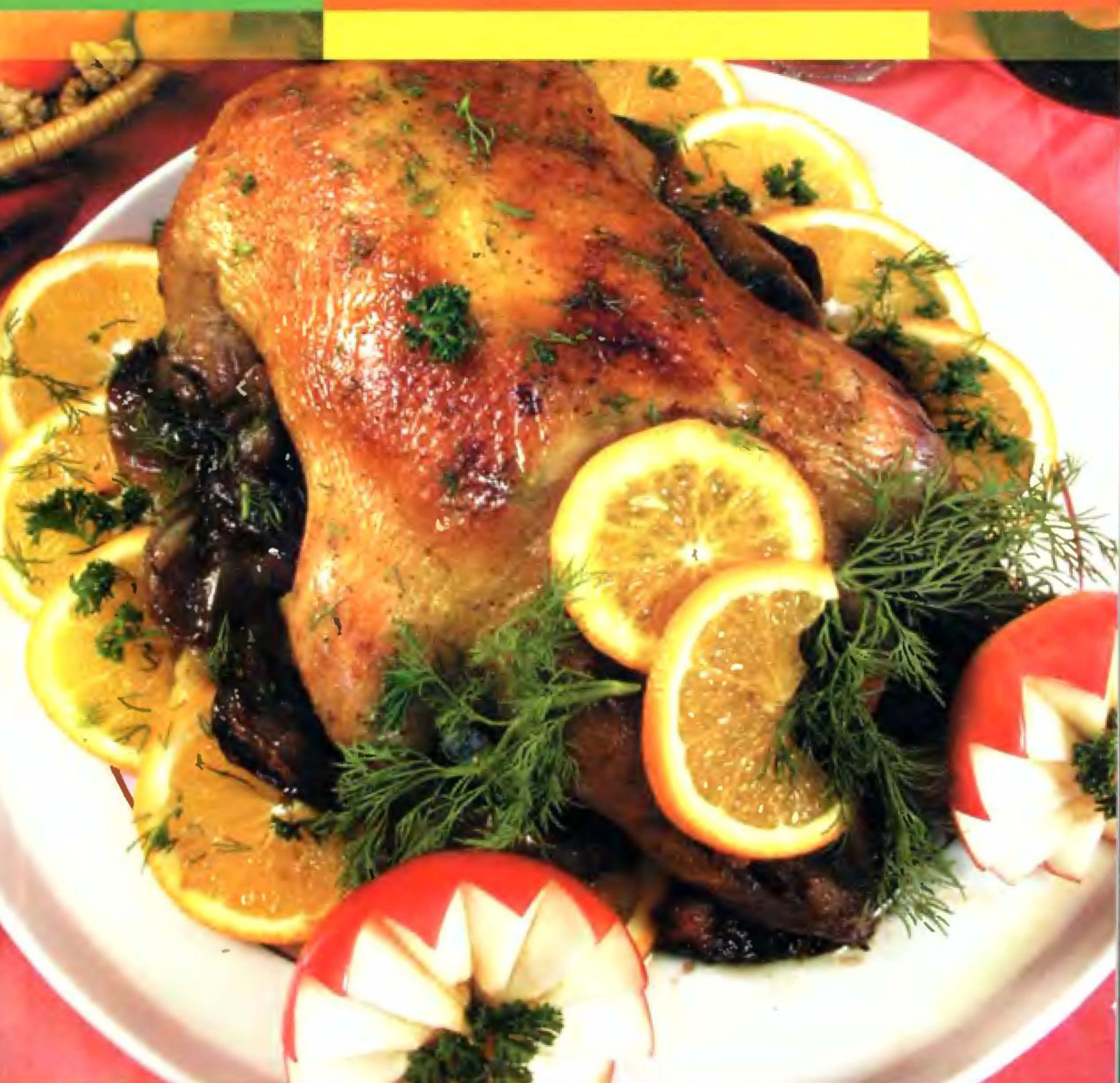


БЛЮДА ИЗ ДУХОВКИ



ВКУСНЫЕ БЛЮДА ДЛЯ ВСЕЙ СЕМЬИ

БЛЮДА ИЗ ДУХОВКИ



МОСКВА



2008

УДК 641/642
ББК 36.99
Б 71

Оформление обложки *Н. Кудря*

Б 71 Блюда из духовки. — М.: Эксмо, 2008. — 256 с.

ISBN 978-5-699-26774-3

Что бы ни говорили производители электрогрилей, микроволновок и прочих чудо-печей, качественной замены духовке не придумано. Только в духовке можно приготовить по-настоящему вкусные курицу, утку, пиццу, запечь мясо, сделать шарлотку или торт, запечь любое вкусное блюдо на противне.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 978-5-699-26774-3

© ООО «Издательство «Эксмо», 2008

Первые блюда

Супы

Основной мясокостный бульон для супов

В холодную воду закладывают промытые куски мяса с костью и варят его 1,5–2 часа. Готовность мяса определяют прокалыванием его тонким ножом или специальной иглой. В хорошо сваренное мясо игла входит свободно. Мясной бульон целесообразно варить концентрированным из расчета: на 1 кг мяса с костями 1,25 л воды. Для получения обыкновенного бульона, приготавливая суп или какое-либо другое блюдо, 1 л концентрированного бульона разводят горячей водой до 4–5 л.

Айнтопф из цветной капусты и сарделек

1,2 л куриного бульона, 500 г цветной капусты, 700 г картофеля, 300 г грибов, 4 сардельки, соль, красный молотый перец.

Цветную капусту промыть, разобрать на соцветия, уложить на дно горшочка, затем добавить очищенные и нарезанные кубиками картофель и грибы, влить горячий

бульон так, чтобы он покрывал продукты на 2—3 см, заправить солью и перцем и варить до готовности.

За 5 мин до готовности в суп добавить нарезанные кружочками сардельки.

Вместо свежих грибов можно использовать сухие, предварительно размоченные в теплой воде.

Айнтопф «Германский»

1,3 л бульона, 500 г свинины, 300 г моркови, 350 г зеленой фасоли, 500 г картофеля, 50 г маргарина, зелень петрушки, тмин, соль.

Морковь, картофель очистить, помыть, нарезать кубиками. Свинину промыть, нарезать кусочками.

Маргарин распустить в отдельной посуде, затем смазать им стенки и дно горшочка. В него уложить слоями мясо, морковь, картофель, зеленую фасоль, посыпая каждый слой тмином и солью.

Мясо и овощи залить кипящим бульоном, плотно закрыть горшочек крышкой и поставить его в теплую духовку. Блюдо готовить на медленном огне в течение 1 ч.

Перед подачей к столу айнтопф посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Вместо указанных овощей можно использовать другие.

Суп зеленый острый

1,7 л бульона, 8 ст. ложек растительного масла, 2 зубчика чеснока, 1 стакан мелко нарубленного репчатого лука, 1 стакан мелко нарезанного сельдерея, 100 г нарезанной кубиками моркови, 4 ч. ложки томатной пасты, 1 стакан зеленого

горошка, 1 стакан фасоли, 3 ст. ложки риса, 4 лавровых листа, 4 крупных помидора, 4 ст. ложки тертого сыра, соль, перец.

Нарубленный чеснок и лук обжарить в масле, добавить сельдерей и морковь. Все тушить и разложить по порционным горшочкам.

В каждый горшочек добавить горячий бульон, томатную пасту, фасоль, зеленый горошек, рис, лавровый лист, соль и перец и поставить в умеренно разогретую духовку. Тушить до тех пор, пока овощи не станут мягкими.

В конце добавить нарезанные ломтиками помидоры и тертый сыр и тушить еще 5 мин. Затем вынуть из духовки и подать к столу.

Суп луковый с сухарями

1,7 л бульона мясного или из кубика, 10 луковиц, 3 зубчика чеснока, 100 г сливочного или растительного масла, 100 г сыра, 100 г сухарей, зелень укропа, соль.

Лук и чеснок очистить, мелко нарезать и обжарить в сливочном или растительном масле, переложить в порционные горшочки.

Залить чесночно-луковую смесь горячим бульоном, посолить.

Горшочки поставить в духовку на 20—30 мин.

При подаче к столу в каждый горшочек положить сухари и посыпать тертым сыром и мелко нарезанной зеленью укропа.

Суп подать к столу в горшочках.

Солянка мясная

1,7 л воды, 200 г телятины, 100 г говяжьих костей, 150 г ветчины, 150 г нежирной вареной колбасы, 5 грибов, 1 луковица, 1 соленый огурец, 1 ст. ложка каперсов, 8 маслин без косточек, 1/2 стакана сметаны, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка томата-пюре, 2 помидора, 1 долька лимона, зелень, соль по вкусу.

Из говяжьих костей сварить бульон (1,5 л), налить его в горшочек, положить туда нарезанные кусочками и слегка обжаренные с обеих сторон в 2 ст. ложках масла телятину, ветчину и колбасу, добавить предварительно нарезанные и обжаренные в оставшемся масле лук и грибы.

После этого положить мелко нарезанный огурец и подсолить. Поставить горшочек в теплую духовку и довести суп до кипения.

Перед тем как подать к столу, в солянку положить маслины, каперсы, томат-пюре, сметану, ломтики свежих помидоров, мелко нарубленную зелень и дольку лимона. По традиции к солянке подать пироги.

Русская похлебка

1,6 л воды, 800 г говядины с костями, 8 клубней картофеля, 3—4 луковицы, 2,5 ст. ложки сливочного масла, зелень петрушки и укропа, лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Мякоть говядины отделить от костей, промыть и нарезать небольшими кусочками продолговатой формы. Из костей варить крепкий бульон (1,5 л).

Готовый бульон перелить из кастрюли в глиняный горшочек, опустить в него сырое мясо и варить в духовке 20—30 мин при температуре 150—200°C.

Картофель очистить и нарезать кубиками, а репчатый лук — полукольцами и жарить на сковороде в кипящем масле до золотистого цвета.

Вынуть горшочек с бульоном и мясом из духовки, опустить в него картофель и снова поставить в духовку, варить на небольшом огне. Через 10 мин добавить в горшочек обжаренный лук, лавровый лист, соль, перец, рубленую зелень петрушки и укропа и варить еще 1—2 мин.

Деревенская похлебка

1,5 л говяжьего бульона, 1 кг куриных голени, 300 г свиных копченых ребрышек, 3 клубня картофеля, 2 репы среднего размера, 1 большая морковь, 1 луковица, 1 помидор, 1 ст. ложка топленого масла, зелень петрушки и укропа, соль.

Подготовленные картофель и репу нарезать некрупными кубиками, морковь — квадратиками.

Лук очистить, измельчить и обжарить до золотистого цвета, помидор нарезать дольками и добавить к луку. Немного потушить все вместе.

В глиняный горшочек выложить овощи, куриные голени и свиные ребрышки, залить горячим бульоном, посолить и поставить в духовку на 1 ч. В конце приготовления добавить часть мелко нарезанной зелени прямо в горшочек.

К столу подать в тарелках, посыпав оставшейся зеленью петрушки и укропа.

Крестьянский суп с репой

1,3 л воды, 1/2 корня петрушки, 1 морковь, 50 г свеклы, 1/2 репы, 1 луковица, 250 г белокочанной капусты, 1 клубень картофеля, 50 г сметаны, 2 сырых яичных желтка, 1 пучок щавеля, специи, соль.

Репу, морковь, свеклу и корень петрушки очистить, нарезать тонкими полосками, положить в кастрюлю с кипящей водой и варить до полуготовности.

Содержимое кастрюли перелить в горшочек, добавить очищенные и нарезанные кубиками картофель и лук, шинкованную капусту, соль, специи. Горшочек накрыть крышкой и поставить в холодную духовку, нагреть и варить 20 мин.

За 3 мин до конца варки в горшочек добавить промытый и нарезанный полосками щавель.

Перед подачей к столу в тарелки с супом влить взбитую с желтками сметану. Варить с желтками нельзя.

Суп с бараниной по-азербайджански

2—2,5 л воды, 400 г баранины, 80 г курдючного или свиного сала, 3 ст. ложки сушеного гороха, 8—10 мелких клубней картофеля, 1 луковица, 1 1/2 ст. ложки томата-пюре или 4—5 помидоров, 7—9 свежих или 4—6 сушеных плодов алычи, 3—4 горошины душистого перца, 1/4 ч. ложки имбиря, соль по вкусу.

Горох замочить с вечера в холодной воде.

Из алычи удалить косточки, а мякоть нарезать соломкой.

Баранью грудинку, шею и голяшку с костью нарезать небольшими кусочками, сложить в керамические горшочки, добавить горох, залить горячей водой и варить в духовке 10—20 мин. Затем добавить измельченный лук, целые очищенные клубни картофеля, алычу, сало, томат-пюре или помидоры, имбирь, душистый перец, посолить и варить еще 20 мин.

Гороховый суп с овощами

1,5 л бульона или воды, 1,5 стакана лущеного гороха, 2 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 пучок базилика, соль.

Лущеный горох залить холодной водой и варить в кастрюле до полуготовности, добавив измельченный корень петрушки и нарезанную кружочками морковь.

Лук очистить, нашинковать, пассеровать в сковороде в растительном масле 5 мин, добавить томатную пасту, немного воды или бульона и тушить еще 5 мин.

В горшочек влить бульон вместе с отварным горохом, добавить тушеные овощи, соль, закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку, варить 25 мин.

В конце варки добавить рубленый базилик.

Гороховый суп с копченой грудинкой

1,5 л бульона, 1 стакан лущеного гороха, 300 г копченой грудинки, 1 морковь, 3 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки сливок, кардамон, соль, перец.

Морковь очистить, нарезать небольшими кусочками и тушить в сливочном масле, распустив его в сковороде.

Грудинку нарезать порционными кусочками, предварительно удалив кости.

Горох варить до полуготовности, затем вынуть шумовкой.

Горячий бульон влить в горшочек, добавить куски грудинки, тушеную морковь, заправить солью, перцем, кардамоном. Горшочек закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку, варить 30 мин.

Перед подачей к столу заправить сливками.

Суп гороховый по-восточному

1,3 л воды, 800 г баранины, 4 ст. ложки гороха нут, 4 луковицы, 4 клубня картофеля, 15 штук алычи, мята на кончике ножа, 2 ч. ложки настоя шафрана, специи и соль по вкусу, 10 горошин черного перца.

Баранину промыть и нарезать кусочками.

В горшочек положить мясо и предварительно замоченный в горячей воде горох. Залить горшочек на 3/4 горячей водой, поставить в духовку и варить на слабом огне при закрытой крышке.

За 30 мин до готовности положить очищенный и нарезанный крупными кусками картофель, нарезанный кольцами репчатый лук и алычу. Перед окончанием варки суп посолить и добавить специи.

Перед подачей к столу в горшочек добавить настой шафрана, который заваривают, как чай, из расчета 1 г шафрана на 120 г воды. Если суп готовить в порционных горшочках, то подать прямо в них.

Томатный суп с сосисками

1,1 л бульона или воды, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 1 корень петрушки, 200 г шпика, 4 помидора, 4 сосиски, 1 луковица, 100 г сыра твердых сортов, специи, соль.

Картофель, коренья, помидоры и луковицу очистить, красиво нарезать.

Шпик измельчить, обжарить в сковороде.

Сосиски очистить от пленки, нарезать кружочками.

Сыр натереть на крупной терке.

В горшочек влить горячий бульон или воду, добавить все приготовленные ингредиенты, кроме сыра, соль, специи. Горшочек накрыть крышкой, поставить в умеренно нагретую духовку на 25 мин.

При подаче к столу суп посыпать тертым сыром.

Томатный суп с кефиром

1,1 л бульона или воды, 300 мл кефира, 3 помидора, 1 морковь, 1 сладкий перец, 2 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки сметаны, 50 г риса, зелень, соль, перец.

Рис промыть, замочить в горячей воде на 20 мин.

Овощи очистить и нарезать: помидоры — ломтиками, сладкий перец — соломкой, морковь — кружочками, обжарить в растительном масле 2—3 мин.

В горшочек влить бульон, кефир, добавить обжаренные овощи, положить рис, соль, перец, закрыть крышкой и поставить в холодную духовку, которую быстро нагреть, на 15 мин.

В конце варки суп посыпать рубленой зеленью, заправить сметаной.

Суп овощной с томатом

2 л воды или бульона, 500 г свежей капусты, 5—6 клубней картофеля, 1 морковь, 1/2 репы, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 2 свежих помидора или 2 ст. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки топленого свиного сала или 50 г растительного масла, 3—4 ст. ложки сметаны, 50 г зелени петрушки и укропа, соль по вкусу.

Очищенные морковь, репу и корень петрушки нарезать соломкой, капусту — квадратами, картошку — кубиками. Лук измельчить, соединить с морковкой и корнем петрушки и обжарить в растительном масле или топленом сале.

В горшочек с кипящим процеженным бульоном (приготовление см. в рецепте «Основной мясной бульон для супов» или «Основной мясокостный бульон для супов») или водой положить капусту, картошку и репу, добавить обжаренные коренья и лук и варить суп на среднем огне в течение 20—30 мин. За 5—10 мин до готовности положить очищенные от кожицы и нарезанные дольками помидоры или томат-пюре, досолить.

При подаче к столу заправить сметаной и посыпать измельченной зеленью петрушки и укропа.

Овощной суп с говяжьим фаршем

1,5 л бульона, 300 г говяжьего фарша, 500 г овощей (1 морковь, 1 помидор, 1 сладкий перец, 1 луковица, 1 клубень картофеля), 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки рубленой зелени укропа, мускатный орех на кончике ножа, соль по вкусу.

Овощи очистить, помыть, натереть на крупной терке, кроме картофеля, который нарезать кубиками.

В сковороде обжарить в масле подготовленные овощи, добавить говяжий фарш, все тщательно перемешать.

В горшочек влить бульон, добавить обжаренные с фаршем овощи, картофель, соль, закрыть крышкой и поставить в умеренно нагретую духовку на 35 мин. За 5 мин до конца варки суп посыпать мускатным орехом и зеленью.

Суп с брюквой и ячневой крупой

2,5—3 л мясного или мясокостного бульона, 1 брюква, 6—10 клубней картофеля, 1/2 стакана ячневой крупы, 1 луковица, 1/2 стакана сметаны, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 1—2 лавровых листа, 10—15 горошин душистого перца, соль по вкусу.

Овощи очистить и вымыть. Луковицу измельчить, картошку и брюкву нарезать маленькими кубиками.

Крупку промыть в холодной воде, выложить в глиняный горшочек, добавить лук и брюкву, залить частью процеженного горячего бульона (приготовление см. в рецепте «Основной мясной бульон для супов» или «Основной мясокостный бульон для супов») и варить на плите или в духовке на небольшом огне в течение 2 ч. За 30 мин до готовности всыпать нарезанную кубиками картошку, добавить лавровый лист, душистый перец.

Перед подачей к столу ввести сметану и нарубленную зелень, вскипятить и разлить по тарелкам.

Суп из зеленого салата

1,3 л бульона, 200 г зеленого салата, 1 луковица, 4 яйца, 1 клубень картофеля, 1 зубчик чеснока, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, перец.

Луковицу очистить, нарезать кольцами. Очищенный картофель нарезать кубиками. Салат тщательно помыть, нарезать соломкой. Чеснок пропустить через чесночницу.

Из яиц приготовить глазунью.

Подготовленные овощи сложить в горшочек, залить горячим бульоном, добавить соль и перец, заправить сливочным маслом и, закрыв крышкой, поставить в умеренно разогретую духовку на 15 мин. За 3 мин до конца варки горшочек осторожно вынуть, добавить в суп салат.

При подаче к столу в каждую тарелку положить глазунью.

Огуречный суп

1,5 л бульона, 3 сосиски, 4 огурца, 3 помидора, 50 г шпика, 2 ст. ложки сметаны, зелень, соль.

Огурцы помыть, очистить от кожицы, удалить семена, нарезать мелкими кусочками.

Помидоры ошпарить, снять кожицу, нарезать ломтиками, как для приготовления салата.

Шпик нарезать мелкими кубиками, растопить в сковороде. В образовавшемся жире тушить огурцы, добавить помидоры и нарезанные кружочками сосиски.

В горшочек влить горячий бульон, положить в него подготовленные овощи и сосиски, посолить, закрыть

крышкой. Горшочек поставить в умеренно разогретую духовку и варить суп 15 мин.

Готовый суп заправить сметаной и посыпать зеленью.

Суп из спаржи с цветной капустой

1,3 л мясного бульона, 200 г спаржи, 200 г цветной капусты, 2 стакана сливок, 1 ч. ложка мускатного ореха, соль по вкусу.

Спаржу и цветную капусту помыть, измельчить, положить в горшочек, залить бульоном, посолить, добавить мускатный орех. Горшочек накрыть крышкой и поставить в умеренно нагретую духовку на 25–30 мин.

Готовый суп заправить сливками.

Пестрый суп в горшочке

1,3 л бульона, 300 г овощей разного цвета, 100 г маринованных грибов, 50 г лапши, 2 ст. ложки сливочного масла, зелень по вкусу, соль.

Овощи помыть, если надо, очистить, натереть на терке или мелко нарезать. В сковороде распустить сливочное масло и быстро, в течение 3–4 мин, на сильном огне обжарить овощи. В горшочек влить горячий бульон, добавить обжаренные овощи, нарезанные соломкой маринованные грибы, соль.

Горшочек накрыть крышкой и поставить в умеренно нагретую духовку, варить 35 мин. За 5 мин до конца варки в горшочек всыпать лапшу и варить до готовности.

Перед подачей к столу в суп добавить измельченную зелень.

Рассольник с гусиными потрохами

2,5 л мясного или мясокостного бульона, потроха одного гуся, по 1 корню петрушки, пастернака и сельдерея, 1 луковица, по 50 г щавеля и шпината, 4—5 соленых огурцов, 1/2—1 стакан огуречного рассола, 1 ст. ложка топленого сливочного масла, 1 лавровый лист, 2—3 горошины черного перца, сметана и зелень укропа и петрушки по вкусу.

Голову, шейку и крылышки гуся или другой домашней птицы опалить и тщательно промыть. Шейку разрубить на 3—4 части, крылышки — на две; отрубить клюв; сердце надрезать и удалить кровь; пупок разрезать пополам в продольном направлении, снять внутреннюю пленку и хорошо вымыть. Первые два сустава лапок ошпарить и снять жесткую кожицу.

Подготовленное мясо опустить в огнеупорный горшок, залить горячим бульоном (приготовление см. в рецепте «Основной мясной бульон для супов» или «Основной мясокостный бульон для супов»), положить перец, лавровый лист, измельченные корни и варить на плите или в разогретой духовке 1,5—2 ч при слабом кипении.

Готовый бульон процедить и вылить обратно в горшочек.

Печенку сварить отдельно.

В это время очищенные от кожицы и семян огурцы нарезать соломкой, выложить в сковороду, влить немного бульона и слегка потушить под крышкой.

Измельченный лук обжарить на сливочном масле.

В кипящий процеженный бульон положить тушеные

огурцы, обжаренный лук, проварить 10 мин, добавить мелко нарезанный щавель, шпинат, вскипяченный и процеженный огуречный рассол, отварные потроха и варить еще 5—7 мин.

Разливая рассольник по тарелкам, добавить сметану и посыпать мелко нарубленной зеленью.

Похлебка «Царская» с бараниной

2 л воды, 800 г баранины, 5—6 клубней картофеля, 1/2 стакана пшенной крупы, 2 моркови, 2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 1 корень петрушки или сельдерея, 2—3 ст. ложки измельченной зелени петрушки и укропа, соль по вкусу.

Мякоть баранины ополоснуть, нарезать небольшими кусочками, положить в глиняный горшочек, залить холодной водой, добавить измельченный корень петрушки или сельдерея, поставить в разогретую духовку и варить 1—1,5 ч до готовности мяса. Затем мясо вынуть, а бульон процедить.

В это время очистить и нарезать кубиками картошку. Очищенные лук и морковь измельчить и обжарить в разогретом растительном масле.

В горшочки с горячим бульоном положить подготовленные овощи, промытую крупу, отварную баранину и варить до готовности пшена.

Похлебку посолить, посыпать рубленой зеленью и подать к столу в горшочке.

Мясная похлебка с вином

2—3 клубня картофеля, 1 большая луковица, 50 г сливочного масла, 1/2—1/3 стакана столового красного вина, 1 маленький пучок зелени петрушки и укропа, 1—2 лавровых листа, 2—3 горошины черного перца, соль по вкусу.

Для бульона: 1,5 л воды, 350 г говядины с костями, 1 маленькая луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки или сельдерея, 1 ч. ложка соли.

Мясо отделить от костей и промыть в холодной воде. Трубчатые кости разрубить вдоль, залить холодной водой и на сильном огне довести до кипения. После этого убавить огонь, снять пену и продолжать варить бульон еще 2,5—3 ч. За час-полтора до окончания варки добавить очищенную и мелко нарезанную луковицу, морковь и корень петрушки или сельдерея и через 30 мин после этого посолить. Готовый бульон процедить.

Мякоть говядины освободить от сухожилий, отбить и нарезать небольшими ломтиками продолговатой формы.

Горячий бульон налить в глиняные горшочки, положить туда ломтики мяса и варить 20—30 мин в духовке при температуре 150—200°C.

Пока варится мясо, картофель очистить и нарезать небольшими кубиками, а лук — полукольцами, обжарив его в кипящем масле. Затем в горшочки с мясом положить картофель, проварить его в течение 10—15 мин, после чего добавить лук и варить еще 5—10 мин. В конце положить измельченную зелень, лавровый лист, перец, влить вино, довести до кипения, снять с огня и дать настояться 5—7 мин.

Похлебку подать к столу прямо в горшочке. Это блюдо используется и как первое, и как второе.

Похлебка по-белорусски

1,5 л воды, 2 брюквы, 3 клубня картофеля, 1 морковка, 2 луковицы, 50 г свиного сала, 75 г ветчины или грудинки, 1/3 ч. ложки кориандра, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа, соль по вкусу.

Овощи почистить и вымыть. Картошку и брюкву нарезать кубиками, лук и морковку измельчить.

Ветчину или грудинку нарезать маленькими кубиками и обжарить на вытопленном сале.

В горшочки с кипящей подсоленной водой всыпать лук, овощи, кусочки ветчины или грудинки вместе со шкварками, добавить кориандр и зелень укропа, поставить в духовку и варить на небольшом огне в течение 30—45 мин.

Поливка (белорусский суп с квасом)

2 стакана воды, 2 стакана кваса, 1/2 стакана сыворотки, 2 ст. ложки гречки, 2 клубня картофеля, 1 маленькая морковка, 2 луковицы, 1 1/2 ст. ложки смальца, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, лавровый лист, перец горошком, соль по вкусу.

Овощи почистить и вымыть. Лук и морковку измельчить, а картошку нарезать кубиками.

Крупку перебрать и промыть.

В огнеупорный керамический горшочек с кипящей водой опустить овощи, сварить их до мягкости, затем влить квас и сыворотку, добавить гречку, смалец, лавровый лист, перец горошком, соль, поставить в нагретую духовку и томить на слабом огне в течение 20—30 мин.

При подаче к столу посыпать зеленью.

Кулеш гречневый со свиной

1 л мясного бульона, 400 г свинины, 1 стакан гречневой крупы, 1 морковь, 1 луковица, 50 г шпика, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки или укропа, 2—3 горошины черного перца, соль по вкусу.

Свинину ополоснуть, нарезать небольшими кусочками, положить в сковороду с кусочками сала, поставить на слабый огонь и, когда сало немного растопится, добавить измельченные лук и морковь. Жарить, часто помешивая, до тех пор, пока не подрумянится лук.

Поджаренное мясо с овощами положить в порционные горшочки, залить процеженным сквозь сито горячим мясным бульоном (приготовление см. в рецепте «Основной мясной бульон для супов»), заправить раздавленным черным перцем и солью, всыпать промытую и перебранную гречку и довести до кипения. Потом накрыть горшочки крышкой, поставить в слегка разогретую духовку и томить на слабом огне 1—1,5 ч.

Готовый кулеш посыпать зеленью и подать в горшочках.

РЫБНЫЕ СУПЫ

Густой рыбный суп с ананасом

1,3 л бульона или воды, 300 г филе морской рыбы, 500 г ананаса, 3 ст. ложки сливок, 1/2 пучка базилика, соль.

Ананас очистить, нарезать кусочками.

Филе нарезать ломтиками, базилик измельчить.

Все переложить в горшочек, залить горячим подсо-

ленным бульоном, закрыть крышкой и поставить в разогретую духовку на 35 мин.

Готовый суп заправить сливками и разлить по порционным тарелкам.

Рыба в горшочке по-охридски

1,3 л воды, 500 г филе морской рыбы, 1 луковица, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 1 ст. ложка томатной пасты, 3 ст. ложки сливок, 2 ст. ложки измельченного зеленого лука, соль, красный перец по вкусу.

Лук очистить, нашинковать, обжарить в сковороде со сливочным маслом, добавить томатную пасту и 1 ст. ложку воды.

Картофель очистить, нарезать кубиками. Огурцы нарезать ломтиками.

Переложить подготовленные овощи в горшочек, добавить красный перец, соль, нарезанное ломтиками филе рыбы. Все залить горячей водой, заправить сливками. Горшочек накрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 45 мин.

Перед подачей к столу суп посыпать зеленым луком.

Суп с карасями и грибами

1,6 л воды, 4 карася, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 2—3 лавровых листа, 2—3 маринованных белых гриба, 5 ст. ложек растительного масла, 3 ст. ложки панировочных сухарей, соль, перец.

Луковицу и корни очистить, мелко нарезать, положить в горшочек. Грибы нарезать соломкой.

Подготовленных карасей обвалять в панировочных сухарях и обжарить в растительном масле в сковороде. Затем нарезать небольшими кусками и положить в горшочек. Все залить подсоленной горячей водой, добавить перец, лавровый лист. Горшочек накрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 35 мин.

При подаче к столу в суп добавить измельченные грибы. По желанию посыпать рубленой зеленью.

Суп картофельный с рыбой

1,5 л воды, 600—700 г судака, 5—6 клубней картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1/2 ст. ложки томат-пюре, 30—50 г сливочного или 1—2 ст. ложки растительного масла, 1—2 лавровых листа, 5—7 горошин душистого перца, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа, соль по вкусу.

Судака очистить от чешуи, выпотрошить, отрезать голову и удалить жабры. Подготовленную рыбу разрезать на несколько кусков и промыть под проточной водой. Куски рыбы, голову и хвост сложить в кастрюлю, залить холодной водой, закрыть крышкой и довести до кипения. Затем убавить огонь, снять пену и продолжать варить еще 10—15 мин. Куски судака вынуть шумовкой, а бульон процедить через марлю или частое сито.

Овощи очистить и вымыть. Лук, морковь и корень петрушки измельчить и обжарить на сковороде с разогретым маслом. В конце жарки ввести томат-пюре и хорошо перемешать.

Равномерно разложить обжаренные в томате овощи

в керамические горшочки, залить горячим рыбным бульоном, добавить нарезанную кубиками картошку, лавровый лист, перец горошком, соль, поставить в духовку и варить еще 20–25 мин.

подавая к столу, в каждый горшочек положить по куску прогретой рыбы и посыпать зеленью.

Суп из плавников и хвостов судака

1,4 л воды, 400 г плавников и хвостов судака, 1 морковь, 2 ст. ложки лапши, 1 лимон, 3 клубня картофеля, 1/2 пучка зелени укропа, соль.

Картофель и морковь очистить и нарезать соломкой. Лимон очистить, выжать из него сок. Цедру нарезать небольшими кусочками.

Подготовленные хвосты и плавники положить в горшочек, добавить горячую подсоленную воду, овощи, лимонную цедру. Горшочек закрыть крышкой, поставить в умеренно разогретую духовку и варить 45 мин.

За 5 мин до конца варки в горшочек добавить лапшу, влить лимонный сок, посыпать рубленой зеленью укропа.

Солянка донская с рыбой

2 л воды, 150 г осетрины или 300 г судака, 100 г головизны, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 1–2 соленых огурца, 6–7 маслин без косточек, 2 свежих помидора, 2 ст. ложки томат-пюре, 1 ст. ложка топленого сливочного или растительного масла, 1/2 лимона, 2 лавровых листа, 3–4 горошины душистого перца, зелень и соль по вкусу.

Рыбу почистить, выпотрошить, вымыть, снять кожу, мякоть ошпарить кипятком. Рыбью кожу, плавники, хвосты и головизну залить холодной водой, добавить разрезанную на четыре части луковицу, сварить бульон и процедить его.

Соленые огурцы очистить от кожицы и семян и нарезать кубиками.

Вторую луковицу очистить, измельчить, поджарить на топленом сливочном или растительном масле, потом добавить нарезанные тонкими кружочками морковь и корень петрушки, томат-пюре и хорошо прогреть.

Помидоры опустить на несколько секунд в кипяток, снять кожицу и нарезать кружочками или дольками.

В кипящий бульон положить обжаренные овощи, соленые огурцы и довести до кипения.

В глиняный горшок опустить куски ошпаренной рыбы, свежие помидоры, лавровый лист, душистый перец, разрезанные на две или четыре части маслины, залить бульоном с овощами, посолить, поставить в духовку и варить 10—15 мин.

При подаче к столу в тарелки положить измельченную зелень и ломтики лимона.

Суп с фрикадельками из хека

1,5—2 л воды, 600—700 г хека, 3 клубня картофеля, 1 луковица, 1 маленькая морковь, 1/2 корня петрушки, 2 ст. ложки риса, 50 г сливочного масла, 1/4 черствой городской булки или 50 г белого хлеба, 4 ст. ложки молока, 1/2 ч. ложки молотого черного перца, 6—8 горошин душистого перца, 3—5 лавровых листьев, 1—2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Рыбу почистить, выпотрошить, отрезать голову и хвост, удалить жабры, а тушку разделить на филе. Отходы сложить в кастрюлю и варить в течение 1–1,5 ч. Полученный бульон процедить.

В это время очистить, измельчить и обжарить в масле лук.

Очистить, вымыть и нарезать небольшими кубиками картофель.

Черствую булку или хлеб замочить в молоке и слегка отжать.

Филе хека, лук и хлеб дважды пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, немного сливочного масла, тщательно вымешать и сформовать в виде шариков размером с мелкий грецкий орех.

Процеженный бульон вскипятить, разлить в несколько керамических горшочков, положить в каждый картофель, промытый в нескольких водах рис, мелко нарезанную или натертую на терке с крупными отверстиями морковь, корень петрушки, поставить на противне в духовку и варить при слабом кипении 15–20 мин. Затем добавить фрикадельки, лавровый лист, душистый перец, проварить еще 10–15 мин и подать, посыпав зеленью.

Рыбный суп с морской капустой

1,5–2 л рыбного бульона или воды, 300 г филе морского окуня или трески, 3–4 клубня картофеля, 1 большая луковица, 2 моркови, 1/3 корня петрушки, 2 ст. ложки растительного масла, 200–250 г замороженной морской капусты, 4–6 горошин душистого перца, 3–5 лавровых листьев, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Морскую капусту заранее залить холодной водой и оставить на 10—12 ч. После этого воду слить, а капусту промыть, залить холодной кипяченой водой и варить 15 мин. Отвар слить, снова залить чистой водой и варить еще дважды, сливая отвар и заливая вновь чистой водой.

Рыбное филе опустить в кипящий рыбный бульон или воду и варить 40—60 мин.

В это время лук, морковь и корень петрушки почистить, вымыть, нарезать соломкой и обжарить в разогретом растительном масле.

Готовое филе вынуть, нарезать крупными кусками, а бульон процедить, перелить в глиняные горшочки, добавить нарезанную небольшими кубиками картошку и варить около 20 мин. Через 10 мин после начала варки положить в суп отварную морскую капусту, обжаренные овощи, лавровый лист, перец горошком и соль.

Подать в горшочках, посыпав зеленью.

Уха бурлацкая

300 г рыбного филе, 4—5 клубней картофеля, 4—6 мелких луковиц-сеянцев, 1 корень петрушки, 30—50 г сливочного масла, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, 1 лавровый лист, 2—3 горошины черного перца, соль по вкусу.

Для бульона: 2 л воды, 750 г рыбных отходов, 1 луковица, 30 г зелени петрушки, соль по вкусу.

Рыбьи кости, плавники, хвосты, кожу, головы без жабр тщательно промыть, положить в эмалированную кастрюлю или котелок, залить холодной водой, добавить очищенную и разрезанную на несколько частей луковицу, связанную в пучок зелень, посолить, накрыть крыш-

кой и варить при слабом кипении в течение 1 ч, периодически удаляя образовавшуюся пену и жир, а затем снять с огня и процедить.

В кипящий процеженный рыбный бульон положить нарезанную кусочками рыбу, целые мелкие очищенные клубни картофеля, целые луковицы, корень петрушки и варить до готовности. За 5 мин до окончания варки добавить соль, лавровый лист и перец горошком.

В глиняный горшочек положить отварную рыбу, несколько кусочков сливочного масла, залить ухой, довести до кипения и подать, посыпав зеленью.

Похлебка рыбная по-суворовски

2 л рыбного бульона, 350 г судака, 3—4 клубня картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень сельдерея, 100 г сушеных грибов, 1 помидор, 1—2 зубчика чеснока, 50 г сливочного или 2 ст. ложки растительного масла, 1—2 ст. ложки измельченной зелени петрушки.

Рыбу почистить, выпотрошить, вымыть под холодной водой и нарезать небольшими кусочками.

В глиняный горшочек опустить рыбы кожу, плавники и кости, добавить лавровый лист и перец горошком, накрыть крышкой и варить при слабом кипении на плите или в предварительно разогретой духовке в течение 2—3 ч. Готовый рыбный бульон процедить через частое сито или марлю.

Сушеные грибы замочить в холодной воде на 1—2 ч, затем промыть, отварить в этой же воде, вынуть и нарезать кубиками. Отварные грибы обжарить на сливочном

масле, добавив измельченные морковь, сельдерей и лук.

Очищенный и вымытый картофель нарезать мелкими кубиками.

В горшочек положить овощи, поджаренные с грибами, картошку и кусочки рыбы, залить горячим рыбным бульоном, поставить в духовку и варить в течение 20—30 мин. За 5—10 мин до готовности добавить свежий помидор, нарезанный дольками.

При подаче к столу в тарелки с похлебкой положить мелко нарубленный чеснок и зелень петрушки. Отдельно подать кулебяку или пирожки с рыбным фаршем.

ГРИБНЫЕ СУПЫ

Грибной суп

1,3 л куриного бульона, 200 г свежих белых грибов, 200 г шампиньонов, 100 г сухих белых грибов, 2 луковицы, 50 г растительного масла, 100 г стеблевого сельдерея, 400 г картофеля, 1 ст. ложка сметаны, соль, перец белый.

Картофель очистить и отварить в воде.

Очищенный и нарезанный лук и сельдерей обжарить в масле.

Сухие грибы замочить в теплой воде на 1 ч, затем мелко нарезать. Белые грибы варить почти до готовности в подсоленной воде.

Картофель, лук, сельдерей, шампиньоны и размоченные сухие грибы измельчить в блендере до однородной консистенции, переложить в горшочек, добавить куриный бульон до горлышка горшка, соль и перец.

В горшок положить 3—4 белых гриба (желательно целых) на одну порцию, добавить сметану. Горшочек плотно закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку, варить до готовности.

Грибной суп с телятиной

1,2 л бульона или воды, 300 г телятины, 2 клубня картофеля, 3 ст. ложки шампиньонов, 2 моркови, 2 ст. ложки растительного масла, зелень укропа, петрушки и сельдерея, соль, перец по вкусу.

Телятину нарезать порционными кусочками, тушить вместе с измельченными грибами в сковороде с растительным маслом до полуготовности.

Картофель и морковь очистить, нарезать кубиками. Зелень тщательно промыть, мелко нарубить.

В горшочек положить тушеные мясо и грибы, добавить картофель и морковь, измельченную зелень, посолить, поперчить, залить горячим бульоном, накрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 40 мин.

Этот суп можно готовить и с сушеными шампиньонами.

Суп из белых грибов с овощами

1,2 л воды, 300 г свежих грибов, 1 луковица, 200 г свежей капусты, 2 клубня картофеля, 1 пучок зелени петрушки и сельдерея, 1/2 стакана сметаны, соль, перец.

Грибы отварить в кастрюле. Бульон процедить, грибы нарезать соломкой.

В горшочек слоями выложить овощи: очищенные и на-

резанные кубиками картофель и луковицу, нашинкованную капусту, рубленую зелень, соль, перец, влить грибной бульон и закрыть крышкой. Горшочек поставить в умеренно разогретую духовку и варить до готовности (35 мин).

При подаче к столу в суп положить ломтики грибов, заправить сметаной.

Суп из репы с грибами

2,5 л воды, 2 небольшие репы, 300 г свежих грибов, 4 клубня картофеля, 1 луковица, 1 помидор, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки сметаны, зелень, соль.

Грибы отварить в кастрюле, сменив воду два раза.

В отдельной емкости отварить репу. Оба отвара процедить, соединить и перелить в горшочек.

Репу и грибы нарезать узкими полосками. Картофель очистить, нарезать кубиками. Луковицу очистить, измельчить. Помидор нарезать ломтиками.

Репчатый лук и помидор обжарить в сковороде в растительном масле, добавить муку и тщательно перемешать, чтобы не было комочков. Приготовленную таким образом заправку добавить в бульон, положить картофель, репу, грибы, соль. Горшочек накрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 35 мин. За 2 мин до конца варки суп заправить сметаной.

Перед подачей к столу посыпать рубленой зеленью.

Грибной суп с кабачками

1,3 л воды, 2 ст. ложки сушеных грибов, 300 г кабачков, 1 стакан молока, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 1 морковь, 1 луковица, 4 ст. ложки сметаны, соль, перец.

Морковь и кабачки очистить, натереть на терке, лук нашинковать.

Грибы замочить, затем отварить в кастрюле, сменив воду два раза. Бульон процедить, грибы нарезать соломкой.

В грибной бульон влить молоко, добавить соль, перец, тщательно перемешать.

Кабачки, морковь, лук переложить в горшочек, добавить измельченные грибы, залить молочно-грибным бульоном, заправить сметаной, посыпать солью и перцем, закрыть крышкой и поставить на 20 мин в умеренно разогретую духовку.

Перед подачей к столу посыпать рубленой зеленью.

Капустник грибной

1,5 л воды, 300 г квашеной капусты, 2 ст. ложки свежих грибов, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 1 небольшая морковь, 1 ч. ложка сахара, 4 ст. ложки сметаны, соль, перец.

Сварить грибной бульон, отварные грибы нашинковать.

Отдельно в сковороде потушить квашеную капусту.

Репчатый лук и морковь очистить, нашинковать и пассеровать.

Картофель очистить и нарезать кубиками.

Грибной бульон процедить, влить в горшочек, добавить пассерованные овощи, капусту, грибы, заправить сахаром и солью по вкусу, поперчить. Горшочек накрыть

крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку, варить до готовности 20 мин.

Готовый грибной капустник заправить сметаной.

Грибной суп с овощами

1,5 л бульона или воды, 2 ст. ложки свежих грибов, 2 клубня картофеля, 75 г белокочанной капусты, 75 г цветной капусты, 50 г зеленого горошка, 1 ч. ложка измельченной петрушки, 1 лавровый лист, соль, перец.

Грибы отварить в кастрюле, затем вынуть шумовкой и нарезать. Грибной бульон влить в горшочек, добавить горошек, измельченную белокочанную и цветную капусту, очищенный и нарезанный кубиками картофель, заправить солью и перцем. Горшочек накрыть крышкой, поставить в холодную духовку, которую постепенно нагреть, на 35 мин.

За 5 мин до конца варки в суп добавить лавровый лист и петрушку.

Перед подачей к столу в тарелки с супом положить измельченные грибы.

Суп с грибными клецками

1,2 л бульона или воды, 700 г отварной говядины, 200 г нежирной колбасы, 1 ст. ложка сметаны, 200 г белых грибов, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки тертых сухарей, зелень петрушки, соль.

Подготовленные грибы измельчить, обжарить в сковороде в раскаленном растительном масле.

Мелко нарезанную колбасу и взбитое яйцо смешать с мукой, добавить грибы, соль, тертые сухари и все тщательно перемешать. Из получившейся массы сформовать клецки.

Говядину нарезать порционными кусками.

Горячий бульон влить в горшочек, добавить куски мяса, клецки. Горшочек накрыть крышкой, поставить в умеренно нагретую духовку на 25 мин.

При подаче к столу суп посыпать измельченной зеленью и по вкусу заправить сметаной.

Грибной суп с картофельными галушками

1,5 л воды, 200 г свежих грибов, 3 клубня картофеля, 2 яйца, 3 ст. ложки муки, зелень, соль.

Из грибов и воды сварить бульон. Отварные грибы вынуть шумовкой, нашинковать. Бульон процедить и кипящим влить в горшочек.

Картофель очистить, отварить, просушить. Затем размять, добавить взбитые яйца, муку, соль, все тщательно перемешать.

Приготовленную массу положить в горячий бульон при помощи чайной ложки. Затем туда же положить подготовленные отварные грибы.

Горшочек накрыть крышкой, поставить в умеренно разогретую духовку на 20 мин.

Готовый суп посыпать измельченной зеленью.

Картофельный суп со свежими грибами

1,5 л воды, бульона или овощного отвара, 6—7 клубней картофеля, 300 г свежих грибов, 1 луковица, 1 маленькая морковь, 1 корень петрушки,

2 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки сметаны, по 1 ст. ложке измельченного укропа и зеленого лука, 1—2 лавровых листа, 2—3 горошины душистого или черного перца, соль по вкусу.

Грибы вымыть, очистить, отрезать ножки, измельчить их и обжарить на сковороде с частью предварительно разогретого растительного масла.

Лук, морковь и корень петрушки почистить, ополоснуть, мелко нарезать и поджарить отдельно в оставшемся масле. Очищенную и вымытую картошку нарезать кубиками.

Шляпки грибов нарезать небольшими ломтиками, ошпарить кипятком и откинуть на сито. Когда стечет вода, равномерно разложить их в глиняные горшочки, залить горячей водой, процеженным бульоном или овощным отваром и варить в духовке или на плите в течение 40 мин, убавив после закипания огонь.

После этого добавить картошку, поджаренные ножки грибов и овощи, соль, перец горошком, лавровый лист и продолжать варить на слабом огне еще 20—25 мин.

При подаче к столу добавить в суп сметану, укроп и зеленый лук.

Рисовый суп с грибами

1,5 л воды, 2 стакана овощного отвара, 6 клубней картофеля, 50 г сушеных грибов, 1 луковица, 1 морковь, по 1/2 корня петрушки и сельдерея, 75 г сливочного масла, 100 г риса, 3—4 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Сушеные грибы промыть, залить холодной водой на 3—4 ч и сварить в этой же воде. Вынуть, нарезать небольшими ломтиками, а бульон процедить.

Лук очистить, ополоснуть, мелко нарезать, выложить в глубокую сковороду и обжарить в разогретом масле. Затем добавить измельченные корни, морковь, вареные грибы, овощной отвар и тушить до мягкости корней.

После этого тушеные овощи равномерно разложить в горшочки с горячим процеженным грибным отваром, довести до кипения, всыпать промытый рис, нарезанную небольшими кубиками картошку и варить около 20 мин. За 3—5 мин до готовности посолить и заправить сметаной.

Подавая к столу, посыпать суп зеленью.

Грибной суп с рисом

1,2 л воды, 2 ст. ложки свежих грибов, 0,5 стакана риса, 1 л кефира, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1/2 стакана сливок, 2 ст. ложки измельченного укропа, соль, перец.

Грибы очистить, промыть, отварить, сменив воду два раза. Бульон процедить, грибы нашинковать.

Корень петрушки и морковь очистить и натереть на терке.

В горшочек влить смешанный с кефиром и сливками грибной бульон, добавить тертые овощи, промытый рис, заправить солью и перцем. Горшочек накрыть крышкой, поставить в холодную духовку, которую постепенно нагреть, на 40 мин.

За 5 мин до конца варки в суп добавить зелень.

СУПЫ-ПЮРЕ

Суп-пюре из кабачков

1,3 л бульона, 2 кабачка, 3 ст. ложки сметаны или майонеза, 2 ст. ложки рубленой зелени укропа и петрушки, соль, специи.

Кабачки тщательно помыть, очистить, натереть на терке.

В горшочек влить горячий бульон, добавить измельченные кабачки, соль, специи, закрыть крышкой и поставить в умеренно нагретую духовку на 10 мин.

В конце варки в суп добавить зелень и по желанию заправить сметаной или майонезом.

Суп-пюре с брынзой по-болгарски

1,2 л бульона, 4 помидора, 100 г брынзы, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки майонеза, зелень, соль по вкусу, 1 ч. ложка красного молотого перца, 1/2 ч. ложки черного молотого перца.

Помидоры промыть, нарезать ломтиками и немного посолить. Затем пассеровать в растительном масле 4—5 мин. Размягченные помидоры протереть через сито или дуршлаг.

В горшочек влить горячий бульон или воду, добавить тертые помидоры, заправить специями и солью. Горшочек накрыть крышкой и поставить в умеренно нагретую духовку на 10 мин.

В готовый суп добавить требуемое количество тертой брынзы, посыпать рубленой зеленью и по вкусу заправить майонезом.

Суп-пюре из цветной капусты

1,2 л бульона, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 небольшой кочан цветной капусты, 1 стакан молока, 200 г тыквы, соль.

Цветную капусту вместе с листьями и кочерыжкой пропустить через мясорубку.

Тыкву очистить от кожуры, также пропустить через мясорубку вместе с семенами.

Бульон влить в горшочек, добавить пропущенные через мясорубку овощи, заправить сливочным маслом и солью. Горшочек накрыть крышкой и поставить в холодную духовку, которую нагреть при среднем огне, на 15 мин. За 2 мин до конца варки в горшочек влить горячее молоко.

Суп-пюре из свежих огурцов

1,5 л бульона, 7 свежих огурцов, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 сырых яйца, 3 вареных яичных желтка, гренки, соль, перец.

Огурцы очистить от кожуры и припустить в небольшом количестве подсоленной воды. Затем протереть их через сито.

Горячий бульон влить в горшочек, добавить огурцы, взбитые свежие яйца, соль, перец. Горшочек накрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 30 мин.

При подаче к столу суп посыпать измельченными желтками. В каждую тарелку добавить по 1 ст. ложке сливочного масла, подать суп с гренками.

Суп-пюре из печени

1,2 л бульона, 200 г говяжьей печени, 1 морковь, 1 луковица, 1/2 стакана сливок, 1 ст. ложка растительного масла, 1 яичный желток, гренки, зелень, соль, перец.

Морковь и лук очистить, нарезать, обжарить в растительном масле до золотистого цвета, добавить промытую и нарезанную кусочками печень, жарить 3–4 мин.

В горшочек влить горячий бульон, добавить овощи с печенью, соль и перец, рубленую зелень. Горшочек накрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 25 мин. Сливки тщательно взбить с желтком.

Подать суп к столу с гренками.

Суп-пюре из риса с зеленым горошком

1,6 л воды или бульона, 1 стакан молока, 2 стакана вареного риса, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 2 ч. ложки сахара, 3 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Рис и зеленый горошек протереть через сито, тщательно перемешать, переложить в горшочек, залить бульоном.

Яйца, сахар и молоко перемешать, влить в горшочек. Суп заправить солью и перцем, добавить сливочное масло, закрыть горшочек крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 25 мин.

Протертый суп с кабачком

1,5 л бульона, 1 стакан вареного риса, 1 кабачок, 2 стакана молока, 2 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла.

Кабачок очистить; нарезать некрупными кусочками и припустить в небольшом количестве воды.

Рис протереть сквозь сито вместе с кабачком, затем добавить бульон, тщательно перемешать, чтобы не было комочков.

Яйца взбить с молоком, добавить к полученной прежде массе. Все переложить в горшочек, закрыть крышкой и поставить в разогретую духовку на 25 мин.

При подаче к столу в порционные тарелки с протертым супом положить кусочки сливочного масла.

Суп-юре с плавленым сыром

1,5 л бульона или воды, 2 клубня картофеля, 3 моркови, 200 г белокочанной капусты, 3 ст. ложки молока, 3 ст. ложки пшеничной муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 150 г острого плавленого сыра, зелень по вкусу, соль, перец.

Очищенные и вымытые картофель, морковь и капусту измельчить, отварить в небольшом количестве воды в кастрюле, затем откинуть на дуршлаг и протереть сквозь сито.

В горячее молоко осторожно, тщательно перемешивая, добавить пшеничную муку, соль, перец, затем ввести растопленное сливочное масло и все перемешать. Соединить соус с протертыми овощами, переложить в горшочек, добавить соль и перец, залить бульоном или водой.

Сыр натереть на терке, посыпать им суп, закрыть горшочек крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 15–20 мин.

Перед подачей к столу суп разлить по порционным тарелкам, посыпать измельченной зеленью.

Литовский томатный суп

1,2 л бульона, 5 помидоров, 2 ст. ложки гречневой крупы, 2 соленых огурца, 1 стакан сметаны, 1 луковица, зелень петрушки, соль по вкусу.

Помидоры ошпарить, снять кожицу и натереть на терке.

Бульон довести до кипения в кастрюле, затем перелить в горшочек, ввести в него протертые помидоры, соль, очищенный и измельченный репчатый лук и промытую крупу. Горшочек накрыть крышкой и поставить в холодную духовку, которую затем нагреть, на 25 мин.

За 5 мин до конца варки в суп добавить нарезанные тонкими кружочками огурцы, рубленую зелень петрушки.

При подаче к столу суп заправить густой сметаной.

БОРЩИ

Борщ летний

1,4 л бульона или воды, 300 г свекольной ботвы, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 70 г свежих бобов, 1 сырое яйцо, 50 г майонеза, специй, соль по вкусу.

Листья молодой свеклы промыть и нашинковать.

Картофель очистить и нарезать дольками, морковь и лук — кубиками.

Кипящий бульон влить в горшочек, заложить туда нарезанные свекольные листья, овощи, бобы, посолить, добавить специи, закрыть крышкой и поставить в умеренно нагретую духовку на 1 ч.

За 3 мин до конца варки в горшочек осторожно ввести взбитое яйцо, варить до готовности.

Готовый борщ заправить майонезом, подать к столу прямо в горшочке.

Борщ крапивный

1,4 л бульона, 100 г вареной говядины, 200 г крапивы, 1 луковица, 3 свеклы, 2 некрупных клубня картофеля, 1 морковь, 2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка томат-пюре, зелень укропа, соль, перец.

Свеклу, морковь, репчатый лук очистить, нашинковать, добавить растительное масло, томат-пюре и обжарить несколько минут в сковороде, затем добавить 1 ст. ложку воды и тушить еще 2—3 мин.

В горшочек влить бульон, добавить кусочки говядины, измельченную крапиву, тушеные овощи, очищенный и нарезанный мелкими кубиками картофель, посолить, поперчить, закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 40 мин.

Готовый борщ посыпать рубленым чесноком и измельченной зеленью.

Борщ украинский

1,3 л бульона или воды, 200 г постной говядины, 200 г капусты, 2 клубня картофеля, 1 свекла, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 небольшой помидор, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки и укропа, 2 ч. ложки сахара, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, соль.

Очищенные и нарезанные небольшими кусочками свеклу и помидор тушить в сковороде в масле с добавлением уксуса и сахара.

Капусту нашинковать, картофель очистить и нарезать кубиками.

Приготовленный мясной бульон влить в горшочек, добавить нарезанную порционными кусками говядину, нашинкованную капусту и тушеные овощи, посолить, закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 45–50 мин.

Готовый борщ посыпать измельченными зеленью и чесноком.

Борщ по-сибирски

1,2 л бульона, 2 свеклы, 150 г квашеной или свежей капусты, 1 морковь, 1 клубень картофеля, 2 ст. ложки томат-пюре, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Для фрикаделек: 250 г фарша, 1 яйцо, 1 ст. ложка риса, 1 небольшая луковица, соль, перец.

Очищенные и нарезанные небольшими кусочками свеклу и репчатый лук и томат-пюре тушить в сковороде в масле.

Капусту нашинковать, картофель и морковь очистить и нарезать кубиками.

Рис промыть, очищенную луковицу пропустить через мясорубку или измельчить, добавить яйцо, фарш, соль, перец и все тщательно перемешать. Из получившейся массы сформовать фрикадельки.

Приготовленный мясной бульон влить в горшочек, добавить фрикадельки, нашинкованную капусту и туше-

ные овощи, посолить, закрыть крышкой, поставить в холодную духовку, постепенно нагреть и варить борщ до готовности (45–50 мин).

Борщ с черносливом по-среднеазиатски

1,3 л воды или бульона, 100 г вареного чернослива, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. ложка белых грибов, 150 г квашеной капусты, 3 клубня картофеля, 1 свекла, 1 ч. ложка томат-пюре, 1 ст. ложка растительного масла, базилик, специи, соль.

Подготовленные грибы отварить, откинуть на дуршлаг, бульон процедить. Грибы промыть, нарезать соломкой.

Капусту нашинковать. Картофель и свеклу очистить и нарезать кубиками, морковь — соломкой, репчатый лук — кольцами.

В сковороде обжарить в масле свеклу, лук, морковь, добавить томат-пюре, 1 ч. ложку воды и тушить до готовности 15 мин на слабом огне.

В горшочек влить бульон или воду, добавить грибы, капусту, тушеные овощи, картофель и нарезанный кусочками чернослив, специи, посолить, закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 50 мин.

Готовый борщ посыпать измельченной зеленью базилика.

Борщ по-белорусски

1,3 л бульона или воды, 300 г ветчинных костей, 1 сарделька, 3 свеклы, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, зелень по вкусу, соль, перец.

В воде или бульоне в отдельной кастрюле 45 мин варить кости. Содержимое кастрюли процедить, влить в горшочек.

Картофель и свеклу очистить, нарезать кубиками, луковицу — кольцами, сардельку — кружочками, уложить в горшочек, добавить уксус, соль и перец, закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 45 мин.

Перед подачей к столу горячий борщ посыпать измельченной зеленью.

Борщ по-киевски

1,4 л воды, 100 г грудинки, 1 небольшая свекла, 100 г краснокочанной капусты, 1 клубень картофеля, 2 ст. ложки цветной фасоли, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка томат-пюре, 1 небольшое яблоко, 1 ст. ложка сахара, 20 г свиного сала, 2 зубчика чеснока, зелень по вкусу, специи, соль.

Фасоль замочить в теплой воде, затем отварить в кастрюле.

Мясо уложить в кастрюлю, залить водой, поставить на плиту и довести до кипения, регулярно снимая пену.

Свеклу и коренья очистить, нарезать небольшими кусочками, тушить в растопленном свином сале, добавить томат-пюре.

Мясо вынуть из бульона, разделить на порционные кусочки. Бульон процедить, влить в горшочек. Туда же добавить тушеные коренья, фасоль, очищенный и нарезанный дольками картофель, нашинкованную капусту, соль, сахар и специи. Закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 35—40 мин.

За 3 мин до конца варки в борщ положить нарезанное дольками яблоко и толченый чеснок.

При подаче к столу в горшочек добавить порционные куски мяса, посыпать зеленью.

Борщ мясной по-донскому

1,5 л мясного или мясокостного бульона, 300 г говядины, 600 г свежей капусты, 2 моркови, 2 луковицы, 5—6 клубней картофеля, 2 ст. ложки смальца или топленого сливочного масла, 1¹/₂—2 ст. ложки томат-пюре, 3—4 яйца, 5—6 ст. ложек сметаны, 1—2 лавровых листа, 2—3 горошины душистого перца, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки или укропа, соль по вкусу.

Для теста: 2 яйца, 4 ст. ложки воды, 1 стакан пшеничной муки, соль по вкусу.

Сварить бульон, как сказано в рецепте «Основной мясокостный бульон для супов» или «Основной мясной бульон для супов».

Овощи вымыть и очистить. Капусту и лук тонко нашинковать, картошку нарезать мелкими кубиками, а морковь — соломкой.

На дно керамического горшочка положить кусочек вареного мяса из бульона, залить горячим процеженным бульоном и довести до кипения.

Затем добавить картошку, проварить в течение 10 мин, положить капусту, морковь, слегка обжаренные на смальце или сливочном масле лук и томат, накрыть крышкой, поставить в духовку и варить 20—30 мин.

Сметану тщательно перемешать с сырыми яйцами, полученную массу слегка взбить и влить в борщ за 5—10 мин до готовности. Сразу после этого залепить верх горшочка

лепешкой из пресного теста, поставить в духовку и запекать, пока тесто не подрумянится.

С готового борща снять крышку из теста, посыпать его зеленью петрушки или укропа и подать в горшочке, снова прикрыв тестом.

Борщ московский

Для бульона: 3 л воды, 200 г говядины, 100 г ветчины, 100 г сосисок, 300 г говяжьих костей, 100 г ветчинных костей, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 луковица.

Для борща: 3 ст. ложки топленого сливочного масла, 2 свеклы, 300 г свежей капусты, 2 моркови, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 2¹/₂ ст. ложки томат-пюре, 1 ч. ложка сахара, сметана и соль по вкусу.

Из мяса, ветчины, сосисок и костей сварить мясокостный бульон, как сказано в рецепте «Основной мясокостный бульон для супов». Из готового бульона вынуть мясопродукты и нарезать их на порционные кусочки, а жидкость процедить.

Овощи вымыть и очистить. Капусту тонко нашинковать, морковь, свеклу и корень петрушки нарезать соломкой, лук измельчить.

Морковь и лук поджарить с половиной топленого масла.

Свеклу тушить до мягкости, добавив корень петрушки, томат-пюре, оставшееся масло и 1/3 стакана горячего бульона.

В огнеупорных глиняных горшочках вскипятить процеженный бульон, опустить в него капусту, довести до кипения, уменьшить огонь и варить до полуготовности.

Затем положить туда же тушеную свеклу и обжаренные овощи, проварить 10–15 мин, добавить сахар, соль, еще раз вскипятить и снять с огня.

Перед подачей к столу мясо, ветчину и сосиски, нарезанные кусочками, опустить в борщ, довести до кипения и разлить блюдо по тарелкам.

Подать со сметаной, мясными или грибными пышками.

Борщ с галушками

1,3 л бульона или воды, 250 г мяса индюшки, 2 свеклы, 1 луковица, 50 г белокочанной капусты, 2 клубня картофеля, 2 ст. ложки сметаны, 1 корень сельдерея, 1 корень пастернака, 1 корень петрушки, 1 пучок укропа и петрушки, сахар, специи и соль по вкусу.

Для галушек: 1/4 стакана горячей воды, 2 ст. ложки пшеничной муки, 1 яйцо, соль.

Мясо промыть, нарезать кусками, положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на плиту, довести до кипения. Затем пену снять, огонь убавить, добавить нарезанный кольцами репчатый лук, коренья, соль, специи, варить до готовности.

В горшочек влить готовый процеженный бульон, добавить шинкованную капусту, очищенные и нарезанные соломкой картофель и свеклу, сахар. Закрыть крышкой и поставить в умеренно нагретую духовку на 30 мин.

За 2 мин до конца варки в борщ опустить галушки. Затем плиту выключить, горшочек вынуть и дать борщу настояться в течение 15 мин.

Приготовление галушек: в горячую воду засыпать половину порции подсушенной муки, хорошо разме-

шать, охладить. В получившуюся массу добавить оставшуюся муку, яйцо, посолить и тщательно размешать. Тесто опустить в борщ, набирая ложкой.

При подаче к столу в тарелки положить кусочки мяса, заправить сметаной и посыпать нарезанной зеленью.

Летний борщ с окороком

1,5 л бульона или воды, 300 г варено-копченого окорока, 2 свеклы, 1 морковь, 3 клубня картофеля, 250 г белокочанной капусты, 3 ст. ложки измельченного зеленого лука, 200 г сока черной смородины, 3 ст. ложки сухого вина, зелень укропа и петрушки, соль.

Подготовленные окорок, свеклу и морковь нарезать небольшими кусочками, картофель — кубиками, капусту — полосками. Уложить все в горшочек, влить бульон, добавить соль, закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 1 ч.

За 5 мин до конца варки в борщ влить вино, черносмородиновый сок, посыпать измельченной зеленью и зеленым луком.

К готовому борщу подать нарезанные небольшими ломтиками кусочки ржаного хлеба.

Свекольник

1,3 л бульона или воды, 4 свеклы, 2 помидора, 2 клубня картофеля, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 2 яйца, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, 2 ст. ложки сметаны, 3 ст. ложки измельченного зеленого лука, 1 пучок укропа и петрушки, специи, соль.

Свеклу очистить, натереть на терке, добавить уксус, нарезанные маленькими ломтиками помидоры, размягченное сливочное масло и тушить в сковороде, периодически добавляя немного бульона.

Бульон влить в горшочек, добавить очищенный и нарезанный кубиками картофель, тушеные овощи, сахар, соль и специи, закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку.

В конце варки в свекольник добавить нарезанные кубиками вареные яйца, измельченную зелень и зеленый лук.

Перед подачей к столу заправить сметаной.

Борщ с потрохами

1 л воды, 500 мл кваса, 300 г потрохов, 2 клубня картофеля, 1 свекла, 200 г свежей капусты, 1 помидор, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка сметаны, 2 ст. ложки растительного масла, зелень, специи, соль.

Потроха отварить в кастрюле, добавить половину крупно нарезанных корней. Затем бульон процедить и влить в горшочек, потроха нарезать небольшими кусочками.

Свеклу очистить и нарезать соломкой, помидор — ломтиками, тушить в сковороде в растительном масле.

Картофель и морковь нарезать кубиками, капусту нашинковать, положить в горшочек, добавить тушеные овощи, влить квас, добавить соль и специи по вкусу. Закрыть крышкой, поставить в умеренно разогретую духовку на 40 мин.

При подаче к столу в тарелки положить кусочки потрохов, посыпать рубленой зеленью и заправить сметаной.

Борщ грибной

1,5 л воды, 100 г свежих грибов, 1 свекла, 50 г белокачанной капусты, 20 г корня пастернака, 1 луковица, 1 клубень картофеля, 2 зеленых сладких перца, 1 ч. ложка топленого масла, 1 ст. ложка сметаны, лавровый лист, специи и соль по вкусу.

Грибы очистить, промыть, варить в кастрюле до готовности. Затем воду слить, грибы снова промыть, залить водой и варить до готовности. В конце варки добавить соль. шумовкой вынуть грибы из кастрюли, нашинковать. Бульон процедить.

В горшочек положить размягченное топленое масло, сверху слоями выложить нарезанный кольцами лук, соломку свеклы, нашинкованную белокачанную капусту, очищенные и нарезанные корень пастернака, картофель и сладкий перец, залить грибным бульоном, добавить специи по вкусу и лавровый лист.

Горшочек закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 40 мин.

При подаче к столу в борщ добавить измельченные грибы и сметану.

Борщ с жареными карасями

1,3 л бульона или воды, 4 ст. ложки растительного масла, 3 карася, 200 г капусты, 1 свекла, 1 репа, 1 клубень картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 2 ст. ложки сметаны или майонеза, 2 ст. ложки муки, 1 пучок укропа и петрушки, соль, перец.

В сковороду уложить очищенные и нарезанные свеклу, репу, морковь и луковицу, тушить в 2 ст. ложках рас-

тительного масла до полуготовности, периодически подливая бульон.

Карасей очистить от чешуи и внутренностей, промыть, обвалять в муке и обжарить в оставшемся масле в другой сковороде. Капусту нашинковать.

Все переложить в горшочек, добавить очищенный и нарезанный кубиками картофель, залить горячим подсоленным бульоном, посолить, поперчить, закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 45 мин.

При подаче к столу борщ заправить сметаной или майонезом, посыпать измельченной зеленью.

Борщ по-крестьянски с фруктами

1,2 л воды, 2 свеклы, 2 клубня картофеля, 2 яйца, 200 г капусты, 200 г сухих фруктов (яблоко, слива, вишня), 1 ч. ложка сахара, 2 ст. ложки сметаны, 2 маринованных огурца, 1 ч. ложка 3%-ного уксуса, 2 ст. ложки измельченного зеленого лука, 2 ч. ложки рубленой зелени укропа, соль, перец.

Свеклу помыть, запечь в духовке до готовности, очистить и нарезать соломкой, залить уксусом и оставить на 2–3 ч.

Картофель очистить, нарезать кубиками, капусту — соломкой.

Сухие фрукты перебрать, помыть, переложить в горшочек, заложить туда же свеклу, картофель, капусту, нарезанные кубиками вареные яйца и огурцы, измельченные зеленый лук и укроп, добавить соль и перец. Все залить водой, закрыть крышкой, поставить в умеренно нагретую духовку и варить 30 мин.

При подаче к столу готовый борщ заправить сметаной.

Борщ с кислым молоком и пшеном

200 г говядины, 3—4 клубня картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 1 свекла, 1—1¹/₂ ст. ложки пшена, 4 ст. ложки сметаны, 3/4 стакана кефира или простокваши, 1/2 пучка зелени укропа, 1/2 ч. ложки черного молотого перца, 2—3 маленьких лавровых листа, соль по вкусу.

Овощи очистить, вымыть и нарезать мелкими ломтиками. Зелень укропа ополоснуть и измельчить.

Говядину очистить от пленок и сухожилий, нарезать небольшими кусочками (по 2—3 штуки на порцию), положить их в порционные керамические горшочки, залить холодной водой на 1—1,5 см выше мяса, добавить промытое пшено, картошку, морковку, свеклу и варить 1—1,5 ч до готовности мяса. Перед окончанием варки влить кефир или простоквашу, положить лавровый лист и молотый перец.

Готовый борщ посыпать мелко нарезанным сырым или слегка обжаренным в небольшом количестве сливочного масла луком и зеленью укропа, добавить сметану и подать в той же посуде, в которой он варился.

ЩИ

Зеленые щи

1,5 л воды, 300 г свинины, 2 больших пучка щавеля, 1 пучок зелени укропа с петрушкой, 1 морковь, 2 клубня картофеля, соль, перец.

Свинину промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить на плиту, довести до кипения, снять пену и, убавив огонь, варить в течение 45 мин до полуготовности.

Картофель и морковь помыть, очистить, нарезать кубиками.

Бульон с нарезанным кусочками мясом перелить в горшочек, добавить овощи, посолить, поперчить, накрыть крышкой, поставить в умеренно разогретую духовку и варить до готовности. За 5 мин до конца варки добавить измельченные щавель и укроп с петрушкой.

Щи по-уральски

1,5 л говяжьего бульона, 1 луковица, 3 небольших клубня картофеля, 4 ст. ложки томат-пюре, 1 морковь, 300 г квашеной капусты, 2 ст. ложки риса, 1 ст. ложка растительного масла, зелень укропа и петрушки, сметана по вкусу, соль, перец.

Квашеную капусту порубить и потушить.

Рис перебрать, промыть.

Морковь и лук очистить, нарезать мелкими кубиками и пассеровать в сковороде в растительном масле, в конце пассерования добавить томат-пюре.

Картофель очистить, нарезать кубиками, положить в горшочек. Туда же влить кипящий бульон, засыпать подготовленную рисовую крупу, положить пассерованные лук и морковь, соль, перец, закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 30 мин. За несколько минут до конца варки положить капусту. Готовые щи подать со сметаной и зеленью.

Щи из крапивы

1,5 л бульона, 400 г крапивы, 100 г щавеля, 1 некрупная морковь, 1 небольшая луковица, 50 г сливочного масла, 2 яйца, зелень укропа и петрушки, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки лимонного сока, соль.

Крапиву перебрать, промыть, дать стечь воде, затем погрузить на 2—3 мин в кастрюлю с кипящей водой, откинуть на дуршлаг.

Очищенные морковь, лук и чеснок измельчить, пассеровать в сковороде с растопленным сливочным маслом 5 мин.

Яйца отварить вкрутую, очистить, нарезать большими кружочками.

Бульон влить в горшочек, добавить подготовленные овощи, крапиву, соль, накрыть крышкой (можно из теста) и поставить в духовку, варить 10—15 мин.

Готовые крапивные щи заправить лимонным соком, добавить яйца, зелень укропа с петрушкой и измельченный щавель. К этим щам можно подать ватрушки с творогом.

Щи «Казацкие»

1,3 л воды, 300 г речной рыбы с крупными костями, 2 клубня картофеля, 1 помидор, 200 г белокачанной капусты, 1 небольшая морковь, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 1 пучок зелени укропа с петрушкой, сметана по вкусу, соль, красный перец.

Рыбу ошпарить, очистить, промыть, нарезать ломтиками, залить горячей водой и варить в кастрюле до готовности, затем процедить.

Помидор нарезать кружочками, лук и чеснок — полукольцами, обжарить в сковороде в масле 5—7 мин.

Капусту нашинковать.

Процеженный бульон влить в горшочек, добавить нашинкованную капусту, обжаренные помидор, лук и чес-

нок, натертую на крупной терке морковь, очищенный и нарезанный кружочками картофель, половину измельченной зелени, посолить, поперчить, закрыть крышкой, поставить в умеренно разогретую духовку и варить 25—30 мин до готовности.

Готовые щи посыпать оставшейся зеленью. При подаче к столу заправить сметаной.

Щи сборные

3 л мясного бульона, 600 г мясного набора, 500 г квашеной капусты, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1—2 луковицы, 50 г топленого сливочного масла, 1 зубчик чеснока.

В мясной набор включаются в равных пропорциях отварная говядина и курятина, ветчина, вареная колбаса, по желанию — сосиски. Приготовить основной мясокостный бульон, как сказано в рецепте «Основной мясокостный бульон для супов», добавив в него кости от ветчины.

Квашеную капусту отжать, положить в казанок или сковороду и тушить до мягкости.

Обжарить на сливочном масле мелко нарезанные лук, морковь и корень петрушки.

В глиняный горшок положить мясной набор, нарезанный порционными кусочками, залить процеженным горячим бульоном, добавить капусту, обжаренные овощи, дать закипеть.

Затем заправить чесноком, растертым с ветчинным салом, поставить в духовку и довести щи на слабом огне до готовности в течение 5—10 мин.

Щи монастырские со свежей капустой

3 л воды, 1 кг свежей капусты, 400 г свежих грибов, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка муки, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 8—10 горошин черного перца, 1—2 лавровых листа, 2 ст. ложки сметаны, соль по вкусу.

Капусту ополоснуть и нашинковать. Лук и корень петрушки очистить, вымыть и мелко нарезать.

Налить в кастрюлю несколько ложек воды, чтобы смочить дно, положить капусту, лук, лавровый лист, перец горошком и тушить на небольшом огне, при необходимости доливая понемногу воду. Когда капуста станет мягкой, но будет еще слегка хрустеть, добавить поджаренную муку, тщательно перемешать и снять с огня.

Пока готовятся овощи, перебрать грибы, очистить их, вымыть, мелко нарезать, положить в отдельную кастрюлю, залить холодной водой и сварить до мягкости. Готовые грибы вынуть из бульона, слегка обжарить на сухой сковороде или в растительном масле (1—2 ст. ложки), опустить в глиняный горшок и залить процеженным горячим бульоном. Добавить тушеные овощи, мелко нарезанную зелень, сметану, поставить в духовку и варить щи на очень маленьком огне, не доводя до кипения, 1,5—2 ч.

Щи боярские

2—2,5 л воды, 500 г жареной говядины, 10—15 сушеных грибов, 500 г квашеной капусты, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 50 г топленого сливочного масла, 1 зубчик чеснока, 1 пучок зелени петрушки и укропа, соль по вкусу.

Грибы перебрать, ополоснуть, положить в казанок, замочить в холодной воде на 2–3 ч, а потом сварить до мягкости в этой же воде. Готовый бульон процедить, а отваренные грибы вынуть и нарезать небольшими кусочками.

Капусту отжать от рассола, положить в казанок или кастрюлю и стушить.

Очищенные лук, морковь и корень петрушки мелко нарезать, обжарить на сливочном масле, добавить к тушеной капусте. Залить все грибным бульоном, заправить подрумяненной до коричневатого цвета мукой, посолить и варить щи 5–10 мин.

Затем положить в керамические горшочки нарезанные грибы, добавить по два-три кусочка жареного мяса, мелко нарубленный или тертый чеснок, залить щами, поставить в разогретую духовку, довести до кипения и вынуть.

Готовые щи посыпать измельченной зеленью петрушки и укропа. Отдельно подать сметану.

Щи из сома

1,7 л воды, 300 г филе сома, 300 г белокочанной капусты, 1 ст. ложка томатной пасты, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, 2 клубня картофеля, 3 ст. ложки майонеза, 4 ст. ложки рубленой зелени петрушки, соль, перец.

Луковицу очистить, нашинковать. Сливочное масло распустить в сковороде, обжарить в нем измельченный лук, затем добавить томатную пасту и 1 ст. ложку воды, тушить 5 мин.

Картофель очистить, нарезать кубиками, капусту нашинковать.

Рыбное филе нарезать небольшими кусочками.

Подготовленные ингредиенты переложить в горшочек, залить горячей подсоленной водой, посыпать перцем. Горшочек накрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 45—50 мин.

При подаче к столу щи заправить майонезом и посыпать рубленой зеленью.

Щи томленые

300 г квашеной капусты, 35 г моркови, 35 г репчатого лука, 17 г томатной пасты, 10 г пшеничной муки, 33 г маргарина, 850 г мясного прозрачного бульона.

Подготовленную квашеную капусту мелко порубить и тушить с добавлением пассерованного томатного пюре.

Морковь нарезать мелкими кубиками, лук репчатый мелко порубить, овощи пассеровать по отдельности.

В кипящий бульон положить тушеную капусту, пассерованные овощи и заправить пассерованной мукой, разведенной теплым бульоном.

Варить 10—15 мин и затем разлить в горшочки, добавить туда специи, закрыть крышкой и поставить щи на слабый огонь на 1—1,5 ч.

Подать щи в горшочках со сметаной.

Вторые блюда

Горячие блюда второй подачи составляют основу нашего питания. Именно они насыщают наш организм, снабжают его основными питательными веществами. Они же требуют более длительного времени для приготовления, и здесь на помощь приходит духовка.

При любом способе аутсайдерами по длительности приготовления являются блюда из мяса.

Второе место занимают блюда из рыбы и морепродуктов.

Быстрее всех готовятся горячие блюда из овощей и грибов.

Правда, трудно определить готовность блюда. Ну, тут может помочь примерная таблица времени.

При температуре 200–220°C для приготовления:

- 1 кг мяса требуется 60–75 мин,
- 1 кг рыбы – 20–30 мин,
- 1 кг картофеля – 20 мин,
- 1 кг птицы (цыпленок) – 25–30 мин,
- 1 кг курицы – 40 мин.

Вкусные блюда получаются при запекании продуктов в духовке с использованием горшочков. В них прекрасно

готовятся яства из мяса и рыбы, тушеные овощи, каши. При этом упрощается процесс приготовления блюд.

Особенно удобно использовать глиняные горшочки для приготовления мясных блюд. Мясо в них, во-первых, тушится, во-вторых, его можно уложить несколькими слоями, а между ними добавить различные овощи. Блюдо получается и вкусное, и полезное.

Во многих странах мира приготовленные в горшочках блюда из рыбы и морепродуктов занимают главное место в рационе местных жителей. По своей питательной ценности и кулинарным свойствам рыба и продукты моря не уступают мясу, а по усвояемости намного превосходят его.

Конечно, рассказ о вторых блюдах будет неполным без упоминания о кашах. Наши предки варили три вида каш: жидкую кашу-похлебку, вязкую размазню и самую любимую — крутую, или рассыпчатую. Их готовили из всех произрастающих на Руси злаков: пшена, гречи, ячменя и даже из недозрелой ржи.

Блюда из мяса

БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ

Баранина с картофелем и черносливом

900 г баранины, 800 г картофеля, 2 луковицы, 40 г соуса «Южный», 500 г бульона, 80 г топленого масла, 80 г чернослива, лавровый лист, соль, перец.

Баранину промыть, нарезать кусочками весом 40—50 г и слегка обжарить в половине указанного количества топленого масла.

Очищенный и разрезанный на половинки картофель жарить в оставшемся масле до полуготовности.

Очищенный и нашинкованный репчатый лук пассеровать, чернослив промыть в холодной воде.

Подготовленные продукты разложить по порционным горшочкам в таком порядке: внизу баранина, затем картофель, чернослив, лук, соус «Южный», соль, перец, лавровый лист. В каждый горшочек влить бульон и поставить в духовку на 40—50 мин.

Баранина в кисло-сладком соусе

1,5 кг баранины, 9—10 зубчиков чеснока, 400 г яблок, 100 г рубленого укропа, 200 г чернослива, 3 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки уксуса, соль, перец.

Из предварительно замоченного чернослива удалить косточки.

Подготовленные мясо, чеснок и яблоки мелко нарезать.

Все смешать в миске, добавить укроп, сахар, уксус, посолить, поперчить. Снова хорошо перемешать и на 20 мин поставить в прохладное место мариноваться.

Разложить массу по горшочкам и запекать в духовке 1 ч при средней температуре.

Баранина, запеченная с яйцом

1,6 кг баранины (мякоть), 1 помидор, 2 луковицы, 6 яиц, 4 ст. ложки топленого масла, зелень укропа и петрушки, соль, белый молотый перец.

Мясо промыть, нарезать, пропустить через мясорубку. Фарш обжарить в 2 ст. ложках масла, положить на дно горшочка, добавить ломтики свежего помидора, очищенный и обжаренный в оставшемся масле лук, соль и перец, взбить в миксере яйца, залить ими продукты.

Горшочек поставить в умеренно разогретую духовку и запекать блюдо до готовности.

При подаче к столу посыпать измельченной зеленью.

Баранина по-французски

700 г белой фасоли, 250 г шкурки от окорока, 1 кг баранины, 100 г чесночной колбасы, 3 луковицы, 2 моркови, 80 г гусиного жира или смальца, тимьян, 1 лавровый лист, 1 зубчик чеснока, 2 ст. ложки нарубленной зелени, 50 мл белого столового вина, соль, перец.

Вечером снять шкурку с окорока, нарезать ее соломкой, выложить в кастрюлю, залить водой и варить на слабом огне под крышкой в течение 3 ч.

Фасоль замочить на ночь в слегка подсоленной воде.

На следующий день в отдельную емкость сложить сваренную накануне шкурку и размягченную фасоль, залить бульоном, оставшимся от варки шкурки, и водой, в которой размачивалась фасоль, и поставить варить до готовности фасоли.

Мясо промыть, нарезать и обжарить в гусином жире или смальце. Добавить очищенный, мелко нарезанный лук и толченый чеснок, прикрыть крышкой и поставить тушиться.

К фасоли через 2 ч добавить соль, перец, тимьян, лавровый лист, нарезанную кружочками морковь.

Когда мясо и фасоль будут готовы, соединить их в кастрюле, добавить вино и остаток жира и тушить еще 20 мин. Соус должен загустеть, но ровно настолько, чтобы покрыть фасоль и мясо.

Колбасу нарезать дольками и обжарить на сковороде.

Все переложить в горшочек, посыпать зеленью, еще раз посолить, поперчить, поставить на 1 ч в умеренно разогретую духовку. Если сверху будет образовываться корочка, ее необходимо удалять. Вся излишняя жидкость должна выкипеть.

Баранина со стручковой фасолью и сладким перцем

800 г баранины, 750 г стручковой фасоли, 2 помидора, 2 сладких перца, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, жир, мука, 1—2 ст. ложки сметаны или йогурта, зелень петрушки, соль, перец.

Фасоль очистить и стручки разломить на несколько частей. Лук очистить, нарезать кольцами и обжарить в жире до светло-коричневого цвета. Помидоры нарезать дольками, очищенный перец — кольцами.

Мясо промыть, нарезать кубиками, слегка подрумянить в сковороде без жира, переложить в горшочек и тушить с небольшим количеством воды до мягкости.

К мясу добавить фасоль, сладкий перец, мелко на рубленный чеснок, соль, перец, а через 15 мин — помидоры. Все тушить на слабом огне до мягкости.

Муку развести в сметане или йогурте и влить в горшочек с готовым блюдом.

Подать к столу, посыпав рубленой зеленью.

Баранина по-грузински

1,1 кг жирной баранины (корейка), 700 г баклажанов, 2 помидора, 3 стакана мясного бульона, 4 ст. ложки томатной пасты, 50 г курдючного сала, 1 головка чеснока, 1 пучок зелени кинзы, соль, 5 г черного молотого перца, 10 г стручкового перца.

Баранину промыть, нарезать порционными кусками и посыпать солью.

Баклажаны небольшого размера помыть, сделать в них глубокий надрез и начинить курдючным салом, измельченным стручковым перцем и рубленой зеленью (1/2 пучка).

В мясной бульон добавить толченый чеснок, томатную пасту и черный молотый перец, соус прокипятить 10 мин в кастрюле.

В глиняный горшочек уложить мясо, поверх него баклажаны, залить все соусом, посыпать оставшейся измельченной зеленью кинзы и тушить в духовке при средней температуре. За 10 мин до готовности добавить разрезанные на 4 части помидоры.

К столу подать в горшочке.

Бараньи ребрышки с пряностями

1,5 кг жирных бараньих ребрышек, 1 стакан нута, 3 луковицы, 4 клубня картофеля, лаваш, 5 листиков сушеной мяты, 1/2 ч. ложки измельченного сушеного эстрагона, 1 ч. ложка шафрана, зира, сумах, соль.

Это блюдо начинают готовить утром. Подготовленные ребрышки слегка натереть зирой и сумахом, уло-

жить на раскаленную чугунную сковороду и обжарить до румяной корочки.

На дно горшочка положить предварительно замоченный и разбухший нут, на него — обжаренные ребрышки.

На остатках сала от ребрышек обжарить очищенный и нарезанный полукольцами лук и посыпать им ребрышки.

В горшочек добавить листочки сушеной мяты, эстрагон и шафран, посолить и сверху выложить разрезанные на 6 частей очищенные клубни картофеля.

Содержимое горшочка залить горячей водой почти до верха и поставить в духовку. Через 1,5 ч выключить газ и оставить горшочки в духовке до обеда.

Перед тем как подать к столу, включить духовку и разогреть блюдо. Подать с лавашем.

Баранина в остром соусе с ткемали

1,8 кг баранины, 70 г жира, 5 зубчиков чеснока, 5 луковиц, 1 пучок зеленого лука, 4 моркови, 1 стакан бульона, 300 г ткемали, 50 г мяты, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа, 10 г измельченной зелени кинзы, 10 г молотого имбиря, соль, черный и белый молотый перец.

Баранину промыть, нарезать кусками весом примерно по 30 г, обжарить в сковороде с раскаленным жиром. Мясо переложить в порционные горшочки, добавить измельченный репчатый и зеленый лук, нашинкованную морковь.

Затем влить бульон, добавить толченый чеснок, нарезанные дольками плоды ткемали, имбирь, кинзу, молотый перец, веточки мяты, посыпать зеленью петрушки и укропа, посолить.

Горшочки поставить в умеренно разогретую духовку и тушить под крышкой до готовности.

К столу подать в горшочках. Гарнируют вареным рисом и овощными салатами.

Баранина с горохом

1,7 кг баранины, 3 стакана гороха, 100 г растительного масла, 4 луковицы, соль.

Горох замочить на ночь в холодной воде. На следующее утро промыть и варить до полуготовности в кастрюле.

Баранину хорошо промыть, удалить все кости и сухожилия, нарезать квадратами и обжарить вместе с предварительно очищенным и измельченным луком на сковороде в раскаленном масле в течение 5 мин.

Обжаренное мясо разложить по порционным горшочкам, сверху положить горох, налить горячий гороховый отвар на 1/3 объема и посолить. Горшочки поставить в умеренно разогретую духовку и тушить блюдо при температуре 100°C до готовности.

Баранина с молодым стручковым горохом

1,5 кг баранины, 1 кг стручкового гороха сахарных сортов, 2 луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, 5 ст. ложек сливочного масла, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка столового уксуса, соль, перец.

Баранину хорошо промыть, удалить все кости и сухожилия, отбить деревянным молоточком, посолить, поперчить, нарезать соломкой и обжарить вместе с очи-

щенным и измельченным луком на сковороде в раскаленном растительном масле в течение 5 мин.

Стручки гороха помыть, срезать ножницами верхнюю часть стручка.

Обжаренное мясо вместе с луком разложить по порционным горшочкам, сверху положить подготовленные стручки гороха, налить горячей воды на 1/3 высоты горшочков, добавить немного соли, сахар, уксус, обильно полить растопленным сливочным маслом. Горшочки поставить в умеренно разогретую духовку и тушить блюдо при температуре 100°C до готовности.

Баранина по-китайски

1,7 кг баранины, 1 кг свежих огурцов, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки столового уксуса.

Кусок баранины хорошо промыть и удалить все кости и сухожилия, нарезать на ломтики и обжарить.

Обжаренные ломтики баранины переложить в горшочек, залить горячей водой на 1/3 объема и тушить в духовке при температуре 110°C до мягкости.

Огурцы помыть, срезать кожицу, удалить ложкой семена, мякоть нарезать ломтиками.

В сковороде, где жарилось мясо, пассеровать муку, добавить огурцы, уксус, 4 ст. ложки воды, все довести до кипения и переложить в горшочек. Тушить под крышкой до полного размягчения огурцов.

На гарнир подать картофель фри или вареный рис с кинзой.

Баранина с фасолью и взбитыми яйцами

1,5 кг баранины, 1 кг стручковой фасоли, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 луковицы, 2 ст. ложки томатной пасты или кетчупа, 4 яйца, зелень петрушки и укропа, соль, перец.

Баранину промыть и целым куском варить в кастрюле, затем нарезать порционными кусками, положить в глиняные горшочки, добавить очищенный, измельченный и обжаренный лук, томатную пасту или кетчуп.

Стручки фасоли разрезать на 3 части, припустить в небольшом количестве бульона, в котором варилась баранина, и откинуть на дуршлаг. Подготовленную таким образом фасоль выложить поверх мяса, полить растопленным сливочным маслом, посолить, поперчить, добавить 1/2 стакана бульона, залить взбитыми в миксере яйцами.

Горшочки закрыть крышками и поставить в умеренно разогретую духовку, блюдо запекать в течение 10–15 мин.

К столу подать в порционных горшочках, украсив измельченной зеленью петрушки и укропа.

Баранина, тушенная с картошкой и солеными огурцами

600 г баранины, 10 картофелин, 2 соленых огурца, 2 луковицы, 1 ст. ложка томат-пюре, 1 ст. ложка топленого сливочного масла или 30 г маргарина, 1/2 стакана мясного бульона, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Мясо зачистить от сухожилий, ополоснуть холодной водой, нарезать вместе с костями на небольшие кусочки, посолить, поперчить, выложить в сковороду с разогре-

тым жиром и поджарить с обеих сторон до появления румяной корочки.

Очищенный лук измельчить, обжарить до золотистого цвета, затем добавить томат-пюре, пожарить еще 5–7 мин, влить процеженный горячий бульон (приготовление см. в рецептах «Основной мясной бульон» или «Основной мясокостный бульон для супов») и довести до кипения.

Картошку почистить, вымыть, нарезать крупными кубиками и обжарить в разогретом жиру.

Соленые огурцы очистить от кожицы и крупных семян, разрезать вдоль на четыре части, а затем каждую дольку нарезать ломтиками.

В порционные керамические горшочки положить слоями мясо и картошку, повторив слой 1–2 раза, полить томатным соусом, закрыть крышками, поставить в предварительно нагретую духовку и тушить около 1 ч до мягкости. За 15 мин до готовности добавить соленые огурцы.

Подавая к столу, содержимое горшочков посыпать зеленью.

Баранина, тушенная с репой и капустой

500 г баранины, 1 репа, 400—500 г свежей белокочанной капусты, 1 луковица, 1 морковь, 3 ст. ложки смальца или растопленного курдючного сала, 1/2—2/3 стакана мясного бульона или воды, 1 пучок зелени петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу.

Жирную баранину зачистить от пленок и сухожилий, промыть холодной водой, нарезать крупными кусками (по 2 штуки на порцию), отбить, поперчить, посолить и оставить на некоторое время.

Репу, лук и морковь почистить, вымыть и нарезать мелкими кубиками или тонкой соломкой.

Капусту тонко нашинковать, зелень петрушки измельчить.

В керамических горшочках разогреть смалец или курдючное сало, выложить на дно половину овощей, затем — куски мяса, а сверху снова овощи. Содержимое горшочков посолить, влить процеженный бульон (приготовление см. в рецептах «Основной мясной бульон» или «Основной мясокостный бульон для супов») или воду, плотно закрыть крышками, поставить в разогретую духовку и тушить на слабом огне в течение 2—2,5 ч.

Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью и подать горячим в тех же горшочках.

Баранина, тушенная со стручковой фасолью

500 г баранины, 400 г зеленой стручковой фасоли, 1 луковица, 2—3 ст. ложки топленого сливочного масла, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу.

Зачищенное от прожилок и пленок мясо промыть, нарезать кусочками (по 3—4 штуки на порцию), выложить в глиняные горшочки, растопить сливочное масло и обжарить, помешивая, чтобы баранина не подгорела. Затем залить водой так, чтобы только покрыло продукты, плотно закрыть крышками, поставить в разогретую духовку и тушить на слабом огне в течение 30—40 мин.

В это время лук почистить, измельчить, выложить в сковороду с растопленным маслом и поджарить до золотистого цвета.

Стручки фасоли очистить от прожилок и измельчить.

По окончании тушения мяса добавить в горшочки подготовленные лук и фасоль, посолить, посыпать молотым перцем и продолжать тушить еще 10—15 мин.

Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки и подать горячим.

Баранина, тушенная по-армянски

600 г баранины, 7 клубней картофеля, 3—4 помидора, 120 г зеленой стручковой фасоли, 1 баклажан, 3 луковицы, 2 сладких болгарских перца, 2—3 стакана мясного бульона или воды, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и кинзы, молотый черный перец и соль по вкусу.

Грудинку или корейку молодого жирного барашка ополоснуть и нарезать на кусочки вместе с косточками.

Лук почистить, вымыть и нарезать полукольцами.

Очищенную картошку нарезать ломтиками.

Свежие помидоры обмыть, опустить на несколько секунд в кипяток, снять кожицу, а мякоть нарезать дольками.

Стручки зеленой фасоли промыть, удалить прожилки и разрезать на половинки.

Сладкий перец очистить от семян и плодоножки, ополоснуть и разрезать на четыре части.

Баклажан очистить от кожицы и нарезать ломтиками.

В порционные горшочки положить слоями картошку, лук, фасоль, помидоры и зелень. Сверху посередине положить кусочки мяса и окружить их баклажанами. Содержимое горшочков посыпать солью и молотым перцем, залить горячим процеженным бульоном (приготовление см. в рецептах «Основной мясной бульон» или «Основной мясокостный бульон для супов») или водой

так, чтобы жидкость была выше продуктов на 1–2 мм. Горшочки накрыть крышками, поставить в нагретую духовку и тушить на небольшом огне в течение 1–1,5 ч.

Баранина с сушеными абрикосами

600 г баранины, 1¹/₂ стакана сушеных абрикосов, 4 луковицы, 3–4 ст. ложки растопленного сливочного масла, 2 ч. ложки томат-пюре, 1/2–1 стакан бульона, молотый черный или красный перец и соль по вкусу.

Мясо обмыть, разрезать на небольшие кусочки, положить в кастрюлю с горячей водой, быстро довести до кипения, затем уменьшить огонь до слабого, снять пену и варить в течение 30–40 мин, периодически удаляя накипь. Затем баранину вынуть, выложить в сковороду с небольшим количеством разогретого сливочного масла и обжарить, а бульон процедить.

Сушеные абрикосы хорошо промыть в теплой воде, залить горячей водой поставить замачиваться на 15–20 мин. После этого слить жидкость, а абрикосы нарезать крупными кусочками.

Лук почистить, ополоснуть, измельчить и поджарить в оставшемся сливочном масле до светло-желтого оттенка.

В порционные горшочки положить обжаренное мясо, добавить лук, абрикосы, томат-пюре, посыпать солью и молотым перцем, влить понемногу процеженного горячего бульона, в котором варилась баранина, поставить в предварительно нагретую духовку и тушить в течение 30–50 мин.

Вместо сушеных абрикосов можно взять 1 стакан кураги и, поскольку она более мясистая, ее замачивать не нужно.

Баранина, запеченная с яйцами

500 г жирной баранины, 2 луковицы, 1/2 стакана мясного бульона, 4 яйца, 4 ст. ложки молока, черный молотый перец и соль по вкусу.

Мясо зачистить от пленок и сухожилий, ополоснуть, нарезать небольшими кусочками и сложить в огнеупорные керамические горшочки.

Лук почистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами и выложить поверх баранины.

В горшочки добавить понемногу бульона, посолить и поперчить содержимое, поставить в разогретую духовку и тушить на слабом огне в течение 1,5 ч.

После этого яйца взбить с подсолненным молоком, залить этой смесью тушеное мясо, снова поставить горшочки в духовку и запекать в течение 5—10 мин.

Подать готовое блюдо горячим в тех же горшочках, в которых оно готовилось.

Запеченная нога барашка

1 баранья нога, разрубленная на 4 куска.

Для маринада: 3 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки орегано, 4 лавровых листа, 125 мл красного вина, несколько веточек розмарина, перец, соль по вкусу.

Поместить мясо в миску. Смешать все ингредиенты для маринада и залить им баранину. Поставить ее в холодильник на 2—4 ч, время от времени переворачивая.

Разогреть духовку до 190°C. Запекать баранину около 50 мин.

Подать с веточками розмарина. На гарнир — отварной рис.

Гуляш из баранины со сладким перцем

700 г баранины, 3 луковицы, 100 г растительного масла, 200 г сладкого перца, 100 г моркови, 100 г листьев сельдерея, 600 г картофеля, 2 помидора, мясной бульон, чеснок, соль, черный молотый перец по вкусу.

Очищенные лук и перец, нарезанные кольцами, обжарить в растительном масле.

Мясо промыть, нарезать кусочками по 50 г, посолить, поперчить, посыпать толченым чесноком, смешать с луком и перцем и жарить еще на слабом огне.

Мясо с овощами разложить по горшочкам, положить очищенные и нарезанные кубиками картофель, морковь, измельченный сельдерей, залить мясным бульоном, чтобы содержимое горшочка было полностью покрыто, и поставить в духовку.

За 20–30 мин до готовности положить ломтики свежих помидоров, посолить, поперчить.

Плов по-узбекски

600 г баранины, 550 г риса, 600 г моркови, 3 луковицы, 200 г растительного масла (лучше хлопкового) или бараньего сала, специи, соль.

Рис замочить в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды) на 2 ч.

Растительное масло или баранье сало перекалить в чугунной сковороде. Для этого сначала сковороду сильно разогреть, затем влить масло или положить нарезанное маленькими кусочками баранье сало. Когда дым станет белым, масло некоторое время, помешивая, прокаливать над умеренным огнем.

Баранину промыть, нарезать кусочками весом примерно по 10 г и обжарить в чугунной сковороде в перекаленном растительном масле или бараньем сале до появления корочки. Затем в мясо добавить очищенный, крупно нарезанный лук и нарезанную крупной соломкой морковь и еще раз все вместе обжарить. После этого в зирвак (смесь моркови, лука, мяса и масла) влить небольшое количество воды и припустить в течение 10 мин. Зирвак переложить в глиняный горшочек, заложить набухший рис, добавить специи, соль, влить горячую воду, равную по весу набухшему рису.

Горшочек закрыть крышкой и поставить в слегка разогретую духовку, варить при умеренной температуре. Когда вода полностью испарится, рис собрать к середине горкой, сделать проколы в 3—4 местах шпажкой, плотно закрыть горшочек крышкой и снова поставить в духовку, при очень слабом огне довести до готовности.

Горшочек с готовым пловом укутать толстым полотенцем и дать постоять 30 мин, затем подать к столу, укладывая рис в тарелки горкой, а кусочки мяса — поверх риса.

К плову рекомендуется подать соленья и овощные салаты.

Плов по-казахски

600 г баранины, 200 г бараньего сала, 60 г растительного масла, 3 луковицы, 800 мл воды, 3 моркови, 100 г кураги или изюма, 550 г риса, соль, перец.

Баранину промыть, нарезать кусками среднего размера, посолить, поперчить.

В сковороде с раскаленным маслом обжарить очищенный и измельченный репчатый лук.

В отдельной сковороде обжарить в растопленном масле куски баранины, добавить нарезанную крупной соломкой морковь и еще обжарить. Мясо и морковь переложить в подогретый горшочек, добавить жареный лук, измельченную курагу или распаренный изюм, промытый рис, который формируют горкой.

Содержимое горшочка залить холодной водой, в которую добавить соль и перец, так, чтобы она была выше уровня риса на два пальца. Сделать 3–4 прокола длинной шпажкой до дна горшочка, чтобы жидкость равномерно распределилась. Горшочек плотно накрыть крышкой и поставить в разогретую духовку при слабом нагреве, варить, не размешивая, до готовности (готовый рис должен получиться рассыпчатым).

При подаче к столу плов перемешать деревянной лопаточкой.

Плов с алычой и изюмом

400 г жирной баранины, 5 луковиц, 300 г риса, 100 г зерен граната, 100 г алычи, 50 г изюма, 50 г сливочного масла, 1/2 пучка зелени укропа, соль по вкусу.

Баранину промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, обжарить в собственном жире с добавлением сливочного масла. После этого переложить мясо в горшочки, добавить очищенный и нарезанный лук, зерна граната, изюм и очищенную от косточек алычу.

В горшочек добавить рис, все подготовленные ингредиенты залить кипятком так, чтобы они были полностью покрыты им, добавить соль, измельченную зелень укропа.

Горшочек плотно закрыть крышкой, поставить в умеренно разогретую духовку и варить плов до готовности.

Плов с гранатовым соком

300 г риса, 300 г баранины, 50 г курдючного сала, 2 луковицы, 1/2 стакана гранатового сока, соленые огурцы или помидоры, соль и перец по вкусу.

Баранину промыть, нарезать небольшими кусочками, обжарить на курдючном сале.

После этого выложить мясо в горшочки, добавить очищенный, мелко нарезанный лук и гранатовый сок, промытый и перебранный рис, посолить и поперчить, налить воды столько, чтобы она была выше уровня риса на два пальца, после чего горшочек накрыть крышкой и поместить в умеренно разогретую духовку.

Готовый плов перемешать, чтобы мясо оказалось наверху, и подать вместе с солеными огурцами или помидорами.

Рагу из баранины с овощами

500 г баранины, 7—8 клубней картофеля, 2 моркови, 1 репа, 1 луковица, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки томат-пюре, 2—3 стакана мясного бульона или воды, 1 ст. ложка муки, 1—2 ст. ложки измельченной зелени петрушки или укропа, 1—2 лавровых листа, 6—8 горошин черного перца, соль по вкусу.

Баранью грудинку или лопатку ополоснуть, удалить трубчатые кости, разрубить мясо на куски, посыпать солью, выложить в хорошо нагретую сковороду с небольшим количеством растительного масла и обжарить со всех сторон.

За 2—3 мин до окончания жаренья посыпать барани-

ну мукой. После этого кусочки мяса сложить в керамические огнеупорные горшочки, добавить томат-пюре, залить горячим процеженным бульоном (приготовление см. в рецептах «Основной мясной бульон» или «Основной мясокостный бульон для супов») или водой, поставить в заранее подогретую духовку и тушить на слабом огне в течение 1,5–2 ч (молодую баранину – 40–50 мин).

В это время лук, морковь, репу, картофель и корень петрушки почистить, вымыть, нарезать ломтиками и обжарить в разогретом масле каждый овощ отдельно.

Соус, полученный при тушении баранины, слить из горшочков и процедить.

К мясу положить обжаренные овощи, лавровый лист, перец горошком, залить процеженным соусом, снова поставить в духовку и тушить еще в течение получаса.

Готовое рагу посыпать зеленью и подать горячим как самостоятельное блюдо.

Гювеч

600 г баранины или свинины без костей, 4 ст. ложки растительного масла, 2 луковицы, 5–6 сладких перцев, 250 г зеленой стручковой фасоли, 4–5 клубней картофеля, 4 маленьких острых перчика, 1–2 стакана воды, 100 г зеленого горошка, 1 пучок петрушки, красный перец (паприка), соль по вкусу.

Мясо разделить на куски средней величины и обжарить в кипящем масле с крупно нарезанным луком. Приправить перцем и солью. Незадолго до готовности мяса добавить горошек, очищенный и нарезанный кубиками

картофель, очищенный и нарезанный колечками перец, из которого предварительно удалить сердцевину, очищенную и мелко нарезанную фасоль.

Петрушку мелко изрубить и смешать со всем содержимым. Влить горячую воду, поставить кушанье в духовой шкаф.

В Болгарии это блюдо готовят и подают в глиняном горшке.

Мусака с бараниной и баклажанами

500 г баранины, 2 баклажана, 2 помидора, 1 маленький кабачок, 6 луковиц, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки растительного масла, по 1—2 ст. ложки измельченной зелени петрушки и укропа, 1—2 зубчика чеснока, 2—7 лавровых листьев, 1/2—1 ч. ложка молотого черного или красного перца, соль по вкусу.

Овощи почистить, вымыть и нарезать тонкими кружками.

Баранину зачистить от пленок и сухожилий, нарезать небольшими кусочками, как для гуляша, и слегка отбить.

На дно широких горшочков, смазанных маслом, положить рядами в один слой баклажаны, лук, кабачок, мясо и помидоры, посыпая через каждые 2—3 слоя тертым чесноком, молотым перцем и зеленью петрушки и укропа. На каждый слой баранины выкладывать по несколько кусочков лаврового листа. Мусаку полить сверху растительным маслом и сметаной, поставить в предварительно нагретую духовку и запекать в течение 1 ч.

Чанахи в горшочках по-грузински

500 г жирной баранины, 6 клубней картофеля, 8—10 мелких помидоров, 5 баклажанов, 5 луковиц, 1 стакан томатного сока, 25 г сливочного масла, 8—10 горошин черного перца, 1/3 ч. ложки молотого красного перца, 2 ст. ложки измельченной зелени кинзы, 1 ст. ложка измельченного базилика, соль по вкусу.

Баклажаны очистить от кожицы, надрезать вдоль до середины, посолить, поперчить и начинить зеленью кинзы и базилика.

Мясо зачистить от пленок и сухожилий, промыть под проточной водой и нарезать небольшими кусочками.

Картофель и лук почистить, ополоснуть и нарезать ломтиками.

На дно керамических огнеупорных горшочков положить слой мяса, затем картошку и лук, посыпая каждый слой солью, красным и черным перцем. Сверху выложить целые помидоры и фаршированные баклажаны, подсолить, поперчить, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и полить томатным соком. Горшочки плотно закрыть крышками, поставить на противне в предварительно нагретую духовку и тушить около 1,5 ч.

БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

Говядина, тушенная с молодым картофелем и грибами

1 кг говядины, 100 г топленого сала, 200 г грибов, 800 г картофеля, 300 г лука, 150 г сметаны, соль.

Говядину нарезать (по 3—5 кусочков на порцию), обжарить в топленом сале с кольцами лука.

Мясо и лук выложить в горшочек, добавить отварные и нашинкованные грибы, целые некрупные клубни или дольки очищенного картофеля, посолить, залить бульоном, в котором варились грибы, и тушить.

За 3 мин до готовности добавить сметану.

Гуляш в остром соусе

750 г говядины, 600 г картофеля, 100 г жира, 1 большая луковица, 2 сладких перца, 2 помидора, 1 ст. ложка муки, 1/2 ч. ложки майорана, 1/2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки черного молотого перца, 20 г красного молотого перца.

Лук почистить, мелко порубить и обжарить в сковороде в жире до светло-золотистого цвета. Снять с огня, переложить в горшочек, посыпать красным перцем, перемешать и добавить мясо, промытое и нарезанное кусочками, а также майоран и черный перец.

К содержимому горшочка добавить немного воды и поставить тушить, непрерывно помешивая. Как только жидкость начнет выкипать, снова добавить немного воды.

Когда мясо станет мягким, добавить очищенный и нарезанный кубиками картофель, сладкий перец, очищенный и нарезанный полосками, а через 10 мин — дольки помидоров, соль и муку. Содержимое горшочка залить водой так, чтобы продукты были ею покрыты, варить до полной готовности мяса и овощей.

По желанию можно добавить мучные клецки или лапшу.

Гуляш, тушеный с квашеной капустой

500 г говядины, 500 г квашеной капусты, 3 ст. ложки смальца, 2—3 луковицы, 1 ст. ложка муки, 1/2 ч. ложки молотого черного перца, 1/4 ч. ложки тмина, 1/2 ч. ложки соли.

Мякоть говядины ополоснуть, обсушить, нарезать небольшими кусочками, выложить в сковороду с разогретым смальцем и обжарить.

В огнеупорные глиняные горшочки положить кусочки мяса, добавить очищенный и нарезанный тонкими полукольцами лук, посыпать мукой, солью, перцем и тмином, влить немного кипящей воды и хорошо перемешать.

Поставить горшочки в нагретую духовку и тушить при слабом кипении в течение 30 мин. После этого положить тонко нашинкованную квашеную капусту, снова поставить в духовку и продолжать тушить еще 30 — 60 мин до мягкости мяса.

Подать к столу горячим.

Чтобы гуляш получился более острым, можно в конце тушения добавить очищенный от кожицы и нарезанный ломтиками помидор.

Гуляш, тушеный с вином и тмином

500 г говядины, 2—3 клубня картофеля, 1 маринованный помидор, 4 луковицы, 1 стакан мясного бульона или воды, 1 ст. ложка вина, 80 г смальца или 3 ст. ложки растительного масла, 2—3 лавровых листа, 1/3 ч. ложки молотого красного перца, 1/2 ч. ложки тмина, соль по вкусу.

Подготовленную говядину порезать на мелкие кусочки, выложить в сковороду с кипящим растительным маслом или смальцем и обжарить, помешивая, со всех сторон.

Очищенный лук измельчить, соединить с мясом, равномерно разложить эту смесь по керамическим горшочкам.

Содержимое горшочков полить жиром, в котором обжаривался гуляш, и половиной процеженного бульона (приготовление см. в рецептах «Основной мясной бульон» или «Основной мясокостный бульон для супов») или воды. Затем поставить в разогретую духовку и тушить на медленном огне в течение 20–30 мин. Следить, чтобы продукты не подгорели, иначе блюдо получится горьким.

Картофель почистить, вымыть, нарезать небольшими кубиками, положить в горшочки и продолжать тушить. По окончании тушения добавить лавровый лист, молотый перец, вино, посолить, полить оставшимся горячим бульоном и тушить еще 15–20 мин.

Жаркое по-купечески

1,5 кг говяжьей вырезки, 2 луковицы, 3 лавровых листа, 3 ст. ложки муки, 2 стакана сметаны, 3 ст. ложки столовой горчицы, имбирь, майоран, 2 зубчика чеснока, соль, черный перец горошком.

Очистить и измельчить лук, высыпать его на дно горшочка. Мясо промыть и положить поверх лука одним куском, добавить перец горошком и лавровый лист. Горшочек накрыть крышкой и поставить в умеренно нагретую духовку на 2,5–3 ч.

Тем временем готовить соус. На сухой сковороде поджарить муку, пока она не начнет пахнуть орехами, добавить в нее сметану. Когда она распустится, положить горчицу, сдобрить имбирем, майораном, заправить измельченным чесноком.

Горшочек вынуть из духовки и залить соусом готовое мясо. Блюдо посолить.

Горшочек поставить еще на 30 мин в слабо нагретую духовку.

При подаче к столу мясо разрезать на порционные куски и залить соусом из горшочка. На гарнир можно подать гречневую кашу.

Говядина с баклажанами

1 кг говядины, 3—4 луковицы, 3 моркови, 3—4 корня сельдерея, 2 баклажана среднего размера, 6 клубней картофеля, 120 г шпика, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки панировочных сухарей, соль и черный молотый перец по вкусу.

Картофель очистить, отварить и сделать из него пюре.

Подготовленные мясо и овощи (кроме баклажанов) пропустить через мясорубку, посолить и поперчить.

Баклажаны обдать кипятком и снять с них кожицу.

Горшочек смазать небольшим количеством масла, положить на дно картофельное пюре, на него — массу из мяса и овощей, сверху — нарезанные кубиками баклажаны и шпик. Все посыпать панировочными сухарями, а на поверхности разложить кусочки масла.

Горшочек поставить в духовку и тушить мясо с овощами при средней температуре до готовности.

Говядина с грибами и овощами по-римски

550 г говядины, 2—3 стебля лука-порея, 250 г моркови, 2 молодых кабачка, 125 г шпика, 150 г сельдерея, 400 г очищенных грибов, 2 стакана картофельного пюре, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, жир, 2 ст. ложки панировочных сухарей, соль, перец.

Подготовленные мясо и овощи (кроме кабачков) пропустить через мясорубку, хорошо посолить и поперчить.

Кабачки помыть, очистить, нарезать кубиками.

Грибы тщательно промыть в холодной воде и нашинковать.

В смазанный жиром горшочек выложить сначала картофельное пюре, затем массу из мяса и овощей, после этого кубики кабачков, сверху кубики шпика и грибы, посыпать сухарями. На поверхности разложить кусочки масла. Горшочек поставить в духовку, не закрывая крышкой, и тушить блюдо до готовности на среднем огне.

Говядина по-новгородски

1,6 кг говядины, 6 луковиц, 2 моркови, 4 яйца, 4 ст. ложки жира, 3 ст. ложки сливочного масла, 300 г сметаны, 120 мл сухого вина, 120 г тертого сыра твердых сортов, соль, перец.

Мясо промыть, нарезать поперек волокон кусочками весом 25—30 г, посолить, поперчить, залить вином и поставить на 2 ч на холод для маринования.

Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарубить, лук и морковь почистить, измельчить и пассеровать в жире.

В глиняный горшочек положить сливочное масло, половину маринованного мяса, яйца, лук и морковь, затем оставшуюся часть мяса.

Горшочек поставить в умеренно разогретую духовку на 5—7 мин, чтобы мясо зарумянилось, затем полить сметаной, посыпать тертым сыром и снова запекать в духовке 20—30 мин.

Готовое блюдо должно иметь аппетитную румяную корочку кремового цвета от запеченной сметаны с сырными крапинками.

Подать к столу в горшочке, в котором готовилось блюдо.

Говядина по-русски

800 г говядины (лучше края), 150 г шпика, 1,4 л говяжьего бульона, 1 морковь, 2 луковицы, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 3 ст. ложки сливочного масла, 7 клубней картофеля, 200 г сметаны, специи, зелень петрушки и укропа, соль.

Говядину зачистить, промыть, разрезать на порционные куски поперек волокон и слегка отбить.

Мясо обжарить в сковороде в сливочном масле на сильном огне в течение 10—15 мин и поместить в глиняный горшочек, дно которого покрыто ломтиками шпика, сверху уложить подготовленные и измельченные корни, лук и морковь, все утрамбовать, добавить соль и специи.

Содержимое горшочка залить горячим бульоном сильной концентрации так, чтобы продукты были покрыты им. Горшочек поставить в умеренно разогретую духовку, закрыть крышкой и тушить.

За 20—25 мин до готовности мяса в горшочек добавить очищенный картофель, разрезанный на 4 части, а за 5 мин до окончания тушения — сметану.

К столу подать в горшочке, украсив зеленью петрушки и укропа.

Говядина с хреном

1,6 кг говядины (целый кусок), 200 г хрена, 3 маринованных огурца, 2 ст. ложки сливочного масла, специи, соль.

Говядину промыть, зачистить от пленок, посолить, залить горячей кипяченой водой, чтобы мясо было покрыто ею полностью, и тушить в глубокой сковороде целым куском.

Тертый хрен обжарить в сковороде в масле, добавить в него сок, оставшийся от тушения говядины, нашинкованные маринованные огурцы, специи и довести до кипения.

Тушеную говядину нарезать ломтиками по 3—4 на порцию, переложить в горшочке с хреном и огурцами. Горшочек закрыть крышкой, поставить в умеренно разогретую духовку и выдержать на среднем жару 10—15 мин.

К столу подать в горшочке, полив соком, в котором тушилась говядина.

Говядина, запеченная в сметане, по-тульски

500 г говядины, 2 ст. ложки кулинарного жира или маргарина, 25 г сливочного масла, 50 г сала, 3—4 луковицы, 3 моркови, 100 г ржаного хлеба, 1/2 стакана сметаны, 1 яйцо, 1 1/2 ст. ложки томатной пасты, 2 ст. ложки консервированных маслин без косточек, 1/2 лимона, 3 ст. ложки молотых сухарей, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, молотый черный перец и соль по вкусу.

Мякоть говядины промыть, нарезать поперек волокон на порционные кусочки, хорошо отбить с обеих сторон, посолить, посыпать молотым перцем, обвалить в су-

харях, выложить в сковороду с раскаленным жиром и поджарить.

Сало нарезать тонкими ломтиками и немного вытопить до получения прозрачности.

Лук и морковь почистить, вымыть, нарезать соломкой, слегка обжарить в разогретом жире, добавить немного воды и тушить до мягкости.

Хлеб нарезать маленькими кубиками, подрумянить в сливочном масле, смешать с тушеными овощами, добавить нарезанные соломкой маслины, заправить томатной пастой и потушить еще 3—5 мин.

На дно керамических горшочков положить кусочки сала, на них — половину мяса, затем — смесь овощей с ржаными сухариками и снова слой мяса. Сырое яйцо хорошо размешать со сметаной и залить этой смесью содержимое горшочков. Сверху посыпать молотыми сухарями, поставить на противне в нагретую духовку и запекать до образования румяной корочки.

Готовое блюдо украсить ломтиками лимона без косточек и измельченной зеленью.

Говядина, тушенная с вином

1 кг говядины, 50 г свиного сала, 100 г ветчины или копченого языка, 1/2 стакана вина, 2 ст. ложки уксуса или лимонного сока, 1 луковица, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1—2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 1—2 лавровых листа, 15 горошин душистого перца, соль по вкусу.

Лук, морковь и корни очистить, ополоснуть и измельчить.

Сало и ветчину нарезать небольшими тонкими ломтиками.

Говядину посолить, нашпиговать салом и кусочками ветчины или копченого языка.

На дно каждого порционного горшочка опустить по несколько ломтиков сала, понемногу овощей и корней, душистый перец и лавровый лист. Сверху положить нашпигованное мясо, полить его вином и лимонным соком, поставить в предварительно нагретую духовку и тушить на небольшом огне, подливая понемногу воды, так, чтобы говядина подрумянилась со всех сторон.

Подать готовое мясо в этих же горшочках, посыпав сверху зеленью. Отдельно подать в качестве гарнира жареный картофель.

Можно подать тушеную говядину и традиционным способом — выложив на блюдо. В этом случае с соуса снять жир, процедить и полить им жаркое, а на гарнир подать обжаренную в масле картошку, морковку или грибы.

Говядина, тушенная по-флотски

400 г говядины, 3 крупные луковицы, 4—5 ст. ложек смальца, 2 стакана мясного бульона, 8 больших клубней картофеля, 2—3 ст. ложки горчицы, 1—2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 1/3 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Мясо ополоснуть, обсушить, нарезать порционными кусочками, отбить, смазать каждый кусок с обеих сторон горчицей, чтобы говядина получилась более нежной, выложить в сковороду с разогретым смальцем и обжарить.

Лук и картошку почистить, вымыть и нарезать крупными ломтиками.

В огнеупорных глиняных горшочках растопить смалец, положить туда картошку, лук, мясо, посыпать солью и молотым перцем, залить горячим процеженным бульоном, накрыть крышкой, поставить в нагретую духовку и тушить в течение 20—30 мин.

Перед подачей к столу готовое блюдо посыпать зеленью.

Говядина, тушенная с изюмом и хлебом

500 г говядины, 2 ст. ложки топленого сливочного масла или маргарина, 2 луковицы, 1 морковь, по 1 корню сельдерея и петрушки, 100—150 г ржаного хлеба, 4—5 шт. чернослива, 1 ст. ложка изюма без косточек, 1 ст. ложка молотых сухарей, 2 ст. ложки томат-пюре, 1 ч. ложка сахара, 5—9 горошин черного перца, лимонная кислота на кончике ножа, соль по вкусу.

Говядину зачистить от пленок и сухожилий, нарезать поперек волокон на порционные кусочки, слегка отбить с обеих сторон, посолить, выложить в хорошо разогретую сковороду и обжаривать в масле или маргарине до образования румяной корочки. После этого переложить мясо в керамические горшочки, залить горячей водой или процеженным бульоном, добавить перец горошком, поставить в разогретую духовку и тушить при слабом кипении в течение 30—40 мин.

В это время лук, морковь и корни почистить, вымыть и нарезать мелкими кубиками. Чернослив промыть теплой водой, удалить косточки (если он очень сухой,

проварить 5–10 мин) и нарезать небольшими кусочками. Изюм промыть и обсушить.

В горшочки с тушеным мясом положить овощи, томат-пюре, сахар, лимонную кислоту, молотые сухари, снова поставить в духовку и продолжать тушить еще 30–50 мин.

За 10–15 мин до готовности добавить изюм и чернослив.

Ржаной хлеб нарезать маленькими кубиками, положить на чистый противень и подрумянить в духовке до золотистого цвета. Полученные сухари положить в горшочки с мясом — блюдо готово.

Говядина, тушенная с красным соусом, по-домашнему

500 г говяжьей мякоти, 2 соленых огурца, 4 луковицы, 1 морковь, 2 ст. ложки растительного масла, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки или укропа, 1/3 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Для красного соуса: *1 стакан мясного бульона, 1 ч. ложка маргарина, 1 маленькая морковь, 1 маленькая луковица, 1 ч. ложка муки, 1 ст. ложка томат-пюре, 1/4 ч. ложки сахара, соль по вкусу.*

Мясо обмыть, нарезать небольшими кусочками (по 2 штуки на порцию) и слегка отбить с обеих сторон.

Лук и морковь почистить, вымыть и мелко нарезать.

На сковороду с раскаленным растительным маслом положить кусочки мяса, добавить овощи и обжаривать до образования румяной корочки. Затем выложить мясо с овощами в керамические горшочки, залить красным

соусом, поставить в нагретую духовку и тушить на слабом огне в течение 30–40 мин.

За 5–10 мин до готовности положить очищенные от кожицы и нарезанные ломтиками огурцы, посыпать солью и молотым перцем.

Готовое блюдо посыпать зеленью и подавать горячим.

Приготовление красного соуса: мясной бульон, приготовленный с обжаренными кореньями и овощами, процедить и часть слегка остудить.

Муку обжарить на сухой сковороде до красноватого оттенка, развести небольшим количеством бульона, тщательно растереть, чтобы не было комочков.

Лук и морковь почистить, вымыть, мелко нарезать и слегка обжарить в разогретом маргарине, залить оставшимся горячим бульоном, добавить томат-пюре, нагреть почти до кипения, соединить с мучной заправкой, размешать и варить при очень слабом кипении в течение 40–60 мин. После этого положить сахар и протереть соус сквозь сито.

Говядина, тушенная с хреном и грибами

2 кг говядины, 150 г моркови, 400 г хрена, 300 г грибов, 6 ст. ложек растительного масла, соль.

Мясо промыть, положить в кастрюлю целым куском, залить водой так, чтобы она только покрыла мясо, и тушить до готовности.

Хрен и морковь пропустить через мясорубку, обжарить на сковороде в масле (3 ст. ложки), добавить 1 стакан мясного бульона от тушения, нашинкованные, обжаренные в оставшемся масле грибы, посолить и довести до кипения.

Тушеную говядину разрезать на порционные куски, опустить их в горшочек, перекладывая соусом с грибами и хреном, и выдержать под крышкой в духовке 20 мин при медленном огне.

К столу подать, выложив в тарелки и полив бульоном, в котором тушилась говядина. На гарнир можно подать картофельное пюре и овощной салат.

Говядина, тушенная с баклажанами и сладким перцем

800 г говядины, 2 баклажана, 3 сладких болгарских перца, 3 помидора, 1 морковь, 2 луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, 5—6 зубчиков чеснока, 3 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 1/3 ч. ложки молотого черного или красного перца, соль по вкусу.

Мясо зачистить от пленок и сухожилий, промыть проточной водой и нарезать небольшими кубиками.

Лук и морковь почистить, вымыть и тоже нарезать мелкими кубиками.

Мясо выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, добавить морковь и лук и обжаривать в течение 10—15 мин.

Болгарский перец, баклажаны и помидоры ополоснуть, нарезать ломтиками, и обжарить в небольшом количестве растительного масла каждый овощ отдельно.

В смазанные маслом глиняные огнеупорные горшочки положить мясо, затем в любом порядке овощи, посолить, поперчить, посыпать зеленью, поставить в разогретую духовку и тушить на слабом огне 15—20 мин.

Готовое блюдо заправить толченым чесноком, накрыть крышками, дать постоять 3–5 мин и подавать к столу горячим.

Отдельно подать в соуснике сметану или майонез.

Говядина, тушенная с луком

500 г говядины, 1¹/₂ — 2 стакана мясного бульона или воды, 2 ст. ложки топленого сала, 3 луковицы, 1 ст. ложка томат-пюре, 1 ст. ложка муки, 1–2 лавровых листа, 1/2 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Мясо зачистить от сухожилий и пленок, нарезать небольшими кусочками, поперчить, посолить, обвалять в муке, выложить на сковороду с разогретым салом и обжарить с обеих сторон.

Лук очистить, ополоснуть, измельчить и обжарить в сале до золотистого цвета, после чего добавить томат-пюре и продолжать обжаривать еще около 5 мин.

В порционные глиняные горшочки выложить половину лука, на него — кусочки мяса и сверху засыпать оставшимся луком, положить кусочки лаврового листа, залить процеженным мясным бульоном (приготовление см. в рецептах «Основной мясной бульон» или «Основной мясокостный бульон для супов») или водой, закрыть крышками, поставить в предварительно нагретую духовку и тушить до готовности.

На гарнир рекомендуется подать на отдельной тарелочке макароны, отварной картофель, рассыпчатую рисовую или гречневую кашу.

Говядина, запеченная с орехами

600 г мякоти говядины, 3 ст. ложки маргарина, 4—5 свежих шампиньонов, 4 клубня картофеля, 3—4 грецких ореха, 5—6 шт. чернослива, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 2 стакана красного соуса, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, соль по вкусу.

Мясо зачистить от пленок, ополоснуть, нарезать на кусочки (из расчета 2 штуки на порцию) и слегка поджарить на сильном огне на сковороде с разогретым маргарином.

Картофель почистить, вымыть, нарезать ломтиками, выложить в сковороду и обжаривать в течение 7—10 мин.

Очищенный и вымытый лук измельчить и подрумянить до золотистого оттенка.

Шампиньоны промыть и нарезать небольшими ломтиками.

Чернослив вымыть, залить горячей водой и проварить при слабом кипении 5—10 мин, затем удалить косточки и разрезать каждый вдоль пополам или на четыре части.

Орехи очистить от скорлупы, немного обжарить на сухой сковороде и растолочь.

В глиняные порционные горшочки положить слоями мясо, картофель, лук, шампиньоны и чернослив, посыпать орехами, толченым чесноком, зеленью и солью и залить горячим красным соусом (приготовление см. в рецепте «Говядина, тушенная с красным соусом, по-домашнему»). Горшочки плотно закрыть крышками, поставить в разогретую духовку и запекать в течение 30—40 мин.

Тушеная маринованная говядина

2 кг говядины (от задней ноги), 70 г 3%-ного уксуса, 70 г можжевельных ягод, 1—7 семян кориандра, 150 г шипика, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, соль, 1 г черного молотого перца.

В уксус добавить можжевельные ягоды, перец и кориандр. Говядину промыть, разрезать на крупные куски, посолить их, поперчить и залить маринадом. Выдержать в нем 2—3 суток.

По истечении указанного времени куски мяса выложить в горшочек, добавить обжаренный на сковороде шпик, очищенные и измельченные лук и морковь, нарезанные кубиками корни петрушки и сельдерея.

Содержимое горшочка залить водой так, чтобы она покрыла продукты, и поставить его в умеренно разогретую духовку. Тушить при закрытой крышке до готовности.

Перед подачей к столу говядину вынуть из горшочка, нарезать порционными кусками, выложить на тарелки, полить соусом с овощами, с которыми тушилось мясо. В качестве гарнира подать вареный картофель или тушеную капусту.

Это блюдо можно подавать также в холодном виде. В этом случае мясо охладить, а бульон от тушения процедить, добавить в него горчицу и немного желатина, взбить и залить готовое мясо. Подать, когда заливка приобретет консистенцию желе.

Жаркое с зеленым горошком

700 г говядины, 30 г жира, 400 г картофеля, 80 г моркови, 1 луковица, 2 банки консервированного зеленого горошка, 7 г зелени петрушки, 150 мл бульона, соль.

Мясо промыть, нарезать кусочками, слегка обжарить, переложить в горшочек, добавить картофель, очищенный и нарезанный кубиками, кружочки моркови, поджаренный лук, измельченную петрушку, зеленый горошек, влить бульон, посолить.

Горшочек закрыть крышкой, поставить в духовку и тушить блюдо до готовности.

Жаркое по-польски

650 г говядины, 1,5 кг картофеля, 2 луковицы, 1/2 стакана сухого вина, 1 стакан сметаны, 2 стакана бульона, 3 ст. ложки растительного масла, зелень укропа, соль, перец.

Раздельно обжарить в масле очищенный и нарезанный ломтиками картофель, подготовленные и мелко нарезанные лук и мясо.

Все разложить по горшочкам, посолить, поперчить, залить горячим бульоном (или кипящей водой), поставить в духовку. Через 20 мин добавить вино и тушить до готовности.

За несколько минут до подачи к столу залить сметаной, посыпать рубленой зеленью.

Мясная запеканка под соусом по-киевски

450 г мякоти говядины, 10—12 клубней картофеля, 3 луковицы, 2 помидора, 3 ст. ложки смальца или маргарина, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, 1/3 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Для грибного соуса: 30 г сушеных грибов, 1 стакан грибного бульона, 1/2 стакана сметаны, 1 лу-

ковица, 1 ст. ложка смальца или маргарина, 2 ст. ложки муки, 1/3 ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Говядину ополоснуть холодной водой, обсушить, нарезать крупными кубиками, посолить и обжарить в раскаленном жиру. После этого посыпать молотым перцем и сложить в керамические огнеупорные горшочки.

Овощи почистить и вымыть. Картофель нарезать кубиками, выложить в сковороду с разогретым смальцем или маргарином и обжарить, добавив измельченный лук.

Обжаренные овощи положить в горшочки к мясу, залить горячим грибным соусом, сверху положить по кружочку помидора и посыпать зеленью. Горшочки плотно закрыть крышками, поставить в нагретую духовку и запекать на слабом огне в течение 30–40 мин.

Приготовление грибного соуса: грибы промыть, замочить в холодной воде на 2–3 ч, затем в этой же воде сварить, вынуть с помощью шумовки, нарезать соломкой, а бульон процедить. Затем выложить в сковороду с разогретым смальцем и обжарить, добавив очищенный и измельченный лук. Просеянную муку слегка подрумянить на сухой сковороде, развести теплым грибным бульоном, растереть, чтобы не было комочков, довести до кипения и процедить. В горячий соус добавить грибы с луком, сметану, соль, молотый перец и варить 3–5 мин, после чего залить содержимое горшочков.

Солянка мясная по-грузински

400–500 г мякоти говядины, 2 луковицы, 2 соленых огурца, 2 ст. ложки томат-пюре, 50 г свиного сала или маргарина, 1/2 стакана виноградного вина, 1 зубчик чеснока, 2–3 ст. ложки мясного бульона или воды, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Говядину от филейной части или костреца ополоснуть, зачистить от сухожилий и нарезать небольшими кусочками.

Очищенный лук измельчить, смешать с мясом, выложить в сковороду с разогретым жиром и обжарить, помешивая, со всех сторон.

Огурцы очистить от кожицы и крупных семян и нарезать тонкими ломтиками.

Чеснок почистить и растолочь, натереть или очень мелко нарезать.

В керамические огнеупорные горшочки положить мясо, затем — соленые огурцы и чеснок, полить томат-пюре и вином, добавить процеженный бульон (приготовление см. в рецептах «Основной мясной бульон» или «Основной мясокостный бульон для супов») или воду, накрыть крышками, поставить в нагретую духовку и тушить на медленном огне в течение 30—40 мин.

Готовую солянку посыпать зеленью и подать к столу в горшочках.

Мусака с говядиной и картофелем

400 г мякоти говядины, 5—6 клубней картофеля, 2 небольших помидора, 2 ст. ложки растительного масла, 1—2 луковицы, 25 г сливочного масла, 2 яйца, 1/2 стакана молока, 1/3 ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Картофель почистить, вымыть, нарезать кружочками и поджарить с одной стороны в разогретом растительном масле. Отдельно поджарить мелко нарезанный лук.

Говядину зачистить от пленок и сухожилий, пропустить через мясорубку, затем выложить в сковороду с на-

гретым маслом и тоже обжарить. Соединить мясо и лук, добавить мелко нарезанные помидоры, посолить и поперчить.

В смазанные сливочным маслом керамические горшочки выложить третью часть обжаренного картофеля, сверху ровным слоем расположить половину мяса, снова положить картофель, на него — мясо и прикрыть оставшимся картофелем. Полить мусаку растопленным сливочным маслом, добавить немного воды, чтобы картошка не подгорела, поставить в предварительно нагретую духовку и запекать в течение 30 мин. Затем залить яйцом, взбитым с подсолненным молоком, снова поставить в духовку и продолжать запекать до образования румяной корочки.

Пряные рулетики из говядины

500 г мякоти говядины, 100 г свиного сала, 2 луковицы, 2 ст. ложки смальца, 1 стакан мясного бульона, 2 ст. ложки готовой горчицы, 1 ст. ложка муки, 5—6 зубчиков чеснока, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, 2—3 лавровых листа, 1/3—1/2 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Мясо ополоснуть, обсушить, нарезать поперек волокон на куски из расчета по одному куску на порцию, отбить с обеих сторон до толщины 0,5 см, натереть солью, молотым перцем, смесью горчицы с тертым чесноком, положить в холодильник и оставить на 6—7 ч.

Сало нарезать тонкими ломтиками, отбить и натереть чесноком.

Лук почистить, вымыть, измельчить и обжарить до золотистого цвета в разогретом смальце.

На подготовленные кусочки мяса положить по ломтику сала, затем — лук, свернуть в виде рулетиков, перевязать ниткой, обвалять в муке и обжарить на сковороде с разогретым жиром. После этого рулетики слегка остудить и удалить нитки.

В порционные глиняные горшочки положить рулетики, добавить оставшийся поджаренный лук, влить горячий процеженный бульон (приготовление см. в рецептах «Основной мясной бульон» или «Основной мясокостный бульон для супов»), поставить в духовку и тушить в течение 30—40 мин. За 2—3 мин до готовности добавить в горшочки тертый чеснок, лавровый лист и молотый перец.

В качестве гарнира к этому блюду можно подать кашу или овощи.

Карловарский рулет

400 г телятины, 50 г шпика, 50 г ветчины, 300 мл воды, 2 яйца, 30 г сливочного масла, 2 соленых огурца, 1 ст. ложка муки, соль по вкусу.

Мясо надрезать таким образом, чтобы, отбив его, получить один большой кусок. Посолить его, покрыть предварительно нарезанными тонкими ломтиками шпика и ветчины. Смазать взбитыми яйцами и посыпать мелко нарезанными солеными огурцами.

Затем мясо свернуть рулетом, перевязать его шпагатом, обжарить с обеих сторон на сливочном масле на горячей сковороде и влить воду.

Поставить сковороду в духовку и, периодически поливая получившимся мясным соком, запечь в течение 1—1,5 ч. Образовавшийся при запекании сок заправить мукой и полить им рулет.

Подать рулет с отварным или жареным картофелем, рисом, тушеными овощами, салатом.

Телятина в молоке

600 г телятины, 1¹/₃ стакана молока, 1 яйцо, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, соль по вкусу.

Мякоть телятины зачистить от пленок и сухожилий, нарубить на небольшие куски, посыпать их солью, выложить в порционные керамические горшочки, залить молоком, поставить в предварительно нагретую духовку и варить на слабом огне в течение 1—1,5 ч.

Яйцо сварить вкрутую. Зелень мелко порубить.

Подать горячим в этих же горшочках, украсив блюдо кружочками сваренного вкрутую яйца и посыпав зеленью петрушки и укропа.

БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ

Свинина с секретом

1,7 кг свинины, 3 луковицы, 200 г травы тысячелистника, 100 г фруктового уксуса, соль по вкусу.

Свинину промыть, нарезать кусочками, опустить в горшочек, перекладывая кольцами репчатого лука и побегами тысячелистника (вместе с листочками). Сбрызнуть все фруктовым уксусом, посолить. Горшочек поставить в слабо разогретую духовку и тушить под крышкой до готовности.

Вместо фруктового уксуса можно взять сухое вино. В зимнее время для приготовления блюда берут сухую траву тысячелистника (4 ст. ложки на указанную порцию свинины).

Свинина с гречневой кашей

1 кг свинины, 1 стакан гречневой крупы, 100 мл растительного масла, 3 бульонных кубика (грибных или куриных), 2 луковицы, 1 лавровый лист, соль.

Мясо промыть, нарезать кусочками, жарить на сильном огне в масле до появления корочки. Очищенный лук измельчить, обжарить вместе с мясом и переложить в горшочек. Туда же добавить раскрошенный лавровый лист и промытую гречневую крупу.

Содержимое горшочка залить бульоном из кубиков, посолить по вкусу. Горшочек поставить в духовку на 1 ч и готовить при средней температуре.

Зразы из свинины

1 кг мякоти свинины, 250 г брынзы, 200 г ветчины с жиром, 20 г зелени петрушки, 4 клубня картофеля, 50 г шпика, 1 ст. ложка лимонного сока или раствора лимонной кислоты, растительное масло, соль, перец по вкусу.

Для соуса: 300 г томатного соуса, 200 г белых грибов (можно сухих), 20 г кетчупа, 2 ст. ложки сливочного масла.

Мясо промыть, нарезать поперек волокон тонкими ломтями, слегка отбить, сбрызнуть лимонным соком или слабым раствором лимонной кислоты (3 щепотки на 1 ст. ложку воды) и оставить на 20 мин мариноваться.

Тем временем приготовить фарш: брынзу натереть на крупной терке, ветчину нарезать тонкой соломкой, петрушку промыть и мелко нарубить. Все смешать.

Приготовление соуса: грибы сварить до полуготов-

ности, нарезать тонкими полосками, обжарить в сливочном масле. В томатный соус добавить грибы, кетчуп, немного грибного отвара, перемешать.

На подготовленные ломтики мяса выложить фарш и завернуть в виде колбасок (можно обвязать нитками). Колбаски умеренно посолить, учитывая, что сыр соленый, поперчить и обжарить на сковороде в масле со всех сторон.

В горшочек на дно положить тонкие ломтики шпика, на них — обжаренные зразы (без ниток), сверху — очищенный и нарезанный картофель, предварительно обжаренный. Все залить соусом, горшочек плотно закрыть крышкой и тушить в духовке до готовности.

Жаркое с картофелем в соусе

1 кг мяса (лучше свинины), 3 луковицы, 1,2 кг картофеля, 50 г сыра, 30 г сливочного масла, соль, перец.

Для соуса: 4 ст. ложки сметаны, 4 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка молока, рубленая зелень.

Мясо промыть, нарезать ломтиками, посолить, поперчить, смешать с очищенным, мелко нарезанным луком и небольшим количеством масла, переложить в горшочек. Туда же положить картофель, очищенный и нарезанный соломкой, перемешать, добавить кусочек масла, посыпать тертым сыром.

В отдельной посуде смешать ингредиенты для соуса. Соус довести до кипения и залить им содержимое горшочка. Горшочек поставить на 30—40 мин в умеренно разогретую духовку и готовить при температуре 180—200°C.

Жаркое подать с соленьями.

Свинные рулетики, тушенные в горшочке

2 кг свинины (лопаточная часть), 1 л крепкого мясного бульона, 2 ст. ложки жира, 3 лавровых листа, специи, соль, перец.

Мясную мякоть без костей промыть, нарезать длинными полосами шириной 5 см, свернуть рулетами, перевязать шпагатом, посыпать сверху солью и перцем. Рулетики выложить на раскаленную сковороду с жиром и обжарить на сильном огне в течение 15–20 мин.

Обжаренные рулеты переложить в горшочек, полить соком, выделившимся в процессе жарения, и жиром, добавить лавровый лист и специи, залить горячим мясным бульоном, посолить по вкусу.

Горшочек поставить в хорошо разогретую духовку и тушить в течение 1 ч. За 20 мин до готовности в горшочек при желании можно добавить разрезанные на 4 части клубни картофеля.

К столу подать, выложив на тарелки, можно со свежими огурцами, помидорами и зеленью.

Свинина с грибами и луком

900 г свинины, 500 г жареных грибов, 3 ст. ложки измельченной зелени, 4 луковицы, 1 помидор, 80 г соленых огурцов, 3 ст. ложки соуса «Южный», 2 зубчика чеснока, 1 стакан мясного бульона, 3 ст. ложки жира, лавровый лист, соль, перец.

Мясо промыть, нарезать мелкими кубиками, посолить, поперчить, обжарить на сковороде в жире.

Мясо переложить в горшочек, добавить жареные грибы, зелень, спассерованный лук, нарезанный помидор, припущенные ломтики соленых огурцов без кожи-

цы, соус, тертый чеснок, лавровый лист, влить мясной бульон.

Горшочек поставить в умеренно разогретую духовку, закрыть крышкой и тушить 15–20 мин.

Мясо с тертым картофелем

500 г свинины, 500 г куриного мяса, 50 г шпика, 2 луковицы, 10 клубней картофеля, 1 стакан молока, 3 ст. ложки растительного масла, соль.

Картофель очистить и натереть на крупной терке, мясо промыть и нарезать соломкой, очищенный лук измельчить и обжарить на сковороде в масле.

На дно горшочка положить нарезанный кубиками шпик, затем чередовать слоями мясо, картофель и обжаренный лук, подсаливая каждый слой. Содержимое горшочка залить молоком и поставить в духовку.

К столу подать в горшочке или выложив на блюдо.

Слоеный пирог из свинины и картофеля

900 г нежирной свинины, 2 кг картофеля, 70 г растительного масла, жир для смазывания горшочка, 450 г сметаны, 50 г томат-пюре, специи, соль, перец.

Картофель очистить, нарезать ломтиками и обжарить в сковороде в масле.

Свинину промыть, разрезать на куски и пропустить через мясорубку. Фарш посолить, поперчить, добавить в него специи и хорошо перемешать.

Горшочек смазать жиром, уложить в него, чередуя слои, картофель и фарш.

Содержимое горшочка залить соусом, приготовленным из сметаны, томат-пюре, соли и перца. Горшочек закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку, запекать при небольшой температуре до готовности.

При приготовлении этого блюда свинину можно не пропускать через мясорубку, а нарезать соломкой или небольшими квадратами.

Свинина под винным соусом с черносливом

2 кг свинины, 400 г чернослива, 1/2 стакана красного вина, 4 ст. ложки столового уксуса, 1 ч. ложка сахара, 3 ст. ложки измельченного базилика, 5 ст. ложек растительного масла, молотая корица на кончике ножа, соль, перец.

Мясо промыть, удалить сухожилия, разрезать на куски весом по 100 г, отбить деревянным молоточком, посолить, поперчить и обжарить на сковороде в разогретом растительном масле.

Обжаренные кусочки мяса переложить в глиняный горшочек, влить 4 стакана кипятка, вино, уксус, заправить солью и перцем, посыпать измельченным базиликом. Горшочек накрыть крышкой и поставить в разогретую духовку, тушить на среднем огне.

Пока мясо тушится, чернослив промыть, разварить до мягкости, удалить косточки. За 10 мин до готовности мяса добавить в горшочек чернослив, молотую корицу и сахар.

При подаче к столу куски свинины выложить на блюдо, сверху горкой чернослив, полить соусом из горшочка.

Свинина по-крестьянски

1 кг нежирной свинины, 2 луковицы, 500 г жареного кубиками картофеля, 100 г гороха или фасоли, 200 мл бульона, жир, 20 г зелени укропа, соль, перец.

Мясо промыть, нарезать кубиками по 15—20 г, посолить, поперчить, обжарить в жире и переложить в горшочек. Затем добавить очищенный и спассерованный лук. Горшочек закрыть крышкой и поставить блюдо тушиться в умеренно разогретую духовку при среднем огне.

Незадолго до готовности мяса положить картофель, распаренные заранее горох или фасоль. Содержимое горшочка залить мясным бульоном и снова поставить в духовку.

Готовое жаркое украшают рубленой зеленью укропа. Отдельно можно подать малосольные огурцы.

Запеканка из свинины по-житомирски

250 г свинины, 50 г свиного сала, 6 клубней картофеля, 2 луковицы, 1 морковь, 3—4 сушеных гриба, 1¹/₂ ст. ложки томат-пюре, 1 зубчик чеснока, 1—2 лавровых листа, 1/3 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Сушеные грибы замочить в 1 стакане холодной воды на 3—4 ч, а затем в этой же воде сварить, вынуть и измельчить, а бульон процедить.

Подготовленную свинину нарезать крупными кусками, выложить в сковороду с растопленным салом и обжарить с обеих сторон. Затем добавить томат-пюре и тушить, помешивая, 5—10 мин.

Картофель и морковь почистить, вымыть, нарезать кубиками и обжарить в разогретом сале.

Очищенный лук нарезать кольцами, слегка подрумянить, смешать с обжаренными овощами, посолить и поперчить.

В порционные керамические горшочки положить слоями овощи и мясо, повторив их 2—3 раза так, чтобы первым и последним слоем были овощи. Содержимое горшочков залить грибным бульоном, положить сверху грибы и лавровый лист, поперчить, доставить в разогретую духовку и тушить в течение 40—60 мин.

Готовое блюдо посыпать мелко нарезанным или толченым чесноком, закрыть горшочки крышками, дать постоять 3—4 мин и подать к столу.

Запеканка из свинины с фасолью и галушками

300 г свинины, 1 стакан фасоли, 6—8 клубней картофеля, 2—3 ст. ложки смальца, 2—3 зубчика чеснока, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки или укропа, 1/3 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Для галушек: 1/2 стакана муки, 1/2 стакана молока или воды, 1 яйцо, соль на кончике ножа.

Фасоль замочить с вечера в холодной воде, а на следующий день довести до кипения и варить почти до мягкости.

Картофель почистить, вымыть и нарезать небольшими кубиками.

Свиную мякоть ополоснуть, нарезать маленькими ку-

сочками, посолить и слегка обжарить в раскаленном смальце.

В порционные горшочки положить фасоль, затем мясо и картофель, влить немного воды, чтобы уровень жидкости покрывал около четверти продуктов, поставить в духовку и тушить в течение 20–30 мин.

Затем в горшочки добавить галушки, отщипывая кусочки теста, толченый чеснок, влить горячий отвар, в котором варилась фасоль, и тушить около 10 мин до готовности галушек.

Перед подачей к столу посыпать запеканку зеленью.

Приготовление галушек: половину молока или воды вскипятить, влить в половину муки, тщательно перемешать, добавить соль, сырое яйцо, остальную муку и молоко или воду и замесить тесто. Перед использованием выдержать его 15–20 мин, накрыв матерчатой салфеткой.

Мясо, запеченное по-турецки

400 г свинины, 400 г говядины, 3 крупных баклажана, 180 г смальца или 2/3 стакана растительного масла, 1 луковица, 3 помидора, 6 яиц, 3 ст. ложки молока, 2–3 ст. ложки муки, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 1/3 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Это блюдо в Турции называется «имам баилди», что означает «имам упал в обморок» — вот насколько вкусным считается там это кушанье.

Баклажаны ополоснуть, обсушить, выложить на противень, добавить 2–3 ст. ложки воды, чтобы овощи не подгорели, и запекать на слабом огне в духовке до тех

пор, пока кожица не сморщится. Затем очистить их неметаллическим ножом, нарезать на полоски, посолить, поперчить и дать постоять 5–10 мин. После этого баклажаны слегка отжать и обсушить. Каждую полоску обмакнуть сначала в муку, затем в немного взбитое вилкой сырое яйцо, выложить в сковороду с разогретым жиром и обжарить.

Очищенный и измельченный лук и нарезанные маленькими дольками помидоры потушить, помешивая, с 1 ст. ложкой жира в течение 10–15 мин, затем поперчить и посыпать зеленью.

Мясо зачистить от пленок и сухожилий и очень мелко нарубить или пропустить через мясорубку.

В глиняные огнеупорные горшочки положить слоями печеные баклажаны, тушеные овощи и мясо, чередуя их так, чтобы снизу и сверху были баклажаны. Яйца взбить с молоком, посолить, полить этой смесью содержимое горшочков, поставить их в разогретую духовку и запекать в течение 1,5 ч до появления золотисто-желтой корочки.

Это блюдо подается горячим в той же посуде, в которой оно готовилось. Отдельно к столу подать промытые листья зеленого салата.

Свинина, запеченная с рисом

500 г свиной мякоти, 2 луковицы, 4 ст. ложки риса, 1 стакан муки, 1/3—1/2 стакана воды, 2—3 ст. ложки растопленного сливочного масла, 1 ст. ложка смальца, 3 ст. ложки томат-пюре, 4 зубчика чеснока, 1—2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 1/2 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Лук почистить, вымыть, измельчить и подрумянить в разогретом смальце до золотистого оттенка. Затем добавить томат-пюре и тушить, помешивая, 5–10 мин.

Свинину ополоснуть в холодной воде, нарезать небольшими кусочками (по 2–3 штуки на порцию), посолить, поперчить, выложить в сковороду с раскаленным маслом, обжарить с обеих сторон, смешать с луком в томате и тушить в течение 40 мин.

Рис перебрать, промыть, всыпать с кастрюлю с подсоленной кипящей водой, сварить рассыпчатую кашу и заправить ее сливочным маслом.

В керамические горшочки положить слой риса, на него выложить мясо (при желании можно повторить слои 2–3 раза), посыпать сверху тертым чесноком, влить по 1–2 ст. ложки воды, чтобы содержимое горшочков не пригорело, плотно закрыть крышками, поставить в предварительно нагретую духовку и запекать в течение 25–30 мин.

Готовое блюдо посыпать зеленью и подать к столу горячим.

Свинина, тушенная с цветной капустой и яблоками

1,6 кг свинины (мякоть), 5 ст. ложек растительного масла, мясной бульон, 600 г цветной капусты, 300 г яблок, 150 г сметаны, соль, перец.

Свинину промыть, нарезать соломкой, обжарить на сковороде в растительном масле, посолить, поперчить и переложить в горшочек.

Цветную капусту разделить на соцветия, яблоки очистить от кожицы, вырезать сердцевину и нарезать мякоть

дольками. Капусту и яблоки также положить в горшочек, перемешать с мясом.

Содержимое горшочка залить мясным бульоном так, чтобы жидкость только покрывала продукты, горшочек закрыть крышкой, поставить в разогретую до 90°C духовку и тушить блюдо при этой температуре около 1 ч.

Подать в горшочке или выложить на порционные тарелки, полив сметаной.

Котлеты отбивные, тушенные по-немецки

600—700 г свиного окорока, 2—3 ст. ложки смальца, 50 г копченого сала, 1 луковица, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 стакан мясного бульона, 1 яблоко, 1—2 ст. ложки томат-пюре, 1 ч. ложка муки, 1 ст. ложка красного вина, 1 ст. ложка уксуса или лимонного сока, 3—5 горошин душистого перца, 1/3 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Свинину разрезать на четыре котлеты, отбить с обеих сторон, надрезать по краям, чтобы они при обжаривании не заворачивались, посолить, выложить в сковороду с хорошо разогретым смальцем и обжарить.

Лук, морковь и корни почистить, вымыть и измельчить. Яблоко очистить от кожицы и сердцевины и нарезать тонкими ломтиками или натереть на крупной терке.

В оставшемся от обжаривания котлет жиру потушить овощи и яблоко, добавив томат-пюре.

На дно порционных горшочков положить кусочки шпика, на них — половину овощной смеси, котлеты и остальные тушеные овощи. Содержимое горшочков посыпать мукой, поставить в нагретую духовку и тушить около 1 ч. Затем добавить вино, бульон (приготовление см. в

рецептах «Основной мясной бульон» или «Основной мясокостный бульон для супов»), уксус или лимонный сок, черный душистый перец и тушить еще около 10 мин.

Подать котлеты в горшочках, оформив на отдельных тарелочках гарнир из жареной картошки и салата.

Отбивные из свинины, тушенные с яблоками

500 г свинины, 160 г сливочного масла, 1 крупное яблоко, 4 веточки розмарина, 1/3 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Свиную мякоть ополоснуть, обсушить, разрезать на 4 котлеты, отбить каждую с обеих сторон, посыпать молотым перцем и солью, выложить в хорошо разогретую сковороду с половиной масла и обжаривать с каждой стороны по 4 мин.

Очищенное от кожуры и сердцевины яблоко разрезать на 8 частей.

Масло после обжаривания отбивных слить в огнеупорные керамические горшочки, положить в них мясо и ломтики яблока, добавить оставшееся масло и веточки розмарина. Горшочки поставить в предварительно нагретую духовку и запекать на среднем огне около 25 мин.

Гювеч с тыквой и баклажанами по-белградски

250 г свинины, 250 г говядины, 3¹/₂ ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки риса, 7—9 помидоров, 3 луковицы, 1 маленький баклажан, 2 сладких болгарских перца, 200 г тыквы, 2 стакана воды, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки, сельдерея и укропа, 1/3—1/2 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Помидоры нарезать ломтиками и положить в миску.

Перец, баклажан и тыкву очистить от кожицы и семян, мелко нарезать, смешать с измельченным луком и зеленью и сложить в другую миску.

Все овощи посолить, поперчить, полить частью растительного (желательно оливкового) масла и дать немного постоять, чтобы они пустили сок.

В это время мясо зачистить от пленок и сухожилий и нарезать небольшими кусочками.

Рис промыть несколько раз в теплой воде и обсушить.

После этого половину помидоров переложить в глиняные горшочки, добавить половину смеси прочих овощей, сверху положить мясо, на него — слой оставшихся овощей и рис. Сверху уложить оставшиеся помидоры, залить двумя стаканами воды, остатками растительного масла и соком из обеих мисок. Наполненные горшочки поставить на противне в разогретую духовку и тушить на слабом огне в течение 1—1,5 ч.

Котлеты отбивные тушеные

500 г свинины, 1¹/₂ ст. ложки смальца, 1¹/₂ ст. ложки муки, 1¹/₂ стакана красного столового вина, 1—2 лавровых листа, 1/3 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Свиную мякоть от спинной части разрезать на четыре порции, отбить с обеих сторон, надрезать по краям, посолить, выложить в сотейник или глубокую сковороду с раскаленным смальцем и обжарить.

В оставшемся жиру подрумянить до золотистого оттенка муку, развести ее половиной вина, добавить лавровый лист, соль и молотый перец и прокипятить. Полученный соус равномерно распределить в керамические

горшочки, положить туда же котлеты, накрыть крышками, поставить в умеренно нагретую духовку и тушить в течение 30 мин.

После этого соус слить, процедить, влить оставшиеся вино и бульон, посолить, снова залить мясо, прокипятить и подать горячим.

Отдельно к этому блюду подать гарнир из жареного картофеля, соленые огурцы или ломтики лимона.

Смаженина по-гуцульски

1 кг свинины, 100 г свиного жира, 1 кг картофеля, 3 яйца, 100 г репчатого лука, 50 г томатного соуса, 500 мл мясного бульона, 50 г зелени петрушки, перец, соль по вкусу.

Для теста: 300 г муки, 1 яйцо, 100 мл воды.

Мясо нарезать кусочками, отбить, посолить, поперчить и поджарить.

Картофель очистить и натереть на терке. Добавить яйца, соль, хорошо перемешать и пожарить оладьи.

Измельченный лук спассеровать с томатным соусом.

Сложить в горшок оладьи из картофеля, сверху уложить мясо и лук. Залить все мясным бульоном, посыпать петрушкой. Залепить горшок тестом, приготовленным из муки и воды, смазать его яйцом и поставить в духовку на 20 мин.

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Курица с орехово-томатным соусом

1 курица, 1,2—1,5 кг помидоров, 1/2 стакана очищенных грецких орехов, 4—5 зубчиков чеснока, 1/3 ч. ложки кориандра, стручковый перец, зелень петрушки, соль по вкусу.

Разделанную промытую курицу положить в кипящую воду и варить в закрытой посуде до полуготовности. Затем вынуть куски из кастрюли, посолить снаружи и внутри, выложить на противень, подлить жир, снятый с бульона, поставить в духовку и запекать на слабом огне в течение 30—45 мин. Время от времени поливать курицу вытекающим соком и жиром.

В помидоры влить 120 мл воды и протушить. Протереть соус через дуршлаг, процедить вместе с образовавшимся во время тушения соком, перелить в чистую кастрюлю и варить до загустения. За 10 мин до готовности добавить толченые грецкие орехи, чеснок, стручковый перец, кориандр и соль.

Подрумянившуюся курицу разрезать на куски, выложить их в глубокое круглое блюдо, залить густым орехово-томатным соусом, посыпать мелко нарезанной петрушкой и подать.

Курица в маринаде

1 курица, 1 ч. ложка красного молотого перца.

Для маринада: 0,5 л воды, 250 мл уксуса, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка соли, по 3 горошины душистого и черного перца.

Тушку ополоснуть водой, уложить в небольшую эмалированную кастрюлю, залить охлажденным маринадом и оставить на 2 дня в холодильнике.

Обсушить курицу полотенцем, натереть изнутри красным молотым перцем и жарить в духовке до образования коричневой корочки, время от времени поливая выделившимся соком.

Фаршированная курица с кислой капустой

1 жирная курица (с потрошками), 1 головка репчатого лука, 2—3 ст. ложки масла, 1/2 стакана риса, 1 вилок кислой капусты, 5—6 ст. ложек смальца, зелень петрушки, 1/2 ч. ложки красного молотого перца, 250 мл воды, соль и черный перец по вкусу.

Курицу промыть и посолить.

Мелко нарезать лук и поджарить его в масле. Добавить рис и также поджарить, а затем влить кипятка, посолить и варить до тех пор, пока рис не впитает всю воду.

После этого добавить куриные потрошки, сваренные и нарезанные кубиками, рубленую петрушку и черный перец. Хорошо все размешать и полученным фаршем наполнить курицу, а затем зашить ее нитками.

Поджарить в смальце нарезанный полосками вилок кислой капусты, посыпать красным перцем и переложить на противень. Сверху уложить курицу, смазав ее жиром, и поджарить в умеренно горячей духовке с обеих сторон.

Жаркое из курицы

Тушка курицы весом примерно 1 кг, 4 луковицы, 50 г изюма, 50 г ядер грецкого ореха, 50 г свежих грибов, 5 ст. ложек сливочного масла, свежая зелень, соль, черный молотый перец.

Для соуса: *25 г муки, 400 г сметаны, 25 г сливочного масла.*

Тушку промыть, обсушить, разрубить на 8 кусков, посолить, поперчить, обжарить в 3 ст. ложках масла до полуготовности.

Лук очистить, нарезать полукольцами и обжарить в масле (30 г) до золотистого цвета.

Грибы промыть, нарезать соломкой и обжарить в масле (30 г).

Орехи обжарить, снять с них кожицу и измельчить. Изюм промыть и обсушить.

Приготовление сметанного соуса: в сотейнике растопить масло, всыпать просеянную муку и пассеровать, помешивая, до запаха жареного ореха. Спассерованную муку постепенно, непрерывно помешивая, развести горячей сметаной.

Положить курицу в горшочки (по 2 куса на порцию), туда же добавить изюм, грибы, лук и орехи. Все залить сметанным соусом. Горшочки поставить в духовку и тушить 20–25 мин при температуре 180°C.

При подаче к столу посыпать рубленой зеленью.

Курица с тыквой

Тушка курицы весом примерно 1 кг, 2 стакана пшена, 300 г мякоти тыквы, 100 г маргарина, 2 ст. ложки топленого сливочного масла, 1 луковица, 1 морковь, сахар, зелень базилика, соль.

Промыть и аккуратно отделить мясо от костей (кожу и кости не использовать), нарезать кусочками и обжарить в маргарине до появления корочки.

Затем добавить нарезанную длинной соломкой морковь и нашинкованный лук, обжарить вместе с мясом до золотистого цвета лука, посолить, перемешать.

Тыкву нарезать маленькими кубиками и смешать с пшеном, промытым в семи водах, добавить немного сахара и соли.

На дно горшочка выложить слой мяса с овощами, рубленый базилик, затем слой пшена и тыквы, залить кипятком на 2 см выше уровня содержимого горшочка. Горшочек поставить в разогретую до 200°C духовку и томить блюдо до готовности пшена.

При подаче к столу пшено залить топленым маслом.

Курица на бутылке (или в банке)

1 курица средних размеров, 1/2 стакана сметаны, 8—10 клубней картофеля среднего размера, 1 пучок зелени, соль и перец по вкусу.

Обработанную курицу натереть солью и сметаной. Налить в бутылку теплую воду и поставить ее на сковороду. «Посадить» на бутылку курицу, залить в сковороду 1 стакан воды, положить очищенные клубни картофеля и поместить ее в хорошо разогретую духовку на 1 ч.

Вынуть сковороду из духовки и переставить курицу (вместе с бутылкой) на блюдо. Вокруг разложить печеный картофель, зелень.

Готовая курица имеет красноватый цвет, весь сок находится под кожей, поэтому отрезать куски нужно осторожно, так как из курицы может брызнуть сок.

Еще проще приготовить курицу в банке. Для этого в обыкновенную литровую банку уложить куски сырой курицы, пересыпать солью и специями, влить 2—3 ст. ложки бульона (или воды), закрыть горлышко алюминиевой фольгой и поставить в только что включенную духовку на 1 ч.

Курица с баклажанами

800 г куриного филе, 2 моркови, 1 кг баклажанов, 3 луковицы, 70 г сливочного масла, 5 ст. ложек растительного масла, соль, перец.

Куриное филе промыть, поперчить, посолить, обжарить на сковороде в сливочном масле до золотистого цвета.

Баклажаны обдать кипятком, снять с них кожицу, нарезать маленькими кубиками, посолить и слегка обжарить в отдельной сковороде с добавлением растительного масла (3 ст. ложки).

Лук очистить, измельчить, морковь натереть на крупной терке и обжарить их вместе на сковороде в оставшемся растительном масле.

На дно горшочка выложить куриное филе, на него — баклажаны, затем — лук и морковь. Горшочек поставить в умеренно разогретую духовку на 20–30 мин.

Рулет из курицы с фруктами

1 курица, 200–300 г консервированных фруктов, 100 г сливочного масла, 2 апельсина, 1/2 стакана клюквы, 1 ч. ложка желатина, соль.

Тушку выпотрошить, промыть, отрезать крылышки и сделать вдоль спины надрез. Затем, начиная со спины, кожу вместе с мясом отделить от костей. Из костей, крылышек и шеи сварить бульон.

Мясо обмазать маслом, посолить, положить сверху консервированные фрукты (дольки яблок, ломтики груш, сливы без косточек). Курицу скатать в рулет, сшить его и перевязать бечевкой. Рулет выложить в растоплен-

ное масло на противень и запекать в духовке 1 ч, время от времени поливая образовавшимся соком и переворачивая.

Остывший рулет придавить грузом и поместить в прохладное место. Примерно через 6 ч снять бечевку, удалить нити, нарезать рулет ломтиками, выложить их в тарелки.

Гарнировать кушанье апельсиновыми корками с клюквенным (или любым другим, но непременно красного цвета) желе.

Приготовление гарнира: сварить 1 пакет готового желе. Один апельсин разрезать пополам вертикально, другой — горизонтально, вынуть мякоть. Остывшей жидкостью наполнить полушария из апельсиновой корки. Когда жидкость застынет, вертикально разрезанные половинки с желе нарезать дольками, а горизонтально — кружочками.

Куриная запеканка с картофелем

4 больших клубня картофеля, 4 моркови, 350 г куриной грудки, 4 яйца, 1/4 ч. ложки паприки, щепотка молотого шафрана, соль и черный перец по вкусу, растительное масло для смазывания противня.

Нагреть духовку до средней температуры.

Отварить в воде картофель и морковь до готовности и слить воду. Очистить картофель, положить в миску и сделать пюре. Морковь нарезать кубиками и добавить к картофельному пюре.

Затем туда же положить куриное мясо (отваренное и

пропущенное через мясорубку), сырые яичные желтки, паприку, шафран и перемешать. Заправить солью и перцем.

Взбить белки в крутую пену и осторожно ввести их в смесь.

Смазать маслом противень и осторожно переложить туда полученную смесь. Запекать при средней температуре 45 мин.

Куриные окорочка с имбирем

6 куриных окорочков, 2 головки репчатого лука, 1/2 стакана консервированных абрикосов, 1/3 стакана кетчупа, 2 ст. ложки винного уксуса, 1 1/2 ст. ложки молотого имбиря, 1 1/2 ст. ложки соевого соуса.

Соединить мелко нарезанный лук, измельченные абрикосы, кетчуп, уксус, имбирь и соевый соус.

Выложить окорочка на решетку и запекать 35—40 мин в нежаркой духовке до золотистого цвета. Последние 10 мин обильно смазывать окорочка абрикосовой массой.

Подать с фасолью или рисом.

Запеканка с курицей

1/2 вареной курицы, 250 г шампиньонов, 2 головки репчатого лука, 1 лимон, 50 г сливочного масла, 150 г сметаны, 350 г макаронных изделий («ракушек», «ушек»), 50 г тертого сыра, соль, перец и мускатный орех по вкусу.

Для приготовления этого блюда подойдут остатки от курицы: крылышки, спинка, шейка и потроха.

Снять мясо с костей. Мелко нарезанные лук и шам-

пиньоны жарить с 1 ст. ложкой сливочного масла до тех пор, пока из них не выпарится вода. (Грибы перед обжариванием нужно сбрызнуть лимонным соком.) Затем добавить соль, перец, мускатный орех, сметану и тушить еще 5 мин.

Макаронные изделия варить в течение 5 мин в большом количестве подсоленной воды. Перемешать мясо, грибы и макаронные изделия (часть оставить для верхнего слоя запеканки).

Приготовленную таким образом массу выложить в смазанную маслом огнеупорную форму, покрыть оставшимися макаронными изделиями, посыпать тертым сыром, сверху положить несколько кусочков масла и поставить форму в духовку на 30—40 мин для запекания.

Курица, запеченная с макаронными изделиями и печенью

1 курица, 50 г свиного соленого сала, 50 г сливочного масла, 300 г мелких макаронных изделий, 1 печень курицы, 200 г свежих грибов, 1 головка репчатого лука, соль, щепотка черного перца.

Тушку нарезать на порции. Нашпиговать куриное мясо тонкими полосками сала, посолить, поперчить и положить в кастрюлю с разогретым маслом. Влить немного воды и запекать в духовке до мягкости, время от времени подливая теплую воду и обливая курицу образовавшимся жиром и соком.

Оставшееся сало нарезать кубиками, добавить нарезанный кольцами лук, спассеровать его, а затем положить туда же нарезанные ломтиками грибы и измельченную печень, накрыть крышкой и тушить до мягкости.

Отдельно сварить макаронные изделия, перемешать их с тушеными грибами и печенью, посолить по вкусу. Накрыть этой смесью курицу и запечь в духовке.

Подать с овощным салатом.

Курица с зеленым горошком, запеченная в тесте

1 курица (около 1 кг), 1 банка консервированного зеленого горошка, 125 г сливочного масла, 5 молодых луковиц с зелеными перьями, 1 яйцо, соль, перец.

Для французского теста: *300 г муки, 120 мл воды, 150—200 г твердого охлажденного сливочного масла.*

Разделить курицу на части. От ножек и грудки отделить кости, мясо мелко нарезать, посолить и поперчить. Остальную часть курицы оставить для бульона.

Куриное мясо жарить на масле на слабом огне до тех пор, пока оно не станет мягким и не подрумянится. В том же самом масле потушить до мягкости нарезанный лук.

В смазанную маслом форму для запекания выложить лук, зеленый горошек, посолить, поперчить. Сверху разложить приготовленное куриное мясо и накрыть французским тестом, подтянув его края к бортикам.

Сделать на тесте ножом насечки и смазать взбитым яйцом. Поставить форму на 15 мин в духовку (230°C), затем снизить температуру до 160—180°C и держать форму еще 30 мин.

Приготовление французского теста: из муки и воды замесить довольно крутое тесто, раскатать его в виде прямоугольника толщиной 0,5 см.

На половине этого прямоугольника тонкими ломти-

ками разложить масло, затем сложить прямоугольник пополам и снова раскатать до прежнего размера. Эту операцию повторить 5—6 раз. Приготовленное таким образом тесто до использования хранить в холодном месте.

Куриные грудки с картофельным пирогом

4 филе куриных грудок, 750 г картофеля, 4 ст. ложки растительного масла, по 1 стручку красного и зеленого сладкого перца, 4 помидора, 2 ст. ложки муки, 2 яйца, 100 г панировочных сухарей, молотый черный перец, соль, несколько листиков розмарина.

Нагреть духовку до 200°C. Картофель очистить, натереть на мелкой терке, посолить и поперчить. Огнеупорную форму смазать 1 ст. ложкой растительного масла, выложить в нее натертый картофель и запекать около 25 мин.

Перец почистить, вымыть и нарезать полосками. Помидоры опустить ненадолго в кипящую воду, снять с них кожицу и вырезать плодоножки.

Куриные грудки посыпать специями, обвалить в муке, затем — во взбитых яйцах и сухарях. Разогреть оставшееся растительное масло и по 5 мин обжаривать на нем с обеих сторон грудки. Добавить помидоры и перец. Посыпать все розмарином и тушить 10 мин.

Картофельный пирог опрокинуть на блюдо. Подавать с мясом и овощами.

Куриные грудки маринованные

3 куриные грудки, 6 ст. ложек яблочного уксуса, 400 мл воды, 1 пучок укропа, 1 крупная головка репчатого лука, соль и перец по вкусу.

Вымыть и промокнуть куриные грудки.

Приготовление маринада: уксус развести водой, лук нарезать кольцами и добавить в маринад. Покрошить туда же укроп (лучше стебли; веточки укропа, немного измельчив, тоже можно положить в кастрюлю). Маринад посолить и поперчить по вкусу.

На 10 мин положить куриные грудки в маринад. Тем временем разогреть духовку до 180–200°C.

Выложить курицу на сковороду, сверху положить веточки укропа и закрыть крышкой. Запекать в духовке 45 мин, после чего снять крышку, убавить огонь и подрумянить еще в течение 10–15 мин.

Подать с предварительно сваренным и обжаренным в сливочном масле картофелем, нарезанным кружочками.

Украсить свежей зеленью.

Курица «Пири-пири»

1 маленький красный сладкий перец, 4 красных перчика чили, сок 1 лимона, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 ст. ложка белого вина, 1 зубчик чеснока, 1 ст. ложка сушеной молотой паприки, 4 куриных грудки (без кожи и костей), 1 ст. ложка жира, соль по вкусу.

Разогреть духовку до 200°C. Положить порезанный и очищенный перец и чили в кастрюльку с лимонным соком. Припустить на небольшом огне в течение 10 мин.

Перелить смесь в блендер (в кухонный комбайн), добавить немного оливкового масла и соль, все перемешать.

Перелить получившийся соус в большую миску, добавить пропущенный через пресс чеснок, вино и паприку. Хорошо перемешать и посолить.

Сделать по 3 надреза в каждом курином филе на небольшом расстоянии и положить их в смазанную жиром форму. Выложить соус между кусочками филе, закладывая его и в надрезы. Поместить форму в духовку и запекать в течение 25 мин.

Подать с жареным картофелем или салатом из свежих овощей.

Курица «Бомбей»

1 курица, 3 ст. ложки растительного масла, соль.

***Для маринада:** 2—3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки коньяка, 1 ст. ложка карри, соль, 250 мл куриного бульона.*

***Для соуса:** консервированный компот, 120 мл куриного бульона, карри, сахар, перец.*

Приготовление маринада: смешать все компоненты и обильно обмазать куриную тушку (внутри и снаружи).

Оставить на 1 ч. Убрать излишки маринада, курицу посолить. Обжарить, переворачивая, в горячем масле до образования румяной корочки и в той же посуде запекать в течение 1 ч при температуре 200°C, периодически поливая маринадом и бульоном. Готовое блюдо поставить в теплое место.

Приготовление соуса: сок от жарения вскипятить с 4 ст. ложками сиропа из компота и бульоном и в этой смеси развести порошок карри. Часть фруктов отложить

для гарнира, остальные нарезать кубиками, положить в соус и прогреть. В соус по вкусу добавить сахар и перец. На гарнир подать отварной рис.

Курица в кисло-сладком соусе с кешью

4 куриные грудки (без кожи и костей), 1 луковичка-шалот, 2 сладких перца, 200 г ананаса в собственном соку, 100 г стручков молодого горошка, 2 ст. ложки жареных орехов кешью, 9 ст. ложек томатного кетчупа, 3 ст. ложки уксуса, 4 ст. ложки коричневого сахара, 2 зубчика чеснока, соль по вкусу.

Чеснок очистить, удалить внутренний росток и раздавить плоской стороной ножа.

Лук очистить и крупно порубить. Перец очистить от плодоножек и семян и нарезать кубиками. Стручки горошка крупно нарезать. Куриные грудки нарезать брусками.

Кетчуп, уксус, сахар, чеснок, лук, сладкий перец и кусочки курицы поместить в жаропрочную посуду и перемешать. Не накрывая, готовить в сильно нагретой духовке 8–10 мин. Добавить в посуду с курицей кусочки ананаса (без жидкости) и стручки горошка. Готовить в духовке еще 30 мин (до полной готовности курицы).

Дать кушанью постоять несколько минут. Добавить кешью, размешать и подать к столу.

Курица «Тикка»

1—1,5 кг курицы, нарезанной на порции, 125 мл натурального йогурта без добавок, 1 ч. ложка тертого свежего имбиря, 1 ч. ложка молотого кориандра, 1 ч. ложка кумина (зиры), 1 ч. ложка

молотого сушеного чили, 1 зубчик чеснока, сок 1/2 лимона, 50 г томатной пасты, 1 луковица, 60 мл растительного масла, 4 дольки лимона, 1 кочан листового салата, соль по вкусу.

Положить куски курицы в миску. Смешать йогурт, специи, пропущенный через пресс чеснок, лимонный сок и томатную пасту. Полить смесью курицу, хорошо перемешать и оставить мариноваться по меньшей мере 3 ч.

Выложить в форму для запекания измельченный лук и влить половину растительного масла. Сверху выложить куски курицы, сбрызнуть оставшимся маслом и запечь в духовке при температуре 180°C в течение 20–30 мин.

Подать курицу на листьях салата, украсив ломтиками лимона.

Чахохбили из курицы в горшочках

1 курица, 2 луковицы, 1/2 стакана куриного бульона, 2 ст. ложки томат-пюре, 2 ст. ложки вина (желательно портвейна или мадеры), 1 ст. ложка уксуса, 2–3 ст. ложки растительного масла или смальца, 1 лимон, 2–3 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Тушку курицы опалить, выпотрошить, промыть, разрубить на небольшие куски, положить в глубокую сковороду с разогретым жиром и обжарить. Из потрохов и кончиков крылышек сварить немного бульона и процедить его.

В керамические огнеупорные горшочки положить кусочки курицы, полить жиром, в котором она жарилась, добавить очищенный и мелко нарезанный лук, томат-пюре, уксус, вино, бульон из куриных потрохов, посо-

лить, поперчить, накрыть крышками, поставить в разогретую духовку и тушить на слабом огне в течение 1,5 ч.

Перед подачей к столу в каждый горшочек положить по 1–2 кружочка лимона без косточек и посыпать сверху зеленью.

Амгеч

1 курица или индейка (2 кг), 1/2 стакана риса, 1/2 стакана очищенного миндаля, 2 ст. ложки кураги, 4 ст. ложки изюма, 5 ст. ложек топленого масла, 1 ч. ложка корицы, 4 бутона гвоздики, петрушка, соль по вкусу.

Рис отварить до полуготовности и посолить. Изюм, курагу и очищенный миндаль обжарить в масле в течение 5 мин. Смешать с рисом, добавить топленое масло, молотые корицу и гвоздику.

Полученным фаршем наполнить подготовленную тушку курицы или индейки, зашить ее нитками, смазать маслом, положить в глубокую сковороду, долить около 100 мл горячей воды и жарить в духовке, периодически поливая соком, до готовности.

Готовую птицу разрубить на куски, вокруг на блюде уложить начинку, украсить зеленью.

Плов из курицы с барбарисом

500 г курицы, 1 л воды, 400 г риса, 3 луковицы, 100 г топленого масла, 2 моркови, 1/2 стакана барбариса, 1/2 пучка зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Курицу промыть, разрезать на небольшие куски и обжарить в топленом масле.

После этого добавить очищенный и нарезанный кольцами лук, натертую на крупной терке морковь и жарить 15 мин. Затем добавить воду и тушить еще 10 мин.

Рис перебрать и промыть.

Петрушку промыть и измельчить

Курицу уложить в горшочки, добавить рис, барбарис, зелень петрушки, соль, перец, налить воды столько, чтобы она была выше уровня риса на два пальца, и тушить в разогретой духовке до готовности.

Яблоки, фаршированные мясом курицы

8 яблок, 400 г вареной (или жареной) курицы, 2 ст. ложки белого соуса, 2 ст. ложки масла.

Для белого соуса: 100 мл молока, 1 ст. ложка сливочного масла (или маргарина), 1 ст. ложка муки, 1/4 ч. ложки соли, перец по вкусу.

Приготовление соуса: растопить в сотейнике масло. Смешать его с мукой и солью и, добавляя маленькими порциями молоко, сделать однородную массу без комочков.

Нагревать соус, помешивая, до закипания и последующего загустевания. Перемешать.

В яблоках вырезать сердцевину.

Мелкие кусочки курицы смешать с густым соусом. Наполнить этой смесью яблоки, положить в огнеупорную стеклянную форму, покрыть кусочками масла и запечь в духовке.

Подать с гренками из белого хлеба.

Курица (или цыпленок) фри

1 курица (или 1 цыпленок), 1 ст. ложка пшеничной муки, 4 яйца, 1 ст. ложка сухарей для панировки, 1 ст. ложка жира для жарки птицы, 300 г картофеля, 1 ст. ложка жира для жарки картофеля, 1 ч. ложка сливочного масла для поливки птицы.

Сваренной тушке дать немного остыть, а затем порубить на порции. Запанировать куски в муке, яйце и сухарях и жарить в жире 3—4 мин до образования поджаристой корочки. Обжаренные порции переложить на чистую сухую сковороду и поставить на 3—5 мин в жарочный шкаф.

При подаче к столу птицу гарнировать жареным картофелем и полить растопленным сливочным маслом.

Дополнительно к курице или цыпленку можно подать дольку лимона или горячий томатный соус.

Цыплята с грибами в сметане

8 маленьких окорочков цыплят, 1 кг картофеля, 150 г грибов, 250 г сметаны, 1—2 головки репчатого лука, 60 г смальца, 3 ст. ложки муки, зелень петрушки, молотый черный перец, соль.

Окорочка посолить, обвалять в муке и обжарить в смальце.

Отдельно поджарить мелко нарезанный лук, добавить очищенные, вымытые, тонко нарезанные грибы и нарезанную зелень петрушки. Посолить и тушить под крышкой 10 мин. Когда грибы станут мягкими и из них выпарится вода, положить сметану и прокипятить.

Картофель сварить в «мундире», очистить и нарезать кружками.

Кастриюлю смазать смальцем, положить на дно картофель, посолить, уложить на него поджаренные окорочка и залить сметанным соусом с грибами. Накрыть крышкой и запекать в духовке 10–15 мин при малой температуре.

Цыплята «Морморанси» в вишневом соусе

1,5 кг цыплят, 40 г сливочного масла, 1¹/₂ стакана вишни без косточек (можно консервированной), 250 мл красного полусладкого вина, 1 ст. ложка крахмала, 2 ст. ложки воды, 1/4 ч. ложки черного молотого перца, 1 ст. ложка соли.

Тушки цыплят натереть солью и перцем и положить в неглубокую кастрюлю с половиной растопленного сливочного масла. Кастрюлю с цыплятами поставить в предварительно нагретую до 190°C духовку и держать там, пока они не подрумянятся и не станут мягкими (нужно часто поливать цыплят выделяющимся соком, чтобы они не пригорели). Готовые тушки выложить на блюдо и накрыть, чтобы не остыли.

Приготовление соуса: оставшийся в жаровне сок слить в сотейник, прибавить к нему вино и поставить на слабый огонь, чтобы жидкость немного выпарилась. Крахмал развести водой и, размешивая, влить в сотейник. Варить, пока крахмал не загустеет, постоянно помешивая. Затем положить в соус вишню, оставшееся сливочное масло и варить еще 4–5 мин. Полить цыплят получившимся соусом.

Подать горячими, гарнировать отварным рисом.

Индейка, тушенная по-деревенски

1/2 небольшой индейки, 2 ст. ложки маргарина, 2 луковицы, 3 стакана мясного бульона, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, 1/3 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Подготовленную тушку индейки разрубить на порционные кусочки, посолить и обжаривать на протяжении получаса. Затем добавить очищенный и измельченный лук и продолжать жарить, пока он не приобретет золотистый цвет.

Обжаренную индейку с луком сложить в огнеупорные глиняные горшочки, залить горячим процеженным бульоном (приготовление см. в рецептах «Основной мясной бульон» или «Основной мясокостный бульон для супов»), посыпать молотым перцем, накрыть крышками, поставить в предварительно разогретую духовку и тушить на слабом огне в течение 30—60 мин.

При подаче к столу готовое блюдо посыпать зеленью петрушки или укропа. В качестве гарнира можно на отдельных тарелочках подать отварную или жареную картошку, овощные салаты или маринованные овощи и фрукты.

Хинди из индейки

1 небольшая индейка, 2 кислых яблока, 2 апельсина, 1 груша, сок 1 лимона, 1 пучок петрушки, по 2 ст. ложки молотых корня сельдерея и черного перца, 2 ст. ложки соли.

Смешать соль, молотые перец и сельдерей.

Промыть индейку и натереть изнутри и снаружи соком лимона и соляной смесью.

Нарезать очищенные от кожицы и семечек яблоки, грушу и апельсины, очищенные от кожуры и пленок.

Нафаршировать индейку измельченными фруктами, а затем уложить в жаропрочное блюдо и запекать при температуре 180°C в течение 4 ч, время от времени поливая выделившимся соком.

Подать с салатом.

Гусь с яблоками

1/2 тушки гуся, 1 кг антоновских яблок, 2 корня петрушки, 1 корень сельдерея, соль, перец.

Яблоки помыть, очистить от сердцевины и нарезать дольками.

Половину тушки гуся промыть, разрубить на достаточно крупные куски, посолить, поперчить и уложить в горшочек вперемешку с дольками яблок и рублеными кореньями.

В горшочек влить горячей воды на 3/4 высоты мяса и поставить в разогретую духовку на 1,5 ч.

При подаче к столу куски гуся вместе с дольками яблок выложить на тарелки. В качестве гарнира рекомендуются тушеная капуста, вареная фасоль, заправленная сливочным маслом, рассыпчатая гречневая каша или картофель, варенный кусочками.

Гусь новогодний по-русски

1 гусь (2 кг), 1—2 головки чеснока, 2 лавровых листа, 2 ст. ложки 6%-ного уксуса, 250 мл воды, перец, соль по вкусу.

На гарнир: отварной картофель или рис с печеными яблоками или маринованными сливами.

Тушку небольшого гуся выпотрошить, острым ножом сделать в коже много маленьких дырочек и в каждую пальцем поглубже затолкать мелко порубленный чеснок с солью и перцем. Посолить сверху и внутри, положить внутрь 3—4 измельченных зубчика чеснока и пару лавровых листиков. Затем вставить стеклянную бутылку внутрь тушки, чтобы она сохранила форму, и зашить. Со всех сторон сбрызнуть тушку уксусом и оставить на 30 мин.

Затем положить ее в гусятницу и долить в противень воды (приблизительно 1 стакан). Гусятница ставится в холодную духовку — чтобы жар поднимался постепенно. Жарить гуся около 3 ч, поливая вытопившимся соком.

Перед подачей к столу бутылку вынуть, а тушку подать целиком на большом блюде. Гарнир разложить вокруг.

Гусь или утка, тушеные по-домашнему

700 г гуся или утки, 1—2 стакана мясного бульона или воды, 1 луковица, 5 картофелин, 2—3 ст. ложки маргарина, 1—2 лавровых листа, 1/2 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Подготовленную тушку птицы разрубить на куски, выложить на сковороду с растопленным маргарином и слегка обжарить.

Овощи почистить, вымыть, лук измельчить и обжарить в маргарине до золотистого цвета, а картошку нарезать ломтиками.

Поджаренные кусочки мяса разложить в порционные горшочки, добавить сырую картошку, подрумяненный лук, лавровый лист, молотый перец и соль, залить процеженным бульоном (приготовление см. в рецептах «Ос-

новой мясной бульон» или «Основной мясокостный бульон для супов») или водой так, чтобы покрыть поверхность продуктов, поставить в духовку и тушить гуся в течение 1—1,5 ч, а утку около 1 ч.

Подать это блюдо горячим в горшочках, в которых его приготовили.

Утка в яблочном соусе

1 утка (1—1,5 кг), 2 луковицы, 500 мл кислого яблочного сока, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки воды, 1 ст. ложка жира, молотый перец, соль по вкусу.

Хорошо промытую утку разделить на порции, натереть смесью соли, перца и мелко нарезанного лука. Подготовленные куски положить в эмалированную (или огнеупорную стеклянную) посуду, залить яблочным соком и оставить на 1 ч. В этой же посуде тушить утку. Когда она станет мягкой, вынуть тушку из жидкости, дать обсохнуть, смазать жиром и в духовке на противне зажарить до образования светло-коричневой корочки.

В жидкость, где тушилась утка, добавить разведенную водой (или бульоном) муку, прокипятить, посолить по вкусу.

Подать утку в яблочном соусе горячей.

Утка, запеченная с вишнями

1 утка (1,5 кг), 500 г вишни, 250 мл красного вина, 150 мл воды, перец, соль по вкусу.

Подготовить утку к запеканию: выпотрошить, промыть, посыпать тушку солью и перцем. Смазать противень жиром, налить воду. Запекать утку в духовке при

температуре 170°C в течение 50 мин, периодически поливая получившимся соком.

Из вишен удалить косточки и потушить в красном вине в течение 5 мин. За 10 мин до готовности вынуть утку из духовки и в образовавшийся соус добавить тушеные вишни с красным вином, а также соль и перец.

Как только на тушке образуется золотистая хрустящая корочка — утка готова. Разделить ее на порции и подавать к столу с вишнями. Соус надо слить и подать отдельно. На гарнир можно приготовить клецки.

Утка в медово-апельсиновом соусе

1 утка (1—1,5 кг), 5 ломтиков лимона, лимонный сок, 1/2 ч. ложки красного молотого перца, соль по вкусу.

Для медово-апельсинового соуса: 1/2 стакана меда, 60 мл апельсинового ликера, 1 1/2 ч. ложки горчицы, 1/2 измельченной репчатой луковицы.

Очистить утку и проколоть вилкой кожу, чтобы при запекании стекал жир.

Смешать соль, лимонный сок и красный перец и тщательно натереть этой смесью утку.

Поставить ее в духовку на 15 мин, чтобы стек жир. Убавить огонь и запекать тушку в течение 1 ч, при необходимости сливая жир.

Приготовление медового соуса: смешать все ингредиенты и слегка нагреть.

Готовую утку украсить кружочками лимона и оставить в духовке еще на 15 мин, поливая ее медовым соусом.

Утка с яблочно-черносливовой начинкой

1 утка (1—1,5 кг), 250 г чернослива без косточек, 3—4 яблока (очищенных и нарезанных кусочками), 2 ст. ложки сахара, веточка тимьяна, специи по вкусу.

Для подливки: 1 ст. ложка муки, 500 мл куриного бульона, 15 мл кальвадоса (яблочной водки) или бренди, 1 ст. ложка желе из красной смородины, специи.

Разогреть духовку до 190°C. Промыть утку, добавить специи.

Соединить чернослив, яблоки, сахар и тимьян.

Наполнить утку начинкой, закрепить брюшко зубочистками. Проткнуть кожуру в нескольких местах и посолить. Взвесить, чтобы вычислить, сколько времени запекать ее (по 20 мин на каждые 500 г веса плюс еще 20 мин).

Положить утку грудкой вниз в форму для духовки и запекать 3/4 необходимого времени. Проверить готовность, проткнув ее палочкой или вилкой (сок должен быть прозрачным).

Разделить тушку на 8 кусков, разложить на сервировочном блюде и не давать ей остыть.

Приготовление подливки: вылить весь жир, оставшийся от запекания, оставив 2 ст. ложки. Поставить форму с жиром на огонь, добавить муку, помешать, затем добавить кальвадос или бренди, бульон и желе из красной смородины. Недолго потушить (пока не загустеет). Приправить по вкусу и подавать с уткой.

Блюда из субпродуктов

Жаркое из субпродуктов, запеченное по-кубански

100 г говяжьей печени, 100 г телячьих или бараньих почек, 150 г баранины, 1/3 стакана молока, 50 г сливочного масла, 50 г свежих грибов, 2 ст. ложки сметаны, 6—7 клубней картофеля, 1 крупная луковица, 1/2 стакана мясного бульона, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и сельдерея, молотый черный перец и соль по вкусу.

Очищенную от пленок печеньку залить молоком, оставить так на 2 ч, а потом нарезать небольшими кусочками.

Почки разрезать вдоль, удалить протоки, тщательно вымыть и нарезать кубиками.

Баранину зачистить от пленок и сухожилий и тоже нарезать на кусочки.

Субпродукты и мясо обжарить отдельно до полуготовности.

Картофель, лук и грибы почистить и вымыть. Картошку нарезать небольшими кубиками, а лук измельчить. Грибы нарезать маленькими ломтиками, выложить в сковороду с небольшим количеством разогретого масла, поджарить в течение 10—15 мин, затем добавить сметану и продолжать обжаривать еще около 10 мин.

В глиняные горшочки положить мясо, печень, почки, затем добавить грибы в сметане, лук и картошку, залить процеженным бульоном (приготовление см. в рецептах «Основной мясной бульон» или «Основной мясокостный бульон для супов»), положить по кусочку масла, посолить, поперчить, посыпать зеленью, поставить в разогретую духовку и запекать в течение 15—20 мин.

Гуляш из легкого

2 кг легкого, 80 г растительного масла, 2 ст. ложки томатной пасты, 2 ст. ложки муки, 2 луковицы, лавровый лист, соль, перец.

Легкое промыть, положить в кастрюлю с кипящей водой (воды должно быть в 1,5 раза больше) и варить на слабом огне около 2 ч. Затем легкое вынуть, нарезать кубиками среднего размера, поперчить, посолить и обжарить на сковороде с разогретым растительным маслом. За несколько минут до готовности посыпать мукой и добавить очищенный и измельченный лук.

Обжаренное легкое переложить в горшочек, залить 4 стаканами бульона, в котором оно варилось, добавить томатную пасту, лавровый лист. Горшочек закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку томиться.

Через 20 мин горшочек достать из духовки, укутать теплым полотенцем и выдержать 15 мин при закрытой крышке.

Подать к столу с жареным картофелем или гарниром из тушеного лука.

Говяжий язык в пикантном соусе

2 кг говяжьего языка, 2 луковицы, по 2 корня петрушки и сельдерея, зелень по вкусу, соль, черный перец горошком.

Для соуса: *2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка столового уксуса, 3 ст. ложки майонеза, 1/2 стакана смеси кураги, чернослива и изюма.*

Язык зачистить, тщательно промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она полностью покрыла язык, добавить очищенные корни, лук, соль и перец горошком и варить до готовности.

Вареный язык вынуть, промыть под струей холодной воды, снять кожицу, нарезать длинными широкими полосками и переложить в горшочек, залить горячим соусом.

Горшочек закрыть крышкой, поставить в умеренно разогретую духовку на 30 мин.

При подаче к столу ломтики языка выложить в глубокие тарелки, полить соусом и украсить измельченной зеленью. На гарнир подать отваренный цельными клубнями картофель.

Приготовление соуса: муку обжарить на сковороде в сливочном масле, добавить сахар, уксус, 1 л бульона, в котором варился язык, майонез и все хорошо перемешать. Распаренные изюм, курагу и чернослив положить в соус и кипятить его 10 мин.

Говяжий язык по-кавказски

800 г говяжьего языка, 3 луковицы, 300 г свежих грибов, 1 стакан ядер грецких орехов, 1 стакан сметаны, 3 ст. ложки растопленного сливочного масла, 4—5 зубчиков чеснока, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.

Язык хорошо промыть, опустить в кастрюлю, залить холодной водой и варить в течение 2—3 ч. Затем слегка остудить, снять кожицу, а мякоть нарезать небольшими кубиками.

Лук очистить, ополоснуть и обжарить в разогретом

масле до золотистого оттенка. Грецкие орехи и чеснок растолочь, перемешать до однородного состояния, соединить со сметаной, посолить, поперчить и еще раз тщательно перемешать. Грибы очистить, вымыть и нарезать крупными ломтиками.

В керамические горшочки положить кусочки языка, лук и грибы, залить сметанно-ореховым соусом, плотно закрыть, поставить в слегка нагретую духовку и тушить в течение 30–45 мин.

Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки и подать к столу горячим.

Мозги, запеченные с грибами и сосисками

400 г мозгов, 4–5 ст. ложек консервированных грибов, 2 сосиски, 30 г сливочного масла или маргарина, 1 ст. ложка тертого сыра.

Для молочного соуса: *1¹/₂ стакана молока, 1 ст. ложка муки, 30 г сливочного масла, соль и сахар по вкусу.*

Мозги замочить в холодной воде на 30–40 мин. После этого удалить пленки, положить мозги в кастрюлю с кипящей водой и варить в течение 15–20 мин. Затем вынуть и нарезать их по 2 куса на порцию, а бульон процедить.

Грибы и сосиски почистить, измельчить, опустить в кипящий бульон, в котором варились мозги, и прогреть на слабом огне 3–5 мин, не доводя до кипения.

В смазанные маслом или маргарином глиняные горшочки налить немного молочного соуса, положить мозги, потом измельченные сосиски и грибы, залить остальным соусом, посыпать сыром, сбрызнуть растопленным

маслом, поставить в предварительно нагретую духовку и запекать на слабом огне, пока сыр не расплавится.

Готовое блюдо подать к столу с салатом из свежих овощей.

Приготовление молочного соуса: муку подрумянить с разогретым маслом, немного охладить, развести небольшим количеством кипящего молока, растереть, чтобы не было комочков, добавить остальное молоко, посолить и, непрерывно помешивая, кипятить 5 мин. После этого добавить сахар и хорошо перемешать.

Печенка, тушенная в винном соусе

1 большая телячья печенка, 2 ст. ложки растительного масла, 2—3 ст. ложки муки, 3 горошины душистого перца, 1/2 ч. ложки молотого черного перца, 1/3 ч. ложки молотой гвоздики, соль по вкусу.

Для винного соуса: 1 маленькая луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 1¹/₂ ст. ложки муки, 1/3 стакана красного столового вина, 1 стакан крепкого мясного бульона, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

Печенку промыть, залить молоком или водой и оставить замачиваться на 4 ч. Затем еще раз промыть, снять пленку, нарезать поперек волокон ломтиками в палец толщиной, слегка отбить деревянным молоточком, посыпать солью, гвоздикой, растолченным душистым и черным перцем, обвалять в муке, выложить в сковороду с раскаленным маслом и слегка обжарить с обеих сторон так, чтобы при прокалывании вилкой появлялся красный сок.

После этого сложить печенку в порционные горшоч-

ки, залить винным соусом, поставить в нагретую духовку и тушить на слабом огне в течение 10—15 мин.

Отдельно в качестве гарнира подать квашеную капусту, огурцы или картофель.

Приготовление винного соуса: лук очистить, ополоснуть, измельчить, обжарить в разогретом растительном масле, добавить муку и продолжать жарить еще 3—5 мин. Затем влить процеженный горячий бульон (приготовление см. в рецептах «Основной мясной бульон» или «Основной мясокостный бульон для супов»), вино и лимонный сок, положить сахар и соль, довести до кипения и процедить в горшочки с печенкой.

Печень с чесноком в сухарях

500 г говяжьей печени, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки жира, 4 зубчика чеснока, черный молотый перец, соль по вкусу.

Печень нарезать и с обеих сторон получившихся кусков сделать частые насечки ножом вдоль и поперек. Нашпиговать их чесноком, посолить, запанировать в сухарях и слегка обжарить с обеих сторон на сковороде. Затем выложить печень на противень и запечь в течение 10 мин. при температуре 180°C.

Подать с отварным картофелем и овощным салатом.

Печеночный торт

1 кг говяжьей печени, 6 яиц, 5 ст. ложек муки, 3 луковицы, 3 моркови, 150 г растительного масла, 150 г майонеза, соль, перец.

Печень промыть, очистить от пленки, пропустить через мясорубку, добавить муку и яйца, посолить.

Лук очистить, измельчить, морковь потереть на крупной терке, обжарить их на сковороде в небольшом количестве масла по отдельности, затем соединить, добавить майонез (2 ст. ложки оставляют для смазывания лепешек), соль, перец.

Из фарша сформовать лепешки такого диаметра, чтобы они проходили в горшочек, и обжарить с двух сторон на сковороде с оставшимся маслом. Обжаренные лепешки по одной уложить в горшочек, между ними — слой лука и моркови с майонезом, пустые места в горшочке также заполнить этой смесью. Последнюю лепешку дополнительно смазать майонезом, горшочек закрыть крышкой, поставить в разогретую до 100°С духовку и томить на медленном огне в течение 20—30 мин.

Паштет печеночный

500 г говяжьей печени, 125 г копченой свиной грудинки, 1 зубчик чеснока, 3 средних головки репчатого лука, 30 мл коньяка, 80—100 г сала, 1—2 ч. ложки молотого черного перца, 1 ч. ложка соли.

Свиную грудинку, чеснок, лук и печень варить до тех пор, пока она не станет розовой на срезе. Затем все пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, коньяк и растереть до получения однородной массы. Фарш переложить в форму, накрыть ломтиками свиного сала, закрыть промасленной бумагой или фольгой и поставить на противень с горячей водой на 1,5 ч.

Готовый паштет охладить в форме, затем выложить на блюдо и нарезать тонкими ломтиками.

Почки, тушенные с картошкой и солеными огурцами

500 г говяжьих почек, 7—8 клубней картофеля, 1 луковица, 3—4 соленых огурца, 3 ст. ложки смальца или растительного масла, 1 ст. ложка муки, 1—2 ст. ложки измельченной зелени петрушки или укропа, 1—2 лавровых листа, 5—8 горошин черного перца, соль по вкусу.

Почки зачистить от жира, разрезать вдоль пополам, положить в кастрюлю, залить холодной водой и довести до кипения. Потом воду слить, почки промыть, залить свежей водой, снова поставить на огонь и варить в течение 1—1,5 ч. Полученный при этом бульон процедить, а почки нарезать небольшими кусочками.

Очищенный картофель вымыть, нарезать ломтиками или кружочками, выложить в нагретую сковороду и поджарить в смальце или растительном масле.

Лук почистить, ополоснуть, измельчить и обжарить в хорошо разогретом жире. Затем добавить почки и продолжать жарить еще 2—3 мин.

Приготовление соуса: муку подрумянить до светло-коричневого цвета в таком же количестве жира, развести 1/2 стакана горячего процеженного бульона, в котором варились почки, тщательно растереть, чтобы не было комочков, проварить на слабом огне 5—10 мин и процедить. Соленые огурцы очистить от кожицы и крупных семян и нарезать ломтиками.

В глиняные огнеупорные горшочки положить почки, обжаренные с луком, добавить картошку, соленые огурцы, лавровый лист и перец горошком, залить горячим соусом, накрыть крышками, поставить в духовку и тушить на небольшом огне в течение 25—30 мин.

Готовое блюдо посыпать зеленью.

Говяжьи почки, тушенные с луком

2 кг говяжьих почек, 2 ст. ложки муки, 5 ст. ложек растительного масла, 5 луковиц, 6 клубней картофеля, 2 л кипяченой воды, 2 соленых огурца, 3 лавровых листа, зелень петрушки и укропа, соль, черный перец горошком.

Почки очистить от жира и пленок, промыть, положить в кастрюлю с холодной водой и довести воду до кипения.

Затем воду слить, а почки промыть, залить кипяченой водой, варить в кастрюле уже до готовности.

Из бульона (2 стакана), в котором варились почки, приготовить соус. Для этого муку и 2 ст. ложки масла поджарить на сковороде до темно-коричневого цвета, развести горячим бульоном и варить в течение 10 мин.

Почки нарезать ломтиками. Очищенный и мелко нарезанный лук обжарить в оставшемся масле, соединить с почками и жарить все вместе еще 3 мин. Почки и лук переложить в горшочек, добавить очищенный, нарезанный кубиками картофель, ломтики огурцов, лавровый лист, перец горошком, посолить по вкусу. Содержимое горшочка залить приготовленным соусом, горшочек накрыть крышкой и поставить в духовку на 30 мин.

При подаче к столу содержимое горшочка переложить в большое подогретое блюдо, украсить зеленью петрушки и укропа.

Почки, запеченные в сметане

1,6 кг говяжьих почек, 3 ст. ложки растительного масла, 2 моркови, 1 свекла среднего размера, 5 клубней картофеля, 3 соленых огурца, 2 помидора, 500 г сметаны, 3 зубчика чеснока, соль, перец.

Почки промыть, разрезать на 2 части, залить холодной водой и вымочить 3 ч, каждый час меняя воду. Затем переложить почки в кастрюлю, залить 3 л холодной воды и довести до кипения, отвар слить, снова залить почки холодной водой так, чтобы они были полностью покрыты, и варить до готовности.

Вареные почки нарезать тонкой соломкой и слегка обжарить в сковороде в растительном масле.

Морковь, свеклу и картофель помыть, очистить, нарезать соломкой и обжарить вместе с почками до готовности.

В отдельной сковороде тушить измельченные соленые огурцы вместе с дольками помидоров в течение 15 мин, затем переложить в горшочек, сверху положить почки с овощами, влить 3 стакана бульона, в котором варились почки, поперчить, посолить по вкусу и залить сметаной, смешанной с толченым чесноком.

Горшочек, не накрывая крышкой, поставить в умеренно разогретую духовку и запекать блюдо до тех пор, пока сметана не приобретет коричневатый оттенок.

К столу подать в горшочке.

Почки, тушеные в луковом соусе

500 г говяжьих, телячьих, бараньих или свиных почек, 50 г смальца или 2—3 ст. ложки растительного масла, 2—4 ломтика лимона, 1 лавровый лист, 4—5 горошин черного перца.

Для лукового соуса: 25 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 крупная луковица, 1¹/₂ стакана мясного бульона или воды, соль по вкусу.

Телячьи, бараньи или свиные почки вымыть, с двух первых срезать часть жира.

Говяжьи почки надрезать вдоль до половины, снять пленку, удалить протоки, замочить на 3–4 ч в холодной воде, затем залить свежей холодной водой, поставить на огонь и довести до кипения. После этого снова слить воду, почки промыть, залить водой и варить при слабом кипении в течение 1–1,5 ч. Подготовленные почки нарезать небольшими ломтиками, выложить в сковороду с хорошо разогретым жиром и поджарить, помешивая, со всех сторон. Положить их в керамические горшочки, добавить перец горошком, лавровый лист, залить луковым соусом, закрыть крышками, поставить в нагретую духовку и тушить на маленьком огне в течение 30–40 мин. За 15 мин до окончания приготовления положить в каждый горшочек по ломтику лимона без косточек.

Приготовление лукового соуса: лук очистить, ополоснуть, разрезать пополам, выложить на противень, испечь в духовке до мягкости, а затем горячим растереть в пюре. Муку подрумянить в растопленном сливочном масле, развести небольшим количеством горячего процеженного бульона (приготовление см. в рецептах «Основной мясной бульон» или «Основной мясокостный бульон для супов») или воды, тщательно растереть, чтобы не было комочков, влить остальной бульон. Смешать мучную заправку с луковым пюре, довести до кипения и подсолить.

Рубец, тушеный в сметане

1/4 воловьего или 1/2 телячьего рубца, 2–3 луковицы, 2–3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка муки, 2 стакана сметаны, 2–3 ст. ложки молотых сухарей, 50 г твердого сыра, соль по вкусу.

Рубец тщательно вымыть щеточкой под холодной проточной водой, затем опустить в горячую воду и помешивать до тех пор, пока не станет отставать черная пленка. После этого залить чистой водой и оставить на сутки, каждые 4—6 ч меняя воду. Потом еще раз хорошо промыть, ошпарить кипятком и выскоблить ножом.

Подготовленный рубец положить в кастрюлю с кипящей водой и варить 4—5 ч. Затем вынуть, нарезать соломкой длиной 4—5 см и положить в глиняные огнеупорные горшочки.

Лук очистить, вымыть, измельчить, обжарить в разогретом растительном масле до золотистого оттенка и покрыть кусочки рубца.

Муку развести небольшим количеством сметаны, растереть, чтобы не было комочков, соединить с остальной сметаной и залить этой смесью содержимое горшочков. Сверху все посыпать тертым сыром, смешанным с молотыми сухарями, поставить горшочки в разогретую духовку и запекать в течение 20—30 мин.

Рубец отварной под белым соусом

1 рубец, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1—2 лавровых листа, 3—5 горошин черного или душистого перца, соль по вкусу.

Для белого соуса: 1¹/₂ стакана бульона, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 яичный желток, соль по вкусу.

Свежий говяжий рубец тщательно вымыть щеточкой, ошпарить кипятком и снова хорошо промыть в холодной воде, чтобы удалить остатки слизистой оболочки.

Лук, морковь и корень петрушки почистить, ополоснуть и нарезать ломтиками (лук — полукольцами).

Подготовленный рубец нарезать крупными кусочками, переложить их в керамические горшочки, залить холодной водой, добавить овощи, перец, горошком и лавровый лист, все посолить, перемешать, поставить в духовку и варить на слабом огне в течение 4—5 ч.

После этого бульон слить, процедить и приготовить на нем соус, а рубец нарезать соломкой и снова опустить в горшочки. Удалить лавровый лист, залить отварной рубец белым соусом, снова поставить в духовку и тушить 20—30 мин.

Отдельно к этому блюду подать хрен с уксусом, соленые огурцы или салат из помидоров.

Приготовление белого соуса: муку слегка обжарить с таким же количеством сливочного масла, постепенно развести процеженным бульоном, в котором готовился рубец, и тщательно растереть, чтобы не было комочков, а затем проварить на слабом огне в течение 5—10 мин. После этого соус снять с огня, добавить яичный желток, смешанный с небольшим количеством соуса, посолить, заправить сливочным маслом, перемешать и процедить.

Требуха, тушенная с луком

2 кг требухи, 5 луковиц, 3 лавровых листа, 80 г растительного масла, 3 корня петрушки, соль, перец.

Требуху тщательно промыть, очистить, выложить в кастрюлю с подсоленной водой, добавить лавровый лист и измельченные корни петрушки, варить в течение 1—1,5 ч. Затем вынуть из кастрюли, нарезать тонкой солом-

кой и обжарить на сковороде в 50 г растительного масла на сильном огне, пока не появится румяная корочка.

Лук очистить, нарезать кольцами и обжарить на сковороде в оставшемся масле до золотистого цвета.

Требуху и лук уложить в горшочек чередуясь слоями, каждый слой поперчить. Все залить бульоном, в котором варилась требуха, на $\frac{2}{3}$ высоты горшочка.

Горшочек закрыть крышкой, поставить в несильно разогретую духовку при слабом огне, тушить 30–40 мин.

К готовой требухе подать картофельное пюре и овощные салаты.

Блюда из рыбы и морепродуктов

Рыба с яблоками

1 кг рыбы, 400 г яблок, 4 ст. ложки жира, 3 ст. ложки сливочного или растительного масла, 2 яйца, 250 мл молока, 1 ч. ложка муки, зелень по вкусу.

Очищенную рыбу слегка подрумянить с жиром, затем вытащить из нее кости.

Форму смазать жиром и положить в нее слоями кусочки рыбы и очищенные яблоки (нарезанные дольками или кружочками). Залить продукты взбитыми яйцами и молоком с разведенной в нем мукой. Сверху выложить кусочки масла. Запечь кушанье в духовке.

Подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа. На гарнир подать отварной рассыпчатый рис или картофель.

Рулет из рыбы

600 г филе рыбы (крупный окунь, сом, судак), 2 луковицы, 100 г сливочного масла, 100 г белого хлеба, 1 сырой желток, 100 г грибов, 100 г сметаны, 50 г молока, 2 яйца, 3 ст. ложки рубленой свежей зелени, молотый черный перец и соль по вкусу.

Подготовленное рыбное филе нарезать небольшими кусками, обсушить их на полотенце, посолить и поперчить по вкусу. Пропустить рыбу два раза через мясорубку, добавить 100 г белого хлеба (предварительно сняв с него корочку и размочив в молоке) и сырой желток.

Готовый фарш тщательно взбить миксером до образования пышной однородной массы. Выложить его на смазанную маслом большую сковороду.

Отдельно на растительном масле обжарить мелко нашинкованные луковицы и заранее отваренные грибы (например, шампиньоны). В середину фарша положить отварные рубленые яйца и жареные грибы с луком, посыпать рубленой зеленью: укропом или петрушкой.

Аккуратно сформовать рулет, смазать его сметаной, полить растопленным сливочным маслом, наколоть в 2–3 местах вилкой и поставить в заранее разогретую до 180°C духовку на 30 мин.

Запеканка по-гамбургски

250 г филе малосольной сельди, 200 г моркови, 400 г лука, 900 г картофеля, по 100 мл сметаны и майонеза (перемешать), 4 ст. ложки сливочного масла, панировочные сухари, зеленый лук, соль по вкусу.

Зеленый лук вымыть и мелко нарезать, морковь нарезать кружочками, репчатый лук — кольцами, малосольную сельдь — кусочками. Сливочное масло разогреть в сковороде и слегка обжарить репчатый лук. Очищенный картофель нарезать кружочками толщиной 3 мм.

Подготовленную керамическую гусятницу смазать сливочным маслом. Положить слоями: картофель — морковь — зеленый лук — репчатый лук — сельдь. Каждый слой овощей немного посолить. Сверху положить картофель. Кружочки посыпать панировочными сухарями и положить маленькие кусочки сливочного масла. Полить запеканку слегка подогретой смесью сметаны с майонезом. Гусятницу закрыть крышкой и поставить в холодную духовку. Запекать при 200°C 45–60 мин.

Рыба по-турецки

1 кг форели или морского окуня, 2 лимона, 4 луковицы, 4 помидора, 1 л воды, 1 ст. ложка растительного масла, 1 стакан мелко нарубленной петрушки, 1 лавровый лист, черный молотый перец, 1 ч. ложка соли.

Разделать рыбу на филе, промыть и положить на тарелку обсохнуть. Выжать сок 1 лимона, смешать его с солью, залить рыбу и оставить мариноваться в течение 30 мин.

Мелко нарезать 2 луковицы, выжать сок из второго лимона.

Налить в кастрюлю воду, добавить в нее лук, сок лимона, лавровый лист и прокипятить в течение 30 мин. Положить рыбу и кипятить еще 15 мин.

Измельчить оставшийся лук и обжарить его в масле до золотистого цвета.

В огнеупорную посуду положить форель, выложить на нее жареный лук с остатками масла, крупно нарезанные помидоры, посыпать солью и черным молотым перцем и запекать (при температуре 210°C) 12 мин.

Перед подачей к столу посыпать петрушкой.

Рыбная запеканка по-португальски

1,5 кг трески, 200 г растительного масла, 3 большие луковицы, 700 г помидоров, 250 г моркови, 100 г муки, 100 г сливочного масла, 300 мл рыбного бульона, 100 г тертого сыра, зелень, черный молотый перец, соль по вкусу.

Разогреть в форме для пудинга растительное масло и положить в него нарезанную ломтиками и подсоленную рыбу. Кусочки рыбы переложить половинками помидоров, ломтиками лука и очень тонкими ломтиками моркови. Подготовленную таким образом рыбу тушить в духовке 20 мин.

Муку спассеровать на сливочном масле, добавить немного рыбного бульона, зелень, перец и соль. Полученным соусом полить рыбу, посыпать ее тертым сыром и печь в духовке еще 8—10 мин.

Рыба, фаршированная по-тунисски

1 рыба (750 г), 100 г растительного масла, 50 г черствого французского багета, 750 г картофеля, 3 яйца, 50 г зелени петрушки, 1 луковица, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 ст. ложка каперсов или 1 маринованный огурец, 2—3 зубчика чеснока, 1/2 ч. ложки молотого черного перца, 1/4 ч. ложки шафрана, соль по вкусу.

Сварить вкрутую 2 яйца и измельчить их. Натереть на терке черствый хлеб и просеять. Мелко нарезать зелень петрушки и лук. Растолочь чеснок. Смешать все это с сырым яйцом, 1—2 ст. ложками оливкового масла, тертым сыром, каперсами или мелко нарезанным маринованным огурцом и щепотью черного перца, посолить по вкусу.

Нафаршировать смесью подготовленную рыбу и зашить нитками. Нарезать очищенный картофель ломтиками, посолить и поперчить.

Положить фаршированную рыбу на середину противня, обложить ломтиками картофеля, полить все оставшимся оливковым маслом и разведенным в стакане воды шафраном. Поставить противень в духовой шкаф и запекать рыбу на слабом огне 1 ч, время от времени поливая ее выделяющимся соком.

Подать горячей.

Караси в сметане

600 г карасей, 70 г сливочного масла, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки пшеничных сухарей, 30 г муки, 200—250 г сметаны, 1 кг картофеля, 2 ст. ложки сливочного масла, перец, соль по вкусу.

Очистить, нарезать ломтиками и поджарить картофель на растительном масле.

Рыбу очистить от чешуи и плавников, удалить внутренности и жабры, промыть, обтереть тушки полотенцем, натереть солью, посыпать перцем, обвалять в муке и обжарить на сливочном масле с обеих сторон до румяного цвета. Жареных карасей положить в сковороду,

смазанную маслом, вокруг обложить кружочками жареного картофеля, залить сметаной, посыпать сухарями, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в духовке (при температуре 260–280°C) до образования поджаристой корочки.

При подаче к столу рыбу выложить в глубокое блюдо, оформить закуской из хрена и моркови, украсить зеленью.

Карп, фаршированный орехами

2 карпа (по 400—500 г), 2 средние луковицы, 200 г ядер любых орехов, 2 ст. ложки толченых сухарей, 4 ст. ложки сливочного или растительного масла, 2 яйца, зелень петрушки и укропа, молотый перец или мускатный орех, соль по вкусу.

Рыбу очистить от чешуи, отрезать голову и, не разрезая брюшка, вынуть внутренности. Тушку хорошо промыть, полость живота обсушить чистой марлей, затем нафаршировать.

Приготовление фарша: орехи слегка поджарить и измельчить. Мелко нарезанный лук обжарить в масле. Орехи, сухари, лук и яйца перемешать, посолить, добавить молотый перец (или тертый мускатный орех) и мелко нарезанную зелень.

Фаршированную рыбу положить на фольгу или в огнеупорную стеклянную форму (сверху переложить кусочками масла) и запечь в духовке.

Подать с растопленным сливочным маслом, отварным картофелем и тушеными овощами.

Морской окунь под соусом с травами

3 небольших морских окуня, 2 спелых помидора, 50 г оливок, 1 лимон, по 1/4 ч. ложки морской соли и черного перца.

Для соуса с травами: *2 зубчика чеснока, по 1 ч. ложке молотой паприки и кориандра, по 1/2 ч. ложки сушеного молотого имбиря и кайенского перца, сок и цедра 1 лимона, по горсти свежей резаной кинзы и петрушки.*

Разогреть духовку до 200°C.

Приготовление соуса: соединить в кухонном комбайне все ингредиенты, измельчить и перемешать.

Промыть и обсушить рыбу. Натереть тушку внутри морской солью и черным молотым перцем, положить на большой противень (или в форму для запекания), сделать по 3 надреза на каждой тушке и натереть соусом с травами. Посыпать кусочками помидоров и нарезанными оливками.

Запекать 15—20 мин до готовности. Подавать с дольками лимона.

Плав (плов) с севрюгой

920 г севрюги, 400 г риса, 120 г топленого масла.

Для компота: *1 гранат (200 г), 80 г сахара.*

Рыбу нарезать порционными кусками, ошпарить кипятком, засыпать отваренным рисом, полить топленым маслом и довести до готовности в духовке.

Сварить компот из граната и подать его к плову в отдельной посуде.

Лосось, тушеный с картофелем

1 кг филе лосося, 100 г репчатого лука, 50 г сливочного масла или маргарина, 4 клубня картофеля, 3 ст. ложки томат-пюре, 3 небольших соленых огурца, 5 ст. ложек сливок, 4 ст. ложки мелко нарубленного зеленого лука, 2 стакана воды, соль, красный молотый перец на кончике ножа.

Лук очистить, мелко порубить и обжарить на сковороде в масле или маргарине, переложить в горшочек, добавить соль, перец, горячую воду, очищенный и нарезанный кружками картофель.

Горшочек поставить в умеренно разогретую духовку. Когда картофель станет мягким, влить еще немного воды (обязательно горячей) взамен выкипевшей, добавить томат-пюре, ломтики огурцов и нарезанное кубиками филе, посолить, влить сливки. Горшочек закрыть крышкой, поставить в умеренно разогретую духовку и тушить рыбу до готовности.

Перед подачей к столу посыпать зеленым луком.

Запеканка из селедки с картофелем

400—500 г малосольной селедки, 1 кг картофеля, 2 луковицы, 5 ст. ложек растительного масла, 1 стакан молока, 1—2 яйца, 1/3—1/2 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Очищенную, выпотрошенную и вымытую селедку разделить на филе без кожи, замочить на 1—2 ч в молоке, а потом нарезать небольшими кусочками.

Картофель сварить «в мундире», остудить, очистить и нарезать ломтиками.

Очищенный лук нарезать соломкой и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета.

Смазать маслом глиняные горшочки, положить в них ломтики картошки, посолить, поперчить, затем выложить обжаренный лук и кусочки селедки. Повторить так 2–3 раза в зависимости от размера горшочков, чтобы они получились заполненными на три четверти.

Смешать молоко и сырые яйца, слегка взбить и залить этой смесью содержимое горшочков. Поставить в разогретую духовку и запекать на небольшом огне в течение 30 мин.

Рыбный «хлеб»

800 г рыбного филе, 120 г панировочных сухарей, 100 г размягченного сливочного масла, по 1 пучку шнитт-лука и зелени петрушки, сок 2 лимонов, 2 ст. ложки пекарского порошка (разрыхлителя), растительное масло без запаха для смазывания формы, черный перец, соль по вкусу.

Все ингредиенты измельчить и перемешать.

Полученное тесто выложить в жаропрочную прямоугольную форму, смазанную маслом. Поставить ее в предварительно нагретую духовку и выпекать примерно 35 мин при 220°C.

Дать «хлебу» остыть, вынуть из формы и нарезать на куски. Подавать в качестве закуски к белому вину.

Сом, запеченный с молоком и картофелем

1,2 кг сома, 8 клубней картофеля, 4 стакана молока, 5 яиц, 100 г сливочного масла, 100 г зеленого лука, соль по вкусу.

Подготовленную рыбу разрезать на порционные куски и варить в воде до готовности.

Картофель помыть, очистить и нарезать ломтиками, зеленый лук нашинковать.

Молоко взбить с яйцами, добавить растопленное сливочное масло.

Вареную рыбу переложить в порционные горшочки вместе с картофелем, пересыпая солью и луком, залить подготовленной смесью. Горшочек закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку, рыбу запекать до готовности.

К столу подать в горшочках.

Судак по-сицилийски

400 г судака (горбуши или сазана), 1 луковица, 2 средних клубня картофеля, 1 маленький кабачок, 60 г шампиньонов, 4 ст. ложки оливкового масла, 4 ст. ложки воды, 1/2 лимона, перец, соль по вкусу.

Крупную рыбу (сазана, судака, горбушу и др.) очистить и выпотрошить, сделать косые надрезы с обеих сторон тушки и положить в них по половине ломтика лимона.

Рыбу уложить в смазанную жиром форму для запекания, вокруг выложить нарезанный кольцами репчатый лук, нарезанные кубиками картофель и кабачки. Сверху уложить нарезанные тонкими ломтиками свежие грибы, посолить, посыпать черным перцем, полить оливковым маслом и водой и запекать в духовке при средней температуре около 30 мин.

Подать к столу, не доставая из формы.

Треска с корочкой из петрушки

800 г филе трески, 2 растертых зубчика чеснока, 1/2 стакана оливкового масла, 50 г свежих хлебных крошек, 2 ст. ложки мелко нарезанной петрушки, 4 ст. ложки лимонного сока, веточки петрушки, ломтики лимона, молотый черный перец, соль по вкусу.

Посолить и поперчить рыбу и положить ее в неглубокое огнеупорное блюдо. Смешать чеснок и 4 ст. ложки масла и полить этой смесью рыбу. Оставить в холодном месте на 1 ч. Нагреть духовку до 180°C.

Смешать хлебные крошки, петрушку и лимонный сок. Посыпать рыбу, затем полить оставшимся оливковым маслом. Запекать в течение 15 мин до готовности.

Подать с петрушкой и ломтиками лимона.

Кутан (фаршированная рисом форель)

250 г форели, 1/5 стакана риса, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1/4 стакана изюма, 1/4 ч. ложки молотого имбиря, зелень петрушки, соль по вкусу.

Очищенную рыбу выпотрошить, не разрезая брюшка, через отверстия, образовавшиеся после удаления жабр, а затем промыть и посолить.

Рыбу заполнить отваренным рисом, заправленным маслом, изюмом и имбирем. Подготовленную рыбу свернуть кольцом, продев хвостовой плавник в отверстие нижней челюсти, после чего положить на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень и запечь в духовом шкафу. Подать форель на блюде, украсив веточками петрушки.

Форель с креветками

1 кг свежей форели, 100 г очищенных креветок, 300 г грибов, 150 г сливочного масла, 2 стакана сухого белого вина, 5 ломтиков батона, 1 лимон, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Рыбу разделать на филе, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, сбрызнуть вином и выдерживать в течение 30 мин, затем уложить в форму, добавить кусочки масла (половину нормы) и запечь в духовке до готовности.

Очищенные креветки и нарезанные ломтиками грибы обжарить в оставшемся масле. Рыбу переложить на блюдо, вокруг разложить грибы и креветки, сбоку положить крутоны, вырезанные из батона в виде сердец и поджаренные на оставшемся после жарения грибов масле.

Оформить блюдо лимоном и зеленью.

Щука, запеченная с квашеной капустой и сметаной

1 кг щуки, 800 г квашеной капусты, 100 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, 4—5 ст. ложек молотых сухарей, 5—6 ст. ложек тертого сыра, 2 яйца, соль по вкусу.

Шинкованную квашеную капусту сполоснуть, опустить в кастрюлю, добавить немного воды и варить до мягкости, чтобы получилась густая масса.

В это время щуку почистить, выпотрошить, вымыть, отделить мякоть от костей, нарезать ее небольшими кусочками, натереть солью, обвалить в яйце и сухарях и

слегка обжарить с обеих сторон на половине масла до образования румяной корочки.

Порционные горшочки смазать маслом, выложить на дно слой капусты, затем несколько маленьких кусочков масла, посыпать небольшим количеством сыра, потом положить слой из кусочков обжаренной щуки, полить сметаной и повторить слои 2—3 раза в зависимости от объема горшочков так, чтобы сверху была капуста, покрытая кусочками масла и посыпанная сыром и молотыми сухарями. Поставить горшочки в нагретую духовку и запекать, не накрывая крышками, на слабом огне в течение 1 ч.

Щука, запеченная по-польски

1 кг щуки, 1/3 лимона, 1/2 стакана молотых сухарей, 75—100 г сливочного масла, 4—6 ст. ложек рыбного бульона, 1/2 ч. ложки черного молотого перца, мускатный орех на кончике ножа, соль по вкусу.

Щуку почистить, выпотрошить, вымыть, удалить крупные кости, мякоть натереть солью, нарезать небольшими кусочками и выложить рядами в смазанные маслом керамические горшочки.

Каждый ряд рыбы посыпать молотыми сухарями, солью, перцем, мускатным орехом и положить тонкие ломтики лимона без косточек. Сверху положить нарезанное мелкими кусочками замороженное масло, полить процеженным рыбным бульоном, поставить в нагретую духовку и запечь.

Угорь печеный под смородиновым соусом

150 г рыбы, 10 г сливочного масла, 100 г соуса, зелень петрушки, соль по вкусу.

Для соуса: *2 кг красной смородины, 1 кг сахара, 1 стакан 9%-ного уксуса, 1 ст. ложка молотой гвоздики, 1 ст. ложка корицы, 1 ч. ложка молотого черного перца, 1 ч. ложка молотого душистого перца.*

Тщательно соскоблить ножом с угря слизь, протереть солью, вымыть, разрезать брюшко, удалить внутренности и, снова вымыв, осушить салфеткой. Подготовленную рыбу посыпать солью, смазать изнутри и снаружи сливочным маслом, поместить на сковороду или противень и печь в жарочном шкафу или гриле до полной готовности, периодически смазывая поверхность тушек маслом. Готовую рыбу залить смородиновым соусом.

Подать, посыпав зеленью петрушки. На гарнир можно предложить картофельное пюре.

Приготовление соуса: соединить сахар и смородину. Варить их 20 мин с момента закипания, затем отжать и отделить косточки. Влить уксус, добавить пряности. Перемешать и кипятить еще несколько минут. Хранить в холодильнике.

Запекать лучше молодых угрей, не снимая с них кожи.

Прованские фаршированные кальмары

1 кг замороженных очищенных тушек кальмаров, 1 луковица, 100 г черствого белого хлеба (без корочки), 3 помидора, 2 сырых яичных желтка, 2 пучка петрушки, 2 зубчика чеснока, 6 ст. ложек оливкового масла, 100 мл коньяка или бренди, 300 мл сухого белого вина, 5 ст. ложек молока, 3 ст. ложки каперсов, 1 ст. ложка муки.

Кальмаров разморозить, удалить кожицу (если она есть). Одного кальмара мелко нарезать.

Петрушку, лук, чеснок и каперсы мелко порубить.

Помидоры надрезать, опустить на 10 с в кипяток, переложить в холодную воду, снять кожицу, разрезать поперек, удалить семена и измельчить.

Хлеб нарезать, замочить в молоке и отжать.

Обжарить, помешивая, на среднем огне в 4 ст. ложках масла лук (1–2 мин), добавить порубленных кальмаров и жарить 5 мин. Снять с огня, добавить хлеб, помидоры, желтки, половину петрушки и чеснока и тщательно перемешать. Полученной смесью неплотно нафаршировать тушки кальмаров, отверстия зашить ниткой.

Разогреть в форме для запекания остатки масла, обжарить на среднем огне кальмаров 1–2 мин, полить бренди и поджечь. Когда огонь погаснет, выложить в форму петрушку, каперсы, чеснок, немного подсолить, посыпать все мукой, аккуратно перемешать и влить вино. Накрыть форму крышкой (или фольгой), довести содержимое до кипения и поставить в разогретую до 170°C духовку на 1 ч.

Кальмары, запеченные с картофелем

700 г свежих кальмаров, 1 кг молодого картофеля, 2 ст. ложки лимонного сока, 2 луковицы, 3 ст. ложки молотых сухарей, 4 ст. ложки размягченного сливочного масла, 1/3 ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Вытянуть из-под мантии голову и щупальца кальмара, удалить чернильные мешки и панцирь. Отрезать щупальца над глазами и удалить мелкие зубы между ними.

Тело и щупальца кальмара тщательно промыть под холодной проточной водой, натереть солью, обдать кипятком и нарезать соломкой. Подготовленных таким образом кальмаров положить в кастрюлю, залить водой, сварить до полной готовности и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость.

Молодой картофель очистить, сварить в подсоленной воде и приготовить картофельное пюре.

Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нашинковать.

Вареных кальмаров пропустить через мясорубку, смешать с луком, добавить черный молотый перец и соль. Разогреть в сковороде сливочное масло и обжарить на нем полученную массу.

Несколько керамических горшочков хорошо смазать жиром, выложить половину картофельного пюре, затем распределить фарш из кальмаров и накрыть его оставшимся картофельным пюре. Запеканку посыпать сухарями, сбрызнуть растопленным маслом и лимонным соком, поставить в разогретую духовку и запекать при средней температуре до полной готовности.

Подать к столу горячими. Отдельно в соуснике подать сметану.

Пазля (вариант)

250 г рыбного филе, 100 г кальмаров, 250 г больших креветок, 250 г филейной части свинины, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 600 г мясистых помидоров, 100 г корня сельдерея, 200 г моркови, 100 г зеленой фасоли, 1 сладкий перец, 250 г среднезерного риса, 600 мл бульона, 8 ст. ложек оливкового масла, 1 ст. ложка лимонного сока, шафран на кончике ножа, порошок паприки, перец, соль по вкусу.

Нагреть духовку до 200°C. С помидоров снять кожицу и удалить семена. Почистить лук и чеснок. Все крупно нарезать.

Измельчить кубиками мясо и рыбу. Почистить морковь, фасоль, сельдерей и перец. Нарезать кубиками морковь, ломтиками сельдерей и перец.

Разогреть в большой толстостенной сковороде масло. Отдельно обжарить мясо, рыбу, кальмаров, креветки, посолить (после готовности кальмаров) и поставить в теплое место. В оставшемся от жарения жире потушить лук и чеснок, добавить овощи. Заправить шафраном, паприкой, солью и перцем, потушить овощи до мягкости. Положить рыбу и морепродукты (кроме креветок). Добавить рис, влить бульон и тушить все вместе 25 мин.

Когда рис будет готов, перед самым снятием блюда с плиты увеличить огонь до очень сильного на 1 мин (при этом на дне образуется поджаристая корочка из риса). Выложить сверху креветки и сбрызнуть лимонным соком.

Подать кушанье прямо в сковороде.

Запеканка с креветками и кукурузой

350 г креветок, 120 г муки, 3 яйца, 2 ст. ложки зелени петрушки, 3/4 стакана молока, 250 г консервированной сладкой кукурузы, 1/2 ч. ложки сливочного масла, 1 зубчик чеснока, 1/4 ч. ложки молотого мускатного ореха, черный молотый перец по вкусу, 1/4 ч. ложки соли, 1 ч. ложка оливкового масла.

Нагреть духовку до 220°C. Муку насыпать в миску и сделать углубление. В другой посуде слегка взбить яйца венчиком, добавить молоко, соль, немного перца и мус-

катный орех. Влить эту смесь в муку, одновременно взбивая до образования однородной массы, накрыть и оставить на 30 мин.

Растопить сливочное масло в сковороде, пока не начнет пузыриться, и поджарить в нем креветки в течение 3 мин. Добавить растолченный чеснок и нарезанную петрушку и жарить еще 2 мин: креветки должны стать розовыми.

На дно слегка смазанного оливковым маслом неглубокого огнеупорного блюда выложить кукурузу. Разровнять и сверху положить креветки. Размешать тесто и вылить его на креветки. Выпекать в духовке примерно 35 мин, пока тесто не разбухнет и не станет золотисто-коричневым.

Подать к столу в блюде, украшенном веточками зелени. Одновременно предложить зеленый салат.

Мидии, запеченные с сыром

2 кг мидий (в раковинах), 150 г тертого сыра, 150 г томатного соуса, 1 лимон, 250 мл красного сухого вина, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка муки.

Выложить мидии в кастрюлю, залить вином и, доведя его до кипения, дать раковинам раскрыться. Мясо мидий аккуратно отделить от раковин.

На сковородке сильно нагреть растительное масло, поджарить в нем муку, добавить 1 стакан жидкости из-под мидий и проварить, помешивая. Затем на противень выложить створки раковин мидий, на каждую положить немного томатного соуса, мясо мидий, полить соусом, приготовленным на сковороде, и слегка посыпать тер-

тым сыром. Разогреть духовку до 220°C и поместить туда противень на несколько минут.

К столу блюдо подать, украсив дольками лимона.

Латшевник с мидиями

500 г мидий, 1,5 стакана лапши или вермишели, 2 луковицы, 2—3 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 1 ст. ложка тертого сыра или молотых сухарей, соль и специи по вкусу.

Припущенные мидии нарезать соломкой и обжарить с луком. Добавить отварную лапшу или вермишель, перемешать, а затем выложить на смазанную жиром сковороду, посыпать сухарями или сыром и полить растопленным сливочным маслом.

Запекать в духовке до образования корочки.

Блюда из овощей

Картофель, запеченный в грибном соусе

8—9 клубней картофеля, 400 г свежих грибов, 4 луковицы, 50 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, 1—2 ст. ложки тертого сыра, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Очищенный картофель нарезать кубиками, опустить в подсоленную кипящую воду, сварить и выложить в огнеупорные глиняные горшочки, смазанные сливочным маслом.

Грибы почистить, вымыть, залить холодной водой, сварить, вынуть и нарезать ломтиками, а бульон процедить.

Лук почистить, измельчить, обжарить до светло-желтого цвета, затем добавить грибы и еще немного пожарить, помешивая.

После этого влить сметану и стакан горячего грибного бульона, прокипятить 3—5 мин, залить этим соусом картофель, посыпать тертым сыром и сбрызнуть растопленным маслом. Горшочки поставить в нагретую духовку и запекать на слабом огне в течение 25—30 мин.

Перед подачей к столу готовое блюдо посыпать измельченной зеленью петрушки.

Картофельная запеканка по-румынски

1 кг картофеля, 2 яйца, 2—3 луковицы, 3 ст. ложки растопленного сливочного масла, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка тертого твердого сыра, молотый черный перец и соль по вкусу.

Лук почистить, ополоснуть, мелко нарезать, выложить в сковороду с разогретым маслом и обжарить до золотистого оттенка.

Картошку тщательно вымыть, сварить «в мундире», слегка остудить, очистить от кожуры и растолочь или протереть через дуршлаг.

В картофельном пюре сделать углубление, вбить туда яйца, добавить сливочное масло, обжаренный лук, 2—3 ст. ложки сметаны, посолить, посыпать молотым перцем, хорошо перемешать и выложить полученную массу в порционные горшочки, густо смазанные сливочным маслом. Сверху запеканку полить оставшейся сметаной и посыпать тертым сыром.

Горшочки поставить в предварительно нагретую духовку на 30 мин, чтобы блюдо запеклось и подрумянилось.

Запеканка из картофеля с тыквой

1 кг картофеля, 500 г тыквы, 1 луковица, 3—4 ст. ложки растительного масла, 1 стакан сметаны, соль по вкусу.

Очищенный и вымытый картофель нарезать небольшими кусочками, посолить, перемешать и оставить на 5 мин, чтобы впиталась соль. После этого обсушить с помощью кулинарной салфетки, выложить в сковороду с разогретым растительным маслом и зарумянить.

Тыкву ополоснуть, очистить от кожицы, семян и волокнистой ткани и нарезать маленькими кубиками. Лук почистить, обмыть и измельчить.

В порционные глиняные горшочки положить картошку, затем тыкву и лук, полить теплой сметаной и хорошо перемешать. Горшочки плотно закрыть крышками, поставить в нагретую духовку и запекать на слабом огне в течение 40—50 мин.

Картофель с брынзой и орехами

1,2 кг картофеля, 400 г соленой брынзы, 200 г очищенных грецких орехов, 4 зубчика чеснока, 100 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Чеснок очистить и натереть на мелкой терке.

Зелень укропа помыть и измельчить.

Брынзу пропустить через мясорубку, добавить чеснок, перемешать с размягченным сливочным маслом.

Картофель очистить, нарезать кубиками и выложить в горшочки. Поверх уложить смесь из брынзы, долить в каждый горшочек по 1 стакану горячей воды, добавить соль и перец, посыпать зеленью укропа, измельченными грецкими орехами и поставить в разогретую духовку на 20—30 мин.

Картофель, тушеный с квашеной капустой, по-польски

5—6 клубней картофеля, 3 яблока, 100 г копченого сала с прослойкой мяса, 500 г квашеной капусты, 2 луковицы, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1—1¹/₂ стакана мясного бульона или воды, соль по вкусу.

Картофель почистить, вымыть и нарезать кружочками. Яблоки ополоснуть, очистить от кожицы и сердцевины и нарезать тонкими дольками.

Очищенный лук и корни измельчить.

Сало нарезать ломтиками, выложить в огнеупорные горшочки и на небольшом огне выжарить до прозрачности. Затем положить на него слоями картофель, яблоки, лук, корни и квашеную капусту и залить до половины горячим процеженным бульоном или водой.

Горшочки плотно закрыть крышками, поставить в духовку и тушить на слабом огне, не помешивая, в течение 25—40 мин.

«Колдуны»

Для клецек: 12 клубней картофеля, 2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки сливочного масла, 200 г сметаны, соль по вкусу.

Для грибного фарша: 40 г сушеных грибов, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла.

Для мясного фарша: 400 г жареной свинины, луковица, перец и соль по вкусу.

Приготовление грибного фарша: замочить грибы в холодной воде, отварить. Воду слить, грибы порубить, обжарить, соединить с обжаренным на сливочном масле нашинкованным репчатым луком, посолить и поперчить.

Приготовление мясного фарша: свинину порубить ножом, соединить с сырым нашинкованным репчатым луком, посолить и поперчить.

Приготовление клецек: сырой картофель натереть на терке. Отжать сок, дать ему отстояться, после чего жидкую фазу слить, а оставшийся крахмал присоединить к картофелю, посолить и перемешать.

Сформовать из этой массы лепешки, в центр которых положить комочек грибного или мясного фарша. Зака-
тать клецки, придав им форму шарика, обвалять в муке и обжарить в масле. Затем сложить в латку, залить смета-
ной и поставить в духовку на 30—40 мин.

Подать горячими со сметаной, свежими овощами, квашеной капустой, солеными огурцами, мочеными яб-
локами или брусникой. Можно подать «колдуны» к мяс-
ному или грибному бульону.

Картофель, фаршированный мясом

7—8 клубней картофеля, 1 ст. ложка маргарина, 2/3 стакана сметаны, 1 ст. ложка томат-пюре, 1—2 ст. ложки измельченной зелени петрушки или укропа.

*Для фарша: 200 г свинины или говядины, 1 луко-
вица, 1 ст. ложка растительного масла или мар-
гарина, молотый черный перец и соль по вкусу.*

Картофель очистить и осторожно вырезать сердцевину.

Приготовление фарша: лук почистить, измельчить и обжарить до золотистого цвета в разогретом масле или маргарине. Мясо ополоснуть, пропустить через мясоруб-
ку, соединить с луком, посолить, поперчить и переме-
шать до однородного состояния.

Картофелины заполнить фаршем, выложить в сковороду и слегка обжарить. Затем переложить в порционные горшочки, залить сметаной, добавить томат-пюре, поставить в духовку и запечь.

Перед подачей картофель посыпать зеленью.

Драчена картофельная

6 клубней картофеля, 1—2 ст. ложки муки, 1 яйцо, 30 г сала, 1—2 луковицы, 1/4 ч. ложки соды, сливочное масло, сметана, перец, соль по вкусу.

Сырой очищенный картофель натереть на терке, смешать с мукой, сырым яйцом, посолить, добавить молотый черный перец, соду и мелко нарезанный, обжаренный на сале лук.

Глубокую сковороду смазать жиром, выложить в нее картофельную массу ровным слоем и поставить в духовку запекаться.

Подать драчену горячей, со сметаной или с растопленным сливочным маслом.

Запеканка «Дофин»

1 кг картофеля, 500 мл молока, 160 г сыра «Швейцарский», 1 яйцо, 50 г растопленного сливочного масла, чеснок, мускатный орех, перец, соль по вкусу.

Картофель очистить и нарезать тонкими кружочками. Разложить в форме, предварительно натертой чесноком.

Смешать в миске кипяченое молоко, 100 г тертого сыра, взбитое яйцо, соль, перец и мускатный орех. Смесью

залить картофель, посыпать оставшимся натертым сыром и сбрызнуть сливочным маслом.

Поставить емкость на огонь и довести содержимое до кипения. Накрыть крышкой и поставить в духовку на 30 мин. Снять крышку и подрумянивать еще 15 мин.

Картофельная запеканка с мясом

750 г свежесваренного картофеля «в мундире», 500 г смешанного фарша, 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 2 пучка петрушки, 1 зубчик чеснока, 2 небольших кабачка цукини, по 1 стручку красного и желтого сладкого перца, 4 яйца, 1 стакан молока, 150 г мягкого сыра (например, «Эмментальского»), перец, соль.

Сладкий перец вымыть, разрезать вдоль, вынуть семечки и нарезать мякоть полосками. Вымыть цукини и нарезать ломтиками.

Лук и чеснок потушить в растительном масле. Добавить фарш, поджарить, посолить, поперчить и добавить рубленую зелень петрушки. Очистить картофель и нарезать его ломтиками.

Разогреть духовку до 175°C. Смазать форму для запекания жиром. Выложить в форму слой картофеля, посолить и поперчить, сверху выложить половину фарша, затем — цукини и опять слой фарша.

Взбить яйца с молоком, приправить и полить этой смесью запеканку. Выложить сверху оставшийся картофель так, чтобы ломтики частично перекрывали один другой. Сверху положить сладкий перец и посыпать тертым сыром. Запекать в духовке 70 мин.

Картофель, запеченный с сыром

4 больших клубня картофеля, 1 ст. ложка сливочного масла, 350 г сыра «Чеддер», 450 мл молока, 1 стакан мелко нарубленной зелени петрушки, перец, соль по вкусу.

Разогреть духовку до 190°C. Смазать сливочным маслом форму среднего размера и выложить дно ломтиками картофеля.

Сыр тоже нарезать тонкими ломтиками. Закрыть ими картофель, присыпать солью, перцем и петрушкой.

Чередовать слои, пока форма не наполнится. Влить достаточное количество молока для того, чтобы оно заполнило форму наполовину.

Выпекать до готовности (попробуйте проткнуть картофель вилкой в центре пирога).

Это блюдо является превосходным универсальным гарниром.

Капуста с шампиньонами

1,5 кг белокочанной капусты, 500 г шампиньонов, 3 луковицы, 3 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки белого вина, соль, красный и черный молотый перец по вкусу.

Капусту помыть и нашинковать.

Очищенный лук и шампиньоны мелко нарезать, смешать с капустой, выложить в горшочки, сбрызнуть вином, добавить соль, перец, растительное масло и влить по 2 ст. ложки горячей воды в каждый горшочек.

Горшочки закрыть крышками и поставить в разогретую духовку на 30—40 мин.

Квашеная капуста, тушенная с яблоками

1 кг квашеной капусты, 4 твердых яблока, 100 г сливочного масла или маргарина, 1 ст. ложка тмина, 1/2—1 стакан мясного бульона или воды.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, а мякоть нарезать маленькими кубиками или тонкими ломтиками, перемешать с шинкованной квашеной капустой, выложить в сковороду с разогретым маслом, посыпать тмином и жарить, непрерывно помешивая, в течение 10—15 мин.

После этого капусту с яблоками сложить в керамические горшочки, налить горячий процеженный бульон (приготовление см. в рецептах «Основной мясной бульон для супов» или «Основной мясокостный бульон для супов») или воду, поставить в нагретую духовку и тушить в течение 15—25 мин.

Цветная капуста, запеченная в голландском соусе

800 г молодой цветной капусты, 50 г сливочного масла, 4 ст. ложки тертого твердого сыра, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Для голландского соуса: 3 яичных желтка, 200 г сливочного масла, сок 1/2 лимона, 1 ст. ложка воды, соль по вкусу.

Цветную капусту вымыть, опустить на 20—30 мин в холодную соленую воду, чтобы избавиться от возможных вредителей, и снова промыть. После этого разобрать ее на отдельные кочешки, положить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, закрыть и варить при слабом

кипении в течение 15—20 мин, а затем откинуть на дуршлаг и дать стечь. Отварную капусту сложить в огнеупорные горшочки, смазанные маслом, залить горячим голландским соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть сливочным маслом, поставить в нагретую духовку и запекать на слабом огне 10—15 мин.

Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью.

Приготовление голландского соуса: в кастрюлю с толстым дном опустить сырые яичные желтки, добавить холодную воду и 1/2 нарезанного маленькими кусочками масла и варить при непрерывном помешивании до загустения. После этого снять кастрюлю с огня и продолжать мешать до образования однородной массы. Затем заправить соус солью и лимонным соком, ввести остальное растопленное масло и процедить.

Таким образом можно приготовить и белокочанную или савойскую капусту.

Голубцы с грибами и луком

8—10 листьев белокочанной капусты, 3 ст. ложки растительного масла, 300 г свежих грибов, 2 луковицы, 1—2 ст. ложки томатной пасты, 1/2 стакана отварного риса, перец, соль по вкусу.

Капустные листья проварить в кипящей воде 2—3 мин, вынуть из воды, дать воде стечь.

Лук спассеровать на растительном масле. Для начинки свежие грибы отварить, мелко нарезать, смешать с рисом, луком и томатной пастой, поперчить и посолить по вкусу.

На каждый капустный лист положить 2—3 ст. ложки начинки и завернуть его. Голубцы поджарить в масле,

затем тушить в гусятнице или в духовом шкафу на противне.

Подать с отварным картофелем и салатом из огурцов.

Капуста брокколи с картофелем под сырным соусом

1,2 кг капусты брокколи, 400 г картофеля, 300 г плавленого сыра, 1 стакан сливок, 20 г сливочного масла, 1 мускатный орех, 3 ст. ложки измельченной зелени, соль, белый молотый перец.

Сыр нарезать мелкими ломтиками, капусту помыть, удалить листья, отрезать розанчики от стеблей, стебли измельчить и бланшировать в течение 3 мин в кипящей воде, потом добавить розанчики и бланшировать еще около 3 мин.

Картофель очистить от кожуры и нарезать кубиками.

Сливки вскипятить с маслом, добавить сыр и, помешивая, растопить его на медленном огне. Полученный соус заправить солью, перцем, молотым мускатным орехом, добавить зелень.

Подготовленные капусту и картофель соединить, перемешать, положить в огнеупорную посуду, залить соусом, закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 15 мин.

К столу подать в горячем виде.

Красная капуста в красном вине

350 г краснокочанной капусты, 1 луковица, 50 г бекона, 1 ст. ложка свиного жира, 1¹/₂ ст. ложки муки, 100 мл красного вина, черный молотый перец, соль по вкусу.

Кочан капусты разрезать на 4 части, вырезать кочерыжку, листья мелко нашинковать.

Рубленый лук и нарезанный кубиками бекон подогреть в свином жире, посыпать мукой и подрумянить. Добавить красную капусту, тщательно размешать, приправить солью и перцем, накрыть и тушить в духовке 30 мин.

Вино довести до кипения, полить им капусту и продолжать тушить до готовности.

Брюссельская капуста в томатном соусе

1,5 кг брюссельской капусты, 400 г помидоров, 200 г сливочного масла, 3 луковицы, 2 стакана воды, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и измельчить.

Лук мелко нарезать и обжарить на сковороде в половине сливочного масла до золотистого цвета, затем добавить помидоры, соль, перец, долить горячую воду и тушить на медленном огне 10 мин.

Брюссельскую капусту помыть, нашинковать, обжарить на отдельной сковороде в оставшемся сливочном масле, уложить в горшочки и залить приготовленным соусом.

Горшочки закрыть крышками, поставить в разогретую духовку и тушить до готовности.

Перед подачей к столу блюдо посыпать измельченной зеленью укропа и петрушки.

Брюссельская капуста с баклажанами

1,2 кг брюссельской капусты, 3 баклажана, 5 сладких перцев, 4 луковицы, 2 соленых огурца, 200 г майонеза, 1 стакан сливок, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Кочаны брюссельской капусты разрезать на половинки, баклажаны нарезать полукружьями, перец — кольцами, соленые огурцы и лук — кубиками.

Майонез смешать со сливками, добавить измельченную зелень укропа, соль и перец.

Овощи уложить в горшочки, залить подготовленным соусом, горшочки накрыть крышками, поставить в разогретую духовку.

Готовить блюдо в течение 30—40 мин.

Тыква, фаршированная рисом и алычой

1,5 кг тыквы, 200 г риса, 70 г сливочного масла, 200 г алычи, 25 г сахара, 30 г изюма, 2 яблока, порошок корицы, соль по вкусу.

Тыкву обмыть, срезать верхушку, при помощи ложки удалить плодовую мякоть с семенами и еще раз промыть.

Мякоть отделить от семян и мелко нарезать. Добавить вареный рис, промытый изюм, алычу (без косточек), очищенные от кожицы и нарезанные соломкой яблоки, сахар, толченую корицу и хорошо перемешать.

Подготовленным фаршем наполнить тыкву и закрыть срезанной верхушкой. После этого положить ее на смазанный жиром противень и запечь в духовке.

Подать фаршированную тыкву, разрезав на куски и полив маслом.

Кабачки, тушенные в яблочном соке

3 кабачка среднего размера, 2 стакана яблочного сока с мякотью без сахара, 150 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Кабачки помыть, очистить, удалить семена и нарезать мякоть кубиками.

Сливочное масло растопить в сковороде, добавить половину измельченной зелени укропа и петрушки и яблочный сок.

Кабачки выложить в горшочки, посолить, поперчить, залить подготовленной смесью, затем добавить оставшуюся зелень.

Горшочки закрыть крышками, поставить в умеренно разогретую духовку и тушить кабачки до готовности.

Фаршированные кабачки по-румынски

4 молодых кабачка, 1/2 стакана риса, 1 яйцо, 1 луковица, 1 стакан молока, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки растительного или размягченного сливочного масла, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, молотый черный перец и соль по вкусу.

Рис промыть, обсушить, выложить в сковороду с небольшим количеством разогретого масла и обжарить до золотистого цвета. Затем высыпать его в кастрюлю, залить молоком, добавить очищенный и измельченный лук, перемешать и варить на слабом огне до набухания крупы.

Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко нарезать, перемешать с зеленью петрушки, соединить с рисом, добавить соль, молотый перец и хорошо перемешать.

Молодые кабачки очистить от кожицы, нарезать толстыми кружочками, осторожно сделать в них углубления, положить туда рисовый фарш, связать ниткой по 2 кружочка и обжарить с обеих сторон в разогретом масле. После этого снять нитки, сложить фаршированные кабачки в порционные горшочки, полить сметаной, разведенной небольшим количеством воды, посыпать укропом, поставить в духовку и тушить на слабом огне в течение 25—30 мин.

Подать это блюдо горячим с простоквашей или кефиром.

Кабачки с помидорами и сыром

1 кг кабачков, 3—4 помидора, 3 ст. ложки растительного масла, 100—150 г острого сыра или брынзы, 50 г сливочного масла, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, молотый черный перец и соль по вкусу.

Молодые кабачки очистить от кожицы, ополоснуть, нарезать кружочками, обвалять в муке и обжарить в сильно разогретом растительном масле.

Помидоры вымыть, нарезать кружочками и тоже поджарить.

В смазанные маслом порционные глиняные горшочки выложить кабачки, чередуя их с помидорами и тонкими ломтиками сыра или брынзы, посыпать зеленью, посолить, поперчить, положить сверху несколько кусочков сливочного масла и влить в каждый горшочек по 2—3 ст. ложки горячей воды. Горшочки поставить в нагретую духовку и тушить на слабом огне в течение 15—20 мин.

Кабачки в грибном соусе

4 кабачка, 700 г шампиньонов, 3 моркови, 1,5 стакана сливок, 3 луковицы, 1/2 пучка зелени укропа, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка муки, соль и перец по вкусу.

Шампиньоны помыть, мелко нарезать и жарить на сковороде в растительном масле до готовности. Затем добавить очищенный и измельченный лук, слегка обжарить его, долить немного воды и припустить на медленном огне. После этого шампиньоны и лук залить сливками, добавить измельченную зелень укропа, муку, соль и перец и тушить еще 10 мин.

Кабачки и морковь очистить, нарезать кубиками, уложить в горшочки и залить подготовленным соусом. Горшочки поставить в разогретую духовку и тушить 20–30 мин.

Цукини, фаршированный копченым лососем

1 кг цукини, 300 г копченого лосося, 50 г очищенных креветок, 2 яйца, 1 стакан сливок, 1 ст. ложка муки, 300 г помидоров, 1 средний баклажан, 2–3 зубчика чеснока, 4 сладких перца, 150 г цветной капусты, 2 небольшие моркови, 1 лимон, 2 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки шпината, 1 маленькая луковица, 1 ч. ложка белого вина, специи, соль по вкусу.

Цукини почистить, вынуть сердцевину.

Приготовление начинки: в мелко рубленый копченый лосось добавить яйца, муку, 1 ст. ложку сливок, рубленый сладкий перец, шпинат и специи.

Нафаршировать кабачок приготовленной массой и

запечь в духовом шкафу в течение 15–20 мин при температуре 180°C. Готовый цукини нарезать ломтиками, выложить на большое блюдо и полить соусом.

Приготовление соуса: спассеровать в жире мелко рубленый лук, добавить очищенные томаты, измельченный чеснок, белое вино, оставшиеся сливки, довести до кипения и варить в течение 30 мин на слабом огне. В конце добавить креветки.

Баклажаны, запеченные с грибами и яйцами

1,5 кг баклажанов, 5 луковиц, 5 яиц, 250 г шампиньонов, 3 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки растительного масла, 1 стакан сметанного соуса или сметаны, зелень укропа и петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Баклажаны ошпарить кипятком, очистить от кожицы, нарезать кубиками среднего размера, слегка посолить и оставить на 1 ч.

Грибы отварить, мелко порубить и обжарить на отдельной сковороде в сливочном масле с предварительно очищенным и мелко нарезанным луком.

Баклажаны отжать от сока и обжарить на сковороде в растительном масле.

Яйца отварить вкрутую.

В порционные горшочки уложить слоями баклажаны (половину), грибы с луком и нарезанные кружочками яйца, поперчить, посолить по вкусу, сверху уложить еще слой оставшихся баклажанов. Содержимое горшочков залить сметанным соусом или сметаной и запекать в умеренно разогретой духовке.

При подаче к столу посыпать измельченной зеленью.

Баклажаны, запеченные с брынзой и зеленью

1—2 баклажана, 50 г брынзы, 2 помидора, 1 ч. ложка муки, 1 ст. ложка смальца, 1 небольшая луковица, 1 ч. ложка растопленного сливочного масла, 1—2 ст. ложки измельченной зелени молодого чеснока, 1 ч. ложка измельченного чабреца, 1/3 ч. ложки сахара, 1 лавровый лист, 1/3 ч. ложки черного или красного молотого перца, соль по вкусу.

Небольшие баклажаны нарезать кружочками толщиной 1 см, обдать кипятком, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость, затем выложить на чистую ровную поверхность, чуть посолить, придавить прессом и оставить на 20 мин.

Лук почистить, ополоснуть и измельчить.

Помидоры вымыть и разрезать пополам.

В сковороде разогреть сливочное масло, выложить туда лук, обжарить до светло-желтого цвета, затем добавить помидоры, зелень молодого чеснока, чабрец, лавровый лист, соль, молотый перец и сахар, перемешать и тушить на небольшом огне в течение 30 мин, пока соус не загустеет.

Баклажаны обсушить салфеткой, обвалить в муке и обжарить в разогретом смальце.

Соус протереть сквозь сито, налить немного на дно порционных глиняных горшочков, потом положить слой баклажанов, на них — нарезанную ломтиками брынзу, затем — снова слой баклажанов и ломтики брынзы, повторяя слои до тех пор, пока горшочки не заполнятся. Сверху залить горячим соусом, посыпать тертой брынзой, смешанной с молотыми сухарями, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в нагретой духовке.

Морковь, тушенная с черносливом

1 кг моркови, 200 г чернослива, 1 ст. ложка маргарина, 30 г сливочного масла, 1/3 стакана воды.

Морковь почистить, вымыть, нарезать брусочками, выложить в огнеупорные глиняные горшочки, добавить маргарин и горячую воду, поставить в духовку и тушить в течение 15 мин.

В это время чернослив хорошо промыть, опустить в кипящую воду и варить 5–10 мин. Затем воду слить, удалить косточки, а мякоть нарезать соломкой и соединить с морковью. Снова поставить горшочки в духовку и продолжать тушить еще 10 мин.

В готовое блюдо положить кусочек сливочного масла и подавать к столу.

Свекла, тушенная с яблоками

1 кг молодой свеклы, 3–4 яблока, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка муки, 30 г сливочного масла, 1 ч. ложка 3%-ного уксуса или лимонная кислота на кончике ножа, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, сахар и соль по вкусу.

Небольшую молодую свеклу хорошо вымыть, очистить от кожицы, натереть на терке с крупными отверстиями, сложить в порционные горшочки, добавить немного кипятка, поставить в духовку и тушить при слабом кипении в течение 10–15 мин.

В это время вымыть яблоки, очистить их от кожицы, удалить семенную коробку, а мякоть натереть на терке и положить в горшочки со свеклой. Добавить сметану и продолжать тушить еще столько же времени. После этого посолить, заправить сахаром, уксусом или лимонной ки-

слотой, мукой, прогретой со сливочным маслом, перемешать, снова поставить в духовку и тушить 2—3 мин.

Готовое блюдо посыпать зеленью и подать к мясным кушаньям.

Свекла, тушенная в сметанном соусе

1 кг свеклы, 1—2 ст. ложки маргарина, 2 ст. ложки 8%-ного уксуса, 1/2 ст. ложки сахара.

Для сметанного соуса: *1 стакан сметаны, 1/2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка размягченного сливочного масла, молотый черный перец и соль по вкусу.*

Свеклу хорошо вымыть с помощью щеточки, положить в кастрюлю, залить холодной водой и варить до мягкости в течение 1,5—2 ч. Затем воду слить, свеклу остудить, почистить, нарезать кубиками, выложить в сковороду с разогретым маргарином и немного потушить. Подготовленную свеклу сложить в огнеупорные горшочки, заправить уксусом и сахаром, залить горячим сметанным соусом, поставить в нагретую духовку и тушить на среднем огне в течение 10—15 мин.

Приготовление сметанного соуса: муку просеять, выложить в сухую сковороду, прогреть, не допуская изменения цвета, слегка охладить и смешать с таким же количеством растопленного масла, тщательно растирая, чтобы не было комочков. Сметану вскипятить, соединить с мучной заправкой, посолить, посыпать молотым перцем и проварить 3—5 мин. Для остроты одновременно с мучной заправкой можно добавить в соус 1 ч ложку острого кетчупа или немного толченого чеснока.

Репа с квашеной капустой

1,4 кг репы, 600 г квашеной капусты, 2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, сахар и соль по вкусу.

Репу помыть, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить и мелко нарезать. Квашеную капусту нашинковать и посыпать сахаром.

Репу смешать с капустой и луком, посолить, залить растительным маслом, выложить в горшочки и готовить в разогретой духовке 30 мин.

Брюква и репа, запеченные со сметаной

1 репа, 1 брюква, 2 ст. ложки муки, 75 г сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, 1 ст. ложка молотых сухарей, молотый черный перец и соль по вкусу.

Брюкву и репу почистить, опустить в кипящую воду и варить до полуготовности. Затем вынуть, нарезать кружочками толщиной 1 см, посыпать солью и молотым перцем, обвалять в муке, выложить в сковороду с разогретым сливочным маслом и обжарить с обеих сторон.

Готовые овощи равномерно разложить в порционные керамические горшочки, полить сметаной, посыпать молотыми сухарями, поставить, не накрывая, в духовку и запекать на небольшом огне в течение 10—15 мин.

Фасоль с грибами и чесноком

3 стакана фасоли, 1 кг грибов, 300 г репчатого лука, 50 г растительного масла, 3 зубчика чеснока, 1 стакан тертого твердого сыра, соль.

Фасоль замочить на 6 ч в холодной воде, затем воду слить, фасоль отварить в кастрюле.

Грибы промыть, разрезать на шесть частей, обжарить на сковороде в масле вместе с измельченным луком.

Грибы, лук и фасоль смешать, добавить толченый чеснок, соль, все выложить в горшочек, влить немного воды, в которой варилась фасоль, и обильно посыпать сыром.

Горшочек поставить в умеренно разогретую духовку на 20 мин и тушить до готовности.

Фасоль, тушенная с репчатым луком

700 г фасоли, 10 больших луковиц, 10 ст. ложек растительного масла, соль, черный и красный молотый перец по вкусу.

Фасоль замочить на ночь в холодной воде, на следующий день отварить, жидкость слить в отдельную посуду.

Лук нарезать кольцами и слегка обжарить в 8 ст. ложках растительного масла, затем хорошо посолить, добавить черный и красный перец.

В горшочек выложить чередующимися слоями фасоль и жареный лук (последний слой должен быть луковым), полить оставшимся маслом и влить 0,7 л воды, в которой варилась фасоль.

Горшочек поставить в разогретую духовку и тушить фасоль при средней температуре примерно 20 мин.

Стручковая фасоль с брынзой

700 г стручковой фасоли, 3 ст. ложки тертой брынзы, 1 ст. ложка растопленного сливочного масла, 2 яйца, 1 ч. ложка муки, 4 ст. ложки сметаны, соль по вкусу.

Фасоль очистить от прожилок, опустить в подсоленную воду, сварить и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость.

После этого перемешать со сливочным маслом и тертой брынзой и выложить в огнеупорные керамические горшочки.

Яйца взбить с мукой и сметаной, полученной смесью залить фасоль. Горшочки поставить в духовку, нагретую до умеренной температуры, и запекать на слабом огне 15–20 мин до образования румяной корочки.

Овощное рагу «Ассорти»

4–5 клубней картофеля, 250 г белокочанной капусты, 1/2 репы или брюквы, 3–4 моркови, 1 пучок зелени петрушки, 2/3 стакана зеленого горошка, 250 г тыквы или кабачков, 4–5 луковиц, 1 1/2 стакана сметаны или томат-пюре, 4–5 ст. ложек топленого масла, 2–3 лавровых листа, 5–7 горошин черного или душистого перца, 2–3 зубчика чеснока, 2–3 штуки гвоздики, соль по вкусу.

Капусту очистить от верхних листьев, тонко нашинковать, положить в кастрюлю, залить до половины водой и кипятить на сильном огне почти до мягкости.

Картофель почистить, вымыть, нарезать кубиками или дольками и обжарить в разогретом масле.

Морковь, лук, репу или брюкву почистить, вымыть, мелко нарезать и слегка обжарить в топленом масле, добавив половину измельченной зелени.

Подготовленные овощи (кроме капусты) равномерно распределить по керамическим горшочкам, влить томат-пюре или сметану, поставить в нагретую духовку и тушить на небольшом огне в течение 10–15 мин. Затем добавить очищенную от кожицы и семян и нарезанную ломтиками тыкву или кабачки, капусту, лавровый лист, перец горошком, гвоздику и продолжать тушить 15–20 мин.

За 5–10 мин до готовности положить зеленый горошек и толченый чеснок.

Готовое рагу полить сливочным маслом, посыпать мелко нарезанной зеленью и подать в горшочках, в которых оно тушилось.

Запеканка из помидоров по-польски

1 кг помидоров, 6 яиц, 100 г сливочного масла, 150 г твердого сыра, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 1 ст. ложка тмина, 2–3 лавровых листа, молотый черный перец и соль по вкусу.

Помидоры вымыть, опустить на несколько секунд в кипяток, вынуть, снять кожицу, а мякоть нарезать кружочками.

Яйца сварить вкрутую, остудить, почистить и тоже нарезать кружочками.

Сыр натереть на крупной терке.

Лавровый лист растереть в порошок.

Глиняные горшочки с широким дном хорошо смазать сливочным маслом, положить в них поочередно поми-

доры, яйца и сыр так, чтобы последним слоем были яйца и сыр. Каждый слой посыпать измельченным лавровым листом, тмином, солью и молотым перцем, а сверху разложить нарезанное маленькими кусочками сливочное масло. Горшочки поставить в предварительно нагретую духовку и запекать на среднем огне 20–25 мин.

Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки и подать горячим.

Запеканка из сладкого перца по-болгарски

14–15 сладких болгарских перцев, 3–4 помидора, 3–4 луковицы, 1/2 стакана растительного масла, 150 г брынзы или твердого сыра, 2 стакана простокваши, 4–5 яиц, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Помидоры и очищенный от семян сладкий перец вымыть, ошпарить 2–3 раза кипятком и снять кожицу. Перец нарезать соломкой, а помидоры — ломтиками.

Лук почистить, ополоснуть, нашинковать тонкими полукольцами и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Затем добавить перец и помидоры, посолить и продолжать обжаривать еще 5–10 мин. После этого выложить овощи в порционные керамические горшочки, посыпать тертым сыром или брынзой и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Яйца взбить с простоквашей и просеянной мукой и залить этой смесью овощи.

Горшочки поставить в нагретую духовку и запекать на небольшом огне до образования румяной корочки.

Кукуруза, тушенная с луком и перцем

280 г зерен кукурузы, 75 г репчатого лука, 75 г зеленого перца, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина.

Замороженную кукурузу разморозить. Лук и зеленый перец нарезать кубиками.

Разогреть духовку до 180°C. Прогреть форму для запекания за 1—2 мин, смазать жиром и выложить на нее овощи. Накрыть и готовить 10—15 мин до мягкости. Посолить по вкусу и дать немного постоять. Подать теплой.

Фаршированный сельдерей

8 корней сельдерея, 300 г фарша из свежей или соленой свинины, 1 луковица, 200 г шпика, 2 ст. ложки масла, 8 ломтиков сыра, 100 г сливок, 1 ст. ложка муки, 1 желток, 1 пучок зелени, молотый перец, соль по вкусу.

Сельдерей отварить (не разваривая), очистить, срезать кончик и выбрать середину. К мясному фаршу добавить нарезанный кубиками шпик, лук, соль, перец. Нафаршировать этой массой сельдерей, поместить его на сковороду, дно которой выложить кусочками шпика, и в горячей духовке запечь в течение 15 мин. Полить сельдерей образовавшимся во время жаренья соком, положить на каждый корень по ломтику сыра и снова поставить в духовку. Как только он расплавится, выложить сельдерей на выстланное зелеными листьями блюдо.

Отдельно подать соус, приготовленный из муки, сока, оставшегося от жарения, и сливок. Перед подачей к столу к соусу подмешать сырой желток. Подать блюдо с отварным картофелем.

Запеканка из ревеня и риса

100 г ревеня, 1 стакан риса, 2¹/₄ стакана молока, 2 ст. ложки сахара, 20 г сливочного масла или маргарина, 3 яйца, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка молотых сухарей, соль.

Ревень очистить, ополоснуть и нарезать кубиками.

Рис хорошо промыть, опустить в кипящее подсоленное молоко, сварить густую молочную рисовую кашу и охладить. После этого вбить 2 сырых яйца, добавить ревеня и хорошо перемешать.

Керамические горшочки смазать маслом, посыпать молотыми сухарями и выложить в них кашу. Разровнять поверхность, смазать ее смесью яйца со сметаной, поставить в духовку и запекать до появления румяной корочки.

Подать со сладким фруктовым соусом, вареньем или бисквитами и компотом.

Каннелони с луком и сладким перцем

4 стручка желтого, зеленого и красного сладкого перца, 5 стеблей зеленого лука, 2 зубчика чеснока, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 1/2 стакана молока, 1 стакан сливок, 100 г тертого сыра, 1 плавленый сырок, 12 каннелони, мускатный орех, молотый красный перец, черный перец, соль по вкусу.

Перец нарезать кубиками, лук — кольцами. Чеснок порубить. Потушить овощи и чеснок в растительном масле. Приправить солью, перцем и молотым красным перцем.

Пассеровать муку в половине сливочного масла.

Влить молоко, сливки, добавить тертый сыр. Вскипятить соус, приправить солью, перцем, мускатным орехом и снять с плиты. Плавленный сыр нарезать ломтиками.

Нагреть духовку до 200°C. Смазать форму оставшимся сливочным маслом. Начинить каннелони овощами и уложить в форму. Запекать до готовности.

Грибы, запеченные под белым соусом

800 г свежих грибов, 3 луковицы, 7—8 мелких помидоров, 80 г сливочного масла, 4 ст. ложки тертого сыра, 1—2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу.

Для белого соуса: 1 стакан молока, 70 г сливочного масла, 4 ст. ложки муки, соль по вкусу.

Грибы почистить, вымыть и нарезать небольшими ломтиками.

Очищенный лук ополоснуть, измельчить, выложить в сковороду с разогретым маслом, обжарить до светло-желтого цвета, добавить грибы, посолить, поперчить и продолжать тушить еще 20—25 мин.

В керамические горшочки положить грибы с луком, целые или разрезанные пополам помидорчики, посыпать тертым сыром, зеленью, перемешать и залить горячим соусом.

Горшочки поставить в умеренно нагретую духовку и запекать, не накрывая, до появления румяной корочки.

Отдельно подать салат из свежих овощей.

Приготовление белого соуса: муку обжарить на сухой сковороде до появления приятного орехового аромата, не допуская изменения цвета, слегка охладить, смешать с размягченным сливочным маслом, развести

небольшим количеством теплого молока, тщательно растереть, чтобы не было комочков, влить остальное горячее молоко и проварить на слабом огне в течение 5—10 мин. После этого соус снять с огня, посолить, перемешать и процедить.

Маслята с картофелем

1 кг свежих или замороженных маслят, 5 луковиц среднего размера, 5 ст. ложек сметаны, 100 г сливочного масла, 8 клубней картофеля, 1/2 стакана воды, 2 кубика грибного бульона.

Грибы промыть, разрезать на четыре части и обжарить на сковороде в сливочном масле 10 мин. Затем добавить очищенный и нашинкованный лук, перемешать и тушить еще 10 мин, после чего добавить сметану.

Половину очищенного и нарезанного соломкой картофеля выложить в горшочек, затем разместить слой грибов, сверху засыпать оставшимся картофелем, добавить толченые бульонные кубики, предварительно разведенные водой.

Горшочек поставить в духовку, закрыв крышкой. Запекать 40—50 мин до полной готовности картофеля.

Жюльен из грибов

1,4 кг шампиньонов или белых грибов, 6 луковиц, 4 яйца, 4 зубчика чеснока, 1 стакан молока, 2 ст. ложки растительного масла, соль и перец по вкусу.

Лук очистить, мелко нарезать и обжарить на сковороде в растительном масле.

Грибы нарезать мелкими кусочками, отварить в каст-

рюле в подсоленной воде, смешать с луком и уложить в порционные формочки.

Яйца взбить, влить молоко, добавить соль, перец, измельченный чеснок и залить полученной смесью грибы.

Формочки закрыть крышками, поставить в разогретую духовку и запекать блюдо до готовности.

Шампиньоны с сыром

20 небольших шампиньонов, 1 ст. ложка лимонного сока, 100—150 г сыра, 1 небольшая луковица, 2 ст. ложки растительного масла, по 1/4 ч. ложки красного и черного жгучего перца, 1 ч. ложка соли.

Шляпки грибов отделить от ножек, промыть в подкисленной воде (на 500 мл воды — 1 ст. ложка лимонного сока) и хорошо обсушить. Ножки нарезать и смешать с измельченным сыром, луком, 1 ст. ложкой масла. Все обжарить несколько минут на сковороде. Получившейся сырно-грибной массой нафаршировать грибные шляпки.

Противень смазать растительным маслом, положить на него шляпки грибов и поставить на 10 мин в предварительно подогретую до 190°C духовку.

Перед подачей к столу каждую грибную шляпку положить на крекер или намазанный сливочным маслом кусочек хлеба.

Свежие грибы, запеченные с баклажанами

500 г свежих грибов, 4 средних баклажана, 2—3 луковицы, 3 ст. ложки топленого масла, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки муки, соль по вкусу.

Баклажаны вымыть, нарезать кусочками длиной 3—4 см, посолить, разложить на доске разрезом вниз, накрыть другой доской и поставить сверху груз, чтобы вышел сок. Затем баклажаны обсушить, обвалять в половине муки и слегка обжарить в хорошо разогретом масле.

Лук очистить, ополоснуть, нарезать кольцами и обжарить до золотистого цвета.

Грибы помыть и нарезать крупными ломтиками.

На дно керамических горшочков выложить баклажаны, на них — грибы, затем лук, снова баклажаны и так далее, пока горшочки не заполнятся на три четверти (сверху должны быть баклажаны).

Сметану подсолить, хорошо перемешать с оставшейся мукой и залить этой смесью овощи.

Горшочки накрыть крышками, поставить в духовку и тушить на среднем огне в течение 30—40 мин до тех пор, пока грибы не станут мягкими и не выделится достаточно сока.

Блюда из различных круп

Гречневая каша с мясом

1 стакан гречневой крупы, 120 г мякоти говядины или нежирной свинины, 1/2 стакана воды, 1 луковица, соль по вкусу.

Говядину или свинину промыть, зачистить от пленок и нарезать небольшими кусочками, как на гуляш.

Гречку перебрать и тщательно промыть.

Лук почистить, ополоснуть и измельчить.

Все продукты соединить, перемешать, сложить в ог-

неупорный глиняный горшочек, залить горячей водой, посолить, поставить в разогретую духовку и варить на слабом огне в течение 3—4 ч до тех пор, пока каша не загустеет.

Гречневая каша с яйцами и салом

2 стакана гречневой крупы, 3 яйца, 100 г свиного сала, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, 1 ч. ложка соли.

Яйца сварить вкрутую, остудить, почистить и мелко нарезать.

Гречневую крупу перебрать и хорошо промыть холодной водой.

В порционные горшочки, смазанные изнутри маслом, положить половину нарезанного тонкими ломтиками сала, всыпать крупу, заполнив горшочки наполовину, залить кипятком, чтобы только покрыло гречку, накрыть крышкой и оставить на 10—15 мин.

Затем добавить измельченные яйца, сливочное масло и соль, перемешать, не касаясь сала, накрыть сверху ломтиками сала, поставить в нагретую духовку и запекать на слабом огне в течение 1 ч.

Запеканка из гречневой каши со сметаной

2¹/₂ стакана гречневой крупы, 2 яйца, 2¹/₂ стакана сметаны, 1/2 стакана мелкого изюма без косточек, 1/3—1/2 стакана сахара, 1 ч. ложка молотой корицы, соль по вкусу.

Гречневую крупу перебрать, промыть, перетереть до однородности с сырыми яйцами, высушить и просеять через дуршлаг так, чтобы крупинки отделялись друг от друга.

Подготовленную крупу разложить в огнеупорные керамические горшочки, влить сметану, добавить сахар, корицу, промытый, ошпаренный кипятком и обсушенный изюм, перемешать и выровнять ложкой поверхность. Поставить горшочки с кашей в нагретую духовку и запекать на очень медленном огне в течение 40—50 мин.

Готовую кашу можно украсить ломтиками консервированных фруктов или целыми ягодами из варенья.

Гречневый торт

2 порционных пакетика гречки, 2 тонкие копченые колбаски или сосиски, 2 яйца, 1 ст. ложка острого томатного соуса, перец, соль по вкусу.

Пока готовится крупа, смешать яйца и томатный соус в однородную массу, мелко нарезать колбаски или сосиски. Извлечь гречку из пакетиков, влить в нее приготовленную смесь, добавить колбаски и тщательно перемешать. Равномерно разложить эту массу на сковороде.

Запекать 10 мин в духовке или на медленном огне. Должен получиться коржик, который можно есть как горячим, так и холодным.

Подается к щам со сметаной или другим супам.

Рисовая каша на молоке

1/2 стакана рисовой крупы, 4 стакана молока, 75 г сливочного масла, 2/3 ч. ложки молотой корицы, 2/3 ч. ложки соли.

Рис хорошо промыть, всыпать в большое количество холодной воды, посолить, довести на сильном огне до кипения, откинуть на решето или дуршлаг, облить холодной водой и дать стечь.

Подготовленную крупу положить в керамические горшочки, заполнив их на две трети, добавить корицу и сливочное масло, залить горячим молоком. Горшочки выставить на противень, налить на него немного воды, чтобы каша не подгорела, затем установить в нагретую духовку и варить на слабом огне, время от времени помешивая, в течение 50—60 мин.

К молочной рисовой каше рекомендуется отдельно подать сахар, варенье или фруктовый сироп.

Рис с грибами по-болгарски

400 г грибов, 1/2 кг риса, 2—3 луковицы, 3 ст. ложки растительного масла, 1 1/2 стакана воды, 1 ст. ложка муки, 1 пучок зелени петрушки, 1/2 ч. ложки молотого красного перца, 1/2 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Рис отварить до полуготовности.

Грибы хорошо вымыть, если нужно — почистить, еще раз ополоснуть и нарезать небольшими ломтиками.

Очищенный и вымытый лук нарезать соломкой, выложить в сковороду с разогретым растительным маслом и поджарить до золотистого цвета. Затем добавить грибы и продолжать жарить еще 5—10 мин. После этого грибы посолить, посыпать красным и черным перцем, смешать с рисом, выложить в порционные керамические горшочки и залить стаканом горячей воды. Поставить горшочки в нагретую духовку и тушить на слабом огне 20—25 мин.

Муку прогреть в таком же количестве масла, развести 1/2 стакана теплой воды, тщательно растереть, чтобы не было комочков, и влить в горшочки с грибами и рисом.

Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки и подать горячим.

Рисовая каша с шафраном

1/2 стакана рисовой крупы, 4¹/₂ стакана мясного бульона или воды, 50 г сливочного масла, 1/3—2/3 ч. ложки шафрана, 50—100 г твердого сыра, 2/3 ч. ложки соли.

Шафран залить 2 ст. ложками воды и дать настояться.

Рис перебрать, промыть, обсушить, всыпать в сковороду с разогретым маслом и слегка обжарить.

Подготовленную крупу положить в порционные горшочки, заполнив их на две трети, посолить, залить горячим процеженным бульоном (приготовление см. в рецептах «Основной мясной бульон для супов» или «Основной мясокостный бульон для супов») и накрыть крышками. Горшочки выставить на противень, на который налить немного воды, чтобы каша не подгорела, затем поставить в нагретую духовку и варить на слабом огне, время от времени помешивая, в течение 1 ч. За 5—10 мин до готовности влить шафрановый настой и перемешать рис.

Готовую кашу посыпать толстым слоем тертого сыра и подать горячей в этих же горшочках.

Кукурузная запеканка с грибами

1/2 стакана кукурузной крупы, 3 стакана воды, 4 ст. ложки растопленного сливочного масла, 2 ст. ложки тертого твердого сыра, 2 луковицы, 200 г свежих или 8—10 сушеных грибов, 1 яйцо, 1/2 стакана сметаны, соль по вкусу.

Кукурузную крупу перебрать, залить холодной водой, оставить на ночь замачиваться. На следующий день воду слить, добавить половину сливочного масла, тертый сыр, соль, сырой яичный желток и хорошо перемешать.

Очищенный и вымытый лук измельчить.

Сушеные грибы промыть, замочить на 2—3 ч, затем в этой же воде сварить, вынуть, нарезать небольшими ломтиками и обжарить в разогретом масле.

Если используются свежие грибы, то их нужно вымыть, почистить, опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и варить 20—25 мин, после чего измельчить и обжарить.

Соединить кукурузную массу с луком и грибами, хорошо вымешать, добавить взбитый в пену яичный белок, еще раз осторожно перемешать, сложить в смазанные маслом керамические горшочки, поставить в предварительно нагретую духовку и запекать на слабом огне в течение 1 ч.

Готовую запеканку полить сметаной и подать.

Каша гурьевская

1/2 л молока, 1/2 стакана манной крупы, 500 г очищенных ядер орехов (грецких, фундука), 10 шт. горького миндаля, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана варенья (клубничного или вишневого без косточек), 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стручок кардамона, 1 ст. ложка молотой корицы, 2 ст. ложки тертой лимонной цедры.

Орехи залить кипятком на 2—3 мин, очистить их от тонкой кожицы, подсушить и истолочь в ступке, подливая по 1 ч. ложке теплой воды к каждой полной столовой ложке орехов. Сложить их в отдельную чашку.

Для гурьевской каши готовят молочные пенки: молоко вылить в плоскую посуду (чугунную эмалированную сковороду), поставить в нагретую духовку. Снимать образующиеся крепкие пенки, когда они начнут румяниться.

ся, и складывать их в отдельную посуду. (Собрать 12—15 пенек.)

На оставшемся молоке сварить густую, хорошо разваренную манную кашу, всыпать в нее толченые орехи, сахар, масло, растертые пряности и перемешать.

В огнеупорную эмалированную сковороду с высокими краями (или широкий плоский сотейник) налить манную кашу слоем 0,5—1 см и закрыть его пенкой. Вновь налить слой каши, но уже тоньше, и опять переслоить его пенкой и т. д. В предпоследний слой добавить немного варенья. Поставить емкость на 10 мин в предварительно хорошо нагретую духовку, но со слабым огнем. Затем вынуть, залить сверху оставшимся вареньем и толчеными орехами.

Подать в той посуде, в которой готовили кашу.

Перловая каша с луком

1 стакан перловой крупы, 2 стакана воды, 60 г свиного сала или 3—4 ст. ложки растительного масла, 1—2 луковицы, соль по вкусу.

Перловую крупу промыть теплой водой, высыпать в горшочек с кипящей водой, посолить, поставить в горячую духовку и варить на слабом огне до готовности.

Лук почистить, ополоснуть, мелко нарезать, обжарить в разогретом свином сале или растительном масле и смешать с готовой кашей.

Каша перловая рассычатая

1 стакан перловой крупы, 3 стакана воды, 50 г сливочного масла или сала, соль.

Крупку перебрать, промыть, залить горячей водой и довести до кипения. Затем воду слить, кашу вновь залить горячей подсоленной водой, добавить жир, перемешать, закрыть крышкой и варить в духовке, чтобы каша хорошо упрела, а вода полностью впиталась в крупку, после чего кашу вновь перемешать.

Сваренная таким образом каша получается рассыпчатой, не пригорает и не высыхает, а горшочек придает неповторимый вкус.

Подать кашу с молоком, маслом или шкварками с луком.

Пшеничная каша с мясом

1 стакан пшеничной крупки, 150 г мякоти говядины или свинины, 2 стакана воды или мясного бульона, 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла или смальца, соль по вкусу.

Мясо зачистить от пленок и сухожилий, промыть и нарезать небольшими кусочками, как для гуляша.

Пшено перебрать и тщательно промыть, несколько раз меняя воду.

Лук почистить, ополоснуть, измельчить и обжарить в разогретом растительном масле или смальце до золотистого цвета.

В огнеупорные глиняные горшочки сложить крупку, мясо и лук, хорошо перемешать, залить горячей водой или процеженным мясным бульоном (приготовление см. в рецептах «Основной мясной бульон для супов» или «Основной мясокостный бульон для супов») и посолить. Горшочки поставить в духовку и тушить кашу на небольшом огне в течение 1–1,5 ч.

Пшенная каша со шкварками и горохом

1/2 стакана пшена, 1/2 стакана гороха, 4 стакана воды, 100 г свежего сала, 1 ч. ложка соли.

Крупу и горох всыпать в кипящую подсоленную воду и варить кашу при среднем нагреве до загустения. Шпик мелко нарезать и обжарить на сковороде до образования шкварок. Содержимое сковороды добавить в загустевшую кашу, размешать и поставить на 30—40 мин в духовой шкаф для упревания.

Кутья из пшеницы с маком

2 неполных стакана пшеницы, 1 стакан мака, 1/2 стакана сахара или 2 ст. ложки меда.

Пшеницу перебрать, промыть, опустить в кипящую воду, довести до кипения, откинуть на дуршлаг, облить холодной водой и дать стечь. Затем выложить в небольшие керамические горшочки, залить водой на 3—4 пальца выше крупы, накрыть крышкой и вскипятить. После этого поставить посуду в горячую духовку и варить пшеницу на небольшом огне в течение 4 ч. Когда она упрет до мягкости, вынуть горшочки из духовки и поставить в холодное место.

В это время мак ошпарить кипятком, слить, обдать холодной водой, еще раз слить, переложить в каменную чашку или ступку и тереть, пока он не побелеет и не растолкутся зерна. Затем добавить сахар или мед, хорошо перемешать, соединить с остывшей пшеницей, долить 1/4—1/3 стакана холодной кипяченой воды и еще раз хорошо перемешать.

Подать кутью в этих же горшочках.

Коливо

2 стакана зерен пшеницы, 200 г мака, 2 ст. ложки вишневого варенья без косточек, 200 г орехов, 100 г изюма без косточек, сахар, корица, ванилин, мед по вкусу.

Пшеницу очистить, перебрать, хорошо промыть, уложить в глиняный горшочек, залить горячей водой так, чтобы вода покрывала зерна, и поставить томиться в духовку. При необходимости долить горячей воды.

Мак промыть, залить крутым кипятком на 2—3 ч, затем воду слить. Растереть мак в ступке, добавить сахар, корицу, ванилин, мед, вишневое варенье, измельченные орехи и предварительно замоченный изюм, влить 1 л остывшей кипяченой воды. В горшочек с готовой пшеницей добавить полученную смесь и поставить в духовку на 20 мин.

При подаче к столу коливо выложить в керамическую миску.

Ячневая каша с жареными грибами

1 стакан ячневой крупы, 2 стакана воды, 30 г сливочного масла, 5—6 свежих шампиньонов, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Крупу перебрать, хорошо промыть, всыпать в порционные горшочки с кипящей подсоленной водой, добавить сливочное масло, перемешать, поставить в нагретую духовку и варить 2,5—3 ч до мягкости.

Лук почистить, ополоснуть, измельчить и обжарить в разогретом растительном масле.

Шампиньоны промыть, опустить в кастрюлю с кипя-

щей водой и варить в течение 20—25 мин до готовности. Затем нарезать маленькими ломтиками, обжарить в небольшом количестве растительного масла, соединить с луком и перемешать с горячей кашей за 5 мин до конца варки.

Каша по-витебски

8 картофелин, 1 стакан любой крупы, 400 мл молока, 2 ст. ложки сливочного масла.

Картофель отварить, протереть и развести теплым молоком. В приготовленную массу добавить промытую крупу, перемешать и поставить в духовку на 30—40 мин.

Перед подачей к столу полить кашу растопленным сливочным маслом.

Десерты и выпечка

Творожные круассаны

200 г творога, 1 стакан муки, 20 г дрожжей, 6 ст. ложек молока, 1 ст. ложка яблочного сиропа, 80 г сливочного масла, 1/4 ч. ложки соли.

Просеянную муку соединить с разведенными теплым молоком дрожжами и сиропом и оставить на 15 мин. Затем добавить нарезанное хлопьями охлажденное масло, отжатый и протертый творог, соль, замесить тесто и поставить его на 1 ч в теплое место.

Раскатать тесто в пласт толщиной 1 см, вырезать 12 остроугольных треугольников и скатать их в круассаны, начиная с широкого края. Уложить их на смазанный маслом противень, оставить на 10–15 мин для расстойки, затем выпекать 20 мин в разогретой до 180°C духовке.

Подать круассаны с медом.

Бананы, запеченные в фольге

4 банана, 60 мл рома, 50 г сахара, цедра и сок 1 апельсина, молотая корица, 25 г маргарина.

Очистить бананы и каждый положить на кусок фольги. Наколоть спицей в нескольких местах. Смешать ром, сахар, сок апельсина, измельченную цедру и корицу и

полить этой смесью бананы. Смазать их маргарином. Плотнo завернуть каждый банан в фольгу, чтобы сок не вытек. Запекать в духовке в течение 15 мин, один раз перевернуть.

Подать с дольками апельсина и мягким сыром.

Печеные сливы с орехами

1 кг слив, 1/2 стакана ядер грецких орехов, 3/4 стакана сахара, 1/2 стакана красного сухого вина.

Сливы промыть, удалить косточки, а на их место вложить по ядру ореха. Уложить сливы на противень, сбрызнуть вином, обсыпать сахаром и держать до загустения сиропа.

К столу подать в холодном виде.

«Захер-торте»

Для торта: 150 г шоколада или 30 г какао, по 150 г сахара, муки и сливочного масла, 6 яиц, 2 ст. ложки сливок, 4 ст. ложки теплой воды, 2—3 ст. ложки абрикосового повидла.

Для помадки: 40 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 50 г порошка какао, 3 ст. ложки молока.

Приготовление торта: шоколад растопить с теплой водой. Размягченное масло растереть с сахаром. К образовавшейся пышной массе небольшими порциями добавлять растопленный шоколад или какао и по 1 желтку, постоянно растирая смесь. В конце влить сливки, всыпать муку и положить круто взбитые белки и осторожно перемешать. Форму хорошо смазать жиром и наполнить тестом. Выпекать его в течение 15—20 мин.

Дать бисквиту постоять в форме 5–10 мин. Потом форму опрокинуть, вынуть его и положить на решетку до полного остывания. Подровнять бока бисквита и намазать его (сверху и с боков) тонким слоем слегка подогретого абрикосового повидла.

Приготовление помадки: порошок какао развести горячим молоком и, растирая, добавить масло и сахарную пудру. Смесь подогреть и полить ею торт.

Верх торта можно украсить еще и взбитыми сливками.

Яблочный штрудель

Для теста: 250–300 г муки тонкого помола (должна быть комнатной температуры), 1 сырое яйцо, 100 мл теплой воды (можно добавить каплю уксуса), 1 ч. ложка лимонного сока, 100 г сливочного масла, 1 ч. ложка оливкового масла, соль по вкусу.

Для начинки: 1 кг кислых яблок, 100 г сливочного масла, 100 г изюма, 250 г сахара, 100 г белой сахарной крошки, корица, ром по вкусу.

Приготовление теста: в муку добавить яйцо, масло, соль и развести теплой водой до получения крутого теста. Смешивать компоненты желательно руками — без использования миксера. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не начнет легко отходить от рук.

Сформовать шар, обмазать его оливковым маслом, завернуть в фольгу и оставить под подогретой емкостью (или под теплым одеялом) по меньшей мере на 20–30 мин.

На столе разложить льняную скатерть, выложить на нее тесто, посыпать его мукой и раскатать скалкой. Затем

тесто осторожно растянуть руками в разных направлениях. Оно должно получиться таким тонким, чтобы через него можно было читать газету. Более толстый край отрезать.

Приготовление начинки: яблоки очистить и нарезать тонкими дольками. Перемешать их с сахаром и корицей. По желанию, добавить изюм и ром. Сухарную крошку обжарить с маслом до золотистого цвета.

Тесто для штруделя сбрызнуть соком лимона, сверху положить сухарную крошку. Распределить яблочную массу на $\frac{2}{3}$ поверхности теста. Свернуть штрудель (с помощью ткани) так, чтобы пустое тесто оказалось последним слоем. Осторожно выложить пирог на противень, предварительно смазанный сливочным маслом, и поставить в подогретую духовку (примерно 220°C) на 30 мин.

Печенье миндальное с сахарной глазурью

Для теста: $\frac{1}{3}$ стакана муки, $\frac{1}{2}$ стакана сахарной пудры, 100 г очищенного толченого миндаля, 2 яичных желтка, 50 г изюма, 2 бутона гвоздики, $\frac{1}{2}$ ч. ложки молотой корицы, лимонная цедра.

Для глазури: $\frac{2}{3}$ стакана сахарной пудры, 1 ст. ложка воды, 3 ч. ложки лимонного сока.

Приготовление теста: муку просеять на разделочную доску, добавить в нее измельченную лимонную цедру, сахарную пудру, миндаль, молотые гвоздику и корицу, изюм и замесить тесто.

Раскатать его на посыпанной мукой доске, вырезать печенье в форме полумесяца, переложить на противень

и выпекать на среднем огне до светло-коричневого цвета. Затем печенье покрыть глазурью.

Приготовление глазури: сахарную пудру залить горячей водой, добавить лимонный сок и взбивать до загустения.

Шакер-пури

100 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 100 мл молока, 1 яйцо, мука (сколько потребуется), сода.

Растереть масло с сахарной пудрой, добавить яйцо, молоко и немного соды. Понемногу всыпать муку, чтобы получилась однородная масса.

Тесту дать отстояться 8–10 мин, затем раскатать его в лист толщиной 1–1,5 см. Стаканом нарезать фигурки в виде полумесяца. Выпекать в сильно нагретой духовке в течение 25–30 мин.

Мутаки шемахинские

500 г муки высшего сорта, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 200 мл молока, 100 г сахарной пудры, 150 г абрикосового повидла, 100 г сахарного песка, 10 г дрожжей, 1/3 ч. ложки ванилина, соль по вкусу.

Дрожжи, разведенные в небольшом количестве теплого молока, смешать с мукой, яйцами и солью, добавить ванилин, замесить тесто и оставить его в теплом месте на 1–1,5 ч для подъема.

Абрикосовое повидло уварить с сахарным песком до плотной консистенции и охладить.

Тесто раскатать в пласт толщиной 4–5 мм, смазать растопленным маслом и разрезать в форме треугольников. На каждый положить начинку и свернуть трубочкой. Выпекать в духовке при температуре 190–200°C в течение 10–15 мин.

Готовые изделия посыпать сахарной пудрой.

Пирог медовый

Для теста: 8 яиц, 1 стакан меда, 1 стакан сахара, 1 ч. ложка молотой корицы, 1/2 ч. ложки молотой гвоздики, 1 ч. ложка соды, 3 стакана пшеничной муки, соль по вкусу.

Для смазывания: 1 яичный желток, 1 ст. ложка молока или воды, миндаль или грецкие орехи по вкусу.

Приготовление теста: в пшеничную муку вмешать сахар, соду, молотые корицу и гвоздику. Подготовленную таким образом муку высыпать холмиком на чистую доску, сделать посередине углубление. Положить туда яйца, мед, соль и замесить тесто.

Переложить тесто в форму, смазанную маслом. Поверхность выровнять, смазать яичным желтком, взбитым с молоком или водой. Украсить пирог миндалем и поставить в духовку.

Сахарный хлеб

500 г муки, 250 г топленого масла, 1 стакан сахарной пудры, 2 яйца, 1/2 пакетика ванильного сахара.

Топленое масло охладить и растереть, постепенно вводя яйца. Перемешать, понемногу всыпая сахарную пудру, а затем, частями, — муку.

Вымесить тесто и разделить его на куски по 75 г. Придать им форму колобков и уложить на противень, смазанный маслом. Выпекать 25—30 мин.

Охладить и посыпать пудрой.

Суфле из хлеба с миндалем

200 г белого хлеба, 250 мл молока, 1/2 стакана миндаля, 50 г сливочного масла, цедра 1 маленького апельсина, 1/2 стакана изюма, 4 яйца, 50 г сахарного песка, 2 ст. ложки панировочных сухарей, корица или ванилин по вкусу.

Хлеб размочить в молоке и сделать из него фарш. Добавить растопленное сливочное масло, очищенный мелко измельченный миндаль, сахарный песок, желтки, тертую цедру апельсина или лимона, изюм, корицу или ванилин и взбитые в крутую пену белки. Все хорошо перемешать и выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями.

Выпекать в духовке при температуре 170°C примерно 1 ч.

Медовый торт с йогуртом

100 г сахарной пудры, 200 г сахара, 200 г размягченного сливочного масла, 4 яйца, 400 г йогурта без добавок, 300 г просеянной муки, 1 ст. ложка пекарского порошка, 100 г меда.

Разогреть духовку до 180°C. Смазать маслом разъемную круглую форму диаметром 18 см. Проложить дно бумагой.

Взбить сахар и масло. Ввести яйца по одному, взбивая смесь после добавления каждого. Добавить 200 г йогурта, муку и пекарский порошок. Положить тесто в форму и запекать в течение 1 ч, пока оно не станет упругим.

Посыпать торт сахарной пудрой. Подать с йогуртом и медом.

Болгарский рулет с грецкими орехами

1 кг муки, 1¹/₂ стакана ядер грецких орехов, 600 г сахара, 800 мл воды, 2 пакетика ванилина, 150 г сливочного масла, соль по вкусу.

Добавить в муку немного соли и холодной воды и замесить тесто (не очень крутое). Раскатать пластами, смазать каждый растопленным маслом (оставить немного для смазывания противня) и посыпать толчеными орехами. Свернуть в рулеты, уложить их на смазанный маслом противень. Выпекать в духовом шкафу при температуре 180°C. Дать остыть и залить горячим сиропом, приготовленным из сахара, ванилина и воды.

Греческое пасхальное печенье

200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 3 яйца, 150 мл апельсинового сока, 6 стаканов муки, 2 ст. ложки пекарского порошка, 1 ч. ложка соды, 1 взбитое яйцо, 150 мл молока, 40 г кунжутных семян.

Взбить масло, постепенно всыпая сахар. Добавить яйца и апельсиновый сок. Ввести муку, соду и пекарский порошок, замесить мягкое тесто. Нарезать его на полоски. Слепить печенье и смазать смесью молока и взбитого яйца.

Выложить печенье на промазанный жиром противень, посыпать кунжутными семенами и запекать при температуре 180°C 10–12 мин.

Это традиционное печенье, состоящее из двух перевитых полосок теста, обмазанных молоком с яйцом и посыпанных кунжутными семечками.

Пирог с инжиром и черной смородиной

200 г слоеного теста, 12 плодов инжира, 200 г черной смородины, 200 мл черносмородиновой наливки, 100 мл свежих сливок, 100 г сахарного песка.

Тесто раскатать очень тонким слоем в круг диаметром около 30 см и выложить на слегка смоченный водой противень.

Свежие сливки взбить и разложить тонким слоем на поверхности теста. Инжир нарезать кружочками, положить на крем, посыпать сахарным песком и черной смородиной.

Противень поместить в духовку при температуре 210°C на 20 мин.

Черносмородиновую наливку разогреть, перелить в соусник и подавать с теплым пирогом.

Меломакарона (рождественское печенье с медом и орехами)

100 мл растительного масла, 150 г сливочного масла, 3 ст. ложки измельченных орехов, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка апельсиновой цедры, по 1 щепотке молотого мускатного ореха и гвоздики, молотая корица по вкусу (для теста и обсыпки), 4 стакана муки, 100 мл молока.

Для сиропа: 1 ст. ложка меда, 2 ст. ложки сахара, 200 мл воды.

Растительное и сливочное масло, сахар, апельсиновую цедру и пряности взбить в миксере. Добавить 3 1/2 стакана муки и замесить тесто. Побрызгать его молоком. Слегка помесить с оставшейся мукой и сформовать печенье (лучше круглые небольшие лепешки). Запекать в духовке при температуре 190°C около 30 мин.

Приготовление сиропа: мед и сахар проварить с водой 3 мин. Удалить с сиропа пену.

Готовым сиропом полить лепешки до того, как они остынут.

Печенье посыпать орехами и корицей.

Рисовые пирожные с абрикосами

130 г риса жасмин, 500 мл молока, 350 г сахара, 1 яйцо, 2 яичных желтка, 50 мл жирных сливок, 30 г изюма, 1 стручок ванили, 250 г муки, 25 г сливочного масла, цедра 2 апельсинов, 5 абрикосов, пекарский порошок.

Рис проварить в воде 2 мин, затем слить ее. Нагреть на слабом огне молоко, добавить ваниль, щепотку соли и порубленную цедру 1 апельсина. Положить туда же

рис и довести молоко до кипения. Когда рис впитает молоко, всыпать 100 г сахара и снова закипятить. Затем снять емкость с огня, ввести в рис желтки и сливки, всыпать изюм. Перемешать.

Приготовить карамель из 125 г сахара и 50 мл воды. В формочки для пудинга вылить по четвертой части карамели, чтобы она обволокла стенки формы. Каждую формочку наполнить рисовой смесью. Готовить пудинг на водяной бане 15–20 мин.

Из муки, рубленого масла, яйца, соли, оставшегося сахара и пекарского порошка замесить тесто. Положить его в миску и поставить в морозильник на 30 мин.

После этого раскатать тесто в пласт толщиной 1 см. Вырезать из него 4 кружка диаметром формы для пудинга. Выпекать в духовке при 170°C в течение 15 мин (на противне, застеленном пергаментом).

Готовые коржи вынуть из духовки и охладить, выложив на чистую поверхность. Достать из формочек пудинг, выложить его на тесто и подравнивать лопаточкой.

Абрикос нарезать ломтиками, цедру второго апельсина — полосками. Выложить абрикос и цедру на пирожное.

Кулич с моцареллой

Для основы: 1 кг муки, 600 мл теплой воды (лучше минеральной, без газа), 25 г пивных дрожжей, 4 ст. ложки оливкового масла.

Для начинки: 350 г муки, 200 г моцареллы, 200 г картофеля, 150 г ветчины, 150 г сливочного масла, 30 г пивных дрожжей, 3 яйца, соль.

Для противня: 1—2 ст. ложки оливкового масла.

Положить дрожжи в миску, влить немного теплой воды, добавить 2 ст. ложки муки. Перемешать, оставить в теплом месте для брожения.

Отварить картофель в подсоленной воде. Затем почистить его и растолочь толкушкой.

Просеять муку, добавить горячее картофельное пюре, кусочки масла, слегка взбитые яйца и соль. Замесить тесто (10 мин).

Ветчину нарезать соломкой, а моццареллу — небольшими кубиками.

Раскатать тесто в тонкий корж. Положить ветчину и моццареллу. Еще раз раскатать тесто (10 мин). Затем выложить в круглую высокую форму, смазанную маслом и обсыпанную мукой. Тесто должно доходить до середины стенок (по высоте). Накрыть полотенцем и оставить для брожения, пока тесто не поднимется в два раза.

Поставить его в предварительно разогретую духовку (170°С) примерно на 40 мин.

Датская ромовая баба

3 яйца, 150 г сахара, 150 г муки, 250 мл вишневого сока, 3—4 ст. ложки рома, 2 белка, 250 мл сливок, 1 ст. ложка крахмала.

Белки смешать с сахаром, взбить их в пену и осторожно, понемногу, всыпать муку. Замесить тесто и осторожно наполнить им предварительно промасленную форму. Поставить ее в духовку со средним жаром и выпекать до образования на поверхности бабы золотистой корочки. Затем ромовую бабу охладить и опустить в миску с вишневым соком, смешанным с ромом (2 ст. ложки) для пропитки.

На паровой бане взбить сливки, желтки и крахмал, добавить оставшийся ром.

Перед подачей к столу бабу полить сладким соусом.

Датский пирог с пряностями

3 яйца, 100 г сливочного масла, 50 г изюма, 25 г орехов (миндаля или грецких), 50 г цукатов, 2 стакана муки, 2 стакана сахара, 1 ч. ложка пекарского порошка, 1 ч. ложка корицы, 1 ч. ложка гвоздики, 1/2 ч. ложки сушеного молотого имбиря, 250 мл кефира.

Взбить яйца с сахаром и размягченным сливочным маслом. Добавить муку, смешанную с пекарским порошком, пряностями, изюмом и орехами. Все компоненты взбить, последним в тесто влить кефир. Вылить тесто в прямоугольную высокую форму. Выпекать 1 ч 15 мин при температуре 175°C.

Пудинг шоколадный

250 мл молока, 100 г сахара, 100 г шоколада или 40 г какао, 100 г муки, 100 г масла, 5 яиц, 1/4 ч. ложки ванилина.

Половину нормы молока вскипятить с сахаром, добавить тертый шоколад или какао. Остальное молоко смешать с мукой, добавить в горячий шоколад вместе с маслом.

В остывшую массу вмешать яичные желтки, ванилин и взбитые в густую пену белки. Массу поместить в форму и выпечь в духовке (или варить на водяной бане 30 мин).

Пудинг яблочный

500 г яблок, 150 г сахара, 4 ст. ложки масла, 50 г муки, 100 мл молока, 4 яйца, 100 мл сливок, 2 ст. ложки рубленых орехов, 2 ст. ложки смеси сахара с молотой корицей.

Яблоки очистить, нарезать, удалив сердцевину, и засыпать сахаром.

Растопить в кастрюле масло, спассеровать в нем муку и развести молоком так, чтобы образовался белый густой соус. Добавить орехи, яичные желтки, отдельно взбитые белки и сливки.

В смазанную жиром форму положить засахаренные яблоки, залить их подготовленной массой и запечь в духовке в течение 20 мин.

Пудинг посыпать смесью сахара с корицей.

Брусничный пудинг

6 яиц, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 1/2 ч. ложки корицы, 300 г сладкого печенья или молотых белых сухарей, 400 г брусники, 1 ст. ложка жира, 2 ст. ложки панировочных сухарей.

Отделить яичные желтки от белков. Масло растереть с сахаром и яичными желтками, добавить корицу, затем измельченное до крошек печенье или сухари, бруснику и ввести хорошо взбитые с сахаром белки.

В смазанную жиром и посыпанную сухарями форму положить массу и запечь в духовке в течение 30 мин.

Подать пудинг горячим или холодным, с молоком.

Банановый пудинг

5 ст. ложек сливочного масла, 5 ст. ложек сахара, 2 яйца, 4 спелых банана, 1 ст. ложка сока лимона, 1 стакан панировочных сухарей, 500 мл ананасового сока, сливочное масло или маргарин для смазывания формы.

Взбить масло, половину сахара и яичные желтки.

Бананы очистить, измельчить вилкой и, добавив лимонный сок, смешать (взбить в смесителе) с ранее взбитыми желтками. Непрерывно помешивая, добавить сок ананаса и панировочные сухари.

Взбить яичные белки с оставшимся сахаром и осторожно добавить в общую массу. Поместить ее в специальную форму, смазанную маслом или маргарином, поставить в разогретую духовку и запекать в течение 30–40 мин при средней температуре.

Подать в горячем или холодном виде с красным вином.

Пудинг рисовый с яблоками

1 л молока, 3 ст. ложки масла, 200 г риса, 100 г сахара, 1/4 ч. ложки ванилина, 1 кг яблок, 1 лимон, молотая корица, 3 яйца (белки взбить с 3 ст. ложками сахара), соль.

Молоко вскипятить с маслом и солью, добавить рис и прогревать в духовке 25 мин. Затем всыпать 2/3 сахара и ванилин.

Яблоки очистить, нарезать дольками и тушить в небольшом количестве воды с лимонным соком и оставшимся сахаром.

В смазанную жиром форму положить подготовленный рис с яблоками и яичными желтками, покрыть взбитыми с сахаром яичными белками. Запекать в духовке 20 мин. Подать с ванильным соусом или фруктовым соком.

Леках

8 яиц, 1¹/₂ стакана сахара, 4 ст. ложки воды, 1/4 ч. ложки ванилина, 1¹/₂ стакана муки, 1/2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки соды, 1 ст. ложка жира, 1 ч. ложка лимонной кислоты или 1 ч. ложка тертой лимонной цедры.

Отделить яичные белки от желтков.

Постепенно добавляя половину сахара, растереть желтки деревянной ложкой в эмалированной или фарфоровой миске.

Продолжать растирать, добавляя воду, цедру и ванилин. Желтки должны загустеть и стать лимонно-желтого цвета. Отдельно хорошо взбить белки.

Постепенно всыпать в желтки просеянную муку, соль, соду, лимонную кислоту и хорошо перемешать. Осторожно помешивая, добавить все белки.

Смазать жиром форму диаметром 20—25 см и высотой 8 см, посыпать ее мукой и вылить тесто. Поставить форму в предварительно нагретую до 180°C духовку и выпекать 45 мин.

Леках готов, если спичка выходит из него сухой и чистой. Достать леках из духовки, дать немного остыть, извлечь из формы и подать к столу.

Шафрановые колечки

1 стакан муки, 1/2 стакана сахара, 5 яичных желтков, 4 ст. ложки сметаны, цедра 1 лимона, 1/4 ч. ложки шафрана, 100 мл воды, 150 г тертого миндаля, 120 г сливочного масла, 2 ст. ложки молока, соль по вкусу.

Просеянную муку соединить с сахаром, 4 яичными желтками, сметаной, тертой лимонной цедрой. Добавить растворенный в воде шафран, соль, миндаль, тертое охлажденное масло и замесить тесто.

Поставить его на 1 ч в холодильник, затем раскатать в пласт толщиной 5—7 мм, нарезать полосками длиной 12 см и свернуть колечками. Смазать их взбитым с молоком яичным желтком, посыпать миндалем и выпекать 15 мин в разогретой до 180°C духовке.

Блины рисовые дрожжевые

3 ст. ложки пшеничной муки, 2 стакана рисовой муки, 4 стакана молока, 50 г дрожжей, 3 яйца, 3 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сливок, 200 г твердого сыра, соль по вкусу, сливочное масло для смазывания.

Влить в кастрюлю 2 стакана чуть теплого молока, растворить в нем дрожжи, всыпать пшеничную муку и замесить тесто. Накрыть кастрюлю полотенцем и дать опаре подойти. Когда она поднимется, добавить 3 яичных желтка, растертых с солью и сахаром, сливочное масло, рисовую муку, оставшееся молоко и хорошо размешать.

Отдельно взбить яичные белки и сливки и, смешав их, осторожно ввести в тесто. Дать ему еще раз подойти.

Между тем хорошо разогреть духовку и сковороду, на которой будут выпекаться блины. Когда тесто поднимется, вылить его тонким слоем на смазанную маслом сковороду, сверху посыпать тертым сыром и поставить сковороду в духовку. Переворачивать блины не нужно.

Готовый блин выложить на разогретое блюдо, смазать маслом и еще раз посыпать тонким слоем тертого сыра.

Кокосовые хрустики

1 стакан сливочного масла, 1/4 стакана меда, 4 яйца, 1 ст. ложка ванилина, 2 стакана пшеничной муки, 2 стакана кокосовой стружки, 1/2 ч. ложки разрыхлителя, 1/2 ч. ложки кардамона, 1/4 стакана воды.

Разогреть духовку до 180°C. Взбить сливочное масло и мед. Добавить яйца и ванилин, взбить. Смешать прочие сухие ингредиенты и добавить их в масляную смесь, перемешать.

Чайной ложкой выложить порции теста на смазанный маслом противень. Выпекать 12–15 мин (или пока хрустики не станут золотисто-коричневыми).

Они будут хрустящими снаружи, тягучими внутри и очень жирными.

Торт «Мондоньедо»

3 стакана пшеничной муки, 3 яйца, 2 стакана меда, 200 г сахара, 1 ч. ложка молотой корицы, по 1/2 ч. ложки молотой гвоздики и соды, 1/2 ч. ложки соли.

Для смазывания: 1 яичный желток, 1 ст. ложка молока или воды, измельченный миндаль по вкусу.

В пшеничную муку вмешать сахарный песок, соду, молотые корицу и гвоздику. Подготовленную таким образом муку высыпать холмиком на чистую доску, сделать посередине углубление, положить яйца, мед, соль и замесить тесто.

Переложить его в форму, смазанную маслом. Поверхность разровнять, смазать яичным желтком, взбитым с молоком или водой, украсить миндалем и поставить в духовой шкаф.

Выпекать около 30 мин при средней температуре.

Ореховый торт

450 г грецких орехов, 300 г сахара, 10 яиц, 1 лимон, 80 г крекерных крошек.

Для крема: 200 г жирной сметаны, 80 г сахара.

Яичные желтки соединить с половиной общего количества сахара, взбить до густоты и ввести орехи. Белки взбить в крутую пену, всыпать оставшийся сахар и ввести желтки. Затем добавить лимонный сок и крекерную крошку. Все тщательно перемешать и разделить массу на три равные части. Выпекать каждый корж в течение 25–30 мин при температуре 175°C.

Приготовление крема: взбить сметану с сахаром.

Промазать кремом коржи. Сверху торт посыпать орехами.

Пахлава со сметаной

1 кг слоеного теста, 50 г сливочного масла, 150 г сметаны, по 30 г очищенного миндаля и фисташек.

Для сиропа: 1 стакан меда, 1 стакан воды.

Слоеное тесто охладить, разделить на 30 небольших шариков и раскатать на очень тонкие лепешки. Уложить их стопкой на противень. Каждый 5-й лист сбрызнуть растопленным сливочным маслом, смешанным со сметаной, каждый 10-й — посыпать, кроме этого, еще и орехами. Подготовленную пахлаву можно свернуть в форме рулета. Противень поставить в разогретую духовку (160°C). Выпекать до темно-золотистого цвета.

Приготовление сахарного сиропа: мед залить теплой водой, хорошо перемешать и поставить на медленный огонь. Прогреть, пока мед не растворится полностью.

Готовую пахлаву достать из духовки, охладить и пропитать приготовленным горячим сахарным сиропом.

Подать через 1 день после приготовления.

Латвийский пирог с ревенем

Для теста: 500 г муки, 300 мл молока, 100 г сахара, 2 желтка, 100 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара, 30 г дрожжей, 1/2 ч. ложки соли.

Для начинки: 500 г ревеня, 1 яйцо, 100 г сметаны, 100 г сахара, тертая цедра 1 лимона, 6 сладких печений.

Приготовление теста: растопить сливочное масло, нагреть примерно до 70°C 250 мл молока, вылить в емкость, добавить 2/3 от количества муки, тщательно размешать и оставить остывать. В остывшую до 28–30°C массу добавить разведенные в оставшемся молоке дрожжи, замесить тесто и оставить для брожения. Когда оно поднимется, добавить предварительно взбитые с са-

харом желтки, оставшуюся муку. Вымесить тесто и оставить подходить примерно на 2 ч. Затем раскатать в пласт толщиной 1 см.

Приготовление начинки: ревень помыть, почистить, нарезать кусочками, посыпать сахаром, дать постоять.

Тесто посыпать крошкой печенья, разложить на тесте кусочки ревеня без сока, сделать бортики из теста.

Сок ревеня смешать со сметаной, яйцом, ванилином и залить пирог. Выпекать около 30 мин.

Сироп перелить в фарфоровую чашку, поставить в холодную воду, растереть лопаточкой, подливая по капле лимонный сок. Когда глазурь побелеет и станет густой (не будет стекать с лопаточки), она готова.

Сдобные булочки с мармеладом

500 г муки, 120 мл молока, 30 г дрожжей, 50 г сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 3 ст. ложки растопленного сливочного масла для пропитки булочек и смазывания противня, 150 г мармелада, сахарная пудра, соль.

Муку просеять горкой в миску, сделать в ней углубление и влить теплое молоко с предварительно растворенными в нем дрожжами, сахаром и маслом. Добавить яйца и соль, замесить тесто. Когда оно начнет отделяться от миски, замешивание прекратить, поставить тесто примерно на 1 ч в теплое место, чтобы оно подошло.

Раскатать тесто в пласт толщиной в палец и нарезать квадратиками. На середину каждого положить мармелад (в качестве начинки можно использовать и творог), защепить края и смазать булочки растопленным маслом.

Уложить на противень, предварительно также смазанный маслом, накрыть салфеткой и поставить в теплое место, чтобы тесто снова могло подойти. Затем поставить булочки в духовку и выпекать при средней температуре до тех пор, пока они не станут золотисто-коричневыми.

Вынуть из духовки, посыпать сахарной пудрой и теплыми подать к столу.

Грушевый пирог

3 яйца, 200 г муки, 1 ст. ложка корицы, 200 мл молока, 2 ст. ложки коньяка, 50 г сливочного масла, 350 г груш (можно заменить сливами или яблоками), сахарная пудра, соль по вкусу.

Соединить яйца, муку, соль, корицу и 150 мл молока. Размешивать, пока масса не станет однородной. Оставшееся молоко соединить с коньяком, влить смесь в получившуюся массу, закрыть крышкой и отставить на 2 ч.

Смазать разъемную форму для выпечки половиной имеющегося масла. Тонко нарезать груши.

Вылить тесто в форму и сверху выложить нарезанные фрукты. Оставшееся масло также выложить сверху.

Выпекать в хорошо разогретой духовке в течение 15—20 мин, пока тесто не поднимется, затем убавить огонь и поддержать в духовке еще 35 мин — пока пирог хорошо не подрумянится. (Если фрукты начнут пригорать, прикрыть его фольгой и продолжать выпекать.)

Перед подачей к столу посыпать сахарной пудрой. Подать горячим.

Пирог «Киевский»

2 стакана муки, 200 г сметаны, 1 стакан сахара, 600 г вишни, 1 ч. ложка соды, 1 ст. ложка сливочного масла.

Половину сметаны растереть с половиной порции сахара, добавить соду и понемногу — муку. Замесить тесто и, оставив немного для сетки, раскатать его по размеру сковороды (предварительно смазать ее маслом и посыпать мукой). Края теста приподнять и завернуть, как для ватрушки.

Вишни очистить от косточек, выложить на тесто ровным слоем, чтобы не было пустот, посыпать 3 ст. ложками сахара. Выложить сетку из тонких жгутиков теста и поставить в духовку.

Когда пирог наполовину испечется, вынуть не закрытые тестом вишни, залить пирог сметаной, посыпать сахаром (в пропорции 1:1) и поставить допекаться.

Лимонное суфле

100 г сливочного масла, 50 г муки, 400 мл молока, 100 г сахара, 5 яиц, тертая цедра 2 лимонов.

Вскипятить молоко с сахаром и тертой лимонной цедрой.

Приготовление соуса: осторожно помешивая, залить молоком поджаренную на сковороде муку. Добавить сливочное масло. Ввести 5 яичных желтков и дать смеси остыть.

Взбить в пену яичные белки, осторожно смешать их с подготовленной массой, аккуратно вылить в формочки для суфле и поставить на противень в средненагретую духовку на 30 мин.

Подать сразу.

Суфле ванильно-медовое

1 ст. ложка (с верхом) муки, 1 л молока, 200 г меда, 6 яиц, ванильный сахар, соль по вкусу.

Смешать муку с охлажденным кипяченым молоком. Добавить мед, ванильный сахар и соль. Поставить массу на огонь, постоянно помешивая. После закипания снять с огня и добавить яичные желтки. Перемешать, положить в смесь взбитые в пену белки. Вылить массу в форму и поставить в духовку на 20 мин.

Готовое суфле охладить, посыпать сахарной пудрой и подать к столу.

Чешский торт

11 яиц, 4 стакана сахара, 100—150 г сухарей из белого хлеба, 400 г очищенных грецких орехов, 250 г сливочного масла, 2 стакана молока, 3/4 стакана воды, 3 апельсина, 2 ст. ложки какао, по 1 ч. ложке картофельной и пшеничной муки..

8 желтков растереть с половиной сахара, всыпать просеянные сухари, смешанные с 1 стаканом молотых орехов, сверху положить взбитые в крутую пену 8 белков и осторожно тщательно вымешать. Затем положить в круглую смазанную маслом и посыпанную мукой форму. Испечь бисквит в духовке при температуре 160°C.

Приготовление пропитки: 1 стакан орехов, 1/2 стакана сахара и 1/2 стакана молока-кипятить, помешивая, до тех пор, пока орехи не станут совершенно мягкими. Остудить.

Приготовление крема: 3 яйца растереть с 1 стаканом сахара, прибавить смесь из 1 ч ложки картофельной и 1 ч ложки пшеничной муки и оставшиеся молотые оре-

хи. Все хорошо вымешать, постепенно влить $1\frac{1}{2}$ стакана горячего молока, поставить на слабый огонь и, мешая, проварить, чтобы получилась густая масса. Слегка остудить и втереть 200 г сливочного масла.

Приготовление помадки: 2 ст. ложки какао смешать с $\frac{3}{4}$ стакана сахара. Добавить $\frac{3}{4}$ стакана воды, поставить на огонь, мешая, варить до густоты. Снять с огня, добавить 50 г сливочного масла, размешать и сейчас же залить помадкой торт.

Испеченный бисквит разрезать на 3 коржа, каждый промочить ореховой пропиткой. Положить один корж на другой. На верхний корж, смазанный кремом, по самому краю уложить дольки апельсинов — одну около другой, чтобы они совершенно покрыли крем. Не заполненную апельсинами середину торта, смазанную кремом, залить помадкой, чтобы она образовала круг. Сверху слегка посыпать рублеными орехами. Бока торта тоже промазать помадкой.

Содержание

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Супы

Основной мясокостный бульон для супов	5
Айнтопф из цветной капусты и сарделек	6
Айнтопф «Германский»	6
Суп зеленый острый	7
Суп луковый с сухарями	7
Солянка мясная	8
Русская похлебка	9
Деревенская похлебка	9
Крестьянский суп с репой	10
Суп с бараниной по-азербайджански	11
Гороховый суп с овощами	11
Гороховый суп с копченой грудинкой	12
Суп гороховый по-восточному	12
Томатный суп с сосисками	13
Томатный суп с кефиром	13
Суп овощной с томатом	14
Овощной суп с говяжьим фаршем	15
Суп с брюквой и ячневой крупой	15
Суп из зеленого салата	16
Огуречный суп	16

Суп из спаржи с цветной капустой	17
Пестрый суп в горшочке	17
Рассольник с гусиными потрохами	18
Похлебка «Царская» с бараниной	19
Мясная похлебка с вином	20
Похлебка по-белорусски	21
Поливка (белорусский суп с квасом)	21
Кулеш гречневый со свининой	22

Рыбные супы

Густой рыбный суп с ананасом	22
Рыба в горшочке по-охридски	23
Суп с карасями и грибами	23
Суп картофельный с рыбой	24
Суп из плавников и хвостов судака	25
Солянка донская с рыбой	25
Суп с фрикадельками из хека	26
Рыбный суп с морской капустой	27
Уха бурлацкая	28
Похлебка рыбная по-суворовски	29

Грибные супы

Грибной суп	30
Грибной суп с телятиной	31
Суп из белых грибов с овощами	31
Суп из репы с грибами	32
Грибной суп с кабачками	32
Капустник грибной	33
Грибной суп с овощами	34
Суп с грибными клецками	34
Грибной суп с картофельными галушками	35

Картофельный суп со свежими грибами	35
Рисовый суп с грибами	36
Грибной суп с рисом	37

Супы-пюре

Суп-пюре из кабачков	38
Суп-пюре с брынзой по-болгарски	38
Суп-пюре из цветной капусты	39
Суп-пюре из свежих огурцов	39
Суп-пюре из печени	40
Суп-пюре из риса с зеленым горошком	40
Протертый суп с кабачком	40
Суп-пюре с плавленым сыром	41
Литовский томатный суп	42

Борщи

Борщ летний	42
Борщ крапивный	43
Борщ украинский	43
Борщ по-сибирски	44
Борщ с черносливом по-среднеазиатски	45
Борщ по-белорусски	45
Борщ по-киевски	46
Борщ мясной по-донскому	47
Борщ московский	48
Борщ с галушками	49
Летний борщ с окороком	50
Свекольник	50
Борщ с потрохами	51
Борщ грибной	52
Борщ с жареными карасями	52
Борщ по-крестьянски с фруктами	53
Борщ с кислым молоком и пшеном	54

Щи

Зеленые щи	54
Щи по-уральски	55
Щи из крапивы	55
Щи «Казацкие».	56
Щи сборные.	57
Щи монастырские со свежей капустой	58
Щи боярские	58
Щи из сома	59
Щи томленные	60

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Блюда из мяса

Блюда из баранины

Баранина с картофелем и черносливом	62
Баранина в кисло-сладком соусе	63
Баранина, запеченная с яйцом.	63
Баранина по-французски	64
Баранина со стручковой фасолью и сладким перцем.	65
Баранина по-грузински.	66
Бараньи ребрышки с пряностями.	66
Баранина в остром соусе с ткемали.	67
Баранина с горохом	68
Баранина с молодым стручковым горохом	68
Баранина по-китайски	69
Баранина с фасолью и взбитыми яйцами	70
Баранина, тушенная с картошкой и солеными огурцами	70
Баранина, тушенная с репой и капустой	71

Баранина, тушенная со стручковой фасолью	72
Баранина, тушенная по-армянски	73
Баранина с сушеными абрикосами.	74
Баранина, запеченная с яйцами	75
Запеченная нога барашка	75
Гуляш из баранины со сладким перцем.	76
Плов по-узбекски	76
Плов по-казахски	77
Плов с алычой и изюмом	78
Плов с гранатовым соком	79
Рагу из баранины с овощами	79
Гювеч.	80
Мусака с бараниной и баклажанами	81
Чанахи в горшочках по-грузински	82

Блюда из говядины

Говядина, тушенная с молодым картофелем и грибами	82
Гуляш в остром соусе.	83
Гуляш, тушенный с квашеной капустой	84
Гуляш, тушенный с вином и тмином	84
Жаркое по-купечески	85
Говядина с баклажанами.	86
Говядина с грибами и овощами по-римски.	86
Говядина по-новгородски	87
Говядина по-русски	88
Говядина с хреном	89
Говядина, запеченная в сметане, по-тульски	89
Говядина, тушенная с вином	90
Говядина, тушенная по-флотски	91
Говядина, тушенная с изюмом и хлебом	92

Говядина, тушенная с красным соусом, по-домашнему	93
Говядина, тушенная с хреном и грибами.	94
Говядина, тушенная с баклажанами и сладким перцем.	95
Говядина, тушенная с луком	96
Говядина, запеченная с орехами	97
Тушенная маринованная говядина.	98
Жаркое с зеленым горошком	98
Жаркое по-польски.	99
Мясная запеканка под соусом по-киевски	99
Солянка мясная по-грузински	100
Мусака с говядиной и картофелем	101
Пряные рулетики из говядины	102
Карловарский рулет	103
Телятина в молоке	104

Блюда из свинины

Свинина с секретом	104
Свинина с гречневой кашей.	105
Зразы из свинины	105
Жаркое с картофелем в соусе.	106
Свинные рулетики, тушенные в горшочке	107
Свинина с грибами и луком	107
Мясо с тертым картофелем	108
Слоеный пирог из свинины и картофеля	108
Свинина под винным соусом с черносливом	109
Свинина по-крестьянски	110
Запеканка из свинины по-житомирски	110
Запеканка из свинины с фасолью и галушками	111
Мясо, запеченное по-турецки	112

Свинина, запеченная с рисом	113
Свинина, тушенная с цветной капустой и яблоками	114
Котлеты отбивные, тушенные по-немецки	115
Отбивные из свинины, тушенные с яблоками	116
Гювеч с тыквой и баклажанами по-белградски	116
Котлеты отбивные тушеные	117
Смаженина по-гуцульски	118

Блюда из птицы

Курица с орехово-томатным соусом.	118
Курица в маринаде	119
Фаршированная курица с кислой капустой	120
Жаркое из курицы.	120
Курица с тыквой	121
Курица на бутылке (или в банке)	122
Курица с баклажанами	123
Рулет из курицы с фруктами.	123
Куриная запеканка с картофелем	124
Куриные окорочка с имбирем	125
Запеканка с курицей	125
Курица, запеченная с макаронными изделиями и печенкой	126
Курица с зеленым горошком, запеченная в тесте.	127
Куриные грудки с картофельным пирогом	128
Куриные грудки маринованные	129
Курица «Пири-пири»	129
Курица «Бомбей»	130
Курица в кисло-сладком соусе с кешью.	131
Курица «Тikka»	131

Чахохбили из курицы в горшочках	132
Амгеч	133
Плов из курицы с барбарисом	133
Яблоки, фаршированные мясом курицы.	134
Курица (или цыпленок) фри	135
Цыплята с грибами в сметане.	135
Цыплята «Морморанси» в вишневом соусе.	136
Индейка, тушенная по-деревенски.	137
Хинди из индейки.	137
Гусь с яблоками	138
Гусь новогодний по-русски	138
Гусь или утка, тушенные по-домашнему	139
Утка в яблочном соусе.	140
Утка, запеченная с вишнями	140
Утка в медово-апельсиновом соусе	141
Утка с яблочно-черносливовой начинкой	142

Блюда из субпродуктов

Жаркое из субпродуктов, запеченное по-кубански	143
Гуляш из легкого	144
Говяжий язык в пикантном соусе	144
Говяжий язык по-кавказски	145
Мозги, запеченные с грибами и сосисками	146
Печенка, тушенная в винном соусе	147
Печень с чесноком в сухарях	148
Печеночный торт	148
Паштет печеночный	149
Почки, тушенные с картошкой и солеными огурцами	150
Говяжьи почки, тушенные с луком	151
Почки, запеченные в сметане.	151

Почки, тушенные в луковом соусе	152
Рубец, тушенный в сметане	153
Рубец отварной под белым соусом	154
Требуха, тушенная с луком	155

Блюда из рыбы и морепродуктов

Рыба с яблоками	156
Рулет из рыбы	157
Запеканка по-гамбургски	157
Рыба по-турецки	158
Рыбная запеканка по-португальски	159
Рыба, фаршированная по-тунисски	159
Караси в сметане	160
Карп, фаршированный орехами	161
Морской окунь под соусом с травами	162
Плав (плов) с севрюгой	162
Лосось, тушенный с картофелем	163
Запеканка из селедки с картофелем	163
Рыбный «хлеб»	164
Сом, запеченный с молоком и картофелем	164
Судак по-сицилийски	165
Треска с корочкой из петрушки	166
Кутап (фаршированная рисом форель)	166
Форель с креветками	167
Щука, запеченная с квашеной капустой и сметаной	167
Щука, запеченная по-польски	168
Угорь печеный под смородиновым соусом	169
Прованские фаршированные кальмары	169
Кальмары, запеченные с картофелем	170
Паэлья (вариант)	171

Запеканка с креветками и кукурузой.	172
Мидии, запеченные с сыром	173
Лапшевник с мидиями	174

Блюда из овощей

Картофель, запеченный в грибном соусе	174
Картофельная запеканка по-румынски.	175
Запеканка из картофеля с тыквой	176
Картофель с брынзой и орехами	176
Картофель, тушеный с квашеной капустой, по-польски.	177
«Колдуны»	177
Картофель, фаршированный мясом.	178
Драчена картофельная	179
Запеканка «Дофин»	179
Картофельная запеканка с мясом.	180
Картофель, запеченный с сыром	181
Капуста с шампиньонами	181
Квашеная капуста, тушенная с яблоками.	182
Цветная капуста, запеченная в голландском соусе	182
Голубцы с грибами и луком	183
Капуста брокколи с картофелем под сырным соусом	184
Красная капуста в красном вине.	184
Брюссельская капуста в томатном соусе	185
Брюссельская капуста с баклажанами.	186
Тыква, фаршированная рисом и алычой.	186
Кабачки, тушенные в яблочном соке	187
Фаршированные кабачки по-румынски	187
Кабачки с помидорами и сыром.	188

Кабачки в грибном соусе	189
Цукини, фаршированный копченым лососем	189
Баклажаны, запеченные с грибами и яйцами	190
Баклажаны, запеченные с брынзой и зеленью	191
Морковь, тушенная с черносливом	192
Свекла, тушенная с яблоками.	192
Свекла, тушенная в сметанном соусе	193
Репка с квашеной капустой	194
Брюква и репа, запеченные со сметаной	194
Фасоль с грибами и чесноком	194
Фасоль, тушенная с репчатым луком	195
Стручковая фасоль с брынзой	196
Овощное рагу «Ассорти»	196
Запеканка из помидоров по-польски	197
Запеканка из сладкого перца по-болгарски.	198
Кукуруза, тушенная с луком и перцем	199
Фаршированный сельдерей	199
Запеканка из ревеня и риса	200
Каннелони с луком и сладким перцем	200
Грибы, запеченные под белым соусом	201
Маслята с картофелем	202
Жюльен из грибов.	202
Шампиньоны с сыром	203
Свежие грибы, запеченные с баклажанами.	203

Блюда из различных круп

Гречневая каша с мясом	204
Гречневая каша с яйцами и салом.	205
Запеканка из гречневой каши со сметаной	205
Гречневый торт.	206
Рисовая каша на молоке	206

Рис с грибами по-болгарски	207
Рисовая каша с шафраном	208
Кукурузная запеканка с грибами	208
Каша гурьевская	209
Перловая каша с луком	210
Каша перловая рассыпчатая	210
Пшенная каша с мясом	211
Пшенная каша со шкварками и горохом	212
Кутья из пшеницы с маком	212
Коливо	213
Ячневая каша с жареными грибами	213
Каша по-витебски	214

ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

Творожные круассаны	215
Бананы, запеченные в фольге	215
Печеные сливы с орехами	216
«Захер-торте»	216
Яблочный штрудель	217
Печенье миндальное с сахарной глазурью	218
Шакер-пури	219
Мутаки шемахинские	219
Пирог медовый	220
Сахарный хлеб	220
Суфле из хлеба с миндалем	221
Медовый торт с йогуртом	221
Болгарский рулет с грецкими орехами	222
Греческое пасхальное печенье	222
Пирог с инжиром и черной смородиной	223
Меломакарона (рождественское печенье с медом и орехами)	224

Рисовые пирожные с абрикосами	224
Кулич с моццареллой	225
Датская ромовая баба	226
Датский пирог с пряностями	227
Пудинг шоколадный	227
Пудинг яблочный	228
Брусничный пудинг	228
Банановый пудинг	229
Пудинг рисовый с яблоками	229
Леках	230
Шафрановые колечки	231
Блины рисовые дрожжевые	231
Кокосовые хрустики	232
Торт «Мондоньедо»	232
Ореховый торт	233
Пахлава со сметаной	233
Латвийский пирог с ревенем	234
Сдобные булочки с мармеладом	235
Грушевый пирог	236
Пирог «Киевский»	237
Лимонное суфле	237
Суфле ванильно-медовое	238
Чешский торт	238

БЛЮДА ИЗ ДУХОВКИ

Ответственный редактор *Т. Радина*
Художественный редактор *Н. Кудря*
Технический редактор *О. Куликова*
Компьютерная верстка *Г. Клочкова*
Корректор *Е. Холявченко*

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

Подписано в печать 04.05.2008.
Формат 70×100 1/32. Гарнитура «Фрисет». Печать офсетная.
Бумага тип. Усл. печ. л. 10,4.
Тираж 11 000 экз. Заказ № 7409.

Отпечатано с предоставленных диапозитивов
в ОАО «Тульская типография». 300600, г. Тула, пр. Ленина, 109.

БЛЮДА ИЗ ДУХОВКИ

Что бы ни говорили производители электрогрилей, микроволновок и прочих чудо-печей, качественной замены духовке не придумано. Только в духовке можно приготовить по-настоящему вкусные курицу, утку, пиццу, запечь мясо, сделать шарлотку или торт, запечь любое вкусное блюдо на противне.

ISBN 978-5-699-26774-3



9 785699 267743 >

