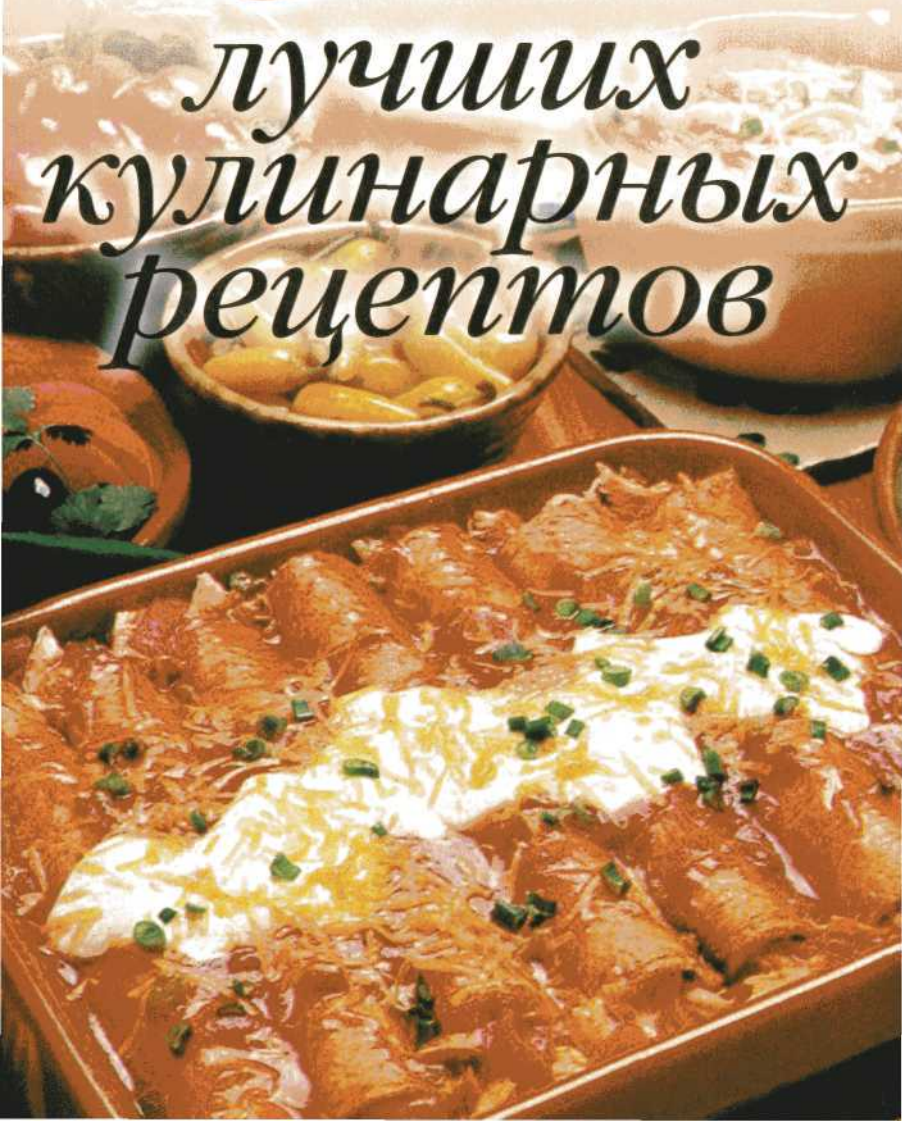




вкусно и просто

300

*лучших
кулинарных
рецептов*



УДК 641/642
ББК 36.997
И25

Ивушкина, О.
И25 300 лучших кулинарных рецептов / Ольга Ивуш-кина.- М.: РИПОЛ классик, 2007.- 64 с- (Вкусно и просто).

ISBN 978-5-7905-2554-4

Представленные в данной книге кулинарные рецепты порадуют каждую хозяйку своей изысканностью, оригинальностью и в то же время легкостью в исполнении. Салаты, холодные и горячие закуски, первые блюда, выпечка, десерты, напитки — огромное разнообразие блюд для вашего праздничного или домашнего обеденного стола!

Книга рассчитана на массового читателя.

УДК 641/642
ББК 36.997

*Практическое издание
Серия «Вкусно и просто»*

Ивушкина Ольга

300 ЛУЧШИХ КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ

Генеральный директор издательства *С. М. Макаренков*

Редактор *Г. В. Чуб*

Художественное оформление: *Е. Л. Амитон*

Компьютерная верстка: *А. А. Семенова*

Технический редактор *Е. А. Крылова*

Корректор *Г. И. Ситяева*

Издание подготовлено при участии ЛА «Научная книга»

Подписано в печать с готовых диапозитивов 31.05.2007 г.

Формат 84×108/32. Гарнитура «Garamond».

Печ. л. 2,0. Тираж 10 000 экз. Заказ № 2707.

Адрес электронной почты: info@ripol.ru

Сайт в Интернете: www.ripol.ru

ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик»
109147, г. Москва, ул. Большая Андроньевская, д. 23

Отпечатано с готовых диапозитивов в ОАО «ИПП «Курск»

305007, г. Курск, ул. Энгельса, 109.

E-mail: kursk-2005@yandex.ru

www.petit.ru

Холодные закуски, салаты, бутерброды



Фаршированные помидоры

Требуется: 1 кг помидоров, 300 г пикантного сыра, 4 зубчика чеснока, зелень петрушки, укропа и базилика — по 1/2 пучка, 100 г майонеза, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Выберите не очень крупные твердые помидоры, вымойте и высушите их. Осторожно острым ножом срежьте верхнюю часть и ложечкой выньте мякоть. Сыр натрите на терке и смешайте с майонезом. Зелень и зубчики чеснока очень мелко порубите и смешайте с сырной массой. Добавьте по вкусу соль и перец. Этой начинкой наполните помидоры и накройте их «крышечками».

Большое плоское блюдо покройте листьями салата и выложите на них помидоры. Подавайте, украсив веточками петрушки и базилика.

Салат из креветок и крабов

Требуется: 1 упаковка крабовых палочек, 2 банки мяса креветок, 1 банка консервиро-

ванной сладкой кукурузы, 5 яиц, 400 г свежей капусты, 1 банка майонеза, листочки мяты для украшения, соль.

Способ приготовления. Крабовые палочки и креветочное мясо порежьте на небольшие кусочки, яйца мелко нарубите. Капусту тонко шинкуйте и перетрите с солью, чтобы капуста дала сок. Слейте сок из консервированной кукурузы. Соедините капусту, кукурузу, яйца, креветки и крабовые палочки, заправьте майонезом. Хорошенько перемешав, выкладывайте в салатник и подавайте, украсив листочками мяты.

Салат из дичи с апельсинами

Требуется: 200 г отваренного филе дичи, 2 яблока, 1 апельсин, 4 ст. л. майонеза, долька лимона.

Способ приготовления. Яблоки и апельсины очистите от кожицы и семян и нарежьте ломтиками. Филе нарежьте кубиками, смешайте с яблоками, апельсином и заправьте майонезом.

Овощная закуска с маринованными грибами

Требуется: 300 г яблок, 200 г молодого сельдерея, 150 г помидоров, 150 г маринованных шампиньонов, 1/2 банки черных маслин без косточек, 2 яйца, 1 банка майонеза, по 1/4 ч. л. порошка шалфея и майорана, сок 1/2 лимона, соль.

Способ приготовления. Яблоки очистите от кожуры, выньте сердцевину, нарежьте кубиками и сбрызните

лимонным соком. Сельдерей почистите, побланшируйте 3—4 мин в кипятке, остудите и тоже порежьте кубиками. Помидоры ошпарьте кипятком, снимите кожицу и порежьте ломтиками, а маринованные шампиньоны — пластинками. Яйца нарежьте кружочками. Подготовленные овощи и фрукты хорошенько перемешайте, заправьте солью, перцем и майонезом, добавьте порошок шалфея и майорана. Готовый салат подавайте, украсив кружочками яиц и маслинами.

Салат из моркови с грибами

Требуется: 2—3 большие моркови, 200 г вешенок (можно использовать порейки), 50 г растительного масла, соль, красный перец, 1 ст. л. уксусной эссенции.

Способ приготовления. Натрите морковь длинными полосками, добавьте соль, перец, уксусную эссенцию, оставьте пропитаться. Отдельно пожарьте грибы, также их посолив и поперчив по вкусу. Затем перемешайте грибы с морковью — салат готов.

Салат из репы с шампиньонами

Требуется: 1 репа среднего размера, 400 г шампиньонов, 1 стакан консервированных бобов, 1 луковица, 40 г сливочного масла, 4 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. винного уксуса, чеснок, перец, соль.

Способ приготовления. Натрите репу на терке. Обжарьте на сливочном масле шампиньоны, предварительно посолив и поперчив их, и добавьте их к тертой репе, тщательно перемешайте.

Отдельно приготовьте соус измельчите луковицу, несколько перьев чеснока и поджарьте их на растительном масле. Пока лук жарится, вскипятите смесь из 2 ст. л. винного уксуса и такого же количества растительного масла, затем соедините с луком. После этого вылейте в репу с шампиньонами, добавьте консервированные бобы, перемешайте.

Рыбные рулетики

Требуется: 1/2 кг нежирной рыбы, 1 морковь, 1 луковица, 2 ч. л. желатина, зелень, соль, перец.

Способ приготовления. Отделите мясо рыбы от костей. Филе посолите и поперчите по вкусу. Зелень порубите и положите на кусочки рыбы. Скатайте ломтики в рулеты и свяжите ниткой. Рулетики отварите в чуть подсоленной воде. Через 15 мин выньте готовые рулетики и удалите нитки.

Замочите желатин и растворите его в отваре. Когда он остынет, залейте им уложенные и украшенные зеленью петрушки, отварной морковью и кольцами лука рыбные рулетики. Блюдо поставьте в прохладное место для застывания.

«Оливье» классический

Требуется: 300 г отварного картофеля, по 200 г белого куриного мяса, отварной свинины, телячьего языка и копченой ветчины, 200 г маринованных шампиньонов, 100 г маринованных огурчиков, 2 яйца, соль.

Для соуса: 4 сырых яичных желтка, 2 ч. л. сахарной пудры, 100 г рафинированного рас-

тительного масла, 2 ч. л. мелкой соли, сок 1/2 лимона.

Способ приготовления. Картофель, яйца и различные сорта мяса порубите мелкими кубиками. Огурцы нарежьте соломкой, а шампиньоны — ломтиками. Перемешайте и посолите по вкусу. Приготовьте соус. Для этого желтки охладите и разотрите с солью и сахарной пудрой. Можно использовать миксер. Вылейте смесь в посуду с высокими стенками, добавьте лимонный сок и взбивайте на средней скорости, вливая растительное масло очень тонкой струйкой. Поставьте посуду на лед и взбивайте на высокой скорости 1—2 мин. Этим соусом заправьте салат.

Салат из шампиньонов и брокколи

Требуется: 200 г шампиньонов, 1 помидор, 500 г маринованной брокколи, 30 г сливочного масла, перец, соевый соус, петрушка.

Способ приготовления. В невысокой кастрюльке растопите сливочное масло. Шампиньоны порежьте дольками и перемешайте с мелко нарезанным помидором. Смесь выложите в кастрюльку, сбрызните соевым соусом, добавьте перец. Поставьте посуду в разогретую духовку на 8—10 мин. В тушеные шампиньоны добавьте порезанную брокколи, петрушку.

Салат со свининой и сыром

Требуется: 250 г постной свинины, 8 помидоров, 100 г сыра, 100 г сметаны, 5—6 ст. л. уксуса, 1/2 л воды, 2 головки чеснока, 4—5 лукович, зелень.

Способ приготовления. Свинину нарежьте тонкими ломтиками, залейте водой, добавьте лук, нарезанный кружочками, чеснок, уксус и поставьте в прохладное темное место на 3—4 ч. Помидоры нарежьте кружочками, сыр натрите на мелкой терке и смешайте со сметаной. Мясо выньте из рассола и дайте стечь воде. Возьмите неглубокое блюдо и положите на дно слой помидоров. Затем смешайте мясо и сыр и выложите горкой эту массу на помидоры, сверху посыпьте зеленью.

Мясной салат

Требуется: 400 г вареного мяса, птицы или колбасы, 4 вареные картофелины, 3 маринованных огурца, 100 г зеленого горошка, 1 вареная морковь, 3 яйца, 1 банка майонеза, соль, зелень.

Способ приготовления. Все компоненты салата нарубите как можно мельче, посолите, добавьте майонез и тщательно перемешайте. Выложите в салатник и украсьте рубленой зеленью.

Салат из свинины с кукурузой

Требуется: 200 г постной свинины, 1/2 кг капусты, 3—4 початка кукурузы, 2 ст. л. растительного масла, 3—4 луковицы, перец, соль, уксус.

Способ приготовления. Мясо обжарьте на растительном масле. Отварите кукурузу, капусту и лук мелко порубите. Все смешайте, добавьте соль, перец, уксус и растительное масло, перекаленное до дыма. Готовое блюдо посыпьте зеленым луком.

Салат с камбалой

Требуется: 2 кг камбалы, 250 г речной рыбы, 200 г зеленых оливок без косточек, 3 апельсина, 2 ст. л. оливкового масла, винный уксус, горчица, соль, молотый черный перец, сельдерей.

Способ приготовления. Приготовьте соус для заправки салата. Для этого смешайте винный уксус с солью и горчицей, а затем добавьте оливковое масло и цедру 3 апельсинов. В кипящую воду опустите обработанную камбалу, поварите не более 5 мин. Остудите, очистите, измельчите (нарежьте соломкой), положите в салатницу, добавьте измельченный сельдерей, мясо вареной речной рыбы и оливки. Украсьте кружочками апельсинов с кожурой и залейте соусом.

Салат из крабового мяса

Требуется: 500 г крабового мяса, 500 г капусты, 1 крупная морковь, 1 пучок кресс-салата, 1 небольшая репка, 5 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. уксуса, 1 ч. л. сладкой горчицы, 1 ст. л. соевого соуса, соль, перец, 1/2 ст. л. меда.

Способ приготовления. Капусту и морковь нарежьте мелкой соломкой, смешайте с крабовым мясом и нарезанным соломкой кресс-салатом.

Для маринада очистите репку и натрите ее на средней терке. Добавьте соль, растительное масло, перец, уксус, горчицу и соевый соус. Посолите, поперчите и добавьте мед.

Салат выложите на порционные тарелки и полейте маринадом. Украсьте сверху зеленью.

Свекольный салат

Требуется: 500 г свеклы, 1 ч. л. тертого хрена, 3 ст. л. майонеза, 3—4 зубчика чеснока, 1 соленый огурец, 1 ст. л. измельченных грецких орехов, соль, зеленый лук.

Способ приготовления. Свеклу отварите, очистите, натрите на крупной терке. Соленый огурец мелко нарежьте, смешайте со свеклой, тертым хреном, толченым чесноком, орехами, зеленым луком и солью, заправьте майонезом.

Заливная стерлядь

Требуется: 1 стерлядка, 2 кг мелкой речной рыбы, 4—5 морковок, 3 луковицы, 2 яйца, горсть изюма, корень петрушки, черный перец горошком, лавровый лист, соль, желатин, 1 ст. л. сахара, зелень петрушки.

Способ приготовления. Стерлядь выпотрошите, удалите жабры, вымойте и положите в широкую плоскую кастрюлю. Мелкую рыбку выпотрошите, помойте и вместе с чешуей положите в ту же кастрюлю. Добавьте лук, морковь, корень петрушки и перец. Залейте холодной водой, доведите до кипения и снимите образовавшуюся накипь. Убавьте огонь, и пусть все варится на маленьком огне (кастрюлю крышкой не накрывайте).

Рыбу варите не менее двух часов, а во время варки еще 2—3 раза подливайте по 1/2 чашки холодной воды и снимайте пену, которая будет всплывать на поверхность. За 30 мин до конца варки добавьте в кастрюлю горсть изюма. Снимите кастрюлю с огня и дайте остыть.

Выложите стерлядь на блюдо с высокими бортиками, бульон процедите, растворите в нем желатин и посолите (однако солите только уже готовый бульон). Когда бульон начнет застывать, вылейте 1/3 его на стерлядь и поставьте ее на холод на 30—40 мин.

Потом на застывшей поверхности красиво разложите кружочки крутых яиц, листочки петрушки и кружочки вареной моркови, которые можно оформить в виде цветочков. Слегка придавите их рукой, чтобы они не всплывали, когда вы выльете оставшийся бульон. Действуйте аккуратно, выливайте бульон тонкой струйкой, подставив под нее шумовку. Эти меры предосторожности нужны для того, чтобы не нарушить симметрию украшений. Поставьте заливное на холод до окончательного застывания и вынимайте из холодильника только непосредственно перед подачей на стол.

Заливная телятина

Требуется: 2 кг телячьей вырезки, 3—4 морковки, 3 яйца, 100 г ароматических корней, соль, перец, 1/2 стручка острого перца, по 1 сладкому болгарскому перцу красного, зеленого и желтого цвета, 1/2 бутылки красного сухого вина, 100 г белого вермута, 3 ст. л. желатина, 3 стебля лука-порея, зелень петрушки и базилика.

Способ приготовления. В кастрюле с широким дном вскипятите воду, добавьте лук, коренья, острый перец и нарезанную кружочками морковь. В кипящую воду положите вырезку целым куском, влейте вермут и варите до готовности. За это время подготовьте остальные компоненты: болгарский перец очистите от семян и нарежьте тонкими кольцами, а порей — соломкой, пет-

рушку и базилик разделите на веточки. Желатин замочите в холодной воде.

За 5 мин до окончания варки влейте в бульон красное вино. Снимите с огня, выньте мясо и, процедив бульон, растворите в нем желатин. В продолговатые формочки налейте немного бульона и дайте ему застыть. Нарезьте мясо на красивые ломтики и разложите по формам. Туда же положите порей, ломтики яиц и разноцветные колечки сладкого перца, залейте оставшимся бульоном и оставьте застывать. Перед подачей украсьте заливное листочками петрушки и базилика.

Овощное заливное

Требуется: 3 кабачка-цукини, 2 луковицы, по 3 сладких болгарских перца красного и желтого цвета, 200 г цветной капусты, 200 г капусты-брокколи, 200 г стручковой фасоли, 300 г мясистых помидоров, 150 г зеленого горошка, соль, 2 бульонных кубика, 4 ст. л. желатина.

Способ приготовления. Кабачки нарежьте наискосок ломтиками, цветную капусту и брокколи разделите на соцветия, стручки фасоли очистите от прожилок. Сварите овощи в подсоленной воде, выньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Помидоры очистите от шкурки и нарежьте кружочками, лук нарежьте полукольцами и сполосните под струей воды. Желатин замочите на 15 мин. В воде, в которой варились овощи, растворите бульонные кубики и желатин.

Когда бульон начнет застывать, в прямоугольную форму слоями выкладывайте овощи, заливая каждый слой желе. Старайтесь чередовать овощи по цветам,

тогда готовое заливное будет смотреться более декоративно. Когда желе окончательно застынет, выньте его из формы и разрежьте на толстые ломти.

Салат с кальмарами и яблоками

Требуется: 200 г вареного мяса кальмаров, 2 соленых огурца, 1 морковь, 2 крупных яблока, 1 луковица, 200 г сметаны, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. соевого соуса, 1 ч. л. уксуса, 1 лимон, соль, перец, зелень.

Способ приготовления. Отварное мясо кальмара, огурцы, морковь и яблоки нарежьте соломкой, добавьте лук, специи и залейте смесью из уксуса, лимонного сока, растительного масла, соли и перца. Дайте настояться 15—20 мин, после чего выложите в салатницу, добавьте соевый соус и сметану.

Креветки в майонезе

Требуется: 400 г креветок, 4 яйца, 3 моркови, 5 ст. л. зеленого горошка, 2 луковицы, 1/2 банки майонеза, корень петрушки, зелень, соль.

Способ приготовления. Креветки варите 3 мин в чуть подсоленной воде с добавлением корня петрушки. На блюдо уложите слой нарезанных кружочками вареных яиц и моркови, сверху — очищенные креветки, посыпьте зеленым горошком и украсьте кольцами лука, предварительно ошпаренного. Майонез смешайте с 50 г креветочного бульона и залейте креветки. Украсьте блюдо свежей зеленью и поставьте в холодильник для застывания.

Бутерброды с ветчиной

Требуется: 100 г ветчины, 1 маленькая луковица, 2 помидора, 1 вареное яйцо, 1 ст. л. сливочного масла, хлеб, соль, перец.

Способ приготовления. Лук нарежьте колечками, обжарьте в растительном масле до золотистого цвета. На ломтики хлеба намажьте масло, положите тонкие кусочки ветчины, кружочки лука, яйца, помидоров, посолите, поперчите.

Тосты с яйцами и петрушкой

Требуется: 200 г черного хлеба, 3 яйца, 2—3 зубчика чеснока, 1/2 банки майонеза, 5 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления. Хлеб нарежьте тонкими ломтиками, обжарьте на растительном масле, натрите чесноком, намажьте майонезом. Сваренные вкрутую яйца порубите с зеленью петрушки, смешайте с майонезом. Полученную массу намажьте на тосты, сверху украсьте зеленью петрушки.

Закуска из сельди

Требуется: 300 г батона, 1—2 сельди, 3—4 яйца, 1 луковица, 30 г сливочного масла, 4 ст. л. растительного масла, веточки петрушки.

Способ приготовления. Нарежьте батон небольшими ломтиками толщиной 7—10 мм и обжарьте их с обе-

их сторон. Сельдь очистите от костей и кожицы и также порежьте небольшими кусочками.

А теперь займитесь яйцами. Взбейте и поджарьте их на разогретой и смазанной сливочным маслом сковороде, выложите на отдельную тарелку и подождите немного, пока яичница остынет.

Остывшую яичницу порежьте квадратиками или ромбиками и положите на батон. Второй слой — селедка, и завершите композицию порезанными кольцами лука и веточками петрушки.

Бутерброды с колбасой и сыром

Требуется: 2 ломтика пшеничного хлеба, 1 яйцо, 20 г колбасы, 15 г сыра, 1 ст. л. майонеза, 2 ч. л. растительного масла.

Способ приготовления. Растительное масло разогрейте на сковороде и обжарьте на нем ломтики хлеба, только с одной стороны.

Яйцо отварите вкрутую. Очистите и мелко порежьте, также мелко нашинкуйте колбасу. Смешайте нарезанные продукты и заправьте майонезом. Смесь посолите и поперчите. На ломтики хлеба с необжаренной стороны выложите массу. Покройте бутерброды сыром, натертым на терке.

Духовку разогрейте и запекайте в ней бутерброды до образования румяной корочки. После этого выньте бутерброды из духовки и охладите.

Тосты с жареными помидорами и баклажанами

Требуется: 1 батон, 4 средних помидора, 2 небольших баклажана, 3 зубчика чеснока,

1/2 банки майонеза, 5 ст. л. растительного масла, зелень, соль.

Способ приготовления. Хлеб нарежьте тонкими ломтиками, обжарьте на растительном масле, намажьте майонезом. Баклажаны и помидоры нарежьте кружочками, посолите, обжарьте на растительном масле. Чеснок мелко порежьте. Укладывайте бутерброды из баклажанов и помидоров на тосты, пересыпая их чесноком. Сверху полейте майонезом и посыпьте мелко нарезанной зеленью.



Первые блюда



Суп по-молдавски

Требуется: 1/2 курицы, 100 г риса, 1 морковь, 2 луковицы, 2 ст. л. топленого масла, 1/2 стакана хлебного кваса, зелень петрушки, 2 картофелины, 1 1/2 л воды, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Порежьте курицу кусочками, положите в кастрюлю и залейте холодной водой. Доведите до кипения и варите на слабом огне 1—1 1/2 ч. Не забудьте снимать пену. Положите в бульон порезанный кубиками картофель. За 15 мин до готовности добавьте обжаренные в топленом масле лук, морковь. За 5 мин до готовности супа влейте квас, посолите, поперчите. Посыпьте рубленой зеленью.

Грибной суп

Требуется: 50 г сушеных грибов, 1 луковица, 2 моркови, 3 картофелины, растительное масло, 1/3 стакана перловой крупы, 1 помидор, хлебцы, соль, свежая зелень.

Способ приготовления. Грибы замочите на 3 ч, отварите в той же воде и процедите. Добавьте в бульон крупу, посолите и начинайте варить. Нашинкуйте грибы и морковь соломкой. Мелко порежьте лук и обжарьте в масле. В конце жарки добавьте нарезанный помидор. Теперь к почти сваренной крупе добавьте кубики картофеля и обжаренные грибы. Варите еще 10 мин. Подавайте со свежей зеленью и поджаренными хлебцами.

Суп из курицы и рыбы

Требуется: 1/2 курицы, 100 г картофеля, 2 луковицы, 1 морковь, 300 г свежей рыбы, перец, соль, зелень сельдерея.

Способ приготовления. Приготовьте прозрачный куриный бульон, процедите его. Достаньте из бульона курицу. В бульон положите порезанную на кусочки рыбу и варите до готовности. Добавьте соль, перец.

Разложите по тарелкам мелко нарезанные лук, морковь, зелень, кусочки рыбы. Залейте бульоном.

Суп с потрохами

Требуется: 300—350 г потрохов кур или гуся, 100 г лапши, 2 луковицы, 2 моркови, 2—3 картофелины, 2 ст. л. сливочного масла, 100 г репы, 2 зубчика чеснока, 2 гвоздики, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления. Приготовьте бульон из потрохов, процедите его. Положите порезанный картофель, лапшу, репу, спассерованный лук, морковь, гвоздику. Посолите. Добавьте измельченный чеснок, рубленую зелень петрушки.

Лапша

Требуется: 100 г вермишели, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, зелень укропа, петрушки, сельдерея, 2 л мясного бульона.

Способ приготовления. Отварите вермишель в кипящей подсоленной воде в течение 5 мин. Коренья очистите, натрите на терке, обжарьте в кипящем масле на сковороде. Вермишель и коренья поместите в кипящий бульон и варите 10—12 мин. В готовый суп положите измельченную зелень.

Фасолевый суп

Требуется: 2 ст. л. фасоли, 2 картофелины, 1 луковица, 1 морковь, 1 ст. л. риса, 1 корень петрушки, 1 л мясного бульона, соль.

Способ приготовления. Фасоль замочите в воде на несколько часов или на ночь, затем варите до готовности. Картофель очистите, нарежьте кубиками, варите в кипящем бульоне. Лук мелко нарежьте, морковь и корень петрушки натрите на терке, обжарьте все на масле и добавьте в суп вместе с рисом, варите около 15 мин, в конце варки добавьте отварную фасоль, соль, специи. Подавайте суп горячим, со сметаной.

Борщ гороховый

Требуется: 6—1 картофелин, 2 моркови, 1—2 луковицы, 300 г свекольной ботвы, 200 г свежего гороха, 2 ст. л. растительного масла, 100 г сметаны, 2—3 яйца, соль, зелень петрушки, укропа.

Способ приготовления. Вскипятите воду, положите туда мелко нашинкованную свекольную ботву, дайте закипеть, затем добавьте нарезанный кубиками картофель и горох. Спассеруйте мелко нарезанные лук и морковь, добавьте в кастрюлю и варите до готовности. За несколько минут до окончания варки посолите, заправьте хорошо взбитыми яйцами. Перед подачей на стол заправьте борщ сметаной и украсьте зеленью.

Уха

Требуется: 700—800 г мелкой рыбы (ерш, окунь, язь), 1/2 кг крупной рыбы (налим, судак, щука), 100—150 г водки, 3—4 луковицы средних размеров, 6—7 средних картофелин, 1 пучок петрушки, 50 г сливочного масла, специи — перец горошком, черный молотый перец, соль, лавровый лист.

Способ приготовления. Подготовьте сначала крупную рыбу: почистите и выпотрошите ее, порежьте на куски средней величины (у щуки больше всего для ухи подойдут голова и хвост); мелкую рыбу не чистите, только выпотрошите. Всю подготовленную рыбу положите в кастрюлю, залейте водой на 2—3 см от краев, посолите и поставьте на огонь. Когда вода закипит, влейте в бульон водку, огонь убавьте и далее варите уху на слабом огне. Рыба варится довольно быстро, поэтому не оставляйте ее «без присмотра» надолго.

Когда рыба станет мягкой (т. е. будет готова), процедите бульон, уберите ненужные части — головы, плавники, хвосты и нечищеную рыбную мелочь. А затем положите в бульон мелко порезанный лук, нарезанный брусочками картофель, приготовленные заранее (т. е. освобожденные от крупных костей и готовые

к употреблению) куски рыбы и поставьте на огонь. Варите уху до тех пор, пока картофель не будет готов. В конце варки положите в бульон лавровый лист и другие специи.

Подавайте уху с измельченной петрушкой и маслом — растопите масло на сковороде и положите в каждую тарелку по 1 ст. л. Не забудьте позаботиться о том, чтобы в каждой тарелке было по крайней мере по одному куску рыбы.

Молочный суп

Требуется: 1 л молока, 1/2 стакана риса, 1 ст. л. сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Тщательно вымойте рис (рис можно предварительно замочить — так он лучше разварится) в холодной воде. Залейте его холодной водой так, чтобы только слегка прикрыло. Сварите рис до полуготовности, откиньте на дуршлаг и промойте холодной водой. Дайте стечь воде. Насыпьте рис в кастрюлю и залейте молоком. Варите до готовности, немного посолив. Перед подачей к столу положите в каждую тарелку по кусочку сливочного масла.

Суп молочно-тыквенный

Требуется: 2 1/2 л молока, 1 средних размеров тыква, 1/2 булки, 40 г сливочного масла, 1/5 стакана миндаля.

Способ приготовления. Тыкву очистите, отделите внутренность от семечек. Нарежьте равными небольшими кусочками. Положите в кастрюлю и залейте водой так, чтобы она едва прикрывала тыкву. Закройте

крышкой; когда вскипит, откиньте на дуршлаг, дайте стечь воде. Положите в кастрюлю тыкву, булку и залейте 2 стаканами кипяченого молока. Варите до тех пор, пока все не разварится. Затем протрите через дуршлаг, залейте оставшимся молоком и вскипятите. Измельчите сладкий миндаль. Положите в суп миндаль, сливочное масло, сахар.

Крестьянская похлебка

Требуется: 200 г картофеля, 200 г капусты, 2 моркови, 1 луковица, 100 г грибов, соль, перец, зелень.

Способ приготовления. В кипящую воду положите нашинкованную капусту, нарезанный кубиками картофель, измельченные грибы. Морковь очистите, натрите на терке, лук мелко порежьте и обжарьте на растительном масле, затем добавьте в суп вместе с солью и перцем. Варите суп до готовности всех овощей. При подаче добавьте зелень.

Суп-харчо

Требуется: 500 г мяса (говядины или баранины), 100 г томатной пасты, 1/2 стакана риса, 1 луковица, 1 морковь, 2 картофелины, 3—4 зубчика чеснока, 1 зеленое яблоко, соль, красный перец, зелень кинзы и петрушки.

Способ приготовления. Мясо нарежьте кусочками, поместите в холодную воду, варите 2 ч. Мелко порезанные лук и морковь обжарьте на растительном масле, вместе с рисом, кубиками картофеля, толченым чесноком, нарезанным яблоком добавьте к мясу и варите еще

20—30 мин. За 5 мин до конца варки добавьте томатную пасту, соль и красный перец. В готовый суп положите измельченной зелени.

Щи из птицы

Требуется: 600 г птицы, 1/4 вилка свежей капусты, 1 морковь, 4 картофелины, 3 лавровых листа, 2 луковицы средней величины, 1/2 кг помидоров, 2 ст. л. сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, соль, перец, 2 1/2 л. воды.

Способ приготовления. Залейте птицу 2 1/2 л холодной воды, сварите бульон, положите в него морковь целиком. Очистите картофель и порежьте его кубиками, добавьте в бульон.

Помидоры очистите от кожицы. Для этого опустите на 1—2 мин в горячую воду. Разомните в отдельной посуде очищенные помидоры.

Растопите сливочное масло на сковороде, обжарьте до золотистого цвета лук, затем положите туда полученную томатную пасту и влейте 1/2 стакана бульона, потушите до готовности.

Положите в бульон мелко нарезанную капусту за 25 мин до конца варки, через 10 мин добавьте тушеные помидоры. Посолите, поперчите, положите лавровый лист, рубленую зелень.

Перед подачей к столу заправьте сметаной.

Щи из телятины

Требуется: 400 г телятины, 3 моркови, 1 луковица, 3 картофелины, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. муки, 50 г сухарей, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Мясо сварите до готовности, выньте и нарежьте небольшими кусочками. Очищенную морковь нарежьте кружочками, слегка обжарьте в растительном масле вместе в мелко нарезанным луком. Опустите в кипящий бульон спассерованные овощи, нарезанный небольшими кубиками картофель, добавьте соль, перец и варите до готовности. Когда овощи сварятся, добавьте спассерованную муку. Готовые щи подавайте с белыми сухарями.

Морковник

Требуется: 3 моркови, 1 репа, 4 стакана мясного бульона, 20 г сливочного масла, 3 яйца, 2 ч. л. муки, соль.

Способ приготовления. Очищенную морковь и репу нарежьте тонкой соломкой. Залейте мясным бульоном, добавьте сливочное масло, рубленые яйца, соль, варите в течение 15—20 мин. За 5 мин до окончания варки добавьте спассерованную муку и непрерывно помешивайте, чтобы не было комочков. В готовый суп добавьте сметану. Подавайте с гренками, обжаренными в растительном масле.

Вегетарианский борщ

Требуется: 200 г шампиньонов, 500 г капусты, 2 свеклы, 1 морковь, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, соль, лавровый лист, перец.

Способ приготовления. Шампиньоны очистите, нарежьте на небольшие кусочки и опустите в кипящую воду. Через 15 мин добавьте в бульон картофель,

нарезанный кубиками, лук и морковь, обжаренные в растительном масле, через 10 мин положите свеклу. Как только кипение возобновится, добавьте в борщ нашинкованную капусту, соль, пряности и проварите около 5 мин. Чтобы свекла не утратила красный цвет, добавьте в бульон немного лимонной кислоты. После того как снимете кастрюлю с огня, добавьте в борщ зелень.

Суп-пюре

Требуется: 400 г птицы, 150 г куриной печени, 1 крупная луковица, лавровый лист, перец, 1 ст. л. сливочного масла, 1 стакан молока, 1 яичный желток, соль, 2 1/2 л воды.

Способ приготовления. Сварите бульон из птицы, процедите его.

На сковороде на сливочном масле обжарьте тщательно промытую и нарезанную печень, лук до золотистой корочки. Добавьте $\frac{2}{3}$ стакана бульона и потушите на медленном огне, пока печень не станет мягкой. Затем дважды пропустите все через мясорубку и смешайте с молоком. Потихоньку влейте полученную смесь в бульон, постоянно помешивая его. Доведите бульон до кипения, добавьте соль, лавровый лист, перец, взбитый с 1/2 стакана бульона яичный желток.

Суп подайте с белыми сухариками.

Бульон с клецками

Требуется: 300 г птицы, 2 1/2 л воды, 1 луковица, 1 картофелина, 1 морковь, 5 горошин перца, лавровый лист, зелень укропа, соль, 1 ст. л. сливочного масла.

Для клецок: 4 ст. л. муки, 1 ст. л. сливочного масла, 1 яйцо, 1 ст. л. молока, немного соли.

Способ приготовления. Приготовьте прозрачный бульон. Положите картофель и клецки в кипящий бульон. За 10 мин до готовности добавьте обжаренные на масле морковь, лук, затем положите лавровый лист, душистый перец, зелень, посолите.

Для приготовления клецок возьмите муку, немного молока, сливочного масла, 1 яйцо, чуть-чуть соли и замесите тесто, по густоте напоминающее сметану. Захватывайте понемногу краем горячей ложки тесто и опускайте в кипящий бульон. Не забудьте после этого накрыть бульон крышкой на 3—4 мин.

Разлейте бульон по тарелкам и засыпьте рубленой зеленью, заправьте сметаной.

Борщ «Традиционный»

Требуется: 300 г говядины, 3—4 картофелины, 2 моркови, 1 луковица, 2 свеклы, 500 г капусты, 4 ст. л. растительного масла, лавровый лист, черный перец горошком, соль, лимонная кислота.

Способ приготовления. Мясо промойте холодной водой, поместите в глубокую кастрюлю, залейте горячей водой, поставьте на сильный огонь. Когда вода закипит, осторожно снимите накипь и оставьте бульон вариться на медленном огне. После готовности мяса капусту нарежьте крупной соломкой и добавьте в бульон. Когда бульон снова закипит, добавьте в него по вкусу соль, перец. Очищенный и промытый картофель нарежьте крупной соломкой и положите в кастрюлю вместе со спассерованными в растительном масле луком и морковью.

Свеклу очистите, нарежьте соломкой, слегка обжарьте на растительном масле, а затем залейте небольшим количеством бульона и тушите до мягкости около 20—25 мин. После этого добавьте тушеную свеклу в борщ и проварите его около 5—7 мин. Для того чтобы свекла сохранила красный цвет, опустите в борщ щепотку лимонной кислоты. За 3—5 мин до конца варки добавьте в борщ пряности, а после того как снимете с огня — зелень. К столу борщ подавайте со сметаной.

Суп из индейки

Требуется: 300 г индейки, 100 г картофеля, 100 г репчатого лука, 50 г сухих грибов, лавровый лист, 1 яйцо, 1 ст. л. сливочного масла, зелень, соль.

Способ приготовления. Замочите грибы в холодной воде. Мелко нарежьте картофель, лук.

Положите в кастрюлю индейку, грибы и лавровый лист, залейте холодной водой и варите 50 мин. Добавьте нарезанный кубиками картофель. За 10 мин до конца варки положите в бульон спассерованный лук. Посолите. Подайте к столу с рубленой зеленью и измельченным вареным яйцом.

Холодный борщ с простоквашей

Требуется: 3 л простокваши, 4 свежих огурца, 200 г редиса, 3 свеклы, 1 1/2 стакана сметаны, зелень, соль, сахар.

Способ приготовления. Отварите свеклу и нарежьте ее брусочками или соломкой. Измельчите щавель и поварите в кипящей воде 4 мин. Охладите. Мелко нарежь-

те свежие огурцы и редис. Взбейте простоквашу и залейте приготовленные компоненты, добавьте зелень. Отдельно взбейте сметану. Все смешайте, добавьте соль и сахар.

Свекольный суп с ветчиной

Требуется: 3 свеклы, 2 луковицы, 300 г ветчины, 50 г жира, 1 ст. л. соли, лавровый лист, перец.

Способ приготовления. Очистите свеклу и нарежьте мелкой соломкой. В сковороде растопите жир и опустите в него свеклу, нарезанные мелкими кусочками лук и ветчину, все слегка обжарьте, затем залейте водой, добавьте соль, перец, лавровый лист и варите суп под закрытой крышкой около 20 мин. К столу подавайте со сметаной.

Свекольный суп с яблоками

Требуется: 2 свеклы, 1 луковица, 1 морковь, 4 картофелины, 2 помидора, 1 зеленое яблоко, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Очистите лук, морковь, картофель. Лук и морковь мелко нарежьте, обжарьте в растительном масле. Картофель нарежьте кубиками, помидоры — ломтиками. Промойте свеклу и поставьте вариться в воде с добавлением лимонной кислоты. В кипящий бульон или воду опустите обжаренные лук и морковь, помидоры, картофель, соль, через 20 мин добавьте свеклу, натертую на крупной терке, и очищенное от кожуры и семечек мелко нарезанное яблоко. Проварите суп еще около 3 мин. Подавайте к столу со сметаной.

Свекольник с фрикадельками

Требуется: 200 г говядины, 2 свеклы, 1 морковь, 2 луковицы, 1 корень сельдерея, 2 ст. л. муки, 1 яйцо, соль, перец.

Способ приготовления. Отварную свеклу очистите и натрите на крупной терке. Очистите коренья. Лук нарежьте мелкими кусочками, морковь и корень сельдерея натрите на мелкой терке и все вместе обжарьте на растительном масле. Мясо пропустите через мясорубку, в фарш добавьте обжаренный мелко нарезанный лук, соль, перец, яйцо, муку, воду и смешайте все в однородную вязкую массу, из которой сформируйте небольшие шарики.

В кипящий грибной бульон положите обжаренные коренья, фрикадельки и варите около 20 мин. Затем добавьте тертую свеклу и дайте супу еще раз закипеть. К столу свекольник подайте со сметаной.

Свекольник с сельдью и грибами

Требуется: 200 г шампиньонов, 2 свеклы, 1 луковица, 2 моркови, 300 г сельди, 3 ст. л. муки, соль, перец.

Способ приготовления. Отварите свеклу, очистите ее и нарежьте тонкой соломкой. Очищенный лук мелко нарежьте, морковь натрите на терке и обжарьте их на растительном масле. Грибы очистите, опустите на несколько минут в холодную воду, затем откиньте на дуршлаг, немного подсушите и мелко нарежьте. В кипящую воду опустите грибы, обжаренные лук и морковь, посолите и варите в течение 20—25 мин. Из сельди удалите кости, нарежьте ее на небольшие кусочки, каждый из

которых обваляйте в муке и обжарьте в растительном масле. Обжаренные кусочки сельди опустите в бульон и варите около 15 мин, затем добавьте свеклу, дайте супу еще раз закипеть и снимите с огня. К столу подавайте со сметаной.



Горячие закуски



Утка с яблоками

Требуется: 1 утка, 100 г жира, 2 ст. л. сметаны, 3—4 яблока, соль, перец.

Способ приготовления. Яблоки помойте, разрежьте на четыре части, удалите сердцевину и в сыром виде заложите в подготовленную тушку утки. Утку зашейте, посолите, поперчите, обмажьте сметаной и уложите на смазанный жиром противень спиной вниз. Во время жарки поливайте утку жиром и образовавшимся соком. Если утка будет очень жирной, то будет лучше, если вы будете поливать ее горячей водой. Жарьте утку до полной готовности.

Перед подачей на стол освободите утку от ниток. К утке, запеченной с яблоками, на гарнир больше подойдут печеные яблоки.

Поросенок, жаренный с каштанами

Требуется: 1 средней величины поросенок, 500 г каштанов, 100 г сливочного масла, 50 г вина «Алиготе», соль, перец, веточки

петрушки, маринованные мелкие яблочки, виноград, консервированные или свежие груши.

Способ приготовления. Каштаны надрежьте с острого конца и запекайте в духовке до тех пор, пока скорлупа не потрескается. Очистите каштаны от скорлупы, мелко порубите, обжарьте на сливочном масле и оставьте тушить на маленьком огне, залив их вином.

Тем временем поросенка осторожно, чтобы не повредить кожу, поскоблите ножом, вымойте до бела и обсушите полотенцем. Изнутри натрите тушку солью и перцем, нафаршируйте тушеными каштанами и зашейте разрез прочной ниткой. Снаружи обмажьте поросенка сливочным маслом, но не солите. Смажьте противень маслом, положите на него крест-накрест деревянные палочки и уложите на них поросенка, подогнув ему ножки так, чтобы они не касались противня. Ушки тоже привяжите ниткой, а то они обгорят во время жарки. Жарьте поросенка около 1 ч, каждые 10 мин поливая его стекающим соком.

За 5 мин до окончания положите на противень фрукты и мелкую ровную картошку. Если поросенок еще недостаточно подрумянился, ненадолго прибавьте огонь, но в этом случае не отходите от духовки ни на минуту, чтобы ненароком не пережарить поросенка.

Когда все будет готово, выньте поросенка, уберите все нитки, нарежьте на порционные куски и сложите их на подогретое блюдо как целого поросенка. Вокруг разложите запеченные фрукты и картошку, украсьте все веточками зелени и виноградом.

Индейка с орехами

Требуется: 1 индейка, 100 г грецких орехов, 3 ст. л. сливочного масла, 3 луковицы,

3 зубчика чеснока, соль, 1/2 стакана сметаны, корень и зелень петрушки.

Способ приготовления. Индейку посолите, обжарьте в масле до полуготовности, залейте сметаной и тушите, пока мясо не станет мягким.

Отдельно пожарьте измельченный лук, корень петрушки, чеснок, положите к индейке. За 5 мин до готовности добавьте измельченные грецкие орехи, рубленую зелень.

Рябчики в томатном маринаде

Требуется: 500 г рябчиков, 40 г растительного масла, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1—2 зубчика чеснока, долька лимона, 1 ст. л. муки, зелень, соль, специи.

Способ приготовления. Приготовьте томатный маринад: мелко порежьте лук, морковь, помидоры и пассеруйте, затем добавьте муку, специи, чеснок, бульон или воду и доведите до кипения.

Птицу обработайте, нарежьте кусками весом приблизительно 30—40 г, обжарьте их в растительном масле, уложите на смазанную жиром сковородку или противень, залейте маринадом и запекайте в духовке. Перед подачей на стол посыпьте зеленью и положите сверху ломтик лимона.

Рагу из фазана

Требуется: 500—600 г фазана, 1—2 моркови, 2 луковицы, 6—8 картофелин, 1—2 корня петрушки, 50—60 г жира, 2 ст. л. томатной пасты, соль, перец.

Способ приготовления. Тушку фазана разрубите на крупные одинаковые кусочки массой приблизительно 50—60 г. Порубленные куски положите на разогретую с жиром сковородку и обжарьте до образования золотистой корочки.

Картофель нарежьте кубиками, а морковь, петрушку, репчатый лук — небольшими дольками, все обжарьте на жире. Обжаренные куски фазана положите в сотейник, залейте горячей водой, добавьте спассерованный томат, посуду закройте крышкой и тушите 30 мин. Затем добавьте обжаренные овощи, перец горошком, соль, лавровый лист и тушите до тех пор, пока все продукты будут готовы.

Котлеты куриные

Требуется: 1 курица, 2 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, 1 стакан сухарей, 1 стакан сливок, 1 ст. л. муки, 100 г грибов, соль, 1/2 булки, перец.

Способ приготовления. Отделите куриное мясо от костей и пропустите через мясорубку. Мякоть булки размочите в сливках, разомните и тоже пропустите через мясорубку вместе с грибами. Добавьте в фарш яйцо, соль, перец, 1 ст. л. муки. Все тщательно перемешайте.

Пожарьте на сливочном масле котлеты, предварительно обваляв их в сухарях.

Суфле из утки

Требуется: 400 г мякоти утки, 1 яйцо, 40 г сливочного масла, 2 ст. л. молотых сухарей, 1/4 стакана белого сухого вина, 1/4 стакана молока или сливок, соль, перец, зелень.

Способ приготовления. Мякоть утки пропустите через мясорубку с мелкой решеткой, перегрите фарш через сито, а затем добавьте вино, размягченное сливочное масло, молоко и взбитое яйцо, соль, перец. Порционные формочки смажьте маслом, посыпьте молотыми сухарями и выложите в них фарш, заполнив только на 1/3. Формочки поставьте на пар и доведите фарш до готовности. Готовое суфле украсьте зеленью.

Фазан в пивном кляре

Требуется: 2 кг фазана, сельдерей, 150 г муки, 250 г пива, 2 яйца, 1/2 пучка петрушки, 1/2 пучка укропа, 1/2 пучка зеленого лука, 1 ч. л. желатина, соль, перец.

Способ приготовления. Очистите и нарежьте сельдерей для бульона, птиц и нарезанный сельдерей залейте холодной водой, посолите, доведите до кипения и варите 40 мин. Пока птица варится, приготовьте кляр: муку, яйца, пиво, желатин, соль, порезанную зелень, перец смешайте. Готовую птицу охладите и порежьте на порционные кусочки, обмакните в кляре и обжарьте со всех сторон до образования золотистой корочки.

Фазан, запеченный в луковом соусе с картофелем

Требуется: 500 г фазана, 6 картофелин, 2 стакана лукового соуса, 50 г жира, 2 ст. л. толченых пшеничных сухарей, 40 г сыра, 2 ст. л. майонеза, специи, соль, перец, зелень.

Для соуса: 3 луковицы, 1/2 стакана томатного соуса, 20 г жира, 2 ст. л. 9%-го уксуса, 20 г

сливочного масла, перец горошком, лавровый лист.

Способ приготовления. Приготовленного фазана отварите, нарежьте небольшими кусочками приблизительно по два куска на порцию. Сковороду или противень смажьте жиром, налейте лукового соуса, положите кусочки фазана, а вокруг мяса — кусочки вареного нарезанного картофеля. Затем мясо и картофель смажьте майонезом, посыпьте тертым сыром, смешанным с толчеными сухарями, и поставьте в духовку для запекания.

Блюдо будет готово, когда на его поверхности появится золотистая корочка. Перед подачей на стол украсьте зеленью.

Для лукового соуса нужно спассеровать мелко порезанный лук, влить в него уксус, добавить перец горошком, лавровый лист, соединить с томатным соусом и варить на небольшом огне 10 мин, непрерывно помешивая. Когда соус будет готов, положите в него кусочки сливочного масла и перемешайте.

Жареный глухарь

Требуется: глухарь (целиком), 3 л маринада, 400 г шпика, 1/2 стакана сметаны, соль, перец, специи, пряная зелень.

Для маринада: 3 стакана 3%-го уксуса, 2 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 ст. л. сахара, перец горошком, лавровый лист.

Способ приготовления. Тушку птицы положите в холодную воду, влейте немного уксуса и вымачивайте в течение 3 ч. Затем воду слейте и залейте мясо холодным маринадом. Для маринада морковь, корень петрушки, репчатый лук нашинкуйте, положите в кастрю-

лю и влейте 3%-ный уксус. Добавьте специи: перец горошком, лавровый лист, соль, сахар — и варите при слабом кипении 15—20 мин. Готовый маринад поставьте в прохладное место остывать.

Маринованную птицу порежьте на порционные кусочки, напигуйте кусочками сала, нарезанными брусочками, посолите, поперчите, положите на смазанный жиром противень, смажьте сметаной и поставьте в духовку. Запекайте при температуре 180—200 °С до полной готовности, периодически поливая мясо образовавшимся соком и жиром.

Утка с грибами

Требуется: 1 утка, 250 г шампиньонов или белых грибов, 1—2 луковицы, 50 г жира, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. муки, соль, перец, пряности.

Способ приготовления. Тушку птицы нарежьте порционными кусками, посолите, поперчите и обжарьте на разогретой и смазанной жиром сковородке. В конце жарки добавьте репчатый лук, нарезанный дольками. Обжаренные кусочки переложите в сотейник и положите туда спассерованный томат, соль и залейте бульоном или водой. Доведите до кипения, закройте посуду крышкой и тушите на слабом огне. За 15—20 мин до готовности в мясо положите перец горошком и лавровый лист.

Когда мясо будет готово, бульон слейте и приготовьте на нем соус. Для этого нашинкуйте белые грибы, обжарьте их на жире и положите в мясо. Затем залейте мясо приготовленным соусом, перемешайте и доведите до кипения. Перед подачей на стол блюдо украсьте зеленью.

Фазан, жаренный с баклажанами

Требуется: 1 фазан, 50 г сливочного масла, 3 ст. л. белого сухого вина, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. томатного соуса, 3 баклажана среднего размера, 1 ст. л. муки, 2 помидора, 2 зубчика чеснока, 4—5 картофелин, зелень, соль, перец.

Способ приготовления. Разрежьте приготовленного фазана на порционные куски, обжарьте на растительном масле, залейте белым вином и водой, добавьте томатный соус, посолите, поперчите, положите мелко нарубленную зелень и тушите до мягкости.

Баклажаны очистите от кожицы, нарежьте кружочками, посолите, обваляйте в муке и обжарьте. Помидоры мелко нарежьте и обжарьте вместе с чесноком. Картофель пожарьте отдельно. Готового фазана выложите на блюдо, полейте соусом, баклажаны, картофель, жареные помидоры выложите вокруг мяса. Блюдо украсьте зеленью.

Дичь с морковью

Требуется: 500 г мелкой дичи, 100 г сливочного масла, 2 луковицы, 2 моркови, 1 ст. л. сахара, зелень, соль.

Способ приготовления. Приготовленную птицу порубите на порционные куски, посолите и обжарьте на масле. Репчатый лук мелко нарежьте, спассеруйте и добавьте к обжаренной птице, залейте бульоном или водой так, чтобы жидкость полностью покрывала все куски, положите зелень и тушите, закрыв крышкой, на медленном огне до полной готовности. Морковь на-

режьте кружочками, обжарьте в масле и, добавив сахар, потушите.

Кусочки птицы уложите на блюдо, а вокруг разложите морковь, украсьте зеленью.

Котлеты по-киевски из куропаток

Требуется: 400 г филе куропаток, 150 г сливочного масла, 1 яйцо, 100 г пшеничного хлеба, 50 г жира, 2 ст. л. панировочных сухарей, соль, специи, пряная зелень.

Способ приготовления. Филе отбейте так, чтобы поверхность была ровной, без разрывов. Кусочек сливочного масла соедините с мелко порубленной зеленью и, придав ему форму колбаски, поставьте в холодильник. Когда масло остынет, положите его на приготовленное филе и заверните. Котлету посолите, поперчите, смочите во взбитом яйце и запанируйте в сухарях. Затем еще раз смочите в яйце и запанируйте. Это делается для того, чтобы при жарке котлета не разорвалась и не вытекло масло.

Обжарьте котлету во фритюре со всех сторон, можно после обжаривания поставить котлету на 2—3 мин в духовку. На гарнир подайте жаренный соломкой картофель или сложный овощной гарнир. Блюдо украсьте веточками зелени.

Фазан, тушеный с солеными грибами

Требуется: 400 г фазана, 40 г сливочного масла, 2 луковицы, 1 морковь, 200 г соленых огурцов, 2 ст. л. муки, перец, соль.

Способ приготовления. Лук мелко порубите и спассеруйте.

Подготовленные порционные куски мяса посолите, посыпьте перцем, выложите в посуду со спассерованным луком и обжарьте до образования золотистой корочки. Затем добавьте немного бульона, поставьте в духовку и тушите под крышкой до полуготовности, периодически подливая воды. Добавьте нарезанную полукольцами морковь и тушите до полной готовности.

Когда мясо будет готово, выложите его на блюдо, а в оставшийся сок положите очищенные и нарезанные соломкой соленые огурцы, доведите до кипения, добавьте муку и проварите. Готовым соусом полейте куски фазана.

Утка в ореховом соусе

Требуется: 1 утка, 1/2 банки майонеза, 1/4 стакана грецких орехов, 1 зубчик чеснока, 1/2 ч. л. хмели-сунели, соль, перец.

Способ приготовления. Утку отварите в подсоленной воде, остудите и порубите на порционные куски. Куски уложите в салатник и полейте ореховым соусом.

Чтобы приготовить соус, истолките в ступке грецкие орехи, зубчик чеснока, добавьте майонез, охлажденный бульон и хмели-сунели. Все перемешайте.

Чахохбили из куропатки

Требуется: 600 г куропатки, 2 луковицы, 60 г жира, 1 ст. л. томатной пасты, 2 помидора, 1 ч. л. винного уксуса, 1—2 зубчика чеснока, соль, перец, зелень петрушки, укропа, кинзы.

Способ приготовления. Подготовленную куропатку нарубите кусочками массой примерно 30 г, из расчета

на каждую порцию по 5—6 кусочков. Кусочки положите на смазанную жиром разогретую сковородку и обжарьте до образования золотистой корочки. Репчатый лук мелко нарежьте, спассеруйте, залейте томатным соусом и, закрыв посуду крышкой, тушите на слабом огне 15—20 мин. Затем к обжаренным кусочкам добавьте лук и очищенные от кожицы и нарезанные дольками помидоры, винный уксус и лимонный сок, мелко нарезанный чеснок, перец горошком, соль, рубленую зелень и снова, закрыв посуду, тушите еще 10 мин.

Перед подачей на стол украсьте блюдо зеленью.

Шашлык из гусяной печени

Требуется: 200 г гусяной печени, 50 г шпика, 1 луковица, 20 г жира, зелень, соль, перец.

Способ приготовления. Печень нарежьте кусочками, шпик — тонкими ломтиками, лук — кольцами. Все продукты наколите на шампур попеременно и обжарьте над углями равномерно со всех сторон. Можно вместо шампуров использовать остро отточенные деревянные палочки и обжаривать печень на сковороде в сильно разогретом жире. За несколько минут до готовности посолите и поперчите шашлык. Перед подачей на стол украсьте зеленью.

Осетрина под белым соусом

Требуется: 1 кг осетрины, 500 г картофеля, 200 г моркови, 300 г репчатого лука, соль, перец, 3 яйца, панировочные сухари, 100 г сметаны, 2 ст. л. муки, зелень укропа и петрушки, 4 ст. л. тертого сыра.

Способ приготовления. Осетрину нарежьте на порционные куски, посолите, поперчите, обмакните во взбитые яйца и обваляйте в панировочных сухарях. Обжарьте до образования золотистой корочки и сложите в глиняные горшочки, смазанные маслом. Картофель почистите и разрежьте вдоль на 4 части, морковь нарежьте соломкой, а лук — кольцами. Положите подготовленные овощи поверх осетрины, посыпьте их перцем. Сметану перемешайте с мукой и добавьте ее в горшочки. Плотно закройте горшочки крышками и поставьте в духовку на 30 мин.

Затем снимите крышки, посыпьте содержимое тертым сыром и поставьте опять в духовку на сильный жар на 3—5 мин, чтобы сыр расплавился. Посыпьте осетрину мелко нарезанной зеленью и подавайте ее на стол непосредственно в горшочках, обернув их льняными салфетками.

Рулет картофельный с фаршем фазана

Требуется: 1 кг картофеля, 300 г филе фазана, 2 яйца, 50 г жира, 1 ст. л. молотых сухарей, 1 луковица, соль, перец, майонез.

Способ приготовления. Картофель очистите, отварите и приготовьте картофельное пюре, добавив масло, соль, яйца. Филе фазана нарежьте небольшими кусочками и обжарьте на жире до образования золотистой корочки. Затем переложите обжаренное мясо в сотейник, залейте небольшим количеством бульона или воды, добавьте соль, перец, доведите до кипения, закройте крышкой и тушите до полной готовности на медленном огне. Готовое мясо пропустите через мясорубку и смешайте с небольшим количеством бульона, в котором оно тушилось, и спассерованного репчатого лука.

Картофельное пюре выложите на чистую, смоченную водой салфетку и разровняйте, придавая прямоугольную форму. На середину массы выложите мясной фарш и соедините с помощью полотенца края картофельной массы. Приготовленный рулет переложите с полотенца на смазанный жиром противень, смажьте его яйцом, посыпьте молотыми сухарями и поставьте в предварительно разогретую духовку. Можно смазать рулет майонезом для лучшего вкуса.

Готовый рулет разрежьте на порции и украсьте зеленью.

Жаркое из телятины

Требуется: 2 кг телячьей вырезки без жил и пленок, 300 г сухого красного вина, 200 г мягкого сыра, 1/2 лимона, соль, перец, 200 г порезанного кольцами лука, 2 гвоздички, 3 ч. л. горчицы, 100 г сливок, ароматические корни, кресс-салат, 50 г топленого масла.

Способ приготовления. Из вина, лимонного сока, лука, перца, гвоздики и ароматических корней приготовьте маринад и выдержите в нем мясо не менее 20 ч. В жаровне на топленом масле обжарьте мясо до образования румяной корочки. Из сыра, сливок, горчицы и мелко нарубленного кресс-салата приготовьте однородную массу и этой массой густо намажьте жаркое. Маринад процедите и добавьте его в жаровню. Закройте жаровню крышкой и тушите мясо 2 ч, периодически поливая его соком.

Перед подачей нарежьте жаркое острым ножом на порционные куски, выложите на подогретое блюдо и посыпьте мелко нарезанной зеленью. Соус, в котором тушилось мясо, слейте из жаровни, добавьте яйцо (для

загустения) и мелко нарезанное яблоко. Подавайте отдельно в соуснике. В качестве гарнира к жаркому прекрасно подходит отварной молодой картофель.

Ростбиф по-английски

Требуется: 2 кг мяса от филейной части (вместе с косточкой), 500 г вишен, 200 г красного вина, 2—3 луковицы, соль, перец, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 1/2 стакана молока, 1 стакан муки, зелень.

Способ приготовления. Вымойте ростбиф, высушите его салфеткой и сделайте ножом множество отверстий на глубину 3—4 см. Вишни очистите от косточек и нашпигуйте ими ростбиф. Мясо посолите, поперчите, облейте вином и дайте ему постоять в этом вине в течение 2 ч. Из яиц, молока и муки приготовьте жидкое тесто и обмакните в него мясо. Разогрейте духовку, положите мясо на смазанный маслом противень и обжарьте на сильном огне, затем огонь убавьте и тушите до готовности на маленьком огне, постоянно обливая мясо вином. Выложите готовый ростбиф на подогретое блюдо и обсыпьте его резаной зеленью. Лук мелко порубите и обжарьте на сливочном масле, затем добавьте красное вино и сок, образовавшийся при жарке ростбифа. При необходимости загустите соус поджаренной мукой. Соус подавайте отдельно.

Плов по-азербайджански

Требуется: 1 кг говяжьей вырезки, 800 г свиной вырезки, 500 г говяжьей печени, 600 г репчатого лука, 300 г топленого масла, 1 кг длиннозернистого риса, по 300 г

изюма, кураги и чернослива, соль, 3 ч. л. сухой пряной смеси, 2 ст. л. порошка шафрана, зелень петрушки, укропа и базилика для украшения.

Способ приготовления. Переберите рис, тщательно промойте его в нескольких водах. Залейте рис холодной водой так, чтобы он был покрыт на 2 пальца, посолите, доведите до кипения и дайте ему покипеть на большом огне 15—20 мин. После этого убавьте огонь, накройте кастрюлю крышкой и оставьте рис на очень маленьком огне на 40 мин.

Тем временем порежьте мясо на куски средней величины, по отдельности обжарьте на топленом масле и оставьте тушить до готовности. Лук нарежьте полукольцами и тоже обжарьте на топленом масле. Курагу, изюм и чернослив вымойте в теплой воде, чернослив и курагу оставьте набухать на 1 ч, а изюм отложите.

За это время рис уже сварился. Перемешайте рис, но только деревянной, а не металлической ложкой оставьте кастрюлю открытой, чтобы вышел лишний пар и рис остался сухим и рассыпчатым. В тушеное мясо добавьте жареный лук и сухие специи, перемешайте. Растопите 50—80 г масла и обжарьте на нем изюм, чернослив и курагу. В отдельной посуде растопите еще 80 г масла и растворите в нем порошок шафрана.

Перед подачей выложите рис на большое плоское блюдо и полейте его масляно-шафрановой смесью. Сверху разложите мясо и лук, а вокруг положите фрукты. Посыпьте плов рубленой зеленью.

Курица с фруктами

Требуется: 1 большая жирная курица, 300 г винограда, 100 г инжира, 300 г оливок,

200 г свежих или консервированных виноградных листьев, 100 г грецких орехов, 1 лимон, перец, соль, 3 ст. л. сметаны, 100 г мелкого лука-севка, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления. Курицу вымойте и натрите солью и перцем. Виноград и оливки очистите от косточек, перемешайте с разрезанным на 4 части инжиром и толчеными грецкими орехами. Этой смесью начините тушку курицы и зашейте отверстие крепкой ниткой. Заверните курицу в виноградные листья (лучше, если получится в несколько слоев) и перевяжите все ниткой, чтобы листья не размотались и не спали во время приготовления. Уложите курицу в жаровню, смажьте ее сметаной и запекайте, не закрывая крышкой, 30—40 мин. Лук-севок ошпарьте кипятком, под струей холодной воды снимите с него шелуху, обваляйте в муке и обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета. С готовой курицы снимите виноградные листья, уберите нитки и выложите ее на блюдо. Подавайте, украсив дольками лимона и обложив жареными луковичками и оливками.



Выпечка



Торт «Домашний»

Требуется: 300 г муки, 5 яиц, 200 г маргарина, 200 г сахара, 100 г вишни.

Для крема: 1 стакан молока, 3 ст. л. манки, 300 г сливочного масла, 200 г сахара.

Способ приготовления. Муку порубите с размягченным маргарином. Яйца взбейте с сахаром и соедините с мучной смесью, хорошо взбейте и выпекайте в смазанной и присыпанной мукой формочке.

Для крема сварите не очень густую манную кашу с добавлением $\frac{2}{3}$ стакана сахара, остудите. Остывшую кашу взбейте с размягченным маслом. Корж разрежьте на 2 части. Между коржами положите густой слой крема и вишню. Верхний слой украсьте кремом и тертым шоколадом.

Торт со сгущенкой

Требуется: 300 г муки, 3 яйца, 200 г сливочного масла (маргарина), 100 г сахара, сода.

Для крема: $\frac{1}{2}$ банки сгущенного молока, 200 г сливочного масла.

Способ приготовления. Яичные белки взбейте с сахаром. Продолжая взбивать, добавьте желтки. Полученную массу смешайте с мукой, содой, гашенной уксусом, и размягченным маслом. Тесто выложите в форму и выпекайте в духовке.

Для приготовления крема взбейте миксером указанное количество масла со сгущенным молоком. Остывший корж разделите на 2 части, смажьте джемом или вареньем. Верх торта обильно намажьте кремом и украсьте.

Торт с клубничным кремом

Требуется: 4 яйца, 1 стакан сахара, 4 ст. л. сметаны, 1/2 ч.л. соды, 300 г маргарина, 3 стакана муки.

Для крема: 300 г свежей клубники, 200 г сметаны, 1 1/2 стакана сахара, 2 1/2 ч.л. желатина.

Способ приготовления. Взбейте яйца с сахаром в некрутую пену. Добавьте сметану, соду, гашенную уксусом, и размягченный маргарин. Хорошо перемешайте и добавьте муку. Вымесите тесто и вылейте его в смазанную маслом форму.

Для приготовления крема залейте желатин водой для набухания. Клубнику подавите вилкой и взбейте с сахаром. Добавьте в клубничную массу сметану и продолжайте взбивать. Вылейте набухший желатин и взбейте. Крем поставьте в холодильник. Когда он немного застынет, намажьте остывший корж. Украсьте торт свежими ягодами клубники и тертым шоколадом.

Кекс с курагой

Требуется: 2 стакана муки, 2 ст. л. картофельного крахмала, 8 яиц, 1/2 стакана кураги,

1 стакан меда, 1 апельсин, 1/2 стакана молотого миндаля, 100 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, соль, сода.

Способ приготовления. В кастрюле смешайте яичные желтки, мед, сахар, сливочное масло, соль. Постепенно всыпьте муку, крахмал, миндаль, мелко нарезанную курагу. Апельсин очистите от кожуры и косточек, мелко порежьте и добавьте к остальным компонентам. В последнюю очередь к тесту подмешайте взбитые до густой пены белки и гашенную уксусом соду.

Все выложите в смазанную маслом форму и выпекайте в духовке при средней температуре в течение 40—50 мин. Готовый кекс украсьте сахарной пудрой и цукатами.

Заварные пирожные

Требуется: 1 стакан муки, 1/2 стакана воды, 1/2 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 4 яйца, 1/4 ч. л. соли.

Для крема: 1/2 стакана сливок, 3 ст. л. сахара, 1 ч. л. крахмала, 3 яйца, 1/2 стакана апельсинового сока.

Способ приготовления. В кастрюле вскипятите воду с сахаром, маслом, солью, затем непрерывно помешивая всыпьте муку, нагрейте до загустения. В немного остывшую массу добавляйте по одному четыре яйца, хорошо вымесите тесто и выложите его на противень в виде небольших шариков. Выпекайте в несильно нагретой духовке около 30 мин. Для приготовления крема все ингредиенты смешайте в кастрюле, прогрейте пару минут, постоянно помешивая. У готовых остывших пирожных отрежьте верхушки и заполните холодным кремом. Сверху пирожные посыпьте сахарной пудрой.

Медовый кекс

Требуется: 3 стакана муки, 2 ст. л. сахара, 1/2 стакана меда, 1 стакан сметаны, 200 г сливочного масла, 2 ст. л. молотых орехов, 1/4 ч. л. соды.

Способ приготовления. Все компоненты хорошо перемешайте до полного растворения сахара и получения однородной массы, в конце замеса добавьте орехи и соду, гашенную уксусом. Выложите тесто в смазанную маслом форму и выпекайте в умеренно нагретой духовке.

Готовность кекса проверяйте деревянной палочкой, если вы воткнете ее в выпекаемое изделие и она окажется сухой, значит, кекс пора вынимать из духовки.

Миндальное печенье

Требуется: 6 ячных белков, 2 стакана сахарной пудры, 1/2 стакана молотого миндаля, 1 стакан муки.

Способ приготовления. Яичные белки взбейте с сахарной пудрой миксером до густой пены, в конце добавьте муку. Полученную массу выложите на чуть смазанный маслом противень в виде небольших шариков и посыпьте их молотым миндалем. Выпекайте печенье в слабо разогретой духовке в течение получаса.

Хворост

Требуется: 3 стакана муки, 1/2 стакана молока, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. сливочного масла, 3 яичных желтка, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л.

соли, 1/2 стакана сахарной пудры, 1 ст. л. коньяка, 2 стакана растительного масла.

Способ приготовления. Из всех продуктов, кроме сахарной пудры и растительного масла, замесите тесто и раскатайте в тонкий пласт. Нарежьте тесто на полоски шириной 4—5 см и длиной 10—12 см, заверните их жгутами, бантиками или придайте им любую другую форму в зависимости от вашего воображения. Жарьте хворост в кипящем масле до золотистого цвета. Готовые изделия посыпьте сахарной пудрой.

Апельсиновый кекс

Требуется: 500 г муки, 3 ст. л. апельсинового сока, 1 ст. л. сливочного масла, 3 яйца, 100 г апельсиновых цукатов, 1 стакан сахара, 1 ст. л. рома, 3 ст. л. сахарной пудры.

Способ приготовления. Цукаты залейте ромом и оставьте на 1 ч пропитаться. Яйца взбейте с сахаром, сливочным маслом, апельсиновым соком и всыпьте муку, затем добавьте цукаты с ромом и все хорошо перемешайте. Поместите смесь в смазанную маслом форму и выпекайте около 40 мин в среднеразогретой духовке. Готовый кекс посыпьте сахарной пудрой.

Пирог с яблоками и малиной

Требуется: 500 г муки, 1 стакан молока, 25—30 г дрожжей, 150 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 яйцо, 1/2 ч. л. соли, 1 яйцо для смазки пирога.

Для начинки: 250 г яблок, 200 г малины, 150 г сахара, 3 ст. л. сметаны.

Способ приготовления. Поставьте тесто безопарным способом. Разведите дрожжи в небольшом количестве теплого молока. Смешайте в большой кастрюле теплое молоко, яйцо, сахар, соль, разведенные дрожжи. Небольшими порциями подсыпайте муку. Перед концом вымешивания добавьте размягченное или растопленное масло. Вымешенное тесто поставьте в теплое место для брожения на 3—4 ч. Поднявшееся тесто обминайте.

От готового теста отделите небольшую часть для украшения пирога. Раскатайте широкий пласт из оставшегося теста и выложите его на смазанный маслом или жиром противень. Сделайте из теста бортики по краям.

Для приготовления начинки яблоки разрежьте и удалите сердцевину. Порежьте их на мелкие кусочки, смешайте с малиной, сахаром и сметаной.

Начинка при выпекании даст сок, поэтому пласт теста можно немного присыпать мукой, потом выложить ровным слоем начинку, пересыпая ее мукой. Из оставшегося теста вырежьте листочки или полоски и украсьте пирог. Смажьте яйцом украшения из теста и края пирога. Оставьте изделие на 15—20 мин для расстойки. Выпекайте при температуре 200 °С в течение 25—30 мин. Готовый пирог можно смазать кусочком сливочного масла.

Лимонный рулет

Требуется: 150 г муки, 2 ст. л. сметаны, 3 яйца, 150 г сахара, 2 ч. л. цедры лимона.

Для крема: 200 г сливочного масла, сок 1/2 лимона, 200 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Смешайте яйца, сахар и взбейте их. Добавьте сметану и, взбивая, постепенно всыпайте муку. В полученную массу добавьте цедру лимона

и перемешайте. Тесто выложите на противень, смазанный маслом, и выпекайте в духовке.

Для приготовления крема смешайте размягченное масло с сахарной пудрой, взбейте миксером и добавьте сок лимона. Остывший, но не совсем холодный корж снимите с противня. Намажьте кремом. Скатайте рулет и поставьте в холодное место.

Пирог с рыбной начинкой

Требуется: 2 стакана муки, 60 г сливочного масла или маргарина, 25 г дрожжей, $\frac{2}{3}$ стакана молока, 1 1/2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 1 яйцо, 1 яйцо для смазки пирога.

Для начинки: 250 г речной или морской рыбы, 2 луковицы, 2 картофелины, 70 г сливочного масла или маргарина для обжаривания.

Способ приготовления. Разведите дрожжи в теплом молоке. Смешайте молоко с разведенными дрожжами. Добавьте яйцо, соль, сахар. Хорошо перемешайте. Муку подсыпайте небольшими порциями. Растопленное масло влейте в конце вымешивания. Хорошо вымешенное тесто не липнет к рукам и отстает от стенок посуды. Оставьте тесто в теплом месте для расстойки.

Для приготовления начинки рыбу отварите в подсоленной воде и отделите от костей. Лук мелко порубите и обжарьте. Перемешайте рыбное филе с обжаренным луком. От готового теста отделите небольшой кусок для украшения пирога. Тесто раскатайте в пласт и выложите в смазанную форму так, чтобы края теста заходили на бортики формы. Выложите на тесто ровным слоем начинку из рыбы. Сырой картофель нарежьте тонкими колечками, покройте ими слой рыбной начинки.

Из оставшегося теста вырежьте полоски или листочки и украсьте пирог. Готовое изделие оставьте растаиваться на 15—20 мин, затем отправляйте в духовку. Выпекайте пирог при температуре 200—220 °С в течение 30—35 мин.

Вишневый пирог

Требуется: 500 г муки, 1 стакан молока, 25 г дрожжей, 1/2 ч. л. соли, 100 г сахара, 100 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца.

Для начинки: 350 г вишни, 2 ст. л. муки, 3 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Замесите тесто безопарным способом. Разведите дрожжи в теплом молоке. В кастрюле смешайте разведенные дрожжи, молоко, соль, сахар, 1 яйцо, растопленное сливочное масло или маргарин. Муку подсыпайте небольшими порциями. Вымешенное тесто оставьте на 3 ч растаиваться.

Подготовленное тесто раскатайте в широкий пласт, чтобы края теста выходили за бортики противня. Для начинки удалите из вишен косточки и смешайте ягоды с сахаром. Пласт теста присыпьте немного мукой и ровным слоем выложите вишневую начинку. Вишню пересыпьте мукой, чтобы впитывался сок. Пирог оставьте растаиваться и выпекайте в духовке при температуре 200—210 °С в течение 25—30 мин, смазав сверху взбитым яйцом.

Пончики

Требуется: 300—350 мл молока, 3 яйца, 100 г сахара, 30 г сухих дрожжей, 500 г муки, 150—200 г сахарной пудры, 50 г сливочного

масла или маргарина, 10—15 г соли, 1 л растительного масла.

Способ приготовления. Просейте муку через сито и очень хорошо перемешайте ее с сухими дрожжами, добавьте сахар, молоко и поставьте подходить в теплое место.

Пока тесто будет бродить, разотрите в пену растопленное сливочное масло, яйца и соль. Когда же тесто подойдет, добавьте в него яичную пену. Замесите мягкое тесто и поставьте его подходить еще на 30—40 мин.

Готовое тесто нарежьте на одинаковые кусочки и скатайте в шарики. В середине каждого шарика сделайте отверстие. Оставьте пончики для расстойки на 15—20 мин.

За время расстойки разогрейте растительное масло для жарки в кастрюле с толстым дном. В горячий жир опускайте пончики партиями по 3—4 шт.

Готовые пончики посыпьте сахарной пудрой и подайте на стол.

Пончики с корицей

Требуется: 500 г муки, 100 г сахара, 40 г сухих дрожжей, 1 стакан воды, 500—600 мл растительного масла, 150 г сахарной пудры, корица, соль.

Способ приготовления. Просейте муку через сито, хорошенько перемешайте с сухими дрожжами, влейте воды и поставьте в теплое место, чтобы оно подошло. Когда тесто поднимется, добавьте в него сахар и соль, обомните и оставьте в теплом месте еще на 20 мин.

Из готового теста сформируйте шарики и положите их на противень для расстойки.

В кастрюлю с толстым дном налейте растительное масло и доведите его до кипения. Обжаривайте пончики во фритюре. Готовые пончики выкладывайте на сито, чтобы стек жир.

Перед подачей на стол обсыпьте пончики сахарной пудрой, смешанной с корицей.

Оладьи из печени

Требуется: 300 г печени, 1 луковица, 1/3 стакана манной крупы, 1 яйцо, 1 лимон, 2 ст. л. растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Луковицу очистите и мелко порежьте. На растительном масле обжарьте лук до золотистого цвета. Сварите на воде негустую манную кашу.

Печень очистите от пленок, пропустите ее и поджаренный лук через мясорубку. В фарш из печени разбейте сырое яйцо, манную кашу. Лимон очистите и выдавите из него сок. Добавьте сок лимона в фарш и посолите, добавьте в массу перец.

Тщательно перемешайте полученную массу и сформируйте фарш в шарики одинаковой величины. Обжарьте оладьи на растительном масле.

Пирожное «Картошка»

Требуется: 200 г сливочного масла, 300 г ванильных сухарей, 1 яйцо, 1 стакан сахара, 3 ст. л. какао.

Способ приготовления. Сухари поломайте, прокрутите на мясорубке или кофемолке. Яйцо взбейте с сахаром, добавьте какао и сливочное масло, хорошо взбейте. После этого в полученную массу всыпьте сухарную

крошку. Тщательно перемешайте. Тесто разделайте в форме шариков, по объему напоминающих картофель средней величины. Поставьте на 1 ч в холодильник. Пирожное готово.





Десертные блюда

Десерт из моркови и манго

Требуется: 3 моркови, 2 спелых плода манго, 2 ст. л. лимонного сока, 3 ст. л. сахара, 3 ст. л. жирного йогурта.

Способ приготовления. Морковь отварите, остудите, очистите и натрите на терке. Манго очистите от кожуры, удалите из них косточки и мелко нарежьте. Смешайте морковь, манго, добавьте лимонный сок, сахар и взбейте смесь миксером до однородной пышной массы. Затем смешайте морковно-манговое пюре с йогуртом и подавайте к столу.

Фрукты с коньяком

Требуется: 1 яблоко, 1 груша, 2—3 абрикоса или персика, 1 лимон или грейпфрут, 1 ст. л. коньяка, 1 ч. л. сахарного песка.

Способ приготовления. У яблока и груши удалите сердцевину, у абрикосов и персиков — косточки. Лимон порежьте на мелкие кусочки, если вы используете грейп-

фрут, то его следует очистить от кожуры. Нарезанные фрукты посыпьте сахаром, перемешайте и залейте коньяком.

Черничный десерт

Требуется: 300 г черники, 200 г мороженого, 100 г молока, 1 ст. л. клюквенного варенья или сиропа.

Способ приготовления. Все компоненты взбейте миксером в течение 1—2 мин.

Желе из красной смородины и малины

Требуется: 200 г красной смородины, 200 г малины, 400 г сока из красной смородины или вишни, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. крахмала.

Способ приготовления. Ягоды промойте, отделите от веточек, засыпьте сахаром и оставьте на полчаса. Затем залейте соком и всипятите. Крахмал разведите холодной водой, добавьте его к ягодам и еще один раз все вскипятите. Разлейте в розетки и поставьте охлаждаться.

Яблочный мусс

Требуется: 5 зеленых яблок, 2 ст. л. лимонного сока, 3 ст. л. сахара, 250 г сливок.

Способ приготовления. Яблоки испеките в духовке, остудите и очистите от кожуры и косточек. Миксером взбейте яблоки с сахаром, лимонным соком, сливками до однородной массы. Выложите мусс в розетки и перед подачей поставьте в холодильник.

Абрикосовый зефир

Требуется: 150 г свежих абрикосов, 4 ст. л. сахара, 2 яичных белков, 1 г желатина, 2 ст. л. воды.

Способ приготовления. Приготовленное абрикосовое пюре засыпьте сахаром и варите до образования густой фруктовой массы. Во время варки добавьте в абрикосовое пюре взбитые яичные белки с растворенным в воде желатином. Полученную массу тщательно перемешайте и вылейте в заранее приготовленные розеточки или вазочки для последующего охлаждения.

Яблочное желе

Требуется: 1 1/2 кг яблок, 400 г сахара, 60 г желатина.

Способ приготовления. Яблоки отварите до мягкости, предварительно очистив их от кожуры и сердцевин. Разотрите до состояния пюре. Сахар разведите водой и сварите сироп. Влейте в него разведенный желатин. Смешайте сироп и яблочное пюре. Разлейте полученную смесь по формочкам и оставьте застывать.



Содержание

Холодные закуски, салаты, бутерброды	3
Фаршированные помидоры	3
Салат из креветок и крабов	3
Салат из дичи с апельсинами	4
Овощная закуска с маринованными грибами	4
Салат из моркови с грибами	5
Салат из репы с шампиньонами	5
Рыбные рулетики	6
«Оливье» классический	6
Салат из шампиньонов и брокколи	7
Салат со свиной и сыром	7
Мясной салат	8
Салат из свинины с кукурузой	8
Салат с камбалой	9
Салат из крабового мяса	9
Свекольный салат	10
Заливная стерлядь	10
Заливная телятина	11
Овощное заливное	12
Салат с кальмарами и яблоками	13
Креветки в майонезе	13
Бутерброды с ветчиной	14
Тосты с яйцами и петрушкой	14
Закуска из сельди	14
Бутерброды с колбасой и сыром	15
Тосты с жареными помидорами и баклажанами	15
Первые блюда	17
Суп по-молдавски	17
Грибной суп	17
Суп из курицы и рыбы	18
Суп с потрохами	18
Лапша	19
Фасолевый суп	19
Борщ гороховый	19
Уха	20
Молочный суп	21
Суп молочно-тыквенный	21
Крестьянская похлебка	22
Суп-харчо	22
Щи из птицы	23

Щи из телятины.....	23
Морковник.....	24
Вегетарианский борщ.....	24
Суп-пюре.....	25
Бульон с клецками.....	25
Борщ «Традиционный».....	26
Суп из индейки.....	27
Холодный борщ с простоквашей.....	27
Свекольный суп с ветчиной.....	28
Свекольный суп с яблоками.....	28
Свекольник с фрикадельками.....	29
Свекольник с сельдью и грибами.....	29

Горячие закуски.....	31
Утка с яблоками.....	31
Поросенок, жаренный с каштанами.....	31
Индейка с орехами.....	32
Рябчики в томатном маринаде.....	33
Рагу из фазана.....	33
Котлеты куриные.....	34
Суфле из утки.....	34
Фазан в пивном кляре.....	35
Фазан, запеченный в луковом соусе с картофелем.....	35
Жареный глухарь.....	36
Утка с грибами.....	37
Фазан, жаренный с баклажанами.....	38
Дичь с морковью.....	38
Котлеты по-киевски из куропаток.....	39
Фазан, тушеный с солеными грибами.....	39
Утка в ореховом соусе.....	40
Чахохбили из куропатки.....	40
Шашлык из гусяной печени.....	41
Осетрина под белым соусом.....	41
Рулет картофельный с фаршем фазана.....	42
Жаркое из телятины.....	43
Ростбиф по-английски.....	44
Плов по-азербайджански.....	44
Курица с фруктами.....	45

Выпечка.....	47
Торт «Домашний».....	47
Торт со сгущенкой.....	47
Торт с клубничным кремом.....	48

Кекс с курагой.....	48
Заварные пирожные.....	49
Медовый кекс.....	50
Миндальное печенье.....	50
Хворост.....	50
Апельсиновый кекс.....	51
Пирог с яблоками и малиной.....	51
Лимонный рулет.....	52
Пирог с рыбной начинкой.....	53
Вишневый пирог.....	54
Пончики.....	54
Пончики с корицей.....	55
Оладьи из печени.....	56
Пирожное «Картошка».....	56

Десертные блюда.....	58
Десерт из моркови и манго.....	58
Фрукты с коньяком.....	58
Черничный десерт.....	59
Желе из красной смородины и малины.....	59
Яблочный мусс.....	59
Абрикосовый зефир.....	60
Яблочное желе.....	60