

ФАРШИ НАЧИНКИ ПАШТЕТЫ СОУСЫ



ББК 36.997

К17

Калинина Алина

К17 **Фарши, начинки, паштеты, соусы.**— Донецк: ООО «Агентство Мультипресс», 2011.— 288 с.

ISBN 978-966-519-217-6

Предложены рецепты различных фаршей, котлетных и паштетных масс, начинок для фаршированных мясных и рыбных продуктов, овощей и изделий из теста. Издание также предоставляет хозяйкам широкий выбор разнообразных, простых в приготовлении и экономных соусов для использования в условиях домашней кухни. В ваших силах сделать домашнее питание более привлекательным и разнообразным!

ББК 36.997

Запропоновано рецепти різних фаршів, котлетних і паштетних мас, начинок для фаршированих м'ясних і рибних продуктів, овочів і виробів з тіста. Видання також надає господарям широкий вибір різноманітних, простих у приготуванні й економічних соусів для використання в умовах домашньої кухні. Вам до снаги зробити домашнє харчування більш привабливим і різноманітним!

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Как хорошо, когда в доме пахнет едой! Поджаристые котлетки, домашние паштеты, пироги и пирожки с разнообразной начинкой — что может быть лучше? Между прочим, отдельные психологи уверены, что причину некоторых разводов нужно искать именно на кухне! Так как сытый человек (мужчина, к примеру) умиротворен и его все в жизни устраивает.

Домашним хозяйкам, которые не ограничиваются приготовлением яичницы и жареной картошки, поможет эта книга. Ведь не всем приходит в голову, что разнообразить стол не так уж и трудно. Даже те самые пресловутые котлеты можно сделать по-разному, ведь существуют десятки рецептов фаршей из разнообразных, но весьма доступных продуктов! То же самое касается паштетов, начинок для пирогов и всего того, что можно и нужно начинить.

А соусы?! Из года в год наши хозяйки знали и пользовались двумя основными соусами — майонезом и кетчупом. Потом мы посмотрели передачи про эти так любимые народом продукты и призадумались — а может, не стоит травить себя и свою семью? Даже если вдруг и удастся купить качественный соус, то от консервантов-то никуда не деться!

Что касается меня, то все началось после телевизионной программы о майонезе, продающемся в наших супермаркетах. Было просто страшно! Потом я нашла информацию, как определить качество данного продукта. Оказывается, ложку майонеза надо положить на раскаленную сковороду. В результате майонез должен расслоиться и должно отдделиться почти чистое растительное масло. И вот я проделала этот опыт с самым лучшим (по моим данным) продуктом. Ложка майонеза поджарилась до коричневого цвета, подсохла и вообще не расслоилась. Так что же едим мы и, самое главное, — что едят наши дети?

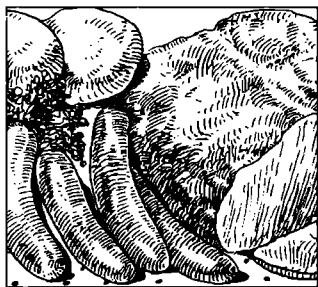
Мы проводим на кухне и так много времени, мы готовим завтраки, обеды, ужины, мы опять вернулись к подзабытому консервированию (экономно, безопасно, удобно!), так почему бы не делать самим еще и соусы, которые способны придать любому блюду неповторимый вкус и аромат! Ведь соусы — это такая замечательная вещь, они и разнообразие внесут в ваше повседневное меню, и подчеркнут вкус отдельных компонентов, позволят расширить ассортимент блюд и улучшить внешний вид кушанья, добавят сочность и повысят биологическую ценность продуктов.

Недаром во Франции, где соусы и были изобретены, существует пословица: «Соусы — это поэзия кухни».

Эта книга поможет вам стать настоящим ценителем соусов. Вы научитесь делать множество разнообразных соусов, от традиционного майонеза до оригинальных вкуснейших соусов.

Помимо огромного разнообразия соусов, здесь предложены рецепты различных фаршей, котлетных и паштетных масс, начинок для фаршированных мясных и рыбных продуктов, овощей и изделий из теста.

Творите и ... приятного аппетита!



ФАРШИ

КАК ГОТОВИТЬ ФАРШИ

Конечно, готовый фарш можно купить и в магазине. Но если вложить в приготовление не только хорошие продукты, но и душу, вы получите более замечательный результат. К тому же сделать это несложно.

Возможно приготовление фарша из телятины, свинины, индейки, курицы и баранины. Возможны и другие фарши, например, из морепродуктов или кролика, да и вообще из чего угодно.

- Если вы собираетесь приготовить смешанный фарш, не добавляйте в него баранину. Баранина имеет специфический вкус и запах, и готовить ее надо отдельно, специальным способом. А вот свинина и говядина сочетаются отлично.

- Специфический вкус имеет фарш из мяса кролика. Рекомендуем смешивать его с фаршем из мяса индейки.

- Для приготовления фарша не рекомендуется брать белое мясо. Фарш получается слишком сухой и не дает нужной консистенции.

- Если нужно приготовить несколько видов фарша, не забывайте, что хранить его нужно отдельно не больше суток при температуре 2–4 °С. Емкости с фаршем необходимо плотно накрыть пищевой пленкой, чтобы фарш не пропитался запахом других продуктов.

- Если фарш получился сухим, в него можно добавить яйцо, хлебные крошки и сливки. Это подойдет для фарша из курицы, баранины или кролика. В сухой рыбный фарш можно добавить немного сока лимона, предварительно разбавив его водой. Фарш из говядины лучше всего разбавлять говяжьим жиром.

- Если фарш получился слишком жидким, в него необходимо добавить муку или хлебные крошки. Для лучшего скрепления фарша можно добавить молотый картофель.

- Чтобы фарш был более воздушный, в него можно добавить яичный белок.

- Чтобы добиться эластичности и крепости фарша, необходимо его отбить. Фарш нужно взять в руки и несколько раз отбить о стол. Таким образом уменьшится количество воздуха в фарше.

- Сначала необходимо добавлять в фарш ингредиенты, которые придадут необходимую консистенцию, а в конце вымешивания добавлять ингредиенты, придающие вкус.

ФАРШИ МЯСНЫЕ

Фарш из телятины с базиликом



0,5 кг мякоти телятины, $\frac{1}{2}$ пучка базилика, 2–3 зубка чеснока, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Базилик хорошо вымыть, стряхнуть лишнюю воду и мелко нарезать. Зубки чеснока очистить от кожицы и раздавить в чесночнице. Мякоть телятины очистить от пленок и сухожилий, тщательно промыть под проточной холодной водой, обсушить кулинарными салфетками и нарезать небольшими кусками. Подготовленное таким образом мясо дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить измельченный базилик, чеснок, соль и черный молотый перец. Все компоненты тщательно перемешать до получения однородной массы.

Фарш из свинины и баранины



300 г свиной корейки, 300 г мякоти баранины, 2–3 луковицы, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Очищенную от пленок и сухожилий мякоть баранины и свинины тщательно вымыть, обсушить и нарезать кусками по 50–60 г каждый. Репчатый лук очистить и разрезать каждую головку на четыре части. Подготовленное мясо дважды пропустить

вместе с репчатым луком через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить соль, черный молотый перец и все тщательно перемешать до получения однородной сочной массы.

Фарш из баранины с зеленым луком



0,5 кг мякоти баранины, 2 пучка зеленого лука, 1 яйцо, 3–4 ст. ложки мясного бульона, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Баранину очистить от пленок и сухожилий, тщательно промыть холодной проточной водой, обсушить и нарезать небольшими кусками. Подготовленное мясо дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Зеленый лук хорошо вымыть, стряхнуть лишнюю воду и нашинковать. Положить в мясной фарш измельченный зеленый лук, соль и черный молотый перец, вбить яйцо и влить мясной бульон. Все компоненты тщательно перемешать до получения однородной массы.

Фарш из говядины для беляшей



500 г говядины, 2 головки лука репчатого, $\frac{1}{2}$ стакана воды, соль и перец по вкусу.

Мясо очистить от костей и сухожилий, вымыть и нарезать небольшими кусочками, пропустить с луком через мясорубку два раза. Фарш развести водой, соль и перец добавить по вкусу.

Фарш свино-говяжий



0,5 кг мякоти свинины, 0,5 кг мякоти говядины, 2 луковицы, 2 зубка чеснока, соль и черный молотый перец по вкусу.

Мякоть говядины и свинины очистить от пленок и сухожилий, тщательно промыть холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и нарезать небольшими кусками. Репчатый лук и зубчики чеснока очистить от кожицы и ополоснуть. Подготовленное мясо вместе с луком и чесноком пропустить два раза через мясорубку с мелкой решеткой. Затем добавить в фарш соль и перец и все перемешать до получения однородной массы.

Фарш свиной классический



0,5 кг мякоти свинины, 2 луковицы, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Репчатый лук очистить, вымыть и разрезать на четыре части. Очищенную от сухожилий и пленок мякоть свинины хорошо промыть холодной проточной водой, нарезать небольшими кусками и дважды пропустить вместе с луком через мясорубку с мелкой решеткой. Соединить перемолотую свинину с солью и черным молотым перцем и тщательно вымешать полученную массу.

Фарш свиной с судаком



300 г мякоти свинины, 300 г филе судака, 2 луковицы, 1 яйцо, 3–4 ст. ложки воды или бульона, 3 ст. ложки мелко нарезанного базилика, $\frac{1}{3}$ ч. ложки красного молотого перца, соль по вкусу.

Мякоть свинины очистить от пленок и сухожилий, тщательно вымыть холодной проточной водой и нарезать небольшими кусками. Вымытое филе судака обсушить кулинарными салфетками и нарезать кусками весом по 50–60 г. Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей.

Подготовленную свинину вместе с рыбой дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, затем перемолоть репчатый лук. В полученный фарш вбить яйцо, влить воду или бульон, добавить лук, мелко нарезанный базилик, соль и черный молотый перец. Все компоненты вымешать до получения однородной массы.

Фарш свиной с грибами



0,5 кг мякоти свинины, 0,5 кг свежих грибов (желательно шампиньонов или белых), 2 луковицы, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей. Очищенную от сухожилий и пленок мякоть свинины хорошо промыть холодной проточной водой, нарезать небольшими кусками и дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой вместе с луком. Свежие грибы

вымыть, отварить в небольшом количестве подсоленной воды до мягкости (в течение 15—20 минут). Готовые грибы вынуть из отвара и очень мелко нарезать. Смешать перемолотую свинину с вареными грибами, затем добавить соль и черный молотый перец и еще раз все тщательно перемешать.

Фарш свиной со свежей капустой



0,5 кг мякоти свинины, 300 г свежей капусты, 2 луковицы, 4 ст. ложки мясного бульона, $\frac{1}{3}$ ч. ложки красного молотого перца, соль по вкусу,

Мякоть свинины очистить от пленок и сухожилий, промыть холодной проточной водой и нарезать кусками весом по 50—60 г. Подготовленную свинину вместе с очищенным репчатым луком дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Свежую капусту вымыть, удалить поврежденные листья и кочерыжку и нашинковать.

Смешать мясной фарш с измельченной капустой. Влить туда же мясной бульон, добавить соль и красный молотый перец и еще раз перемешать.

Пряный свиной фарш



0,5 кг мякоти свинины, 300 г копченого сала, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ст. ложки мясного бульона, 1 ст. ложка измельченного чабреца, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать на несколько частей. Подготовленную мякоть свинины нарезать небольшими кусками и вместе с луком и копченым салом два раза пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш вбить яйцо, влить мясной бульон и добавить измельченный чабрец, черный молотый перец и соль. Все компоненты тщательно вымешать до получения однородной массы.

Фарш из баранины и морковью



0,5 кг мякоти баранины, 4 моркови, 1 яйцо, 2 луковицы, 3—4 ст. ложки молока или воды, $\frac{1}{3}$ ч. ложки молотого имбиря, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Мякоть баранины очистить от пленок и сухожилий, тщательно вымыть, обсушить и нарезать небольшими кусками. Репчатый лук очистить и разрезать каждую головку на несколько частей. Морковь очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Подготовленную мякоть баранины вместе с репчатым луком дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В приготовленный фарш добавить морковь, молотый имбирь, черный молотый перец и соль, вбить яйцо и влить холодное молоко или воду. Тщательно перемешать все компоненты до образования однородной сочной массы.

Фарш из мяса с тыквой



300 г мякоти телятины, 200 г мякоти свинины, 300 г спелой тыквы, 1 морковь, 1 яйцо, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Очищенную от пленок и сухожилий мякоть телятины и свинины тщательно промыть холодной проточной водой и нарезать небольшими кусками. Подготовленное мясо дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Морковь и спелую тыкву очистить от кожицы, у тыквы удалить семена вместе с волокнистой тканью и натереть на мелкой терке. Смешать приготовленный фарш с тертой морковью и тыквой, вбить яйцо, добавить соль и черный молотый перец, после чего еще раз перемешать все компоненты.

Фарш из баранины с овощами



0,5 кг мякоти баранины, 2 картофелины, 2 яйца, 2 луковицы, 200 г капусты, 1 крупная морковь, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Картофель очистить, вымыть, опустить в кипящую подсоленную воду и отварить до мягкости. Готовый картофель протереть через сито вместе с небольшим количеством отвара и охладить. Морковь очистить, вымыть и разрезать вдоль. Репчатый лук освободить от шелухи, ополоснуть и разрезать каждую головку на четыре части. Капусту вымыть и удалить подпорченные листья.

Мякоть баранины очистить от пленок и сухожилий, тщательно промыть холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и нарезать небольшими кусками. Подготов-

ленное мясо вместе с морковью, капустой и луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. К протертому картофелю добавить соль, черный молотый перец и фарш из мяса и овощей. Затем вбить яйцо и перемешать все компоненты до получения однородной массы.

Фарш из баранины с барбарисом



0,5 кг мякоти баранины, 1 яйцо, 2 луковицы, 2 ст. ложки барбариса, $\frac{1}{3}$ ч. ложки красного молотого перца, соль по вкусу.

Барбарис залить на 5–7 минут кипятком, после чего отцедить. Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей. Мякоть баранины очистить от пленок и сухожилий, тщательно промыть и нарезать кусками по 50–60 г каждый. Подготовленное мясо вместе с луком дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученную массу вбить яйцо, добавить размоченный барбарис, соль и красный молотый перец. Тщательно перемешать все компоненты.

Фарш мясной с кориандром



0,5 кг филе свинины, 200 г мякоти баранины, 2 луковицы, 1 яйцо, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, $\frac{1}{3}$ ч. ложки кориандра, соль по вкусу.

Филе свинины и мякоть баранины очистить от пленок и сухожилий, тщательно промыть холодной проточной водой и нарезать небольшими кусками. Репчатый лук очистить, ополоснуть, разрезать каждую головку на несколько частей и пропустить вместе с мясом через мясорубку с мелкой решеткой. В готовый фарш вбить яйцо и добавить черный молотый перец, кориандр и соль. Все ингредиенты тщательно перемешать до получения однородной массы.

Фарш из свинины с сельдереем



0,5 кг свиной вырезки, 1 корень сельдерея, 2 луковицы, 2 ст. ложки топленого сливочного масла, $\frac{1}{3}$ ч. ложки эстрагона, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Корень сельдерея почистить, ополоснуть и натереть на крупной терке. Свиную вырезку очистить от пленок и сухожилий, тщательно промыть холодной проточной водой и нарезать небольшими кусками. Репчатый лук очистить от шелухи, вымыть и разрезать каждую головку на несколько частей. Подготовленный лук пропустить через мясорубку с мелкой решеткой вместе со свиной. В приготовленный фарш добавить тертый корень сельдерея, топленое сливочное масло, эстрагон, черный молотый перец и соль. Все компоненты тщательно перемешать до получения однородной массы.

Фарш говяжий со свеклой



0,5 кг мякоти говядины, 2 небольшие свеклы, 1 яйцо, 2–3 зубка чеснока, $\frac{1}{3}$ ч. ложки красного молотого перца, соль по вкусу.

Свеклу очистить, хорошо вымыть и натереть на мелкой терке. Зубчики чеснока очистить и раздавить в чесночнице. Мякоть говядины очистить от пленок и сухожилий, тщательно промыть проточной холодной водой, обсушить кулинарными салфетками и нарезать небольшими кусками. Подготовленное мясо дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить натертую свеклу, измельченный чеснок, соль и красный молотый перец, вбить яйцо. Все компоненты тщательно перемешать до получения однородной массы.

Фарш мясной с картофелем



700 г мякоти жирной свинины, 3 картофелины, 2 луковицы, 2 зубка чеснока, 1 ст. ложка смеси пряных трав, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Картофель очистить, хорошо вымыть и натереть на мелкой терке. Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей. Чеснок очистить и мелко нарубить острым ножом (или раздавить в чесночнице).

Мякоть жирной свинины очистить от пленок и сухожилий, хорошо промыть холодной проточной водой и обсушить. Подготовленное мясо нарезать небольшими кусками и вместе с луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить тертый картофель, чеснок, смесь пряных трав,

соль и черный молотый перец. Все компоненты смешать до получения однородной массы.

Фарш свиной с курицей



0,5 кг мякоти свинины, 200 г куриного филе, 2 луковицы, ½ ч. ложки кориандра, ⅓ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать на несколько частей. Мякоть свинины очистить от пленок и сухожилий, тщательно промыть холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и нарезать кусками весом по 50–60 г каждый. Куриное филе также промыть и измельчить. Подготовленное таким образом мясо вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить кориандр, немного соли и черный молотый перец. Все компоненты тщательно перемешать до получения однородной массы.

Фарш мясной с ряженкой



0,5 кг мякоти свинины, 0,5 кг баранины, 2–3 луковицы, ½ стакана ряженки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей. Мякоть свинины и баранины промыть, очистить от пленок и сухожилий и пропустить вместе с луком через мясорубку с мелкой решеткой. Добавить ряженку, соль и черный молотый перец и тщательно вымешать рукой до получения однородной сочной массы.

Фарш по-гречески



850 г мякоти баранины, 2 луковицы, 1 пучок базилика, 2–3 ст. ложки воды или мясного бульона, ½ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Базилик вымыть, обсушить кулинарными салфетками и мелко нарезать. Мякоть баранины очистить от пленок и сухожилий, срезать лишний жир, тщательно промыть холодной проточной водой и нарезать кусками весом по 50–60 г. Репчатый

лук очистить, ополоснуть и разрезать на четыре части каждую головку. Подготовленное мясо вместе с луком дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш влить воду или мясной бульон, добавить измельченный базилик, соль и черный молотый перец и хорошо перемешать.

Фарш свиной с мозгами



0,5 кг мякоти свинины, 300 г мозгов, 2 луковицы, немного мясного бульона, $\frac{1}{2}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать каждую головку на 3—4 части. Мозги замочить в холодной воде на 1—1,5 часа, чтобы они набухли, а затем, не вынимая из воды, снять с них пленку. Мякоть свинины хорошо вымыть, срезать пленки и сухожилия, обсушить кулинарными салфетками и нарезать кусками весом по 50—60 г. Подготовленное мясо вместе с репчатым луком и мозгами пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Чтобы фарш получился более нежным, можно прокрутить мясо два раза. Затем добавить немного мясного бульона, соль, черный молотый перец и все тщательно перемешать до получения однородной массы.

Фарш из баранины с черносливом



0,5 кг мякоти баранины, 200 г чернослива, 2 луковицы, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Чернослив перебрать, тщательно промыть, опустить в кипящую воду и варить в течение 10 минут на слабом огне. Затем вынуть чернослив из отвара, удалить косточки и нарезать его небольшими кусочками. Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей.

Мякоть баранины очистить от пленок и сухожилий, хорошо промыть холодной проточной водой и нарезать кусками весом по 50—60 г каждый. Подготовленное таким образом мясо вместе с репчатым луком дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить измельченный чернослив, соль и черный молотый перец, влить несколько ложек процеженного отвара из чернослива. Все компоненты хорошо перемешать до получения однородной массы.

Фарш из телятины с ветчиной



0,5 кг мякоти телятины, 200 г ветчины, 2 луковицы, ½ пучка зелени укропа, ½ ч. ложки молотого кайенского перца, соль по вкусу.

Ветчину мелко нарубить. Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать каждую головку на четыре части. Зелень укропа вымыть, слегка обсушить кулинарными салфетками и нашинковать острым ножом.

Подготовленную телятину хорошо промыть, нарезать небольшими кусками и дважды пропустить вместе с репчатым луком через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить ломтики ветчины, измельченную зелень укропа, соль и молотый кайенский перец. Все компоненты перемешать так, чтобы получился однородный фарш.

Фарш из телятины с бергамотом



1 кг мякоти телятины, 2 луковицы, 1 небольшой пучок зелени петрушки, 1 ч. ложка сухих листьев бергамота, ½ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Репчатый лук очистить, вымыть и разрезать каждую головку на четыре части. Зелень петрушки хорошо промыть, стряхнуть лишнюю воду и нашинковать острым ножом. Мякоть телятины очистить от пленок и сухожилий, тщательно вымыть под холодной проточной водой. Подготовленное таким образом мясо нарезать кусками весом по 50–60 г и вместе с репчатым луком два раза пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить измельченную зелень петрушки, листья бергамота, соль и черный молотый перец. Все компоненты хорошо вымешать до получения однородной массы.

Фарш с можжевельными шишками



0,5 кг мякоти баранины, 8–9 можжевельных шишек, 1 луковица, ½ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Можжевельные шишки размять ложкой до пюреобразного состояния. Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать на четыре части. Мякоть баранины очистить от пленок и сухожилий, срезать лишний жир и тщательно вымыть под холодной

проточной водой. Подготовленное мясо нарезать небольшими кусками и вместе с луком дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

В полученный фарш добавить измельченные можжевеловые шишки, соль и черный молотый перец и все хорошо перемешать до получения однородной массы.

Фарш из баранины с гречневой кашей



1 стакан гречневой крупы, $\frac{1}{2}$ стакана цельного молока, 250 г жирной баранины (без костей), 1 луковица, 3–4 ст. ложки растительного масла или смальца, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Гречневую крупу перебрать, обжарить на сухой сковороде и варить с добавлением цельного молока в течение 5–8 минут. Жирную баранину очистить от пленок и сухожилий, хорошо вымыть и нарубить маленькими кусочками острым ножом или пропустить через мясорубку. Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и тонко нашинковать. В сковороде разогреть небольшое количество растительного масла или смальца и поджарить на нем измельченный лук до золотистого оттенка.

Соединить гречневую кашу, сырую баранину, поджаренный репчатый лук, черный молотый перец и соль, вымешать до получения однородной массы.

Фарш из ягненка



1 кг филе ягненка (не очень жирное), 2 ст. ложки изюма без косточек, $\frac{1}{2}$ стакана мясного бульона, 200 г лука-порея, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Изюм без косточек несколько раз промыть и залить кипятком на 2–3 минуты. Стебли лука-порея тщательно прополоскать под струей воды. Филе ягненка очистить от пленок и сухожилий, срезать лишний жир и тщательно промыть холодной проточной водой.

Подготовленное таким образом мясо нарезать небольшими кусками и дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой вместе с луком. В приготовленный фарш добавить изюм, соль и черный молотый перец, влить мясной бульон. Все компоненты перемешать до получения однородной массы.

Фарш «Охотничий»



800 г филе дикого кабана, 4–5 ст. ложек мясного бульона, 2 луковицы, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, $\frac{1}{3}$ ч. ложки эстрагона, соль по вкусу.

Филе дикого кабана вымочить в течение суток в холодной воде (ее следует менять каждые 2–3 часа), после чего хорошо промыть холодной проточной водой, очистить от пленок и сухожилий, обсушить кулинарными салфетками и нарезать небольшими кусками. Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и порезать на части. Филе кабана и репчатый лук дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш влить мясной бульон и добавить перец, эстрагон и соль. Все компоненты перемешать до получения однородной массы.

Фарш из косули



850 г филе косули, 2 луковицы, 3–4 ст. ложки мясного бульона, $\frac{1}{3}$ ч. ложки сухой аджики, $\frac{1}{3}$ ч. ложки молотой гвоздики, $\frac{1}{3}$ ч. ложки тимьяна, соль по вкусу.

Филе косули залить большим количеством воды (воду следует менять каждые 2–3 часа) и поставить в холодное место для вымачивания на 12–24 часов. Затем филе косули тщательно промыть, очистить от пленок и сухожилий, удалить крупные кровеносные сосуды и нарезать небольшими кусками. Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей. Подготовленное мясо и репчатый лук дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш влить мясной бульон, добавить сухую аджику, тимьян, молотую гвоздику и соль. Вымешать все компоненты до получения однородной массы.

Фарш из маринованного мяса



0,5 кг мякоти свинины, 1 луковица, соль по вкусу.

Для маринада: $\frac{1}{2}$ стакана лимонного сока, 1 стакан белого вина, 1 стручок красного жгучего перца, 1 луковица, 2 зубка чеснока, 1 ч. ложка кориандра, $\frac{1}{2}$ ч. ложки молотого имбиря, $\frac{1}{2}$ ч. ложки куркумы, соль по вкусу.

Приготовить маринад: репчатый лук очистить, ополоснуть, нарезать кольцами и сложить в эмалированную посуду. Доба-

вить измельченный жгучий перец вместе с семенами, раздавленный в чесночнице чеснок, молотый имбирь, кориандр, соль и куркуму и тщательно перемешать. Затем влить лимонный сок и белое вино и хорошо размешать.

Очищенную и вымытую мякоть свинины нарезать кусками весом по 60–70 г, положить в посуду с маринадом, перемешать и поставить в холодильник на 7–8 часов. Маринованное мясо пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком (при желании в фарш можно добавить и маринованный лук). Полученную массу посолить по вкусу и хорошо перемешать.

Фарш свиной с брюссельской капустой



0,5 кг мякоти свинины, 300 г брюссельской капусты, 4 зубка чеснока, 1 луковица, 1 стакан мясного бульона, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Брюссельскую капусту вымыть, разделить на отдельные кочешки, опустить в кастрюлю с кипящим подсоленным мясным бульоном и варить 3 минуты. Затем капусту откинуть на дуршлаг, остудить и мелко нарезать. Мякоть свинины очистить от пленок и сухожилий, тщательно промыть холодной проточной водой и нарезать небольшими кусками. Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей. Зубчики чеснока мелко нарубить ножом (или раздавить в чесночнице). Подготовленное мясо и репчатый лук дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить брюссельскую капусту, измельченный чеснок, соль и черный молотый перец. Все компоненты тщательно перемешать до получения однородной массы.

Фарш из филе козы и телятины



0,5 кг филе домашней козы, 300 г телячьей вырезки, 2 луковицы, 2 ст. ложки сливок, $\frac{1}{3}$ ч. ложки тертого мускатного ореха, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей. Подготовленное филе домашней козы и телячью вырезку хорошо промыть холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и нарезать небольшими кус-

ками. Мясо вместе с луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить сливки, тертый мускатный орех, соль и черный молотый перец. Все компоненты тщательно перемешать до получения однородной массы.

Фарш с болгарским перцем



300 г мякоти баранины, 300 г мякоти свинины, 4–5 сладких болгарских перцев, 2 луковицы, 2 ст. ложки молока, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Болгарский перец очистить от семян, ошпарить кипятком, снять кожицу и натереть на крупной терке или нарезать небольшой соломкой. Очищенную от пленок и сухожилий мякоть баранины и свинины тщательно вымыть, обсушить и нарезать кусками по 50–60 г каждый. Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать каждую на четыре части. Подготовленное мясо вместе с репчатым луком дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш влить молоко, добавить болгарский перец, соль и черный молотый перец и все тщательно перемешать до получения однородной сочной массы.

Фарш из баранины с пастернаком



0,5 кг мякоти баранины, 1 крупный корень пастернака, 2 луковицы, 2 ст. ложки мясного бульона, $\frac{1}{3}$ ч. ложки красного молотого перца, соль по вкусу.

Мякоть баранины очистить от пленок и сухожилий, промыть холодной проточной водой и нарезать кусками весом по 50–60 г. Подготовленную баранину вместе с очищенным репчатым луком дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Корень пастернака почистить, хорошо вымыть и нашинковать или натереть на крупной терке. Смешать мясной фарш с измельченным пастернаком, влить мясной бульон, добавить соль и красный молотый перец и снова перемешать.

Фарш свиной с изюмом и орехами



0,5 кг мякоти свинины, $\frac{1}{2}$ стакана изюма без косточек, $\frac{1}{2}$ стакана очищенных грецких орехов, 2 ст. ложки мясного бульона или воды, $\frac{1}{3}$ ч. ложки чабреца, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Изюм без косточек несколько раз промыть в теплой воде и откинуть на дуршлаг. Ядра грецких орехов мелко нарубить острым ножом (по желанию можно предварительно обжарить их на сухой сковороде). Подготовленную мякоть свинины нарезать небольшими кусками и два раза пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш влить мясной бульон или воду и добавить промытый изюм, грецкие орехи, измельченный чабрец, черный молотый перец и соль. Все компоненты тщательно вымешать до получения однородной массы.

Фарш из телятины с перцем чили



0,5 кг мякоти телятины, 300 г моркови, 1 луковица, 1 стручок перца чили, 2–3 ст. ложки воды или мясного бульона, 2–3 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Перец чили ополоснуть, удалить семена и очень мелко нарезать. Мякоть телятины очистить от пленок и сухожилий, тщательно вымыть, обсушить и нарезать небольшими кусками. Репчатый лук очистить и разрезать на несколько частей. Морковь очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Подготовленную мякоть телятины вместе с репчатым луком дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В приготовленный фарш добавить морковь, перец чили, измельченную зелень петрушки, соль и влить воду или мясной бульон. Тщательно перемешать все компоненты до образования однородной сочной массы.

Фарш из баранины с курдючным салом



0,5 кг мякоти баранины, 200 г курдючного сала, 2 луковицы, $\frac{1}{3}$ ч. ложки красного молотого перца, 1 ст. ложка тмина, соль по вкусу.

Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей. Курдючное сало нарезать кубиками. Мякоть баранины очистить от пленок и сухожилий, хорошо промыть холодной проточной водой, обсушить и нарезать небольшими кусками. Подготовленное мясо вместе с луком и курдючным салом дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить тмин, соль и красный молотый перец и все хорошо перемешать до получения однородной массы.

Фарш из телятины с базиликом



0,5 кг мякоти телятины, ½ пучка базилика, 2–3 зубка чеснока, ⅓ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Базилик хорошо вымыть, стряхнуть лишнюю воду и мелко нарезать. Зубки чеснока очистить от кожицы и раздавить в чесночнице. Мякоть телятины очистить от пленок и сухожилий, тщательно промыть под проточной холодной водой, обсушить кулинарными салфетками и нарезать небольшими кусками. Подготовленное таким образом мясо дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить измельченный базилик, чеснок, соль и черный молотый перец. Все компоненты тщательно перемешать до получения однородной массы.

Фарш с копченой грудинкой



200 г филе говядины, 200 г филе свинины, 200 г филе баранины, 100 г копченой грудинки, 2 луковицы, ⅓ ч. ложки бергамота. ⅓ ч. ложки эстрагона, ⅓ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Филе говядины, свинины и баранины очистить от пленок и сухожилий, хорошо промыть холодной проточной водой и нарезать небольшими кусками. Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей. Подготовленный лук вместе с мясом и копченой грудинкой пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В приготовленный фарш добавить бергамот, эстрагон, черный молотый перец и соль. Все компоненты тщательно перемешать руками до получения однородной массы.

Фарш котлетный



0,5 кг филе говядины или телятины, 200 г почечного жира, 1–2 луковицы, 2 яйца, 2 ст. ложки сливок, ½ французской булки, тертый мускатный орех на кончике ножа, соль по вкусу.

Говядину очистить от пленок и сухожилий и хорошо промыть под холодной проточной водой. Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать на четыре части. Французскую булку

замочить в воде или молоке и отжать. Подготовленный почечный жир нарезать небольшими кусками. Пропустить через мясорубку с мелкой решеткой говядину, лук, булку и почечный жир. В полученный фарш вбить яйца, добавить сливки, соль и тертый мускатный орех и тщательно перемешать.

ФАРШИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Фарш куриный с раковым маслом



1 курица, $\frac{1}{2}$ городской булки, 2 ст. ложки ракового масла, 2–3 ст. ложки сливок, 2 яйца, соль и черный молотый перец по вкусу.

Городскую булку замочить в воде или молоке и отжать. Подготовленную курицу хорошо промыть, отделить филе от костей и пропустить его дважды через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить размоченную булку, раковое масло, густые сливки, соль и черный молотый перец, вбить яйца и тщательно вымесить до получения однородной массы.

Фарш с петушиными гребешками



600 г филе курицы, 300 г петушиных гребешков, 2 луковицы, 3 ст. ложки жирных сливок, $\frac{1}{3}$ ч. ложки карри, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать каждую головку на четыре части. Обработанные петушиные гребешки опустить в кипящую подсоленную воду и отварить до готовности, после чего откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость. Мясо отделить от костей, тщательно промыть холодной проточной водой и нарезать небольшими кусками. Затем два раза пропустить его вместе с вареными гребешками и репчатым луком через мясорубку с мелкой решеткой. К мясному фаршу добавить жирные сливки, карри, соль и черный молотый перец. Хорошо все перемешать.

Фарш «Необычный»



400 г филе куропатки, 400 г филе индейки, 2 луковицы, 2–3 ст. ложки сливок или молока, 2 ст. ложки из-

мельченной зелени петрушки, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Филе куропатки и индейки хорошо промыть холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и нарезать небольшими кусками. Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать каждую головку на четыре части. Подготовленное мясо птицы и репчатый лук пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить зелень петрушки, соль и перец, влить сливки или молоко. Все ингредиенты хорошо перемешать до получения однородной массы.

Пикантный фарш из индейки



0,5 кг филе индейки, 4 яблока кисло-сладких сортов, 1 лимон, 1 луковица, $\frac{1}{2}$ ч. ложки майорана, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей. Яблоки кисло-сладких сортов вымыть, удалить кожицу и семенную коробку, а затем натереть на крупной терке. С вымытого лимона снять цедру при помощи мелкой терки, а из мякоти выжать сок. Филе индейки тщательно промыть холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и нарезать небольшими кусками. Подготовленное мясо вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В приготовленный фарш влить лимонный сок, добавить натертые яблоки, лимонную цедру, майоран, соль и черный молотый перец. Хорошо перемешать все ингредиенты до получения однородной массы.

Фарш из утки



0,5 кг филе утки, 1 луковица, 3 ст. ложки мясного бульона, 1 ч. ложка измельченной зелени эстрагона, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Филе утки тщательно промыть холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и нарезать небольшими кусками. Головку репчатого лука очистить от шелухи, ополоснуть, разрезать на несколько частей и вместе с подготовленным мясом птицы пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. К приготовленному фаршу добавить мясной бульон, измель-

ченную зелень эстрагона, соль и черный молотый перец. Все тщательно перемешать до получения однородной массы.

Фарш из куропатки с брынзой



700 г филе куропатки, 300 г брынзы, 1 яйцо, 2 зубчики чеснока, 3–4 ст. ложки воды или молока, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Зубки чеснока очистить от кожицы и измельчить (или раздавить в чесночнице). Свежую брынзу натереть на крупной терке или нарезать небольшими кубиками. Филе куропатки тщательно промыть холодной проточной водой, обсушить и дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Затем добавить в фарш измельченный чеснок, брынзу, соль, черный молотый перец, вбить яйцо и влить воду или молоко. Полученную массу тщательно вымешать до состояния однородной массы.

Фарш «Детский»



850 г филе перепела, 2 апельсина, 2 луковицы, $\frac{1}{3}$ ч. ложки порошка карри, соль по вкусу.

Апельсины вымыть, снять цедру и натереть ее на мелкой терке, а из мякоти выжать сок. Подготовленное филе перепела хорошо промыть холодной водой, слегка обсушить, нарезать небольшими кусочками, сложить в эмалированную посуду, залить апельсиновым соком, перемешать и дать постоять 1,5–2 часа. Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать на части средней величины. Вымоченное филе перепела и репчатый лук пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить апельсиновую цедру, соль и порошок карри. Все компоненты вымешать до получения сочной однородной массы.

Фарш куриный с ананасами



750 г филе курицы, 1 банка консервированных ананасов, 1 сырой яичный желток, 2 луковицы, $\frac{1}{2}$ стакана молока, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Консервированные ананасы вынуть из банки, отцедить жидкость и нарезать небольшими кубиками. Подготовленное филе

курицы хорошо промыть, обсушить кулинарными салфетками, нарезать небольшими кусками, залить молоком и дать постоять 1–1,5 часа. Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать каждую головку на четыре части. Затем пропустить его вместе с вымоченным куриным филе через мясорубку с мелкой решеткой.

В полученный фарш добавить желток, ломтики ананасов, соль и черный молотый перец и все хорошо вымешать до получения однородной массы.

Фарш перепелиный



850 г филе перепелов, 2 луковицы, 4–5 ст. ложек красного вина, $\frac{1}{3}$ ч. ложки красного молотого перца, соль по вкусу.

Филе перепелов хорошо промыть, удалить пленки и сухожилия и нарезать небольшими кусками. Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать каждую головку на четыре части. Подготовленное мясо вместе с луком дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш влить красное вино, добавить соль и красный молотый перец и все тщательно перемешать до получения однородного фарша.

Фарш из фазана



0,5 кг филе фазана, 1 луковица, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ ст. ложки мясного бульона или воды, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Очищенный и вымытый репчатый лук разрезать на несколько частей. Филе фазана промыть холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и пропустить вместе с репчатым луком через мясорубку с мелкой решеткой. В приготовленный фарш вбить яйцо, влить мясной бульон или воду, добавить черный молотый перец и соль. Тщательно перемешать все компоненты до получения однородной массы.

Фарш гусиный



0,5 кг филе гуся, 4–5 яблок кисло-сладких сортов, 2 луковицы, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ ч. ложки майорана, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей. Яблоки вымыть, удалить кожицу и семенную коробку, а затем натереть на мелкой терке.

Филе гуся тщательно промыть холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и нарезать небольшими кусками.

Подготовленное мясо вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В приготовленный фарш вбить яйцо, добавить натертые яблоки, майоран, соль и черный молотый перец. Хорошо перемешать все ингредиенты до получения однородной массы.

Фарш из индейки



0,5 кг филе индейки, 2 луковицы, 1 яйцо, 300 г свежих грибов (шампиньонов или белых), 3–4 ст. ложки сливок, соль и черный молотый перец по вкусу.

Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей. Филе индейки хорошо промыть, обсушить и пропустить вместе с репчатым луком через мясорубку с мелкой решеткой. Грибы перебрать, хорошо вымыть и отварить в кипящей подсоленной воде до мягкости (около 10–15 минут). Готовые грибы вынуть из отвара, слегка остудить и нашинковать острым ножом.

Смешать мясной фарш, вареные грибы, сливки, вбить яйцо, добавить по вкусу соль и черный молотый перец, после чего вымесить до однородной массы.

Фарш из курицы с рисом



0,5 кг куриного филе, 2 яйца, 1 чашка вареного рассыпчатого риса, 1 пучок зеленого лука, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Подготовленное куриное филе нарезать порционными кусками, а затем дважды пропустить через мясорубку. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и мелко нарубить (или размять вилкой). Зеленый лук хорошо промыть, стряхнуть лишнюю воду и нашинковать. Соединить мясной фарш, вареный рассыпчатый рис, измельченные яйца, нашинкованный зеленый лук, соль и черный молотый перец. Вымесить все компоненты до получения однородной массы.

Фарш из куропатки



750 г филе куропатки, 1 яйцо, 2 зубка чеснока, 2–3 ст. ложки воды или молока, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Зубчики чеснока очистить от кожицы и мелко нарезать (или раздавить в чесночнице). Филе куропатки тщательно промыть холодной проточной водой, обсушить и дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Затем добавить к мясу измельченный чеснок, соль, черный молотый перец, вбить яйцо и влить молоко или воду. Все компоненты тщательно вымешать до получения однородной массы.

Фарш куриный



800 г куриного филе, 2 луковицы, 2 ст. ложки молока, $\frac{1}{3}$ ч. ложки карри, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей. Куриное филе тщательно промыть холодной проточной водой, обсушить и вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш влить молоко, добавить карри, соль и черный молотый перец. Все компоненты тщательно перемешать до получения однородной массы.

ФАРШИ РЫБНЫЕ И ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Фарш из визиги



100 г визиги, 3 ст. ложки растительного масла, 2 головки репчатого лука, 3 яйца, соль и перец по вкусу.

Визигу замочить в холодной воде на 3–4 часа в большой кастрюле, так как при замачивании она сильно набухает и увеличивается в объеме в 3–4 раза. Разбухшую визигу сполоснуть холодной водой и поставить варить на 2–3 часа. Готовая визига приобретает прозрачность и делается мягкой.

После варки визигу откинуть на решето или дуршлаг и промыть холодной водой. Остывшую визигу пропустить через мясорубку или мелко порубить ножом. В измельченную визигу по-

ложить соль, перец по вкусу, поджаренный лук и сваренные вкрутую яйца. Все хорошо перемешать.

Этот фарш может быть использован и к рыбному пирогу, но без яиц.

Фарш осетровый



700 г филе осетра, 1 яйцо, 1–2 луковицы, 3 ст. ложки жирных сливок, $\frac{1}{3}$ ч. ложки карри, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Репчатый лук очистить и разрезать каждую головку на четыре части. Тщательно промыть в холодной воде филе осетра, обсушить его кулинарными салфетками и разрезать на несколько частей. Подготовленную рыбу вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить сливки, карри, соль и черный молотый перец, вбить яйцо и хорошо перемешать все ингредиенты. Полученная масса должна быть сочной. Если же фарш получился суховатым, то можно добавить еще немного сливок или вбить яйцо.

Фарш рыбный с икрой



0,5 кг филе щуки, 250 г щучьей икры, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки сливок, $\frac{1}{2}$ городской булки, $\frac{1}{4}$ ч. ложки молотого душистого перца, соль и черный молотый перец по вкусу.

Репчатый лук очистить, ополоснуть и нашинковать. Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить на нем лук до золотистого оттенка. Городскую булку замочить в воде или молоке и отжать. Подготовленную икру и филе щуки вместе с размоченной булкой пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить жареный лук, сливки, соль, черный и душистый молотый перец и тщательно перемешать.

Фарш из кальмаров.



750 г кальмаров, 1 стакан рассыпчатого вареного риса, 2 луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, 2 корня сельдерея, 1 лавровый лист, 3 ст. ложки лимонного сока, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Корни сельдерея очистить от кожицы и нарезать небольшими кусочками. Подготовленные кальмары отварить до мягкости в небольшом количестве подсоленной воды с добавлением корней сельдерея, лаврового листа и лимонного сока. Готовые кальмары вынуть из отвара, остудить и очень мелко нарезать. Репчатый лук очистить, вымыть и нашинковать. В глубокой сковороде разогреть растительное масло и обжарить на нем измельченный репчатый лук до золотистого оттенка. Затем добавить вареные кальмары, рассыпчатый рис и жарить, помешивая, еще 5–7 минут. В конце приготовления посолить по вкусу.

Фарш из палтуса с грибами



0,5 кг филе палтуса, 100 г сушеных грибов (желательно белых), 2 луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, соль и черный молотый перец по вкусу.

Сушеные грибы тщательно промыть в теплой воде, опустить в кипящую подсоленную воду и варить до мягкости (около 20–30 минут). Готовые грибы вынуть из отвара, слегка остудить и мелко нарезать острым ножом. Подготовленное филе палтуса хорошо промыть холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и нарезать небольшими кусками, после чего пропустить его через мясорубку. Репчатый лук очистить, ополоснуть и нашинковать.

В глубокой сковороде разогреть растительное масло и обжарить на нем измельченный лук вместе с грибами, добавив по вкусу соль и черный молотый перец. Соединить фарш из палтуса и жареные грибы с луком, добавить немного соли, перца и тщательно перемешать.

Фарш из кальмаров с редькой



0,5 кг кальмаров, 1 редька, 4–5 ст. ложек сметаны, 2 головки репчатого лука, 4 ст. ложки топленого сливочного масла, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Подготовленные кальмары опустить в кипящую подсоленную воду и варить на слабом огне до полной готовности. Затем вынуть их из отвара, слегка остудить и очень мелко нарезать или пропустить через мясорубку.

Редьку очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и нашинковать.

Разогреть в сковороде топленое сливочное масло и обжарить на нем лук и кальмары до золотистого оттенка. В конце приготовления добавить по вкусу соль и черный молотый перец. Смешать поджаренные кальмары с луком и редькой, добавить сметану и немного присолить.

Фарш из судака с рисом и мятой



700 г филе судака, 4 ст. ложки риса, 2 луковицы, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, 2 ст. ложки мелко нарезанных листьев мяты, $\frac{1}{3}$ ч. ложки красного молотого перца, соль по вкусу.

Рис несколько раз промыть, опустить в кипящую подсоленную воду и сварить рассыпчатую кашу. Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать на несколько частей. Филе судака тщательно промыть холодной проточной водой, обсушить и нарезать кусками по 50–60 г каждый. Подготовленную рыбу вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. К приготовленному фаршу добавить рассыпчатый вареный рис, растопленное сливочное масло, мелко нарезанные листья мяты, соль и красный молотый перец. Все компоненты хорошо перемешать до получения однородной массы.

Фарш из скумбрии с овощами



0,5 кг филе скумбрии, 2 луковицы, 2 моркови, 1 яйцо, 2–3 ст. ложки топленого сливочного масла, $\frac{1}{3}$ ч. ложки кориандра, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать на несколько частей. Морковь очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Филе скумбрии хорошо промыть холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и нарезать небольшими кусками. Подготовленную рыбу вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш вбить яйцо, добавить натертую морковь, топленое сливочное масло, кориандр, соль и перец. Перемешать все компоненты до получения однородной массы.

Красный рыбно-раковый фарш



0,5 кг филе судака, 10 раков, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа, 5–6 ст. ложек сливочного масла, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Зелень укропа хорошо промыть, стряхнуть лишнюю воду и мелко нарубить острым ножом. В большой кастрюле довести до кипения большое количество воды, добавить соль и половину измельченной зелени укропа, опустить туда раков и отварить их до готовности. Готовых раков откинуть на дуршлаг, остудить, извлечь мясо и мелко его порубить. Панцири хорошо промыть и смолоть в порошок в кофемолке. Разогреть в сковороде сливочное масло, всыпать молотые панцири и жарить до тех пор, пока масло не станет красного цвета. Полученное раковое масло процедить.

Подготовленное филе судака хорошо промыть холодной проточной водой, промокнуть кулинарными салфетками и нарезать небольшими кусками. Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей. Подготовленное рыбное филе и репчатый лук пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить мясо раков, раковое масло, оставшийся измельченный укроп, соль и черный молотый перец. Тщательно перемешать все компоненты до получения однородной массы.

Фарш из севрюги



0,5 кг филе свежей севрюги, 2 ст. ложки жира, 2 ст. ложки сливок, 2 яйца, 2 ст. ложки риса, $\frac{1}{3}$ ч. ложки тертого мускатного ореха, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Рис перебрать, несколько раз промыть, опустить в кипящую подсоленную воду и на слабом огне сварить рассыпчатую кашу. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и очень мелко нарезать острым ножом. Подготовленное филе севрюги хорошо промыть холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и нарезать небольшими кусками. Подготовленную рыбу пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить измельченные вареные яйца, рассыпчатую рисовую кашу, сливки, жир, тертый мускатный орех, соль, черный молотый перец и вымешать однородную массу.

Фарш осетровый с шафраном



0,5 кг филе осетра, 2 луковицы, 4–5 ст. ложек рыбного бульона, 1 ст. ложка мелко порубленной зелени укропа, $\frac{1}{2}$ ч. ложки шафрана, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать каждую головку на четыре части. Тщательно промыть в холодной воде филе осетра, обсушить его кулинарными салфетками и разрезать на несколько частей. Подготовленную рыбу вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить рыбный бульон, мелко нарезанную зелень укропа, шафран, соль и черный молотый перец и хорошо перемешать все ингредиенты. Полученная масса должна быть сочной, в противном случае следует добавить немного сливок или вбить яйцо.

Фарш из камбалы



0,5 кг филе камбалы, 2 луковицы, 2 моркови, 2–3 ст. ложки топленого сливочного масла, $\frac{1}{3}$ ч. ложки майорана, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей. Морковь очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Филе камбалы хорошо промыть холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и нарезать небольшими кусками. Подготовленную рыбу вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить натертую морковь, топленое сливочное масло, майоран, соль и черный молотый перец. Тщательно перемешать все компоненты до получения однородной массы.

Фарш рыбный с икрой



0,5 кг филе щуки, 250 г щучьей икры, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки сливок, $\frac{1}{2}$ горьдой булки, $\frac{1}{3}$ ч. ложки молотого душистого перца, соль и черный молотый перец по вкусу.

Репчатый лук очистить, ополоснуть и нашинковать. Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить на нем лук до

золотистого оттенка. Городскую булку замочить в воде или молоке и отжать. Подготовленную икру и филе шуки вместе с размоченной булкой пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить жареный лук, сливки, соль, черный и душистый молотый перец и тщательно перемешать.

Фарш из шуки



1 кг филе шуки, 2 яйца, 3–4 ст. ложки сливок, $\frac{1}{2}$ городской булки, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, 1 ч. ложка соли.

Городскую булку замочить в воде или молоке. Филе шуки без кожи хорошо вымыть и вместе с булкой (не отжимать ее) пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш вбить яйца, добавить сливки, соль и черный молотый перец и хорошо перемешать.

ГРИБНЫЕ ФАРШИ

Фарш грибной



2 ст. ложки томата-пюре, 500 г свежих грибов, 2 головки лука, 3 ст. ложки масла, соль и перец.

Грибы почистить, вымыть, залить кипятком, в котором их необходимо оставить приблизительно на 5 минут, затем грибы выложить на сито и окончательно промыть. После этого грибы нарезать, прожарить на масле, добавить помидоры или томат-пюре, закипятить и перемешать с мелко нарезанным поджаренным луком, солью и перцем.

Фарш грибной с сушеными грибами



1 кг свежих грибов (400 г вареных), 2–3 сушеных гриба (белых, подберезовиков), 3 луковицы, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, перец, зелень укропа и петрушки — по вкусу.

Сушеные грибы растолочь в порошок. Свежие грибы отварить, откинуть на дуршлаг. Порубить лук, обжарить до золотистого цвета, добавить вареные грибы и грибной порошок. Пропустить через мясорубку. Развести фарш белым соусом.

Белый соус: 3 ч. ложки муки, 3 ст. ложки жира, 1½ ст. бульона (можно грибного отвара). Муку слегка обжарить и развести, помешивая, бульоном.

Грибной фарш с топленным маслом



400 г сушеных грибов, 100 г топленного масла, 100 г репчатого лука, 0,2 г молотого перца, 20 г соли, 100 г белого соуса.

Сушеные белые грибы промыть, затем отварить. Отварные грибы снова промыть и пропустить через мясорубку. Измельченные грибы поджарить, добавить пассерованный лук, соль, перец, белый соус и все хорошо перемешать.

Фарш грибной из сушеных грибов



410 г сушеных грибов, 50 г маргарина, 100 г репчатого лука, 10 г муки, 20 г соли, 2 г перца черного молотого, 50 г растительного масла.

Сушеные белые грибы тщательно промыть, а затем отварить. Сваренные грибы снова тщательно вымыть, обсушить, пропустить через мясорубку. Измельченные грибы слегка поджарить, добавить пассерованный репчатый лук, соль, перец, соус, приготовленный на грибном бульоне, и все хорошо перемешать.

Грибной фарш с чесноком, приправами и пармезаном



240 г грибов, ½ луковицы, 6 ст. ложек сливочного масла, 1 зубчик чеснока, ½ ч. ложки тимьяна, ½ ч. ложки эстрагона, ½ стакана жирных сливок, 16 крекеров, 3 ст. ложки пармезана, 1 лавровый лист, соль, перец, петрушка.

Измельчить чеснок. В большой кастрюле на среднем огне растопить сливочное масло. Между тем, в кухонном комбайне или блендере измельчить вместе лук и грибы. Обжарить чеснок в масле, добавить луково-грибную смесь, лавровый лист, тимьян, эстрагон, соль и перец.

Уменьшить огонь до минимума. Перемешать и жарить около 7 минут. Добавить сливки, кипятить на медленном огне в течение 3–4 минут, затем добавить крекеры и жарить 1 минуту. Снять с огня. Посыпать фарш тертым сыром пармезан.

Фарш из риса с грибами



1 стакан риса, 2 головки лука, 500 г свежих грибов (или 50 г сушеных) и 3 ст. ложки масла.

Рис промыть, сварить и откинуть на дуршлаг или сито. Свежие грибы, очищенные и промытые, положить на 5 минут в кипящую воду, а затем откинуть на сито, промыть, мелко нарубить и прожарить на масле. Если вместо свежих грибов будут взяты сушеные, то их нужно предварительно сварить, а затем изрубить и также поджарить на масле. Сваренный рис смешать с грибами, добавить поджаренный лук, соль и перец.

Грибной фарш из свежих грибов со сметаной



700 г грибов свежих очищенных, 40–50 г масла сливочного, 1 головка лука, 2 ст. ложки сметаны, соль, перец по вкусу, зелень укропа рубленая.

Грибы отварить в небольшом количестве воды или потушить в собственном соку и, откинув на сито, дать воде стечь. Охлажденные грибы и лук изрубить, потушить в масле, добавить сметану, посолить и заправить перцем и зеленью. Если начинка будет слишком сочной, к ней можно добавить 1–2 столовые ложки отварного риса или панировочных сухарей.

Фарш из свежих белых грибов



1 кг грибов, 1–2 ст. ложки масла, 1 луковица, ½ стакана сметаны.

Очищенные, промытые белые грибы сварить, нарезать ломтиками и прожарить с маслом на сковороде. Затем добавить сметану, мелко нарезанный поджаренный лук, соль и, прикрыв крышкой, тушить 10–15 минут. После этого добавить мелко нарезанную зелень петрушки или укроп и охладить.

Фарш из соленых грибов



150 г соленых грибов, 1 стакан риса, 1–2 луковицы, 2–3 ст. ложки сливочного или растительного масла.

Грибы мелко изрубить, положить поджаренный мелко нарубленный лук, перемешать и прожарить в течение 2–3 минут.

После этого грибы смешать с вареным рисом, добавив соль и перец.

РАЗНЫЕ ФАРШИ

Фарш соевый



200 г сухого соевого фарша, 1 яйцо, $\frac{1}{3}$ ч. ложки сухой аджики, 1 лавровый лист, соль по вкусу.

В эмалированной посуде довести до кипения воду, добавить соль и лавровый лист. Всыпать сухой соевый фарш, уменьшить огонь до умеренно слабого и варить, не накрывая крышкой, в течение 15–20 минут, периодически помешивая. Готовый соевый фарш откинуть на дуршлаг, слегка отжать и смешать с сухой аджикой и сырым яйцом.

Фарш из зайца и шпика



1 заяц, 200 г шпика, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 1 городская булка, $\frac{1}{2}$ стакана красного вина, 1 ч. ложка смеси специй, соль и черный молотый перец по вкусу.

Подготовленную тушку зайца вымочить в течение суток, часто меняя воду, после чего хорошо промыть, отделить мясо от костей и пропустить его вместе со шпиком через мясорубку с мелкой решеткой. Городскую булку замочить в красном вине, отжать и добавить к фаршу. Вбить туда же яйца, влить сметану, добавить смесь специй, соль и перец. Все компоненты тщательно перемешать до получения однородной сочной массы.

Фарш из печени с грибами



0,5 кг печени индейки, 0,5 кг свежих грибов (шампиньонов или белых), 4 ст. ложки размягченного сливочного масла, 2 луковицы, $\frac{1}{2}$ стакана вареного рассыпчатого риса, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Репчатый лук очистить, ополоснуть и нашинковать. Свежие грибы вымыть, почистить и отварить в небольшом количестве подсоленной воды до мягкости (около 15–20 минут). Готовые грибы вынуть из отвара и мелко нарезать. Печень индейки очистить от пленок и желчных протоков и мелко нарубить ножом

или пропустить через мясорубку. В глубокой сковороде разогреть сливочное масло и обжарить на нем репчатый лук до золотистого оттенка. Затем добавить вареные грибы, соль, черный молотый перец и все тщательно перемешать. В приготовленный фарш положить грибы с луком, рассыпчатый рис, соль, черный молотый перец и еще раз вымешать.

Фарш сборный



300 г мякоти свинины, 300 г филе кролика, 2 луковицы, $\frac{1}{2}$ ч. ложки майорана, $\frac{1}{2}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей. Мякоть свинины и филе кролика очистить от пленок и сухожилий, хорошо промыть холодной проточной водой, обсушить и нарезать небольшими кусками. Подготовленное таким образом мясо вместе с луком дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить майоран, соль, черный молотый перец и все хорошо перемешать до получения однородной массы.

Фарш из кролика и цветной капусты



700 г мяса кролика, 300 г цветной капусты, 2 луковицы, 2 яйца, 3 ст. ложки жирных сливок, $\frac{1}{2}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать каждую головку на четыре части. Цветную капусту хорошо вымыть, удалить подпорченные кочешки и нашинковать. Мясо отделить от костей, тщательно промыть холодной проточной водой и нарезать небольшими кусками. Затем два раза пропустить его вместе с репчатым луком через мясорубку с мелкой решеткой. К мясному фаршу добавить измельченную цветную капусту, жирные сливки, соль и черный молотый перец. Хорошо все перемешать.

Печеночный фарш с кашей



700 г говяжьей печени, 4 ст. ложки гречневой крупы, 2 луковицы, 4–5 ст. ложек растопленного сливочного масла или смальца, $\frac{1}{2}$ ч. ложки кайенского перца, соль.

Говяжью печень очистить от пленок и желчных протоков, тщательно вымыть и нарезать острым ножом на маленькие кусочки или пропустить через мясорубку.

Гречневую крупу перебрать, промыть в теплой воде и сварить рассыпчатую кашу, добавив немного соли. Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и нашинковать.

В глубокой сковороде разогреть сливочное масло или смалец и обжарить на нем лук до золотистого оттенка. Смешать говяжью печень с гречневой кашей, жареным луком, солью и кайенским перцем до получения однородной массы.

Фарш из зайчатины



0,5 кг филе зайчатины, 1 луковица, 1–2 ст. ложки мясного бульона, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Филе зайчатины очистить от пленок, сухожилий и крупных кровеносных сосудов, тщательно промыть холодной проточной водой и нарезать небольшими кусками. Головку репчатого лука очистить от шелухи, ополоснуть, разрезать на несколько частей и вместе с подготовленным мясом пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. К приготовленному фаршу добавить мясной бульон, соль и черный молотый перец. Все тщательно перемешать до получения однородной массы.

Примечание. Мясо свежедобытого зайца необходимо хорошо промыть в холодной воде и оставить для вымачивания на 12–20 часов в холодном месте, через каждые два часа меняя воду. Перед приготовлением воду слить.

Фарш из почек



0,5 кг телячьих почек, 1 небольшая редька, 1 яйцо, 1 ст. ложка сухих измельченных листьев смородины, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Редьку очистить, хорошо вымыть и натереть на мелкой терке. Телячьи почки очистить от пленок, жира и мочеточников. Чтобы удалить специфический запах, почки рекомендуется разрезать, обильно натереть изнутри содой, слегка помять руками и дать постоять около 20 минут, а затем промыть в большом количестве воды. Подготовленные таким образом почки пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш

вбить яйцо, добавить натертую редьку, измельченные листья смородины, соль и черный молотый перец. Тщательно перемешать все компоненты до получения однородной массы.

Фарш диетический



700 г печени индейки, 2 луковицы, 1 яйцо, 2 ст. ложки сливочного масла, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей. Печень индейки очистить от пленок и желчных протоков, тщательно промыть холодной проточной водой и обсушить. Затем подготовленную печень вместе с луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В готовый фарш вбить яйцо, влить растопленное сливочное масло и добавить черный молотый перец и соль. Все компоненты хорошо перемешать до получения однородной массы.

Фарш «Особенный»



700 г филе баранины, 2 луковицы, $\frac{1}{2}$ стакана арахиса, 2 ст. ложки соевого соуса, 3 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 2 ст. ложки сахара, $\frac{1}{2}$ ч. ложки молотого имбиря, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Арахис поджарить на сухой сковороде до появления характерного приятного запаха, остудить, очистить от шелухи и измельчить. Репчатый лук очистить, ополоснуть и нашинковать острым ножом. Мякоть баранины очистить от пленок и сухожилий, тщательно промыть холодной проточной водой, обсушить и очень мелко нарубить или пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

В полученный фарш добавить соль, черный молотый перец, сахар, арахис и перемешать в одном направлении. Затем добавить измельченный репчатый лук, имбирь, соевый соус, измельченную зелень петрушки и опять перемешать.

Фарш по-пекински



0,5 кг мякоти свинины, 100 г мяса креветок, 2 луковицы, 200 г свежих грибов (шампиньонов или белых), 3–

4 ст. ложки мясного бульона, 1 ч. ложка молотого душистого перца, 1 ч. ложка водки, $\frac{1}{3}$ ч. ложки имбиря, $\frac{1}{3}$ ч. ложки красного молотого перца, соль по вкусу.

Репчатый лук очистить, ополоснуть и нашинковать. Свежие грибы перебрать, очистить, хорошо вымыть и отварить в кипящей подсоленной воде до мягкости (около 10–15 минут). Готовые грибы вынуть из отвара и нарезать маленькими кубиками.

Мясо креветок тщательно промыть и мелко нарезать. Мякоть свинины очистить от пленок и сухожилий, хорошо вымыть холодной проточной водой, обсушить и нарезать тонкой соломкой (или пропустить через мясорубку с мелкой решеткой).

Сложить в посуду мясо, креветки, лук и грибы, влить мясной бульон, водку, добавить измельченный репчатый лук, имбирь, красный и душистый молотый перец и соль. Тщательно все перемешать до получения однородной массы.

Фарш «Праздничный»



300 г мякоти свинины, 0,5 кг телячьей печени, 2–3 луковицы, 1 пучок зелени петрушки, 4 ст. ложки растительного масла или смальца, 4–5 ст. ложек острого кетчупа, соль по вкусу.

Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и нашинковать острым ножом. В сковороде разогреть растительное масло или смалец и поджарить на нем измельченный репчатый лук до золотистого оттенка. Телячью печень тщательно промыть холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и очистить от пленок и желчных протоков. Мякоть свинины подготовить, вымыть и вместе с печенью пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Зелень петрушки хорошо вымыть, стряхнуть лишнюю воду и мелко нарубить.

Смешать приготовленный фарш, жареный лук, зелень петрушки, острый кетчуп и соль так, чтобы получилась однородная сочная масса.

Фарш печеночный с морковью



0,5 кг свиной печени, 3 небольшие моркови, 1–2 ст. ложки растопленного сливочного масла, 1 яйцо, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, на кончике ножа тертого мускатного ореха, соль по вкусу.

Морковь очистить, хорошо вымыть и натереть на мелкой терке. Свиную печень тщательно промыть холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и очистить от пленок и желчных протоков. Подготовленную печень мелко порубить острым ножом (масса не должна быть жидкой).

В полученный фарш вбить яйцо, добавить натертую морковь, растопленное сливочное масло, соль, черный молотый перец и тертый мускатный орех. Все компоненты тщательно перемешать до получения однородной массы.

Фарш из сердца с грибами



1 телячье сердце, 400 г свежих грибов, 2 луковицы, 3 ст. ложки размягченного сливочного масла, $\frac{1}{3}$ ч. ложки сухой аджики, соль по вкусу.

Свежие грибы перебрать, если нужно — очистить, хорошо вымыть и отварить в кипящей подсоленной воде до мягкости (около 10–15 минут). Готовые грибы вынуть из отвара и нарезать маленькими ломтиками. Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей. Телячье сердце вымочить в течение 1–2 часов в холодной воде, после чего разрезать, удалить кровь и крупные кровеносные сосуды и промыть холодной проточной водой. Подготовленное таким образом сердце вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить измельченные вареные грибы, растопленное сливочное масло, сухую аджику и соль. Все компоненты хорошо перемешать до получения однородной массы.

Соевый фарш со сливами



200 г сухого соевого фарша, 4–5 спелых слив, 2 луковицы, 4–5 ст. ложек измельченной зелени кинзы, $\frac{1}{3}$ ч. ложки сухой аджики, соль по вкусу.

В глубокой эмалированной кастрюле довести до кипения два литра воды, всыпать сухой соевый фарш, добавить соль и перемешать. Варить на слабом огне, не накрывая крышкой, в течение 15–20 минут. Во время приготовления периодически снимать пену. Готовый соевый фарш откинуть на дуршлаг и слегка отжать. Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть, разре-

зять каждую головку на несколько частей и пропустить через мясорубку. Сливы вымыть, удалить косточки, а мякоть мелко нарезать. К соевому фаршу добавить измельченный лук, сливы, зелень кинзы, сухую аджику, соль и хорошо вымешать все компоненты до получения однородной массы.

Фарш из потрохов



800 г потрохов индейки (печень, сердце, желудок), 2 луковицы, 2 зубка чеснока, $\frac{1}{2}$ стакана свежих сливок, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Желудки разрезать, почистить, снять желтую внутреннюю пленку и тщательно промыть. Печень очистить от пленок и желчных протоков, сердце освободить от крупных кровеносных сосудов, хорошо вымыть под холодной проточной водой и обсушить кулинарными салфетками. Подготовленные субпродукты залить свежими сливками и дать постоять 30–40 минут при комнатной температуре. Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать каждую головку на четыре части. Зубчики чеснока очистить и мелко нарубить (или раздавить в чесночнице). Потроха слегка отжать и вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить измельченный чеснок, соль и черный молотый перец и тщательно перемешать все компоненты до получения однородной массы.

Фарш из кролика с тмином



750 г филе кролика, 2 луковицы, 1 ст. ложки тмина, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, 3–4 ст. ложки мясного бульона, соль по вкусу.

Филе кролика очистить от пленок и сухожилий, тщательно промыть холодной проточной водой и обсушить кулинарными салфетками. Репчатый лук очистить, вымыть и разрезать каждую головку на несколько частей. Подготовленное мясо нарезать небольшими кусками и вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш влить мясной бульон, добавить тмин, соль и черный молотый перец. Все компоненты вымешать до получения однородной массы.

Фарш ливерный со специями



850 г телячьего ливера (печень, сердце, легкие), 2 луковицы, 3–4 ст. ложки молока или мясного бульона, 1 ч. ложка смеси специй (куркума, эстрагон, тимьян), соль, черный молотый перец по вкусу.

Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей. Телячью печень очистить от пленок и желчных протоков, сердце освободить от крупных кровеносных сосудов, легкие разрезать вдоль и удалить бронхи. Подготовленный ливер хорошо промыть холодной проточной водой, обсушить и вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить по вкусу соль, черный молотый перец и смесь специй, влить молоко или мясной бульон и все хорошо перемешать.

Фарш из языка



1 говяжий язык, 1 луковица, 2 зубка чеснока, 2–3 ст. ложки воды или мясного бульона, 1 яйцо, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Говяжий язык освободить от подъязычной мускульной ткани, лимфатических узлов, подъязычной кости, гортани, слизи и сгустков крови. Затем тщательно промыть холодной проточной водой и отварить до мягкости. Вареный язык горячим опустить в холодную воду на 2–3 минуты и снять кожицу, после чего нарезать его кусками весом по 50–60 г каждый. Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать на небольшие части. Чеснок очистить и мелко порубить острым ножом (или раздавить в чесночнице). Язык и репчатый лук пропустить через мясорубку. В полученный фарш добавить измельченные зубки чеснока, соль и черный молотый перец, вбить яйцо, влить воду или мясной бульон и перемешать.

Фарш с абрикосами



0,5 кг мякоти свинины, 0,5 кг сладких абрикосов, 1 ч. ложка красного молотого перца, соль по вкусу.

Абрикосы осторожно вымыть в холодной воде, промокнуть кулинарными салфетками, удалить косточки, а мякоть нарезать маленькими ломтиками. Мякоть свинины очистить от пленок

и сухожилий, хорошо промыть холодной проточной водой и нарезать небольшими кусками. Подготовленное мясо дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить ломтики абрикосов, соль, красный молотый перец и тщательно перемешать.

Фарш печеночный с сыром и яйцами



0,5 кг куриной печени, 3 яйца, 300 г мягкого сыра (молочного, брынзы, «Здоровье»), 2 луковицы, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко нарубить или размять вилкой. Мягкий сыр натереть на крупной терке или нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук очистить, ополоснуть и нашинковать. В глубокой сковороде разогреть сливочное масло и обжарить на нем лук до золотистого оттенка. Куриную печень очистить от пленок и желчных протоков и мелко нарубить острым ножом (фарш не должен быть жидким). Соединить рубленую печень, вареные яйца, сыр, жареный лук, соль и черный молотый перец и все тщательно перемешать.

Фарш из кролика с орехами



0,5 кг мякоти кролика, $\frac{1}{2}$ стакана ядер грецкого ореха, 2 луковицы, $\frac{1}{3}$ стакана мясного бульона, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли, черный молотый перец на кончике ножа.

Очищенные ядра грецких орехов мелко порубить. Очищенную от пленок и сухожилий мякоть кролика хорошо промыть, слегка обсушить и нарезать кусками весом по 50–60 г каждый. Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать каждую головку на четыре части. Подготовленное мясо и репчатый лук дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

В полученный фарш добавить измельченные грецкие орехи, соль и черный молотый перец, влить мясной бульон и все хорошо вымешать до получения однородной массы.

Фарш из кролика с языком



0,5 кг филе кролика, 0,5 кг говяжьего языка, 2 луковицы, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать на несколько частей. Говяжий язык освободить от подязычной мускульной ткани, лимфатических узлов, подязычной кости, гортани, слизи и крови. Затем тщательно промыть холодной проточной водой, обдать кипятком и снять кожу, после чего нарезать кусками весом по 50—60 г каждый. Очищенное от сухожилий и пленок филе кролика хорошо промыть холодной проточной водой, нарезать небольшими кусками и дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой вместе с луком и языком. Полученный фарш посолить и поперчить, добавить растопленное сливочное масло и все тщательно перемешать.

Фарш из сердца



0,5 кг сердца барашка, 2 луковицы, $\frac{1}{2}$ пучка зелени укропа, $\frac{1}{3}$ ч. ложки майорана, 3—4 ст. ложки мясного бульона, на кончике ножа черного молотого перца, соль по вкусу.

Сердце барашка вымочить в течение 1—2 часов, после чего разрезать вдоль, удалить кровь и крупные кровеносные сосуды и тщательно промыть холодной проточной водой. Подготовленное сердце пропустить через мясорубку с мелкой решеткой вместе с очищенным репчатым луком. Зелень укропа вымыть, стряхнуть лишнюю воду и мелко нарубить острым ножом. Приготовленный фарш смешать с измельченной зеленью укропа, майораном, солью и черным молотым перцем, влить мясной бульон. Хорошо перемешать все компоненты до получения однородной сочной массы.

Фарш из ливера с репой



300 г говяжьих почек, 300 г сердца, 1 небольшая репа, 2 ст. ложки мясного бульона, 1 ст. ложка сухих измельченных листьев мяты, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Репу очистить, хорошо вымыть и натереть на мелкой терке. Говяжьи почки очистить от пленок, жира и мочеточников. Чтобы удалить специфический запах, почки следует разрезать, обильно натереть срезы содой, слегка помять руками и оставить на 20 минут, а затем промыть их в большом количестве воды. Сердце вымочить в течение часа в холодной воде, затем

разрезать вдоль, удалить крупные кровеносные сосуды и нарезать небольшими кусками. Подготовленные таким образом почки и сердце пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш влить мясной бульон, добавить натертую репу, измельченные листья мяты, соль и черный молотый перец. Тщательно перемешать все компоненты до получения однородной массы.

Фарш из творога



2 стакана творога, 2 яйца, 3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка на кончике ножа ванильного сахара, соль по вкусу.

Протереть творог, добавить сахар, сырое яйцо, слегка обжаренную на сухой сковородке муку, соль и ванильный сахар. Все перемешать до получения однородной массы.

Фарш из гречневой каши



1 стакан гречневой крупы, 1¼ стакана воды, 4 ст. ложки жира, 2 луковицы, соль по вкусу.

Крупу перебрать и обжарить на сухой сковородке до образования коричневой окраски. Воду вскипятить, посолить, высыпать в нее крупу и распарить на водяной бане в течение 2,5–3 часов.

Добавить в кашу мелко нарезанный, обжаренный в жире лук.

Фарш из квашеной капусты



2 стакана квашеной шинкованной капусты, 4 ст. ложки жира, 2 луковицы, соль, сахар по вкусу.

Квашеную капусту промыть в теплой воде и ошпарить для удаления лишней кислоты.

Положить капусту в кастрюлю, добавить жир, поджаренный лук, соль, сахар и тушить до готовности. При желании в этот фарш можно добавить измельченное яйцо, сваренное вкрутую.

Фарш из риса



6 ст. ложек риса, 4 ст. ложки жира, 3 стакана воды, соль по вкусу.

Рис перебрать, хорошо промыть, всыпать в кастрюлю с кипящей водой и варить до полуготовности рассыпчатой каши. Откинуть рис на сито, облить горячей водой, дать воде стечь, высыпать в кастрюлю, добавить жир и соль по вкусу. В этот рис можно также добавить мелко рубленные яйца, сваренные вкрутую, или изюм с сахаром.

Фарш из ливера



700 г ливера, 2 луковицы, 4 ст. ложки жира, 1 ч. ложка муки.

Ливер (сердце, легкое) разрезать на куски массой 30—40 г, промыть и сварить в подсоленной воде до готовности, затем пропустить через мясорубку, слегка обжарить с мукой и заправить соусом. Соус готовится так: обжарить мелко нашинкованный лук с жиром мукой до светло-коричневого цвета. Затем добавить полстакана бульона (или воды) и проварить в течение 10 минут. После этого добавить перец, лавровый лист, соль.

Фарш из зеленого лука с яйцами

400 г зеленого лука, 4 яйца, 3—4 ст. ложки масла.

Очистить и промыть зеленый лук, нарезать (не очень мелко), слегка прожарить на масле, смешать с рублеными яйцами, солью и перцем.

Фарш из сыра и яиц



3 яйца, 400 г плавленого сыра, 20 г петрушки и укропа, 120 г сливок, молотый перец и соль по вкусу.

Плавленый сыр, яйца, сливки, рубленую зелень тщательно растереть, добавить перец, соль, все перемешать.

Фарш из мака



500 г мака, 300 г сахара или меда, 2 яйца, 200 г орехов, изюм.

Просеянный мак промыть несколько раз в теплой воде до тех пор, пока вода не будет прозрачная. После этого мак залить свежей водой, довести до кипения, а затем откинуть на сито

или марлю и охладить. Охлажденный мак перемешать с медом или сахаром. Полученную смесь пропустить через мясорубку, после чего добавить яйца и перемешать. В фарш можно положить орехи, миндаль, изюм.

Фарш из гречневой каши с печенью



1 стакан гречневой крупы, 200 г печени, $\frac{1}{4}$ стакана воды, 4 ст. ложки жира, 2 луковицы, соль по вкусу.

Печень отварить и мелко нарезать. Крупу перебрать и обжарить на сухой сковороде до образования коричневой окраски. Воду вскипятить, посолить, всыпать в нее крупу и распарить на водяной бане в течение 2,5—3 часов. Добавить в кашу мелко нарезанный обжаренный в жире лук и печень.

Фарш из яблок

7 кг яблок, 1 стакан сахара.

Очистить яблоки от кожуры, разрезать на 4 части и, вынув сердцевину, нарезать ломтиками, затем сложить в кастрюлю, пересыпать сахаром, прибавить 2—3 ст. ложки воды и варить на слабом огне, пока не получится густое варенье.

Эта начинка предназначается для пончиков с яблоками. Начинку можно приготовить из сырых яблок. Для этого очищенные и нарезанные яблоки пересыпать сахаром и использовать так начинку.

Фарш из свежей капусты



1 кочан (1,5—2 кг) свежей капусты, 3—4 яйца, 2—3 ст. ложки масла.

Очистить и нарубить капусту, ошпарить кипятком, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, крепко отжать, сложить в кастрюлю с растопленным маслом, прожарить в течение 10—15 минут, помешивая, чтобы капуста не пригорела, после чего добавить вареные рубленые яйца, соль и чайную ложку сахара.

Фарш из пшена или риса с изюмом



1 стакан пшена или риса, 200 г изюма, 2—3 ст. ложки сахара, $1\frac{1}{2}$ ст. ложки масла.

Изюм перебрать, 2—3 раза промыть в теплой воде, откинуть на дуршлаг, дав стечь воде, обсушить на салфетке или полотенце, смешать с вареным рисом (или рассыпчатой пшенной кашей), сахарным песком и маслом.

Фарш из саго



1 стакан саго, 2 яйца, 3 ст. ложки масла, 1 головка лука, 12 стаканов воды для варки саго, соль.

Саго, промытое в холодной воде, залить крутым соленым кипятком и, непрерывно помешивая, варить в течение 25—30 минут. Готовое саго должно быть прозрачным. Затем саго откинуть на сито или дуршлаг и обдать холодной водой.

Когда вода стечет, саго переложить в посуду, посолить по вкусу и перемешать с крутосваренными, мелко нарезанными яйцами и поджаренным на масле луком.



НАЧИНКИ

КАК ГОТОВИТЬ НАЧИНКИ

Пироги, пирожки, кулебяки, ватрушки и другие мучные изделия готовят с разнообразными начинками (в пирогах начинки меньше, чем теста, а в кулебяках масса начинка превосходит массу теста — в этом их различие).

Выход начинки в приведенных рецептах колеблется от 220 до 350 г. Это позволяет любую начинку использовать для десяти печеных или жареных пирожков весом по 70—80 г.

Для рецептов пирогов и кулебяк рассчитанные здесь порции фаршей удваиваются, а иногда и утраиваются.

- Начинки являются, как правило, скоропортящимися заготовками, поэтому их нужно готовить в тот день, когда они используются в изделия.

- Начинки должны быть вкусными и сочными. Вкус начинки зависит не только от выбора продуктов, но и в значительной степени от способа ее приготовления.

- Так, мясо и рыба в жареном виде вкуснее, чем в вареном. Пережаренный и недожаренный лук неприятен на вкус, а лук, поджаренный до золотистого цвета, имеет сильный и приятный аромат. Сырая мука, добавленная в начинку, делает ее невкусной, а мука, предварительно поджаренная в жире, приобретает приятный вкус, напоминающий вкус каленых орехов.

НАЧИНКИ МЯСНЫЕ

Начинка из свинины с говядиной



250 г свинины, 250 г говядины, 2 луковицы, $\frac{1}{2}$ стакана воды, соль и черный молотый перец по вкусу.

Свинину и говядину очистить от сухожилий и пленок, тщательно промыть холодной проточной водой и нарезать небольшими кусками. Подготовленное мясо дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Добавить соль и черный молотый перец, немного воды и пропущенный через мясорубку репчатый лук. Тщательно перемешать все компоненты.

Начинка из свинины с гречневой кашей



300 г свинины, 2 ст. ложки смальца, $\frac{2}{3}$ стакана гречневой крупы, 2 луковицы, соль и черный молотый перец по вкусу.

Гречневую крупу перебрать и сварить рассыпчатую кашу, добавив по вкусу соли. Свинину очистить от пленок и сухожилий, хорошо промыть холодной проточной водой и нарезать кусками весом по 50–60 г. Подготовленное мясо пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, затем обжарить на разогретом смальце и тушить до готовности. Репчатый лук очистить, нашинковать и обжарить до золотистого оттенка. Смешать поджаренную свинину, рассыпчатую гречневую кашу, измельченный репчатый лук, добавить по вкусу соль и черный молотый перец.

Начинка из баранины с черносливом и миндалем



0,5 кг мякоти баранины, 2 луковицы, сок одного лимона, 1 ст. ложка муки, 4 ст. ложки растопленного сливочного масла, 200 г чернослива, $\frac{1}{2}$ стакана миндаля, 1 ст. ложка сахара, соль и черный молотый перец по вкусу.

Молодую баранину промыть холодной проточной водой, очистить от пленок и сухожилий и пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Полученный фарш посолить, поперчить и смешать с нарезанным кольцами луком и лимонным соком. Дать постоять 2 часа в холодильнике, затем слегка отжать, переложить в глубокую сковороду и обжарить в разогретом сливочном масле. Добавить муку и слегка подрумянить. Залить мясо водой и варить на среднем огне. Чернослив промыть несколько раз в теплой воде и нарезать небольшими кусочками. Сладкий миндаль истолочь в ступке. Когда баранина станет мягкой, добавить к ней чернослив и держать на огне до полной

готовности мяса. В самом конце приготовления добавить сахар и размешать. Переложить баранину с черносливом в эмалированную посуду, добавить измельченный миндаль и хорошо перемешать все компоненты.

Эту начинку хорошо использовать для жареных пирожков.

Начинка мясная пикантная



0,5 кг мякоти баранины, 2 луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, 3 зубка чеснока, 1 стакан сухого белого вина, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 лавровый лист, ½ ч. ложки тимьяна, соль и черный молотый перец по вкусу.

Мякоть баранины вымыть под холодной проточной водой, очистить от пленок и сухожилий и нарезать маленькими одинаковыми кусочками (можно воспользоваться мясорубкой с крупной решеткой). Репчатый лук очистить, вымыть и нашинковать. Разогреть растительное масло и обжарить в нем мясо вместе с луком. Через 10 минут добавить раздавленный в чесночнице чеснок, соль и черный молотый перец и тщательно перемешать. Через 1–2 минуты влить вино (оно должно покрывать мясо) и тушить на среднем огне 5–7 минут. За это время смешать оставшееся вино, томатную пасту и тимьян и просеянную пшеничную муку и влить эту смесь в мясо. Добавить лавровый лист, накрыть крышкой и тушить на слабом огне до готовности (пока не выпарится жидкость).

Начинка из телятины с селедкой



0,5 кг вареной телятины, 1 соленая селедка, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, ½ стакана сметаны, 2 сырых яичных желтка, 4 ст. ложки бульона, 2 ст. ложки молотых сухарей, соль и черный молотый перец по вкусу.

Репчатый лук очистить, ополоснуть, нашинковать, выложить в сковороду с разогретым растительным маслом и поджарить до золотистого оттенка. Соленую селедку вымочить в чае или молоке, выпотрошить и отделить филе от костей. Подготовленное филе сельди порубить с вареной телятиной, смешать с жареным луком, влить 2 столовые ложки бульона и потушить под крышкой. Затем ввести сметану, вскипятить, снять с огня

и немного остудить. В полученную массу положить молотые сухари, посолить, поперчить, ввести яичные желтки и оставшийся бульон и тщательно перемешать.

Начинка из баранины с творогом



700 г мякоти баранины, 400 г мягкого творога, 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка корицы, 1 ст. ложка сезама, 1 ч. ложка соли, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца.

Баранину промыть холодной проточной водой, очистить от пленок и сухожилий, отварить до готовности и пропустить через мясорубку. Смешать мясо с солью, сезамом и черным молотым перцем. Творог размять вилкой, ввести яйцо и сливочное масло и смешать с корицей. Соединить мясную массу с творогом и хорошо перемешать.

Начинка из мясного фарша



400 г мясного фарша, 2 яйца, 200 г твердого сыра, 2–3 ст. ложки растопленного сливочного масла, 1 ст. ложка панировочных сухарей, на кончике ножа черного молотого перца, соль по вкусу.

В глубокой сковороде разогреть сливочное масло и обжарить на нем очищенный и мелко нашинкованный лук вместе с мясным фаршем. Добавить соль, черный молотый перец, влить небольшое количество воды и тушить на слабом огне в течение 30 минут. Затем добавить сырые яйца, панировочные сухари, натертый на крупной терке сыр, все хорошо перемешать и немного охладить.

Начинка из ветчины



150 г вареной ветчины, 1 яйцо, 100 г сметаны, 30 г сливочного масла, 2 ч. ложки муки.

Вареную ветчину 3 раза пропустить через мясорубку. Сливочное масло растопить в эмалированной кастрюле, добавить к нему молотую ветчину, муку, сметану и варить до получения густой массы. Затем добавить яйцо, осторожно размешать и подогреть до тех пор, пока яйцо не свернется.

Начинка из жаркого с сардельками



0,5 кг жаркого, 5 сарделек, 1 луковица, ½ стакана молока, ½ городской булки, 2 сырых яичных желтка, 1 ст. ложка растительного масла.

Городскую булку замочить в молоке и отжать. Репчатый лук очистить, ополоснуть, нашинковать, переложить в сковороду с разогретым растительным маслом и поджарить до золотистого оттенка. Жаркое мелко порубить вместе с сардельками, добавить булку, жареный лук, желтки и, по желанию, соль и специи, и тщательно перемешать.

НАЧИНКИ ИЗ СУБПРОДУКТОВ

Начинка из вымени



0,5 кг вымени, 1 луковица, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки измельченной зелени укропа, 3 ст. ложки смальца, 4–5 ст. ложек молотых сухарей, соль и черный молотый перец по вкусу.

Подготовленное вымя хорошо промыть холодной проточной водой и нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук и корень петрушки очистить, ополоснуть и нашинковать. В кастрюле довести до кипения воду, посолить, добавить лук, корень петрушки и измельченную зелень укропа, положить ломтики вымени и отварить до готовности. Готовое вымя откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, обвалить в смеси молотых сухарей и черного молотого перца и обжарить, помешивая, в разогретом смальце.

Начинка из легких



0,5 кг легких, 2 луковицы, 2–3 ст. ложки смальца, соль и черный молотый перец по вкусу.

Репчатый лук очистить и нашинковать. Разогреть в сковороде смалец и обжарить на нем измельченный лук до золотистого оттенка. Подготовленные легкие тщательно промыть холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и отварить в подсоленной воде до готовности. Вынуть из бульона, охладить и пропустить вместе с поджаренным луком через мясорубку с мелкой решеткой.

Начинка из мозгов



250 г мозгов, 1 луковица, 2 ст. ложки жира, 1 ст. ложка сметаны, 2 стакана воды, 2 ст. ложки уксуса, 3 лавровых листа, ½ ст. ложки соли.

Свежие мозги замочить на 1—2 часа в холодной воде, осторожно отделить пленку, не вынимая из воды, слить кровь. Переложить мозги в кастрюлю с подсоленной водой, влить уксус, добавить лавровый лист и варить 15—25 минут до готовности. Охлажденные мозги измельчить острым ножом. Репчатый лук очистить, ополоснуть, нашинковать и обжарить вместе с мозгами в разогретом жиру. Заправить сметаной и хорошо перемешать.

Начинка из печени с языком



0,5 кг телячьей печени, 300 г говяжьего языка, ½ банки консервированных трюфелей, 2 яйца, ½ городской булки, 2 рюмки мадеры, 3 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Городскую булку замочить в молоке и отжать. Консервированные трюфели вынуть из банки, мелко нарезать, сложить в маленькую кастрюльку, залить мадерой и прокипятить. Телячью печень очистить от пленки и желчных протоков, хорошо промыть холодной проточной водой и нарезать маленькими ломтиками. Подготовленную печень поджарить в разогретом сливочном масле до готовности. Говяжий язык освободить от подъязычной мускульной ткани, лимфатических узлов, подъязычной кости, гортани, слизи и крови. Затем тщательно промыть холодной проточной водой и отварить до мягкости. Вареный язык горячим опустить в холодную воду на 2—3 минуты и снять кожицу, после чего мелко нарезать. Соединить печень, язык, трюфели, вымоченную булку, соль и сырые яйца и тщательно перемешать.

Начинка из печени с рисом



0,5 кг телячьей печени, 1 стакан риса, 2 луковицы, 4 ст. ложки смальца, ½ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Рис несколько раз промыть в теплой воде, и сварить на слабом огне рассыпчатую кашу, добавив по вкусу соль. Телячью

печень очистить от пленок и желчных протоков, тщательно вымыть и обсушить кулинарными салфетками. Репчатый лук очистить и нашинковать. Разогреть в сковороде смалец и обжарить на нем репчатый лук до золотистого оттенка. Затем добавить подготовленную печень, посолить, поперчить и продолжать жарить до тех пор, пока она не станет мягкой. Готовую печень вместе с луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, после чего смешать с рисовой кашей.

Начинка из печени с ромом и мадерой



1 телячья печень, 200 г шпика, 1 луковица, 2–3 лавровых листа, по 5 горошин черного и душистого перца, $\frac{1}{3}$ городской булки, 1 рюмка мадеры, 1 ст. ложка рома, 2–3 ст. ложки измельченной зелени укропа, тертый мускатный орех на кончике ножа, соль по вкусу.

Репчатый лук очистить, ополоснуть и нашинковать. Шпик нарезать кубиками. Городскую булку замочить в воде или молоке. Телячью печень хорошо промыть холодной проточной водой, удалить пленку и желчные протоки и нарезать тонкими ломтиками. Положить в сковороду или соусник шпик, измельченный лук и ломтики печени, добавить лавровый лист, горошины душистого и черного перца и соль и накрыть крышкой. Жарить на сильном огне, периодически помешивая, чтобы не подгорело. Когда печень будет готова, слить жир, удалить лавровый лист и перец и пропустить печень вместе с отжатой булкой через мясорубку с мелкой решеткой. В полученную массу влить мадеру и ром, добавить измельченную зелень укропа и тертый мускатный орех и тщательно перемешать.

Начинка из куриной печени



0,5 кг куриной печени, 0,5 кг молодого картофеля, 2 луковицы, 4–5 ст. ложек размягченного сливочного масла, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Молодой картофель очистить, вымыть, опустить в кипящую подсоленную воду и отварить до мягкости. Затем отвар слить, а картофель растолочь в пюре. Репчатый лук очистить и нашинковать острым ножом. Куриную печень очистить от пленок и желчных протоков, хорошо вымыть под холодной проточной водой и обсушить. Подготовленную печень нарезать очень ма-

ленькими кусочками или пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

В сковороде разогреть сливочное масло и обжарить на нем репчатый лук до золотистого оттенка. Затем добавить измельченную куриную печень и жарить на слабом огне до полной готовности, посолив по вкусу. Смешать картофельное пюре с поджаренной печенью и черным молотым перцем.

Начинка из бараньей печени



600 г бараньей печени, 1 $\frac{1}{3}$ стакана риса, 2 луковицы, 2–3 помидора, 6 ст. ложек растопленного сливочного масла, 2 лавровых листа, 2 зубка чеснока, 6–7 стаканов мясного бульона, 3 ст. ложки белого десертного вина, 3 шт. гвоздики, соль и черный молотый перец по вкусу.

Баранью печень промыть в холодной проточной воде, затем ошпарить кипятком, снять пленку и удалить желчные протоки. Нарезать маленькими кусочками. В сковороде разогреть 2 столовые ложки сливочного масла и обжарить в нем печень, постоянно помешивая.

Приготовить соус: в глубокой кастрюле разогреть 2 столовые ложки сливочного масла и обжарить в нем нарезанный тонкими полукольцами лук. Влить красное десертное вино, положить растертые зубчики чеснока, гвоздику, лавровые листики, соль и черный молотый перец. Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу, протереть через сито и добавить к луку. Все хорошо размешать и потушить в течение 5 минут.

В другой кастрюле вскипятить мясной бульон и оставшееся растопленное сливочное масло. Всыпать промытый рис, соль, размешать и варить под закрытой крышкой в течение 20–25 минут так, чтобы получилась рассыпчатая каша. Из соуса вынуть гвоздику и лавровые листки, добавить поджаренные кусочки печени и тушить в течение 5 минут. Готовый рис переложить в глубокую эмалированную посуду, добавить соус, печень и хорошо перемешать.

Начинка из свиной печени



300 г свиной печени, 1 маленькая луковица, 2 яйца, 3 ст. ложки свиного жира, $\frac{1}{2}$ ч. ложка соли, на кончике ножа черного молотого перца.

Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко порубить. Свиную печень промыть холодной проточной водой, очистить от пленок, удалить желчные протоки и нарезать маленькими кубиками. Лук очистить, вымыть и нашинковать. В сковороде разогреть свиной жир и поджарить на нем печень вместе с луком до готовности. Добавить измельченные вареные яйца, соль и черный молотый перец и все хорошо перемешать.

Начинка из телячьего сердца с овощами



1 телячье сердце, 2 помидора, 1 морковь, 2 луковицы, ½ стакана красного сухого вина, 4 ст. ложки растительного масла, ½ ч. ложка молотого имбиря, соль и черный молотый перец по вкусу, 3 ст. ложки мелко нарубленной зелени укропа.

Телячье сердце вымочить в течение 1–2 часов в холодной воде, после чего разрезать вдоль, удалить кровь и крупные кровеносные сосуды и промыть проточной водой. Подготовленное сердце нарезать тонкой соломкой. Репчатый лук очистить и нашинковать. Морковь очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. В сковороде разогреть растительное масло и обжарить на нем сердце вместе с мелко нарубленным луком. Затем добавить натертую морковь, очищенные от кожицы и мелко нарезанные помидоры, зелень укропа, молотый имбирь, соль и черный молотый перец и влить красное сухое вино. Тушить под закрытой крышкой до полной готовности. Использовать в качестве начинки для жареных и духовых пирожков.

НАЧИНКИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Начинка из бекасов



3 бекаса, 200 шпика, ½ городской булки, 4–5 ст. ложек сливочного масла, 1–2 луковицы, 1 яйцо, соль и черный молотый перец по вкусу.

Городскую булку замочить в воде или молоке и отжать. Репчатый лук почистить, ополоснуть и нашинковать. Бекасов очистить, выпотрошить, тщательно промыть холодной проточной водой, обсушить, разрубить пополам и вместе с обработанными потрохами обжарить до готовности, поливая растопленным

сливочным маслом. Готовое мясо отделить от костей и вместе с потрохами и вымоченной булкой пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Шпик нарезать маленькими кубиками, положить в сковороду, в которой жарились бекасы, и поджарить вместе с луком до золотистого оттенка. Соединить мясо, шпик с луком, яйцо, соль и черный молотый перец и вымешать однородную массу.

Начинка из курицы с раками



0,5 кг куриного филе, 10 раков, 300 г цветной капусты, 1 морковь, 1 лимон, 2 ст. ложки сливочного масла, 10 горошин черного перца, 1 пучок укропа, соль и красный молотый перец по вкусу.

Подготовленную курицу хорошо промыть холодной проточной водой, отделить филе от костей и нарезать его небольшими кусками. Лимон обдать кипятком, снять с него цедру при помощи мелкой терки, из мякоти выжать сок. Укроп хорошо ополоснуть, стряхнуть лишнюю воду и мелко порубить. Морковь очистить, вымыть и нарезать соломкой. Куриное филе опустить в подсоленный кипяток, довести до кипения, вынуть, промыть холодной кипяченой водой и залить процеженным бульоном. Добавить лимонный сок и цедру, сливочное масло, половину измельченной зелени укропа, горошины черного перца и морковь. Варить до готовности, после чего откинуть на дуршлаг, остудить и мелко нарубить. В процеженном курином бульоне сварить разобранную на кочешки цветную капусту. Раков промыть, опустить головами вниз в подсоленный кипяток, добавить оставшийся укроп, отварить, остудить и извлечь мясо. Мелко его нарезать. Смешать куриное филе, цветную капусту, раков, соль и черный молотый перец.

Начинка из курицы с рисом и миндалем



1 тушка курицы, 2 моркови, 1½ стакана риса, ½ стакана мелкого изюма, ½ стакана сладкого миндаля, 150 г сливочного масла, 2 луковицы, 1 пучок зелени петрушки, 2 корня сельдерея, соль и черный молотый перец по вкусу.

Подготовленную тушку курицы хорошо промыть холодной проточной водой и разрубить на небольшие порционные кус-

ки. Репчатый лук и корни сельдерея очистить, вымыть и нашинковать. Положить в кастрюлю куски курицы, измельченный репчатый лук и корни сельдерея, залить водой, посолить по вкусу и отварить до готовности мяса.

В сковороде разогреть небольшое количество сливочного масла и обжарить на нем миндаль.

В глубокой кастрюле разогреть 2 столовые ложки сливочного масла. Рис промыть, высушить, положить в кастрюлю и обжарить до прозрачности, после чего залить небольшим количеством бульона, в котором варилась курица. Добавить по вкусу соль и черный молотый перец, всыпать промытый изюм и дать сильно прокипеть в течение 10 минут. После этого накрыть кастрюлю крышкой, поставить на водяную баню еще на 15–20 минут. Тем временем отделить мясо от костей, нарезать небольшими кусочками (или пропустить через мясорубку) и обжарить в оставшемся разогретом сливочном масле. Соединить рис, курицу и миндаль, все тщательно перемешать и переложить в подогретую посуду.

Начинка из филе куропатки



300 г филе куропатки, $\frac{1}{2}$ ст. ложки свиного жира, $\frac{1}{2}$ ч. ложки муки, $\frac{1}{3}$ стакана молока, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли, зелень по вкусу.

Подготовленное мясо куропатки отварить до готовности (при прокалывании из мяса выделяется прозрачный сок), добавив к воде молоко, вынуть из бульона и мелко порубить. В сковороде разогреть свиной жир и обжарить на нем муку до светло-кремового оттенка. Добавить измельченное мясо и зелень, посолить по вкусу и охладить.

Начинка из рябчиков



3 рябчика, 3–4 ст. ложки нашинкованных консервированных трюфелей, 4 ст. ложки тертого сыра пармезан, 150 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ ч. ложки кайенского перца, соль по вкусу.

Рябчиков выпотрошить, хорошо промыть холодной проточной водой, отделить филе от костей, нарезать его небольшими кусками, посолить, сложить в сковороду с разогретым сливочным маслом и обжарить до готовности. Вынуть мясо из сково-

роды и пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Добавить тертый сыр, нашинкованные консервированные трюфели, кайенский перец и соль по вкусу и тщательно перемешать все компоненты.

Начинка из куриного мяса с ананасом



1 тушка курицы, $\frac{1}{2}$ стакана растопленного сливочного масла, сок одного лимона, 1 ананас, соль и черный молотый перец по вкусу.

Подготовленную тушку курицы тщательно промыть холодной проточной водой, снять кожу, отделить мясо от костей и нарезать его маленькими тонкими кусочками. В сковороде разогреть сливочное масло и обжарить в нем кусочки курицы, добавив соль и черный молотый перец. Ананас очистить и нарезать небольшими кубиками. За 5–7 минут до конца приготовления мяса добавить к нему ананас и довести до готовности. Готовую курицу с ананасами переложить в глубокую эмалированную посуду, сбрызнуть лимонным соком и перемешать.

Эта начинка хороша как для жареных, так и для духовых пирожков.

НАЧИНКИ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Начинка из соленой трески



700 г соленой трески, 1 средняя луковица, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, $\frac{2}{3}$ стакана риса, 2 зубка чеснока, 2 небольших упругих помидора, 3 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки, на кончике ножа черного молотого перца.

Соленую треску замочить на 18 часов, меняя воду каждые 3–4 часа. Затем снять с нее кожу и отделить мясо от костей. Филе трески мелко нарезать. Лук и чеснок очистить, вымыть и измельчить. Рис промыть и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу, удалить семена и нарезать маленькими кубиками. Растительное масло разогреть в сковороде. Обжарить на нем лук с чесноком, добавить помидоры, кусочки трески, мелко нарезанную зелень петрушки и черный молотый перец. Все перемешать и держать на

умеренном огне несколько минут. Затем всыпать рис и жарить еще в течение 2 минут.

Начинка из рыбы с картофелем



700 г картофеля, 0,5 кг рыбного филе, 4 ст. ложки растительного масла, 1 яйцо, $\frac{1}{3}$ ч. ложки красного молотого перца, соль по вкусу.

Картофель очистить от кожицы, хорошо вымыть и отварить в кипящей подсоленной воде до мягкости. Затем отвар слить, а картофель растолочь в пюре, добавив яйцо. Рыбное филе тщательно вымыть под холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и пропустить через мясорубку со средней решеткой. В сковороде разогреть растительное масло и поджарить на нем рыбу до золотистого оттенка. Смешать картофельное пюре с поджаренным рыбным филе и красным молотым перцем.

Начинка из семги и саго



0,5 кг семги, 1 стакан саго, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки измельченной зелени укропа, 3 ст. ложки измельченного зеленого лука, соль и черный молотый перец по вкусу.

Филе семги отделить от костей и мелко нарубить. Саго перебрать, замочить на 4—5 часов, промыть в холодной воде, всыпать в кипящую подсоленную воду и варить 20—25 минут, пока оно не станет прозрачным. Затем отвар слить, саго откинуть на сито, промыть свежей кипяченой водой, смешать со сливочным маслом. Соединить ломтики семги, саго, измельченный укроп и зеленый лук, соль и черный молотый перец и все тщательно перемешать.

Начинка из форели



0,5 кг свежей форели или трески, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Репчатый лук очистить и нашинковать острым ножом. Свежую форель или треску разделать, отделить филе от костей и

тщательно промыть холодной проточной водой. Подготовленное филе промокнуть кулинарными салфетками и нарезать тонкими ломтиками. Смешать рыбное филе, измельченный лук, черный перец и соль и обжарить в разогретом растительном масле.

Начинка из трески с картофелем



0,5 кг малосолевой трески, 3 картофелины, 3–4 ст. ложки измельченного зеленого лука, $\frac{1}{3}$ ч. ложки эстрагона, кайенский перец по вкусу.

Картофель очистить, хорошо вымыть, опустить в кипящую подсоленную воду и отварить до готовности, после чего растереть в пюре. Малосоленную треску залить горячей водой, довести до кипения, откинуть на сито, выбрать кости, а филе мелко порубить. Соединить картофельное пюре с ломтиками трески, измельченным зеленым луком, эстрагоном и кайенским перцем и хорошо перемешать.

Начинка из налима



0,5 кг филе налима, 1 печень налима, 1 луковица, 1 ст. ложка сметаны, 1 сырой яичный желток, 4 ст. ложки растительного масла, соль и черный молотый перец по вкусу.

Печень налима ополоснуть, опустить в подсоленную кипящую воду и отварить до готовности, после чего остудить и мелко нарубить. Филе налима промыть холодной проточной водой, посолить, поджарить в половине разогретого растительного масла с двух сторон и мелко нарезать или пропустить через мясорубку. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать и обжарить в оставшемся разогретом масле. Соединить филе налима с печенью, жареным луком, солью и черным молотым перцем, влить сметану, ввести яичный желток и хорошо перемешать. Поставить на небольшой огонь и продолжая мешать, прогреть в течение 3–5 минут.

Начинка рыбная сборная



250 г филе щуки, 250 г филе семги (можно заменить на 0,5 кг сига или окуня), 2–3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки измельченной зелени укропа, тертый

мускатный орех на кончике ножа, соль и черный молотый перец по вкусу.

Филе щуки и семги без кожи хорошо промыть холодной проточной водой, мелко нарубить и поджарить в разогретом растительном масле. Добавить соль, черный молотый перец, тертый мускатный орех и измельченную зелень укропа и тщательно перемешать.

Начинка из судака с овощами



300 г отварного филе судака, 300 г брюссельской капусты, 0,5 кг картофеля, 2 моркови, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 2 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка горчицы, соль по вкусу.

Картофель вымыть щеточкой и отварить в мундире до готовности, охладить, очистить и мелко нарезать. Морковь и брюссельскую капусту вымыть и сварить на слабом огне до полной готовности. Затем отвар слить, овощи охладить, очистить и нарезать маленькими кусочками. Рыбное филе тонко нашинковать. Смешать рыбу, вареные измельченные овощи, майонез, горчицу, зелень петрушки и соль.

Начинка из камбалы с зеленью



0,5 кг филе камбалы холодного копчения, 2 моркови, 1 небольшой пучок зеленого салата, 2 ст. ложки измельченного лука, красный молотый перец по вкусу.

Филе камбалы нарезать тонкими ломтиками. Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Зеленый салат промыть холодной проточной водой, отряхнуть и нарезать небольшими тонкими полосками. Смешать филе камбалы, морковь, измельченные зеленый салат и лук, добавить по вкусу красный молотый перец и снова перемешать.

Начинка из трески с яблоками



0,5 кг филе трески, 3 яблока, 1 луковица, $\frac{1}{2}$ ст. ложки растительного масла, 1 маленький пучок зеленого лука, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Подготовленное филе трески посыпать солью и черным молотым перцем и обжарить до готовности в разогретом растительном масле. Готовое филе охладить и нарезать небольшими тонкими полосками. Репчатый лук очистить, ополоснуть и нашинковать. Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Вымытый зеленый лук порезать крупными косыми полосками. Смешать обжаренное филе, яблоки, репчатый и зеленый лук, добавить черный молотый перец и соль и все тщательно перемешать.

Начинка из сельди с яйцом и зеленым горошком



1 соленая сельдь, 2 яйца, $\frac{2}{3}$ стакана зеленого горошка, 2 картофелины, сок одного лимона, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца.

Подготовленную сельдь разделить на филе, полить лимонным соком и дать постоять 40–60 минут. Затем нарезать филе маленькими кубиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко порубить или размять вилкой. Картофель отварить, очистить и нарезать небольшими ломтиками. Смешать филе сельди, сваренные яйца, картофель, зеленый горошек и черный молотый перец.

Начинка из судака с оливками

300 г филе судака, 12 консервированных оливок без косточек, 3 яйца, 1 пучок зеленого лука, соль по вкусу.

Обработанное филе судака отварить до готовности, охладить и нарезать маленькими кубиками. Консервированные оливки без косточек нашинковать тонкой соломкой. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко порубить или размять вилкой. Вымытый зеленый лук отряхнуть от воды и нарезать косыми полосками. Смешать филе судака, измельченные оливки, яйца и зеленый лук. Посолить по вкусу.

Начинка из скумбрии с персиками



300 г филе скумбрии, 2 персика, 3 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки мелко нарезанной петрушки, 3 ст. ложки поджаренного кунжута, соль и черный молотый перец по вкусу.

Филе скумбрии хорошо промыть, опустить в кастрюлю с кипящей водой, подкисленной лимонным соком, отварить до готовности, охладить и нарезать небольшими кусочками. Персики ошпарить кипятком, снять кожицу, удалить косточки и нарезать маленькими кубиками. Смешать филе скумбрии, измельченные персики, поджаренный кунжут и мелко нарезанную петрушку, добавить соль и черный молотый перец и тщательно перемешать.

Начинка из тунца с сельдереем и яблоками



300 г филе тунца, 200 г зелени сельдерея, 3 яблока, $\frac{1}{2}$ ч. ложки молотого имбиря, 2 ст. ложки тертой лимонной цедры, соль по вкусу.

Филе тунца тщательно промыть холодной проточной водой и отварить в подсоленной воде до готовности, после чего охладить и нарезать небольшими кусочками. Зелень сельдерея промыть, обсушить кулинарными салфетками и мелко нарезать. Яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой (или натереть на крупной терке). Смешать вареное филе тунца, сельдерей, имбирь, яблоки и тертую лимонную цедру.

Начинка из палтуса с грибами



0,5 кг филе палтуса, 200 г свежих белых грибов или шампиньонов, 3–4 луковицы, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка измельченной зелени кинзы, соль и черный молотый перец по вкусу.

Филе палтуса ополоснуть и отварить в подсоленной воде до готовности, после чего мелко нарезать. Репчатый лук и грибы почистить, вымыть, мелко нарезать, выложить в глубокую сковороду с разогретым сливочным маслом и, помешивая, обжаривать в течение 5 минут. Смешать филе палтуса с грибами и луком, зеленью кинзы и молотым перцем.

Начинка из скумбрии с курагой



1 свежая скумбрия, 1 стакан кураги, 100 г спаржи, корень имбиря длиной 5 см, 3 ст. ложки лимонного сока, соль и черный молотый перец по вкусу.

Разделать свежую скумбрию, отделить филе от костей, тщательно его промыть и обсушить кулинарными салфетками. Переложить филе в эмалированную кастрюлю, добавить соль, очищенный и натертый на крупной терке корень имбиря, влить воду и отварить до готовности. Вынуть рыбу из отвара, остудить и нарезать небольшими кусочками. Сбрызнуть кусочки лимонным соком и отставить.

Спаржу промыть и отварить до мягкости в рыбном отваре, после чего остудить и мелко нарезать. Курагу залить кипятком, дать постоять 10 минут, а затем измельчить. Смешать филе скумбрии, спаржу и курагу, соль и черный молотый перец.

Начинка из сельди со спаржей и фасолью



1 соленая сельдь, 1 стакан фасоли, 100 г спаржи, 5 ст. ложек лимонного сока, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки.

Очистить соленую сельдь, отделить филе от костей и нарезать его маленькими кусочками. Сложить измельченное филе в эмалированную или стеклянную посуду, полить лимонным соком, перемешать и дать постоять при комнатной температуре в течение 20—30 минут. Фасоль перебрать, отварить до мягкости, слить отвар и охладить. Спаржу отварить в небольшом количестве воды до готовности, остудить в отваре, после чего откинуть на сито, чтобы стекла жидкость, а затем измельчить. Смешать филе сельди, фасоль, спаржу и измельченную зелень петрушки.

Начинка из трески с изюмом



300 г филе трески, $\frac{1}{2}$ стакана изюма без косточек, 2 моркови, 1 небольшой корень сельдерея, $\frac{1}{2}$ пучка зеленого лука, соль по вкусу.

Морковь хорошо вымыть щеточкой и отварить до мягкости в небольшом количестве воды, после чего вынуть из отвара, очистить и нарезать маленькими кубиками. Филе трески хорошо промыть, положить в эмалированную кастрюлю, добавить очищенный и измельченный корень сельдерея, соль, влить воду и отварить до готовности. Готовое филе переложить на дуршлаг, остудить и нарезать небольшими кусочками. Изюм несколько раз промыть в теплой воде. Зеленый лук вымыть, стряхнуть

воду и мелко порубить. Смешать филе трески, изюм, вареную морковь и измельченный зеленый лук.

Начинка из рыбного фарша



1 кг судака, 1 черствая городская булка, $\frac{1}{3}$ ст. ложки растительного масла, $\frac{1}{3}$ ч. ложки готовой горчицы, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, мускатный орех на кончике ножа, соль по вкусу.

Судака выпотрошить, промыть, отделить мясо от костей и дважды пропустить через мясорубку. Затем добавить намоченную в воде и отжатую булку, растительное масло, смешанное с горчицей, соль, мускатный орех, хорошо вымесить и выбить смоченными в холодной воде руками до образования однородной массы.

Начинка из рыбы с фруктами



0,5 кг филе судака, 10 шт. сушеного инжира, 5–6 ст. ложек размягченного сливочного масла или маргарина, 1 сладкий болгарский перец красного цвета, 2 банана, 1 пучок зеленого лука, соль по вкусу.

Филе судака промыть холодной проточной водой, обсушить и нарезать кубиками. Сушеный инжир нарезать небольшими ломтиками. Сладкий перец ополоснуть, очистить от семян и нарезать маленькими кусочками. В большой сковороде разогреть сливочное масло, опустить туда нарезанную рыбу, перец и инжир и, помешивая, обжаривать на сильном огне, пока они не станут мягкими. Зеленый лук вымыть, обсушить и нашинковать. Бананы очистить и нарезать маленькими кубиками. В сковороду с рыбой добавить кусочки бананов, зеленый лук, посолить и перемешать.

Начинка из морского окуня



300 г филе морского окуня, 300 г стручковой фасоли, 1 маленький пучок зеленого лука, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ ч. ложки майорана, соль и красный молотый перец по вкусу.

Филе морского окуня хорошо промыть и отварить в кипящей подсоленной воде до готовности, затем вынуть из отвара,

охлаждать и нарезать небольшими кусочками. Стручки зеленой фасоли вымыть, удалить жесткие продольные жилки, нашинковать небольшими кусочками и отварить в подсоленной воде до мягкости. Готовую фасоль откинуть на дуршлаг и охладить. Яйца сварить вкрутую, очистить и измельчить. Зеленый лук ополоснуть, стряхнуть воду и нарезать косыми ломтиками средней величины. Смешать филе морского окуня, вареную стручковую фасоль, зеленый лук, яйца, майоран, соль и красный молотый перец.

Начинка из визиги с рисом и яйцами



100 г визиги, $\frac{1}{2}$ стакана риса, 2–3 яйца, 1 маленькая луковица, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка растительного масла, 2 ст. ложки жирного бульона, 2 ст. ложки измельченной зелени укропа, 3 горошины черного перца, соль по вкусу.

Визигу замочить с вечера в холодной воде, на другой день залить свежей водой, добавить очищенный и измельченный корень петрушки и репчатый лук, соль и горошины черного перца и сварить до мягкости. Откинуть на дуршлаг и мелко порубить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и размять вилкой. Рис перебрать, промыть и сварить рассыпчатую кашу. Соединить визигу, яйца, рис, добавить растительное масло, жирный бульон, измельченную зелень укропа и соль по вкусу и тщательно перемешать.

Начинка из визиги с манной крупой



200 г визиги, 100 сливочного масла, 2–3 яйца, 200 г копченого сига, 3 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко порубить или размять вилкой. Визигу отварить, как описано в предыдущем рецепте, и вместе с копченым сигом пропустить через мясорубку. В небольшой кастрюле распустить и довести до кипения свежее сливочное масло, всыпать тонкой струйкой манную крупу и, помешивая, варить 5–7 минут. Снять с огня, смешать с рыбным фаршем, вареными яйцами, измельченной зеленью петрушки и солью.

Начинка из мойвы с луком



0,5 кг свежей мойвы, 50 г сливочного масла, 2 луковицы, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Репчатый лук очистить, вымыть и нашинковать. У мойвы удалить головы и хвосты, выпотрошить и промыть холодной проточной водой. Подготовленную рыбу отварить в подсоленной воде, после чего остудить и нарезать крупными кусочками. Репчатый лук очистить, ополоснуть, мелко нарезать и обжарить в разогретом сливочном масле до золотистого оттенка. Смешать мойву с луком и молотым перцем.

Начинка из рыбных консервов

2 банки рыбных консервов в томатном соусе, 2 яйца.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко нарезать. Рыбные консервы вынуть из банки, удалить косточки и размять вилкой. Смешать рыбу, вареные яйца и томатный соус до получения однородной массы.

Начинка из рыбной икры



0,5 кг рыбной икры, $\frac{2}{3}$ стакана молока, 2 луковицы, $\frac{1}{3}$ буханки черствого белого хлеба, 2 ст. ложки лимонного сока, 3 ст. ложки растительного масла, $\frac{1}{2}$ ч. ложки красного молотого перца, соль по вкусу.

Свежую рыбную икру вымыть, опустить в кипящую подсоленную воду и отварить до готовности. Репчатый лук очистить, ополоснуть, нашинковать и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого оттенка. Белый хлеб размочить в молоке, слегка отжать и пропустить через мясорубку вместе с рыбной икрой и обжаренным луком. Полученную массу заправить лимонным соком, добавить перец, соль и тщательно перемешать.

Начинка из рыбной икры с фасолью



300 г свежей рыбной икры, $2\frac{1}{3}$ стакана фасоли, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, $\frac{1}{2}$ пучка зелени укропа, $\frac{1}{3}$ ч. ложки эстрагона, соль по вкусу.

Фасоль перебрать, промыть, залить на ночь холодной водой. На следующий день воду слить, залить фасоль заново и варить

на слабом огне до мягкости в течение 1,5—2 часов. После этого откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость, и пропустить через мясорубку вместе со сваренной в подсоленной воде рыбной икрой. В полученную массу добавить эстрагон, измельченную зелень укропа и соль и все тщательно вымешать до получения однородной массы.

Начинка из рыбного фарша с сардельками



0,5 кг свежей щуки, 5 сарделек, 1 луковица, 3—4 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Сардельки вымыть и мелко нарубить. Репчатый лук очистить, ополоснуть и тонко нашинковать. Свежую щуку выпотрошить, отделить мясо от костей, промыть его под холодной проточной водой, посолить, посыпать черным молотым перцем и на два часа туго завязать в полотенце. Подготовленную таким образом щуку нарезать ломтиками. Нашинкованную луковицу поджарить в разогретом растительном масле до золотистого оттенка, положить рыбу и жарить почти до готовности. Остудить, мелко нарубить, добавить измельченную зелень петрушки, сардельки, по вкусу соль и черный молотый перец и тщательно перемешать все компоненты.

Начинка из печени трески



200 г консервированной печени трески, 2 яйца, 3 ст. ложки риса, ½ лимона, 2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука.

Вынуть печень трески из банки, откинуть на сито, чтобы стекло масло, а затем мелко порубить. Яйца сварить вкрутую, очистить и размять вилкой. Из риса сварить рассыпчатую кашу. Лимон очистить от кожуры и мелко нарезать, предварительно удалив косточки. Смешать печень трески, яйца, рассыпчатый рис, лимон и мелко нарезанный зеленый лук.

Начинка из креветок с грибами



10 свежих шампиньонов, 2 стакана креветок, 1 лимон, 2 яйца, 1 луковица, 2—3 ст. ложки сметаны, ½ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Свежие шампиньоны перебрать, тщательно промыть и опустить в кипящую подсоленную воду. Варить в течение 8—10 минут на слабом огне. Готовые грибы откинуть на дуршлаг, промыть горячей кипяченой водой и охладить. Охлажденные шампиньоны нарезать вдоль волокон соломкой.

Креветки отварить в кипящей подсоленной воде до полной готовности, вынуть из отвара и очистить: удалить панцирь, усики, головку и внутренности. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и мелко порубить. Репчатый лук очистить, вымыть и нашинковать тонкими полукольцами. Лимон очистить от цедры, удалить косточки и нарезать мякоть небольшими ломтиками. Лимонную цедру ошпарить кипятком и натереть на мелкой терке. Смешать вареные измельченные грибы, креветки, мякоть и цедру лимона, репчатый лук и яйца. Добавить смесь сметаны и черного молотого перца и еще раз все перемешать.

Начинка из саго с рыбой



2 ст. ложки саго, 3 стакана воды для варки, 150 г свежей рыбы, 2 яйца, 2 ст. ложки измельченной зелени укропа, 2 ст. ложки жира, соль по вкусу.

Саго хорошо промыть, опустить в кастрюлю с подсоленным кипятком и варить до прозрачности (около 20 минут). Затем откинуть на сито и промыть холодной кипяченой водой. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и размять вилкой. Свежую рыбу обработать, отварить в подсоленной воде до готовности и мелко нарезать. Смешать саго, вареную рыбу и яйца, измельченную зелень укропа и жир.

Начинка из кальмаров



1 кг кальмаров, 2 зубка чеснока, 2 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка кунжута, $\frac{1}{2}$ ч. ложки красного молотого перца, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.

Вытянуть из-под мантии голову и щупальца кальмара, удалить чернильные мешки и панцирь. Отрезать щупальца над глазами и удалить мелкие зубы между ними. Тело и щупальца кальмара тщательно промыть холодной проточной водой, натереть солью, обдать кипятком и нарезать соломкой. Подготовленных таким образом кальмаров выложить в кастрюлю, залить водой, отварить до полной готовности и откинуть на дуршлаг, чтобы

стекла жидкость. Чеснок очистить и мелко порубить (или раздавить в чесночнице), после чего заправить им сваренных кальмаров, добавить сметану, поджаренный на сухой сковороде кунжут, красный молотый перец, сахар и соль. Тщательно перемешать все компоненты. Дать настояться в течение 20 минут, а затем использовать в качестве начинки для любых пирожков.

Начинка из кальмаров с луком и оливками



300 г консервированного мяса кальмаров, 2 луковицы, 12 оливок без косточек, 2 ст. ложки яблочного уксуса, 1 лавровый лист, 5 горошин душистого перца, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.

Соединить яблочный уксус с 1½ стакана воды, добавить лавровый лист, душистый перец, сахар и соль, поставить на небольшой огонь и прокипятить в течение 3–5 минут, после чего охладить и процедить. Репчатый лук очистить, нарезать тонкими полукольцами, промыть холодной проточной водой и откинуть на дуршлаг. Затем переложить лук в стеклянную посуду, залить полученным маринадом и поставить на 1–2 часа в холодильник.

Мясо кальмаров вынуть из банки, тщательно промыть, обсушить кулинарными салфетками и нарезать соломкой. Оливки без косточек также нарезать тонкой соломкой. Смешать мясо кальмаров, оливки и маринованный лук.

Начинка из кальмаров с курицей



200 г консервированных кальмаров, 300 г куриного мяса, 2 яблока кислых сортов, 1 маринованный огурец, соль и черный молотый перец по вкусу.

Куриное мясо отварить в подсоленной воде до готовности, охладить и нарезать соломкой. Консервированных кальмаров вынуть из банки, тщательно промыть кипяченой водой, обсушить кулинарными салфетками и также нарезать соломкой. Яблоки очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Маринованный огурец натереть на мелкой терке. Смешать консервированных кальмаров, куриное мясо, яблоки и маринованный огурец, добавить черный молотый перец и хорошо перемешать.

Начинка из кальмаров с картофелем



0,5 кг молодого картофеля, 400 г кальмаров, 2 ст. ложки лимонного сока, 2 луковицы, 4 ст. ложки размягченного сливочного масла, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Вытянуть голову и щупальца кальмара из-под мантии, удалить чернильные мешки и панцирь. Отрезать щупальца над глазами и удалить мелкие зубы между ними. Тело и щупальца кальмара тщательно промыть холодной проточной водой, натереть солью, обдать кипятком и нарезать соломкой. Подготовленных таким образом кальмаров выложить в кастрюлю, залить водой, отварить до полной готовности и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость. Молодой картофель очистить, отварить в подсоленной воде и приготовить картофельное пюре. Репчатый лук очистить, вымыть и нашинковать. Вареные кальмары пропустить через мясорубку, смешать с луком, добавить черный молотый перец и соль. Разогреть в сковороде сливочное масло и обжарить на нем полученную массу. Смешать приготовленное картофельное пюре с поджаренными кальмарами и лимонным соком.

Начинка из креветок с рисом



2 стакана очищенных вареных креветок, $\frac{2}{3}$ стакана риса, 2 яйца, 3 ст. ложки измельченного зеленого лука, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 3 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки лимонного сока, 2 ч. ложки кунжута, $\frac{1}{3}$ ч. ложки молотого имбиря, соль по вкусу.

Рис промыть несколько раз в теплой воде, сварить рассыпчатую кашу (из расчета 1 часть риса к 1,8 части воды), после чего снять с огня и остудить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать соломкой. Готовых креветок измельчить.

Приготовить заправку. Разогреть сковороду с растительным маслом на умеренном огне, не доводя до кипения. Через 1–2 минуты всыпать в масло кунжут и имбирь и продолжать нагревать, помешивая, 1 минуту до появления аромата, после чего снять с огня. Масло с кунжутом и имбирем остудить и смешать его с нарезанным зеленым луком, измельченной зеленью петрушки, лимонным соком, добавить по вкусу соль. Полученную заправку тщательно перемешать. Смешать креветки с рисом,

нарезанным яйцом и заправить приготовленной заправкой. Данную начинку лучше всего использовать для жареных дрожжевых пирожков.

Начинка из креветок и брокколи



250 г замороженных креветок, 150 г брокколи, 4 ст. ложки вареного риса, 5 шампиньонов, 1–2 луковицы, 100 г сливочного масла, 1½ стакана воды, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа, 1 лавровый лист, соль по вкусу.

Креветки разморозить, опустить в кипящую подсоленную воду, добавить лавровый лист и укроп и варить в течение 20 минут, после чего вынуть шумовкой, остудить и почистить, а бульон процедить. Репчатый лук очистить, ополоснуть и измельчить. Шампиньоны вымыть, мелко нарезать, выложить в сковороду с разогретым сливочным маслом и, помешивая, обжарить. Затем добавить лук и жарить до готовности. Брокколи разделить на отдельные кочешки и отварить в подсоленном бульоне, в котором варились креветки, до мягкости.

Вареный рис соединить с креветками, жареными грибами и брокколи и перемешать.

Начинка из креветок с сыром



250 г консервированного мяса креветок, 100 г твердого сыра, ½ ч. ложки молотого имбиря, 4 ст. ложки топленого масла, 2 луковицы, соль по вкусу.

Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, выложить в сковороду с разогретым маслом и обжарить, помешивая, до золотистого оттенка. Консервированное мясо креветок вынуть из банки, отцедить лишнюю жидкость и размять вилкой. Сыр натереть на крупной терке. Смешать мясо креветок, лук, сыр, молотый имбирь и соль.

Начинка из креветок с редькой



0,5 кг свежих креветок, 1 свежая редька, 1 морковь, 2 яйца, 2 ст. ложки лимонного сока, 3 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, соль и красный молотый перец по вкусу.

Свежие креветки отварить в кипящей подсоленной воде, после чего очистить: удалить головки, усики, панцирь и внутренности. Вареное мясо креветок нарезать ломтиками и полить лимонным соком. Морковь и редьку почистить, хорошо вымыть щеточкой и нарезать небольшими кубиками. Яйца сварить вкрутую, очистить и размять вилкой. Смешать мясо креветок, измельченную редьку, морковь, яйца, мелко нарезанную зелень петрушки соль и красный молотый перец.

Начинка из креветок с грушами



400 г креветок, 1 крупная груша, ½ пучка зеленого лука, 2–3 зубка чеснока, 1 яйцо, 1 ст. ложка кунжута, 1 ч. ложка сахарной пудры, ⅓ ч. ложки соли.

Отварить креветки в подсоленной воде и очистить от панциря и внутренностей. Из груши удалить сердцевину, нарезать мякоть маленькими ломтиками и залить подсоленной водой на 15–20 минут. Слегка обжарить кунжут на сухой сковороде (до появления аромата). Зеленый лук ополоснуть, стряхнуть лишнюю воду и нашинковать. Чеснок очистить и раздавить при помощи чесночницы. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и размять вилкой или мелко порубить. Подготовленные креветки соединить с ломтиками груши (воду предварительно слить), добавить зеленый лук, чеснок, вареное яйцо, кунжут, сахарную пудру и соль и тщательно перемешать.

Начинка из креветок с гранатом



0,5 кг креветок, 2 граната, 1 луковица, 3 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Креветок отварить в кипящей подсоленной воде, после чего очистить: удалить головки, усики, панцири и внутренности. Готовое мясо креветок переложить в эмалированную или стеклянную посуду, полить лимонным соком, перемешать и дать постоять 10–15 минут при комнатной температуре.

В это время репчатый лук очистить, вымыть и нарезать тонкими полукольцами. Гранаты надрезать острым ножом, после чего разломить руками и осторожно вынуть зерна. Смешать мясо креветок, измельченный репчатый лук, гранатовые зерна и измельченную зелень петрушки.

Начинка из мидий с зеленым горошком



800 г свежих мидий, $\frac{1}{3}$ стакана риса, $\frac{1}{2}$ стакана консервированного зеленого горошка, 1 яйцо, 1 морковь, соль по вкусу.

Свежие мидии опустить в кипящую воду и варить под закрытой крышкой в течение 5–6 минут, пока не раскроются. После этого снять кастрюлю с огня, вынуть мясо из раковин и тщательно промыть холодной проточной водой. Мясо мидий опустить в подсоленную воду (можно добавить 2–3 столовые ложки лимонного сока) и отварить до готовности, после чего вынуть из отвара и охладить. Рис промыть несколько раз теплой водой и сварить рассыпчатую кашу. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и размять вилкой. Морковь очистить, вымыть и нарезать маленькими кубиками. Смешать вареные мидии, рассыпчатый рис, консервированный зеленый горошек, измельченное яйцо и морковь. Посолить по вкусу.

Начинка из крабов с изюмом



0,5 кг свежих крабов, 3 яблока, $\frac{1}{2}$ стакана изюма, 3 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки измельченной зелени кудрявой петрушки, соль по вкусу.

Свежих крабов опустить в кипящую подсоленную воду и отварить до готовности. Откинуть на дуршлаг, дать стечь жидкости, остудить и извлечь мясо. Готовое крабовое мясо нарезать небольшими кусочками и полить лимонным соком. Вымытые яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой (или натереть на крупной терке). Изюм несколько раз промыть в теплой воде и откинуть на сито. Смешать измельченное крабовое мясо, яблоки, изюм и измельченную зелень петрушки, посолить по вкусу и все тщательно перемешать.

Начинка из устриц с бобами



300 г консервированных устриц, 12 оливок без косточек, $\frac{2}{3}$ стакана бобов, 1 луковица, соль и черный молотый перец по вкусу.

Бобы отварить до мягкости в небольшом количестве воды, откинуть на дуршлаг и охладить. Консервированные устрицы вынуть из банки. Оливки без косточек разрезать на четыре час-

ти каждую. Репчатый лук очистить, ополоснуть и нашинковать. Смешать консервированные устрицы, вареные бобы, оливки и репчатый лук, добавить соль и черный молотый перец по вкусу и снова тщательно перемешать.

Начинка из лангустов с зеленым горошком



300 г лангустов, 1 яйцо, 5 ст. ложек рассыпчатого отварного риса, $\frac{1}{2}$ стакана консервированного зеленого горошка, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Подготовленных лангустов отварить в подсоленной воде до готовности, охладить и нарезать маленькими кусочками. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и размять вилкой. Смешать кусочки вареных лангустов, рассыпчатый рис, яйцо, консервированный зеленый горошек и измельченную зелень петрушки.

Начинка из крабов с ветчиной



200 г свежего мяса крабов, 200 г ветчины, $\frac{1}{2}$ стакана консервированного зеленого горошка, 2 яйца, 2 помидора, 3 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, соль по вкусу.

Мясо крабов отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, охладить и нарезать небольшими кусочками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко порубить или размять вилкой. Ветчину нарезать маленькими кубиками. Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу и нарезать дольками. Смешать крабовое мясо, ветчину, консервированный зеленый горошек, яйца, помидоры и мелко нарезанный зеленый лук.

Начинка из крабов с грибами



1 банка консервированного мяса крабов, 4 свежих шампиньона, 2 яйца, 1 корень сельдерея, 10 грецких орехов, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, 2 ст. ложки свежей сметаны.

Грибы перебрать и очистить, тщательно промыть и отварить в подсоленной воде в течение 15–20 минут. Откинуть на дурш-

лаг, чтобы стекла вода. Охлажденные грибы нарезать соломкой или тонкими ломтиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко порубить. Корень сельдерея вымыть и отварить в подсоленной воде до мягкости, после чего остудить, очистить и нарезать соломкой. Мясо крабов отцедить от сока и разделить на отдельные волокна (в виде лапши). Вынуть ядра грецких орехов, прокалить их в духовке или обжарить на сухой сковороде до появления аромата, после чего остудить, очистить от сухой кожицы и измельчить.

Смешать консервированное мясо крабов, вареные яйца, корень сельдерея, измельченные орехи, грибы, добавить свежую сметану и еще раз перемешать.

Начинка из крабов с грибами и сыром



200 г мяса свежих крабов, 200 г шампиньонов, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки мадеры, 2 ст. ложки измельченной зелени сельдерея, соль и черный молотый перец по вкусу.

Шампиньоны вымыть, нарезать ломтиками и обжарить в половине указанной нормы сливочного масла. Мясо свежих крабов мелко нарезать, выложить в сковороду с оставшимся разогретым маслом, добавить грибы и, помешивая, обжаривать в течение 2—3 минут.

Полученную смесь смешать с тертым сыром, измельченной зеленью сельдерея, солью и черным молотым перцем и сбрызнуть мадерой.

Начинка из крабов с тмином



7 крупных крабов, 1 луковица, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, $\frac{1}{2}$ пучка зелени петрушки и укропа, $\frac{1}{3}$ ч. ложки тмина, $\frac{1}{2}$ ч. ложки красного молотого перца, соль по вкусу.

Крабов тщательно промыть и отварить в подсоленной воде, добавив тмин и укроп, затем вынуть из отвара, остудить и освободить мясо от панциря. Репчатый лук нашинковать и обжарить на сливочном масле до золотистого оттенка. Добавить мясо крабов, посолить, посыпать красным перцем, хорошо перемешать с луком и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Начинка из раков



20 раков, 4 ст. ложки размягченного сливочного масла, 1 стакан молока, 9 вареных желтков, 2 ст. ложки соли, ½ ч. ложки тмина, ½ пучка зелени укропа, ½ пучка зелени петрушки, 2 лавровых листа.

Раков хорошо вымыть в холодной воде. Зелень укропа и петрушки вымыть, стряхнуть лишнюю воду и мелко нарубить острым ножом. В эмалированной кастрюле довести до кипения 4 литра воды, добавить соль, лавровый лист, тмин и измельченную зелень укропа и петрушки. Живых раков опустить по одному в кипящую воду головой вниз. Накрыть кастрюлю крышкой и варить раков в течение 8–10 минут. Затем огонь выключить, дать ракам постоять в отваре около 8 минут, после чего вынуть и охладить. Извлечь из шеек и клешней мясо и нарезать его маленькими кубиками.

В сковороде разогреть сливочное масло, положить мелко нарезанный репчатый лук и слегка поджарить на слабом огне. Затем добавить в лук просеянную пшеничную муку и поджаривать до тех пор, пока мука не окрасится в светло-коричневый цвет. Влить молоко и варить в течение 10 минут, периодически помешивая деревянной ложкой. Полученный соус снять с огня, посолить, добавить сметану и хорошо перемешать. Сваренные желтки мелко нарубить. Смешать соус, измельченные желтки и мясо раков.

Начинка из раковых шеек с рисом



25–30 раков, 100 г сливочного масла, 1 стакан риса, 6–7 шампиньонов, 1 пучок зелени укропа, 1 ч. ложка тмина, ½ ч. ложки молотого красного перца, соль по вкусу.

Промытых раков отварить в кипящей подсоленной воде с укропом и тмином в течение 20–25 минут, после чего вынуть шумовкой, слегка остудить, очистить шейки от панциря и внутренностей, мелко нарезать, сложить в миску и полить небольшим количеством бульона, чтобы они не подсыхали.

Панцирь и клешни растолочь в порошок, перемешать с 50 г сливочного масла и красным перцем и, непрерывно помешивая, поджаривать на слабом огне, пока масло не станет темно-красным. Процедить его и обжарить в нем раковые шейки.

Одновременно с приготовлением ракового масла рис промыть, высыпать в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и

сварить рассыпчатую кашу. Вымытые шампиньоны нарезать ломтиками, обжарить в оставшемся масле и смешать с рисом и раковыми шейками.

Начинка из раков с шампиньонами



20 вареных раков, 300 г свежих шампиньонов, 5 яиц, 3 ст. ложки сливочного масла, 1–2 ст. ложки измельченной зелени укропа.

Очистить раковые шейки от панциря и внутренностей и нарезать их небольшими ломтиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и измельчить ножом или размять вилкой. Шампиньоны перебрать, вымыть, нашинковать и обжарить в разогретом сливочном масле. Смешать раковые шейки, измельченные яйца, грибы и зелень укропа.

Начинка из раков с рыбой



20 раков, 150 г филе судака, $\frac{2}{3}$ стакана рыбного бульона, 1 ст. ложка ракового масла, $\frac{1}{2}$ ст. ложки муки, 4 свежих шампиньона, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка тертого сыра, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 1 пучок укропа, тертый мускатный орех на кончике ножа, соль и красный молотый перец по вкусу.

Раков отварить в подсоленной воде с добавлением укропа, после чего откинуть на дуршлаг, извлечь из панцирей мясо и мелко его нарубить. Свежие шампиньоны почистить, вымыть, измельчить и поджарить в половине разогретого сливочного масла. Измельченную зелень петрушки обжарить в оставшемся сливочном масле. Просеянную муку поджарить в раковом масле, развести рыбным бульоном, размешивая, чтобы не было комков, и соединить с рыбой, раками, шампиньонами, сыром, зеленью петрушки, тертым мускатным орехом, солью и красным молотым перцем. Все тщательно перемешать и немного проварить, чтобы начинка загустела.

Начинка из раков с телятиной



20 раков, 350 г мякоти телятины, 2 яйца, 4 ст. ложки масла или смальца, 1 ст. ложка сметаны, 1 пучок укропа, тертый мускатный орех на кончике ножа, соль и черный молотый перец по вкусу.

Вымытых раков опустить головой вниз в кипящую подсоленную воду с добавлением измельченного укропа и отварить до готовности, после чего откинуть на дуршлаг, остудить и извлечь мясо. Мякоть телятины очистить от пленок и сухожилий, мелко нарубить, посыпать солью и черным молотым перцем и обжарить в масле или смальце до готовности. Соединить раков с телятиной, тертым мускатным орехом, яйцами и сметаной и тщательно перемешать.

НАЧИНКИ ОВОЩНЫЕ

Начинка из вареной тыквы



700 г тыквы, 1 стакан молотых орехов, 2 ст. ложки размягченного сливочного масла, соль по вкусу.

Очищенную от кожуры, семян и волокон тыкву нарезать крупной соломкой, опустить в кастрюлю с подсоленным кипятком и варить в течение 3 минут. Затем откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость, и смешать с молотыми орехами и размягченным сливочным маслом.

Начинка из тыквы с морковью



300 г тыквы, 2 крупные моркови, 3 ст. ложки изюма, соль и сахар по вкусу.

С тыквы срезать кожуру, удалить волокнистую ткань с семенами, промыть холодной проточной водой и натереть на крупной терке. Морковь очистить, ополоснуть и тоже натереть на терке. Изюм без косточек несколько раз промыть в теплой воде и обсушить. Смешать тыкву, морковь и изюм, добавить соль и сахар и еще раз тщательно перемешать.

Начинка из тыквы с зеленью сельдерея



350 г тыквы, 1 луковица, 1 пучок зелени сельдерея, 2 ст. ложки растительного масла, соль и черный молотый перец по вкусу.

Репчатый лук очистить, ополоснуть, нашинковать, выложить в сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить до

золотистого оттенка. С тыквы срезать кожуру, удалить волокнистую ткань с семенами, промыть холодной проточной водой и натереть на крупной терке. Зелень сельдерея хорошо вымыть, обсушить кулинарными салфетками и мелко нарубить острым ножом. Соединить тыкву, поджаренную луковицу, зелень сельдерея, соль и черный молотый перец и тщательно перемешать все компоненты.

Начинка из кабачков



1 кг молодых кабачков, 2–3 яйца, 1 луковица, 2 ст. ложки растопленного маргарина, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 350 г тертого сыра, черный молотый перец на кончике ножа, соль по вкусу.

Кабачки вымыть, удалить плодоножки и натереть на терке. Лук очистить, вымыть и нашинковать. Сложить кабачки и лук в кастрюлю и тушить в небольшом количестве воды, пока жидкость не испарится. Снять с огня, добавить взбитые яйца, растопленный маргарин, панировочные сухари, тертый сыр, черный молотый перец и соль по вкусу. Все тщательно перемешать.

Начинка из цуккини с сельдереем



4 молодых цуккини, 2 корня сельдерея, 2 стручка сладкого болгарского перца, $\frac{1}{3}$ стакана растительного масла, 1 ч. ложка майорана, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Цуккини вымыть, обсушить кулинарными салфетками и нарезать маленькими кусочками толщиной не больше 4 мм. Сладкий болгарский перец вымыть, очистить от семян и плодоножек и нарезать соломкой длиной 1 см. Корни сельдерея очистить, вымыть и нашинковать. Разогреть в сковороде растительное масло и жарить измельченные корни сельдерея на умеренном огне до тех пор, пока они не станут мягкими. Затем добавить нарезанные цуккини, сладкий болгарский перец и продолжать жарить, время от времени помешивая. В конце приготовления добавить к овощам майоран, черный молотый перец и соль, все хорошо перемешать и через несколько минут снять с плиты. Готовую начинку использовать для приготовления пирожков.

Начинка из кабачков с рисом



3 молодых кабачка, 200 г грудинки, 1 стакан риса, 2 моркови, 1 луковица, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки измельченной зелени укропа, соль по вкусу.

Кабачки хорошо вымыть, натереть на крупной терке, посолить и дать постоять полчаса. Рис перебрать, несколько раз промыть и сварить в подсоленной воде до полуготовности. Репчатый лук очистить и нашинковать. Очищенную и вымытую морковь натереть на крупной терке. Грудинку измельчить. В сковороде разогреть растительное масло, обжарить на нем лук, морковь и грудинку. Затем добавить вареный рис, кабачки и зелень укропа, посолить и перемешать.

Начинка из кабачков с потрохами



2 молодых кабачка, ½ стакана вареного риса, 200 г куриных потрохов (сердце и печень), 1 яйцо, 1 луковица, 3–4 ст. ложки растительного масла, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Кабачки вымыть и натереть на крупной терке. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать и обжарить в небольшом количестве растительного масла до золотистого оттенка. Куриные потроха тщательно промыть холодной проточной водой, отварить в кипящей подсоленной воде до готовности, после чего мелко порезать или пропустить через мясорубку. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, размять вилкой. Соединить кабачки, лук, вареный рис, потроха, яйцо, зелень петрушки, добавить соль, черный молотый перец и хорошо перемешать.

Начинка из репы



0,5 кг репы, 1 ст. ложка сливочного масла, ½–1 стакан белого бульона, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, тертый мускатный орех на кончике ножа, соль и сахар по вкусу.

Неочищенную репу опустить в кастрюлю с кипящей водой, довести до кипения, вынуть, хорошо вымыть, срезать зеленую верхушку и толстый слой кожуры. Подготовленную репу нарезать ломтиками, залить подсоленным кипятком и вскипятить.

Откинуть на сито. Переложить в небольшой соусник, залить горячим процеженным бульоном так, чтобы репа была покрыта до половины, добавить сливочное масло, соль и сахар и тушить под закрытой крышкой до мягкости, после чего протереть репу еще горячей через сито и смешать с тертым мускатным орехом и измельченной зеленью петрушки.

Начинка овощная



1 кочан цветной капусты, 1 брюква, 6 картофелин, 1 морковь, 1 луковица, 1 стакан свежего зеленого горошка, 2 ст. ложки размягченного сливочного масла, 4 ст. ложки сливок, соль по вкусу.

Овощи почистить и вымыть. Цветную капусту разделить на отдельные кочешки. Брюкву, картофель и морковь нарезать небольшими ромбиками, а лук нашинковать.

Подготовленные овощи переложить в глубокую сковороду, влить немного воды, накрыть крышкой, поставить в разогретую духовку и тушить на слабом огне 1–1,5 часа. После этого всыпать стакан горошка, посолить, влить горячие сливки и тушить еще 20–30 минут, после чего протереть через сито.

Начинка-ассорти



8 сладких болгарских перцев, ½ стакана риса, 2 луковицы, 1 морковь, 200 г тыквы, 100 г свежих шампиньонов, 4 ст. ложки растительного масла, 1 зубок чеснока, соль по вкусу.

Сладкий перец вымыть, очистить от семян и плодоножек и мелко нарезать. Рис несколько раз промыть, опустить в кипящую подсоленную воду и сварить рассыпчатую кашу. Репчатый лук освободить от шелухи и нашинковать. Очищенную и вымытую морковь натереть на крупной терке. С тыквы срезать кожицу, удалить волокнистую ткань вместе с семенами и нарезать небольшими кубиками. Шампиньоны вымыть и измельчить. В глубокой сковороде разогреть растительное масло и обжарить в нем, добавляя поочередно, лук, морковь, перец, шампиньоны и тыкву. В конце приготовления добавить рисовую кашу, соль и измельченный зубчик чеснока и все тщательно перемешать.

Начинка со свежим горохом



2 моркови, 1 луковица, 100 г лука-порей (белая часть), 200 г молодой стручковой фасоли, 3 капустных листа, ½ стакана свежего гороха, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 4 стакана мясного или куриного бульона, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Стручковую фасоль вымыть, удалить жесткие продольные прожилки и нарезать косыми ломтиками. Репчатый лук, морковь и капустные листья очистить, вымыть и мелко нарезать. В небольшой кастрюле или соуснике растопить сливочное масло, всыпать овощи, добавить горох, фасоль, измельченный лук-порей и слегка обжарить, не давая овощам потемнеть. Затем влить бульон, довести до кипения, добавить соль и черный молотый перец и варить на очень слабом огне в течение 45 минут.

Готовые овощи откинуть на сито, чтобы стекла лишняя жидкость, а затем протереть через сито и добавить зелень петрушки.

Начинка из зеленого горошка с апельсинами



1 стакан консервированного зеленого горошка, 3 апельсина, ½ стакана ядер грецких орехов (или арахиса), 1 ст. ложка лимонного сока, соль и черный молотый перец по вкусу.

Консервированный зеленый горошек (без жидкости) разложить на ровной поверхности, чтобы он слегка подсох. Ядра грецких орехов (или арахис) обжарить, помешивая, на сухой сковороде, после чего охладить, очистить от сухой кожицы и мелко порубить. Апельсины очистить от кожуры, разделить на отдельные дольки, удалить косточки и нарезать небольшими кусочками. Смешать консервированный зеленый горошек, апельсины и поджаренные ядра грецких орехов. Добавить лимонный сок, соль и черный молотый перец и осторожно перемешать все компоненты.

Начинка из стручкового гороха с тофу



400 г стручков зеленого гороха, 200 г тофу, 3 ст. ложки кунжута, 1 луковица, ½ ч. ложки порошка карри, ½ пучка зелени петрушки, соль по вкусу.

Стручки молодого зеленого гороха тщательно промыть холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками, удалить жесткие продольные жилки и нарезать небольшими ломтиками. Опустить нарезанные стручки в кипящую подсоленную воду и отварить до мягкости, после чего откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость, и охладить. Тофу раскрошить или нарезать небольшими кубиками. Семена кунжута обжарить на сухой сковороде до появления приятного аромата. Репчатый лук очистить, ополоснуть и тонко нашинковать. Зелень петрушки хорошо промыть, стряхнуть воду и мелко нарезать.

Смешать вареные стручки зеленого гороха, тофу, семена кунжута и репчатый лук. Добавить порошок карри, измельченную зелень петрушки и соль и тщательно перемешать все компоненты.

Начинка из зеленого горошка с болгарским перцем



1 стакан зеленого горошка, 2 сладких болгарских перца, 3 яблока кисло-сладких сортов, 2 зубка чеснока, ½ ч. ложки майорана, 2 ст. ложки измельченного укропа, соль и красный молотый перец по вкусу.

Зеленый горошек замочить на ночь в холодной воде, после чего промыть, залить свежей водой и поставить на огонь. Добавить по вкусу соль и отварить до полной готовности. Готовый горошек откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость, и охладить. Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножки, нарезать соломкой. Яблоки очистить, удалить сердцевину и также нарезать соломкой (или натереть на крупной терке). Чеснок очистить и измельчить (или раздавить в чесночнице).

Смешать вареный зеленый горошек, болгарский перец, яблоки и чеснок. Добавить измельченный укроп, майоран, соль и красный молотый перец и все ингредиенты хорошо перемешать.

Начинка из горошка с копченым угрем



600 г молодого зеленого горошка, 400 г филе копченого угря, 2 ч. ложки соли, 1 ч. ложка соды, 6 стаканов воды или рыбного бульона.

Воду или рыбный бульон вылить в эмалированную кастрюлю, добавить соль и соду и довести до кипения. Вылушенный

зеленый горошек опустить в кипяток и два раза довести до кипения на сильном огне, не накрывая крышкой. Затем откинуть на дуршлаг или сито и промыть холодной кипяченой водой. Копченого угря нарезать маленькими ломтиками, обдать кипятком и смешать с вареным горошком.

Начинка из лука



0,5 кг маленьких луковиц, 3 вареных яйца, 300 г мягкого сыра, 2 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки мелко нарубленной зелени укропа, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, растопленное сливочное масло для смазывания.

Смешать яйца, черный молотый перец, мелко нарезанный лук, укроп, растительное масло и размятый вилкой мягкий сыр.

Начинка из вареного лука



0,5 кг репчатого лука, 4 картофелины, 2 ст. ложки молока, 2 сырых яичных желтка, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки молотых сухарей, соль по вкусу.

Репчатый лук и картофель очистить, вымыть, опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и отварить до мягкости. Слить воду, овощи тщательно размять пестиком, добавить размягченное сливочное масло, желтки, молотые сухари и немного посолить. Развести горячим молоком и хорошо взбить венчиком.

Начинка с кукурузой



1 стакан вязкой рисовой каши, $1\frac{1}{2}$ банки консервированной кукурузы, 1 маленький кабачок, 1 луковица, 2 моркови, 3 ст. ложки топленого масла, 1–2 зубка чеснока, соль по вкусу.

Зерна консервированной кукурузы вынуть из банки и отцедить жидкость. Очищенный чеснок раздавить в чесночнице. Все овощи очистить и вымыть. Кабачок и морковь нарезать маленькими кубиками, репчатый лук нашинковать, все выложить в сковороду с разогретым маслом и обжарить. В эмалированной посуде смешать вязкую рисовую кашу, жареные овощи, кукурузу и чеснок. Посолить по вкусу.

Начинка из зеленой фасоли



0,5 кг зеленых стручков фасоли, 3 ст. ложки маргарина, 2 яйца, 3 луковицы, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, соль по вкусу.

Стручковую фасоль промыть, очистить от прожилок, нарезать косыми ломтиками, опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, сварить до мягкости и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость. Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть, тонко нашинковать и обжарить в разогретом маргарине до золотистого оттенка. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко нарезать или размять вилкой. Смешать вареные стручки фасоли с жареным луком, яйцами и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Начинка из стручковой фасоли с морковью



400 г стручков зеленой фасоли, 1 свекла, 2 моркови, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Свеклу и морковь вымыть щеткой, поместить в эмалированную кастрюлю, залить холодной водой и отварить до мягкости на умеренном огне. Готовые овощи вынуть из отвара, остудить, очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками.

Стручки зеленой фасоли тщательно промыть холодной проточной водой, удалить жесткие продольные жилки и нарезать небольшими кусочками. Отварить стручки фасоли в небольшом количестве подсоленной воды до мягкости, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость, и охладить. Зелень укропа хорошо ополоснуть, стряхнуть воду и мелко нарубить. Смешать вареные стручки фасоли, свеклу, морковь и нарезанную зелень укропа.

Начинка из фасоли с имбирем



1 стакан фасоли, 3 моркови, 1 ч. ложка молотого имбиря, соль и красный молотый перец по вкусу.

Фасоль замочить на ночь в холодной воде, после чего промыть, залить свежей водой и поставить на огонь. Добавить по вкусу соль и отварить фасоль до готовности, после чего откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость, и остудить. Морковь вымыть щеточкой, отварить в небольшом количестве воды, охладить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Смешать отварную

фасоль и морковь, добавить молотый имбирь, соль и красный молотый перец и тщательно перемешать все компоненты.

Начинка из фасоли с мятой



1 стакан молодой фасоли, 3 ст. ложки мелко нарезанных листьев свежей мяты, 3 яблока кисло-сладких сортов, 3 ст. ложки лимонного сока, соль и красный молотый перец по вкусу.

Молодую фасоль залить холодной водой и оставить на ночь. Затем воду слить, фасоль промыть, залить новой водой и отварить до мягкости, посолив по вкусу. Готовую фасоль откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость, и остудить. Яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать небольшими кубиками.

Смешать вареную фасоль, яблоки, мелко нарезанные листья мяты, полить лимонным соком и дать постоять при комнатной температуре в течение 15 минут. Затем добавить соль и красный молотый перец и тщательно перемешать все компоненты.

Начинка из фасоли с кунжутом и яблоками



1 стакан фасоли, 4 яблока кисло-сладких сортов, ½ стакана кунжута, соль и красный молотый перец по вкусу.

Фасоль замочить на ночь в холодной воде, после чего промыть, залить новой водой и отварить до мягкости, посолив по вкусу. Фасоль не должна развариться. Семена кунжута обжарить, помешивая, на сухой сковороде до появления приятного аромата. Яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать небольшими кубиками. Чеснок очистить и измельчить (или раздавить в чесночнице).

Смешать вареную фасоль, яблоки, поджаренный кунжут, чеснок, соль и красный молотый перец.

Начинка из фасоли с грибами



1½ стакана фасоли, 0,5 кг свежих грибов (желательно взять шампиньоны или белые), 2 луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, соль и черный молотый перец по вкусу.

Фасоль залить водой так, чтобы она была только покрыта, и оставить на ночь. Утром воду слить, фасоль промыть и залить

новой водой. Варить на слабом огне до мягкости, после чего откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость. Готовую фасоль протереть через сито или размять. Свежие грибы перебрать, если нужно — очистить, тщательно вымыть и отварить в подсоленной воде в течение 7–10 минут. Отвар отцедить, а грибы мелко нарезать. Репчатый лук очистить, нашинковать и обжарить до золотистого оттенка в разогретом растительном масле. Смешать пюре из фасоли, вареные грибы, поджаренный репчатый лук, соль и черный молотый перец.

Начинка из фасоли с курицей



800 г фасоли, 3 сырые куриные грудки, 4 ст. ложки гусиного жира, 1 луковица, 2–3 ст. ложки растительного масла, 2–3 зубка чеснока, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль и красный молотый перец по вкусу.

Фасоль замочить на 8 часов в холодной воде, после чего воду слить, залить заново и варить до мягкости в течение 1,5–2 часов. Куриные грудки хорошо промыть холодной проточной водой, промокнуть кулинарной салфеткой и нарезать небольшими кубиками. Чеснок очистить и раздавить в чесночнице. Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и нашинковать тонкими полукольцами. В сковороде разогреть гусиный жир, обжарить на нем кусочки курицы, затем добавить лук, чеснок, влить немного горячей воды и тушить до готовности. Смешать вареную фасоль, кусочки курицы с луком и чесноком, посолить, поперчить, добавить зелень петрушки и перемешать.

Начинка из пророщенной фасоли с перцем



1 стакан пророщенной фасоли, 2 сладких болгарских перца, ½ стакана ядер грецких орехов, ½ ч. ложки красного молотого перца, ½ пучка листьев салата, соль по вкусу.

Пророщенную фасоль хорошо промыть, опустить в кипящую подсоленную воду и варить в течение 2–3 минут (до тех пор, пока она не станет мягкой). Готовую фасоль откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость, и охладить. Сладкий болгарский перец ополоснуть, удалить семена и плодоножки, нашинковать тонкой соломкой. Ядра грецких орехов обжарить на сухой сковороде, после чего охладить, очистить от сухой кожицы

и мелко порубить. Листья салата хорошо промыть, стряхнуть воду и мелко нарезать тонкими полосками.

Смешать вареную пророщенную фасоль, сладкий болгарский перец, ядра грецких орехов, нарезанные листья салата и красный молотый перец.

Начинка из стручковой фасоли с сыром



650 г стручковой фасоли, ½ стакана мягкого тертого сыра (брынзы, «Здоровье»), 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, соль по вкусу.

Стручки фасоли вымыть, очистить от прожилок, опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, отварить до мягкости и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость, после чего нарезать небольшими кусочками. К вареной фасоли добавить растопленное сливочное масло, тертый мягкий сыр и тщательно перемешать.

Начинка из бобов с луком



1 стакан бобов, 3 луковицы, 3 моркови, 1 пучок зелени укропа, ½ ч. ложки майорана, соль и красный молотый перец по вкусу.

Бобы замочить на ночь в холодной воде. Затем воду слить, залить свежую, поставить на огонь и отварить до мягкости, посолив по вкусу. Готовые бобы откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость, и остудить. Морковь вымыть щеточкой, отварить до мягкости, вынуть из отвара и остудить, а затем очистить и нарезать кубиками средней величины. Репчатый лук очистить, ополоснуть, нашинковать и ошпарить кипятком. Зелень укропа вымыть, стряхнуть воду и мелко порубить.

Смешать вареные бобы, морковь, репчатый лук, измельченную зелень укропа, майоран, соль и красный молотый перец.

Начинка из пророщенных бобов



1 стакан пророщенных бобов, 200 г твердого сыра, 1 ч. ложка майорана, 1 луковица, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль и красный молотый перец по вкусу.

Пророщенные бобы промыть, опустить в кипящую воду и варить в течение 2—3 минут, после чего откинуть на дуршлаг и охладить. Твердый сыр нарезать небольшими кубиками или натереть на крупной терке. Репчатый лук очистить, ополоснуть и нашинковать. Смешать вареные пророщенные бобы, сыр, репчатый лук, измельченную зелень петрушки, майоран, соль и красный молотый перец.

Начинка из поджаренных бобов



1 стакан бобов, 4 свежих упругих помидора, корень имбиря длиной 7 см, 5 ст. ложек растопленного сливочного масла, 2 ст. ложки белого вина, 2 ст. ложки сметаны, ½ пучка зелени петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Бобы залить холодной водой и дать постоять в течение 8—9 часов (ночь), после чего промыть, залить новой водой и поставить на сильный огонь. Довести бобы до кипения, отрегулировать огонь до умеренного, добавить по вкусу соль и продолжать варить до тех пор, пока они не станут мягкими. Готовые бобы откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость, слегка охладить и разрезать каждый острым ножом на четыре части. Корень имбиря очистить, вымыть и нарезать тонкой соломкой (или натереть на мелкой терке). Зелень петрушки хорошо промыть, стряхнуть воду и мелко нарезать.

В небольшой глубокой сковороде (или соуснике) на умеренном огне разогреть сливочное масло, опустить в него измельченный имбирный корень и жарить, помешивая, 1—2 минуты. Добавить вареные бобы и жарить, продолжая мешать, еще 5—6 минут. Затем влить белое вино, положить сметану, соль, черный молотый перец и измельченную зелень петрушки и тушить все вместе в течение 4—5 минут.

Свежие помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу и нарезать небольшими ломтиками. Поджаренные бобы и имбирный корень смешать с помидорами.

Начинка из сои с кукурузой



1 стакан соевых бобов, 1 банка консервированной кукурузы, ½ пучка зеленого лука, соль и черный молотый перец по вкусу.

Соевые бобы залить холодной водой так, чтобы она их только покрыла, и дать постоять в течение 8—9 часов (ночь), после чего промыть, залить свежей водой, поставить на огонь. Довести соевые бобы до кипения, отрегулировать огонь до умеренно слабого, добавить по вкусу соль и продолжать варить до тех пор, пока они не станут мягкими. Готовые бобы откинуть на дуршлаг и остудить. Консервированную кукурузу вынуть из банки и отцедить жидкость. Зеленый лук хорошо промыть, стряхнуть воду и нашинковать косыми ломтиками.

Смешать вареные соевые бобы, консервированную кукурузу, измельченный зеленый лук и черный молотый перец.

Начинка из сои с базиликом и лимоном



1½ стакана соевых бобов, 2 лимона, 1 пучок базилика, ⅓ ч. ложки красного молотого перца, 3 ст. ложки кунжута, соль по вкусу.

Соевые бобы залить холодной водой так, чтобы она их только покрыла, и дать постоять в течение 8—9 часов (ночь), после чего промыть, залить новой водой и поставить на сильный огонь. Довести соевые бобы до кипения, отрегулировать огонь до умеренно слабого, добавить по вкусу соль и продолжать варить до тех пор, пока они не станут мягкими. Готовые соевые бобы откинуть на дуршлаг или сито, чтобы стекла жидкость, и охладить. Базилик хорошо промыть, стряхнуть воду и нарезать небольшими тонкими полосками. Вымытые лимоны очистить, удалить косточки и нарезать мякоть небольшими ломтиками. Лимонную цедру ошпарить кипятком и натереть на мелкой терке. Кунжут обжарить на сухой сковороде до появления приятного аромата. Смешать вареные соевые бобы, мякоть лимона, базилик, красный молотый перец, лимонную цедру, поджаренный кунжут и соль.

Начинка из сои с крабовыми палочками



1 стакан сои, 1 упаковка крабовых палочек (270 г), 150 г тофу, 1 луковица, 1 соленый огурец, ½ пучка зеленого лука, 2 ст. ложки лимонного сока, ⅓ ч. ложки красного молотого перца, ⅓ ч. ложки майорана, соль по вкусу.

Сою залить на ночь холодной водой, после чего промыть, залить новой водой и поставить на сильный огонь. Довести сою

до кипения, отрегулировать огонь до умеренно слабого, добавить по вкусу соль и продолжать варить до тех пор, пока она не станет мягкой (однако не разварить). Готовую сою откинуть на дуршлаг и охладить.

Крабовые палочки разморозить, нарезать небольшими кубиками и сложить в эмалированную или стеклянную посуду. Подготовленные крабовые палочки полить лимонным соком, перемешать и дать постоять при комнатной температуре около 15 минут, чтобы они пропитались.

Тофу раскрошить или натереть на крупной терке. Репчатый лук очистить, ополоснуть и нашинковать. Соленый огурец нарезать небольшими кусочками. Зеленый лук хорошо промыть и измельчить.

Смешать вареную сою, крабовые палочки, тофу, соленый огурец и репчатый лук. Добавить измельченный зеленый лук, красный молотый перец, майоран и соль и тщательно перемешать все компоненты.

Начинка из соевых бобов со спаржей



1 стакан соевых бобов, $\frac{2}{3}$ стакана консервированного зеленого горошка, 100 г спаржи, 1 луковица, $\frac{1}{2}$ пучка зелени укропа, соль по вкусу.

Соевые бобы замочить на ночь в холодной воде, после чего промыть, залить новой водой и отварить до мягкости, посолив по вкусу (следить, чтобы они не разварились). Готовые соевые бобы откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость, и остудить.

Спаржу промыть холодной проточной водой, отварить в подсоленной воде до мягкости, после чего вынуть из отвара, охладить и нарезать небольшими кусочками. Репчатый лук очистить, ополоснуть и нашинковать. Зелень укропа промыть, стряхнуть воду и мелко нарезать.

Смешать вареные соевые бобы, консервированный зеленый горошек, спаржу, репчатый лук и измельченную зелень укропа.

Начинка из соевых бобов



0,5 кг соевых бобов, 300 г твердого сыра, $\frac{1}{2}$ головки репчатого лука, 1 яйцо, 2 ст. ложки размягченного сливочного масла, $\frac{1}{3}$ ч. ложки имбиря, соль и черный молотый перец по вкусу.

Соевые бобы перебрать, промыть и залить на ночь холодной водой. На следующий день воду слить, залить сою заново и варить на умеренном огне, добавив соль, до полной готовности. Затем отвар слить, а бобы горячими протереть через сито или пропустить через мясорубку, чтобы получилось пюре. Твердый сыр натереть на крупной терке. Репчатый лук очистить, ополоснуть и нашинковать. Смешать соевое пюре с луком, тертым сыром, сливочным маслом, взбитым яйцом, молотым имбирем, солью и черным молотым перцем до получения однородной массы.

Начинка из сои с яйцами и сладким перцем



1 стакан сои, 3 яйца, 2 луковицы, 1 красный сладкий перец, 1 ч. ложка тертого корня хрена, 1 зубок чеснока, ½ пучка зелени петрушки, 1 ч. ложка кетчупа, ⅓ ч. ложки красного молотого перца, соль по вкусу.

Сою замочить на ночь в холодной воде, после чего промыть и отварить в подсоленном кипятке до мягкости (однако следить, чтобы соя не разварилась). Откинуть вареную сою на дуршлаг и охладить.

Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и мелко нарубить. Очищенный от семян и плодоножки сладкий перец ополоснуть и нарезать тонкой короткой соломкой. Репчатый лук нашинковать. Чеснок истолочь или размять в чесночнице.

Смешать сою с яйцами, сладким перцем, луком, чесноком, хреном, добавить кетчуп, красный молотый перец и измельченную зелень петрушки и тщательно все перемешать.

Начинка из шпината



1 кг листьев шпината, 3 ст. ложки размягченного сливочного масла, 2–3 ст. ложки пшеничной муки, 2 ст. ложки сливок, 1–2 ст. ложки сахара, соль по вкусу.

Листья шпината промыть, отварить в небольшом количестве воды, после чего откинуть на дуршлаг. Сваренный шпинат протереть через сито, добавить сливки, соль и сахар. Разогреть в сковороде сливочное масло и поджарить на нем просеянную пшеничную муку до золотистого оттенка. Полученную смесь добавить к шпинату и еще раз все перемешать. Начинка должна получиться довольно густой.

Начинка из спаржи

| 0,5 кг спаржи, 1 луковица, 6 шт. гвоздики, соль по вкусу.

Спаржу очистить (соскоблить верхние волокна, начиная от головки, до той части ствола, которая не ломается и непрозрачна, также удалить волокнистую часть ствола). По мере чистки спаржу следует сразу же опускать в холодную воду. Репчатый лук очистить, ополоснуть, разрезать на четыре части и воткнуть в них гвоздику. Подготовленную спаржу тщательно промыть водой и связать по 4–5 головок. В большой кастрюле довести до кипения подсоленную воду, опустить в нее лук и спаржу и отварить до полуготовности. Снять с плиты и дать спарже дойти в открытой кастрюле. Выбрать ее шумовкой на сито, дать стечь воде, снять нитки и мелко нарезать.

Начинка из зелени с яйцами



| 1 кг смеси различной зелени (петрушки, укропа, кинзы, базилика, листьев салата, сельдерея), 4 яйца, 2 ст. ложки растительного масла, соль и специи по вкусу.

Зелень тщательно промыть в большом количестве воды, отрезать жесткие хвостики и нашинковать. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и размять вилкой или протереть через сито. Смешать измельченную зелень, яйца, растительное масло, соль и специи.

Начинка из баклажанов по-турецки



| 2 баклажана, 2 моркови, 200 г пастернака, 2 помидора, 2–3 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 2 зубка чеснока, $\frac{1}{3}$ стакана растительного масла, соль и черный молотый перец по вкусу.

Баклажаны вымыть, нарезать кубиками, опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и проварить 5 минут, после чего откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость. Подготовленные баклажаны обжарить в разогретом растительном масле. Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу и нарезать ломтиками. Чеснок очистить и размять при помощи чесночницы. Морковь и пастернак очистить, вымыть и нарезать небольшой соломкой. Положить чеснок, морковь и пастернак в оставшееся разогретое масло и поджарить до готовности. Со-

единить все овощи в эмалированной посуде, посыпать солью и черным молотым перцем, добавить измельченную зелень петрушки и тщательно перемешать.

Начинка из баклажанов с ветчиной



4–5 баклажанов, 150 г ветчины, 1–2 зубка чеснока, 1 луковица, 2–3 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Баклажаны вымыть, очистить, нарезать небольшими кубиками, опустить их в кипящую подсоленную воду и варить около 5–7 минут, чтобы вышла горечь. Ветчину мелко нарезать. Зубчики чеснока очистить и раздавить в чесночнице. Репчатый лук почистить, ополоснуть и измельчить. В сковороде разогреть растительное масло и обжарить в нем лук, ветчину и чеснок до появления приятного аромата. Затем добавить баклажаны и жарить, помешивая, еще 15 минут. Посолить по вкусу.

Начинка из каштанов



400 г съедобных каштанов, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан бульона, $\frac{1}{2}$ стакана красного вина, $\frac{1}{2}$ бульонного кубика, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

Каштаны очистить, обварить кипятком, снять кожицу и сложить в эмалированную кастрюлю. Добавить туда же бульон, красное вино, сливочное масло, соль и сахар, половину бульонного кубика, размешать и варить на слабом огне, пока каштаны не станут красными. Готовые каштаны откинуть на дуршлаг и растереть в пюре.

Начинка морковно-сливочная



0,5 кг моркови, $1\frac{1}{2}$ стакана густых сливок, $\frac{1}{2}$ стакана муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки тертого сыра, соль по вкусу.

Морковь почистить, вымыть, нарезать мелкой соломкой, опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и отварить. Готовую морковь откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость. Просеянную муку растереть со сливочным маслом, развести сливками, размешивая, чтобы не образовались комочки, довести

до кипения и варить, помешивая, пока масса не загустеет. Потом добавить вареную морковь и хорошо перемешать.

Начинка из свеклы с изюмом и орехами



2–3 небольшие свеклы, $\frac{1}{2}$ стакана изюма без косточек,
 $\frac{1}{2}$ стакана очищенных грецких орехов, специи по вкусу.

Свеклу вымыть щеточкой, опустить в кастрюлю с кипящей водой и отварить до мягкости (примерно 2–3 часа). Готовую свеклу вынуть из отвара, остудить, очистить и натереть на крупной терке или нарезать маленькими кубиками. Изюм перебрать, несколько раз промыть в теплой воде и обсушить. Ядра грецких орехов поджарить на сухой сковороде до появления приятного аромата, очистить от кожицы и мелко нарубить или растолочь. Соединить свеклу, орехи и изюм, добавить по вкусу специи и тщательно перемешать.

Начинка из свеклы с яблоками



4 средние свеклы, 4 яблока, сок одного лимона, $\frac{1}{2}$ ч. ложки сахара.

Свеклу очистить от кожицы, хорошо вымыть и нарезать маленькими кубиками. Сложить в соусник, сбрызнуть лимонным соком, посыпать сахаром и влить $\frac{1}{3}$ стакана горячей воды. Накрыть соусник крышкой и тушить в течение 15 минут на слабом огне. Вымыть яблоки, очистить, удалить сердцевину и нарезать ломтиками. Смешать яблоки со свеклой и продолжать тушить еще 10 минут.

Начинка из земляной груши



800 г земляных груш, сок одного лимона, 1 ст. ложка сливочного масла, $\frac{1}{2}$ ст. ложки муки, 3–4 ст. ложки молока, 2–3 ст. ложки измельченной зелени петрушки,
 $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли, $\frac{1}{2}$ ч. ложки сахара.

Земляные груши почистить, тщательно вымыть, нарезать кубиками, сбрызнуть лимонным соком, переложить в кастрюлю, залить водой так, чтобы она только покрыла овощи, довести до кипения и слить воду. Груши залить таким же количеством свежего кипятка, добавить соль и сахар и варить на слабом огне

около часа, после чего воду слить. Поджарить просеянную муку в сливочном масле, развести молоком так, чтобы не было комочков, положить земляные груши и измельченную зелень петрушки и тушить под крышкой до готовности.

Начинка из пастернака



800 г пастернака, 1 ст. ложка сливочного масла, 4–5 ст. ложек крупно молотых сухарей, соль по вкусу, вода или мясной бульон.

Пастернак очистить от кожицы, хорошо промыть холодной проточной водой, нарезать некрупной соломкой и сложить в кастрюлю. Залить водой или бульоном так, чтобы она едва покрыла овощи, добавить соль и сливочное масло и отварить до мягкости. Готовый пастернак откинуть на сито, чтобы стекла лишняя жидкость, а затем смешать с молотыми сухарями.

Начинка из капусты с сухарями



1 головка белокочанной капусты, 200 г сливочного масла, 3–4 ст. ложки молотых сухарей, 1 луковица, 2–3 ст. ложки измельченной зелени петрушки.

Капусту очистить от верхних листьев, вымыть, разрезать на 8 частей и опустить в кипящую подсоленную воду. Довести до кипения, откинуть на решето или дуршлаг, слегка отжать и нашинковать. Растопить в сковороде сливочное масло, всыпать сухари и обжарить до золотистого цвета. Добавить измельченную петрушку, очищенный и мелко порезанный лук, вареную капусту и хорошо перемешать.

Начинка из капусты с кукурузой



1 головка капусты (800 г), 1 банка консервированной кукурузы, $\frac{1}{2}$ стакана сока от консервированной кукурузы, 1 луковица, 1 морковь, 2 ст. ложки размягченного сливочного масла, 3 ст. ложки томата-пюре, 2 ч. ложки сахара, соль и черный молотый перец по вкусу.

Морковь и репчатый лук почистить, вымыть, нашинковать, обжарить до золотистого цвета в разогретом масле, добавить томат-пюре, перемешать и тушить еще 3–4 минуты. С капусты

снять верхние листья, ополоснуть ее, тонко нарезать, переложить в сковороду или соусник и стушить, добавив жидкость от консервированной кукурузы. Смешать жареные овощи, тушеную капусту, консервированную кукурузу, молотый перец, соль и сахар хорошо перемешать.

Начинка из капусты с яблоками



0,5 кг краснокочанной капусты, 2 яблока, ½ стакана мясного бульона, 2 ст. ложки размягченного сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Капусту очистить от верхних листьев, вымыть, тонко нашинковать, выложить в сковороду, залить горячим процеженным бульоном, добавить сливочное масло, соль и молотый перец и стушить до мягкости. Вымыть яблоки, очистить, удалить сердцевину, нарезать ломтиками, добавить сахар и измельченную зелень петрушки и смешать с тушеной капустой.

Начинка из капусты с сельдью



1 небольшая головка капусты (0,5 кг), 4 свежих гриба, 1 свежая сельдь, 2 луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, соль и черный молотый перец по вкусу.

Подготовленную свежую сельдь промыть холодной проточной водой, обсушить и отделить филе от костей. Подготовленное филе очень мелко нарубить. Вымытую головку капусты тонко нашинковать. Свежие грибы вымыть, отварить в небольшом количестве подсоленной воды, откинуть на дуршлаг, а затем измельчить. Репчатый лук очистить и мелко нарезать. В глубокой сковороде разогреть растительное масло и стушить в нем капусту до мягкости. Затем добавить вареные грибы, измельченный репчатый лук, филе сельди, соль и черный молотый перец. Все компоненты тщательно перемешать и продолжать тушить до полной готовности рыбы.

Начинка из капусты с яйцами



0,5 кг молодой белокочанной капусты, 4 яйца, ½ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко нарезать или размять вилкой. Белокочанную капусту вымыть, удалить верхние листья и тонко нашинковать острым ножом (можно натереть на терке). Смешать вареные яйца с измельченной капустой, солью и черным молотым перцем.

Начинка из квашеной капусты



2 стакана квашеной капусты, $\frac{1}{2}$ стакана томатного сока,
3–4 ст. ложки растительного масла.

Квашеную капусту отжать и поджарить на разогретом растительном масле в течение 20–25 минут. Затем влить томатный сок и тушить, помешивая, пока жидкость не выпарится.

Начинка из капусты со свиной



0,5 кг белокочанной капусты, 400 г свинины, 2 луковицы, 4 ст. ложки смальца или растительного масла, соль и черный молотый перец по вкусу.

Белокочанную капусту вымыть, удалить верхние листья и нашинковать. Репчатый лук очистить и тонко нарезать. Свинину очистить от пленок и сухожилий, тщательно промыть холодной проточной водой и нарезать небольшими кусками.

Подготовленное мясо пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, а затем поджарить вместе с луком на разогретом смальце или растительном масле. В отдельной сковороде тушить до мягкости измельченную капусту. Смешать поджаренную свинину с луком с тушеной капустой, добавить по вкусу соль и черный молотый перец.

Начинка из кислой капусты с грибами



2 стакана кислой капусты, 400 г свежих грибов, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Свежие грибы перебрать, если нужно — очистить, тщательно промыть холодной проточной водой и отварить на слабом огне до мягкости (в течение 10–15 минут). В конце приготовления добавить по вкусу соль. Готовые грибы вынуть из отвара, слегка охладить и мелко нарезать острым ножом. Кислую капусту отжать и смешать с измельченными вареными грибами и черным молотым перцем.

Начинка из кислой капусты с рыбой



2 стакана нашинкованной кислой капусты, 0,5 кг соленой рыбы (лососины, семги, осетрины или др.), 1 луковица, ½ стакана жирного бульона, ½ стакана растительного масла, черный молотый перец по вкусу.

Репчатый лук очистить, ополоснуть и нашинковать. Кислую капусту отжать, откинуть на сито, обдать кипятком и дать стечь воде. В сковороде разогреть половину растительного масла, положить туда лук и капусту, посыпать черным молотым перцем и тушить под крышкой до мягкости, периодически подливая жирный бульон и помешивая, чтобы овощи не пригорели.

Очищенную соленую рыбу нарезать тоненькими ломтиками, удалить кости и поджарить ломтики со всех сторон в оставшемся разогретом масле. Соединить тушеную капусту с луком с поджаренной рыбой и хорошо перемешать.

Начинка из кислой капусты с икрой



1 кг кислой шинкованной капусты, 300 г свежей рыбы-икры, ½ стакана растительного масла, соль по вкусу.

Свежую икру ошпарить соленым кипятком и растереть. Кислую капусту выложить на сковороду, подлить 3—4 столовые ложки воды и жарить без масла, около 20 минут, периодически помешивая. Растительное масло прожарить, смешать с кислой капустой, немного поджарить капусту, добавить рыбью икру и дать всей массе прокипеть на огне.

Начинка из брюссельской капусты



0,5 кг брюссельской капусты, 2 банки консервированной кукурузы, 1 банка консервированного зеленого горошка, 2 моркови, 150 г тыквы, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, соль по вкусу.

Кочешки брюссельской капусты отделить от стебля, опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и отварить. Консервированную кукурузу и зеленый горошек вынуть из банок, жидкость слить в небольшую кастрюльку и тушить в ней очищенную от кожицы, волокнистой ткани и семян тыкву и очищенную, вымытую и нарезанную кубиками морковь. Смешать брюссельскую капусту, тушеную тыкву и морковь, куку-

рузу и зеленый горошек, добавить сливочное масло, соль и осторожно перемешать.

Начинка из картофеля с луком



1 кг картофеля, 2 луковицы, 100 г шпика, 1 яйцо, соль и черный молотый перец по вкусу.

Картофель очистить, вымыть, отварить до мягкости в небольшом количестве подсоленной воды и приготовить пюре. Репчатый лук очистить и нашинковать. Шпик нарезать небольшими кусочками и поджарить до золотистого цвета вместе с измельченным луком, после чего смешать с картофельным пюре.

Начинка из картофеля с тыквой



0,5 кг картофеля, 0,5 кг тыквы, 1 луковица, $\frac{1}{3}$ стакана растительного масла, соль по вкусу.

С тыквы срезать кожицу, удалить волокнистую ткань вместе с семенами и нарезать мякоть небольшими кубиками. Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и нашинковать. Очищенный и вымытый картофель нарезать небольшими кусочками и смешать с тыквой и луком. В сковороде разогреть растительное масло, выложить овощи, посолить и жарить в течение 5 минут на сильном огне, постоянно помешивая.

Начинка из картофеля с грибами



0,5 кг картофеля, 0,5 кг свежих грибов (шампиньонов или белых), 2 луковицы, 3–4 ст. ложки растительного масла, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Картофель очистить, хорошо вымыть и отварить в небольшом количестве подсоленной воды до мягкости. Затем отвар слить, картофель истолочь в пюре. Репчатый лук очистить и нашинковать. Свежие грибы перебрать, если нужно — очистить, тщательно вымыть и нарезать небольшими одинаковыми кусочками. Разогреть на сковороде растительное масло и поджарить на нем репчатый лук до золотистого оттенка. Затем добавить измельченные грибы, соль и черный молотый перец и жарить до тех пор, пока грибы не станут мягкими. Соединить картофельное пюре, поджаренные грибы и лук и все тщательно перемешать.

Начинка из картофеля с творогом и изюмом



0,5 кг картофеля, 1½ стакана творога, ½ стакана изюма, 2 яйца, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, ½ ст. ложки сахара, соль по вкусу.

Картофель очистить, вымыть, сварить до мягкости в подсоленном кипятке, вынуть из отвара и протереть через сито, добавив сливочное масло. В полученное пюре вбить сырое яйцо, посолить и тщательно перемешать. Творог пропустить через мясорубку, добавить промытый изюм без косточек, сахар, соль, сырое яйцо и хорошо вымешать. Соединить картофельное и творожное пюре.

Начинка из картофеля с крабами



1 кг картофеля, 1 банка консервированных крабов, 3–4 ст. ложки растопленного сливочного масла, по 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки и укропа, соль по вкусу.

Картофель очистить, вымыть, опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и отварить до готовности. Приготовить картофельное пюре, добавив в него сливочное масло. Консервированных крабов откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость, а затем мелко порубить. Смешать пюре с мясом крабов и зеленью петрушки и укропа.

НАЧИНКИ СЛАДКИЕ

Начинка фруктово-цитрусовая



2 яблока, 2 апельсина, 1 лимон, 15 фиников, 2 банана, 2 груши, 1 стакан сахарной пудры, ½ стакана очищенных и мелко порубленных ядер миндаля.

Яблоки и груши вымыть, очистить, удалить сердцевины и нарезать небольшими тонкими ломтиками. Апельсины и лимоны очистить от кожуры, нарезать кружочками, удалить косточки и разрезать каждый кружочек еще на четыре части. Финики разрезать пополам и вынуть из них косточки. Очищенные от кожуры бананы нарезать не очень толстыми кружочками. В эмалированной посуде смешать яблоки, лимоны, груши, апель-

сины, финики, бананы, измельченный миндаль и сахарную пудру.

Начинка из клубники с ананасом



0,5 кг свежей клубники, 1 свежий ананас, 2 ст. ложки бананового ликера, 4 ст. ложки сахарной пудры, сок одного апельсина, 1 ч. ложка ванильного сахара.

Клубнику вымыть под холодной проточной водой, удалить плодоножки, дать стечь воде и разрезать каждую пополам. Ананас очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать мякоть маленькими кубиками. Смешать клубнику с ананасами, посыпать сахарной пудрой и ванильным сахаром, полить банановым ликером, апельсиновым соком и оставить пропитываться на 7–10 минут.

Начинка из грейпфрутов с орехами



1 грейпфрут, 2 апельсина, ½ стакана очищенных и мелко порубленных ядер грецких орехов, 3 ст. ложки сахара.

Грейпфрут очистить от кожуры, разделить на отдельные дольки, разрезать каждую пополам и освободить от пленок и косточек. Апельсины обработать таким же образом. В эмалированной миске быстро смешать измельченные апельсины, грейпфрут, ядра грецких орехов и сахар.

Начинка из киви с клубникой



6 шт. спелых киви, 700 г свежей клубники, 3 мандарина, 3 ст. ложки сахарной пудры, 2 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки очищенных и мелко порубленных ядер миндаля.

Киви очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками. Мандарины очистить, разделить на отдельные дольки и разрезать каждую ягоду пополам, удалив косточки. Клубнику быстро вымыть, дать стечь воде, удалить плодоножки и разрезать каждую пополам. Смешать измельченные киви, клубнику, мандарины и сахарную пудру, сбрызнуть лимонным соком и дать постоять 5 минут при комнатной температуре. Затем добавить мелко порубленные ядра миндаля и снова перемешать.

Начинка из рябины

| 1 кг рябины, 5 стаканов сахара, 2 стакана воды.

Желательно использовать рябину, снятую после первых заморозков. Отделить ягоды от веточек, опустить их на 3–4 минуты в кипяток, затем для удаления горечи вымочить в течение суток в воде (воду менять каждые 2–3 часа). Подготовленные таким образом ягоды залить двумя стаканами воды и варить до размягчения, затем добавить сахар и варить, помешивая, еще 5–10 минут до готовности. Для смягчения резкого вкуса можно добавить к рябине яблоки, груши или сливы.

Начинка из бананов с орехами и изюмом



| 1 кг спелых бананов, $\frac{1}{2}$ стакана очищенных и мелко порубленных ядер миндаля, $\frac{1}{2}$ стакана крупного изюма, $\frac{1}{2}$ стакана сахарной пудры.

Бананы очистить от кожуры и нарезать не очень толстыми кружочками. Изюм несколько раз промыть в холодной воде. В эмалированной миске смешать бананы, изюм, толченые ядра миндаля и сахарную пудру. Дать пропитаться в течение 7–10 минут.

Начинка из бананов с сыром



| 1 кг спелых бананов, 8 фиников, 300 г мягкого сыра (брынзы, молочного или др.), $\frac{1}{2}$ ст. ложки арахисового масла.

Бананы очистить от кожуры и размять вилкой. Финики надрезать с одной стороны, удалить косточки, а мякоть мелко нарезать. Мягкий сыр натереть на терке или размять вилкой. Смешать бананы с финиками, тертым сыром и арахисовым маслом и слегка взбить миксером.

Начинка из черной смородины

| 1 кг черной смородины, 8 стаканов сахара.

Спелую черную смородину перебрать и промыть кипяченой холодной водой, пропустить через мясорубку или размять деревянным пестиком. Полученное пюре перетереть с сахаром до получения однородной массы.

Начинка из плодов манго

· | 1 кг плодов манго, 3 апельсина, $\frac{1}{3}$ стакана сахара.

Мякоть плодов манго нарезать небольшими кубиками. Апельсины очистить от кожуры, разделить на дольки и разрезать каждую пополам, удалив косточки. В миске смешать измельченную мякоть манго с апельсинами и сахаром. Поставить на 15–20 минут в холодильник для пропитки.

Начинка из гранатов с яблоками



| 1 гранат, 2 крупных яблока, сок одного лимона, 3 ст. ложки сахара.

Гранат хорошо вымыть под холодной проточной водой, надрезать острым ножом, а затем разломить руками на части и осторожно вынуть зерна. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать маленькими кубиками. Положить в миску гранатовые зерна, измельченные яблоки, заправить смесью лимонного сока и сахара и тщательно перемешать.

Начинка из бананов с кокосом



| 1 кг бананов, $\frac{1}{3}$ стакана очищенных и разделенных на половинки ядер миндаля, $\frac{1}{2}$ стакана кокосовой стружки, $\frac{1}{2}$ стакана сахарной пудры.

Ядра миндаля слегка поджарить на сухой сковороде и очистить от кожицы. Бананы очистить от кожуры и нарезать небольшими ломтиками. Смешать ядра миндаля, бананы, кокосовую стружку и сахарную пудру.

Начинка из творога с инжиром



| 0,5 кг творога, 4 апельсина, 4 крупные спелые ягоды инжира, 3 ст. ложки жидкого меда.

Мягкий нежирный творог протереть через сито. Апельсины очистить от кожуры и нарезать небольшими кубиками, удалив косточки. Инжир вымыть и также мелко нарезать. В эмалированной посуде смешать протертый творог, апельсины и инжир, добавить жидкий мед и вымешать до получения однородной массы.

Начинка из киви с абрикосами



5 киви, 0,5 кг абрикосов, 1 гранат, 10 фиников, 5 ст. ложек сахара, $\frac{1}{3}$ стакана поджаренных фисташек.

Поджаренные фисташки растолочь. Гранат вымыть, надрезать острым ножом, разломить руками и осторожно вынуть зерна. Абрикосы вымыть в холодной воде, разделить на половинки, удалить косточки и нарезать мякоть небольшими полосками. Финики вымыть, разрезать, удалить косточки и измельчить. Киви очистить от кожицы и нарезать маленькими кубиками. В стеклянной миске смешать измельченные киви, абрикосы, финики, зерна граната, толченые фисташки и сахар.

Начинка из бананов с киви



4 крупных банана, 2 киви, 1 лимон, 1 апельсин, 1 кокос, 3–4 ст. ложки сахарной пудры.

Бананы очистить от кожуры и нарезать не очень толстыми кружочками. Киви очистить от кожицы и нарезать небольшими ломтиками. Лимон и апельсин очистить от кожуры, разделить на дольки и разрезать каждую на части, удалив косточки. Кокос раскрыть, слить молоко, вынуть мякоть и нарезать ее кубиками. Смешать в миске бананы, киви, лимон, апельсин, кокос и сахарную пудру.

Начинка по-индийски



1 яблоко, 1 апельсин, 2 киви, 1 банка консервированных ананасов, 4 ягоды инжира, сок одного лимона, $\frac{1}{2}$ стакана очищенных и мелко порубленных ядер миндаля, сахар по вкусу.

Яблоко очистить, удалить сердцевину и нарезать маленькими кубиками. Очищенный от кожуры апельсин разделить на отдельные дольки и разрезать каждую пополам, удалив косточки. Киви очистить от кожицы и мелко порезать. Кружочки консервированных ананасов нарезать кубиками. Ягоды инжира нарезать маленькими дольками.

В стеклянной посуде смешать измельченные яблоки, апельсины, киви, консервированные ананасы и инжир, сбрызнуть лимонным соком, посыпать мелко нарубленными миндальными ядрами и сахаром и снова перемешать.

Начинка шоколадная



1 л молока, 1 стакан сахара, 6 ст. ложек кукурузного крахмала, 2 шт. ванили, 5 ч. ложек какао.

Растворить в одном стакане горячего молока сахар и кукурузный крахмал и перелить в глубокую эмалированную кастрюлю. Поместить кастрюлю на водяную баню с кипящей водой. Постепенно влить оставшееся горячее молоко, добавить какао и ваниль. Варить, периодически помешивая, пока смесь не загустеет. Готовую начинку охладить и использовать для пирожных и трубочек.

Начинка ванильная



1 л молока, 5 яиц, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 2 ст. ложки размягченного сливочного масла, 2 шт. ванили, соль на кончике ножа.

В эмалированной посуде взбить яйца с ванилью, сахаром и солью. Не прекращая взбивать, постепенно влить горячее молоко, поставить на водяную баню с кипящей водой. Варить, периодически помешивая, до тех пор, пока масса не загустеет. Готовую начинку снять с огня, охладить, добавить сливочное масло и взбить венчиком. Дать постоять 10–15 минут в холодильнике.

Начинка ванильно-миндальная



1 л молока, 6 яиц, $\frac{1}{2}$ стакана мелко порубленного миндаля, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 2 шт. ванили, 3 ст. ложки размягченного сливочного масла, соль на кончике ножа.

В эмалированной посуде взбить яйца с ванилью, сахаром и солью. Продолжая взбивать, постепенно влить горячее молоко, всыпать мелко порубленный миндаль. Полученную смесь поставить на водяную баню с кипящей водой. Варить, периодически помешивая, пока масса не загустеет. Готовую начинку снять с огня и охладить. Затем добавить размягченное сливочное масло и взбить.

Начинка «Банановый крем»



4 банана (400 г), 4 яйца, 2 стакана молока, 2 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки изюма, цедра одного лимона.

Спелые бананы очистить от кожуры и натереть на пластмассовой терке с крупными отверстиями. Молоко подогреть, растворить в нем половину нормы сахара и охладить. Свежую лимонную цедру вымыть, обсушить кулинарными салфетками и натереть на мелкой терке.

Яйца взбить с оставшимся сахаром до образования пышной массы. Продолжая взбивать, добавить подслащенное молоко, натертые бананы, лимонную цедру и промытый в теплой воде изюм. Поставить на водяную баню с кипящей водой и варить, периодически помешивая, до тех пор, пока крем не загустеет. Охладить, поставив на 15–20 минут в холодильник.

Начинка малиновая



1 стакан малины, 2 груши, 2 ст. ложки сахара, ½ стакана взбитых сладких сливок.

Груши без кожицы и сердцевины разрезать на кусочки, положить в миксер, добавить промытую малину, сахар и охлажденные сливки. Смесь взбить миксером в пышную массу и использовать для наполнения готовой выпечки.

Начинка «Крем-какао»



1 л цельного молока, ½ стакана сахара, ½ стакана просеянной муки, 5 ч. ложек какао.

Смешать сахар, какао и просеянную муку, влить кипящее молоко и тщательно размешать, чтобы не было комков. Варить, помешивая, до получения густой массы. Крем перелить в смоченную водой форму и поставить на 2–3 часа в холодное место, чтобы он загустел. Использовать для наполнения готовой выпечки.

Начинка молочно-клубничная



1 стакан цельного молока, 0,5 кг свежей клубники, 1 ст. ложка крахмала, 5 ст. ложек сахара, 3 яйца, ванилин по вкусу.

Клубнику вымыть, удалить плодоножки и откинуть на дуршлаг. Подготовленные ягоды крупно нарезать, засыпать сахаром (2 столовые ложки) и поставить на холод. Цельное молоко

прокипятить с сахаром (2 столовые ложки) и ванилином, остудить. В небольшом количестве молока развести крахмал, добавить взбитые яичные желтки, кипяченое молоко, все тщательно перемешать. Поставить кастрюлю с молочной смесью на водяную баню. Довести до кипения, непрерывно помешивая, затем снять с огня и мешать, пока масса не остынет. Отдельно взбить с сахаром (1 столовая ложка) яичные белки, смешать их с засыпанной сахаром клубникой, добавить остывшую молочную массу. Перемешать и поставить в холодильник на 2—3 часа. Использовать для пирожных из заварного теста.

Начинка кофейная



1 л цельного молока, 3 ст. ложки молотого кофе, 8 яичных желтков, 4 ст. ложки сахара.

Кофе слегка обжарить на сухой сковороде, всыпать в кипящее молоко, размешать, снять с огня и дать постоять под закрытой крышкой 1—2 часа для настаивания. Яичные желтки взбить с сахаром. Кофе с молоком процедить, размешать со взбитыми желтками и еще раз процедить. Полученную массу поставить на водяную баню и варить, помешивая, до загустения, после чего поставить на холод на 1—2 часа. Использовать для наполнения готовой выпечки.

Начинка из сладкого картофеля



3—4 вареные картофелины, 100 г сливочного масла, 150 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 50 г тертого шоколада или $\frac{1}{2}$ стакана молотых ядер грецких орехов.

Горячий вареный картофель пропустить через мясорубку или протереть через сито, добавить размягченное сливочное масло, сахар и тертый шоколад или молотые грецкие орехи и тщательно перемешать до получения однородной массы.

Начинка из каштанов



0,5 кг съедобных каштанов, 2 яичных желтка, $\frac{2}{3}$ стакана сахара, $\frac{2}{3}$ стакана молока, 60 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара.

Съедобные каштаны отварить до мягкого состояния, надрезать кожуру, вынуть мякоть и протереть ее через сито. Яич-

ные желтки, сахар и ванильный сахар, 2 столовые ложки каштанового пюре и молоко поместить в эмалированную кастрюлю и варить до загустения. Затем массу снять с плиты и, помешивая, немного остудить. Добавить остаток каштанового пюре, размягченное сливочное масло и вымешивать массу до полного охлаждения.

Начинка из риса с апельсинами



1½ стакана риса, 3 апельсина, ⅔ стакана сахара, 4–6 шт. гвоздики.

Рис несколько раз промыть, опустить в кипящую воду и сварить рассыпчатую кашу. ⅓ стакана сахара растворить в ⅔ стакана воды и смешать с рисовой кашей. Апельсины обдать кипятком, снять цедру и половину ее натереть на мелкой терке. Мякоть апельсинов нарезать небольшими ломтиками, удаляя косточки. В маленькую кастрюльку всыпать оставшийся сахар, тертую цедру, положить гвоздику, влить ½ стакана воды и сварить сироп. Соединить рисовую кашу с ломтиками апельсинов и сиропом и тщательно перемешать.

Начинка из риса со свежими фруктами



1 стакан риса, 2 яблока, 2 груши, 2 персика, 5 слив, 1 стакан сахара, 1 рюмка фруктового ликера.

Рис несколько раз промыть, опустить в кастрюлю с кипящей водой и сварить рассыпчатую кашу. Смешать ее с ⅓ стакана сахара и фруктовым ликером. Яблоки и груши вымыть, очистить, удалить сердцевины и нарезать небольшими ломтиками. Персики обдать кипятком, снять кожицу, удалить косточки и измельчить. Вымытые сливы разделить на половинки, вынуть косточки и мелко нарезать. В небольшой кастрюле сварить сироп из 1 стакана воды и оставшегося сахара, положить в него груши, яблоки и персики и варить на слабом огне в течение 5 минут. Затем добавить сливы и держать на слабом огне еще 2–3 минуты. Снять, остудить и смешать с рисовой кашей.

Начинка из саго с шоколадом



1½ стакана саго, 100 г черного шоколада, ½ стакана сахара, 1 пакетик ванильного сахара.

Саго перебрать, промыть в холодной воде, всыпать в кипящую подсоленную воду и варить 20—25 минут, пока оно не станет прозрачным. Затем отвар слить, саго откинуть на сито и промыть свежей кипяченой водой. Плитку шоколада разломить на небольшие кусочки или натереть на крупной терке, смешать с сахаром, добавить ванильный сахар, поставить на кипящую водяную баню и, помешивая, растопить. Смешать саго с горячим шоколадом, остудить.

Начинка из айвы

| 1 кг спелой айвы, 3 стакана сахара, 2 стакана воды.

Очищенную и промытую айву нарезать мелкими ломтиками, удалив сердцевину, положить в кастрюлю, залить водой и сварить почти до полного размягчения. Затем добавить сахар, дать закипеть и, помешивая, варить еще 10—15 минут. Полученную массу охладить.

Начинка из абрикосов с кукурузой



| 10 абрикосов из варенья, 2 банки консервированных кукурузных зерен, 3 ст. ложки изюма без косточек, 3 спелых яблока, 2 ст. ложки сахара, ½ ч. ложки корицы.

Абрикосы из варенья разделить на половинки. Изюм без косточек перебрать, промыть в теплой воде и обсушить. Яблоки очистить от кожицы и сердцевины и нарезать небольшими ломтиками. Консервированную кукурузу отцедить от жидкости. Смешать абрикосы, изюм, яблоки, кукурузные зерна, сахар и корицу.

Начинка из бананов с финиками



| 5—6 незрелых бананов, 100 г фиников, 2—2½ ст. ложки лимонного сока, 1 ч. ложка корицы, ½ ч. ложки имбиря, ½ ч. ложки молотой гвоздики, мускатный орех на кончике ножа.

Бананы очистить от кожуры и разрезать на две части поперек, а затем вдоль небольшими ломтиками. Финики перебрать, удалить косточки и измельчить. В глубокой посуде смешать лимонный сок, имбирь, корицу, мускатный орех и гвоздику.

Соединить эту смесь с бананами и финиками и хорошо перемешать.

Начинка из тыквы с изюмом



1 кг спелой тыквы, 1 стакан изюма, $\frac{1}{2}$ стакана воды, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 3 ст. ложки размягченного сливочного масла, сахар и ванилин по вкусу.

Тыкву очистить от кожицы и волокнистой ткани вместе с семенами, а мякоть порезать небольшими ломтиками. Смешать тыкву с сахаром и ванилином и дать постоять при комнатной температуре 5–6 минут. Изюм несколько раз промыть в теплой воде. Глубокую сковороду смазать сливочным маслом, выложить в нее тыквенные ломтики и изюм, залить смесью воды и сметаны и тушить до мягкости.

Начинка из жареной тыквы



1 кг спелой тыквы, $\frac{1}{3}$ стакана кунжута, 100 г сливочного масла, 3–4 ст. ложки сахара.

Тыкву очистить от кожуры, семян и волокнистой ткани, нарезать ломтиками, выложить в сковороду с разогретым маслом и обжарить до появления золотистого оттенка. Отдельно на сухой сковороде поджарить кунжут до появления приятного аромата. Смешать жареную тыкву с кунжутом и сахаром.

Начинка из моркови



1 кг моркови, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 2–3 ст. ложки фруктового ликера.

Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Смешать с сахаром, сбрызнуть фруктовым ликером и дать постоять 10 минут.

Начинка из моркови с творогом и яблоками



2 стакана тертой моркови, 1 стакан творога, 2 яблока, 1–2 яйца, 2 ст. ложки сахара.

Творог протереть через сито. Яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать небольшими ломтиками. В эмалированной

посуде соединить тертую морковь, яблоки и творог, добавить сахар, ввести яйца и все тщательно перемешать.

Начинка из моркови с черносливом



1 кг моркови, 300 г чернослива без косточек, $\frac{1}{2}$ стакана арахиса, 1 ст. ложки размягченного сливочного масла, сахар по вкусу.

Арахис поджарить на сухой сковороде, очистить от шелухи и измельчить. Морковь почистить, вымыть и натереть на крупной терке. Чернослив несколько раз промыть в теплой воде и разрезать каждый на 4 части. Смешать арахис, морковь и чернослив, добавить сахар и сливочное масло и еще раз перемешать.

Начинка из ревеня с корицей



0,5 кг стеблей ревеня, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, $\frac{1}{3}$ ч. ложки корицы, цедра одного лимона.

Стебли ревеня промыть теплой водой, с утолщенных концов стеблей счистить кожицу и удалить наружные волокна. Очищенные стебли нарезать мелкими кубиками, смешать с корицей, сахаром и натертой на мелкой терке лимонной цедрой и дать постоять при комнатной температуре 10–15 минут.

Начинка из ревеня с абрикосами



400 г ревеня, 0,5 кг спелых абрикосов, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 3 ст. ложки молотых сухарей, 1 ч. ложка корицы.

Спелые абрикосы вымыть, разделить на половинки, удалить косточки, измельчить и посыпать половиной указанной нормы сахара. Ревень почистить, вымыть, промокнуть салфеткой, нарезать поперек волокон маленькими ломтиками, посыпать оставшимся сахаром и дать постоять 2–3 минуты. Выделившийся сок слить. Смешать абрикосы, ревень, молотые сухари и корицу.

Начинка из ревеня с клубникой



100 г ревеня, 1 стакан риса, $\frac{1}{2}$ стакана ягод клубники из варенья, 2 стакана молока, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка сливочного масла.

Ревень почистить, вымыть и нарезать небольшими кубиками. Рис несколько раз промыть в теплой воде, всыпать в кипящее подсоленное молоко, сварить рисовую кашу и охладить. Затем добавить ягоды клубники, ревень, сахар и сливочное масло и хорошо перемешать.

Начинка из клубники

| 1 кг спелой клубники, 1 стакан сахара.

Спелую клубнику перебрать, удалить хвостики, осторожно промыть холодной проточной водой и откинуть на дуршлаг. Затем клубнику нарезать острым ножом, переложить в эмалированную посуду, пересыпать сахаром и дать постоять при комнатной температуре в течение 15–20 минут. Образовавшийся сироп слить в отдельную посуду и использовать затем как подливку.

Начинка из ананасово-яблочного джема



| 1 свежий ананас весом 1 кг, 1 кг спелых яблок, 8 стаканов сахара, 2 стакана воды.

Ананас очистить от кожуры и жесткой сердцевины и нарезать кубиками. Яблоки вымыть, залить водой и сварить целиком до мягкости, после чего откинуть на сито, остудить и протереть. В яблочный отвар опустить ананас и кипятить 7–10 минут. Затем добавить яблочное пюре и сахар, довести до кипения и варить еще 8–10 минут.

Начинка из винограда



| 1 кг винограда без косточек, 1 кг спелых яблок. 3 стакана сахара, ½ стакана воды.

Виноград вымыть и отделить ягоды. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевины и нарезать небольшими ломтиками. В эмалированную кастрюлю сложить виноград, яблоки, влить воду и варить, помешивая, почти до полного размягчения яблок. Затем добавить сахар, довести до кипения и варить еще 10–15 минут.

Начинка яблочно-сливовая



| 0,5 кг яблок, 7–9 сладких слив, ½ ст. ложки сахарной пудры, корица на кончике ножа.

Яблоки и сливы вымыть, очистить от кожицы и семян и нарезать небольшими ломтиками. Подготовленные фрукты поместить в эмалированную посуду, пересыпать смесью сахара и молотой корицы и дать постоять при комнатной температуре в течение 15–20 минут. Несколько раз все осторожно перемешать. Использовать в качестве начинки как для жареных, так и для духовых пирожков.

Начинка яблочно-грушевая



300 г яблок, 300 г груш, сок одного лимона, 5–6 ст. ложек сахарной пудры, 3 ст. ложки крупного изюма, молотая корица на кончике ножа.

Яблоки и груши очистить, удалить сердцевину и нарезать небольшими одинаковыми дольками. Изюм несколько раз промыть в теплой воде. Смешать в глубокой эмалированной посуде измельченные яблоки, груши, изюм, лимонный сок, сахарную пудру и молотую корицу. Полученной смеси дать постоять при комнатной температуре в течение 15–20 минут.

Начинка творожная с курагой



300 г творога, 3 ст. ложки мелко порубленных ядер миндаля, 3 ст. ложки сахарной пудры, ½ стакана свежей малины, ½ стакана кураги, 1–2 яйца, 4 ст. ложки изюма.

Творог протереть через сито или пропустить через мясорубку. Курагу мелко нарезать. Изюм несколько раз промыть в теплой воде. Свежую малину засыпать сахарной пудрой и дать постоять до появления сока. Смешать творог с яйцами, курагой, изюмом, малиной и мелко порубленными миндальными ядрами. Переложить полученную массу в глубокую эмалированную посуду. Полученную начинку использовать для приготовления духовых пирожков.

Начинка абрикосово-яблочная



10 крупных абрикосов, 4 яблока, ½ стакана сахара, 2 ст. ложки коньяка, 5 ст. ложек мелкого изюма.

Абрикосы вымыть, разрезать пополам, вынуть косточки и мелко нарезать. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердце-

вину и нарезать небольшими дольками. Смешать абрикосы, яблоки и промытый в теплой воде изюм и переложить в стеклянную или эмалированную посуду. Сбрызнуть коньяком и пересыпать сахаром. Дать постоять при комнатной температуре в течение 15–20 минут. Использовать для приготовления пирожков любых видов.

Начинка яблочно-ромовая



0,5 кг спелых яблок, $\frac{1}{2}$ стакана сахарной пудры, 2 ст. ложки рома, 2 ст. ложки крупного изюма, корица на кончике ножа.

Крупный изюм несколько раз промыть в теплой воде. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать небольшими ломтиками. Переложить в стеклянную посуду, добавить промытый изюм, пересыпать сахарной пудрой и залить ромом. Дать постоять под крышкой 10–15 минут, а затем использовать в качестве начинки для жареных или духовых пирожков.

Начинка ягодная



1 стакан малины, 1 стакан свежей черной смородины, 2 небольших зеленых яблока, $\frac{1}{3}$ стакана мелко порубленных грецких орехов, 3 ст. ложки изюма, $\frac{1}{3}$ стакана сахарной пудры.

Свежую черную смородину промыть холодной проточной водой, откинуть на дуршлаг и дать стечь. Зеленые яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать маленькими кубиками (или натереть на крупной терке). Малину осторожно промыть. В стеклянной посуде смешать черную смородину, малину, измельченные яблоки, изюм, мелко порубленные грецкие орехи. Все продукты пересыпать сахарной пудрой и осторожно перемешать.

Начинка творожная с апельсинами и инжиром



0,5 кг творога, 4 апельсина, 4 крупные спелые ягоды инжира, 1–2 яйца, 3–4 ст. ложки сахарной пудры, 2–3 ст. ложки густых свежих сливок.

Мягкий нежирный творог протереть через сито. Апельсины очистить от кожуры и нарезать небольшими кубиками, удалив

косточки. Инжир вымыть и также мелко нарезать. В эмалированной посуде смешать протертый творог с яйцами, добавить апельсины и инжир, густые сливки и сахарную пудру и вымешать до получения однородной массы. Полученную начинку использовать для приготовления духовых пирожков.

Начинка из яблок, миндаля и изюма



0,5 кг сладких яблок, ½ стакана сладкого миндаля, ½ стакана изюма, ⅓ стакана сахара, 3–4 ст. ложки сметаны, ванилин и корица по вкусу.

Изюм перебрать, удалить хвостики и несколько раз промыть в теплой воде. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать небольшими ломтиками. Подготовленные яблоки поместить в эмалированную кастрюлю, пересыпать сахаром и проварить на слабом огне в течение 5 минут. Затем снять с плиты, добавить мелко порубленные ядра миндаля, промытый изюм, сметану, ванилин и корицу, все тщательно перемешать.

Начинка из мака

6 ст. ложек мака, 4 ст. ложки сахара, 1 яйцо.

Мак тщательно промыть в теплой воде, всыпать в кастрюлю с кипящей водой и после того, как вода с маком закипит, вылить ее на чистое сито или марлю для сцеживания воды. Подсушить мак и истолочь его в ступке или пропустить 2–3 раза через мясорубку с частой решеткой. Затем добавить сахар, сырое яйцо и все хорошо перемешать.

Начинка из мака с медом

6 ст. ложек мака, 3 ст. ложки меда.

Промыть мак в теплой воде, дать стечь воде через частое сито или марлю, положить мак в кастрюлю, добавить мед и, помешивая, варить 5–8 минут. Затем охладить и использовать в качестве начинки.

Начинка из кураги с изюмом



0,5 кг кураги, 0,5 кг крупного изюма, 1 стакан сахара, 3 яйца, ½ ч. ложка молотой гвоздики.

Крупный изюм несколько раз промыть в теплой воде и смешать с вымытой и мелко порубленной курагой. Добавить взбитые в пену яйца с сахаром, молотую гвоздику и все тщательно перемешать до образования однородной массы.

Начинка из яблок и кураги



4–5 крупных яблок, 1 стакан кураги, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, сметана для подливки, ванилин для ароматизации.

Курагу промыть в теплой воде и мелко нарезать. Яблоки очистить, удалить семенные коробки и измельчить. Поместить подготовленные яблоки и курагу в соусник, пересыпать сахаром и варить на очень слабом огне до мягкости. Во время приготовления смесь помешивать, чтобы она не подгорела.

Начинка из слив

1 кг спелых слив, $\frac{1}{2}$ стакана сахара.

Спелые сливы вымыть, удалить косточки и нарезать небольшими кусочками. Поместить их в эмалированную миску и пересыпать сахаром. Дать постоять до тех пор, пока не выделится сок. Сливы слегка отжать, а сок слить в отдельную посуду.

Начинка из вишневого джема



1 кг спелых темно-красных вишен, 3 стакана сахара, $\frac{1}{2}$ стакана воды.

Вишни перебрать, промыть, удалить косточки, сложить в эмалированную посуду, залить водой и варить на слабом огне до размягчения. Затем добавить сахар и варить еще 10–15 минут, чтобы смесь хорошо загустела и стала однородной.

Начинка из вишен с орехами



3 стакана консервированных вишен из варенья, 1 стакан ядер грецких орехов, 2 ст. ложки топленого сливочного масла.

Консервированные вишни из варенья откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость. Ядра грецких орехов мелко порубить. Разогреть на сковороде топленое сливочное масло и

обжарить на нем орехи до появления приятного аромата. Смешать вишни и поджаренные ядра грецких орехов.

Начинка из груш с изюмом



750 г спелых груш, 1 стакан изюма, ½ стакана сахара, сметана для подливки.

Изюм несколько раз промыть в теплой воде и откинуть на дуршлаг, спелые груши вымыть, удалить семенные коробки и нарезать небольшими ломтиками. Поместить подготовленные груши в эмалированную посуду, пересыпать сахаром и проварить на слабом огне так, чтобы сахар растаял. До кипения не доводить. Образовавшийся сироп слить в отдельную посуду. Смешать груши и изюм.

Начинка из апельсинов



5 апельсинов, 1 кг спелых яблок, 2 стакана воды, 6 стаканов сахара.

Апельсины очистить от кожуры, нарезать дольками или кружочками и удалить косточки, а цедру натереть на мелкой терке. Яблоки вымыть, сложить в кастрюлю, залить водой и сварить целиком до мягкости. После этого откинуть на дуршлаг, остудить и протереть. В отвар положить сахар, цедру, апельсины, яблочное пюре, довести до кипения и варить, помешивая, еще 10–15 минут.

Начинка из крыжовника

4 стакана спелого крыжовника, ½ стакана сахара.

Спелый крыжовник хорошо вымыть, срезать хвостики и разрезать каждую ягоду пополам. Подготовленный крыжовник поместить в эмалированную кастрюлю, пересыпать сахаром и варить на слабом огне до тех пор, пока крыжовник не станет мягким. Образовавшийся излишек жидкости слить в отдельную посуду.

Начинка из яблок

8 яблок, ⅔ стакана сахара.

Яблоки вымыть, очистить, удалить семенные коробочки и нарезать небольшими дольками. Подготовленные яблоки поместить в эмалированную кастрюлю, пересыпать сахаром и варить на слабом огне, помешивая, до тех пор, пока они не станут мягкими. Полученное пюре охладить.

Начинка из сушеных яблок



3 стакана яблочных сушек, 1 стакан ядер грецких орехов, $\frac{1}{2}$ стакана сахара.

Ядра грецких орехов мелко порубить. Яблочные сушки тщательно промыть в теплой воде и поместить в эмалированную кастрюлю. Пересыпать сахаром, добавить немного воды и варить до тех пор, пока сушки не станут мягкими. Образовавшийся сироп отцедить в отдельную посуду. Вареные сушки нарезать небольшими кусочками и смешать с ядрами грецких орехов.

Начинка из джема с орехами



2 стакана густого джема или повидла (яблочного, сливового, клубничного), $\frac{1}{2}$ стакана арахиса.

Арахис поджарить на сухой сковороде до появления приятного аромата, после чего охладить, очистить от шелухи и мелко порубить или размять скалкой. Смешать джем с измельченным арахисом.

Начинка из сладкой клюквы

1 кг клюквы без восточек, 1,5 кг сахара.

Ягоды клюквы хорошо промыть и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость. Затем переложить их на сито, засыпать сахаром, перемешать и протереть через сито.

Начинка из тыквы



0,5 кг свежей тыквы, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Тыкву очистить от кожуры, удалить семена и нарезать небольшими кусочками. Поместить подготовленную тыкву в эмалированную кастрюлю, добавить сливочное масло, соль, сахар

и припустить на слабом огне до мягкости. Во время приготовления помешивать смесь, чтобы она не пригорела. Готовую начинку охладить и протереть через сито.

Начинка из бананов



1 кг спелых бананов, $\frac{1}{2}$ стакана очищенных и порубленных ядер миндаля, 4 ст. ложки сахара, корица.

Бананы очистить от кожуры и натереть на пластмассовой терке с крупными отверстиями. Добавить мелко порубленные ядра миндаля, сахар и корицу по вкусу и все хорошо перемешать.

Начинка из яблок с ананасами



0,5 кг спелых яблок, 1 свежий ананас, 3 банана, 2 ст. ложки крупного изюма, 3 ст. ложки сахарной пудры, сок одного лимона, $\frac{1}{2}$ ч. ложки корицы.

Ананас очистить от кожуры и жесткой сердцевины и нарезать кубиками. Изюм промыть несколько раз в теплой воде. Бананы очистить и нарезать кружочками. Яблоки очистить от кожицы и семян, нарезать ломтиками, сбрызнуть лимонным соком и дать постоять 5–7 минут. Смешать в миске ананас, яблоки, бананы, изюм и сахарную пудру и корицу.

Начинка миндальная



3 стакана крупно молотого миндаля, $\frac{1}{2}$ ст. ложки корицы, 1 стакан сахара, сок одного лимона, 1 ч. ложка молотой гвоздики.

Сахар сбрызнуть лимонным соком. Смешать толченый миндаль, корицу, гвоздику и лимонный сахар до получения однородной массы.

Начинка из творога со сметаной



0,5 кг нежирного творога, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны.

Нежирный творог протереть через сито, добавить сметану, соль, сахар и взбитое яйцо и все тщательно перемешать до получения однородной массы.

Начинка из творога с изюмом



0,5 кг нежирного творога, 1 стакан изюма, 1 яйцо, соль по вкусу, растопленное сливочное масло для подливки.

Нежирный творог протереть через сито. Изюм без косточек несколько раз промыть в теплой воде и обсушить кулинарными салфетками. Соединить творог, изюм, сахар, яйцо и соль и тщательно все вымешать.

Начинка из черешен

4 стакана красных черешен, $\frac{1}{2}$ стакана сахара.

Красные черешни перебрать, хорошо промыть и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Затем удалить косточки, пересыпать сахаром и оставить на полчаса. Выделившийся сок слить.

Начинка из ежевики

1 кг спелой ежевики, 3 стакана сахара, 1 стакан воды.

Ежевiku очистить, перебрать и промыть. Из одного стакана сахара и одного стакана воды приготовить сироп и варить в нем ежевику в течение 5—10 минут. Затем добавить остальной сахар и варить, помешивая, до готовности.

Начинка из творога с тыквой



0,5 кг нежирного творога, 2 яйца, 300 г тыквы, соль на кончике ножа.

Тыкву вымыть, срезать кожицу, удалить волокнистую ткань вместе с семенами, а мякоть натереть на крупной терке. Нежирный творог протереть через сито, вбить яйца, добавить тертую тыкву, соль и все хорошо перемешать.

Начинка из персиков, яблок и банана



3—4 крупных персика, 2 яблока, 1 банан, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, ванилин по вкусу.

Персики ошпарить кипятком, снять кожицу, удалить косточки и нарезать небольшими кубиками. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и разрезать на маленькие дольки.

Очищенный банан нарезать не очень толстыми кружочками. Смешать в миске измельченные персики, яблоки и банан, добавить смесь сахара с ванилином и еще раз перемешать.

Начинка из ананасов с бананами

| 1 банка консервированных ананасов, 2 банана.

Бананы очистить от кожуры и нарезать кубиками. Консервированные колечками ананасы вынуть из банки, нарезать кубиками и смешать с бананами.

Начинка грушево-сливовая



| 0,5 кг груш, 6 сладких слив, 3–4 ст. ложки сахарной пудры, корица на кончике ножа.

Груши и сливы вымыть, очистить от кожицы и семян и нарезать небольшими ломтиками. Соединить сахар и корицу. Смешать в эмалированной посуде измельченные фрукты с сахаром и корицей и дать постоять 5 минут.

Начинка фруктовая с миндалем



| 6 шт. бананов, 2 крупных яблока, 2 ст. ложки изюма, 2 ст. ложки меда, 3 ст. ложки толченых ядер миндаля.

Бананы очистить от кожуры и нарезать не очень толстыми кружочками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Изюм промыть в теплой воде. Смешать в миске бананы, яблоки, изюм и заправить медом и толченым миндалем.

Начинка из творога с малиной



| 2 стакана творога, ½ стакана свежей малины, ½ стакана кураги, 4 ст. ложки изюма, 2 ст. ложки мелко порубленных ядер миндаля, ½ стакана сахарной пудры.

Творог протереть через сито. Курагу замочить на 10 минут в кипятке и мелко нарезать. Изюм несколько раз промыть в теплой воде. Свежую малину засыпать сахарной пудрой и дать постоять до появления сока. Смешать творог с курагой, изюмом, пустившей сок малиной и мелко порубленными ядрами миндаля.

Начинка из кизилового повидла

• | 1 кг кизила, 6 стаканов сахара, 1 стакан воды.

Спелый кизил перебрать, промыть, переложить в эмалированную кастрюлю, залить водой и варить до полного размягчения. Затем протереть сквозь сито, добавить сахар и уваривать, непрерывно помешивая, до желаемой консистенции.

Начинка фруктовая



| 4 персика, 1 апельсин, 1 яблоко, 3 ст. ложки сахара, ванилин по вкусу.

Персики ошпарить кипятком, снять кожицу, удалить косточки и нарезать крупными кубиками. Апельсин очистить от кожуры, разделить на отдельные дольки и разрезать каждую пополам, удалив семена. Яблоко очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать небольшими дольками. В миске смешать персики, яблоко, апельсин, сахар и ванилин.

Начинка из соевого творога



| 0,5 кг соевого творога, $\frac{1}{3}$ стакана изюма, $\frac{1}{2}$ стакана толченых ядер миндаля, 2 ст. ложки какао-порошка, $\frac{1}{2}$ стакана сахарной пудры.

Соевый творог протереть через сито, добавить хорошо промытый изюм без косточек, толченые ядра миндаля, какао-порошок и сахарную пудру. Все эти компоненты перемешать до получения однородной массы.

Начинка из апельсинов с фисташками



| 6 крупных апельсинов, 3 ст. ложки поджаренных фисташек, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, $\frac{1}{2}$ ч. ложки корицы, 2 ст. ложки изюма.

Апельсины очистить от кожуры, разделить на отдельные дольки и порезать их ломтиками, вынув косточки. Цедру одного апельсина вымыть и натереть на мелкой терке. Изюм несколько раз промыть в теплой воде. Смешать апельсины, поджаренные фисташки, изюм, апельсиновую цедру, сахар в эмалированной посуде и дать постоять 5—7 минут.

Начинка из яблок с апельсинами



0,5 кг яблок красного цвета, 2 апельсина, 3 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки толченых поджаренных фисташек, $2\frac{1}{2}$ ст. ложки сахара.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевины и нарезать небольшими ломтиками. С апельсинов снять кожуру, разделить на отдельные дольки и разрезать каждую пополам, удалив косточки. Смешать яблоки и апельсины, сбрызнуть их лимонным соком и дать постоять 5 минут. Затем добавить толченые фисташки и сахар и снова перемешать.

Начинка из абрикосов с орехами и изюмом



1 кг абрикосов, $\frac{1}{2}$ стакана мелко порубленных грецких орехов, $\frac{1}{2}$ стакана изюма, 1 ст. ложка меда.

Абрикосы вымыть, разделить на половинки, удалить косточки и нарезать небольшими ломтиками. Изюм несколько раз промыть в теплой воде и смешать с мелко порубленными орехами, медом и абрикосами.

Начинка абрикосово-коньячная



1 кг спелых крупных абрикосов, 4 яблока, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 2 ст. ложки коньяка, 5 ст. ложек изюма без косточек.

Абрикосы вымыть, разрезать пополам и вынуть косточки. Яблоки очистить, удалить сердцевины и нарезать небольшими дольками. Соединить абрикосы, яблоки и промытый в теплой воде изюм, сбрызнуть коньяком, дать постоять 7–10 минут, а затем смешать с сахаром.

Начинка из яблок с финиками



6 крупных зеленых яблок, 6 фиников, 10 шт. кураги, $\frac{1}{2}$ стакана очищенных и мелко порубленных ядер миндаля, 2 банана, 3 ст. ложки сахарной пудры.

Яблоки вымыть, очистить и удалить сердцевины. Курагу и финики без косточек нарезать маленькими кусочками, добавить очищенные и нарезанные кружочками бананы, мелко порубленные ядра миндаля и сахарную пудру и тщательно перемешать с яблоками.

Начинка из цитрусовых



2 апельсина, $\frac{1}{2}$ лимона, 4 мандарина, 1 яблоко, 2 ст. ложки сахарной пудры.

Апельсины, лимоны и мандарины очистить от кожуры и нарезать небольшими дольками, удалив из них косточки. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать небольшими ломтиками. В миске смешать цитрусовые, яблоко и сахарную пудру.

Начинка из ягод с яблоками



1 стакан малины, 1 стакан свежей черной смородины, 2 небольших зеленых яблока, $\frac{1}{3}$ стакана мелко порубленных грецких орехов, 3 ст. ложки изюма, $\frac{1}{3}$ стакана сахара.

Свежую черную смородину промыть холодной проточной водой, откинуть на дуршлаг и дать стечь. Зеленые яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать маленькими кубиками (или натереть на крупной терке). В миске соединить черную смородину, измельченные яблоки, промытую малину, мелко порубленные грецкие орехи, промытый изюм и сахар. Все продукты тщательно перемешать.

Начинка из груш с абрикосами



6 крупных тугих груш, 0,5 кг абрикосов, 1 стакан сахара, $\frac{1}{3}$ ч. ложки корицы, сок одного лимона.

Груши вымыть в холодной воде, разрезать каждую на четыре части, удалить сердцевину с семенами и измельчить. Абрикосы вымыть, удалить косточки и мелко нарезать. Соединить груши и абрикосы, сбрызнуть лимонным соком и дать постоять 5–7 минут. Затем добавить сахар и корицу и хорошо перемешать.

Начинка из смородины

1 кг красной и белой смородины, 3 стакана сахара.

Спелую смородину отделить от веточек, промыть, откинуть на сито, чтобы стекла лишняя вода, и перетереть с сахаром до получения однородной массы. При желании ее можно немного уварить.

НАЧИНКИ РАЗНЫЕ

Начинка из трюфелей в шампанском



6 трюфелей, 100 г свежего шпика, 2 ст. ложки жира с мясного бульона, 1 стакан шампанского.

Шпик нарезать небольшими ломтиками. Трюфели положить в холодную воду на полчаса, затем тщательно вычистить каждый жесткой щеткой и сложить в кастрюлю. Накрыть ломтиками шпика, залить бульонным жиром и шампанским, плотно накрыть крышкой и варить на слабом огне около 30 минут. Готовые трюфели нарезать небольшими кусочками. С соуса, в котором готовились трюфели, снять жир, процедить соус в грибы и хорошо перемешать.

Начинка из манной крупы



½ стакана манной крупы, 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла, ½ стакана молока, соль по вкусу.

Манную крупу перетереть с яйцом, высушить и протереть через сито. Сливочное масло соединить с молоком, перелить в эмалированную кастрюлю, довести до кипения, всыпать тонкой струйкой манную крупу, посолить и, помешивая, вскипятить. Затем поставить ненадолго в разогретую духовку и довести до готовности, периодически помешивая.

Начинка из гречневой каши с сердцем



1 стакан гречневой крупы, 0,5 кг телячьего сердца, 2 луковицы, 4 ст. ложки растопленного сливочного масла, ⅓ ч. ложки красного молотого перца, соль по вкусу.

Гречневую крупу перебрать, промыть, опустить в кипящую подсоленную воду и сварить рассыпчатую кашу на слабом огне. Репчатый лук очистить от шелухи и нашинковать острым ножом. Телячье сердце вымочить в холодной воде в течение 1–2 часов, после чего разрезать вдоль, удалить кровь и крупные кровеносные сосуды и промыть проточной водой. Подготовленное сердце пропустить через мясорубку со средней решеткой.

В глубокой сковороде разогреть сливочное масло и обжарить на нем репчатый лук до золотистого оттенка. Затем добавить

измельченное сердце, соль и красный молотый перец и жарить на очень слабом огне до полной готовности. Смешать гречневую кашу с поджаренным сердцем.

Начинка из гречневой каши со шпиком



½ стакана гречневой крупы, ½ стакана воды для варки, 100 г шпика, 1 яйцо, 1 маленькая луковица, ½ ч. ложки соли.

Крупу перебрать, опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и отварить до готовности. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и размять вилкой. Шпик нарезать мелкими кубиками и обжарить на сковороде до светло-желтого цвета. Затем добавить мелко нашинкованный лук и жарить все вместе до золотистого оттенка.

Соединить гречневую кашу и лук со шпиком и хорошо перемешать.

Начинка из пшена и изюма



½ стакана пшена, 1½ стакана воды, ½ стакана изюма, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Пшено перебрать, несколько раз промыть в теплой воде, опустить в кастрюлю с подсоленным кипятком и варить в течение 6—8 минут, после чего слить воду через густое ситечко. Изюм без косточек хорошо промыть.

Смешать пшено, изюм, сахар и сливочное масло, немного присолить и поставить на 2 часа в разогретую духовку.

Начинка из риса с тыквой



½ стакана риса, 400 г тыквы, ½ ст. ложки сахара, ½ ч. ложки корицы.

Тыкву очистить от кожицы, удалить волокнистую ткань вместе с семечками и натереть на крупной терке. Рис несколько раз промыть в теплой воде и сварить рассыпчатую кашу, добавив по вкусу соли.

Смешать тертую тыкву, вареный рис, сахар и корицу. Готовую начинку переложить в эмалированную посуду и дать постоять 5—7 минут при комнатной температуре.

Начинка из саго



3 ст. ложки саго, 4 стакана воды для варки, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки измельченной зелени укропа и петрушки, соль по вкусу.

Саго промыть в холодной воде, всыпать в кипящую подсоленную воду и варить 20–25 минут, пока оно не станет прозрачным. Затем отвар слить, саго откинуть на сито и промыть свежей кипяченой водой. Репчатый лук очистить, ополоснуть, нашинковать и обжарить до золотистого оттенка в разогретом растительном масле. Смешать саго, жареный лук и зелень.

Начинка из спагетти



250 г спагетти, 3–4 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки измельченной зелени укропа, 4 ст. ложки острого кетчупа, соль по вкусу.

Спагетти поломать на небольшие кусочки, опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и отварить до готовности, после чего откинуть на дуршлаг и промыть холодной кипяченой водой. Добавить к спагетти тертый сыр, измельченную зелень укропа и острый кетчуп и тщательно перемешать.

Эта начинка замечательно подходит для овощных пирогов и пирожков.

Начинка из черного хлеба



300 г черствого ржаного хлеба, 5–6 шампиньонов, 1 луковица, 2 ст. ложки масла или смальца, 3–4 ст. ложки крепкого мясного бульона, по 1 ст. ложке измельченной зелени укропа и петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Черствый черный хлеб натереть на крупной терке. Шампиньоны почистить, вымыть и нарезать небольшими ломтиками. Репчатый лук очистить, ополоснуть, нашинковать, высыпать в сковороду с разогретым маслом или смальцем и обжарить, добавить ломтики грибов и жарить до их готовности. Затем положить тертый хлеб, перемешать, а через 5 минут влить крепкий бульон, добавить соль, черный молотый перец и измельченную зелень укропа и петрушки и тщательно перемешать.

Начинка из морской капусты



0,5 кг отварной морской капусты, 2 моркови, 2 яйца, 4 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки сметаны, 3 ст. ложки панировочных сухарей, ½ ч. ложки красного молотого перца, соль по вкусу.

Морковь отварить в небольшом количестве воды до мягкости, остудить и натереть на крупной терке. Морскую капусту нашинковать. Разогреть оливковое масло и обжарить на нем морковь и морскую капусту. Слегка охладить, вбить сырое яйцо, посолить и добавить панировочные сухари и красный молотый перец. Тщательно все перемешать до получения однородной массы.

Начинка из морской капусты с огурцами



2 стакана маринованной морской капусты, 1 маринованный огурец, 2 яйца.

Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко порубить. Маринованный огурец нарезать небольшими кубиками. В эмалированной посуде смешать маринованную морскую капусту, вареные яйца и огурец.

Начинка из тушеной морской капусты



2 стакана морской капусты, 2 луковицы, 2–3 зубка чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, ½ стакана сметаны, 1 стручок красного перца, соль по вкусу.

Морскую капусту отварить до мягкости и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость. Репчатый лук очистить, вымыть и нашинковать тонкими полукольцами. Чеснок очистить и мелко порубить (или раздавить в чесночнице). Красный перец очистить от семян и плодоножек и нарезать соломкой. Тщательно перемешать морскую капусту, репчатый лук, чеснок и красный перец. Посолить по вкусу.

Начинка из тофу с грудинкой



0,5 кг соевого сыра (тофу), 300 г копченой грудинки, 1 ч. ложка соли.

Копченую грудинку нарезать очень маленькими кусочками. Соевый сыр пропустить через мясорубку (или протереть через

сито), добавить измельченную копченую грудинку, соль и тщательно перемешать.

Начинка из тофу с хреном, яблоками и морковью



400 г тофу, 1 маленький корень хрена, 1 яблоко, 1 морковь, 1 ст. ложка лимонного сока, $\frac{1}{3}$ ч. ложки красного молотого перца, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.

Яблоко очистить, удалить сердцевину и вместе с очищенной и вымытой морковью натереть на крупной терке. Маленький корень хрена очистить от кожицы, ополоснуть и натереть на мелкой терке. Тофу раскрошить или размять вилкой.

Смешать яблоки, морковь, хрен и тофу, добавить лимонный сок, красный молотый перец, сахар, посолить по вкусу и тщательно перемешать.

Начинка из тофу с зеленью и кунжутом



200 г тофу, 200 г листьев шпината, 200 г салата-латук, 1 красная луковица, 1 зубок чеснока, 2 ст. ложки кунжута, 2 ст. ложки лимонного сока, $\frac{1}{3}$ ч. ложки имбиря, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Листья шпината и салата-латук вымыть, отряхнуть воду и нарезать узкими полосками. Репчатый лук очистить, ополоснуть и нашинковать. Очищенный чеснок истолочь или размять в чесночнице. Тофу нарезать небольшими кубиками.

Семена кунжута обжарить, постоянно помешивая, на сухой разогретой сковороде. После этого добавить тофу и обваливать, поджаривая, сырные кубики в кунжуте. Влить в сковороду лимонный сок, все перемешать и снять сковороду с огня. Добавить нарезанные шпинат, салат-латук, лук, чеснок, имбирь, соль и черный молотый перец и снова перемешать.

Начинка из тофу с яблоками, сельдереем и орехами



100 г тофу, 3 яблока, 1 корень сельдерея, $\frac{1}{2}$ стакана арахиса (или лесных орехов), 3 ст. ложки лимонного сока, $\frac{1}{3}$ ч. ложки красного молотого перца, $\frac{1}{2}$ ст. ложки сахара, соль по вкусу.

Тофу раскрошить или натереть на крупной терке. Арахис обжарить на сухой сковороде, после чего охладить и очистить от шелухи. Корень сельдерея очистить, ополоснуть и нарезать небольшими кубиками.

Смешать лимонный сок, красный молотый перец, сахар и соль и растереть до образования однородной массы.

Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать небольшими кубиками, добавить тофу, орехи и сельдерея, приготовленную заправку из лимонного сока и хорошо перемешать.

Начинка из тофу, яблок, креветок и орехов



200 г тофу, 5 яблок, $\frac{1}{2}$ стакана ядер грецких орехов (или арахиса), 150 г креветок, 1 ст. ложка тертого хрена, $\frac{1}{3}$ ч. ложки красного молотого перца, соль по вкусу.

Креветки отварить в кипящей подсоленной воде, очистить от панциря и внутренностей и разрезать, если креветки крупные, на 2–3 части. Орехи слегка прокалить в духовке или обжарить на сухой сковороде, после чего очистить от шелухи и измельчить. Яблоки очистить от кожицы и сердцевины и нарезать мелкими кусочками. Тофу раскрошить или размять вилкой.

Смешать яблоки с тофу, креветками и орехами, добавить тертый хрен, красный молотый перец и соль и снова тщательно перемешать.

Начинка из тофу с луком



300 г тофу, 2 луковицы, 4 ст. ложки размягченного сливочного масла, 3 ст. ложки молотых сухарей, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Репчатый лук очистить, вымыть и нашинковать. Соевый сыр протереть через сито или размять вилкой. Разогреть в сковороде сливочное масло и обжарить на нем измельченный соевый сыр вместе с репчатым луком.

В конце приготовления добавить молотые сухари, черный молотый перец, соль и перемешать.

Начинка сырная



0,5 кг тофу, 100 г твердого сыра, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 3 ст. ложки растопленного сливочного масла, 3 ст.

ложки мелко нарубленной зелени укропа, черный молотый перец на кончике ножа.

Твердый сыр натереть на терке, добавить к нему молоко, взбитые яйца, размятый вилкой соевый сыр (тофу), растопленное сливочное масло, мелко нарубленную зелень укропа и черный молотый перец. Все тщательно перемешать до образования однородной массы.

Начинка из сыра с чесноком



0,5 кг твердого сыра, 5–6 картофелин, 1 яйцо, 2–3 зубка чеснока, 4 ст. ложки размягченного сливочного масла, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки и укропа, $\frac{1}{3}$ ч. ложки молотого черного перца, 1 ч. ложка соли.

Твердый сыр натереть на крупной терке. Картофель очистить, вымыть, отварить до готовности, слить воду и приготовить пюре. Затем добавить соль, черный молотый перец, сливочное масло и половину тертого сыра, перемешать, вбить сырое яйцо, ввести очищенный и измельченный чеснок, зелень петрушки и укропа, оставшийся сыр и еще раз перемешать.

Начинка из брынзы с яйцами

300 г брынзы, 3 яйца, $\frac{1}{3}$ ч. ложки готовой аджики.

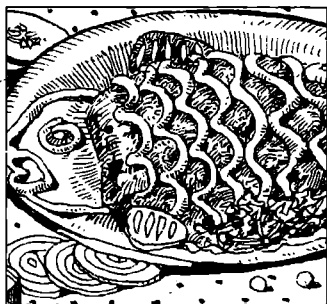
Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и мелко порубить острым ножом. Брынзу нарезать маленькими кусочками или натереть на крупной терке. Смешать измельченную брынзу, вареные яйца и готовую аджику до получения однородной массы.

Начинка из творога с зеленым луком



0,5 кг нежирного творога, 1 пучок зеленого лука, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли, 2 ст. ложки сливочного масла.

Зеленый лук промыть, стряхнуть лишнюю воду и нашинковать. Нежирный творог протереть через сито, добавить измельченный зеленый лук, соль и сливочное масло и все тщательно перемешать.



ПАШТЕТЫ

КАК ГОТОВИТЬ ПАШТЕТЫ

Основным сырьем для приготовления паштетов является мясо дичи, крупного рогатого скота, свиней, кроликов, домашней птицы, морской и речной рыбы.

Говядину можно брать низких сортов; для паштетов можно также использовать жаркое, оставшееся от обеда. Кроме мяса, в состав паштетной массы входит печень говяжья, свиная или домашней птицы. Печень придает паштетной массе цвет и вкус. К постному мясу следует добавить немного жирной свинины или сала, чтобы паштет был достаточно жирный.

Мясо, предназначенное для паштета, тушат или варят с добавлением лука, петрушки, сельдерея, а также пряностей — лаврового листа, душистого перца, мускатного ореха, имбиря.

Готовое мясо дважды пропускают через мясорубку с решеткой для паштетов. Полученную массу перемешивают с пропущенной через мясорубку черствой булкой, предварительно размоченной в соусе, в котором тушилось, или в бульоне, в котором варилось мясо. Булка связывает паштетную массу и делает ее сочнее. Для связывания массы добавляют также яйца.

Составные части паштета следует тщательно перемешать, слегка взбить и полученную массу приправить по вкусу солью и молотыми пряностями.

- Паштетная масса должна быть однородно измельченной и пикантной на вкус. Паштеты, изготовленные из потрохов (легкие, селезенка, рубцы телячьи и сердце), имеют зернистую структуру и крошатся, когда их режут. Но для экономии можно использовать и потроха, добавляя к ним 50% дешевого мяса более низких сортов. При этом, чтобы придать массе однород-

ность, мясные компоненты следует трижды пропустить через мясорубку с решеткой для паштетов.

- Приготовленную паштетную массу следует положить в форму, смазанную жиром. На дно формы кладут кусочки сала так, чтобы они создавали узор, который придаст паштету привлекательный вид. Сало на дне формы предохраняет паштетную массу от пригорания и прилипания ее ко дну во время запекания.

- Паштеты запекают около 45 минут в духовке газовой плиты или в электрической печке. Можно их также готовить на пару. В этом случае время приготовления паштета составляет около 60 минут.

- Когда паштеты остынут, их вынимают из формы, обливают растопленным смальцем и оставляют до полного остывания. Если паштет подают как горячую закуску, его запекают в форме, выложенной тестом — рассыпчатым (песочным) или слоеным.

- Паштеты, запеченные или приготовленные на пару, — изысканное блюдо, и их можно подавать в горячем и холодном виде. К холодным паштетам подходят холодные соусы, салаты и хлебобулочные изделия. Паштеты можно подавать также заливными, тогда вареный или запеченный паштет режут тоненькими ломтиками и укладывают на блюдо с тонким слоем студня на дне. Уложив на студень тонкие ломтики паштета, опять все заливают студнем и охлаждают, подают с острым соусом.

- Принимая гостей, подают паштеты с другими видами мясных блюд или отдельно — как закуски перед основными горячими блюдами. Паштеты можно, кроме того, подавать с хлебобулочными изделиями на завтрак и ужин. Они также являются вкусными добавками к бутербродам.

- Паштетную массу можно использовать и как начинку для пирожков из разных видов теста.

ПАШТЕТЫ ПЕЧЕНОЧНЫЕ

Печеночный паштет с чесноком



0,5 кг куриной печени, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 луковица, 1 зубок чеснока, 2 ст. ложки муки, ½ ч. ложки сушеного шалфея, 1 ст. ложка красного винного уксуса, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, ⅓ ч. ложки молотого черного перца, ½ ч. ложки соли.

Очищенный лук ополоснуть, нашинковать, выложить в сковороду с разогретым оливковым маслом и, помешивая, обжаривать на среднем огне в течение 5 минут, добавив в конце измельченный чеснок.

Куриную печень промыть, разрезать каждую пополам и обвалять в муке. После этого выложить печень в сковороду с луком, добавить шалфей, соль, молотый перец и, часто помешивая, тушить в течение пяти минут. Затем влить уксус, снять сковороду с огня, посыпать печень петрушкой и пропустить полученную массу через мясорубку с крупной решеткой.

Печеночный паштет с корнишонами



400 г куриной печени, 1 луковица, 2 корнишона, 1 ч. ложка муки, 2 ст. ложки куриного бульона, 2 ст. ложки топленого масла, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Репчатый лук почистить, измельчить и, помешивая, слегка обжарить в половине топленого масла. Затем добавить муку, бульон, мелко нарезанные корнишоны и хорошо перемешать.

Птичью печень ошпарить кипятком, промыть, нарезать маленькими кусочками, посолить, поперчить и обжарить в оставшемся масле. Затем к печени добавить репчатый луковый соус с корнишонами, проварить, посыпать зеленью петрушки и растереть в паштет при помощи кухонного комбайна.

Печеночный паштет с лимонной цедрой



1 банка консервированного печеночного паштета, 200 г ливерной колбасы, 10–12 маринованных грибов, 2–3 вареных яйца, 3 кусочка черствого белого хлеба без корочки, $\frac{1}{2}$ стакана молока, $\frac{1}{2}$ ч. ложки горчицы, $\frac{1}{3}$ ч. ложки тертой лимонной цедры, 3–4 ст. ложки майонеза, 1 сладкий перец красного цвета, веточки зелени для украшения, соль и черный молотый перец по вкусу.

Яичные белки отделить от желтков и мелко нарезать, а желтки растереть. Ливерную колбасу, печеночный паштет, замоченный в молоке хлеб и яичные желтки пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанные грибы и яичные белки и хорошо перемешать. Затем добавить горчицу, лимонную цедру, соль и молотый перец и снова перемешать до состояния однородной

массы. Готовый паштет выложить в виде батона на блюдо, разрезать на порционные ломтики, украсить с помощью шприца или корнетика майонезом, веточками зелени и кружочками сладкого перца и подать на стол.

Печеночный паштет



0,5 кг говяжьей печени, 1 маленькая луковица, 2 ст. ложки смальца, 150 г размягченного сливочного масла, соль и черный молотый перец по вкусу.

Говяжью печень очистить от пленок и желчных протоков и нарезать тонкими ломтиками. Репчатый лук почистить, ополоснуть, нашинковать, поджарить в смальце до мягкости, добавить печень и быстро ее обжарить. После этого печень с луком дважды пропустить через мясорубку и остудить.

Сливочное масло слегка взбить, добавить к нему молотую печеночную массу, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Печеночный паштет с копченой грудинкой



1 кг куриной печени, 100 г копченой грудинки, 2 вареных яичных желтка, 1 маленькая луковица, 2 ст. ложки размягченного сливочного масла, 1 соленый огурец, 1 сладкий перец, 2 вареных яйца, молотый мускатный орех на кончике ножа, соль и черный молотый перец по вкусу.

Куриную печень промыть, опустить в кипящую воду и сварить до готовности. Затем ее вместе с грудинкой пропустить через мясорубку, добавить растертые желтки, мускатный орех, молотый перец, соль и слегка взбитое сливочное масло и тщательно перемешать до состояния однородной массы. Готовый паштет выложить на блюдо, разрезать на порционные кусочки и украсить кружочками соленого огурца, кусочками сладкого перца и кружочками вареных яиц.

Печеночный паштет с горчицей



3 гусиные печени, 5–6 вареных яиц, 1/3 буханки черствого белого хлеба без корочки, 4–5 ст. ложек гусиного жира, 1 ст. ложка горчицы, 2 1/2 ч. ложки молотого тми-

на, $\frac{1}{3}$ ч. ложки молотого душистого перца, $\frac{1}{3}$ ч. ложки молотого черного перца, 5–7 оливок без косточек, веточки зелени для украшения, соль по вкусу.

Печень нарезать кусочками, выложить на смазанный гусиным жиром противень и запекать в духовке до готовности, а потом охладить. После этого печень вместе с размоченным в воде и слегка отжатым хлебом дважды пропустить через мясорубку. В полученный фарш добавить измельченные яйца, остывший гусиный жир, горчицу, тмин, соль, душистый и черный перец, тщательно перемешать и поставить на один час в холодильник.

Готовый паштет выложить на блюдо, нарезать порционными кусочками, украсить оливками и веточками зелени и подать к столу.

Печеночный паштет с грибами



0,5 кг говяжьей печени, 2–3 стакана костного бульона, 125 г размягченного сливочного масла, 2 вареных яйца, 5–7 вареных грибов, 2 кусочка черствого белого хлеба без корочки, 2–3 ст. ложки сметаны, $\frac{1}{3}$ ч. ложки тертого мускатного ореха, 1 сладкий перец красного или желтого цвета, веточки петрушки для украшения, соль и черный молотый перец по вкусу.

Говяжью печень очистить от пленок и желчных протоков, промыть, опустить в кипящий бульон и сварить до готовности. После этого печень вынуть и вместе с размоченным в бульоне и отжатым хлебом пропустить через мясорубку. Масло взбить в пену, добавляя растертые вареные желтки, перемешать с печеночной массой, добавить мелко нарезанные грибы, измельченные яичные белки, мускатный орех, молотый перец, соль и сметану и снова хорошо перемешать до состояния однородной массы. Готовый паштет выложить на продолговатое блюдо, разрезать на порционные кусочки и украсить полосками сладкого перца и веточками петрушки.

Печеночный паштет со сметаной



400 г куриной печени, $\frac{2}{3}$ стакана сметаны, 4 ст. ложки размягченного сливочного масла, соль и черный молотый перец по вкусу.

Печень ошпарить кипятком, промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и, помешивая, обжарить в сливочном масле в течение 5—7 минут. Затем добавить сметану и тушить еще 7 минут на слабом огне. Готовую печень протереть через сито или сделать пюре при помощи кухонного комбайна.

Печеночный паштет с колбасками



0,5 кг печени (птичьей, телячьей или говяжьей), 0,5 кг телячьих колбасок, 100 г бекона, 2 луковицы, 3 ломтика хлеба без корочки, 4 ст. ложки мадеры, $\frac{1}{2}$ стакана сливок, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка тертого хрена, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка специй для паштета, молотый белый перец и соль по вкусу.

Печень промыть и удалить жир, пленки и желчные протоки. Хлеб размочить в холодной воде и слегка отжать. Репчатый лук почистить, ополоснуть и измельчить. Колбаски пропустить через мясорубку и перемешать с хлебом. Бекон нарезать кубиками, поджарить в сухой сковороде и вынуть на тарелку. В сковороду с жиром от бекона положить печень и, переворачивая, жарить в течение 3 минут. Затем добавить лук и жарить, пока он не станет прозрачным, а потом посолить, поперчить, посыпать специями для паштета, влить мадеру, снять с огня, остудить и крупно нарезать.

Колбасный фарш перемешать с печенью, беконом и остатками от жарки, выложить полученную массу в смазанную сливочным маслом форму и запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 50 минут. Готовый паштет остудить в течение 10 минут, выложить из формы на блюдо, разровнять поверхность и дать полностью остыть.

Сливки взбить с сахаром и солью в крепкую пену, перемешать с хреном и обмазать этой смесью бока паштета. Оставшиеся сливками наполнить кулинарный шприц с насадкой в форме звездочки и сделать узоры на поверхности паштета.

Паштет «Семейный»



1 телячья печень, 1 кг телятины, соль и черный молотый перец по вкусу.

Для маринада: 1 л уксуса, 1 морковь, 1 луковица, по 1 корню петрушки и сельдерея, $\frac{1}{3}$ ч. ложки эстрагона,

| 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 2 ч. ложки соли.

Приготовить маринад: уксус, соль, очищенные и измельченные корни, овощи, пряности и специи довести до кипения и остудить.

Телячью печень очистить от пленок и желчных протоков, хорошо промыть и нарезать небольшими кусками. Телятину хорошо промыть холодной проточной водой, удалить сухожилия, нарезать небольшими кусками. Положить мясо и печень в посуду с маринадом и оставить на 3–4 часа, после чего слегка отжать, зашить в салфетку, положить в кастрюлю или сотейник, залить водой и варить при слабом кипении до готовности. Готовые мясо и печень вынуть из салфетки, посолить, поперчить и пропустить через мясорубку или сделать пюре при помощи кухонного комбайна.

Печеночный паштет со шпиком



| 0,5 кг печени индейки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, 1 морковь, 50 г шпика, 2 ст. ложки молока, соль по вкусу.

Репчатый лук и морковь почистить, ополоснуть, нашинковать, выложить в сковороду с нарезанным мелкими кубиками шпиком и, помешивая, обжаривать 5 минут. Затем добавить промытую и нарезанную кусочками печень, посолить и жарить до готовности. После этого все дважды пропустить через мясорубку, добавить сливочное масло и молоко и тщательно перемешать.

Паштет «Охотничий»



| 0,5 кг печени пернатой дичи, 2 ст. ложки размягченного сливочного масла, 40 г шпика, 1 луковица, 1 морковь, 1 яйцо, 1 ст. ложка бульона или молока, соль и черный молотый перец по вкусу.

Репчатый лук и морковь почистить, вымыть, нашинковать, выложить в сковороду с мелко нарезанным шпиком и, помешивая, обжарить до светло-золотистого цвета. Печень хорошо промыть, очистить от пленок и желчных протоков, нарезать небольшими кусочками, соединить с овощами, посолить, по-

перчить и продолжать обжаривать до готовности. Затем пропустить массу дважды через мясорубку, добавить $\frac{2}{3}$ сливочного масла, молоко или бульон и тщательно вымешать однородную массу. Из готового паштета сформовать батон, выложить на продолговатое блюдо, украсить сверху сливочным маслом и сваренным вкрутую и измельченным яйцом. поставить на 1–2 часа в холодильник, а потом подать к столу, нарезав ломтиками.

ПАШТЕТЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Рыбный паштет с овощами и зеленью



0,5 кг свежей малокостистой рыбы, 250 г размягченного сливочного масла, 1 луковица, 4 вареные картофелины, 3–4 кусочка черствого белого хлеба без корочки, 1 ст. ложка изюма без косточек, 2 ст. ложки уксуса, $\frac{1}{3}$ ч. ложки молотой лимонной цедры, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, $\frac{1}{2}$ лимона, 1 вареное яйцо, 5–6 маслин без косточек, соль и черный молотый перец по вкусу.

Рыбу почистить, нарезать крупными кусками, опустить в кипящую слегка подсоленную воду. Добавить очищенный и измельченный репчатый лук, довести до кипения, влить уксус и варить до готовности. После этого рыбу вынуть, отделить от костей и вместе с вареным картофелем пропустить через мясорубку, а бульон процедить и размочить в нем хлеб. В рыбный фарш добавить отжатый хлеб, соль и молотый перец, хорошо перемешать, ввести изюм, цедру и взбитое в пену сливочное масло и снова тщательно перемешать до получения однородной массы.

Готовый паштет поставить на 1–2 часа в холодильник, затем выложить на блюдо, разровнять поверхность, порезать на порционные куски и украсить зеленью петрушки, ломтиками лимона без косточек, кусочками яиц и маслинами.

Запеченный паштет из рыбного филе



700 г рыбного филе, 1–2 луковицы, 2 кусочка белого хлеба без корочки, 1 стакан молока, 1 яйцо, 5 ст. ложек размягченного сливочного масла, 4 ч. ложки манной

крупы, $\frac{1}{2}$ стакана молотых сухарей, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, соль и черный молотый перец по вкусу.

Очищенную рыбу разделить на филе. Хлеб размочить в молоке и отжать. Репчатый лук почистить, ополоснуть, нашинковать и, помешивая, обжарить в двух столовых ложках разогретого сливочного масла, после чего вместе с рыбой и хлебом дважды пропустить через мясорубку. В полученный фарш добавить яйцо, манную крупу и 3–4 столовые ложки молока, в котором замачивался хлеб; посолить, поперчить и хорошо перемешать до получения однородной воздушной массы. Сформовать из нее «полено», обвалять его в сухарях, выложить на смазанный жиром противень, полить сверху растопленным маслом и выпекать в умеренно горячей духовке в течение 40 минут, периодически поливая выделяющимся соком. За 5–7 минут до конца выпекания залить паштет слегка подсоленной сметаной.

Готовое изделие остудить, нарезать ломтиками толщиной 1 см, выложить на овальное блюдо, украсить листьями салата, веточками петрушки и кружочками вареных яиц и подать на стол.

Рыбный паштет с морковью



0,5 кг сырого филе щуки без кожи, 2 луковицы, 1 морковь, 1 ч. ложка растительного масла, 100 г размягченного сливочного масла, 1 вареная морковь, 1 помидор, $\frac{1}{2}$ лимона, веточки зелени для украшения, мускатный орех на кончике ножа, соль и черный молотый перец по вкусу.

Лук и морковь вымыть, почистить и нашинковать. На смазанную растительным маслом фольгу положить рыбное филе, лук и морковь, посолить, поперчить, плотно обернуть фольгой, чтобы концы фольги соединились сверху, положить на противень, поместить в нагретую до 200–225 °С духовку и запекать в течение получаса. Запеченные продукты остудить, вынуть из фольги и пропустить через мясорубку. Затем добавить слегка взбитое сливочное масло, мускатный орех, нарезанную мелкими кубиками вареную морковь и тщательно перемешать. Готовый паштет сформовать на блюде в виде колбасок или целой рыбы, завернуть в целлофан и хорошо охладить.

При подаче на стол паштет освободить от целлофана, разрезать на порционные кусочки и украсить ломтиками лимона, помидора и зеленью.

Паштет по-литовски



2 филе копченой скумбрии, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 1 ст. ложка тертого хрена, 1 ст. ложка каперсов, 1–2 вареных яйца, веточки петрушки для украшения, соль и черный молотый перец по вкусу.

Рыбное филе поперчить, размять вилкой или пропустить через мясорубку. Полученную массу перемешать до состояния однородной массы со сметаной, петрушкой и хреном, посолить и поставить на 1–2 часа в холодильник. После этого выложить паштет на блюдо, порезать его на порционные куски, украсить веточками зелени, каперсами, кружочками яиц и подать.

Паштет из сардин



1 банка консервированных сардин в масле, 100 г размягченного сливочного масла, 5–7 маслин без косточек, 1 ст. ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Сардины освободить от костей и размять вилкой. Маслины измельчить, соединить с сардинами, взбитым сливочным маслом и лимонным соком, хорошо перемешать и посолить.

Паштет из рыбных консервов



2 банки консервированной в масле рыбы, 100 г размягченного сливочного масла, 4 кусочка белого хлеба без корочки, 1 ч. ложка томата-пюре, 1 ч. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка каперсов, 2 вареных яйца, 2–3 ст. ложки майонеза, веточки кудрявой петрушки для украшения, соль и черный молотый перец по вкусу.

Рыбу (килька, шпроты, сардины) отцедить от масла, размочить в нем раскрошенный белый хлеб, соединить его с рыбой и протереть эту смесь через сито или пропустить через мясорубку. К полученному фаршу добавить томат-пюре, лимонный сок, соль и молотый перец и хорошо перемешать. Затем ввести взбитое сливочное масло и снова перемешать до состояния однород-

ной массы. Готовый паштет поставить на два часа в холодильник, потом выложить на блюдо, разрезать на порционные куски, украсить зеленью петрушки, каперсами, кружочками яиц, майонезом и подать на стол.

Паштет шпротный «Вкусный»



2–3 банки консервированных в масле шпротов, 100 г горчичного масла, 2 ст. ложки лимонного сока, 2–3 ст. ложки измельченной зелени петрушки.

Шпроты вынуть из банки и размять вилкой в пюре, добавив лимонный сок, горчичное масло и измельченную зелень петрушки.

Селедочный паштет с сыром



2 малосольные сельди, 5 вареных яиц, 4 плавленых сыр-ка (по 100 г), 200 г майонеза, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки.

Сельдь вымыть, разделить на филе и вместе с сыром и четырьмя очищенными яйцами дважды пропустить через мясорубку. К полученному фаршу добавить майонез, тщательно перемешать, чтобы получилась густая однородная масса, и поставить на один час в холодильник. Готовый паштет выложить на блюдо, порезать на порционные куски, украсить майонезом, посыпать зеленью и тертым яйцом и подать на стол.

Селедочный паштет с огурцами



Филе 2 селёдок, 100 г размягченного сливочного масла, 2 соленых огурца, 3–4 кусочка черствого белого хлеба без корочки, 1 ст. ложка лукового сока, 2 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка горчицы, сок и цедра одного лимона, 1 ст. ложка сахара, 5–6 маслин без косточек, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, черный молотый перец по вкусу.

Селедочное филе пропустить через мясорубку, сбрызнуть лимонным соком и оставить для маринования на 20–30 минут. Огурцы очень мелко нарезать. Сахар растворить в двух столовых ложках теплой воды, добавить горчицу, лимонный и луко-

вый сок и хорошо перемешать, чтобы получилась смесь, по консистенции напоминающая сметану. Затем добавить раскрошенный хлеб, рыбный фарш, огурцы, взбитое в пышную массу сливочное масло, лимонную цедру, молотый перец и хорошо перемешать до состояния однородной массы.

Готовый паштет поставить на 2–3 часа в холодильник, потом выложить на блюдо, разрезать на порционные куски и украсить маслинами и зеленью петрушки.

Паштет анчоусный



5–6 консервированных анчоусов, 2 вареных яичных желтка, 100 г сливочного масла, 1 ч. ложка каперсов, 1 ч. ложка 3%-ного уксуса, соль и красный молотый перец по вкусу.

Анчоусы разделить на филе и мелко нарезать. Каперсы измельчить, соединить с анчоусами, яичными желтками и протереть через сито или сделать пюре при помощи кухонного комбайна или миксера. Полученную смесь положить в посуду с размягченным сливочным маслом и взбить лопаткой или с помощью миксера до образования однородной массы. Затем добавить уксус, молотый перец и соль и снова хорошо взбить.

Паштет «Семейный»



1 банка консервированной в масле или томате рыбы, сок половины лимона, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, черный молотый перец по вкусу.

У консервированной рыбы удалить крупные кости, нарезать небольшими кубиками или размять вилкой, полить лимонным соком, добавить измельченную зелень петрушки и черный молотый перец и перемешать.

Паштет из консервированного тунца



1 банка консервированного тунца, сок одного лимона, по 4 ст. ложки майонеза и сметаны, 1 ст. ложка измельченных каперсов или оливок.

Консервированного тунца вынуть из банки, обсушить салфеткой, размять в пюре, добавить лимонный сок, майонез, сметану, каперсы или оливки и хорошо перемешать.

Паштет из печени трески с яйцами



1 банка консервированной печени трески, 5 вареных яичных желтков, 1 луковица, 3 ст. ложки размягченного сливочного масла, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки.

Очищенный репчатый лук пропустить через мясорубку. Печень трески отцедить от масла и растереть с желтками и сливочным маслом в однородную массу. Затем добавить зелень петрушки и репчатый лук и хорошо перемешать.

Паштет из печени трески с каперсами



150 г консервированной печени трески, 3 ст. ложки измельченных каперсов, 4–5 вареных яиц, 5 ст. ложек майонеза, 1 ч. ложка острого кетчупа, 2 ст. ложки тертой лимонной цедры, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, черный молотый перец по вкусу.

Печень трески отцедить от масла и нарезать мелкими кубиками. Сваренные вкрутую яйца мелко нарезать, смешать с каперсами, зеленью петрушки и печенью трески, добавить майонез, тертую на мелкой терке лимонную цедру и острый кетчуп и хорошо перемешать. При желании добавить черный молотый перец.

Паштет «Домашний»



1 банка консервированных в масле сардин, 2 стакана вареного риса, сок одного лимона, 1 вареное яйцо, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Вареный рис полить лимонным соком и перемешать. Сардины вынуть из банки, размять вилкой, добавить рис, масло от консервов, измельченную зелень петрушки и растертое яйцо, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

Паштет «Приморский»



150 г рыбного филе (сельди, кильки, анчоусов или др.), 5 вареных яичных желтков, 50 г размягченного сливоч-

Креветки опустить в кипящую подсоленную воду, сварить, остудить, почистить и нарезать маленькими кусочками.

Яичные желтки растереть со сливочным маслом, измельченной зеленью петрушки, солью и перемешать с измельченными креветками.

Паштет креветочный с рисом



0,5 кг замороженных креветок, ½ стакана риса, 1 яйцо, 2 ст. ложки молотых сухарей, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, 2 ст. ложки тертого сыра, соль и черный молотый перец по вкусу.

Рис промыть и сварить в подсоленной воде, чтобы получилась рассыпчатая каша.

Замороженных креветок разморозить, промыть, опустить в кипящую подсоленную воду, довести до кипения и варить 3–4 минуты. Затем креветок вынуть, остудить, почистить, нарезать небольшими кусочками, соединить с рисом, тертым сыром, сырым яйцом, растопленным маслом, молотыми сухарями, солью и черным молотым перцем и хорошо перемешать.

Паштет крабовый



1 упаковка (240 г) крабовых палочек, 3–4 вареных яйца, 3–4 ст. ложки майонеза, соль и черный молотый перец по вкусу.

Крабовые палочки и сваренные вкрутую яйца мелко нарезать или пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и перемешать с майонезом.

Паштет из раков с зеленью



10–12 вареных раков, 3–4 ст. ложки майонеза, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.

У вареных раков отделить шейки и клешни, очистить их от панциря, мелко нарезать или пропустить через мясорубку и перемешать с майонезом, солью и измельченной зеленью петрушки.

ПАШТЕТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ И ДИЧИ

Паштет из отварной курицы



200 г вареного куриного мяса, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 сырых яичных желтка, 2 ст. ложки тертого сыра, соль и черный молотый перец по вкусу.

Отварную курятину дважды пропустить через мясорубку или сделать пюре при помощи кухонного комбайна. К полученному фаршу добавить сливочное масло, яичные желтки, тертый сыр, молотый перец и соль и тщательно размешать.

Паштет куриный с перцем



400 г отварного куриного филе, 100 г вареной нежирной ветчины, 1 корень сельдерея, 2–3 сладких болгарских перца разного цвета, 100 г майонеза.

Сладкий болгарский перец красного и зеленого цвета очистить от семян, промыть, опустить на несколько секунд в кипяток и снять тоненькую кожицу. Сельдерей почистить и ополоснуть. Куриное филе, ветчину и подготовленные овощи пропустить через мясорубку, добавить майонез и вымешать до состояния однородной массы.

Паштет куриный по-итальянски



250 г отварного куриного филе, 2 маленьких помидора, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ст. ложки растительного масла, 2 зубка чеснока, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Плотные помидоры опустить на 15 секунд в кипяток, вынуть, ополоснуть холодной водой, снять кожицу, удалить семена и нарезать небольшими ломтиками. Курятину пропустить через мясорубку. Репчатый лук и чеснок почистить, ополоснуть, измельчить, выложить в сковороду с разогретым растительным маслом и, помешивая, поджарить до золотистого оттенка. Затем добавить мякоть помидоров, молотый перец, соль и продолжать жарить до загустения. Добавить куриный фарш и жарить еще 1–2 минуты, после чего вбить сырое яйцо, хорошо размешать, снять с огня, посыпать зеленью петрушки и остудить.

Паштет из дичи



300 г вареного мяса куропатки, перепелки или фазана, 3 вареных желтка, 1 огурец, по 2 ст. ложки майонеза и острого кетчупа, соль и черный молотый перец по вкусу.

Вареное мясо дичи пропустить через мясорубку, соединить с вареными желтками и мелко нарезанным огурцом без кожицы, добавить майонез, острый кетчуп, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

Паштет из цыпленка



0,5 кг мяса вареного цыпленка, 50 г сливочного масла, 4 ст. ложки тертого сыра, 2–3 ст. ложки красного вина, соль и черный молотый перец по вкусу.

Мясо вареного цыпленка пропустить через мясорубку или измельчить в кухонном комбайне, соединить со сливочным маслом и сыром и хорошо перемешать. Затем добавить вино, посолить, поперчить, снова тщательно перемешать и охладить.

Паштет «Необычный»



0,5 кг печени дикого гуся, 400 г оленины, 400 г отварного мяса куропатки, 2–3 вареных шампиньона, 5 головок репчатого лука, 5 яиц, 200 г сливочного масла, зелень петрушки и майонез для украшения, ½ ч. ложки хмели-сунели, соль и черный молотый перец по вкусу.

Лук почистить, ополоснуть и нашинковать. Гусиную печень промыть, порезать небольшими кусочками, выложить в сковороду с разогретым сливочным маслом (⅓ часть), добавить репчатый лук и, помешивая, обжарить. Мясо молодого оленя порезать на порционные куски и обжарить в ⅓ части сливочного масла до появления румяной корочки. Выпустить на оленину сырые яйца и продолжать жарить, пока яйца не свернутся. Жареную печень, оленину и грибы пропустить через мясорубку, добавить молотый перец, хмели-сунели, соль и хорошо вымешать. В глубокую форму положить поочередно слоями печеночную смесь и мелко нарезанное мясо куропатки, залить оставшимся растопленным сливочным маслом и поместить на ночь в холодильник. На следующий день вынуть паштет из формы, украсить зеленью и майонезом и подать к столу.

Паштет, запеченный в тесте



0,5 кг отварного мяса фазана или рябчика, 150 г телячьей печени, 150 г шпика, 2 луковицы, 3 моркови, 3 корня петрушки, ½ стакана бульона.

Для теста: 1 стакан муки, 3 ст. ложки маргарина, 1 ст. ложка сахара, 2 яйца, 3 ст. ложки сметаны, соль по вкусу.

Вареное мясо дичи два-три раза пропустить через мясорубку с частой решеткой, добавить бульон, в котором варилась дичь, и взбить. Лук и морковь почистить, вымыть и измельчить. Телячью печень и половину шпика нарезать кусочками, высыпать в сковороду, добавить овощи и, помешивая, обжарить, после чего дважды пропустить через мясорубку. Оставшийся шпик нарезать маленькими кубиками, соединить с печеночным и мясным фаршами, посолить, поперчить и хорошо вымешать.

Приготовить тесто: муку просеять горкой в миску, сделать углубление, вбить в него одно яйцо, добавить размягченный маргарин, сахар и сметану и замесить тесто. Раскатать тесто в пласт толщиной 5 мм, на середину выложить паштет, накрыть его оставшимися половинками пласта и плотно защипать края.

Выложить изделие швом вниз на противень, проколоть в нескольких местах поверхность вилкой, смазать яйцом, поместить в предварительно нагретую духовку и выпекать при температуре 220–240 °С в течение 10–15 минут.

Паштет из индейки



150 г жареного мяса индейки, 100 г размягченного сливочного масла, 2 вареных яйца, 1 кусочек черствого хлеба без корочки, 2–3 ст. ложки молока или бульона, ½ ч. ложки горчицы, по ½ ч. ложки лукового и лимонного сока, 1 пучок листьев салата, 1 соленый огурец, веточки зелени для украшения, соль и черный молотый перец по вкусу.

Хлеб размочить в молоке или бульоне, слегка отжать и вместе с мясом индейки пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Сваренные вкрутую яйца очистить, размять вилкой, перемешать с мясным фаршем, добавить горчицу, луковый и лимонный сок, молотый перец, соль и тщательно перемешать до состояния однородной массы. Полученную массу соединить со взбитым маслом, снова хорошо перемешать, выложить на

блюдо, украсить листьями салата, кусочками соленого огурца и веточками зелени и подать на стол.

Паштет «Лесной»



1 фазан, 100 г свиного сала, 250 г сливочного масла, 2 ст. ложки тертого сыра, $\frac{1}{3}$ стакана красного столового вина, 10–15 трюфелей, 1 стакан бульона, 1 ст. ложка желатина, молотый красный жгучий перец и соль по вкусу.

Подготовленную птицу нашинговать кусочками сала, посолить и жарить в 50 г сливочного масла, после чего остудить, срезать с тушек тонкими ломтиками филе и отделить от костей остальное мясо. Филе нарезать небольшими ломтиками, а обрезки и остальное мясо дважды пропустить через мясорубку, добавить размягченное сливочное масло, тщательно перемешать, всыпать тертый сыр, красный перец и соль, влить две столовые ложки вина и взбивать смесь до тех пор, пока она не побелеет.

Приготовить желе: кости от жареной дичи опустить в бульон, добавить туда же размоченный в небольшом количестве воды желатин, сок, оставшийся от жаренья дичи, с которого предварительно нужно снять жир, и вино, в котором кипятились трюфели, довести до кипения и варить 5 минут. Полученную жидкость процедить и остудить до комнатной температуры.

Трюфели мелко нарезать, полить вином, вскипятить и вынуть.

В форму положить слоями мясную смесь, ломтики филе и трюфели, так, чтобы верхним слоем была мясная смесь, залить остывшим желе и поместить на ночь в холодильник. На следующий день вынуть паштет из формы, окунув ее на несколько секунд в горячую воду, и подать на стол.

Примечание: вместо фазана можно взять 3 куропатки либо 4–5 рябчиков.

Паштет «Любимый»



300 г отварной курятины, 250 г ливерной колбасы, 1–2 зубка чеснока, $\frac{1}{3}$ стакана хереса, $\frac{2}{3}$ стакана крупно молотых грецких орехов, 50 г сливочного масла, веточки петрушки для украшения, молотый черный или красный перец по вкусу.

Из ливерной колбасы сделать пюре при помощи кухонного комбайна или мясорубки, добавить пропущенный через чесночницу чеснок, вино и перемешать до состояния однородной массы. Курятину нарезать маленькими кубиками, соединить с колбасным фаршем, добавить орехи и молотый перец и хорошо перемешать.

Готовый паштет выложить на блюдо, нарезать ломтиками и украсить петрушкой и стружкой из замороженного масла.

ПАШТЕТЫ ИЗ МЯСА И КОЛБАСЫ

Паштет по-английски



300 г тушеной говядины, 200 г жареной печени, 100 г сливочного масла, 2 картофелины, по 2 корня петрушки и сельдерея, 2 кусочка черствого хлеба без корочки, 1 стакан мясного бульона, 1 ч. ложка томата-пюре, $\frac{1}{2}$ ч. ложка горчицы, 1–2 вареных яйца, 1 соленый огурец, 1 помидор, 5–6 маслин без косточек, 3–5 горошин душистого перца, соль, красный и черный молотый перец по вкусу.

Овощи почистить, вымыть и нарезать кубиками. В кипящий бульон или подсоленную воду опустить нарезанное кусочками мясо и варить 1–2 минуты, после чего мясо вынуть на тарелку и остудить. С бульона снять пену, положить в него картофель и коренья и варить до готовности, добавив в конце варки душистый перец. Вареные овощи, мясо и печень пропустить через мясорубку и протереть через сито. Полученную массу перемешать с размоченным в бульоне и растертым хлебом, добавить томат-пюре, горчицу, соль, перец и сливочное масло и снова тщательно перемешать до получения однородной массы. Готовый паштет выложить на блюдо, разрезать на порционные кусочки, украсить ломтиками яиц и соленого огурца, кусочками маслин и ломтиками помидора.

Паштет по-деревенски



150 г вареной колбасы, 100 г копченой колбасы, 100 г вареного мяса, 1 соленый огурец, 1–2 кусочка черствого хлеба без корочки, $\frac{1}{2}$ маленькой луковицы, 1 зубок чеснока, 1 ч. ложка горчицы, 3–4 ст. ложки майонеза,

1/3 ч. ложки тертой лимонной цедры, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 1/3 ч. ложки молотого мускатного ореха, соль и черный молотый перец по вкусу.

Колбасу, мясо, хлеб, очищенную луковицу и чеснок дважды пропустить через мясорубку. Огурец мелко нарезать, соединить с колбасным фаршем, добавить горчицу, лимонную цедру, мускатный орех, молотый перец и растворенную в небольшом количестве воды соль и тщательно перемешать. Полученную массу заправить майонезом и снова перемешать. Готовый паштет выложить на блюдо, нарезать ломтиками, посыпать зеленью.

Паштет «Оригинальный»



По 150 г копченой грудинки и ветчины, по 200 г жареной телячьей и свиной печени, 3 кусочка черствого хлеба без корочки, 1 ч. ложка горчицы, 1–2 вареных яйца, 1 соленый огурец, 1 сладкий перец красного цвета, 1/3 ч. ложки молотого душистого перца, соль и черный молотый перец по вкусу.

Жареную печень, ветчину, грудинку и хлеб дважды пропустить через мясорубку, а потом протереть через крупное сито. В полученную массу добавить горчицу, соль, душистый и черный перец и хорошо перемешать. Готовый паштет выложить на блюдо, порезать на порционные куски и украсить кружочками яиц, ломтиками соленого огурца и колечками сладкого перца.

Паштет мясной



250 г говядины или телятины, 3 вареных яйца, 1/2 луковицы, 3 ст. ложки растительного масла, соль и черный молотый перец по вкусу.

Мясо вымыть, очистить от пленок и сухожилий и пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Сваренные вкрутую яйца почистить и мелко нарезать или размять вилкой. Очищенный лук ополоснуть, измельчить и, помешивая, обжарить в разогретом масле до золотистого цвета. Мясной фарш обжарить в небольшом количестве масла и снова пропустить через мясорубку вместе с луком. К полученной массе добавить яйца, соль, молотый перец, хорошо перемешать до состояния однородной массы и остудить.

Паштет по-белорусски



150 г вареного мяса или колбасы, 2 вареных яйца, 2 варенные картофелины, 1 соленый огурец, 2–3 ст. ложки майонеза, соль по вкусу.

Мясо или колбасу, яйца, картофель и огурец пропустить через мясорубку с мелкой решеткой или растереть в паштет при помощи кухонного комбайна, хорошо перемешать с майонезом и солью.

Паштет из колбасы



По 150 г докторской и полукопченой колбасы, 150 г ветчины, 100 г твердого сыра, 2 яйца, 1 вареная морковь, $\frac{1}{3}$ вареной свеклы, по 2–3 ст. ложки измельченной зелени петрушки и укропа или зеленого лука, соль и черный молотый перец по вкусу.

Колбасу и ветчину пропустить через мясорубку вместе с очищенной вареной морковью и свеклой. Сыр натереть на мелкой терке. Сырые яйца взбить, соединить с колбасным фаршем, сыром и измельченной зеленью. Паштет посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Паштет ветчинный



0,5 кг нежирной ветчины, 5 вареных желтков, 4–5 ст. ложек сметаны, 100 г тертого сыра, 1–2 ст. ложки майонеза, 1–2 ч. ложки горчицы, 1–2 сладких перца, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Сладкий перец обдать кипятком, снять кожицу, удалить семена и натереть на мелкой терке. Ветчину пропустить через мясорубку, растереть с желтками, добавить сметану, перец, тертый сыр и хорошо перемешать. Затем ввести майонез, горчицу, петрушку, посолить, поперчить и еще раз перемешать.

Паштет «Совиньон»



150 г ветчины, 2 маринованных корнишона, 2 яйца, 4 анчоуса, $\frac{1}{3}$ тубика майонеза.

Анчоусы разделать на филе и измельчить. Яйца сварить вкрутую, остудить, почистить и размять вилкой. Корнишоны нарезать маленькими кусочками. Ветчину нарезать маленькими кубиками, соединить с яйцами, филе анчоусов, корнишонами, майонезом и тщательно перемешать.

Паштет из мозгов и колбасы



300 г отварных телячьих мозгов, 100 г вареной колбасы, 5 вареных яичных желтков, 1–2 ст. ложки майонеза, 1–2 ч. ложки свекольного или шпинатного сока, ½ вареной моркови, соль и черный молотый перец по вкусу.

Желтки растереть с вареными мозгами и колбасой, добавить очищенную и натертую на мелкой терке морковь, майонез, свекольный или шпинатный сок, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

Паштет к завтраку



150 г вареной говядины, 50 г копченой колбасы, 50 г буженины, 1 вареное яйцо, 4–5 ст. ложек майонеза, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, ½ ч. ложки тмина, соль и черный молотый перец по вкусу.

Вареное мясо, колбасу и буженину пропустить через мясорубку с мелкой решеткой и соединить с измельченным яйцом, майонезом, тмином, измельченной зеленью петрушки, солью и черным молотым перцем.

Паштет по-болгарски



3–4 маленьких помидора, по 100 г говядины, телятины, свинины и мяса птицы, 1 луковица, 3 ст. ложки размягченного сливочного масла, 150 г брынзы, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 1 ст. ложка измельченного свежего тимьяна, соль и черный молотый перец по вкусу.

Плотные помидоры опустить на 15 секунд в кипяток, вынуть, ополоснуть холодной водой, снять кожицу, удалить семена и нарезать небольшими ломтиками. Мясо нарезать мелкими кубиками. Очищенный репчатый лук измельчить и, помешивая, обжарить в разогретом сливочном масле. Затем добавить мясо и, продолжая мешать, обжаривать до готовности. После этого

снять посуду с огня, перемешать мясо с мякотью помидоров, измельченной брынзой, зеленью и тимьяном, посолить и поперчить.

ПАШТЕТЫ ТВОРОЖНЫЕ

Паштет творожный



250 г творога, 3 ст. ложки размягченного сливочного масла, 3 ст. ложки тертого сыра, соль и черный молотый перец по вкусу.

Творог протереть через сито или пропустить через мясорубку, добавить размягченное сливочное масло, тертый сыр, соль и черный молотый перец и тщательно перемешать.

Паштет с копченым сыром



150 г жирного творога, 50 г сливочного масла, 50 г плавленого копченого сыра, 2 дольки чеснока, соль, молоко.

Копченый плавленый сыр и творог пропустить через мясорубку. В миске размешать масло, добавить сыр, чеснок, растертый с солью, при желании — молоко. Взбить массу.

Паштет масляно-творожный



200 г мягкого творога, 40 г сливочного масла, 20 мл молока, соль.

Протертый через сито творог добавить к взбитому маслу, посолить и растереть. Использовать в качестве полуфабриката для смазывания бутербродов с сыром или как самостоятельный паштет.

Паштет творожный с мясом



350 г мяса (телятины или свинины), 65 г шпика или жира, 1–2 луковицы, 2 ст. ложки сушеных грибов или 50 г свежих шампиньонов, 0,25 л бульона, 2 ст. ложки томатной пасты, 30 г сливочного масла, 2 яйца, 250 г творога, немного молока, молотый красный перец, соль.

Мясо нарезать мелкими кубиками, заправить солью и красным перцем. Мелко нарезанный шпик растопить, поджарить в нем кубики лука. Добавить мясо, а через 15 минут — размоченные сушеные грибы или нарезанные ломтиками шампиньоны, залить размешанной в горячем бульоне томатной пастой и тушить до готовности мяса. Взбить до пены масло со щепоткой соли, перемешать с яйцами и творогом, добавив одновременно немного молока. Залить этой кремообразной массой мясо. Запекать в горячей духовке 40–50 минут.

Подать на стол с хлебом и зеленым салатом.

Паштет творожный с ветчиной



300 г мягкого творога, 100 г нежирной ветчины, 100 г сливочного масла, молоко, соль.

К размешанному в миске маслу прибавить протертый через сито творог, пропущенную через мясорубку ветчину, соль и, чтобы паштет был более нежным, немного молока.

Паштет творожный с рыбой



200 г творога, 300 г трески или другой рыбы, 1 луковица, 1 морковь, 100 г сливочного масла, 30 г растительного масла, соль, перец.

Рыбу разделить на филе без кожи и костей, припустить в подсоленной воде. Лук и морковь нарезать и пассеровать на растительном масле. Домашний пресный творог смешать с отварной рыбой, пассерованными овощами и пропустить через мясорубку с частой решеткой. Ввести размягченное сливочное масло, соль и перец по вкусу и тщательно вымешать массу, сформовать в виде батона, украсить маслом и охладить.

Паштет из творога с копченой треской



200 г трески горячего копчения, 100 г творога, 1 яйцо, 80 г сметаны, соль.

С трески снять кожу, освободить ее от костей, пропустить через мясорубку вместе с пастеризованным творогом и яйцом, сваренным вкрутую. К полученной массе добавить сметану, соль и взбить.

Паштет творожный с консервами «Печень трески»



300 г мягкого творога, 100 г сливочного масла, 80 г консервированной тресковой печени, $\frac{1}{4}$ луковицы, соль, молотый черный перец.

Масло растереть в миске, добавить протертый через сито творог, хорошо размешать. Открыть консервы, слить масло, положить в паштет нужное количество печени трески, мелко нарезанный репчатый лук, соль, перец и снова хорошо перемешать и взбить.

Паштет творожно-анчоусный с брынзой



100 г творога, 50 г брынзы, 30 г сливочного масла, 30 г круглого перца, 1 небольшая луковица, 10 г анчоусной пасты, соль, молотый сладкий перец, 5 г каперсов.

Взбить масло, постепенно добавить протертые через сито творог и брынзу, анчоусную пасту, мелко нарезанные лук и стручковый перец. Посолить, ввести молотый сладкий перец, каперсы и хорошо перемешать.

При желании в паштет можно добавить немного молока.

Паштет из творога с чесноком



250 г свежего домашнего творога, 1 небольшой пучок зелени укропа, 1 яйцо, 100 г сметаны или сливок, 30 г мелко смолотых семян кориандра, 3 дольки чеснока, соль.

Выложив творог в миску, вбить туда сырое яйцо и, не переставая вымешивать, добавить семена кориандра, толченный с солью чеснок, затем сметану. Масса должна получиться однородной.

Затем положить в паштет мелко нарубленный укроп и посолить по вкусу. Взбить смесь еще раз.

Паштет закусочный из творога



400 г свежего домашнего творога, 2 яйца, 2 ст. ложки рубленой зелени укропа, 4 дольки чеснока, $\frac{1}{2}$ стакана сливок, 4–5 ст. ложек молотых семян кориандра или хмели-сунели, соль, перец.

Творог выложить в миску, вбить яйца, тщательно перемешать, затем добавить остальные компоненты, кроме сливок, и растереть, пока не получится однородная масса. Если паштет окажется чересчур густым, подлить сливки. Посолить и поперчить.

Паштет павлишинский



300 г мягкого творога, 100 г сливочного масла, 100 г мелко нарезанного репчатого лука, соль, молотый красный перец, молоко.

Во взбитое масло постепенно добавить протертый творог, лук, перец, соль и — если смесь окажется чересчур густой — молоко, чтобы паштет получился нежным и однородным.

Паштет русский



150 г мягкого творога, 50 г сливочного масла, 20 г репчатого лука, 1 долька чеснока, 50 г сметаны, молотый сладкий красный перец, соль.

Масло взбить, смешать с протертым через сито творогом, добавить тертый лук, растертый чеснок, молотый сладкий перец, соль и разбавить сметаной до требуемой консистенции.

Положить в полотняный мешочек между двумя дощечками.

Паштет творожный со свежими овощами



100 г мягкого творога, 50 г майонеза, 25 г моркови, 25 г редиса, 50 г помидоров, соль, молотый перец, зелень петрушки, лимонный сок.

Мягкий взбитый творог смешать с майонезом, добавить очищенные и нагретые морковь и редиску, очищенные и мелко нарезанные помидоры и зелень петрушки. Паштет посолить, приправить перцем и лимонным соком и хорошо перемешать.

Паштет творожный с овощами и взбитыми сливками



150 г мягкого творога, 25 г твердых помидоров, 25 г сладкого стручкового перца, 50 г взбитых сливок (без сахара), соль, сахар, лимонный сок.

Протертый творог взбить, постепенно добавить взбитые сливки, посолить, посыпать сахаром, подкислить лимонным соком и вмешать нарезанные кусочками сладкий перец и помидоры.

Паштет творожный с хреном



150 г жирного творога, 2 вареных желтка, 20 г тертого хрена, 1 яблоко, соль, молотый перец.

Яблоко потушить, протереть через сито, смешать с протертым творогом, добавить протертые желтки, приправить солью, перцем, вмешать тертый хрен.

Паштет творожный с сыром и хреном



150 г мягкого творога, 50 г сливочного масла, 50 г твердого сыра, 10 г хрена, горчица, соль, небольшая луковица, молоко.

Протертый через сито творог смешать с маслом, добавить тертый сыр, соль, горчицу, мелко нарезанный лук, тертый хрен и немного молока. Взбить до получения однородной массы.

Паштет творожный из сладкого перца



150 г мягкого творога, 50 г сливочного масла, 30 г консервированного круглого красного перца, 20 г репчатого лука, щепотка молотого красного перца, соль, молоко.

Масло взбить, добавить протертый творог, посолить, разбавить молоком до требуемой консистенции. Добавить нарезанный мелкими кусочками перец, мелко нарезанный лук, молотый сладкий перец.

Паштет творожный с зеленым луком



150 г мягкого творога, 50 г сливочного масла, 20 г зеленого лука, соль, сметана.

Масло взбить в пену, постепенно добавить протертый через сито творог, посолить, разбавить сметаной до желаемой консистенции и вмешать мелко нарезанный зеленый лук.

Паштет творожно-морковный



100 г мягкого творога, 70 г сырой моркови, 20 г репчатого лука, 50 мл белого йогурта, соль, зеленый лук.

Протертый творог взбить с йогуртом, добавить мелко нарезанные репчатый и зеленый лук, соль, тертую морковь и хорошо перемешать.

Паштет творожный с джемом



100 г творога, 80 г джема из смородины, 20 г грецких или лесных орехов, 50 г сливочного масла, 10 г сахара.

Масло растереть с сахаром, добавить протертый через сито творог, джем и рубленые орехи. Хорошо перемешать, добавить сахар и молоко и довести до желаемой густоты.

Паштет творожный с медом



300 г мягкого творога, 50 г концентрированного молока без сахара, 30 г меда, 200 г фруктового пюре.

Протертый творог растереть в миске с концентрированным молоком и медом и добавить фруктовое пюре. Подавать в вафельках с печеньем.

Паштет яблочно-творожный



350 г жирного творога, 150 г яблок, 100 г сахара, 30 мл лимонного сиропа, 30 г фруктового джема, 30 г грецких орехов.

Очищенные нарезанные яблоки потушить с сахаром, охладить, добавить лимонный сироп и растереть вместе с жирным творогом, перемешанным с джемом. Добавить крупно рубленые грецкие орехи.

Паштет из творога с луком



200 г творога, 1 луковица, сладкий красный молотый перец, тмин, 70 мл растительного масла.

Творог протереть. Репчатый лук мелко нарезать, смешать с творогом, добавить перец и тмин и постепенно, при постоян-

ном помешивании, ввести растительное масло. Тмин можно заменить черным перцем или горчицей.

Паштет из творога с помидорами



200 г творога, 2–3 помидора, 1 луковица, ½ стакана растительного масла, черный молотый перец, соль.

Творог протереть. Помидоры очистить от кожицы, удалить семена и мелко изрубить, лук мелко нашинковать. Все перемешать, добавив перец. Помешивая массу, постепенно влить в нее растительное масло. Икру выложить на тарелку, украсить дольками вареных яиц, маслинами, вареной морковью, солеными огурцами.

ПАШТЕТЫ ГРИБНЫЕ

Паштет грибной с луком



0,5 кг свежих грибов, 4–5 луковиц, 3–4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, 2 ст. ложки измельченного зеленого лука, соль, молотый красный или черный перец по вкусу.

Свежие грибы вымыть, почистить, сварить в несоленой воде, отцедить и пропустить через мясорубку. Очищенный лук ополоснуть, мелко нарезать, поджарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета, остудить, добавить грибы, зеленый лук и уксус, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Паштет по-испански



150 г отварных или маринованных шампиньонов, 3–4 вареных яйца, 8–10 маслин без косточек, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Сваренные вкрутую яйца, грибы и маслины мелко нарезать, добавить петрушку, посолить и перемешать.

Паштет из шампиньонов



0,5 кг свежих шампиньонов, 3 луковицы, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 3 ст. ложки тертого сыра, ½ пучка

зелени петрушки и укропа, соль и черный молотый перец по вкусу.

Яйца сварить вкрутую, остудить, почистить и размять вилкой. Шампиньоны промыть, измельчить, посыпать солью и молотым перцем, перемешать и отставить. Лук почистить, ополоснуть, нашинковать, высыпать в сковороду с разогретым сливочным маслом и обжарить до золотистого цвета. Затем добавить грибы и продолжать жарить до готовности. В полученную массу положить вареные яйца, измельченную зелень петрушки и укропа, сыр, соль и перец и хорошо перемешать. При желании массу можно пропустить через мясорубку для получения более нежной пасты.

Паштет грибной



200 г маринованных шампиньонов, 100 г тертого сыра, 1 яблоко, 1–2 маринованных огурца, 100 г майонеза.

Шампиньоны мелко нарезать, оставив самые маленькие целыми для украшения. Огурцы нарезать мелкими кубиками. Яблоко очистить, удалить сердцевину, натереть на мелкой терке, соединить с сыром, измельченными грибами, огурцами, майонезом и тщательно перемешать до состояния однородной массы.

Паштет из маринованных грибов



150 г маринованных грибов, 2 вареных яйца, 2 луковицы, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа, соль и черный молотый перец по вкусу.

Репчатый лук почистить, измельчить и, помешивая, обжарить в разогретом растительном масле до золотистого оттенка. Грибы мелко нарезать, соединить с луком, размятыми яйцами и измельченной зеленью укропа, добавить по вкусу соль, черный молотый перец и хорошо перемешать.

ПАШТЕТЫ РАЗНЫЕ

Паштет из консервированного гороха



400 г консервированного гороха, сок одного лимона, 7 ст. ложек оливкового масла, 2 ст. ложки молотого кун-

жута, 1 зубок чеснока, 1 ч. ложка молотого кориандра, 1 ч. ложка молотого тмина, 1 ч. ложка паприки, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Горох отцедить от жидкости, промыть холодной водой и приготовить пюре при помощи кухонного комбайна или мясорубки, добавив лимонный сок, 5 столовых ложек оливкового масла, кунжут, кориандр, чеснок и тмин. Полученную однородную массу посолить, поперчить, выложить на блюдо, разровнять поверхность, порезать на порционные кусочки, полить оставшимся оливковым маслом, посыпать паприкой и зеленью петрушки, а вокруг украсить фигурно нарезанными вареными овощами.

Паштет по-французски



0,5 кг замороженных креветок, 200 г сливочного масла, 2 вареных яйца, 1–2 ст. ложки лимонного сока, 1 лимон, 1 ст. ложка красной икры, 5–7 веточек петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Креветки разморозить, опустить в кипящую подсоленную воду, проварить 4–5 минут, вынуть шумовкой и очистить от панциря. Креветочное мясо и вареные желтки протереть через сито или пропустить через мясорубку и перемешать с пышно взбитым маслом. Паштет заправить лимонным соком, посолить, поперчить, выложить на блюдо, порезать на порционные куски и украсить ломтиками лимона, красной икрой и зеленью.

Паштет по-лугански



1 тушка молодого зайца, сливочное масло, соль и черный молотый перец по вкусу.

Подготовленную тушку зайца разрубить на порционные куски, залить холодной водой и оставить на ночь для вымачивания. На следующий день опустить зайчатину в подсоленную воду и варить в течение 1,5–2 часов, после чего отделить мясо от костей, остудить и пропустить его через мясорубку. Полученный фарш смешать с таким же количеством сливочного масла, посолить, поперчить и тщательно перемешать до состояния однородной массы.

Паштет из свежих овощей



2 картофелины, 1 луковица, 3–4 моркови, 1 корень петрушки, ½ корня пастернака, 7–8 свежих грибов, 1 ст. ложка изюма без косточек, 1 ст. ложка томата-пюре, 3–4 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка горчицы, 1 ч. ложка молотого тмина, 2 ч. ложки лимонного сока, 1 пучок листьев салата, 1 вареное яйцо и веточки кудрявой петрушки для украшения, соль по вкусу.

Овощи и грибы почистить и вымыть. Картофель нарезать мелкими кубиками, грибы — ломтиками, а морковь, корни и репчатый лук — измельчить. Репчатый лук высыпать в сковороду с разогретым растительным маслом и, помешивая, обжаривать 1–2 минуты. Затем добавить корни, морковь и грибы и, периодически помешивая, тушить еще 10–15 минут. После этого положить картофель, изюм и тмин, добавить несколько ложек воды и тушить до мягкости. Тушеные овощи протереть вместе с жидкостью через сито, соединить с томатом-пюре, горчицей и лимонным соком, посолить и хорошо перемешать. Готовый паштет выложить на продолговатое блюдо, устланное листьями салата, порезать на порционные куски, посыпать тертым яйцом и украсить веточками зелени.

Паштет из соевых бобов с чесноком



2 стакана вареных соевых бобов, ½ стакана жареного арахиса, 2 зубка чеснока, соль и черный молотый перец по вкусу.

Вареные соевые бобы смешать с арахисом, очищенным и измельченным чесноком, солью и черным молотым перцем и приготовить паштет при помощи миксера или кухонного комбайна.

Паштет из сои с морковью



2 стакана вареных соевых бобов, 2 вареные моркови, 2 зубка чеснока, 2 ст. ложки измельченной зелени укропа, соль и черный молотый перец по вкусу.

Вареную морковь очистить и натереть на крупной терке. Очищенный чеснок пропустить через чесночницу. Соединить вареные бобы с морковью, чесноком, измельченной зеленью

укропа, солью и черным молотым перцем и сделать однородный паштет при помощи кухонного комбайна.

Паштет из сои со свеклой



2 стакана вареных соевых бобов, 1 небольшая вареная свекла, 2 ст. ложки измельченного базилика, ½ ч. ложки белого молотого перца, соль по вкусу.

Вареную свеклу очистить и измельчить, соединить с соевыми бобами, измельченным базиликом, белым молотым перцем и солью и растереть в паштет при помощи миксера.

Паштет из сои с баклажанами



2 стакана вареных соевых бобов, 1 вареный баклажан, 1 ч. ложка порошка карри, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Баклажан очистить от кожицы, удалить семена, а мякоть мелко нарезать. Смешать бобы, баклажаны, порошок карри, измельченную зелень петрушки, соль и сделать паштет при помощи кухонного комбайна.

Паштет из сои с грибами



2 стакана вареных соевых бобов, 5 ст. ложек измельченных обжаренных грибов, 2 измельченные луковицы, 2 ст. ложки свежих сливок, соль и черный молотый перец по вкусу.

Соединить вареные бобы, обжаренные грибы, лук, сливки, соль и черный молотый перец и растереть в однородный сочный паштет при помощи миксера или кухонного комбайна.

Паштет из сои с оливками



2 стакана вареных соевых бобов, 1 стакан оливок без косточек, 1 зубок чеснока, 2 ст. ложки измельченной зелени укропа, соль по вкусу.

Чеснок очистить и пропустить через чесночницу, добавить вареные бобы, нарезанные оливки без косточек, измельченную зелень укропа, соль и пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

Паштет из соевого фарша с чесноком



2 стакана готового соевого фарша, 2 луковицы, 1 зубок чеснока, 2–3 ст. ложки свежих густых сливок, соль и черный молотый перец по вкусу.

Отваренный (согласно инструкции, указанной на этикетке) соевый фарш откинуть на дуршлаг и слегка отжать. Затем добавить очищенный и мелко нашинкованный лук и чеснок, густые сливки, соль и черный молотый перец и растереть в паштет при помощи кухонного комбайна.

Паштет из тофу с соевым соусом



0,5 кг мягкого тофу, 2 луковицы, 2 ст. ложки соевого соуса, 1 зубок чеснока, цедра одного лимона, 2 ст. ложки сливочного масла, соль и черный молотый перец по вкусу.

Репчатый лук очистить, ополоснуть, нашинковать и обжарить в разогретом сливочном масле до золотистого оттенка. Очищенный чеснок пропустить через чесночницу. Лимонную цедру натереть на мелкой терке. Тофу размять вилкой, добавить поджаренный лук, чеснок, соевый соус, тертую лимонную цедру, соль и черный молотый перец и тщательно перемешать до получения однородной массы.

Паштет из тофу с копченой рыбой



0,5 кг тофу, 200 г филе копченой рыбы, 4 ст. ложки густой сметаны, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 луковица.

Филе копченой рыбы нарезать маленькими кусочками или пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Лук очистить, ополоснуть и нашинковать. Тофу размять вилкой, добавить рыбное филе, лук, сметану и томатную пасту и тщательно перемешать.

Паштет из тофу с соевыми ростками



0,5 кг тофу, 1 стакан соевых ростков, 2–3 ст. ложки свежей сметаны, 2 зубка чеснока, соль и черный молотый перец по вкусу.

Соевые ростки промыть и мелко нарезать. Чеснок очистить и пропустить через чесночницу. Тофу размять вилкой, добавить

измельченные соевые ростки, сметану, чеснок, соль и черный молотый перец и перемешать до получения однородной массы.

Паштет из тофу с рыбой



0,5 кг тофу, 4–5 ст. ложек майонеза, 300 г отварного рыбного филе, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 1 ст. ложка горчицы, соль по вкусу.

Отварное рыбное филе пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Соединить размятый вилкой тофу, рыбное филе, майонез, горчицу, измельченную зелень петрушки, соль и тщательно вымешать до получения однородной массы.

Паштет из тофу с маринованными грибами



0,5 кг тофу, 1 баночка маринованных грибов, ½ пучка зеленого лука, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Маринованные грибы вынуть из банки, отцедить жидкость и нашинковать. Размятый вилкой тофу соединить с нарезанными грибами, измельченным зеленым луком, растительным маслом, солью и тщательно перемешать.

Паштет из тофу и яблок



0,5 кг тофу, 5–6 свежих или консервированных яблок, 2 ст. ложки сахарной пудры, ванилин и корица по вкусу.

Свежие или консервированные яблоки очистить, удалить сердцевину и пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Тофу размять вилкой, добавить яблочное пюре, сахарную пудру, ванилин, корицу и вымешать до получения однородной массы.

Паштет из тофу с маслинами



0,5 кг тофу, 1 банка консервированных маслин без косточек, ½ стакана измельченного поджаренного арахиса, 3 ст. ложки растительного масла, 1–2 ст. ложки лимонного сока, ⅓ ч. ложки соли.

Консервированные маслины без косточек очень мелко нарезать. Тофу размять вилкой, постепенно подливая лимонный

сок и растительное масло, добавить поджаренный арахис, измельченные маслины, соль и перемешать.

Паштет из соевого фарша с яблоками



0,5 кг соевого фарша, 2–3 яблока, ½ лимона, 2–3 ст. ложки свежей сметаны, 2–3 ст. ложки сахарной пудры.

Соевый фарш приготовить согласно инструкции, откинуть на дуршлаг и отцедить. Яблоки очистить, удалить сердцевину и натереть на мелкой терке. Цедру половины лимона ополоснуть и также натереть на мелкой терке, а из мякоти выжить сок. Соединить соевый фарш с яблоками, лимонным соком и цедрой, сметаной и сахарной пудрой и сделать паштет при помощи кухонного комбайна или миксера.

Паштет из соевого фарша с финиками



0,5 кг соевого фарша, 200 г фиников без косточек, ½ стакана поджаренного арахиса, 3–4 ст. ложки свежих сливок, 2–3 ст. ложки сахарной пудры.

Соевый фарш приготовить согласно инструкции, откинуть на дуршлаг, отцедить и протереть через сито. Финики без косточек мелко нарезать. Поджаренный арахис мелко порубить. Соединить соевую массу, финики, арахис, сливки и сахарную пудру и пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

Паштет из соевого фарша с какао



0,5 кг соевого фарша, 2–3 ст. ложки какао-порошка, 1 стакан изюма, 3–4 ст. ложки свежих сливок, 2–3 ст. ложки сахарной пудры.

Соевый фарш приготовить согласно инструкции, откинуть на дуршлаг и отцедить, протереть через сито. Соевую массу соединить с промытым в теплой воде изюмом, сливками, какао-порошком и сахарной пудрой и сделать при помощи миксера однородный паштет.

Паштет из соевого фарша с бананами



0,5 кг соевого фарша, 2 банана, 3–4 ст. ложки свежей сметаны, 2–3 ст. ложки сахарной пудры.

Бананы очистить от кожуры и размять вилкой в пюре. Соевый фарш приготовить согласно инструкции, откинуть на дуршлаг, отцедить, протереть через сито. Соединить соевую массу и банановое пюре, сметану и сахарную пудру и растереть в паштет при помощи миксера или кухонного комбайна.

Паштет из соевого фарша с кунжутом



0,5 кг соевого фарша, 1 стакан кураги, 3 ст. ложки поджаренного кунжута, 3–4 ст. ложки свежей сметаны, 2–3 ст. ложки сахарной пудры.

Соевый фарш приготовить согласно инструкции, откинуть на дуршлаг, отцедить и протереть через сито. Курагу хорошо промыть, залить кипятком, дать постоять 15–20 минут (чтобы она разбухла), мелко нарезать.

Соединить соевую массу, курагу, поджаренный кунжут, сметану и сахарную пудру и тщательно все перемешать до получения однородной массы.

Паштет масляно-чесночный



250 г размягченного сливочного масла, 2–3 зубка чеснока, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки.

Сливочное масло взбить с пропущенным через чесночницу или натертым на мелкой терке чесноком, добавить зелень петрушки и хорошо перемешать.

Паштет сливочно-яичный



½ стакана сливок, 10 вареных яичных желтков, 150 г размягченного сливочного масла, соль по вкусу.

Вареные яичные желтки остудить, растереть в паштет и подсолить. Полученную массу соединить со сливочным маслом и взбитыми в пену сливками и тщательно перемешать.

Паштет яблочно-яичный



2 яблока, 2 яйца, 3 крупные луковицы, 2–3 ст. ложки растительного масла, 100 г сливочного масла, 2–3 ст. ложки сметаны, соль по вкусу.

Лук почистить, мелко нарезать и обжарить в растительном масле до мягкости. Сваренные вкрутую яйца очистить и измельчить или размять вилкой. Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, натереть на мелкой терке, соединить с репчатым луком, яйцами и сметаной, посолить и хорошо перемешать.

Паштет ячно-грибной



5 вареных желтков, 300 г вареных грибов, 1 луковица, 1–2 зубка чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, 3–4 ст. ложки майонеза, соль и черный молотый перец по вкусу.

Отварные грибы пропустить через мясорубку вместе с очищенным луком и чесноком. Полученную массу выложить в сковороду с разогретым маслом и, помешивая, обжарить. Затем грибы посолить, перемешать с растертыми желтками и жарить еще 5–7 минут. В полученную смесь добавить майонез и черный молотый перец и хорошо перемешать.

Паштет острый яичный



10–12 яиц, 125 г сливочного масла, 2–3 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 1 ч. ложка красного молотого перца, соль по вкусу.

Яйца сварить вкрутую, остудить, почистить, отделить желтки от белков и размять их вилкой. Белки мелко нарезать, соединить с желтками, сливочным маслом и зеленью петрушки, посолить, поперчить и перемешать до состояния однородной массы.

Паштет из яичных желтков



10 вареных яичных желтков, 3–4 ст. ложки измельченного зеленого лука, 2–3 зубка чеснока, 3–4 ст. ложки майонеза, 1 ч. ложка томатной пасты, соль и красный молотый перец по вкусу.

Репчатый лук и чеснок почистить, измельчить, соединить с растертыми желтками, майонезом и томатной пастой, тщательно перемешать, слегка поперчить, при необходимости посолить и снова перемешать.

Паштет диетический



10 вареных яичных желтков, 4 ст. ложки тертой брынзы, 2 ст. ложки размягченного сливочного масла, 3–4 ст. ложки тертого твердого сыра, 2 ст. ложки майонеза, 1 ч. ложка горчицы, 1 ч. ложка сока шпината, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа, 1 ст. ложка тмина, соль и черный молотый перец по вкусу.

Брынзу растереть со сливочным маслом, добавить тертый сыр, укроп и тщательно перемешать. Затем полученную массу соединить с измельченными желтками, добавить горчицу, майонез, сок шпината, тмин, соль и молотый перец и снова хорошо перемешать.

Паштет яично-шпротный



10 вареных яичных желтков, 1 банка консервированных шпротов, 4 ст. ложки размягченного сливочного масла, 6–7 анчоусов, 2–3 ст. ложки измельченной зелени укропа.

У анчоусов удалить крупные кости и головы и растереть в паштет. Желтки растереть со сливочным маслом, шпротами, анчоусной пастой и измельченной зеленью укропа, чтобы получилась однородная масса.

Паштет бутербродный



10 яичных желтков, 100 г тертого сыра, 1 банка консервированных шпротов, 1–2 луковицы, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 2–3 ст. ложки майонеза, соль и красный молотый перец по вкусу.

Репчатый лук почистить, ополоснуть и натереть на терке или пропустить через мясорубку. Желтки размять с сыром и шпротами в однородную массу. Затем добавить лук, петрушку, майонез, соль, молотый перец и хорошо перемешать.

Паштет из брынзы с луком



350 г брынзы, 1 крупная луковица, 150 г сливочного масла, 4 вареные картофелины, 2 яйца, соль и черный молотый перец по вкусу.

Репчатый лук почистить, ополоснуть и нашинковать. Сваренный в мундире картофель почистить и протереть через сито. Брынзу хорошо растереть, соединить с размягченным сливочным маслом, луком и картофелем и тщательно перемешать. Затем добавить сырые яйца, молотый перец, соль и вымешать до состояния однородной массы.

Паштет из брынзы



200 г брынзы, 100 г сливочного масла, $\frac{1}{3}$ ч. ложки молотого красного перца, 1 ч. ложка острого кетчупа.

Брынзу измельчить и растереть с размягченным сливочным маслом до получения однородной массы, постепенно добавляя кетчуп и молотый перец.

Паштет из брынзы с мятой



150 г брынзы, 3–4 ст. ложки измельченной мяты, соль и черный молотый перец по вкусу.

Брынзу натереть на терке, добавить измельченную мяту, соль и черный молотый перец и сделать паштет при помощи кухонного комбайна.

Паштет сырный с петрушкой



300 г плавленого сыра, 150 г сливочного масла, 2–3 ст. ложки измельченной зелени петрушки.

Плавленый сыр измельчить, тщательно перемешать с размягченным сливочным маслом и измельченной зеленью петрушки до состояния однородной массы, сформовать в виде прямоугольного бруска и охладить.

Паштет сырный



5–6 ст. ложек тертого зеленого сыра или сыра рокфор, 100 г размягченного сливочного масла, 1 вареный яичный желток, красный молотый перец по вкусу.

В посуду с размягченным маслом добавить сыр, яичный желток и красный молотый перец и хорошо взбить смесь лопаткой или миксером.

Паштет сырный с паприкой



0,5 кг твердого сыра, 150 г сливочного масла, 1 ч. ложка молотого сладкого красного перца (паприки), соль по вкусу.

Сыр натереть на мелкой терке и перемешать до состояния однородной массы с размягченным сливочным маслом, паприкой и солью.

Паштет «Детский»



200 г тертого сыра сулугуни или «Здоровье», 3–4 ст. ложки размягченного сливочного масла, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, соль по вкусу.

Тертый сыр перемешать с размягченным сливочным маслом и зеленью петрушки и укропа, посолить по вкусу и охладить. При желании можно добавить толченые грецкие орехи или паприку.

Паштет сырный с крабами



200 г мягкого сыра, 250 г консервированных крабов, 2 ст. ложки кетчупа чили, 2 ст. ложки измельченного зеленого лука.

Мягкий сыр растереть до состояния однородной массы с кетчупом чили и измельченным зеленым луком. Добавить нарезанных маленькими кусочками консервированных крабов и хорошо перемешать.

Паштет сырно-кунжутный



200 г плавленого сыра, 100 г брынзы, 1 зубок чеснока, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и мяты, 2 ст. ложки семян кунжута.

Кунжут высыпать на сухую сковороду и, помешивая, поджарить до золотисто-коричневого цвета, после чего остудить. Сыр и брынзу тщательно перемешать и сделать однородную массу при помощи кухонного комбайна, добавить измельченный чеснок, поджаренный кунжут, зелень петрушки и мяты и снова вымешать.

Паштет сырный с тимьяном



300 г тертого сыра, 3–4 ст. ложки размягченного сливочного масла, по 1 ч. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, $\frac{1}{2}$ ч. ложки тимьяна, 1–2 зубка чеснока, 2–3 ст. ложки молотых грецких орехов.

Сыр растереть со сливочным маслом, добавить зелень укропа и петрушки, тимьян, молотые грецкие орехи и измельченный чеснок и хорошо перемешать.

Паштет сырно-сметанный



350–400 г сыра, 5–6 ст. ложек сметаны, 5 вареных яичных желтков, 100 г размягченного сливочного масла, соль и черный молотый перец по вкусу.

Вареные яичные желтки растереть со сливочным маслом и тертым сыром до получения однородной пышной массы, добавить соль и черный молотый перец и снова вымешать.

Паштет красный сырный



300 г сыра, 4–6 вареных яичных желтков, 75–100 г размягченного сливочного масла, 1–2 ст. ложки томатной пасты, соль и красный молотый перец по вкусу.

Сыр натереть на мелкой терке, добавить томатную пасту, вареные яичные желтки, размягченное сливочное масло, соль и красный молотый перец и хорошо перемешать.

Паштет овощной



2 моркови, $\frac{1}{2}$ вареной свеклы, 100 г сливочного масла, лимонный сок и соль по вкусу.

Овощи почистить, вымыть и пропустить через мясорубку. Полученную массу постепенно ввести во взбитое масло и, продолжая размешивать, добавить лимонный сок с растворенной в нем солью.

Паштет морковно-чесночный



2 моркови, 2 зубка чеснока, 100 г сыра, 4 ст. ложки майонеза.

Очищенную морковь, чеснок и сыр натереть на мелкой терке, перемешать с майонезом и поставить на 20—30 минут в холодильник.

Паштет морковно-луковый



0,5 кг моркови, 0,5 кг лука, по 5 корней петрушки и сельдерея, 3—4 ст. ложки растительного масла, 3 зубка чеснока, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки и укропа, 1 лавровый лист, $\frac{1}{3}$ ч. ложки молотого черного перца.

Лук, морковь и корни петрушки и сельдерея почистить, ополоснуть, мелко нарезать и, помешивая, обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Затем овощи посолить, поперчить, добавить лавровый лист, измельченный чеснок, зелень укропа и петрушки, хорошо перемешать и поддержать на огне еще две минуты. Затем удалить лавровый лист, а овощи протереть через сито или сделать паштет при помощи кухонного комбайна.

Паштет картофельный



0,5 кг картофеля, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 2 яичных белка, 3 ст. ложки размягченного сливочного масла, 1 ст. ложка сливок, $\frac{1}{2}$ ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Картофель хорошо вымыть, уложить на противень, испечь в духовке до готовности, вынуть, остудить, очистить и размять вилкой в пюре. Затем соединить его со сливочным маслом, добавить сливки, измельченную зелень петрушки, черный молотый перец и соль, тщательно перемешать и, помешивая, подогреть.

Охлажденные яичные белки взбить с небольшим количеством соли, ввести их в горячее картофельное пюре и осторожно перемешать.

Паштет из шпината



1 кг шпината, 100 г ветчины, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан молока, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки растительного масла, 2 вареных яйца, соль и черный молотый перец по вкусу.

Шпинат опустить в кастрюлю с кипящей водой и варить до мягкости, после чего откинуть на дуршлаг, отжать и мелко нарезать или сделать пюре при помощи кухонного комбайна. Муку хорошо прогреть в растительном масле, влить молоко и 2–3 столовые ложки шпинатного отвара, добавить шпинат, посолить, поперчить и хорошо перемешать. Ветчину порезать мелкими кубиками, обжарить на сливочном масле, перемешать со шпинатным пюре, добавить мелко нарезанные яйца и взбить миксером.

Паштет луковый



3–4 луковицы, 5 вареных яичных желтков, 1 ст. ложка растительного масла, $\frac{1}{3}$ стакана сметаны, 1 ч. ложка горчицы, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки.

Репчатый лук почистить, ополоснуть, нашинковать, выложить в сковороду с разогретым растительным маслом и, помешивая, обжарить до золотистого цвета. Затем добавить сметану, горчицу, соль, растертые яичные желтки и измельченную зелень петрушки и тщательно перемешать.

Паштет «Норвежский»



4 вареных яйца, 4 маленькие луковицы, по 2 ст. ложки уксуса и майонеза, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки и укропа, горчица и соль по вкусу.

Сваренные вкрутую и очищенные яйца мелко нарезать, добавить мелко нашинкованный репчатый лук, измельченную зелень петрушки и укропа, уксус, горчицу и майонез, хорошо перемешать и при необходимости посолить.

Паштет по-венгерски



5 сладких болгарских перцев, 1 крупная морковь, 1 большая луковица, 1 корень сельдерея, 100 г белокочанной капусты, 2–3 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу, смесь специй (гвоздика, майоран, бергамот, душистый перец горошком или др.).

Смесь специй опустить в раскаленное растительное масло и жарить 2–3 минуты, постоянно помешивая, после чего вынуть

специи из масла. Репчатый лук, морковь, сладкий перец и сельдерей почистить, ополоснуть под холодной проточной водой, нарезать соломкой и слегка обжарить в пряном масле. Затем добавить тонко нашинкованную капусту и, периодически помешивая, тушить на слабом огне до готовности, после чего остудить и протереть через сито или сделать паштет при помощи кухонного комбайна.

Паштет рисово-сырный



½ стакана риса, 4 ст. ложки творога, 100 г тертого сыра, 1 большая луковица, ⅔ стакана белого вина, 1 стакан мясного бульона, по 2 ст. ложки сливочного масла и смальца, 2 зубка чеснока, 1–2 ст. ложки жареных кедровых орешков, соль и черный молотый перец по вкусу.

Репчатый лук и чеснок почистить, измельчить, выложить в сковороду с разогретой смесью сливочного масла и смальца, добавить рис и, помешивая, тушить 7–10 минут. Потом влить вино и бульон, накрыть крышкой и тушить еще 25 минут. Затем снять сковороду с огня, добавить сыр, творог, поджаренные кедровые орешки, соль и черный молотый перец и хорошо перемешать.

Паштет «Посольский»



150 г брынзы, 1 сырое яйцо, 120–150 г копченой лосося, молотый мускатный орех на кончике ножа, соль и черный молотый перец по вкусу.

Брынзу растереть с яйцом и солью, добавить нарезанную мелкими кубиками копченую рыбу, хорошо перемешать, посыпать черным молотым перцем и мускатным орехом и снова перемешать.



СОУСЫ

КАК ГОТОВИТЬ СОУСЫ

Соусы дают возможность приготовить из одних и тех же продуктов блюда, различные по виду и по вкусу. Правильный подбор соусов к блюдам имеет большое значение, так как от него во многом зависят вкус, внешний вид и питательность пищи.

Применяя различные соусы и специи, повар придает основному продукту блюда тот или иной вкус и аромат, сохраняет или ослабляет природные вкусовые качества продуктов, сочетая их то с острыми по вкусу соусами, то с пресными или жирными соусами. Например, соус сухарный и яично-масляный подают к спарже, цветной капусте и т. п.; соус паровой, мясной белый с голландским соусом — к курице. Многие овощи готовят с молочными соусами, которые повышают вкус и питательность пищи.

Вместо соуса натуральные мясные кулинарные изделия можно поливать мясным соком или сливочным маслом.

Соусы подразделяются на горячие и холодные. К соусам относятся также масляные смеси, которые применяют при изготовлении некоторых кулинарных изделий.

В качестве основы для соусов используют обыкновенные или сильно концентрированные бульоны, молоко, сметану, сливочное, а также растительное масло (оливковое, подсолнечное, хлопковое).

В состав большинства горячих соусов входит пассерованная мука, которая придает соусу соответствующую консистенцию. Без муки готовят сравнительно мало соусов; основой этих соусов является сливочное или растительное масло.

- Для придания соусам различного вкуса в них добавляют томат-пюре, лук, грибы, каперсы, уксус, виноградное вино и т. п.

- Из ароматических продуктов в соусы добавляют черный и душистый перец, свежий и сушеный сладкий стручковый перец, лавровый лист, чеснок, петрушку и т. п.

- Уксус для соусов лучше использовать винный или фруктовый. Кроме уксуса, в качестве приправ могут быть использованы лимон, лимонная кислота, рассол соленых огурцов, помидоров, моченых яблок и другие продукты, обладающие кислым вкусом, — шавель, кислица, ревень, барбарис; их можно добавлять в соус в виде пюре, сока или отвара.

- Соусы, в состав которых входят жиры и яйца, значительно повышают калорийность кулинарных изделий.

- Соусы на мясном и рыбном бульонах, как правило, предназначаются соответственно для мясных и рыбных кулинарных изделий. Однако мясные соусы подают также к некоторым рыбным и овощным блюдам.

Горячие соусы до подачи хранят на водяной бане в посуде, закрытой крышкой. Чтобы во время хранения не образовывалось пленки, соусы нужно периодически размешивать или на поверхность соуса класть кусочки сливочного масла.

Бульоны. Для соусов варят мясной бульон (обычный — белый и коричневый), рыбный и грибной. Обычный бульон используют для приготовления соусов, которые вследствие их цвета называются белыми, а коричневый бульон употребляют для так называемых красных соусов, которые имеют различные оттенки — от красного до коричневого.

Соусы на мясном бульоне подразделяются на красные, белые и томатные. Красные соусы готовят на коричневом бульоне, а белые — на бульонах, получаемых при варке костей, мяса и костей, припускании говядины, телятины, кур, индеек, предназначенных для приготовления вторых блюд. Лучше всего готовить белые соусы на бульоне, сваренном из кур, цыплят, индеек, телятины, кроликов.

Соусы на рыбном бульоне готовят на бульонах, получаемых при варке рыбы и рыбных пищевых отходов.

Сметанные соусы. Основные сметанные соусы готовят натуральными, т. е. из сметаны с белой пассеровкой или из сметаны с добавлением белого соуса.

Молочные соусы готовят из молока и белой пассеровки с добавлением специй. В зависимости от назначения молочные соусы могут быть различной густоты.

Холодные соусы подают к холодным блюдам из рыбы, раков, дичи и овощей. Соус майонез, соус майонез с корнионами, зеленью подают также к жареным горячим рыбным блюдам.

В группу холодных соусов входят также овощные маринады, заправки для салатов и сельди.

Масляные смеси используют для бутербродов, оформления и улучшения вкуса мясных и рыбных блюд.

СМЕТАННЫЕ СОУСЫ

Основной сметанный соус



2 стакана сметаны, $1\frac{1}{2}$ ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, молотый черный перец и соль по вкусу.

Из муки и сливочного масла приготовить жировую белую заправку, затем, непрерывно размешивая, соединить ее с кипящей сметаной, посолить, поперчить и варить при слабом кипении 5—7 минут. Готовый соус процедить и снова довести до кипения.

Подавать к мясным, рыбным, овощным блюдам и горячим закускам или использовать для приготовления производных соусов.

Сметанный острый соус по-грузински



$\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 1 ст. ложка муки, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана белого бульона, 1—3 зубка чеснока, молотый красный перец и соль по вкусу.

Лук почистить, мелко нарезать, высыпать в сковороду с разогретым маслом и, помешивая, жарить до мягкости. Затем всыпать муку и молотый перец, размешать и продолжать обжаривать, пока мука не приобретет кремовый оттенок. После этого влить немного теплого бульона, размешать, чтобы не было комков, добавить остальной горячий бульон, сметану и соль и варить на слабом огне до появления капелек жира на поверхности соуса. В конце приготовления добавить толченый чеснок и при желании еще присолить соус.

Подавать с крутой пшенной кашей к блюдам из отварной или тушеной птицы.

Сметанный соус на бульоне



½ стакана сметаны, 1 стакан белого мясного или рыбного бульона, 1½ ч. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, молотый черный перец на кончике ножа, соль по вкусу.

Из муки и сливочного масла приготовить жировую белую заправку и, непрерывно размешивая, развести ее белым бульоном. В полученную массу влить сметану, добавить соль и молотый перец, размешать, довести до кипения, проварить 3–5 минут и процедить.

Подается к мясным, овощным и рыбным блюдам, а также используется для приготовления производных соусов.

Сметанный соус с базиликом



2 стакана сметаны, 2 помидора, 3 пучка базилика, 8 оливок без косточек, молотый черный перец по вкусу.

Оливки нарезать мелкой соломкой или крупными кусочками. Помидоры окунуть на 2–3 минуты в кипяток, затем опустить в холодную воду, вынуть, снять кожицу, а мякоть разрезать на несколько частей, удаляя семена, и растереть в пюре. В полученную массу добавить сметану, измельченный базилик, молотый перец и оливки и хорошо перемешать.

Подается к любым блюдам из жареного мяса.

Сметанный соус с хреном



½ стакана основного сметанного соуса, 2 ст. ложки тертого хрена, 1 ч. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка 6%-ного уксуса, 1 лавровый лист, 1 горошина черного перца, соль по вкусу.

Хрен высыпать в сковороду с разогретым сливочным маслом и, помешивая, жарить так, чтобы не допустить изменения цвета. Затем добавить перец горошком, лавровый лист и уксус, довести до кипения и варить 1–2 минуты. Полученную массу соединить с горячим сметанным соусом (приготовление см. в рецепте «Основной сметанный соус» или «Сметанный соус на бульоне»), посолить и варить еще 3–5 минут на небольшом огне.

Подается к блюдам из отварного мяса, к солонине, языку, а также используется при запекании мяса.

Сметанный соус с желтком



1 стакан сметаны, 1 вареный яичный желток, 1 сырой яичный желток, 2 ч. ложки горчицы, ½ ч. ложки сахара, 1 ст. ложка лимонного сока или 3%-ного уксуса, молотый черный перец и соль по вкусу.

Вареный желток раскрошить и растереть с сырым желтком и горчицей до однородного состояния.

В полученную массу, размешивая, небольшими порциями ввести сметану, хорошо перемешать, добавить лимонный сок или уксус, сахар, соль и молотый перец и вымешать соус до однородности.

Подавать к холодным блюдам из мяса и птицы.

Сметанный соус с луком



½ стакана сметаны, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан белого мясного бульона, 1 луковица, ½ ст. ложки соуса «Южный», соль по вкусу.

Из муки и половины сливочного масла приготовить жирную белую заправку и, непрерывно помешивая, развести ее горячим белым бульоном. После этого добавить сметану и варить соус на слабом огне в течение 5—7 минут.

Одновременно почистить и измельчить лук, высыпать его в сковороду с оставшимся маслом, поджарить до золотистого оттенка и за одну минуту до конца варки положить в соус.

После этого снять соус с огня, посолить, добавить соус «Южный» (промышленного приготовления) и перемешать.

Подается к лангету, жареной печени, котлетам и биточкам.

Сметанный соус с томатом и луком



1 стакан основного сметанного соуса, 2 луковицы, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки томата-пюре.

Лук почистить, ополоснуть, мелко нарезать и, помешивая, обжарить в разогретом масле до мягкости. Затем добавить томат-пюре и соль и продолжать обжаривание в течение 5—7 минут. После этого добавить сметанный соус (приготовление см. в рецепте «Основной сметанный соус» или «Сметанный соус на бульоне») и, помешивая, варить в течение 10—15 минут.

Подается к тефтелям, голубцам, фаршированной капусте и другим блюдам, приготовленным из мяса и овощей.

Сметанный соус с томатом



$\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 стакан белого мясного бульона, 2 ст. ложки сливочного масла, молотый черный перец и соль по вкусу.

Из муки и сливочного масла приготовить жировую белую заправку, добавить в нее томатную пасту и обжаривать еще 3—5 минут. Полученную массу развести горячим белым бульоном и варить соус в течение 5—10 минут. Затем добавить в соус сметану, соль и молотый перец и довести до кипения.

Подается к вареным и тушеным блюдам из мяса и рыбы.

Сметанный соус с томатом и паприкой



1 стакан основного сметанного соуса, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 ст. ложка сливочного масла, $\frac{1}{2}$ ч. ложки молотой паприки

Томат-пюре выложить в сковороду с разогретым маслом и, помешивая, потушить 2—3 минуты. Затем влить его в сметанный соус (приготовление см. в рецепте «Основной сметанный соус» или «Сметанный соус на бульоне»), добавить соль и паприку и кипятить соус в течение 5—7 минут. Готовый соус процедить.

Подавать к блюдам из говядины, телятины, баранины и домашней птицы.

Сметанный соус с лимонным соком



$1\frac{1}{2}$ стакана густой сметаны, 1 ч. ложка муки, сок из двух лимонов, 100 г сливочного масла, 3 ст. ложки мясного сока, соль по вкусу.

В сметану всыпать, размешивая, муку, затем добавить лимонный сок, соль и мясной сок и, помешивая, довести до кипения. В полученный соус ввести нарезанное кусочками масло, нагреть, но не кипятить, и слегка взбить венчиком.

Подавать в горячем виде к жаркому из мяса, птицы или рыбы.

Сметанный соус с чесноком



1 стакан сметаны, $\frac{1}{2}$ стакана кефира, 5–6 зубков чеснока, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли.

Чеснок почистить и пропустить через чесночницу. В полученную кашицу добавить сметану, кефир и соль (соус должен быть достаточно соленым), хорошо перемешать и дать постоять не менее часа.

Подавать к горячим блюдам из мяса и жареной птицы, а также к холодцу.

Франкфуртский зеленый соус

I вариант



1 стакан сметаны, 3 стакана измельченной смеси зелени петрушки, зеленого лука, кривеля, огуречника, укропа, шпината, эстрагона и базилика, 1 ст. ложка сливок, 1 ст. ложка майонеза, $\frac{1}{2}$ стакана тертого сыра, 1–2 яйца, $\frac{1}{2}$ ч. ложки сахара, молотый белый перец по вкусу.

Яйца сварить вкрутую, почистить и измельчить. Две трети зелени соединить со сметаной и превратить в пюре с помощью кухонного комбайна или миксера. Затем добавить сливки, размешать, добавить оставшуюся зелень и перемешать. После этого добавить яйца, майонез и сыр и вымешивать до получения пышной кремообразной массы. Готовый соус посолить и поперчить.

II вариант



1 стакан сметаны, 2 ст. ложки майонеза, сок из одного лимона, 2–3 вареных яйца, $\frac{1}{2}$ стакана измельченной зелени укропа, петрушки, эстрагона и/или зеленого лука, $\frac{1}{2}$ ч. ложки сахара, $\frac{1}{3}$ ч. ложки молотого черного перца, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли.

Майонез, сметану и лимонный сок перемешать с помощью миксера или кухонного комбайна, посолить, посыпать сахаром и молотым перцем, добавить одно измельченное яйцо и хорошо перемешать. После этого ввести зелень и тщательно перемешать. Готовый соус перелить в соусник и украсить порезанными на половинки яйцами.

Подавать к отварному или запеченному мясу, отварному молодому картофелю, рыбе и овощам.

Сметанный соус с сыром



1 стакан сметаны, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки муки, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 1 сырой яичный желток, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 ч. ложка лимонного сока или лимонная кислота на кончике ножа, соль по вкусу.

Из муки и сливочного масла приготовить жировую белую заправку, развести ее горячим молоком, хорошо размешивая, чтобы не было комков, и довести до кипения.

Затем добавить в соус соль, лимонный сок или растворенную в небольшом количестве воды кислоту, ввести растертый желток, сметану и тертый сыр, хорошо размешать и подогреть, не доводя до кипения.

Использовать для запекания овощных, рыбных и мясных блюд.

Сметанный соус с горчицей



1 стакан сметаны, 3 вареных яичных желтка, 1 ст. ложка горчицы, 1 ст. ложка лимонного сока, сахар и соль по вкусу.

Яичные желтки растереть с горчицей в однородную массу, соединить ее со сметаной, лимонным соком, сахаром и солью и тщательно перемешать. Подавать к холодным мясным блюдам.

Мясной соус со сметаной



1 стакан сметаны, 400 г говядины, 100 г свиного сала, 1 морковь, $\frac{1}{2}$ корня сельдерея, 1 луковица, $2\frac{1}{2}$ стакана мясного бульона, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, $\frac{1}{2}$ ст. ложки лимонного сока, соль по вкусу.

Морковь, лук и сельдерей почистить, вымыть и измельчить. Мясо нарезать мелкими кусочками, положить в кастрюлю или сотейник с измельченным салом и овощами и, помешивая, поджарить докрасна. Затем влить бульон, размешать, прокипятить полчаса и процедить.

Из муки и сливочного масла приготовить жировую белую заправку, развести ее бульоном с овощами, добавить лимонный сок и соль, вскипятить и отставить на 10–15 минут. Затем снять с поверхности соуса жир, процедить и подавать к жаркому или к горячим мясным паштетам.

Сметанный соус с рыбой



1 стакан сметаны, 600 г рыбной мякоти, 1 ст. ложка растительного масла, 1–2 стакана рыбного бульона, 1 пучок зелени петрушки, 1–2 вареные раковые шейки, ½ ст. ложки муки, 30 г сливочного масла, 10–12 маслин без косточек, соль по вкусу.

Из муки и сливочного масла приготовить белую жировую заправку.

Рыбу мелко нарезать и поджарить в растительном масле. Затем влить сметану, вскипятить, добавить крепкий рыбный бульон и тушить соус около 30 минут. После этого положить измельченные раковые шейки и зелень, залить этим соусом мучную заправку, прокипятить и процедить через сито. Маслины мелко нарезать, опустить в соус, перемешать, посолить и еще раз вскипятить.

Подавать к горячим рыбным паштетам и блюдам из отварной и тушеной рыбы.

Сливочный соус с лимоном



1 стакан сливок, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 ½ ч. ложки муки, 1 лимон, сахар и соль по вкусу.

Лимон вымыть и вместе с кожурой натереть на терке. Размягченное сливочное масло растереть с мукой до получения однородной массы, влить туда сливки, добавить сахар, соль, тертый лимон и, осторожно помешивая, прокипятить.

Подавать к горячим блюдам из отварной рыбы, птицы и кролика.

Сливочный соус с сыром



1–1 ½ стакана сливок, 100 г твердого сыра, 1 ч. ложка измельченной зелени укропа.

Сыр натереть на крупной терке, высыпать в небольшую кастрюлю, залить сливками так, чтобы они только покрыли сыр, всыпать укроп и нагревать на медленном огне, пока сыр не расплавится.

Полученный довольно густой соус сразу же подать к горячим мясным, рыбным или крупяным блюдам.

Сливочный соус с чесноком



6 ст. ложек сливок, 4 яйца, 3 ст. ложки тертого сыра, 1 зубок чеснока, молотый черный перец и соль по вкусу.

Чеснок почистить и натереть на мелкой терке или пропустить через чесночницу. Сырые яйца взбить со сливками, полученную смесь посолить, поперчить, добавить чеснок и сыр и хорошо перемешать.

Подавать к макаронам с мясом.

МОЛОЧНЫЕ СОУСЫ

Молочный соус



Для жидкого соуса: $\frac{1}{2}$ стакана молока, $1\frac{1}{2}$ ч. ложки муки, 1 ст. ложка растопленного сливочного масла, соль по вкусу.

Для соуса средней густоты: $\frac{2}{3}$ стакана молока, 1 ст. ложка муки, 4 ч. ложки растопленного сливочного масла, соль по вкусу.

Для густого соуса: $\frac{2}{3}$ стакана молока, 3 ч. ложки муки, $1\frac{1}{2}$ ст. ложки растопленного сливочного масла, соль по вкусу.

Молочный соус любой густоты готовится одинаково: из муки и сливочного масла приготовить белую жировую заправку, затем, непрерывно размешивая, ввести в нее тонкой струйкой горячее молоко, посолить, довести до кипения и варить соус в течение 5–7 минут.

Жидкий молочный соус подается к горячим блюдам из овощей и круп.

Молочный соус средней густоты используется для запекания овощей, мяса и рыбы, а густой — для фаршировки котлет из филе кур или дичи, крокетов и т. п.

Молочный соус с арахисом



$\frac{2}{3}$ стакана молока, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка обжаренного измельченного арахиса, соль по вкусу.

Из муки и сливочного масла приготовить белую жировую заправку, немного ее остудить и, быстро размешивая, развести кипящим молоком.

После этого соус посолить, прокипятить 5 минут, добавить молотые орехи и перемешать.

Подается к жареным блюдам из свинины, баранины и птицы.

Молочный соус с каперсами



1 стакан молока, 1 стакан бульона из баранины, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, $3\frac{1}{2}$ ст. ложки муки, 1 ст. ложка каперсов, 1 ч. ложка уксуса, молотый черный перец и соль по вкусу.

Молоко соединить с бульоном, размешать и довести почти до кипения.

В это время из муки и сливочного масла или маргарина приготовить белую жировую заправку, немного ее остудить и, постоянно помешивая, развести горячей молочной смесью. Полученный соус прокипятить в течение трех минут, посолить, поперчить, добавить каперсы и уксус и перемешать.

Подавать в горячем виде к мясным блюдам.

Молочный соус на капустном отваре



$\frac{1}{2}$ стакана молока, 2 стакана капустного отвара, 1 маленькая луковица, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 1 ст. ложка муки.

Лук почистить, ополоснуть, измельчить и, помешивая, обжарить в разогретом масле до мягкости. Затем всыпать муку и, продолжая размешивать, жарить до золотистого оттенка.

После этого постепенно, небольшими порциями добавить капустный отвар и молоко и тушить соус до загустения. Готовый соус посолить и довести до кипения.

Подавать к отварным мясным блюдам, кашам и макаронам.

Молочный соус с жареным луком



$\frac{2}{3}$ стакана молочного соуса средней густоты, 1 луковица, 1 ч. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки мясного бульона, молотый красный перец и соль по вкусу.

Лук почистить, ополоснуть, измельчить, высыпать в сковороду или сотейник и, помешивая, обжарить в разогретом масле до прозрачности. Затем влить туда же бульон, накрыть крышкой и тушить лук до мягкости. Полученную массу соединить с горячим молочным соусом (приготовление см. в рецепте «Молочный соус»), размешать и варить в течение 5—7 минут. Готовый соус посолить, поперчить, размешать, протереть через сито и хорошо нагреть, не доводя до кипения.

Подается к жареной баранине и жареным изделиям из рубленого мяса (котлетам, биточкам и т. п.).

Молочный соус с вареным луком



1 $\frac{1}{2}$ стакана молока, $\frac{1}{2}$ стакана белого мясного бульона, 1 ст. ложка сливочного масла, 4 ч. ложки муки, 2 луковичы, тертый мускатный орех на кончике ножа, молотый красный или белый перец по вкусу.

Лук почистить, крупно нарезать, опустить в горячее молоко, сварить до мягкости, вынуть и измельчить. Из муки и сливочного масла приготовить белую жировую заправку и, постоянно размешивая, развести ее горячим молоком.

Затем влить бульон, добавить перец, соль и мускатный орех, размешать и варить соус в течение 5—7 минут, после чего процедить через сито. В процеженный соус положить измельченный лук и довести до кипения.

Подается к жареному кролику, отварной домашней птице, отварному мясу.

Молочный соус с зеленью



1 стакан молока, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 яичных желтка, сок одного лимона, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Из муки приготовить белую безжировую заправку, слегка ее остудить и перемешать до однородного состояния со сливочным маслом. Затем добавить молоко и петрушку, размешать и кипятить на небольшом огне в течение 5—10 минут. Яичные желтки взбить вилкой с лимонным соком, ввести эту массу в соус, посолить и снова взбить.

Подавать к блюдам из отварной птицы, кролика, рыбы.

Молочный соус с пряностями



$\frac{2}{3}$ стакана густого молочного соуса, $\frac{1}{2}$ стакана мясного или рыбного бульона, 1 луковица, 4 сырых яичных желтка, 2–3 ст. ложки майонеза, 1 ч. ложка уксуса, 1 ч. ложка сахара, 2–3 бутона гвоздики, $\frac{1}{3}$ ч. ложки молотой корицы, молотый черный перец и соль по вкусу.

Лук почистить, измельчить, опустить в кипящий мясной или рыбный бульон, добавить гвоздику, корицу и молотый перец и варить при слабом кипении в течение 5–7 минут. Затем соединить бульон с густым молочным соусом (приготовление см. в рецепте «Молочный соус»), прокипятить, процедить, снова довести до кипения и охладить.

Яичные желтки растереть с солью и сахаром, развести их майонезом и уксусом, хорошо размешать и ввести эту массу в готовый соус.

Подавать в холодном виде к отварному холодному мясу и птице, холодным рыбным блюдам, вареным яйцам.

Молочный соус с отваром шиповника



1 стакан молока, 2 ст. ложки сушеного шиповника, 1– $1\frac{1}{2}$ стакана воды, 2 ч. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 сырых яичных желтка, цедра $\frac{1}{2}$ лимона, соль по вкусу.

Шиповник вымыть, залить кипящей водой, накрыть крышкой и варить при слабом кипении в течение 5–10 минут. Готовому отвару дать настояться в течение 12–24 часов и процедить.

Из муки и сливочного масла приготовить белую жировую заправку, развести ее, постоянно размешивая, кипящим молоком, добавить тертую лимонную цедру и кипятить в течение пяти минут.

Яичные желтки размешать с отваром шиповника, ввести в соус и снова нагреть его, не доводя до кипения.

Подавать к блюдам из овощей, круп, макаронных изделий.

Голландский молочный соус



1 стакан молока, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 2 ч. ложки муки, 1–2 сырых яичных желтка, 1 ч. ложка лимонного сока, 1 мускатный орех, соль по вкусу.

Из муки и половины масла приготовить белую жировую заправку и, хорошо размешивая, развести ее горячим молоком.

Оставшееся масло или маргарин нарезать небольшими кусочками и растереть добела с яичными желтками.

В полученную смесь добавить немного воды и, непрерывно помешивая, слегка нагреть до загустения. После этого снять соус с огня и, не прекращая мешать, влить молочную смесь, добавить тертый мускатный орех и лимонный сок и хорошо перемешать.

Подавать к овощным блюдам, кашам, крупяным и макаронным запеканкам и пудингам.

Молочный соус с раковым маслом



1 стакан молочного соуса средней густоты, 2 стакана рыбного бульона, $\frac{1}{2}$ стакана сливок, 100 г ракового масла, сок одного лимона или $\frac{1}{3}$ ч. ложки лимонной кислоты, молотый красный перец на кончике ножа.

В молочный соус (приготовление см. в рецепте «Молочный соус») постепенно влить рыбный бульон и, помешивая лопаткой, нагревать смесь до кипения в течение 5–7 минут. После этого влить в соус вскипяченные сливки, добавить соль и молотый перец, размешать и процедить через сито или марлю.

В готовый соус положить нарезанное кусочками раковое масло (приготовление см. в «Яичные, масляные и яично-масляные соусы»), добавить лимонный сок или разведенную в небольшом количестве воды лимонную кислоту и хорошо перемешать.

Подается к блюдам из отварной и тушеной рыбы.

Молочный соус «Астория»



$\frac{1}{2}$ стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки муки, 2 ч. ложки томата-пюре, молотый черный перец на кончике ножа, сахар и соль по вкусу.

Из муки и масла приготовить белую жировую заправку, добавить в нее томат-пюре и, помешивая, обжаривать в течение 3–5 минут. Полученную массу развести горячим молоком, посолить, поперчить, посыпать сахаром и перемешать.

Подавать к блюдам из овощей или субпродуктов.

Молочный соус по-итальянски



2 стакана молока, 2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки растопленного сливочного масла, 3 ст. ложки мясного фарша, 1 луковица, 1 корень петрушки или сельдерея, 1 ст. ложка оливкового масла, молотый красный перец и соль по вкусу.

Лук и корни почистить, измельчить, залить небольшим количеством кипящего молока, накрыть крышкой и сварить до мягкости. Фарш выложить на сковороду, влить немного воды и, периодически мешая, тушить под крышкой до готовности.

Из муки приготовить белую безжировую заправку, слегка ее остудить, развести небольшим количеством теплого молока, хорошо размешать, чтобы не было комков, влить остальное молоко и довести смесь до кипения.

После этого соус посолить, добавить в него нарезанное кусочками масло и томить на самом слабом огне в течение 10 минут. Затем ввести фарш, овощи, оливковое масло и молотый перец, хорошо перемешать и прогреть, не доводя до кипения.

Подается к макаронам и рисовому супу-ризотто.

Молочный соус с креветками



1½ стакана жидкого молочного соуса, 75 г очищенных отварных креветок, ½ ч. ложки молотого кайенского перца, соль по вкусу.

В жидкий молочный соус (приготовление см. в рецепте «Молочный соус») добавить крупно нарезанные креветки и молотый перец, при необходимости посолить, перемешать и подогреть почти до кипения.

Подавать в горячем виде к блюдам из рыбы, морепродуктов, овощей и круп.

Молочный соус с вином



1½ стакана молока или сливок, 4 сырых яичных желтка, 3 ст. ложки концентрированного бульона «фюме», ½ стакана столового красного вина, 3 ст. ложки сливочного масла, молотый красный перец и соль по вкусу.

Яичные желтки смешать вилкой с холодным молоком или сливками и, непрерывно взбивая венчиком, нагревать на пли-

те или на водяной бане до загустения, не доводя смесь до кипения. Затем снять соус с огня, добавить бульон «фюме», прокипяченное вино, соль и молотый перец и процедить через салфетку.

Готовый соус снова нагреть, помешивая, почти до кипения и заправить сливочным маслом.

Подается к блюдам из дичи, домашней птицы, раковых шеек.

Соус бешамель



2 стакана молока или $1\frac{1}{2}$ стакана мясного или рыбного бульона и $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки муки, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли, молотый душистый перец и тертый мускатный орех по вкусу.

Из муки и масла приготовить белую жировую заправку и, хорошо размешивая, развести ее горячим молоком или бульоном (в зависимости от блюда, к которому готовится соус). Полученную смесь вскипятить и варить в течение 15–20 минут, пока соус не загустеет. После этого бешамель, приготовленный на бульоне, заправить сметаной.

Готовый соус посолить, поперчить, посыпать мускатным орехом, снова вскипятить и процедить.

Подавать к блюдам из жареной рыбы, мяса, дичи или использовать в качестве основы для приготовления других соусов.

Соус бешамель с грибами



1 стакан соуса бешамель, 2 ст. ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана измельченных белых грибов или шампиньонов, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли.

Мелко нарезанные грибы высыпать в сотейник с разогретым маслом, посолить и обжаривать на сильном огне около пяти минут, чтобы выпарилась вся жидкость. Затем влить соус бешамель, размешать, довести до кипения и посолить.

Подавать к блюдам из яиц, курицы, рыбы.

Соус бешамель с вином и сметаной



1 стакан соуса бешамель, $\frac{1}{3}$ стакана полусухого белого вина, $\frac{1}{2}$ маленькой луковицы, 1 ст. ложка концентри-

рованного бульона «фюме», $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, $\frac{1}{3}$ ч. ложки лимонного сока, соль по вкусу.

Лук почистить, измельчить, опустить в кипящее вино и варить, пока жидкость не выпарится наполовину. Затем, размешивая, поочередно влить концентрированный бульон, соус бешамель и сметану, довести до кипения и, постоянно мешая, покипятить одну минуту.

Готовый соус снять с огня, добавить в него лимонный сок и соль и размешать.

Подается к блюдам из курицы, телятины и дикой птицы.

Соус с сыром «Морней»



1 стакан соуса бешамель, 5 ст. ложек сливок или сметаны, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки тертого твердого сыра.

В эмалированной кастрюле соус бешамель соединить со сливками или сметаной и, помешивая, варить на небольшом огне до тех пор, пока количество жидкости не уменьшится на одну треть. После этого добавить тертый сыр и нарезанное кусочками сливочное масло, перемешать и подать к блюдам из яиц, рыбы, овощей.

Соус «Нантюа»



1 стакан соуса бешамель, $\frac{1}{2}$ стакана вареного мяса крабов, креветок или раков, $\frac{1}{3}$ стакана сметаны или жирных сливок.

Половину мяса крабов, креветок или раков протереть через сито или превратить в пюре с помощью кухонного комбайна или миксера. Оставшихся крабов нарезать крупными кусочками. Соус бешамель соединить со сметаной или сливками и, помешивая, нагревать на слабом огне в течение пяти минут, не доводя до кипения. Затем добавить крабовое пюре и мясо крабов, посолить, перемешать и снова хорошо нагреть, не давая закипеть.

Подавать к рыбе и рыбным блюдам.

Соус к рыбе «Нежный»



$1\frac{1}{2}$ стакана молока, 2 ч. ложки муки, 2 сырых яичных желтка, 120 г сливочного масла, соль по вкусу.

В кастрюлю всыпать муку, добавить немного молока, хорошо растереть, чтобы не было комков, влить остальное молоко, одну столовую ложку растопленного сливочного масла и хорошо перемешать. Яичные желтки взбить с одной столовой ложкой холодного молока. Довести соус до кипения, затем сразу же снять с огня, влить желтки, размешать и снова довести до кипения на среднем огне. Готовый соус заправить кусочками сливочного масла, взбить и до подачи на стол держать в теплом месте (на водяной бане).

Подавать к блюдам из отварной и тушеной рыбы.

Хлебный соус



2 стакана молока, 1 луковица, 3 ст. ложки крошек от белого хлеба, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка сливок, 2 бутона гвоздики, $\frac{1}{3}$ ч. ложки тертого мускатного ореха, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли, молотый черный перец на кончике ножа.

Лук почистить, воткнуть в него гвоздику, опустить в кипящее молоко, добавить мускатный орех и варить при слабом кипении в течение получаса. Затем добавить в соус хлебные крошки, соль, молотый перец и половину нарезанного кусочками масла, хорошо перемешать и взбить с помощью вилки. Полученную массу довести до кипения и, постоянно помешивая, варить на очень слабом огне еще 20 минут. После этого из соуса удалить луковицу, добавить оставшееся масло и сливки и размешать.

Подавать в горячем виде к блюдам из рыбы и мяса.

ЯИЧНЫЕ, МАСЛЯНЫЕ И ЯИЧНО-МАСЛЯНЫЕ СОУСЫ

Яичный соус



1 сырой яичный желток, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана белого бульона или по $\frac{1}{3}$ стакана белого бульона и молока.

Из муки и масла приготовить жировую белую заправку, развести ее половиной белого бульона, хорошо размешивая, чтобы не было комков, довести до кипения и варить в течение 10—

15 минут. Яичный желток размешать с молоком или оставшимся бульоном, влить в соус и тщательно перемешать.

Подавать к горячим мясным блюдам.

Яичный соус с икрой



3 сырых яичных желтка, 4 ст. ложки сметаны или сливок, 1½ ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка горчицы, ⅔ стакана коньяка, 1 ст. ложка икры лангуста или соленой рыбной икры, молотый черный перец и соль по вкусу.

Яичные желтки взбить вилкой, посолить, поперчить, добавить сметану или сливки и перемешать до получения однородной массы.

Полученную смесь, постоянно помешивая, нагреть на слабом огне почти до кипения. После этого добавить икру лангуста или рыбы, замороженное сливочное масло и коньяк, снова хорошо перемешать и снять с огня. Затем ввести в соус горчицу, размешать, накрыть посуду крышкой и поставить соус на 2 часа в холодильник.

Подавать к холодным блюдам из рыбы, морепродуктов и яиц.

Масляный соус «Ангураж»



200 г сливочного масла, 3–4 яйца, 1 ч. ложка измельченной зелени петрушки или укропа, тертый мускатный орех на кончике ножа, молотый черный перец и соль по вкусу.

Яйца сварить вкрутую, почистить, мелко нарезать, посолить, высыпать в сковороду с растопленным маслом, всыпать зелень и, помешивая, жарить на слабом огне в течение трех–пяти минут. В готовый соус добавить молотый перец и мускатный орех.

Подавать к отварному картофелю и вареной рыбе.

Анчоусное масло



150 г сливочного масла, 3 анчоуса, 1 вареный яичный желток, 1 ч. ложка каперсов, 1 корнишон, 1 ч. ложка 3%-ного уксуса, молотый красный перец и соль по вкусу.

Анчоусы разделить на филе и мелко нарезать. Корнишоны и каперсы измельчить, соединить с анчоусами и яичным желт-

ком и протереть через сито или превратить в пюре с помощью кухонного комбайна или миксера. Полученную смесь положить в кастрюлю с размягченным сливочным маслом и выбить лопаткой или с помощью миксера до образования однородной массы. Затем добавить уксус, молотый красный перец и соль и снова хорошо взбить.

Подается к холодным блюдам из мяса, птицы, дичи, к горячему отварному картофелю, а также используется для бутербродов.

Масляный соус «Меньер»



250 г сливочного масла, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 4 ст. ложки лимонного сока.

Сливочное масло растопить и кипятить на слабом огне до тех пор, пока оно не приобретет коричневый оттенок. Затем перелить его в чистую посуду, добавить петрушку и лимонный сок и хорошо перемешать.

Подавать к рыбе, крабам, креветкам.

Сырное масло



200 г размягченного сливочного масла, 3 ст. ложки тертого сыра рокфор.

В посуду с размягченным маслом добавить сыр и хорошо взбить соус лопаткой или миксером.

Подавать к холодным мясным, рыбным и яичным закускам, а также использовать для приготовления бутербродов.

Зеленое масло



200 г размягченного сливочного масла, 1 небольшой пучок зелени петрушки, ½ ч. ложки лимонного сока, молотый красный перец по вкусу.

Зелень петрушки промыть, отряхнуть, удалить стебли, мелко нарезать, соединить со сливочным маслом и лимонным соком, добавить молотый перец и перемешать, чтобы получилась однородная масса.

Подается к бифштексам, антрекотам, жареной в сухарях рыбе.

Селедочное масло



250 г сливочного масла, филе $\frac{1}{3}$ селетки или селедочные молоки, $\frac{1}{3}$ стакана молока или чая, 1 ч. ложка горчицы или 1 ст. ложка тертого сыра.

Филе сельди или молоки замочить в молоке или чае на 6–8 часов, а потом протереть через сито или превратить в пюре с помощью кухонного комбайна. Полученную массу соединить с размягченным сливочным маслом, добавить горчицу и взбить лопаткой или с помощью миксера до получения однородной кремообразной массы.

Подавать к холодным блюдам из рыбы, морепродуктов, телятины и яиц.

Масло из сардин с яблоками



250 г сливочного масла, 2 сардины, $\frac{1}{2}$ луковицы, $\frac{1}{2}$ антоновского яблока, тертый мускатный орех на кончике ножа, соль по вкусу.

Лук почистить, ополоснуть, измельчить и, помешивая, обжарить в небольшом количестве сливочного масла до мягкости, после чего охладить. Яблоко очистить от кожуры и сердцевины и натереть на мелкой терке. У сардин удалить головы и внутренности, а мякоть вместе с жареным луком протереть через сито или пропустить через мясорубку. Полученную смесь положить в посуду с размягченным сливочным маслом, добавить яблоко, мускатный орех и соль и хорошо размешать до однородного состояния.

Подавать к холодным закускам, горячему отварному картофелю, а также использовать для приготовления различных бутербродов.

Раковое масло



200 г сливочного масла, 10–12 панцирей вареных раков, 1 ст. ложка томата-пюре.

Панцири слегка подсушить и растолочь в ступке или превратить в порошок в кофемолке. В полученную массу добавить размягченное сливочное масло и томат-пюре, тщательно перемешать, выложить в сотейник и поджарить на небольшом огне,

чтобы масло приобрело красный цвет. Готовый соус слегка остудить и процедить.

Подавать в холодном или теплом виде к блюдам из рыбы, раков, морепродуктов, яиц, а также к крупяным и макаронным пудингам.

Масляно-анчоусный соус



150 г сливочного масла, филе двух анчоусов, 3 ст. ложки полусухого белого вина, 1 ст. ложка измельченных каперсов, 1 ч. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Филе анчоусов залить небольшим количеством уксуса и оставить на 6—8 часов, а затем протереть сквозь сито или превратить в пюре с помощью миксера. Полученную массу размешать с вином и размягченным сливочным маслом и кипятить на слабом огне в течение 10 минут. После этого добавить в соус каперсы, лимонный сок, петрушку и соль и хорошо перемешать до однородного состояния.

Подавать к блюдам из отварной рыбы и морепродуктов.

Масляный соус с каперсами



150 г размягченного сливочного масла, $\frac{1}{3}$ стакана каперсов, сок одного лимона, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли.

Из лимона выжать сок, растворить в нем соль, добавить каперсы и сливочное масло и хорошо перемешать, чтобы получилась достаточно густая однородная масса.

Подавать к рыбе и овощам.

Раковый масляно-яичный соус



150 г сливочного масла, 3 ст. ложки ракового масла, 4 сырых яичных желтка, 1 ч. ложка лимонного сока или лимонная кислота на кончике ножа.

Яичные желтки вылить в кастрюлю, добавить нарезанное кусочками сливочное и раковое масло (приготовление см. в рецепте «Раковое масло»), поставить на водяную баню и, непрерывно размешивая, варить на небольшом огне до загустения. В готовый соус ввести лимонный сок или разведенную в

небольшом количестве воды лимонную кислоту, перемешать и процедить.

Подается к блюдам из отварной или тушеной рыбы.

Польский соус с орехами



200 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ч. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка молотых грецких орехов, 1 ч. ложка измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Яйца сварить вкрутую, почистить, измельчить, соединить с растопленным маслом, добавить лимонный сок, орехи, петрушку и соль и тщательно перемешать.

Подавать к блюдам из отварной рыбы и нежирного мяса.

Яично-масляный соус с лимоном



200 г размягченного сливочного масла, 6–7 сырых яичных желтков, 1 лимон, 2–2½ стакана рыбного бульона, соль по вкусу.

Лимон вымыть, вытереть, снять с него мелкой теркой цедру, а из мякоти выжать сок. Яичные желтки растереть добела со сливочным маслом, добавить лимонную цедру и рыбный бульон и, не доводя до кипения, варить на пару до загустения. Готовый соус снять с огня, заправить лимонным соком, посолить и перемешать.

Подается к рыбным и овощным блюдам.

Беарнский соус к мясу и рыбе



3 яичных желтка, 1 стакан растопленного сливочного масла, ½ стакана сухого белого вина, 3 ст. ложки 3%-ного уксуса, ½ маленькой сладкой луковицы, по 1 ч. ложке сушеного эстрагона и кервеля, 2 ч. ложки измельченной зелени петрушки, 2 горошины черного перца, ⅓ ч. ложки молотого красного перца, ½ ч. ложки соли.

Лук почистить, измельчить, высыпать в сотейник, добавить эстрагон, кервель и перец горошком, влить вино и уксус и варить на слабом огне, пока жидкость не выпарится наполовину.

Яичные желтки размешать с солью и, непрерывно размешивая, тонкой струйкой влить в них горячее пряное вино. Затем, не прекращая мешать, постепенно ввести растопленное масло.

Полученную массу, напоминающую по консистенции густые сливки, поставить на водяную баню и, продолжая размешивать, варить соус еще одну минуту. Готовый соус снять с огня, процедить, добавить петрушку и молотый перец и хорошо перемешать.

Подается в том же сотейнике к приготовленным на гриле блюдам из мяса, птицы и рыбы.

Голландский соус



100 г сливочного масла, 3 сырых яичных желтка, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 ст. ложки воды, 3 бутона гвоздики или $\frac{1}{5}$ ч. ложки молотого красного перца, соль по вкусу.

Яичные желтки вылить в толстостенную кастрюлю, добавить воду и нарезанное кусочками масло, отложив одну столовую ложку, поставить на водяную баню и, постоянно помешивая, варить на слабом огне до загустения. В полученный соус добавить лимонный сок, гвоздику или молотый перец, соль, оставшееся растопленное масло, размешать, дать настояться в течение 30 минут и процедить.

Этот соус можно также приготовить более удобным способом — в кухонном комбайне. Для этого масло растопить на слабом огне. Яичные желтки положить в кухонный комбайн, добавить лимонный сок, соль и молотый перец и хорошо перемешать. Затем, не переставая размешивать, медленно, тонкой струйкой, ввести теплое масло. Готовому соусу дать постоять несколько минут для загустения.

Подается к блюдам из жареной говядины, телятины и субпродуктов.

Голландский соус с оливками



1 стакан голландского соуса, 3–4 оливки, 1 корнишон, 1–2 ст. ложки огуречного рассола, 1 ч. ложка измельченной зелени петрушки.

Оливки очистить от косточек и вместе с корнишоном мелко нарезать, положить в сотейник, добавить огуречный рассол и, помешивая, варить до полного выпаривания жидкости. Полученную массу соединить с горячим голландским соусом, перемешать, посыпать зеленью петрушки и сразу же подать к жареному мясу или рыбе.

Голландский соус с белым соусом



1 стакан голландского соуса, $\frac{1}{2}$ стакана основного белого соуса, соль по вкусу.

Голландский соус соединить с белым соусом, посолить, перемешать и процедить.

Подается к жареной рыбе, мясу, почкам, овощным блюдам.

Голландский соус с горчицей

$\frac{1}{2}$ стакана голландского соуса, 1 ч. ложка горчицы.

В голландский соус добавить горчицу и хорошо размешать.

Подавать к жареной осетровой рыбе и блюдам из морепродуктов.

Голландский соус с томатом



$\frac{2}{3}$ стакана голландского соуса, 2 ч. ложки томатной пасты, $\frac{1}{2}$ ч. ложки лимонного сока, молотый черный перец по вкусу.

Томат-пюре уварить до консистенции томатной пасты, затем соединить с голландским соусом и, тщательно размешивая, заправить солью, молотым перцем, лимонным соком.

Подается к блюдам из вареной, тушеной и жареной рыбы или овощей.

Голландский соус с апельсиновым соком



2 стакана голландского соуса, 1 апельсин, молотый белый перец и соль по вкусу.

Апельсин вымыть, вытереть и снять с него мелкой теркой цедру. Из мякоти выжать сок, слегка его подогреть, влить в голландский соус, добавить цедру, соль и молотый перец и осторожно перемешать.

Подавать к овощным блюдам.

Голландский соус с сыром



1 стакан голландского соуса, 1 стакан жидкого молочного соуса, 3 ст. ложки рыбного бульона, 3 ст. ложки тертого сыра, сок $\frac{1}{2}$ лимона, соль по вкусу.

Голландский соус соединить с рыбным бульоном и молочным соусом (приготовление см. в «Молочные соусы»), добавить сыр, лимонный сок и соль и тщательно перемешать до получения однородной массы.

Подавать к тушеной и паровой рыбе, особенно рекомендуется к камбале и сому.

Голландский соус со сливками



$\frac{2}{3}$ стакана голландского соуса, $1\frac{1}{2}$ ст. ложки жирных сливок.

Сливки взбить в пышную массу и, размешивая до получения однородной массы, осторожно ввести в голландский соус. Подавать сразу же к отварной рыбе, спарже, цветной капусте, артишокам и другим овощным блюдам.

Голландский соус с яйцами



1 стакан голландского соуса, 1 яйцо, $2\frac{1}{2}$ ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка измельченной зелени петрушки, сок одного лимона, соль по вкусу.

Яйца сварить вкрутую, почистить, мелко нарезать, всыпать в горячий голландский соус, добавить растопленное сливочное масло, зелень петрушки и лимонный сок, посолить и хорошо перемешать.

Подается к отварной рыбе.

Пряная приправа по-армянски



2–3 сырых яичных желтка, 1–2 ст. ложки сливочного масла, 2–3 ст. ложки мясного сока от баранины, 1–2 ч. ложки смеси измельченной мяты, мелиссы и базилика, $\frac{1}{2}$ ч. ложки лимонного сока, молотый черный перец и соль по вкусу.

Желтки растереть добела со сливочным маслом, добавить мясной сок, размешать и довести смесь до кипения. После этого в соус влить лимонный сок, добавить пряную зелень и хорошо перемешать.

Подавать к блюдам из мяса и овощей.

ТОМАТНЫЕ СОУСЫ

Основной томатный соус



2 стакана белого мясного бульона, 3 ст. ложки маргарина, 2 ст. ложки муки, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки или сельдерея, 1 стакан томатного пюре, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка сахара, $\frac{1}{3}$ ч. ложки лимонной кислоты.

Овощи почистить, вымыть, измельчить и, помешивая, обжаривать в одной столовой ложке разогретого маргарина 7–10 минут. Затем добавить томатное пюре и жарить еще 15 минут.

Из остального маргарина и муки приготовить белую жировую заправку, развести ее горячим бульоном и тщательно перемешать, чтобы не было комков. После этого добавить обжаренные в томате овощи и варить соус в течение получаса. За 10 минут до конца приготовления ввести лавровый лист, молотый перец, соль, сахар и лимонную кислоту.

Готовый соус процедить, довести до кипения и заправить сливочным маслом.

Подается к различным блюдам из жареного мяса, котлетам, биточкам, отбивным, мозгам. Он также служит основой для приготовления производных томатных соусов, но в этом случае его не нужно заправлять сливочным маслом.

Простой томатный соус



$1\frac{1}{2}$ стакана томата-пюре, $1\frac{1}{2}$ стакана концентрированного бульона «фюме», 150 г сливочного масла, 1 ч. ложка сахара, $\frac{1}{5}$ ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Томат-пюре соединить с бульоном «фюме», перемешать и варить при слабом кипении в течение 20–25 минут, пока смесь не будет похожа на густые сливки.

После этого добавить нарезанное кусочками сливочное масло, сахар, соль и молотый перец и хорошо нагреть соус, не доводя его до кипения.

Подавать к жареной свинине, филе, лангету, котлетам и биточкам или использовать в качестве основы для других томатных соусов (в этом случае соус не заправляется сливочным маслом).

Томатный соус по-русски



3 стакана простого томатного соуса, 5 ст. ложек сливочного масла, 1 морковь, 1 корень петрушки, 3–4 свежих белых гриба, 2 корнишона, 6–8 оливок без косточек, 3 ст. ложки хрящей осетровых рыб, 1 ст. ложка каперсов.

Морковь и корень петрушки почистить, ополоснуть, нарезать соломкой и, помешивая, обжарить в небольшом количестве сливочного масла до мягкости. Корнишоны нарезать кружочками, опустить в кипящую воду и варить 3–5 минут, после чего вынуть. Рыбные хрящи сварить и нарезать на тонкие кусочки. Грибы почистить, вымыть и варить в подсоленной воде в течение 20–25 минут, а потом нарезать ломтиками. Оливки разрезать пополам или на четыре части. Подготовленные продукты опустить в томатный соус (см. предыдущий рецепт), приготовленный на концентрированном рыбном бульоне, добавить каперсы, размешать и подогреть, не доводя до кипения.

Подается к вареной и припущенной рыбе.

Томатный соус с вином



2 стакана томатного соуса, 3 ст. ложки сухого белого вина, 2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Готовый томатный соус (см. рецепты «Основной томатный соус» или «Простой томатный соус») нагреть почти до кипения, влить горячее вино, добавить нарезанное кусочками сливочное масло и размешать.

Подавать к жареному мясу, мясным котлетам и биточкам, вареной и жареной рыбе.

Томатный соус с овощами и вином



1½ стакана томатного соуса, 3 ст. ложки белого вина, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 морковь, 1 маленький корень петрушки, 1 крупная луковица, 1 лавровый лист, 8–10 горошин черного перца, соль по вкусу.

Лук, морковь и корень петрушки почистить, вымыть, измельчить и, помешивая, обжарить в двух столовых ложках масла до мягкости. Затем добавить вино, лавровый лист, перец горошком и варить, пока количество жидкости не уменьшится на треть. Полученную массу соединить с горячим томатным

соусом (см. рецепт «Простой томатный соус») и варить 10–15 минут, после чего ввести оставшееся сливочное масло.

Подается к блюдам из отварной, паровой или тушеной рыбы, раков и крабов.

Томатный соус «Домовой»



1 стакан томатного соуса, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла, $\frac{1}{3}$ стакана воды, 1 ст. ложка уксуса, молотый черный перец и соль по вкусу.

Лук и морковь почистить, вымыть, измельчить и, помешивая, обжарить в разогретом растительном масле. Затем добавить воду и тушить овощи до мягкости. После этого влить томатный соус (приготовление см. в рецепте «Основной томатный соус» или «Простой томатный соус»), тщательно перемешать, добавить уксус и соль, снять с огня и поперчить.

Подавать к блюдам из мяса, особенно хорош этот соус к тефтелям.

Томатный соус с грибами и овощами



$1\frac{1}{2}$ стакана томатного соуса, 2 луковицы, 1 сладкий болгарский перец, $\frac{1}{3}$ моркови, $\frac{1}{3}$ корня петрушки, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сливочного масла, 4–5 свежих белых грибов, 1 ст. ложка концентрированного бульона «фюме», $\frac{1}{2}$ ч. ложки эстрагона, 1 ст. ложка измельченного шпината, 1 зубок чеснока, соль по вкусу.

Лук, морковь, петрушку и сладкий перец почистить, ополоснуть и нарезать соломкой (лук нарезать четвертькольцами), высыпать в сковороду с разогретым сливочным маслом и, помешивая, обжарить до мягкости. Очищенные грибы вымыть, нарезать тонкими ломтиками, обжарить до готовности в подсолнечном масле, соединить с овощами, влить томатный соус (приготовление см. в рецепте «Основной томатный соус» или «Простой томатный соус») и бульон «фюме» и варить при слабом кипении в течение 15–20 минут. За 2–3 минуты до окончания варки в соус положить эстрагон и шпинат.

В готовый соус добавить соль, измельченный чеснок и сливочное масло и хорошо перемешать.

Подается к блюдам из мяса и отварных овощей.

Томатный соус к рыбе



½ стакана томата-пюре, 2 моркови, ½ корня петрушки или сельдерея, 2 луковицы, ½ стакана рыбного бульона, 3 ст. ложки растительного масла, ½ стакана 3%-ного уксуса, 2 ч. ложки сахара, 8–10 горошин черного перца, 2–3 лавровых листа, молотая гвоздика и корица на кончике ножа.

Лук, морковь и корни почистить, вымыть, нарезать соломкой или тонкими кружочками (лук нарезать полукольцами), высыпать в сковороду с разогретым маслом и, помешивая, обжаривать до мягкости. Затем ввести томат-пюре и, периодически мешая, тушить овощи еще 10–15 минут. После этого влить уксус, рыбный бульон, добавить соль, сахар, лавровый лист, перец горошком, гвоздику и корицу, размешать и варить при слабом кипении 15–20 минут.

Готовый соус охладить.

Подается к холодной жареной и отварной рыбе.

Томатный соус «Сантана»



2 крупных помидора, по 2 острых зеленых и красных перца, 2 сладких болгарских перца желтого цвета, 3 редиски, 1 маленькая луковица, 3 зубка чеснока, 2 ст. ложки измельченной зелени кинзы, 1 ст. ложка томатной пасты, ½ стакана воды, ⅓ ч. ложки соли.

Лук и чеснок почистить и измельчить. Редиску вымыть, очистить от хвостиков и нарезать ломтиками. Все виды перца очистить от семян, ополоснуть и мелко нарезать. Помидоры обмыть, нарезать ломтиками, соединить с остальными овощами, зеленью и томатной пастой и измельчить с помощью миксера или кухонного комбайна так, чтобы остались мелкие кусочки. Затем добавить воду и размешать, чтобы получился соус средней густоты.

Подавать к макаронным изделиям, мясу и рыбе.

Томатный соус с грибами



1½ стакана томатного соуса, 2 луковицы, 4–5 ст. ложек растительного масла, 5–6 свежих белых грибов или шампиньонов, 3 ст. ложки белого вина, 1 ст. ложка сли-

вочного масла, 1 зубок чеснока, 8–10 горошин черного перца.

Лук почистить, измельчить и, помешивая, обжарить в половине растительного масла до мягкости. Очищенные грибы вымыть, нарезать тонкими ломтиками, поджарить в оставшемся растительном масле, соединить с луком, перемешать и выложить в горячий томатный соус (приготовление см. в рецепте «Основной томатный соус» или «Простой томатный соус»). Добавить туда же вино и перец горошком и варить в течение 10–15 минут. Чеснок почистить, мелко нарезать или пропустить через чесночницу, всыпать в готовый соус, добавить сливочное масло и размешать.

Подавать к блюдам из отварного и жареного мяса, домашней птицы, котлетам, биточкам.

Томатный соус для пиццы



5 помидоров, 1 крупная луковица, 2 ст. ложки оливкового масла, 4 зубка чеснока, 4 ст. ложки томатной пасты, по 2 ч. ложки тимьяна и базилика, 1 лавровый лист, молотый черный перец и соль по вкусу.

Помидоры окунуть на одну минуту в кипяток, затем опустить в холодную воду, снять кожицу, а мякоть раздавить вилкой или натереть на терке. Лук почистить, измельчить, высыпать в глубокую сковороду с хорошо разогретым маслом и, помешивая, обжаривать в течение четырех минут.

Очищенный чеснок пропустить через чесночницу, смешать с луком, добавить томатную пасту, помидоры, тимьян, базилик, лавровый лист, молотый перец и соль, довести до кипения и варить на слабом огне в течение получаса до загустения. Из готового соуса вынуть лавровый лист.

Томатный соус для спагетти



8 крупных помидоров, $\frac{1}{2}$ стакана оливкового масла, 8 зубков чеснока, $\frac{1}{2}$ стакана свежего измельченного базилика, $\frac{1}{2}$ ч. ложки молотого красного перца, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли.

Помидоры вымыть и нарезать кубиками. Чеснок почистить, мелко нарезать или пропустить через чесночницу, выложить в

сковороду или сотейник с разогретым маслом и, размешивая, жарить его до мягкости. Затем добавить помидоры и, периодически помешивая, тушить в течение 7–10 минут. После этого всыпать базилик и молотый перец, посолить и хорошо перемешать.

Подается к спагетти или другим макаронным изделиям с сыром.

Томатный соус «Анталья»



1 кг помидоров, 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 1 зубок чеснока, 1 ч. ложка сахара, 1–2 ст. ложки базилика или чабера, молотый черный или красный перец и соль по вкусу.

Помидоры вымыть, разрезать на половинки и натереть на терке или нарезать маленькими кубиками. Очищенный чеснок мелко нарезать или пропустить через чесночницу. Лук почистить, ополоснуть, измельчить и, помешивая, обжарить в разогретом растительном масле до золотистого оттенка. Затем добавить помидоры, чеснок, базилик или чабер, сахар, соль и молотый перец и, помешивая, тушить 15 минут.

Подавать к блюдам из макаронных изделий, риса, отварной рыбы.

Томатный соус по-матросски



1½ стакана рыбного бульона, ½ моркови, ½ луковицы, ½ корня петрушки, 3 ст. ложки сливочного масла, ⅓ стакана томата-пюре, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки белого вина, 2–3 белых гриба или шампиньона, 2 анчоуса, 5–6 шт. лука-саженца.

Очищенные и вымытые грибы залить ½ стакана холодной воды и варить в течение 20–25 минут, после чего вынуть и нарезать ломтиками, а отвар процедить. Лук-саженец очистить и в целом виде обжарить в одной столовой ложке сливочного масла до светло-золотистого оттенка. Анчоусы разделить на филе и протереть через сито или превратить в пюре с помощью кухонного комбайна.

Репчатый лук, морковь и корень петрушки почистить, вымыть, нарезать соломкой и, помешивая, обжаривать в одной столовой ложке сливочного масла до мягкости. Затем влить томат-

пюре и грибной отвар, размешать и варить в течение 15–20 минут. После этого соус процедить, протирая овощи через сито, добавить грибы и лук-саженец, довести до кипения, влить вино, ввести пюре из анчоусов, оставшееся масло и размешать.

Подавать к блюдам из отварной и паровой рыбы.

Томатный соус с сыром



4 помидора, 1 сладкий болгарский перец, 2 головки чеснока, 300 г твердого сыра, 3 ст. ложки майонеза, по 1 ч. ложке измельченной зелени укропа и базилика, соль по вкусу.

Сладкий перец очистить от семян, ополоснуть и нарезать кусочками. Чеснок почистить. Сыр натереть на крупной терке. Помидоры окунуть на одну минуту в кипяток, затем опустить в холодную воду, снять кожицу, а мякоть вместе с чесноком и перцем пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить сыр, майонез, укроп, базилик и соль и перемешать.

Подавать к мясным блюдам и макаронным изделиям.

Томатный соус по-мексикански



4 помидора, 1 луковица, 1 маленький пучок кинзы, 4–6 жгучих красных перцев, $\frac{2}{3}$ стакана воды, 1 ч. ложка соли.

Помидоры окунуть на одну минуту в кипяток, затем опустить в холодную воду и снять кожицу. Лук почистить и мелко нарезать. Жгучий перец очистить от семян, ополоснуть и нарезать небольшими кусочками. Подготовленные овощи и кинзу превратить в однородную пюреобразную массу с помощью кухонного комбайна или миксера. В соус добавить подсоленную воду и размешать.

Подавать к блюдам из мяса, риса, к кукурузной каше.

Томатный соус с чили



5–6 помидоров, 1 ст. ложка оливкового масла, 1 луковица, 1 зубок чеснока, 1 свежий зеленый чили, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 ч. ложка измельченной зелени кинзы, молотый черный перец и соль по вкусу.

Помидоры вымыть, окунуть на одну минуту в кипяток, опустить в холодную воду, снять кожицу, а мякоть нарезать малень-

кими кусочками. Лук и чеснок почистить, измельчить, высыпать в глубокую сковороду с разогретым маслом и, помешивая, жарить в течение пяти минут до мягкости, не допуская изменения цвета. Затем добавить помидоры, стручок чили, томатную пасту, кориандр, соль и молотый перец и тушить на слабом огне в течение 20 минут до загустения. Из готового соуса вынуть чили.

Подавать к блюдам из мяса, жареной рыбы, риса, макаронных изделий.

Примечание. Если вы предпочитаете жгучие соусы, то извлеченный чили нужно очистить от семян, мелко нарезать и положить обратно в соус.

Томатный соус со сливами



5–6 помидоров, 1 стакан сахара, 4 зубка чеснока, 5–6 слив, $\frac{1}{3}$ ч. ложки молотого чили, $\frac{1}{2}$ стакана 3%-ного уксуса, $1\frac{1}{2}$ см корня имбиря, $\frac{1}{2}$ ст. ложки соли.

Имбирный корень очистить, нарезать соломкой, залить уксусом и дать постоять в течение недели, после чего процедить через сложенную в несколько слоев марлю.

Помидоры опустить на одну-две минуты в кипяток, окунуть в холодную воду, очистить от кожицы, разрезать на половинки и удалить семена. Сливы вымыть, освободить от косточек и нарезать маленькими кусочками. Чеснок почистить, мелко нарезать или пропустить через чесночницу, сложить в кастрюлю, добавить помидоры, сливы, сахар, чили и соль, залить уксусом, размешать, накрыть крышкой и томить на очень слабом огне в течение двух часов.

Подавать к блюдам из мяса, рыбы, риса, бобовых.

Томатный соус с маслинами



3 спелых мясистых помидора, 2 зубка чеснока, 2 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки молотых сухарей, 1 ч. ложка тимьяна, 4 ст. ложки лимонного сока, 10 маслин без косточек, 1 пучок зелени петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу.

Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу, удалить семена, а мякоть натереть на терке или превратить в пюре с помощью миксера или кухонного комбайна. Чеснок почистить, пропустить через чесночницу, соединить с пюре из помидоров,

добавить смесь оливкового масла с молотыми сухарями, соль и молотый перец и, размешивая, ввести тимьян и лимонный сок. Маслины нарезать небольшими кусочками, вместе с измельченной зеленью петрушки положить в соус и перемешать.

Подавать в горячем или холодном виде к тушеным овощам, вермишели, приготовленным в гриле рыбе, мясу и птице.

Томатный соус к шашлыку



½ стакана томатного сока, 3 сладких болгарских перца красного цвета, 1 ч. ложка красного молотого перца, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка уксуса.

Болгарский перец вымыть, удалить семена, промыть, обсушить, выложить на противень, влить немного воды, поместить в предварительно нагретую духовку и испечь до мягкости. После этого перец остудить, снять с него кожицу, а мякоть протереть через сито или превратить в пюре с помощью миксера. Добавить к нему молотый перец, сахар и уксус, размешать, влить томатный сок и снова перемешать.

Подается к любым блюдам из жареного мяса.

Томатный соус с яблоками и изюмом



5–6 помидоров, 3–4 яблока, 3 луковицы, 1 сладкий болгарский перец, 1 корень сельдерея, цедра половины лимона, ½ стакана крупного белого изюма без косточек, ½ стакана сахара, ½ стакана 3%-ного уксуса, 1 ч. ложка молотого имбиря, ½ ст. ложки соли.

Лук и сельдерей почистить и нарезать кружочками. Яблоки очистить от кожуры и нарезать ломтиками, удаляя сердцевину. Помидоры ошпарить кипятком, окунуть в холодную воду, снять кожицу, а мякоть нарезать крупными дольками. Болгарский перец очистить от семян, ополоснуть и нарезать кружочками. Подготовленные продукты сложить в кастрюлю, добавить промытый изюм и лимонную цедру и, помешивая, довести на слабом огне до кипения. Затем добавить уксус, соль, сахар и имбирь, плотно закрыть крышкой и варить на медленном огне в течение часа. Горячий соус переложить в банки, дать остыть и хранить в холодильнике плотно закрытым не более трех дней.

Подавать к блюдам из риса, рыбы, овощей.

Томатный соус с изюмом и тмином



6 спелых помидоров, 3 ст. ложки топленого или горчичного масла, $\frac{1}{2}$ ч. ложки фенхеля, $\frac{1}{3}$ ч. ложки калинджи, $\frac{1}{3}$ ч. ложки тмина, $\frac{1}{3}$ ч. ложки семян черной горчицы, 1 маленький лавровый лист, 1 острый красный перец, 2 ст. ложки фруктового или обычного сахара, 2 ст. ложки желтого изюма без косточек, $\frac{1}{3}$ ч. ложки куркумы, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли.

Острый перец очистить от семян и ополоснуть. Помидоры окунуть на 1–2 минуты в кипяток, опустить в холодную воду, очистить от кожицы и нарезать крупными кусочками. Разогреть топленое или горчичное масло в большой чугунной сковороде, бросить в него фенхель, калинджи, тмин и семена горчицы (топленое не доводить до появления дыма, а на горчичном жарить через 5 секунд после появления дыма) и жарить, пока фенхель слегка не потемнеет, а горчица не начнет трещать. Затем добавить лавровый лист и острый перец, а через 5 секунд — помидоры вместе с соком.

Соус осторожно перемешать и варить на небольшом огне в течение 10 минут. После этого всыпать сахар, промытый изюм, куркуму и соль и варить на слабом огне около 20 минут, пока соус не станет достаточно густым.

Подавать в теплом виде к отварному рису, жареным гороховым вафлям или лепешкам, отварной рыбе и мясу.

Томатный соус с корицей



5–6 спелых помидоров, 2 ст. ложки топленого масла, 1 стручок острого красного перца, 1 ч. ложка тмина, 1 палочка корицы длиной $2\frac{1}{2}$ см, 3 ст. ложки сахара, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли.

Помидоры вымыть и крупно нарезать. Острый перец очистить от семян, ополоснуть, нарезать крупной соломкой, высыпать вместе с тмином и корицей в глубокую сковороду с разогретым маслом и, помешивая, жарить, пока тмин не станет коричневым. Затем осторожно добавить помидоры, сахар и соль и, мешая, жарить еще 10–15 минут до испарения жидкости.

Подавать горячим, теплым или охлажденным к любым блюдам из риса, бобовых или овощей, которые сочетаются с помидорами.

Томатный соус по-грузински



3 спелых помидора, 1 зубок чеснока, 1 ст. ложка измельченной зелени кинзы, молотый красный перец и соль по вкусу.

Помидоры вымыть, разрезать на четыре части, сложить в эмалированную или стеклянную посуду и варить до загустения, после чего протереть через сито. Чеснок почистить, мелко нарезать, растолочь с солью до однородного состояния, выложить в пюре из помидоров, добавить молотый перец и зелень кинзы и тщательно перемешать.

Подавать к блюдам из жареного и отварного мяса, птицы, к кашам.

Креольский томатный соус



3 помидора, 1 луковица, 1 крупный сладкий болгарский перец, 2–3 маслины без косточек, $\frac{1}{3}$ стакана белого вина, 1 ст. ложка растительного масла, молотый черный перец и соль по вкусу.

Помидоры вымыть, окунуть на одну минуту в кипящую воду, затем опустить в холодную воду и снять кожицу, а мякоть нарезать ломтиками, выложить в сковороду и тушить до мягкости, после чего протереть через сито. Лук почистить и измельчить. Сладкий перец очистить от семян, ополоснуть, мелко нарезать, соединить с луком, высыпать в сковороду с разогретым маслом и, помешивая, тушить на слабом огне, пока лук не подрумянится. Затем добавить пюре из помидоров, измельченные маслины, вино, соль и молотый перец, размешать, накрыть крышкой и варить на слабом огне еще 10–15 минут.

Подавать к блюдам из рыбы или мяса.

Испанский томатный соус



2 стакана томатного сока, 150 г белых грибов, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки коричневого мясного бульона, $\frac{1}{3}$ стакана белого полусухого вина.

Грибы почистить, вымыть, нарезать ломтиками, высыпать в сковороду с разогретым маслом, добавить измельченный лук и, помешивая, обжаривать в течение пяти минут. После этого

всыпать муку, размешать и жарить еще 3—5 минут. Затем влить горячий бульон, томатный сок и вино и варить соус на слабом огне в течение 15—20 минут.

Подавать к блюдам из жареной свинины, телятины или дичи.

Соус из помидоров с маслом



5—6 помидоров, 100 г сливочного масла, молотый черный или красный перец по вкусу.

Помидоры вымыть, нарезать на дольки, выложить в сковороду и, помешивая, тушить в собственном соку до мягкости. Затем протереть их через сито или превратить в пюре с помощью кухонного комбайна и варить до консистенции густых сливок. После этого добавить нарезанное кусочками сливочное масло, соль и молотый перец, размешать и нагреть, не доводя до кипения.

Подавать к блюдам из жареного мяса, к макаронам и рассыпчатому рису.

Соус из помидоров с орехами



1 кг помидоров, $\frac{1}{2}$ стакана очищенных грецких орехов, 2 зубка чеснока, $\frac{1}{2}$ острого красного перца, 1 ст. ложка измельченной зелени кинзы, соль по вкусу.

Чеснок почистить, мелко нарезать и растолочь с орехами или превратить в однородную массу с помощью кухонного комбайна. Острый перец очистить от семян, ополоснуть и растолочь в пюре с кинзой и солью.

Помидоры вымыть, опустить в кипящую воду на 3—5 минут, вынуть, протереть через сито, удаляя кожицу, слить в кастрюлю, довести до кипения и варить 5 минут.

Затем добавить орехи с чесноком и продолжать варить еще 5 минут, после чего ввести перечную массу и варить соус еще 5 минут.

Подавать к блюдам из мяса и птицы.

Соус из помидоров с кореньями



5—6 помидоров, 1 луковица, 1 морковь, $\frac{1}{3}$ корня сельдерея, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки муки, 2—3 ст. ложки сливочного масла, $\frac{1}{3}$ стакана воды, 1 ч.

ложка сахара, 1 лавровый лист, 10–15 горошин черного перца, соль по вкусу.

Помидоры вымыть, разрезать пополам и натереть на терке. Лук, морковь и сельдерей почистить, вымыть, натереть на крупной терке и, помешивая, обжарить в растительном масле до мягкости. Затем всыпать муку, размешать и обжаривать еще 2–3 минуты. После этого добавить пюре из помидоров, сахар, соль, перец горошком, лавровый лист и кипящую воду и варить соус на небольшом огне около получаса.

Готовый соус протереть через сито или превратить в однородную массу с помощью миксера, довести ее до кипения и положить сливочное масло.

Подавать, вынув лавровый лист, к отварным и жареным мясным и рыбным блюдам.

Соус из помидоров с чесноком



5 помидоров, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 1 маленькая морковь, 3 ст. ложки белого сухого вина, 3 ст. ложки концентрированного бульона, 3 ст. ложки сливочного масла, 1–2 зубка чеснока, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу.

Помидоры окунуть на одну-две минуты в кипяток, опустить в холодную воду, вынуть, очистить от кожицы и нарезать ломтиками. Чеснок почистить и мелко нарезать или пропустить через чесночницу. Лук, морковь и корень петрушки почистить, ополоснуть, измельчить и, помешивая, обжарить до мягкости. Затем добавить помидоры, молотый перец, соль, петрушку, концентрированный бульон и варить соус до густоты сметаны, после чего протереть через сито.

В готовый соус влить вино, довести до кипения, добавить чеснок и сливочное масло и размешать.

Подается к тушеному мясу, овощным блюдам, рассыпчатому рису, макаронным изделиям.

Соус из помидоров с зеленой фасолью



6–7 помидоров, 400 г стручковой фасоли, 3 луковицы, 2–3 зубка чеснока, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка карри, $\frac{1}{3}$ стакана воды, $1\frac{1}{2}$ ст. ложки лимонного сока, соль по вкусу.

Помидоры вымыть и нарезать ломтиками. Фасоль обмыть, очистить от стебля по всей длине стручка и нарезать небольшими кусочками. Лук и чеснок почистить, ополоснуть, измельчить и, помешивая, обжарить в растительном масле до мягкости. Затем добавить карри, размешать и жарить еще 3—4 минуты. После этого положить помидоры и стручковую фасоль, влить воду и варить до готовности фасоли. Готовый соус посолить, заправить лимонным соком и размешать.

Подавать к рису, макаронным изделиям, рыбе.

Соус из помидоров с лимоном



3—4 помидора, 2—3 ст. ложки мясного сока, 2 луковицы, 1 лимон, 2 зубка чеснока, по 2 ст. ложки измельченного зеленого лука и зелени петрушки, 1 маленький острый перец, 2 ст. ложки масла или маргарина, 1 ч. ложка крахмала, 2 сладких болгарских перца, молотый черный перец и соль по вкусу.

Помидоры ошпарить кипятком, окунуть в холодную воду, удалить кожицу, а мякоть нарезать ломтиками. Лук почистить и измельчить. Лимон вымыть, вытереть, снять с него мелкой теркой цедру, а из мякоти выжать сок. Сладкий перец ополоснуть, опустить в кипящую воду, сварить до мягкости, удалить семена, а мякоть протереть через сито, удаляя тонкую кожицу. Острый перец очистить от семян и мелко нарезать.

В оставшийся на сковороде после обжаривания птицы жир и мясной сок добавить помидоры, репчатый и зеленый лук, петрушку и, помешивая, тушить, пока жидкость наполовину не выкипит. Затем добавить сливочное масло, сладкий и острый перец, цедру, слегка обжарить и при постоянном помешивании тонкой струйкой влить разведенный в небольшом количестве воды крахмал и лимонный сок.

Соус нагреть, не доводя до кипения, и подавать к блюдам из птицы.

Кубинский соус к свинине



1 л белого бульона, 2 ст. ложки томата-пюре, 1 луковица, 2—3 зубка чеснока, ½ маринованного сладкого перца, 1 ст. ложка сухого красного вина, 1 ч. ложка смальца, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 1 ч. ложка саха-

ра, лимонная кислота на кончике ножа, молотый черный или красный перец и соль по вкусу.

Лук и чеснок почистить, ополоснуть, измельчить, опустить в сотейник или глубокую сковороду с разогретым смальцем и, помешивая, обжарить до золотистого цвета. Маринованный перец очистить от семян, нарезать тонкой соломкой, соединить с луком, добавить томат-пюре, вино, зелень петрушки и, мешая, обжаривать еще 5 минут. Затем влить белый бульон, перемешать и варить соус на медленном огне в течение часа. За 2–3 минуты до окончания варки добавить сахар, разведенную в небольшом количестве воды лимонную кислоту, соль и молотый перец и хорошо размешать.

Подавать к блюдам из отварной и жареной свинины.

Итальянский соус из помидоров



5 спелых помидоров, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 2–3 корня петрушки, 1 зубок чеснока, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ч. ложка муки, 1 стакан бульона, 1 ч. ложка измельченного базилика или майорана, молотый черный перец и соль по вкусу.

Помидоры обмыть и нарезать дольками. Лук, чеснок, морковь и корни почистить, вымыть, крупно нарезать, высыпать в глубокую сковороду или сотейник с разогретым маслом и, помешивая, тушить в течение 10–15 минут. Затем добавить муку, помидоры, базилик или майоран, влить бульон и варить при очень слабом кипении от 30 минут до 3–6 часов (по мнению итальянцев, чем дольше варится этот соус, тем он вкуснее).

Готовый соус протереть через сито или превратить в однородную массу с помощью кухонного комбайна, посолить, поперчить и перемешать.

Подавать к блюдам из макаронных изделий, мяса или рыбы.

Пикантный соус «Сальса»



3 крупных помидора, 1 луковица, 1 зубок чеснока, 3 ст. ложки оливкового масла, 1–2 жгучих красных перца, 1–2 ст. ложки измельченной зелени кинзы.

Лук и чеснок почистить, мелко нарезать, высыпать в сковороду с разогретым маслом и, помешивая, обжарить до золотис-

того оттенка. Помидоры вымыть и измельчить. Жгучий перец очистить от семян, ополоснуть, мелко нарезать и вместе с помидорами добавить к луку. Овощи посолить, добавить кинзу, закрыть крышкой и тушить в течение 8–10 минут.

Подавать к блюдам из макаронных изделий, риса, свинины, баранины.

Бенгальский соус из зеленых помидоров



5–6 зеленых помидоров, 5 ст. ложек топленого масла, 1 ст. ложка измельченной кинзы, 2 незрелых персика, $\frac{1}{2}$ ч. ложки шафрана, 1 лавровый лист, 1 ст. ложка молотого красного перца, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли.

Персики вымыть, удалить косточки, а мякоть нарезать небольшими кубиками. Помидоры ошпарить кипятком, окунуть в холодную воду, снять кожицу, разрезать на ломтики и удалить семена. В разогретое масло положить шафран и лавровый лист, а через 5–10 секунд — помидоры, перемешать и тушить в течение 15 минут до загустения. Затем добавить персики и соль и, постоянно помешивая, варить еще 15 минут. После этого снять соус с огня, добавить кинзу и охладить.

Подавать, удалив лавровый лист, к любым блюдам из жареного мяса.

Аджика по-грузински



1 кг помидоров, 3 моркови, 4–5 сладких болгарских перцев, 2–3 кислых яблока, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, 1 головка чеснока, $\frac{1}{2}$ пучка зелени кинзы, 1 ч. ложка эстрагона, 1 стручок острого красного перца, 4 ч. ложки соли.

Помидоры вымыть, разрезать на несколько частей и пропустить через мясорубку или натереть на терке. Морковь почистить, ополоснуть и измельчить. Яблоки вымыть, нарезать небольшими кусочками, удаляя сердцевину, и натереть на терке. Сладкий и острый перец очистить от семян, промыть и мелко нарезать или пропустить через мясорубку. Очищенный чеснок пропустить через чесночницу.

Подготовленные продукты сложить в кастрюлю, добавить измельченную кинзу, эстрагон и соль и, помешивая, варить соус

в течение 30–40 минут. Готовую аджику сложить в небольшие баночки и хранить в холодильнике.

Подавать к мясным и рыбным блюдам.

Примечание. Для измельчения овощей, используемых для приготовления аджики, лучше воспользоваться кухонным комбайном.

Кетчуп «Домашний»



5–6 спелых помидоров, 1–2 бутона гвоздики, 3–5 горошин душистого перца, $\frac{1}{2}$ ч. ложки горчичных семян, 1–3 зубка чеснока, молотый мускатный орех на кончике ножа, молотый черный или красный перец и соль по вкусу.

Помидоры вымыть, разрезать пополам, размять руками, посолить и оставить на сутки. Затем протереть их через сито или превратить в пюре с помощью кухонного комбайна. В полученную массу добавить гвоздику, душистый перец, мускатный орех, нарезанный дольками чеснок и горчичные семена, размешать, довести смесь до кипения и варить 5–7 минут. Готовый кетчуп охладить, удалить чеснок, перелить соус в бутылку или банку и хранить в холодильнике.

Подается к жареному мясу или рыбе.

Кетчуп «Острый»



$\frac{2}{3}$ стакана основного томатного соуса, 1–2 пучка зелени кинзы, 3–4 крупных зубка чеснока, 4–5 ст. ложек томатной пасты, $\frac{1}{2}$ –1 ч. ложка аджики, молотый черный и красный перец.

Кинзу ополоснуть, мелко нарезать и сложить в литровую банку. Чеснок почистить, натереть на мелкой терке или мелко нарезать, соединить с кинзой и перемешать. Осторожно залить эту смесь кипятком, чтобы вода только покрыла продукты, закрыть банку крышкой и дать постоять 7–10 минут, чтобы появился пряный и немного острый запах. После этого, постоянно размешивая, влить томатный соус и ввести томатную пасту (соус должен напоминать по густоте качественный кефир). Затем добавить молотый перец и аджику, размешать и подать к блюдам из мяса, птицы, мясопродуктов, рыбы, макаронных изделий, риса, овощей.

Примечание. Кетчуп будет гораздо вкуснее, если перед употреблением постоит 1—3 дня в холодильнике.

Кетчуп западноевропейский



1 кг помидоров, 1 ч. ложка горчицы, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, 1 бутон гвоздики, $\frac{1}{3}$ ч. ложки корицы, $\frac{1}{3}$ ч. ложки молотого красного перца, $\frac{2}{3}$ ч. ложки соли, тертый мускатный орех на кончике ножа.

Помидоры окунуть на одну-две минуты в кипяток, сразу же опустить в холодную воду, вынуть и снять кожицу. Мякоть нарезать небольшими кусочками, положить в сотейник, посолить и, помешивая, варить на слабом огне в течение 30 минут, после чего протереть через сито.

В полученное пюре добавить специи и пряности, горчицу и уксус, размешать и варить на медленном огне еще 30—45 минут до загустения.

Готовый кетчуп остудить, разлить по баночкам или бутылкам, закрыть крышкой или пробкой и хранить в холодильнике.

Подавать к блюдам из жареного, тушеного и отварного мяса, птицы, рыбы.

Кетчуп по-английски



8—9 помидоров, 1 крупная луковица, 1 корень сельдерея, 1 л воды, 1 ст. ложка 10%-ного уксуса, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, $\frac{1}{3}$ ч. ложки молотого имбиря, $\frac{1}{3}$ ч. ложки молотой корицы, $\frac{1}{2}$ ч. ложки молотой гвоздики, $\frac{1}{2}$ ч. ложки молотого красного перца, 1 ч. ложка соли.

Помидоры вымыть, ошпарить кипятком, окунуть в холодную воду, снять кожицу, а мякоть нарезать небольшими кусочками. Лук и сельдерей почистить, ополоснуть, измельчить, выложить вместе с помидорами в глубокую сковороду или сотейник, влить воду и варить до мягкости, после чего протереть через сито.

В полученное пюре добавить сахар, соль, имбирь, корицу, гвоздику, молотый перец и уксус и, помешивая, варить на слабом огне, пока не выпарится вода, следя, чтобы соус не подгорел. Готовый кетчуп остудить и хранить в холодильнике.

Подавать к блюдам из мяса, овощей, круп и макаронных изделий.

Кетчуп по-американски



1 кг помидоров, 1 крупная луковица, 2 ст. ложки растительного масла, 3 зубка чеснока, 2½ ст. ложки коричневого сахара, 3 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 ч. ложка карри, 1 ч. ложка семян сельдерея, соль по вкусу.

Помидоры окунуть на одну-две минуты в кипяток, затем опустить в холодную воду, вынуть, снять кожицу, а мякоть нарезать ломтиками, удаляя семена. Очищенный чеснок мелко нарезать или пропустить через чесночницу. Лук почистить, ополоснуть, измельчить и, помешивая, обжарить в разогретом растительном масле до светло-желтого цвета. Добавить помидоры, чеснок, сахар, уксус, томатную пасту, карри и семена сельдерея и, помешивая, варить соус на слабом огне около 30 минут, пока он не загустеет.

Готовый соус посолить, размешать и остудить.

Подавать к жареной говядине, курице, свинине, ребрышкам, рису.

Кетчуп по-китайски



5–6 помидоров, ½ стакана сахара, 2 ст. ложки 10%-ного уксуса, 1 зубок чеснока, ⅓ ч. ложки молотой гвоздики, 1 ч. ложка молотой корицы, ½ ст. ложки соли.

Очищенный чеснок мелко нарезать или пропустить через чесночницу. Помидоры очистить от кожицы, как сказано в предыдущем рецепте, нарезать небольшими кусочками и, помешивая, тушить до мягкости, после чего протереть через сито. В полученное пюре добавить сахар, чеснок, уксус, гвоздику, корицу и соль и, мешая, варить кетчуп на слабом огне до загустения.

Подавать в холодном виде к блюдам из жареного и отварного мяса, птицы, риса, овощей.

ЛУКОВЫЕ И ЧЕСНОЧНЫЕ СОУСЫ

Луковый соус



5 луковиц, 5 ст. ложек смальца или 6 ст. ложек растительного масла, 3 ст. ложки муки, 2½ стакана коричне-

вого бульона, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 лавровый лист, 3–5 горошин душистого перца, ½ ч. ложки сахара, 1 ч. ложка лимонного сока или лимонная кислота на кончике ножа, соль по вкусу.

Из муки и трех столовых ложек смальца или растительного масла приготовить жировую красную заправку.

Лук почистить, ополоснуть, мелко нарезать и, помешивая, обжарить в оставшемся растительном масле до золотистого цвета. Затем добавить мучную заправку, размешать, влить холодный коричневый бульон, вскипятить, снять с огня и протереть через сито.

После этого соус снова довести до кипения, добавить соль, сахар, лимонный сок или разведенную в небольшом количестве воды лимонную кислоту, ввести нарезанное кусочками сливочное масло и перемешать.

Подавать к отварной говядине, мясным и картофельным котлетам, отварному картофелю.

Луковый взвар



2 луковицы, 2 ч. ложки уксуса, 2 ч. ложки меда, 2 ч. ложки растительного масла, черный молотый перец и соль по вкусу.

Лук мелко нарезать, смочить уксусом и дать постоять 5–10 минут, чтобы он слегка замариновался. Затем выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и, помешивая, обжарить до мягкости. После этого добавить мед, размешать и варить соус на медленном огне до загустения.

Готовый взвар посолить, поперчить и подать в горячем виде к блюдам из рыбы или мяса.

Кисло-сладкий луковый соус



3 луковицы, 2 стакана воды либо рыбного или мясного бульона, 1 ст. ложка муки, 2–3 ст. ложки растительного или растопленного сливочного масла, 1 ч. ложка жженого сахара, 2–3 ч. ложки уксуса или крыжовенного сока, по 1 ч. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, соль по вкусу.

Лук почистить, ополоснуть, измельчить, опустить в кипящий белый бульон или воду (в зависимости от вида основного

блюда, к которому подается соус) и варить до мягкости. Из муки и растительного масла приготовить жирную белую заправку, развести ее луковым отваром и размешать, чтобы не было комков. Затем добавить уксус, соль и жженный сахар, вскипятить, протереть через сито, всыпать зелень и перемешать.

Подавать в горячем виде к отварной говядине и рыбе, отварному картофелю, рыбным, картофельным и крупяным котлетам.

Луковый соус со сметаной



4 луковицы, 2 ст. ложки маргарина, 3 ст. ложки сухого белого вина, $\frac{2}{3}$ стакана рыбного бульона, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 ст. ложки сметаны, молотый черный перец и соль по вкусу.

Очищенный лук мелко нарезать, высыпать в сковороду с разогретым маргарином и, помешивая, обжарить до золотистого оттенка. Затем добавить вино, довести соус до кипения и варить на медленном огне, пока жидкость не выпарится наполовину. После этого влить рыбный бульон, лимонный сок, сметану, молотый перец и соль, довести до кипения и тушить 2—3 минуты.

Готовый соус протереть через сито или превратить в однородную пюреобразную массу с помощью миксера или кухонного комбайна.

Подавать к паровой и отварной рыбе.

Луковый соус с томатом



6 луковиц, 3 ст. ложки сливочного масла, $1\frac{1}{2}$ —2 стакана мясного бульона, 1 ч. ложка томатной пасты, молотый черный перец и соль по вкусу.

Очищенный и вымытый лук измельчить, высыпать в сковороду с разогретым сливочным маслом и, помешивая, обжарить до золотистого оттенка.

Затем добавить томатную пасту, перемешать и жарить еще 5 минут, после чего посолить, поперчить, влить мясной бульон и на среднем огне тушить лук до мягкости. Готовый соус протереть сквозь сито и снова подогреть.

Подавать в горячем виде к котлетам из баранины, отварной или жареной свинине и другим мясным блюдам.

Луковый соус острый



2 луковицы, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки растительного масла, 2 стакана белого бульона, 2 ст. ложки томат-пюре, 2–3 ст. ложки уксуса, 1 корнишон, молотый черный перец и соль по вкусу.

Из муки и половины масла приготовить белую жировую заправку, развести ее теплым бульоном и хорошо размешать, чтобы не было комков. Корнишон нарезать мелкими кубиками. Лук почистить, измельчить и, помешивая, поджарить в оставшемся масле до золотистого оттенка. Затем добавить томат-пюре, соль и молотый перец, размешать, потушить 5–7 минут, влить уксус и варить соус до густоты сметаны. После этого в соус добавить корнишоны, влить бульон с мукой и кипятить еще 5 минут.

Подается к жареному и тушеному мясу, печени, котлетам.

Луковый соус с горчицей



3 луковицы, 1 ст. ложка топленого масла, 1 ч. ложка муки, 2 стакана бульона или воды, 2 ст. ложки белого вина, 1 ч. ложка горчицы, $\frac{1}{2}$ ч. ложки сахара, молотый черный перец и соль по вкусу.

Очищенный и измельченный лук положить в сотейник или глубокую сковороду с разогретым маслом и жарить до мягкости. Затем всыпать муку и, размешивая, подрумянить лук до золотистого оттенка. После этого влить бульон и вино, размешать и кипятить соус в течение 20 минут, периодически снимая накипь. В готовый соус добавить горчицу, сахар, соль и молотый перец, размешать, процедить и сразу же в горячем виде подать к рыбным или мясным блюдам.

Луковый соус с кореньями



2–3 луковицы, 3 ст. ложки мясного сока, 1 корень петрушки, 2 моркови, $\frac{1}{2}$ стакана коричневого бульона или воды, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, кинзы или укропа, 10 горошин душистого перца, соль по вкусу.

Лук, морковь и корень петрушки почистить, вымыть, измельчить, выложить в сковороду с оставшимся при обжарива-

нии мяса жиром и соком, добавить душистый перец и соль по вкусу и, помешивая, тушить на среднем огне до мягкости. Затем влить горячий коричневый бульон или воду, всыпать зелень и размешать.

Подавать к блюдам из жареного мяса.

Луковый соус с пшеном и кинзой



5–6 луковиц, 2 ст. ложки растительного или топленого масла, 2–3 ст. ложки измельченной зелени кинзы, 1–2 ст. ложки пшена, $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$ стакана куриного бульона, молотый красный перец по вкусу.

Пшено размолоть в муку с помощью кофемолки или кухонного комбайна.

Очищенный лук мелко нарезать, выложить в сковороду с разогретым маслом, посыпать красным перцем и кинзой и, помешивая, обжарить до золотистого оттенка.

Затем добавить пшеничную муку, размешать, влить горячий бульон и хорошо перемешать до получения однородной массы.

Подавать в горячем виде к отварной птице или кролику.

Луковый соус с тмином



5–6 луковиц, 2–2½ стакана рыбного или мясного бульона, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки растительного или растопленного сливочного масла, 1½ ч. ложки тмина, 1 ч. ложка жженого сахара.

Лук почистить, измельчить, залить кипящим бульоном и варить до мягкости, после чего протереть через сито. Из муки и растительного масла приготовить жировую белую заправку, соединить ее с луковым пюре, добавить тмин и жженный сахар, размешать и довести 2–3 раза до кипения.

Подавать к жареной говядине, говяжьим и рыбным котлетам, отварной рыбе.

Луковый соус с яйцами



2 луковицы, 6 яиц, 3–4 ст. ложки оливкового масла, 2 ч. ложки сахара, 2 ст. ложки 6%-ного яблочного или винного уксуса.

Яйца сварить вкрутую, отделить белки от желтков, два из них натереть на мелкой терке, а остальные использовать для приготовления других блюд. Лук почистить, ополоснуть, измельчить, добавить растертые желтки, уксус и оливковое масло, размешать, чтобы получилась однородная паста, и жарить, помешивая, на слабом огне несколько минут. Затем снять массу с огня, добавить сахар и яичные белки, перемешать и растереть до однородного состояния.

Подавать к блюдам из отварной и паровой рыбы, к жареным рыбным котлетам, фрикаделькам.

Луковый соус с лимоном



8 луковиц, 4 лимона, 4 ч. ложки тмина, 2 ч. ложки молотого красного перца, соль по вкусу.

Очищенный лук хорошо измельчить, сложить в эмалированную или стеклянную посуду и равномерно, через сито, посыпать его смесью молотого перца, тмина и соли. Затем дать ему постоять 5—10 минут, потом хорошо перемешать и слегка растолочь. Лимоны вымыть, вытереть, снять с них мелкой теркой цедру, из мякоти выдавить сок, размешать его с цедрой, залить этой смесью лук и дать соусу перед употреблением постоять от трех часов до суток. Готовый соус хранить плотно закрытым в холодильнике.

Подавать к блюдам из рыбы, риса, макаронных изделий, картофеля.

Луковый соус со сливками



1 луковица, 1 стакан воды, 2 ст. ложки муки, 1 стакан сливок, 1 яйцо, 1—2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Лук почистить, измельчить, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 3—4 минуты, после чего вместе с жидкостью протереть через сито.

Из муки приготовить белую безжировую заправку, развести ее луковым отваром и хорошо размешать. Затем влить сливки и, помешивая, варить соус на слабом огне до загустения. После этого соус процедить через сито, снова довести до кипения, снять с огня и охладить. Яйцо взбить с небольшим количеством сливок, влить в соус и, постоянно помешивая, хорошо нагреть,

не доводя до кипения. В готовый соус ввести нарезанное кусочками сливочное масло.

Подается к блюдам из свинины, говядины или птицы.

Луковый соус «Дуэт»



5 головок репчатого лука, 6 шт. лука-шалота; ½ стакана растительного масла, 1½ ст. ложки топленого масла.

Очищенный лук нарезать вдоль одинаковыми ломтиками, опустить в сковороду с разогретым растительным и топленым маслом и, периодически помешивая, жарить на среднем огне, пока он не станет золотисто-коричневым и хрустящим. После этого лук вынуть, дать стечь маслу и растолочь в каменной ступке (можно измельчить с помощью мясорубки или кухонного комбайна), постепенно добавляя горячую воду, пока лук не превратится в эмульсию молочного цвета.

Подавать к различным блюдам из мяса, круп, макаронных изделий, к картофельным котлетам.

Луковый соус «Субиз»



10 луковиц, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1½ стакана молока, молотый черный перец и соль по вкусу.

Очищенный и вымытый лук нарезать кольцами, опустить в кастрюлю с кипящей водой и сварить до мягкости. Затем откинуть на дуршлаг, обдать кипятком и дать воде стечь. После этого выложить лук в сковороду с разогретым сливочным маслом и слегка обжарить, не подрумянивая. Всыпать муку, прогреть, потом, помешивая, тонкой струйкой влить молоко и кипятить 10–15 минут. Готовый соус протереть через сито, посолить и поперчить.

Подавать к мясным блюдам.

Болгарский луковый соус с орехами



2–3 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, ½ стакана горячего куриного или рыбного бульона, 1 ст. ложка очищенных грецких орехов, 3 сырых яичных желтка, 2 зубка чеснока, уксус и соль по вкусу.

Лук почистить, ополоснуть, мелко нарезать, высыпать в сковороду с разогретым маслом и, помешивая, жарить до мягкости. Затем всыпать муку, размешать и продолжать жарить до золотистого цвета. После этого влить горячий бульон и, помешивая, варить соус в течение 10 минут, а потом протереть через сито.

Грецкие орехи растолочь с чесноком, добавить в эту массу яичные желтки, соль и уксус, хорошо размешать до однородного состояния, соединить с луковым соусом и, размешивая, хорошо нагреть, не доводя до кипения.

Подавать в холодном виде к птице или рыбе.

Чесночный соус



1 головка чеснока, 1 сырой яичный желток, $\frac{1}{3}$ стакана растительного масла, сок $\frac{1}{2}$ лимона, молотый черный перец и соль по вкусу.

Чеснок почистить, мелко нарезать или пропустить через чесночницу и растереть с яичным желтком, постепенно, маленькими порциями, добавляя растительное масло.

Полученную смесь посолить, поперчить, добавить лимонный сок, размешать и развести таким количеством холодной воды, чтобы получился соус, по густоте напоминающий майонез.

Подавать к рыбным и мясным блюдам.

Чесночный соус «Муждей»



1 головка чеснока, $\frac{1}{2}$ стакана белого бульона или воды, $\frac{1}{3}$ ч. ложки соли.

Чеснок почистить, измельчить, растереть с солью до получения однородной массы, залить холодным бульоном или водой и хорошо перемешать.

Подается к холодным блюдам, вареной баранине, вареной или жареной птице, рыбе.

Чесночный соус с орехами



7–10 зубков чеснока, $1\frac{1}{2}$ стакана очищенных грецких орехов, $1\frac{1}{2}$ –2 стакана кипяченой воды, соль по вкусу.

Чеснок почистить, измельчить и растолочь с солью и орехами. Полученную массу развести холодной водой и размешать до однородного состояния.

Подавать к мясу, птице, рыбе.

Чесночный соус с помидорами



10 зубков чеснока, 2–3 помидора, 2 ст. ложки майонеза, $\frac{1}{3}$ ч. ложки соли.

Чеснок почистить и мелко нарезать. Помидоры вымыть, окунуть на одну-две минуты в кипяток, затем опустить в холодную воду, снять кожицу, а мякоть нарезать ломтиками. Подготовленные продукты, майонез и соль перемешать до получения однородной массы.

Подавать к блюдам из макаронных изделий.

Чесночный соус по-грузински



10–12 зубков чеснока, 1 стакан бульона или $\frac{1}{2}$ стакана винного уксуса и $\frac{1}{2}$ стакана сметаны или воды, соль по вкусу.

Очищенный чеснок мелко нарезать и растолочь с солью до получения густой однородной массы. Затем влить бульон или уксус, разбавленный водой или сметаной, и хорошо перемешать.

Подается к отварной или жареной птице и баранине.

Чесночный соус по-узбекски



8–10 зубков чеснока, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ч. ложка молотого красного перца, соль по вкусу.

Чеснок почистить, измельчить, растолочь, выложить в перекаленное и слегка остывшее растительное масло и, помешивая, тушить на очень слабом огне, чтобы чеснок отдал маслу весь свой сок, но не сгорел. Затем всыпать молотый перец, перемешать, выложить в стеклянную банку и плотно закрыть.

Подавать к блюдам из мяса.

Чесночный соус с салом

6 зубков чеснока, 50 г свиного сала, соль по вкусу.

Очищенный чеснок опустить в кастрюлю с кипящей солевой водой и варить в течение 15 минут. Затем откинуть его на дуршлаг, дать стечь и растереть с мелко нарезанным свиным салом до однородного состояния.

Подавать к блюдам из бобовых.

Сирийский чесночный соус



1 головка чеснока, сок одного лимона, 1 ч. ложка рафинированного подсолнечного масла, молотый черный или красный перец и соль по вкусу.

Чеснок почистить и натереть на мелкой терке или пропустить через чесночницу. В полученную массу добавить лимонный сок, подсолнечное масло, перец и соль и растереть до однородного состояния.

Подавать к любым мясным блюдам.

Соус из печеного чеснока



2 головки чеснока, 1 ст. ложка оливкового масла, 4 ст. ложки майонеза, 5 ст. ложек йогурта, 1 ч. ложка горчицы, молотый черный перец и соль по вкусу.

Чеснок разобрать на зубки, разложить их на сковороде, залить оливковым маслом, так чтобы оно покрыло чеснок, поместить в предварительно нагретую до 200 °С духовку и тушить в течение 20–30 минут до мягкости (это можно проверить, нажав на чеснок вилкой).

Готовый чеснок вынуть, остудить в течение пяти минут, очистить от кожицы, посолить и размять вилкой или превратить в пюре с помощью кухонного комбайна. В полученную массу добавить майонез, йогурт и горчицу, хорошо перемешать, посолить и поперчить.

Подавать к блюдам из мяса, птицы, рыбы, риса, макаронных изделий.

Чечено-ингушская чесночная приправа «чам»



2 головки чеснока, по 1/3 ч. ложки измельченной сухой зелени кинзы, укропа и петрушки, 1/3 ч. ложки растертого тмина, 1/3 ч. ложки настоя лаврового листа, молотый красный перец на кончике ножа, соль по вкусу.

Чеснок почистить и пропустить через чесночницу. В полученную кашицу добавить растертую в порошок зелень кинзы, укропа и петрушки и тщательно перемешать. Затем ввести тмин и настой лаврового листа и снова вымешать до однородного состояния. В эту массу добавить слабожгучий красный перец, слегка подсолить и снова перемешать.

Поскольку готовая приправа через сутки приобретает неприятный сероватый оттенок, ее нужно сразу подкрасить небольшим количеством морковного или свекольного сока до желаемого оттенка (реже для этих целей используется куркума).

Эту нежную приправу с легким чесночным запахом следует подавать в холодном виде к домашней птице, отварным овощам (особенно фасоли и гороху) и макаронным изделиям.

ГРИБНЫЕ СОУСЫ

Грибной соус



200 г свежих белых грибов или шампиньонов, 1 стакан воды, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 лавровый лист, молотый черный перец и соль по вкусу.

Грибы почистить, вымыть, опустить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, посолить и варить в течение 15–20 минут до мягкости. Готовые грибы вынуть шумовкой и нарезать соломкой, а отвар процедить.

В глубокой сковороде, сотейнике или кастрюле из муки и масла приготовить белую жировую заправку, соединить ее с грибным отваром и грибами, посолить и довести до кипения. Затем добавить в соус лавровый лист и молотый перец и варить еще 5–7 минут, после чего вынуть лавровый лист.

Подавать к блюдам из картофеля, круп, бобовых, макаронных изделий, мяса и рыбы, а также использовать в качестве основы для приготовления других грибных соусов.

Грибной соус с луком



8–9 сушеных или 150–200 г свежих белых грибов или шампиньонов, 2½ стакана воды, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного или топленого масла, 2 луковицы, 1 лавровый лист, соль по вкусу.

Сушеные грибы ошпарить кипятком, чтобы смыть пыль, залить холодной водой, оставить на 2—3 часа, а потом в этой же воде сварить до мягкости. Свежие грибы почистить, вымыть, залить холодной водой и варить в течение 20—25 минут. Отваренные грибы вынуть и нарезать небольшими кусочками, а отвар процедить.

Из муки и половины масла приготовить жировую красную мучную заправку, развести ее горячим грибным отваром, тщательно перемешать, чтобы не было комков, и варить при слабом кипении 15—20 минут.

Лук почистить, ополоснуть, измельчить и, помешивая, обжарить в оставшемся масле до золотистого оттенка. Затем всыпать вареные грибы, перемешать, поджарить, положить в соус, посолить и прокипятить.

Подавать к картофельным и крупяным котлетам, картофельному рулету, пирожкам и овощным запеканкам.

В этот соус, приготовленный из сушеных грибов, можно одновременно с солью добавить две столовые ложки сахара и полученный сладкий соус подать к жареному мясу и дичи.

Грибной соус «Билли»



3 пол-литровые банки шляпок свежих шампиньонов, 2 ст. ложки горошин черного перца, 3 ч. ложки горошин душистого перца, соль по вкусу.

Шампиньоны почистить, вымыть, отрезать шляпки (ножки использовать для приготовления других блюд), выложить послойно в кастрюлю, посыпая каждый слой солью, и дать постоять 2—3 часа, чтобы грибы просолились и стали более податливыми. После этого раскрошить грибы руками и оставить на двое суток, ежедневно перемешивая их и кроша. Подготовленные шампиньоны вместе с образовавшейся жидкостью поместить в банку, добавить черный и душистый перец, поставить банку в кастрюлю с кипящей водой и варить так в течение двух часов. Затем банку вынуть, отвар осторожно процедить через сито в чистую посуду и варить при очень слабом кипении еще 30 минут. Для получения более густого, так называемого «двойного», соуса кипятить его, пока количество жидкости не уменьшится наполовину. Такой соус лучше хранится и используется в меньшем количестве.

Готовый соус перелить в чистую банку, накрыть крышкой и оставить в прохладном месте на ночь. Затем еще раз аккуратно, чтобы не задеть осадок, процедить через многократно сложенную марлю в чистую посуду, добавить по одной столовой ложке бренди на каждые пол-литра соуса и оставить в прохладном месте еще на сутки.

После этого соус разлить в пол-литровые банки с закручивающимися крышками, предварительно ополоснутые спиртом, плотно закрыть (обычные банки укупорить) и хранить до использования в холодильнике, на нижней полочке. Если соус плохо закупорен, он быстро испортится.

Использовать в качестве приправы к овощным и мясным рагу, супам, рыбе, мясу или птице, а также для ароматизации и придания грибного вкуса другим соусам.

Грибной соус со сливками



200 г свежих белых грибов, 2 луковицы, 5 ст. ложек сливок, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка муки, 4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки или укропа, соль по вкусу.

Белые грибы почистить, вымыть, нарезать на небольшие кусочки, высыпать в сковороду с разогретым маслом и, периодически помешивая, жарить в течение 30–40 минут. Лук почистить, ополоснуть, измельчить, добавить к грибам, хорошо перемешать и жарить еще 10 минут.

Муку подрумянить, соединить со сливками, сметаной, солью и молотым перцем и слегка взбить с помощью миксера или венчика. Полученную смесь влить в посуду с грибами, добавить зелень и довести до кипения.

Подавать к блюдам из круп, макаронных изделий и картофеля.

Грибной соус со сливками и вином



150 г свежих шампиньонов, 1 стакан воды, 1 луковица, 1½ ч. ложки муки, 1½ ст. ложки растопленного сливочного масла, ½ стакана белого или красного сухого вина, 1 ч. ложка уксуса или 1 ст. ложка лимонного сока, ½ стакана сливок, 1 сырой яичный желток, молотый черный перец и соль по вкусу.

Шампиньоны почистить, вымыть, сложить в кастрюлю, залить холодной водой и варить в течение четырех-пяти минут, после чего вынуть и нарезать ломтиками, а бульон процедить. Очищенный лук нарезать четвертькольцами, высыпать в глубокую сковороду или сотейник с разогретым маслом, добавить грибы и, помешивая, тушить 20–25 минут. Тем временем приготовить безжировую белую заправку, всыпать ее в посуду с шампиньонами, перемешать, влить грибной бульон и довести до кипения. Полученный соус посолить, поперчить, влить вино и уксус или лимонный сок и варить еще 3–5 минут. Сливки хорошо перемешать с яичным желтком и заправить этой смесью готовый соус.

Подавать к блюдам из отварной рыбы, отварного и жареного мяса, картофеля, риса, а также к блинчикам с несладкими начинками.

Грибной соус со сливками к спагетти



400 г любых свежих грибов, 2 луковицы, 2 ст. ложки топленого или оливкового масла, 1 стакан сливок, 2 ч. ложки измельченного базилика, 1 ч. ложка соли, молотый черный перец по вкусу.

Очищенный лук ополоснуть, мелко нарезать, высыпать в сковороду с разогретым маслом и, помешивая, обжарить до золотистого оттенка. Тем временем грибы почистить, нарезать на небольшие кусочки, соединить с луком и жарить, пока из них не выпарится вся жидкость. Затем грибы посолить, поперчить, влить сливки, всыпать базилик и, помешивая, тушить до получения густого соуса.

Грибной соус со сметаной



4–5 сушеных грибов, 1 стакан воды, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, ½ стакана сметаны, 1 лавровый лист, молотый черный перец и соль по вкусу.

Грибы облить кипятком, чтобы смыть пыль, залить холодной водой, дать постоять 3–4 часа, а потом в этой же воде сварить. Готовые грибы вынуть и нарезать соломкой, а отвар процедить.

Из муки и масла приготовить жирную белую заправку, развести ее горячим грибным бульоном и размешать, чтобы не

было комков. Полученную смесь соединить с грибами, довести до кипения и варить в течение 15—20 минут. Затем влить сметану, перемешать, посолить, снова довести до кипения, поперчить, положить лавровый лист и варить еще 3—5 минут.

Подавать к горячим блюдам из картофеля и мяса.

Грибной соус со сметаной, луком и зеленью



3 ст. ложки сушеных грибов, 3 стакана грибного бульона, 3 луковицы, 1 пучок зелени петрушки и укропа, $\frac{1}{2}$ ст. ложки растительного или растопленного сливочного масла, $\frac{1}{2}$ ст. ложки муки, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, соль по вкусу.

Грибы вымочить в холодной воде в течение двух-трех часов. Лук почистить, ополоснуть, мелко нарезать, сложить в кастрюлю, добавить измельченную зелень и грибы вместе с жидкостью и варить до готовности. Затем грибы вынуть и нарезать небольшими кусочками, а бульон процедить.

Из муки и масла приготовить белую жировую заправку, развести ее горячим грибным бульоном, прокипятить 5—10 минут и процедить.

В полученную жидкость добавить вареные грибы, сметану, соль, перемешать и довести до кипения.

Подавать к жареному мясу, гусю, утке, картофельным, рыбным и рисовым котлетам.

Грибной соус со сметаной и луком



5—6 сушеных грибов, $1\frac{1}{2}$ стакана воды, 4—5 луковиц, 4 ст. ложки муки, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 лавровый лист, молотый черный перец и соль по вкусу.

Грибы залить холодной водой, дать разбухнуть в течение трех-четырех часов, затем сварить в этой же воде, вынуть и нарезать брусочками, а бульон процедить. Лук почистить, ополоснуть, нарезать четвертькольцами и обжарить в разогретом масле до золотистого цвета. Затем добавить грибы, перемешать, посыпать мукой и обжаривать еще 5—7 минут. После этого влить грибной бульон, довести до кипения и варить на слабом огне 15—20 минут.

В готовый соус добавить сметану, соль, молотый перец и лавровый лист, довести до кипения и подать к отварной рыбе.

Грибной соус с льезоном



200–250 г свежих грибов, 2 ст. ложки растительного или сливочного масла, $\frac{1}{3}$ стакана овощного отвара, 2–3 вареных яичных желтка, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 1 ч. ложка лимонного сока, жженный сахар и соль по вкусу.

Грибы почистить, вымыть, мелко нарезать, высыпать в сковороду с разогретым маслом и поджарить до готовности. Затем влить овощной отвар, посолить, проварить 3–5 минут, добавить лимонный сок и перемешать. Вареные желтки растереть со сметаной до однородного состояния, ввести в грибной соус, подкрасить жженым сахаром, снова перемешать и довести почти до кипения.

Подавать к горячим мясным, рыбным и овощным закускам.

Грибной соус с молоком



100 г свежих грибов, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 1 стакан молока, 1 луковица, $1\frac{1}{2}$ ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 1 ч. ложка уксуса, $\frac{1}{3}$ ч. ложки тмина, соль по вкусу.

Очищенные грибы вымыть и нарезать соломкой. Лук почистить, ополоснуть, измельчить и обжарить в разогретом масле до бледно-желтого оттенка. Затем добавить грибы, соль, тмин, накрыть крышкой и, периодически помешивая, тушить до мягкости. Из муки приготовить белую безжировую заправку, развести ее молоком и водой и тщательно перемешать, чтобы не было комков. После этого соединить ее с грибами и луком, довести до кипения, проварить 3–5 минут, посолить, добавить уксус и зелень петрушки и снова перемешать.

Подавать к блюдам из мяса и птицы.

Грибной соус с томатом



1 стакан грибного соуса, $1\frac{1}{2}$ ст. ложки томатной пасты, 2 ч. ложки подсолнечного или сливочного масла, 3 горошины черного перца, 1 маленький лавровый лист.

Томатную пасту выложить в сковороду с разогретым маслом, слегка обжарить, соединить с грибным соусом (приготовление см. в рецепте «Грибной соус»), добавить перец горошком и лавровый лист и, помешивая, варить 10–15 минут.

Подавать к картофельному рулету, картофельным и крупяным котлетам, биточкам, крокетам.

Грибной соус с луком и томатом



500 г свежих или 8–9 сушеных грибов, 2½ стакана воды, 3 луковицы, ½ ч. ложки муки, 2–3 ст. ложки томатной пасты, 3 ст. ложки топленого или растительного масла, 1 ст. ложка сметаны, соль по вкусу.

Свежие грибы почистить, вымыть, залить холодной водой и варить 20–25 минут, после чего мелко нарезать. Сушеные грибы ошпарить кипятком, затем залить двумя стаканами холодной воды, дать разбухнуть в течение двух-трех часов, а потом сварить в этой же воде до мягкости и измельчить. Грибный бульон процедить.

Лук почистить, ополоснуть, мелко нарезать, высыпать в сковороду с двумя столовыми ложками разогретого масла и, помешивая, поджарить до золотистого оттенка. Затем добавить томат-пасту, грибы и, периодически мешая, жарить на слабом огне еще 8–10 минут.

Из оставшегося масла и муки приготовить жировую белую заправку. Грибы с луком всыпать в горячий грибной бульон, довести до кипения, добавить мучную заправку и варить на слабом огне 10–12 минут.

Готовый соус посолить, заправить сметаной, перемешать и снова довести до кипения.

Подавать к картофельным и рисовым котлетам, отварному картофелю и рису.

Охотничий соус с грибами и вином



500 г разных свежих грибов, 100 г сливочного масла, 1 луковица, ⅔ стакана белого вина, ½ стакана томатного соуса, ⅓–½ стакана мясного сока, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки.

Грибы почистить, вымыть, мелко нарезать, высыпать в глубокую сковороду или сотейник с разогретым маслом и поджарить до готовности. Лук почистить, ополоснуть, измельчить, соединить с грибами, влить вино и томатный соус (приготовленные см. в «Томатные соусы») и, помешивая, варить до сгущения, добавляя понемногу мясной сок. Готовый соус посы-

пать зеленью петрушки и подать в соуснике к блюдам из жареного мяса, птицы или дичи.

Грибной соус с помидорами и сметаной



6–7 сушеных грибов, 2 стакана воды, 1 луковица, 1½ ст. ложки муки, 5 ст. ложек сливочного масла, 1 помидор, 1 стакан сметаны, 1 ч. ложка сахара, 1 лавровый лист, молотый черный перец и соль по вкусу.

Сушеные грибы ошпарить кипятком, чтобы смыть пыль, залить холодной водой на 2–3 часа, а потом в этой же воде сварить, вынуть и нарезать ломтиками, а бульон процедить. Лук почистить, ополоснуть, нарезать четвертькольцами или полукольцами, высыпать в сковороду с разогретым маслом и, помешивая, обжарить до светло-золотистого оттенка. Затем добавить муку, перемешать, подрумянить, соединить с грибами и влить горячий грибной бульон. Помидоры вымыть и натереть на терке. Полученное пюре положить в посуду с грибами. Соус посолить и варить 10–15 минут, периодически помешивая. Затем добавить сметану, сахар, молотый перец и лавровый лист и варить еще 5–7 минут. Если соус слишком густой, развести его небольшим количеством грибного бульона и перемешать.

Подавать к блюдам из жареного мяса, к отварному и тушеному картофелю, рису.

Примечание. Этот соус можно приготовить и без сметаны.

Грибной соус с томатом и майонезом



250 г белых грибов или шампиньонов, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 луковица, ½ стакана белого сухого вина, 2 ст. ложки томатной пасты, 1 стакан майонеза «Раковый» или «Томатный», 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, ½ ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Очищенный лук ополоснуть и измельчить. Грибы почистить, вымыть, мелко нарезать, сложить в сотейник с разогретым оливковым маслом и, помешивая, обжарить. Затем добавить лук, обжарить его до золотистого оттенка, уменьшить огонь, влить вино и тушить соус, пока жидкость не выпарится наполовину. После этого снять сотейник с огня, положить в него томатную пасту, майонез и молотый перец, тщательно перемешать до од-

народного состояния и кипятить соус еще 5 минут. Затем добавить сливочное масло, зелень петрушки и соль и снова перемешать.

Подавать к блюдам из курицы или телятины.

Грибной соус с томатом и чесноком



100 г свежих белых грибов, 1 стакан рыбного бульона, 1 ст. ложка муки, 4 ст. ложки топленого масла, 1 морковь, $\frac{1}{2}$ корня сельдерея, 1 луковица, $\frac{1}{2}$ стакана томата-пюре, $1\frac{1}{2}$ ст. ложки белого сухого вина, $\frac{1}{2}$ ч. ложки сахара, 2–3 зубка чеснока, 1 лавровый лист, $\frac{1}{3}$ ч. ложки лимонной кислоты или 1 ч. ложка лимонного сока, 3 горошины черного перца, соль по вкусу.

Из муки и такого же количества топленого масла приготовить жировую белую заправку, развести ее горячим рыбным бульоном, тщательно размешивая, чтобы не было комков, и довести до кипения.

Лук, морковь и сельдерей почистить, вымыть, измельчить и поджарить в половине оставшегося масла. Затем добавить томат-пюре, потушить 3–5 минут, соединить с бульоном и варить в течение 25–35 минут. Тем временем грибы почистить, вымыть, измельчить и поджарить в оставшемся масле.

Соус посолить, добавить перец горошком, лимонную кислоту, сахар, лавровый лист и вино, перемешать и процедить через сито, протирая овощи. После этого соус вскипятить, положить в него жареные грибы и варить еще 15 минут. В готовый соус положить очищенный и пропущенный через чесночницу чеснок.

Подавать к отварной и жареной рыбе.

Грибной соус с чесноком



150 г свежих грибов, $1\frac{1}{2}$ стакана воды, 3 ст. ложки растительного масла, 3–4 зубка чеснока, $\frac{1}{2}$ ч. ложки уксуса или лимонного сока, 1 лавровый лист, молотый черный перец и соль по вкусу.

Свежие грибы почистить, вымыть, опустить в кастрюлю с холодной подсоленной водой и варить в течение 20–25 минут, после чего вынуть и нарезать ломтиками, а бульон процедить. Очищенный чеснок натереть на терке или пропустить через

чесночную, растереть с солью и растительным маслом и перемешать с грибами. Полученную массу залить остывшим грибным отваром, добавить уксус, перец, лавровый лист, соль и перемешать.

Подать к холодным мясным или овощным блюдам.

Грибной соус с черносливом и изюмом



1 стакан грибного соуса, 3–5 шт. чернослива, $\frac{1}{2}$ ст. ложки изюма, 5 ч. ложек сахара, 3 ч. ложки томатной пасты.

Изюм промыть и обсушить. Чернослив вымыть, залить на 5–10 минут кипятком, слить, освободить от косточек и нарезать крупными кусочками. Томатную пасту прогреть в сковороде, положить в грибной соус (приготовление см. в рецепте «Грибной соус»), добавить изюм, чернослив и сахар и кипятить соус в течение 10–15 минут.

Подавать к картофельным и крупяным котлетам, биточкам и крокетам.

Грибной соус с яблоками



350 г свежих грибов, 2 луковицы, 1 кислое яблоко, 1 стакан сметаны, по 1 ч. ложке измельченной зелени петрушки, укропа и сельдерея, $\frac{1}{3}$ ч. ложки горчицы, уксус и соль по вкусу.

Очищенные грибы вымыть, залить холодной подсоленной водой и варить 20–25 минут, после чего вынуть и нарезать ломтиками, а бульон использовать для приготовления других блюд. Яблоко вымыть, очистить от кожуры и сердцевины и нарезать небольшими кубиками или тонкой соломкой. Лук почистить, измельчить, соединить с грибами и яблоком и перемешать. Сметану размешать с сахаром, солью, горчицей и уксусом, залить этой смесью грибы, посыпать петрушкой, сельдереем и укропом и тщательно перемешать до однородного состояния.

Подавать к холодным закускам, отварному картофелю и кашам.

Грибной соус с тыквой и мандаринами



100 г свежих шампиньонов, 700 г свежей тыквы, 3 стакана белого бульона, 4 мандарина, 2 ст. ложки красно-

го вина, 3 ст. ложки тертого сыра, молотый черный перец и соль по вкусу.

Грибы почистить, вымыть и мелко нарезать. Тыкву очистить от кожуры и семян, ополоснуть, нарезать небольшими кубиками, четверть отложить, а остальную опустить в кастрюлю, залить белым бульоном и разварить в пюре. Полученную массу посолить, поперчить и заправить вином. Грибы и оставшуюся тыкву растереть с помощью миксера или кухонного комбайна, опустить в полученный соус и тушить на слабом огне до мягкости. Мандарины очистить от кожуры и белых волокон, разобрать на дольки, опустить их в слегка остывший соус и посыпать сверху сыром.

Подавать в соуснике к жареным мясным блюдам.

Грибной соус с лимонным соком



200 г свежих шампиньонов, 1 луковица, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 1 лимон, 1 ч. ложка измельченной зелени петрушки, 1 лавровый лист, молотый черный перец и соль по вкусу.

Грибы нарезать ломтиками, лук — соломкой, опустить в кастрюлю, добавить сливочное масло, немного (0,3 л) воды и тушить на слабом огне до готовности; всыпать муку, хорошо перемешать, довести все до кипения, влить сметану, посолить, положить молотый черный перец, лавровый лист и через 5—7 мин снять с огня. Заправить лимонным соком и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Соус из сморчков с мозгами



Для приготовления грибов: 100 г свежих весенних сморчков, 1 ст. ложка соли.

Для приготовления мозгов: 500 г бычьего или телячьего мозга, 1 ст. ложка уксуса, 1 лавровый лист, 5 горошин черного перца, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли.

Для соуса: 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, $1\frac{1}{2}$ стакана молока, 1 пучок укропа, $\frac{1}{3}$ ч. ложки соли, мускатный орех на кончике ножа, молотый черный перец по вкусу.

Сморчки почистить, вымыть, разрезать каждый вдоль на четыре части, залить холодной водой и оставить на 15 минут и сно-

ва промыть. Затем опустить грибы в кастрюлю с двумя стаканами кипящей подсоленной воды и варить при слабом кипении в течение 30 минут, после чего снова промыть и мелко нарезать.

Мозги замочить в холодной воде на 2—3 часа, затем промыть, снять пленочки, опустить в стакан кипящей воды, добавить перец горошком, лавровый лист, уксус и соль и кипятить в течение 10 минут. Сваренные мозги нарезать небольшими ломтиками.

Из муки и масла приготовить жировую мучную заправку, постепенно развести ее теплым молоком, хорошо размешивая, чтобы не было комков, и покипятить 3—5 минут. Затем опустить в этот соус сморчки, вскипятить, добавить мозги, соль, тертый мускатный орех, молотый перец, измельченный укроп и снова довести до кипения.

Подавать в сотейнике к разварной говядине или телятине.

Так же можно приготовить соус из мозгов крупной дичи (оленья, лоса, косули, лани), предварительно вымочив их в течение трех-четырех часов, и подать к блюдам из запеченной дичи.

Грибной соус с белым вином



250 г свежих грибов, 1 луковица, 4—5 ст. ложек растительного или топленого масла, 2 ст. ложки муки, 1 стакан белого сухого вина, 1 ч. ложка лимонного сока, ½ ч. ложки молотого черного или красного перца, соль по вкусу.

Грибы почистить, вымыть и мелко нарезать. Очищенный лук измельчить, высыпать в глубокую сковороду, добавить грибы и жарить до готовности в разогретом масле. Из муки приготовить безжировую белую заправку и развести ее вином, тщательно размешивая, чтобы не было комков. Полученную смесь соединить с грибами, добавить соль и молотый перец и варить при слабом кипении в течение 8—10 минут.

Готовый соус заправить лимонным соком и подать к блюдам из отварных цыплят и кур.

Грибной соус с вином и салом



200—300 г свежих шампиньонов, 1 ст. ложка топленого масла, 200 г копченого сала, 2 луковицы, 1 стакан красного сухого вина, 2—3 ст. ложки коричневого бульона,

мускатный орех на кончике ножа, молотый черный перец и соль по вкусу.

Грибы почистить, вымыть и мелко нарезать.

Очищенный лук измельчить, всыпать в глубокую сковороду или сотейник с разогретым маслом, добавить мелко нарезанное сало и грибы, влить бульон и вино, добавить соль, молотый перец и мускатный орех и, периодически помешивая, варить на слабом огне в течение часа.

Подавать к блюдам из тушеного риса и макаронных изделий.

Грибной соус с вином и яйцами



200 г свежих шампиньонов, 1 ч. ложка лимонного сока, 3 ст. ложки белого бульона, 100 г сливочного масла, ½ ст. ложки муки, ⅓ стакана белого вина, 2 сырых яичных желтка, ½ ч. ложки сахара, ½ ч. ложки соли.

Очищенные и вымытые грибы нарезать кружочками, положить в сотейник или глубокую сковороду с половиной разогретого масла, добавить лимонный сок и белый бульон, накрыть крышкой и, периодически помешивая, тушить до мягкости, после чего слить образовавшуюся жидкость в отдельную посуду.

Из муки и оставшегося масла приготовить жировую белую заправку, развести ее вином, размешивая, чтобы не было комков, соединить с жидкостью от грибов и довести до кипения.

Яичные желтки слегка взбить с солью и сахаром, ввести в слегка остывший соус, размешать, нагреть почти до кипения и перемешать с грибами.

Подавать к отварным цыплятам, телячьим ножкам, голове и телячьей грудинке.

ОРЕХОВЫЕ СОУСЫ

Ореховый соус «Сациви»



1 стакан очищенных грецких орехов, 5–6 зубков чеснока, 2 луковицы, 3 ст. ложки растопленного куриного жира, 2–3 ст. ложки винного уксуса, 1½ стакана куриного бульона, 1 небольшой пучок кинзы, 1 ч. ложка хме-

ли-сунели, по ½ ч. ложки гвоздики и корицы, ½ ч. ложки кориандра, молотый красный перец и соль по вкусу.

Грецкие орехи вместе с кинзой, очищенным чесноком, молотым перцем, кориандром и хмели-сунели пропустить через мясорубку или измельчить в кухонном комбайне, добавляя уксус, чтобы получилась однородная масса. Лук почистить, ополоснуть, измельчить и, помешивая, обжарить в разогретом жире до золотистого оттенка. Ореховую массу соединить с луком, хорошо перемешать, влить горячий бульон и снова перемешать.

Ореховый соус «Гаро»



1 стакан очищенных грецких орехов, 2 стакана куриного бульона, 2 луковицы, 2–3 сырых яичных желтка, 3 ст. ложки измельченной зелени кинзы, 3 ст. ложки 3%-ного уксуса, 2–4 зубка чеснока, соль по вкусу.

Чеснок почистить, измельчить с помощью терки или чесночницы и растереть с солью, орехами и кинзой до однородного состояния. Полученную массу постепенно развести уксусом и бульоном, добавляя их небольшими порциями и постоянно размешивая. Лук почистить, ополоснуть, измельчить, соединить с ореховой массой, размешать и прокипятить 10 минут.

Яичные желтки взбить, развести тремя-четырьмя столовыми ложками теплого соуса, добавляя его постепенно, а потом тонкой струйкой, непрерывно размешивая, влить эту смесь в горячий соус. Подавать к жареной домашней птице, в том числе куриным окорочкам.

Соус «Сацибели»



1½ стакана очищенных грецких орехов, ⅓ стакана куриного или рыбного бульона, 5–6 зубков чеснока, ½ стакана сока неспелого винограда или граната, 1–2 ч. ложки молотого красного перца, 1 ч. ложка шафрана, 1 пучок зелени кинзы, соль по вкусу.

Орехи растолочь в ступке или с помощью миксера с молотым перцем, солью, чесноком и кинзой до пастообразного состояния. Затем добавить шафран и постепенно, постоянно растирая смесь, тонкой струйкой влить бульон. После этого также постепенно добавить виноградный или гранатовый сок.

Ореховый соус с гранатовым соком



1½ стакана очищенных грецких орехов, ½ стакана гранатового сока, 1 ст. ложка кориандра, соль по вкусу.

Грецкие орехи растолочь с кориандром и солью до получения однородной массы, затем добавить гранатовый сок и тщательно перемешать. Подавать к жареной рыбе, отварной и жареной птице.

Ореховый соус с анчоусами



1 стакан молотых грецких орехов, 8 анчоусов, 1 стакан растительного масла, 2 ст. ложки горчицы, 2 ст. ложки уксуса, 2 зубка чеснока.

Анчоусы вымыть, разделить на филе и растолочь его в ступке или пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить по очереди орехи, измельченный чеснок и горчицу, перемешать и постепенно, маленькими порциями добавляя растительное масло, взбить соус до однородного состояния. Готовый соус заправить уксусом и подать к холодным закускам.

Ореховый соус с чесноком по-тулузски



½ стакана очищенных грецких орехов, 2–3 зубка чеснока, ½ стакана оливкового или рафинированного подсолнечного масла, ½ ч. ложки соли.

Грецкие орехи растолочь в ступке или с помощью миксера с очищенным и измельченным чесноком и солью до однородного состояния. В эту массу сначала по каплям, а затем тонкой струйкой ввести оливковое масло, растирая, пока не получится густой соус.

Подавать к холодным закускам из мяса, птицы и языка.

Ореховый соус «Скордоля»



20 грецких орехов, 100 г белого хлеба без корочки, ½ стакана подсолнечного масла, сок ½ лимона или 1 ч. ложка уксуса, 5–6 зубков чеснока.

Чеснок почистить и измельчить. Орехи растолочь, добавить чеснок, размоченный в воде и отжатый хлеб и растирать массу

в эмалированной посуде, добавляя небольшими порциями масло. Когда масса загустеет, добавить лимонный сок или уксус и перемешать.

Подавать к холодным мясным закускам.

Миндальный соус



1 стакан измельченного миндаля, 125 г сливочного масла, 1 ч. ложка лимонного сока, молотый черный перец и соль по вкусу.

Миндаль всыпать в сковороду с разогретым сливочным маслом и, непрерывно помешивая, обжарить на слабом огне до коричневого цвета. Полученную массу посолить, поперчить, добавить лимонный сок и хорошо перемешать.

Подавать к блюдам из рыбы, крабов, креветок.

Соус с арахисом и грейпфрутовым соком



4 ст. ложки обжаренного арахиса, 2 ст. ложки кокосовых хлопьев или стружки, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка карри, сок одного грейпфрута.

Обжаренные, как сказано в предыдущем рецепте, орехи остудить, очистить от шелухи и измельчить в кухонном комбайне. Очищенный лук очень мелко нарезать, высыпать в сотейник с разогретым маслом и, помешивая, тушить до прозрачности. Затем всыпать карри и, продолжая помешивать, жарить лук до золотистого оттенка. Грейпфрутовый сок развести водой, чтобы получился 1 стакан, вылить его в посуду с луком и потомить на слабом огне 1–2 минуты. После этого всыпать арахис и кокосовые хлопья и, помешивая, томить соус около 10 минут. Если соус получится слишком густым, можно разбавить его небольшим количеством воды.

Подавать в горячем виде к жареной рыбе, мясу, рису, а в холодном — к мясному фондю.

Соус-крем из кешью



1 стакан очищенных орехов кешью, $\frac{1}{3}$ ч. ложки лимонного сока, $\frac{1}{3}$ – $\frac{1}{2}$ стакана воды, $\frac{1}{2}$ ч. ложки молотого имбиря, 1 стручок острого зеленого перца, 2 ст. ложки измельченной зелени кинзы, 1 ч. ложка соли.

Кешью поломать на половинки или более мелкие кусочки. Перец очистить от семян, ополоснуть и мелко нарезать. С помощью миксера или кухонного комбайна измельчить и перемешать в однородную массу кешью, зеленый перец, соль, имбирь, лимонный сок и воду. В полученное пюре добавить кинзу, перемешать и подать его к обжаренным во фритюре овощам, отварной стручковой фасоли, рису или в более жидком виде использовать как салатную заправку.

ТВОРОЖНЫЕ СОУСЫ

Соус творожный



200 г мягкого домашнего творога, $\frac{1}{2}$ стакана молока, сахар, соль, тмин.

Все компоненты растереть, понемногу прибавляя молоко до получения однородной жидкой массы.

Соус творожный салатный с зеленью (швейцарский рецепт)



100 г жирного творога, $1\frac{1}{4}$ стакана молока, по 25 г мелко нарезанной зелени лука-порея, петрушки, чеснока, 3 ст. ложки уксуса или 2 ст. ложки лимонного сока, соль, горчица.

Жирный творог тщательно размешать с молоком до однородного состояния. В растертую массу прибавить зелень лука-порея, петрушки, чеснока, соль, горчицу и уксус или лимонный сок.

Соус подать к салатам, рыбным блюдам, вареному мясу.

Соус творожный нежный



$\frac{1}{2}$ упаковки (250 г) диетического творога, 1 яблоко, 0,125–0,25 л сливок, соль, молотый перец, лимонный сок и цедра, сахар, мелко нарезанный зеленый лук.

Творог, нарезанные яблоки (без сердцевины) и сливки смешать с помощью миксера. Хорошо приправить, чтобы соус имел ярко выраженный запах (без преобладания запаха лимонной

цедры) и сладковатый вкус. Подавать охлажденным к белому мясу, рыбе.

Соус творожный пикантный



250 г мягкого творога, 0,125–0,25 л сливок, 1 небольшая морковь, 1 маринованный огурец, 1 ч. ложка рубленых каперсов, лимонный сок, соль, перец.

Хорошо размешать творог со сливками. В размешанную смесь добавить морковь и маринованный огурец, натертые на мелкой терке, рубленые каперсы, лимонный сок, соль, перец. Подавать соус охлажденным.

Майонез из творога



100 г творога, 1 ч. ложка растительного масла, 10 мл воды, чеснок или репчатый лук, зелень петрушки.

Творог растереть с водой и, непрерывно помешивая, прибавить по капле растительное масло. Продолжать размешивать до гладкости массы. Затем добавить толченый чеснок или лук и мелко нарезанную зелень петрушки. Снова размешать, выложить на тарелку и загладить ножом.

Майонез творожный (швейцарский рецепт)



100 г жирного творога, 1–2 ст. ложки молока, 1 желток, 1–2 ст. ложки рафинированного растительного масла, соль, горчица, ½ ст. ложки лимонного сока или уксуса.

Жирный творог тщательно размешать с молоком и желтком до однородного состояния, прибавляя растительное масло (подсолнечное или оливковое). Затем добавить горчицу, лимонный сок или уксус. Все хорошо перемешать. Майонез подавать к рыбным, яичным, мясным блюдам.

СЫРНЫЕ СОУСЫ

Соус сырный



4 желтка, 20 г муки, 0,5 л мясного бульона, 100 г сливочного масла, соль, щепотка тертого мускатного оре-

ха, 100 г тертого сыра (пармезан, чеддер, эмментальский).

Размешать желтки с мукой и постепенно влить холодный бульон. Затем добавить масло, соль, мускатный орех, сахар, поставить на водяную баню и нагревать при постоянном помешивании. Прибавить тертый сыр. Как только соус закипит, снять его с огня и продолжать размешивать еще некоторое время.

Такой соус подходит к вареной цветной капусте, макаронам и т. д.

Соус салатный с сыром



150 мл воды, 100 г растительного масла, 50 г горчицы, 50 г уксуса, 10 г сахара, соль, перец, лук-шалот, 100 г рокфора.

Смешать воду с уксусом, добавить сахар, растительное масло, горчицу, посолить, поперчить и смешать с мелко нарезанным луком-шалотом. Затем добавить тертый рокфор и хорошо перемешать.

Соус морнэ с сыром



Ингредиенты для $2\frac{1}{4}$ стакана соуса: 2 стакана соуса бешамель, 6 ст. ложек тертого швейцарского (эмментальского) сыра, 4 ст. ложки 20%-ных сливок или сметаны, соль.

Соус бешамель разогреть в сотейнике, положить в него тертый сыр и размешивать до тех пор, пока сыр не расплавится. Добавить сливки или сметану и посолить по вкусу. Для получения более густого соуса влить в него тоненькой струйкой 2 яичных желтка, все время помешивая. Поставить соус на слабый огонь и, помешивая, довести до температуры, близкой к кипению, не давая закипеть.

Этот классический французский соус с сыром подают к телятине; паштетам, овощам и гренкам. Годится он также для отварной рыбы и птицы.

Приготовление соуса бешамель: для 2 стаканов соуса бешамель взять $1\frac{1}{2}$ стакана молока и $1\frac{1}{2}$ стакана крепкого белого мясного или рыбного бульона (или 3 стакана молока), 1 лавровый лист, 3 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука, 4 ст. лож-

ки сливочного масла, $\frac{1}{3}$ стакана муки, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, щепотку душистого перца.

Мелко нарезанный репчатый лук и лавровый лист положить в кастрюлю, влить либо молоко, либо молоко с бульоном и вскипятить. Дать отстояться 15 минут, а затем процедить.

Сливочное масло растопить в сотейнике и всыпать в него, перемешивая, муку. Как только мука приобретет золотистую окраску, тонкой струйкой, постоянно размешивая, влить в сотейник либо процеженное молоко, либо бульон с молоком. Довести соус до кипения, не переставая мешать, затем добавить по вкусу соль и перец, убавить огонь и кипятить соус еще 20 минут, часто помешивая. Горячим протереть через сито или сильно выжать через увлажненную марлю.

Соус сырный холодный



0,3 л молока или сливок, 15 г картофельного крахмала, 2 желтка, соль, лимонный сок, 40 г тертого сыра, зеленый лук.

На водяной бане сварить крем из сливок, крахмала и желтков, посолить, приправить лимонным соком. Перед подачей на стол перемешать с тертым сыром и зеленым луком.

Подавать к рыбе, овощным запеканкам, тефтелям.

Соус сырный с луком



100 г рокфора или сыра «Горгонзола», 0,25 л молока, 1 луковица, 20 г сливочного масла.

Луковицу почистить, мелко нарезать. Разогреть масло, потушить в нем лук до прозрачности. Добавить к луку молоко и раскрошенный сыр. Держать на слабом огне до тех пор, пока сыр не расплавится.

Подавать к спагетти, запеканкам из круп.

СОУСЫ СЛАДКИЕ

Соус абрикосовый



500 г свежих абрикосов или 120 г кураги, 600 г сахара, 2–3 стакана воды.

Промытые и очищенные от косточек абрикосы сварить и протереть. Полученное пюре соединить с отваром.

Перебранную и промытую курагу залить холодной водой и оставить для набухания на 2—3 часа. Варить в той же воде до готовности, протереть и соединить с отваром. Добавить сахар и варить 10 минут при постоянном помешивании до растворения его, а затем охладить.

Соус земляничный или малиновый

| 500 г ягод, 600 г сахара.

Ягоды перебрать, очистить от плодоножек, промыть холодной водой и дать ей стечь. После этого засыпать сахаром и поставить на 2—3 часа в холодное место. Затем ягоды протереть через сито, варить пюре при слабом кипении до полного растворения сахара, после чего охладить.

Можно ягоды не протирать, а варить в целом виде в течение 15—20 минут.

Соус вишневый

| 500 г вишни, 600 г сахара.

Очищенные от плодоножек, косточек и вымытые вишни засыпать сахаром и поставить в холодное место на 2—3 часа. После этого довести до кипения и варить в течение 2—3 минут, затем протереть через дуршлаг и снова варить при слабом кипении в течение 5 минут. Готовый соус охладить.

Можно также ягоды не протирать, а варить в целом виде (15—20 минут).

Соус черносмородиновый

| 400 г ягод, 650 г сахара, ½ стакана воды.

Перебранные и промытые ягоды протереть, соединить пюре с сахаром и водой и варить при слабом кипении 2—3 минуты, затем охладить.

Соус сливовый

| 500 г свежих слив, 650 г сахара, 2 стакана воды.

Перебранные и промытые сливы положить на противень и запечь в духовом шкафу при 180–220 °С в течение 30 минут, а затем охладить.

Запеченные сливы протереть через дуршлаг или сито. Сахар растворить в горячей воде, добавить сливовое пюре, варить при слабом нагреве 15 минут, постоянно помешивая, после чего охладить.

Соус шоколадный



100 г какао-порошка, 1 стакан сахара, 450 г сгущенного с сахаром молока, ванилин на кончике ножа, 1½ стакана воды.

Какао смешать с сахаром. Сгущенное молоко развести горячей водой, нагреть до кипения и при непрерывном помешивании всыпать в смесь какао с сахаром, довести до кипения, процедить и охладить.

В охлажденный соус ввести ванилин, растворенный в теплой воде.

Соус коньячный



½ стакана молока, 5 яиц, 250 г сахара, 50 г сгущенного с сахаром молока, ½ стакана воды, ½ стакана коньяка.

Яйца растереть с сахаром, добавить молоко (цельное и сгущенное) и кипяченую воду. Смесь нагреть до 85–90 °С, выдерживать при этой температуре 10 минут, затем охладить и добавить коньяк.

Можно приготовить соус без сгущенного молока, соответственно увеличив при этом количество цельного молока.

Соус винный



250 мл белого столового вина, 2½ ст. ложки сахара, 1 яйцо, 1 яичный желток, 1 ч. ложка крахмала.

Желток и яйцо растереть с сахаром, добавить вино.

Полученную смесь подогреть на водяной бане, непрерывно взбивая венчиком. В конце взбивания ввести крахмал и, продолжая взбивать, охладить соус.

Соус масляный с медом

| 4 ст. ложки сливочного масла, ½ стакана меда.

Сливочное масло и мед положить в сотейник, подогреть на водяной бане и перемешать до образования однородной массы.

ТРАДИЦИОННЫЕ ФРАНЦУЗСКИЕ СОУСЫ

Соус белый



50 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 250 мл холодной воды, или овощного отвара, или бульона, соль, черный молотый перец.

В кастрюле распустить половину сливочного масла, добавить муку, помешать до такого состояния, пока сливочное масло не впитается. Постоянно помешивая, понемногу добавлять воду, следя за тем, чтобы не образовывались комочки. Оставить на медленном огне. Посолив и поперчив (если необходимо, можно еще разбавить водой), довести до кипения, прокипятить несколько минут, снять с огня, добавить остальное сливочное масло, нарезанное мелкими кусочками, и активно размешать (больше не кипятить). Поместить на водяную баню, чтобы сохранить в горячем виде.

Подавать к овощным блюдам.

Соус белый к овощам



1 л воды, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка уксуса или сока лимона, 1 кофейная ложечка соли.

Муку развести в небольшом количестве воды без образования комочков, долить оставшуюся воду, добавить соль, уксус или сок лимона, вскипятить.

Подавать к листовой свекле, цветной капусте, эндивию, артишокам.

Соус белый к мясу



1 л воды, 2 ст. ложки топленого свиного сала, растительного масла или небольших ломтиков свиного сала, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка уксуса, 1 морковь, 2 крупные

луковицы, 1 долька чеснока, 1 пучок гарни, 2 гвоздики, 2–3 веточки зелени петрушки, 1 кофейная ложка соли, черный перец горошком.

Лук и морковь очистить, нарезать кружочками, положить в кастрюлю с маслом или салом, нарезанным кубиками, пучком гарни и зеленью петрушки. Когда жир станет горячим, но еще не примет золотистый оттенок, добавить муку, разведенную в небольшом количестве воды, чеснок, гвоздику, соль, несколько горошин черного перца, уксус, оставшуюся воду, довести до кипения; используется при варке телячьей головы, телячьих или бараньих ножек и т. п.

Бешамель



Масляно-мучная основа, где масло преобладает над мукой (100 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки); кипящий очень концентрированный бульон (мясной, рыбный, овощной — в зависимости от назначения соуса; в крайнем случае, в современных условиях можно и из бульонного кубика) — 2 ст. ложки; горячие сливки, свежая негустая сметана или, в крайнем случае, 1 стакан молока.

В основу (мука, слегка поджаренная с 25 г масла до светло-золотистого цвета, или мука, просто смешанная с распущенным маслом по вкусу) вливают бульон, размешивают, не переставая подогревать, а затем небольшими порциями вливают сливки (сметану, молоко), все время поддерживая одинаковую густоту, непрерывно помешивая. Снять с огня, положить оставшееся масло (75 г) и быстро очень активно размешать.

После готовности в горячий бешамель можно добавить 1–2 ст. ложки поджаренного до мягкости и светлозолотистого цвета мелко нарезанного лука, растертого с солью, черным перцем, мускатным орехом.

Соус томатный (подливка)



1 кг довольно спелых помидоров, 30 г сливочного масла, 1 луковица, 1 пучок гарни, 1 кофейная ложечка сахарного песка, соль, черный молотый перец.

На горячем сливочном масле обжарить до золотистого оттенка очищенный и мелко нарезанный лук, добавить промы-

тые, очищенные от кожицы, семян и разрезанные на 4 части помидоры, сахарный песок, соль, черный молотый перец, пучок гарни, перемешать; когда закипит, убавить огонь и оставить на медленном огне с закрытой крышкой выпариваться, затем вынуть пучок гарни, остальное протереть через сито; служит для заправки соусов, овощных блюд и супов.

Соус овощной жирный



100 г очень красной моркови, 100 г сырого свиного окорока (или жира полусоленой грудинки), 30 г сливочного масла, 2 луковицы средней величины, 1 небольшой корень сельдерея, 1 веточка тимьяна, $\frac{1}{4}$ лаврового листа.

Жир опустить на 5 минут в кипящую воду. Очистить и промыть овощи. Морковь, лук, сельдерей, жир или окорок нарезать мелкими кубиками, поставить на медленный огонь, покрыв горячим сливочным маслом с тимьяном, лавровым листом до того, как все распустится; используется для повышения вкусовых качеств некоторых соусов (например, соус испанский) или подается к тушеному мясу или птице.

Соус томатный жирный



1 кг довольно спелых помидоров, 100 г жира грудинки, 50 г сливочного масла, 50 г муки, 1 морковь, 1 луковица, 1 долька чеснока, 1 пучок гарни, 1 кофейная ложечка сахарного песка, 300 мл бульона, соль, черный молотый перец.

Жир опустить на 5 минут в кипящую воду, процедить, нарезать кубиками. Очистить и промыть овощи. Морковь и лук нарезать мелкими кубиками. На сковороде распустить сливочное масло, положить жир; когда он начнет принимать золотистый оттенок, добавить овощи, оставить плавиться, посыпать мукой, положить помидоры, очищенные от кожицы, семян и разрезанные на 4 части, пучок гарни, неочищенный чеснок, заправить сахарным песком, солью, черным молотым перцем, полить бульоном, тщательно перемешать, оставить на медленном огне с закрытой крышкой несколько минут; вынуть чеснок, пучок гарни, пропустить через сито; служит дополнением к коричневому соусу и как приправа к рагу.

Называется постным томатным соусом, если отсутствует жир.

Соус майонез



2 свежих яичных желтка, 1 стакан растительного масла, 2 ст. ложки уксуса или сока лимона, соль, черный молотый перец (все компоненты одной температуры 15–18 °С).

Деревянной ложкой взбить яичный желток до состояния крема; тонкой струйкой добавляя растительное масло, постоянно взбивать, посолить, поперчить, таким же образом постепенно подлить уксус; подавать к холодным закускам и холодному мясу.

Соус тартар



3 вареных яйца, 120 г растительного масла, 1 кофейная ложечка уксуса или сока лимона, 1 кофейная ложечка очень острой горчицы, 2 ст. ложки смеси мелко нарезанной зелени (зелень петрушки, кервель, эстрагон, шнитт лук, зелень репчатого лука и др.), 2 корнишона, соль, черный молотый перец.

Яйца очистить, отделив белки от желтков. Белки использовать при приготовлении других блюд. Желтки размять, добавить горчицу, щепотку соли, черного молотого перца, по капле добавлять растительное масло, постоянно помешивая, как для соуса майонез, подлить уксус, положить смесь зелени и мелко нарезанные корнишоны; подавать к холодному или горячему мясу и закуске.

Соус шассер



75 г шампиньонов, 50 г сливочного масла, золотистая подливка, 1 ст. ложка томатного соуса, 1 стакан белого сухого вина, 3 шт. лука шалота, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки и эстрагона, соль, черный молотый перец.

Шампиньоны очистить, отварить в подсоленной воде, хорошо процедить, нарезать тонко соломкой, обжарить с 30 г сливочного масла. Когда грибы начнут принимать золотистый оттенок, добавить мелко нарезанный лук-шалот, вино и на сильном огне выпарить наполовину, затем соединить с золотистой подливкой и томатным соусом, оставить на медленном огне 20 ми-

нут, попробовать, заправить солью, черным молотым перцем. Снять с огня, добавить оставшееся сливочное масло и мелко нарезанную зелень; подавать к мясу, приготовленному в гриле, или к блюдам из птицы.

Соус пикантный



1 стакан уксуса, 1 долька чеснока, 1–2 шт. лука шалота, тимьян, лавровый лист, золотистая подливка, 2 корнишона, 1 ст. ложка каперсов (по желанию), черный молотый перец.

Очистить и мелко нарезать чеснок и лук шалот, положить в кастрюлю с уксусом, тимьяном, лавровым листом, черным молотым перцем, выпарить на $\frac{2}{3}$, профильтровать, соединить с золотистой подливкой, тщательно перемешать, добавить мелко нарезанные корнишоны и каперсы; используется как приправа к небольшим жареным кусочкам мяса.

Соус пулет



250 мл белого соуса, 5–6 луковиц средней величины, 100 мл белого сухого вина, 1 яичный желток, сок лимона, сливочное масло.

Лук очистить и мелко нарезать, отварить в белом соусе, подливая вино; снять с огня, добавить сок лимона, сливочное масло и яичный желток, энергично перемешать; служит заправкой к овощным блюдам и потрохам.

Соус бернез



100 г сливочного масла, 1 стакан белого сухого вина, $\frac{1}{2}$ стакана винного уксуса, 2 яичных желтка, 3 шт. лука шалота, 10 листиков свежего эстрагона (или 1 кофейная ложечка сухого эстрагона), 2–3 щепотки красного стручкового перца, 1 лимон, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, соль, черный молотый перец.

Лук-шалот и эстрагон мелко нарезать, добавить винный уксус, выпарить на $\frac{2}{3}$, процедить. Поместить в миске на водяную баню яичные желтки с солью, черным молотым перцем и красным стручковым перцем, взбить, соединить с предыдущей смесью, добавляя понемногу размягченное сливочное масло, пере-

мешать до состояния майонеза, заправить профильтрованным соком лимона и посыпать зеленью петрушки; подавать к жареному мясу, рыбе, ракообразным, но не в очень горячем виде.

Соус кольбер



75 г размягченного сливочного масла, 2 ст. ложки концентрированного бульона, 1 ст. ложка мадеры, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, 1 кофейная ложечка сока лимона, 1 щепотка горького стручкового перца, 1 щепотка тертого мускатного ореха.

Не ставя на огонь, очень горячий бульон соединить постепенно со сливочным маслом, добавить мускатный орех и горький перец. Поддерживая соус в горячем состоянии и постоянно помешивая, добавить сок лимона, зелень петрушки и вино.

Соус голландский



125 г сливочного масла, 3 яичных желтка, 1 ст. ложка уксуса или сока лимона, 1 щепотка тертого мускатного ореха (по желанию), соль.

Кастрюлю с яичными желтками, солью, мускатным орехом и 1 кофейной ложечкой воды поместить на водяную баню, взбить до состояния крема, добавить постепенно сливочное масло, затем уксус (или сок лимона) и оставить на водяной бане в горячем виде; подавать к блюдам из рыбы, овощей, яиц.

Соус английский с мятой



5–6 листиков свежей мяты, 1 небольшая миска бульона, 2 ст. ложки уксуса, 1 щепотка сахарного песка.

Бульон разогреть. Мятю мелко нарезать и положить в соусник, полить горячим бульоном, оставить настаиваться на водяной бане 10 минут, добавить уксус, сахарный песок, тщательно перемешать; подавать к жареному мясу.

Соус периге



125 г жира грудинки, 125 г копченого свиного окорока, 40 г сливочного масла, 1 стакан белого сухого вина, 1 чай-

ная чашка мясного сока, 2 ст. ложки мадеры, 1 ст. ложка муки, 2 трюфеля, соль, черный молотый перец.

Жир нарезать кубиками, обжарить на сливочном масле, посыпать мукой, довести до слегка золотистого оттенка; помешивая, полить мясным соком, белым сухим вином и мадерой, добавить трюфели, нарезанные кружочками, подогреть 10 мин. на очень медленном огне, постоянно помешивая, посолить, поперчить; подавать к мясу и птице.

Соус нормандский



125 г шампиньонов, 50 г сливочного масла, 12 устриц, 200 г куртбульона, 4 ст. ложки свежих сливок, 2 яичных желтка, 1 щепотка белого молотого перца, 1 щепотка катрэпис (катрэпис — смесь черного молотого перца, гвоздики, тертого мускатного ореха и имбиря), соль.

Шампиньоны очистить, опустить на 5 мин в кипящую воду; устрицы положить в воду, чтобы очистить от раковин, не доводя до кипения; устрицы вынуть, процедить, воду перелить в кастрюлю с куртбульоном. Устрицы и шампиньоны измельчить и сохранить в горячем виде, жидкость выпарить на $\frac{1}{3}$ на сильном огне, профильтровать через ткань. Струйкой вылить на яичные желтки, предварительно смешанные с белым молотым перцем и катрэпис, энергично взбить, чтобы не свернулись яичные желтки, соединить со сливками, добавить сливочное масло, нарезанное мелкими кусочками, шампиньоны и устрицы; подавать к рыбе жареной или отваренной в куртбульоне.

Соус равигот холодный



8 ст. ложек растительного масла, 2 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка горчицы, 2 шт. лука шалота, 1 долька чеснока, 1 сырое яйцо, 1 горсть смеси зелени (кервель, эстрагон, шнитт лук, базилик, зелень сельдерея и т. д.).

Яйцо отварить вкрутую, охладить под струей холодной воды, очистить, разделить белок от желтка; желток размять, перемешать с горчицей; по капле добавляя растительное масло и постоянно помешивая, довести до состояния майонеза; таким же образом подлить уксус. Измельчить смесь зелени, чеснока, лука шалот и добавить в соус; подавать к холодному мясу.

Соус равигот горячий



1 горсть смеси зелени (кервель, зелень петрушки, эстрагон, шнитт лук, базилик и т. д.), 1 луковица, 1 лимон, 1 крупный корнишон, 2 шт. лука-шалота, 1 долька чеснока, 1 пучок гарни, 1 ст. ложка каперсов, 1 гвоздика, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 100 мл белого сухого вина, 200 мл бульона, тертый мускатный орех, соль, черный молотый перец.

В кастрюле распустить половину количества сливочного масла, положить мелко нарезанный репчатый лук, добавить вино, бульон, пучок гарни, гвоздику, мелко нарезанные лук шалот, чеснок, корнишон, каперсы, сок лимона, несколько листиков эстрагона, мускатный орех, соль, черный молотый перец. Оставить на медленном огне 20 минут; процедить, заправить оставшимся сливочным маслом, нарезанным мелкими кусочками, и мукой, положить горсть зелени; подавать к тушеному мясу, птице, рыбе.

Соус роберт



2 головки сладкого репчатого лука, 100 мл белого сухого вина, 200 мл бульона, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка острой горчицы.

Лук очистить и мелко нарезать, обжарить на медленном огне со сливочным маслом до золотистого оттенка, добавить вино, выпарить наполовину, залить горячим бульоном, прокипятить 1–2 минуты, снять с огня, добавить горчицу, процедить; подавать к мясу, приготовленному в гриле; улучшает вкусовые качества холодного мяса и птицы.

Соус муслин холодный



125 г размягченного сливочного масла, 2 ст. ложки свежих сливок, сок ½ лимона, 100 мл воды, соль.

В кастрюле вскипятить немного воды, затем воду вылить, кастрюлю обсушить, положить сливочное масло со щепоткой соли, перемешать до состояния крема, взбить со 100 мл воды и соком лимона. Перед подачей к столу добавить предварительно взбитые сливки; подавать к холодной рыбе и холодным отварным овощам.

Соус уксусный классический



3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, 1 горсть смеси мелко нарезанной зелени (по возможности), соль, черный молотый перец.

Соль развести в уксусе, добавить растительное масло, черный молотый перец, смесь зелени, тщательно перемешать; подавать к овощным и мясным салатам.

Соус уксусный с горчицей (ремуляд)



4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка острой горчицы, 1 ст. ложка уксуса, 1 горсть смеси зелени (по желанию), 1 щепотка соли, 1 щепотка черного молотого перца.

Горчицу положить в салатник, полить струйкой растительного масла, энергично взбивая, как для соуса майонез, таким же образом добавить уксус, соль, черный молотый перец, мелко нарезанную смесь зелени; подавать к холодным закускам.

Соус луковый белый



200 г лука, 30 г сливочного масла, 40 г муки, 250 мл бульона, 120 мл свежих сливок, соль, черный молотый перец.

Лук очистить, промыть, мелко нарезать, залить 250 мл кипятка, сварить до готовности, пропустить через сито с отваром. Бульон размешать с мукой, добавить протертый лук, вскипятить, добавить сливки, посолить, поперчить.

Соус должен быть густой; подавать к яйцам, баранине, отварной говядине.

Соус берси



Несколько листьев лука шалота, 1 стакан мясного бульона, 1 стакан белого сухого вина, 1 чайная чашка соуса бешамель, 25 г сливочного масла, зелень петрушки, соль, черный молотый перец.

Обжарить на сливочном масле горсть мелко нарезанного лука шалота, добавить мясной бульон и вино, выпарить наполовину. Отдельно приготовить соус бешамель, соединить его с

приготовленным соусом, прокипятить в течение 1 минуты; снять с огня, добавить немного сливочного масла, соль, черный молотый перец и 1 чайную ложку мелко нарезанной зелени петрушки.

Подавать в горячем виде к мясу, приготовленному в гриле.

Соус субиз



450 г лука, 100 мл свежих сливок, 100 мл белого сухого вина, 100 мл мясного бульона или 1 кубик мясного бульона, 100 мл мясного сока, 30 г сливочного масла, 330 мл соуса бешамель, соль, черный молотый перец.

Лук очистить, нарезать небольшими кусочками, прокипятить в воде 10 минут, процедить; затем положить в кастрюлю с 30 г сливочного масла, вином, мясным бульоном, мясным соком, оставить на медленном огне еще 10 минут, пропустить через сито, добавить соус бешамель, приготовленный заранее, сливки, посолить и поперчить по вкусу, снять с огня.

Подавать к жареной баранине.

Соус чесночный



1 сырое яйцо, 250 мл оливкового масла, 6 долек чеснока, 8 лесных орехов, 1 лимон, соль, черный молотый перец.

Орехи расколоть и очистить от коричневой пленки; очистить чеснок; лимон разрезать и выжать. В ступку положить орехи, чеснок, добавить 1 ст. ложку оливкового масла и растереть до получения густой массы.

Разбить яйцо, аккуратно отделив белок от желтка; белок использовать для приготовления другого блюда, а желток добавить в приготовленную массу и, постоянно помешивая, долить понемногу оставшееся оливковое масло, добавить сок лимона, соль, черный молотый перец, поместить в холодильник.

Подавать к жареной рыбе.

Соус рыбный



100 г филе копченой рыбы, 100 мл свежих сливок, 50 г сливочного масла, горький стручковый перец, сок $\frac{1}{2}$ лимона, соль.

Рыбу обжарить в течение 5 минут с 10 г сливочного масла, добавить оставшееся масло, сливки, соль, горький стручковый

перец на кончике ножа, сок лимона, обжарить 3 минуты. Подавать к отварному холодному мясу, салатам.

Соус айоли



2 яичных желтка, 2 очищенные и толченые дольки чеснока, 1 чайная чашка оливкового масла (200 мл), сок лимона, соль, черный молотый перец.

В глубокой миске взбить яичные желтки с чесноком, солью, черным молотым перцем, добавляя постепенно по несколько капель оливкового масла, затем сок лимона и продолжать взбивать до очень густого состояния.

Подавать к рыбе, мясу, овощным салатам, артишокам.

Соус весенний



350 г белого соуса, 125 сливочного масла, 50 г зелени петрушки, 50 г эстрагона, соль.

Зелень обдать кипятком, процедить, мелко нарезать, перемешать со сливочным маслом, добавить белый соус, приготовленный без сливочного масла, тщательно перемешать.

Соус нантский



12 раков, 2 моркови, 2 головки репчатого лука, 1 корень сельдерея, 250 мл белого сухого вина, 85 г сливочного масла, 1 ст. ложка коньяка, сок лимона, 1 щепотка сахарного песка, 1 щепотка горького стручкового перца, соль, черный молотый перец.

Для соуса бешамель: 15 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ ст. ложки муки, 250 мл молока, 150 мл свежих сливок.

Очистить и порубить лук, корень сельдерея, морковь; в глубокой сковороде распустить 60 г сливочного масла, нарезанного небольшими кусочками, положить овощи, добавить 1 щепотку сахарного песка, соль, черный молотый перец, закрыть крышкой и поставить смесь на очень медленный огонь на 30 минут, затем полить сухим вином и оставить еще на 20 минут.

Приготовить соус бешамель: 15 г сливочного масла, нарезанного небольшими кусочками, распустить в кастрюле, добавить муку, перемешать в течение 30 секунд, залить молоком, по-

стоянно помешивая, добавить сливки и поставить на 12 минут на очень медленный огонь.

Раков промыть щеткой в проточной воде, процедить, положить на сковороду с овощами, посолить, поперчить, оставить на огне 10 минут, раков вынуть, освободить от панциря, мякоть размельчить с соком лимона, соединить с соусом бешамель, тщательно перемешать и поставить на 2 минуты на очень медленный огонь, затем снять с огня, добавить коньяк, 25 г сливочного масла, 1 щепотку горького перца. Соединить с предыдущей смесью.

Соус бюре бланш



1 небольшая очищенная и мелко нарезанная головка репчатого лука, 1 ст. ложка белого винного уксуса, 3 ст. ложки белого сухого вина, ½ чайной чашки несоленого сливочного масла, 2 ст. ложки сока лимона, соль.

В небольшую кастрюлю положить репчатый лук с уксусом и вином, довести до кипения и выпарить вдвое; кастрюлю снять с огня и поместить на время в холодное место; сливочное масло нарезать небольшими кусочками и добавить в луковую смесь, тщательно взбивая до состояния крема; добавить еще 2–3 кусочка сливочного масла, кастрюлю поставить на медленный огонь и продолжать взбивать, подкладывая кусочки сливочного масла, затем посолить, добавить сок лимона и пропустить через сито.

Соус борделез



150 г сливочного масла, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки муки, 600 мл куриного бульона, 300 мл вина бордо, 1 пучок гарни, 3 шт. мелко нарезанного лука шалота, 100 г костного мозга, соль, черный молотый перец.

В кастрюле распустить 30 г сливочного масла обжарить репчатый мелко нарезанный лук и морковь, нарезанную тонкими ломтиками; заправить мукой, перемешать, развести бульоном, добавить пучок гарни и оставить на медленном огне при закрытой крышке около 30 минут.

Тем временем поварить в вине в течение 10 минут мелко нарезанный лук шалот, выложить приготовленное в предыдущую

смесь, оставить на огне еще 15 минут, пропустить через сито, чтобы выжать весь сок; снова поставить на огонь, взбивая, положить оставшееся сливочное масло, нарезанное небольшими кусочками, посолить поперчить. В последнюю минуту в соус добавить костный мозг, предварительно отваренный на медленном огне и нарезанный кружочками.

Соус аппетитный



250 г сливочного масла, нарезанного небольшими кусочками, 60 мл винного уксуса, 60 мл белого сухого вина, 4 ст. ложки мелко нарезанных пряных трав (зелень зубчатого лука, эстрагон, кориандр, кервель), 2 шт. лука шалота, соль, черный молотый перец.

Лук шалот очистить и мелко нарезать. В кастрюле выпарить наполовину белое сухое вино, винный уксус и лук шалот, положить сливочное масло, оставив на медленном огне, посолить, поперчить, снять с огня посыпать пряными травами.

Подавать к рыбе, отваренной в куртбульоне или зажаренной в гриле.

Соус эльзасский



100 мл белого сухого вина, 200 мл свежих сливок, 300 г сливочного масла, 3 ст. ложки горчицы, соль, черный молотый перец.

В кастрюлю налить вино, выпарить наполовину, добавить сливки, вскипятить. Холодное сливочное масло нарезать мелкими кусочками, добавлять понемногу в соус, энергично взбивая, посолить, поперчить, положить горчицу, тщательно перемешать.

Подавать к свинине, зажаренной в гриле или на сковороде, или к горячей отварной ветчине.

Соус с петрушкой



1 крупный пучок зелени петрушки, 2 луковицы, 4 дольки чеснока, 1 кофейная ложечка листиков тимьяна, 1 кофейная ложечка листиков розмарина, 2 небольших стручка горького перца, 8 горошин черного перца, 250 г оливкового масла, 1 ст. ложка винного уксуса, соль.

Зелень петрушки промыть, обсушить и мелко нарезать. Очистить чеснок, лук и мелко нарезать. В банке с герметически закрывающейся крышкой тщательно перемешать деревянной ложкой зелень петрушки, чеснок, лук и остальные компоненты, закрыть крышкой и поместить в холодильник.

Подавать к жареной говядине.

Соус с крабами



150 г консервированных крабов, 8 ст. ложек оливкового масла, 2 ст. ложки винного уксуса, 2 ст. ложки острой горчицы, 1 яичный желток, соль, черный молотый перец.

Приготовить классический майонез из горчицы, яичного желтка, оливкового масла и уксуса. Крабы освободить от хрящей, пропустить через миксер, заправить приготовленным майонезом, посолить, поперчить, поместить в холодильник.

Подавать к горячей или холодной рыбе.

Соус с укропом



500 мл молока, 4 яичных желтка, 50 мл свежих сливок, 1 небольшой корень укропа, 2 ст. ложки семян укропа, 1 щепотка шафрана, соль, черный молотый перец.

Очистить корень укропа и опустить на 2 минуты в кипящую подсоленную воду, остудить под струей холодной воды. В кастрюлю положить семена укропа, залить молоком, довести до кипения, снять с огня, закрыть крышкой и оставить настаиваться 10 минут; затем в эмалированную кастрюлю положить яичные желтки, взбить в течение 5 минут, добавить горячее процеженное молоко, положить шафран, затем сливки, соль, черный молотый перец. Укроп нарезать мелкими кубиками, перемешать с приготовленным соусом.

Подавать в довольно горячем виде к домашней птице или жареной рыбе.

Соус дижонский



3 шт. лука шалота, 50 г сливочного масла, 6 десертных ложек острой горчицы, 150 г рыбного куртбульона, 6 ст. ложек свежих сливок, 6 яичных желтков (белки исполь-

зывать для приготовления других блюд), 1 пучок кервеля, соль, черный молотый перец.

Лук шалот очистить, измельчить, обжарить на горячем сливочном масле, добавить горчицу и, помешивая, оставить на медленном огне 5 минут, затем полить рыбным куртбульоном, положить сливки, оставить на огне еще 5 минут. Перед подачей к столу яичные желтки вылить в миску, поместить на водяную баню на медленном огне, постоянно взбивая, затем постепенно добавить в предыдущую смесь, посолить, поперчить, посыпать небольшим количеством измельченного кервеля и подавать к отварной рыбе.

Соус со взбитыми сливками



3 сырых яйца, 250 г полусоленого сливочного масла, 2 ст. ложки винного уксуса на основе сидра, 10 мл свежих сливок.

В миске взбить электрической взбивалкой сливки, оставить. Яйца разбить, отделив белки от желтков. В миску из нержавеющей стали положить яичные желтки (белки использовать при приготовлении другого блюда), полить уксусом, тщательно перемешать, миску поместить в кастрюлю с горячей водой, поставить на медленный огонь и взбивать, понемногу добавляя сливочное масло мелкими кусочками. Соус должен быть густоты майонеза.

Снять с огня, перемешать лопаткой и подавать к спарже.

Соус беарнский



3 крупные шт. лука шалота, 1 пучок кервеля, 1 пучок эстрагона, 100 мл винного уксуса, 100 мл белого сухого вина, 100 мл воды, 100 мл снятого молока, 1 яичный желток, 15 г сливочного масла, 1 кофейная ложечка картофельного крахмала, 1 лимон, горький стручковый перец, соль, черный молотый перец.

В кастрюлю налить винный уксус, белое сухое вино, воду, 2 ст. ложки мелко нарезанного лука шалота, 2 ст. ложки мелко нарезанного кервеля, 3 ст. ложки мелко нарезанного эстрагона, поставить на медленный огонь, выпарить в течение 30 минут; пропустить через сито — должно остаться 50 г. В молоке

развести крахмал, добавить яичный желток, посолить, поперчить, поместить на водяную баню, энергично взбивая и понемногу добавляя сок предыдущего приготовления, затем сливочное масло, нарезанное мелкими кусочками, добавить 1 ст. ложку мелко нарезанного кривеля и эстрагона, щепотку горького перца, струйку сока лимона.

Подавать в горячем соуснике.

Соус грибиш



3 сырых яйца, 250 г растительного масла, 30 г горчицы, 50 г корнишонов, 30 мл уксуса, мелко нарезанная зелень, соль, черный молотый перец.

Яйца отварить вкрутую, очистить, разделить белки от желтков, белки измельчить, желтки растереть, перемешать с горчицей и растительным маслом, добавляя их небольшими порциями, затем добавить уксус.

В готовый соус положить мелко нарезанные корнишоны, измельченные яичные белки и зелень, соль и черный молотый перец.

СОДЕРЖАНИЕ

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!	3	Фарш из ягненка	16
ФАРШИ	5	Фарш «Охотничий»	17
Как готовить фарши	5	Фарш из косули	17
Фарши мясные	6	Фарш из маринованного мяса	17
Фарш из телятины		Фарш свиной с брюссельской капустой	18
с базиликом	6	Фарш из филе козы и телятины	18
Фарш из свинины и баранины	6	Фарш с болгарским перцем	19
Фарш из баранины с зеленым луком	7	Фарш из баранины с пастернаком	19
Фарш из говядины для беляшей	7	Фарш свиной с изюмом и орехами	19
Фарш свиной классический	8	Фарш из телятины с перцем чили	20
Фарш свиной с судаком	8	Фарш из баранины с курдючным салом	20
Фарш свиной с грибами	8	Фарш из телятины с базиликом	21
Фарш свиной со свежей капустой	9	Фарш с копченой грудинкой	21
Пряный свиной фарш	9	Фарш котлетный	21
Фарш из баранины и морковь	9	Фарши из мяса птицы	22
Фарш из мяса с тыквой	10	Фарш куриный с раковым маслом	22
Фарш из баранины с овощами	10	Фарш с петушиными гребешками	22
Фарш из баранины ¹ с барбарисом	11	Фарш «Необычный»	22
Фарш мясной с кориандром	11	Пикантный фарш из индейки	23
Фарш из свинины с сельдереем	11	Фарш из утки	23
Фарш говяжий со свеклой	12	Фарш из куропатки с брынзой	24
Фарш мясной с картофелем	12	Фарш «Детский»	24
Фарш свиной с курицей	13	Фарш куриный с ананасами	24
Фарш мясной с ряженкой	13	Фарш перепелиный	25
Фарш по-гречески	13	Фарш из фазана	25
Фарш свиной с мозгами	14	Фарш гусиный	25
Фарш из баранины с черносливом	14	Фарш из индейки	26
Фарш из телятины с ветчиной	15	Фарш из курицы с рисом	26
Фарш из телятины с бергамотом	15	Фарш из куропатки	27
Фарш с можжевельными шишками	15	Фарш куриный	27
Фарш из баранины с гречневой кашей	16	Фарши рыбные и из морепродуктов	27

Фарш из визиги	27	Фарш «Праздничный»	40
Фарш осетровый	28	Фарш печеночный	
Фарш рыбный с икрой	28	с морковью	40
Фарш из кальмаров	28	Фарш из сердца с грибами	41
Фарш из палтуса с грибами	29	Соевый фарш со сливами	41
Фарш из кальмаров с редькой	29	Фарш из потрохов	42
Фарш из судака с рисом		Фарш из кролика с тмином	42
и мятой	30	Фарш ливерный со специями ..	43
Фарш из скумбрии		Фарш из языка	43
с овощами	30	Фарш с абрикосами	43
Красный рыбно-раковый		Фарш печеночный с сыром	
фарш	31	и яйцами	44
Фарш из севрюги	31	Фарш из кролика с орехами	44
Фарш осетровый		Фарш из кролика с языком	44
с шафраном	32	Фарш из сердца	45
Фарш из камбалы	32	Фарш из ливера с репой	45
Фарш рыбный с икрой	32	Фарш из творога	46
Фарш из щуки	33	Фарш из гречневой каши	46
Грибные фарши	33	Фарш из квашеной капусты	46
Фарш грибной	33	Фарш из риса	46
Фарш грибной с сушеными		Фарш из ливера	47
грибами	33	Фарш из зеленого лука	
Грибной фарш с топленным		с яйцами	47
маслом	34	Фарш из сыра и яиц	47
Фарш грибной из сушеных		Фарш из мака	47
грибов	34	Фарш из гречневой каши	
Грибной фарш с чесноком,		с печенью	48
приправами и пармезаном	34	Фарш из яблок	48
Фарш из риса с грибами	35	Фарш из свежей капусты	48
Грибной фарш из свежих		Фарш из пшена или риса	
грибов со сметаной	35	с изюмом	48
Фарш из свежих белых		Фарш из саго	49
грибов	35	Фарш с копченой грудинкой	49
Фарш из соленых грибов	35	НАЧИНКИ	50
Разные фарши	36	Как готовить начинки	50
Фарш соевый	36	Начинки мясные	50
Фарш из зайца и шпика	36	Начинка из свинины	
Фарш из печени с грибами	36	с говядиной	50
Фарш сборный	37	Начинка из свинины	
Фарш из кролика и цветной		с гречневой кашей	51
капусты	37	Начинка из баранины	
Печеночный фарш с кашей	37	с черносливом и миндалем	51
Фарш из зайчатины	38	Начинка мясная пикантная	52
Фарш из почек	38	Начинка из телятины	
Фарш диетический	39	с селедкой	52
Фарш «Особенный»	39	Начинка из баранины	
Фарш по-пекински	39	с творогом	53

Начинка из мясного фарша	53	Начинка из скумбрии	
Начинка из ветчины	53	с персиками	65
Начинка из жаркого		Начинка из тунца с сельдереем	
с сардельками	54	и яблоками	66
Начинки из субпродуктов	54	Начинка из палтуса с грибами	66
Начинка из вымени	54	Начинка из скумбрии	
Начинка из легких	54	с курагой	66
Начинка из мозгов	55	Начинка из сельди	
Начинка из печени с языком	55	со спаржей и фасолью	67
Начинка из печени с рисом	55	Начинка из трески с изюмом ...	67
Начинка из печени с ромом		Начинка из рыбного фарша	68
и мадерой	56	Начинка из рыбы	
Начинка из куриной печени	56	с фруктами	68
Начинка из бараньей печени	57	Начинка из морского окуня	68
Начинка из свиной печени	57	Начинка из визиги с рисом	
Начинка из телячьего сердца		и яйцами	69
с овощами	58	Начинка из визиги с манной	
Начинки из мяса птицы	58	крупой	69
Начинка из бекасов	58	Начинка из мойвы с луком	70
Начинка из курицы с раками ...	59	Начинка из рыбных	
Начинка из курицы с рисом		консервов	70
и миндалем	59	Начинка из рыбной икры	70
Начинка из филе куропатки	60	Начинка из рыбной икры	
Начинка из рябчиков	60	с фасолью	70
Начинка из куриного мяса		Начинка из рыбного фарша	
с ананасом	61	с сардельками	71
Начинки из рыбы		Начинка из печени трески	71
и морепродуктов	61	Начинка из креветок	
Начинка из соленой трески	61	с грибами	71
Начинка из рыбы		Начинка из саго с рыбой	72
с картофелем	62	Начинка из кальмаров	72
Начинка из семги и саго	62	Начинка из кальмаров	
Начинка из форели	62	с луком и оливками	73
Начинка из трески		Начинка из кальмаров	
с картофелем	63	с курицей	73
Начинка из налима	63	Начинка из кальмаров	
Начинка рыбная сборная	63	с картофелем	74
Начинка из судака с овощами	64	Начинка из креветок с рисом ...	74
Начинка из камбалы		Начинка из креветок	
с зеленью	64	и брокколи	75
Начинка из трески		Начинка из креветок	
с яблоками	64	с сыром	75
Начинка из сельди с яйцом		Начинка из креветок	
и зеленым горошком	65	с редькой	75
Начинка из судака		Начинка из креветок	
с оливками	65	с грушами	76

Начинка из креветок		Начинка из горошка	
с гранатом	76	с копченым угрем	87
Начинка из мидий с зеленым		Начинка из лука	88
горошком	77	Начинка из вареного лука	88
Начинка из крабов		Начинка с кукурузой	88
с изюмом	77	Начинка из зеленой фасоли	89
Начинка из устриц с бобами	77	Начинка из стручковой	
Начинка из лангустов		фасоли с морковью	89
с зеленым горошком	78	Начинка из фасоли	
Начинка из крабов		с имбирем	89
с ветчиной	78	Начинка из фасоли с мятой	90
Начинка из крабов		Начинка из фасоли	
с грибами	78	с кунжутом и яблоками	90
Начинка из крабов с грибами		Начинка из фасоли	
и сыром	79	с грибами	90
Начинка из крабов с тмином	79	Начинка из фасоли	
Начинка из раков	80	с курицей	91
Начинка из раковых шеек		Начинка из пророщенной	
с рисом	80	фасоли с перцем	91
Начинка из раков		Начинка из стручковой	
с шампиньонами	81	фасоли с сыром	92
Начинка из раков с рыбой	81	Начинка из бобов с луком	92
Начинка из раков		Начинка из пророщенных	
с телятиной	81	бобов	92
Начинки овощные	82	Начинка из поджаренных	
Начинка из вареной тыквы	82	бобов	93
Начинка из тыквы		Начинка из сои с кукурузой	93
с морковью	82	Начинка из сои с базиликом	
Начинка из тыквы с зеленью		и лимоном	94
сельдерея	82	Начинка из сои с крабовыми	
Начинка из кабачков	83	палочками	94
Начинка из цуккини		Начинка из соевых бобов	
с сельдереем	83	со спаржей	95
Начинка из кабачков с рисом	84	Начинка из соевых бобов	95
Начинка из кабачков		Начинка из сои с яйцами	
с потрохами	84	и сладким перцем	96
Начинка из репы	84	Начинка из шпината	96
Начинка овощная	85	Начинка из спаржи	97
Начинка-ассорти	85	Начинка из зелени	
Начинка со свежим горохом	86	с яйцами	97
Начинка из зеленого горошка		Начинка из баклажанов	
с апельсинами	86	по-турецки	97
Начинка из стручкового		Начинка из баклажанов	
гороха с тофу	86	с ветчиной	98
Начинка из зеленого горошка		Начинка из каштанов	98
с болгарским перцем	87	Начинка морковно-сливочная ...	98

Начинка из свеклы с изюмом и орехами	99	Начинка из рябины	107
Начинка из свеклы с яблоками	99	Начинка из бананов с орехами и изюмом	107
Начинка из земляной груши	99	Начинка из бананов с сыром	107
Начинка из пастернака	100	Начинка из черной смородины	107
Начинка из капусты с сухарями	100	Начинка из плодов манго	108
Начинка из капусты с кукурузой	100	Начинка из гранатов с яблоками	108
Начинка из капусты с яблоками	101	Начинка из бананов с кокосом	108
Начинка из капусты с сельдью	101	Начинка из творога с инжиром	108
Начинка из капусты с яйцами	101	Начинка из киви с абрикосами	109
Начинка из квашеной капусты	102	Начинка из бананов с киви	109
Начинка из капусты со свининой	102	Начинка по-индийски	109
Начинка из кислой капусты с грибами	102	Начинка шоколадная	110
Начинка из кислой капусты с рыбой	103	Начинка ванильная	110
Начинка из кислой капусты с икрой	103	Начинка ванильно-миндальная	110
Начинка из брюссельской капусты	103	Начинка «Банановый крем»	110
Начинка из картофеля с луком	104	Начинка малиновая	111
Начинка из картофеля с тыквой	104	Начинка «Крем-какао»	111
Начинка из картофеля с грибами	104	Начинка молочно-клубничная	111
Начинка из картофеля с творогом и изюмом	105	Начинка кофейная	112
Начинка из картофеля с крабами	105	Начинка из сладкого картофеля	112
Начинки сладкие	105	Начинка из каштанов	112
Начинка фруктово-цитрусовая	105	Начинка из риса с апельсинами	113
Начинка из клубники с ананасом	106	Начинка из риса со свежими фруктами	113
Начинка из грейпфрутов с орехами	106	Начинка из саго с шоколадом	113
Начинка из киви с клубникой	106	Начинка из айвы	114
		Начинка из абрикосов с кукурузой	114
		Начинка из бананов с финиками	114
		Начинка из тыквы с изюмом	115
		Начинка из жареной тыквы	115
		Начинка из моркови	115
		Начинка из моркови с творогом и яблоками	115

Начинка из моркови с черносливом	116
Начинка из ревеня с корицей	116
Начинка из ревеня с абрикосами	116
Начинка из ревеня с клубникой	116
Начинка из клубники	117
Начинка из ананасово- яблочного джема	117
Начинка из винограда	117
Начинка яблочно-сливовая	117
Начинка яблочно-грушевая	118
Начинка творожная с курагой	118
Начинка абрикосово- яблочная	118
Начинка яблочно-ромовая	119
Начинка ягодная	119
Начинка творожная с апельсинами и инжиром	119
Начинка из яблок, миндаля и изюма	120
Начинка из мака	120
Начинка из мака с медом	120
Начинка из кураги с изюмом	120
Начинка из яблок и кураги	121
Начинка из слив	121
Начинка из вишневого джема	121
Начинка из вишен с орехами	121
Начинка из груш с изюмом	122
Начинка из апельсинов	122
Начинка из крыжовника	122
Начинка из яблок	122
Начинка из сушеных яблок	123
Начинка из джема с орехами	123
Начинка из сладкой клюквы	123
Начинка из тыквы	123
Начинка из бананов	124
Начинка из яблок с ананасами	124
Начинка миндальная	124

Начинка из творога со сметаной	124
Начинка из творога с изюмом	125
Начинка из черешен	125
Начинка из ежевики	125
Начинка из творога с тыквой	125
Начинка из персиков, яблок и банана	125
Начинка из ананасов с бананами	126
Начинка грушево-сливовая	126
Начинка фруктовая с миндалем	126
Начинка из творога с малиной	126
Начинка из кизилового повидла	127
Начинка фруктовая	127
Начинка из соевого творога	127
Начинка из апельсинов с фисташками	127
Начинка из яблок с апельсинами	128
Начинка из абрикосов с орехами и изюмом	128
Начинка абрикосово-коньячная	128
Начинка из яблок с финиками	128
Начинка из цитрусовых	129
Начинка из ягод с яблоками	129
Начинка из груш с абрикосами	129
Начинка из смородины	129
Начинки разные	130
Начинка из трюфелей в шампанском	130
Начинка из манной крупы	130
Начинка из гречневой каши с сердцем	130
Начинка из гречневой каши со шпиком	131
Начинка из пшена и изюма	131
Начинка из риса с тыквой	131
Начинка из саго	132

Начинка из спагетти	132	Печеночный паштет	
Начинка из черного хлеба	132	со шпиком	143
Начинка из морской капусты ...	133	Паштет «Охотничий»	143
Начинка из морской капусты		Паштеты из рыбы	
с огурцами	133	и морепродуктов	144
Начинка из тушеной морской		Рыбный паштет с овощами	
капусты	133	и зеленью	144
Начинка из тофу		Запеченный паштет	
с грудинкой	133	из рыбного филе	144
Начинка из тофу с хреном,		Рыбный паштет с морковью ...	145
яблоками и морковью	134	Паштет по-литовски	146
Начинка из тофу с зеленью		Паштет из сардин	146
и кунжутом	134	Паштет из рыбных	
Начинка из тофу с яблоками,		консервов	146
сельдереем		Паштет шпротный	
и орехами	134	«Вкусный»	147
Начинка из тофу, яблок,		Селедочный паштет с сыром	147
креветок и орехов	135	Селедочный паштет	
Начинка из тофу с луком	135	с огурцами	147
Начинка сырная	135	Паштет анчоусный	148
Начинка из сыра с чесноком	136	Паштет «Семейный»	148
Начинка из брынзы		Паштет из консервирован-	
с яйцами	136	ного тунца	148
Начинка из творога		Паштет из печени трески	
с зеленым луком	136	с яйцами	149
ПАШТЕТЫ	137	Паштет из печени трески	
Как готовить паштеты	137	с каперсами	149
Паштеты печеночные	138	Паштет «Домашний»	149
Печеночный паштет		Паштет «Приморский»	149
с чесноком	138	Паштет селедочный	150
Печеночный паштет		Паштет селедочный	
с корнишами	139	с яблоком	150
Печеночный паштет		Паштет из селедочных	
с лимонной цедрой	139	молоч	150
Печеночный паштет	140	Паштет селедочный	
Печеночный паштет		с горчицей	151
с копченой грудинкой	140	Паштет рыбный «Морской»	151
Печеночный паштет		Паштет из икры	151
с горчицей	140	Паштет креветочный	151
Печеночный паштет		Паштет креветочный с рисом ...	152
с грибами	141	Паштет крабовый	152
Печеночный паштет		Паштет из раков с зеленью	152
со сметаной	141	Паштеты из мяса птицы	
Печеночный паштет		и дичи	153
с колбасками	142	Паштет из отварной курицы	153
Паштет «Семейный»	142	Паштет куриный с перцем	153

Паштет куриный		Паштет творожный с сыром	
по-итальянски	153	и хреном	165
Паштет из дичи	154	Паштет творожный	
Паштет из цыпленка	154	из сладкого перца	165
Паштет «Необычный»	154	Паштет творожный	
Паштет, запеченный в тесте	155	с зеленым луком	165
Паштет из индейки	155	Паштет творожно-	
Паштет «Лесной»	156	морковный	166
Паштет «Любимый»	156	Паштет творожный	
Паштеты из мяса и колбасы	157	с джемом	166
Паштет по-английски	157	Паштет творожный с медом	166
Паштет по-деревенски	157	Паштет яблочно-творожный	166
Паштет «Оригинальный»	158	Паштет из творога с луком	166
Паштет мясной	158	Паштет из творога	
Паштет по-белорусски	159	с помидорами	167
Паштет из колбасы	159	Паштеты грибные	167
Паштет ветчинный	159	Паштет грибной с луком	167
Паштет «Совиньон»	159	Паштет по-испански	167
Паштет из мозгов и колбасы	160	Паштет из шампиньонов	167
Паштет к завтраку	160	Паштет грибной	168
Паштет по-болгарски	160	Паштет из маринованных	
Паштеты творожные	161	грибов	168
Паштет творожный	161	Паштеты разные	168
Паштет с копченым сыром	161	Паштет из консервирован-	
Паштет масляно-творожный ...	161	ного гороха	168
Паштет творожный с мясом ...	161	Паштет по-французски	169
Паштет творожный		Паштет по-лугански	169
с ветчиной	162	Паштет из свежих овощей	170
Паштет творожный с рыбой ...	162	Паштет из соевых бобов	
Паштет из творога		с чесноком	170
с копченой треской	162	Паштет из сои с морковью	170
Паштет творожный с консер-		Паштет из сои со свеклой	171
вами «Печень трески»	163	Паштет из сои	
Паштет творожно-анчоусный		с баклажанами	171
с брынзой	163	Паштет из сои с грибами	171
Паштет из творога		Паштет из сои с оливками	171
с чесноком	163	Паштет из соевого фарша	
Паштет закусочный		с чесноком	172
из творога	163	Паштет из тофу с соевым	
Паштет павлишинский	164	соусом	172
Паштет русский	164	Паштет из тофу с копченой	
Паштет творожный		рыбой	172
со свежими овощами	164	Паштет из тофу с соевыми	
Паштет творожный с овощами		ростками	172
и взбитыми сливками	164	Паштет из тофу с рыбой	173
Паштет творожный			
с хреном	165		

Паштет из тофу		Паштет рисово-сырный	183
с маринованными грибами	173	Паштет «Посольский»	183
Паштет из тофу и яблок	173	СОУСЫ	184
Паштет из тофу		Как готовить соусы	184
с маслинами	173	Сметанные соусы	186
Паштет из соевого фарша		Основной сметанный соус	186
с яблоками	174	Сметанный острый соус	
Паштет из соевого фарша		по-грузински	186
с финиками	174	Сметанный соус на бульоне	187
Паштет из соевого фарша		Сметанный соус	
с какао	174	с базиликом	187
Паштет из соевого фарша		Сметанный соус с хреном	187
с бананами	174	Сметанный соус с желтком	188
Паштет из соевого фарша		Сметанный соус с луком	188
с кунжутом	175	Сметанный соус с томатом	
Паштет масляно-чесночный	175	и луком	188
Паштет сливочно-яичный	175	Сметанный соус с томатом	189
Паштет яблочно-яичный	175	Сметанный соус с томатом	
Паштет яично-грибной	176	и паприкой	189
Паштет острый яичный	176	Сметанный соус с лимонным	
Паштет из яичных желтков	176	соком	189
Паштет диетический	177	Сметанный соус с чесноком	190
Паштет яично-шпротный	177	Франкфуртский зеленый	
Паштет бутербродный	177	соус	190
Паштет из брынзы с луком	177	Сметанный соус с сыром	191
Паштет из брынзы	178	Сметанный соус с горчицей	191
Паштет из брынзы с мятой	178	Мясной соус со сметаной	191
Паштет сырный		Сметанный соус с рыбой	192
с петрушкой	178	Сливочный соус с лимоном	192
Паштет сырный	178	Сливочный соус с сыром	192
Паштет сырный с паприкой	179	Сливочный соус с чесноком	193
Паштет «Детский»	179	Молочные соусы	193
Паштет сырный с крабами	179	Молочный соус	193
Паштет сырно-кунжутный	179	Молочный соус с арахисом	193
Паштет сырный с тимьяном	180	Молочный соус с каперсами	194
Паштет сырно-сметанный	180	Молочный соус на капустном	
Паштет красный сырный	180	отваре	194
Паштет овощной	180	Молочный соус с жареным	
Паштет морковно-		луком	194
чесночный	180	Молочный соус с вареным	
Паштет морковно-луковый	181	луком	195
Паштет каргофельный	181	Молочный соус с зеленью	195
Паштет из шпината	181	Молочный соус-	
Паштет луковый	182	с пряностями	196
Паштет «Норвежский»	182	Молочный соус с отваром	
Паштет по-венгерски	182	шиповника	196

Голландский молочный соус	196	Голландский соус	
Молочный соус с раковым		с апельсиновым соком	208
маслом	197	Голландский соус с сыром	208
Молочный соус «Астория»	197	Голландский соус	
Молочный соус		со сливками	209
по-итальянски	198	Голландский соус	
Молочный соус		с яйцами	209
с креветками	198	Пряная приправа	
Молочный соус с вином	198	по-армянски	209
Соус бешамель	199	Томатные соусы	210
Соус бешамель с грибами	199	Основной томатный соус	210
Соус бешамель с вином		Простой томатный соус	210
и сметаной	199	Томатный соус по-русски	211
Соус с сыром «Морней»	200	Томатный соус с вином	211
Соус «Нантюа»	200	Томатный соус с овощами	
Соус к рыбе «Нежный»	200	и вином	211
Хлебный соус	201	Томатный соус «Домовой»	212
Яичные, масляные		Томатный соус с грибами	
и яично-масляные соусы	201	и овощами	212
Яичный соус	201	Томатный соус к рыбе	213
Яичный соус с икрой	202	Томатный соус «Сантана»	213
Масляный соус «Антураж»	202	Томатный соус с грибами	213
Анчоусное масло	202	Томатный соус для пиццы	214
Масляный соус «Меньер»	203	Томатный соус для спагетти	214
Сырное масло	203	Томатный соус «Анталья»	215
Зеленое масло	203	Томатный соус по-матросски ...	215
Селедочное масло	204	Томатный соус с сыром	216
Масло из сардин с яблоками ...	204	Томатный соус	
Раковое масло	204	по-мексикански	216
Масляно-анчоусный соус	205	Томатный соус с чили	216
Масляный соус с каперсами	205	Томатный соус со сливами	217
Раковый масляно-яичный		Томатный соус с маслинами	217
соус	205	Томатный соус к шашлыку	218
Польский соус с орехами	206	Томатный соус с яблоками	
Яично-масляный соус		и изюмом	218
с лимоном	206	Томатный соус с изюмом	
Беарнский соус к мясу		и тмином	219
и рыбе	206	Томатный соус с корицей	219
Голландский соус	207	Томатный соус по-грузински ...	220
Голландский соус		Креольский томатный соус	220
с оливками	207	Испанский томатный соус	220
Голландский соус с белым		Соус из помидоров с маслом	221
соусом	208	Соус из помидоров	
Голландский соус		с орехами	221
с горчицей	208	Соус из помидоров	
Голландский соус с томатом	208	с кореньями	221

Соус из помидоров с чесноком	222	Чесночный соус по-узбекски	236
Соус из помидоров с зеленой фасолью	222	Чесночный соус с салом	236
Соус из помидоров с лимоном	223	Сирийский чесночный соус	237
Кубинский соус к свинине	223	Соус из печеного чеснока	237
Итальянский соус из помидоров	224	Чечено-ингушская чесночная приправа «чам»	237
Пикантный соус «Сальса»	224	Грибные соусы	238
Бенгальский соус из зеленых помидоров	225	Грибной соус	238
Аджика по-грузински	225	Грибной соус с луком	238
Кетчуп «Домашний»	226	Грибной соус «Билли»	239
Кетчуп «Острый»	226	Грибной соус со сливками	240
Кетчуп западноевропейский	227	Грибной соус со сливками и вином	240
Кетчуп по-английски	227	Грибной соус со сливками к спагетти	241
Кетчуп по-американски	228	Грибной соус со сметаной	241
Кетчуп по-китайски	228	Грибной соус со сметаной, луком и зеленью	242
Луковые и чесночные соусы	228	Грибной соус со сметаной и луком	242
Луковый соус	228	Грибной соус с льезоном	243
Луковый взвар	229	Грибной соус с молоком	243
Кисло-сладкий луковый соус	229	Грибной соус с томатом	243
Луковый соус со сметаной	230	Грибной соус с луком и томатом	244
Луковый соус с томатом	230	Охотничий соус с грибами и вином	244
Луковый соус острый	231	Грибной соус с помидорами и сметаной	245
Луковый соус с горчицей	231	Грибной соус с томатом и майонезом	245
Луковый соус с кореньями	231	Грибной соус с томатом и чесноком	246
Луковый соус с пшеном и кинзой	232	Грибной соус с чесноком	246
Луковый соус с тмином	232	Грибной соус с черносливом и изюмом	247
Луковый соус с яйцами	232	Грибной соус с яблоками	247
Луковый соус с лимоном	233	Грибной соус с тыквой и мандаринами	247
Луковый соус со сливками	233	Грибной соус с лимонным соком	248
Луковый соус «Дуэт»	234	Соус из сморчков с мозгами	248
Луковый соус «Субиз»	234	Грибной соус с белым вином	249
Болгарский луковый соус с орехами	234		
Чесночный соус	235		
Чесночный соус «Муждей»	235		
Чесночный соус с орехами	235		
Чесночный соус с помидорами	236		
Чесночный соус по-грузински	236		

Грибной соус с вином и салом	249
Грибной соус с вином и яйцами	250
Ореховые соусы	250
Ореховый соус «Сациви»	250
Ореховый соус «Гаро»	251
Соус «Сацибели»	251
Ореховый соус с гранатовым соком	252
Ореховый соус с анчоусами	252
Ореховый соус с чесноком по-тулузски	252
Ореховый соус «Скордоля»	252
Миндальный соус	253
Соус с арахисом и грейпфрутовым соком	253
Соус-крем из кешью	253
Творожные соусы	254
Соус творожный	254
Соус творожный салатный с зеленью (швейцарский рецепт)	254
Соус творожный нежный	254
Соус творожный пикантный	255
Майонез из творога	255
Майонез творожный (швейцарский рецепт)	255
Сырные соусы	255
Соус сырный	255
Соус салатный с сыром	256
Соус морнэ с сыром	256
Соус сырный холодный	257
Соус сырный с луком	257
Соусы сладкие	257
Соус абрикосовый	257
Соус земляничныи или малиновый	258
Соус вишневыи	258
Соус черносмородиновый	258
Соус сливовый	258
Соус шоколадный	259
Соус коньячный	259
Соус винный	259
Соус масляный с медом	260

Традиционные французские соусы	260
Соус белый	260
Соус белый к овощам	260
Соус белый к мясу	260
Бешамель	261
Соус томатный (подливка)	261
Соус овощной жирный	262
Соус томатный жирный	262
Соус майонез	263
Соус тартар	263
Соус шассер	263
Соус пикантный	264
Соус пулет	264
Соус бернез	264
Соус кольбер	265
Соус голландский	265
Соус английский с мятой	265
Соус периге	265
Соус нормандский	266
Соус равигот холодный	266
Соус равигот горячий	267
Соус роберт	267
Соус муслин холодный	267
Соус укусный классический	268
Соус укусный с горчицей (ремуляд)	268
Соус луковый белый	268
Соус берси	268
Соус субиз	269
Соус чесночный	269
Соус рыбный	269
Соус айоли	270
Соус весенний	270
Соус нантский	270
Соус бюре бланш	271
Соус борделез	271
Соус аппетитный	272
Соус эльзасский	272
Соус с петрушкой	272
Соус с крабами	273
Соус с укропом	273
Соус дижонский	273
Соус со взбитыми сливками	274
Соус беарнский	274
Соус грибиш	275

ного масла, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 1 ст. ложка томатной пасты.

Растертые яичные желтки соединить со взбитым сливочным маслом, измельченным рыбным филе, томатной пастой, измельченной зеленью петрушки и растереть до состояния однородной массы.

Паштет селедочный



1 крупная сельдь, 1 луковица, 2 вареных яйца, 1 ст. ложка лимонного сока, 3–5 ст. ложек сметаны, 1 яблоко, 2–3 ст. ложки измельченной зелени петрушки или укропа, горчица и черный молотый перец по вкусу.

Малосольную сельдь разделить на филе и мелко нарезать. Репчатый лук и вареные яйца почистить и измельчить. Яблоко очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Подготовленные продукты соединить, добавить сметану, лимонный сок, перец, горчицу, зелень и вымешать до состояния однородной массы.

Паштет селедочный с яблоком



2 небольшие малосольные сельди, 150 г размягченного сливочного масла, 1 яблоко, тертый мускатный орех на кончике ножа.

Малосольную сельдь выпотрошить, промыть, разделить на филе, мелко нарезать, перемешать со сливочным маслом, добавить мускатный орех и тертое яблоко и сделать пюре при помощи кухонного комбайна или миксера.

Паштет из селедочных молок



Молоки из одной сельдки, $\frac{1}{3}$ стакана молока или чая, 100 г сливочного масла, 1 ч. ложка горчицы, 1 ст. ложка тертого зеленого сыра.

Молоки сельди замочить в молоке или чае на 6–8 часов, а потом протереть через сито или сделать пюре при помощи кухонного комбайна. Полученную массу соединить с размягченным сливочным маслом, добавить горчицу, тертый сыр и взбить лопаткой или с помощью миксера до получения однородной кремообразной массы.

Паштет селедочный с горчицей



2 небольшие сельди, 6 вареных яиц, 1–2 ст. ложки горчицы, 2 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки измельченных листьев салата.

Малосольную сельдь очистить от голов, внутренностей, кожицы и костей и мелко нарезать. Сваренные вкрутую яйца измельчить, соединить с селедкой, добавить горчицу, растительное масло и листья салата и хорошо перемешать.

Паштет рыбный «Морской»



150 г копченой лососины, 300 г филе лосося, 2 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки размягченного сливочного масла, 4 ст. ложки обезжиренного творога, 3–4 ст. ложки лимонного сока, 1 пучок зеленого лука, соль и черный молотый перец по вкусу.

Копченого лосося нарезать небольшими кусочками, положить на 15 минут в морозильник, а потом сделать пюре при помощи кухонного комбайна или мясорубки. После этого добавить оливковое и сливочное масло, творог, соль, молотый перец и две столовые ложки лимонного сока и хорошо перемешать. Филе лосося нарезать маленькими кусочками, соединить с измельченным зеленым луком, перемешать с рыбно-творожной массой, посолить, поперчить и заправить оставшимся лимонным соком. Готовую смесь хорошо охладить.

Паштет из икры



5 ст. ложек красной или черной икры, 3 вареных желтка, $\frac{1}{3}$ головки репчатого лука, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Растертые желтки соединить с икрой, мелко нарезанным репчатым луком и петрушкой, подсолить и хорошо перемешать.

Паштет креветочный



0,5 кг замороженных креветок, 3–4 вареных яичных желтка, 2 ст. ложки размягченного сливочного масла, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

ФАРШИ НАЧИНКИ ПАШТЕТЫ СОУСЫ



9 789665 192176