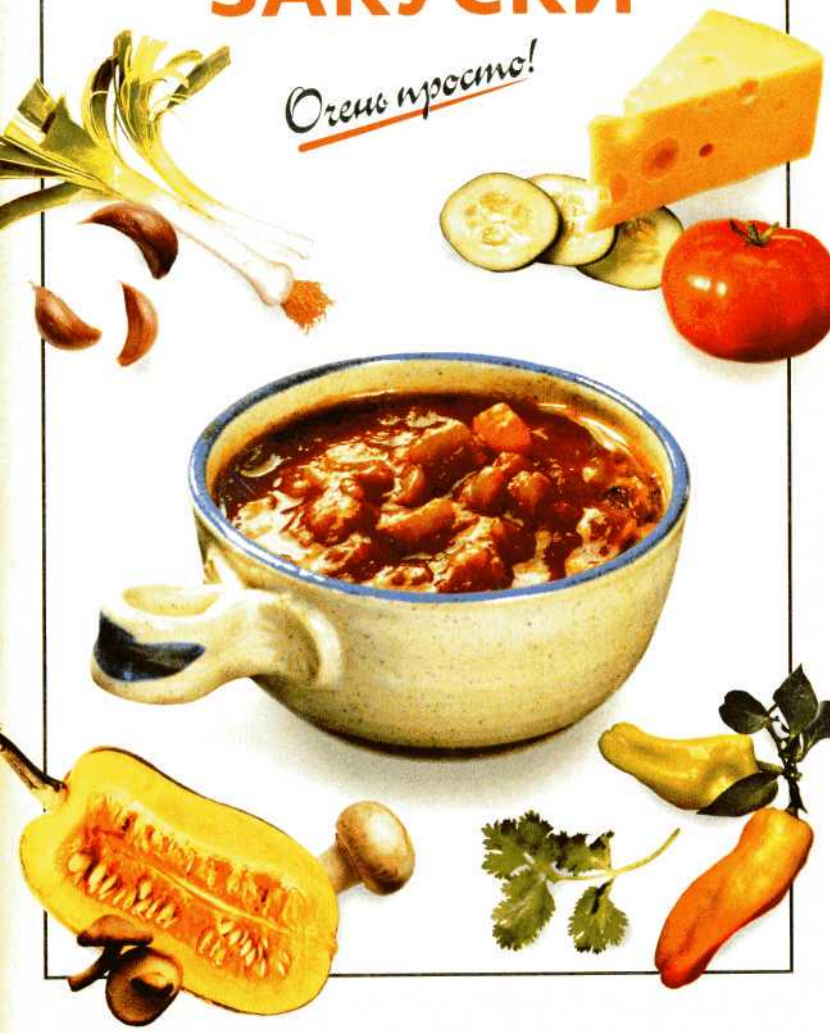


# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Очень просто!



ББК 36.991  
Г 67

Составитель *И. В. Довбенко*

**Г 67      Горячие закуски / Сост. И.В. Довбенко. — М.:  
Эксмо; СПб.: Терция, 2007. — 64 с.**

Горячие закуски, как правило, несложны в приготовлении и очень вкусны. Интересно оформленные, они служат настоящим украшением стола. В качестве горячих закусок могут выступать различные мясные и рыбные блюда, яичницы, всевозможные закусочные пирожки.

В нашей книге приводятся рецепты как повседневных, так и праздничных блюд такого рода.

ISBN 5-699-00154-9

© «Терция», составление, 2002

© «Терция», оформление, 2002

© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

**[www.infanata.org](http://www.infanata.org)**

## Предисловие

Горячие закуски, пожалуй, самая быстрая и удобная еда, которая в последнее время приобретает все бóльшую популярность как самостоятельные блюда. Практически ни одна трапеза не обходится без них. Что, кроме бутербродов, мы едим на завтрак? Яичница, омлет, легкие овощные блюда давно занимают почетное время в нашем утреннем рационе. Более калорийные закуски прекрасно могут заменить ужин. Издавна закусочные пирожки и пироги подавались на обед к первым блюдам. Горячие закуски очень демократичны и потому обычно несложны в приготовлении; исключение составляют праздничные закуски, требующие не только опыта и времени, но и строгого соблюдения рецептуры и технологии приготовления. Горячие закуски можно приготовить практически из любых видов продуктов в самых различных комбинациях: из сыра и яиц, из мяса и птицы, из рыбы и морепродуктов, из овощей и грибов.

Любые закуски, в том числе и горячие, являются украшением стола. Выложенные на общее блюдо закуски можно оформить свежей зеленью, розочками из помидоров и вареных яиц, кружочками огурцов. Порционные закуски подают на специальных порционных сковородках или в кокильницах, поставленных на закусочные тарелки, покрытые бумажной салфеткой. Отдельно подают подогретые соусы.

В предлагаемой книге описаны подробно и доступно наиболее приемлемые простые и более сложные праздничные рецепты закусок. Надеемся, что предоставленное количество рецептов позволит любой хозяйке готовить пищу вкусно и разнообразно.

## БЛЮДА ДЛЯ ЛАНЧА



### Горячие бутерброды с лисичками

*400 г белого хлеба, 4 ст. ложки сливочного масла, 800 г лисичек, 2 стебля лука-шалота,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соли, 1 ст. ложки зелени петрушки.*

Разрезать белый хлеб на 8 кусков толщиной по 3 см. Обрезать корочку так, чтобы кусок имел квадратную форму. Растопить 3 ст. ложки сливочного масла, обжарить каждый кусок с двух сторон. После чего держать в духовке горячими. Почистить лисички — вырезать все плохие места, отделить ножку от шляпки и слегка подрезать ее. Большие грибы разрезать пополам или на 4 части. Нашинковать лук. Растопить оставшееся масло и обжарить в нем лук. Добавить грибы и жарить в течение 10 мин. Затем посолить и посыпать зеленью петрушки. Положить грибы на хлеб, а остальные — красиво уложить рядом.



### Яичница-болтунья с баклажанами

*На 4 порции: 2 средних баклажана (600 г), 2 ст. ложки масла, 1 пучок укропа, 2 зубчика чеснока, 1 щепотка тертого мускатного ореха, 8 яиц, черный молотый перец, соль.*



Баклажаны вымыть, плодоножки удалить, баклажаны нарезать кусочками толщиной 1 см. Масло распустить на сковороде, обжарить на нем баклажаны на среднем огне 7–10 мин, помешивая. Укроп промыть, мелко нарубить. Чеснок очистить, раздавить в чесночнице на баклажаны, тушить 3 мин с укропом, солью, перцем, мускатным орехом. Яйца размешать, посолить, вылить на баклажаны. Жарить на слабом огне 5–7 мин, постоянно помешивая, пока яйца не загустеют.



### Яичница с баклажанами и ветчиной

400 г баклажанов, 1 ч. ложка соли (для баклажанов), 100 г ветчины без жира, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 100 г зеленого горошка, 4 яйца, 1 ч. ложка соли (для яичницы), 1 щепотка белого молотого перца.

Нарезать баклажаны толстыми ломтиками. Положить на тарелку, посолить. Оставить на 30 мин. Разогреть 1 ст. ложку масла. Обжарить в нем ломтики баклажанов (по 3 мин с каждой стороны). Положить на подогретую тарелку. Нарезать ветчину тонкими полосками. Нарезать лук кубиками. Растопить оставшееся масло, обжарить на нем лук, добавить ветчину и горошек. Смешать яйца с перцем и солью и залить ветчину с горошком. Разделить на 4 порции и положить на баклажаны.



### Яичная запеканка с ветчиной

На 8 порций: 6 сваренных вкрутую яиц, 150 г ветчины без жира, 200 г мягкого сыра, 2 ст. ложки



сливочного масла (для соуса), 2 ст. ложки муки, 250 мл молока,  $\frac{1}{2}$  стакана сливок,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соли, белый перец, молотый мускатный орех, чесночный порошок, 2 ст. ложки сливочного масла (в запеканку), масло для смазывания формы.

Нарезать яйца и ветчину тонкими ломтиками. Натереть сыр. Намазать маслом форму. Разогреть духовку до  $220^{\circ}\text{C}$ .

Приготовить соус: растопить масло и обжарить в нем муку, добавляя молоко. Добавить сливки, соль, перец и чесночный порошок. Сняв с плиты, уложить слоями яйца, ветчину. Каждый слой заливать соусом и посыпать тертым сыром. Посыпать крошками. Положить кусочки масла. Запекать в духовке 30 мин.



### Яйца в сметане

8 яиц,  $1\frac{1}{2}$  стакана сметаны, 1 ч. ложка растопленного сливочного масла,  $\frac{1}{2}$  стакана тертого сыра, соль по вкусу.

На сковороду вылить сметану, выпустить на нее яйца, посолить, обсыпать сыром, сбрызнуть сливочным маслом и запечь в духовке до готовности.



### Яйца с солеными огурцами

8 яиц, 4–5 соленых огурцов, 4 ст. ложки топленого масла, 2 луковицы, зелень, соль по вкусу.

**6** Лук мелко нашинковать и обжарить на масле. Добавить в сковороду с луком измельченные огурцы



(без кожицы), немного рассола, потушить 5–10 мин. Сварить яйца вкрутую и растереть их в миске вместе с солью. В эту же миску выложить тушеные лук и огурцы, все перемешать, украсить зеленью. Отдельно в соуснике подать сметану.



### Омлет с начинкой

На 8 порций: 200 г муки, 1 щепотка соли, 4 яйца,  $\frac{1}{2}$  стакана минеральной воды,  $\frac{1}{2}$  стакана молока, 3 ст. ложки растительного масла, 50 г грудинки, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 300 г сервелата, 2 ст. ложки масла, 1 ч. ложка красного сладкого перца, 2 ст. ложки томатной пасты, по 1 щепотке сахара, черного перца, кайенского перца, 4 ст. ложки тертого эмментальского сыра, 2 ст. ложки сливочного масла, масло для смазывания формы.

Смешать муку с водой, добавить молоко, соль, яйца, и оставить на 30 мин. Испечь омлет. Разогреть духовку до 220° С. Обжарить на 1 ст. ложке сливочного масла лук, добавить чеснок, нарезанный кубиками сервелат, грудинку, томатную пасту, перец, влить горячую воду. Небольшую порцию получившейся смеси обернуть омлетом, выложить на противень, посыпать сыром, добавить 1 ст. ложку масла и запекать в духовке до тех пор, пока сыр не расплавится.



### Омлет по-португальски

5 яиц, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 помидора, 1 кабачок, 2 ст. ложки томатного соуса, соль.



Яйца тщательно взбить и поджарить на разогретом сливочном масле.

Помидоры измельчить, кабачок нарезать ломтиками, поджарить в масле и завернуть в омлет. Полить томатным соусом, подать в горячем виде.



### Омлет с помидорами

*2–3 яйца, 1–2 помидора, 1 зубчик чеснока или 1 щепотка черного молотого перца, 2–3 ст. ложки тертого сыра, 1 ч. ложка сливочного масла, зелень петрушки, соль.*

Нарезать кубиками помидоры, положить на сито и дать соку стечь. Затем удалить семена.

Взбить яйца, прибавить мелко нарезанную дольку чеснока (при желании, ее можно пропустить через чесноковыжималку) или немного черного перца и помидоры.

Смесь вылить на горячую сковороду со сливочным маслом. Готовый омлет сложить вдвое и посыпать мелко нарезанной петрушкой и натертым сыром.



### Омлет с грибами

*250 г белых грибов или шампиньонов, 1 1/2 стакана муки, 1 1/2 стакана молока, 2 яйца, 2–3 ст. ложки растительного масла, соль.*

Измельченные грибы потушить в собственном соку.

Из муки, чуть теплого молока, яиц и соли сделать смесь для омлета. Разогреть масло, положить в него



1 ст. ложку смеси, наверх — 1 ст. ложку грибов, хорошо обжарить с обеих сторон, и т. д.



### Шарики сырные жареные

3 ст. ложки тертого сыра, 1 батон, 1 стакан молока или сливок, 3 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, мука, соль.

С батона срезать корку, мякоть нарезать, залить горячими сливками и, когда масса остынет, протереть. Желтки растереть с растопленным маслом, тертым сыром, добавить булку, взбитые белки, муку, перемешать и скатать шарики. Обвалять их в муке и обжарить в масле.



### Сыр, обжаренный в панировке

200 г твердого сыра, 2 ст. ложки муки, 2 яйца,  $\frac{1}{2}$  стакана растительного масла, 3 ст. ложки паприки, 1  $\frac{1}{2}$  ст. ложки панировочных сухарей, соль.

Сыр нарезать ломтиками толщиной  $\frac{1}{2}$  см, обвалять в муке и паприке. Обмакнуть во взбитые яйца, запанировать в сухарях и обжарить в кипящем масле. Подать горячим.



### Сыр в тесте

1 стакан швейцарского сыра, нарезанного кубиками, 1 стакан растительного масла.



Для теста:  $\frac{1}{2}$  стакана муки, 1 яйцо,  $\frac{1}{2}$  стакана пива, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Высыпать в миску муку, посолить, влить желток, пиво и размешать. Затем добавить разогретое масло, помесить и ввести взбитый в пену белок. Сыр нарезать кубиками, высыпать с тестом, размешать, чтобы тесто обволокло кусочки. Брать смесь чайной ложкой и опускать в кипящее масло. Когда кусочки поджарятся, вынуть и обсушить их.



### Суфле из сыра

2 стакана тертого сыра, 5 яиц, 4 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки муки, 1  $\frac{1}{2}$  стакана молока, 2 ст. ложки коньяка, 2 ч. ложки сухой горчицы, красный молотый перец, соль.

Масло растопить в сковороде, ввести муку, соль, перец, горчицу, молоко. Размешивая, довести до кипения. Кипятить на слабом огне 5 мин. Добавить сыр и перемешивать, пока он не расплавится. Желтки взбить и влить в сырную массу, следя, чтобы они не свернулись. Влить коньяк и дать соусу остыть. Белки взбить до образования воздушной, но сухой пены и вылить в сырную массу. Переложить ее в форму и поставить в нагретую до 190° С духовку на 40 мин до образования золотистой корочки.



### Суфле из сыра с сельдереем

10 1 корень сельдерея, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки муки, 250 мл горячего молока, по 1 ще-



*потке черного молотого перца и соли, 3 яичных белка, 2 яичных желтка, 100 г тертого сыра, сливочное масло для смазывания форм.*

Тонко нарезать сельдерей и обжарить его в масле. Добавить муку. Непрерывно помешивая, вливать молоко для получения густой однородной массы. Охладить получившееся тесто.

Разогреть духовку до 180° С. Положить в тесто желтки и тертый сыр, перец, соль. Добавить взбитые белки и осторожно перемешать.

Тщательно промазать формы сливочным маслом, положить в них тесто и выпекать примерно 30 мин. Первые 15 мин оставить духовку немного приоткрытой. Суфле подавать горячими.



### Суфле с ветчиной

*200 г окорока, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки муки, 250 мл горячего молока, 1 ч. ложка сладкого красного перца, 3 яичных белка, 1 щепотка соли, сливочное масло для смазывания форм.*

Отделить от окорока жир и нарезать мясо маленькими кубиками. Растопить масло и обжарить в нем муку. Постепенно добавлять молоко до получения однородной массы. Добавить соль и перец по вкусу. Положить в получившееся тесто окорок.

Разогреть духовку до 180° С. Смазать формы сливочным маслом. Наполнить их тестом, предварительно добавив в него взбитый белок. Выпекать суфле в течение 30 мин. Первую половину этого времени оставить духовку немного приоткрытой, чтобы суфле сильно



не поднимались. Это блюдо следует подавать сразу после выпечки.



### Мини-суфле

*150 г муки, 50 г сливочного масла, 50 г шипика, 4 яйца, 1/2 стакана сливок, 4 ст. ложки тертого эмментальского сыра, 4 ч. ложки сливочного масла, масло для смазывания форм, перец, соль.*

Просеять муку горкой. Сделать в середине углубление и налить туда 4 ст. ложки холодной воды. По краям горки положить кусочки масла. Быстро замесить тесто и разделить его на 4 равные части. Каждую часть раскатать и выложить им форму, предварительно смазав ее маслом. Разогреть духовку до 200° С. Нарезать сало маленькими кубиками, слегка обжарить его и добавить в формы. Разбить яйца, смешать со сливками и сыром, добавив соль и перец. Залить смесь в формы с тестом. Добавить в каждую форму 1 ч. ложку сливочного масла и выпекать 15–20 мин. Если корочка сверху не нужна, следует положить на суфле кусочек пергаментя.



### Суфле из брокколи

*150 г муки, 4 ст. ложки холодной воды, 50 г сливочного масла, 500 г брокколи, 5 листиков белого желатина, 1/2 стакана сливок, 2 яичных белка, 4 ст. ложки овощного бульона, 2 ст. ложки тертого сыра, тимьян, базилик, соль, масло для форм.*



Сделать тесто, как описано в предыдущем рецепте, и выложить им 4 формы. Разогреть духовку до 200° С. Сварить брокколи в подсоленной воде в течение 15 мин. Положить желатин в холодную воду и дать ему хорошо набухнуть. Затем разогреть овощной бульон и полностью растворить в нем желатин, непрерывно помешивая.

Положить брокколи в миксер и сделать пюре, которое затем добавить в желе. Добавить в смесь сливки, после чего заполнить этой смесью формы. Взбить белки, добавить в них тертый сыр и полить суфле. Перед запеканием посыпать нарубленной зеленью тимьяна и базилика, после чего выпекать при 230° С, пока белок не станет золотисто-желтым.



### Закуска из артишоков

*4 средних артишока, 2 ст. ложки виноградного уксуса, 4 ст. ложки сухого виноградного вина, 1 ч. ложка сахара, 1/2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки черного молотого перца, 1 ч. ложка горчицы, 3 желтка, сваренных вкрутую, 4 ст. ложки оливкового масла, 1 небольшая головка репчатого лука, 1/2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка листьев эстрагона.*

Освободить плоды артишоков от верхних листьев, срезать с плодов верхушку и варить в 3 л подсоленной воды примерно 40 мин. Смешать вино с виноградным уксусом и сахаром, добавить туда соль, горчицу и перец. Растереть желтки, смешать их с оливковым маслом и добавить в соус. Затем добавить туда же очень мелко нарубленную луковичу и растертый чеснок. Перед тем как подавать блюдо к столу, артишоки нужно выложить на предварительно подогретые тарелки. Соус подать отдельно.

## ПИКАНТНЫЕ ЗАКУСКИ



### Пикантные яичные формочки

*На 4 порции: 60 г мягкого сыра, 1 ст. ложка горчичных семян, 2 стебля базилика, 1 ст. ложка сливочного масла, 150 г сливок, 4 яйца, чесночный перец, соль.*

Сыр натереть. Семена горчицы растолочь в ступке. Базилик промыть, листочки мелко нарубить. Духовку нагреть до 220° С. Четыре формочки для выпечки смазать маслом, каждую посыпать сыром. Сливки смешать с нарубленным базиликом,  $\frac{3}{4}$  оставшегося сыра, приправить растолченными семенами горчицы, солью, чесночным перцем, выложить в формочки. Вбить в формочки яйца, посыпать оставшимся сыром и поставить в духовку на верхний уровень. Запекать 12–15 мин, пока сверху не подрумянится, а желток не затвердеет. В формочки можно положить немного вареной ветчины, нарезанной соломкой.



### Омлет с сыром

*200 г муки высшего сорта, 250 мл молока, по 100 мл белого вина и воды, 2 ст. ложки растительного масла, 4 яйца,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соли, 150 г тертого мягкого сыра,*  
**14** *100 г мягкого сыра, 125 мл белого вина, по 1 щепотке*



белого перца и тертого мускатного ореха, 3 ст. ложки растительного масла.

Для соуса: 30 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки высшего сорта, 375 мл молока, 150 г тертого сыра, 2 ст. ложки черешневой водки, 1 щепотка белого перца, масло для смазывания формы.

Из муки, молока, вина, воды, растительного масла, яиц и соли замесить тесто и дать 60 мин вылежаться. Сыр, вино, перец и мускатный орех смешать и отложить. Из теста испечь на растительном масле тонкие омлеты. Положить на них сырную начинку и свернуть трубочкой. Форму для пудинга смазать сливочным маслом и уложить в нее свернутые омлеты. Разогреть духовку до 250° С. Для соуса растопить сливочное масло, посыпать мукой и развести молоком. Растопить в соусе сыр, приправить черешневой водкой и перцем. Полить соусом омлеты и в течение 20 мин запекать их в духовке.



### Жареные грибы с чесноком

На 4 порции: 500 г вешенок, 1 ст. ложка лимонного сока,  $\frac{1}{2}$  пучка тимьяна, 1 пучок зеленого салата, 3 зубчика чеснока,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки уксуса, острая горчица на кончике ножа, соль, белый молотый перец, 5 ст. ложек оливкового масла, 50 мл сухого белого вина.

Грибы разделить, ножки нарубить. Грибы очистить, большие разрезать пополам или на 4 части, сбрызнуть лимонным соком. Тимьян и салат вымыть. У тимьяна ошипать листочки, салат тоже мелко нашинковать. Чеснок очистить. Для соуса смешать уксус с горчицей, солью и перцем. Добавить 3 ст. ложки оливкового масла.



Остальное масло раскалить на сковороде. Выложить грибы вместе с тимьяном (несколько листочков отложить для украшения) и жарить на среднем огне, помешивая, 5 мин до золотистого цвета. Чеснок раздавить в чесночнице, еще немного пожарить, добавить вино, чтобы образовался сок. Грибы приправить солью и перцем. Добавить салат в соус, выложить вместе с грибами на тарелки и подавать с багетом или тостами.



### Сардины, фаршированные шпинатом

500 г крупных соленых сардин, 300 г замороженного шпината,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соли, 1 луковица, 200 мл молока, 5 ст. ложек оливкового масла, 1 ст. ложка муки высшего сорта, белый молотый перец и молотый мускатный орех на кончике ножа, 2 зубчика чеснока, 2 ч. ложки панировочных сухарей из пшеничного хлеба.

Сардины вынуть из консервной банки, промыть и отрезать головы. Разрезать вдоль брюшка и удалить хребтовую кость. Положить рыбу на салфетку. Шпинат посолить и разогреть, тщательно отжать и крошить. Лук очистить и нарезать кубиками, молоко подогреть. С 2 ст. ложками масла поджарить лук, добавить шпинат и потушить несколько минут. Посыпать шпинат мукой, перемешать, добавить молоко, приправить перцем и мускатным орехом. После этого варить шпинат под крышкой 10 мин. В заключение добавить растертый чеснок. Разогреть духовку до 250° С. На каждую сардину положить по 2 ч. ложки шпината и свернуть рыбное филе от головы к хвосту. Жаростойкую посуду смазать оливковым маслом.

Оставшийся шпинат положить в эту посуду, сверху



ми сухарями и сбрызнуть оставшимся оливковым маслом. Запекать в духовке примерно 10 мин.



### Макрель в яблочном соусе

*2 копченые макрели по 250 г, 2 пучка зелени (сельдерей, лук, тимьян), 1 ст. ложка сливочного масла, 4 небольших помидора, 150 г сливок или сметаны, 1–2 ч. ложки лимонного сока, 1 ст. свеженатертого хрена, 1 большое яблоко, по 1 щепотке соли и белого перца.*

Разогреть духовку до 200° С. Крупно нарубить зелень. Смешать 1 ч. ложку зелени с маслом, добавить соль и перец. Нафаршировать этой смесью помидоры. Положить макрель на большой кусок пищевой фольги и посыпать оставшейся зеленью. Помидоры также положить на фольгу, завернуть и поставить в разогретую духовку на 15–20 мин. Для соуса смешать сливки или сметану с лимонным соком и хреном. Добавить в соус натертое яблоко. Макрель можно подать с белым хлебом.



### Карпы по-китайски

*1 кг карпа, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка соевого соуса, 2 ст. ложки сухого шерри, 2 ст. ложки масла, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка имбиря, 2 проросшие луковицы.*

Сделать на тушке рыбы надрезы острым ножом с каждой стороны. Посолить снаружи и внутри и положить в посуду для готовки. Смешать масло с соевым соусом, шерри и сахаром, полить этим соусом рыбу, затем посыпать



имбирем. Разрезать луковицы на кусочки по 5 см и положить сверху. Налить столько воды, чтобы она оказалась на уровне разрезов. Готовить рыбу на водяной бане 15–20 мин, доливая по мере необходимости воду. К рыбе можно подать вермишель или салат.



### Говядина по-китайски

*На 4 порции: 300 г филе говядины, 2 ч. ложки крахмала, 2 стебля лука-порея (600 г), 4 моркови (250 г), 4 стебля сельдерея, 2 красных перчика чили, 4 ст. ложки оливкового масла, 4 ст. ложки острого томатного кетчупа, 2 ст. ложки соевого соуса, 2 ч. ложки пасты карри, черный молотый перец и соль по вкусу.*

Мясо вымыть холодной водой, обсушить, нарезать полосками, посолить и поперчить, обвалять в крахмале. Лук-порей очистить, промыть и нарезать наискось колечками. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Чили разрезать вдоль, вычистить семечки под струей воды и нарезать маленькими кубиками. На сковороде растопить масло, обжарить на нем мясо до готовности. Добавить овощи и жарить еще 3 мин, помешивая. Долить 200 мл воды, добавить кетчуп, соевый соус, пасту карри и еще раз закипятить. Подавать с рисом.

# ПРАЗДНИЧНЫЕ ЗАКУСКИ



## Рыбное рагу в раковинах

600 г филе трески, 2 луковицы, 2 помидора, 100 г шампиньонов, 2 ст. ложки масла,  $\frac{1}{2}$  стакана белого вина, 4 ст. ложки сливок, 1 ст. ложка рубленого укропа, 4 ст. ложки тертого сыра, 4 оливки, 4 веточки укропа, 2 л воды, 1 щепотка белого перца,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соли.

Вскипятить воду, предварительно посолив ее. Варить рыбу в течение 10 мин, положив туда 1 луковицу. Вторую луковицу нарубить и обжарить в масле. Добавить шампиньоны и нарезанные кубиками помидоры. Затем добавить рыбное филе, нарезанное на маленькие кусочки. Залить вином. Помешивая, тушить несколько минут так, чтобы бóльшая часть жидкости выпарилась. Залить рагу сливками и добавить укроп. Разложить в раковины и посыпать тертым сыром и белым молотым перцем. Перед тем как подавать блюдо к столу, украсить его оливками и веточками укропа.



## Камбала с шампиньонами

4 тушки камбалы по 250 г, 4 ст. ложки лимонного сока, 50 г сала, 4 маленькие луковицы, 100 г шампиньонов, 2 ст. ложки зелени петрушки, 1 щепотка белого перца,



*1 ч. ложка соли, 4–5 ст. ложек муки, 100 г сливочного масла.*

Полить камбалу лимонным соком. Разогреть духовку до 100° С. Нарезать сало и лук маленькими кубиками. Мелко нарезать шампиньоны. Обжарить сало с луком, добавить шампиньоны и петрушку, накрыть крышкой и хорошо прожарить.

Посыпать рыбу солью, обвалить в муке, излишки муки стряхнуть. Растопить 25 г сливочного масла и по очереди обжарить в нем тушки камбалы (4–5 мин каждую). Положить тушки на подогретые тарелки и оставить в теплой духовке до подачи на стол. К рыбе хорошо подать картофельный салат с огурцами, луком и укропом.



## Щука

*1 тушка щуки (примерно 1 кг), 5 ст. ложек виноградного уксуса, 1 луковица, 1 корень сельдерея, 1/2 пучка укропа, 1 лавровый лист, 1 ч. ложка горчичных зерен, 1/2 ч. ложки зерен белого перца, 2 ч. ложки соли, 100 г сливочного масла, 1 ч. ложка сока сладкого лимона, 2 ст. ложки зелени петрушки, 1/2 лимона, 1 веточка петрушки.*

Довести до кипения 3 л воды, добавить виноградный уксус, разрезанную на 4 части луковицу, корень сельдерея, петрушку, укроп, лавровый лист, зерна горчицы и перца, соль и варить, прикрыв крышкой, в течение 15 мин. Затем положить щуку в кипящую воду и варить 40 мин, но не кипятить. Растопить масло, смешать его с соком сладкого лимона и петрушкой, вылить в подогретую тарелку. Положить на нее рыбу и сбрызнуть несколькими каплями горячего масла. Нарезать лимон и украсить им

рыбу. Перед тем как подавать к столу, посыпать ее измельченной зеленью петрушки.



### Треска, запеченная в фольге

*800 г трески, сок 1 лимона, 1 ч. ложка соли, 1 щепотка белого перца, 1 ч. ложка неострой горчицы, 100 г репчатого лука, 100 г лука-порей, 100 г моркови, 1 пучок петрушки, 50 г тонко нарезанного сала, 2 ст. ложки сливочного масла.*

Разогреть духовку. Полить рыбу лимонным соком и натереть ее солью и перцем. Изнутри смазать рыбу горчицей. Нашинковать репчатый лук и лук-порей. Нарезать морковь «соломкой». Крупно нарубить петрушку. Положить рыбу на кусок фольги, предварительно смазав его салом. Положить часть овощей внутрь тушек, а другую – вокруг. Положить на рыбу кусочки сала, а на овощи – масла. Запекать 1 ч.



### Форель с савойской капустой

*На 4 порции: 4 подготовленные форели (по 250 г), 1 зубчик чеснока, 1 ч. ложка зерен кориандра, 2 ст. ложки сухого хереса (можно заменить белым вином), 1 головка савойской капусты (750 г), 1 свежий имбирь (размером с грецкий орех), 125 мл крепкого овощного бульона, 2 ст. ложки арахисового масла, 1 ст. ложка кунжутных семян, соль.*

Форель помыть, с обеих сторон в 2 местах надрезать до костей крест-накрест. Чеснок очистить, нарубить. Кориандр и 1 ч. ложку соли растолочь в ступке, добавить чеснок, растереть. Добавить херес, натереть этой сме-



сю рыбу, поставить в холодильник. У капусты удалить верхние листья, остальные вымыть и нарезать полосками. Имбирь очистить и также нарезать полосками. Выложить капусту в сотейник и залить бульоном, посыпать имбирем. Дать закипеть, сверху положить рыбу, накрыть крышкой и тушить 20 мин. Обжарить кунжут на арахисовом масле до золотистого цвета. Выложить горячим на готовую форель и подавать.



### Запеченная форель

*4 тушки форели по 250 г, сок 1 лимона, 1 ч. ложка соли, 1 зубчик чеснока, по 4 ч. ложки зелени укропа и петрушки, 650 г сыра, 2 ст. ложки молока, 100 г тонко нарезанного сала, 2 луковицы-шалот, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/2 стакана куриного бульона, 3 веточки розмарина.*

Разогреть духовку до 220° С. Смешать сок лимона с солью, натереть им тушки рыбы и положить их в холодильник на 3 ч. Тонко нарезать чеснок, смешать его с укропом, петрушкой, сыром и молоком. Обложить каждую тушку форели тремя кусочками сала. Готовить форель 30 мин на среднем уровне духовки. Мелко нашинковать лук и обжарить его в масле. Добавить бульон, предварительно положив туда розмарин, и кипятить в течение 5 мин. За 10 мин до окончания готовки полить этим соусом форель.



### Запеченные мидии

**22** *На 4 порции: 2 кг крупных подготовленных мидий, 1 луковица, 4 зубчика чеснока, 3 ст. ложки оливко-*



*вого масла, 3 анчоуса, 400 г томатной пасты, 1/2 пучка базилика, 1 ст. ложка каперсов, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 4 ст. ложки тертого твердого сыра, молотый перец, соль по вкусу.*

Мидии вымыть, очистить. Вскипятить 1 л воды, положить мидии, посолить и варить на сильном огне под крышкой 5 мин. Мидии слить, открывшиеся створки отломить, нераскрывшиеся раковины выбросить. Оставшиеся выложить на жаропрочное блюдо. Нагреть духовку до 250° С. Лук и чеснок очистить, нарубить. Масло раскалить, обжарить лук и чеснок до прозрачности, добавить анчоусы и перемешать. Положить пасту и тушить, не накрывая, еще 5 мин. Базилик промыть и нарезать, каперсы также нарезать. Все перемешать, посолить и поперчить. Выложить томатный соус на мидии, посыпать сухарями и тертым сыром, запекать в духовке 7 мин.



### **Утиная грудка в слоеном тесте**

*На 4 порции: 600 г мороженого слоеного теста, 2 отварные утиные грудки (по 500 г) без кожи, костей и жира, 2 зубчика чеснока, 3 пучка базилика, 1 маленький помидор, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 яйцо, 1 ст. ложка молока, мука для обваливания, белый перец, соль.*

Тесто размораживать 20 мин. Утиные грудки разрезать пополам. Чеснок очистить, базилик вымыть, листочки отделить. Помидор вымыть, удалить плодоножку и нарубить. Из этих составляющих с помощью миксера приготовить пюре, приправить солью и перцем. Натереть этим пюре грудки. Духовку разогреть до 200° С. Противень облить холодной водой. Куски теста слегка присыпать мукой и раскатать по размеру. Отделить желток от



белка. Уложить грудки на середину каждого коржа теста, смазать края теста белком и соединить. Выпекать в духовке на среднем уровне при температуре 180° С 25 мин. Через 10 мин взбить желток с молоком и смазать тесто.



### Закуска из индейки

4 листика теста (готовый продукт), 600 г мяса индейки (грудка), 1 луковица, 100 г шампиньонов, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки,  $\frac{1}{2}$  стакана белого вина,  $\frac{1}{2}$  стакана мясного бульона, 4 ст. ложки сметаны или сливок, 1 ч. ложка лимонного сока,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соли,  $\frac{1}{2}$  лимона, 1 помидор, белый молотый перец.

Нарезать мясо индейки на маленькие кусочки. Нарезать лук. Мелко нарезать шампиньоны. Разогреть масло и обжарить в нем индейку с луком. Добавить грибы и муку, залить вином, бульоном и тушить на слабом огне в течение 10 мин. Добавить в рагу сливки, приправить его, а затем завернуть в тесто. Тесто следует предварительно подогреть в духовке в течение 1–2 мин. Перед подачей к столу блюдо украсить ломтиками лимона или помидора.



### Рулет в тесте

На 6 порций: 300 г замороженного теста (листового), 2 луковицы, 1 стебель лука-порея, 300 г капусты, 150 г шампиньонов, 400 г фарша, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 яичных желтка, 1 щепотка белого перца, 1 ч. ложка соевого соуса, 100 г сыра, 1 яйцо, соль.





Разморозить тесто. Нарезать овощи кусочками. Тонко нарезать шампиньоны. Обжарить фарш с репчатым луком и луком-пореем в масле. Добавить овощи и готовить еще 10 мин. Разогреть духовку до 210° С. Снять фарш с плиты, смешать с 2 желтками, посолить, поперчить и добавить соевый соус. Нарезать сыр маленькими кусочками. Раскатать тесто в один большой лист. Положить на него фарш, оставив по краям примерно по 2 см. Посыпать фарш сыром. Смазать края теста белком и скатать рулет. Защипать края. Положить рулет на противень и смазать желтком. Запекать примерно 35 мин. Подавать горячим.



### Рулет, фаршированный яйцом

*1 булочка, 1 луковица, 250 г говяжьего или свиного фарша, 1 ч. ложка соли, 1 щепотка белого перца, по 1/4 ч. ложки сухого тимьяна и майорана, 2 ст. ложки зелени петрушки, 2–3 ст. ложки молока, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 ст. ложка муки, 1 пучок зелени, 1,5 стакана мясного бульона, 100 г шампиньонов, 4 ст. ложки сметаны, 2 ч. ложки горчицы, 2 ст. ложки кетчупа.*

Размочить хлеб в воде и отжать. Нарезать лук кубиками. Смешать фарш с хлебом, луком, сухой зеленью, молоком, добавить перец и соль. Разогреть духовку до 220° С. Положить в фарш целые крутые яйца и скатать рулет. Посыпать сверху мукой. Поставить в самый низ духовки. Нарубить зелень и добавить ее через 5 мин после начала готовки. Готовить в течение 1 ч. Периодически доливать бульон. Тонко нарезать шампиньоны. Слить образовавшийся сок в отдельную кастрюльку, добавить туда шампиньоны и готовить соус примерно 5–7 мин.



После этого добавить в него сметану, кетчуп и горчицу. Подавать к рулету в соуснике.



### Рулет «Венский»

*1 булочка, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 500 г фарша, 150 г мелко нарубленной свиной печени, 2 яйца, 1 ч. ложка соли, 1 щепотка черного перца, 1 ч. ложка красного сладкого перца, 1 ч. ложка неострой горчицы, 100 г тонко нарезанного сала, 250 мл горячего мясного бульона, 1 ч. ложка крахмала, 1/2 стакана сметаны.*

Вымочить хлеб в холодной воде. Измельчить лук и чеснок. Смешать фарш с хлебом, луком, чесноком, печенью, яйцами. Добавить черный и красный перец, горчицу. Сформовать рулет, выложить форму половиной кусочков сала, положить рулет, накрыть его сверху оставшимся салом. Поставить рулет в середину духовки и готовить 45 мин. Полить мясным бульоном. Развести сок и оставшийся бульон водой и разогреть в отдельной посуде. Приготовить соус, добавив крахмал и сметану.



### Рулет по-швабски

*На 6 порций: 2 стакана муки, 2 яйца, 1/2 ч. ложки соли, 2 ст. ложки смальца, 150 г грудинки, 1 луковица, 1 бутон гвоздики, 3 ягоды можжевельника, 200 г щавеля, масло для смазывания формы.*

**26** Смешать муку с яйцами, смальцем, 3 ст. ложками воды, сделать тесто и дать постоять 30 мин. Нарезать



грудинку кубиками и обжарить до появления корочки. Размять ягоды можжевельника. Смешать шавель с ягодами, грудинкой, положить лук и гвоздику, залить  $\frac{1}{2}$  чашки горячей воды и варить на слабом огне, прикрыв крышкой, в течение 20 мин. Тонко раскатать тесто. Положить на него предварительно промытый и обсушенный шавель целыми листиками и скатать рулет. Разрезать его на 12 порций. Разогреть духовку до  $220^{\circ}\text{C}$ , уложить порции рулета на смазанный маслом противень, залить водой на высоту примерно 3 см и готовить в духовке примерно 25 мин, прикрыв противень крышкой. За 10 мин до окончания крышку надо снять.



### Рулет из индейки

На 6 порций: 200 г чернослива, 1 кг индейки для рулета (тонкое филе), 1 ч. ложка соли,  $\frac{1}{4}$  ч. ложки белого перца, 1 ч. ложка горчицы, немного уксуса, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 1 ст. ложка листьев Melissa лимонной, 4 ст. ложки хлебных крошек или панировочных сухарей, 1 яйцо, 3 ст. ложки масла,  $\frac{1}{2}$  стакана красного сухого вина, 150 г сливок или сметаны.

Вымочить чернослив в теплой воде в течение 4 ч. Натереть мясо солью и перцем, намазать горчицей и сбрызнуть уксусом. Вынуть косточки из чернослива и разрезать его на небольшие кусочки. Мелко нарубить лук и чеснок, смешать с мелиссой, хлебными крошками и яйцом. Положить фарш на мясо и скатать рулет. Разогреть масло и обжарить в нем рулет. Затем поставить в духовку, разогретую до  $220^{\circ}\text{C}$ , на 30 мин. После первых 10 мин готовки залить рулет двумя чашками горячей воды, а затем — вытопленным жиром. Оставить



горячий рулет в выключенной духовке на 10 мин. Сделать соус из сока, красного вина и сметаны или сливок.



### Паштет в тесте

*Для теста:* 500 г муки, 250 г сливочного масла,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соли, 2–3 ст. ложки холодной воды, 1 яйцо.

*Для начинки:* 1 кг говяжьего фарша, 3 яйца, 1,5 ч. ложки соли, 2 ч. ложки красного сладкого перца,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки белого перца,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки сухого майорана, 3 ст. ложки зелени петрушки, 150 г печени индейки, 1 ст. ложка сливочного масла, 100 г шампиньонов, 2 яичных желтка.

Просеять муку горкой. Сделать в середине углубление. Разложить вокруг горки кусочки сливочного масла. Добавить соль, яйцо и немного воды. Сделать тесто, придать ему форму шара и поставить в холодильник на 2 ч. Смешать фарш, яйца, петрушку, добавить пряности. Нарезать печень индейки на кусочки по 2 см, предварительно отделив жир. Растопить сливочное масло, обжарить в нем печень до светло-коричневого цвета, затем остудить. Разрезать большие шампиньоны пополам или на 4 части. Разделить тесто на 2 части. Раскатать одну в лист 30 × 30 см, а другую – в лист 35 × 35 см. Разогреть духовку до 200° С. Положить меньший лист на противень. Выложить сверху фарш, оставив поля примерно по 2 см. Вдавить в фарш шампиньоны и кусочки печени. Положить сверху большой лист теста. Обрезать края и хорошо защипать тесто. Остатки теста раскатать еще раз, вырезать кружочки. Смазать паштет яичным желтком и выложить орнамент из кружочков теста. Вырезать в середине небольшие отверстия, чтобы при выпечке мог свободно выходить пар.

Поставить паштет в середину духовки, выпекать 1 ч 20 мин. К пашкету подать листья салата.



### Паштет из рубленого мяса

*На 6–8 порций: 1,5 стакана муки высшего сорта, 1 ч. ложка соли, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 100 г сметаны, 100 г свежих грибов, 1 луковица, 1 пучок зелени петрушки, 3 ст. ложки сливочного масла, 750 г фарша из говядины, свинины, телятины и ветчины, 1 ч. ложка соли, 1/2 ч. ложки белого перца, 1 чашка мягкого тертого сыра, масло – для смазывания противня, 1 яйцо – для смазывания паштета.*

Из муки, соли, масла, яйца и сметаны замесить гладкое тесто, завернуть его в фольгу и поместить на 1 ч в холодильник. Грибы, лук и зелень петрушки мелко накрошить. На сковороде растопить масло и поджарить грибы. Вместе с грибами немного пожарить мясной фарш, добавить лук, петрушку, соль, перец и сыр. Разогреть духовку до 190° С. Тесто раскатать в два пласта размером 15 × 35 см. Противень смазать маслом, положить на него пласт теста, на него разложить начинку и накрыть вторым пластом. Наверху сделать решетку из полосок теста, смазать яйцом и поставить в духовку на 45 мин выпекаться до образования румяной корочки. Подать горячим с брусничным компотом или сметаной.

# ПРОСТОЙ УЖИН



## Яичница в «гнезде»

*4 яйца, 6–8 клубней картофеля, 1,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки топленого масла, перец и соль по вкусу.*

Сварить картофель, добавить в него сметану и истолочь толкушкой. Выложить пюре в смазанную маслом форму или на сковороду, разровнять и сделать доньшком стакана 4 углубления. В каждое углубление выпустить яйцо, посолить, поперчить и запечь в духовке.



## Яичница с рисом, чили и капустой

*На 4 порции: 1,5 чашки риса, 3 чашки и 200 мл овощного бульона,  $1/2$  кочана капусты (600 г), 4 моркови, 4 яйца, 2 луковицы, по 2 ст. ложки топленого масла и сахара, 4 ст. ложки яблочного уксуса, по  $1/2$  ст. ложки семян тмина и кориандра, 3 сушеных стручка чили, 2 ст. ложки нарубленной петрушки, белый молотый перец, соль.*

Варить пшеничные зерна в 3 чашках бульона на слабом огне 20 мин. В это время промыть капусту и морковь, очистить. Очистить лук. Все овощи нарезать тонкими полосками. На сковороде разогреть 1 ст.



ложку топленого масла на среднем огне, обжарить в нем овощи до золотистого цвета. Добавить сахар, дать ему расплавиться и слегка потемнеть, влить уксус и 200 мл бульона. Растолочь в ступке тмин, кориандр и чили, приправить солью и перцем. Все смешать с пшеничными зернами, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 20 мин. На сковороде разогреть топленое масло, поджарить в нем яичницу-глазунью из 4 яиц. Выложить на капусту с пшеницей, посыпать петрушкой.



### Яйца в тесте (пряженые)

*10 яиц, 1/2 стакана пшеничной муки, 1/3 стакана молока, 3 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.*

Приготовить тесто. Для этого желтки двух сырых яиц отделить от белков. Высыпать муку в миску, добавить молоко, масло, яичные желтки, растертые с солью, все хорошо размешать. Белки взбить (предварительно охладив) и вылить в тесто, посолить и перемешать. По консистенции тесто должно напоминать густую сметану. Оставшиеся яйца (8 шт.) сварить вкрутую, очистить, разрезать пополам и, обмакивая в тесто, жарить во фритюре. В качестве фритюра лучше использовать топленое масло. Обжаренные яйца уложить на блюдо и украсить зеленью.



### Яичница с креветками

*500 г мороженных креветок, 50 г сала, 1 луковица, 200 г вареного картофеля, 2 ст. ложки масла, 3 яйца, 3 ст. ложки сливок, 1 ч. ложки соли, 1 щепотка белого*



*перца, 2 ст. ложки зелени укропа, 2 кусочка хлеба,  
1 ст. ложка сливочного масла.*

Разморозить креветки. Нарезать сало и лук маленькими кубиками. Разогреть масло и обжарить в нем сало с луком. Добавить картофель и креветки. Обжарить все при постоянном помешивании. Разбить яйца, смешать со сливками, добавить укроп и посолить. Разрезать хлеб на маленькие кусочки и слегка обжарить на сливочном масле. Залить креветки яичной смесью. Перед подачей посыпать гренками.



### Яйца «Фламенко»

*1 луковица, 2 зубчика чеснока, 2 помидора, 1 красный сладкий перец, 100 г сырого окорока, 200 г колбасы с красным перцем, 5 ст. ложек оливкового масла, 200 г замороженного зеленого горошка, 200 г замороженной стручковой фасоли, 1 ч. ложка соли, по 1 щепотке белого и красного перца, 8 яиц.*

Лук очистить и нарезать кубиками. Чеснок очистить и нарубить. Помидоры нарезать, сняв кожицу и удалив зернышки. Сладкий перец разрезать, удалить зерна и прожилки, промыть и нарезать соломкой. Так же нарезать окорок. Колбасу нарезать ломтиками. В огнеупорной посуде разогреть оливковое масло и поджарить на нем лук и чеснок. Добавить помидоры, фасоль, сладкий перец и зеленый горошек, поперчить, посолить, хорошенько перемешать и под крышкой потушить 15 мин.

Разогреть духовку до 200° С. 8 ломтиков колбасы отложить, остальные добавить к овощам вместе с окороком. Деревянной ложкой сделать в овощах 8 лунок и в каждую отбить по 1 яйцу. Каждое яйцо накрыть ломтиком колбасы. Поставить посуду в духовку на средний



уровень. Когда белки запекутся, вынуть кушанье из духовки. Подать горячим.



### Омлет с картофелем и грибами

На 4 порции: 8 мелких клубней картофеля, 700 г любых свежих грибов, 1 пучок молодого лука, 3 зубчика чеснока, 1–2 ст. ложки растительного масла, 200 г сметаны, 6 яиц, 8 ст. ложек безалкогольного пива, 2 ст. ложки семян подсолнечника, 2 ст. ложки нарубленной петрушки, черный молотый перец, соль.

Картофель хорошо вымыть и варить в мундире в подсоленной воде 20 мин. Духовку нагреть до 75° С. Грибы очистить, нарезать полосками. Молодой лук промыть, нарезать тонкими колечками. Чеснок очистить, раздавить в чесночнице. В большой тефлоновой сковороде нагреть растительное масло, обжарить в нем грибы, чеснок, лук на среднем огне 5–7 мин, помешивая, влить сметану, приправить солью и перцем, держать на блюде в духовке теплыми. Смешать яйца с пивом, приправить солью и перцем и поджарить омлет на сковороде в оставшемся растительном масле. Сложить омлет пополам. Начинить омлет небольшим количеством грибов, остальные грибы выложить рядом, посыпать рубленой петрушкой, семечками.



### Омлет по-савойски

100 г копченой грудинки, 3 ст. ложки растительного масла, 2 клубня картофеля, 1 стебель лука-порея, 8 яиц, 1/2 ч. ложки соли, 1 щепотка белого перца,



*50 г мягкого жирного сыра, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки.*

Грудинку варить в воде 5 мин, обсушить и нарезать кубиками. Нарезанную грудинку поджарить до хрустящего состояния и вынуть из сковороды. К вытопленному жиру добавить 1 ст. ложку масла. Картофель очистить, вымыть и мелко нарезать. Лук-порей вымыть, очистить и нарезать пластинками. Картофель и лук-порей жарить на медленном огне до мягкости, систематически помешивая. Соединить поджаренную грудинку с овощами и снять с плиты. Яйца взболтать с солью и перцем. Сыр нарезать кубиками и вместе с овощами смешать с яйцами. В сковороде разогреть оставшееся растительное масло и выложить в нее всю яичную смесь. Омлет жарить на медленном огне, пока он не поджарится снизу. Верхний слой должен оставаться мягким и блестящим. Готовый омлет выложить на тарелку, сложить пополам и украсить зеленью петрушки.



### **Яйца, запеченные в сметане**

*10 яиц, 1 ч. ложка масла, 1 батон, 150–180 г сметаны, 1 ч. ложка пшеничной муки,  $\frac{3}{4}$  стакана мясного бульона.*

Смешать муку и масло, разбавить горячим бульоном, прокипятить до густоты и добавить сметану. Батон нарезать на 10 ломтиков толщиной 1–3 см, удалить мякиш. Полученные кольца обжарить с обеих сторон в масле. Огнеупорное блюдо смазать маслом, вылить на него горячий сметанный соус, в него положить поджаренные кольца, в каждое вылить по одному яйцу, посолить, поперчить, поставить в сильно нагретую духовку и дать белку свернуться и побелеть (желток должен остаться

жидким). Подавать на том же блюде, посыпав рубленой зеленью.



### Фондю из Невшателя

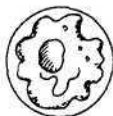
*1 зубчик чеснока, 300–400 мл белого вина, 300–400 г твердого сыра, 300–400 г мягкого сыра, 1 ч. ложка кукурузной муки, 40 мл черешневой водки, по 1 щепотке тертого мускатного ореха и белого перца, 500 г – 1 кг белого хлеба.*

Чеснок очистить, разрезать пополам и смазать им специальную керамическую жаростойкую посуду для фондю – какелон. Чеснок можно покрошить и насыпать в какелон. Влить туда вино и постепенно нагреть. Сыр нарезать кубиками и при непрерывном помешивании растопить его в вине. Кукурузную муку развести черешневой водкой и влить в растопленный сыр. Приправить мускатным орехом и свежесмолотым белым перцем. Поставить какелон на плитку какелона. Сделать такое пламя, чтобы температура сырного соуса все время держалась на грани закипания. Белый хлеб нарезать кубиками размером около 3 см и подать отдельно на глубоком блюде. За столом каждый участник трапезы может взять специальной вилкой кусок хлеба, окунуть его в сырный соус и держать там, пока хлеб не пропитается соусом.



### Фондю по-французски

*250 г швейцарского сыра,  $\frac{3}{4}$  стакана сухого белого вина, 1–2 зубчика чеснока, 6 яиц, 60 г сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу.*



Сухое белое вино наполовину выварить с растертым чесноком. Процедить и остудить. В блюдо разбить яйца и размешать их с измельченным сыром, разогретым сливочным маслом, перцем и вываренным вином. Посолить по вкусу. Вылить в глиняный горшок или миску и, подогревая на слабом огне, размешивать до тех пор, пока масса не станет похожей на полужидкий крем. Подавать к столу сразу в посуде, в которой приготавлился фондю, с белым свежим или обжаренным хлебом.



### Фондю по-швейцарски

600 г тертого швейцарского сыра, 1–2 зубчика чеснока,  $\frac{1}{2}$  стакана белого вина, 1  $\frac{1}{2}$  ч. ложки крахмала, 2 маленьких рюмки вишневой наливки, 5–6 ломтиков белого хлеба, черный молотый перец, мускатный орех по вкусу.

Огнеупорную посуду натереть изнутри чесноком, разогреть в ней вино. Сыр натереть на терке и растопить в вине, помешивая деревянной ложкой (мешать следует по линии восьмерки). Дать сыру закипеть на сильном огне. В холодной воде развести крахмал, приправить мускатным орехом и перцем и сюда же влить вишневую наливку. Все смешать. Поставить фондю на слабый огонь — он должен очень слабо и равномерно кипеть. К фондю подать слегка поджаренные ломтики белого хлеба.



### Фондю по-тесински

На 8 порций: 800 г сыра,  $\frac{1}{2}$ –1 стакан молока, 4 ст. ложки сливочного масла,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки белого

*перца, 1 ч. ложка сладкого красного перца, 4 ст. ложки нарубленного репчатого лука, 1 ст. ложка крахмала, 100 мл белого вина, 200 мл вишневого сока, 800 г белого хлеба.*



Натереть сыр и смешать его с молоком, маслом, белым и красным перцем, репчатым луком. Поставить на плиту и разогреть. Смешать крахмал с небольшим количеством белого вина, добавить в сырную массу, залить вишневым соком и вскипятить. К фондю подать белый хлеб.



### Фондю по-итальянски

*На 8 порций: 300 г твердого сыра, 100 г шампиньонов, 800 г белого хлеба, 300 г мягкого сыра, 1 стакан молока, 4 яйца, 4 ст. ложки сливочного масла, 1/2 ч. ложки белого перца, 100 мл итальянского белого вина.*

Натереть сыр на крупной терке, нарезать шампиньоны тонкими ломтиками. Нарезать хлеб ровными кусочками. Расплавить сыр. Взболтать яйца с молоком и медленно влить в сырную массу. Огонь должен быть небольшим — сырная масса не должна нагреваться более 60° С. Постепенно добавлять в массу шампиньоны, масло и белое вино. Подать массу к столу с белым хлебом.



### Нойбургский фондю

*На 8 порций: 400 г твердого сыра, 300 г мягкого сыра, 800 г белого хлеба, 1 зубчик чеснока, 1 ч. ложка лимонного сока, 1 ч. ложка крахмала, 200 мл сухого*



*белого вина, 200 мл вишневого сока, 1 щепотка молотого мускатного ореха.*

Нагреть оба сорта сыра. Добавить чеснок. Расплавить сыр на самом слабом огне, добавить крахмал. Постепенно добавлять вино и вишневый сок. Посыпать перцем и мускатным орехом. Сырную массу нужно хорошо прогреть. Подать к столу. Нарезать хлеб крупными кусочками. В массу нужно обмакивать кусочки белого хлеба.



### Каспот по-голландски

*На 8 порций: 800 г твердого сыра, 600 г мягкого сыра, 1 зубчик чеснока, 400 мл можжевельники, 800 г белого хлеба, 1/2 ч. ложки белого перца, 1 щепотка мускатного ореха, 1 л белого вина, 1 ч. ложка сахара, сок 1 лимона, 1 ст. ложка крахмала, 1 чашка сливок.*

Натереть сыр, смешать с мелко нарезанным чесноком. Залить сыр можжевельником и оставить на 2 ч. Нарезать хлеб большими кубиками. Расплавить сыр на слабом пламени, добавить перец, мускат, белое вино, сахар и лимонный сок. Смешать крахмал со сливками, 1/2 чашки воды, добавить в сырную массу и довести до кипения. Горячую массу подать к столу. В нее обмакивают кусочки белого хлеба и едят.



### Запеченные блинчики с начинкой

**38** *На 8 порций: 120–130 г муки, 1 яйцо, 2 яичных желтка, 1/2 стакана сливок, 1/5 стакана молока,*



*1 щепотка соли, 3 ст. ложки сливочного масла, 250 г творога 20%-ной жирности, 2 яичных белка, 200 г ветчины, 1/2 ч. ложки соли, 1 щепотка белого перца, 2 ст. ложки нарубленного базилика, 1 ст. ложка рубленой петрушки, 1/2 ст. ложки сухого тимьяна, 4 помидора, 100 г тертого сыра, масло для смазывания формы.*

Сделать тесто из муки, яйца, желтков и сливок. Посолить и выдержать 1 ч. Растопить сливочное масло и выпекать на нем тонкие блинчики. Смешать творог с белками, добавить нарезанную ветчину, соль и перец. Положить начинку на блинчик, скатать его. Разогреть духовку до 220° С. Смазать противень маслом, положить блинчики, добавить нарезанные помидоры, посыпать сыром, сухим тимьяном и запекать, пока сыр не расплавится. Готовые блинчики посыпать рублеными базиликом и петрушкой.



### Каннелони по-неаполитански

*400 г муки, 4 яйца, 1/2 ч. ложки соли, 1 ст. ложка оливкового масла, 500 г телячьего фарша, 1 щепотка соли, 150 г сырокопченого окорока, 150 г шампиньонов, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 250 мл молока, по 1 щепотке молотого черного перца, майорана, 1 яичный желток, томатный соус, 8 ломтиков сыра, 3 ст. ложки сливочного масла.*

Из муки, яиц и соли замесить тесто. Оставить на 20 мин. Мясной фарш обжарить на разогретом сливочном масле, посолить, подлить теплую воду и немного потушить. Добавить нарезанный окорок и шампиньоны. Муку поджарить на сливочном масле, залить молоком и посыпать специями, вмешать желток и соединить с фаршем.

Тесто раскатать, разрезать на квадратики по 10 см,



7 мин варить их в подсоленной воде и дать стечь. В огнеупорную посуду налить томатный соус. На каждый квадратик каннелони положить фарш, свернуть их и уложить в посуду с соусом. Добавить оставшийся соус и фарш, верх выложить кусочками масла, посыпать тертым сыром. На 15 мин поставить в духовку.



### Жареный хлеб с яйцами

500 г черствого белого хлеба, 200 г теплой воды,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соли, 2 зубчика чеснока, 200 г колбасы, 200 г сырого окорока, 5 ст. ложек оливкового масла, 1 ч. ложка острого красного перца, 4 яйца, молотый белый перец и соль.

Хлеб нарезать тонкими ломтиками и за 1–2 ч до обработки положить в кастрюлю, полить водой, посолить, накрыть и отставить. Чеснок очистить и нарубить. Колбасу и окорок нарезать кубиками. В сковороде разогреть 3 ст. ложки оливкового масла, поджарить на нем сначала чеснок, затем колбасу, окорок и острый перец. Добавить пропитанный водой хлеб, все хорошенько перемешать и 15 мин все вместе пожарить. В процессе жаренья смесь надо помешивать, раскрошив хлеб на отдельные кусочки. В другой сковороде разогреть оливковое масло, и поджарить на нем яичницу-глазунью. Посолить и поперчить ее, затем положить в тарелки на горку жареного хлеба.



### Пицца крестьянская





*1 небольшая банка головок артишоков, 100 г консервированных креветок, по 8 маслин и зеленых оливок с начинкой, 100 г сырокопченой колбасы, нарезанной ломтиками, 4 ст. ложки оливкового масла, 200 г мягкого жирного сыра.*

Тесто разморозить, раскатать из него две круглые лепешки. Разогреть духовку до 220° С, два противня смазать оливковым маслом. Нарезать помидоры ломтиками. Шампиньоны очистить, промыть и нарезать. Дать артишокам стечь и разрезать каждую головку на 4 части. Креветки сполоснуть холодной водой и дать стечь. Из маслин удалить косточки и разрезать на половинки, так же, как зеленые оливки. Помидоры и ломтики колбасы уложить на пиццу, поверх них — артишоки и шампиньоны. Посыпать креветками и маслинами с оливками. Сбрызнуть оливковым маслом. Сыр нарезать кусочками и разложить по тесту. Выпекать пиццу 15–20 мин.



### Запеченный сыр с хлебом

*400 г белого хлеба, 250 г эмментальского сыра ломтиками, 3 яйца, 500 мл молока, 1/2 ч. ложки соли, по 1 щепотке белого перца и тертого мускатного ореха, масло для смазывания формы.*

Разогреть духовку до 200° С. Огнеупорную посуду смазать маслом. Белый хлеб нарезать на одинаковые тонкие ломтики. Ломтики сыра должны быть чуть больше, чем ломтики хлеба. Яйца взболтать с молоком, солью и специями. В форму уложить поочередно ломтики сыра и хлеба, залить взболтанными с молоком яйцами и поставить в духовку минут на 30 запекаться до образования



хрустящей румяной корочки. Подавать со свежим зеленым салатом.



### Слоеный пирог с помидорами

*1/2 упаковки мороженого слоеного теста (150 г), 500 г помидоров, 3 яйца, по 1 щепотке соли и белого перца, немного сухого или 1/2 ч. ложки свежего нарубленного базилика, 4–5 ст. ложек сливок, 1 ст. ложка растопленного сливочного масла, 4–5 ст. ложек тертого сыра, 1 веточка свежего базилика.*

Слоеное тесто разморозить, на посыпанной мукой доске раскатать и выложить им форму для торта диаметром около 25 см. Разогреть духовку до 200° С. Помидоры крупно нарезать, предварительно удалив зернышки. Яйца с солью, перцем и базиликом взбить в пену, постепенно добавляя сливки и сливочное масло. Подмешать в яичную массу нарезанные помидоры. Положить эту начинку на тесто и посыпать сверху тертым сыром. Выпекать пирог в духовке около 8 мин на втором уровне снизу. Затем убавить температуру до 180° С и продолжать выпечку еще 20–25 мин. Если к концу выпечки верх пирога слишком потемнеет, можно накрыть его промасленной бумагой. Пирог с помидорами подать горячим, украсив веточкой базилика.



### Пирог с шампиньонами

**42** *200 г муки высшего сорта, 125 г сливочного масла, 20 г растительного масла, 1 щепотка соли, 400 г шампиньонов, 2 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла,*



*3 яйца, 300 г сливок, по 1 щепотке перца и соли, 1–1,5 ст. ложки нарубленной зелени петрушки.*

Разогреть духовку до 200° С. Муку просеять на доску, сделать посредине лунку, построгать в нее сливочное масло, добавить растительное масло, соль, все перемешать и замесить упругое гладкое тесто. Тесто раскатать и выстелить им дно формы для торта диаметром 30 см. Сделать из теста тонкий бортик, а дно наколоть вилкой. Выпекать 10 мин на среднем уровне духовки. Шампиньоны очистить, промыть и нарезать ломтиками. Лук нарезать кубиками и поджарить на сливочном масле до прозрачности. Добавить шампиньоны и на медленном огне при непрерывном помешивании потушить, пока не выпарится вся жидкость. Дать шампиньонам остыть. Яйца взбить со сливками, добавить соль, перец и смешать с шампиньонами. Положить начинку на недопеченное тесто и продолжать выпечку еще 20 мин. Посыпать пирог нарубленной зеленью петрушки и подать горячим.



### Кулебяка с капустой

*1 кг белокочанной капусты, 1 ч. ложка соли, 3 луковицы, 3 ст. ложки сливочного масла, 800 г готового слоеного теста, 3 вареных яйца, 3 ст. ложки нарезанного укропа, 2 ст. ложки нарубленной зелени петрушки, 1/5 ч. ложки соли, 1–2 ч. ложки сахара, 1 щепотка белого перца, 2 яичных желтка для смазывания кулебяки, масло для смазывания противня.*

Кочан капусты разрезать на четвертинки, вырезать кочерыжку и нарезать капусту. 3,5 л воды довести до кипения. Капусту поварить 5 мин, откинуть на сито и дать стечь. Лук мелко нарезать и на растопленном масле слегка подрумянить. Добавить выжатую капусту и жарить 10–15 мин, помешивая, чтобы капуста не



пригорела. После этого добавить рубленые вареные яйца, специи, соль и сахар. Взять готовое слоеное тесто, раскатать в 2 тонких пласта, один из них положить на смазанный маслом противень. Разогреть духовку до 220° С. Положить капустную начинку на пласт теста на противне, накрыть вторым пластом и защипать края. Поставить в теплое место немного подойти. Верх кулебяки наколоть вилкой и в середине сделать отверстие. Верх украсить листиками из остатков теста и смазать яичным желтком. Поставить на 30 мин в духовку выпекаться.



### Слоеный пирог с брынзой

*2 упаковки мороженого слоеного теста (600 г), 500 г греческой брынзы фета, 5 ст. ложек сливочного масла, 8 ст. ложек муки высшего сорта, 250 мл молока, 1/2 ч. ложки соли, белый перец дважды на кончике ножа, 7 яиц, сливочное масло для смазывания формы и верха пирога.*

Разморозить слоеное тесто. Брынзу размять. Масло растопить, подмешать муку и постепенно развести молоком. Проварить 5 мин на медленном огне. Приправить соус солью и перцем и дать ему остыть, периодически помешивая. В соус по одному подмешать яйца и в заключение брынзу.

Разогреть духовку до 200° С. Слоеное тесто раскатать в 6 круглых пластов диаметром 24 см и верхнюю сторону каждого пласта смазать сливочным маслом. Положить на дно смазанной маслом формы 1 пласт теста, намазать приготовленной начинкой и накрыть вторым пластом, так продолжать до последнего, верхнего, пласта теста. Выпекать в духовке 45 мин. Этот пирог в Греции называется



тиропитта. Его разрезают, как торт, и подают теплым с зеленым или сборным салатом.



### Кукурузные лепешки (тортильяс) с ветчиной

200 г муки, 175 г кукурузной муки, 1 ч. ложка соли, 1 яйцо, 400 г ветчины, 1 луковица, по 1 стручку острого красного и зеленого перца, 2 помидора, 200 г творога, 1 ст. ложка сливок,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соли, 1 щепотка белого молотого перца, 4 ст. ложки жира или растительного масла.

Смешать оба вида муки с солью. Добавить яйцо и столько воды (около 250 мл), чтобы получилось эластичное тесто, оставить его на 20 мин. Скатать из теста небольшие шарики и между двумя листами пергаменты раскатать их в лепешки толщиной около 2 мм. Испечь лепешки на сухой сковороде с толстым дном. Проложить лепешки листами пергаменты, завернуть в полотенце и отставить в теплое место. Ветчину и лук нарезать мелкими кубиками. Стручки острого перца разрезать пополам, удалить зерна и прожилки и крошить. Помидоры, сняв кожицу и удалив зерна, мелко нарезать. Творог смешать со сливками, солью, белым перцем и мелко нарезанными добавками. Положить начинку на лепешки, свернуть трубочками, заколоть деревянными зубочистками и подрумянить на горячем жире. Подать с мексиканским соусом или соусом чили.



### Тортильяс запеченные

200 г муки высшего сорта, 175 г кукурузной муки,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соли, 1 яйцо, 1 чашка оливкового масла,



*1 луковица, 400 г помидоров,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соли,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки сухого ригана, 1 ч. ложка соуса табаско, 175 г тертого сыра, 6 яиц, сваренных вкрутую, масло для смазывания формы.*

Из пшеничной и кукурузной муки, соли, яйца и около 250 мл воды замесить тесто, как в предыдущем рецепте, испечь из него блинчики, свернуть их трубочкой и дать остыть. Затем нарезать широкой — до  $\frac{1}{2}$  см — соломкой. Разогреть масло и постепенно поджарить соломку до хрустящего состояния. Лук очистить и накрошить. На том же масле поджарить лук до прозрачности. Помидоры, сняв кожицу и удалив зерна, нарезать кусочками. Подмешать к луку помидоры, соль, риган и табаско. При непрерывном помешивании все вместе прогревать до тех пор, пока помидоры не превратятся в пюре. Разогреть духовку до  $190^{\circ}\text{C}$ . Огнеупорную посуду смазать маслом, на дно положить слой кукурузного хвороста, полить помидорным соусом и посыпать тертым сыром. Яйца очистить, нарезать кружочками, разложить поверх сыра, такими же слоями уложить все компоненты, сверху полить соусом. Под крышкой поставить в духовку запекаться на 30 мин.



### Грибное рагу

*400 г грибов, 150 г ветчины без жира, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки сливок,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соли, 4 яйца, 4 ст. ложки тертого сыра, 1 ст. ложка зелени петрушки, по 1 щепотке белого перца и соли.*

Разрезать маленькие грибы пополам, а большие — на несколько частей. Нарезать окорок и лук кубикам. Растопить масло и обжарить в нем лук. Добавить грибы, окорок и жарить все в течение 3 мин, непрерывно



помешивая. Затем добавить сливки, а также соль и перец по вкусу. Разогреть духовку до 210° С: разложить рагу по формочкам, сделать в середине углубление и разбить туда яйца так, чтобы желток не растекся. Яйца слегка посолить и посыпать тертым сыром. Поставить формы в духовку и запекать в течение 12 мин. Перед тем как подавать к столу, рагу следует посыпать зеленью петрушки.



### Грибы в сметане

*1 кг белых грибов или шампиньонов, 3 ст. ложки растительного масла, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки муки, соль.*

Для приготовления соуса муку спассеровать на масле, развести сметаной, добавить бульон, проварить и процедить.

Грибы обработать, нарезать дольками и поджарить на сковороде, залить сметаной и довести до кипения. Затем выложить грибы в порционную сковородку, посыпать их тертым сыром и запечь в духовке. Перед подачей на стол посыпать укропом.



### Грибы в тесте

*250 г свежих грибов, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки молока, 2 ст. ложки растительного масла, соль.*

Очищенные и промытые грибы проварить в течение 5–10 мин в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и охладить. В тарелку положить муку, сделать по-



середине углубление, вбить в него яйцо, добавить соль, молоко и хорошо вымешать. Грибы обмакивать в тесто и обжаривать на масле.



### Фаршированные шампиньоны

20 шампиньонов средней величины с нераскрывшимися шляпками, 1–2 ст. ложки масла, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки панировочных сухарей, зелень петрушки, соль.

Шампиньоны очистить, промыть. Ножки отделить от шляпок, просушить, мелко порубить, соединить с пассерованным луком, добавить зелень петрушки, соль, яйцо, все перемешать. Полученной массой наполнить шляпки шампиньонов, посыпать их тертым сыром, сухарями, на каждую шляпку положить кусочек масла. Грибы сложить на противень и запечь в духовке до образования румяной корочки. Готовые шампиньоны посыпать зеленью петрушки и подать на блюде, с листьями салата.



### Запеченные шампиньоны

500 г шампиньонов, 2 ст. ложки сливочного масла,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соли, сок 1 лимона, 1 пакет картофельного пюре,  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны, 4 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки хлебных крошек или панировочных сухарей, тертый мускатный орех, масло для смазывания формы.





лимонным соком. Разогреть духовку до 220° С. Смазать маслом посуду или форму, в которой будут приготовлены грибы. Смешать пюре с молоком и заполнить форму на  $\frac{2}{3}$ . Положить шампиньоны. Оставшееся пюре уложить с помощью кондитерского шприца. Смешать сметану с сыром и заправить грибы. Посыпать сухарями, выложить сверху оставшееся масло и запекать в духовке 20 мин, пока не появится румяная корочка.



### **Перец с ветчиной**

*1 кг зеленого перца, 2 ст. ложки масла, по  $\frac{1}{2}$  ч. ложки сухого тимьяна, майорана и базилика, 1 ч. ложка соли, 1 щепотка белого перца, 300 г ветчины без жира, 1 ст. ложка зеленого лука.*

Разрезать перец на кусочки примерно по 2 см. Смешать масло с пряностями и солью, залить перец и мариновать в течение 1 ч. Нарезать ветчину тонкими ломтиками шириной примерно по 5 см. Разогреть духовку до 220° С. Обернуть перец ломтиками ветчины, уложить в форму, смазанную маслом от маринада, и полить оставшимся маслом. Залить 1 чашкой горячей воды. Прикрыть сверху куском алюминиевой фольги и поставить в духовку на 30 мин. Перед подачей, посыпать блюдо зеленым луком.



### **Картофельный омлет**

*800 г картофеля, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 3 ст. ложки масла, 4 яйца, 1 ч. ложка соли, по 1 щепотке белого перца и тертого мускатного ореха, 1–2 ст. ложки нарубленной зелени петрушки.*



Сварить неочищенный картофель в подсоленной воде, очистить его и нарезать ломтиками. Нашинковать лук. Очень мелко нарубить чеснок. Разогреть масло и обжарить лук и чеснок. Затем добавить картофель. Разбить яйца, посолить, поперчить и добавить мускатный орех. Залить картофель. Перед тем как подать к столу, посыпать зеленью. К омлету можно подать свежий салат. Омлет можно сделать более сытным, если добавить в него ветчину, колбасу или куриное мясо.



### Шашлык из картофеля

*Картофель, свиной жир или растительное масло, листья зеленого салата, гарнир, соль.*

Гладкие, примерно одинакового размера клубни картофеля с помощью щетки тщательно вымыть, не очищая от кожицы. Каждый клубень разрезать вдоль на 6 равных частей, опустить в растопленный жир (фритюр), обжарить до золотистого цвета, вынуть шумовкой, дать жиру стечь, дольки картофеля нанизать на шампуры, посолить, положить на блюдо, застланное красивыми листьями зеленого салата, гарнировать цветками из помидора, редиса, моченой брусникой.



### Картофель с сардельками

*500 г картофеля, 2 сардельки, 1 ст. ложка растительного масла,  $\frac{1}{2}$  стакана воды,  $\frac{1}{2}$  стакана кефира, 1 ч. ложка муки, зелень петрушки, соль.*



Сардельки обвалить в муке, со всех сторон обжарить в горячем масле. Очищенный картофель нарезать тонкими кружками и положить вместе с сардельками, нарезанным луком, слегка посолить. Залить кипятком, затем кефиром, смешанным с мукой. Тушить в закрытой посуде 35 мин. Перед подачей к столу посыпать нарезанной петрушкой.



### Драчена картофельная

*5 клубней картофеля, 1 луковица, 2 ст. ложки муки, 100 г свинины, 20 г сала, 1 1/2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 ч. ложки соды, соль, перец по вкусу.*

Сырой картофель натереть, добавить муку, соль, соду, перец, спассерованный на сале лук и все хорошо перемешать. Можно добавить еще мелкие кусочки обжаренной свинины. Положить на смазанный маслом противень и запечь. Подать в горячем виде.



### Запеканка из картофеля и зеленого горошка

*4 клубня картофеля, 150 г консервированного зеленого горошка, 2 луковицы, 2 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, 50 г сметаны, 2 ст. ложки молотых сухарей, соль.*

Зеленый горошек, горячий вареный картофель и слегка поджаренный лук пропустить через мясорубку, заправить солью, яйцами и положить ровным слоем (не более 4 см) на смазанный маслом противень. Поверхность разровнять, смазать смешанными со сметаной яйцами



и запечь в духовке до образования поджаристой корочки. Готовую запеканку нарезать порционными кусками прямоугольной формы. Перед подачей к столу полить сметаной.



### Капуста, запеченная с сыром

*2 кг капусты, 1 стакан тертого сыра, 3 луковицы, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана молока, 3 ст. ложки толченых сухарей, 2 лавровых листа, соль, перец по вкусу.*

Белокочанную капусту на рубить, положить в кипящую воду и поварить в течение 10 мин. Затем откинуть на дуршлаг. Поджарить мелко нарезанный репчатый лук, добавить муку, соль и перец. Хорошо все перемешать и переложить в кастрюлю с капустой. Влить, непрерывно помешивая, молоко и дать закипеть. Положить лавровый лист и варить на слабом огне 15 мин, затем вынуть лавровый лист, всыпать в кастрюлю  $\frac{3}{4}$  стакана тертого сыра и выложить все в глубокий противень. Посыпать сверху тертым сыром, смешанным с сухарями, и поставить противень в предварительно нагретую духовку.



### Оладьи капустные

*200 г белокочанной капусты, 1 яйцо,  $\frac{1}{2}$  стакана молока, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки молодых сухарей, 2 ст. ложки сметаны, соль.*

посолить, смешать с яйцом и сухарями и выпечь из этой массы оладьи. Подать со сметаной.



### **Капуста цветная, жаренная в кляре**

*1–2 кочешка цветной капусты, 3–4 ст. ложки растительного масла.*

*Для кляра: 1 стакан муки,  $\frac{1}{2}$  стакана сливок или молока, 5 яиц, соль.*

Кочаны надрезать крестообразно по стержню, слегка отварить в подсоленной воде, отцедить и нарезать порционными ломтиками.

Муку смешать со сливками и желтками, ввести взбитые белки, соль. Ломтики капусты, обмакивая в кляр, обжарить в масле.



### **Запеченная цветная капуста с зеленым горошком**

*3 кочешка цветной капусты, 2 ст. ложки белых толченых сухарей, 1 литровая банка консервированного зеленого горошка, 1 батон, 100 г топленого масла, соль по вкусу.*

*Для соуса: 100 г пшеничной муки,  $\frac{1}{2}$  л молока, 100 г сливочного масла.*

Отварить капусту в соленом кипятке, обсушить ее на сите, положить в глубокую огнеупорную кастрюлю или металлическое блюдо, полить сверху соусом, посыпать сухарями, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке до появления румяной корочки. Готовую зарумяненную капусту обложить кругом зеленым



горошком, политым маслом и переложенным крутонами из поджаренного в масле белого хлеба. Соус приготовить так: муку растереть с маслом и солью на сковороде, постепенно добавить горячее молоко и проварить соус до густоты.



### **Брюссельская капуста, запеченная с сосисками**

*1 кг брюссельской капусты, 1 яйцо, 200 г копченых сосисок, 50 г тертого сыра, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки растительного масла,  $\frac{1}{2}$  стакана молока, 1 ст. ложка муки, зелень петрушки, сахар, соль, мускатный орех по вкусу.*

Подготовленные кочешки капусты положить в подсоленную воду (примерно 1 л) и поварить в течение 15 мин, прикрыв крышкой. Нарезать сосиски маленькими кусочками. Слить бульон, отмерив предварительно  $\frac{1}{8}$  часть. Разогреть духовку до 220° С. Растопить 1 ст. ложку сливочного масла, обжарить муку. Постепенно доливая туда молоко и бульон, приготовить соус и, помешивая, варить его в течение 5 мин. Затем снять с плиты, добавить яйцо, мускат, сахар и соль. Уложить капусту с ломтиками сосисок в форму или посуду для готовки, залить соусом, посыпать петрушкой, сыром и добавить оставшееся масло. Запекать в духовке в течение 15 мин.



### **Блинчики морковные**

*3–4 небольшие моркови,  $\frac{1}{2}$  л молока, 100 г сливочного масла, 1  $\frac{1}{2}$  стакана манной крупы, 5 яиц, 3 ст. ложки сахара, соль.*



Морковь очистить, нарезать мелкими кусочками, припустить с небольшим количеством молока до мягкости, протереть через дуршлаг и добавить масло. Затем влить остальное молоко, всыпать манную крупу, сахар, довести до кипения и охладить.

После этого ввести желтки, взбитые белки и выпечь блинчики. При подаче к столу полить растопленным маслом.



### Свекла, фаршированная мясом

2 кг свеклы, 300 г мяса, 2 луковицы, 3 ст. ложки сливочного масла,  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны, 2–3 ст. ложки толченых сухарей, соль, перец.

Свеклу отварить, очистить от кожицы, ложкой вынуть мякоть, вместо нее положить фарш. Свеклу обвалить в панировочных сухарях, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

Для приготовления фарша мясо отварить, пропустить через мясорубку, смешать с обжаренным луком, солью и перцем.



### Тыква, жаренная в тесте

200 г тыквы, 2 яйца, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки молока, соль.

Тыкву очистить, нарезать тонкими ломтиками и слегка обжарить. Муку просеять, добавить желток, соль, молоко и хорошо размешать. Белки взбить, добавить



в тесто и все осторожно перемешать. Ломтики тыквы, обмакивая в тесто, обжарить во фритюре. Готовые ломтики вынуть, обсушить и подавать, посыпав зеленью.



### Перец с ветчиной

*1 кг сладкого зеленого перца, 300 г ветчины без жира, 1 ст. ложка мелко нарубленного зеленого лука, 1 1/2 стакана растительного масла, 1/2 ч. ложки сухого тимьяна, 1/2 ч. ложки сухого базилика, белый молотый перец, соль по вкусу.*

Разрезать перец на кусочки примерно по 2 см. Смешать масло с пряностями и солью, залить перец и мариновать в течение 1 ч. Нарезать ветчину тонкими ломтиками шириной примерно по 5 см.

Разогреть духовку до 220° С. Обернуть перец ломтиками ветчины, уложить в форму, смазанную маслом от маринада, и полить оставшимся маслом. Залить 1 стаканом горячей воды.

Прикрыть сверху куском алюминиевой фольги и поставить в духовку на 30 мин. Перед тем как подавать блюдо к столу, посыпать зеленым луком.



### Перец, фаршированный сардинами

*7–8 сладких перцев, 200 г консервированных сардин, 1 луковица, 1 стакан отварного риса, 200 г томатного соуса, 1 яйцо, соль, перец по вкусу.*





Сардины разделить на кусочки. Перец очистить, залить кипятком и пропарить в течение 5–7 мин. Смешать сардины, отварной рис, лук, взбитое яйцо, томатный соус, соль, перец и этой смесью нафаршировать перец. Уложить его в смазанную жиром посуду и запекать в духовке в течение 15 мин.



### Помидоры, фаршированные по-антоновски

У крупных помидоров сделать срез возле околоплодной ножки, вынуть мякоть с семенами, заполнить начинкой и запечь. Начинку можно сделать из риса, пшена, грибов, картофеля, моркови или творога. Для этого вынутую из помидоров мякоть мелко нарубить, пережарить с луком и морковью и смешать с рассыпчатой кашей.

Фаршированные помидоры можно подмаслить или смочить взбитым в молоке яйцом, поперчить, посыпать сухарями, а потом запечь.

Перед подачей к столу посыпать зеленью.



### Кабачки по-провански

4 кабачка, 3 помидора, 3–4 зубчика чеснока, 1 1/2 ст. ложки сливочного масла, 1 1/2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки муки, зелень петрушки, соль.

Очищенные кабачки нарезать кубиками, посолить, обвалять в муке и жарить в смеси сливочного и растительного масла, пока с обеих сторон не образуется золотистая корочка. Затем добавить мелко нарезанный чеснок,



предварительно сваренные и измельченные помидоры или томатную пасту, посыпать рубленой петрушкой.



### Кабачки, фаршированные овощами

*1 кг кабачков.*

*Для фарша: 2–3 моркови, 2–3 луковицы, 3 помидора, 4 ст. ложки риса, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 1/2 стакана сметаны, 2–3 ст. ложки измельченной зелени, соль, черный молотый перец.*

Некрупные кабачки очистить, нарезать поперек кружками толщиной 4–5 см, удалить столовой ложкой часть мякоти с семенами. Затем отварить до полуготовности (примерно 5 мин) в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, охладить и начинить овощным фаршем. Фаршированные кабачки сложить в кастрюлю или сотейник, залить сметаной, накрыть крышкой и тушить до готовности 20–30 мин.

При подаче посыпать рубленой зеленью укропа.

Для приготовления фарша очищенные морковь и репчатый лук нарезать соломкой или кубиками и поджарить с маслом на небольшом огне, добавить вареный рис, соль, молотый перец, нарезанные дольками помидоры, зелень петрушки или укроп, все перемешать.



### Баклажаны с чесноком



*масла, 300 г мелко нарезанной зелени петрушки или сельдерея, соль, черный или белый молотый перец по вкусу.*

Баклажаны тщательно вымыть в холодной воде, удалить кожуру, плодоножки и семена, выдержать в холодной подсоленной воде примерно 5–10 мин, после чего отцедить.

Вынутую сердцевину порубить, смешать с измельченным чесноком, мелко нарубленной зеленью петрушки или сельдерея, солью, перцем и поджарить на растительном масле.

Полученной массой нафаршировать баклажаны, уложить их в посуду. Добавить нарезанные помидоры, холодную воду и тушить на слабом огне под крышкой до готовности.

Подавать, посыпав зеленью.



### **Баклажаны, фаршированные сыром**

*2 средних баклажана, 2–3 яйца,  $\frac{1}{3}$  стакана тертого сыра, 1 ст. ложка масла,  $\frac{3}{4}$  стакана кефира или простокваши, чеснок, соль по вкусу.*

Баклажаны промыть в холодной воде, обсушить, плодоножку срезать, сделать продольный надрез и чайной ложкой удалить семена. Баклажаны поместить примерно на 5 мин в кипящую подсоленную воду, после чего откинуть на дуршлаг.

Фарш приготовить следующим образом: мелко нарезать сваренные вкрутую яйца, добавить тертый сыр, масло и тщательно перемешать. Баклажаны наполнить фаршем, положить на противень, смазанный маслом,



посыпать сыром и запечь. Подать с простоквашей и измельченным чесноком.



### **Баклажаны с грибами, запеченные в сметане**

200 г баклажанов, 200 г свежих или 60 г сушеных грибов, 4 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла,  $\frac{2}{3}$  стакана сметаны, 4 ст. ложки тертого сыра, соль, перец.

Баклажаны вымыть, нарезать небольшими кубиками, посолить, разложить на доске и дать стечь соку с горечью. После этого обжарить в сливочном масле, добавить пассерованный лук.

Грибы вымыть и нарезать ломтиками, сушеные — замочить в холодной воде на 1–2 ч, а затем отварить до готовности и обжарить.

Смешать жареные баклажаны, лук, грибы и сметанный соус, выложить в порционную огнеупорную посуду, посыпать тертым сыром и запечь.



### **Стручковая фасоль в горшочке**

500 г стручковой фасоли, 500 г свинины, 2 луковицы, 2 помидора, 1 ст. ложка томатной пасты, 250 г свежих грибов, 1 яйцо, 1 ч. ложка муки, 2–3 ст. ложки сметаны, 3 ст. ложки тертого сыра, соль, молотый перец по вкусу.

Мясо промыть в холодной воде, обсушить, нарезать небольшими кубиками и обжарить с измельченным луком и помидорами.



Когда мясо будет наполовину готово, положить очищенные от волокон и разрезанные пополам стручки зеленой фасоли, залить горячей водой, приправить солью и молотым перцем по вкусу. Тушить на слабом огне.

Свежие грибы очистить, хорошо вымыть, обсушить, нарезать и тушить до мягкости, добавить томатную пасту, яйцо, сметану, слегка посыпать мукой и еще немного потушить.

Затем смешать грибы с фасолью, сложить все в керамический огнеупорный горшочек, посыпать сверху тертым сыром и поставить в горячую духовку, чтобы запеклось, а сверху образовалась румяная корочка. Готовое блюдо подавать горячим.



### **Стручковая фасоль с помидорами и зеленью**

*1 1/2 кг стручковой фасоли тонкого или крупного сладкого сорта, 7–8 помидоров, 4 луковицы или 4 пучка зеленого лука, 2 ст. ложки жира, 2 зеленых сладких перца, 1 ч. ложка пшеничной муки, зелень, соль.*

Уложить в кастрюлю ряд очищенных от «хвостиков» и стебельков стручков фасоли. Покрыть их мелко нарезанным репчатым луком, положить часть жира, посыпать мукой и посолить.

Залить холодной водой, так чтобы она слегка покрыла фасоль, и тушить на плите до тех пор, пока стручки фасоли не станут мягкими.

Добавить, мелко нарезав, 4–5 помидоров, зеленый сладкий перец, зелень петрушки и укроп. Поставить в нежаркую духовку. Перед подачей добавить, также мелко нарезав, остальные помидоры и зелень, а также



остальной жир. Подавать горячей. При желании можно отдельно подать сметану.



### **Сельдь по-голландски**

*4 свежих сельди, 1 ч. ложка соли, 4 ст. ложки муки, 4 ст. ложки масла, 1 щепотка белого перца.*

Смешать соль с перцем и натереть тушки сельди. Насыпать муку тонким слоем на плоскую тарелку и обвалять тушки в муке. Разогреть масло и обжарить рыбу с каждой стороны в течение 6 мин до образования корочки. С рыбой можно подать молодой картофель с петрушкой, или салат из молодой зелени.

# СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i> . . . . .	3
Блюда для ланча . . . . .	4
Пикантные закуски . . . . .	14
Праздничные закуски . . . . .	19
Простой ужин . . . . .	30

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Художественный редактор *А.Г. Лютиков*  
Технический редактор *К.В. Силаева*  
Редактор *Е.А. Адаменко*  
Корректор *И.Г. Иванова*  
Художник *А.Ю. Котова*

ООО «Издательство «Терция»  
191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н  
E-mail: [tercia@qhome.ru](mailto:tercia@qhome.ru)

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

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

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

**Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:**  
**В Санкт-Петербурге:** ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04.  
**В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3.  
Тел. (8312) 72-36-70.

**В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (8435) 70-40-45/46.  
**В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.  
**В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60.  
**В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45.  
**В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52.  
**Во Львове:** Торговое Представительство ООО ДЦ «Эксмо-Украина»,  
ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19.

**Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:**  
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.  
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 745-89-15, 780-58-34.

Подписано в печать 20.12.2006  
Формат 70х100 <sup>1</sup>/<sub>32</sub>. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.  
Тираж 7000 экз. Заказ №62

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



**www.infanata.org**

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями!

Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

**www.infanata.org**