

ТАДЕУШ БАРОВИЧ

# фаршированные БЛЮДА



МОЙ  
МИР

УДК 64  
ББК 36.997  
Б20

Tadeusz Barowicz  
NAJLEPSZE POTRAWY  
FASZEROWANE

Перевод с польского  
*И. Шкадиной*

Художественное оформление  
*М. Кудрявцевой*

Фото на обложке *К. Корнешова*  
Стиль *Н. Корнешовой*

Содержание книги тщательно выверено и проработано.  
Однако издательство не несет ответственности за информацию,  
напечатанную в этой книге.

**Барович Т.**

Б20 Фаршированные блюда /Пер. с пол. — М.:  
Мой Мир ГмбХ & Ко. КГ, 2007. — 176 с. — (Кули-  
нарная серия).

ISBN 978-3-86605-793-7

Эта книга предназначена ценителям вкусной и разнообразной пищи. Здесь собраны великолепные рецепты фаршированных блюд из мяса, рыбы, дичи, овощей и фруктов. Приготовленные из них аппетитные, вкусные и красивые угощения порадуют ваших домашних и изумят гостей. Разнообразные сочетания ингредиентов вдохновят хозяйку на создание собственных произведений кулинарного искусства.

УДК 64  
ББК 36.997

© 2005 by author Tadeusz Barowicz,  
Originally published by Bauer-Weltbild  
Media Sp z o.o., Sp.K., Warszawa, 2006  
© «Мой Мир ГмбХ & Ко. КГ», издание  
на русском языке, перевод, оформление,  
2007

ISBN 978-3-86605-793-7

## От автора

Знатокам и ценителям вкусной пищи давно известно, что общее впечатление от блюда зависит, помимо всего прочего (например, запаха, вкуса), и от его внешнего вида. Поэтому нужно стремиться к тому, чтобы ежедневное и тем более праздничное меню было интересным и разнообразным.

Эта книжка содержит 150 рецептов блюд с начинкой, или, как их еще называют, фаршированных. В зависимости от способа приготовления их можно подавать и как основные блюда на обед и ужин, и в качестве закусок. Причем некоторые из них могут украсить даже самый изысканный стол.

По рецептам из этой книги можно готовить блюда необычные и яркие. Избегайте монотонности, обращайте внимание на детали! Привычные салаты, копчености или закуски заиграют совсем другими красками, если придать им вид начинки, рулета или заливного. Тут полный простор для вашего воображения. Скажем, к блюдам из птицы или дичи можно подать корзиночки из яблок с вынутой сердцевинкой и наполненных брусничным вареньем или клюквенным желе. К супам (красный борщ, луковый суп)



хорошей подойдут пирожки или другая выпечка из заварного теста с начинкой. Много можно фантазировать на тему фаршировки яиц и овощей, которые принято подавать в качестве холодных закусок. Вариантов привлекательных сочетаний блюд, рецепты которых помещены в книжке, множество. Надеюсь, это издание поможет вам сделать одинаково впечатляющими и званый ужин, и ежедневную семейную трапезу. Наградой за приложенные усилия станет настоящий праздник для глаз и желудка. Приятного аппетита!

## Фаршированные блюда

Фаршировка (по-французски *farcir*) заключается в начинке специально для этой цели приготовленной массой внутренностей птицы, рыбы, кролика, различных частей мясной туши (например, лопатки или грудинки), овощей, фруктов, яиц. Начинку для мясных блюд обычно прокручивают в мясорубке, реже измельчают ножом, и соответствующим образом приправляют. Чаще всего фарш готовят из мяса или потрохов с добавлением яиц, наполнителей (намоченной и отжатой булки, рисовой или гречневой каши, муки), масла и пряных приправ. Фарш также можно готовить из грибов, рыбы, сыра, творога, овощей и фруктов. Начинка в различных блюдах должна сделать их внешне привлекательнее, улучшить аромат и вкус, а также увеличить объем.

Способы фаршировки отличаются в зависимости от вида птицы. Кур и цыплят начиняют, вкладывая фарш в брюшную полость. У индюков начинкой заполняют место, появившееся после удаления зоба, а иногда и брюшную полость. Гусей и уток фаршируют так же, как кур: фаршем наполняют брюшную полость, а иногда и кожу шеи. После наполнения

тушки отверстие надо зашить нитками или заколоть деревянными шпажками.

В состав начинки входят продукты основные, разрыхляющие и склеивающие, а также вкусовые добавки. К основным относятся: черствая булка — для фаршировки кур и цыплят; рассыпчатые каши (из гречневого продела, гречневая, рисовая) — для фаршировки гусей, уток и индюков; овощи (например, капуста бело- или краснокочанная) — для фаршировки гусей и уток; фрукты (например, яблоки) — для начинки гусей и уток; изюм, миндаль — для начинки индюков; мясо (например, сырая телятина) — для начинки гусей и индюков. Для разрыхления и склеивания в состав фарша добавляют желтки, растертые со сливочным маслом, или хорошо взбитые белки. К приправам относятся соль, перец, зеленая петрушка, укроп, майоран, лук, мускатный орех и т.п. Специальной добавкой, придающей фаршу характерный вкус, является печень птицы.

Выбор приправ и вкусовых добавок зависит от вида птицы. Жирная птица (гуси и утки) требует начинки более острой, нежели фарш с тонким вкусом для кур, цыплят и индюков.

Фарш должен иметь консистенцию бисквитного теста, и если он получился слишком жидким, нужно добавить в него панировочные сухари. Сладкий фарш для индюков готовится аналогичным способом, только вместо зелени кладут изюм и миндаль, меньше соли и больше сахара. Фруктовую начинку

делают из свежих вымытых, очищенных от кожуры и с вынутой сердцевинной яблок. При фаршировке гуся их кладут целыми или половинками во внутрь тушки, а при фаршировке утки режут на четвертинки или восьмушки. Чернослив для начинки индюка нужно вымыть и замочить на 2—3 часа, а потом вынуть из него косточки.

К фаршированной птице подают картофель в разных видах, чаще всего фри, а из овощей — зеленый горошек, стручковую фасоль, цветную капусту, салат из огурцов со сметаной или уксусом, салат из сырой краснокочанной капусты, зеленый салат и т.п. Отличным гарниром к запеченной птице является брусника или брусника с яблоками. Из соусов лучше всего подходят фруктовый соус камберленд или натуральный соус.

Рыбу обычно подают в качестве закуски. Особенно привлекательно выглядит фаршированная рыба с рыбной же начинкой, которая должна быть тщательно перемешана и хорошо заправлена. Для этого начинку надо дважды прокрутить в мясорубке.

При приготовлении блюд из рыбы, содержащей мало коллагена, например, трески, добавляют манную крупу или картофельную муку. Содержащийся в них крахмал при термической обработке набухает, связывая жидкость, и блюда не разваливаются в процессе приготовления.

Фаршированную рыбу подают с острыми холодными соусами. Для украшения чаще всего исполь-



зуют крутые яйца, ломтики или кусочки лимона и разноцветные овощи, в зависимости от сезона.

Среди блюд с начинкой особое место занимают овощи, которые можно фаршировать и сырыми и вареными. Из овощей вынимают мякоть и наполняют их начинкой, которая делается из различных продуктов, например, сырого или вареного мяса с рисом, грибами, гречневой кашей, овощами или намоченной булкой. После наполнения овощи тушат в небольшом количестве воды и масла. Когда они становятся мягкими, их заливают соусом и еще несколько минут тушат или запекают. Подают на стол прямо из духовки, предварительно посыпав мелко порезанной зеленью и украсив ломтиками сырых овощей.

Салаты выглядят более привлекательно, если подавать их в качестве начинки для помидоров и огурцов. Овощи для фаршировки должны быть зрелыми и одинакового размера. Помидоры следует вымыть и обсушить, огурцы почистить. С помидоров срезать «шапочки», огурцы порезать поперек кусочками по 4—5 см. Затем из овощей вынимают мякоть и наполняют их салатом так, чтобы он выступал сверху помидора или огурца. Помидор прикрыть ранее срезанной «шапочкой». Фаршированные овощи подают на листьях салата, полив густым майонезом и украсив кусочками моркови, яйца и листьями лука-порея.

Фаршированные яйца — очень вкусная, но трудоемкая закуска. Сварив вкрутую и очистив, их раз-

резают пополам и осторожно ложечкой вынимают желток, стараясь не повредить белок. Начинку готовят из желтков и других ингредиентов, которые и определяют ее вкус. Это могут быть ветчина, сельдь, лосось, копченая скумбрия, острый сычужный сыр. Составляющие фарша пропускают через мясорубку, добавляют растертое сливочное или растительное масло или сметану, кладут по вкусу соль, перец, зелень, возможно, паприку. Начинка должна быть густой, но не крошащейся. Чтобы она не крошилась и не была слишком сухой, в нее добавляют еще немного растертого сливочного или растительного масла или густой сметаны. Начинку в половинки белка кладут так, чтобы восстановить форму целого яйца. Яйца, уложенные на блюдо, можно прикрыть тонким слоем заливного или полить густым майонезом и украсить зеленью.

Значительную часть фаршированных блюд составляют изделия из теста с начинкой, т.е. пироги, вареники, кнедлики, галушки. Для начинки используют мясо, в которое можно добавлять овощи, грибы и каши. Мясо одного вида или разных отваривают, после чего, как и ветчину, мелко режут или пропускают через мясорубку, добавляют по вкусу соль, пряности, подрумяненный в масле или сырой репчатый лук, зеленую петрушку, зеленый лук или укроп. Для пышности начинки в нее кладут немного намоченной и отжатой булки, яйца, картофельную муку, вареный картофель или капусту. Если фарш слишком жидкий, можно добавить панировочные сухари.

Изделия из теста с начинкой иногда варят (вареники, кнедли, галушки), а иногда жарят (крокеты, блинчики). Печеные или запеченные блюда с начинкой — это кулебяки, пироги и фаршированный картофель. Содержание витаминов в блюдах из теста с начинкой не очень высокое, так как овощи, как правило, подвергаются тепловой обработке дважды — сначала их варят, а потом жарят или запекают. С этими блюдами можно подавать посыпанный зеленью картофель, разнообразные сырые и вареные овощи. Вареники перед подачей на стол можно полить жиром или соусом, украсить кусочками сырых овощей и мелко порезанной зеленью.

## Прежде чем начать

Приготовить фаршированные блюда не очень сложно, но вам придется потратить немало времени и усилий. Ниже приводится несколько полезных практических советов, которые советую прочитать не менее внимательно, чем рецепты конкретных блюд.

- ◆ Мясо не следует долго держать в воде, так как это приводит к потере минеральных солей и витаминов, которые в ней растворяются. Мясо нужно мыть быстро, под проточной водой, после чего сразу же подвергать его дальнейшей обработке.
- ◆ В сыром мясе, предназначенном для фаршировки, карманы, надрезы или сквозные отверстия для фарша прорезают вдоль волокон. А вот запеченное, поджаренное, отварное или тушеное мясо режут поперек волокон.
- ◆ Обжаривание в масле предназначенного для фаршировки мяса перед дальнейшей термической обработкой (тушением или запеканием) несколько увеличит время, необходимое

для приготовления блюда, но зато улучшит его вкус.

- ◆ Для запекания блюдо следует ставить в хорошо разогретую (до 180—200 °С) духовку или в чудо-печь; при недостаточном нагреве питательные вещества будут выделяться через поверхность, а при высокой температуре мясо сразу же покроется тонкой корочкой.
- ◆ Во время запекания блюдо нужно поливать небольшим количеством воды; это снижает температуру масла, предотвращая его разложение, а пары воды делают продукт мягче.
- ◆ Продукты, предназначенные для обжаривания или запекания (мясо, птицу, рыбу) следует предварительно просушить — тогда они красивее подрумянятся, а жир не будет брызгать.
- ◆ Готовность запеченного мяса можно определить, накалывая его чем-нибудь острым. При накалывании из отверстия выделится сок. Если он светлый и прозрачный — мясо уже запеклось.
- ◆ Фаршированную свиную грудинку следует сначала быстро обжарить на сильном огне, а потом дожаривать на слабом огне.
- ◆ Для поджаривания фаршированных блюд больше всего подходит смалец, некоторые растительные масла и оливковое масло.
- ◆ Слишком сильно разогретый жир быстро разлагается и становится вредным для здоровья, а

приготовленные на нем блюда имеют неприятный запах.

- ◆ Во время запекания птицы ее не накалывают вилкой, чтобы не вытек сок. Птица, запеченная в чудо-печи, вкуснее, чем запеченная в духовке.
- ◆ Тушки птицы с поврежденной кожей не пригодны для длительного хранения, так как быстро портятся; их также нельзя запекать — в нагретом воздухе они слишком быстро высыхают, теряют вкус и получаются песочными.
- ◆ Мясо индюшек нежнее и вкуснее, чем мясо индюков; гусей следует забивать в ноябре — потом они становятся слишком жирными. Мясо молодых уток и гусей вкуснее; мясо самцов жесткое, жилистое, иногда попадаются тушки с неприятным запахом; мясо самок намного сочнее и вкуснее.
- ◆ Во время фаршировки следует помнить, что при термической обработке тушка сожмется (это относится к птице и рыбе). Поэтому объемом фарша не должен составлять более  $\frac{3}{4}$  свободного объема полости. В противном случае фарш будет вылезать наружу, тушка может лопнуть; это снизит питательную, вкусовую и эстетическую ценность блюда.
- ◆ Печень, испачканная желчью или несвежая, не годится для употребления.
- ◆ Вынутые из холодильника яйца нужно тщательно вымыть; чтобы они не лопнули при варке,



их надо наколоть булавкой с тупого конца, положить в холодную воду и медленно подогреть.

- ◆ Чтобы получить пышную устойчивую пену, белок нужно очень аккуратно отделить от желтка, охладить его, а непосредственно перед взбиванием добавить немного соли и холодной воды или уксуса. Для взбивания пены следует использовать тщательно вымытые и высушенные кухонные принадлежности и посуду.
- ◆ Добавление хлебобулочных изделий в начинку придает ей характерный вкус, рыхлость и надлежащую консистенцию. Булку (небольшую круглую булочку или панировочные сухари) перед добавлением в фарш нужно намочить в воде, холодном бульоне или молоке и отжать.
- ◆ Жидкости надо столько, чтобы после намокания булка имела густоту теста для приготовления клецок.
- ◆ Рис, гречневая каша и другие продукты, предназначенные для начинки, надо сварить до готовности, чтобы присущая им консистенция сохранилась в процессе дальнейшей обработки.
- ◆ Для фаршировки подходит не только капуста разных сортов, но и множество других овощей, в том числе помидоры, красный перец, картофель, лук, цукини, кабачки, цикорий, баклажаны, лук-порей, сельдерей, кольраби и фенхель.
- ◆ Овощи нужно тщательно вымыть, затем почистить и ополоснуть. Для чистки и измельчения

овощей следует использовать ножи и терки из нержавеющей стали. Овощи нужно варить в кипящей подсоленной воде до полуготовности, учитывая их вид и способ дальнейшего применения.

- ◆ Шампиньоны и другие свежие грибы следует почистить, обрезать ножки и промыть на сите под сильной струей воды. Со шляпки больших и старых грибов нужно снять пленку. Порезанные грибы неплохо побрызгать лимонным соком, чтобы они не почернели.
- ◆ Фаршированные овощи можно подавать сырыми, например, помидоры, перец или огурцы, наполненные овощным салатом, а можно в горячем виде. В этом случае овощи начиняют фаршем из молотого мяса с приправами, ветчины, овощей или грибов, а потом запекают или тушат.
- ◆ Овощи, приготовленные для запекания, кладут в жаропрочную посуду, поливают приготовленным соусом или сбрызгивают растопленным сливочным маслом (можно также посыпать сыром) и запекают.
- ◆ Фаршированные овощи можно запекать и в алюминиевой фольге. Каждый овощ нужно завернуть отдельно и положить в посуду для запекания.
- ◆ Лук, предназначенный для фарша, не следует слишком сильно поджаривать, так как при дальнейшей обработке он может стать горьким.

- ◆ Вкус и питательная ценность начинки улучшаются, если в нее добавить мелко порезанную зелень (зеленый лук, укроп, петрушка, эстрагон, базилик и т.п.).
- ◆ Перед добавлением трав или пряностей фарш нужно посолить по вкусу и заправить лимонным соком; приправы кладут в самом конце.
- ◆ Лимон следует сначала тщательно вымыть в теплой воде, а уже потом чистить.
- ◆ При приготовлении бульона из бульонного кубика следует  $\frac{1}{2}$  кубика растворить в стакане кипящей воды.
- ◆ Дрожжевое тесто в процессе приготовления должно подойти два раза; в это время его ни в коем случае нельзя «простудить». В последней стадии приготовления тесто смешивают с растительным маслом; если тесто окажется слишком густым, можно добавить в него молока.
- ◆ При выпечке изделий из песочного или слоеного теста форму не смазывают жиром, достаточно слегка посыпать ее мукой.
- ◆ Песочное тесто нельзя слишком долго месить; в противном случае содержащееся в нем масло начинает таять, прилипать к рукам и столу, а в самом тесте его остается меньше и изделие получится менее рассыпчатым. Кроме того, если тесто долго вымешивать, оно может потрескаться и его трудно будет раскатывать.
- ◆ При раскатывании вымешенного охлажденного песочного теста не следует подсыпать муку, так как тесто быстро твердеет.

- ◆ В песочном тесте отношение масла к муке должно составлять 1:2 (на одну часть масла две части муки); песочное тесто можно хранить при температуре 12—15 °С до трех дней.
- ◆ Запекают фаршированные блюда в жаропрочной посуде, смазанной жиром (маргарином или растительным маслом).
- ◆ Запеченные фаршированные блюда (например, овощи, изделия из теста) подают на стол в той же посуде, в которой они запекались, на жароустойчивой подставке.
- ◆ После использования жаропрочную посуду следует наполнить теплой водой с моющим средством и через некоторое время вымыть, устранив остатки приготовленного в ней блюда; стеклянную посуду, пока она не остынет, следует беречь от соприкосновения с холодной водой (может лопнуть!). Ее моют, только когда полностью остынет.
- ◆ Фаршированные блюда даже в холодильнике нельзя хранить дольше 1—2 дней.

## Блюда из телятины

### Фаршированная телячья грудинка (1-й способ)

800 г телячьей грудинки

соль

2 зубчика чеснока

#### Начинка:

2 яйца

1 булка

1 стакан молока

2 ст. ложки маргарина

1 ст. ложка панировочных сухарей

1 ст. ложка измельченной зелени петрушки

½ ч. ложки сахара

мускатный орех

соль

Грудинку вымыть, обсушить, острым ножом надрезать с внутренней стороны в том месте, где ребра соединяются с хрящом. Поставить грудинку вертикально и одну за другой вынуть реберные кости. Разрезать пленки между сочленениями мышечных

волокон и сформировать карман. Приготовленную таким образом грудинку слегка посолить и натереть чесноком.

Ложку маргарина растереть с желтками, белки взбить в пену. Добавить намоченную в молоке и отжатую булку, мелко порезанную зелень петрушки, сахар, соль и мускатный орех по вкусу. Размешать, а потом добавить панировочные сухари и белки. Карман в мясе наполнить начинкой и зашить. Грудинку положить в жаропрочную посуду, сбрызнуть оставшимся растопленным маргарином и поставить в духовку. Когда зарумянится, полить несколькими ложками воды и запекать до готовности. Мясо вынуть, а соус перелить в соусник. Можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.

### Фаршированная телячья грудинка (2-й способ)

2 кг телячьей грудинки

соль

2 зубчика чеснока

#### Начинка:

2 стакана натертого на крупной терке картофеля

½ стакана мелко порезанного лука

4 ст. ложки картофельной муки

1 яйцо

3 ст. ложки жира

1 ч. ложка молотой паприки

перец, соль



Подготовить мясо так же, как в предыдущем рецепте. Смешать фарш. Получившийся в мясе карман наполнить начинкой, зашить отверстие шпагатом. Обжарить грудинку в жире, полить стаканом воды, накрыть и поставить в разогретую духовку на 2 часа. Часто поливать мясо выделяющимся соком. В конце запекания прибавить огонь и печь без крышки, чтобы мясо подрумянилось. Подавать с салатом, сырыми овощами и вареным картофелем.

### Фаршированная телячья лопатка

2 кг лопатки  
100 г маргарина  
1 ст. ложка растительного масла  
зубчик чеснока  
перец, соль

#### Начинка:

1 булка  
2 яйца  
150 г телячьей печени  
1 ст. ложка маргарина  
2 ст. ложки панировочных сухарей  
2 ст. ложки измельченной зелени петрушки  
мускатный орех  
перец, соль

Мясо вымыть, удалить избыток жира и жилы, отделить от кости так, чтобы образовался мешочек.

Натереть солью с растертым чесноком и перцем, оставить на 30 минут.

*Приготовление фарша:* намочить в воде булку, отжать. Маргарин растереть, добавляя желтки, измельченную печень, приправы, взбитые в твердую пену белки, панировочные сухари и мелко порезанную зелень. Слегка размешать, положить внутрь лопатки и зашить. Переложить на противень с разогретым жиром, смазать сверху растительным маслом, полить водой и поставить в сильно разогретую духовку. Запекать под крышечкой до зарумянивания, поливать соусом, пока мясо не станет мягким. Подавать с картофельным пюре, макаронами или кашей из гречневого продела, с укропом, салатом или другими сырыми овощами, в зависимости от сезона.

### Телячьи зразы по-польски

600 г телятины без костей

#### Начинка:

½ булки  
½ стакана молока  
1 яйцо  
3 ст. ложки маргарина  
1 ст. ложка муки  
1 ст. ложка измельченной зелени петрушки  
мускатный орех  
сахар  
соль

Вымытое мясо разрезать поперек волокон на 4 ломтя и отбить деревянным молотком. Желток растереть с ложкой маргарина, добавить намоченную в молоке и отжатую булку, часть зелени петрушки, приправы, а в конце взбитые в пену белки. Начинку выложить на ломти мяса, свернуть зразы, заколоть деревянной шпажкой или обвязать ниткой. Зразы посыпать солью и мукой, обжарить со всех сторон в оставшемся маргарине, полить несколькими ложками воды, накрыть и тушить до готовности на слабом огне. В конце тушения посыпать оставшейся мелко порезанной зеленью петрушки. Подавать с вареным картофелем или рассыпчатыми кашами, с овощами, в зависимости от сезона.

### Фаршированное жаркое из телятины

1 ½ кг телятины без костей

соль

2—3 сушеных гриба

#### Начинка:

по 50 г ветчины и свиного сала

3 яйца

2 ст. ложки смальца

перец, соль

Отбитый ломоть телятины натереть солью и посыпать перемолотыми грибами, сверху положить тонкие ломтики сала.

Ветчину и 2 яйца, сваренные вкрутую, мелко порубить, добавить сырое яйцо, перец и соль, размешать. Фарш выложить на ломоть мяса, плотно свернуть и обвязать шпагатом. Противень смазать жиром, выложить на него мясо и поставить в разогретую духовку. Запекать на слабом огне около 90 минут, часто поливая выделяющимся соком. Разрезать на куски, полить оставшимся соком и подавать с рассыпчатым рисом и зеленым салатом.

### Фаршированная телячья печень

500 г телячьей печени

#### Начинка:

100 г копченой грудинки

1 яйцо

1 стакан растительного масла

5 ст. ложек панировочных сухарей

5 ст. ложек сметаны

1 луковица

2 ст. ложки измельченной зелени петрушки

перец

соль

Печень разделить на две части, каждую надрезать, чтобы получился карман. На половине растительного масла поджарить мелко порезанную грудинку, лук, зелень петрушки и панировочные суха-

ри. В охлажденную массу добавить яйцо, сметану, перец, соль и размешать.

Расширить отверстия в половинках печени, наполнить начинкой и зашить ниткой. Выложить печень на противень, полить оставшимся растительным маслом и запекать в умеренно нагретой духовке около 60 минут. Вынуть, посолить, порезать на тонкие ломтики, переложить на блюдо, покрытое листьями салата, и полить выделившимся соком. Подавать с картофельным пюре и салатом из помидоров.

### Фаршированные телячьи языки

3 телячьих языка  
порция зелени, кореньев, соль  
 $\frac{1}{2}$  стакана панировочных сухарей  
2 яичных белка  
2 ст. ложки тертого хрена  
несколько ломтиков лимона  
жир для поджаривания  
(сливочное масло со смальцем)

#### Начинка:

сельдь пряного посола  
2 яичных желтка  
 $\frac{1}{2}$  лимона  
1 ст. ложка маргарина  
2 ст. ложки измельченной зелени петрушки  
перец  
соль

Вымытые языки сварить с кореньями в кипящей подсоленной воде; когда станут мягкими, очистить от кожи и порезать косыми ломтиками.

*Приготовление начинки:* почистить сельдь, выбрать из нее кости, мелко порезать и растереть в миске с маргарином и желтками так, чтобы получилась однородная масса.

Добавить лимонный сок, зелень петрушки и перец, тщательно размешать. Приготовленный фарш выложить на ломти языков, свернуть, сколоть деревянными шпажками, смазать взболтанными белками, посыпать панировочными сухарями и жарить в хорошо разогретом жире. Поджаренные языки выложить на блюдо, перекладывая ломтиками лимона, и украсить тертым хреном. Подавать в качестве закуски.



## Блюда из ягнятины

### Фаршированная ягнячья лопатка

1200 г ягнячьей лопатки без кости  
100 г грудинки  
50 г маргарина  
2 луковицы  
1 морковь  
2 стакана бульона  
2 ст. ложки томатной пасты  
лавровый лист  
тимьян  
зелень петрушки  
перец, соль

#### Начинка:

100 г нежирной свинины,  
прокрученной через мясорубку  
100 г свиного сала,  
прокрученного через мясорубку  
1 пучок зелени петрушки  
перец  
соль

## Блюда из ягнятины

27

Мясо и сало соединить с мелко порезанной зеленью петрушки, приправить солью, перцем и вымесить до получения однородной массы. Лопатку вымыть, на ее внутренней стороне равномерно разложить фарш, свернуть и перевязать шпагатом.

Разогреть жир, подрумянить порезанные на куски грудинку и лук, добавить мясо, порезанную кружками морковь, лавровый лист, тимьян и веточки зелени петрушки. Посолить, поперчить, залить горячим бульоном, добавить томатную пасту, приправить по вкусу и тушить под крышкой в течение двух часов, несколько раз переворачивая мясо. Порезать на ломти и подавать со свеклой, рассыпчатой рисовой кашей, гречневой кашей или клецками.

### Запеченный ягненок

молодой ягненок  
2 ст. ложки маргарина  
соль

#### Начинка:

потроха ягненка  
200 г свиного сала  
100 г шампиньонов  
2 луковицы  
4 яйца  
½ стакана панировочных сухарей  
2 ст. ложки маргарина  
2 ст. ложки измельченной зелени петрушки

молотый гвоздичный перец  
перец, соль  
мускатный орех

Снять с ягненка шкуру, вымыть его, выпотрошить, натереть солью и поставить в холодное место на 4—5 часов.

*Приготовление начинки:* сварить легкие и сердце, сырую печень порезать. Шампиньоны и лук порезать и потушить в маргарине. Вареные потроха и свиное сало пропустить через мясорубку, растереть с желтками до получения однородной массы. Добавить печень, шампиньоны с луком, панировочные сухари и тщательно вымесить. Добавить зелень петрушки, приправы, взбитые в твердую пену белки и осторожно размешать. Начинить ягненка, зашить, выложить на смазанный жиром противень, обложить кусочками маргарина, поставить в разогретую духовку и запекать на сильном огне 15—20 минут. Уменьшить огонь и запекать еще 2 часа, часто поливая выделяющимся соком. Запеченного ягненка выложить на блюдо с травой сердечника.

## Блюда из говядины

### Зразы по-литовски

1 кг говядины  
½ стакана сметаны  
по 1 ст. ложке муки и смальца  
2 стакана бульона  
перец  
соль

#### Начинка:

2 луковицы  
50 г свиного сала  
10 сушеных белых грибов  
1 стакан панировочных сухарей  
1 яйцо  
2 ст. ложки маргарина  
1 ст. ложка измельченной зелени петрушки  
перец, соль

Мясо порезать на куски поперек волокон, слегка отбить колотушкой, посыпать солью и перцем. Приготовить фарш. Лук почистить и порезать, грибы

вымывать, замочить, порезать, посыпать панировочными сухарями и обжарить в жире. Добавить порезанное на куски свиное сало, яйцо, измельченную зелень петрушки и все хорошо перемешать. Посолить и поперчить по вкусу. На каждый кусок мяса положить начинку, свернуть рулетом и обвязать ниткой. Зразы обваливать в муке и обжарить в масле. Переложить в кастрюлю, залить бульоном и тушить под крышкой на слабом огне около 90 минут. В конце тушения добавить сметану с ложкой панировочных сухарей. Удалить нитки и подавать в собственном соку с перловой кашей или картофелем и различными сырыми овощами.

### Фаршированное жаркое из говядины

750 г говядины без костей

1 луковица

соль

#### Начинка:

2 луковицы

50 г ветчины

30 г маргарина

30 г смальца

1 ст. ложка панировочных сухарей

перец, соль

Мясо посолить, подрумянить в масле со всех сторон, полить небольшим количеством воды, доба-

вить одну мелко порезанную луковицу и тушить до мягкости. Затем вынуть из соуса и порезать острым ножом поперек волокон на тонкие ломти — каждый второй ломоть не отрезать до конца. Приготовить начинку: потереть лук, пропустить через мясорубку ветчину, смешать с панировочными сухарями и маргарином, добавить по вкусу перец и соль. Между каждыми двумя ломтиками мяса вложить ложечку фарша и сколоть ломтики деревянными шпажками. Начиненные ломтики снова положить в соус и тушить еще 10—15 минут. Мясо выложить на блюдо, удалить шпажки, полить соусом и подавать с картофельным пюре, вареной морковью или зеленым горошком.

### Фаршированная говядина

1 ½ кг говядины без костей

перец

соль

майоран

#### Начинка:

2 луковицы

5 шампиньонов

2 соленых огурца

2 ломтика копченой грудинки

1 яйцо

кусочек консервированной паприки

базилик



майоран  
перец  
соль

Мясо вымыть, просушить, прорезать вдоль несколько карманов и натереть приправами. Шампиньоны, лук, паприку, огурцы и грудинку мелко порезать, смешать с яйцом и заправить. Наполнить карманы начинкой, обвязать мясо шпагатом и запечь, поливая водой. Снять шпагат, порезать на ломти, выложить на блюдо и украсить. Подавать с зеленым салатом и картофельным пюре.

### Гусарское жаркое

1 кг говядины без костей  
1 луковица  
1 стакан бульона  
2 ст. ложки маргарина  
2 ст. ложки лимонного сока  
1 ст. ложка муки  
перец, соль

#### Начинка:

3 луковицы  
1 желток  
1 ст. ложка маргарина  
2 ст. ложки панировочных сухарей  
перец  
соль

Мясо слегка отбить колотушкой, сбрызнуть лимонным соком и поставить в холодильник на 2 часа. Затем посолить, посыпать мукой и подрумянить в жире. Залить горячим бульоном и тушить под крышкой около 40 минут, поливая водой и поворачивая.

*Приготовление начинки:* порезанный лук потушить в ложечке жира. Добавить приправы, панировочные сухари и перемешать. Когда остынет, добавить желток и снова перемешать.

Когда мясо станет мягким, разрезать его не до конца на 7—8 ломтей и положить между ними начинку. Обвязать ниткой, снова положить в кастрюлю, добавить порезанный кружочками лук и тушить еще 60 минут, сбрызгивая водой. Подавать с зеленым салатом или краснокочанной капустой и картофельным пюре.

### Тушеная говядина, фаршированная хреном

1300 г мякоти говядины  
3 ст. ложки растительного масла  
1 ст. ложка муки  
1 ст. ложка густой сметаны  
лимон  
соль

#### Начинка:

3 ст. ложки тертого хрена  
2 желтка

2 ст. ложки маргарина  
1 ст. ложка панировочных сухарей  
1 ч. ложка сахара  
соль

Мясо посыпать солью и обжарить со всех сторон в сильно разогретом подсолнечном масле. Переложить в кастрюлю, залить  $\frac{1}{2}$  стакана кипящей воды и тушить на слабом огне около 90 минут под крышкой.

*Приготовление начинки:* маргарин растереть с желтками, солью и сахаром, добавить панировочные сухари и хрен.

Когда мясо станет мягким, переложить его на разделочную доску и острым ножом надрезать до половины вдоль волокон. Лимон вымыть, почистить, порезать на дольки и удалить косточки. С обеих сторон надреза положить дольки лимона, а посередине — начинку. Снова положить мясо в кастрюлю, влить сметану, смешанную с мукой, и тушить еще 15 минут. Подавать с вареным картофелем и тушеной морковью.

### Римское жаркое

500 г говядины без костей  
150 г нежирной грудинки  
150 г печени птицы  
 $\frac{1}{2}$  булки  
2 сырых яйца

4 крутых яйца  
1 луковица  
2 зубчика чеснока  
жир для смазывания формы  
1 ст. ложка панировочных сухарей  
перец  
соль

Мясо, печень, грудинку, лук и чеснок пропустить через мясорубку. Добавить намоченную в воде и отжатую булку, сырые яйца, приправы и тщательно вымесить. Глубокую форму смазать жиром, посыпать панировочными сухарями, выложить в нее половину фарша, сверху положить крутые яйца и прикрыть остальным фаршем (до  $\frac{3}{4}$  высоты формы). Запекать в средне разогретой духовке в течение 1 часа. Подавать в горячем виде с картофелем фри и овощами, в зависимости от сезона, или в холодном виде с выпечкой.

## Блюда из свинины

### Зразы по-литовски

500 г свинины или ветчины

1—2 стакана бульона

1 ст. ложка сметаны

1 ст. ложка муки

соль

#### Начинка:

5 луковиц

2 крутых яйца

1 сырое яйцо

2 вареные моркови

1 соленый огурец

1 ст. ложка томатной пасты

2 ст. ложки панировочных сухарей

1 ст. ложка жира

перец

соль

*Приготовление начинки:* лук, морковь и огурец мелко порезать и обжарить в жире. Добавить то-

матную пасту, перец, соль и панировочные сухари. Когда начинка остынет, добавить порубленные вареные яйца и сырое яйцо. Все перемешать.

Вымытое мясо порезать на тонкие ломти, слегка отбить, посыпать солью и перцем. Выложить начинку на ломти, свернуть их, заколоть шпажками и обвалять в муке. Обжарить зразы в жире, выложить в кастрюльку, залить бульоном и тушить. В конце тушения заправить соус сметаной. Подавать с картофелем, солеными огурцами или капустой.

### Зразы по-пиастовски

400 г филейной вырезки

100 г жира

#### Начинка:

2 луковицы

1 яйцо

250 г свиной печени

2 ст. ложки маргарина

перец, соль

Мясо разрезать на порции и отбить.

*Приготовление начинки:* печень с луком мелко порезать, поджарить в жире, добавить яйцо, соль и перец. Приготовленный фарш положить на отбитые куски, сложить их в форме треугольных вареников и обжарить в жире. Подавать в томатном соусе с картофелем или гречневой кашей.

### Грудинка, фаршированная грибами

1 ½ кг нежирной грудинки  
перец, соль

**Начинка:**

200 г шампиньонов  
1 яйцо  
2 луковицы  
1 ч. ложка маргарина  
2 ½ стакана бульона  
перец, соль

Удалить кости и разрезать грудинку на две части не до конца. С внутренней стороны вырезать часть мяса, оставляя стенки толщиной 1—1 ½ см. Натереть изнутри солью и перцем и поставить на 15 минут в холодное место.

*Приготовление фарша:* вырезанную часть мяса пропустить через мясорубку, добавить подрумяненные в жире и мелко порезанные грибы и лук, посолить, поперчить и тщательно все перемешать.

Внутреннюю часть грудинки смазать взболтанным яйцом, наполнить фаршем, оба ломтя сложить вместе, обвязать шпагатом, положить в смазанный жиром противень и запекать в духовке около 90 минут, поливая бульоном. Грудинку порезать на порции, залить процеженным соком, выделившимся при запекании, и подавать с вареным картофелем и солеными огурцами или капустой.

### Свиной ошеек с фруктами

1 ½ кг свиного ошейка без кости  
майоран, имбирь  
перец, соль

**Начинка:**

2 моченых яблока  
150 г чернослива  
1 ½ стакана бульона  
4 ст. ложки смальца  
листья зеленого салата

Предварительно замоченный чернослив сварить, слить воду и вынуть косточки. Яблоки очистить, удалить сердцевину и порезать на куски. В мясе прорезать глубокий карман, мясо посолить и натереть приправами. Карман наполнить фруктами, мясо плотно обвязать шпагатом и подрумянить в разогретом жире. Полить бульоном и поставить в разогретую духовку. Запекать 90 минут, при необходимости доливая воду. Подавать в холодном виде на блюде, выложенном листьями салата.

### Фаршированное жаркое из свинины (1-й способ)

1 ½ кг свинины без костей  
3 помидора  
морковь, корни петрушки

¼ корня сельдерея  
½ стакана густой кислой сметаны  
2 ст. ложки смальца  
1 ч. ложка муки  
1 лавровый лист  
по 5 горошин черного и гвоздичного перца  
соль

**Начинка:**

5 сельдей пряного посола  
½ стакана молока  
50 г свиного сала  
3—4 сушеных гриба  
2 луковицы  
½ булки  
1 яйцо  
1 ст. ложка маргарина  
1 ст. ложка каперсов  
перец  
соль

Мясо отбить колотушкой и посолить. Замоченные грибы сварить. Вымоченную, очищенную от кожи и костей сельдь, намоченную в молоке и отжатую булку, грибы, каперсы и свиное сало пропустить через мясорубку. Добавить яйцо, поджаренный до прозрачности в жире лук, перец, соль и перемешать. Полученную массу выложить на мясо, плотно его свернуть и обвязать шпагатом. Разогреть жир и подрумянить мясо со всех сторон. Добавить

тертые на крупной терке корни, порезанные на четвертинки помидоры и пряности, полить грибным бульоном и тушить 90 минут под крышкой. Смешать муку со сметаной, вылить в жаркое и еще минуту тушить. Жаркое порезать на ломти, выложить на блюдо, полить протертым через сито соусом и подавать с картофелем или кнедликами и зеленым салатом.

**Фаршированное жаркое из свинины  
(2-й способ)**

1 ½ кг свинины без костей  
4—5 шампиньонов  
1 стакан бульона  
½ стакана белого сухого вина  
1 ст. ложка смальца  
1 ч. ложка муки  
1 ст. ложка маргарина  
1 ст. ложка каперсов  
перец, соль

**Начинка:**

150 г печени  
100 г свиного сала  
1 луковица  
1 яйцо  
2 ст. ложки панировочных сухарей  
1 ст. ложка маргарина  
перец  
соль



Свинину без костей (окорок или лопатку) отбить, чтобы получился тонкий пласт, посыпать солью и перцем.

Мелко порезанный лук поджарить в маргарине до прозрачности, добавить печень, минутку потушить и вместе со свиным салом пропустить через мясорубку. Добавить панировочные сухари, яйцо, соль, перец и перемешать. Выложить фарш на мясо, плотно свернуть и обвязать шпагатом. Подрумянить мясо со всех сторон в смальце, сбрызнуть водой и запекать в течение часа. Приготовить подливку из муки, поджаренной с маргарином, развести ее бульоном, добавить порезанные и поджаренные в жире шампиньоны, каперсы, сок, выделившийся из мяса при запекании, и вино. Жаркое порезать на куски и подавать на блюде с картофелем фри и подливкой в соуснике.

### Корейка по-львовски

1 кг корейки без костей  
1 ст. ложка лимонного сока  
щепот майорана  
перец  
соль

#### Начинка:

150 г чернослива  
100 г рубленых грецких орехов  
1 желток  
1 ст. ложка смальца

Вымытую и просушенную корейку натереть лимонным соком, перцем, солью, майораном и поставить в холодильник на 24 часа. Предварительно замоченный чернослив сварить, вынуть косточки и нарезать тонкими полосками. Орехи распарить на горячей сковороде, смешать с черносливом, желтком и приправами. Корейку надрезать в 3—4 местах до половины и положить в надрезы начинку. Алюминиевую фольгу смазать смальцем, выложить на нее корейку, плотно завернуть, положить на противень и поставить в разогретую духовку. Запекать в течение часа, время от времени сбрызгивая водой. Подавать с рисом, картофелем фри или вареными и сырыми овощами, в зависимости от сезона.

### Корейка по-варшавски

250 г печеной корейки  
2 ст. ложки майонеза  
зеленый лук  
листья салата  
укроп  
лук-порей

#### Начинка:

3 яйца  
150 г тертого хрена с приправами  
50 г сливочного масла  
сахар  
перец, соль

Запеченную корейку разрезать на 5 порций и каждую надрезать не до конца, чтобы получился карман.

*Приготовление начинки:* сваренные вкрутую яйца мелко порубить, смешать с остальными ингредиентами и заправить по вкусу. Наполнить карман начинкой и посыпать зеленым луком. Фаршированные куски корейки выложить на блюдо, украсив зелеными овощами и слегка смазав майонезом. Подавать в качестве закуски.

### Корейка по-королевски

- 1 кг корейки с костью
- 3 ст. ложки растительного масла
- 2 ст. ложки муки

#### Начинка:

- 200 г шампиньонов
- 2 желтка
- 50 г грецких орехов
- 1 ст. ложка сливочного масла
- 1 ст. ложка тертого хрена
- мускатный орех
- перец, соль
- 1 щепотка базилика

Мелко порезанные шампиньоны поджарить в сливочном масле. Орехи ошпарить кипятком, очистить от кожуры и мелко порубить. Мясо отделить от кости, кость тщательно очистить от оставшегося мя-

са, обрезки перемолоть и соединить с шампиньонами, хреном, орехами и желтками. Посолить по вкусу, посыпать перцем и мускатным орехом. Добавить щепотку базилика.

Мясо надрезать вдоль не до конца, в надрез положить начинку, обвязать ниткой, обвалять в муке и обжарить в разогретом растительном масле. Положить на противень и запекать 60 минут, поливая выделяющимся соком. Порезать на довольно толстые ломти и подавать в горячем виде с зеленым салатом и картофельным пюре или в холодном виде.

### Фаршированные свиные отбивные (1-й способ)

- 4 свиные отбивные
- 1 кочан савойской капусты
- 200 г густой кислой сметаны (20 %-ной жирности)
- ½ стакана белого сухого вина
- ½ стакана бульона
- 1 луковица
- 3 ст. ложки маргарина
- 2 ст. ложки растительного масла
- 1 ст. ложка муки
- перец, соль
- мускатный орех

#### Начинка:

- 100 г свежего творога

80 г поджаренного соленого арахиса  
½ пучка зеленого лука

В каждой отбивной прорезать достаточно глубокий карман. Измельчить орехи, мелко порезать зеленый лук и смешать с творогом (часть орехов оставить для украшения). Получившейся массой наполнить карманы в отбивных и заколоть шпажками. Лук почистить и порезать. Савойскую капусту разрезать на четыре части, удалить кочерыжку, листья порубить. В кастрюле разогреть жир, положить капусту, лук и, постоянно помешивая, жарить 3 минуты. Залить вином и бульоном, посолить по вкусу, добавить перец и мускатный орех. Накрыть и тушить на среднем огне в течение 15 минут. Разогреть растительное масло и жарить в нем отбивные по 5 минут с каждой стороны. Посыпать их солью и перцем. Развести муку сметаной, добавить в капусту и, помешивая, вскипятить. Посолить по вкусу. Порции капусты разложить вместе с отбивными на 4 тарелки и посыпать измельченным арахисом.

### Фаршированные свиные отбивные (2-й способ)

4 ломтя корейки  
2 луковицы  
2 помидора

#### Начинка:

2 ломтя вареного окорока

1 редька  
1 пучок зелени петрушки  
100 г жирного творога  
6 ст. ложек растительного масла  
4 ст. ложки винного уксуса  
1 ст. ложка томатной пасты  
мускатный орех  
кайенский перец  
сахар  
белый перец, соль

Редьку натереть на крупной терке. В винный уксус добавить соль, перец, немного сахара, 4 ложки растительного масла и мелко порезанную зелень петрушки. Залить редьку маринадом, перемешать и оставить под крышкой, чтобы она хорошо пропиталась. Смешать творог с томатной пастой, добавить порезанный на куски окорок, посолить по вкусу и посыпать кайенским перцем.

В ломтях мяса ножом прорезать глубокие карманы, наполнить начинкой и заколоть шпажками. Разогреть на сковороде остальное растительное масло и жарить в нем котлеты по 4—5 минут с каждой стороны. Снять со сковороды, посыпать солью и перцем. Снять кожицу с помидоров, порезать их на восьмушки и поджарить в жире, оставшемся после жарения мяса, вместе с порезанным луком. Посолить по вкусу и посыпать перцем. Котлеты снова положить на сковороду и дожарить на очень слабом огне в течение еще 5 минут. Подавать с картофельным пюре.

## Котлеты с сыром

4 ломтя корейки  
2 ст. ложки растительного масла  
2 ч. ложки острой горчицы  
3 ст. ложки сливочного масла  
по 1 ч. ложке мелко порезанных зеленого лука,  
укропа и зелени петрушки  
перец, соль

### Начинка:

100 г сыра (например, гауда)  
1 ст. ложка эстрагона

Сыр мелко порезать. Мясо надрезать ножом так, чтобы получился глубокий карман, смазать его изнутри горчицей, наполнить сыром, эстрагоном, склать деревянными шпажками и посыпать снаружи солью и перцем. Поджаривать в разогретом растительном масле по 5 минут с каждой стороны.

Смешать сливочное масло с мелко порезанной зеленью, намазать им котлеты и подавать с салатом из помидоров.

## Корейка, фаршированная яичницей

1 ½ кг корейки без кости  
перец  
базилик  
соль

### Начинка:

300 г колбасы  
6 яиц  
1 ст. ложка маргарина  
4 ст. ложки мелко порезанного зеленого лука  
соль

Корейку вымыть и прорезать в ней туннель (не сквозной). Приготовить на жире жаристую яичницу с колбасой, охладить, смешать с зеленым луком и посолить по вкусу. Наполнить яичницей туннель. Корейку натереть солью, посыпать приправами и тушить в противне. Когда остынет, порезать на куски и выложить на блюдо.

## Корейка со сливами

1 кг корейки без кости  
3 ст. ложки смальца  
заправка вегетта  
перец  
соль

### Начинка:

300 г калифорнийского чернослива

Мясо натереть приправами и поставить на 12 часов с холодильник. Затем по всей длине тонким ножом прорезать в нем туннель и наполнить черносливом. На большой противень положить мясо, обло-

жить кусочками смальца и поставить в разогретую духовку. Запекать в течение часа, постепенно подливая воду (1 стакан). Время от времени переворачивать мясо, поливая выделившимся соком. Перед подачей на стол порезать корейку на куски.

### Ласточкины гнезда

1 кг корейки с костью  
6 яиц  
 $\frac{2}{3}$  стакана панировочных сухарей  
100 г жира  
150 г колбасы  
3 ст. ложки муки  
соль

Удалить из корейки кости и лишний жир, разрезать ее на котлеты, отбить колотушкой и посыпать солью. Пять яиц сварить вкрутую. На каждую котлету положить по два ломтика колбасы и целое яйцо, плотно свернуть в рулон, обвалять в муке, взболтанном яйце и панировочных сухарях и поджарить в сильно разогретом жире. Подавать с картофелем.

### Запеченный поросенок

поросенок весом 2—3 кг  
 $\frac{1}{2}$  стакана сливочного масла  
1 стакан пива  
соль

#### Начинка I:

300 г телячьей печени  
печень поросенка  
1 стакан молока  
80 г маргарина  
3 яйца  
1 стакан панировочных сухарей  
мускатный орех  
перец, соль

#### Начинка II:

печень и легкие поросенка  
100 г свиного сала  
300 г гречневой каши  
2 луковицы  
2 яйца  
1 ст. ложка маргарина  
 $\frac{1}{4}$  стакана бульона  
майоран  
мускатный орех  
перец, соль

#### Начинка III:

300 г телятины без костей  
печень и легкие поросенка  
100 г свиного сала  
200 г шампиньонов  
1 луковица  
1 булка  
 $\frac{1}{2}$  стакана молока



3 яйца  
2 ст. ложки маргарина  
3 ст. ложки измельченной зелени петрушки  
перец, соль

**Начинка IV:**

печень и легкие поросенка  
100 г свиного сала  
1 булка  
½ стакана молока  
140 г изюма  
3 яйца  
1 ст. ложка маргарина  
2 ст. ложки панировочных сухарей  
сахар  
мускатный орех  
перец, соль

Обработанного поросенка посолить изнутри и снаружи и поставить на 2 часа в холодное место. Наполнить одной из описанных ниже начинок, зашить, уложить на брюхо на смазанный жиром противень и запекать 2—2½ часа в горячей духовке. Во время запекания поливать растопленным сливочным маслом и сбрызгивать пивом. Когда цвет поросенка станет золотистым, вилка в него будет входить без усилий, а выделяющаяся жидкость будет желтоватой, запекание прекратить.

Разделить поросенка на порции, то есть отрезать головку, лопатки, ножки и порезать хребет вдоль

ребер. Уложить поросенка на блюдо целиком на согнутых ножках. Полить растопленным сливочным маслом и украсить травой сердечника. В рыльце можно вложить яйцо, сваренное вкрутую, яблоко или морковь.

*Начинка I*

Печень вымочить в молоке и пропустить через мясорубку. Маргарин растопить, охладить, добавить желтки, растереть, соединить с печенью, добавить по вкусу соль, перец и мускатный орех. Смешать со взбитыми белками и панировочными сухарями.

*Начинка II*

Сварить рассыпчатую гречневую кашу. Немного потушить печень и пропустить ее через мясорубку вместе со свиным салом. Порезанный лук поджарить в жире до прозрачности, добавить его в мясо, положить яйца и перемешать. Соединить с кашей, влить бульон, добавить приправы, перемешать.

*Начинка III*

Порезанные шампиньоны и лук поджарить в жире. Мясо, свиное сало и печень минуту потушить на слабом огне, а затем вместе с намоченной в молоке и отжатой булкой пропустить через мясорубку. Добавить мелко порезанную зелень петрушки, яйца, приправы, все смешать с луком и шампиньонами.

### Начинка IV

Порезанное на куски свиное сало, печень и легкие немного потушить на слабом огне, охладить, пропустить через мясорубку и соединить с намооченной в молоке и отжатой булкой. Желтки растереть с маргарином до получения пышной массы, добавить приправы и смешать с фаршем. Добавить ошпаренный кипятком изюм, сахар, панировочные сухари и белки, взбитые в плотную пену. Осторожно перемешать.

## Блюда из кролика

### Фаршированный кролик (1-й способ)

кролик весом около 1 ½ кг  
3 ст. ложки маргарина  
2 ст. ложки растительного масла  
2 стакана белого сухого вина  
2 ст. ложки коньяка  
2 ст. ложки измельченной зелени петрушки  
1 ст. ложка мелко порезанного зеленого лука  
перец  
соль

#### Начинка:

печень кролика  
100 г телятины  
150 г свиного сала  
50 г мякиша булки  
½ стакана молока  
1 луковица  
2 зубчика чеснока  
перец  
соль

Печень и телятину вместе с  $\frac{1}{3}$  свиного сала мелко порезать. Измельчить лук и чеснок. Перемешать все с намоченным в молоке и отжатым мякишем булки. Добавить по вкусу перец и соль. Вымытого и просушенного кролика наполнить фаршем, обложить ломтиками оставшегося свиного сала, обвязать ниткой и подрумянить в растительном масле с растопленным маргарином. Полить половиной вина, добавить ложку мелко порезанной зелени петрушки, накрыть и тушить на слабом огне около 60 минут. Мясо вынуть, в соус вылить оставшееся вино и коньяк, вскипятить, добавить перец и соль по вкусу. Кролика разрезать на порции, выложить на блюдо и посыпать оставшейся зеленью петрушки и зеленым луком. Соус подавать отдельно в соуснике. Сервировать с макаронами или рисом.

### Фаршированный кролик (2-й способ)

кролик весом около  $1\frac{1}{2}$  кг

#### Начинка:

250 г телятины

100 г мортаделлы (сорт вареной колбасы)

200 г свежей грудинки

1 яйцо

1 ст. ложка тертого сыра

1 лавровый лист

тимьян

перец, соль

#### Соус:

2 луковицы

лук-порей

морковь, петрушка

6 помидоров

3 стебля сельдерея

$\frac{1}{2}$  стакана белого сухого вина

3 ст. ложки растительного масла

перец

соль

Телятину, грудинку, колбасу и лук пропустить через мясорубку и поджарить, пока лук не станет мягким. Добавить растертый с солью чеснок, перец, молотый тимьян, лавровый лист, тертый сыр, одно яйцо и перемешать. Вымытого и просушенного кролика начинить и зашить ниткой. Все составляющие соуса (за исключением помидоров) мелко порезать и тушить на слабом огне, постоянно помешивая. Помидоры очистить от кожицы и добавить в соус. Через минуту положить в соус посоленного и поперченного кролика. Тушить под крышкой на очень слабом огне около 60 минут, потом перевернуть, полить вином и тушить дальше, сбрызгивая вином. Подавать с клецками, посыпанными тертым сыром.

## Блюда из дичи

### Фаршированный фазан

фазан

100 г свиного сала

2 ст. ложки сливочного масла

1 стакан красного сухого вина

несколько молотых зерен можжевельника

соль

#### Начинка:

100 г свиного сала

50 г телячьей печени

50 г нежирной ветчины

2 булки

1 стакан молока

100 г шампиньонов

2 желтка, луковица

2 ст. ложки маргарина

Прокрутить в мясорубке свиное сало, желудок фазана и телячью печень, смешать с 2 желтками, мелко порезанной ветчиной, намоченными в моло-

ке и отжатыми булками, заранее порезанными и потушенными в маргарине луком и шампиньонами. Тушку фазана тщательно вымыть, почистить, просушить, посолить, наполнить начинкой и зашить. Затем обложить оставшимися ломтиками свиного сала и запекать в духовке, часто поливая маслом, красным вином и получившимся соусом. Запеченного фазана вынуть, соус приправить молотыми зернами можжевельника и процедить. Соус подавать в соуснике.

### Фаршированные перепелки (1-й способ)

8 перепелок

перец

соль

2 ст. ложки маргарина

1 рюмка красного сухого вина

#### Начинка:

100 г телячьей печени

150 г шампиньонов

½ булки

½ стакана молока

2 желтка

1 рюмка коньяка

1 луковица

1 пучок укропа

тимьян

имбирь

гвоздика

корица

перец

соль

Выпотрошенных и вымытых птиц натереть снаружи и изнутри солью и перцем и поставить на 2 часа в холодное место.

*Приготовление начинки:* порезанные ломтиками грибы и лук потушить в ложке маргарина, добавить порезанную печень и тушить все вместе еще 5 минут. Остывшие грибы, лук, печень, а также намоченную в молоке и отжатую булку пропустить через мясорубку, добавить желтки, коньяк, перец, соль, мелко порезанный укроп, по щепотке тимьяна, имбиря и гвоздики, а также молотой корицы. Все тщательно перемешать.

Наполнить фаршем перепелок, отверстия зашить. Выложить на смазанный жиром противень, обложить кусочками маргарина, поставить в разогретую духовку и запекать 40 минут. Через 20 минут полить красным вином. Подавать с картофелем фри и зеленым салатом, соус — отдельно в соуснике.

### Фаршированные перепелки (2-й способ)

8 перепелок

1 ст. ложка сливочного масла

1 рюмка красного сухого вина

перец, соль

### Начинка:

100 г телячьей печени

150 г шампиньонов

1 луковица

1 ст. ложка сливочного масла

2 желтка

½ булки

½ стакана молока

1 рюмка красного вина

1 пучок укропа

½ ч. ложки тимьяна

имбирь

гвоздика

корица

перец

соль

Вымытых птиц натереть снаружи и изнутри солью и перцем, поставить на 2 часа в холодное место.

*Приготовление начинки:* порезанные ломтиками грибы и лук потушить в жире. Добавить печень и тушить все вместе в течение 5 минут. Остывшие грибы, лук, печень и намоченную в молоке и отжатую булку пропустить через мясорубку. Добавить желтки, коньяк, соль, перец, мелко порезанный укроп, тимьян, имбирь, гвоздику, корицу и перемешать.

Наполнить фаршем перепелок и зашить. Положить тушки на смазанный жиром противень, обло-



жить кусочками масла, поставить в разогретую духовку и запекать 40 минут. Через 20 минут полить красным вином. Подавать с картофелем фри и зеленым салатом. В соуснике подать получившийся в процессе запекания соус.

### Поросенок-гриль

поросенок весом около 8—10 кг

200 г свиного сала

2 бутылки светлого пива

1 пучок петрушки

соль

#### Начинка:

мякиш 2—3 батона хлеба

100 г тмина

Выпотрошенного поросенка опалить на недымящем огне, соскрести ножом оставшуюся щетину и тщательно вымыть. Тушу посолить изнутри и снаружи, наполнить смешанным с тмином мякишем хлеба и зашить шпагатом. Передние и задние ноги привязать к туше шнурком. Печь над огнем, в зависимости от размера поросенка, от 90 до 120 минут, медленно поворачивая, чтобы на шкуре не образовались пузыри (если все же появятся — проколоть вилкой). Во время запекания натирать тушу наколотым на вилку кусочком свиного сала и пучком петрушки, смоченным в пиве.

Подавать целиком; надрезать шкуру вокруг головы, голову отрезать; остальное поделить на порции: отрезать лопатки и ножки, порезать хребет вдоль ребер и выложить поросенка на блюдо.

### Фаршированная голова кабана

1 голова кабана

#### Маринад:

1 стакан красного сухого вина

сок 1 лимона

1 луковица

1 морковь

петрушка

¼ корня сельдерея

по 4—5 горошин черного и гвоздичного перца

4—5 зерен можжевельника

2 лавровых листа

по ¼ ч. ложки розмарина и свежих еловых иголок

#### Начинка:

по 500 г телятины и жирной свинины

200 г свиного сала

1 язык кабана

½ соленого говяжьего языка

4 яйца

2 булки

1 стакан молока

несколько шампиньонов

1 рюмка спирта  
¼ ч. ложки мускатного ореха  
перец, соль

**Бульон:**

1 л белого сухого вина  
3 луковицы  
2 порции кореньев  
1 л воды  
по 10 горошин черного и гвоздичного перца  
10 зерен можжевельника  
2 лавровых листа  
по ½ ч. ложки соли и розмарина

Голову кабана вместе с шеей, ошпарить кипятком, соскрести щетину и вымыть. Разрубить снизу и вынуть все кости, стараясь не повредить мясо и шкуру. Клыки вынуть, очистить и спрятать. Приготовить из перечисленных выше ингредиентов маринад. Очищенную голову положить в керамический горшок, залить охлажденным маринадом и вынести в холодное место на 3 дня.

*Приготовление фарша:* мясо пропустить через мясорубку и смешать с намоченными в молоке и отжатыми булками и яйцами. Добавить приправы и перемешать.

Сваренный язык кабана и соленый говяжий язык порезать тонкими ломтиками. Порезанные языки и шампиньоны смешать с молотым мясом, побрызгать спиртом и поставить на 2 часа в холодное место.

Высушенную голову наполнить фаршем вперемешку с языками и шампиньонами. Зашить снизу; зашить глазные отверстия, придать голове первоначальную форму; разрез шеи сзади заложить свиным салом, в рыло вложить кусочек дерева, всю голову обернуть полотном, прорезав отверстия для ушей. Уши обшить маленькими кусочками полотна. Осторожно уложить голову в большую кастрюлю и залить приготовленным бульоном. Варить на слабом огне 7 часов под крышкой. Когда сварится, оставить в бульоне до полного охлаждения. Холодную голову вынуть из полотна, удалить кусочек дерева из рыла, вставить на прежние места клыки. Удалить свиное сало с задней части головы. Бульон процедить, добавить желатин, приготовить студень и облить им голову. Украсить ее венком из травы сердечника, вставить несколько шпажек с наколотыми на них маринованными шампиньонами и яйцами, сваренными вкрутую. Подавать порезанной на тонкие ломти в качестве закуски с холодными острыми соусами и пшеничной выпечкой.

## Блюда из птицы

### Цыпленок, фаршированный ветчиной

цыпленок весом 1 ½ кг

½ пачки сливочного масла

150 г шампиньонов

#### Начинка:

150 г ветчины

100 г свиного сала

2 яйца

3 ст. ложки сметаны

1 ст. ложка панировочных сухарей

1 ст. ложка измельченной зелени петрушки

перец, соль

Свиное сало и ветчину пропустить через мясорубку и смешать со сметаной. Добавить яйца, панировочные сухари, мелко порезанные шампиньоны, зелень петрушки, соль и перец, перемешать, начинить цыпленка и зашить. Положить тушку на противень, обложить шампиньонами с маслом и запекать в горячей духовке около 90 минут, время от времени

поливая растопленным маслом. Подавать с вареным картофелем и зеленым салатом со сметаной.

### Цыпленок по-краковски

цыпленок весом около 1 ½ кг

3 ст. ложки измельченной зелени петрушки

соль

5 ст. ложек сливочного масла

2 стакана бульона

1 ст. ложка панировочных сухарей

#### Начинка:

¾ стакана гречневого продела

2 ст. ложки мелко порезанного укропа

Цыпленка вымыть, просушить и натереть солью. Две ложки мелко порезанной зелени петрушки смешать с ложечкой соли и еще раз порубить, чтобы получилась зеленая кашица. Получившейся смесью натереть цыпленка изнутри и оставить на час. Сварить кашу до полуготовности, соединить с мелко порезанным укропом и оставшейся зеленью петрушки. Начинить кашей цыпленка, зашить и подрумянить в жире. Переложить в кастрюлю, залить бульоном и тушить, пока не станет мягким. Готового цыпленка поделить на порции, полить соусом, получившимся при тушении, и маслом с панировочными сухарями. Подавать с картофельным пюре и зеленым салатом.

### Цыпленок, фаршированный мясом

цыпленок весом около 1 ½ кг

30 г маргарина

перец

соль

#### Начинка:

400 г фарша из говядины и свинины

2 луковицы

30 г маргарина

желудок и печень цыпленка

1 яйцо

1 ст. ложка измельченной зелени петрушки

тимьян

мускатный орех

перец

соль

Лук и желудок цыпленка мелко порезать, потушить 10 минут в маргарине, добавить фарш, порезанную печень, яйцо, мелко порезанную зелень петрушки, тимьян, щепотку мускатного ореха, перец, соль и тщательно перемешать. Цыпленка начинить фаршем, зашить отверстие, смазать жиром, посыпать солью и перцем, переложить в жаропрочную посуду и на час поставить в разогретую духовку. Поделить на порции и подавать с картофелем или рисом и зеленым салатом.

### Цыпленок, фаршированный рисом

цыпленок весом около 1 ½ кг

30 г маргарина

перец

соль

#### Начинка:

100 г шампиньонов

100 г копченой грудинки

3 ст. ложки риса

1 яйцо

1 бульонный кубик

1 луковица

30 г маргарина

печень и сердце цыпленка

перец, соль

Растопить ложку маргарина, добавить рис и мелко порезанный лук, перемешать и поджаривать, пока лук не станет прозрачным. Добавить 1/3 стакана воды и бульонный кубик, накрыть крышкой и держать на слабом огне 15—20 минут. Мелко порезать шампиньоны, грудинку, печень и сердце цыпленка, сложить в кастрюльку с растопленной ложкой жира, добавить перец и соль, накрыть и тушить 5 минут. Снять с огня, добавить рис и яйцо, перемешать и заправить по вкусу. Начинить цыпленка фаршем, зашить и положить в жаропрочную посуду, смазанную жиром. Посыпать солью и перцем, смазать жи-

ром и поставить в разогретую духовку на 60—70 минут. Поделить на порции и подавать с картофельным пюре, зеленым горошком, морковью, шпинатом или салатом.

### Грудка цыпленка с муссом из петрушки

1½ кг цыплячьих грудок  
½ стакана растительного масла  
перец, соль

#### Начинка:

1 яйцо  
1 пучок зелени петрушки  
перец, соль

Цыплячьи грудки вымыть, подровнять, обрезки отложить. Зелень петрушки порезать, измельчить блендером вместе с обрезками мяса, добавить яйцо, соль и перец по вкусу.

Грудки надрезать горизонтально, не дорезая до конца, посыпать солью и перцем, начинить фаршем. На сковороде разогреть растительное масло и жарить грудки, пока не подрумянятся. Подавать с вареными овощами и клецками или картофельным пюре.

### Гусь с яблоками

гусь весом около 4 кг  
4 зубчика чеснока

1 ст. ложка майорана  
соль  
40 г жира  
2 луковицы  
2 моркови

#### Начинка:

1 кг моченых яблок

Выпотрошенного гуся натереть снаружи и изнутри размятым и растертым с солью чесноком, сушеным майораном и отставить на 2 часа. Яблоки разрезать на четвертинки, удалить сердцевину. Начинить тушку яблоками, зашить, положить на противень, обложить порезанными кружочками луком и морковью, полить разогретым жиром и запекать в хорошо разогретой духовке в течение 2—3 часов, поливая выделяющимся соком. За час до завершения запекания положить рядом с гусем очищенные картофелины. Подавать с печеным картофелем и салатом из сырой краснокочанной капусты.

### Гусь, фаршированный грудинкой

гусь весом около 4 кг  
приправы: перец, кориандр,  
тмин, лавровый лист  
соль



**Начинка:**

300 г печени  
100 г копченой грудинки  
200 г маргарина  
3 луковицы  
2 яйца  
2 желтка  
1—2 ломтика булки  
1 зубчик чеснока  
2 ст. ложки измельченной зелени петрушки  
майоран  
перец, соль

Грудинку и заранее сваренную печень пропустить через мясорубку, добавить подрумяненный в части жира лук, намоченную и отжатую булку, яйца, желтки, мелко порезанную зелень петрушки, тертый чеснок, перец, соль по вкусу и все перемешать. Выпотрошенного, вымытого и просушенного гуся натереть солью, смешанной с растертыми приправами, начинить фаршем и зашить. Положить тушку на смазанный жиром противень и запекать 90—120 минут в хорошо разогретой духовке, поливая выделяющимся жиром. Напоследок полить процеженным соусом и подавать с вареным картофелем.

**Гусь, фаршированный телятиной**

гусь весом около 3 кг  
1 ст. ложка тимьяна

перец

соль

3 ст. ложки растительного масла

**Начинка:**

500 г фарша из телятины  
3 луковицы  
2 булки  
1 стакан молока  
печень гуся  
1 яйцо  
1 желток  
по 2 ст. ложки мелко порезанных укропа и петрушки  
¼ ч. ложки тертого мускатного ореха  
перец  
соль

Гуся очистить, отрезать кончики крыльев и шею. Мясо натереть солью, перцем, тимьяном и поставить на час в холодильник.

*Приготовление начинки:* лук мелко порезать и поджарить в растительном масле. Печень поджарить и перемолоть. Булки намочить в молоке и отжать. Смешать булки и печень с фаршем из телятины. Добавить яйцо, желток, соль по вкусу, перец, мускатный орех, зелень и перемешать.

Гуся неплотно наполнить начинкой, зашить и запекать в сильно разогретой духовке 2—2½ часа. Вначале поливать водой, а когда мясо подрумянится, уменьшить температуру и часто поливать выделяю-

щимся соком. Подавать с вареным картофелем и салатом из сырой бело- или краснокочанной капусты.

### Гусь, фаршированный кашей с грибами

гусь весом около 4 кг

перец, соль

#### Начинка:

2 стакана гречневой крупы

100 г сушеных грибов

1 яйцо

150 г свиного сала

2 луковицы

1 морковь

2 корня петрушки

1 ст. ложка маргарина

по 1 ст. ложке мелко порезанных укропа  
и петрушки

соль

Выпотрошенного и вымытого гуся натереть солью и перцем. Предварительно замоченные грибы отварить до мягкости. Сварить рассыпчатую кашу, добавить мелко порезанные и подрумяненные в жире лук, морковь и корень петрушки, сваренные и порезанные грибы, мелко порезанную зелень петрушки и яйцо. Все перемешать и добавить соль по вкусу. Гуся начинить, зашить отверстие, положить на противень, обложить порезанным свиным салом

и запекать в духовке 2—3 часа, поливая растопленным жиром. Хорошо также время от времени сбрызгивать гуся водой, чтобы он не подсыхал. Подавать с вареным картофелем и квашеной капустой.

### Гусиная шейка горячая

кожа с гусиной шеи

1 стакан бульона

1 рюмка белого сухого вина

соль

#### Начинка:

гусиные потроха

1 яйцо

2 ст. ложки панировочных сухарей

2 ст. ложки маргарина

2 ст. ложки измельченной зелени петрушки

2 зубчика чеснока

1 ч. ложка майорана

щепотка сахара

соль

Вымытую кожу с шеи натереть солью.

*Приготовление начинки:* растереть маргарин с желтком, добавить порубленный чеснок и мелко порезанные потроха; постоянно растирая, добавить соль, перец, майоран, зелень петрушки и сахар. Взбить в плотную пену белок, вместе с панировочными сухарями добавить их в приготовленную мас-

су и осторожно размешать. Если начинка слишком жидкая, добавить панировочные сухари.

Наполнить фаршем кожу, зашить с обеих сторон, положить в кастрюлю, залить бульоном, вином и тушить под крышкой в течение часа. В самый последний момент можно быстро обжарить шею на сливочном масле. Подавать в горячем виде, полив соусом, образовавшемся при тушении.

### Гусиная шейка холодная

кожа с гусиной шеи

коренья

1 лавровый лист

по 5 горошин гвоздичного и черного перца

1—2 гвоздички

соль

#### Начинка:

200 г телятины

100 г свиного сала

гусятинная печень

50 г шампиньонов

½ булочки

½ стакана молока

2 желтка

1 ст. ложка маргарина

щепотка сахара

мускатный орех

перец, соль

Натереть гусятинную шею солью. Приготовить отвар из кореньев и пряностей.

*Приготовление начинки:* телятину, свиное сало, печень, намоченную в молоке и отжатую булку пропустить через мясорубку. Растереть желтки с маргарином, добавить сахар и приправы, мелко порезанные шампиньоны и тщательно перемешать с молотым мясом.

Начинить шею, зашить с обеих сторон, положить в кастрюлю, залить отваром и варить под крышкой 1 час. Вынуть шею из кастрюли, обернуть льняной тряпочкой, прижать дощечкой с грузом, чтобы хорошо расплющилась. Когда остынет, порезать тонкими ломтиками и подавать в холодном виде с острым соусом.

### Утка с яблоками

утка весом около 2 кг

перец

соль

1 луковица

100 г свиного сала

1 стакан яблочного сока

½ стакана белого сухого вина

2 ст. ложки муки

#### Начинка:

3 яблока

мускатный орех

гвоздика

корица

перец

соль

Выпотрошенную утку натереть снаружи и изнутри солью и посыпать перцем. Яблоки почистить, удалить сердцевину, разрезать на четвертинки, каждый кусочек обвалять в смеси приправ: пол-ложечки соли, по четверти ложечки черного перца, толченой гвоздики, молотой корицы и мускатного ореха. Начинить утку яблоками, положить на противень, грудку обложить кусочками свиного сала и лука, полить стаканом сока и, не накрывая, запекать в духовке до готовности. Муку слегка подрумянить, развести вином, добавить полстакана соуса, получившегося при запекании утки, и размешать. Должен получиться густой соус. Порезать утку на порции, полить соусом и подавать с вареным картофелем и салатом из сырой краснокочанной капусты.

### Утка, фаршированная мясом с грибами

утка весом около 2 кг

#### Начинка:

250 г свиного фарша

4 сушеных гриба

2 ст. ложки растительного масла

2 яйца

4 ст. ложки приправы для супа Магги

4 зубчика чеснока

2 луковицы

молотая острая паприка

соль

Три ложки Магги смешать с ложечкой соли и натереть смесью утку снаружи и изнутри. Мелко порезанный лук поджарить на растительном масле, добавить предварительно замоченные и мелко порезанные грибы, растертый чеснок, фарш и жарить несколько минут, помешивая. После охлаждения смешать с яйцами, добавить ложку Магги и  $1/2$  ложки острой паприки. Начинить утку, зашить и запекать в средне нагретой духовке до готовности. Подавать с рассыпчатой рисовой кашей.

### Индейка, фаршированная каштанами

индейка весом около 5 кг

100 г свиного сала

1 рюмка коньяка

#### Начинка:

1 кг съедобных каштанов

1 печень индюка

150 г маргарина

2 луковицы

1 ст. ложка измельченной зелени петрушки

перец, соль

Каштаны отварить в течение 45 минут в подсоленной кипящей воде, охладить и почистить. Печень, свиное сало, лук и зелень петрушки мелко порезать и в течение 10 минут поджаривать в 2 столовых ложках маргарина.

Снять с огня, добавить каштаны, посолить, посыпать перцем и перемешать. Индейку наполнить фаршем, отверстие зашить, обложить тонкими ломтиками свиного сала, обвязать шпагатом, положить в жаропрочную посуду, добавить остальной маргарин и запекать в средне нагретой духовке 90 минут. Убрать ломтики свиного сала и запекать еще 2 часа. Во время запекания часто поливать выделяющимся соком. Готовую индейку положить на блюдо, сбрызнуть коньяком, поджечь и подавать с картофельным пюре и зеленым салатом.

### Индейка фаршированная (1-й способ)

индейка весом около 3 кг

соль

3 ст. ложки растительного масла

#### Начинка:

200 г копченой грудинки

2 печени индюка или цыпленка

250 г куриного мяса

2 ст. ложки маргарина

2 луковицы

1 стакан панировочных сухарей

3 желтка

молотые корица, паприка, мускатный орех

соль

Индейку вымыть и просушить. Грудинку порезать мелкими кусочками, куриное мясо — тонкими полосками. Почищенные луковицы мелко порезать, смешать с грудинкой и куриным мясом, добавить маргарин, посолить и тушить на слабом огне, время от времени помешивая. Через 10—20 минут добавить мелко порубленную печень, размешать и тушить до готовности, сбрызгивая по мере необходимости водой. Тушеное мясо смешать с панировочными сухарями, подогреть и оставить, пока не остынет. Добавить желтки, положить по вкусу приправы, перемешать, наполнить начинкой индейку и зашить. Положить тушку на противень, смазать растительным маслом, посолить, поставить в нагретую духовку и запекать 2—3 часа, периодически поливая водой. Подавать с картофельным пюре и зеленым салатом.

### Индейка фаршированная (2-й способ)

индейка весом около 4 кг

перец

соль

#### Начинка:

200 г шампиньонов

250 г булки

- 2 яйца
- 150 г маргарина
- 150 г очищенных грецких орехов
- 2 луковицы
- 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки

Лук мелко порезать и поджарить до прозрачности в 2 столовых ложках маргарина. Добавить мелко порезанные шампиньоны и тушить под крышкой на слабом огне 5 минут. Орехи мелко порубить, соединить с мелко порезанной зеленью петрушки, намотанной и отжатой булкой, взболтанными яйцами, грибами, луком и тщательно перемешать. Если фарш получился слишком сухим, добавить бульон из птицы. Начинить индейку, зашить отверстие, смазать оставшимся жиром, посолить, посыпать перцем и запекать 2—3 часа в жаропрочной посуде в средне разогретой духовке. Подавать с картофельным пюре, клецками или рисом и сырыми овощами, в зависимости от сезона.

### Индейка фаршированная (3-й способ)

- индейка весом около 3—4 кг
- перец, соль
- 50 г смальца
- 100 г маргарина

#### Начинка:

- 150 г ветчины

- 1 стакан риса
- 2 яйца
- ½ стакана густой кислой сметаны
- 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки
- черный перец, соль

Выпотрошенную индейку посолить. Сваренный рис смешать с половиной маргарина и порезанной тонкими полосками ветчиной. Добавить яйца, сметану, зелень петрушки, перец, соль и вымесить до получения однородной массы. Начинить индейку, зашить отверстие, смазать тушку смесью маргарина и смальца, посолить, посыпать перцем и запекать 2—3 часа в средне нагретой духовке. Порезать индейку на порции, полить соусом, образовавшимся при запекании, и подавать с картофельным пюре, брусникой и зеленым салатом.

### Индейка с пасхальной начинкой

- 800 г грудки индейки
- 1 ст. ложка сливочного масла
- 1 лимон
- эстрагон
- перец
- соль

#### Начинка:

- 400 г песочного кулича
- 2 ст. ложки изюма



2 ст. ложки меда  
несколько миндальных орехов  
апельсиновая кожура  
1 яйцо  
2 ст. ложки сливочного масла

Мясо просушить, натереть приправами, сбрызнуть лимонным соком и поставить на 4 часа в холодильник. Алюминиевую фольгу смазать маслом, положить на нее мясо и запекать в разогретой духовке около 40 минут. Кулич раскрошить, добавить остальные ингредиенты, перемешать, сделать валик, присоединить его к мясу в фольге, завернуть и запечь. Грудку вместе с начинкой порезать на ломти, разложить на тарелки и украсить персиками и клюквой.

### Фаршированная шея индейки

10 индюшачьих шеек  
3 помидора  
2 ст. ложки мелко порезанного зеленого лука  
соль

#### Начинка:

1 кг грудки индейки  
200 г птичьей печени  
3 яйца  
½ стакана сметаны 20 %-ной жирности  
150 г очищенных грецких орехов

2 ст. ложки сливочного масла  
½ пучка зелени петрушки  
перец, соль

Снять с шеек кожу, посолить и отставить. Мясо с грудок и печень порезать и измельчить в блендере так, чтобы получилась однородная масса.

Добавить яйца, сметану, порубленные орехи, мелко порезанную зелень петрушки, посолить по вкусу и посыпать перцем.

Кожу с шеек положить на отдельные листочки смазанной маслом алюминиевой фольги. На каждую шейку положить порцию начинки, плотно завернуть в фольгу, связать ниткой с обоих концов и варить на пару около 25 минут. Вынуть из фольги, порезать ломтиками и полить грибным соусом. Перед подачей на стол украсить кусочками помидора и мелко порезанным зеленым луком.

### Фаршированные голуби (1-й способ)

3—4 голубя  
½ стакана бульона

#### Начинка:

½ булки  
½ стакана молока  
5 ст. ложек маргарина  
1 желток  
1 ч. ложка измельченной зелени петрушки

мускатный орех  
соль

Ошипать птиц, опалить, выпотрошить, отрезать крылья, головы и ноги. Приготовить начинку: ложку маргарина растереть с намоченной в молоке и отжатой булкой, добавить желток, мелко порезанную зелень петрушки, соль, щепотку мускатного ореха и перемешать. Начинить тушки, зашить, сложить в жаропрочную посуду, полить оставшимся жиром, поставить в духовку, залить бульоном и запекать 30 минут. Полить соусом, образовавшимся при запекании, и подавать с картофельным пюре и зеленым салатом.

### Фаршированные голуби (2-й способ)

3—4 голубя  
соль

#### Начинка:

½ стакана растительного масла  
5 ст. ложек молотого миндаля  
1 ст. ложка изюма  
1 ст. ложка сахарной пудры  
1 ч. ложка корицы  
½ ст. ложки измельченной зелени петрушки

Ошипать птиц, опалить, выпотрошить, отрезать крылья, головы и ноги. Приготовить начинку из мин-

даля, изюма, зелени петрушки, корицы и пудры, смешав их с небольшим количеством воды и растительного масла. Птиц посолить, наполнить начинкой, зашить, положить на противень с остальным растительным маслом, накрыть и тушить до готовности, время от времени поливая выделяющимся соком. Подавать голубей в глубоком блюде, полив образовавшимся при тушении соусом, с рисом и зеленым салатом.

## Блюда из рыбы

### Фаршированная щука

щука весом около 1  $\frac{1}{4}$  кг

перец

соль

лимон

#### Начинка:

400 г лука

$\frac{1}{2}$  булки

$\frac{1}{2}$  стакана молока

400 г репчатого лука

$\frac{1}{2}$  стакана белого полусладкого вина

1 желток

2 ст. ложки маргарина

40 г изюма

1 ст. ложка желатина

2 ст. ложки измельченной зелени петрушки

Выпотрошенную щуку порезать на большие куски, посолить, посыпать перцем, сбрызнуть лимонным соком и на час поставить в холодное место. Лук

порезать кружками, половину сварить в соленой воде, а остальной поджарить в жире до прозрачности. Дважды пропустить через мясорубку поджаренный лук, 2 куса щуки, из которых предварительно выбраны кости, намоченную в молоке и отжатую булку. Получившуюся массу смешать с желтком, ошпаренным кипятком изюмом, мелко порезанной зеленью петрушки, начинить куски щуки и варить в луковом отваре, пока не станут мягкими. Сложить в салатницу. В отвар вылить вино, добавить растворенный в холодной воде желатин, подогреть, залить куски рыбы и поставить в холодильник до застывания. Подавать с выпечкой.

### Щука по-краковски

щука весом около 1 кг

$\frac{1}{2}$  стакана сметаны

1 лимон

майоран

молотая паприка

#### Начинка:

500 г телячьей печени

3 ст. ложки молока

50 г копченой грудинки

2 луковицы

2—3 листика цикория

2 ст. ложки измельченной зелени петрушки

1 зубчик чеснока

2 яйца  
4 желтка  
3 ст. ложки панировочных сухарей  
перец, соль

Щуку почистить и снять с нее кожу. Филе без костей, вымоченную в молоке печень, копченую грудинку и лук пропустить через мясорубку, а затем растереть до получения однородной массы. Добавить мелко порубленные листья цикория, зелень петрушки, чеснок, паприку, перец и соль. Разбить яйца в рыбный фарш и вымесить до получения густой массы, при необходимости добавив панировочные сухари. Положить в кастрюлю, налить немного воды и, постоянно помешивая, тушить 15 минут. Охлажденной массой наполнить кожу щуки, зашить, положить на противень, натереть майораном, сбрызнуть лимонным соком, посолить и запекать в духовке 15 минут. Затем залить сметаной и запекать еще 10 минут. Подавать с цветной капустой под соусом бешамель и выпечкой из белой муки или муки грубого помола.

### Фаршированная форель

4 форели весом около 250 г каждая  
4 ст. ложки муки

#### Начинка:

1 небольшая круглая булочка

3 луковицы  
300 г шампиньонов  
1 лимон  
4 ст. ложки сливочного масла  
2 ст. ложки сметаны  
2 ст. ложки измельченной зелени петрушки  
½ ч. ложки сушеного тимьяна  
перец  
соль

Рыбы выпотрошить, вымыть, просушить и посолить. Булочку порезать на мелкие кусочки. Лук почистить, ополоснуть и порезать на куски. Шампиньоны почистить, помыть и мелко порезать. Растопить 2 столовые ложки масла, поджарить лук, добавить шампиньоны и жарить на слабом огне 8—10 минут. Охладить, по вкусу посолить и поперчить, добавить булку, зелень петрушки, сметану, тимьян и размешать. Наполнить рыбы фаршем, сколоть шпажками, обвалять в муке, сложить в жаропрочную посуду, обложить кусочками оставшегося масла и поставить на 30 минут в духовку, нагретую до 180 °С. Напоследок украсить ломтиками лимона и подавать с выпечкой из белой муки.

### Карп, фаршированный кашей с грибами

карп весом около 1 ½ кг  
2 ст. ложки муки  
3 ст. ложки растительного масла

**Начинка:**

- $\frac{3}{4}$  стакана гречневой каши
- $\frac{1}{2}$  пачки маргарина
- 2 луковицы
- 3 яйца
- 50 г сушеных грибов
- перец, соль

Рыбу почистить, глубоко надрезать вдоль позвоночника, через отверстие удалить внутренности и самые большие кости, а затем позвоночник, обломав его у головы и хвоста. Удалить глаза и жабры, и еще раз хорошо промыть рыбу. Из заранее замоченных грибов сварить отвар. Грибы и лук мелко порезать, поджарить, соединить с рассыпчатой кашей, добавить яйца, перец и соль по вкусу и хорошо размешать. Через отверстие в спинке наполнить карпа фаршем, зашить, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон в маргарине с добавлением растительного масла. Затем поставить в горячую духовку и запекать 30 минут. Разрезать карпа на порции, полить маслом и подавать с вареным картофелем и зеленым салатом.

**Фаршированный окунь**

- 1 кг больших окуней
- 2 стакана молока
- 1 яйцо
- 2 ст. ложки панировочных сухарей

- 1 ст. ложка лимонного сока
- 1 рюмка белого сухого вина
- $\frac{1}{3}$  стакана растительного масла
- соль

**Начинка:**

- 250 г шампиньонов
- печень рыбы
- 2 ст. ложки панировочных сухарей
- измельченная зелень петрушки
- майоран
- паприка, соль

Рыбу почистить, выпотрошить, удалить глаза и жабры, вымыть и замочить на 3 часа в молоке с лимоном и вином. Из перечисленных выше ингредиентов приготовить начинку. Рыбу вынуть из заливки, просушить, посолить, наполнить фаршем, зашить разрез на брюхе, обвалять в яйце и панировочных сухарях и жарить в растительном масле до золотистого цвета. Подавать с картофелем фри и сырыми овощами, в зависимости от сезона.

**Фаршированные раки**

- 40 раков
- 1 пучок укропа
- $\frac{1}{2}$  стакана сметаны
- 2 стакана бульона
- соль

**Начинка:**

3 яйца  
2 ст. ложки панировочных сухарей  
3 ст. ложки сливочного масла  
½ стакана молока  
2 ст. ложки измельченного укропа  
перец, соль

Сварить раков в подсоленной кипящей воде с укропом. Выбрать мясо из шеек и клешней. Панцири очистить от внутренности, тщательно промыть и наполнить начинкой, приготовленной из панировочных сухарей, масла, яиц, молока и двух ложек мелко порезанного укропа. Положить панцири в кастрюлю с маслом, посыпать мелко порезанным мясом из клешней и шеек, добавить ложку мелко порезанного укропа, залить сметаной, влить бульон, поставить на огонь и тушить под крышкой 10—15 минут. Подавать горячими.

## Фаршированные овощи и фрукты

### Огурцы, фаршированные мясом

4 огурца  
½ стакана сметаны  
1 ч. ложка муки  
2 ст. ложки измельченного зеленого укропа

**Начинка:**

250 г мяса  
1 луковица  
1 небольшая круглая булочка  
10 г жира  
1 яйцо  
перец  
соль

Мясо вымыть и пропустить через мясорубку. Булку намочить в воде и отжать. Мелко порезанный лук поджарить в жире. В охлажденное мясо добавить яйцо, булку, поджаренный лук, приправить по вкусу и тщательно вымесить. Срезать с огурцов ко-



жицу, разрезать вдоль на половинки, ложкой удалить мякоть с семенами и положить начинку так, чтобы выступала горкой. Фаршированные огурцы положить в невысокую кастрюлю, добавить оставшийся жир, воду и тушить под крышкой до готовности. Сметану размешать с мукой, заправить огурцы и вскипятить. Подавать с вареным картофелем и салатом из помидоров, обильно посыпав зеленым укропом.

### Огурцы, фаршированные сладким перцем

3 длинных огурца (всего 750 г)

**Начинка:**

2 луковицы

по 2 желтых, красных и зеленых сладких перца

140 г томатной пасты

3 зубчика чеснока

50 г тертого пармезана

50 мл белого сухого вина

4 ст. ложки оливкового масла

½ ч. ложки душицы

перец

соль

Срезать с огурцов кожицу, разрезать вдоль на половинки и удалить мякоть с семенами. Из перцев удалить сердцевину с семенами и мелко порезать. Лук мелко порезать, чеснок раздавить в чесночни-

це, обжарить их в оливковом масле, добавить перцы и жарить около 4 минут. Влить вино, добавить томатную пасту и тушить 12—15 минут. Перед окончанием тушения посолить по вкусу, посыпать перцем и душицей. Снять фарш с огня, охладить, посыпать пармезаном, перемешать и наполнить половинки огурцов. Подавать в качестве закуски.

### Фаршированный лук (1-й способ)

12—14 больших луковиц

соль

3—4 ст. ложки растительного масла

1 бульонный кубик

2 ст. ложки томатной пасты

½ стакана сметаны

**Начинка:**

250 г мясного фарша

1 стакан рассыпчатой рисовой каши

приправы: молотая паприка, перец, соль

1 ч. ложка измельченной зелени петрушки

В фарш добавить холодный вареный рис и приправы (фарш должен получиться достаточно острым) и перемешать. Лук очистить от шелухи, оставив хвостики, положить в кастрюльку, залить кипящей водой, посолить и минуту прокипятить. Вынуть луковицы из кастрюльки, сложить на тарелку, срезать ножом верхушки, осторожно ложечкой уда-

лить сердцевину, наполнить фаршем и плотно уложить в низкую широкую кастрюлю. Добавить растительное масло, бульонный кубик, стакан воды и тушить на слабом огне под крышкой, пока луковицы не станут мягкими. Во время тушения доливать воду. В конце добавить томатную пасту и сметану. Осторожно вынуть луковицы ложкой, разложить на тарелке и посыпать зеленью петрушки.

### Фаршированный лук (2-й способ)

1 кг луковиц среднего размера

#### Начинка:

500 г шампиньонов

4 яйца

4 ст. ложки панировочных сухарей

½ стакана растительного масла

перец

соль

Три яйца сварить вкрутую, почистить и мелко порубить. Луковицы слегка отварить, вынуть середину, мелко порезать ее и потушить с добавлением растительного масла. Грибы порезать, добавить к луку и все вместе тушить до готовности. Смешать с сырым яйцом и панировочными сухарями, посолить по вкусу, посыпать перцем и добавить рубленые яйца. Наполнить начинкой луковицы, сложить их в низкую кастрюлю, взбрызнуть оставшимся растительным

тельным маслом, залить водой и тушить на слабом огне под крышкой. Подавать с соусом из укропа, картофелем и сырыми овощами.

### Лук с яблоками

8 луковиц среднего размера

2 яблока (антоновка)

1 морковь

1 зубчик чеснока

сахар

уксус

перец

соль

Луковицы почистить, удалить середину и мелко ее порезать. Яблоки почистить и натереть на мелкой терке, а морковь — на крупной. Все это перемешать, посолить, добавить немного сахара, щепотку перца и наполнить начинкой луковицы. Вскипятить воду с уксусом ( $\frac{2}{3}$  л воды и  $\frac{1}{3}$  л уксуса), лук положить в горячий маринад и оставить на час. Потом вынуть, посыпать мелко порезанным чесноком и подавать с блюдами из свинины, говядины и баранины.

### Картофель, фаршированный мясом

10 картофелин среднего размера

300 г свинины

1 булка

1 луковица  
1 ст. ложка смальца  
1 стакан сметаны  
укроп  
соль

Приготовить мясной фарш и тщательно вымесить. Картофель помыть, почистить, сполоснуть, вынуть середину и изнутри слегка посолить. Каждую картофелину наполнить начинкой, плотно укладывая фарш ложкой, сложить на противень, налить немного воды и тушить под крышкой до мягкости в средне нагретой духовке. Когда картофель станет мягким, залить сметаной, смешанной со стаканом воды, и еще минуту потушить. Перед подачей на стол посыпать укропом.

### Картофель, фаршированный грибами

8—9 больших картофелин  
500 г свежих грибов  
2 луковицы  
2 ст. ложки панировочных сухарей  
100 г копченой грудинки  
 $\frac{1}{2}$  стакана сметаны  
1 ст. ложка муки  
зелень

Грибы почистить, помыть, порезать полосками, положить в кастрюлю и тушить без добавления во-

ды, пока не выделится сок. Сок слить в кастрюльку и продолжать тушить. Потом выложить грибы на сковороду, на которой предварительно поджарить порезанные грудинку и лук, и жарить до готовности. Добавить панировочные сухари, зелень и перемешать. Помытые и почищенные картофелины ополоснуть, удалить середину, наполнить начинкой и поставить в кастрюлю срезанными частями вверх. Залить картофель соком, выделившимся из грибов, посолить, накрыть и тушить около 30 минут. Сметану тщательно размешать с мукой и заправить ею соус, образовавшийся при тушении картофеля. Подавать с сырыми овощами.

### Картофель, фаршированный сосисками

10 штук одинаковых картофелин  
продолговатой формы  
2 ст. ложки сливочного масла

#### Начинка:

300 г сосисок  
3 луковицы  
 $\frac{1}{2}$  стакана молока  
 $\frac{1}{2}$  стакана панировочных сухарей  
2 зубчика чеснока  
1 яйцо  
2 ст. ложки маргарина  
4 ст. ложки измельченной зелени петрушки  
перец, соль

Мелко порезанный лук потушить с двумя ложками маргарина, не подрумянивая. Снять с сосисок оболочку, растереть в однородную массу, добавить к луку и немного потушить. Затем смешать с булкой, намоченной в молоке, добавить яйцо и петрушку, приправить по вкусу тертым чесноком, солью и перцем.

Вымытые картофелины почистить, каждую разрезать вдоль, вынуть середину, наполнить начинкой, выложить на жаропрочное блюдо, полить растопленным маслом и запечь в духовке. Подавать в качестве закуски или на ужин с соусами и сырыми овощами в зависимости от сезона.

### Гнезда из картофеля

8 больших картофелин  
16 яиц  
2 ст. ложки маргарина  
2 ст. ложки измельченной зелени петрушки  
перец  
соль

Испечь картофелины в духовке, разрезать вдоль, осторожно вынуть мякоть, половинки изнутри посолить, посыпать перцем, положить в них кусочки маргарина, разбить по целому яйцу и поставить в горячую духовку на 3—4 минуты, чтобы белок свернулся. Посыпать зеленью петрушки и подавать с теплыми шницелями или куриным филе.

### Фаршированный сельдерей

4 корня сельдерея  
250 г запеченного мяса  
1 яблоко  
5 маринованных шампиньонов  
½ стакана майонеза  
1 помидор  
зеленый салат  
измельченная зелень петрушки  
сок 1 лимона  
перец, соль

Мясо, очищенное от кожуры яблоко и шампиньоны мелко порезать. Сельдерей сварить в подсоленной воде, разрезать пополам и вынуть середину. Мякоть измельчить ложечкой, смешать с мясом, яблоком, шампиньонами, майонезом, посолить по вкусу, добавить перец и лимонный сок. Фаршированный сельдерей разложить на листьях салата, украсив восьмьюшками помидора и зеленью.

### Фаршированная кольраби (1-й способ)

8 кочанов кольраби  
250 г мяса  
1 черствая булка  
1 яйцо  
½ стакана сметаны  
¾ стакана молока

- 1 ст. ложка панировочных сухарей
- 1 ст. ложка муки
- 1 ст. ложка жира
- 4 ст. ложки измельченной зелени укропа
- 4 ст. ложки измельченной зелени петрушки
- перец, соль

Кольраби почистить, вынуть середину, недолго поварить ее в подсоленной воде и охладить. Булку намочить в молоке, отжать, а затем вместе с мясом и отваренной мякотью кольраби пропустить через мясорубку. Добавить яйцо, укроп, панировочные сухари и вымесить. Фарш по вкусу посолить и поперчить, наполнить кольраби, плотно уложить их в кастрюлю, добавить жир, налить воду и тушить, пока не станут мягкими. Муку смешать со сметаной. Вынуть кольраби, получившийся соус загустить сметаной с мукой, помешивая, довести до кипения и снять с огня. Полить кольраби соусом и посыпать зеленью петрушки.

### Фаршированная кольраби (2-й способ)

- 12 кочанов кольраби
- 1 булка
- 200 г шампиньонов
- 3 луковицы
- 2 яйца
- 2 стакана бульона
- 2 ст. ложки маргарина
- ½ стакана сметаны

- 1 ст. ложка муки
- 5 ст. ложек измельченной зелени укропа и петрушки
- перец, соль

Кольраби почистить, вынуть середину, поварить ее 15 минут в кипящей подсоленной воде, слить воду и охладить. Потушить с жиром мелко порубленные лук и шампиньоны. Намоченную и отжатую булку добавить к шампиньонам, потушить минутку, снять с огня, добавить яйца и 4 ложки зелени, размешать, по вкусу посолить и посыпать перцем. Наполнить начинкой кольраби, прикрыть срезанными верхушками, плотно уложить в кастрюлю, добавить ложку жира, влить воду и тушить под крышкой, пока не станут мягкими. Сметану, смешанную с мукой, вылить в соус, довести до кипения, посолить и поперчить по вкусу. Полить соусом, посыпать зеленью и подавать с молодым картофелем.

### Фаршированный цикорий

- 8 корней цикория
- 3 луковицы
- 100 г копченой грудинки
- 200 г сосисок
- 1 яйцо
- 2 ст. ложки панировочных сухарей
- ½ стакана молока
- 1 стакан бульона
- 3 ст. ложки растительного масла

1 ст. ложка маргарина  
1 ст. ложка измельченной зелени петрушки  
перец, соль

Большие корни цикория разрезать вдоль пополам, вынуть середину и потушить ее вместе с мелко порезанным луком в 2 ложках растительного масла. Снять с сосисок оболочку, размять вилкой, добавить к луку с мякотью цикория и продолжать тушить, помешивая. Панировочные сухари залить молоком, когда жидкость впитается, добавить к тушеным сосискам, размешать, добавить яйцо, зелень, перец и соль. Половинки цикория посолить, посыпать перцем, наполнить фаршем, сложить по две и обвязать ниткой. На дно жаропрочной посуды положить ломтики грудинки, на них цикорий, сбрызнуть жиром и поставить в нагретую духовку. Когда подрумянятся, залить бульоном и довести до готовности. Подавать в той же самой посуде с выпечкой и томатным или грибным соусом.

### Фаршированный сладкий перец (1-й способ)

8—12 сладких перцев  
300 г свиного фарша  
1 яйцо  
3 ст. ложки панировочных сухарей  
1 головка чеснока  
500 г корней (морковь, петрушка, сельдерей)

200 г лука  
4 ст. ложки растительного масла  
6 ст. ложек измельченной зелени петрушки  
перец, соль

Фарш смешать с панировочными сухарями, добавить яйцо, 3 ложки зелени петрушки, 3—4 зубчика растертого с солью чеснока и тщательно вымесить, добавив 2—3 ложки воды. Посолить по вкусу и посыпать перцем. Перцы вымыть, отрезать плодоножки у основания, удалить сердцевину с семечками и ополоснуть. Слегка подсолить перцы внутри и наполнить начинкой. Коренья вымыть, почистить, ополоснуть и порезать полосками. Лук почистить, ополоснуть, порезать, соединить с кореньями и посолить. Половину кореньев положить на дно посуды, сверху поместить перцы, прикрыть их остальными кореньями, сбрызнуть растительным маслом, залить стаканом кипящей воды, накрыть и тушить на слабом огне 40 минут, доливая воду по мере необходимости. В конце тушения добавить мелко порезанный чеснок. В соус из кореньев добавить по вкусу соль и перец. Тушеные перцы выложить на блюдо вместе с кореньями, посыпать зеленью петрушки и подавать с вареным картофелем.

### Фаршированный сладкий перец (2-й способ)

5 зеленых или красных сладких перцев  
250 г фарша



150 г риса  
1 пучок укропа  
перец, соль

**Соус:**

$\frac{2}{3}$  стакана сметаны  
3 ст. ложки муки

Лук сварить в большом количестве подсоленной воды, когда станет мягким, воду слить. Фарш соединить с охлажденным рисом и мелко порезанным укропом (полпучка), посолить по вкусу, посыпать перцем и тщательно перемешать. Перцы вымыть, острым ножом срезать основание плодоножки, удалить сердцевину, начинить фаршем, плотно уложить в кастрюлю, залить стаканом воды и тушить под крышкой на слабом огне 30 минут. Приготовить соус. Муку смешать с небольшим количеством холодной воды, влить в образовавшийся при тушении соус, размешать, добавить сметану и вскипятить. Напоследок посыпать мелко порезанным укропом.

**Фаршированный сладкий перец и помидоры (1-й способ)**

несколько больших помидоров  
несколько больших сладких перцев  
500 г свиного фарша  
2 луковицы  
1 черствая булка

$\frac{1}{4}$  стакана воды  
1 яйцо  
растительное масло для жаренья  
 $\frac{3}{4}$  стакана сметаны  
2 ст. ложки томатного сока  
травы по собственному усмотрению  
перец, соль

Фарш вымесить вместе с мелко порезанным луком, яйцом, намоченной и отжатой булкой, посолить по вкусу, добавить перец и травы. С помидоров и перцев срезать «крышечки», удалить сердцевину и мякоть с семечками, посолить изнутри, посыпать перцем, начинить фаршем, посыпать травами, обжарить в растительном масле со всех сторон, выложить на противень, полить сметаной, смешанной с томатным соком, и запечь. Подавать с рисом и сырыми овощами.

**Фаршированный сладкий перец и помидоры (2-й способ)**

500 г свинины  
2 ломтя грудинки  
2 луковицы  
1 яйцо  
2 ст. ложки вареного риса  
4 больших помидора  
4 больших сладких перца  
1 кг маленьких помидоров

1 ст. ложка маргарина  
1 ст. ложка муки  
1 стакан молока  
сахар  
перец, соль

Мясо вымыть, пропустить через мясорубку, поджарить вместе с грудинкой и мелко порезанной луковичей, смешать с рисом и яйцом, посолить по вкусу и посыпать перцем. Помидоры и перцы помыть, разрезать на половинки, удалить сердцевину и мякоть, наполнить начинкой и плотно уложить в смазанную жиром посуду для запекания. Маленькие помидоры порезать на кусочки, сложить в кастрюлю, потушить с одной мелко порезанной луковичей, чтобы получился густой соус, и протереть его через сито. Поджаривая муку в масле, приготовить подливку, развести ее молоком, посыпать перцем, посолить, добавить щепотку сахара, соединить с протертым томатным соусом и вскипятить, помешивая. Залить горячим соусом помидоры и паприку и поставить в умеренно разогретую духовку на 45 минут. Через 15 минут от начала запекания накрыть посуду крышкой. Подавать с гречневой кашей, рисом и сырыми овощами.

### Помидоры, фаршированные мясом (1-й способ)

300 г печеной свинины  
1 черствая булка

1 луковица  
1 ст. ложка смальца  
1 ст. ложка сливочного масла  
10 помидоров  
 $\frac{3}{4}$  стакана сметаны  
укроп  
перец  
соль

Мясо пропустить через мясорубку. Лук порезать и потушить в смальце. Булку намочить в воде и отжать. Все вымесить, посолив по вкусу и посыпав перцем. Помидоры помыть, надрезать сверху горизонтально в виде крышечки, но получившийся кусочек не отрезать полностью. Удалить из помидора середину, сцедить сок, вынутую мякоть добавить к начинке. Наполнить начинкой помидоры до «крышечки», закрыть ее и выложить помидоры в посуду для запекания. Укроп помыть, мелко порезать, смешать со сметаной, посолить, полить помидоры, побрызгать их растопленным сливочным маслом и запечь в очень горячей духовке. На стол подавать в той же посуде с вареным картофелем и зеленым салатом.

### Помидоры, фаршированные мясом (2-й способ)

10 помидоров  
100 г маргарина  
400 г вареного мяса

- 1 черствая булка
- 4 ст. ложки молока
- 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки
- 1 яйцо
- 2 ст. ложки панировочных сухарей
- перец, соль

Мясо пропустить через мясорубку вместе с на-моченной в молоке и отжатой булкой. Желток рас-тереть с половиной маргарина, добавить фарш, зе-лень петрушки, перец, соль и размешать. Если мас-са получилась слишком сухая, добавить ложку мо-лока. Срезать верхушки помидоров, ложечкой вы-нуть мякоть, помидоры изнутри посыпать перцем, посолить, наполнить начинкой, посыпать паниро-вочными сухарями и на каждый положить кусочек маргарина. Выложить помидоры в посуду, смазан-ную маргарином, и запечь в нагретой духовке. Пода-вать с выпечкой или с картофелем.

### Помидоры по-домашнему

- 10—12 помидоров
- 300 г говяжьего фарша
- ½ пачки сливочного масла
- 3 ст. ложки измельченной зелени петрушки и укропа
- 1 луковица
- 1 ст. ложка бренди
- 30 г риса
- панировочные сухари

- сахарная пудра
- перец, соль

Помидоры помыть, срезать верхушки, не отрезая их до конца, удалить мякоть с семенами, слегка по-солить изнутри и перевернуть так, чтобы стек сок. Затем посыпать помидоры изнутри сахаром и пер-цем. Мелко порезанный лук поджарить в жире до светло-желтого цвета, смешать с мясным фаршем, добавить вымытый и просушенный рис, зелень пет-рушки и укропа и бренди. Помешивая, жарить на слабом огне 10 минут. Посолить по вкусу и посы-пать перцем. Наполнить помидоры поджаренной начинкой, закрыть верхушечки, плотно уложить на противень, полить растопленным сливочным мас-лом, посыпать панировочными сухарями, добавить мякоть помидоров, оставшееся сливочное масло и слегка запечь. Подавать с вареным картофелем и зе-леным салатом.

### Помидоры, фаршированные печенью птицы

- 5 больших помидоров
- 5 печенок птицы
- 1 небольшая луковица
- 1 ст. ложка муки
- 60 г сливочного масла
- 5 ст. ложек панировочных сухарей
- 2 зубчика чеснока
- 2 ст. ложки растительного масла

1 ст. ложка измельченной зелени петрушки  
перец  
соль

Помидоры разрезать пополам, ложечкой выбрать мякоть и плотно уложить половинки в смазанную сливочным маслом посуду. Раздавить чеснок в чесночнице, смешать его с панировочными сухарями, сливочным маслом, солью, перцем и половиной зелени петрушки. Половинки помидоров посолить, посыпать перцем, наполнить начинкой и сверху каждого помидора положить маленький кусочек сливочного масла. Запекать 20 минут в разогретой духовке. В это время порезать печенки на половинки и обваливать их в муке. Мелко порезанный лук поджарить на сковороде. Печенки поджарить так, чтобы они только утратили кровавой цвет. Вынуть из духовки помидоры, на каждый положить половинку печени, посолить и поперчить, украсить луком, зеленью петрушки и подавать в качестве горячей закуски с выпечкой или с картофелем.

### Помидоры, фаршированные тунцом

6 больших помидоров  
1 банка тунца в масле  
3 яйца  
1 баночка каперсов  
6 оливок  
4—5 ст. ложек майонеза

2 ст. ложки измельченной зелени петрушки  
сок 1 лимона  
перец  
соль

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть мякоть. Сваренные вкрутую яйца мелко порезать, смешать с мелко раскрошенным тунцом, побрызгать лимонным соком, добавить майонез, каперсы, перец и соль. Начинить помидоры, украсить майонезом и оливками без косточек, порезанными вдоль на четвертинки. Подавать на блюде, выложенном листьями зеленого салата.

### Помидоры Дороты

8 помидоров  
150 г ветчинной колбасы  
5 ст. ложек консервированного горошка  
1 яйцо, сваренное вкрутую  
4 ст. ложки майонеза  
перец, соль

Помидоры вымыть, срезать верхушки, вынуть мякоть и внутри посолить. Приготовить начинку. Колбасу очень мелко порезать, мелко порубить вареное яйцо, добавить горошек, размешать с майонезом, посолить и поперчить по вкусу. Наполнить начинкой помидоры и украсить маринованными грибами или ломтиками сырого либо соленого огурца.

### Помидоры с ветчиной

8 помидоров  
100 г нежирной ветчины  
100 г творога  
1 ст. ложка сухого молока  
1 зубчик чеснока  
измельченная зелень петрушки  
перец  
соль

Вымыть помидоры, срезать верхушки, вынуть мякоть и поставить в теплую духовку на 30 минут, чтобы испарились остатки сока. Мелко порезанную ветчину и творог смешать с молоком, разведенным в 4 ложках кипяченой воды, добавить порубленный чеснок и зелень петрушки, посолить по вкусу и посыпать перцем. Наполнить помидоры начинкой и поставить на 10 минут в разогретую духовку. Подавать с рисом или картофельным пюре.

### Помидоры по-провансальски

4 помидора  
4 зубчика чеснока  
1 луковица  
1 яйцо  
2 ст. ложки тертого сыра  
2 ст. ложки панировочных сухарей  
2 ст. ложки растительного масла

1 ст. ложка сушеного тимьяна  
зелень петрушки  
перец, соль

Помытые помидоры разрезать поперек на половинки, вынуть мякоть, добавить к ней тертый сыр, панировочные сухари, мелко порубленный чеснок, яйцо, мелко порезанный лук, посолить по вкусу, посыпать перцем и перемешать. Наполнить помидоры начинкой, положить фаршем вверх на смазанный растительным маслом противень и запекать 30 минут в нагретой духовке при не очень высокой температуре. Перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки. Прекрасно подходят к блюдам из запеченного мяса и птицы.

### Фаршированные цуккини

8 небольших цуккини  
2 ст. ложки оливкового масла  
60 г вареного риса  
120 г вареного молотого мяса  
2 стакана соуса бешамель  
3 ст. ложки острого тертого сыра  
1 луковица  
перец  
соль

Цуккини вымыть, поварить 3 минуты в кипящей подсоленной воде, вынуть, охладить, разрезать

вдоль на половинки, удалив мякоть с семенами, и положить в жаропрочную посуду, смазанную жиром. Лук мелко порезать и слегка подрумянить в оливковом масле. Когда он станет золотистым, добавить мелко порезанную мякоть цукини, мясо и рис, перемешать, посолить и поперчить по вкусу. Наполнить фаршем половинки цукини, залить соусом бешамель, посыпать тертым сыром и запекать в сильно разогретой духовке, пока не подрумянятся. Подавать с картофелем и сырыми овощами.

### Фаршированные кабачки

2—3 небольших кабачка (по 300—500 г)  
200 г телятины или нежирной говядины  
200 г сельдерея  
250 г моркови  
50 г корня петрушки  
1 луковица  
1 ч. ложка сливочного масла  
3 ч. ложки томатной пасты  
зеленый укроп  
сахар, соль

Очищенное и вымытое мясо порезать на куски и слегка подрумянить на сухой разогретой сковороде. Лук почистить, помыть, измельчить, поджарить до золотистого цвета на сухой сковороде, соединить с мясом, влить немного воды и тушить под крышкой на слабом огне. Коренья вымыть, почистить, поре-

зать полосками, добавить к мясу и тушить под крышкой, пока мясо не станет мягким, немного посолить. Кабачки вымыть, почистить, разрезать вдоль на половинки, удалить семена, половинки наполнить фаршем, сложить в кастрюлю, залить отваром из корней, посолить и тушить в духовке. В конце тушения добавить томатную пасту и сливочное масло, в соус по вкусу добавить соль и щепотку сахара. Перед подачей на стол посыпать мелко порезанным укропом.

### Фаршированные баклажаны (1-й способ)

4—5 баклажанов  
10 анчоусов (могут быть балтийские кильки)  
4—5 помидоров  
8 ст. ложек панировочных сухарей  
3 ст. ложки измельченной зелени петрушки  
1 ст. ложка эстрагона  
18 оливок  
6 ст. ложек растительного масла  
перец  
соль

Баклажаны разрезать вдоль, удалить косточки и мякоть. Растереть анчоусы, петрушку, эстрагон, мелко порезанные оливки без косточек, очищенные помидоры со срезанными основаниями и перемешать. Наполнить начинкой баклажаны, положить их в жаростойкую посуду, полить растительным мас-



лом, накрыть и поставить на час в разогретую духовку. Подавать в горячем виде.

### Фаршированные баклажаны (2-й способ)

4 баклажана  
100 г риса  
100 г грудинки  
1 ст. ложка панировочных сухарей  
1 яйцо  
1 ст. ложка растительного масла  
2 зубчика чеснока  
пригоршня зелени петрушки, свежего кервеля  
и тимьяна  
перец, соль

Баклажаны с удаленной серединой поставить в средне разогретую духовку и запекать, пока не станут мягкими. Сварить рис, смешать с мелко порезанной грудинкой, добавить тертый, поджаренный в растительном масле чеснок, петрушку, кервель, тимьян, перец, соль и яйцо. Поджарить вынутую мякоть (без семян) и добавить к рису. Наполнить баклажаны начинкой, посыпать панировочными сухарями и поставить в духовку на полчаса.

### Фаршированная савойская капуста (1-й способ)

1 ½ кг савойской капусты  
2 ст. ложки маргарина

4 ст. ложки сметаны  
200 г кореньев

#### Начинка:

250 г говядины  
150 г свинины  
100 г свиного сала  
1 булка  
2 яйца  
1 луковица  
мускатный орех  
цедра 1 лимона  
перец, соль

Листья капусты опустить в подсоленную воду и просушить. Компоненты начинки мелко перемолоть, добавить яйца и приправы по вкусу, вымесить, выложить на разложенные листья, свернуть, плотно обвязать шпагатом и поджарить в разогретом жире. Добавить вымытые корни, долить воды и кипятить 40 минут на среднем огне под крышкой. Подавать порезанный рулет с томатным соусом и жареным картофелем.

### Фаршированная савойская капуста (2-й способ)

1 кочан савойской капусты  
500 г фарша  
2 яйца

60 г маргарина  
2 стакана говяжьего бульона  
1 зубчик чеснока  
тмин  
перец, соль

Из середины кочана вырезать кочерыжку. Часть листьев порезать большими кусками и поджарить с фаршем. Посолить по вкусу, добавить перец, ложку тмина и сок из чеснока. Охладить и смешать с яйцами. Начинку положить в капусту в то место, где была кочерыжка, 2 минуты жарить на маргарине, затем залить бульоном и тушить под крышкой 15 минут.

### Фаршированная савойская капуста (3-й способ)

кочан савойской капусты  
400 г свиного фарша  
1 черствая небольшая булочка  
2 луковицы  
1 яйцо  
жир  
2 стакана соуса из шампиньонов  
перец, соль

Вымытый кочан немного поварить, разделить на листья и охладить. Булку намочить в воде и отжать. Мясо вымыть, пропустить через мясорубку вместе с булкой. Лук поджарить в жире. Все соединить, до-

бавить яйцо и приправы. Фарш хорошо вымесить и разделить на 10 частей. На листьях раздавить деревянной толкушкой толстые жилки, положить на листья фарш и размазать. Края листьев сложить к середине и свернуть валиком. Дно противня выложить небольшими листьями, на них плотно уложить валики швом вниз, залить небольшим количеством воды, накрыть и тушить на слабом огне до готовности. Подавать с картофелем и с соусом из шампиньонов.

### Фаршированные шампиньоны (1-й способ)

18—24 больших шампиньона  
100 г ветчины  
3 ст. ложки тертого сыра  
растительное масло  
3 ст. ложки панировочных сухарей  
лимонный сок  
1 ч. ложка эстрагона  
1 ч. ложка измельченной зелени петрушки  
½ ч. ложки тимьяна  
жир для смазывания посуды  
перец, соль

Шампиньоны вымыть, обрезать ножки и мелко их порубить. Шляпки сбрызнуть лимонным соком. Порубленные ножки смешать с мелко порезанной ветчиной, травами, ложкой сыра, панировочными сухарями, посолить и поперчить по вкусу. Начинить шампиньоны и уложить фаршем вверх в жаропрочную

посуду, смазанную жиром. Сверху слегка полить растительным маслом, посыпать оставшимся тертым сыром и поставить в разогретую духовку на 25 минут. Подавать в горячем виде в качестве закуски.

### Фаршированные шампиньоны (2-й способ)

- 15 больших шампиньонов
- 3 крутых яйца
- 1 сырое яйцо
- 1 луковица
- 2 ст. ложки панировочных сухарей
- 4 ст. ложки маргарина
- перец, соль

Шампиньоны очистить, отрезать ножки, мелко их порезать и поджарить с мелко порезанным луком в ложке маргарина. Крутые яйца мелко порубить. Соединить все, добавить сырое яйцо, посолить, поперчить и размешать. Наполнить начинкой шляпки шампиньонов так, чтобы она немного выступала над поверхностью грибов. Посыпать панировочными сухарями и подрумянить в жире, сначала со стороны фарша, а потом саму шляпку. Подавать в горячем виде с выпечкой.

### Фаршированные яблоки

- 4 яблока (кислых)
- 1—2 соленых огурца

- 2 помидора
- 2 ст. ложки изюма
- 4 ст. ложки майонеза
- салат
- соль

Вымытые яблоки подсушить, срезать нижнюю часть с плодоножкой, удалить сердцевину с семенами и вынуть мякоть, оставляя стенки толщиной полсантиметра. Помидоры, огурцы и мякоть яблок порезать на кусочки, добавить ранее замоченный изюм, немного соли, майонез и перемешать. Наполнить начинкой яблоки и накрыть отрезанными кусочками. Подавать на листьях салата в качестве закуски или с мясными блюдами.

## Фаршированные яйца

### Яйца, фаршированные в скорлупках

7 яиц  
½ булки  
⅓ стакана молока  
3 ст. ложки маргарина  
1 ст. ложка панировочных сухарей  
1 ч. ложка измельченной зелени петрушки  
2 ст. ложки измельченного укропа  
перец  
соль

6 яиц сварить вкрутую, охладить и разрезать вдоль на половинки, стараясь не повредить скорлупки. Выбрать содержимое и мелко порубить. Добавить намоченную в молоке и отжатую булку, мелко порезанную зелень, половину растопленного жира, сырое яйцо, приправы по вкусу и все перемешать. Половинки скорлупок наполнить начинкой так, чтобы она немного выступала наружу. Высыпать на плоскую тарелку панировочные сухари и макнуть в них яйца разрезанной стороной, слегка

## ФАРШИРОВАННЫЕ ЯЙЦА

127

прижимая. Разогреть на сковороде остатки жира и поджарить яйца. Подавать в горячем виде с сырыми овощами, в зависимости от сезона.

### Яйца, запеченные в булках

4 булки  
100 г ветчинной колбасы  
4 яйца  
4 ст. ложки молока  
2 ст. ложки маргарина  
20 г сыра  
перец  
соль

С булок срезать горбушки, вынуть мякоть, сбрызнуть изнутри молоком и смазать маргарином. Положить в каждую булку порезанную кусочками колбасу, вылить яйцо, посолить и посыпать перцем. Сыр потереть на терке и посыпать им каждое яйцо. Булки запечь в духовке и подавать в горячем виде.

### Яйца в помидорах

4 яйца  
4 больших помидора  
4 ломтика шейки  
20 г сыра  
2 ст. ложки измельченной зелени петрушки  
перец, соль

Помидоры вымыть, срезать верхушки, вынуть мякоть, слегка посолить изнутри и посыпать перцем. На жаропрочном блюде разложить ломтики шейки, а на них помидоры. В каждый помидор разбить яйцо, посолить, посыпать тертым сыром и поставить в разогретую духовку. Затем посыпать зеленью петрушки и подавать в горячем виде.

### Яйца, фаршированные сардинками

6 яиц  
1 баночка сардинок  
зеленый салат  
перец  
соль

Сваренные вкрутую яйца очистить от скорлупы, разрезать вдоль на половинки и вынуть желток. Все содержимое банки сардинок (оставить одну рыбку для украшения) растереть с желтками, посолить и поперчить по вкусу. Наполнить белки начинкой, украсить кусочками сардинки и подавать на блюде, выложенном листьями салата с редисом.

### Яйца, фаршированные рыбной или творожной пастой

4 яйца  
1 ст. ложка сливочного масла или майонеза

50 г копченой рыбы или ветчинной колбасы  
2 ст. ложки творога  
листья салата  
1 ст. ложка мелко порезанного зеленого лука  
перец,  
соль

Сваренные вкрутую яйца почистить, разрезать и вынуть желтки. Растереть желтки со сливочным маслом или майонезом, добавить творог, перец и соль. Паста из творога может являться основным ингредиентом начинки. Тогда в нее надо добавить, например, копченую рыбу, предварительно вынув кости, или мелко порезанную колбасу и растереть до получения однородной массы. Наполнить пастой половинки белков, украсить мелко порезанным зеленым луком и подавать на листьях салата.

### Яйца с коньячным кремом

4 крутых яйца  
1 ст. ложка майонеза  
1 ч. ложка горчицы  
 $\frac{1}{4}$  рюмки коньяка  
8 маринованных грибов

Сваренные вкрутую яйца разрезать вдоль на половинки, вынуть желтки и растереть их с майонезом, горчицей и коньяком. Наполнить кремом белки и украсить маринованными грибами.

### Яйца с томатным маслом

- 4 крутых яйца
- 2 ст. ложки сливочного масла
- 1 ст. ложка мелко порезанного лука
- 1 ч. ложка томатной пасты
- зелень петрушки

Сваренные яйца разрезать вдоль на половинки, вынуть желтки, растереть их с маслом, томатной пастой, луком и перемешать. С верхом наполнить начинкой половинки белков и украсить зеленью петрушки.

### Яйца, фаршированные печенью

- 5 крутых яиц
- 2 луковицы
- 150 г телячьей печени
- 3 ст. ложки растительного масла
- 1 ч. ложка муки
- 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки
- несколько листьев салата
- перец
- соль

Очищенные яйца разрезать вдоль на половинки и вынуть желтки. Обсушенную печень обсыпать мукой и поджарить в растительном масле. В этом же масле поджарить до прозрачности одну луковицу,

порезанную кружочками. Вторую луковицу мелко порезать. Печень, 3 желтка, сырой и поджаренный лук порубить секачом, добавить зелень петрушки, соль и перец по вкусу. Наполнить половинки белков начинкой и разложить на блюде, выложенном салатом. Оставшиеся желтки раскрошить и посыпать ими яйца.

## Изделия из теста с начинкой

### Вареники с печенью

#### Тесто:

350 г муки

1 яйцо

$\frac{2}{3}$  стакана воды

соль

#### Начинка:

500 г говяжьей печени

2 луковицы

2 ст. ложки жира

2 крутых яйца

100 г свиного сала

2 ст. ложки измельченной зелени петрушки

перец

соль

Муку просеять, добавить яйцо, ножом замесить тесто, вливая воду тонкой струйкой, а затем руками тщательно вымесить некрутое тесто. Поделить его на части и накрыть влажной тряпочкой.

Печень ополоснуть, порезать кусочками, поджарить в жире с мелко порезанным луком, охладить, перемолоть с вареными яйцами, смешать с зеленью петрушки и добавить по вкусу соль и перец.

Тесто раскатать толщиной 3—4 мм, вырезать кружки при помощи стакана, на каждый кружок положить фарш, сложить пополам, слепить края и разложить на разделочной доске, посыпанной мукой. Опустить вареники по нескольку штук в кипящую подсоленную воду с добавлением жира. Помешивая, дожидаться, пока она снова закипит, а когда вареники всплывут, кипятить еще 2—3 минуты. Готовые вареники вынимать шумовкой и подавать со шкварками.

### Вареники с легким

#### Тесто:

300 г муки

1 яйцо

соль

#### Начинка:

700 г отваренного легкого

2 луковицы

1 черствая булка

30 г маргарина

перец

соль

20 г панировочных сухарей



*Приготовление фарша:* булку намочить в воде и отжать. Лук порезать и подрумянить в жире. Вареное легкое и булку пропустить через мясорубку, добавить лук, соль, перец и хорошо перемешать. Замесить тесто, начинить вареники и тщательно слепить. Опустать по несколько штук в кипящую подсоленную воду. Когда всплывут, вынуть шумовкой на дуршлаг, промыть горячей водой, подсушить, выложить на блюдо и полить растопленным маргарином, смешанным с подрумяненными панировочными сухарями.

### Рыбные вареники

**Тесто:**

350 г муки

1 яйцо

**Начинка:**

350 г рыбного филе

150 г кореньев

3 луковицы

50 г копченой грудинки

2 ст. ложки панировочных сухарей

2 ст. ложки измельченной зелени петрушки

1 яйцо

соль

Филе сварить в отваре из кореньев, перемолоть его вместе со слегка подрумяненными луком и грудинкой. К рыбному фаршу добавить желток, соль, зелень петрушки, перемешать, добавить взбитый в пену белок и

снова осторожно перемешать. Приготовить тесто, раскатать, разрезать на квадраты, положить фарш, слепить вареники и сварить в кипящей подсоленной воде. Перед подачей на стол полить жиром, смешанным с подрумяненными панировочными сухарями.

### Вареники с сыром

**Тесто:**

400 г муки

1 яйцо

**Начинка:**

300 г острого сыра

1 яйцо

2 ст. ложки маргарина

2 ст. ложки панировочных сухарей

2 ст. ложки измельченной зелени петрушки

Сыр натереть на терке, смешать с панировочными сухарями, яйцом и зеленью петрушки. Из муки, яйца и воды приготовить тесто, раскатать, вырезать кружки, положить фарш, слепить вареники и варить 10 минут в кипящей подсоленной воде. Вареники подавать горячими, полив соусом.

### Вареники с мясом

**Тесто:**

2 стакана муки

2 яйца

соль

**Начинка:**

250 г фарша

1 ст. ложка жира

½ стакана мелко порезанного лука

перец

соль

Жир растопить на сковороде, поджарить лук и фарш, посолить по вкусу, посыпать перцем и охладить.

Приготовить тесто, раскатать, вырезать кружки, положить фарш, слепить вареники и варить 10 минут в кипящей подсоленной воде. Подавать горячими, полив жиром.

**Вареники с кашей**

**Тесто:**

2 стакана муки

2 яйца

соль

**Начинка:**

1 ½ стакана вареной гречневой каши

1 стакан мелко порезанного лука

3 ст. ложки маргарина

перец

Лук поджарить в горячем жире до прозрачности, смешать с кашей, добавить по вкусу перец, помешивая, подержать 2 минуты на среднем огне и охладить.

Замесить тесто, сделать вареники, отварить в кипящей подсоленной воде и перед подачей на стол полить жиром.

**Вареники, сваренные на пару**

**Тесто:**

500 г муки

¾ стакана молока

1 яйцо

соль

30 г дрожжей

2 ст. ложки маргарина

щепотка мускатного ореха

**Начинка:**

250 г говяжьего мяса (например, подбрюшье и т.п. мясо II категории)

1 яйцо

порция корней

по ложке измельченной зелени петрушки и укропа

по ½ ч. ложки сладкой паприки и тимьяна

перец, соль

Дрожжи растворить в 1/3 стакана теплого молока, вылить в муку, добавить яйцо, остатки теплого

молока, по щепотке соли и мускатного ореха, вымесить тесто, как для пирогов, и поставить в теплое место, чтобы подошло.

*Приготовление начинки:* коренья залить литром воды и кипятить 20 минут. Положить туда мясо, отварить, пока не станет мягким, охладить и пропустить через мясорубку. Добавить к мясу зелень, яйцо, приправы и перемешать.

Тесто растянуть руками, порезать на квадраты, на середину каждого положить порцию фарша и слепить края. Оставить вареники, чтобы подошли. Большую кастрюлю заполнить на  $\frac{1}{3}$  горячей водой и обвязать сверху марлей. Неплотно разложить на ней вареники, накрыть крышкой, варить на пару 15 минут, а затем выложить на блюдо и полить растопленным жиром.

### Пирожки с печенью

**Тесто масляное:**

250 г маргарина

5 ст. ложек муки

**Тесто основное:**

200 г муки

$\frac{1}{2}$  яйца

вода

1 ч. ложка уксуса

соль

**Начинка:**

300 г телячьей печени

2 луковицы

2 крутых яйца

2 ст. ложки жира

$\frac{1}{2}$  яйца для смазывания

50 г сыра

перец

соль

*Приготовление масляного теста:* в просеянную муку добавить маргарин, порубить ножом, перемешать до получения однородной массы, придать тесту форму квадрата и охладить.

*Приготовление основного теста:* в муку добавить яйцо, ножом замесить тесто, вливая тонкой струйкой воду, добавить уксус, вымесить руками и отставить на 45 минут.

Печень порезать, поджарить, добавить мелко порезанный лук, поджарить, помешивая, охладить, перемолоть с яйцами и приправить по вкусу.

Основное тесто раскатать в квадрат размером, в два раза большим, чем масляное тесто, посередине положить масляное тесто, сложить в конверт и раскатать в направлении от себя, придавая форму прямоугольника. Сложить в три раза, завернуть в салфетку и убрать в холодильник на 15 минут. Складывание и раскатывание теста повторять 3 раза через каждые 20 минут. Потом тесто раскатать до толщины 1 см, разрезать на полоски шириной 8—10 см,

положить вдоль каждой начинку, свернуть валиком так, чтобы низ теста выступал на 1 см, слепить края и косо порезать кусочками длиной 3—4 см. Смазать взбитым яйцом, посыпать тертым сыром и испечь.

### Пирожки с капустой и мясом

#### Тесто дрожжевое:

300 г муки

¼ стакана молока

1 яйцо

1 желток

50 г маргарина

30 г дрожжей

соль

#### Начинка:

600 г квашеной капусты

150 г вареного мяса

1 луковица

жир для поджаривания

перец

соль

Дрожжи развести теплым молоком, добавить 2 столовые ложки муки, размешать и поставить в теплое место. В подошедшую опару добавить муку, яйцо, желток, растопленный и охлажденный жир, тщательно вымесить тесто и поставить в теплое место, чтобы подошло.

Капусту отварить в небольшом количестве воды, подсушить и мелко порубить. Мясо перемолоть. Лук мелко порезать, поджарить в разогретом жире до прозрачности, смешать с капустой и мясом, посолить по вкусу и посыпать перцем. Начинку поджарить, чтобы испарилось немного воды, и охладить. Тесто и начинку разделить на 5 частей. Из теста сделать прямоугольные лепешки, вдоль более длинных сторон разложить начинку, свернуть рулеты и каждый косо разрезать на 5 пирожков. Уложить их швом вниз на противень, смазанный жиром, и подождать, чтобы подошли. Выпекать в средне разогретой духовке до золотистого цвета. Подавать в холодном или горячем виде в качестве закуски или с супами.

### Пирожки с грибами

#### Тесто:

1 стакан молока

½ кг муки

30 г дрожжей

3 желтка

1 ч. ложка сахара

60 г сливочного масла

#### Начинка:

300 г шампиньонов

2 луковицы

1 ст. ложка муки

- 1 ст. ложка маргарина
- 1 ст. ложка сметаны
- 1 ст. ложка растительного масла
- 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки
- перец, соль

Приготовить дрожжевое тесто и отставить, чтобы подошло. Шампиньоны и лук мелко порезать и потушить с растительным маслом. Приготовить подливку из поджаренной с маргарином муки, развести ее сметаной, добавить грибы с луком, зелень петрушки, соль и перец. Постоянно помешивая, подогреть на слабом огне, пока масса не загустеет, затем охладить. Тесто раскатать, сделать небольшие пирожки, уложить их на смазанный жиром противень и печь 30 минут в горячей духовке. Подавать с супами.

### Крокеты с легким

**Тесто:**

- 200 г муки
- $\frac{3}{4}$  стакана молока
- $\frac{3}{4}$  стакана воды
- 2 яйца
- 20 г свиного сала
- соль

**Начинка:**

- 800 г легкого

- 1 черствая булка
- 2 луковицы
- 2 ст. ложки жира
- 2 яйца
- панировочные сухари
- жир для поджаривания
- перец
- соль

Очищенное легкое залить кипящей подсоленной водой, сварить, вынуть и охладить. Булку намочить и отжать. Лук почистить, ополоснуть, мелко порезать, поджарить, перемолоть вместе с легким и булкой, посолить по вкусу и посыпать перцем. Приготовить блинное тесто, испечь блинчики, разложить их так, чтобы край одного лежал на другом, смазать края блинным тестом, положить начинку, свернуть в рулет и порезать на кусочки длиной 8—10 см. Затем панировать во взболтанных яйцах и панировочных сухарях, обжарить в сильно разогретом жире, уменьшить газ и дожарить на слабом огне. Подавать с соусами и сырыми овощами или с борщом либо бульоном.

### Профитроли из заварного теста с мясом

**Тесто:**

- 1 стакан муки
- 5 яиц
- 125 г сливочного масла

1 ч. ложка сахара  
2 ст. ложки маргарина  
2 ст. ложки муки  
соль

**Начинка:**

300 г фарша  
2 луковицы  
1 зубчик чеснока  
½ стакана бульона из кубика  
1 небольшая булочка  
¾ стакана сметаны  
2 желтка  
1 ст. ложка томатной пасты  
3 помидора  
3 ст. ложки растительного масла  
зеленый лук  
перец  
соль

*Приготовление профитролей:* стакан воды вскипятить с маслом, сахаром и щепоткой соли, уменьшить огонь, высыпать всю муку и растереть деревянной ложкой, пока тесто не станет гладким. Кастрюлю снять с огня, тесто немного охладить и, продолжая растереть, по одному добавлять яйца. Духовку нагреть до 220 °С. Противень смазать маргарином и посыпать мукой. Ложечкой или шприцем выложить на противень небольшие порции теста на большом расстоянии друг от друга, поставить в ду-

ховку на 20 минут и все это время дверку духовки не открывать, чтобы профитроли не опустились. Потом уменьшить огонь и подсушивать их еще 15 минут. Охлажденные профитроли разрезать и наполнить горячим фаршем.

*Приготовление фарша:* зеленый лук ополоснуть и мелко порезать. Лук и чеснок почистить, ополоснуть, мелко порезать, поджарить в растительном масле, добавить фарш и жарить 10 минут, а потом тушить 30 минут, поливая бульоном. Булочку порезать кусками. Помидоры вымыть и порезать ломтиками. Сметану смешать с желтками и томатной пастой, вместе с булкой добавить к фаршу и потушить. Посолить по вкусу, посыпать перцем, перемешать и наполнить горячим фаршем разрезанные профитроли. Сверху каждого положить ломтик помидора, накрыть отрезанной частью и подержать 3—5 минут в духовке, нагретой до температуры 200 °С. Подавать горячими, посыпав зеленым луком.

**Профитроли из заварного теста с шампиньонами**

**Тесто:**

1 стакан муки  
3 яйца  
2½ ст. ложки маргарина  
1 ч. ложка сахара  
1 упаковка разрыхлителя для теста  
соль

**Начинка:**

600 г шампиньонов

2 луковицы

1 яйцо

1 стакан кислой сметаны

2 ст. ложки маргарина

2 ст. ложки измельченной зелени петрушки

перец

соль

2 ст. ложки муки

несколько веточек петрушки

Влить в кастрюлю стакан воды, добавить маргарин и вскипятить. Муку смешать с разрыхлителем, солью, сахаром и постепенно высыпать в горячую воду, непрерывно размешивая деревянной ложкой. Снять кастрюлю с огня, слегка охладить и, постоянно взбивая, по одному добавлять яйца. Противень посыпать мукой и ложкой выложить на него порции теста. Печь около 20 минут в очень горячей духовке. В это время духовку не открывать, чтобы профитроли не опустились.

*Приготовление начинки:* лук порезать кусочками. Шампиньоны мелко порезать и поджарить в маргарине. Когда вода испарится, добавить к ним лук, посолить и жарить еще 5—7 минут, а потом охладить. Яйцо тщательно размешать со сметаной и соединить с шампиньонами, добавить зелень петрушки, посолить по вкусу, посыпать перцем и еще раз перемешать. Охлажденные профитроли разре-

зать на половинки, наполнить начинкой и запекать в духовке 10—15 минут. Подавать в горячем виде, украсив веточками петрушки.

**Галушки с мясом**

1 кг картофеля

60 г пшеничной муки

40 г свиного сала

**Начинка:**

150 г свинины

2 ст. ложки панировочных сухарей

20 г смальца

1 луковица

перец

соль

*Приготовление начинки:* мелко порезанный лук слегка подрумянить в жире, мясо перемолоть, смешать с луком, просеянными панировочными сухарями, перцем и солью. Картофель помыть,  $\frac{1}{3}$  сварить в мундире, почистить и пропустить через мясорубку. Остальной картофель почистить, также смолоть и оставить на несколько минут в миске. Потом из мякоти отжать сок, добавить к ней оставшуюся на дне посуды картофельную муку, соединить с вареным картофелем, пшеничной мукой и посолить. Вымесить тесто, придать ему форму валика и порезать на лепешки толщиной 2 см. На каждую положить пор-



цию начинки, слепить шарик размером с грецкий орех и положить на посыпанную мукой разделочную доску. Вскипятить воду, посолить и класть галушки в кипяток в таком количестве, чтобы они свободно плавали. Когда вода снова закипит, варить галушки на слабом огне около 15 минут до готовности. Подавать в горячем виде со шкварками. Блюдо можно дополнить сырыми овощами, в зависимости от сезона, или салатом.

### Литовские пельмени

**Тесто:**

150 г муки

1 яйцо

$\frac{1}{8}$  стакана воды

соль

**Начинка:**

150 г филе баранины

50 г говяжьей филейной вырезки

50 г свиного сала

1 луковица

майоран

перец

соль

Мясо вымыть, удалить пленки, ополоснуть, пропустить через мясорубку вместе с луком и свиным салом, добавить ложку воды, посыпать по вкусу

перцем, майораном, солью, тщательно вымесить до получения однородной массы и поставить в холодильник. Муку просеять на разделочную доску, добавить яйцо, замесить тесто, добавляя воду, хорошо вымесить, а потом на посыпанной мукой разделочной доске очень тонко раскатать. Вырезать стаканом кружки, положить на них порции начинки размером с наперсток и слепить в форме полумесяца, хорошо сжимая края. Опускать в кипящую подсоленную воду так, чтобы не переставала кипеть. Помешивать время от времени деревянной ложкой, чтобы пельмени не прилипли ко дну. Кипятить, пока не всплывут. Подавать с бульоном.

### Пельмени тышкевичевские

**Тесто:**

3 стакана муки

2—3 яйца

вода

соль

**Начинка:**

200 г жирного копченого окорока

120 г сушеных грибов

1—2 луковицы

2 яйца

2—3 ст. ложки маргарина

перец

соль

Из муки, яиц и воды приготовить тесто. Сушеные грибы помыть и отварить, чтобы стали мягкими, мелко порезать, добавить к ним измельченный окорок, яйца, посолить, поперчить и тщательно размешать. Из начинки и теста сделать пельмени так же, как вареники. Опустить в кипящую подсоленную воду и кипятить, пока не всплывут. Перед подачей на стол полить растопленным маргарином с хорошо подрумяненным луком.

### Пельмени с грибами и сельдью

**Тесто:**

3 стакана муки  
2—3 яйца  
вода  
соль

**Начинка:**

120—150 г сушеных грибов  
1—2 луковицы  
2 ст. ложки маргарина  
2 яйца  
соленая сельдь  
2 ст. ложки панировочных сухарей  
перец  
соль

Грибы вымыть, отварить, пока не станут мягкими, и мелко порезать. В ложке жира поджарить

мелко порезанный лук, добавить к грибам и перемешать. Сельдь вымочить, почистить и порубить, соединить с грибами, добавить 2 яйца, соль и перец по вкусу, и размешать. Раскатать тесто, приготовленное из муки, яиц и воды, при помощи формочки вырезать кружки, положить на них фарш и слепить пельмени. Опустить в кипящую подсоленную воду, и когда всплывут, воду слить. Перед подачей на стол полить растопленным жиром с панировочными сухарями.

### Пирог с мясом

**Тесто:**

500 г муки  
1 пачка маргарина  
1 стакан сметаны  
50 г дрожжей  
1 яйцо  
соль  
панировочные сухари  
50 г миндаля

**Начинка:**

3 стакана молотой вареной телятины  
1 яйцо  
3 луковицы  
1 ст. ложка сливочного масла  
2 ст. ложки бульона  
(в котором варилась телятина)

пряные травы  
перец  
соль

Фарш из телятины вымесить с яйцом и поджаренным луком, развести бульоном и поставить в холодильник, чтобы фарш загустел. Хорошо раскрошить дрожжи, соединить со сметаной, добавить жир, муку, щепотку соли, вымесить руками тесто, накрыть и поставить в теплое место на полчаса. Потом раскатать так, чтобы получился прямоугольник, намазать фаршем и свернуть пирог, начиная с одного из углов. Смочить ладони растопленным маслом и хорошо прижать ими пирог, смазать его взболтанным яйцом, посыпать панировочными сухарями и измельченным миндалем, переложить на смазанный жиром противень и выпекать 30—50 минут в горячей духовке. Подавать на листьях салата с сырыми овощами (морковь и сельдерей потереть на терке, паприку, свежие и соленые огурцы, помидоры и цикорий порезать). К овощам подать в мисочке соус из оливкового масла, горчицы, лимонного сока или винного уксуса, приправленный солью, сахаром и перцем.

### Кулебяка с рыбой

**Тесто:**

250 г муки  
20 г дрожжей

2 желтка  
1 стакан кислой сметаны  
½ пачки сливочного масла  
2 ст. ложки молока  
1 ч. ложка сахара

**Начинка:**

½ кг карпа  
3 луковицы  
1 булка  
½ стакана молока  
6 яиц  
½ стакана сметаны 20 %-ной жирности  
1 ст. ложка растительного масла  
30 г сушеных грибов  
перец  
соль

Грибы замочить на ночь, сварить, мелко порезать, потушить в подсолнечном масле с мелко порезанной луковицей, посолить по вкусу и посыпать перцем. Выпотрошенного, почищенного и порезанного на куски карпа потушить в подсолнечном масле, добавив 2 порезанные кольцами луковицы. Тушеную рыбу вынуть, выбрать из нее кости и вместе с намоченной в молоке и отжатой булкой и тушеной с грибами луковицей пропустить через мясорубку. Добавить 2 сырых яйца, сметану, соль, перец и размешать. Сварить вкрутую 4 яйца и мелко порубить.

Дрожжи развести теплым молоком, положить сахар, а когда они поднимутся, вылить в просеянную муку на разделочной доске. Добавить желтки, соль, сметану, тщательно порубить ножом, а потом замесить тесто, более жидкое, чем на вареники, посыпать мукой, накрыть и оставить на час, чтобы «отдохнуло». Когда тесто начнет подходить, положить его на посыпанную мукой разделочную доску, раскатать, выложить тонкие ломтики масла, свернуть и снова раскатать. Эту процедуру повторить 3—4 раза, пока масло полностью не раскатается. Поставить тесто в холодильник на 30 минут, затем раскатать на посыпанной мукой разделочной доске, положить тремя рядами начинку из рыбы, грибов и яиц, свернуть, уложить на смазанный маслом противень, смазать яйцом и выпекать в нагретой духовке 40 минут.

### Фаршинки

#### Тесто:

900 г вареного картофеля

250 г картофельной муки

2 яйца

соль

#### Начинка:

150 г вареной свинины

2 крутых яйца

2 луковицы

100 г смальца

перец

соль

Картофель перемолоть, добавить яйца, соль, муку и вымесить тесто. Приготовить начинку: мясо смолоть с поджаренным луком, перцем, вареными яйцами и перемешать, чтобы получилась однородная масса. Из теста сформировать валик, порезать на кусочки, расплющить их, чтобы получились лепешечки, положить на них фарш, завернуть, придать форму котлет и поджарить в смальце до светло-желтого цвета. Подавать с соусами.

### Равиоли

#### Тесто:

2 стакана муки

1 яйцо

$\frac{2}{3}$  стакана воды

соль

#### Начинка:

250 г шампиньонов

3 луковицы

2 ст. ложки растительного масла

2 ст. ложки панировочных сухарей

1 желток

1 перец

соль

Мелко порезанные шампиньоны и лук поджарить в растительном масле, охладить, добавить желток, панировочные сухари, посолить по вкусу и посыпать перцем. Замесить тесто, тонко раскатать, вырезать маленькие кружки, на каждый положить порцию начинки размером с лесной орех, накрыть другим кружком и тщательно слепить края. Варить в кипящей подсоленной воде, пока не всплывут. Перед подачей на стол полить растопленным сливочным маслом.

### Блинные крокеты

#### Тесто:

3 стакана муки  
3 яйца  
1 стакан молока  
1 ч. ложка сахара  
соль

#### Начинка:

600 г квашеной капусты  
400 г шампиньонов  
3 луковицы  
по 4 ст. ложки растительного масла и приправы Магги  
перец  
соль

#### Для панировки и поджаривания:

2 яйца

1 стакан панировочных сухарей  
6 ст. ложек маргарина

Яйца взболтать с молоком, помешивая, постепенно добавив муку, сахар и соль. Разбавить тесто водой до консистенции густой сметаны и отставить на полчаса. Пожарить блины.

Капусту порезать, сварить и отжать. Лук порезать кусочками и поджарить до прозрачности в 2 ложках растительного масла. Шампиньоны порезать ломтиками и поджарить на оставшемся растительном масле. В конце поджаривания добавить Магги, лук и капусту. Посолить по вкусу, посыпать перцем, размешать и жарить еще 10 минут.

На каждый блинчик положить ложку с верхом фарша, придав ему форму прямоугольника, и завернуть блинчик конвертом.

Яйца взболтать с двумя ложками воды, слегка посолить и окунать в них крокеты, а потом обваливать в панировочных сухарях и поджаривать на сковороде в сливочном масле до светло-желтого цвета. С крокетами подавать свекольник

### Рогалики с грудинкой

#### Тесто:

½ кг муки  
1 стакан молока  
50 г дрожжей  
1 яйцо

80 г маргарина  
1 ст. ложка сахара  
соль

**Начинка:**

250 г копченой грудинки  
1 луковица  
молотый гвоздичный перец  
1 яйцо, соль

Вымесить тесто и оставить, чтобы подошло. Порезанную кусочками грудинку и мелко порезанный лук подрумянить на сковороде, добавить гвоздичный перец и соль по вкусу. Подошедшее тесто раскатать толщиной 1 см, с помощью стакана вырезать кружки, положить на них начинку и свернуть в форме роголиков, хорошо сдавив края. Роголики уложить швом вниз на смазанный жиром противень и оставить, чтобы подошли. Потом смазать взболтанным яйцом и выпекать в духовке, пока не подрумянятся. Подавать теплыми или холодными с сырыми овощами, в зависимости от сезона, или салатом.

**Кныши с картофелем и творогом**

**Тесто:**

1 яйцо  
500 г муки  
1 стакан молока  
1 ст. ложка сливочного масла

20 г дрожжей  
½ ч. ложки сахара  
соль

**Начинка:**

500 г картофеля  
250 г прессованного творога  
1 луковица  
1 яйцо  
1 ст. ложка растительного масла  
перец, соль

Творог и вареный картофель пропустить через мясорубку, добавить мелко порезанный и поджаренный в растительном масле лук, соль, перец, яйцо и тщательно перемешать. Заранее приготовленное подошедшее тесто раскатать на посыпанной мукой разделочной доске в большую лепешку, разделить ножом на небольшие квадраты, положить на них фарш, тщательно слепить края и поместить на смазанный жиром противень, чтобы подошли. Затем смазать взболтанным яйцом и поставить в разогретую духовку на 30 минут. Когда подрумянятся, смазать растопленным сливочным маслом и поставить в духовку еще на минутку.

**Фаршированный хлеб**

1 буханка черного хлеба  
½ стакана растительного масла

2 яйца  
1 ст. ложка сметаны  
2 ст. ложки муки

**Начинка:**

2 яйца  
300 г творога  
свежая или сушеная мята  
соль

*Приготовление начинки:* творог пропустить через мясорубку, добавить 2 яйца, свежую или сушеную мелко порезанную зелень, посолить по вкусу и перемешать.

С буханки хлеба срезать корку. С одной стороны отрезать край, вынуть мякиш, положить вместо него начинку и острым ножом порезать буханку на ломти толщиной 1 1/2 см. Яйца взболтать, добавить муку и сметану, обмакнуть в эту смесь ломти хлеба и обжарить в растопленном жире с двух сторон, пока не зарумянятся. Подавать в горячем виде с любым соусом.

**Фаршированные булочки**

4 круглые булочки  
2 ст. ложки сливочного масла  
1 ст. ложка измельченной зелени петрушки  
соль

**Начинка:**

1 крутое яйцо  
2 телячьи сосиски  
1/3 стакана кетчупа  
соль

Яйцо очистить, порезать кусочками и посолить. Снять с сосисок оболочку, порезать кусочками и потушить в кетчупе. Когда соус начнет густеть, добавить яйцо и размешать. Булочки разрезать, вынуть мякоть, смазать внутри маслом, растертым с солью, наполнить горячей начинкой и посыпать зеленью петрушки.

**Блинчики с сосисками**

1 яйцо  
1 стакан муки  
1 стакан молока  
1/2 стакана растительного масла  
10 телячьих сосисок  
1/3 стакана кетчупа  
1 ст. ложка измельченной зелени петрушки  
соль

Из муки, яйца, молока и ложки растительного масла приготовить тесто консистенцией сливок. Поджарить блинчики.

Снять с сосисок оболочку, завернуть каждую в блинчик и обжарить с двух сторон. Подавать с кет-



чупом и свежими овощами, в зависимости от сезона, посыпав зеленью петрушки.

### Блинный торт

**Тесто:**

120—140 г муки

1 стакан молока

2 яйца

1 ст. ложка растительного масла

соль

**Начинка:**

300 г паштета из мяса птицы

(консервированного)

½ стакана сливок 20 %-ной жирности

50 г сыра

жир для запекания и смазывания формы

Из перечисленных выше ингредиентов приготовить тесто для блинчиков. Поджарить их с обеих сторон на сильно разогретой сковороде, смазанной кусочком наколотого на вилку свиного сала, складывая на перевернутую вверх дном глубокую тарелку. Намазать блинчики тонким слоем паштета, смешанного со сливками, и сложить один на другой, прижав дощечкой.

Когда остынут, порезать, как торт, на 6 частей, уложить на хорошо смазанное жиром жароупорное блюдо, обильно посыпать тертым сыром и запечь в

нагретой духовке в течение 5—8 минут. Сыр должен растопиться и слегка подрумяниться. Подавать в качестве закуски.

### Сосиски в тесте (1-й способ)

12 телячьих сосисок

1 яйцо

1 ст. ложка тмина

2 ст. ложки растительного масла

тмин

**Тесто:**

300 г пшеничной муки

200 г маргарина

150 г плавленого сыра

соль

Муку порубить с маргарином, добавить сыр, посолить, быстро замесить тесто, придать ему форму шара, завернуть в фольгу и положить в холодильник на 30 минут. Потом тесто тонко раскатать так, чтобы получился круг, и вырезать 12 треугольников. Сосиски очистить от оболочек, каждую завернуть в треугольник из теста, смазать взболтанным яйцом, посыпать тмином, уложить на смазанный жиром противень и выпекать в сильно разогретой духовке, пока не приобретут золотистый цвет. Подавать в горячем виде в качестве закуски.

### Сосиски в тесте (2-й способ)

600 г сосисок  
500 г муки  
300 г сливочного масла  
100 г сыра чеддер  
2 ст. ложки маргарина  
тимьян  
перец  
соль

Муку и 100 г масла порубить ножом, добавить соль, 2 ложки воды, замесить тесто и положить в холодильник на 30 минут. Потом на посыпанной мукой разделочной доске раскатать тесто в форме большого квадрата толщиной 3—4 мм, на середину положить кусочки масла, углы квадрата сложить к середине, получившуюся лепешку придавить скалкой, но не раскатывать. Снова положить на середину теста кусочки масла и сложить углы к середине. Эту процедуру повторить несколько раз. Наконец, раскатать лепешку до толщины 5 мм, порезать на прямоугольники, на каждый положить половину разрезанной поперек сосиски и завернуть в тесто, не слепляя края. Сверху положить тонкий ломтик сыра, посыпать тимьяном и паприкой. Сосиски в тесте сложить на смазанный маргарином противень и выпекать до золотистого цвета 30—40 минут в средне нагретой духовке. Подавать с бульоном или свекольником.

### Шампиньоны в тесте (1-й способ)

#### Тесто:

½ пачки маргарина  
1 ½ стакана муки  
1 желток  
2 ст. ложки растительного масла  
½ ч. ложки разрыхлителя  
соль

#### Начинка:

400 г шампиньонов  
125 г брынзы  
3 луковицы  
3 яйца  
½ стакана сметаны 20 %-ной жирности  
2 ст. ложки маргарина  
1 ст. ложка измельченной зелени петрушки  
перец  
соль

Замесить тесто, при необходимости добавив воды. Круглую форму для выпечки смазать ложкой сливочного масла. Тесто раскатать в лепешку, выложить в форму и поднять края. Наколоть вилкой и поставить на 15 минут в разогретую духовку.

*Приготовление начинки:* шампиньоны порезать тонкими ломтиками. Лук мелко порезать, поджарить до прозрачности, добавить шампиньоны и жарить, пока вода не испарится. Брынзу растереть

с яйцами и сметаной, добавить охлажденные шампиньоны с луком, посолить и поперчить по вкусу и перемешать.

Наполнить фаршем лепешку и выпекать 15—20 минут в средне нагретой духовке. Подавать в горячем виде, посыпав зеленью петрушки.

### Шампиньоны в тесте (2-й способ)

200 г небольших шампиньонов

1 стакан растительного масла

6 ст. ложек муки

2 яйца

$\frac{2}{3}$  стакана пива

листья зеленого салата

соль

Почищенные шампиньоны подсушить. Из муки, щепотки соли, яйца и пива приготовить тесто консистенцией густой сметаны. Опускать шампиньоны в тесто и жарить на слабом огне в разогретом растительном масле, пока не станут светло-коричневыми. Выложить на сито, чтобы стек жир, переложить на блюдо, выложенное листьями салата, и подавать с молодым картофелем или картофелем фри.

### Кнедлики (1-й способ)

1 кг слив

$\frac{1}{2}$  л молока

500 г муки

3 яйца

50 г сливочного масла

2 ст. ложки сахара

соль

Вскипятить молоко с маслом и небольшим количеством соли, постепенно, постоянно помешивая, всыпать 400 г муки. Подождать, пока тесто остынет, затем, размешивая, добавлять по одному яйцу, а в конце всыпать остальную муку. Готовое тесто раскатать, порезать на квадраты, положить на них сливы без косточек и слепить кнедлики. Варить в кипящей подсоленной воде 10 минут. Перед подачей на стол посыпать сахаром и полить растопленным сливочным маслом или сметаной.

### Кнедлики (2-й способ)

1 кг слив

750 г картофеля

150 г муки

1 яйцо

50 г творога

сахар

сливочное масло

соль

Сваренный в мундире картофель почистить, пропустить через мясорубку, добавить яйцо, муку и за-

месить тесто. Раскатать его, разрезать на квадраты, завернуть в них сливы без косточек и слепить кнедлики. Варить в подсоленной воде, пока не всплывут. Перед подачей на стол полить растопленным сливочным маслом и посыпать раскрошенным творогом или сахаром.

### Каша в песочном тесте

**Тесто:**

200 г муки

100 г сливочного масла

1 яйцо

соль

**Начинка:**

300 г гречневой крупы

20 г шампиньонов

1 луковица

1 ст. ложка растительного масла

1 ст. ложка измельченной зелени петрушки

перец

соль

Быстро замесить тесто, завернуть в фольгу и поставить в холодильник на 30 минут. Потом тесто раскатать на две лепешки, положить в жаростойкую посуду, часто наколоть вилкой и выпекать в горячей духовке около 15 минут.

Гречку сварить в кипящей подсоленной воде и дать остыть. Лук мелко порезать, шампиньоны порезать на ломтики и потушить в разогретом растительном масле. Кашу соединить с луком, грибами и зеленью петрушки, посолить и поперчить по вкусу, положить на лепешку, накрыть другой лепешкой и выпекать еще 20 минут. Подавать в качестве закуски.

## Указатель рецептов

Блинные крокеты 156  
Блинный торт 162  
Блинчики с сосисками 161  
Вареники с кашей 136  
Вареники с легким 133  
Вареники с мясом 135  
Вареники с печенью 132  
Вареники с сыром 135  
Вареники, сваренные на пару 137  
Галушки с мясом 147  
Гнезда из картофеля 102  
Грудинка, фаршированная грибами 38  
Грудка цыпленка с муссом из петрушки 70  
Гусарское жаркое 32  
Гусиная шейка горячая 75  
Гусиная шейка холодная 76  
Гусь с яблоками 70  
Гусь, фаршированный грудинкой 71  
Гусь, фаршированный кашей с грибами 74  
Гусь, фаршированный телятиной 72  
Запеченный поросенок 50  
Запеченный ягненок 27  
Зразы по-литовски 29, 36  
Зразы по-пиастовски 37

## УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ

171

Индейка с пасхальной начинкой 83  
Индейка фаршированная (1) 80  
Индейка фаршированная (2) 81  
Индейка фаршированная (3) 82  
Индейка, фаршированная каштанами 79  
Карп, фаршированный кашей с грибами 91  
Картофель, фаршированный грибами 100  
Картофель, фаршированный мясом 99  
Картофель, фаршированный сосисками 101  
Каша в песочном тесте 168  
Кнедлики (1) 166  
Кнедлики (2) 167  
Кныши с картофелем и творогом 158  
Корейка по-варшавски 43  
Корейка по-королевски 44  
Корейка по-львовски 42  
Корейка со сливами 49  
Корейка, фаршированная яичницей 48  
Котлеты с сыром 48  
Крокеты с легким 142  
Кулебяка с рыбой 152  
Ласточкины гнезда 50  
Литовские пельмени 148  
Лук с яблоками 99  
Огурцы, фаршированные мясом 95  
Огурцы, фаршированные сладким перцем 96  
Пельмени с грибами и сельдью 150  
Пельмени тышкевичевские 149  
Пирог с мясом 151  
Пирожки с грибами 141  
Пирожки с капустой и мясом 140

- Пирожки с печенью 138
- Помидоры Дороты 115
- Помидоры по-домашнему 112
- Помидоры по-провансальски 116
- Помидоры с ветчиной 116
- Помидоры, фаршированные мясом (1) 110
- Помидоры, фаршированные мясом (2) 111
- Помидоры, фаршированные печенью птицы 113
- Помидоры, фаршированные тунцом 114
- Поросенок-гриль 62
- Профитроли из заварного теста с мясом 143
- Профитроли из заварного теста  
с шампиньонами 145
- Равиоли 155
- Римское жаркое 34
- Рогалики с грудинкой 157
- Рыбные вареники 134
- Свиной ошеек с фруктами 39
- Сосиски в тесте (1) 163
- Сосиски в тесте (2) 164
- Телячьи зразы по-польски 21
- Тушеная говядина, фаршированная хреном 33
- Утка с яблоками 77
- Утка, фаршированная мясом с грибами 78
- Фаршинки 154
- Фаршированная говядина 31
- Фаршированная голова кабана 63
- Фаршированная кольраби (1) 103
- Фаршированная кольраби (2) 104
- Фаршированная савойская капуста (1) 120
- Фаршированная савойская капуста (2) 121

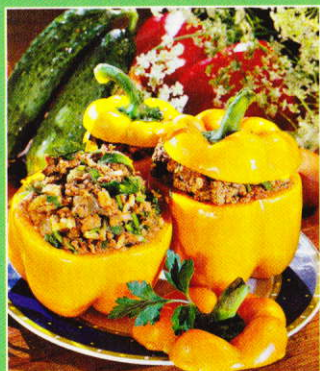
- Фаршированная савойская капуста (3) 122
- Фаршированная телячья грудинка (1) 18
- Фаршированная телячья грудинка (2) 19
- Фаршированная телячья лопатка 20
- Фаршированная телячья печень 23
- Фаршированная форель 90
- Фаршированная шея индейки 84
- Фаршированная щука 88
- Фаршированная ягнячья лопатка 26
- Фаршированное жаркое из говядины 30
- Фаршированное жаркое из свинины (1) 39
- Фаршированное жаркое из свинины (2) 41
- Фаршированное жаркое из телятины 22
- Фаршированные баклажаны (1) 119
- Фаршированные баклажаны (2) 120
- Фаршированные булочки 160
- Фаршированные голуби (1) 85
- Фаршированные голуби (2) 86
- Фаршированные кабачки 118
- Фаршированные перепелки (1) 59
- Фаршированные перепелки (2) 60
- Фаршированные раки 93
- Фаршированные свиные отбивные (1) 45
- Фаршированные свиные отбивные (2) 46
- Фаршированные телячьи языки 24
- Фаршированные цукини 117
- Фаршированные шампиньоны (1) 123
- Фаршированные шампиньоны (2) 124
- Фаршированные яблоки 124
- Фаршированный кролик (1) 55
- Фаршированный кролик (2) 56

Фаршированный лук (1) 97  
 Фаршированный лук (2) 98  
 Фаршированный окунь 92  
 Фаршированный сельдерей 103  
 Фаршированный сладкий перец (1) 106  
 Фаршированный сладкий перец (2) 107  
 Фаршированный сладкий перец  
     и помидоры (1) 108  
 Фаршированный сладкий перец  
     и помидоры (2) 109  
 Фаршированный фазан 58  
 Фаршированный хлеб 159  
 Фаршированный цикорий 105  
 Цыпленок по-краковски 67  
 Цыпленок, фаршированный ветчиной 66  
 Цыпленок, фаршированный мясом 68  
 Цыпленок, фаршированный рисом 69  
 Шампиньоны в тесте (1) 165  
 Шампиньоны в тесте (2) 166  
 Щука по-краковски 89  
 Яйца в помидорах 127  
 Яйца с коньячным кремом 129  
 Яйца с томатным маслом 130  
 Яйца, запеченные в булках 127  
 Яйца, фаршированные в скорлупках 126  
 Яйца, фаршированные печенью 130  
 Яйца, фаршированные рыбной  
     или творожной пастой 128  
 Яйца, фаршированные сардинками 128

## Содержание

От автора .....	3
Фаршированные блюда .....	5
Прежде чем начать .....	11
Блюда из телятины .....	18
Блюда из ягнятины .....	26
Блюда из говядины .....	29
Блюда из свинины .....	36
Блюда из кролика .....	55
Блюда из дичи .....	58
Блюда из птицы .....	66
Блюда из рыбы .....	88
Фаршированные овощи и фрукты .....	95
Фаршированные яйца .....	126
Изделия из теста с начинкой .....	132
Указатель рецептов .....	170



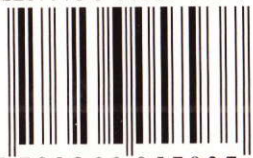


Фаршированные блюда – это одно из величайших изобретений кулинаров. Их разнообразие бесконечно, а вкусовые качества поистине великолепны! Каждый из представленных в этой книге рецептов, будь то сытное горячее блюдо из мяса и рыбы, легкая закуска или фруктовый десерт, – со своей изюминкой. При этом хозяйка всегда имеет возможность добавить в ту или иную композицию собственную ноту, создавая свой кулинарный шедевр.

Фаршированные блюда – это не только вкусное угощение, но и оригинальное аппетитное украшение стола в любое время года.

**Приятного аппетита!**

ISBN 978-3-86605-793-7



9 783866 057937

**мой  
мир**