

ОВОЩНЫЕ СУПЫ

Очень просто!



ББК 36.997
О-32

Составитель *И. В. Довбенко*

0-32 **Овощные** супы / Сост. И. В. Довбенко. — М.:
Эксмо; СПб.: Терция, 2008. - 64 с.

По давней традиции супы являются первым блюдом обеда. Это объясняется тем, что они возбуждают аппетит, тем самым улучшая процесс пищеварения.

По составу супы разделяются на заправочные, прозрачные и пюреобразные, их подают как в горячем, так и в холодном виде.

Об особенностях приготовления овощных супов, их рецептуре и подаче к столу рассказано в нашей книге.

ISBN 978-5-699-02648-7

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

Предисловие

Супы очень полезны. Они улучшают аппетит, способствуют хорошему пищеварению, а также легко усваиваются организмом, поскольку, как правило, менее калорийны, чем вторые блюда.

Супы подразделяются на горячие и холодные. Горячие, в свою очередь, делятся на заправочные и супы-пюре.

Как и любые блюда, приготовленные с использованием термообработки, супы лучше всего хранить не дольше нескольких часов. Исключение составляют супы-щи или щи с кислой капустой, которые, настаиваясь, становятся вкуснее на второй день.

Чтобы суп получился вкусным, важно соблюдать сроки закладки и варки продуктов. Плохо влияет на качество супа бурное кипение. Как правило, после того, как бульон закипит, огонь уменьшают и доводят суп до готовности на слабом огне.

Соль и специи кладут незадолго до конца приготовления. Ни в коем случае нельзя надолго оставлять в кастрюле лавровый лист, иначе суп будет слишком горчить. Овощи для супа могут быть самой разнообразной формы, но важно помнить, что все ломтики должны быть соразмерными.

Так как кулинарная обработка ведет к неизбежной потере питательных веществ, нужно стремиться к тому, чтобы свести эту потерю к минимуму. Чтобы этого достичь, надо соблюдать несколько простых правил.

Во-первых, нарезанные и очищенные овощи нельзя долго хранить в воде, так как в нее переходят многие минеральные вещества и витамины.



Во-вторых, овощи при варке надлежит опускать в кипящую воду (это сохраняет витамин С и уменьшает потерю питательных веществ примерно в 3–5 раз).

В-третьих, морковь, сельдерей, петрушка, лук теряют ароматические вещества, если их опускать в суп сырыми. Этого можно избежать, обжарив эти продукты в небольшом количестве любого жира.

При тепловой обработке разрушаются и красящие вещества, придающие блюдам привлекательный вид. Поэтому свеклу, например, лучше варить в подкисленной воде, а зеленые овощи (стручковую фасоль, горошек) – в большом количестве бурно кипящей воды без крышки.

Ни для кого не секрет, что аромат и внешний вид блюда не менее важны, чем его вкус и питательность. Правильно подготовленные и обработанные, красиво нарезанные и безукоризненно сваренные продукты сделают любое ваше блюдо маленьким кулинарным шедевром.

ГОРЯЧИЕ СУПЫ

Сборные овощные заправочные супы



Похлебка луковая

500 мл овощного бульона, 3–4 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 2–3 ст. ложки свежего натертого корня сельдерея, 2 ст. ложки муки, 2 яйца, лимонный сок и соль по вкусу.

Лук очистить, нарезать кольцами и обжарить в масле под крышкой. Когда лук подрумянится, положить корень сельдерея, спассерованную отдельно муку, залить бульоном и варить до готовности лука.

Яичные желтки аккуратно отделить от белков. Желтки взбить и осторожно влить в суп, добавить лимонный сок и соль по вкусу.

Зимой похлебку подавать горячей, летом — холодной.



Суп луковый по-парижски

6–8 средних луковиц, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки муки, 6 стаканов овощного бульона,



1 лавровый лист, 0,25 ч. ложки черного молотого перца, 1,5 стакана тертого сыра, ломтики белого хлеба, соль по вкусу.

Лук нарезать кубиками, положить в сотейник с маслом и обжарить до золотисто-коричневого цвета.

Добавить, помешивая, муку и бульон, лавровый лист, перец. Поставить на слабый огонь и варить около 30 мин. Затем вынуть лавровый лист и добавить соль по вкусу.

Суп разлить по суповым чашкам, положить в каждую по ломтику подсушенного хлеба, посыпать сыром и поставить в теплую духовку, чтобы сыр растопился. К готовому супу можно подать отдельно натертый сыр.

Для супа можно использовать готовые пшеничные сухарики или же подсушить ломтики белого хлеба без масла в духовке.



Луковый суп с яйцами и пряностями

200 г пшеничного хлеба, 1 л воды, 4 средние луковицы, 1 головка чеснока, 40 г сливочного масла, 2 яйца, черный молотый перец, лавровый лист, гвоздика, зелень и соль по вкусу.

Лук и чеснок крупно нарезать, поджарить на масле, переложить в кастрюлю, залить горячей водой, посолить, прибавить понемногу перца, лаврового листа, гвоздики и 2–3 раза довести до кипения.

Сырые яйца взбить с водой (примерно 1 стакан) и влить в бульон, остывший до температуры парного молока, хорошо размешать, добавить хлеб, нарезанный равными ломтиками (как для бутербродов). Кастрюлю закрыть крышкой, бульон слегка подогреть.

Когда хлеб разбухнет, всыпать рубленую зелень и подать суп к столу.



Суп луковый по-болгарски

5–6 луковиц, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сливочного масла, 2,5 л овощного бульона, 4–5 ломтиков белого хлеба, 200 г брынзы, соль и черный молотый перец по вкусу.

Лук нарезать кольцами, поджарить до золотистого цвета, посолить, поперчить, залить горячим бульоном и варить около 15 мин.

Отдельно поджарить на масле белый хлеб.

Суп разлить в огнеупорные чашки или миски, положить в каждую по ломтику хлеба, посыпать тертой брынзой и поставить на несколько минут в умеренно разогретую духовку. Как только брынза расплавится, подавать на стол.



Суп по-нормандски

1 небольшая репа, 1 морковь, 1 пучок зеленого лука, 2 клубня картофеля, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 л овощного бульона, 1 ст. ложка молока, 1 ст. ложка сметаны, соль по вкусу.

Очищенные, вымытые, мелко нарезанные и обжаренные в масле репу, морковь и зеленый лук залить горячим бульоном.



Добавить нарезанный картофель и варить до тех пор, пока он не станет мягким. Влить молоко, добавить сметану, соль и масло.



Суп из репы с гренками

3 репы, 1,5 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана молока, 8–10 ломтиков пшеничного хлеба, 1,5 л овощного бульона, 1 пучок зелени петрушки или укропа, соль по вкусу.

Репу очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками, положить в кастрюлю с водой (не бульоном!) и сварить до размягчения. Откинуть репу на сито и окатить холодной водой. Это нужно для того, чтобы удалить горечь. Положить репу в кипящий бульон и варить до готовности.

В конце варки добавить в суп масло и соль. Ломтики хлеба смочить молоком и слегка обжарить в масле. Разлить суп по тарелкам, положить рубленую зелень.

Гренки подать отдельно на тарелке.

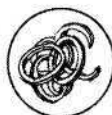


Суп из брюссельской капусты

500 г брюссельской капусты, 3 л овощного бульона, 200 г лука-порея, 300 г картофеля, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны или сливок, зелень и соль по вкусу.

Капусту погрузить в кипящую воду на 1–2 мин, после чего откинуть на сито.

8 Лук-порей нашинковать и вместе с капустой слегка спассеровать на масле.



Подготовленные овощи положить в кипящий бульон, добавить очищенный и вымытый картофель, нарезанный тонкими ломтиками или кружочками, и варить до готовности при слабом кипении.

Подавать со сметаной или сливками и зеленью.

Так же можно приготовить суп на воде с добавлением молока.



Консоме с луком-пореем и картофелем

1,5 л овощного бульона, 200 г лука-порея, 3–4 клубня картофеля, соль.

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде и нарезать соломкой.

Лук-порей тоже отварить и мелко нарезать.

Бульон подогреть и заправить подготовленными картофелем и луком.



Суп из кабачков

600 г молодых кабачков, 125 г сливочного масла, 50 г зеленого лука, 20 г муки, 1 л воды, 200 мл молока, 50 г риса, 150 мл кислого молока, 1 яйцо, зелень, черный молотый перец, соль по вкусу.

Кабачки очистить, промыть, нарезать мелкими кубиками и положить в предварительно спассерованный в масле зеленый лук, обсыпанный мукой. Все вместе немного обжарить.



Затем залить водой, смешанной с молоком, и варить около 20 мин, прибавив хорошо промытый рис.

Заправить горячий суп кислым молоком или сметаной, сваренным вкрутую и мелко нарезанным яйцом, рубленой зеленью, специями и солью по вкусу.

Можно заправить суп и взбитым сырым яйцом, осторожно вливая его в горячий суп и помешивая, чтобы яйцо не свернулось.



Суп из кабачков с брынзой по-болгарски

2 молодых кабачка, 2–2,5 ст. ложки муки, 3 ст. ложки растительного или сливочного масла, 4 ст. ложки тертой брынзы, 100 мл простокваши, 1,5 л воды, рубленая зелень укропа, черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовить белую пассеровку из муки и растительного (сливочного) масла, развести ее небольшим количеством кипятка, посолить и довести до кипения. Влить пассеровку в кипящую воду, положить очищенные и нарезанные мелкими кубиками кабачки, варить до мягкости, затем добавить брынзу и заправить суп простоквашей.

Готовый суп подать на стол теплым, посыпав перцем и зеленью по вкусу.



Суп из щавеля

200 г щавеля, 2 клубня картофеля, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 ст. ложка растительного масла, 1 л воды, 10 2 ст. ложки сметаны, соль по вкусу.



Картофель очистить, вымыть, нарезать кубиками и варить в подсоленной воде 3–5 мин. Добавить промытые и измельченные листья щавеля и довести до кипения. После этого снять суп с огня, разлить по тарелкам, добавить сметану и нарезанное дольками яйцо.



Суп из сладкого перца с капустой

6 стручков сладкого красного перца, 200 г белокочанной капусты, 1 луковица, 4 ст. ложки растительного масла, 2 свежих помидора, 4 ст. ложки сметаны, 4 ст. ложки рубленой зелени сельдерея, 2 л воды, соль по вкусу.

Нарезанные дольками помидоры и репчатый лук, сладкий перец, нашинкованный соломкой, прогреть в течение 2–3 мин с маслом, добавить нарезанную соломкой капусту, горячую воду, соль, довести смесь до кипения и дать настояться 10–15 мин.

При подаче добавить сметану и зелень.



Суп картофельный со сметаной

1,5 л воды, 500 г картофеля, 2 яйца, сваренных вкрутую, 200 г сметаны, 2–2,5 ст. ложки муки, 2 ст. ложки рубленой зелени укропа или петрушки, сушеный тмин и соль по вкусу.

Очищенный картофель нарезать кубиками и сварить в подсоленной воде, добавив тмин.



Сметану хорошо перемешать с мукой и добавить в суп. Довести суп до кипения, положить мелко нарубленные яйца и зелень.



Суп из кореньев

1 пучок суповых кореньев, 2 клубня картофеля, зелень петрушки, лимонный сок, соль по вкусу.

В кастрюлю влить 4 стакана подсоленного кипятка и положить очищенные, обмытые и мелко нарезанные коренья для супа. Варить 15 мин, затем прибавить очищенный, вымытый и мелко нарезанный картофель и варить еще 20 мин.

Отвар процедить, посыпать измельченной петрушкой и накрыть кастрюлю крышкой.

Отцеженные овощи разложить по глубоким тарелкам, залить горячим отваром. В каждую порцию добавить по несколько капель лимонного сока или уксуса по вкусу.



Суп «Полевица»

400 г свежей крапивы, 1,5 л воды или грибного бульона, 2–3 клубня картофеля, 1 луковица, 1 небольшая морковь, 1 стакан сметаны или простокваши, 1 ч. ложка сахара, растительное масло, черный молотый перец, лавровый лист, соль по вкусу.

12 Молодую крапиву тщательно промыть в проточной воде, мелко нарезать, залить кипящей водой или

грибным бульоном. Отдельно слегка обжарить измельченные морковь и лук, после чего положить их к крапиве, добавить нарезанный кубиками картофель и варить до готовности. За 5–10 мин до окончания варки положить лавровый лист, соль, перец и сахар. Подавать суп, заправленный сметаной или свежей простоквашей.



Щи селянские

150 г крапивы, 1 л воды, 50 г щавеля, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 вареных клубня картофеля, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1–2 бутона гвоздики, 1 стакан сметаны, 1 луковица, лавровый лист, соль, черный молотый перец по вкусу.

Молодую крапиву ошпарить, мелко нарезать, добавить щавель, ломтики моркови, корня петрушки и колечки лука. Закрыть кастрюлю крышкой и тушить несколько минут, после чего залить кипящей водой и варить около 20 мин. За 10 мин до готовности добавить лавровый лист, перец, соль и растертый вареный картофель.

Подавая на стол, заправить сметаной и положить дольки яйца.



Щи из щавеля по-деревенски

6 средних клубней картофеля, 2 луковицы, 60 г сливочного масла, 400 г щавеля, 1 пучок зелени петрушки, 2 л воды, сметана.



Картофель очистить, отварить целыми клубнями и остудить. Отвар процедить.

Листья щавеля нарезать, добавить нашинкованный репчатый лук, нарезанную петрушку, масло, немного отвара и тушить 5–7 мин.

Картофель нарезать кубиками, смешать со щавелем, залить горячим отваром, довести до кипения и варить еще несколько минут. В готовые щи положить сметану.

Особенно вкусны эти щи, если их приготовить в чугунном горшке в духовке.



Суп из цветной капусты, заправленный мукой

500 г цветной капусты, 1 ст. ложка муки, цедра 0,5 лимона, 2 л воды, зелень петрушки, соль по вкусу.

Кочан цветной капусты очистить от листьев и кочерыжки и отварить в подсоленной воде. Затем капусту вынуть, разделить на кочешки, сложить их в отвар и довести его до кипения. Муку развести в холодной воде и влить в кипящий бульон с капустой.

Варить суп еще несколько минут на медленном огне, затем заправить солью и лимонной цедрой, снять с огня.

Подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.



Суп с зеленым горошком

1,5 л воды, 300 г картофеля, 300 г зеленого горошка, 1 морковь, 1 стебель лука-порея, соль, зелень петрушки или укропа по вкусу.



Все овощи очистить, хорошо вымыть и обсушить. Картофель нарезать небольшими кубиками, морковь — звездочками, лук-порей — кусочками. Все опустить в кипящую подсоленную воду, довести до готовности, добавить зеленый горошек и прокипятить.



Суп из цветной капусты

600 г цветной капусты, 3 моркови, 2 корня петрушки, 1 пучок зелени петрушки, 1 небольшой корень сельдерея, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 3 л воды, соль по вкусу.

В кипящую воду опустить мелко нарезанные корни сельдерея, петрушки и морковь. Варить на сильном огне 10–15 мин. Затем положить разобранную на соцветия капусту, довести до кипения, посолить и варить на умеренном огне до готовности. Сняв суп с плиты, заправить мучной пассеровкой (муку обжарить в масле) и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.



Бульон с тушеными овощами

1 л бульона, 100 г савойской капусты, 50 г репы, 50 г моркови, 20 г корня петрушки, 20 г корня сельдерея, 20 г лука-порея, 50 г репчатого лука, 50 г помидоров, лавровый лист, гвоздика, черный молотый перец, соль по вкусу.

Морковь, репу, петрушку и сельдерей нарезать дольками (репу предварительно погрузить в кипящую



воду примерно на 2–3 мин), репчатый лук и лук-порей — кусочками 3–4 см, а савойскую капусту — небольшими дольками и погрузить на 2–3 мин в кипяток.

Положить в сотейник капусту, а рядом — корни и лук. Овощи разровнять, слегка посолить, залить горячим бульоном так, чтобы они были только покрыты, добавить лавровый лист, гвоздику и перец.

Посуду закрыть крышкой, довести бульон до кипения и поставить в жарочный шкаф на 30–40 мин.

Отдельно в небольшом количестве бульона припустить нарезанные дольками помидоры.

При подаче в тарелки положить овощи такими же отдельными кучками, какими они были расположены в сотейнике, добавить помидоры и налить бульон.



Щи по-польски

0,25 кочана белокочанной капусты, 4 ст. ложки сливочного масла, 5–6 свежих помидоров, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 4 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2 л воды, сахар, соль по вкусу.

Морковь, петрушку и лук очистить, вымыть, нашинковать в виде лапши, положить в посуду, добавить горячую воду и варить 10–15 мин.

Капусту помыть, обсушить, нашинковать, положить в сотейник, добавить масло, немного воды и тушить до мягкости. После этого переложить ее в кастрюлю с овощами, добавить вымытые и нарезанные ломтиками помидоры и вскипятить.

Муку размешать со сметаной и влить тонкой струей в щи, помешивая, чтобы не образовались комки,

размешать, довести до кипения и снять кастрюлю с огня. Заправить готовые щи по вкусу солью и сахаром.



Щи из свежей капусты с репой

700 г белокочанной капусты, 1 репа, 2 моркови, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 3 помидора или 1 ст. ложка томата-пюре, 40 г сливочного масла или маргарина, 1,5 л воды, зелень петрушки и укропа, лавровый лист, черный перец горошком, соль по вкусу, сметана для заправки.

Репу, морковь, петрушку, репчатый лук очистить, вымыть, нарезать дольками или брусочками и пассеровать с жиром.

Капусту нашинковать, положить в кипящую воду, довести до кипения, добавить пучок зелени и варить 30–40 мин. Примерно за 5–10 мин до окончания варки заправить пассерованными кореньями, солью, лавровым листом и перцем.

Помидоры вымыть, нарезать дольками и положить вместе с пассерованными овощами (томат-пюре пассеровать вместе с овощами, добавив на сковороду за несколько минут до окончания пассерования).

Подавать щи со сметаной и зеленью.



Щи из квашеной капусты постные

400–600 г квашеной капусты, 1–2 моркови, 1–2 корня петрушки, 1 луковица, 2 ст. ложки томата-



пюре, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2 ст. ложки кулинарного жира, 2 л воды, зелень, сметана, соль по вкусу.

Из шинкованной квашеной капусты отжать сок, положить ее в кастрюлю, добавить 1 ст. ложку томата-пюре, влить стакан бульона или воды, закрыть крышкой и тушить 1,5–2 ч. Огонь сначала сделать сильным, а когда капуста прогреется, убавить его до минимума (чем тушеная капуста мягче, тем вкуснее щи).

За 10–15 мин до окончания тушения добавить обжаренные на жире морковь, корень петрушки и лук. В кипящий бульон положить капусту и варить до готовности (30–40 мин). За 15 мин до окончания варки добавить в бульон муку, обжаренную в жире, опустить лавровый лист, перец, посолить по вкусу.

В готовые щи можно добавить 2–3 дольки чеснока, растертого с солью.

Эти щи можно приготовить также с картофелем или крупой. Для этого нужно 2–3 клубня картофеля нарезать кубиками или ломтиками. 2 ст. ложки крупы (лучше перловой или пшенной) отдельно распарить до полуготовности. Подготовленные продукты опустить в кипящий бульон на 20 мин раньше, чем тушеную капусту.

В тарелку со щами положить сметану и зелень. К щам хорошо подать кулебяку с гречкой, гречневую кашу, ватрушки.



Щи зеленые

400 г шпината, 200 г щавеля, 1 небольшая морковь, 1 пучок петрушки, 1 луковица, 3–4 средних клубня картофеля, 2 яйца, 2 ст. ложки сливочного или топ-

леного масла, 0,5 стакана сметаны, 1 ст. ложка муки, 2–3 лавровых листа, 5–6 горошин черного перца, 2 л бульона или воды, соль.



Шпинат перебрать и хорошо промыть в большом количестве воды 2–3 раза (воду не сливать, а вынуть из нее зелень, чтобы песок не остался на листьях). Так же промыть и щавель.

Проварить шпинат в большом количестве воды, не закрывая кастрюлю крышкой, откинуть на сито, промыть холодной водой и пропустить через мясорубку.

Щавель промыть, отжать и тушить с маслом до размягчения, затем пропустить через мясорубку. Пюре шпината и щавеля соединить, добавить разведенную отваром шпината мучную пассеровку (муку, обжаренную в жире), половину всего количества сметаны и прогреть в течение 15–20 мин.

Мелко нарезанный лук и морковь обжарить на масле, пока лук не приобретет золотистую окраску. Картофель очистить, вымыть и нарезать тонкими ломтиками.

В кипящий бульон или воду заложить картофель, а через 15–20 мин – зелень, морковь и лук, варить 15–20 мин. За 5–10 мин до окончания варки добавить лавровый лист, перец, соль.

Можно приготовить щи и без щавеля. В этом случае их надо заправить лимонным соком по вкусу.

В тарелку с зелеными щами положить половину сваренного вкрутую яйца, зелень и сметану.



Щи из крапивы

600–700 г молодой крапивы, 200 г щавеля, 1 ст. ложка муки, 1 морковь, 1 луковица, 2 яйца, 40 г



сливочного или топленого масла, 2–3 лавровых листа, 5–6 горошин черного перца, 2 л воды или мясного бульона, зелень, соль по вкусу.

Молодую крапиву (лучше побеги) хорошо промыть в холодной воде. Погрузить ее на 2–3 мин в кипяток, откинуть на сито, облить холодной водой и, когда вода стечет, пропустить через мясорубку. Подготовленную крапиву тушить с маслом 10–15 мин.

Репчатый лук и морковь очистить, вымыть, измельчить и обжарить на масле.

В кипящий бульон положить крапиву, лук и морковь, варить 20–25 мин, а за 10 мин до окончания варки добавить пассерованную муку, разведенную бульоном, нарезанные листья свежего щавеля, лавровый лист, перец, соль.

Щавель можно заменить лимонным соком.

В каждую тарелку с зелеными щами положить половину сваренного вкрутую яйца, зелень и сметану.



Борщ постный

2 крупные свеклы, 200–250 г белокочанной свежей или квашеной капусты, 1–2 небольшие моркови, 1 корень петрушки, 1–2 луковицы, 1 ст. ложка томата-пюре или 2 свежих помидора, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка уксуса, 1,5–2 л воды, 1–2 дольки чеснока, соль.

В кипящий бульон или воду опустить нашинкованную шашечками свежую капусту и варить 10–15 мин.

Свеклу потушить или спассеровать с очищенными, вымытыми и измельченными морковью, петрушкой,



луком и томатным пюре (либо мелко нарезанными помидорами). Положить все в кипящий бульон и варить на среднем огне до готовности.

Примерно за 10–15 мин до окончания варки добавить по вкусу соль и сахар, а за 5–7 мин — заправить борщ очищенным чесноком, растертым с уксусом. (Если капуста квашеная, ее надо потушить и положить в борщ вместе со свеклой.)

За 5–7 мин до окончания варки борщ можно заправить мучной пассеровкой, разведенной бульоном. Это сделает его более густым.

При желании борщ можно сварить и с картофелем. В этом случае два клубня картофеля нарезать брусочками и положить в борщ вместе с капустой.



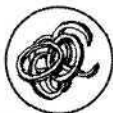
Борщ с кислым молоком

2 средние свеклы, 200–300 г капусты, 0,3 стакана кислого молока, 1 луковица, 2 моркови, 1 клубень картофеля, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка томата-пюре, 3–4 корня петрушки, 1,5 л воды, измельченная зелень петрушки или укропа, лимонный сок (кислота), соль по вкусу.

Картофель очистить, разрезать пополам, залить 2 стаканами горячей соленой воды, отварить. Затем остудить и протереть вместе с отваром.

Капусту, морковь, свеклу, лук, петрушку очистить, вымыть, измельчить, положить в кастрюлю, добавить томат-пюре, сахар, залить картофельной смесью и потушить в течение 20–25 мин.

Долить до нормы воду, довести до кипения, снять с огня, влить масло и лимонный сок (или раствор



кислоты). Борщ разлить по тарелкам, добавить кислое молоко и зелень.



Борщ со свекольной ботвой

400 г молодой свеклы с ботвой, 1 клубень картофеля, 2 моркови, 2 корня петрушки, 1 луковица, 2 помидора, 200 г кабачков, 2 ст. ложки сливочного масла, 1,5–2 л воды или бульона, сметана, измельченная зелень петрушки или укропа, соль по вкусу.

Морковь, петрушку, лук и свеклу очистить и вымыть. Лук нарезать колечками, все остальные овощи — ломтиками и обжарить на масле в течение 10–15 мин. Листья свекольной ботвы хорошо промыть и нарезать соломкой. Кабачки и картофель очистить от кожицы, нарезать ломтиками.

Заложить спассерованные овощи в кипящий бульон, вновь довести его до кипения, добавить ботву, картофель, соль по вкусу и варить 15–20 мин.

За 8–10 мин до окончания варки заложить кабачки и нарезанные дольками помидоры.

В тарелки с борщом положить сметану и зелень.



Борщ зеленый

1 молодая свекла, 250–300 г щавеля, 250–300 г шпината, 0,5 л воды, 6–8 клубней картофеля, 4 ст. ложки сливочного масла, 4 яйца, 0,5 моркови, 0,5 корня петрушки, 4 ст. ложки сметаны, 1 луковица, зелень укропа и

петрушки, уксус, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.



Щавель, шпинат и ботву молодой свеклы перебрать, удалить стебли, промыть в холодной воде, обдать кипятком и мелко нарезать.

В кипящую воду опустить картофель, нарезанный дольками, прокипятить. Затем добавить щавель, шпинат, ботву, вымытую, очищенную и мелко нарезанную свеклу и проварить 5–7 мин. В конце варки опустить нарезанные соломкой и спассерованные лук, морковь, корень петрушки, прокипятить и снять с огня. Заправить по вкусу солью, перцем и уксусом.

1 сырое яйцо взбить со сметаной, развести небольшим количеством бульона или воды и, помешивая, соединить с зеленым борщом.

При подаче к столу в тарелки с борщом положить сваренные вкрутую и измельченные яйца, сметану и рубленую зелень.



Борщ из свеклы и крапивы

500 г свеклы, 100 г моркови, 200 г крапивы, 100 г репчатого лука, 40 г растительного масла, 1,4 л воды, 50 г майонеза, 40 г сметаны, 20 г укропа, 40 мл уксуса, черный молотый перец, соль по вкусу.

Свеклу, морковь, лук очистить, вымыть и нашинковать соломкой. Добавить масло, уксус, немного воды и тушить 5–6 мин.

К овощам добавить оставшуюся воду, рубленую крапиву, соль, молотый перец и довести борщ до кипения. Дать настояться 10–15 мин.



Подавать с майонезом, смешанным со сметаной и измельченным укропом.



Рассольник домашний

200 г свежей белокочанной капусты, 3–4 средних клубня картофеля, 1 морковь, 2–3 корня петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 2 средних соленых огурца, 2 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана огуречного рассола, 1,5 л воды или бульона.

Петрушку, сельдерей, лук очистить, промыть, нашинковать соломкой или лапшой и обжарить с маслом.

Соленые огурцы припустить в бульоне.

Картофель нарезать брусочками или дольками, капусту – соломкой.

В кипящую воду или бульон положить капусту. Когда суп снова закипит, огонь уменьшить, добавить картофель, а через 5–7 мин – пассерованные овощи и припущенные огурцы.

За 5–10 мин до окончания варки добавить соль по вкусу, заправить огуречным рассолом.

Рассольник можно приготовить также с мясом, субпродуктами или птицей.



Суп из брокколи

400 г брокколи, 1 морковь, 3 помидора, 3 клубня картофеля, 2 луковицы, 20 г сливочного масла, овощной бульон, зелень петрушки, сметана, соль по вкусу.



Лук нарезать кольцами и поджарить до прозрачности в небольшом количестве масла. В кипящий бульон положить разобранную на соцветия брокколи, лук, нарезанные кубиками морковь и картофель. К концу варки добавить измельченные и очищенные от кожицы помидоры.

Подавать со сметаной и зеленью.



Томатный суп с цветной капустой

350 г цветной капусты, 120 г помидоров, 25 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 яйцо, 2 ст. ложки простокваши, зелень петрушки, соль по вкусу.

Цветную капусту очистить, опустить на 10 мин в подсоленную воду, затем промыть, разобрать на мелкие соцветия, залить горячей водой, посолить, быстро довести до кипения и варить при слабом кипении до мягкости. Перед готовностью заправить суп очищенными от кожицы и протертыми помидорами, пассерованной в масле мукой, прокипятить и добавить яйцо, взбитое с простоквашей. Суп посыпать мелко нарезанной зеленью и сразу же подавать на стол.



Суп овощной

2–3 клубня картофеля, 1–2 моркови, 0,5 корня сельдерея, 1–2 стручка сладкого перца, 0,25 небольшого кочана капусты, 1 луковица, 2–3 помидора, 1 свекла, 1 ст. ложка муки, 1 ч. ложка красного молотого перца, 100 мл кислого



молока, 1 яйцо, 50 г подсолнечного масла, 100 г тертого сыра, зелень петрушки, соль по вкусу.

Сельдерей, морковь, картофель, свеклу очистить, вымыть и нарезать кубиками. Капусту и перец нашинковать. Мелко нарезать лук, помидоры натереть на терке.

В подсоленную кипящую воду положить сельдерей, морковь, капусту и перец и варить до мягкости, после чего добавить картофель. Свеклу сварить отдельно. Лук припустить с маслом до готовности, добавить муку, красный перец и помидоры. Получившуюся смесь положить к овощам и варить в течение 30 мин. В конце варки добавить свеклу. Снять с огня и заправить яйцом, взбитым с кислым молоком, посыпать измельченной зеленью и сыром.



Чорба из крапивы с брынзой

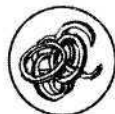
100 г крапивы, 1 ст. ложка растительного масла, 3 стакана воды, 1 ст. ложка муки, 100 г брынзы, соль по вкусу.

Крапиву перебрать, промыть, нарезать, залить горячей подсоленной водой и варить 15 мин, помешивая деревянной ложкой. Добавить масло, подсушенную на сковороде муку и варить еще 5–6 мин. Сняв с огня, заложить измельченную брынзу.



Суп шпинатный по-болгарски

500 г шпината, 60 г сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 500 мл молока, черный молотый перец, соль по вкусу.



Шпинат промыть, обсушить, мелко нарубить, отварить в подсоленной воде (3–5 мин) и размять в пюре. Спассеровать на масле муку, добавить пюре из шпината и развести молоком и половиной отвара. На 5–10 мин поставить на средний огонь, посолить и поперчить. Подавать с гренками.

Таким же образом можно приготовить крапивный суп.



Чорба из шпината

300 г шпината, 20 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки кислого молока, 4 стакана воды, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Шпинат перебрать, хорошо промыть, мелко нарезать, припустить с маслом, залить водой и варить до мягкости. Заправить яйцом, взбитым с кислым молоком, посыпать мелко нарезанной зеленью и перцем.

Подавать с гренками.



Зеленые щи с томатом

200 г крапивы, 200 г щавеля, 300 г картофеля, 40 г риса, 40 г маргарина, 50 г сметаны, 60 г томата-пюре, 60 г моркови, 30 г петрушки, 60 г репчатого лука, 2 яйца, 900 мл воды, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Крапиву перебрать, промыть, обсушить, нарезать и слегка припустить. Потом растереть в пюре,



положить в горячую воду и довести до кипения. Затем добавить нарезанный щавель, картофель кубиками, рис, пассерованные морковь и лук, томат-пюре, лавровый лист, специи. При подаче добавить сваренные вкрутую и мелко нарубленные яйца, измельченную зелень и сметану.



Бульон из овощей с брюссельской капустой

2 небольшие моркови, 1 корень петрушки, 0,25 репы, 1 луковица, 10–12 кочешков брюссельской капусты, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 яичный желток, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Морковь, петрушку, лук и репу очистить, вымыть, разрезать вдоль пополам, подпечь на сухой сковороде, промыть, добавить брюссельскую капусту и сварить в подсоленной воде.

Бульон процедить, заправить желтком, взбитым с маслом, и прогреть, не доводя до кипения. Кочешки брюссельской капусты выложить в тарелки, залить бульоном, посыпать мелко рубленной зеленью.

Заправочные овощные супы с грибами



Щи свежие с грибами

28 *500 г белокочанной капусты, 300 г свежих грибов, 1 луковица, 1–1,5 ст. ложки муки, 1 лавровый лист,*

растительное или сливочное масло, черный перец горошком, соль по вкусу.



Капусту мелко нашинковать и опустить в кипящую подсоленную воду. Когда вода снова закипит, положить очищенные, вымытые и мелко нарезанные грибы, перец и варить около 50 мин. Затем заправить поджаренной мукой, добавить спассерованный лук, лавровый лист, довести до кипения и снять с огня.



Щи свежие с грибами и картофелем

500 г белокочанной капусты, 100 г свежих грибов, 1 морковь, 3 клубня картофеля, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного или растительного масла, 3 л воды, сок лимона, корень петрушки, зелень укропа, соль.

Капусту нашинковать, потушить с маслом. Морковь, картофель, грибы и корень петрушки очистить, вымыть, произвольно нарезать и отварить в подсоленной воде вместе с вымытым укропом.

Когда грибы сварятся, добавить капусту и слегка поварить на слабом огне.

В готовые щи влить лимонный сок, заправить поджаренной с маслом мукой.



Летний борщ с грибами и картофелем

1,5 л воды, 10 свежих или сушеных грибов, 1 пучок свекольной ботвы, 8 клубней картофеля, 2 ст. ложки



томатной пасты, 4 ст. ложки топленого масла, 0,5 моркови, 0,5 корня петрушки, 2 луковицы, 0,2 стебля лука-порея, 4 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка пшеничной муки, сахар, уксус, зелень, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Морковь, петрушку, лук репчатый и порей очистить, помыть, нарезать соломкой и спассеровать на масле с томатной пастой.

Грибы (шампиньоны, свежие или сушеные белые грибы) хорошо промыть и отварить в подсоленной воде. Затем бульон отцедить в чистую посуду, а грибы нашинковать соломкой.

Ботву молодой свеклы промыть холодной водой, крупно нарезать и отварить в небольшом количестве подсоленной воды.

Грибной бульон довести до кипения и опустить очищенный, вымытый и нарезанный дольками картофель. Как только бульон снова закипит, добавить грибы, морковь, петрушку, лук, отваренную ботву свеклы и прокипятить все в течение 5–7 мин.

В конце варки опустить поджаренную на масле муку, разведенную водой, соль, перец, лавровый лист, сахар и уксус. Еще раз прокипятить и снять с огня.

Подавать со сметаной и зеленью.



Пестрый суп из свежих грибов

150 г свежих грибов, 1–2 небольшие моркови, 2–3 клубня картофеля, 1 лавровый лист, 1–1,5 ч. ложки сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 0,5 стакана кислого молока (простокваши), черный молотый перец или зелень петрушки, соль.



Грибы перебрать, очистить, промыть и нарезать ломтиками. Морковь очистить, вымыть и нарезать тонкими кружочками.

Грибы и морковь варить вместе в подсоленной воде приблизительно 20 мин. Прибавить картофель, нарезанный кубиками, и лавровый лист. Суп довести до готовности.

Затем снять с огня, сразу добавить масло, заправить яйцами и кислым молоком, перцем или мелко нарезанной зеленью.



Суп из свежих грибов с овощами

300 г свежих грибов, 150 г моркови, 400 г картофеля, 40 г сливочного маргарина, 3 яйца, 30 г зелени петрушки, 1,2 л воды, лавровый лист, соль.

Грибы нарезать ломтиками, морковь — тонкими кружочками. Отварить все в подсоленной воде (15 мин). Положить нарезанный кубиками картофель, лавровый лист, довести до готовности, заправить маргарином, сваренными вкрутую и измельченными яйцами.

Подать, посыпав измельченной зеленью.



Картофельный суп с грибами, черносливом и изюмом

30 г сушеных грибов, 600–750 г картофеля, 45–100 г чернослива, 75–100 г изюма, 100 г репчатого лука, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка муки, 4–5 ломтиков лимона, зелень, соль по вкусу.



Сварить грибной бульон. Вареные и промытые грибы нашинковать. Репчатый лук мелко нарезать, пассеровать на масле до мягкости, добавить просеянную пшеничную муку и продолжать пассеровать, помешивая, 5–8 мин. Соединить с бульоном, добавить грибы, довести до кипения, положить картофель, нарезанный крупными кубиками, предварительно промытый и вымоченный чернослив, изюм и варить до готовности картофеля. При подаче в суп положить ломтик лимона и посыпать мелко нарезанной зеленью.



Суп из белых грибов с картофелем

500 г свежих грибов, 700 г картофеля, 200 г моркови, 1 небольшой корень петрушки, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, сметана, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Грибы очистить, промыть, нарезать и обжарить в масле. Потом залить горячей водой и кипятить на слабом огне 30 мин. Добавить нарезанные кубиками картофель, петрушку, морковь, лук, соль, перец, лавровый лист и варить еще 20–30 мин.

При подаче к столу добавить сметану и укроп.



Суп из грибов с крапивой

400 г свежих грибов, 200 картофеля, 100 г крапивы, 30–40 г сливочного или топленого масла, 0,5 стакана сметаны, соль по вкусу.

Свежие грибы (лучше подберезовики) очистить, промыть, нарезать кусочками, обжарить в масле и варить вместе с картофелем, нарезанным кубиками, около 30 мин. Добавить нашинкованную крапиву и варить еще 15 мин. Затем заправить сметаной и измельченным укропом и довести до кипения.

Подавать с гренками.



Чорба из грибов со шпинатом

200 г свежих грибов, 1 луковица, 2–3 ч. ложки растопленного сливочного или растительного масла, 1 ч. ложка пшеничной муки, шпинат, 1 яйцо, зелень укропа или петрушки, черный и красный сладкий молотый перец, соль.

Грибы перебрать, очистить, промыть, нарезать и сварить в подсоленной воде. Спассеровать мелко нарезанный лук вместе с маслом и мукой. Пассеровку посыпать сладким перцем, развести ее водой и влить в кастрюлю с грибами. Прибавить мелко нарезанный шпинат. Суп довести до готовности.

Перед подачей посыпать сваренным вкрутую и измельченным яйцом, смешанным с зеленью и перцем.

По желанию шпинат можно заменить диким или салатным щавелем.



Суп из свежих грибов с кабачками

400 г свежих белых грибов, 500 г кабачков, 250 г картофеля, 100 г моркови, по 25 г корней петрушки



и сельдерея, 75–80 г зеленого лука, 200 г помидоров, 50 г сливочного масла, 50 г сметаны, зелень, черный перец горошком, соль.

Картофель и кабачки очистить, вымыть, нарезать ломтиками толщиной около 5 мм.

Морковь, петрушку, сельдерей очистить, вымыть, нарезать соломкой и обжарить в масле. За 2–3 мин до окончания жарки добавить зеленый лук, нарезанный кусочками по 2–2,5 см.

Грибы очистить, вымыть, нашинковать, положить в кипящий бульон или воду и варить около 30 мин, после чего добавить обжаренные коренья, перец, картофель и варить 15–20 мин.

За 5–10 мин до окончания варки положить кабачки, измельченные помидоры и соль.

Подавать со сметаной и зеленью.



Суп с грибами и тыквой

200 г свежих или 100 г отваренных грибов, 1 ст. ложка жира или маргарина, 1 луковица, 1 небольшой корень петрушки или сельдерея, 1 л воды, 200 г тыквы, 1–2 клубня картофеля, 1 небольшой огурец или 1 кислое яблоко, 1 помидор или 2 ч. ложки томата-пюре, 1–2 ст. ложки сметаны, зеленый лук или лук-резанец, соль.

Нарезанные маленькими кубиками грибы, лук и петрушку (или сельдерей) потушить в жире.

Тыкву и картофель нарезать брусочками, опустить в горячий бульон или воду и варить почти до полной готовности. Затем прибавить тушеные грибы и нарезанные тонкими ломтиками помидор и огурец или яблоко.

Все продукты варить еще несколько минут, пока они не станут мягкими.

Если вместо помидора используется томат-пюре, его необходимо потушить вместе с грибами и луком.

При подаче к столу в суп положить сметану и рубленый зеленый лук или лук-резанец.



Летний борщ с грибами

500 г свежих грибов, 2 моркови, 2 свеклы с ботвой, 3–5 помидоров, 2–3 луковицы, 2 корня сельдерея, черный молотый перец, соль по вкусу.

Грибы очистить, вымыть, нарезать, проварить в подсоленной воде около 15 мин, добавить нарезанные свеклу, морковь и свекольную ботву, прокипятить еще примерно 15 мин.

Затем положить очищенные и нарезанные помидоры, картофель, зеленый лук, сельдерей, соль, перец и варить до готовности.

Подавать со сметаной.



Борщ молдавский с белыми грибами

6 грибов, 1,5 л воды, 1 свекла, 0,5 моркови, 0,5 корня петрушки, 1 луковица, 0,25 стебля лука-порея, 1,5 стакана хлебного кваса, 5–8 клубней картофеля, 4 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки сметаны, 2 яичных желтка, лавровый лист, зелень, чеснок, черный молотый перец, соль по вкусу.



Свеклу вымыть, обсушить, испечь в духовке или отварить в воде с уксусом, очистить от кожицы и нарезать соломкой. В кипящую воду опустить нарезанные соломкой морковь, петрушку, лук репчатый и порей, прокипятить 10 мин. Затем добавить картофель, нарезанный дольками, отваренные и нарезанные соломкой грибы, прокипятить еще 10 мин. Опустить свеклу, заправить солью, квасом, перцем, лавровым листом, прокипятить и снять с огня. Влить свекольный отвар, перемешать. Яичный желток взбить вместе со сметаной и также добавить в борщ. Подавая к столу, посыпать зеленью и толченым или рубленым чесноком.



Борщ на грибном бульоне с черносливом

200 г чернослива, 2 свеклы, грибной бульон, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, зелень, томатная паста, сметана, черный молотый перец, сахар, соль по вкусу.

Чернослив промыть, залить грибным бульоном и варить 25–30 мин. Отдельно потушить нарезанные соломкой свеклу, морковь, петрушку и лук, добавить томатную пасту и сахар. Получившуюся смесь положить в бульон, заправить его перцем, посолить и варить до готовности. Подавать со сметаной.



Солянка со свежими грибами

36 *10–12 средних свежих грибов (желательно белых), 2 соленых огурца, 5 луковиц, 2 ст. ложки томата-*



пюре, 4 ст. ложки топленого масла, 12–16 маслин, 2–3 ст. ложки измельченных каперсов, 1–2 дольки лимона, 4 ст. ложки сметаны, черный молотый перец, лавровый лист, измельченная зелень петрушки, соль по вкусу.

Грибы очистить, промыть, залить водой и сварить до готовности.

Лук очистить, промыть, нашинковать и спассеровать на масле с томатом-пюре.

Огурцы очистить от кожицы, разрезать вдоль, удалить семена, нарезать поперек тонкими пластинками и слегка потушить в воде.

Маслины промыть, освободить от косточек.

Грибной бульон процедить в другую посуду, грибы нарезать тонкими пластинками.

В бульон опустить нарезанные грибы, огурцы, лук, каперсы, лавровый лист и дать прокипятить примерно 8–10 мин. Затем кастрюлю снять с огня, заправить солянку по вкусу солью, сметаной, добавить маслины и измельченную зелень.

При подаче солянку разлить по тарелкам так, чтобы все продукты были распределены равномерно, добавить сметану, кусочек лимона и посыпать зеленью.



Рассольник по-домашнему

8–10 сушеных грибов, 2 соленых огурца, 200–300 г белокочанной капусты, 5–6 клубней картофеля, 4 ст. ложки сметаны, 4 ст. ложки топленого масла, по 0,5 моркови, корней петрушки и сельдерея, 2 луковицы, 1 яйцо, черный молотый перец, лавровый лист, рассол, зелень и соль по вкусу.



Морковь, петрушку, сельдерей и лук очистить, промыть, нарезать соломкой и спассеровать на масле.

Грибы сварить, бульон процедить, а грибы нашинковать соломкой.

Огурцы разрезать вдоль, срезать кожицу, удалить семена, нарезать крупной соломкой, залить водой и проварить 5–7 мин.

Капусту помыть и тонко нашинковать.

В кипящий бульон опустить очищенный, вымытый и нарезанный ломтиками картофель, довести до кипения, опустить капусту и прокипятить в течение 6–7 мин.

Затем опустить корни, грибы, огурцы, соль, перец, лавровый лист, влить огуречный рассол и проварить на медленном огне примерно 8–10 мин. Кастрюлю снять с огня.

Яичный желток хорошо взбить с 2 ст. ложками сметаны и небольшим количеством соли, заправить рассольник (можно обойтись и без желтка).

Подавать со сметаной и измельченной зеленью.

Заправочные овощные супы с мучными изделиями



Суп коричневый

2 крупные луковицы, 1 ст. ложка сливочного масла, 1,5 л бульона, 1 стакан вермишели, несколько веточек зелени кинзы, гренки, черный молотый перец, соль.

Лук мелко нарезать и обжарить в сливочном масле, пока не подрумянится, влить бульон и тушить в тече-



ние 15 мин, потом добавить перец и соль по вкусу. Отварить отдельно вермишель до готовности, после чего выложить в бульон и поддержать на медленном огне около 5 мин. Суп разлить по тарелкам, положить в суп гренки и украсить рубленой зеленью кинзы.

Для приготовления гренек нарезать черствые ломтики хлеба небольшими кубиками, удалить корки, подрумянить в большом количестве растительного масла, после чего хорошо просушить.



Свекольник с «ушками» постный

750 г свеклы, 1 л воды, коренья, соль и сахар по вкусу, кусочек ржаного хлеба.

Для теста: 1 стакан муки, вода.

Для начинки: 100 г свежих грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка молотых сухарей, соль и черный молотый перец по вкусу.

Половину всего количества свеклы очистить, нарезать, положить вместе с куском ржаного хлеба в стеклянную банку и залить водой. Банку накрыть марлей и в течение недели держать в теплом месте.

Когда свекла будет готова, из кореньев (моркови, корня петрушки и т. д. — по вкусу) и оставшейся свеклы сварить красный бульон.

Готовый бульон выдержать под крышкой 1 ч, затем добавить замаринованную свеклу, заправить солью и сахаром, довести до кипения.

Свекольник можно приготовить и несколько проще: красную свеклу натереть на терке или мелко нарезать, залить овощным бульоном, в который добавлено



немного уксуса или лимонного сока. После полчаса выдержки прозрачный бульон, который нужно процедить и заправить, затем снова довести до кипения.

Для «ушек» приготовить вязкое, не слишком крутое тесто, раскатать тонким слоем и нарезать небольшими квадратиками.

Для начинки нашинкованные грибы и лук потушить в масле, охладить, соединить с солью, перцем и молотыми сухарями.

На каждый кусочек теста положить горкой начинку и сложить тесто так, чтобы получились треугольные маленькие пирожки. Края теста плотно защипать, чтобы начинка во время варки не вытекла, пирожку аккуратно придать форму «ушка».

Жарить во фритюре или варить в слегка подсоленной воде, пока «ушки» не всплывут на поверхность, затем положить их в горячий свекольник или подать отдельно.



Бульон из корней с клецками

2 моркови, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 0,25 стебля лука-порея, 0,5 репы, 20 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Для клецек: 1 яйцо, 20 г сливочного масла, 0,5 стакана манной крупы.

Морковь, петрушку, репчатый лук и лук-порей, репу очистить, слегка запечь на сухой сковороде и отварить в подсоленной воде. Бульон процедить, заправить маслом и прогреть, не доводя до кипения.

40 Приготовить манные клецки: в тарелку влить яйцо, добавить масло, растереть ложкой, а затем, всыпая



тонкой струей манную крупу, растереть, посыпать солью, хорошо вымесить и дать постоять примерно 15–20 мин. После этого чайной ложкой брать полученное тесто и опускать в кипящую подсоленную воду.

Когда клецки всплывут на поверхность, кастрюлю снять с огня. Клецки вынуть шумовкой, разложить на тарелки, залить бульоном и посыпать рубленой зеленью.



Суп с зелеными клецками

2 л воды или бульона, 1 стакан молока, 2 яйца, коренья, мука, зелень, соль по вкусу.

Сварить 2 л бульона из кореньев (корень петрушки, морковь и т. д.). Для клецек размешать молоко с яйцами, прибавить немного соли, насыпать столько муки, чтобы получилось тесто консистенции густой сметаны, как следует взбить, добавляя рубленую зелень. В кипящий бульон осторожно опускать клецки, беря чайной ложкой приготовленную массу. После того как клецки всплывут, вынуть их и подать отдельно к супу или поджарить в масле и положить в суп.



Бульон из овощей с домашней лапшой

2 моркови, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 1 яичный желток, 1 ст. ложка сливочного масла, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Для лапши: 1 стакан муки, 1 яйцо, вода, соль.



Морковь, петрушку и репчатый лук очистить, немного подпечь на сухой сковороде, промыть и сварить в подсоленной воде.

Бульон процедить, заправить желтком, взбитым с маслом, прогреть, не доводя до кипения.

Приготовить лапшу: муку просеять, влить яйцо, воду. Замесить крутое тесто, тонко раскатать, подсушить, затем нарезать соломкой и отварить в подсоленной воде.

Готовую лапшу откинуть на сито, обсушить, потом разложить по тарелкам, залить бульоном, посыпать рубленой зеленью.



Картофельный суп с клецками

750 г картофеля, 2 небольшие луковицы, 500 г зеленого лука, 2 ст. ложки масла, 1 л горячего мясного бульона, 1 булочка, 1 яйцо, 3 помидора, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, сушеный майоран, тертый мускатный орех, соль.

Картофель очистить, вымыть и нарезать небольшими кубиками. Очистить, вымыть и тонко нашинковать репчатый лук. Зеленый лук хорошо промыть, обсушить и мелко нарезать.

Разогреть масло и обжарить в нем зеленый лук и половину репчатого лука. Затем залить бульоном и варить примерно 20 мин.

Размочить булочку, отжать ее, после чего смешать оставшийся репчатый лук, хлеб, мускатный орех в однородную массу и сформовать из нее клецки величиной с грецкий орех.

На 10 мин положить клецки в суп. Разрезать помидоры на 8 частей и также добавить в суп.



Подавать, разлив суп в тарелки и посыпав майораном и петрушкой.



Свежие щи с макаронами

300–400 г свежей белокочанной капусты, 40–50 г макарон или макаронных изделий, 1 луковица, 1 морковь, кусочек корня сельдерея или петрушки, 2 ст. ложки маргарина или сливочного масла, 1 л воды, 1 ст. ложка томатной пасты, 3 яйца, зелень, душистый молотый перец или пряные травы, соль.

Капусту нашинковать, положить вместе с макаронами в кипящую подсоленную воду и варить на слабом огне до полуготовности. Затем добавить рубленые, обжаренные в маргарине или масле лук, морковь и петрушку и варить до готовности. Незадолго до окончания варки положить в суп перец или измельченные пряные травы, можно также добавить томатную пасту.

Готовый суп разлить по тарелкам, положив в них сваренные вкрутую и разрезанные пополам или на четвертинки яйца, посыпать зеленью.

Заправочные овощные супы с крупой



Рассольник питерский

5–6 средних клубней картофеля, 1 стакан крупы (пшеничной, перловой, овсяной), 1 средняя морковь,



1 небольшой корень петрушки, 1 небольшая луковица, 2 средних соленых огурца, 1 ст. ложка томата-пюре, 0,5 стакана огуречного рассола, 1,5 л бульона или воды, растительное или сливочное масло, соль.

Крупку перебрать, хорошо промыть, залить тремя неполными стаканами кипятка, поставить на слабый огонь и распарить. Отвар слить, а крупку промыть.

Картофель очистить, вымыть и нарезать брусочками. Морковь и корень петрушки очистить, вымыть и вместе с мелко нарезанным луком обжарить на масле.

Огурцы очистить от кожицы, разрезать вдоль, удалить семена, нарезать соломкой.

Бульон или воду довести до кипения, положить крупку и варить в течение 20–30 мин. За 15–20 мин до окончания варки добавить картофель, смесь моркови, петрушки и лука, огурцы.

В самом конце варки влить огуречный рассол, посолить по вкусу.

Рассольник можно приготовить на мясном бульоне с различными мясными продуктами, вегетарианский, со свежими или сушеными грибами.



Уральские щи с перловой крупой

450–500 г белокочанной капусты, 0,5 стакана перловой крупы, 5–6 клубней картофеля, 1 небольшая морковь, 1 небольшой корень петрушки, 2 луковицы, 80–100 г топленого масла, 4 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка томатной пасты, 2 л воды, 2–3 большие дольки чеснока, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.



Крупу тщательно промыть, залить свежей подсоленной водой, сварить до готовности, откинуть на дуршлаг и обсушить.

Капусту ополоснуть водой, обсушить и нашинковать тонкой соломкой. Картофель, морковь, корень петрушки, лук очистить, вымыть и нарезать ломтиками (морковь и петрушку можно натереть на крупной терке).

Картофель положить в кипящую подсоленную воду и варить на среднем огне до мягкости.

Лук хорошо обжарить в разогретом масле с томатной пастой, добавить в суп.

Морковь и корень петрушки спассеровать до золотистого цвета в разогретом масле (отдельно от лука), потом положить в суп.

Примерно за 3–5 мин до его готовности положить отваренную крупу и растолченный чеснок. Готовый суп посыпать зеленью.



Морковный суп с кабачками и рисом

200 г кабачков, 3–4 моркови, 2 дольки чеснока, несколько листьев сельдерея, 40 г риса, 4 ст. ложки простокваши, 2 ст. ложки сметаны, 40 г сливочного масла, соль по вкусу.

Морковь очистить, хорошо вымыть и натереть на терке. Кабачки очистить и нарезать продольными тонкими ломтиками. Залить овощи 1 л горячей воды и поставить на огонь.

Через 10 мин добавить промытый рис, спустя еще некоторое время – мелко нарезанную зелень сельдерея и довести до готовности. Готовый суп заправить простоквашей, осторожно размешанной со сметаной, посолить, положить растертый чеснок и масло.



Если листья сельдерея молодые и сильно пахнут, лучше положить их в конце варки.



Суп лимонный

1 морковь, 1 корень петрушки, 1 стакан риса, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан сметаны, 2 небольших лимона, соль по вкусу.

Морковь и корень петрушки очистить, вымыть, произвольно нарезать, опустить в кипящую подсоленную воду и отварить до готовности. Отвар процедить. Отдельно отварить рассыпчатый рис. В овощной отвар добавить мучную пассеровку (муку, обжаренную в масле), прокипятить, посолить, положить сметану. Затем добавить рис и очищенные от кожицы лимоны, нарезанные тонкими ломтиками, и сразу подавать на стол.

Заправочные овощные супы с бобовыми



Суп фасолевый по-монастырски

200 г фасоли, 1 л воды, 2–3 моркови, 0,5 корня сельдерея, 1 луковица, 1–2 помидора, 1–2 стручка горького перца (по желанию), зелень петрушки и мяты, 50 г подсолнечного масла, соль по вкусу.

46 Фасоль замочить в холодной воде примерно на 3–4 ч, после чего воду слить, промыть фасоль, залить



чистой водой и варить на медленном огне в глиняном горшочке, добавив масло, очищенные, вымытые и мелко нарезанные морковь, лук и сельдерей. Когда фасоль станет мягкой, добавить нарезанный перец, натертые на терке помидоры, мяту и соль, после чего снова поставить на огонь на 15–20 мин.

При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.



Чорба из стручковой фасоли

200 г свежей или замороженной стручковой фасоли, 1 ст. ложка растительного масла, несколько стеблей зеленого лука, 1 ст. ложка муки, 0,25 ч. ложки красного молотого перца, зелень петрушки и укропа, 1 долька чеснока, 3 стакана воды, уксус, соль по вкусу.

Фасоль промыть, нарезать и варить до мягкости в подсоленной воде.

Обжарить в масле мелко нарезанный зеленый лук, добавить муку и снова обжарить. Затем приправить перцем и выложить в кипящий суп.

Варить еще приблизительно 10 мин, после чего посыпать измельченной зеленью, заправить уксусом и толченым чесноком.



Минестроне

2 л воды, 3 моркови, 250 г сухой белой фасоли, 4 клубня картофеля, 3 помидора, 250 г консервиро-



ванного зеленого горошка, 1 корень сельдерея, 3 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 150 г макарон, 1 стакан измельченного швейцарского сыра, черный молотый перец, зелень эстрагона, соль по вкусу.

Фасоль тщательно промыть в холодной проточной воде и замочить на ночь.

Морковь и картофель очистить, вымыть, обсушить и нарезать мелкими кубиками, вымытые и обсушенные помидоры — дольками.

Соединить все овощи с горошком, измельченным сельдереем, положить в кастрюлю, залить водой и посолить. Довести воду до кипения и варить на слабом огне 1 ч. Разогреть 1 ст. ложку масла и поджарить на нем мелко нарезанный лук.

Примерно за 15 мин до конца приготовления добавить в суп половину порции сыра, лук, предварительно отваренные макароны, соль и перец по вкусу, масло и зелень эстрагона. Суп подавать очень горячим. Отдельно подать оставшийся сыр.



Суп фасолевый

1 стакан фасоли, 1 л воды, 1 луковица, 2 помидора, зелень петрушки и соль по вкусу.

Мелко нарезанный лук залить 4 стаканами холодной воды и довести на слабом огне до кипения.

Добавить предварительно замоченную на ночь фасоль и варить до готовности.

48 Затем положить очищенные и мелко нарезанные помидоры. Варить еще 15 мин, посолить и снять суп

с огня. Перед подачей посыпать мелко нарезанной петрушкой.



Суп фасолевый с крапивой

200 г листьев молодой крапивы, 1 стакан фасоли, 4 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 2 л воды, укроп, черный молотый перец и соль по вкусу.

Фасоль перебрать, промыть, замочить на 1 ч в холодной воде. Затем воду слить и отварить фасоль до готовности. К фасоли добавить соль, перец, рубленые репчатый лук и листья крапивы, масло. Довести смесь до кипения. Подавать суп с измельченным укропом.

Супы-пюре



Луковый суп-пюре по-испански

1,5 л бульона, 6 луковиц, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 1 стакан сливок, 2 яичных желтка, соль, черный молотый перец и сахар по вкусу.

Лук мелко нарезать, сварить в небольшом количестве бульона и протереть через сито.

Муку спассеровать на масле, разбавить оставшимся бульоном, перемешать, чтобы не образовалось комочков, и проварить. Добавить протертый лук и ввести желтки, предварительно смешанные со сливками. Довести суп до кипения, но не кипятить.



Суп подавать горячим с пшеничным хлебом, намазанным сливочным маслом.



Суп-пюре из картофеля по-румынски

3 л воды, 7–8 клубней картофеля, 1 луковица, 1 яичный желток, 1 ст. ложка сметаны, сливочное масло, зелень петрушки, соль по вкусу.

Картофель очистить, нарезать ломтиками. Лук нарезать полукольцами.

Овощи варить примерно 30 мин в кастрюле под крышкой, в подсоленной воде. Не дав бульону остыть, протереть овощи через сито, разбавить отваром и прокипятить еще раз.

Взбить яичный желток с 1 ст. ложкой сметаны и медленно ввести в суп. Затем прибавить кусочек масла и мелко нарезанную зелень.

Суп подавать с поджаренными на масле гренками.



Суп-пюре из фасоли

1 кг сухой белой фасоли, 1 кг зеленой фасоли, 100 г сливок, 2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Сухую фасоль перебрать, промыть и замочить в холодной воде на ночь.

Воду слить, фасоль промыть, еще раз залить водой и варить до готовности в подсоленной воде, после чего протереть через сито вместе с отваром.



Отварить зеленую фасоль и также приготовить из нее пюре. Соединить пюре из сухой белой фасоли с пюре из зеленой фасоли, смесь разбавить фасолевым отваром или бульоном до нужной консистенции.

Суп заправить горячими сливками и маслом. Подавать горячим.



Суп-пюре из фасоли с рисом и сладким перцем

1,5 кг сухой белой фасоли, 2 ст. ложки риса, овощной бульон, 50 г сладкого перца, 100 г сливок, 2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 150 г хлеба, соль по вкусу.

Сухую фасоль перебрать, промыть и замочить в холодной воде на ночь. Воду слить, еще раз промыть, залить водой и варить до готовности, после чего протереть через сито вместе с отваром.

Заправить маслом и сливками, добавить отваренный рассыпчатый рис и кусочки печеного сладкого перца, очищенные от кожицы и семян, разбавить овощным бульоном до желаемой консистенции.

На отдельной тарелке подать поджаренные на масле гренки.



Суп-пюре из фасоли с грибами

1,5 кг сухой белой фасоли, 100 г сливок, грибной бульон, 2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 100 г зеленого горошка, 100 г свежих грибов, соль по вкусу.



Сухую фасоль перебрать, промыть и замочить в холодной воде на ночь. Воду слить, фасоль промыть, еще раз залить водой и варить до готовности в подсоленной воде, после чего протереть через сито вместе с отваром. Заправить маслом и сливками, посолить, положить свежий зеленый горошек, отдельно отваренный в воде, и свежие грибы, отваренные и нарезанные кубиками, разбавить грибным бульоном до желаемой консистенции.



Суп-пюре картофельный

10 клубней картофеля, 4 стакана воды, 1 стакан сметаны, 1 яйцо, 1 стакан сливок, тмин, зелень петрушки, соль по вкусу.

Картофель очистить, нарезать кубиками и сварить в приправленной солью и тмином воде до готовности. Яичный белок аккуратно отделить от желтка. Белок взбить со сливками, добавить к картофелю и продолжать варить, помешивая, на медленном огне, пока картофель не разварится (в процессе перемешивания суп должен приобрести пюреобразную консистенцию). Снять суп с огня и добавить в него сметану, смешанную с яичным желтком. Суп хорошо перемешать, разлить по тарелкам и посыпать измельченной зеленью.



Суп-пюре из фасоли по-алжирски

52 *1 кг сухой белой фасоли, 3 л воды, 1 небольшая головка чеснока, 1 стручок острого перца, 100–120 г расти-*



тельного масла, по 0,25 ч. ложки сушеного тмина и черного молотого перца, 2 ст. ложки лимонного сока, 50 г яичной вермишели, 30 г зелени кинзы, 1–1,5 ст. ложки красного сладкого молотого перца, соль по вкусу.

Фасоль перебрать, промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой и оставить на ночь. На следующий день добавить очищенный измельченный чеснок, острый перец и варить в той же воде около 1 ч.

Отвар слить в отдельную кастрюлю, фасоль растолочь в пюре и положить обратно в отвар. Добавить масло, соль, тмин, черный и красный перец, довести до кипения и всыпать вермишель. Варить около 10 мин.

Суп подавать горячим, посыпав мелко нарезанной кинзой и добавив лимонный сок.



Картофельный суп по-южнобогемски

8 клубней картофеля, 1 л воды, 1 лавровый лист, 1 луковица, 300 г шампиньонов, 1 ст. ложка муки, 2 стакана сметаны, 4 яйца, тмин, зелень укропа, соль по вкусу.

Картофель очистить, нарезать кубиками и залить водой, так чтобы она полностью покрывала картофель (примерно 1 л, но при необходимости добавить).

Приправить тмином, лавровым листом, добавить мелко нарезанный лук и варить до тех пор, пока картофель полностью не разварится.

После этого положить в кастрюлю нарезанные ломтиками шампиньоны.

Муку соединить со сметаной, хорошо перемешать и добавить получившуюся смесь в суп. Варить



на сильном огне, постоянно помешивая, до готовности грибов.

Яйца слегка взбить и по одному осторожно влить в кипящий суп, размешивая вилкой.

Готовый суп разлить по тарелкам и посыпать измельченной зеленью.



Суп зеленый с картофелем

250 г салата или листовой свеклы (мангольда), 500 г картофеля, 1 л воды, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки оливкового масла, черный молотый перец, соль.

Салат или мангольд промыть, обсушить и нарезать соломкой. Картофель очистить, вымыть и также нарезать ломтиками.

Подсоленную воду довести до кипения и варить в ней картофель приблизительно 20 мин. После этого вынуть его и размять.

Картофельное пюре снова положить в воду, добавить масло, перец, салат или мангольд, все вместе варить еще около 10 мин.

Подавать с пшеничным или кукурузным хлебом.



Суп картофельный с луком-пореем

400 г картофеля, 2 стебля лука-порея, 1 луковица, 2 моркови, 750 мл воды или куриного бульона, 1 ч. ложка соли, 0,5 стакана сливок, 2 ст. ложки нарезанного шнитт-лука, черный молотый перец по вкусу.



Картофель очистить, вымыть и нарезать кубиками. Лук-порей разрезать вдоль, тщательно промыть и нарезать пластинками. Репчатый лук очистить и нарезать колечками, морковь очистить, вымыть и нарезать тонкими кружочками.

Все овощи положить в кастрюлю, залить водой или бульоном, посолить, поперчить и на медленном огне под крышкой поварить 1 ч. Если использовать уже посоленный и поперченный бульон, то суп подсаливать осторожно. Сварившиеся овощи протереть через сито в ту же кастрюлю, подмешать сливки и еще раз разогреть, но не кипятить.

Подавать со шнитт-луком.



Похлебка чечевичная по-словацки

2,5 л воды, 500 г чечевицы, 2 луковицы, 250 г моркови, черный молотый перец, соль по вкусу.

Чечевицу варить вместе с нарезанными овощами 3 ч, часто помешивая. Посолить, поперчить и протереть через сито. Если похлебка очень густая, добавить воду, если жидкая, можно положить 1 ст. ложку манной крупы и проварить 10 мин.



Суп-пюре из белой фасоли

100 г сухой белой фасоли, 400 мл воды, 1 луковица, 1 ст. ложка топленого сливочного масла, 1 ч. ложка муки, красный молотый перец, зелень кинзы и укропа, соль по вкусу.



Фасоль перебрать, промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой и варить до готовности. Отвар слить в отдельную кастрюлю, фасоль протереть через сито, а затем вновь соединить с отваром и посолить.

Измельченный лук, спассерованный на масле, поджаренную муку, разведенную отваром, добавить в суп и на небольшом огне при постоянном помешивании довести до кипения.

Подавать, посыпав перцем и рубленой зеленью.



Суп овощной с брынзой

250 г свежей или замороженной стручковой фасоли, 1 луковица, 0,5 кочана капусты, 1 небольшой кочан цветной капусты, 150 г брынзы, зелень петрушки, 50 г подсолнечного масла, соль по вкусу.

Сваренную в подсоленной воде фасоль протереть через сито. Мелко нарезанный лук и капусту (белокочанную и цветную) припустить с маслом, добавив немного воды. Затем залить отваром фасоли. Довести до готовности.

Положить протертую фасоль и накрошенную брынзу. Через 10–15 мин снять с огня. Перед подачей заправить зеленью.



Суп-пюре из фасоли с сельдереем

56 *800 г сухой фасоли, 2 л воды, 3 стебля лука-порея, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 100 г сливок, 1 яичный*



желток, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, 500 мл овощного бульона, 150 г белого хлеба, соль по вкусу.

Фасоль, перебранную и промытую, залить водой, прибавить очищенные, вымытые и нарезанные лук-порей, морковь, сельдерей, посолить и варить до готовности, после чего протереть через сито вместе с отваром. Полученное пюре развести бульоном. Сливки подогреть, взбить с яичным желтком и эту смесь ввести в суп, добавить масло. Подавать горячим с гренками.



Суп-пюре из белой фасоли с яичными желтками

1 л овощного бульона, 400 г сухой белой фасоли, 100 г сливок, 350 г овощной замороженной смеси (морковь, сельдерей, лук-порей, зеленая фасоль), 2 яичных желтка, сливочное масло, соль по вкусу.

Фасоль промыть, залить холодной водой, посолить и варить на среднем огне до готовности. Затем отвар слить, фасоль растолочь, развести бульоном, протереть через сито, добавить масло и смесь из желтков и сливок. При подаче в горячий суп, налитый в тарелки, положить отдельно сваренные овощи.



Суп-пюре из фасоли с помидорами и макаронами

1,5 кг сухой фасоли, 2 л воды или овощного бульона, 50 г макарон, 3 помидора, 100 г сливок, 2 яичных



Овощные супы

желтка, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 луковица, черный молотый перец, соль по вкусу.

Фасоль замочить на ночь, сварить до готовности, слить воду, растолочь до пюреобразного состояния, развести водой или овощным бульоном до желаемой консистенции, довести до кипения, посолить, заправить сливками, маслом и желтками. Отдельно отварить мелкие макароны. Помидоры мелко нарезать и спассеровать в масле с нарезанным кубиками луком.

Макароны, помидоры и лук положить в суп при подаче. На отдельной тарелке подать тертый сыр.

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ



Ботвинья с огурцами

600 г щавеля, 6 свежих огурцов, зеленый лук, 1–2 ст. ложки измельченной зелени укропа, 0,5 ч. ложки горчицы или 1 ч. ложка тертого корня хрена, 1,5 л кислого кваса, сахар, соль по вкусу.

Щавель перебрать, вымыть, припустить в собственном соку и протереть через сито. Огурцы очистить от кожицы и нарезать. Зеленый лук вымыть, обсушить, измельчить и растереть с горчицей или хреном, солью и сахаром.

Все компоненты аккуратно переложить в супницу, посыпать зеленью и залить квасом.

Ботвинья будет значительно вкуснее, если в нее добавить 1 стакан шампанского.



Свекольник постный

4–5 сушеных грибов, 3 средние свеклы (отварные), 2 средних клубня картофеля (отварных), 2–3 соленых огурца, 100 г зеленого лука, пучок укропа, тертый хрен, сахар, 1,5 л кваса, яйца, сваренные вкрутую, сметана, черный молотый перец, соль по вкусу.



Грибы хорошо промыть, уложить в кастрюлю и залить водой так, чтобы она только прикрывала их.

Варить под крышкой на небольшом огне. Когда грибы станут мягкими, выложить их на дуршлаг, обсушить, мелко нарубить, развести отваром и перелить в миску, где будет готовиться свекольник.

Накрошить туда же свеклу, огурцы, лук, укроп, натертый на крупной терке картофель, заправить солью, перцем и хреном, по желанию добавить сахар и залить холодным квасом.

Подавать с четвертинками или половинками яиц и сметаной.



Свекольник селянский

2 средние свеклы (отварные), 2 средних клубня картофеля (отварных), 2–3 свежих огурца, 50 г редиса, 100 г зеленого лука, 1 л свекольного отвара, 2–3 яйца, сваренных вкрутую, соль, сахар по вкусу.

Картофель и яйца нарезать мелкими кубиками, свеклу и редис натереть на крупной терке, огурцы и лук измельчить.

Все хорошо, но осторожно перемешать в миске, добавив соль и сахар по вкусу. В миску с овощной смесью вылить свекольный отвар и перемешать.

По желанию свекольный отвар можно заменить кефиром.

Свекольник можно приготовить и из сырой свеклы. Для этого промытую и очищенную свеклу надо натереть на крупной терке, залить кипяченой охлажденной водой и добавить сахар, соль, уксус по вкусу.



Измельченные овощи (отварной картофель, огурцы, редис, лук) и яйца положить в свекольный настой, размешать и поставить в холодильник на 40–50 мин.



Холодник из помидоров

8–10 средних помидоров, 2 стакана сметаны, 100 г зеленого лука, 1 луковица, 1 пучок укропа, 1 л кипяченой воды, черный молотый перец, соль по вкусу.

Помидоры вымыть, ошпарить и, удалив с них кожицу, протереть через сито.

Добавить мелко нарезанные репчатый и зеленый лук, укроп, посолить и поперчить по вкусу, залить холодной кипяченой водой.

Подавать со сметаной.

Отдельно можно подать отварной молодой картофель.



Холодник с крупой

5 свежих помидоров, 0,5 стакана риса, 500 мл кефира, 200 мл воды, сметана, измельченная зелень петрушки или укропа, черный молотый перец, соль.

Рис промыть, залить на 5–6 мин кипятком, откинуть на сито, снова промыть. Залить водой и отварить до готовности.

Помидоры ошпарить, удалить кожицу и протереть через сито. Пюре добавить в рис, довести до кипения



и снять с огня. Посолить, охладить, влить кефир. Подавать со сметаной, перцем и зеленью.



Холодник с морковью и творогом

1 л молока, 1 л воды, 5 шт. моркови, 200 г творога, 2 ст. ложки изюма, 0,5 стакана сметаны, соль по вкусу.

Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке, залить 1 стаканом молока и припускать до тех пор, пока она не станет мягкой, затем снять с огня и остудить.

Положить в эту же посуду протертый пастеризованный творог, сметану, изюм, залить холодным кипяченым молоком, водой, посолить и хорошо размешать.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
ГОРЯЧИЕ СУПЫ	5
Сборные овощные заправочные супы	5
Заправочные овощные супы с грибами	28
Заправочные овощные супы с мучными изделиями	38
Заправочные овощные супы с крупой	43
Заправочные овощные супы с бобовыми	46
Супы-пюре	49
ХОЛОДНЫЕ СУПЫ	59

ОВОЩНЫЕ СУПЫ

Редактор Г. С. Выдревич
Художник А. Ю. Котова
Художественный редактор А. Г. Лютиков
Технический редактор К. В. Силаева
Корректор И. Г. Иванова

ООО «Издательство «Терция»
191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н
e-mail: tercia@qhome.ru

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

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

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

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

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

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

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.
Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 501-91-19. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

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

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

Подписано в печать 29.01.2008.
Формат 70х100¹/32. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.
Доп. тираж 5000 экз. Заказ № 748

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