

ТАДЕУШ БАРОВИЧ

ПАШТЕТЫ, пудинги, соусы



УДК 64
ББК 36.997
Б20

Tadeusz Barowicz
NAJLEPSZE PASZTETY

Перевод с польского
И. Шкадиной

Художественное оформление
М. Кудрявцевой

Фото на обложке К. Корнешова
Стиль Н. Корнешовой

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

Барович Т.

Б20 Паштеты, пудинги, соусы /Пер. с пол. — М.:
Мой Мир ГмБХ & Ко. КГ, 2007. — 176 с. —
(Кулинарная серия).

ISBN 978-3-86605-794-4

В этой книге собрана целая коллекция разнообразных паштетов, нежных пудингов, аппетитных пирогов, воздушных суфле и восхитительных соусов. С их помощью хозяйка без труда сможет приготовить угощение для домашнего и праздничного стола — от горячих сытных блюд и легких закусок до вкуснейших десертов.

УДК 64
ББК 36.997

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

ISBN 978-3-86605-794-4

Вместо вступления

«В большую кастрюлю положить свинину, грудинку и разрезанного на четвертинки цыпленка, а также овощи, грибы и приправы. Залить двумя стаканами воды и тушить на слабом огне...» Так или примерно так начинается большинство традиционных рецептов паштетов. Способов их приготовления не сосчитать, паштеты были известны еще во времена Древнего Рима. Ставшие уже классическими паштеты придумали французские мэтры кулинарии в Средние века. В 1440 году указом короля Франции были подробно определены права и обязанности паштетников, как тогда называли специалистов, занимающихся этим ремеслом. Под угрозой наказания было запрещено, в частности, использовать несвежие продукты или продукты не лучшего качества, а также продавать подогретые паштеты. Начало современному искусству изготовления паштетов было положено при дворе короля Людовика XIV, правившего во Франции в конце XVII — начале XVIII веков. Французские кулинары тогда соревновались в изобретении все новых и новых рецептов этого блюда. Веками многие области Франции специализирова-

лись на определенных видах паштетов, и там до сих пор хранят в тайне свои рецепты. Например, рецепт паштета «Шартрез» из мяса куропаток или страсбургского — из печени птицы.

Именно французская кухня положила начало принятому во всем мире делению паштетов на две группы:

- запекаемые в форме
- запекаемые в тесте.

Первые делают из молотого печеного или вареного мяса (дичи, домашних птицы или скота), смешанного с печенью, намоченной и отжатой булкой, яйцами и приправами. Их готовят на пару в специальной форме (форме для пудингов) или запекают в духовке в тортовнице (форме для тортов).

Паштеты в тесте, в свою очередь, делятся на три вида:

- паштеты из фарша (дичи, птицы, домашнего скота) или рыбы в тесте (дрожжевом, полупесочном, слоеном дрожжевом, слоеном), запеченные в духовке;
- паштеты порционные (так называемые паштеттики или пирожки): готовое слоеное дрожжевое, слоеное или заварное тесто начиняют различными фаршами либо сырое дрожжевое, песочное или блинное тесто начиняют фаршем и запекают или поджаривают;

- многопорционные паштеты: готовое слоеное дрожжевое или слоеное тесто начиняют приготовленным фаршем.

В польскую кухню паштеты попали вместе с модой на все французское в XVII веке после визита в Польшу жены короля Владислава IV Марии Людвики. Сначала по примеру королевского двора паштеты появились на столах аристократов, а в XVIII веке получили распространение среди большинства дворянства. Первыми изготовление этого лакомства освоили кондитеры, некоторые из которых могли сделать горячие и холодные паштеты минимум восемнадцатью способами. Паштеты тех времен не слишком напоминали те, которые популярны в наши дни.

Сейчас типичный паштет представляет собой однородную, многократно перемолотую смесь мяса, небольшого количества овощей и приправ, запеченную в форме. Готовят паштеты из мяса домашнего скота, птицы, рыбы, ливера, дичи, морепродуктов... Богатство и разнообразие вкусовому букету паштета придают тимьян, базилик, розмарин, майоран, можжевельник, лавровый лист, различные сорта перца, имбирь, мускатный орех, гвоздика, лук, морковь, петрушка (корень и зелень), грибы и отвары из грибов, свежие и сушеные абрикосы, изюм, сливы, апельсины, лимоны, орехи.



Паштеты вместе с пудингами и суфле составляют группу холодных и горячих закусок, которые объединяют исходное сырье — молотые продукты, и

схожий способ приготовления — их варят на пару или запекают в духовке. В наши дни паштеты в горячем или холодном виде считаются самым изысканным украшением любого стола. Впрочем, их готовят не только на праздники, но и в будни, особенно пирожки в дополнение к прозрачным супам, паштеты на ужин или в качестве второго блюда. У тех, кто только осваивает азы искусства кулинарии, могут возникнуть определенные трудности с этим блюдом. Однако я советую вам не пожалеть времени и усилий на то, чтобы освоить принципы приготовления паштетов, пирожков, пудингов и суфле. Они очень привлекательны и вкусны, а сделать их при желании можно, что немаловажно, из таких недорогих компонентов, как потроха, обрезки мяса и даже остатки продуктов после приготовления других блюд. Обратите особое внимание на пудинги и суфле: по сравнению с паштетами они еще не столь распространены и довольно редко появляются на наших столах.

В этой книжке собраны рецепты, которые я позаимствовал из различных национальных кухонь, прежде всего французской, немецкой, английской, русской и, конечно же, польской. Хочу поделиться с вами и своими собственными проверенными рецептами. Я постарался описать способы приготовления как можно более ясно и понятно, так что справится даже неопытный кулинар.

А теперь — за работу. И приятного аппетита!

Паштеты



Приготовление изысканных блюд не обязательно должно быть сложным. Паштеты — это настоящие деликатесы, они не только великолепны на вкус, но и превосходно выглядят на столе. Когда-то паштеты подавали в основном на обед, как правило, на третью перемену, после супов и мясных блюд, вместе с салатами, трюфелями и артишоками. В наши дни они служат в качестве закуски перед основным блюдом или их можно просто намазать на бутерброд, чтобы заморить червячка, когда возникнет такое желание. Паштеты могут входить в состав других блюд, например, ими начиняют ножки птицы, свиные ножки, грибы и даже готовят из них заливное.

Приготовление паштетов — дело, может, и трудоемкое, но технологически несложное. Если грамотно подобрать ингредиенты и правильно сделать фарш, блюдо обязательно удастся. Перед тем как приступить к приготовлению паштета, советую обратить внимание на следующие рекомендации:

- ◆ Независимо от вида паштета фарш всегда должен пропитаться ароматом приправ.
- ◆ Чтобы фарш был более рыхлым, в него следует добавить намоченную в молоке, сметане или бульоне, а потом отжатую булку.

- ◆ Все перечисленные в рецепте ингредиенты 2—3 раза пропускают через мясорубку (в последний раз — через мелкаячеистую сетку). Чтобы паштет получился как можно более однородным, перемолотую массу нужно дополнительно перемешать в миксере и протереть через сито.
- ◆ Перед тем как выкладывать паштет в посуду, в которой он будет запекаться, ее нужно смазать жиром и посыпать панировочными сухарями или положить в нее полоски грудинки либо свиного сала, чтобы паштет не пригорел и не прилип. Поверхность мясной массы тоже прикрывают полосками жира, чтобы она не засохла и не потрескалась.
- ◆ При запекании паштета на пару форму с ним ставят в несколько большую посуду, заполненную водой на $\frac{3}{4}$ объема, и помещают в разогретую духовку. Образующийся при этом водяной пар увлажняет воздух, паштет запекается медленно, равномерно и не пригорает сверху.
- ◆ Тесто предотвращает высыхание мясной массы в процессе запекания, и паштет дольше остается свежим после приготовления. Если во время запекания тесто начало темнеть слишком быстро, паштет следует накрыть алюминиевой фольгой.
- ◆ Паштеты в тесте запекают в форме или непосредственно на противне. В первом случае

- больше всего подходят жестяные формочки с высокими краями, разъемные, как формы для тортов, огнеупорные керамические или фарфоровые формы.
- ◆ Паштет вынимают из формы только после того, как он полностью остынет, иначе он может раскрошиться. Чтобы паштет легче вынимался, форму надо перевернуть и полить ее дно и края горячей водой, а затем отделить ножом паштет от края формы.
 - ◆ После охлаждения паштет можно залить желе, тонкий вкус которого замечательно гармонирует со вкусом паштета. Кроме того, желе предотвращает паштет от высыхания.
 - ◆ В процессе запекания паштета в тесте образующийся внутри массы водяной пар может вызывать расслоение и растрескивание блюда. Чтобы избежать этого, в тесте проделывают отверстие и вставляют небольшую трубку (а в большие паштеты — даже две). Это могут быть специальный металлический конус, картонная трубка или трубка из алюминиевой фольги.
 - ◆ После охлаждения паштета через трубку можно также влить желе — когда оно начнет застывать. Затем паштет ставят в холодильник на несколько часов, чтобы он как следует остыл.
 - ◆ Чтобы в большом паштете не появились трещины, его охлаждают, накрыв картонкой такого же размера и поставив сверху гирю весом $\frac{1}{2}$ кг.

- ♦ Чтобы паштет приобрел соответствующие вкус и аромат, после охлаждения он должен в течение 1—2 дней дозреть в холодильнике.

При использовании паштетов в повседневном меню их следует для разнообразия подавать в сочетаниях с различными блюдами. *Холодные паштеты* подают с соусами: майонезом, татарским, из хрена, грибным и томатным; с маринованными грибами, огурцами, пикулями, зелеными помидорами; с салатами из помидоров, сладкого перца, квашеной капусты, краснокочанной капусты и т.д. Необходимой добавкой является выпечка из белой пшеничной муки или из очень темной, грубого помола.

К горячим паштетам обычно предлагают печеный картофель или картофель фри, а кулинары с берегов Сены рекомендуют подавать паштеты порциями на хрустящих гренках с холодными соусами и сырыми овощами. Из горячих соусов особенно хороши бешамель, пулетт и белый лимонный. В конце книжки есть раздел, содержащий рецепты соусов, которые чаще всего подают к паштетам.

Паштет из кабана

Паштетная масса:

600 г мяса кабана (окорок,
филейная вырезка)
300 г свежей грудинки
1 луковица

2 яйца
6 ст. ложек коньяка или бренди
6 молотых ягод можжевельника
щепоть мускатного ореха
перец, соль

Маринад:

1 бутылка красного сухого вина
2 луковицы
3 гвоздички
по 5 горошин перца и ягод можжевельника
1 ст. ложка оливкового масла
тимьян

Кроме того:

6 ломтей свиного сала
3 лавровых листа

Приготовить маринад: вино соединить с оливковым маслом, добавить мелко порезанный лук, гвоздику, перец, можжевельник, тимьян и перемешать.

Приготовить паштетную массу: мясо ополоснуть, обсушить, порезать кусками и положить в маринад на 24 часа, потом хорошо просушить; грудинку и мясо пропустить через мясорубку, используя решетку с маленькими отверстиями, добавить коньяк, яйца, по щепотке соли, перца, мускатного ореха, можжевельник, мелко порезанный лук и тщательно размешать.

Дно и края формы для запекания выложить ломтями свиного сала, наполнить форму фаршем, сверху положить лавровые листья и накрыть алюминиевой фольгой. Запекать 1½ часа в духовке, нагретой до 220 °С. Готовый паштет поставить в холодное место на 24 часа. Подавать с хреном, грушами и сливами в уксусе.

Паштет из зайца

Паштетная масса:

450 г грудки и ливер зайца
 300 г жирной свинины
 200 г свиной печени
 100 г свежей грудинки
 100 г лука
 100 г моркови
 50 г корня петрушки
 4 яйца
 2 черствые булки
 (небольшие круглые булочки)
 15 г сушеных грибов
 1 лавровый лист
 5 горошин черного перца
 4 горошины гвоздичного перца
 10 ягод можжевельника
 ¼ ч. ложки имбиря
 щепот мускатного ореха
 молотый перец
 соль

Кроме того:

веточка сушеного розмарина
 веточка сушеного тимьяна
 100 г свиного сала
 по 1 ст. ложке жира и панировочных сухарей
 для обработки формы

Приготовить паштетную массу: овощи почистить и помыть; грибы и мясо ополоснуть, просушить, положить в кастрюлю вместе с грудинкой, морковью, корнем петрушки и луком, залить небольшим количеством воды, добавить лавровый лист, горошины черного и гвоздичного перца, соль и тушить на слабом огне 40—50 минут, пока мясо не станет мягким; печень ополоснуть, просушить, очистить от пленок, порезать на небольшие куски, положить в кастрюлю, залить мясным бульоном и тоже тушить, но не дольше 10 минут; булки намочить в бульоне; мясо, печень, грудинку и отжатые булки дважды пропустить через мясорубку, используя решетку с маленькими отверстиями, в полученную массу добавить яйца, имбирь, мускатный орех, молотый перец и 4 растолченные в ступке ягоды можжевельника, вымесить так, чтобы получилась однородная масса, и посолить по вкусу.

Форму, смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями, наполнить паштетной массой на ¾ высоты. Сверху паштет прикрыть большими ломтями свиного сала, на них положить веточки трав и оставшиеся ягоды можжевельника. Форму

плотно закрыть и варить паштет на пару в течение 1 1/2 часа или запекать около 1 часа в духовке, нагретой до температуры 190 °С. Затем остудить и вынуть из формы.

Паштет трехслойный из зайца

Паштетная масса:

1 1/2 кг костреца и задней части зайца
400 г свиного окорока
150 г подгрудка
200 г печени птицы
2 луковицы
2 моркови
сельдерей
корень петрушки
1/2 лука порея
1/2 булки вроцлавской
4 яйца
1/2 лаврового листа
несколько горошин черного и гвоздичного перца
2 гвоздики
щепоть имбиря и мускатного ореха
перец
соль

Желе:

2 ч. ложки желатина
1 стакан бульона
400 г сыра (например, гауда)

Кроме того:

жир и панировочные сухари
для обработки формы

Приготовить паштетную массу: овощи и коренья почистить, помыть и порезать кусочками; все мясо, кроме печени, положить в кастрюлю, добавить овощи и коренья, соль, травы, перец, гвоздику, лавровый лист и варить на слабом огне 2—3 часа; положить печень и варить еще 15 минут (должно остаться немного бульона); мясо вынуть, бульон процедить и отлить стакан, а в оставшемся бульоне намочить булку; мясо и отжатую булку два раза пропустить через мясорубку, вымесить с яйцами, добавить по вкусу перец, соль, мускатный орех и имбирь.

Форму для торта смазать жиром, посыпать панировочными сухарями, выложить в нее мясную массу и запекать 40 минут при температуре 180 °С.

Приготовить желе: желатин растворить в стакане бульона.

Сверху горячего паштета положить ломти сыра, охладить, а затем залить застывающим желе. Когда оно окончательно застынет, вынуть паштет из формы.

Паштет праздничный

Паштетная масса:

по 600 г мяса зайца и кабана
(можно замороженного)

по 200 г моркови и корня петрушки
 2 черствые маленькие круглые булочки
 1 стакан молока
 6 желтков
 2 стакана кислой сметаны
 2 лаврового листа
 гвоздичный перец
 мускатный орех
 перец
 соль

Кроме того:

несколько ломтей копченого свиного сала

Приготовить паштетную массу: почищенные овощи и коренья вместе с мясом залить подсоленной водой, добавить 2 лавровых листа, несколько горошин гвоздичного перца и варить до мягкости; сваренное мясо порезать на куски и трижды пропустить через мясорубку вместе с заранее намоченными в молоке и отжатыми булками, добавить желтки, сметану, свежемолотый перец и мускатный орех по вкусу, вымесить до получения однородной массы и посолить.

Форму для запекания выложить ломтями свиного сала, переложить массу в форму, выровнять верх, прикрыть ломтями сала, поставить в духовку, нагретую до 160 °С, и запекать около 40 минут. Подавать с выпечкой.

Паштет из мяса классический**Паштетная масса:**

250 г свинины без костей
 250 г нежирной говядины без костей
 250 г телятины или мяса птицы без костей
 250 г телячьей или свиной печени
 или печени птицы
 250 г свиного сала
 150 г моркови
 80 г сельдерея
 100 г корня петрушки
 200 г лука
 2 черствые маленькие круглые булочки
 4 яйца
 2 ст. ложки сливочного масла
 2 ст. ложки растительного масла
 2 лавровых листа
 по 8 горошин гвоздичного и черного перца
 по ½ ч. ложки мускатного ореха и имбиря
 перец, соль

Кроме того:

2 ст. ложки жира
 2 ст. ложки панировочных сухарей для обработки формы

Приготовить паштетную массу: морковь, сельдерей и петрушку почистить, ополоснуть и порезать небольшими кусочками; мясо помыть, обсушить

и порезать кусками; свиное сало ополоснуть и порезать большими кусками; на сковороде разогреть растительное и сливочное масло, обжарить в нем мясо и свиное сало и переложить в кастрюлю. Лук почистить, порезать, подрумянить в оставшемся на сковороде жире, положить в кастрюлю с мясом и салом, добавить остальные овощи, лавровый лист, гвоздичный перец, горошины черного перца, соль, налить воды, чтобы покрыла мясо, и варить на слабом огне 50—60 минут, пока мясо не станет мягким. Ополоснуть печень, очистить от пленок и добавить к мясу за 10 минут до окончания варки; снять кастрюлю с огня, положить в бульон булки, чтобы размокли; охлажденное мясо, печень, овощи и булки дважды пропустить через мясорубку, используя решетку с небольшими отверстиями, добавить яйца, мускатный орех, имбирь и перец, посолить по вкусу и очень тщательно размешать.

Форму для запекания смазать жиром, посыпать панировочными сухарями, наполнить массой на $\frac{2}{3}$ высоты и запекать 30—40 минут в духовке, нагретой до температуры 190—200 °С. Проколоть паштет палочкой. Если он липнет к ней, запекать еще 10—15 минут. Охладить в форме.

Паштет нежный

Паштетная масса:

$\frac{1}{2}$ кг нежирной свинины

$\frac{1}{2}$ кг свиной печени

100 г печени птицы

50 г свиного сала
100 г шампиньонов
2 луковицы
3 зубчика чеснока
40 г сливочного масла
3 ст. ложки мадеры или красного сухого вина
200 г вареного окорока
2 ст. ложки польского коньяка
4 желтка
2 белка
1 ч. ложка перца
2 ч. ложки соли
тимьян
майоран
толченая гвоздика
1 лимон
2 ст. ложки мелко порезанной зелени петрушки
1—2 лавровых листа
10 ягод можжевельника
2 ч. ложки желатина
7 ст. ложек мадеры (для желе)

Кроме того:

200 г свиного сала

ломтики апельсина

$\frac{1}{2}$ яйца

Приготовить паштетную массу: свинину, свиное сало и свиную печень порезать и пропустить через мясорубку, используя решетку с мелкими от-

верстиями; очищенный лук и чеснок мелко порубить и поджарить в растопленном сливочном масле до прозрачности; печень птицы вымыть, обсушить и подрумянить с двух сторон в жире, оставшемся после поджаривания лука, получившийся соус развести тремя ложками мадеры. Шампиньоны почистить, большие порезать, маленькие оставить целыми и поджарить в сливочном масле. Половину мелко порезанного окорока, лук, чеснок, мясной соус, желтки, мадеру, приправы, сок и тертую кожуру лимона добавить к мясной массе и хорошо перемешать.

Форму для запекания выложить ломтями свиного сала и положить в нее половину массы. Оставшийся окорок порезать полосками и вместе с шампиньонами, печенью птицы и зеленью петрушки разложить на мясной массе, сверху положить оставшуюся массу так, чтобы она была на 3 см ниже верхнего края формы. Прикрыть форму вырезанным по размеру куском алюминиевой фольги, накрыть крышкой, поставить в посуду большего размера, влить в нее кипящую воду, поставить в духовку, нагретую до 180 °С, и запекать 90 минут. Вынуть из духовки, слить получившийся соус, накрыть паштет фольгой, сверху положить дощечку, придавить гирей и поставить в холодильник на 24 часа. Украсить паштет порезанными пополам ломтиками апельсина и кусочками сваренного вкрутую яйца.

Приготовить желе: мадеру смешать с двумя ложками воды и добавить замоченный в кипяченой воде желатин.

Застывающим желе полить паштет.

Паштет домашний

Паштетная масса:

½ кг сырой грудинки
600 г телятины
600 г свинины
200 г печени
1 черствая небольшая булочка
½ стакана молока
3 яйца
2 сушеных гриба
½ стакана овощного бульона
1 лавровый лист
мускатный орех
гвоздичный перец
черный перец, соль

Кроме того:

жир для обработки формы

Приготовить паштетную массу: мясо порезать, поджарить, влить немного бульона, положить грибы, лавровый лист, по несколько горошин гвоздичного и черного перца и тушить, пока мясо не станет мягким; печень порезать на куски, ошпарить кипятком и в конце тушения добавить к мясу; все это охладить, пропустить через мясорубку вместе с намоченной в молоке и отжатой булкой, добавить яйца, соль и перец по вкусу, тертый мускатный орех и тщательно перемешать.

Выложить массу в смазанную жиром форму и поставить в духовку, нагретую до 190 °С.

Паштет из цыпленка

Паштетная масса:

цыпленок

зелень и коренья

300—400 г шампиньонов

2—3 яйца

2 ст. ложки панировочных сухарей

3 зубчика чеснока

2 луковицы

50 г сливочного масла

2 ст. ложки растительного масла

заправка вегетта

перец, соль

Кроме того:

сливочное масло для обработки формы

Приготовить паштетную массу: почищенные и вымытые овощи и коренья положить в слегка подсоленную кипящую воду и варить 45 минут; выпотрошенного и обработанного цыпленка сварить в полувываренном овощном бульоне, когда он станет мягким, вынуть цыпленка из бульона, охладить и отделить мясо от костей; шампиньоны и лук порезать, поджарить в растительном масле, пропустить два раза через мясорубку вместе с мясом, добавить па-

нировочные сухари, раздавленный в чесночнице чеснок, яйца, растопленное сливочное масло, заправить вегеттой, перцем, солью и тщательно вымесить.

Жаростойкую посуду или продолговатую сковороду смазать сливочным маслом, наполнить паштетом на $\frac{2}{3}$ высоты и запекать в разогретой духовке примерно 30 минут.

Подавать в холодном виде с выпечкой, пикулями и хреном.

Паштет страсбургский

Паштетная масса:

1 кг гусяной печени

250 г свиного сала

100 г шампиньонов

2 луковицы

1 стакан молока

3 ст. ложки мясного бульона

1 ч. ложка сливочного масла

$\frac{1}{2}$ ч. ложки мускатного ореха

$\frac{1}{4}$ ч. ложки молотого гвоздичного перца

черный перец, соль

Кроме того:

жир для обработки формы

Приготовить паштетную массу: очищенную от пленок гусяную печень на ночь замочить в молоке, а затем потушить в масле; мелко порезать шам-

пиньоны, лук и половину свиного сала, остальное сало порезать тонкими ломтиками, половину из них выложить на дно кастрюли, положить на них гусиную печень и остальные ломтики сала, а сверху — тушенные с луком шампиньоны, залить бульоном и тушить 45 минут под крышкой на слабом огне; все это дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить соль, перец, травы, мускатный орех и тщательно перемешать.

Наполнить паштетом смазанные жиром маленькие жароустойчивые формочки (кокотницы), поставить в разогретую духовку и запекать 25 минут.

Паштет из утки

Паштетная масса:

600 г утиной печени
400 г утиных грудок
400 г сливочного масла
3 яйца
перец, соль

Маринад:

5 ст. ложек порто
2 ст. ложки польского коньяка
цедра апельсина

Соус:

½ кг малины (можно замороженной)
1 кг грейпфрутов

Кроме того:

300 г свиного сала

Приготовить маринад: в миске смешать порто, коньяк и апельсиновую цедру. Утиную печень и грудки положить в маринад на 12 часов.

Приготовить паштетную массу: сливочное масло растопить и охладить; мясо и печень вынуть из маринада, измельчить блендером, смешать с яйцами, вливая в это время тонкой струйкой масло, добавить по вкусу соль и перец.

Свиное сало заморозить, а потом порезать очень тонкими ломтиками, выложить ими форму, наполнить мясной массой и запекать примерно 1½ часа в духовке, нагретой до 180 °С. Готовый паштет (он должен быть розовым) охладить и порезать ломтями.

Приготовить соус: грейпфруты почистить, снять с них белую пленочку и разделить на дольки; малину перебрать, несколько ягод оставить для украшения, а остальные вместе с грейпфрутами измельчить миксером, потом протереть через сито и перемешать. Перед подачей на стол полить паштет соусом, украсить малиной и дольками грейпфрута.

Паштет из печени птицы

Паштетная масса:

400 г печени птицы
150 г свинины

150 г телятины
 1 луковица
 2 ст. ложки растительного масла
 1 яйцо
 100 г замороженной спаржевой фасоли
 мускатный орех
 тимьян
 перец
 соль

Маринад:

½ стакана белого сухого вина
 1 ст. ложка растительного масла

Кроме того:

12 ломтиков копченой грудинки

Приготовить маринад: вино смешать с ложкой растительного масла. Печень вымыть, порезать кусочками, посыпать тимьяном, мускатным орехом, солью и перцем, залить маринадом и поставить на ночь в холодильник.

Приготовить паштетную массу: лук почистить, мелко порезать и поджарить в двух ложках растительного масла до прозрачности; фасоль опустить на 4 минуты в кипящую подсоленную воду, затем воду слить; 3 ложки порезанной печени отложить, а остальную печень, свинину и телятину перемолоть, добавить маринад, лук и яйцо, размешать и по вкусу поперчить.

Продолговатую форму выложить алюминиевой фольгой и ломтиками грудинки (несколько ломтиков оставить), выложить 1/2 массы, сверху положить слой фасоли и порезанную печень, накрыть остальной массой, поставить в плоскую сковороду с водой и запекать час при температуре 160 °С. Через 30 минут запекания прикрыть паштет сверху ломтиками грудинки. Охладить паштет и поставить на ночь в холодильник.

Подавать с зеленым салатом и гренками или выпечкой.

Паштет из печени птицы с луком**Паштетная масса:**

600 г печени птицы
 300 г лука
 1 ст. ложка тимьяна
 4 ст. ложки сливочного масла
 перец
 соль

Приготовить паштетную массу: лук мелко порезать и на очень слабом огне тушить 25 минут в двух ложках сливочного масла, оставить жир на сковороде, а лук, слив с него масло, переложить в другую посуду; положить на сковороду остальное сливочное масло, быстро (в течение 5 минут) обжарить в нем посыпанную тимьяном печень, которая в середине должна остаться розовой, еще теплой

пропустить ее дважды вместе с луком через мясорубку, используя решетку с очень мелкими отверстиями, добавить соль, перец и размешать так, чтобы получилась однородная масса.

Паштет выложить в стеклянную посуду и поставить на несколько часов в холодильник. Подавать в качестве закуски.

Паштет из птицы с грибами

Паштетная масса:

- 1 кг свежих грибов (например, шампиньонов)
- ½ кг мяса цыпленка
- 2 яйца
- 1 луковица
- 5 ст. ложек коньяка
- 2 стакана сметаны 35 %-ной жирности
- 2 ст. ложки мелко порезанной зелени петрушки
- сок 1 лимона
- 1 ст. ложка сливочного масла
- перец,
- соль

Приготовить паштетную массу: мясо вымыть, обсушить, порезать кусочками, измельчить блендером и смешать со сметаной, яйцами и коньяком; лук почистить и порезать кольцами; грибы почистить, ополоснуть, просушить, порезать тонкими ломтиками, обжарить вместе с луком в сливочном масле, добавив в конце зелень петрушки и лимон-

ный сок, охладить, смешать с мясной массой, посолить и поперчить по вкусу.

Форму выложить фольгой, положить массу, выровнять поверхность и запекать 90 минут на пару в духовке, нагретой до 160 °С.

Подавать с зеленым салатом и выпечкой из белой муки.

Паштет из индейки

Паштетная масса:

- ½ индейки
- ½ кг подгрудка
- 400 г свиного сала
- перец, соль

Маринад:

- 1 стакан белого сухого вина
- 1 рюмка порто
- 2 ст. ложки растительного масла
- 1 морковь
- 1 луковица
- 2 луковицы шалот
- 4 зубчика чеснока
- 2 гвоздички
- 1 лавровый лист
- тимьян
- 4 веточки зелени петрушки
- перец

Кроме того:

100 г свиного сала

свиная кожа

Приготовить маринад: смешать вино с порто и растительным маслом. Из индейки вынуть кости, мясо, подгрудок, 300 г свиного сала, порезанную ломтиками морковь, лук-шалот, чеснок, гвоздику, соль, перец, зелень петрушки, тимьян и лавровый лист сложить в керамическую посуду, залить маринадом, накрыть и поставить в холодное место на 24 часа.

Приготовить паштетную массу: вынуть из маринада мясо, переднюю часть шеи и сало, несколько ломтиков сала отложить, а остальные вместе с мясом дважды пропустить через мясорубку, используя решетку с мелкими отверстиями, посолить и поперчить по вкусу и тщательно вымесить. На дно формы уложить ломтики немаринованного свиного сала, на них — мясную массу, в середину — отложенные ломтики маринованного сала, прижать, прикрыть свиной кожей, форму плотно закрыть и запекать на пару в очень горячей духовке 90 минут. Затем кожу снять, а паштет поставить в холодное место на несколько дней. Подавать с острыми соусами.

Паштет литовский

Паштетная масса:

½ кг говяжьей или свиной печени

1 яйцо

4 луковицы

60 г смальца

6 ломтиков свиного сала

½ рюмки красного вина

мускатный орех

перец, соль.

Кроме того:

смаlec и панировочные сухари

для обработки формы.

Приготовить паштетную массу: печень очистить от жил и пленок и порезать тонкими полосками; в сильно разогретом смальце поджарить мелко порубленный лук, добавить печень и поджарить ее минутку вместе с луком; свиное сало немного прокипятить в небольшом количестве кипящей воды и быстро облить холодной водой; охлажденную печень дважды пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить яйцо, вино, посолить и поперчить по вкусу, посыпать тертым мускатным орехом и тщательно вымесить.

Форму смазать смальцем и посыпать панировочными сухарями, дно выложить полосками прокипяченного свиного сала, посыпать их солью и перцем, положить массу и запекать в разогретой духовке 30 минут. Готовый паштет поставить на несколько часов в холодное место, а потом выложить на тарелку.

Подавать с выпечкой из белой и темной муки и с пикулями.

Паштет финский

Тесто:

600 г муки
300 г сливочного масла
1 яйцо
1 ч. ложка соли

Паштетная масса:

1 кг смешанного фарша
2 луковицы
120 г шампиньонов
3 яйца
150 г сыра
4 ст. ложки растительного масла
1 стакан панировочных сухарей
1 пучок зелени петрушки
перец, соль

Кроме того:

жир для обработки противня
1 яйцо
2 ст. ложки молока

Приготовить тесто: муку просеять на разделочную доску, порубить в ней сливочное масло, сделать углубление, влить 8—10 столовых ложек воды, доба-

вить яйцо, посолить, быстро замесить тесто, завернуть в фольгу и положить в холодильник на 30 минут.

Приготовить паштетную массу: шампиньоны почистить и порезать кусочками; лук почистить и мелко порубить; петрушку ополоснуть и мелко порубить листики; сыр натереть на мелкой терке; разогреть на сковороде растительное масло, поджарить в нем шампиньоны, добавить фарш и, помешивая, жарить, пока он не станет коричневым; переложить в миску, добавить лук, зелень петрушки, три яйца, тертый сыр, панировочные сухари, посолить, поперчить по вкусу и тщательно перемешать.

Тесто раскатать в две овальные лепешки, одну положить на смазанный жиром противень и смазать края лепешки яйцом, взболтанным с молоком. Из мясной массы сделать толстый валик, положить его на тесто, накрыть другой лепешкой и края лепешек хорошенько слепить. Шов по низу при помощи вилки украсить декоративной каймой. В середине паштета сделать отверстие и вставить трубку. Из остатков теста вырезать украшения и уложить сверху. Смазать паштет остатками взболтанного яйца и запекать 30 минут при 220 °С.

Подавать теплым или холодным с клюквой и кислой сметаной.

Паштет в песочном тесте

Тесто:

300 г муки

150 г сливочного масла

3 желтка

соль

Паштетная масса:

250 г телятины

200 г сырой грудинки

200 г телячьей или свиной печени

50 г свиного сала

100 г зелени и кореньев

3 яйца

1 небольшая булочка

1 лавровый лист

перец

имбирь

мускатный орех

соль

Кроме того:

веточки петрушки

½ яйца

Приготовить тесто: муку просеять на разделочную доску, порубить в ней сливочное масло, добавить желтки, щепотку соли, все ингредиенты соединить вместе, накрыть и поставить в холодное место на час.

Приготовить паштетную массу: телятину, грудинку и очищенные корни ополоснуть, добавить приправы, залить водой и варить на слабом ог-

не примерно 90 минут; посолить через 45 минут после начала варки, чуть позже положить свиное сало и варить еще около 30 минут; когда мясо станет очень мягким, охладить его и вынуть кости; печень очистить от пленок, порезать ломтиками, залить кипящим бульоном и тушить 5 минут; булку намочить в бульоне; мясо, печень и отжатую булку дважды пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, мускатный орех, яйца и тщательно растереть так, чтобы получилась пышная рыхлая масса.

Тесто раскатать, половину отложить, другой половиной выложить дно и края формы и выпекать в очень горячей духовке 15—20 минут так, чтобы тесто пропеклось, но не подрумянилось. Вынуть, охладить, выложить в форму паштетную массу и полностью прикрыть ее раскатанной второй половиной теста. Украсить края и верх паштета полосками или валиками из теста, смазать взболтанным яйцом, проколоть в нескольких местах чем-нибудь острым до самого дна и запекать в хорошо разогретой духовке в течение часа. Горячий паштет выложить на плоское блюдо и украсить веточками петрушки.

Подавать с горчичным соусом или соусом из корншонов.

Паштет из молотого мяса

Тесто:

250 г муки

100 г маргарина

1 яйцо

1 ч. ложка соли

Паштетная масса:

½ кг говяжьего фарша

200 г окорока

50 г шампиньонов

1 луковица

1 яйцо

1 черствая небольшая булочка

2 ст. ложки растительного масла

мускатный орех

перец, соль

Кроме того:

жир для смазывания формы

1 желток

Приготовить тесто: из муки, маргарина, яйца и соли вымесить гладкое тесто, придать ему форму шара и на 50 минут положить в холодильник.

Приготовить паштетную массу: намочить в воде булку и хорошенько ее отжать; лук почистить и помыть; шампиньоны тщательно почистить, помыть, вместе с луком мелко порезать и поджарить в разогретом растительном масле; добавить мелко порезанный окорок, фарш и поджаривать, пока не испарится весь соус, затем охладить; соединить с яйцом и отжатой булкой, заправить по вкусу мускатным орехом, солью и перцем.

Отложить 1/3 теста, остальное выложить на смазанный жиром противень и положить начинку.

Отложенное тесто раскатать в лепешку, накрыть ею паштет, верх смазать желтком, наколоть вилкой и запекать 75 минут в духовке, нагретой до 200 °С.

Подавать с выпечкой и белыми грибами или с желе из смородины.

Грибной паштет в слоеном тесте

Тесто:

250 г муки

250 г творога

250 г маргарина

соль

Паштетная масса:

600—800 г свежих грибов (например, шампиньонов)

3 луковицы

2 зубчика чеснока

2 ст. ложки густой сметаны

2 ст. ложки сливочного масла

2 сырых яйца

1 яйцо, сваренное вкрутую

2 ст. ложки панировочных сухарей

перец, соль

Кроме того:

жир и панировочные сухари для обработки формы

1 яйцо для смазывания теста

1 ст. ложка кунжута

Приготовить тесто: муку и охлажденный маргарин порубить ножом, творог пропустить через мясорубку, посолить, добавить к муке и маргарину, быстро вымесить до получения однородной массы, придать форму шара и на 6 часов положить в холодильник.

Приготовить паштетную массу: три гриба среднего размера быстро прокипятить в небольшом количестве воды и охладить, остальные грибы пропустить через мясорубку и жарить в сливочном масле вместе с мелко порезанным луком, пока не испарится вся жидкость; добавить панировочные сухари, раздавленный в чесночнице чеснок, два взболтанных яйца, сметану, перец, соль и тщательно вымесить.

Овальную форму смазать сливочным маслом и посыпать панировочными сухарями. Тесто раскатать до толщины 5 мм и выложить в форму так, чтобы лепешка немного выступала над ее краями. Тесто, покрывающее дно, наколоть вилкой, выложить на него половину грибной массы, три прокипяченных гриба, две половинки яйца, сваренного вкрутую, и все это прикрыть остальной начинкой. Из оставшегося теста вырезать несколько больший по размеру, чем верх формы, треугольник, накрыть им фарш и зашипать по периметру формы так, чтобы получилась узорчатая кайма. Смазать верх яйцом, в нескольких местах сделать поперечные надрезы, чтобы могли выходить излишки пара, посыпать кунжутом и поставить в разогретую духовку на 40 минут. Вынуть, когда тесто подрумянится.

Паштет из телятины в тесте

Тесто:

300 г муки

200 г сливочного масла

1 яйцо

3 ст. ложки сметаны 25 %-ной жирности

соль

Паштетная масса:

1 кг телятины

200 г сырой грудинки

цедра 3 лимонов

½ стакана грецких орехов

2 яйца

½ стакана сметаны 25 %-ной жирности

перец, соль

Желе:

½ стакана порто

4 ст. ложки желатина

¾ стакана бульона из птицы

Кроме того:

1 яйцо для смазывания теста

жир для обработки формы

Приготовить тесто: сливочное масло порубить с мукой, добавить яйцо, соль и сметану, быстро замесить и поставить в холодильник на час.

Приготовить паштетную массу: телятину вымыть, обсушить, порезать и измельчить блендером вместе с грудинкой, сметаной, яйцами, солью, перцем, порубленной цедрой лимонов и орехами.

Тесто разделить пополам и раскатать в две тонкие лепешки. Одну положить в смазанную жиром форму, сверху положить паштетную массу, накрыть второй лепешкой и слепить края. В тесте вырезать отверстия, вставить в них трубочки из алюминиевой фольги, смазать взболтанным яйцом и запекать 15 минут в духовке, разогретой до температуры 240 °С, потом снизить температуру до 180 °С и запекать еще час.

Приготовить желе: желатин замочить в порто, когда набухнет, влить бульон и подогревать, постоянно помешивая, пока желатин полностью не растворится.

Паштет вынуть из духовки, дать немного остыть, вынуть трубки, влить в отверстия застывающее желе и хорошенько охладить в холодильнике.

Паштет из шампиньонов

Паштетная масса:

- ½ кг шампиньонов
- 3 небольшие булочки
- 1 стакан молока
- 3 яйца
- 1 луковица

3 ст. ложки растительного масла
соль

Кроме того:

жир и панировочные сухари для обработки формы

Приготовить паштетную массу: вымытые и порезанные грибы потушить в растительном масле вместе с мелко порезанным луком; булки намочить в молоке и хорошо отжать; пропустить через мясорубку охлажденные шампиньоны, потом булки, добавить желтки, соль, тщательно перемешать, а в конце добавить взбитые в пену белки.

Выложить массу в жароупорную посуду, смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями, и запекать в течение часа в разогретой духовке.

Подавать с выпечкой.

Яичный паштет

Паштетная масса:

- 10 яиц
- 2 луковицы
- ½ стакана сметаны 20 %-ной жирности
- 3 ст. ложки консервированного горошка
- по 2 ст. ложки мелко порезанной зелени петрушки и укропа
- ¾ стакана панировочных сухарей
- 3 ст. ложки растительного масла
- перец, соль

Кроме того:

жир и панировочные сухари для обработки формы

1 ст. ложка сливочного масла

4 ст. ложки сыра (например, эдам)

Приготовить паштетную массу: лук почистить, порезать кусочками и поджарить до прозрачности в разогретом растительном масле; 9 яиц сварить вкрутую, почистить, мелко порубить, смешать с луком, панировочными сухарями, сметаной, желтком, укропом, зеленью петрушки, горошком, посолить и поперчить по вкусу; белок взбить в твердую пену и, добавляя порциями, соединить с массой.

Форму смазать жиром, посыпать панировочными сухарями, выложить в нее массу, разровнять, посыпать панировочными сухарями, тертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом и запекать 30 минут в духовке, нагретой до температуры 180 °С.

Подрумянившийся паштет осторожно вынуть из формы и подавать в качестве горячей закуски с выпечкой и соусом, например, из репчатого или зеленого лука или из шампиньонов. Можно подавать в холодном виде с кетчупом или хреном.

Паштет из овощей

Паштетная масса:

4 моркови

300 г зеленого горошка

1 большой корень сельдерея

2 яйца

1 белок

4 ст. ложки сметаны

гвоздичный перец

черный перец, соль

Кроме того:

сливочное масло и панировочные сухари
для обработки формы

Приготовить паштетную массу: в трех разных кастрюльках сварить отдельно почищенные и помытые морковь, сельдерей и горошек; горошек измельчить блендером и смешать с яйцом, сметаной, солью и черным перцем; морковь измельчить блендером и смешать с солью, черным и гвоздичным перцем и другим яйцом; сельдерей измельчить блендером и смешать со взбитым в твердую пену белком и перцем.

Форму смазать сливочным маслом, посыпать панировочными сухарями, выложить в нее слоями овощи и запекать примерно час. Охладить паштет в форме, затем вынуть из формы и поставить на ночь в холодильник.

Подавать с пикантными соусами.

Паштет из цуккини

Паштетная масса:

2 кг цуккини

300 г лука

400 г щавеля
2 ст. ложки маргарина
3 ст. ложки растительного масла
6 яиц
200 г черствой булки
2 стакана молока
1 ст. ложка эстрагона
1 ст. ложка мяты
мускатный орех
перец, соль

Кроме того:

жир для смазывания фольги

Приготовить паштетную массу: цукини и лук порезать ломтиками, потушить в растительном масле и раздавить вилкой; намоченную в молоке и отжатую булку соединить с овощами, добавить взболтанные яйца, сушеную мяту, эстрагон, тщательно перемешать, приправить по вкусу солью, перцем и мускатным орехом; перебранный и помытый щавель потушить до мягкости в 2 ложках маргарина.

В форму, покрытую смазанной жиром алюминиевой фольгой, выложить слоями начинки из щавеля и цукини и запекать около 40 минут.

Паштет из брокколи**Паштетная масса:**

$\frac{1}{2}$ кг брокколи

$\frac{1}{2}$ кг сельдерея
4 белка
 $\frac{1}{2}$ стакана сметаны
2 стакана бульона
 $\frac{1}{4}$ ч. ложки мускатного ореха
перец
соль

Кроме того:

сливочное масло для обработки формы

Приготовить паштетную массу: брокколи и сельдерей почистить, порезать ломтиками, опустить в кипящий бульон, через 10 минут вынуть шумовкой брокколи, а через 20 — сельдерей; сельдерей измельчить блендером, смешать с половиной сметаны, приправить по вкусу солью, перцем и мускатным орехом; белки взбить в твердую пену, половину осторожно смешать с массой из сельдерея; измельчить блендером сваренные брокколи и смешать с остальной сметаной, пеной из оставшихся двух белков, солью, перцем и мускатным орехом.

В смазанную сливочным маслом форму выложить слоями массы из брокколи и сельдерея, накрыть алюминиевой фольгой, поставить в большую форму, наполненную кипящей водой, и запекать на пару в течение часа в нагретой духовке. Когда паштет остынет, поставить его на несколько часов в холодильник.

Подавать в холодном виде с острыми майонезными соусами.

Паштет из фасоли и овощей

Паштетная масса:

- 1 стакан фасоли
- 2 луковицы
- ½ корня петрушки
- 5 яиц
- 1 небольшой лук порей
- 3 ст. ложки мелко порезанной зелени петрушки
- ½ ч. ложки имбиря
- ½ ч. ложки мускатного ореха
- тимьян
- перец, соль

Кроме того:

- жир и панировочные сухари
- для обработки формы

Приготовить паштетную массу: овощи мелко порезать, сварить в небольшом количестве воды, воду слить, а овощи пропустить через мясорубку вместе со сваренной до мягкости фасолью; добавить к массе желтки, зелень петрушки, перец, соль и перемешать все миксером; белки взбить в твердую пену, постепенно добавлять к овощной массе, осторожно помешивая, заправить по вкусу тимьяном, имбирем, мускатным орехом, перцем и солью.

Смазать жиром форму, посыпать панировочными сухарями, выложить массу и запекать в разогретой духовке 45 минут.

Подавать с острыми соусами.

Паштет вегетарианский

Паштетная масса:

- 250 г белокочанной капусты
(½ небольшого кочана)
- 250 г фасоли
- 3 картофелины
- 70 г тертых грецких орехов
- 100 г риса
- 3 сельдерея среднего размера
- 2 луковицы
- 4 яйца
- 50 г сливочного масла
- соль

Кроме того:

- жир и панировочные сухари
- для обработки формы

Приготовить паштетную массу: фасоль ополоснуть, замочить на несколько часов в воде, воду слить, залить фасоль свежей водой, отварить до мягкости, протереть через сито и добавить тертые орехи; капусту почистить, помыть и отварить в небольшом количестве слегка подсоленной кипящей воды; рис ополоснуть, залить кипятком и сварить рассыпчатую кашу; картофель и сельдерей тщательно помыть, почистить и сварить по отдельности; лук почистить, мелко порезать и поджарить в сливочном масле до светло-желтого цвета; протертую

фасоль с орехами, капусту, картофель, сельдерей и рис пропустить через мясорубку и добавить жареный лук; желтки тщательно растереть с массой, посолить по вкусу и добавить взбитые в твердую пену белки.

Форму смазать жиром, посыпать панировочными сухарями, выложить массу и запекать в разогретой духовке 40 минут.

Подавать с острым соусом, например томатным.

Рыбный паштет

Паштетная масса:

600 г филе морской рыбы

(например, трески, морского окуня, хека)

100 г сыра (например, варминского, тильзитского)

4 желтка

2 черствые небольшие круглые булочки

½ стакана сметаны

2 ст. ложки лимонного сока

2 ст. ложки тертого хрена

3 ст. ложки мелко порезанной зелени петрушки
перец, соль

Кроме того:

жир и панировочные сухари для обработки формы

Приготовить паштетную массу: филе ополоснуть, просушить, сбрызнуть лимонным соком,

посолить и отставить на полчаса; булки порезать на куски, залить сметаной и отставить на 10 минут; сыр потереть на мелкой терке; рыбу и булки пропустить через мясорубку, используя решетку с мелкими отверстиями, добавить желтки, сыр, хрен, зелень петрушки, соль, перец и тщательно перемешать.

Форму смазать жиром, посыпать панировочными сухарями, наполнить массой на $\frac{2}{3}$ высоты и запекать 30—40 минут в духовке, нагретой до 200 °С. Охладить в форме.

Паштет из леща

Паштетная масса:

1 ½ кг леща

250 г зелени и корней

2 луковицы

3 яйца

3 желтка

1 черствая небольшая булочка

½ стакана молока

½ кг шампиньонов

2 ст. ложки сливочного масла

4 ст. ложки майонеза

3 ст. ложки мелко порезанной зелени петрушки

1 ст. ложка панировочных сухарей

¼ ч. ложки тертого мускатного ореха

1 лавровый лист

1 лимон

½ ч. ложки тертой цедры лимона
щепотка сахара
перец
соль

Кроме того:

жир и панировочные сухари
для обработки формы

Приготовить паштетную массу: рыбу почистить, выпотрошить, вымыть, просушить, натереть солью и поставить на час в холодное место; приготовить отвар из зелени, кореньев, 1 луковицы, 1/2 цедры и сока лимона, тщательно его процедить; рыбу положить в плоскую посуду, залить отваром и варить на слабом огне 20 минут, потом вынуть и тщательно выбрать все кости; мелко порезанный лук поджарить в сливочном масле до прозрачности, добавить рыбу и еще минутку пожарить; почищенные и порезанные шампиньоны поджарить в сливочном масле так, чтобы жидкость испарилась; намокенную и отжатую булку, лук, шампиньоны, рыбу, овощи из отвара и сваренные вкрутую яйца пропустить через мясорубку, добавить сырые желтки, зелень петрушки, лавровый лист, майонез, перец, соль, щепотку сахара, мускатный орех и растирать, пока не получится пышная масса.

Форму смазать жиром, посыпать панировочными сухарями, выложить массу и запекать в разогретой духовке 20 минут.

Паштет из камбалы**Паштетная масса:**

1 кг камбалы
400 г зелени и кореньев
2 небольшие булочки
2 яйца
2 ст. ложки маргарина
мускатный орех
гвоздичный перец
паприка, черный перец
2 лавровых листа
соль

Кроме того:

жир и панировочные сухари
для обработки формы
панировочные сухари для посыпки

Приготовить паштетную массу: рыбу почистить, выпотрошить, ополоснуть и отделить филе; овощи вымыть, почистить, ополоснуть, мелко порезать, добавить 2 лавровых листа, четыре горошины гвоздичного перца и тушить в маргарине с добавлением 1/2 стакана воды; добавить рыбное филе и тушить под крышкой еще 20 минут; охлажденную рыбу вместе с овощами и намокенной в молоке и отжатой булкой пропустить через мясорубку, добавить яйца, соль, перец, паприку, тертый мускатный орех и хорошо перемешать.

Форму смазать жиром, посыпать панировочными сухарями, выложить массу, выровнять поверхность, посыпать панировочными сухарями и поставить в разогретую духовку на 30 минут.

Подавать с картофельным пюре, морковью и горошком или с выпечкой и сырыми овощами, в зависимости от сезона.

Паштет из лосося

Паштетная масса:

½ кг филе лосося
1 стакан жирной сметаны
2 ст. ложки лимонного сока
1 яйцо
перец, соль

Кроме того:

жир для обработки формы

Приготовить паштетную массу: снять с филе кожу, сбрызнуть лимонным соком, отставить на 30 минут, затем измельчить блендером, смешивая со сметаной, желтком, солью и перцем; белок взбить в твердую пену и, осторожно помешивая, добавить к массе.

Форму смазать жиром, выложить массу и запекать 15 минут в духовке, нагретой до 180 °С.

Подавать в теплом или холодном виде с майонезными соусами.

Паштет с копченым лососем

Паштетная масса:

½ кг филе лосося
2 стакана сметаны
2 яйца
1 пучок зеленого лука
перец,
соль

Кроме того:

250 г копченого лосося для выкладывания в форму

Приготовить паштетную массу: филе лосося вымыть, просушить, порезать, тщательно перемешать с яйцами и поставить в холодильник; когда как следует охладится, измельчить блендером, добавить охлажденную сметану, мелко порезанный зеленый лук, посолить, поперчить и перемешать.

Форму для кексов выложить ломтиками копченого лосося, затем наполнить массой, накрыть алюминиевой фольгой, поставить в большую форму, наполненную водой на 1/3 высоты, и запекать час в духовке, нагретой до 170 °С. Затем охладить паштет при комнатной температуре, вынуть из формы, обернуть алюминиевой фольгой и поставить на 3—4 часа в холодильник.

Перед подачей на стол порезать ломтиками и полить сметаной.

Паштет из сельди и фасоли

Паштетная масса:

½ кг филе жирной сельди
½ стакана молока
150 г жемчужной фасоли
3 луковицы
2 ст. ложки маргарина
2 яйца
1 ч. ложка майорана
по ¼ ч. ложки молотого гвоздичного
и черного перца
соль

Кроме того:

жир и панировочные сухари
для обработки формы

Приготовить паштетную массу: фасоль замочить на ночь, сварить в той же воде, в конце варки посолить и воду слить, филе сельди замочить на 1—2 часа в молоке, вынуть и просушить; мелко порезанный лук поджарить в 2 ложках маргарина до прозрачности; фасоль, лук и филе пропустить через мясорубку, а затем растереть с яйцами и приправами до получения однородной массы.

Форму смазать жиром, посыпать панировочными сухарями, выложить паштет, выровнять поверхность и запекать примерно 40 минут в разогретой духовке.

Подавать в горячем виде с сырыми овощами, в зависимости от сезона, или в холодном виде с пшеничной выпечкой или с выпечкой из муки грубого помола, сливочным маслом и салатом из свежих помидоров и паприки.

Паштет из сельди и картофеля

Паштетная масса:

½ кг филе жирной сельди
4 луковицы
½ стакана молока
400 г картофеля
½ стакана панировочных сухарей
50 г сушеных грибов
2 яйца
3 ст. ложки растительного масла
1 ст. ложка кислой сметаны
по ¼ ч. ложки молотого гвоздичного перца,
тертого мускатного ореха,
тертого майорана и сахара
перец,
соль

Кроме того:

жир и панировочные сухари
для обработки формы

Приготовить паштетную массу: вымытые грибы замочить в небольшом количестве воды, а на

следующий день сварить; филе сельди замочить на 1—2 часа в молоке и просушить; лук мелко порезать, поджарить в подогретом растительном масле до прозрачности, добавить сельдь и минутку пожарить все вместе; грибы, сваренный в мундире и почищенный картофель, сельдь и лук 3 раза пропустить через мясорубку, посыпать панировочными сухарями, добавить сметану, сахар, черный и гвоздичный перец, майоран, мускатный орех, соль, яйца и тщательно вымесить.

Форму смазать жиром, посыпать панировочными сухарями, выложить массу и запекать примерно 30 минут в духовке.

Подавать в горячем или холодном виде с пшеничной выпечкой или с выпечкой из муки грубого помола, а также с пикантным соусом.

Паштет с сельдью

Паштетная масса:

- ½ кг телятины
- 150 г соленой сельди (1 сельдь)
- 120 г сливочного масла
- ½ стакана сметаны 35 %-ной жирности
- 1 стакан мясного бульона
- 30 г муки
- 30 г сыра рокпол
- 200 г картофеля
- 2 луковицы
- 3 яйца

перец

соль

Кроме того:

смаlec для обработки формы

Приготовить паштетную массу: мясо вымыть, просушить и порезать кусочками; лук почистить и мелко порезать; положить мясо и лук в кастрюльку с разогретым сливочным маслом и тушить 25 минут; сельдь очистить от кожи и костей; мясо вместе с луком, сваренным картофелем и сельдью перемолоть 3 раза; сыр измельчить; бульон вскипятить; из муки и сметаны приготовить смесь, загустить ею бульон, добавить молотую массу, сыр, яйца, размешать, посолить, поперчить и все протереть через сито.

Овальную форму смазать смальцем, выложить паштет и запекать 3 часа на пару в духовке, разогретой до 150 °С.

Паштет из копченой рыбы

Паштетная масса:

- 350 г копченой рыбы
(скупбрия, треска, сельдь)
- 1 луковица
- 1 стакан молока
- 50 г риса
- 3 яйца

2 ст. ложки сливочного масла

1 ст. ложка муки

панировочные сухари

3 ст. ложки мелко порезанной зелени петрушки

перец

соль

Кроме того:

жир для обработки формы

Приготовить паштетную массу: рыбу положить в миску, залить молоком и отставить на 30 минут; вскипятить 4 стакана подсоленной воды, отварить в ней в течение 10 минут рис и мелко порезанный лук, а потом процедить; рыбу вынуть из молока, удалить кожу и кости, филе порезать кусочками; охлажденный рис смешать с измельченной рыбой, 2 сваренными вкрутую и порубленными яйцами и зеленью петрушки; в кастрюле растопить сливочное масло, добавить муку, приготовить подливку, развести ее молоком, в котором была замочена рыба, и, постоянно помешивая, варить на слабом огне, пока соус не загустеет; добавить в него яйцо, соль, перец, рыбно-рисовый фарш и тщательно перемешать.

Форму смазать жиром, выложить в массу и запекать час в разогретой духовке.

После охлаждения подавать с выпечкой и острыми соусами.

Паштет из скумбрии

Паштетная масса:

2 копченые скумбрии

сок 1 апельсина

1 ст. ложка томатной пасты

сок ½ лимона

2 ст. ложки маргарина

зеленый перец

соль

Кроме того:

кусочек консервированной паприки

3 веточки свежего тимьяна для украшения

Приготовить паштетную массу: скумбрию очистить от кожи, удалить кости, измельчить блендером вместе с маргарином, добавляя апельсиновый и лимонный сок, а также томатную пасту, посолить и поперчить.

Выложить в салатницу, украсив порезанной паприкой и листиками тимьяна, и охладить.

Подавать с гренками из булочки, приготовленной из пшеничной муки грубого помола.

Паштет из крабов

Паштетная масса:

200 г консервированных крабов

3 ч. ложки кукурузной муки

2 яйца
 ½ стакана молока
 молотая сладкая паприка
 100 г сырка плавленного
 перец
 соль

Кроме того:

жир и панировочные сухари
 для обработки формы

Приготовить паштетную массу: вынуть крабы из банки и просушить; муку развести в небольшом количестве молока; яйца с сырком взбить миксером; соединить разведенную муку, остальное молоко, крабы, паприку, соль, перец и тщательно перемешать.

Массу переложить в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму и запекать 45 минут в духовке, нагретой до 190 °С.

Подавать в горячем или холодном виде. Отдельно в соуснике подать соус из зеленого лука.

Паштет из разных сортов мяса**Паштетная масса:**

по 250 г мяса без костей: говядины,
 свинины и телятины
 ½ кг свиной или телячьей печени
 2 небольшие булочки

250 г сырой жирной грудинки
 100 г моркови
 200 г лука
 70 г сельдерея
 3 яйца
 2 лавровых листа
 4 ст. ложки порто или 2 ст. ложки бренди
 7 горошин гвоздичного перца
 10 горошин черного перца
 6 ягод можжевельника
 по ложечке тимьяна и эстрагона
 ½ ч. ложки тертого мускатного ореха
 перец,
 соль

Кроме того:

жир и панировочные сухари
 для обработки формы
 панировочные сухари для посыпки

Приготовить паштетную массу: мясо и грудинку вымыть, просушить, порезать кусочками и положить в кастрюлю; лук, морковь и сельдерей почистить, ополоснуть, порезать небольшими кусочками и сложить в ту же кастрюлю; добавить лавровый лист, гвоздичный и черный перец, ягоды можжевельника, залить 2—3 стакана кипящей воды (она должна покрывать мясо) и тушить на слабом огне под крышкой час, пока мясо не станет мягким; печень помыть, очистить от жил и пленок, положить

в кастрюлю к мясу и тушить еще примерно 10 минут; снять кастрюлю с огня и замочить в бульоне булки; когда мясо остынет, дважды пропустить его вместе с булками через мясорубку, используя решетку с мелкими отверстиями; отделить желтки от белков, добавить к мясной массе желтки, раскрошенные тимьян и эстрагон, влить порто или бренди, заправить солью, перцем, мускатным орехом и тщательно перемешать, добавив в конце взбитые в твердую пену белки.

Форму смазать жиром, посыпать панировочными сухарями, наполнить массой на $\frac{2}{3}$ высоты, посыпать панировочными сухарями и запекать 45 минут в духовке, нагретой до 200 °С. Готовый паштет должен быть поджаренным и легко отставать от формы.

Подавать с овощами в зависимости от сезона.

Паштет для гурманов

Паштетная масса:

кролик весом около 3 кг
300 г запеченного мяса индейки
300 г зелени и корней
1 луковица
4 яйца
1 горсть очищенных фисташек
1 бульонный кубик
3 ст. ложки сливочного масла
1 ст. ложка тимьяна

по $\frac{1}{2}$ ч. ложки молотого гвоздичного
и черного перца
3 гвоздички
10 горошин белого перца,
соль

Приготовить паштетную массу: сделать отвар из корней, поварить в нем 2 часа мясо кролика (без костей), затем обжарить его в сливочном масле, охладить, два раза пропустить через мясорубку, добавить желтки, приправы и тщательно перемешать. Добавить в массу взбитые в пену белки, порезанную кусочками индейку, фисташки и еще раз хорошо перемешать.

Выложить форму пергаментом, наполнить фаршем и запекать час в духовке, нагретой до 180 °С.

Паштет из кролика

Паштетная масса:

2 кг кролика
130 г окорока
150 г нежирной свинины
перец
соль

Маринад:

2 стакана белого сухого вина
1 луковица
1 ст. ложка растительного масла

- 1 рюмка коньяка
- 2 луковички шалот
- 1 морковь
- 2 зубчика чеснока
- 2 гвоздички
- зелень петрушки
- эстрагон
- тимьян
- 1 лавровый лист
- 10 горошин черного перца
- 1 ч. ложка соли

Кроме того:

300 г свиного сала

Приготовить маринад: в керамическую посуду вылить вино, коньяк, растительное масло, добавить порезанные колечками лук и морковь, чеснок, гвоздику, тимьян, лавровый лист, эстрагон, зелень петрушки, соль и горошины черного перца.

Приготовить паштетную массу: кострец кролика порезать ломтиками, остальное мясо — кусочками, выбрать кости и положить в маринад; добавить туда печень и почки кролика, порезанный полосками окорок, свинину, свиное сало и поставить в холодное место на 24 часа; затем мясо тщательно просушить, отложить полоски окорока и несколько ломтей костреца, а остальное мясо пропустить через мясорубку, используя решетку с большими отверстиями; молотое мясо отбить дере-

вянной колотушкой, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Дно и края жароустойчивой посуды выложить ломтиками свиного сала, затем уложить слоями молотое мясо, ломти костреца, полоски окорока и опять молотое мясо, прикрыть тонким ломтем свиного сала и запекать под крышкой на пару в горячей духовке 75 минут. Через 30 минут после того, как паштет будет вынут из духовки, положить на него меньшую по размеру, чем форма, дощечку, поставить на нее гирю, чтобы выделился избыток жира, и убрать в холодное место на 24 часа.

Подавать с брусничным соусом.

Паштет в желе

Паштетная масса:

600 г паштета

3 стакана мясного желе для заливки

2 яйца

150 г консервированного горошка

Готовый паштет порезать ломтиками толщиной 1 см. Дно блюда залить тонким слоем застывающего желе и уложить на него ломтики паштета. Посередине каждого ломтика положить кусочек сваренного вкрутую яйца и украсить по бокам зеленым горошком. Дважды залить желе, охладить и подавать с острым соусом.

Ломтики паштета можно также уложить на поднос один рядом с другим, залить тонким слоем желе и охладить. Затем разрезать желе так, чтобы не повредить ломтики паштета, переложить их на блюдо, украсить зеленым горошком и кусочками яйца, опять залить желе и охладить.

Паштет деревенский

Паштетная масса:

250 г обрезков свинины

300 г обрезков телятины

200 г свиной печени

200 г свиного сала

3 луковицы

½ небольшой булочки

2 яйца

перец,

соль

Кроме того:

смалец для обработки формы

Приготовить паштетную массу: лук почистить и порезать; печень ополоснуть, удалить жилы и пленки, порезать на куски; свинину и телятину ополоснуть, просушить и потушить вместе с печенью, порезанным свиным салом и луком; когда мясо станет мягким, добавить к нему порезанную булку, ох-

ладить, пропустить 3 раза через мясорубку, используя решетку с мелкими отверстиями, добавить яйца, перец, соль и тщательно вымесить.

Форму для запекания смазать смальцем, выложить в нее массу и запекать 60 минут в духовке, нагретой до 150 °С. После охлаждения вынуть из формы.

Подавать с острыми соусами.

Паштет из телячьих почек

Паштетная масса:

1 кг телячьих почек

1 луковица

1 морковь

1 корень петрушки

1 кусочек сельдерея

100 г пшеничной булки

½ стакана молока

2 яйца

200 г манной каши

100 г смальца

мускатный орех

1 лавровый лист

гвоздичный перец

черный перец

соль



Кроме того:

смалец для обработки формы

Приготовить паштетную массу: овощи почистить и ополоснуть; почки помыть, несколько раз меняя воду, опустить ненадолго в кипяток, слить его, налить свежую горячую воду, добавить овощи (кроме лука) и варить до мягкости, потом воду слить; лук мелко порубить и поджарить в 3 ложках смальца; булку порезать кусочками; к поджаренному луку добавить почки, овощи из бульона, булку, чуть-чуть обжарить, охладить и трижды пропустить через мясорубку; добавить яйца, молоко, манную кашу, приправы и тщательно перемешать.

Смазать смальцем форму, выложить в нее массу и запекать 60 минут в духовке, нагретой до 150 °С.

Пирожки



Пирожки — это разновидность паштетов в тесте, они представляют собой группу так называемых порционных паштетов, которые очень хороши в сочетании с прозрачными супами. На торжественных приемах их подают перед супом или в качестве закусок после супа, перед основным мясным блюдом. Пирожки готовят из слоеного, слоеного дрожжевого или заварного теста, и уже после выпекания начиняют различными фаршами. Можно также приготовить пирожки из теста дрожжевого, песочного, блинного, начинить различными фаршами и только потом выпекать или жарить. Пирожки делают с разными начинками. Это могут быть, например, сосиски, мясо с шампиньонами, капуста с грибами или шпинат. Пирожкам придают форму вареников, рулетов, рогаликов, треугольников, квадратов и даже пончиков. Фарш обычно заворачивается в тесто или накладывается на лепешку. Чаще всего пирожки подают теплыми, реже — холодными. В качестве закуски они удобнее, чем бутерброды, и выглядят интереснее. К тому же их можно приготовить заранее и подогреть перед подачей на стол, например, в микроволновой печи.

К изысканным пирожкам относятся *vol-au-vent* — из французской кухни. Их готовят из слоеного теста,

в лепешках вырезают серединки, после выпекания накладывают одну на другую, получившийся «колодец» наполняют заранее приготовленными изысканными начинками (тушеными грибами, рагу, шпинатом, мясным, рыбным или овощным фаршем) и накрывают небольшим кружком. Горячие vol-au-vent подают сразу же после приготовления, чаще всего на торжественных обедах или ужинах в качестве закуски после супа перед основным мясным блюдом. Они также являются изысканным дополнением к супам.

Пирожки популярные

Дрожжевое тесто:

580 г муки

1 стакан молока

30 г дрожжей

2 яйца

1 ст. ложка сахара, соль

Начинка:

650 г белокочанной капусты

40 г смальца

1 луковица

30 г сушеных грибов

1 яйцо

перец, соль

Кроме того:

жир для обработки формы

1 белок для смазывания теста

Приготовить тесто: из дрожжей, $\frac{1}{4}$ стакана молока и сахара приготовить опару и дать ей подойти; муку просеять, добавить опару, яйца, остальное молоко, щепотку соли, вымесить тесто и поставить его, чтобы подошло.

Приготовить начинку: грибы вымыть, сварить в небольшом количестве воды, воду слить, а грибы порезать тонкими полосками; капусту помыть, просушить и мелко порубить; лук порезать кусочками, поджарить в жире, добавить капусту, оставшийся грибной бульон и тушить, пока капуста не станет мягкой, а вся жидкость не испарится; в капусту добавить грибы, приправы, яйцо и все перемешать.

Подошедшее тесто раскатать до толщины $\frac{1}{2}$ см и порезать с помощью зубчатого колесика с ручкой на полоски шириной 12 см. Начинке придать форму валика и уложить по всей длине каждой полоски. Края теста смазать белком и слепить так, чтобы нижний край выступал на 1 см. Потом нарезать наискось пирожки, выложить на противень, смазанный жиром, сверху смазать белком и поставить, чтобы подошли. Выпекать в разогретой духовке до золотистого цвета.

Пирожки с капустой и мясом

Дрожжевое тесто:

300 г муки

$\frac{1}{4}$ стакана молока

1 яйцо

1 желток
50 г маргарина
30 г дрожжей
соль

Начинка:

600 г квашеной капусты
150 г вареного мяса
1 луковица
2 ст. ложки растительного масла
перец, соль

Кроме того:

жир для обработки формы

Приготовить тесто: дрожжи развести теплым молоком, добавить 2 ложки муки, размешать и поставить в теплое место; когда опара подойдет, добавить муку, соль, яйцо, желток, растопленный и охлажденный жир, тщательно вымесить тесто и поставить, чтобы подошло.

Приготовить начинку: капусту отварить в небольшом количестве воды, просушить и порубить; мясо перемолоть; лук мелко порубить, поджарить в разогретом растительном масле до прозрачности, смешать с капустой и мясом, посолить и поперчить, поджарить, чтобы испарилось немного воды, и охладить.

Тесто и начинку разделить на 5 частей. Из теста сделать прямоугольные лепешки, вдоль их более длинных сторон разложить начинку, свернуть в ру-

леты и разрезать каждый наискось на 5 пирожков. Уложить их швом вниз на смазанный жиром противень и поставить, чтобы подошли. Выпекать в средне разогретой духовке до золотистого цвета.

Подавать в холодном или горячем виде в качестве закуски или с прозрачными супами.

Пирожки с мясом**Тесто песочное:**

200 г муки
100 г сливочного масла
3 ст. ложки холодной воды
щепотка соли

Начинка:

300 г запеченного мяса
1 небольшая луковица
½ небольшой булочки
1 ст. ложка сливочного масла
1 ст. ложка сметаны
перец, соль

Кроме того:

жир для обработки формы
яйцо и белок для смазывания теста

Приготовить тесто: муку вместе с солью просеять на разделочную доску, порубить с охлажденным сливочным маслом острым ножом, добавить во-

ду, быстро замесить тесто, придать ему форму шара и положить в холодильник на 30 минут.

Приготовить начинку: мясо и булку пропустить через мясорубку; луковицу почистить, мелко порубить, поджарить в разогретом сливочном масле, добавить к мясу, смешать со сметаной, посолить и поперчить по вкусу.

Тесто раскатать в лепешку толщиной 4 мм, формочкой вырезать овальные лепешечки, остальное тесто снова раскатать и порезать полосками шириной 2 см. Края лепешечек смазать белком, положить в середину шарики из начинки, накрыть кусочками полосок и слепить. Смазать пирожки взболтанным яйцом, выложить на смазанный жиром противень и выпекать 25 минут в духовке, нагретой до 220 °С.

Пирожки с печенью

Тесто масляное:

250 г маргарина
5 ст. ложек муки

Тесто основное:

200 г муки
½ яйца
1 ч. ложка уксуса
вода, соль

Начинка:

300 г телячьей печени
2 луковицы

2 яйца
2 ст. ложки жира
перец, соль

Кроме того:

½ яйца для смазывания
50 г сыра

Приготовить масляное тесто: в просеянную муку добавить маргарин, порубить ножом, перемешать до получения однородной массы, придать форму квадрата и охладить.

Приготовить основное тесто: в муку добавить яйцо, ножом замесить тесто, влить тонкой струйкой воду, добавить уксус, вымесить руками и отставить на 45 минут.

Приготовить начинку: печень порезать, поджарить, добавить мелко порезанный лук, еще немного поджарить, охладить, перемолоть вместе с яйцами, сваренными вкрутую, и приправить по вкусу.

Основное тесто раскатать в квадрат размером в два раза больше, чем масляное тесто, посередине положить масляное тесто, сложить в конверт и раскатать от себя в одном направлении, придавая форму прямоугольника, сложить в три раза, завернуть в салфетку и положить в холодильник на 15 минут. Складывание и раскатывание теста повторить 3 раза через каждые 20 минут.

Потом тесто раскатать до толщины 1 см, разрезать на полоски шириной 10 см, положить по всей

длине каждой начинку, свернуть валиком так, чтобы низ теста выступал на 1 см, слепить края, порезать наискось на кусочки длиной 3—4 см, смазать взболтанным яйцом, посыпать тертым сыром и испечь.

Пирожки с сосисками

Тесто слоеное:

250 г муки

250 г сливочного масла

½ стакана воды

соль

Начинка:

10 сосисок

Кроме того:

мука для посыпания

яйцо для смазывания

мука для обработки формы

Приготовить тесто: муку просеять вместе с солью, влить воду, замесить, придать форму шара и поставить на полчаса в холодильник; охлажденное тесто раскатать так, чтобы получилась квадратная лепешка, края теста должны быть в 3 раза тоньше, чем середина; порубленное охлажденное масло положить в центр лепешки, края сложить к середине, как конверт, и положить на 15 минут в холодильник; выложить тесто на посыпанную мукой разделочную

доску и раскатать так, чтобы получился прямоугольник, сложить его вдвое, развернуть на 90 градусов и раскатать до первоначальных размеров; опять сложить вдвое и убрать в холодильник на 15 минут; эту процедуру повторить еще 4 раза, после чего раскатать тесто в прямоугольник толщиной 4 мм.

Приготовить начинку: снять с сосисок оболочку и порезать кусочками длиной 4—5 см.

Раскатанное тесто порезать на прямоугольники размером 8х6 см, положить на каждый кусочек сосиски, завернуть и уложить швом вниз на слегка посыпанный мукой противень, смазать взболтанным яйцом и выпекать 20 минут в духовке, нагретой до 220 °С.

Подавать в горячем виде.

Пирожки с сыром «Рокфор»

Тесто:

200 г муки

200 г сливочного масла

½ стакана воды

1¼ ст. ложки уксуса

соль

Начинка:

300 г сыра «Рокфор» (или мягкого «Рокпола»)

4 яйца

1¼ стакана густой сметаны

по 1 ст. ложке мелко порезанной зелени

укропа, зеленого лука, тимьяна и петрушки
перец, соль

Кроме того:

жир для обработки формы

Приготовить тесто: отложить ложку масла, ложку муки соединить с остальным маслом, сделать кубик и охладить; к оставшейся муке добавить предварительно отложенную ложку масла, соль, воду, уксус, вымесить тесто и раскатать в форме четырехконечной звезды с более толстой серединой, равной по размеру кубику из масла и муки; кубик положить на середину звезды, лучи сложить к середине, осторожно раскатать (чтобы тесто не лопнуло) в лепешку толщиной 1 см, сложить ее в 4 раза и раскатать снова; процедуру складывания и раскатывания повторить, после чего положить тесто на $\frac{1}{2}$ часа в холодильник; вынуть тесто из холодильника и повторить процедуру еще дважды, перед каждым складыванием кисточкой удаляя излишек муки. Половиной теста выложить дно и стенки 6 формочек для выпекания диаметром 10 см. Тесто наколоть вилкой.

Приготовить начинку: сыр натереть на терке, смешать с яйцами, сметаной, зеленью, посолить и поперчить по вкусу.

Выложить массу в формочки, накрыть кружками, вырезанными из оставшегося тонко раскатанного теста (толщиной примерно 3 мм), смазать взболтанным яйцом и выпекать около 30 минут в духовке, нагретой до 230 °С.

Пирожки с грибами

Дрожжевое тесто:

1 стакан молока

$\frac{1}{2}$ кг муки

30 г дрожжей

3 желтка

1 ч. ложка сахара

60 г сливочного масла

Начинка:

300 г шампиньонов

2 луковицы

1 ст. ложка муки

1 ст. ложка маргарина

1 ст. ложка сметаны

1 ст. ложка растительного масла

1 ст. ложка мелко порезанной зелени петрушки
перец, соль

Кроме того:

жир для обработки формы

Приготовить тесто: дрожжи с сахаром развесить в $\frac{1}{2}$ стакана молока, когда опара подойдет, вылить ее в муку, добавить желтки, сливочное масло, остальное молоко, замесить и отставить, чтобы подошло.

Приготовить начинку: шампиньоны и лук мелко порезать и потушить в растительном масле; сделать подливку из поджаренной с маргарином муки, раз-

вести ее сметаной, добавить грибы с луком, зелень петрушки, соль, перец и, постоянно помешивая, подогреть на слабом огне, пока масса не загустеет.

Фарш охладить, тесто раскатать, сделать небольшие пирожки, уложить на смазанный жиром противень и выпекать 30 минут в горячей духовке.

Подавать с прозрачными супами.

Пирожки по-бретонски

300 г телятины без костей

100 г копченой грудинки

3 луковицы

20 г сливочного масла

1 яйцо

2 ст. ложки молока

2 ломтика французской булки без корки

1 ст. ложка коньяка

тимьян

зелень петрушки

перец, соль

Мелко порубить и подрумянить в масле лук, булку раскрошить и сбрызнуть молоком, мясо перемолоть, добавить лук, тимьян, зелень петрушки, мелко порезанную грудинку, яйцо, соль, перец, коньяк и очень тщательно вымесить, чтобы получилась однородная масса.

Вырезать 8 квадратов из алюминиевой фольги, на каждый положить порцию фарша, плотно завер-

нуть, не сжимая, и запекать 20 минут в духовке, разогретой до 200 °С. Подавать в фольге в горячем или холодном виде.

Пирожки с сыром и ветчиной

Начинка:

80 г сливочного масла

20 г муки

¼ стакана молока

½ стакана сметаны

по 100 г ветчины и сыра (например, грюйера)

мускатный орех

соль

перец

Кроме того:

8 небольших овальных булочек

Приготовить начинку: масло растопить, смешать с мукой, развести холодным молоком и вскипятить, понемногу добавляя сметану и постоянно помешивая; в густой соус добавить мелко порезанную ветчину, тертый сыр, приправить по вкусу солью, перцем и мускатным орехом.

Маленькие булочки разрезать пополам, вынуть мякиш, наполнить половинки булочек приготовленной массой, выложить на жароустойчивое блюдо и запечь в разогретой духовке.

Подавать в горячем виде в качестве закуски.

Паштеттики в блинном тесте

Блинное тесто:

150 г пшеничной муки

1 яйцо

 $\frac{1}{2}$ стакана молока $\frac{1}{2}$ стакана воды

соль

Начинка:

4—6 сосисок

100—120 г острого сыра

1 стакан кетчупа

Кроме того:

2 яйца

 $\frac{1}{2}$ стакана панировочных сухарей

растительное масло для жарки

Приготовить тесто: просеять муку, добавить молоко, яйцо и хорошо перемешать; в густое тесто вливать понемногу воду, пока оно не достигнет соответствующей консистенции. На смазанной жиром сковороде поджарить тонкие блины с одной стороны.

Приготовить начинку: сосиски опустить в кипяток и без крышки сварить на не слишком сильном огне, чтобы не полопались, потом снять с них оболочки.

Блины смазать кетчупом, посыпать сыром, положить на них сосиски, завернуть, порезать каждый на 2—3 кусочка, обмакнуть во взболтанные яйца, обжа-

лять в панировочных сухарях и жарить в сильно разогретом растительном масле, пока не подрумянятся.

Подавать в горячем виде к прозрачным супам или к пиву.

Пирожки дрожжевые жареные

Блинное тесто:

250 г муки

20 г дрожжей

 $\frac{1}{2}$ стакана молока

1 яйцо

1 желток

 $\frac{1}{2}$ ч. ложки сахара

1 ч. ложка жира

Начинка:

300 г вареного или тушеного мяса или рыбы

1 черствая небольшая булочка

2 луковицы

30 г жира

4 ст. ложки сметаны

перец, соль

Кроме того:

смалец для жарки

мука для посыпания

Приготовить тесто: дрожжи растереть с сахаром, добавить 2—3 столовые ложки муки и не-

сколько ложек теплого молока, размешать, накрыть крышкой и поставить в теплое место; когда опара подойдет, добавить взболтанное яйцо, желток, остальную муку, молоко, слегка посолить и месить до тех пор, пока не исчезнут пузырьки и тесто не станет гладким; добавить растопленный жир и месить дальше; накрыть салфеткой и отставить, чтобы подошло.

Приготовить начинку: лук почистить, мелко порезать и подрумянить в жире; булку намочить в воде и отжать; мясо или рыбу, лук и булку пропустить через мясорубку, тщательно растереть, добавив 4 ложки сметаны, посолить и поперчить по вкусу.

Когда тесто подойдет, выложить его на разделочную доску, посыпанную мукой, посыпать мукой сверху и раскатать до толщины 1 см. Вырезать формочкой круглые лепешки диаметром 7 см, положить в центр начинку и слепить, как вареники, или вырезать прямоугольники 10х6 см, положить на них начинку и плотно свернуть в рулеты, предварительно подогнув края. Разложить пирожки на разделочной доске, посыпанной мукой, и прикрыть тряпочкой. Когда подойдут, обжарить в сильно разогретом смальце до золотистого цвета и просушить на промокательной бумаге.

Подавать горячими.

Пирожки из заварного теста

Тесто:

½ пачки сливочного масла

1 стакан муки

1 стакан воды

4 яйца

соль

Начинка:

400 г шампиньонов

1 стакан сметаны

30 г смальца

20 г сливочного масла

1 ст. ложка муки

1 ст. ложка тертого неострого сыра

1 ст. ложка мелко порезанной зелени петрушки

перец

соль

Кроме того:

жир для обработки формы

Приготовить тесто: вскипятить в кастрюле воду с жиром и солью, высыпать в нее муку, убавить огонь и размешивать деревянной ложкой, пока не останется комков; когда тесто загустеет и не будет прилипать к краям кастрюли, снять ее с огня, тесто остудить и растереть в нем одно за другим яйца.

Порции готового теста размером с небольшое яблоко с помощью ложки или шприца выложить на смазанный жиром противень, причем на большом расстоянии друг от друга, так как объем изделий из заварного теста увеличивается при выпекании. Поставить противень в очень сильно разогретую духовку и не открывать ее раньше, чем через 15—18 ми-

нут, потому что тесто может опуститься. Выпекать профитроли около 30 минут. Вынуть, когда они подсохнут и станут золотисто-розовыми.

Приготовить начинку: вымытые шампиньоны порезать кусочками и поджарить в жире; сделать светлую подливку из поджаренной с маслом муки, развести ее сметаной, соединить с шампиньонами, вскипятить, посолить и поперчить по вкусу, охладить и смешать с тертым сыром.

Сбрызнуть верх каждой профитроли водой, положить в нее начинку, закрыть, запечь в горячей духовке и сразу же подавать на стол.

Пирожки из слоеного теста с курицей

Тесто:

250 г муки

½ яйца

2 желтка

200 г сливочного масла

4 ст. ложки густой сметаны

соль

Начинка:

1 курица

100 г шампиньонов

200 г зелени и кореньев

30 г муки

30 г маргарина

1 стакан сметаны

2 желтка

1 лимон

1 ст. ложка мелко порезанной зелени петрушки

соль

Кроме того:

яйцо для смазывания теста

Приготовить тесто: муку просеять на разделочную доску, добавить порезанное кусочками сливочное масло, тщательно порубить все ножом, добавить 1½ яйца, желтки, сметану, соль, быстро замесить тесто, накрыть и поставить в холодное место на 12 часов.

Тесто раскатать до толщины 1 см и вырезать блюдечком 3 кружка. Один положить на дно формы для торта и выпечь его. Из двух оставшихся вырезать зубчатым колесиком с ручкой серединки так, чтобы получились одинаковые кольца шириной 5 см. Смазать их сверху взболтанным яйцом и печь каждый по отдельности в очень горячей духовке примерно 15—20 минут.



Приготовить начинку: выпотрошенную курицу поварить час в кипящей подсоленной воде, ближе к концу положить почищенные и вымытые корни и варить до мягкости; вынуть курицу и разделить мясо от костей; из поджаренной с жиром муки сделать подливку, развести ее сметаной, вскипятить, смешать с 2 желтками, приправить по вкусу лимонным соком и посолить; шампиньоны

помыть, почистить, порубить, потушить в маргарине, подливая воду, соединить с соусом и положить туда же мелко порезанное мясо курицы.

На выпеченное из теста дно положить кольца одно на другое, подогреть в духовке и наполнить горячей начинкой.

Пирожки подавать на круглом блюде, украсив зеленью и порезав как торт на порции шириной 4 см.

Пудинги



Определение «пудинг» (от английского *pudding*) относится к блюдам, которые готовят на пару из теста, по структуре похожего на бисквитное. Основной массы для пудинга являются желтки, растертые с сахаром, в некоторых рецептах предусмотрено также сливочное масло. Основными ингредиентами массы, от которых происходит название пудинга, являются размоченная черствая булка, сухофрукты, сыр, мак, орехи, какао. Для разрыхления в массу для пудингов кладут взбитые в пену белки.

Соленые пудинги готовят из различного мяса, овощей, грибов, булок и каш с добавлением яиц, сливочного масла, иногда молока. Сладкие десерты пудинги делают из кукурузной муки, пшенной или манной каши, риса, макарон с добавлением яиц, молока, сливочного масла и иногда овощей. Пудинги могут быть и основным блюдом, и десертом.

Их готовят в специальной форме для пудингов, напоминающей форму для кекса, с круглым выступом внутри и плотно закрывающейся на запоры крышкой. Перед тем как класть массу, форму смазывают жиром и посыпают панировочными сухарями. При отсутствии формы пудинг можно пригото-

вить в кастрюле со специально приспособленной плотно закрывающейся крышкой.

Форму наполняют на $\frac{3}{4}$ высоты, поверхность массы выравнивают, форму закрывают и ставят в большую кастрюлю с кипящей водой, достигающей до $\frac{3}{4}$ высоты формы. Пудинг готовится 45—60 минут. Во время приготовления он поднимается из-за увеличения объема пузырьков воздуха и приобретает устойчивую структуру вследствие свертывания белка. Эти изменения начинаются во внешнем слое пудинга и постепенно распространяются вглубь. Так как у кастрюли ровное дно, во время приготовления в ней пудинга высокая температура медленнее проникает в середину массы, и поэтому пудинг готовится немного дольше.

Готовность пудинга проверяют, протыкая его деревянной палочкой. Если масса пудинга полностью отвердела, то палочка останется сухой. Форму вынимают из воды, слегка охлаждают, осторожно отделяют пудинг ножом от краев и выкладывают на тарелку. Горячий пудинг разрезают на порции по 100—120 г и подают на тарелочках с солеными или сладкими соусами, в зависимости от вида пудинга.

Благодаря высокому содержанию белка пудинги очень питательны, поэтому их можно использовать в дополнение к пище с низким содержанием белка. Так как пудинги легко перевариваются и хорошо усваиваются, их можно давать детям, выздоравливающим, людям пожилого возраста и больным, у

которых нет противопоказаний к употреблению желтков. Блюдо это дорогостоящее и требует значительных трудозатрат. Подавать его нужно сразу же после приготовления.

Пудинг из цыпленка

Масса для пудинга:

цыпленок весом 1 кг

4 яйца

50 г сливочного масла

50 г панировочных сухарей

200 г зелени и корней

мускатный орех

соль

Кроме того:

жир и панировочные сухари

для обработки формы

3 ст. ложки мелко порезанного укропа

для посыпания

Приготовить массу для пудинга: сварить цыпленка вместе с корнями и овощами в небольшом количестве слегка подсоленной воды, охладить, отделить мясо от костей и пропустить через мясорубку; желтки растереть со сливочным маслом, добавить укроп, панировочные сухари, молотое мясо, приправы по вкусу, размешать и соединить с взбитыми в пену белками.

Наполнить массой смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму для пудингов, закрыть, поставить в посуду с кипящей водой и варить 50 минут. Затем вынуть пудинг из формы, разрезать на порции, полить соусом для курятины или растопленным сливочным маслом, посыпать укропом и сразу же подавать.

Пудинг из рыбы

Масса для пудинга:

1 кг рыбного филе
200 г зелени и кореньев
2 яйца
2 ст. ложки сливочного масла
1 луковица
1 черствая небольшая булочка
3 ст. ложки мелко порезанной зелени петрушки
½ стакана молока
перец, соль

Кроме того:

жир и панировочные сухари для обработки формы

Приготовить массу для пудинга: зелень и коренья залить литром кипящей воды и прокипятить; положить филе рыбы в овощной бульон и варить 10—15 минут; булку намочить в молоке и отжать; вареное филе вместе с булкой и частью овощей пропустить через мясорубку; желтки растереть со

сливочным маслом, добавить рыбный фарш, зелень петрушки, соль, перец, взбитые в пену белки и осторожно перемешать.

Выложить массу в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму, закрыть крышкой и варить на пару 45 минут.

Подавать с картофелем и растопленным сливочным маслом или с соусом из хрена или зеленого лука и салатами из сырых овощей.

Пудинг из трески

Масса для пудинга:

½ кг филе трески
1 черствая небольшая булочка
½ стакана молока
100 г сливочного масла
2 ст. ложки мелко порезанной зелени петрушки
2 яйца
мускатный орех
перец, соль

Кроме того:

жир и панировочные сухари
для обработки формы

Приготовить массу для пудинга: филе рыбы пропустить через мясорубку вместе с намоченной в молоке и отжатой булкой, смешать эту массу с половиной сливочного масла, желтками, щепоткой терто-

го мускатного ореха, солью, перцем и зеленью петрушки; взбить белки в пену и соединить с массой.

Выложить массу в форму, смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями, закрыть крышкой и варить на пару 45 минут.

Посыпать пудинг зеленью петрушки и подавать с томатным соусом и зеленым горошком со сливочным маслом.

Пудинг из цветной капусты

Масса для пудинга:

$\frac{3}{4}$ кг цветной капусты

4 яйца

50 г сливочного масла

4 ст. ложки манной каши

сахар

соль

Кроме того:

жир и панировочные сухари для обработки формы

Приготовить массу для пудинга: сливочное масло растереть с желтками; цветную капусту очистить, ополоснуть, разобрать на кочешки, сварить в слегка подсоленной и подслащенной воде, вынуть из воды, охладить, измельчить в блендере, добавить масло с желтками, манную кашу и размешать; взбить в пену белки и ложкой осторожно смешать их с остальной массой.

Массу выложить в форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями, закрыть крышкой и варить на пару 45 минут.

Подавать с растопленным сливочным маслом или салатами из сырых овощей, в зависимости от сезона.

Пудинг из шампиньонов

Масса для пудинга:

400 г шампиньонов

4 яйца

1 луковица

3 ст. ложки сливочного масла

1 ст. ложка маргарина

3 ст. ложки сметаны

2 ст. ложки панировочных сухарей

2 ст. ложки мелко порезанной зелени петрушки

перец, соль

Кроме того:

жир и панировочные сухари

для обработки формы

Приготовить массу для пудинга: поджарить в маргарине порезанный кусочками лук, добавить очень мелко порезанные шампиньоны, минутку пожарить их вместе, посолить, добавить 2 ложки воды и потушить; желтки тщательно растереть со сливочным маслом, добавить панировочные сухари и сметану, перемешать, добавить охлажденные шампинь-

оны, взбитые в пену белки, зелень петрушки, приправить по вкусу и еще раз осторожно перемешать.

Варить на пару 50 минут в смазанной жиром и посыпанной панировочными сухарями форме.

Перед подачей на стол полить растопленным сливочным маслом и посыпать зеленью петрушки.

Пудинг из сушеных грибов

Масса для пудинга:

50 г сушеных грибов

1 луковица

1 ст. ложка растительного масла

1 черствая булка

½ стакана молока

4 яйца

40 г сливочного масла

перец, соль

Кроме того:

жир и панировочные сухари
для обработки формы

Приготовить массу для пудинга: сушеные грибы промыть, положить в воду на несколько часов, потом сварить с приправами и воду слить; намочить булку в молоке, хорошо отжать и перемолоть вместе с грибами; на сковороде разогреть растительное масло и поджарить в нем лук до прозрачности; растереть сливочное масло, понемногу до-

бавляя желтки и грибы, в самом конце добавить лук, посолить и поперчить по вкусу; взбить в пену белки и смешать их с грибной массой.

Выложить массу в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму, закрыть и варить на пару в течение часа.

Подавать с соусом, приготовленным из оставшегося грибного бульона и сметаны.

Пудинг из капусты и грибов

Масса для пудинга:

1 кг белокочанной капусты

1 луковица

4 яйца

40 г сушеных грибов

4 ст. ложки сливочного масла

1 черствая небольшая булочка

½ стакана молока

6 ст. ложек панировочных сухарей
перец, соль

Кроме того:

жир и панировочные сухари
для обработки формы

Приготовить массу для пудинга: капусту сварить в кипящей подсоленной воде; грибы ополоснуть, замочить на 6 часов, сварить в небольшом количестве воды, воду слить; мелко порезанный лук

подрумянить в ложке жира; пропустить через мясорубку намоченную в молоке и отжатую булку, капусту, грибы и лук, добавить сливочное масло, растертое с желтками, взбитые в пену белки, панировочные сухари, перец, соль и слегка перемешать.

Выложить массу в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму и варить на пару 45 минут.

Перед подачей на стол полить пудинг растопленным сливочным маслом и посыпать подрумяненными панировочными сухарями.

Пудинг из шпината

Масса для пудинга:

½ кг шпината
4 яйца
1 черствая небольшая булочка
½ стакана молока
50 г сливочного масла
2 зубчика чеснока
жир
перец, соль

Кроме того:

жир и панировочные сухари
для обработки формы

Приготовить массу для пудинга: шпинат отварить 2 минуты в большом количестве подсоленной воды (без крышки), просушить и порубить; расте-

реть сливочное масло с желтками и мелко порубленным чесноком; намоченную в молоке булку отжать, пропустить через мясорубку, растереть с желтковой массой, добавить взбитые в пену белки, шпинат, соль, перец и перемешать.

Выложить массу в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму и варить на пару 50 минут.

Перед подачей на стол полить пудинг растопленным сливочным маслом.

Пудинг из спаржи

Масса для пудинга:

½ кг очищенной спаржи
80 г муки
80 г сливочного масла
½ стакана молока
3 яйца
1 щепотка мускатного ореха
соль

Кроме того:

жир и панировочные сухари
для обработки формы

Приготовить массу для пудинга: очищенную и порезанную небольшими кусочками спаржу отварить 15 минут в подсоленной воде и просушить; сливочное масло вскипятить с молоком, добавить

муку и, помешивая, подогреть на слабом огне, пока масса не начнет отставать от стенок кастрюли; в горячую массу положить 3 желтка, постоянно помешивая, добавить спаржу, перемешать, посолить и добавить мускатный орех; белки взбить в твердую пену и осторожно соединить с остальной массой для пудинга.

Смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму наполнить массой и варить на пару в течение часа.

Подавать с острым соусом.

Пудинг из листовой капусты

Масса для пудинга:

300—350 г листовой капусты

2 яйца

$\frac{1}{2}$ стакана молока

$\frac{1}{2}$ черствой небольшой булочки

20 г сливочного масла

соль

Кроме того:

жир и панировочные сухари

для обработки формы

Приготовить массу для пудинга: листья капусты вымыть, обрезать толстые жилки, на сите опарить кипятком, слить воду, сварить в кипящей слегка подсоленной воде до мягкости, просушить,

слегка отжать и пропустить через мясорубку: булку намочить в молоке и отжать; отделить желтки от белков, желтки растереть со сливочным маслом, белки взбить в пену; капусту соединить с булкой и желтками, перемешать, приправить по вкусу и добавить взбитые белки.

Положить массу в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму и варить на пару 45—60 минут.

Подавать пудинг с грибным соусом или полить его растопленным сливочным маслом.

Пудинг из капусты

Масса для пудинга:

400 г капусты

1 черствая небольшая булочка

$\frac{1}{2}$ стакана молока

1 луковица

3 яйца

40 г сливочного масла

2 ст. ложки мелко порезанной зелени петрушки

сахар, соль

Кроме того:

жир и панировочные сухари

для обработки формы

Приготовить массу для пудинга: очистить капусту от верхних листьев, ополоснуть, порезать, от-

варить до полуготовности в кипящей слегка подсоленной воде, воду слить, а капусту отжать; лук почистить, порезать и подрумянить в части жира; булку намочить в молоке и отжать; отделить желтки от белков, желтки растереть со сливочным маслом, а белки взбить в пену; капусту вместе с луком и булкой пропустить через мясорубку, добавить желтки, зелень петрушки, перемешать, приправить по вкусу, добавить белки и перемешать.

Положить массу в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму и варить на пару 60 минут.

Подавать с соусом из помидоров или грибным.

Пудинг из говядины

Масса для пудинга:

1 стакан молотой вареной говядины

½ стакана молока

½ небольшой булочки

1 желток

2 белка

1 ст. ложка мелко порезанной зелени петрушки

мускатный орех

соль

Кроме того:

жир и панировочные сухари

для обработки формы

Приготовить массу для пудинга: взбить белки в твердую пену, добавить сырой желток, мясо, намоченную в молоке и отжатую булку, приправы, зелень петрушки и слегка перемешать.

Положить массу в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму и варить на пару 45 минут.

Подавать с укропным соусом или соусом из хрена и салатами из свежих или вареных овощей.

Пудинг из мяса и овощей

Масса для пудинга:

100 г нежирной вареной говядины

200 г зелени и корней

½ стакана молока

50 г черствой небольшой булочки

2 белка

перец

соль

Кроме того:

жир и панировочные сухари для обработки формы

1 ст. ложка мелко порезанного укропа для посыпания

Приготовить массу для пудинга: сварить зелень и корни в слегка подсоленной кипящей воде, вместе с мясом, намоченной в молоке и отжатой булкой пропустить через мясорубку, добавить взбитые в твердую пену белки и приправить по вкусу.

Выложить массу в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму и варить на пару примерно 40 минут.

Перед подачей посыпать зеленью укропа.

Пудинг из риса и грибов

Масса для пудинга:

300 г риса

3—4 стакана воды

4 яйца

50 г жира

50 г лука

30 г сушеных грибов

соль

Кроме того:

жир и панировочные сухари
для обработки формы

Приготовить массу для пудинга: грибы ополоснуть, замочить, сварить, вынуть из бульона и мелко порубить; рис перебрать и тщательно промыть; вскипятить воду, смешанную с грибным бульоном, добавить соль, жир, высыпать рис, размешать и варить на очень слабом огне; когда жидкость впитается в рис, перемешать, поставить в духовку и вынуть после того, как рис станет мягким; лук почистить, мелко порезать и поджарить в ложке жира до светло-желтого цвета; в миске растереть желтки, добавить лук с жи-

ром, рис, грибы, все тщательно растереть, посолить и смешать с белками, взбитыми в пену.

Наполнить массой смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму и варить на пару примерно час.

Подавать с грибным соусом и салатами из свежих овощей.

Пудинг из пшенной каши

Масса для пудинга:

250 г пшенной крупы

2—3 стакана воды

4 яйца

50 г жира

50 г лука

30 г сушеных грибов

соль

Кроме того:

жир и панировочные сухари
для обработки формы

Приготовить массу для пудинга: грибы ополоснуть, замочить, сварить, вынуть из бульона и мелко порубить; пшено перебрать и тщательно промыть; вскипятить воду, смешанную с грибным бульоном, добавить соль, жир, высыпать пшенную крупу, размешать, поварить на слабом огне, еще раз размешать и подержать в духовке, пока пшено не

станет мягким; лук почистить, мелко порезать и поджарить в ложке жира до светло-желтого цвета; в миске растереть желтки, добавить лук с жиром, кашу, грибы, все тщательно растереть, посолить и смешать с белками, взбитыми в пену.

Наполнить массой смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму и варить на пару примерно час.

Подавать с грибным, сметанным или укропным соусом и салатами из свежих овощей.

Пудинг из картофеля и творога

Масса для пудинга:

200 г картофеля

100 г нежирного творога

3 белка

2 ст. ложки растительного масла

соль

Кроме того:

жир и 2 ст. ложки панировочных сухарей
для обработки формы

1 ст. ложка мелко порезанной зелени
петрушки для посыпания

Приготовить массу для пудинга: картофель сварить и пропустить через мясорубку; творог протереть через сито, растереть с растительным маслом, соединить с картофелем, размешать, добавить

взбитые в твердую пену белки, посолить по вкусу и перемешать.

Положить массу в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму и варить на пару 45 минут.

Перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки.

Пудинг из грецких орехов

Масса для пудинга:

200 г очищенных грецких орехов

$\frac{3}{4}$ стакана сахара

6 яиц

2 ст. ложки панировочных сухарей

ванильный сахар

апельсиновые цукаты

Кроме того:

жир и панировочные сухари
для обработки формы

Приготовить массу для пудинга: орехи пропустить через мясорубку; цукаты мелко порезать; желтки растереть с ванильным сахаром, добавить панировочные сухари, орехи, цукаты, белки, взбитые в твердую пену, и осторожно перемешать.

Положить массу в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму на $\frac{3}{4}$ высоты и варить на пару 45 минут.

Подавать со сладкими соусами.

Пудинг из булки

Масса для пудинга:

400 г булки

 $\frac{1}{2}$ кг яблок

100 г изюма

100 г сахара

 $\frac{1}{2}$ стакана молока

несколько яиц

молотая корица

Кроме того:

жир и панировочные сухари

для обработки формы

Приготовить массу для пудинга: булку порезать тонкими ломтиками; яблоки почистить, удалить сердцевину и порезать кружочками.

В смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму выложить слоями булку и яблоки, посыпанные изюмом и смешанным с молотой корицей сахаром. Слои булки должны быть на дне и на самом верху. Все залить смешанными с молоком яйцами и варить на пару 60 минут.

Подавать с соком.

Пудинг хлебный со сливами и манго

Масса для пудинга:

12 ломтиков пшеничного хлеба для тостов

4 сливы ренклод

150 г сливочного масла

манго

Соус:

1 $\frac{1}{2}$ стакана молока $\frac{1}{2}$ стакана кислой сметаны 15 %-ной жирности $\frac{1}{4}$ стакана сахара $\frac{1}{2}$ ч. ложки ванильной эссенции

3 яйца

3 желтка

Кроме того:

3 ст. ложки сахарной пудры

6 ст. ложек сиропа сливового варенья

Приготовить массу для пудинга: масло растопить, смазать им ломтики хлеба, каждый ломтик разрезать по диагонали на 2 треугольника, положить их на противень, выложенный бумагой для запекания, и поставить на 8 минут в нагретую до 190 °С духовку, чтобы подрумянились; сливы помыть, просушить, вынуть из них косточки и порезать тонкими ломтиками; манго вымыть, очистить и порезать тонкими ломтиками; на дно посуды для запекания выложить часть слив, а на них рядами гренки так, чтобы один гренек слегка заходил на другой; в боковых рядах на каждый гренек положить ломтик манго, а в среднем ряду — оставшиеся ломтики слив.

Приготовить соус: в кастрюльке соединить молоко, сметану, сахар, добавить ванильный аромати-

затор и варить, постоянно помешивая, пока сахар не растворится; в глубокой миске взбить миксером желтки и целые яйца в пышную пену, постепенно добавляя охлажденную молочную массу.

Овощи и гренки залить соусом, посуду закрыть и выпекать на пару в нагретой до 170 °С духовке 20—30 минут, пока молочно-яичный соус не свернется. Вынуть из духовки и посыпать сахарной пудрой.

Подавать пудинг теплым, полив сиропом из сливового варенья.

Пудинг из цукини

Масса для пудинга:

½ кг небольших цукини

60 г сливочного масла

соль

1 стакан молока

3 яйца

30 г муки

1 щепотка мускатного ореха

20 г маргарина

перец, соль

Кроме того:

жир для обработки формы

40 г тертого сыра (гройера или пармезана)

Приготовить массу для пудинга: цукини вымыть, просушить, натереть на терке для овощей, по-

солить, положить в сито, поставленное в мисочку, и убрать в холодильник на 30 минут, чтобы стек лишний сок; сделать из муки, поджаренной с маргарином, подливку, развести ее холодным молоком, постоянно помешивая, вскипятить, охладить, добавить желтки, приправы и тщательно перемешать; отжать остатки сока из цукини, слегка подрумянить их в маргарине и добавить к соусу; взбить белки в пену, добавить к цукини и осторожно перемешать.

Положить массу в хорошо смазанную жиром форму для выпекания, посыпать сыром, прикрыть алюминиевой фольгой, чтобы блюдо сверху не подгорело, и выпекать на пару час в духовке, нагретой до 210 °С. Пудинг готов, когда его масса начнет пружинить при нажатии.

Подавать с соусом бешамель или таматным.

Пудинг английский

Масса для пудинга:

½ французской булки

1 яйцо

50 г сливочного масла

50 г изюма

50 г сахара

1 ¼ стакана молока

мускатный орех

Кроме того:

жир для обработки формы

Приготовить массу для пудинга: изюм вымыть, замочить на 15 минут в теплой воде и просушить; булку порезать ломтиками, удалив корку, намазать их маслом и разрезать каждый на 2—3 кусочка.

Жароустойчивую посуду смазать ложкой сливочного масла, выложить на дно половину ломтиков, посыпать их изюмом и половиной сахара, накрыть сверху оставшимися ломтиками, полить взбитым с молоком яйцом и оставить на 30 минут для набухания. Затем посыпать оставшимся сахаром и тертым мускатным орехом, поставить на верхнюю полку нагретой до 180 °С духовки и выпекать пудинг в течение часа.

Пудинг из макарон, творога и яблок

Масса для пудинга:

100 г нежирного творога
50 г макарон
3 яблока
3 белка
30 г сливочного масла
20 г сахара
ванилин
корица

Кроме того:

жир и панировочные сухари для обработки формы
сахарная пудра для посыпания

Приготовить массу для пудинга: сварить в подсоленной воде макароны; протертый через сито творог растереть со сливочным маслом, соединить с натертыми на крупной терке яблоками, смешать с сахаром, приправами и добавить взбитые в твердую пену белки.

Переложить массу в форму для пудингов, смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями, и выпекать на пару 45 минут в духовке при температуре 190 °С.

Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

Пудинг из творога

Масса для пудинга:

400 г нежирного творога
100 г вареного картофеля
50 г сливочного масла
4 яйца
20 г апельсиновых цукатов
100—150 г сахарной пудры
20 г миндаля

Кроме того:

жир и панировочные сухари для обработки формы
сахарная пудра для посыпания

Приготовить массу для пудинга: сваренный картофель и творог пропустить через мясорубку; сливочное масло растереть с сахаром, добавляя по

одному желтки, положить творог, картофель, растереть, смешать с порезанными цукатами и мелко порубленным миндалем; взбить белки в пену и осторожно смешать с творожной массой.

Выложить массу в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму для пудинга и варить на пару 45 минут.

Перед подачей посыпать ванильным сахаром.

Пудинг из гречневого продела

Масса для пудинга:

4 яйца

1 стакан гречневого продела

2 стакана молока

80 г изюма

3 ст. ложки сахара

2 ст. ложки сливочного масла

ванильный сахар

1 ч. ложка тертой апельсиновой цедры
соль

Кроме того:

жир и панировочные сухари
для обработки формы

Приготовить массу для пудинга: гречневый продел смешать с яйцом, размять все комочки, поставить на противне в нагретую духовку примерно на 20 минут и следить, чтобы крупа не подгорела. Когда продел подсохнет, положить его в кипящее моло-

ко, добавить щепотку соли, уменьшить огонь и варить под крышкой. Сливочное масло растереть с сахаром, добавить оставшиеся 3 желтка, охлажденную кашу, апельсиновую цедру, ванильный сахар, вымытый и просушенный изюм; осторожно соединить массу со взбитыми в твердую пену 3 белками.

Выложить массу в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму и варить на пару примерно час.

Подавать с ванильным или фруктовым соусом.

Пудинг из манной каши и помидоров

Масса для пудинга:

½ кг помидоров

5 яиц

1 луковица

½ стакана манной каши

3 ст. ложки тертого сыра

2 ст. ложки растительного масла

½ стакана сметаны 20 %-ной жирности

2 ст. ложки мелко порезанного базилика
перец, соль

Кроме того:

жир и панировочные сухари
для обработки формы



Приготовить массу для пудинга: лук почистить, мелко порубить, поджарить в растительном

масле до прозрачности, добавить порезанные помидоры, тушить их, пока не станут мягкими, потом протереть через сито и охладить; в полученную массу добавить яйца, сметану, сыр, кашу, базилик, посолить и поперчить по вкусу и осторожно соединить со взбитыми в пену белками.

Переложить массу в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму и варить на пару примерно час.

Подавать с растопленным сливочным маслом или соусом бешамель.

Суфле



Суфле (от французского *souffler* — «дуть», «веять») — изысканное блюдо из традиционной французской кухни, нежное и бархатистое, тающее во рту. Оно абсолютно не может храниться, и поэтому должно быть съедено сразу же после приготовления. Суфле делают из взбитых в пену белков с добавлением ингредиентов, придающих ему особые вкус и аромат. Основой классических, подаваемых на десерт суфле являются фрукты (сырые, печеные или протертые и смешанные со взбитыми в пену белками). В наши дни во многих частях света популярны и другие варианты этого блюда, например, с копченостями, сыром, грибами, овощами или рыбой. Такие суфле представляют собой самостоятельные блюда.

При приготовлении суфле очень важно соблюдать пропорции, указанные в рецептах. Принципиальное значение имеет правильное приготовление соуса бешамель, в который постепенно добавляют желтки, измельченные овощи, мясо, сыры или фрукты, а в самом конце, после охлаждения массы, взбитые в твердую пену белки. Их кладут понемногу, частями, причем массу не перемешивают, а осторожно раздвигают. Готовую массу, которая должна иметь пористую консистенцию, перекладывают в

смазанную сливочным маслом форму (лучше всего в высокую, изготовленную из керамики или жароустойчивого стекла). Форма должна быть наполнена на $\frac{3}{4}$ высоты, так как в процессе выпекания суфле сильно поднимается.

Суфле выпекают в духовке, нагретой до 200 °С. Во время выпекания нельзя открывать дверку духовки, потому что это легкое блюдо может опуститься. Правильно приготовленное и выпеченное суфле должно слегка подрумяниться и выступать над формой. Подают суфле в той же посуде, в которой оно было выпечено. Это блюдо очень питательно, хорошо усваивается организмом и благодаря множеству достоинств может служить в качестве диетического питания.

Сырное суфле

Масса для суфле:

100 г сыра (например, «Гауда»,
«Варминский», «Тильзитский»)
5 яиц
70 г сливочного масла
80 г муки
2 стакана молока
1 щепотка мускатного ореха
 $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли

Кроме того:

сливочное масло для обработки формы

Приготовить массу для суфле: сыр натереть на очень мелкой терке; приготовить в кастрюльке подливку из муки, поджаренной в сливочном масле, влить в нее холодное молоко, размешать, добавить по вкусу мускатный орех и соль, постоянно помешивая, довести до кипения, затем снять с огня, добавить взболтанные желтки, тертый сыр и перемешать; белки со щепоткой соли взбить в очень твердую пену и осторожно смешать с сырной массой.

Форму диаметром 20 см смазать сливочным маслом, вылить в нее массу и выпекать примерно 30 минут в духовке, нагретой до 175 °С. За 5 минут до завершения выпекания увеличить температуру до 190 °С.

Суфле из сыра «Гройер»

Масса для суфле:

75 г сыра «Гройер»
печень птицы
60 г сливочного масла
75 г муки
2 стакана молока
4 яйца
1 зубчик чеснока
1 ч. ложка мелко порезанной зелени петрушки
перец, соль

Кроме того:

сливочное масло для обработки формы

Приготовить массу для суфле: сливочное масло растереть с мукой до получения однородной массы, развести ее холодным молоком, посолить, поперчить, перемешать и кипятить на слабом огне 10 минут, после чего снять. Печень и чеснок мелко порубить и вместе с зеленью петрушки добавить в массу, потом по очереди добавить желтки, сыр, взбитые в пену белки и перемешать.

Массу выложить в форму для суфле, смазанную сливочным маслом (масса должна занимать не больше половины формы) и выпекать 30 минут в нагретой до 180 °С духовке. За 5 минут до завершения выпекания увеличить температуру до 200 °С.

Суфле с творогом

Масса для суфле:

750 г творога

¾ стакана молока

3 яйца

150 г сахара

40 г картофельной муки

ванильный сахар

цедра 1 лимона

соль

Кроме того:

сливочное масло и панировочные сухари для обработки формы

Приготовить массу для суфле: молоко взбить с желтками и сахаром в миксере, постепенно добавив творог, все это смешать с картофельной мукой, взбитыми в пену белками, ванильным сахаром, лимонной цедрой и щепоткой соли.

Массу выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму и выпекать 45 минут в духовке, нагретой до 180 °С.

Суфле с лососем

Масса для суфле:

400 г филе свежего лосося

2 ст. ложки мелко порезанной зелени

укропа и петрушки

стакан сливок 15 %-ной жирности

4 яйца

перец

соль

Кроме того:

сливочное масло для обработки формы

Приготовить массу для суфле: филе лосося порезать острым ножом на кусочки, измельчить блендером, постепенно добавив желтки и сливки, растирая их с рыбой примерно 15 минут, пока не получится однородная масса, и еще раз перемешать блендером, добавляя зелень и перец. Белки со щепоткой соли взбить в твердую пену и посте-

пенно добавить к лососевой массе, осторожно перемешивая.

4 формочки для суфле смазать сливочным маслом, наполнить приготовленной массой и выпекать 25 минут в духовке, нагретой до 200 °С.

Сразу же подавать на стол в тех же формочках.

Суфле с ветчиной

Масса для суфле:

200 г копченой ветчины

4 белка

100 г сыра

3 ст. ложки сливочного масла

3 ст. ложки муки

1½ стакана молока

перец

соль

Кроме того:

жир для обработки формы

Приготовить массу для суфле: сливочное масло растопить на сковороде, добавить муку, размешать, влить холодное молоко, кипятить, помешивая, пока соус не загустеет, слегка подкислить его лимонным соком и охладить; ветчину мелко порезать и измельчить блендером; сыр натереть на терке; добавить в соус сыр и ветчину, посолить и поперчить

по вкусу; взбить белки в твердую пену и осторожно соединить их с приготовленной массой.

Смазанную сливочным маслом форму наполнить массой и запекать 30 минут в разогретой духовке.

Суфле с зеленым горошком

Масса для суфле:

150 г зеленого горошка (½ банки)

250 г жирного творога

100 г копченого окорока

2 ст. ложки сливочного масла

1 стакан молока

4 яйца

1 ст. ложка мелко порезанной зелени петрушки

1 ст. ложка пшеничной муки

1 ст. ложка мелко порезанной свежей мяты

или 1 ч. ложка сушеной

перец

соль

Кроме того:

маргарин для обработки формы

Приготовить массу для суфле: горошек измельчить блендером и потушить 5 минут в ложке растопленного сливочного масла на слабом огне, используя рассекатель; окорок мелко порезать, добавить к горошку и охладить; творог растереть, смешать с горошком, добавить зелень петрушки, мяту,

соль, перец и перемешать; сделать соус из муки, поджаренной в остальном сливочном масле, развести его молоком так, чтобы не было комочков, кипятить примерно 5 минут, помешивая, снять с огня, добавить по 1 желтку, тщательно размешивая, затем быстро подогреть, чтобы загустел; соединить горошек с соусом; белки взбить со щепоткой соли в твердую пену и порциями добавить к массе, слегка перемешивая.

Выложить массу в смазанную маргарином форму и выпекать 20 минут при температуре 190 °С.

Суфле с цветной капустой

Масса для суфле:

500—700 г цветной капусты

3 ст. ложки муки

3 ст. ложки сливочного масла

1½ стакана молока

4 яйца

сок 1 лимона

2 ст. ложки тертого сыра (например, «Гауда», «Тильзитский»)

1 ст. ложка мелко порезанной зелени петрушки
перец,
соль

Кроме того:

сливочное масло для обработки формы

Приготовить массу для суфле: цветную капусту почистить, сварить в подсоленной и подкисленной лимонным соком воде, тщательно просушить и измельчить блендером: сливочное масло растопить на сковороде, добавить муку, размешать, влить холодное молоко, помешивая, кипятить, пока соус не загустеет, слегка подкислить лимонным соком и охладить; в охлажденный соус, постоянно помешивая, добавить по одному желтки, тертый сыр, цветную капусту и приправить по вкусу солью, перцем и мускатным орехом; осторожно соединить массу с белками, взбитыми в твердую пену.

Смазанную сливочным маслом форму наполнить приготовленной массой и запекать в горячей духовке примерно 30 минут.

Перед подачей украсить суфле зеленью петрушки.

Суфле с шампиньонами

Масса для суфле:

200 г шампиньонов

5 белков

1½ стакана молока

6 ст. ложек сливочного масла

4 ст. ложки муки

1 ст. ложка мелко порезанной зелени петрушки

сок 1 лимона

перец,

соль

Кроме того:

жир для обработки формы

Приготовить массу для суфле: шампиньоны почистить, ополоснуть, порезать, потушить в 2 ложках сливочного масла и измельчить блендером; сливочное масло растопить на сковороде, добавить муку, размешать, влить холодное молоко и кипятить, пока соус не загустеет, все время помешивая, слегка подкислить лимонным соком и охладить; добавить в соус грибы, соль, перец, зелень петрушки и перемешать; осторожно соединить массу с белками, взбитыми в твердую пену.

Смазать форму сливочным маслом, наполнить приготовленной массой и выпекать 30 минут в духовке, нагретой до 195 °С.

Суфле из моркови

Масса для суфле:

½ кг моркови

100 г лука

3 яйца

2 ст. ложки сливочного масла

2 ст. ложки муки

1 стакан молока

1 щепотка сахара

перец,

соль

Кроме того:

сливочное масло для обработки формы

Приготовить массу для суфле: морковь и лук почистить, ополоснуть, сварить в подсоленной воде и протереть через сито; отделить желтки от белков; сделать соус из муки, поджаренной в сливочном масле, влить холодное молоко, постоянно помешивая, вскипятить, добавить соль, сахар, пернц, морковь, лук, желтки и перемешать. Белки взбить в твердую пену, соединить с морковной массой и перемешать.

Вылить массу в смазанную сливочным маслом форму и запекать 15 минут в нагретой до 170 °С духовке, затем увеличить температуру до 190 °С и выпекать еще 35 минут.

Суфле из кукурузы

Масса для суфле:

8—10 кукурузных початков

¾ стакана сметаны

40 г сливочного масла

4 яйца

3 ст. ложки панировочных сухарей

перец

соль

Кроме того:

сливочное масло для обработки формы

Приготовить массу для суфле: початки сварить в кипящей подсоленной воде, вылущить зерна, измельчить их блендером, добавляя сметану и желтки, смешать с 40 г сливочного масла, посолить и поперчить по вкусу; белки взбить в твердую пену, добавить немного соли и взбивать еще минутку, затем смешать с кукурузной массой, одновременно добавляя панировочные сухари.

Выложить в жароупорную посуду, смазанную оставшимся сливочным маслом, и выпекать в духовке до золотистого цвета.

Подавать с зеленым салатом.

Суфле из листовой капусты

Масса для суфле:

- 1 кг листовой капусты
(можно использовать также
свекольную ботву, шпинат
новозеландский, портулак)
- 1 ½ стакана молока
- 2 ст. ложки сливочного масла
- 2 ст. ложки муки
- 100 г тертого сыра
- 4 яйца
- 3 ст. ложки панировочных сухарей
- 4 зубчика чеснока
- 2 пучка зелени петрушки
- перец
- соль

Кроме того:

сливочное масло и панировочные сухари для обработки формы

Приготовить массу для суфле: листья капусты перебрать, помыть, просушить, удалить загрубевшие хвостики и центральные жилки; зелень петрушки вместе с капустой отварить в кипящей подсоленной воде до мягкости, тщательно слить воду и измельчить капусту блендером; растопить 2 ложки сливочного масла, добавить просеянную муку, размешать, подогревая, соединить с холодным молоком, вливая его понемногу, и, помешивая, довести до кипения; когда соус загустеет, отставить его, затем смешать с капустой и желтками, минутку подогревать, отставить, добавить тертый сыр, 3 ложки панировочных сухарей, мелко порубленный чеснок, соль и перец; белки взбить в твердую пену, посолить, взбивать еще минуту и смешать с капустной массой.

Выложить массу в жаропрочное блюдо, смазанное сливочным маслом и посыпанное панировочными сухарями, полить растопленным сливочным маслом и сразу же поставить запекать на 30 минут в разогретую духовку.

Подавать со сметанным или грибным соусом.

Яблочное суфле

Масса для суфле:

- 250 г яблок
- 110 г сахара

2 белка

цедра 1 лимона

лимонная кислота

Кроме того:

сливочное масло и сахар для обработки формы

Приготовить массу для суфле: яблоки вымыть, положить в кастрюлю, запечь, протереть и вскипятить с сахаром; белки взбить в пену, соединить с ней горячую яблочную массу, добавить лимонную кислоту и цедру лимона.

Форму смазать сливочным маслом и посыпать сахаром, вылить в нее яблочную массу и выпекать 35 минут в разогретой до 175 °С духовке.

Абрикосовое суфле

Масса для суфле:

400 г свежих абрикосов

220 г сахара

4 белка

10 г сливочного масла

Приготовить массу для суфле: абрикосы ополоснуть, разделить на половинки, вынуть косточки, сбрызнуть водой, сварить на слабом огне и протереть; в абрикосовую массу добавить сахар и поджарить ее так, чтобы в конце поджаривания она весила примерно 400 г. Белки взбить в пену, посуду с

ними поставить в кастрюлю с горячей водой, добавить горячие абрикосы и взбивать венчиком, пока не получится однородная масса.

Огнеупорные порционные формочки смазать сливочным маслом, наполнить с верхом массой при помощи шприца или ложки и на противне поставить в горячую духовку. Когда суфле поднимется и слегка подрумянится, сразу подавать на стол.

Суфле из мармелада

Масса для суфле:

100 г мармелада

200 г сахара

½ стакана воды

1 ч. ложка 3 %-ного уксуса

4 белка

Кроме того:

сливочное масло для обработки формы

Приготовить массу для суфле: смешать воду, уксус и сахар; белки взбить в пену; мармелад подогреть так, чтобы из него испарилась жидкость, смешать с пеной и непрерывно взбивать до тех пор, пока мармелад полностью не соединится с пеной; посуду с этой смесью поставить в другую посуду с горячей водой и взбивать, пока масса не загустеет (20—30 минут).

Огнеупорную форму смазать сливочным маслом, выложить в нее суфле, посыпать сахаром и поставить в разогретую духовку на 20 минут.

Когда суфле слегка подрумянится, подать на стол в этом же блюде с ванильным соусом, сливками или фруктовым сиропом.

Апельсиновое суфле

Масса для суфле:

2 апельсина
1 стакан молока
30 г картофельной муки
30 г сливочного масла
100 г сахара рафинада
4 желтка
5 белков
щепотка соли

Кроме того:

сливочное масло и сахар
для обработки формы

Приготовить массу для суфле: апельсины тщательно вымыть, ополоснуть и насухо вытереть; кусочки сахара потереть об апельсины, чтобы они приобрели оранжевый цвет, положить в $1/2$ стакана молока и подогревать, пока сахар не растворится, снять молоко с огня, оставить под крышкой на 10 минут, чтобы оно приобрело сильный апельсино-

вый аромат, а затем довести его до кипения; картофельную муку смешать с оставшимся молоком, понемногу влить в кипящее апельсиновое молоко и, постоянно помешивая, варить на слабом огне, пока масса не загустеет, затем добавить сливочное масло и взболтанные желтки; белки взбить с щепоткой соли в твердую пену и вилкой осторожно соединить с остальной массой.

Форму для выпекания смазать сливочным маслом и посыпать сахаром, вылить в нее массу и выпекать 35 минут в разогретой до 175°C духовке.

Суфле с ликером

Масса для суфле:

6 яиц
7 ст. ложек сахара
1 ч. ложка картофельной муки
25 г ароматного ликера
цедра 1 апельсина

Кроме того:

сливочное масло и сахар
для обработки формы

Приготовить массу для суфле: апельсины вымыть, вытереть и натереть с него цедру; желтки, картофельную муку, сахар, цедру и ликер растереть, пока не получится пышная масса; белки взбить в очень твердую пену и осторожно смешать с массой.

Вылить ее в форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную сахаром, и выпекать 8 минут на нижней решетке духовки.

Шоколадное суфле

Масса для суфле:

4 ст. ложки муки
4 ст. ложки сахара
1 ½ стакана молока
70 г шоколада
4 яйца

Кроме того:

сливочное масло для обработки формы

Приготовить массу для суфле: два желтка растереть с сахаром, смешать с мукой, поставить на слабый огонь, постоянно помешивая, влить горячее молоко с растворенным в нем шоколадом и кипятить, пока масса не загустеет, потом охладить, добавить оставшиеся желтки и перемешать; белки взбить в твердую пену, добавить к массе и осторожно перемешать.

Смазанную сливочным маслом форму наполнить шоколадной массой и запекать 20 минут в духовке, нагретой до 175 °С.

Кофейное суфле

Масса для суфле:

3 желтка
5 белков
1 ст. ложка молотого кофе
3 ст. ложки сахара
1 ½ стакана сахарной пудры
1 ст. ложка картофельной муки

Кроме того:

сливочное масло и сахар для обработки формы

Приготовить массу для суфле: сварить стакан кофе и после охлаждения процедить; желтки с половиной сахарной пудры растереть в пышную массу, миску с ней поставить на кастрюлю с кипящей водой, добавить кофе, картофельную муку и взбивать, пока масса не загустеет; белки взбить в твердую пену с оставшейся сахарной пудрой и осторожно смешать с кофейной массой.

Жароупорное блюдо или блюдо для суфле смазать сливочным маслом, посыпать сахаром, выложить в него приготовленную массу и выпекать 40 минут в духовке при температуре 180 °С.

Мраморное суфле

Масса для суфле:

50 г муки

60 г сахара
70 г шоколада
 $\frac{1}{3}$ стакана молока
4 яйца
цедра 1 апельсина
1 ст. ложка рома

Кроме того:

сливочное масло для обработки формы

Приготовить массу для суфле: желтки растереть с сахаром в пышную массу, добавить муку и, продолжая растирать, медленно влить кипящее молоко, поставить на огонь и подогревать, пока масса не загустеет; шоколад расплавить на пару; белки взбить в твердую пену и осторожно соединить с массой; половину массы переложить в другую посуду, к одной половине добавить цедру, а к другой — ром и расплавленный шоколад.

Форму смазать сливочным маслом и разделить вертикально поставленной картонкой. В одну половину вылить шоколадную массу, а в другую — ромово-апельсиновую. Осторожно вынуть картонку и поставить форму в средне нагретую духовку на 45 минут.

Миндальное суфле**Масса для суфле:**

50 г муки
50 г сахара

3 желтка
4 белка
25 г сливочного масла
50 г молотого миндаля
 $1\frac{1}{3}$ стакана молока

Кроме того:

сливочное масло и сахар
для обработки формы

Приготовить массу для суфле: желтки растереть с сахаром в пышную массу, добавить муку, влить, осторожно помешивая деревянной ложкой, кипящее молоко и держать на слабом огне, пока масса не загустеет; добавить молотый миндаль и взбитые в твердую пену белки.

Форму для суфле смазать сливочным маслом, посыпать сахаром, вылить в нее массу и выпекать в средне нагретой духовке 30—35 минут.

Перед подачей на стол полить суфле ванильным или фруктовым соусом.

Банановое суфле**Масса для суфле:**

4 банана
2 ст. ложки сахара
2 ст. ложки сливочного масла
1 ст. ложка муки
 $\frac{1}{2}$ стакана молока
3 яйца

Кроме того:

сливочное масло для обработки формы

Приготовить массу для суфле: вскипятить молоко с ложкой сахара, загустить мукой, разведенной холодным молоком, и, помешивая, кипятить 2 минуты на слабом огне; вымытые и очищенные бананы протереть через сито, добавить к молоку и размешать; желтки растереть со сливочным маслом, соединить с банановой массой, добавить белки, взбитые в твердую пену, остальной сахар и осторожно перемешать.

Переложить массу в форму, смазанную жиром, и выпекать 30 минут в разогретой духовке.

Ванильное суфле

Масса для суфле:

100 г сахарной пудры

1 стакан молока

½ упаковки ванильного сахара

4 ст. ложки муки

4 ст. ложки сливочного масла

3 яйца

Кроме того:

сливочное масло для обработки формы

Приготовить массу для суфле: в кастрюле разогреть сливочное масло, добавить муку, развести

кипящим молоком, вскипятить с ванильным сахаром, добавить четвертую часть сахарной пудры, энергично мешая, вскипятить, снять с огня и постепенно добавить желтки; охлажденные белки взбить в твердую пену, в конце взбивания добавить оставшийся сахар, осторожно соединить с ванильной массой и аккуратно размешать.

Переложить массу в форму, смазанную сливочным маслом, и выпекать в духовке 30 минут.

Карамельное суфле

Масса для суфле:

3 желтка

4 белка

3 ст. ложки сахара

150 г сахарной пудры

1 ст. ложка картофельной муки

Кроме того:

сливочное масло для обработки формы

Приготовить массу для суфле: желтки с частью сахарной пудры взбить на пару; муку развести небольшим количеством холодной воды; подогреть в кастрюле сахар до темно-коричневого цвета и развести его 2 ложками горячей воды; эту карамель и взвесь из картофельной муки добавить к растертым и подогретым желткам и взбивать, пока не получится густая масса; белки с оставшейся са-

харной пудрой взбить в твердую пену и смешать с карамельной массой.

Выложить массу в форму, смазанную сливочным маслом, и выпекать 20 минут при температуре 190 °С.

Суфле из Зальцбурга

Масса для суфле:

½ кг клубники
2 сухарика
4 яйца
4 ст. ложки сахарной пудры
2 ст. ложки муки
ванильный сахар

Кроме того:

жир для обработки формы

Приготовить массу для суфле: тщательно перебрать и помыть клубнику, порезать ягоды пополам и выложить в смазанную жиром жароупорную посуду; натереть сухари на мелкой терке; отделить желтки от белков, белки взбить в очень твердую пену, постепенно высыпав 3 ложки сахарной пудры; добавить желтки и все вместе осторожно размешать; просеять в массу муку, добавить ванильный сахар и еще раз тщательно перемешать; посыпать клубнику сухарями и покрыть массой суфле.

Выпекать примерно 30 минут в духовке, разогретой до 175 °С, пока поверхность суфле не станет золотистого цвета.

Подавать с маложирными сливками или ванильным соусом.

Рисовое суфле с малиной

Масса для суфле:

100 г риса
2 стакана молока
2 яйца
3 белка
250 г малины
ванильный сахар
40 г сливочного масла
40 г сырой марципановой массы
13 ст. ложек сахара
2 рюмки рома
1 ст. ложка лимонного сока

Кроме того:

сливочное масло для обработки формы

Приготовить массу для суфле: молоко с ванильным сахаром, солью и ложкой сахара дважды довести до кипения, положить рис и варить на среднем огне 20 минут, пока он не станет рассыпчатым, но не разварившимся, затем снять с огня и остудить; сливочное масло растереть с 2 ложками сахара и

марципановой массой; желтки отделить от белков и растереть с 3 ложками сахара, а потом смешать с рисом; белки взбить в твердую пену, медленно всыпая в нее 2 ложки сахара, и соединить с рисовой массой.

Форму смазать сливочным маслом, положить в нее вымытую малину, полить ромом, лимонным соком, сверху выложить рисовую массу и выпекать 30—40 минут в духовке, нагретой до 200 °С. За 10 минут до окончания выпекания взбить в пену 3 белка, когда пена станет твердой, высыпать в нее, продолжая взбивать, 8 ложек сахара, шприцем выдавить пену на суфле, температуру в духовке повысить до 250 °С и выпекать до конца, оставив дверку духовки приоткрытой.

Суфле из черного хлеба

Масса для суфле:

200 г черствого черного хлеба

$\frac{1}{2}$ стакана молока

100 г сахара

3 яйца

апельсиновый ароматизатор

2 ст. ложки сливочного масла

30 г изюма

ванильный сахар

Кроме того:

жир и сахар для обработки формы

Приготовить массу для суфле: порезанный хлеб поджарить на сухой сковородке, залить молоком, когда размокнет, положить в блендер, добавить сахар, мягкое сливочное масло, желтки, ванильный сахар, апельсиновый ароматизатор и перемешать; белки взбить в пену и осторожно перемешать их ложкой с хлебной массой и изюмом.

Положить массу в смазанную жиром и посыпанную сахаром форму и выпекать в духовке, нагретой до 180 °С, пока суфле слегка не подрумянится.

Перед подачей на стол разрезать на порции и посыпать сахарной пудрой.

Суфле из кукурузной крупы и творога

Масса для суфле:

1 стакан кукурузной крупы

250 г творожка

3 стакана молока

4 яйца

2 ст. ложки сливочного масла

$\frac{1}{4}$ стакана сахара

ванильный сахар

1 ч. ложка апельсиновой цедры

соль

Кроме того:

жир и панировочные сухари для обработки формы

Приготовить массу для суфле: вскипятить 2 стакана молока с щепоткой соли и ложечкой сливочно-

го масла; смешать крупу с оставшимся холодным молоком, вылить в кипящее молоко, накрыть кастрюлю, уменьшить огонь и варить, пока крупа не разварится, потом охладить; остальное масло растереть с сахаром, добавить желтки, ванильный сахар, цедру и по ложке творожок; соединить массу с охлажденной кашей и (осторожно!) с белками, взбитыми в твердую пену.

Жароупорную посуду смазать жиром и посыпать панировочными сухарями, наполнить приготовленной массой и выпекать 30 минут в нагретой до 230 °С духовке, проверяя степень готовности палочкой.

Подавать с фруктовым соусом.

Сливовое суфле

Масса для суфле:

½ кг слив (могут быть мороженые)
4 яйца
2½ стакана сахарной пудры
½ стакана сахара
¾ стакана муки
1 рюмка сливовицы
1 стакан молока
ванильный сахар
соль

Кроме того:

жир для обработки формы

Приготовить массу для суфле: засыпать сливы, из которых удалены косточки, сахарной пудрой и залить сливовицей (мороженые сливы заранее разморозить и просушить); яйца взбить с сахаром, добавить соль, ванильный сахар, просеянную муку, молоко и все вместе тщательно перемешать миксером.

В смазанную жиром форму вылить $\frac{1}{3}$ массы и выложить сливы вместе с образовавшимся соком. Залить все остальной массой и выпекать 45 минут в духовке, нагретой до 180 °С.

Суфле из крыжовника

Масса для суфле:

½ кг зрелого крыжовника
10 ст. ложек панировочных сухарей
10 ст. ложек сахарной пудры
3 ст. ложки лимонного сока
2 ст. ложки маргарина
3 яйца
цедра 1 лимона
соль

Кроме того:



жир для обработки формы

Приготовить массу для суфле: крыжовник перебрать, вымыть, очистить, тщательно размять в кастрюле, сварить в 4 ложках воды и аккуратно

протереть через сито; маргарин растереть с сахарной пудрой в пену; желтки отделить от белков; все время растирая, вылить желтки по одному в маргарин, добавить цедру, сок лимона и смешать с крыжовником; белки взбить со щепоткой соли в очень твердую пену, после чего ее и панировочные сухари осторожно, но тщательно перемешать с приготовленной массой.

Массу вылить в смазанную жиром жароупорную посуду, наполнив ее до половины высоты, и выпекать 20 минут без крышки в горячей духовке.

Соусы



Паштеты можно подавать в горячем или холодном виде, и превосходным дополнением к ним являются соусы. С пикантными паштетами лучше всего сочетаются нежные соусы, а с менее ароматными — острые. К пудингам рекомендуются соусы сладкие, главным образом фруктовые.

Сметанный соус

- 1 ст. ложка муки
- 1 ст. ложка сливочного масла
- 1 стакан овощного бульона
- $\frac{1}{2}$ стакана сметаны
- 1 желток, соль

Муку подогреть в кастрюльке на слабом огне, добавить сливочное масло, размешать, развести холодным бульоном и вскипятить, помешивая. Снять с огня, заправить тщательно размешанной с желтком сметаной и посолить по вкусу.

Соус из хрена

- 1 ст. ложка муки
- 1 ст. ложка сливочного масла

½ стакана сметаны

1 желток

1 стакан хрена

сок 1 лимона

сахар, соль

Сделать соус из муки, поджаренной со сливочным маслом, соединить со сметаной и вскипятить. Добавить свеженатертый хрен и сырой желток, подогреть, но не кипятить, добавить сок лимона, посолить по вкусу и посыпать сахаром.

Укропный соус

1 ст. ложка муки

1 ст. ложка сливочного масла

¾ стакана мясного бульона

1 желток

2 ст. ложки кислой сметаны

1 пучок укропа

соль

Сливочное масло слегка подогреть в кастрюльке на слабом огне, добавить муку, размешать, развести небольшим количеством холодного бульона, вскипятить и постепенно влить оставшийся бульон, помешивая, чтобы не образовались комки. Посолить по вкусу. В не слишком горячий соус добавить сметану, горсть мелко порубленного укропа и посолить по вкусу.

Соус из зеленого лука

1 ст. ложка муки

1 ст. ложка сливочного масла

¾ стакана мясного бульона

1 желток

2 ст. ложки кислой сметаны

1 пучок зеленого лука

сок 1 лимона

сахар

соль

Муку слегка подогреть в кастрюльке на слабом огне, добавить сливочное масло, размешать, развести небольшим количеством холодного бульона, вскипятить, постепенно влить оставшийся бульон, помешивая, чтобы не образовались комки. В не слишком горячий соус добавить сметану, вскипятить, добавить пучок мелко порубленного зеленого лука и посолить по вкусу. Можно добавить немного сахара и несколько капель лимонного сока.

Соус из свежих грибов

300 г шампиньонов

½ стакана бульона

½ стакана кислой сметаны

1 луковица

2 ст. ложки сливочного масла

1 ст. ложка муки

1 ст. ложка мелко порезанной
зелени петрушки
соль

Мелко порезанные грибы потушить в ложке сливочного масла вместе с мелко порезанным луком и зеленью петрушки. Когда грибы станут мягкими, добавить ложку муки, развести бульоном, добавить сметану, посолить, вскипятить и положить еще ложку сливочного масла.

Соус из сушеных грибов

20 г сушеных грибов
1 луковица
2 ст. ложки муки
1 ст. ложка маргарина
1 ст. ложка кислой сметаны
перец, соль

Грибы вымыть в холодной воде, залить 2 стаканами холодной воды и отставить на 8 часов. Потом отварить в течение 30 минут так, чтобы получился стакан насыщенного бульона. Лук мелко порезать и поджарить в жире, добавить муку и минутку жарить их вместе, постоянно помешивая. Затем добавить бульон из грибов, стараясь не допустить образования комков, прокипятить 2 минуты, добавить мелко порезанные сваренные грибы, сметану, соль и перец.

Соус бешамель

1 ст. ложка муки
1 ст. ложка сливочного масла
1 стакан молока
соль

Сделать соус из муки, поджаренной со сливочным маслом, развести его холодным молоком, вскипятить, помешивая, и посолить по вкусу.

Соус «Аврора»

1 ст. ложка муки
1 ст. ложка сливочного масла
1 стакан молока
2 ст. ложки кетчупа
2 ст. ложки мелко порезанного зеленого лука
перец
соль

Сделать соус из муки, поджаренной со сливочным маслом, добавить кетчуп и зеленый лук, развести холодным молоком, вскипятить, минутку подержать на слабом огне, посолить и поперчить по вкусу.

Лимонный соус

1 стакан мясного бульона
1 стакан белого сухого вина

4 желтка

1 ст. ложка сливочного масла

1 лимон

перец

соль

Сливочное масло растопить, когда оно приобретет цвет янтаря, снять и охладить. Добавить бульон, вино, несколько кусочков предварительно ошпаренной кожуры лимона и кипятить 15 минут. Снять с огня, вынуть кожуру, выдавить в соус сок из половины лимона, заправить желтками и хорошо подогреть в другой кастрюле с кипящей водой, постоянно помешивая. Добавить перец и соль по вкусу.

Томатный соус

1 ст. ложка сливочного масла

1 ст. ложка муки

1 стакан бульона

2 ст. ложки протертых помидоров

сахар

соль

Сделать соус из муки, поджаренной со сливочным маслом, влить понемногу стакан бульона, положить протертые помидоры и кипятить 2—3 минуты. Потом протереть соус через сито, посолить и добавить чуточку сахара по вкусу.

Соус татарский

 $\frac{1}{2}$ стакана майонеза

2 яйца

3 корнишона

3 маринованных грибка

1 луковица

1 ст. ложка тертого хрена

1 ст. ложка мелко порезанной зелени петрушки

сахар

перец

соль

Яйца сварить вкрутую, желтки протереть через сито и смешать с майонезом, натертым на терке луком, солью, перцем и сахаром. Корнишоны, грибы и белки яиц мелко порубить, смешать с майонезной массой, добавить зелень петрушки и оставить на 1—2 часа, чтобы соус «дозрел».

Горчичный соус

1 яйцо

2—3 ст. ложки горчицы

3 ст. ложки кислой сметаны

1 огурец

1 ч. ложка мелко порезанной зелени петрушки

сахар

соль

Сваренное вкрутую яйцо очистить от скорлупы, желток растереть с горчицей и сметаной так, чтобы получилась однородная масса, потом добавить мелко порубленные белок, зелень петрушки и огурец, перемешать, посолить по вкусу и посыпать сахаром.

Луковый соус

3 луковицы
1 ст. ложка горчицы
½ стакана бульона
1 ст. ложка растительного масла
сок 1 лимона
сахар
перец
соль

Лук натереть на терке, добавить горчицу и, все время помешивая, постепенно добавить растительное масло. Когда оно соединится с горчицей, развести бульоном, добавить лимонный сок, соль, перец, сахар и тщательно размешать.

Чесночный соус

10 зубчиков чеснока
2 яйца
4 ст. ложки растительного масла
сок 1 лимона
сахар
соль

Яйца сварить вкрутую. Растереть чеснок с солью в однородную массу, добавить протертые через сито желтки и постепенно влить растительное масло, все время растирая. Добавить сахар, лимонный сок и перемешать с мелко порубленными белками.

Соус из корнишонов

100 г корнишонов
1 луковица
40 г жира
30 г муки
1 стакан овощного бульона
сахар
соль
перец

Лук почистить, ополоснуть, мелко порубить, потушить в жире, добавить слегка подрумяненную муку, перемешать, развести бульоном и вскипятить. Положить в соус мелко порезанные корнишоны и приправить по вкусу солью, сахаром и перцем.

Соус майонез

1 яйцо
1 стакан подсолнечного или соевого масла
1 ч. ложка соли
1 ч. ложка горчицы
½ ч. ложки лимонного сока

Яйцо хорошо перемешать в миксере с солью и лимонным соком, потом, постоянно растирая, вливать понемногу растительное масло. Когда соус начнет густеть, масло можно вливать струйкой, все время растирая. В конце добавить горчицу и размешать.

Соус из йогурта и сметаны

½ стакана йогурта
½ стакана кислой сметаны
1 ст. ложка мелко порезанной зелени петрушки
сахар, соль

Йогурт, сметану, соль и сахар взбить миксером, добавить зелень петрушки.

Соус из трав

⅓ стакана сметаны
2 яйца
4 ст. ложки растительного масла
сок 1 лимона
1 пучок зеленого лука
½ пучка зелени петрушки
½ ст. ложки тертого хрена
сахар, соль

Из сваренных вкрутую яиц вынуть желтки, растереть их в однородную массу, постепенно добав-

ляя растительное масло, лимонный сок и сметану. Затем добавить мелко порубленные белки, порезанные как можно мельче зеленый лук и зелень петрушки, а также тертый хрен. Хорошо перемешать, приправить по вкусу сахаром и солью.

Брусничный соус

200 г брусники, поджаренной с яблоками
2 ст. ложки тертого хрена
1 рюмка фруктового красного вина
1 лимон
апельсиновые цукаты
горчица
сахар
соль

Протереть через сито бруснику, добавить хрен, мелко порубленные цукаты, цедру и сок лимона, вино, тщательно перемешать и приправить по вкусу солью, сахаром и горчицей.

Абрикосовый соус

½ кг абрикосов
сок 1 лимона
¾ стакана белого сухого вина
1 рюмка рома
сахар
имбирь

Абрикосы поварить 3 минуты в кипящей воде, снять кожицу, вынуть косточки и измельчить блендером. Вино прокипятить 2 минуты со щепоткой имбиря и лимонным соком, добавить абрикосы, ром и сахар по вкусу. Подавать соус горячим с теплыми десертами или холодным с кремами и пудингами.

Малиновый соус

½ кг малины
1 стакан воды
120 г картофельной муки
сахар
сок 1 лимона

Малину сварить в воде, протереть через сито, добавить сахар по вкусу и лимонный сок. Картофельную муку размешать в холодной воде и влить в кипящий соус. Подавать в холодном или горячем виде к суфле и пудингам.

Ванильный соус

1 ½ стакана молока
3 желтка
1 ст. ложка муки
ванильный сахар
2 ст. ложки сахара

В ¼ стакана холодного молока развести муку. Остальное молоко вскипятить с ванильным саха-

ром, влить молоко с мукой и вскипятить, помешивая. Взбить желтки с сахаром, влить в них немного молока, вскипяченного с мукой, тщательно размешать, вылить в остальное молоко, минутку подержать на небольшом огне, помешивая, чтобы соус загустел, но не заварился. Снять с огня и охладить, помешивая.

Соус к пудингам

½ стакана малинового или вишневого сока
½ стакана красного сухого вина
1 стакан воды
2 ст. ложки картофельной муки
сахар

Сок, вино и воду хорошо перемешать с картофельной мукой и вскипятить, постоянно помешивая. Если сок не очень сладкий, добавить сахар.

Указатель рецептов

Абрикосовое суфле 138
Абрикосовый соус 167
Апельсиновое суфле 140
Банановое суфле 145
Брусничный соус 167
Ванильное суфле 146
Ванильный соус 168
Горчичный соус 163
Грибной паштет в слоеном тесте 39
Карамельное суфле 147
Кофейное суфле 143
Лимонный соус 161
Луковый соус 164
Малиновый соус 168
Миндальное суфле 144
Мраморное суфле 143
Паштет в желе 67
Паштет в песочном тесте 35
Паштет вегетарианский 49
Паштет деревенский 68
Паштет для гурманов 64
Паштет домашний 23

Паштет страсбургский 25
Паштет из брокколи 46
Паштет из зайца 14
Паштет из индейки 31
Паштет из кабана 12
Паштет из камбалы 53
Паштет из копченой рыбы 59
Паштет из крабов 61
Паштет из кролика 65
Паштет из леща 51
Паштет из лосося 54
Паштет из молотого мяса 37
Паштет из мяса, классический 19
Паштет из овощей 44
Паштет из печени птицы 27
Паштет из печени птицы с луком 29
Паштет из птицы с грибами 30
Паштет из разных сортов мяса 62
Паштет из сельди и картофеля 57
Паштет из сельди и фасоли 56
Паштет из скумбрии 61
Паштет из телятины в тесте 41
Паштет из телячьих почек 69
Паштет из утки 26
Паштет из фасоли и овощей 48
Паштет из цуккини 45
Паштет из цыпленка 24
Паштет из шампиньонов 42
Паштет литовский 32
Паштет нежный 20

Паштет праздничный 17
Паштет с копченым лососем 55
Паштет с сельдью 58
Паштет трехслойный из зайца 16
Паштет финский 34
Пирожки дрожжевые, жареные 87
Пирожки из заварного теста 88
Пирожки из слоеного теста с курицей 90
Пирожки по-бретонски 84
Пирожки популярные 74
Пирожки с грибами 83
Пирожки с капустой и мясом 75
Пирожки с мясом 77
Пирожки с печенью 78
Пирожки с сосисками 80
Пирожки с сыром и ветчиной 85
Пирожки с сыром «Рокфор» 81
Пудинг английский 117
Пудинг из булки 114
Пудинг из говядины 108
Пудинг из грецких орехов 113
Пудинг из гречневого продела 120
Пудинг из капусты 107
Пудинг из капусты и грибов 103
Пудинг из картофеля и творога 112
Пудинг из листовой капусты 106
Пудинг из макарон, творога и яблок 118
Пудинг из манной каши и помидоров 121
Пудинг из мяса и овощей 109
Пудинг из пшенной каши 111

Пудинг из риса и грибов 110
Пудинг из рыбы 98
Пудинг из спаржи 105
Пудинг из сушеных грибов 102
Пудинг из творога 119
Пудинг из трески 99
Пудинг из цветной капусты 100
Пудинг из цукини 116
Пудинг из цыпленка 97
Пудинг из шампиньонов 101
Пудинг из шпината 104
Пудинг хлебный со сливами и манго 114
Рисовое суфле с малиной 149
Рыбный паштет 50
Сливовое суфле 152
Сметанный соус 157
Соус «Аврора» 161
Соус бешамель 161
Соус из зеленого лука 159
Соус из йогурта и сметаны 166
Соус из корнишонов 165
Соус из свежих грибов 159
Соус из сушеных грибов 160
Соус из трав 166
Соус из хрена 157
Соус к пудингам 169
Соус майонез 165
Соус татарский 163
Суфле из Зальцбурга 148
Суфле из крыжовника 153

Суфле из кукурузной крупы и творога 151
Суфле из кукурузы 135
Суфле из листовой капусты 136
Суфле из мармелада 139
Суфле из моркови 134
Суфле из сыра «Гройер» 127
Суфле из черного хлеба 150
Суфле с ветчиной 130
Суфле с зеленым горошком 131
Суфле с ликером 141
Суфле с лососем 129
Суфле с творогом 128
Суфле с цветной капустой 132
Суфле с шампиньонами 133
Сырное суфле 126
Томатный соус 162
Укропный соус 158
Чесночный соус 164
Шоколадное суфле 142
Яблочное суфле 137
Яичный паштет 43

Содержание

Вместо вступления	3
Паштеты	7
Пирожки	71
Пудинги	93
Суфле	123
Соусы	155
Указатель рецептов	171