу, варить 30 мин. За



10 мин до конца приготовления добавить томат-пюре.

Готовый суп разлить по тарелкам, посыпать измельченной зеленью.



Щи с белой фасолью

250 г копченого окорока без кожи, 250 г белокочанной капусты, 250 г белой фасоли, 1 крупная луковица, 2 средние моркови, 1 стебель сельдерея, 2 дольки чеснока, 1 крупный клубень картофеля, 30 г сливочного масла, 2 ст. ложки тертого сыра «Пармезан», 1 ч. ложка смеси сушеной зелени, 1 л куриного бульона, черный молотый перец, соль.

Окорок нарезать кубиками. Капусту тонко нашинковать. Лук мелко нарезать. Морковь нарезать кружочками, сельдерей — ломтиками. Чеснок раздавить. Картофель очистить и нарезать кубиками. Фасоль отварить, откинуть на дуршлаг, промыть и обсушить.

Масло растопить в кастрюле, потушить в нем лук, морковь, сельдерей и чеснок под крышкой на среднем огне в течение 10 мин. Увеличить огонь до сильного, положить окорок. Жарить, помешивая, пока мясо не изменит цвет. Добавить картофель, сушеную зелень, влить бульон, довести до кипения. Убавить огонь до слабого, накрыть посуду крышкой. Варить 15 мин, после чего положить капусту и фасоль. Посолить и поперчить по вкусу. Варить на слабом огне под крышкой еще около 10 мин.

Готовые щи разлить по тарелкам, посыпать сыром.

РЫБНЫЕ СУПЫ



Уха с чесночным майонезом

350 г филе любой нежирной рыбы, 400 г палтуса без кожи, 2 дольки чеснока, 2 яичных желтка, 1 крупный стебель лука-порей, 250 г оливкового масла, 2 ч. ложки лимонного сока, 450 мл рыбного бульона, 0,25 ч. ложки сушеного тимьяна, 1 ст. ложка измельченной петрушки, 1 полоска лимонной цедры, белый хлеб, соль.

Рыбу нарезать крупными кусками. Чеснок раздавить. Лук нашинковать.

Приготовить майонез. Соединить чеснок, желтки и лимонный сок, посолить и взбить. Малыми порциями влить оливковое масло (кроме 1 ст. ложки), непрерывно взбивая, пока смесь не приобретет консистенцию сметаны.

Оставшееся масло разогреть в кастрюле, обжарить в нем лук, добавить тимьян и цедру, перемешать. Сверху выложить кусочки рыбы.

Влить бульон. Довести до кипения, уменьшить огонь до слабого и варить до готовности рыбы. Рыбу и лук извлечь, переложить в другую посуду, держать в теплом месте в закрытой посуде. Цедру удалить. Майонез ввести в бульон. Прогреть, непрерывно помешивая, на слабом



огне, пока суп не загустеет. Следить за тем, чтобы бульон не свернулся.

Рыбу и лук положить в суп, прогреть 1 мин.

По тарелкам разложить ломтики хлеба, залить их ухой и посыпать петрушкой.



Суп из хека

800 г хека, 150 г оливкового масла, 3 луковицы, 1 корень петрушки, 2 стебля лука-порея, 2 дольки чеснока, 2 ст. ложки томата-пюре, 4 клубня картофеля, 1 л воды, 1 лавровый лист, зелень, 3 горошины черного перца, соль.

Рыбу очистить, выпотрошить, промыть, нарезать, посолить и поставить в прохладное место.

Головы (без жабр) и хвосты залить холодной водой, добавить соль, перец, лавровый лист, корень петрушки. Варить 1 ч, получившийся бульон процедить.

Разогреть масло и обжарить на нем нашинкованный репчатый лук и белую часть лука-порея. Затем добавить томат-пюре и растертый с солью чеснок. Залить бульоном, довести до кипения, добавить нарезанный брусочками картофель и куски рыбы. Варить 20 мин.

Готовый суп разлить по тарелкам и посыпать зеленью.



Суп с рыбными фрикадельками

1,5 л воды, 1 рыбья голова, 1 рыбий хвост, 3 клубня картофеля, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 ст. лож-



ки риса, 1 лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Для фрикаделек: 500 г рыбного филе без кожи, 1–2 ломтика белого хлеба, 0,5 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, 4 ст. ложки молока, черный молотый перец, соль.

Приготовить фрикадельки. Лук мелко порубить, обжарить в масле. Хлеб размочить в молоке, отжать. Филе рыбы, лук и хлеб дважды пропустить через мясорубку. Посолить и поперчить по вкусу, сформовать фрикадельки.

Голову и хвост залить водой, добавить лавровый лист и перец, посолить по вкусу. Сварить бульон, процедить.

Картофель, морковь и корень петрушки очистить и нарезать кубиками. Рис промыть.

Довести бульон до кипения, положить в него овощи и рис. Варить 15–20 мин, затем добавить фрикадельки и довести суп до готовности.

Готовый суп можно посыпать зеленью.



Шафрановая уха

700 г ассорти белой рыбы, 2 морских гребешка, 1 средняя луковица, 1 стручок сладкого красного перца, 1 стебель лука-порея, 50–60 г мелких макаронных изделий, 2 яичных желтка, 850 мл рыбного бульона, 250 мл сухого белого вина, 1 ст. ложка оливкового масла, 0,25 ч. ложки шафрановых нитей, 3 ст. ложки жирных сливок, 0,25 ч. ложки порошка чили, черный молотый перец, соль.

40 Рыбу выпотрошить, очистить от кожи и костей, нарезать кубиками. Гребешки очистить и нарезать.



Репчатый лук нарезать колечками. Сладкий перец очистить от семян и перегородок, нарезать колечками. Лук-порей тонко нашинковать. Шафрановые нити размочить в 2 ст. ложках горячей воды.

Оливковое масло разогреть в кастрюле с толстым дном, обжарить репчатый лук, лук-порей и сладкий перец. Влить бульон, всыпать макаронные изделия, добавить чили, довести до кипения. Убавить огонь до слабого, накрыть посуду крышкой и варить 15 мин. Влить вино, положить шафран, рыбу, гребешки, посолить и поперчить по вкусу. Варить под крышкой 6–8 мин.

Желтки взбить со сливками, добавить 2–3 ст. ложки горячего бульона. Смесь ввести в суп, прогреть, помешивая, 2–3 мин, не доводя до кипения.



Суп-харчо из осетрины или севрюги с орехами

500 г осетрины или севрюги, 4 луковицы, 1 морковь, 2 растения петрушки (зелень и корень), 2 растения сельдерея (зелень и корень), 1 ст. ложка муки, 2–3 дольки чеснока, 0,5 ч. ложки семян кинзы, 1 ч. ложка хмели-сунели, 1 стакан ядер грецких орехов, 1 л воды, 1 лавровый лист, 3 горошины душистого перца, зелень петрушки, укроп, ткемали, помидоры, жгучий стручковый перец, соль.

Осетрину или севрюгу целым куском отварить до готовности с одной луковицей, морковью, петрушкой, сельдереем, лавровым листом, душистым перцем и солью. Рыбу вынуть из бульона и нарезать на маленькие кусочки. С поверхности бульона снять жир, переложить его в другую посуду, бульон процедить.



Оставшийся лук мелко нарезать, потушить в жире, снятом в бульона, в течение 15 мин. Всыпать муку, перемешать и тушить 5 мин. Затем залить процеженным бульоном.

Довести до кипения, положить рыбу и кипятить еще 10 мин. Добавить толченые чеснок и семена кинзы, мелко нарезанную зелень петрушки и укроп, хмели-сунели, жгучий перец, сваренные и протертые через сито ткемали или помидоры, толченые грецкие орехи. Варить еще 10 мин.



Рыбный суп со спаржей

1 кг филе камбалы без кожи, 500 г филе пикши, морского окуня или трески без кожи, 250 г спаржи, 450 г помидоров, 1 маленький клубень фенхеля, 1 долька чеснока, 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки томатной пасты, 1 л рыбного бульона, 250 мл нежирных сливок, 2–3 ст. ложки сметаны, черный молотый перец, соль.

Спаржу нарезать. Помидоры очистить от кожицы и семян, мякоть нарезать. Фенхель мелко порубить. Чеснок раздавить.

Масло растопить в кастрюле, обжарить чеснок и фенхель на слабом огне в течение 5 мин. Добавить помидоры, стебли спаржи, томатную пасту, влить бульон. Довести до кипения, накрыть посуду крышкой и варить на слабом огне 20 мин. Добавить кусочки рыбного филе, варить на медленном огне 5 мин. Снять с огня и слегка остудить. Измельчить суп в кухонном комбайне до консистенции пюре.

Вылить пюре в чистую кастрюлю, добавить сливки и верхушки спаржи. Варить, помешивая, 5 мин. Посолить и поперчить по вкусу.



Готовый суп разлить по тарелкам, сверху положить немного сметаны. Можно украсить тонкими полосками копченого лосося.



Рыбный суп с томатным соком

500 г филе морского окуня, 4 ст. ложки риса, 4 луковицы, 4 ст. ложки сливочного масла, 125 мл томатного сока, 10 долек чеснока, 1 л воды, 1 стручок жгучего перца, 3 лавровых листа, 5 горошин черного перца, зелень, соль.

Рис промыть, высыпать в кипящую подсоленную воду и варить до полуготовности.

Лук мелко нарубить, положить в кастрюлю с растопленным сливочным маслом и, помешивая, прогреть его в течение 3 мин. Затем влить томатный сок, перемешать и на слабом варить 5–10 мин при слабом кипении варить. Когда жир приобретет оранжевый цвет, лук с томатным соком соединить с рисом и варить рис до готовности.

Филе окуня промыть, нарезать порционными кусками, положить в суп. Добавить нарезанный соломкой жгучий перец, лавровый лист, перец горошком, посолить. Варить при слабом кипении до готовности.

Готовый суп заправить чесноком, растертым с солью. Перед подачей посыпать измельченной зеленью.



Томатный суп с рыбой

500 г судака, 1 банка помидоров, консервированных в собственном соку, 2 стебля лука-порея, 1 луковица,



3 ломтика черного хлеба, тертый сыр, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Рыбу очистить, выпотрошить, нарезать кусками, залить холодной водой и отварить до готовности. Посолить по вкусу.

Помидоры очистить от кожицы, размять вместе с соком. Репчатый лук и лук-порей мелко нарезать, обжарить, добавить помидоры, перемешать и прогреть.

Рыбу вынуть из бульона, в бульон влить томатную смесь, перемешать, довести до кипения, посолить и поперчить по вкусу. Положить рыбу и прогреть.

Хлеб нарезать кубиками и подсушить на сковороде.

Готовый суп разлить по тарелкам, посыпать сухариками и тертым сыром.



Рассольник с рыбными фрикадельками

800 г рыбы, 3 луковицы, 1 морковь, 5 клубней картофеля, 2 соленых огурца, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо, 1 корень петрушки с зеленью, 1,5 л воды, черный перец горошком, черный молотый перец, соль.

Рыбу очистить, выпотрошить, разделить на филе без кожи. Из костей и головы кожи сварить бульон с перцем горошком. Готовый бульон процедить. Филе и одну луковицу пропустить через мясорубку, добавить яйцо, посолить и поперчить по вкусу, перемешать. Из получившегося фарша сформовать фрикадельки.

44 Морковь натереть на крупной терке. Две луковицы мелко нарезать. Лук и морковь обжарить в сли-



вочном масле. Картофель очистить и нарезать брусочками.

Огурцы мелко нарезать и припустить в небольшом количестве воды.

В процеженный бульон положить лук и морковь, петрушку. Варить на слабом огне до готовности овощей. После этого положить картофель и варить до его полуготовности. Добавить огурцы, фрикадельки и варить до готовности.



Уха из карасей

1 кг карасей, 1,5–2 л воды, 3 клубня картофеля, 2 луковицы, 0,5 корня петрушки или сельдерея, 2 лавровых листа, 2 горошины черного перца, укроп, 2 горошины душистого перца, соль.

Рыбу очистить, выпотрошить, удалить глаза и жабры, промыть. Залить водой, довести до кипения, снять пену. Добавить нарезанный кубиками картофель, измельченный лук, корень петрушки или сельдерея, лавровый лист, перец, посолить по вкусу. Варить 20 мин.

Готовый суп разлить по тарелкам, посыпать измельченным укропом.



Днепровский борщ

250 г рыбных консервов, 250 г белокочанной капусты, 1 небольшой стручок сладкого перца, 2–3 клубня



картофеля, 0,5 стакана вареной фасоли, 2 свеклы, 1 небольшая луковица, 1 небольшая морковь, 100 г томата-пюре, 2 ст. ложки 3 %-го уксуса, 100 г растительного масла, 30 г муки, укроп, черный перец горошком, лавровый лист, соль.

Капусту тонко нашинковать, сладкий перец очистить и нарезать соломкой. Положить их в кипящую подсоленную воду и варить до полуготовности.

Свеклу очистить, нарезать соломкой и потушить с натертой морковью, измельченным луком, томатом-пюре и уксусом. Муку спассеровать и слегка развести водой.

Картофель очистить, нарезать соломкой, обжарить на растительном масле и добавить к капусте с перцем. Затем положить фасоль с отваром, тушеные овощи, муку, рыбные консервы, посолить по вкусу, добавить перец и лавровый лист и довести до готовности.



Рыбный суп с вином

2 кг рыбы, 2 луковицы, 2 помидора, 2 дольки чеснока, 50 мл сухого белого вина, 5 ст. ложек растительного масла, зеленый лук, петрушка, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Рыбу очистить, выпотрошить, промыть, нарезать порционными кусками.

Лук нарезать колечками, помидоры — дольками, зеленый лук и петрушку измельчить. Лук обжарить в масле, добавить помидоры, зеленый лук, петрушку, лавровый лист, толченый чеснок. Тушить 5 мин, положить рыбу, посолить по вкусу и залить водой так, чтобы она покрыла рыбу.

Варить 10 мин. Затем добавить вино, поперчить, варить еще 5 мин.



Уха сборная «Атлантика»

500 г хека, 250 г ставриды, 250 г скумбрии, 1,5 л воды, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 морковь, 1 луковица, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Рыбу очистить, выпотрошить, удалить кости, головы (извлечь жабры) и плавники. Мясо нарезать порционными кусками.

Из костей, голов и плавников сварить бульон, процедить. Лук и морковь натереть на терке, обжарить на сливочном масле и положить в бульон. Прогреть.

Куски рыбы сварить в небольшом количестве воды, разложить по тарелкам, залить горячим бульоном, посыпать измельченной зеленью петрушки.



Зеленый борщ с рыбой

200 г филе рыбы горячего копчения, 5 клубней картофеля, 200 г укропа, 200 г зелени петрушки, 200 г щавеля, 200 г шпината, 2 луковицы, 2 моркови, 50 г растительного масла, 2 отварных яйца, 50 г сметаны, черный молотый перец, соль.

Картофель очистить, нарезать кубиками, опустить в 2,5 л воды, поставить на средний огонь.



Лук и морковь мелко нарезать, обжарить в растительном масле, добавить вместе с маслом к картофелю. Щавель и шпинат мелко нарезать, добавить в борщ, посолить и поперчить по вкусу, варить 20 мин.

Филе рыбы, укроп, петрушку и яйца мелко нарезать, добавить в борщ, проварить 1 мин. Подавать со сметаной.



Суп с консервированным тунцом

250 г консервированного тунца, 1,5 л воды, 1 соленый огурец, 2 ст. ложки томатной пасты, 2–3 луковицы, 3 ст. ложки зеленого горошка, 1 корень петрушки, укроп, черный молотый перец, соль.

Корень петрушки и одну луковицу отварить в слегка подсоленной воде. Огурцы нарезать маленькими кубиками, положить в кипящий отвар, снова довести до кипения.

Оставшийся лук мелко порубить, прогреть с томатной пастой, положить в суп. Поперчить по вкусу, добавить зеленый горошек и рыбу. Варить еще 5–10 мин.

Готовый суп разлить по тарелкам и посыпать мелко нарезанным укропом.



Суп с копченой рыбой

300 г филе копченой рыбы, 1 л рыбного бульона, 2 соленых огурца, 1 луковица, 1 ст. ложка томатной пасты, 2 ст. ложки растительного масла, 0,5 лимона, 100 г маслин



без косточек, зелень, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Рыбу нарезать небольшими кусочками, огурцы — кубиками. Лук мелко нарезать, обжарить в масле.

Бульон довести до кипения, положить в него рыбу, огурцы, маслины. Варить на слабом огне 5 мин. Добавить лук, лавровый лист, перец и соль по вкусу. Варить еще 3 мин.

Готовый суп разлить по тарелкам, посыпать измельченной зеленью, положить по кружочку лимона.



Азовская уха

1 кг рыбы, 2 луковицы, 3 клубня картофеля, 1 морковь, 3 помидора, 10 горошин черного перца, 2 лавровых листа, зелень, растительное масло, соль.

Рыбу очистить, выпотрошить, удалить голову, нарезать порционными кусками. Из головы сварить бульон с морковью, лавровым листом и перцем, посолить его по вкусу и процедить.

Картофель очистить, нарезать кубиками. Лук мелко нарезать, обжарить в масле. Помидоры нарезать дольками. Зелень мелко нарезать.

Бульон довести до кипения, положить в него картофель. Варить 10–15 мин, добавить рыбу, лук и помидоры. Варить еще около 10 мин. Посыпать измельченной зеленью, довести до кипения и снять с огня.

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ



Пикантная окрошка

1 кг куриного мяса, 3 л воды, 5 клубней картофеля, 2 свежих огурца, 2–3 яйца, лимонный сок, зелень, соль.

Из куриного мяса сварить бульон. Курицу извлечь, бульон остудить, снять с него жир, а затем процедить. Картофель отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать кубиками. Огурцы нарезать так же. Мясо нарезать небольшими кусочками. Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить, крупно нарезать. Зелень измельчить.

Овощи и курицу соединить, посолить по вкусу, залить бульоном, добавить лимонный сок.

Суп разлить по тарелкам, посыпать яйцами и зеленью.



Йогуртовый гаспаччо

1 л натурального йогурта, 2 помидора, 1 свежий огурец, 1 стручок сладкого перца, 2 дольки чеснока, 3 пера зеленого лука, 3 веточки петрушки, 3 веточки укропа, 5 веточек кинзы, черный молотый перец, соль.



Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и семян, мелко нарезать. Огурец очистить от кожицы, мелко нарезать. Сладкий перец очистить от семян и перегородок, нарезать кубиками. Зелень вымыть, обсушить, мелко порубить. Чеснок мелко порубить.

Все ингредиенты соединить, измельчить с помощью блендера в однородную массу, посолить и поперчить по вкусу, залить охлажденным йогуртом и перемешать.

В суп можно положить 1 ст. ложку оливкового масла.



Гаспаччо

2 средних помидора, 200 г пшеничного хлеба, 1 долька чеснока, 1 средний огурец, 20 г растительного масла, 1 л воды, 20 г мелко нарезанного зеленого перца, уксус, соль.

Хлеб размочить в воде и размять до состояния пюре. Добавить чеснок, помидоры и огурцы и все пропустить через мясорубку. Заправить растительным маслом и уксусом (по вкусу). Развести смесь водой до густоты супа, посолить, добавить мелко нарезанный зеленый перец и несколько кусочков пищевого льда.



Желтый гаспаччо

1 кг мякоти дыни, 2 стручка сладкого желтого перца, 2 стебля сельдерея, 3 ст. ложки свежего лимонного сока, 2 ст. ложки белого сухого вина, 125 мл сливок 20–25 % -й жирности, 2 веточки мяты.



Дыню нарезать маленькими кубиками, заполнить один стакан, отложить. Сладкий перец очистить от семян и перегородок, мелко нарезать.

Сельдерей мелко нарезать.

Дыню (кроме отложенной), перец и сельдерей измельчить с помощью блендера до состояния пюре. Добавить лимонный сок, вино, охлажденные сливки и взбить. Поставить в холодильник на 1–2 ч. Готовый суп разлить по широким бокалам, посыпать кусочками дыни, украсить листочками мяты.

Суп можно слегка посолить по вкусу.



Белый гаспаччо

1 ломтик белого хлеба, 1 яйцо, 2 дольки чеснока, 2–3 яблока, 1 лимон, 100 г ядер арахиса, 150 г оливкового масла, 750 мл воды, 2 ч. ложки соли.

Хлебный мякиш размочить в воде, отжать. Чеснок мелко нарезать и взбить с яйцом. Добавить масло, хлеб, лимонный сок, соль. Снова взбить.

Яблоки очистить и мелко нарезать. Арахис обжарить на сухой сковороде. Готовый суп разлить по широким бокалам, яблоки и орехи подать отдельно.



Зеленый гаспаччо

2 свежих огурца, 1 стручок сладкого зеленого перца, 1 ломтик белого хлеба, 1 долька чеснока, 25 г петруш-



ки, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 ст. ложка белого сухого вина, 125 мл холодной кипяченой воды, черный молотый перец, соль.

Огурцы очистить от кожицы, нарезать маленькими кубиками (1 ст. ложку отложить). Сладкий перец очистить от семян и перегородок, мелко нарезать. Чеснок измельчить. Зелень петрушки мелко нарезать. Хлеб нарезать маленькими кубиками и подсушить в духовке. Несколько сухариков отложить, остальные размочить.

Огурцы, перец, чеснок, хлеб и зелень измельчить с помощью блендера в пюре, влить масло, воду и вино, посолить и поперчить по вкусу и еще раз взбить. Охладить.

Готовый суп разлить по широким бокалам, посыпать измельченным огурцом и сухариками.



Ананасный гаспаччо

1 средний ананас, 5 свежих огурцов, 1 стручок жгучего перца, 100 г ядер ореха макадамия или фундука, 250 мл свежеприготовленного ананасного сока, 6 перьев зеленого лука, 1 ст. ложка сока лайма, 25 г кинзы, 3 ст. ложки оливкового масла, 2 ч. ложки морской соли.

Ананас очистить, нарезать кубиками (примерно четверть отложить). Огурцы очистить от кожицы, нарезать кубиками (примерно четверть отложить). Зеленый лук мелко порубить. Жгучий перец очистить от семян, мелко нарезать.

Ананас и огурцы (кроме отложенных), зеленый лук, жгучий перец, ананасовый сок, сок лайма и соль измельчить с помощью блендера в однородную массу.



Добавить в нее отложенные ананас и огурцы, измельченную кинзу, оливковое масло, аккуратно перемешать.

Готовый суп охладить, разлить по широким бокалам, посыпать рублеными орехами.

Макадамия — очень дорогой орех, по вкусу напоминающий фундук или лещину.



Рыбная окрошка

2 л кваса, 500 г отварного рыбного филе, 3 яйца, 3 клубня картофеля, 1 стакан квашеной капусты, 1 свежий огурец, 50 г редиса, 2 ст. ложки горчицы, 3 ст. ложки сметаны, зелень, зеленый лук, сахар, соль.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, белки отделить от желтков. Белки нарезать кубиками, желтки растереть с сахаром, горчицей и солью.

Картофель отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать кубиками. Огурец и редис нарезать так же.

Рыбу мелко нарезать. Капусту, зеленый лук и зелень мелко порубить. Ингредиенты соединить, залить квасом, заправить сметаной, перемешать.



Холодный борщ с яблоками

1 свекла, 2 яблока, 2 огурца, 2 яйца, 100 г сметаны, 1 ст. ложка уксуса, 1 ломтик ржаного хлеба, зеленый лук, зелень, сахар, соль.



Свеклу отварить, очистить, натереть на крупной терке, залить горячей водой, добавить хлеб и поставить на сутки в холодное место.

Яблоки очистить от сердцевины, нарезать тонкими ломтиками или кубиками. Огурцы нарезать так же. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, крупно нарезать. Лук и зелень мелко порубить.

Свекольный отвар процедить. Ингредиенты для борща соединить, залить отваром, добавить уксус, сахар и соль по вкусу, перемешать. Готовый борщ заправить сметаной.



Холодный литовский борщ

0,5 отварной свеклы, 4 свежих огурца, 300 г редиса, 2 яйца, 100 г сметаны, 1 л кефира, зеленый лук, зелень, соль.

Свеклу, огурцы и редис нарезать маленькими кубиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать дольками. Зеленый лук и зелень мелко порубить.

Овощи, лук и зелень соединить, залить кефиром, влить 500 мл холодной кипяченой воды, посолить по вкусу и перемешать. Борщ разлить по тарелкам, добавить дольки яйца.



Йогуртовый суп с авокадо

300 мл натурального йогурта, 400 мл куриного бульона без жира, 3 авокадо, 1 лимон, 4 лайма, 1 долька чеснока, черный молотый перец, соль.



Авокадо очистить от кожицы, удалить косточки. Мякоть одного авокадо мелко нарезать, полить свежеприготовленным лимонным соком, перемешать, охладить. Оставшиеся авокадо мелко нарезать и взбить с помощью блендера или миксера в течение 2–3 мин. Влить охлажденные бульон и йогурт, свежеприготовленный сок лайма, посолить и поперчить по вкусу. Взбить до образования однородной массы. Поставить в холодильник на 2–3 ч.

Готовый суп разлить по тарелкам, посыпать кусочками авокадо и измельченным чесноком. Отдельно подать пищевой лед.



Холодник с цуккини

1 л овощного бульона, 3 луковицы, 4 цуккини, 2 дольки чеснока, 50 г сливочного масла, зелень, сметана, сливочное или растительное масло, черный молотый перец, соль.

Лук мелко нарезать. Цуккини очистить и нарезать кубиками. Чеснок растолочь. Лук и цуккини обжарить, добавить чеснок, влить бульон, варить 5 мин. Посолить и поперчить по вкусу. Охладить. Готовый суп заправить сметаной и посыпать измельченной зеленью.



Холодный борщ с огурцами

500 г свеклы, 100 г зеленого лука, 3 свежих огурца, 1 морковь, 2 яйца, 50 г сметаны, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка уксуса, укроп, черный молотый перец, соль.



Свеклу и морковь очистить, нарезать соломкой, припустить до готовности, долить воду и довести до кипения. Добавить сахар и уксус, посолить и поперчить по вкусу, снять с огня и остудить.

Огурцы нарезать тонкими кружочками. Лук и укроп мелко порубить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, крупно нарезать.

В остывший отвар положить огурцы, лук, укроп, яйца, заправить сметаной и перемешать.



Свекольник

4 молодые свеклы с ботвой, 2 свежих огурца, 10 шт. редиса, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка уксуса, 100 г сметаны, листовой салат, укроп, зеленый лук, соль.

Свеклу очистить, отварить до готовности в воде с уксусом. За 10 мин до конца приготовления добавить немного нашинкованной ботвы, посолить. Свеклу с отваром охладить. Отвар процедить. Свеклу натереть на крупной терке.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить. Огурцы и редис нарезать кубиками. Зеленый лук, листовой салат и укроп измельчить.

Ингредиенты соединить, залить отваром, добавить сахар, посолить по вкусу, заправить сметаной, перемешать.



Иранский йогуртовый суп

600 мл натурального йогурта, 200 мл воды, 100 г изюма без косточек, 1 огурец, 5–6 перьев зеленого лука,



3 веточки укропа, 3 веточки петрушки, 6 кубиков пищевого льда, белый молотый перец, соль.

Изюм вымыть, вымочить в холодной кипяченой воде в течение 5–6 мин, откинуть на сито, снова промыть, обсушить. Воду, в которой размачивался изюм, процедить. Огурец вымыть, обсушить, нарезать кубиками. Зеленый лук мелко порубить.

Соединить изюм, огурец, лук, добавить лед, посолить и поперчить по вкусу, залить йогуртом, разбавить водой из-под изюма, перемешать. Готовый суп посыпать измельченными петрушкой и укропом.



Рыбная окрошка на кефире

1 л кефира, 300 мл минеральной воды, 400 г филе трески, 3 свежих огурца, 2 клубня картофеля, 2 яйца, 25 г зелени петрушки, 25 г зелени укропа, 25 г зеленого лука, 1 ст. ложка горчицы, черный молотый перец, соль.

Филе трески вымыть, обсушить, отварить в слегка подсоленной воде, остудить (если есть кожа — удалить), нарезать небольшими кусочками.

Картофель отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать маленькими кубиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить. Зеленый лук, петрушку, укроп и огурцы вымыть, обсушить. Лук и зелень мелко нарезать, огурцы нарезать маленькими кубиками.

Ингредиенты соединить, добавить горчицу, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать. Залить смесью охлажденных кефира и минеральной воды, еще раз перемешать.



Отдельно подать кусочки пищевого льда.

Вместо кефира можно использовать натуральный йогурт или мацони.



Окрошка с яблоками

1,5 л кефира, 2 яблока, 3 свежих огурца, 100 г редиса, 4–5 перьев зеленого лука, 4 веточки укропа, горчица, пищевой лед, соль.

Яблоки, огурцы и редис вымыть и обсушить, нарезать тонкой соломкой. Зелень вымыть, обсушить, мелко порубить.

Ингредиенты соединить, добавить горчицу по вкусу, тщательно перемешать. Залить охлажденным кефиром, посолить по вкусу, положить кубики льда.

Вместо редиса можно использовать редьку.



Хлебный суп

500 г ржаных сухарей, 50 г изюма, 100 г клюквы, 2 яблока, 50 г сахара, 200 мл клюквенного сока, молотая корица, взбитые сливки.

Сухари залить 1 л горячей воды, дать им настояться, процедить. Размоченные сухари протереть через сито, залить процеженным отваром, добавить вымытый изюм, клюкву, ломтики яблок, сахар и корицу, влить клюк-



венный сок. Прокипятить в течение 5–10 мин, снять с огня и остудить. Готовый суп подавать со взбитыми сливками.



Индийский йогуртовый суп

500 мл натурального йогурта, 500 мл охлажденного куриного бульона без жира, 2 свежих огурца, 2 помидора, 0,5 ч. ложки свежемолотого имбиря, 3 веточки мяты, 3 веточки кинзы, кайенский молотый перец, черный молотый перец, соль.

Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и семян, мелко нарезать. Огурцы мелко нарезать или натереть на средней терке. Мята и кинзу вымыть, обсушить, мелко порубить.

Йогурт взбить с помощью миксера в течение 2–3 мин. Вливая тонкой струйкой куриный бульон, взбивать еще 2–3 мин. Ингредиенты соединить, добавить имбирь, посолить и поперчить по вкусу, перемешать. Залить смесью йогурта и бульона и еще раз перемешать. Охладить.

К готовому супу подать кубики пищевого льда.



Суп из дыни

1 кг мякоти дыни, 225 мл абрикосового или персикового нектара, 1 лимон.

Мякоть дыни охладить, нарезать маленькими кусочками. С помощью блендера измельчить с не-



ктаром на средней скорости. Добавить 2 ст. ложки лимонного сока, увеличить скорость и взбивать еще в течение 1 мин.

Готовый суп перед подачей выдержать в холодильнике в течение 4–5 ч или подать сразу — с ломтиками лимона и кубиками льда.



Апельсиновый суп с тыквой и миндалем

1 апельсин, 100 г мякоти тыквы, 20 г ядер миндаля, 1–2 ст. ложки меда.

Апельсин тщательно вымыть, нарезать тонкими дольками вместе с кожурой, семена извлечь. Тыкву натереть на крупной терке. Миндаль обдать кипятком, остудить, очистить от кожицы, обжарить на сухой сковороде, помешивая, в течение 3–5 мин, остудить, мелко порубить.

Ингредиенты соединить, залить 2 л горячей воды, довести до кипения. Снять посуду с огня и остудить. Перед подачей положить в суп мед и перемешать.



Рыбный суп на клюквенном отваре

300 г филе судака, 1 стакан клюквы, 2 клубня картофеля, 1 свежий огурец, 1 яйцо, 4 пера зеленого лука, 4 веточки укропа, 4 веточки петрушки, 4 ст. ложки сметаны, сахар, соль.

Филе судака вымыть, обсушить, отварить в подсоленной воде до готовности, остудить, мелко нарезать. Картофель сварить в мундире, остудить, очистить, нарезать



маленькими кубиками. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить. Огурец вымыть, обсушить, нарезать маленькими кубиками.

Укроп и петрушку вымыть, обсушить, мелко порубить.

Клюкву перебрать, промыть, залить 1 л горячей воды, довести до кипения и варить в течение 5–6 мин. Снять с огня, добавить сахар и соль по вкусу, перемешать и остудить. Отвар процедить. Все ингредиенты соединить, залить клюквенным отваром и тщательно перемешать. Перед подачей заправить суп сметаной.



Вишисуаз (классический вариант)

1 луковица, 150 г лука-порей, 2 клубня картофеля, 30 г сливочного масла, 600 мл куриного бульона, 50 мл сливок, шнитт-лук, черный молотый перец, соль.

Репчатый лук мелко порубить, обжарить на растопленном сливочном масле, пока лук не станет прозрачным. Лук-порей вымыть, обсушить, мелко нарезать, добавить к репчатому луку, перемешать. Жарить, помешивая, около 5 мин.

Картофель вымыть, очистить, нарезать небольшими кубиками. Бульон разогреть, положить в него картофель и обжаренный лук, довести до кипения. Варить на среднем огне в течение 30 мин. Снять с огня и остудить.

Холодный суп взбить с помощью блендера или протереть через сито. Добавить сливки, посолить и поперчить по вкусу, перемешать. Охладить.

Готовый суп посыпать измельченным шнитт-луком.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
Овощные и молочные супы.	6
Мясные супы.	22
Рыбные супы.	38
Холодные супы	50

100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ СУПОВ

Художественный редактор А. Г. Лютиков
Верстка А. Г. Вайник
Корректор И. Г. Иванова
Художник А. Г. Вайник

ООО «Издательский дом «Терция»,
191014, Санкт-Петербург,
ул. Артиллерийская, д. 1, лит. А, пом. 3Н
E-mail: tercia_ph@mail.ru

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в ООО «Дип pocket» E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru

International Sales: International wholesale customers should contact «Deep Pocket»
Pvt. Ltd. for their orders. foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении, обращаться в ООО «Форум»: тел. 411-73-58 доб. 2598.
E-mail: vipzakaz@eksmo.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный), e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.
Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 376-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 501-91-19. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99. **В Казахстане:** ТОО «РДЦ-Алматы», ул. Домбровского, д. 3а. Тел./факс (7272) 252-59-90/91.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:

117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 780-58-34.

Подписано в печать 30.04.2008
Формат 70х100 $\frac{1}{32}$. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58
Тираж 10 000 экз. Заказ № 3045

Отпечатано с готовых файлов заказчика в ОАО «ИПК
«Ульяновский Дом печати». 432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14