

САМЫЕ ВКУСНЫЕ БЛЮДА В ГОРШОЧКАХ



«Маленький домик, русская печка»... – так описывают свою мечту герои сказки о летучем корабле. И правда, главное для счастья двоих – надежный ОЧАГ, который на протяжении жизни будет согревать их как духовной так и вполне материальной пищей, ведь как не крути, а одной любовью сыт не будешь. Так что стоит с благодарностью вспомнить того, кто 4 тысячи лет назад придумал особый вид кухонного очага – русскую печь.

Причина долговечности русской печи в ее универсальности: она и жилище отапливала, в ней готовили пищу, выпекали хлеб, варили пиво, сушили продукты и одежду и даже мылись. Недаром печка – неотъемлемая героиня, пусть и не главная, многих русских сказок.

Приготовленные в русской печи кушанья отличались особым вкусом и ароматом. Наибольшее распространение из методов тепловой обработки продуктов здесь получили тушение, варка, запекание и выпекание. Печь определила и своеобразные приемы жаренья птицы – тушками, а мяса – крупными кусками.

Русская печь потребовала преобразования широко используемой в древности глиняной посуды. Она приобрела знакомые нам формы керамических славянских горшков, а затем и металлических чугунок. Дело в том, что посуда в печи нагревалась больше с боков, поэтому она должна была иметь большую боковую поверхность.

Кроме того, посуду такой формы удобней было доставать из печи рогачом или ухватом. Именно в горшках и горшочках было удобней всего варить, тушить, запекать такие знаменитые кушанья русской кухни, как щи, солянки и борщи, огромный ассортимент каш, многие виды тушеного мяса и рыбы с овощами.

Но не нужно думать, что только русские кулинары являются единственными авторами блюд, приготовленных в такой универсальной посуде, как горшочки. Эту посуду использовали как их ближайшие соседи-славяне (белорусы, украинцы, поляки и другие), так и более отдаленные народы, например, греки и итальянцы. Ведь в древние времена глиняная огнеупорная посуда была самой распространенной и постоянно используемой практически у всего населения земного шара. Во-первых, такую посуду было относительно легко произвести, во-вторых, приготовленная в керамической посуде пища лучше сохраняет питательные вещества.

А в наши времена, когда люди особенно заботятся о своем здоровье и принимают мудрое высказывание «мы то – что мы едим» как истинное, важно вспомнить о том, что тушение, варка и запекание – более здоровый вид приготовления пищи, чем, скажем, жаренье. При этом не возникает вопрос с выбором безопасного для человека покрытия стенок посуды. Глина не токсична и не окисляется, таким образом, не влияет на содержащуюся в керамической посуде пищу.

В нашей брошюре вы найдете множество здоровых блюд, приготовленных в горшочках. Они отражают традиции кухни разных народов, но просты в приготовлении. Конечно, вам не придется искать для приготовления этих кушаний русскую печь – подойдет и обычная духовка. В рецептах вы не найдете экзотических и неизвестных продуктов. Экзотика этих блюд заключается в интересном способе приготовления, в богатом разными оттенками вкусе, в удивительном аромате и в оригинальном способе подачи к столу.

Предложенные нами рецепты помогут вам разнообразить как ваш ежедневный стол, так и удивить ваших гостей изобретательностью и кулинарным искусством хозяйки.

Приятного вам аппетита!

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Суточные щи

Приготовьте жирный мясокостный бульон. Квашеную капусту отожмите, мелко нарежьте, выложите в казанок, добавьте томат-пюре и тушите 2-3 часа. Затем, поставьте в холодное место и заморозьте. Лук, морковь и корень петрушки мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле. Муку подрумяньте на сухой сковороде до розоватого цвета, влейте 2-3 столовые ложки бульона и тщательно размешайте, чтобы не было комочков. В глиняный горшочек опустите мороженую капусту, мясо из бульона, нарезанное кусками, добавьте обжаренные овощи, муку, лавровый лист, перец. Все залейте бульоном, при необходимости подсолите, доведите до кипения и варите щи 10-15 минут. Накройте горшочек крышкой или пластом пресного теста, смазанного яйцом, поставьте в духовку и запекайте 15 минут. К щам отдельно подайте сметану и измельченную зелень.

Мясокостный бульон – 2 л, квашеная капуста – 700 г, морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., лук – 1 шт., томат-пюре – 3-4 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка, растительное масло – 3 ст. ложки, 2-3 горошины черного перца, лавровый лист, сметана, зелень укропа, соль по вкусу.

Боярские щи

Грибы персебери́те, промойте, замочите в холодной воде на 2-3 часа, а потом сварите до мягкости в этой же воде. Готовый бульон процедите, а отварные грибы выньте и нарежьте небольшими кусочками. Капусту отожмите от рассола, положите в казанок и тушите. Очищенные лук, морковь и корень петрушки мелко нарежьте, обжарьте на сливочном масле, добавьте к тушеной капусте. Залейте все грибным бульоном, заправьте пассированной мукой, посолите и варите щи 5-10 минут. Затем положите в порционные керамические горшочки нарезанные грибы, добавьте по два-три кусочка жареного мяса, мелко нарубленный или тертый чеснок, залейте щами, поставьте в разогретую духовку, доведите до кипения и выньте. Готовые щи посыпьте измельченной зеленью петрушки и укропа. Отдельно подайте сметану.

Жареная говядина – 500 г, вода – 2,5 л, сушеные грибы – 10-15 шт., квашеная капуста – 500 г, морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., лук – 1 шт., мука – 1 ст. ложка, топленое сливочное масло – 50 г, чеснок – 1 зубок, зелень петрушки и укропа – 1 пучок, соль по вкусу.

Борщ на свекольном квасе

За 4 дня до приготовления борща приготовьте квас из 2 средних свекл и 3 л воды. Для этого очистите свеклу, натрите ее на терке, залейте теплой кипяченой

водой и поставьте на 4 дня в теплое место. Готовый квас процедите и, если он окажется слишком кислым, разбавьте холодной кипяченой водой.

Мясо промойте, положите вместе с ветчиной в свекольный квас, доведите до кипения, снимите пену, добавьте связанные корни, пучок зелени, измельченные листья свеклы, зеленый и репчатый лук, лавровый лист, душистый перец и варите до готовности мяса. Готовый бульон процедите в огнеупорный керамический горшок, а мясо выньте и нарежьте небольшими кусочками. Свеклу испеките в духовке. Капусту обдайте кипятком, отожмите, опустите вместе с печеной свеклой в процеженный бульон, поставьте в духовку и варите в течение часа. Затем добавьте муку, разведенную 1/2 стакана остывшего бульона, вскипятите, влейте сметану, посолите, доведите до кипения и снимите с огня. В тарелки положите кусочки мяса, мелко нарезанную зелень укропа и залейте горячим борщом. Подайте с мясными пышками.

Квас свекольный – 3 л, говядина и свинина – по 350 г, нежирная ветчина – 100 г, свекла – 2 шт., листья свеклы – 6-8 шт., свежая или квашеная капуста – 200 г, морковь – 2 шт., лук – 2 шт., мука – 1/2 стакана, сметана – 1/2 стакана, по 1 корню петрушки и сельдерея, 6-10 перьев зеленого лука, зелень укропа и петрушки, 5-7 горошин душистого перца, лавровый лист, соль по вкусу.

Грибной борщ

Картофель очистите, вымойте и нарежьте небольшими кубиками. Зелень укропа, репчатый и зеленый лук промойте и мелко нарежьте. Свежие грибы (белые, маслята, рыжики или грузди) очистите, промойте, обдайте кипятком. Выложите их на сковороду, добавьте репчатый лук, муку и обжарьте в сливочном масле. Затем выложите грибы в глиняные горшочки, залейте горячим мясным бульоном, всыпьте туда же картофель, поставьте в предварительно разогретую духовку и варите до готовности в течение 20-25 минут. Потом добавьте сметану, зеленый лук, посолите, вскипятите и разлейте по тарелкам. При подаче поперчите и посыпьте зеленью.

Мясной бульон – 3 л, свежие грибы – 500-600 г, картофель – 5-9 шт., зеленый лук – 30 г, лук – 2 шт., сливочное масло – 4 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка, сметана – 1/2 стакана, зелень укропа, черный молотый перец и соль по вкусу.

Рассольник с гусиными потрохами

Голову, шею и крылышки, разрезанный пополам пупок, гуся и его ошпаренные лапки со снятой кожей тщательно промойте. Все опустите в огнеупорный горшок, залейте горячим мясным бульоном, добавьте перец, лавровый лист, измельченные корни и варите на плите или в разогретой духовке 1,5-2 часа при слабом кипении. Готовый бульон процедите, вылейте обратно в горшочек. Печенку сварите отдельно. Очищенные от кожицы и семян огурцы нарежьте соломкой, выложите в сковороду, влейте немного бульона и слегка потушите под крышкой. Измельченный лук обжарьте на сливочном масле. В кипящий процеженный бульон положите тушеные огурцы, обжаренный лук, проварите 10 минут, добавьте мелко

нарезанный шавель, шпинат, вскипяченный и процеженный огуречный рассол, отварные потроха и варите еще 5-7 минут. В каждую тарелку с рассольником положите сметану и мелко нарубленную зелень.

Мясной бульон – 2,5 л, потроха одного гуся, корень петрушки – 1 шт., корень пастернака – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., лук – 1 шт., шавель и шпинат – по 50 г, соленые огурцы – 4-5 шт., огуречный рассол – 1 стакан, топленое сливочное масло – 1 ст. ложка, лавровый лист, 2-3 горошины черного перца, сметана, зелень укропа и петрушки по вкусу.

Мясная похлебка с вином

Мясо отделите от костей и промойте в холодной воде. Трубчатые кости разрубите вдоль, залейте холодной водой и на сильном огне доведите до кипения. После этого убавьте огонь, снимите пену и варите бульон еще 2,5-3 часа. За час до окончания варки добавьте очищенный и мелко нарезанный лук, морковь, корень петрушки или сельдерея. Через 30 минут после этого посолите. Готовый бульон процедите. Мякоть говядины отбейте и нарежьте небольшими ломтиками продолговатой формы. Горячий бульон залейте в глиняные горшочки, положите туда ломтики мяса и варите 20-30 минут в духовке при температуре 150-200°C. Картофель очистите и нарежьте небольшими кубиками, лук – полукольцами, все вместе обжарьте в кипящем масле.

Затем в горшочки с мясом положите картофель, проварите его в течение 10-15 минут, после чего добавьте лук и варите еще 5-10 минут. В конце варки положите измельченную зелень, лавровый лист, перец, влейте вино, доведите до кипения, снимите с огня и дайте настояться 5-7 минут. Подавайте похлебку на стол в порционных горшках.

Для бульона: вода – 1,5 л, говядина с костями – 350 г, лук – 1 шт., морковь – 1 шт., корень петрушки или сельдерея – 1 шт., соль.

Картофель – 2-3 шт., лук – 1 шт., сливочное масло – 50 г, столовое красное вино – 1/2 стакана, маленький пучок зелени петрушки и укропа, лавровый лист, 2-3 горошины черного перца, соль по вкусу.

Кулеш гречневый со свиной

Свинину ополосните, нарежьте небольшими кусочками, положите в сковороду с кусочками сала, поставьте на слабый огонь и, когда сало немного растопится, добавьте измельченный лук и морковь. Жарьте, помешивая, до тех пор, пока не подрумянится лук. Поджаренное мясо с овощами положите в порционные горшочки, залейте процеженным сквозь сито горячим мясным бульоном, заправьте раздавленным черным перцем и солью, всыпьте промытую и перебранную гречку и доведите до кипения. Потом накройте горшочки крышкой, поставьте в слегка разогретую духовку и запекайте на слабом огне 1-1,5 часа. Готовый кулеш посыпьте зеленью и подайте в горшочках.

Мясной бульон – 1 л, свинина – 400 г, гречневая крупа – 1 стакан, морковь – 1 шт., лук – 1 шт., шипик – 50 г, измельченная зелень петрушки или укропа, 2-3 горошины черного перца, соль по вкусу.

Царская похлебка с бараниной

Мякоть баранины промойте, нарежьте небольшими кубиками, положите в глиняный горшочек, залейте холодной водой, добавьте измельченный корень петрушки или сельдерея, поставьте в разогретую духовку и варите до готовности мяса. Затем мясо выньте, а бульон процедите. Очистите и нарежьте кубиками картофель. Очищенные лук и морковь измельчите и обжарьте на разогретом растительном масле. В горшочки с горячим бульоном положите подготовленные овощи, промытую крупу, отварную баранину и варите до готовности пшена. Похлебку посолите, посыпьте рубленой зеленью и подайте в горшочке.

Вода – 2 л, баранина – 800 г, картофель – 5-6 шт., пшенная крупа – 1/2 стакана, морковь – 2 шт., лук – 2 шт., растительное масло – 2 ст. ложки, корень петрушки или сельдерея – 1 шт., 2-3 ст. ложки измельченной зелени петрушки и укропа, соль по вкусу.

Белорусская поливка (суп с квасом)

Овощи почистите и вымойте. Лук и морковь измельчите, а картофель нарежьте кубиками. Крупу переберите и промойте. В керамический горшок залейте кипящую воду, опустите овощи, сварите их до мягкости, затем влейте квас и сыворотку, добавьте гречку, смалец, лавровый лист, перец горошком, соль, поставьте в нагретую духовку и томите на слабом огне в течение 20-30 минут. Подавайте в тарелках, посыпав рубленой зеленью.

Вода – 2 стакана, квас – 2 стакана, сыворотка – 1/2 стакана, гречка – 2 ст. ложки, картофель – 2 шт., морковь – 1 шт., лук – 2 шт., смалец – 1-2 ст. ложки, измельченная зелень петрушки и укропа, лавровый лист, перец горошком, соль по вкусу.

Чорба уваренная (молдавское первое блюдо)

Капусту очистите от верхних листьев, нарежьте крупными квадратами, выложите на дно глиняного огнеупорного горшка или сотейника, добавьте нарезанный кубиками картофель, измельченный лук, морковь, коренья петрушки и сельдерея. Сверху на овощи положите кусок телятины, залейте 1-1,5 стаканами кипяченой воды, плотно закройте куском фольги или крышкой, поставьте в разогретую духовку и варите в течение 1-1,5 часов до готовности мяса. Помидоры помойте, опустите на несколько секунд в кипяток, снимите кожицу и нарежьте ломтиками. За 10-15 минут до окончания варки влейте остальной кипяток, добавьте помидоры, квас, сметану, соль, перец, лавровый лист и снова поставьте в духовку на 10-15 минут. При подаче на стол чорбу посыпьте измельченной зеленью и толченым чесноком.

Телятина – 250 г, вода – 2 стакана, квас – 1 стакан, капуста – 500 г, картофель – 3 шт., лук – 2 шт., помидор – 2-3 шт., морковь – 1 шт., корень петрушки – 1/2 шт., корень сельдерея – 1/2 шт., сметана – 2-3 ст. ложки, чеснок – 2-3 зубка, 1 небольшой пучок петрушки, укропа и чабреца или любистка, лавровый лист, 2-3 горошины душистого перца, соль по вкусу.

Рыбный бульон по-белорусски

Для бульона желательно использовать отходы (головы без жабр, хвосты, плавники, кости, кожу) от карпа, леща, речного окуня или ерша. Подготовленные рыбные отходы равномерно распределите в керамические порционные горшочки, залейте холодной водой, вскипятите, снимите пену, добавьте очищенные и измельченные лук и корень петрушки, поставьте в духовку и варите на слабом огне 50-60 минут. После этого дайте отстояться, снимите жир, бульон процедите, посыпьте зеленью и подайте с пирожками с рыбным фаршем, сухариками или гренками из черного хлеба.

Вода – 1 л, рыбные отходы – 500-750 г, лук – 1-2 шт., корень петрушки – 1 шт., 1 ст. ложка измельченной зелени укропа, соль по вкусу.

Солянка донская с рыбой

Рыбу почистите, выпотрошите, вымойте, снимите кожу, мякоть обдайте кипятком. Рыбью кожу, плавники, хвосты и головизну залейте холодной водой, добавьте разрезанную на 4 части луковицу, сварите бульон, и процедите его. Соленые огурцы очистите от кожицы и семян и нарежьте мелкими кубиками. Вторую луковицу почистите, измельчите, пассируйте на топленом сливочном или растительном масле, затем добавьте нарезанные тонкими кружочками морковь и корень петрушки, томат-пюре и хорошо прогрейте.

Помидоры опустите на несколько секунд в кипяток, снимите кожицу и нарежьте кружочками или дольками. В кипящий бульон положите обжаренные овощи, соленые огурцы и доведите до кипения. В глиняный горшок опустите куски ошпаренной рыбы, свежие помидоры, лавровый лист, душистый перец, разрезанные на две или четыре части маслины, залейте бульоном с овощами, посолите, поставьте в духовку и варите 10-15 минут. При подаче в тарелки положите измельченную зелень и ломтики лимона.

Вода – 2 л, осетрина – 150 г или судак – 300 г, головизна – 100 г, морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., луковица – 1 шт., соленый огурец – 1-2 шт., маслины без косточек – 6-7 шт., свежие помидоры – 2 шт., томат-пюре – 2 ст. ложки, топленое сливочное или растительное масло – 1 ст. ложка, лимон – 1/2 шт., 2 лавровых листа, 3-4 горошины душистого перца, зелень и соль по вкусу.

Суп картофельный с рыбой

Судака очистите от чешуи, выпотрошите, отрежьте голову и удалите жабры. Подготовленную рыбу разрежьте на несколько кусков и промойте под проточной водой. Куски рыбы, голову и хвост сложите в кастрюлю, залейте холодной водой, закройте крышкой и доведите до кипения. Убавьте огонь, снимите пену и варите еще 10-15 минут. Куски судака выньте шумовкой, а бульон процедите через марлю или частое сито. Овощи очистите и вымойте. Лук, морковь и корень петрушки измельчите и обжарьте на сковороде с разогретым маслом. В конце жарки введите томат-пюре и хорошо перемешайте. Равномерно разложите обжаренные в томате овощи в керамические горшочки, залейте горячим рыбным бульоном, добавьте нарезанную кубиками картошку, лавровый лист, перец горошком, соль, поставьте

в духовку и варите еще 20-25 минут. Подавайте на стол в горшочках, в каждый из которых положите по кусочку рыбы и немного рубленой зелени.

Вода – 1,5 л, судак – 600-700 г, картофель – 5-6 шт., лук – 1 шт., морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., томат-пюре – 1 ст. ложка, 30-50 г сливочного или 1-2 ст. ложки растительного масла, лавровый лист, 5-7 горошин душистого перца, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа, соль по вкусу.

Суворовская похлебка

Сварите рыбный бульон, как сказано в предыдущем рецепте, и процедите его через частое сито или марлю. Сушеные грибы замочите в холодной воде на 1-2 часа, затем промойте, отварите в этой же воде, выньте и нарежьте кубиками. Рыбу почистите, выпотрошите, вымойте под холодной водой и нарежьте небольшими кусочками. Очищенный и вымытый картофель нарежьте мелкими кубиками. Отварные грибы обжарьте на сливочном масле, добавьте измельченные морковь, сельдерей и лук. После этого в глиняный горшок положите овощи, поджаренные с грибами, картошку и кусочки рыбы, залейте горячим рыбным бульоном, поставьте в духовку и варите минут. За 5-10 минут до готовности добавьте ошпаренный помидор без кожицы, нарезанный дольками. При подаче в тарелки с похлебкой положите мелко нарубленный чеснок и зелень петрушки. Отдельно подайте кулебяку или пирожки с рыбным фаршем.

Рыбный бульон – 2 л, судак – 350 г, картофель – 3-4 шт., морковь – 1 шт., лук – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., сушеные грибы – 100 г, помидор – 1 шт., чеснок – 1-2 зубка, 50 г сливочного или 2 ст. ложки растительного масла, 1-2 ст. ложки измельченной зелени петрушки.

Рисовый суп с мидиями

Мидий опустите в кипящую воду и варите на сильном огне под крышкой 5-6 минут, пока не раскроются раковины. После этого снимите кастрюлю с огня и выньте мясо из раковин, а отвар процедите через несколько слоев марли. Свежее мясо мидий тщательно промойте в холодной проточной воде, чтобы смыть остатки ила, и нарежьте тонкими ломтиками. Лук, морковь и корень петрушки очистите, вымойте, нарежьте мелкими кубиками и обжарьте в разогретом растительном масле. Кипящий отвар от мидий разлейте в керамические порционные горшочки, равномерно всыпьте в них промытый рис и варите 10-15 минут. После этого добавьте обжаренные овощи, мидии, соль, перец горошком и варите еще 15-20 минут. При подаче посыпьте суп зеленью.

Вода – 2 л, мидии – 400 г, рис – 1 стакан, морковь – 2 шт., лук – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., 50 г маргарина или 2 ст. ложки растительного масла, 1-2 ст. ложки измельченной зелени петрушки или укропа, 5-6 горошин черного перца, соль по вкусу.

Суп с фасолью и мидиями

Фасоль замочите на ночь в холодной воде, а потом сварите до мягкости и оставьте, не сливая отвар. Подготовьте и нарежьте мидии, как указано в предыдущем рецепте. Лук, морковь и корень петрушки очистите, вымойте, измельчите,

добавьте ломтики мидий и обжарьте в разогретом растительном масле. Кипящий бульон от мидий разлейте в керамические горшочки, равномерно разложите в них обжаренные овощи с мидиями и варите 15-20 минут. За 5-10 минут до готовности добавьте фасоль вместе с отваром, соль и перец. Подавая суп в горшочках, посыпьте его зеленью.

Вода – 2 л, фасоль – 2 стакана, мидии – 400 г, морковь – 1 шт., лук – 2 шт., корень петрушки – 1/2 шт., растительное масло – 2 ст. ложки, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 4-5 горошин черного перца, соль.

Суп из свежих слив с вином

Спелые крепкие сливы вымойте, удалите косточки, мякоть положите в порционные горшочки, залейте водой так, чтобы покрыть фрукты, и варите, помешивая, пока они не разварятся. Затем протрите сливы сквозь сито, добавьте корицу, гвоздику, сахар, вино, вскипятите и разлейте по тем же горшочкам, в которые предварительно положите несколько маленьких гренков или сухариков из батона.

Вода – 2 л, сливы – 6 стаканов, сахар – 1 стакан, столовое вино – 1 стакан, 1/2 ч. ложки корицы, 1 ч. ложка молотой гвоздики, черствый батон – 300 г.

Суп молочный с рисом

Рисовую крупу промойте несколько раз в холодной воде, положите в горшок или казан с кипящей водой и сварите до полуготовности. Затем добавьте горячее молоко, соль, сахар и варите до готовности. При подаче в суп положите кусочек сливочного масла, отдельно подайте сахар и корицу.

Молоко – 2 л, рис – 2/3 стакана, сливочное масло – 25 г, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка соли.

Суп молочный с пшенной крупой

Пшено промойте в проточной воде, положите в горшок, залейте холодной водой, вскипятите, посолите, добавьте сливочное масло, накройте крышкой, поставьте в духовку и варите, пока крупа не разварится. Затем добавьте горячее кипяченое молоко с сахаром и варите до тех пор, пока оно не впитается. Выключите духовку, но горшок не вынимайте – оставьте для упревания.

Пшенная крупа – 3/4 стакана, вода – 2-3 стакана, молоко – 2 л, сливочное масло – 30-50 г, соль и сахар по вкусу.

Суп молочный с тыквой

Тыкву очистите от кожуры и семян, нарежьте кубиками, залейте водой так, чтобы покрыть тыкву, доведите под крышкой до кипения и откиньте ее на дуршлаг. Когда стечет вода, выложите в горшок или в казан, залейте 2-3 стаканами молока, добавьте нарезанный кусками батон без корочки и варите, пока тыква не разварится. Затем протрите через сито или дуршлаг, положите пюре в горшочек, влейте остальное молоко. Вскипятите, всыпьте сахар и миндаль, перемешайте и подайте к столу.

Кипяченое молоко – 1 л, тыква – 800 г, батон – 150 г, сливочное масло – 25 г, сладкий толченый миндаль – 1/2 стакана, сахар по вкусу.

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

Запеканка картофельная с солеными грибами

Картофель почистите, сварите в подсоленной воде до готовности, затем выньте и пропустите через мясорубку. Очищенный и вымытый лук мелко нарежьте и обжарьте на сковороде с разогретым сливочным маслом до золотистого цвета. Картофельный фарш перемешайте с измельченными грибами, луком, зеленью и взбитыми яйцами и выложите в огнеупорные порционные горшочки: Поверхность запеканки выровняйте и посыпьте тертым сыром и кусочками сливочного масла. Горшочки поставьте в нагретую духовку и запеките до образования румяной корочки. Отдельно к столу подайте в соуснике сметанный соус и овощной салат.

Картофель – 1 кг, соленые или маринованные грибы – 500 г, лук – 2 шт., яйца – 2 шт., сливочное масло – 80 г, тертый сыр – 2 ст. ложки, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Картофельная запеканка по-румынски

Почистите лук, мелко нарежьте, выложите в сковороду с разогретым маслом и обжарьте до золотого оттенка. Картофель, сваренный «в мундире», слегка остудите, очистите от кожуры, протрите через дуршлаг. В картофельном пюре сделайте углубление, вбейте туда яйца, добавьте сливочное масло, обжаренный лук, 2-3 столовые ложки сметаны, посолите, посыпьте молотым перцем, хорошо вмешайте и выложите полученную массу в порционные горшочки, густо смазанные сливочным маслом. Сверху запеканку полейте оставшейся сметаной и посыпьте тертым сыром. Горшочки поставьте в предварительно нагретую духовку на 30 минут, чтобы блюдо запеклось и подрумянилось.

Картофель – 1 кг, яйца – 2 шт., лук – 2-3 шт., растопленное сливочное масло – 3 ст. ложки, сметана – 1 стакан, тертый твердый сыр – 1 ст. ложка, молотый черный перец и соль по вкусу.

Жареный картофель, запеченный с плавленым сыром

Картофель почистите, вымойте, нарежьте соломкой, выложите в сковороду с разогретым смальцем и обжарьте. Жареную картошку сложите в керамические порционные горшочки, полейте майонезом, посыпьте тертым сыром, поставьте в нагретую духовку и запекайте 10-15 минут (до тех пор, пока не расплавится сыр). Готовое блюдо перед подачей к столу посыпьте мелко нарезанной зеленью.

Картофель – 6-7 шт., плавленый сырок – 1/2 шт., смалец – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки и укропа, соль по вкусу.

Картофель по-французски

Картофель вымойте, положите в кастрюлю с кипящей водой и сварите «в мундире». Затем слейте воду, слегка охладите, очистите и нарежьте дольками. Лук почистите, нашинкуйте тонкими полукольцами, выложите в глубокую сковороду с хорошо разогретым маслом, обжарьте до светло-желтого цвета. В сковороду до-

бавьте муку, перемешайте, влейте горячий процеженный бульон и тушите в течение 20-30 минут. Полученный соус влейте в порционные горшочки, положите туда же отварной картофель, сильно поперчите, слегка подсолите, поставьте в нагретую духовку и запекайте на небольшом огне в течение 5 минут. Готовое блюдо густо посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки, встряхните несколько раз горшочки, чтобы картошка и зелень перемешались, и подайте в горячем виде.

Картофель – 1 кг, лук – 10-12 шт., растопленное сливочное масло – 4-6 ст. ложек, мука – 6 ст. ложек, мясной бульон – 2 стакана, 1 пучок зелени петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу.

Картофель в грибном соусе

Очищенный картофель нарежьте кубиками, опустите в подсоленную кипящую воду, сварите и выложите в порционные глиняные горшочки, смазанные сливочным маслом. Грибы почистите, вымойте, залейте холодной водой, сварите, выньте и нарежьте ломтиками, а бульон процедите. Лук почистите, измельчите, обжарьте до золотистого цвета. Добавьте грибы и еще немного пожарьте, помешивая. После этого влейте сметану и стакан горячего грибного бульона, прокипятите 3-5 минут, залейте этим соусом картофель, посыпьте тертым сыром и сбрызните растопленным маслом. Горшочки поставьте в нагретую духовку и запекайте на слабом огне 25-30 минут. Перед подачей на стол готовое блюдо посыпьте измельченной зеленью петрушки.

Картофель – 8-9 шт., свежие грибы – 400 г, лук – 4 шт., сливочное масло – 50 г, сметана – 1 стакан, тертый сыр – 1-2 ст. ложки, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Картофель по-польски

Картофель почистите, вымойте и нарежьте кружочками. Яблоки очистите от кожуры и сердцевин и нарежьте тонкими дольками. Очищенный лук и коренья измельчите. Сало нарежьте ломтиками, выложите в огнеупорные порционные горшочки, жарьте на небольшом огне до прозрачности. Затем положите сверху слоями картофель, яблоки, лук, коренья и квашеную капусту и залейте до половины горячим процеженным бульоном или водой. Горшочки плотно закройте крышками, поставьте в духовку и тушите на слабом огне, не помешивая, в течение 25-40 минут. Подайте к столу в горшочках.

Картофель – 5-6 шт., яблоки – 3 шт., копченое сало с прослойкой мяса – 100 г, квашеная капуста – 500 г, лук – 2 шт., по 1 корню петрушки и сельдерея, мясной бульон или вода – 2 стакана, соль по вкусу.

Квашеная капуста по-румынски

Лук очистите от шелухи, ополосните, разрежьте пополам, выложите на сковороду или противень и испеките. Свинину промойте, зачистите от пленок и сухожилий и вместе с ветчиной и печеным луком пропустите через мясорубку. Рис переберите, хорошо промойте, обсушите и обжарьте в разогретом масле до золотистого цвета, соедините с мясным фаршем, добавьте соль и растолченный душистый перец. Перемешайте до однородного состояния. Нашинкованную квашеную

капусту выложите на сковороду с раскаленным жиром, потушите, помешивая, 15-20 минут и посыпьте молотым красным перцем. В порционные глиняные горшочки положите поочередно три слоя капусты и два слоя мяса, залейте горячей водой, поставьте в нагретую духовку и тушите приблизительно 1 час. За 5-10 минут до готовности влейте сметану. Подавайте это блюдо горячим.

Каашеная капуста – 1 кг, свинина – 500 г, копченая ветчина – 50 г, лук – 1 шт., рис – 1 ст. ложка, растительное масло – 2-3 ст. ложки, сметана – 2/3 стакана, вода – 2 стакана, 2-3 горошины душистого перца, молотый красный перец и соль по вкусу.

Кабачки, тушенные с сосисками и рисом

Молодые кабачки нарежьте кружочками, посолите и оставьте на полчаса. В это время приготовьте фарш, морковь помойте, почистите и натрите на терке с крупными отверстиями. Сладкий перец очистите от семян и вымойте. С сосисок снимите пленку и вместе с перцем нарежьте соломкой. Овощи смешайте, выложите на сковороду, добавьте немного воды, раскрошенный бульонный кубик и тушите на слабом огне 10-15 минут. Рисовую крупу переберите, промойте, сварите в подсоленной воде до полуготовности. Откиньте на дуршлаг и облейте кипятком. Когда стечет вода, смешайте рис с тушеными овощами и сосисками. На дно порционных горшочков влейте горячее растительное масло, положите половину кабачков, на них – фарш и оставшиеся кабачки, добавьте немного кипятка и посолите. Горшочки закройте крышками, поставьте в нагретую духовку и тушите на среднем огне в течение получаса. Готовое блюдо полейте растопленным сливочным маслом, майонезом или сметаной.

Кабачки – 1 кг, сосиски – 2-3 шт., болгарский перец – 1 шт., рис – 1 стакан, растительное масло – 2-3 ст. ложки, кубик куриного бульона – 1 шт., растопленное сливочное масло – 3-4 ст. ложки, сметана или майонез.

Фаршированные кабачки по-румынски

Рис промойте, обсушите, выложите в сковороду с небольшим количеством разогретого масла и обжарьте до золотистого цвета. Затем высыпьте его в кастрюлю, залейте молоком, добавьте очищенный и измельченный лук, перемешайте и варите на слабом огне до набухания крупы. Яйцо сварите вкрутую, остудите, очистите, мелко нарежьте, перемешайте с зеленью петрушки, соедините с рисом, добавьте соль, молотый перец и хорошо перемешайте. Молодые кабачки очистите от кожицы, нарежьте толстыми кружочками, осторожно сделайте в них углубления, положите туда рисовый фарш, свяжите ниткой по 2 кружочка и обжарьте с обеих сторон в разогретом масле. Снимите нитки, сложите фаршированные кабачки в порционные горшочки, полейте сметаной, разведенной большим количеством воды, посыпьте укропом, поставьте в духовку и тушите на слабом огне в течение 25 минут. Подавайте это блюдо горячим с простоквашей или кефиром.

Кабачки – 4 шт., рис – 1/2 стакана, яйца – 1 шт., лук – 1 шт., молоко – 1 стакан, сметана – 1 стакан, растительное или размягченное сливочное масло – 2 ст. ложки, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, молотый черный перец и соль по вкусу.

Тыква, запеченная с изюмом

Со спелой тыквы срежьте кожицу, удалите, а мякоть нарежьте маленькими кубиками. Смешайте тыкву с сахаром и ванилином и оставьте на несколько минут. Смажьте сливочным маслом керамические порционные горшочки, уложите в них слоями тыкву, посыпая каждый слой изюмом, и залейте свежими сливками так, чтобы они не покрывали полностью кубики. Поставьте горшочки в разогретую духовку и тушите в течение 1 часа. Подайте тыкву к столу охлажденной в посуде, где она готовилась.

Спелая тыква – 1 кг, сливки – 1 л, изюм – 1 стакан, сливочное масло – 100 г, сахар и ванилин по вкусу.

Баклажаны по-гречески

Чистые баклажаны разрежьте вдоль на 4 части, а потом каждую из них – пополам, бланшируйте в кипятке, откиньте на дуршлаг и дайте стечь воде. После этого кусочки баклажанов обваляйте в муке, положите на сковороду с разогретым маслом и обжарьте с обеих сторон. Готовые овощи выложите в порционные горшочки, залейте горячим соусом, поставьте в предварительно разогретую духовку и запекайте 30-35 минут. Затем остудите и подайте в этой же посуде в качестве холодной закуски.

Соус приготовьте так: помидоры вымойте, опустите на несколько секунд в кипяток, снимите кожицу, удалите семена, а мякоть мелко нарежьте. Очищенный чеснок измельчите на терке. Слейте масло, в котором жарились баклажаны, в другую сковороду, нагрейте, опустите в него чеснок, подготовленные помидоры, добавьте муку, сахар, соль, перемешайте, немного обжарьте и залейте этим соусом баклажаны.

Баклажаны – 3 шт., мука – 1 ст. ложка, растительное масло – 7 ст. ложек.

Для соуса: помидоры – 5-6 шт., чеснок – 5-6 зубков, мука – 1 столовая ложка, 1/4 ч. ложки сахара, соль по вкусу.

Баклажаны, запеченные с помидорами

Очищенные от кожицы баклажаны разрежьте вдоль на две части, посолите и оставьте на 30-40 минут, чтобы вышла горечь. После этого баклажаны обсушите, обваляйте в муке, обжарьте с обеих сторон в большом количестве растительного масла, слегка остудите и нарежьте на небольшие кусочки.

Помидоры ополосните, опустите на несколько секунд в кипяток, удалите кожицу, а мякоть измельчите. Огнеупорные глиняные горшочки хорошо смажьте маслом, положите в них помидоры, баклажаны, посолите, посыпьте молотым перцем и петрушкой, поставьте в разогретую духовку и запекайте на среднем огне в течение 40-45 минут, время от времени встряхивая горшочки. Приготовленные таким образом баклажаны можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.

Баклажаны – 3 шт., помидоры – 3-4 шт., мука – 1 ст. ложка, растительное масло – 4 ст. ложки, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу.

Свекла в сметанном соусе

Свеклу хорошо вымойте, положите в кастрюлю, залейте холодной водой и варите до мягкости в течение 1,5-2 часов. Затем воду слейте, свеклу остудите, почистите, нарежьте кубиками, выложите на сковороду с разогретым маслом и небольшим количеством масла. Подготовленную свеклу сложите в огнеупорные порционные горшочки, заправьте уксусом и сахаром, залейте горячим сметанным соусом, поставьте в нагретую духовку и тушите на среднем огне в течение 10-15 минут.

Приготовление сметанного соуса: муку просейте, выложите на сухую сковороду, прогрейте, не допуская изменения цвета. Слегка охладите и смешайте с таким же количеством растопленного масла, тщательно растирая, чтобы не было комочков. Сметану вскипятите, соедините с мучной заправкой, посолите, посыпьте молотым перцем и проварите 3-5 минут. Для остроты одновременно с мучной заправкой можно добавить в соус 1 чайную ложку острого кетчупа или немного толченого чеснока

Свекла – 1 кг, масло – 1-2 ст. ложки, 3%-ный уксус – 2 ст. ложки, 1 1/2 ч. ложки сахара.

Для сметанного соуса: сметана – 1 стакан, мука – 1/2 ст. ложки, размягченное сливочное масло – 1 ст. ложка, молотый черный перец и соль по вкусу.

Морковь, тушенная с тмином

Морковь и лук почистите, ополосните, мелко нарежьте, перемешайте, выложите в порционные горшочки, добавьте масло, соль, немного горячей воды, поставьте в духовку и тушите на слабом огне в течение 20-25 минут. Листочки тмина промойте, измельчите, добавьте к моркови за 2-3 минуты до готовности и хорошо перемешайте.

Морковь – 6 шт., лук – 2 шт., размягченное сливочное масло – 2 ст. ложки, молодые листья тмина – 3-5 шт., соль по вкусу.

Фасоль с омлетной массой

Сухую фасоль залейте холодной водой и оставьте на ночь. Воду слейте, фасоль залейте заново и варите до мягкости в течение 1,5-2 часов. Отвар слейте. Стручки зеленой фасоли очистите от прожилок, ополосните и разрежьте поперек на 3-4 части. Опустите их в подсоленный кипяток, проварите 8-10 минут, откиньте на дуршлаг и дайте стечь воде. Очищенный и вымытый лук измельчите, выложите в сковороду с разогретым маслом или смальцем и обжарьте до золотистого цвета. Оба вида фасоли сложите в порционные горшочки, добавьте лук, посыпьте сверху молотым перцем, хорошо перемешайте и выровняйте поверхность. Яйца взбейте с подсоленным молоком и залейте этой смесью фасоль. Горшочки поставьте в нагретую духовку и запекайте в течение 15-20 минут. Готовое блюдо можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.

Зеленая стручковая фасоль – 200 г, сухая фасоль – 1 стакан, лук – 1-2 шт., сливочное масло или смалец – 60 г, молоко – 1 стакан, яйца – 2 шт., молотый красный перец и соль по вкусу.

Фасоль, тушенная с луком

Фасоль промойте и замочите на ночь в холодной воде. Утром воду слейте, фасоль залейте новой водой, поставьте на огонь и варите до мягкости в течение 1,5-2 часов. Полученный отвар слейте в отдельную посуду. Лук очистите, вымойте, нашинкуйте тонкими кольцами, выложите в сковороду с разогретым растительным маслом и обжарьте до золотистого цвета, добавив соль и красный молотый перец. В керамические горшочки положите слоями фасоль и обжаренный лук так, чтобы сверху была фасоль. Влейте оставшееся горячее растительное масло и бульон, в котором варилась фасоль. Накройте горшочки крышкой, поставьте в разогретую до 180°C духовку и тушите в течение 20-25 минут. Готовое блюдо посыпьте зеленью укропа.

Фасоль – 2 стакана, лук – 4 шт., вода – 1,5 л, растительное масло – 3 ст. ложки, 2-3 ст. ложки измельченной зелени укропа, молотый красный перец и соль по вкусу.

Запеканка из фасоли с морковью

Вымытую фасоль залейте на ночь холодной водой. На следующий день воду слейте, фасоль залейте заново и варите до мягкости в течение 1,5-2 часов. Готовую фасоль горячей протрите через дуршлаг или пропустите через мясорубку. Морковь почистите, вымойте, мелко нарежьте, выложите в сковороду с небольшим количеством воды и потушите до мягкости. Затем смешайте морковь с фасолевым пюре, добавьте сырое яйцо, сливочное масло, соль, сахар и тщательно перемешайте.

Полученную однородную массу выложите в порционные горшочки, смазанные маслом и посыпанные молотыми сухарями, выровняйте поверхность и полейте сметаной. Горшочки поставьте в нагретую духовку и запекайте 10-15 минут. Отдельно подайте сметану.

Фасоль – 2/3 стакана, морковь – 3-4 шт., яйца – 1 шт., растопленное сливочное масло – 2 ст. ложки, молотые сухари – 2 ст. ложки, сметана – 1/2 стакана, сахар и соль по вкусу.

Запеканка из помидоров по-польски

Вымытые помидоры опустите на несколько секунд в кипяток, выньте, снимите кожицу, а мякоть нарежьте кругами. Яйца сварите вкрутую, остудите, почистите и нарежьте кружочками. Сыр натрите на крупной терке. Лавровый лист разотрите в порошок. Глиняные горшочки хорошо смажьте сливочным маслом, положите в них поочередно помидоры, яйца и сыр. Каждый слой посыпьте измельченным лавровым листом, тмином, солью и молотым перцем, а сверху разложите кусочки сливочного масла. Горшочки поставьте в предварительно нагретую духовку и запекайте на среднем огне 20-25 минут. Готовое блюдо посыпьте зеленью петрушки и подайте горячим.

Помидоры – 1 кг, яйца – 6 шт., сливочное масло – 100 г, твердый сыр – 150 г, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 1 ст. ложка тмина, 2-3 лавровых листа, молотый черный перец и соль по вкусу.

Рагу из кукурузы с овощами

Все овощи вымойте и почистите. Кабачок, морковь и корни нарежьте крупными кубиками, выложите в сковороду с разогретым маслом и обжарьте. После этого сложите овощи в порционные горшочки, добавьте горячий процеженный бульон или воду, поставьте в нагретую духовку и тушите 10-15 минут. Сладкий перец разрежьте вдоль на 4 части, очистите от семян, ополосните, нарежьте небольшими кусочками и тоже слегка обжарьте. В горшочки с тушеными овощами положите перец, нарезанные дольками помидоры, консервированную кукурузу, отцеженную от жидкости, измельченный чеснок, сахар и соль, снова поставьте в духовку и продолжайте тушить еще 5-10 минут.

Консервированная кукуруза – 600 г, маленький кабачок – 1 шт., морковь – 2 шт., корень петрушки – 2 шт., помидор – 3-4 шт., сладкий болгарский перец – 3-4 шт., мясной бульон или вода – 1/2 стакана, топленое масло – 3 ст. ложки, чеснок – 1-2 зубка, сахар и соль по вкусу.

Кукурузный плов с овощами

Цветную капусту разберите на кочешки и сварите в кипящей подсоленной воде до мягкости. Белокочанную капусту нарежьте небольшими квадратиками и тоже сварите. Консервированную кукурузу и зеленый горошек отцедите от жидкости. Очищенную и вымытую морковь и тыкву нарежьте кубиками и тушите в кукурузном отваре.

В огнеупорные керамические горшочки сложите подготовленные овощи, кукурузу и зеленый горошек, посолите, добавьте сливочное масло, перемешайте и закройте крышками. Горшочки поставьте в предварительно нагретую духовку и запекайте плов в течение 20-25 минут. Готовое блюдо посыпьте зеленью и подайте горячим.

Консервированная кукуруза – 800 г, морковь – 2-3 шт., консервированный зеленый горошек – 1 стакан, цветная капуста – 300 г, белокочанная капуста – 200 г, тыква – 150 г, растопленное сливочное масло – 2 ст. ложки, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Грибы, запеченные в сметане по-польски

Грибы хорошо промойте, почистите, нарежьте небольшими ломтиками, выложите в сковороду с разогретым сливочным маслом, посолите и жарьте в течение 20-25 минут. Подготовленные грибы сложите в огнеупорные порционные горшочки, посыпьте молотым перцем, мукой, залейте теплой подсоленной сметаной, добавьте белое вино, поставьте в нагретую духовку и тушите 10 минут. После этого посыпьте тертым сыром, сбрызните растопленным сливочным маслом и запекайте 5-7 минут.

Готовое блюдо посыпьте зеленью укропа и подайте горячим.

Свежие белые грибы – 1 кг, сливочное масло – 100 г, сметана – 1 стакан, тертый твердый сыр – 2 ст. ложки, мука – 2 ст. ложки, столовое белое вино – 2 ст. ложки, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа, молотый черный перец и соль по вкусу.

Форшмак овощной

Свежую капусту мелко нашинкуйте, выложите в сковороду с разогретым растительным маслом и тушите на слабом огне около полутора часов. Картошку почистите, вымойте, сварите в подсоленной воде. Теплой протрите сквозь сито или дуршлаг. Сельдь очистите от кожицы, выпотрошите, удалите голову и разделайте на филе (у килек удалить головы и внутренности). Рыбу мелко нарезать. Белый хлеб залейте молоком и дайте размокнуть. Лук почистите, ополосните, измельчите и обжарьте в растительном масле до золотистого цвета. Смешайте все продукты, добавьте сырые желтки, сметану, молотый перец и соль. Затем взбейте белки и перемешайте их с рыбно-овощной массой. Все переложите в смазанные сливочным маслом и посыпанные сухарями керамические горшочки, посыпьте сверху тертым сыром, сбрызните растопленным маслом, поставьте в духовку и запекайте. Отдельно в соуснике подайте сметану.

Белокачанная капуста – 500 г, картофель – 6-7 шт., яйца – 5 шт., малосолевая килька или сельдь – 150 г, лук – 2 шт., черствый белый хлеб – 200 г, молоко – 1 стакан, твердый сыр – 50 г, растительное масло – 2-3 ст. ложки, сметана – 4 ст. ложки, растопленное сливочное масло – 2-3 ст. ложки, молотые сухари – 1 ст. ложка, молотый черный перец и соль по вкусу.

БЛЮДА ИЗ КРУП

Гречневая каша с грибной заправкой

Переберите крупу. В это время вскипятите в огнеупорном горшке воду, добавьте сливочное масло, посолите, всыпьте гречку, размешайте и варите, пока каша не загустеет. Поверхность каши выровняйте ложкой, плотно закройте кастрюлю крышкой, поставьте кашу в теплую духовку и томите еще 2-2,5 часа.

Приготовьте заправку из грибов: свежие грибы вымойте, опустите в кастрюлю с подсоленным кипятком и варите в течение 20-25 минут. Затем отварные грибы выньте, мелко нарежьте и обжарьте в разогретом масле, а бульон процедите, положите в него гречку, измельченные грибы и варите до готовности. После этого добавьте мелко нарезанный и обжаренный в масле лук и подайте.

Гречневая крупа – 2 стакана, вода – 1 1/2 стакана, сливочное масло – 30 г, 1 ч. ложка соли.

Для грибной заправки: сушеные грибы – 50 г, лук – 1 шт., растительное масло – 2 ст. ложки, соль.

Гречневая каша с яйцами и салом

Сварите яйца вкрутую, остудите, почистите и мелко нарежьте. Гречневую крупу переберите и хорошо промойте холодной водой. В порционные горшочки, смазанные изнутри маслом, положите половину нарезанного тонкими ломтиками сала, всыпьте крупу, заполнив горшочки наполовину. Залейте кипятком, чтобы покрыть

гречку, накройте крышкой и оставьте на 10-15 минут. Добавьте измельченные яйца, сливочное масло и соль, перемешайте, не касаясь сала, накройте сверху ломтиками сала, поставьте в нагретую духовку и запекайте на слабом огне в течение 1 часа.

Гречневая крупа – 2 стакана, яйца – 3 шт., свиное сало – 100 г, растопленное сливочное масло – 2 ст. ложки, 1 ч. ложка соли.

Плов со сладким перцем по-мексикански

Грибы (белые или шампиньоны) почистите, вымойте, нарежьте небольшими ломтиками. Сладкий болгарский перец очистите от семян, промойте и порежьте на маленькие кусочки. Помидоры ополосните, опустите на несколько секунд в кипяток, снимите кожицу, разрежьте на части, удалите семена, а мякоть нарежьте кубиками. В сковороде с небольшим количеством разогретого сливочного масла положите перец и помидоры, слегка обжарьте их на слабом огне. В порционных глиняных горшочках растопите сливочное масло, опустите туда промытый и обсушенный рис и обжарьте его, помешивая, до золотистого цвета. Добавьте ломтики свежих грибов, сладкий перец и помидоры, посолите, залейте горячим процеженным бульоном. Доведите до кипения на плите или в духовке, накройте крышкой, поставьте в нагретую духовку и томите на медленном огне в течение 20-30 минут.

Рисовая крупа – 1 стакан, свежие грибы – 5-7 шт., помидоры – 2 шт., сладкий болгарский перец – 3 шт., мясной бульон – 2 стакана, растопленное сливочное масло – 3 ст. ложки, соль по вкусу.

Миланский плов

Грибы (желательно шампиньоны) почистите, вымойте, опустите в подсоленный кипяток и варите 20-25 минут до мягкости. Выньте и нарежьте соломкой, а бульон процедите и используйте для приготовления плова. Крупу промойте, обсушите, опустите в горячий процеженный грибной бульон, добавьте половину сливочного масла и сварите так, чтобы рис был рассыпчатым. Помидоры ополосните, опустите на несколько секунд в кипяток, снимите кожицу, а мякоть нарежьте кубиками и обжарьте в разогретом сливочном масле. В керамические горшочки выложите рис, грибы и помидоры, посолите и хорошо перемешайте. Горшочки накройте крышками, установите на противень, на который налейте немного воды, чтобы плов не пригорел. Поставьте горшочки в нагретую духовку и запекайте в течение 20 минут. Готовое блюдо густо посыпьте тертым сыром и зеленью петрушки. Подайте горячим. Отдельно в соуснике подайте томатный соус.

Рисовая крупа – 1 1/2 стакана, грибной бульон – 3 стакана, свежие грибы – 15 шт., помидор – 3-4 шт., сливочное масло – 100 г, тертый твердый сыр – 4 ст. ложки, 1-2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Плов с куриной печенью по-египетски

Свежие грибы почистите, вымойте и нарежьте ломтиками. Куриные печенки ополосните, обжарьте на сковороде с разогретым сливочным маслом и нарежьте кубиками. Рис промойте, обсушите, опустите в подсоленную кипящую воду и сварите так, чтобы он был рассыпчатым. Затем выложите его на сухую сковороду и

слегка подрумяньте. В порционные огнеупорные горшочки положите рис, ломтики свежих грибов, куриные печенки и нарезанную кубиками ветчину, хорошо перемешайте, залейте горячим процеженным бульоном или водой так, чтобы она покрыла продукты, и доведите до кипения. Затем плов посолите, закройте горшочки крышками, поставьте в разогретую духовку и тушите на слабом огне в течение 15 минут. Подайте это блюдо горячим в горшочках.

Рисовая крупа – 1 стакан, лук – 1 шт., куриные печенки – 100 г, ветчина – 100 г, свежие грибы – 8-10 шт., сливочное масло – 100 г, мясной бульон или вода – 2 стакана. соль по вкусу.

Кутья из пшеницы с маком

Пшеницу переберите, промойте, опустите в кипящую воду, доведите до кипения, откиньте на дуршлаг, облейте холодной водой и дайте стечь. Затем выложите в небольшие керамические горшочки, залейте водой на 3-4 пальца выше крупы, накройте крышкой и вскипятите. После того поставьте посуду в горячую духовку и варите пшеницу на небольшом огне в течение 4 часов. Когда она упрет до мягкости, выньте горшочки из духовки и поставьте в холодное место. Мак обдайте кипятком, слейте, промойте холодной водой, снова слейте. Переложите в ступку и разотрите пестиком, пока мак не побелеет, и не растолкутся зерна. Добавьте сахар и мед, хорошо перемешайте, соедините с пшеницей, добавьте 1/3 стакана кипяченой холодной воды, хорошо перемешайте. Подавайте в горшочках.

Пшеница – 2 стакана, мак – 1 стакан, сахар – 1/2 стакана или 2 ст. ложки меда.

Манная каша «Гурьевская»

Вскипятите сливки, всыпьте в них манку, сахар, истолченный миндаль, ваниль или ванильный сахар, доведите до кипения, перелейте в порционные глиняные горшочки, посыпьте сухарями, поставьте в духовку и запекайте до образования румяной корочки. Подайте в той же посуде, в которой каша запекалась. Кашу можно украсить ягодами из малинового или клубничного варенья или консервированными фруктами.

Манная крупа – 1/2 стакана, сливки или цельное молоко – 6 стаканов, сахар – 1 стакан, молотые сухари – 1/3 стакана, миндаль – 1 стакан, 1 г ванили или 1 пакетик ванильного сахара.

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Говядина пикантная

Лук, морковь и коренья очистите, ополосните и измельчите. Сало и ветчину нарежьте небольшими тонкими ломтиками. Говядину посолите, нашинкуйте салом и кусочками ветчины или копченого языка. На дно каждого порционного горшочка опустите по несколько ломтиков сала, понемногу овощей и кореньев, душистый перец и лавровый лист. Сверху положите нашингованное мясо, полейте его

вином и лимонным соком, поставьте в предварительно нагретую духовку и тушите на небольшом огне, подливая понемногу воды, так, чтобы говядина подрумянилась со всех сторон. Подайте готовое мясо в горшочках, посыпав зеленью.

Говядина – 1 кг, свиное сало – 50 г, ветчина или копченый язык – 100 г, вино – 1/2 стакана, уксус или лимонный сок – 2 ст. ложки, лук – 1 шт., морковь – 1 шт., по 1 корню петрушки и сельдерея, 1-2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 1-2 лавровых листа, 15 горошин душистого перца, соль по вкусу.

Говядина «Оригинальная»

Кусок говядины зачистите от пленок и сухожилий, нарежьте на порционные кусочки, посолите и поджарьте со всех сторон на разогретом масле. Овощи почистите и вымойте. Лук нашинкуйте тонкими кольцами, морковь и корни измельчите, а картошку нарежьте кубиками. На дно огнеупорных глиняных горшочков положите нарезанное ломтиками сало, лук, морковь, корни, лавровый лист, душистый перец, гвоздику, посолите, добавьте ломтики лимона без зерен и тонкие ломтики хлеба. Сверху положите кусочки мяса, картофель, сметану, залейте квасом, закройте плотно крышками, поставьте в духовку и тушите на слабом огне в течение 1-1,5 часа.

Говядина – 1 кг, топленое сливочное масло – 2 ст. ложки, шпик – 100 г, лук – 1 шт., морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., ржаной хлеб – 1-2 ломтика, картофель – 6-8 шт., лимон – 1/2 шт., хлебный квас – 3 стакана, сметана – 2-3 ст. ложки, 2-3 лавровых листа, 15-20 горошин душистого перца, 2-3 зерна гвоздики, соль по вкусу.

Говядина с пивом и черносливом

Мясо промойте, нарежьте небольшими кусочками по 4-5 штук на человека, отбейте с обеих сторон, посолите, поперчите, слегка обжарьте в сковороде с нагретым сливочным маслом, затем добавьте немного воды, накройте крышкой и тушите в течение 1 часа. В это время лук почистите, вымойте, измельчите и подрумяньте в горячем масле до светло-желтого оттенка. Томат-пюре слегка обжарьте с небольшим количеством масла. Чернослив промойте, удалите косточки, если он очень сухой, предварительно проварите его 5-10 минут и нарежьте небольшими кусочками. В смазанные маслом керамические горшочки положите лук, чернослив, тушеное мясо, томат-пюре и залейте подогретым пивом. Сверху накройте горшочки пластинами из дрожжевого теста, поставьте в нагретую духовку и тушите еще около 20 минут. Подайте, срезав крышечки из теста и накрыв ими горшочки снова.

Приготовление теста: дрожжи замочите в теплом молоке. В эмалированную посуду влейте теплое молоко или воду, добавьте разбухшие и процеженные дрожжи, сахар, яйцо и соль, хорошо перемешайте, всыпьте просеянную муку и замесите тесто.

Получившееся тесто слегка посыпьте мукой, накройте посуду на 3-3,5 часа для брожения, в процессе которого необходимо 1-2 раза сделать обминку теста. Готовое тесто скатайте в колбаску, разделите на куски по количеству горшочков, раскатайте каждый кусок в пласт и накройте этими пластами горшочки.

Мякоть говядины – 500 г, пиво – 2 стакана, лук – 4 шт., чернослив – 100 г, топленое сливочное масло – 4-6 ст. ложек, томат-пюре – 2 ст. ложки, молотый черный перец и соль по вкусу.

Для теста: мука – 1 стакан, дрожжи – 5 г, сахар – 1/2 ч. ложки, яйцо – 1 шт., молоко или вода – 4 ст. ложки, 1/4 ч. ложки соли.

Говядина с изюмом

Вымытую говядину нарежьте поперек волокон на порционные кусочки, слегка отбейте с обеих сторон, посолите, выложите в хорошо разогретую сковороду и обжарьте в масле до образования румяной корочки. После этого переложите мясо в керамические горшочки, залейте горячей водой, добавьте перец горошком, поставьте в разогретую духовку и тушите при слабом кипении в течение 30-40 минут. Лук, морковь и коренья почистите, вымойте и нарежьте мелкими кубиками. Чернослив промойте теплой водой, удалите косточки и нарежьте небольшими кусочками. Изюм промойте и обсушите. В горшочки с тушеным мясом положите овощи, томат-пюре, сахар, лимонную кислоту, молотые сухари, снова поставьте в духовку и продолжайте тушить еще 30-50 минут. За 10-15 минут до готовности добавьте чернослив и изюм. Ржаной хлеб нарежьте тонкими ломтиками и подсушите на противне до золотистого цвета. Положите их в горшочки.

Говядина – 500 г, топленое сливочное масло – 2 ст. ложки, лук – 2 шт., морковь – 1 шт., по 1 корню сельдерея и петрушки, ржаной хлеб – 100-150 г, чернослив – 4-5 шт., изюм без косточек – 1 ст. ложка, молотые сухари – 1 ст. ложка, томат-пюре – 2 ст. ложки, 1 ч. ложка сахара, 5-9 горошин черного перца, лимонная кислота на кончике ножа, соль по вкусу.

Мясная запеканка по-киевски

Вымытую говядину обсушите, нарежьте крупными кубиками, посолите и обжарьте на жире. Посыпьте молотым перцем и сложите в керамические огнеупорные горшочки. Овощи почистите и вымойте. Картошку нарежьте кубиками, выложите в сковороду с разогретым смальцем и маргарином и обжарьте, добавив измельченный лук. Обжаренные овощи положите в горшочки к мясу, залейте горячим грибным соусом, сверху положите по кружочку помидора и посыпьте зеленью. Горшочки плотно закройте крышками, поставьте в нагретую духовку и запекайте на слабом огне в течение 30-40 минут.

Приготовление грибного соуса: грибы промойте, замочите в холодной воде на 2-3 часа, затем в этой же воде отварите, выньте шумовкой, нарежьте соломкой, а бульон процедите. Затем выложите в сковороду с разогретым смальцем и обжарьте, добавив очищенный измельченный лук. Просеянную муку слегка поджарьте на сухой сковороде, разведите теплым грибным бульоном, разотрите, чтобы не было комочков, доведите до кипения и процедите. В горячий соус добавьте грибы с луком, сметану, соль, молотый перец и варите 3-5 минут, после чего залейте соусом содержимое горшочков.

Мякоть говядины – 450 г, картофель – 10-12 шт., лук – 3 шт., помидоры – 2 шт., смалец – 3 ст. ложки, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, молотый черный перец и соль по вкусу.

Для грибного соуса: сушеные грибы – 30 г, грибной бульон – 1 стакан, сметана – 1/2 стакана, лук – 1 шт., смалец – 1 ст. ложка, муки – 2 ст. ложки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Жаренка

Грибы залейте на 2-3 часа холодной водой, а потом в той же воде отварите в течение 1,5-2 часов. Готовые грибы выньте, нарежьте мелкими ломтиками и обжарьте в небольшом количестве масла, бульон процедите. Говядину промойте, обсушите, нарежьте небольшими кусочками, выложите в сковороду с растопленным салом и обжарьте. Очистите и вымойте овощи. Морковь нарежьте ломтиками, картофель и лук – кубиками. Каждый вид овощей обжарьте отдельно в сливочном масле. Муку поджарьте в масле до светло-коричневого цвета, смешайте со сметаной и тщательно разотрите, чтобы не было комочков. В порционные горшочки положите обжаренные овощи, мясо, грибы, залейте горячим грибным бульоном, покрыв их, добавьте сметану, томат-пюре. Посолите, поставьте на противне в предварительно разогретую духовку и тушите до готовности. Подавая на стол, посыпьте зеленью.

Говядина – 500 г, картофель – 1 кг, сушеные грибы – 40 г, лук – 3 шт., морковь – 1 шт., сметана – 4 ст. ложки, томат-пюре – 4 ст. ложки, мука – 4 ст. ложки, свиное сало – 50 г, сливочное масло – 60 г, 1-2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Грузинская мясная солянка

Говядину из филейной части или костреца ополосните, зачистите от сухожилий и нарежьте небольшими кусочками. Очищенный лук измельчите, смешайте с мясом, выложите на сковороду с разогретым жиром и обжарьте, помешивая, со всех сторон. Огурцы очистите от кожицы и крупных семян и нарежьте тонкими ломтиками. Чеснок почистите и растолките. В керамические огнеупорные горшочки положите мясо, соленые огурцы и чеснок, полейте томатом-пюре и вином, добавьте воду, накройте крышкой, поставьте в нагретую духовку и тушите на медленном огне в течение 30-40 минут. Готовую солянку посыпьте зеленью и подайте к столу в горшочках.

Мякоть говядины – 400-500 г, лук – 2 шт., соленые огурцы – 2 шт., томат-пюре – 2 ст. ложки, свиное сало – 50 г, виноградное вино – 1/2 стакана, вода – 2-3 ст. ложки, чеснок – 1 зубок, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Польский бигус из говядины с яблоками

Яблоки вымойте, удалите сердцевину, нарежьте дольками. Капусту очистите от верхних листьев, помойте и тонко нашинкуйте. Очищенный и вымытый лук нарежьте полукольцами. Помидоры опустите на несколько секунд в кипяток, выньте, снимите кожицу, а мякоть нарежьте кружочками. Мясо зачистите от прожилок, промойте, нарежьте кусочками, посолите и посыпьте молотым перцем. В глиняных горшочках растопите смалец, положите туда мясо, сверху – тонкие ломтики ветчины, затем капусту, лук, яблоки и помидоры, залейте горячим процеженным бу-

льоном, поставьте в нагретую духовку и тушите в течение 1-1,5 часов. Готовое блюдо посыпьте измельченной зеленью и подайте.

Мякоть говядины – 500 г, ветчина – 150 г, яблоки – 2 шт., лук – 1 шт., помидор – 1 шт., капуста – 1/2 кочана, смалец – 2 ст. ложки, мясной бульон – 1/2 стакана, молотый черный перец и соль по вкусу.

Уральские тефтели

Ополосните мясо, нарежьте крупными кусками и пропустите через мясорубку. Затем добавьте сырые яичные желтки, очищенный и измельченный лук, заправьте солью, красным и черным перцем и тщательно перемешайте до образования однородной массы. Из фарша сформируйте небольшие шарики, по 5-6 штук на порцию, обваляйте каждый в муке, обжарьте в раскаленном масле. Готовые тефтели выложите в огнеупорные глиняные горшочки, залейте томатным соусом (можно использовать соус «Краснодарский» или томатный кетчуп), поставьте в разогретую духовку и тушите при слабом кипении в течение 10-15 минут. Перед подачей к столу посыпьте тефтели красным молотым перцем и зеленью. В качестве гарнира можно подать рассыпчатый рис.

Мякоть говядины – 600 г, лук – 2 шт., яичные желтки 4 яиц, мука – 2 ст. ложки, томатный соус промышленного производства – 1 стакан, топленое сливочное масло – 2 ст. ложки, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки или укропа, молотый красный и черный перец и соль по вкусу.

Свинная запеканка с зеленым горошком «Весенняя»

Чистое мясо нарежьте небольшими кусочками (по 2-3 на порцию), выложите в сковороду с разогретым смальцем и обжарьте на сильном огне до образования румяной корочки. Картофель, лук и морковь почистите, вымойте, нарежьте ломтиками и обжарьте каждый овощ отдельно до готовности. В огнеупорные глиняные горшочки положите овощи, затем мясо и томатную пасту, посыпьте солью и молотым перцем, потом выложите зеленый горошек и разрезанные пополам маслины. Содержимое горшочков залейте процеженным горячим бульоном так, чтобы жидкость была на уровне продуктов, закройте крышками, поставьте в нагретую духовку и тушите 10 минут. Подайте запеканку горячей в той же посуде, в которой она готовилась.

Мякоть свинины – 400 г, мясной бульон – 1-2 стакана, консервированный зеленый горошек – 100 г, картофель – 10 шт., лук – 2-3 шт., морковь – 2 шт., консервированные маслины без косточек – 5-6 шт., смалец – 2-3 ст. ложки, томатная паста – 2 ч. ложки, молотый черный перец и соль по вкусу.

Свинина с томатом

Лук почистите, вымойте, измельчите и подрумяньте на разогретом смальце до золотистого оттенка. Затем добавьте томат-пюре и тушите, помешивая, 5-10 минут. Свинину ополосните в холодной воде, нарежьте кусочками (по 2-3 штуки на порцию), посолите, поперчите, выложите в сковороду с раскаленным маслом, обжарьте с обеих сторон, смешайте с луком в томате и тушите в течение 40 минут.

Рис переберите, промойте, всыпьте в кастрюлю с подсоленной кипящей водой, сварите рассыпчатую кашу и заправьте ее сливочным маслом. В керамические горшочки положите слой риса, на него выложите мясо, посыпьте тертым чесноком, влейте по 1-2 столовые ложки воды, чтобы содержимое горшочков не пригорело, плотно закройте крышками, поставьте в предварительно нагретую духовку и запекайте в течение 25-30 минут. Готовое блюдо посыпьте зеленью и подайте к столу горячим.

Мякоть свинины – 500 г, лук – 2 шт., рис – 4 ст. ложки, мука – 1 стакан, вода – 1/2 стакана, растопленное сливочное масло – 2-3 ст. ложки, смалец – 1 ст. ложка, томат-пюре – 3 ст. ложки, чеснок – 4 зубчика, 1-2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу

Свинина под майонезом «Сочная»

Мясо ополосните, нарежьте поперек волокон небольшими ломтиками, отбейте каждый с обеих сторон, посолите, посыпьте молотым перцем и тертым чесноком. Лук почистите, вымойте и нарежьте тонкими полукольцами. В огнеупорные глиняные горшочки положите кусочки мяса, на них – лук, сверху – нарезанный пластинками сыр, покройте слоем майонеза толщиной 5-7 мм и посыпьте тертым сыром. Горшочки, не накрывая, поставьте в нагретую духовку и запекайте на небольшом огне в течение 15-20 минут.

Мякоть свинины – 500 г, лук – 3-4 шт., майонез – 1 стакан, смалец – 1 ст. ложка, твердый сыр – 200 г, чеснок – 2 зубка, 1-2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу

Имам баилди (мясо по-турецки)

Баклажаны ополосните, обсушите, выложите на противень, добавьте 2-3 столовые ложки воды, чтобы овощи не подгорели, и запекайте на слабом огне в духовке, пока кожица не сморщится. Затем очистите их, нарежьте на полоски, посолите, поперчите и дайте постоять 5-10 минут. После этого баклажаны слегка отожмите и обсушите. Каждую полоску обмакните сначала в муке, затем во взбитое вилкой сырое яйцо, выложите в сковороду с разогретым жиром и обжарьте. Очищенный и измельченный лук и нарезанные дольками помидоры потушите, помешивая, со столовой ложкой жира в течение 10-15 минут, затем поперчите и посыпьте зеленью. Мясо зачистите от пленок и сухожилий и пропустите через мясорубку. В глиняные огнеупорные горшочки выложите слоями печеные баклажаны, тушеные овощи и мясо, чередуя их так, чтобы снизу и сверху были баклажаны. Яйца взбейте с молоком, посолите, полейте этой смесью содержимое горшочков, поставьте их в разогретую духовку и запекайте в течение полутора часов до появления золотисто-желтой корочки. Это блюдо подается горячим в той же посуде, в которой оно готовилось.

Свинина – 400 г, говядина – 400 г, крупные баклажаны – 3 шт., смалец – 180 г, лук – 1 шт., помидоры – 3 шт., яйца – 6 шт., молоко – 3 ст. ложки, мука – 2-3 ст. ложки, 1-2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу

Гювеч по-белградски в горшочках

Помидоры нарежьте ломтиками и положите в миску. Перец, баклажан и тыкву очистите от кожицы и семян, мелко нарежьте, смешайте с измельченным луком и зеленью и сложите в другую миску. Все овощи посолите, поперчите, полейте частью растительного масла и дайте немного постоять, чтобы они пустили сок. В это время мясо зачистите от пленок и сухожилий, нарежьте небольшими кусочками. Рис промойте несколько раз в теплой воде и обсушите. После этого половину помидоров переложите в глиняные горшочки, добавьте половину смеси прочих овощей, сверху положите мясо, на него – слой оставшихся овощей и рис. Сверху уложите оставшиеся помидоры, залейте двумя стаканами воды, остатками растительного масла и соком из обеих мисок. Наполненные горшочки поставьте на противне в разогретую духовку и тушите на слабом огне в течение 1,5 часов.

Свинина – 250 г, говядина – 250 г, растительное масло – 3-4 ст. ложки, рис – 2 ст. ложки, помидоры – 7-9 шт., лук – 3 шт., маленький баклажан – 1 шт., сладкий болгарский перец – 2 шт., тыква – 200 г, вода – 2 стакана, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки, сельдерея и укропа, молотый черный перец и соль по вкусу.

Баранина с курагой

Мясо обмойте, нарежьте на небольшие кусочки, положите в кастрюлю с горячей водой, быстро доведите до кипения, затем уменьшите огонь до слабого, снимите пенку и варите 30-40 минут, периодически удаляя накипь. Баранину выньте, выложите в сковороду с небольшим количеством разогретого сливочного масла и обжарьте, а бульон процедите. Курагу хорошо промойте в теплой воде, нарежьте крупными кусочками. Лук почистите, ополосните, измельчите и поджарьте в оставшемся сливочном масле до светло-желтого оттенка. В порционные горшочки положите обжаренное мясо, добавьте лук, курагу, томат-пюре, посыпьте солью и молотым перцем, влейте процеженный горячий бульон, в котором варилась баранина, поставьте в предварительно нагретую духовку и тушите 30-50 минут.

Баранина – 600 г, курага – 2 стакана, лук – 4 шт., растопленное сливочное масло – 3-4 ст. ложки, томат-пюре – 2 ч. ложки, бульон – 1-2 стакана, молотый черный или красный перец и соль по вкусу.

Ягнятина в горшочках «Рождественская»

Чистое мясо нарежьте крупными кусочками. В порционных глиняных горшочках разогрейте масло, равномерно положите в них мясо, поставьте в духовку и тушите на медленном огне в течение 1 часа. В это время овощи почистите и вымойте. Лук измельчите, морковь нарежьте кружочками, картофель – крупными ломтиками, а капусту тонко нашинкуйте. Тушеное мясо заправьте луком, базиликом и тмином. Посолите, поперчите, добавьте немного воды и тушите еще 10-15 минут. Затем в горшочки положите капусту, морковь и картофель, снова поставьте в духовку и тушите еще 1,5 часа, время от времени встряхивая горшочек, чтобы продукты не подгорели. Подавайте тушеную ягнятину к столу горячей как самостоятельное блюдо.

Ягнятина – 750 г, картофель – 8-9 шт., лук – 3 шт., молодая белокочанная капуста – 1 кочан, морковь – 2-3 шт., растительное масло – 2 ст. ложки, 1-2 ст. ложки измельченной зелени базилика, 1 ч. ложка тмина, молотый черный перец и соль по вкусу.

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Цыплята с чесноком и эстрагоном

Выпотрошенных цыплят промойте и разрежьте пополам или на четыре части. В керамические горшочки положите кусочки птицы, посыпьте их эстрагоном и толченым чесноком; полейте растопленным сливочным маслом и процеженным горячим бульоном, посолите, перчите, накройте крышками, поставьте в нагретую духовку и тушите на слабом огне в течение получаса, время от времени помешивая деревянной лопаточкой, чтобы блюдо не пригорело. Готовых цыплят подайте, посыпав зеленью.

Цыплята – 3 шт., чеснок – 2 зубка, крепкий куриный бульон – 1/2 стакана, сливочное масло – 75 г, 1 ч. ложка сушеного эстрагона, 1/2 ч. ложки растолченного душистого перца, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Цыплята во фруктовом соусе

Обработанную тушку цыпленка разрежьте вдоль брюшка, распластайте, натрите солью, смажьте сметаной и обжарьте в растопленном масле с обеих сторон. Фрукты промойте теплой водой и обсушите. У чернослива удалите косточки. Чернослив и курагу разрежьте на четыре части (каждый плод). Обжаренного цыпленка разрубите на небольшие куски и положите в порционные горшочки. Добавьте подготовленные фрукты и залейте содержимое горячей водой. Горшочки закройте крышками, поставьте в нагретую духовку и тушите на слабом огне в течение 20 минут.

Цыпленок – 1 шт., сметана – 2 ст. ложки, изюм без косточек – 2 ст. ложки, чернослив – 2-3 шт., курага – 3-4 шт., вода – 1/2 стакана, топленое сливочное масло – 3-4 ст. ложки, соль по вкусу.

Чахохбили в горшочках

Потрошеную тушку курицы промойте, разрубите на небольшие куски, положите в глубокую сковороду с разогретым жиром и обжарьте. Из потрохов и кончиков крылышек сварите немного бульона и процедите его. В керамические огнеупорные горшочки положите кусочки курицы, полейте жиром, в котором она жарилась, добавьте очищенный и мелко нарезанный лук, томат-пюре, уксус, вино, бульон из куриных потрохов, посолите, поперчите, накройте крышками, поставьте в разогретую духовку и тушите на слабом огне 1,5 часа. Перед подачей на стол в каждый горшочек положите по 1-2 кружочка лимона без косточек и посыпьте зеленью.

Курица – 1 шт., лук – 2 шт., куриный бульон – 1/2 стакана, томат-пюре – 2 ст. ложки, вино (эсепательное портвейн или мадера) – 2 ст. ложки, уксус – 1 ст. ложка, растительное масло или смалец – 2-3 ст. ложки, лимон – 1 шт., 2-3 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Гусь или утка по-ефремовски

Овощи почистите и вымойте. Картофель и морковь нарежьте крупными кусками, а лук измельчите. Яблоки очистите от кожицы и сердцевин и нарежьте крупными ломтиками. Тщательно обработанную тушку птицы разрубите на куски (по два на порцию), выложите в сковороду с разогретым жиром, добавьте морковь и лук, слегка посыпьте мукой и обжарьте до образования румяной корочки. Затем переложите мясо с овощами в порционные керамические горшочки, добавьте сырой картофель и яблоки, посыпьте солью и перцем, залейте горячим процеженным бульоном, поставьте в духовку и тушите 1 час (гуся – до 1,5 часов). За 7-10 минут до готовности добавьте тушеную капусту.

Гусь или утка – 1 кг, смалец – 3 ст. ложки, мука – 1 1/2 ст. ложки, картофель – 4-5 шт., лук – 1 шт., морковь – 2-3 шт., яблоки – 2 шт., куриный бульон – 1 стакан, тушеная капуста – 250 г, черный молотый перец и соль по вкусу.

Индейка по-деревенски

Подготовленную тушку индейки разрубите на порционные кусочки, посолите и обжарьте 30 минут. Затем добавьте очищенный и измельченный лук и продолжать жарить, пока он не приобретет золотистый цвет. Курицу с луком сложите в огнеупорные горшочки, залейте горячим процеженным бульоном. Посыпьте молотым перцем, накройте крышками, поставьте в разогретую духовку и тушите на слабом огне 30-60 минут. При подаче готовое блюдо посыпьте зеленью петрушки или укропа.

Индейка – 1/2 тушки, жир – 2 ст. ложки, лук – 2 шт., мясной бульон – 3 стакана, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, молотый черный перец и соль по вкусу.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Шука с квашеной капустой в сметане

Квашеную капусту опустите в кастрюлю, добавьте немного воды и варите до мягкости, чтобы получилась густая масса. В это время шуку почистите, выпотрошите, вымойте, отделите мякоть от костей, нарежьте ее небольшими кусочками, натрите солью, обваляйте в яйце и сухарях и слегка обжарьте с обеих сторон на половине масла до образования румяной корочки. Порционные горшочки смажьте маслом, выложите на дно слой капусты, затем несколько маленьких кусочков масла, посыпьте небольшим количеством сыра. Потом положите слой из кусочков обжаренной шуки, полейте сметаной и повторите слои 2-3 раза в зависимости

от объема горшочков так, чтобы сверху была капуста, покрытая кусочками масла и посыпанная сыром и молотыми сухарями. Поставьте горшочки в нагретую духовку и запекайте, не накрывая крышками, на слабом огне в течение часа.

Щука – 1 кг, квашеная капуста – 800 г, сливочное масло – 100 г, сметана – 1 стакан, молотые сухари – 4—5 ст. ложек, тертый сыр – 5-6 ст. ложек, яйца – 2 шт., соль по вкусу.

Рыба по-белорусски

Сушеные грибы промойте, оставьте на 2-3 часа в холодной воде, а затем в этой же воде сварите. Готовые грибы выньте и мелко нарежьте, а бульон процедите. Очищенный лук измельчите, обжарьте до золотистого цвета в разогретом масле, добавьте грибы и поджарьте. Картофель почистите, нарежьте небольшими кубиками и тоже слегка обжарьте. Рыбное филе нарежьте кубиками, обваляйте в муке и обжарьте с обеих сторон в хорошо разогретом растительном масле. В горшочки положите поочередно картофель, кусочки рыбы, грибы с луком и снова картофель, влейте полстакана горячего грибного бульона, полейте сверху сметаной, подсолите, поставьте в духовку и тушите до готовности.

Рыбное филе – 300 г, сушеные грибы – 30 г, картофель – 6-8 шт., лук – 2 шт., растительное масло – 3-5 ст. ложек, сметана – 3-4 ст. ложки, мука – 2 ст. ложки, соль по вкусу.

Рыба по-орхидски

Рыбу почистите, выпотрошите, вымойте, отделите мякоть от костей и порежьте ее на небольшие кубики. Картофель очистите, ополосните и нарежьте кружочками. У соленого огурца удалите кожицу и крупные семена, огурец нарежьте ломтиками. Очищенный и мелко нарезанный лук обжарьте в разогретом масле, переложите в керамические горшочки, добавьте воду, красный молотый перец, сырой картофель и тушите до мягкости. После этого добавьте томат-пюре, ломтики соленого огурца, кусочки рыбы, посолите, влейте сливки, закройте горшочки крышками, поставьте в духовку и тушите до готовности. Перед подачей на стол посыпьте зеленью.

Морская рыба – 500 г, лук – 2 шт., сливочное масло – 50 г, картофель – 2 шт., томат-пюре – 1 ст. ложка, соленый огурец – 1 шт., сливки – 1 стакан, вода – 1 1/2 стакана, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, молотый красный перец и соль по вкусу.

Рыба, запеченная с зеленым горошком

Очищенную, выпотрошенную и вымытую рыбу нарежьте небольшими кусочками по 2-3 штуки на порцию, посолите, посыпьте молотым перцем, обваляйте в муке и обжарьте в растительном масле до образования корочки с обеих сторон. Картофель и морковь почистите, ополосните, нарежьте ломтиками, а очищенный лук – полукольцами и тоже обжарьте все по отдельности. В керамические горшочки выложите рыбу и обжаренные овощи, сверху посыпьте зеленым горошком, залейте майонезом или подсоленной сметаной, поставьте в духовку и запекайте при средней температуре.

Рыба – 600 г, мука – 2 ст. ложки, картофель – 6-8 шт., морковь – 2 шт., лук – 2-3 шт., консервированный зеленый горошек – 1/2 стакана, растительное масло – 5 ст. ложек, майонез или сметана – 1/2 стакана, черный молотый перец и соль по вкусу.

Салака, запеченная с зеленым луком

Замороженную салаку разморозьте при комнатной температуре, а свежую – сразу промойте и удалите голову и внутренности. Подготовленную рыбу выложите слоями в смазанные маслом керамические горшочки, пересыпая мелко нарезанным зеленым луком и укропом, посолите, залейте молоком, предварительно разведя в нем муку. Сверху положите небольшие кусочки сливочного масла, закройте крышками, поставьте в духовку и запекайте в течение 40 минут. На гарнир подайте отварной картофель.

Свежая или мороженная салака – 500 г, зеленый лук – 1 маленький пучок, измельченная зелень укропа – 1 ст. ложка, молоко – 1/2 стакана, мука – 1 ч. ложка, сливочное масло – 70 г, соль по вкусу.

Запеканка из рыбной икры

Лук почистите, ополосните, мелко нарежьте и обжарьте в разогретом растительном масле. Белый хлеб размочите в молоке, слегка отожмите и пропустите через мясорубку вместе со свежей рыбной икрой и обжаренным луком. Полученную массу заправьте томатным и лимонным соками, добавьте красный молотый перец, соль и тщательно перемешайте. Небольшие керамические горшочки смажьте растопленным маслом и выложите в них икройной фарш. Разровняйте поверхность, сбрызните маслом, посыпьте сухарями, поставьте в разогретую духовку и запеки-те на среднем огне до полной готовности. Запеканку украсьте вымытыми веточка-ми петрушки и подайте в горшочках. Отдельно подайте салат из свежих овощей.

Рыбная икра – 500 г, молоко – 1/2 стакана, лук – 2 шт., черствый белый хлеб – 1/4 буханки, томатный сок – 2/3 стакана, лимонный сок – 2 ст. ложки, растительное масло – 3 ст. ложки, растопленное сливочное масло – 1 ст. ложка, молотые сухари, красный молотый перец, веточки петрушки для украшения, соль по вкусу.

Рыбная икра с фасолью

Фасоль залейте на ночь холодной водой. На следующий день промойте, залейте свежей водой и варите на слабом огне до мягкости в течение 1,5-2 часов. После этого откиньте на дуршлаг, чтобы стекла жидкость, а потом пропустите через мясорубку вместе с рыбной икрой. В полученную массу влейте охлажденное кипяченое молоко, добавьте эстрагон и соль и все тщательно вымешайте. Глиняный горшочек смажьте растопленным маслом, выложите в него фарш из икры, смажьте сметаной и поставьте в разогретую духовку. Запеките на среднем огне до полной готовности. Подайте это блюдо горячим, посыпав измельченной зеленью укропа.

Свежая рыбная икра – 300 г, фасоль – 2 1/2 стакана, молоко – 2/3 стакана, сметана – 2 ст. ложки, растопленное сливочное масло – 2 ст. ложки, зелень укропа – 1/2 пучка, эстрагон и соль по вкусу.

БЛЮДА ИЗ МУКИ

Запеканка из галушек с ветчиной «Любительская»

Муку просейте в эмалированную миску или на разделочную доску, сделайте в ней углубление, влейте в него воду, добавьте размягченное сливочное масло, взбитое с солью яйцо, замесите тесто круче, чем для вареников, и накройте его на 15-20 минут полотенцем. Затем раскатайте тесто в пласт толщиной 1 см, нарежьте на квадратики, опустите в кипящую подсоленную воду и варите 5-6 минут. Готовые галушки выньте шумовкой, сложите в порционные горшочки с разогретым маслом, встряхните, чтобы галушки смешались с маслом, добавьте нарезанную мелкими кубиками ветчину, перемешайте и полейте растопленным салом вместе со шкварками. Горшочки закройте, поставьте в духовку и прогрейте на слабом огне в течение 5 минут. Подайте горячими со сметаной.

Пшеничная мука – 2 стакана, яйца – 1 шт., сливочное масло – 75 г, вода – 1/2 стакана, ветчина – 100-150 г, свиное сало – 75-100 г, соль по вкусу

Уральские пельмени, запеченные в горшочках

Пшеничную муку просейте на столе в виде горки, сделайте в ней углубление, положите в него сырые желтки, влейте воду, добавьте соль и руками вымесите крутое тесто. Накройте его полотенцем и оставьте на 15-20 минут. В это время приготовьте фарш: все виды мяса зачистите от пленок и сухожилий, дважды пропустите через мясорубку, добавьте очищенный и мелко нарезанный лук, соль, перец, влейте молоко и перемешайте до однородного состояния. Фарш должен быть очень сочным, поэтому добавьте небольшое количество воды. Из теста раскатайте тонкий пласт, вырежьте в нем стаканом кружочки, положите на каждый чайную ложку фарша и защипните края.

Пельмени опустите в кипящую подсоленную воду и варите до тех пор, пока они не всплывут. После этого переложите их шумовкой в керамические горшочки, полейте смесью сырых яиц с подсоленным молоком, добавьте сметану и сбрызните сливочным маслом. Горшочки запечатайте пластом пельменного теста, поставьте в духовку и запеките на слабом огне 20-25 минут.

Для теста: мука – 3 стакана, 2-3 желтка, вода – 1/2 стакана, 1 ч. ложка соли.

Для фарша: говядина – 300 г, свинина – 300 г, баранина – 300 г, лук – 2-3 шт., молоко – 1/2 стакана, соль и молотый черный перец по вкусу

Для запекания: яйца – 3 шт., молоко – 1/2 стакана, растопленное сливочное масло – 3 ст. ложки, сметана – 2/3 стакана.

Пельмени с курятиной, запеченные с сыром

Из просеянной пшеничной муки, яйца, воды и соли замесите упругое тесто. Накройте его влажной тканью и оставьте на столе на 15-20 минут. Приготовьте фарш: лук почистите и разрежьте на несколько частей. Куриную мякоть хорошо промойте, обсушите и дважды пропустите вместе с луком через мясорубку. Гри-

бы (шампиньоны или вешенки) переберите, хорошо вымойте и отварите в кипящей подсоленной воде до мягкости в течение 20-25 минут. Готовые грибы выньте из отвара, мелко нашинкуйте. Смешайте куриный фарш, вареные грибы, сливки, сырое яйцо, соль и молотый перец, чтобы получилась однородная масса. Тесто раскатайте в тонкий пласт, вырежьте из него стаканом кружочки и разложите на них по одной чайной ложке приготовленного фарша. Защипните края и придайте изделиям форму пельмней. Варите в кипящей подсоленной воде в течение 7-10 минут.

Готовые пельмени вложите в порционные глиняные горшочки, смазанные сливочным маслом. В отдельной посуде взбейте яйцо, смешайте его с молоком и залейте этой подливой пельмени. Посыпьте тертым сыром или молотыми сухарями. Запеките пельмени в разогретой духовке в течение 16-20 минут. Подайте на стол горячими.

Для теста: пшеничная мука – 2 стакана, яйца – 1 шт., вода – 1 стакан, соль по вкусу.

Для фарша: куриное филе – 500 г, лук – 2 шт., яйца – 1 шт., свежие грибы – 300 г, сливки – 3-4 ст. ложки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Для подливы: яйца – 1 шт., молоко – 1 стакан, твердый сыр – 100 г.

Пельмени с рыбным фаршем

Тесто приготовьте по предыдущему рецепту.

Приготовьте фарш: лук почистите, ополосните и мелко нашинкуйте. Рыбную мякоть измельчите с помощью мясорубки, добавьте лук, сырой желток, соль, молотый перец, влейте молоко или сливки и тщательно перемешайте до образования однородной массы. Пельменное тесто раскатайте в пласт толщиной 1-2 мм, вырежьте в нем стаканом кружочки, положите на каждый по одной чайной ложке приготовленного фарша. Защипните края и придайте изделиям форму пельменей. Варите в кипящей подсоленной воде в течение 7-10 минут.

Готовые пельмени выложите в порционные глиняные горшочки, смазанные сливочным маслом, залейте горячим рыбным бульоном. Горшочки плотно закройте крышками, поставьте в нагретую духовку на 15-20 минут.

Для теста: мука – 3 стакана, 2-3 желтка, вода – 1/2 стакана, 1 ч. ложка соли.

Для фарша: рыбное филе – 700 г, лук – 1 шт., 1 яичный желток, молоко или сливки – 1/2 стакана, соль и черный молотый перец по вкусу.

Для подливы: рыбный бульон – 1-2 стакана, растопленное сливочное масло – 2 ст. ложки, 1-2 ст. ложки измельченной зелени петрушки или укропа.

Вареники с картофелем

Замесите тесто как для пельменей. Приготовьте начинку: картофель почистите, вымойте и отварите в небольшом количестве подсоленной воды до мягкости. Затем отвар слейте, а картофель истолките в пюре. Репчатый лук почистите и мелко нашинкуйте. Свежие грибы переберите, если нужно – почистите, вымойте и нарежьте небольшими одинаковыми кусочками. Разогрейте в сковороде раститель-

ное масло и поджарьте на нем лук до золотистого цвета. Затем добавьте грибы, соль, перец и жарьте, пока грибы не станут мягкими. Соедините картофельное пюре, поджаренные грибы, лук и все тщательно перемешайте.

Приготовьте подливу: лук почистите, ополосните, нашинкуйте и обжарьте в разогретом растительном масле. Тесто раскатайте в тонкий пласт и вырежьте кружочки. Из теста и фарша сформируйте вареники. Опускайте вареники небольшими партиями в подсоленную кипящую воду и варите в течение 5-7 минут. Готовые вареники выложите шумовкой в огнеупорные керамические горшки, залейте теплым растительным маслом с луком и хорошо встряхните несколько раз, чтобы вареники не прилипали друг к другу. Горшочки накройте, поставьте в духовку и гомите на слабом огне 5-10 минут. Отдельно в соуснике можно подать сметану.

Для теста: пшеничная мука – 3 стакана, яйца – 2 шт., вода – 1-2 стакана, соль по вкусу.

Для начинки: картофель – 6-7 шт., свежие грибы – 500 г, лук – 2 шт., растительное масло – 3-4 ст. ложки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для подливы: лук – 3-4 шт., растительное масло – 4-5 ст. ложек.

Вареники с творогом «Ароматные»

Приготовьте дрожжевое тесто безопасным способом: в теплой воде растворите дрожжи, процедите, добавьте сахар, сырое яйцо, соль и взбейте. Затем всыпьте просеянную муку и замесите тесто. Перед окончанием замеса добавьте растопленное сливочное масло и месите до однородного состояния. Тесто должно легко отставать от рук и стенок посуды. Затем посыпьте его мукой, накройте полотенцем и оставьте на 3,5-4 часа в теплом месте (25-35 °C) для брожения. Через каждые 1,5 часа обминайте подошедшее тесто.

Приготовьте начинку: творог протрите сквозь сито, вбейте яйцо, добавьте сахар, соль и перемешайте до образования однородной массы. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 1,5-2 мм в виде прямоугольника и разрежьте на квадратные кусочки размером 7х7 см. На каждую лепешку теста положите немного начинки, сложите тесто косыночкой, защипните края и оставьте вареники для расстойки на 20 минут. После этого опускайте их небольшими партиями в кипящую подсоленную воду и варите в течение 5-10 минут.

Готовые вареники выньте шумовкой, сложите в керамические горшочки и осторожно перемешайте с творогом. Яйцо взбейте с сахаром, смешайте со сметаной, полейте смесью содержимое горшочков, сбрызните растопленным сливочным маслом. Горшочки поставьте в духовку и запеките вареники 10-15 минут. Подайте горячими.

Для теста: пшеничная мука – 1 1/2 стакана, сливочное масло – 25 г, яйца – 1 шт., дрожжи – 10 г, сахар – 1 ч. ложка, вода – 4 ст. ложки, соль по вкусу.

Для фарша: творог – 350 г, яйца – 1 шт., 1 ст. ложка сахара, соль.

Для запекания: творог – 250 г, растопленное сливочное масло – 1 ст. ложка, яйца – 1 шт., сметана – 1/2 стакана, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

СОДЕРЖАНИЕ

ПЕРВЫЕ БЛЮДА	2
ОВОЩНЫЕ БЛЮДА	9
БЛЮДА ИЗ КРУП	16
МЯСНЫЕ БЛЮДА	18
БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ	25
БЛЮДА ИЗ РЫБЫ	26
БЛЮДА ИЗ МУКИ	29



В нашей брошюре Вы найдете
множество здоровых и разнообразных блюд,
приготовленных в горшочках.
Они отражают традиции кухонь разных народов,
но просты в приготовлении.
Экзотика этих блюд заключается в интересном
способе приготовления, в удивительном
аромате и в оригинальном способе подачи к столу.
Предложенные нами рецепты помогут
Вам разнообразить как Ваш ежедневный,
так и праздничный стол.

