

365

РЕЦЕПТОВ
РУССКОЙ КУХНИ





365

РЕЦЕПТОВ
РУССКОЙ КУХНИ



ЭКМО
МОСКВА • 2011

УДК 641/642
ББК 36.99
Т 68

Оформление *А. Мусина*

Т 68 **365 рецептов** русской кухни. — М. : Эксмо, 2011. — 128 с. : ил. —
(365 вкусных рецептов).

ISBN 978-5-699-48019-7

Русская кухня всегда славилась разнообразием вкусовой гаммы, блюдами простыми, но вместе с тем оригинальными и изысканными. Она изобиловала различными заготовками, овощными и рыбными закусками, первыми и вторыми блюдами, кашами и блинами. Вы найдете все это в данной книге.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 978-5-699-48019-7

© ИП Макеев А. В., 2011
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2011

Введение



Традиционная русская кухня всегда славилась заготовками, овощными и рыбными закусками, первыми и вторыми блюдами, кашами и блинами. Естественно, есть и заимствованные блюда, но благодаря тому, что в России к каждому рецепту применялась своя технология приготовления, эти кушанья приобрели особый, оригинальный вкус. Русская кухня является одной из самых распространенных и популярных во всем мире. Считается, что французская кухня — праздничная и утонченная, японская и китайская — экзотические, а русская — самая здоровая и вкусная. Блюда русской кухни очень просты в приготовлении, не требуют определенных навыков и умений, так же, как и специальных ингредиентов и кухонного оборудования. Вегетарианская кухня, домашняя, летняя, блюда из мяса и разнообразная выпечка — все это составные части русской кухни. Часто рецепты отражают специфику региона. Например, в Карелии особой популярностью пользуются блюда из рыбы, такие как копченая и соленая рыба, икра и др. На севере России популярны мясные блюда, а в средней полосе больше привычны овощной стол и различные каши. Такое разнообразие формируется под воздействием климата и ландшафта.

Помимо этого, в России есть такое понятие, как православная кухня. Она отличается праздничными и постными кушаньями. Например, считается, что кулич, который готовится на Пасху, должен выпекаться строго в соответствии с имеющимися правилами и стандартами. Главный принцип православной кухни — блюда должны быть постными и простыми, но вкусными.



Высококалорийное



Для нестрогих вегетарианцев



Низкокалорийное



Для детей от 3 лет



Быстрого приготовления







Русская кухня



Русская кухня, как и любая другая, самобытна и своеобразна. Главной же ее отличительной особенностью является разнообразие и обилие исходных продуктов, из которых готовятся блюда.

С давних времен хлебопашество являлось одним из главных источников питания русского человека. Выращивали ячмень, рожь, пшеницу, просо и овес. Именно потому в русской кухне такое обилие выпечки. К тому же, именно на русских землях раньше других стали использовать тесто на дрожжах, которое широко используется до сих пор. А вот пресное тесто, наоборот, используется крайне редко, в основном для приготовления пельменей, вареников и лапши.

Еще одной отличительной особенностью русской кухни является широкое использование круп. Из них приготавливают каши, крупеники и запеканки, которые в сочетании с другими продуктами, такими как, например, молоко, рыба или овощи, дают непревзойденный вкус и аромат.

В связи с тем, что на Руси процветало не только выращивание зерновых, но и огородных культур, русская кухня представлена разнообразием овощных блюд. Это первые и вторые блюда, холодные закуски, начинки для пирогов. Одними из самых распространенных и любимых овощей еще в давние времена были капуста, огурец, брюква и репа. С течением времени в русской кухне стали очень популярны редька, тыква, кабачок и баклажан, зеленый салат. Уже в конце XVIII в. широко распространились картофель и помидор. Наряду с овощами не последнее место занимали в национальной кухне фрукты. Моченые яблоки и груши, фруктовые компоты и квасы — неотъемлемая часть русского стола.

Также на Руси процветали охота, рыболовство и скотоводство. Поэтому для русского стола характерны блюда из мяса крупного рогатого скота, свиней и коз, домашней



и дикой птицы, блюда из рыбы, диких мелких животных (зайцев). Широко использовались и продолжают использоваться до сих пор продукты животноводства — коровье и козье молоко, сыры, сливки и сметана.

Национальная русская кухня славится по всему миру блюдами из продуктов, которые смело можно отнести к богатствам нашей страны. Знаменитые русские леса всегда являлись главным источником грибов, ягод, меда и орехов. Не надо забывать и об огромном количестве озер и рек, дающих невероятное разнообразие рыбы.

Помимо использования своеобразных и уникальных продуктов, русскую кухню отличает способ приготовления пищи. Способов тепловой обработки в русской кухне достаточно много. Это и тушение блюд, и варка, и выпекание, жарка на сковороде, на вертеле и даже во фритюре. Огромное влияние на развитие национальной кухни оказала русская печь. Она являлась центральным атрибутом русской избы главным образом из-за своей универсальности. Помимо приготовления в ней пищи и напитков, выпекания хлеба, она отапливала дом, нагревала воду для купания, на ней сушили фрукты и овощи, одежду. Русская печь оказала огромное влияние и на форму посуды — сначала керамических, а потом чугунных горшков. Потому что нагревание происходило больше с боков, а значит, требовало более широкой поверхности и толщины стенок. К тому же посуду такой формы удобнее было доставать из печи ухватом. Русская печь определила способы жарки птицы и мелких

животных целиком, а крупных животных — большими кусками. И только в XX в. русская печь постепенно уходит в тень, освобождая место газовым плитам, а соответственно и новой посуде.

И даже в наше время все системы общепита, которые готовят блюда русской кухни, продолжают успешно пользоваться старыми методами тепловой обработки. Такие блюда как щи или мясо часто готовят в глиняных порционных горшочках, используя обычную газовую духовку. Приготовленные в горшочках таким образом каши, солянки, борщи и рассольники получаются необычайно вкусными и ароматными.

Еще одной немаловажной особенностью русской кухни является то, что при приготовлении блюд сочетают самые разнообразные продукты. Существуют целые группы, включающие оригинальные и своеобразные рецепты, например выпечка из дрожжевого теста, блюда из рыбы и крупы. А такая группа как «русские холодные закуски» вообще славится по всему миру.

С древних времен и до наших дней в национальной русской кухне сохраняется огромное разнообразие супов, таких как борщи, рассольники, а щей в русской кухне насчитывается более 60 видов. Уникальна и разнообразна группа холодных супов, приготовленных на квасе или овощном (свекольном) отваре, — различные окрошки, ботвиньи и свекольники.

От любой другой национальной кухни русскую кулинарию отличает многообразие блюд, приготовленных из субпродуктов. Очень много видов студней, холодцов, блюд из печени и языка, почек. Особенно часто используют в данной группе блюд такие специи, как лавровый лист, петрушка и укроп, хрен и горчица.

В группе сладких десертов и напитков наиболее распространены густые фруктово-ягодные кисели, сладкие квасы, компоты и еще множество других напитков, которые не встретишь больше ни в одной национальной кухне.

Конечно, как и на любую другую, на русскую кухню оказала огромное влияние кулинария других народов. Например, еще в древности торговля с Византией привнесла в русскую рецептуру такие продукты, как рис, гречневая крупа и множество пряностей, без которых сегодня сложно представить русскую кухню. От западных славян на русские земли перешли рецепты борщей, голубцов и зраз. А у восточных народов русские люди взяли пельмени и чай. Во времена правления Петра I русская кухня





пополнилась рецептами блюд, жаренных на сковороде, а в XIX в. появились заимствованные у французов слоеное тесто, прозрачные бульоны и соусы. Но, перенимая рецепты других народов, к ним всегда добавляли свои, особенные методы приготовления и тепловой обработки, поэтому русская кулинария всегда отличалась оригинальностью блюд.

Русская кухня сыграла не самую малую роль в развитии европейской кулинарии. Уже упоминалось о распространении по миру холодных закусок, а французы переняли у нас последовательность подачи блюд и многое другое.

Следует знать, что русскую кухню ни в коем случае нельзя подразделять на современную и старинную, несмотря на то, что в ходе исторического развития кухня претерпевала различные изменения за счет появления новых продуктов и рецептов. Сегодня нельзя представить русскую кухню без практически господствующего картофеля, без фаршированных перцев и консервированного горошка. А сосиски и сардельки, шпроты и сардины вообще являются неотъемлемой частью рациона большинства русских людей. Постепенно в ходе развития ушли на задний план такие малопитательные блюда, как тюря или няня.

Сегодня, когда Россия контактирует со многими странами, естественно, возрос интерес других стран к русской национальной кухне. А это налагает немалую ответственность на ведущих кулинаров, от которых зависит ассортимент и качество блюд, составляющих мировую славу русской кухни.

1 Винегрет с горчичной заправкой

1 свекла, 1 клубень картофеля, 1 морковь, 1 соленый огурец, 50 г квашеной капусты, 0,5 головки репчатого лука, 1 ст. л. 3%-ного уксуса, растительное масло, 1 ст. л. сахара, перец, соль по вкусу.

Свеклу, морковь и картофель отварить отдельно. Свеклу нарезать кубиками и заправить растительным маслом. Соленый огурец, отварные морковь, картофель и лук нарезать мелкими кубиками, добавить свеклу и перемешать. Уксус соединить с маслом, сахаром, посолить и поперчить. Готовой смесью заправить салат.

2 Винегрет с фасолью и маринованными грибами

2 свеклы, 3 клубня картофеля, 200 г вареной красной фасоли, 200 г маринованных грибов, 3 маринованных огурца, 200 мл майонеза, сок 0,5 лимона, зелень петрушки, соль по вкусу.

Свеклу и картофель отварить и нарезать кубиками. Остудить, затем добавить вареную фасоль, мелко нарезанные маринованные грибы и огурцы, лимонный сок. Посолить, заправить майонезом и хорошо перемешать. Выложить в салатник и украсить зеленью петрушки. Подавать на стол в охлажденном виде.

3 Винегрет горячий

2 клубня картофеля, 1 морковь, 0,5 репы, 75 г брюквы, 1 маринованный огурец, 120 г маринованных грибов, 100 г зеленого горошка, 30 г сливочного масла, 1 ст. л. муки, 200 мл бульона, 50 мл молока, зелень петрушки.

Овощи нарезать и отварить с горошком в подсоленной воде. Добавить нарезанные огурец и грибы. Поставить в духовку и довести до готовности. Бульон смешать с мукой до получения однородной массы и вскипятить. Затем влить молоко, добавить масло, измельченную зелень петрушки и довести до кипения. Заправить салат готовым соусом.

4 Винегрет с рыбой



70 г отварной рыбы, 1 клубень картофеля, 1 огурец, 1 помидор, 0,5 моркови, 0,5 свеклы, 40 г готового желе, 1,5 ст. л. майонеза, перец, соль по вкусу.

Рыбу нарезать небольшими кусочками. Отрезать 2 более крупных ломтика на украшение. Картофель, морковь и свеклу отварить в подсоленной воде отдельно и нарезать кубиками. Добавить нарезанные огурец и помидор. Перемешать, заправить майонезом, посолить и поперчить. Выложить в салатник, посыпать кубиками желе и украсить ломтиками рыбы.

5 Салат камчатский



100 г трески, 1 клубень картофеля, 1 свежий помидор, 1 маринованный помидор, 0,5 моркови, 1 ст. л. зеленого горошка, 1 ст. л. брусники, 0,5 пучка зеленого лука, 0,5 вареного яйца, майонез, 1 ч. л. томатного соуса.

Картофель и морковь отварить, нарезать кусочками, добавить мелко нарезанные помидоры, горошек и ягоду. Треску отварить и нарезать ломтиками. Все перемешать. Майонез соединить с томатным соусом, посолить, поперчить и заправить смесью салат. Украсить кусочками рыбы, ломтиками яйца и измельченным зеленым луком.

6 Салат Оливье

50 г консервированного зеленого горошка, 2 клубня картофеля, 100 г мяса краба, 100 г филе куропатки, 100 мл майонеза, 1 свежий огурец, 1 маринованный огурец, 4 куриных яйца, 6 перепелиных яиц, 100 г раковых шеек, 40 г сливочного хрена.

Картофель, мясо краба, раковые шейки, филе куропатки и яйца отварить, все в отдельной посуде. Перепелиные яйца и раковые шейки отложить. Все остальные продукты нарезать, перемешать и заправить хреном и майонезом. Украсить перепелиными яйцами и раковыми шейками.



ВИНЕГРЕТ С ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ

7 Салат «Весна»



0,5 пучка листьев салата, 2 вареных яйца, 2 свежих огурца, 1 пучок редиса, 1 морковь, 3 клубня картофеля, 2 помидора, 1 пучок зеленого лука, 1 ст. л. сметаны, 1 ст. л. уксуса, 0,5 ч. л. сахарной пудры.

Салат нашинковать и выложить горкой в салатник. Картофель и морковь отварить. Помидоры, огурцы, редис, картофель, морковь и зеленый лук нарезать кружками. Выложить в салатник. Поверх зеленого салата уложить ломтики яиц. Сметану смешать с уксусом и сахаром. Приготовленный соус подавать отдельно.

8 Салат из шампиньонов

500 г шампиньонов, 2 огурца, 3 вареных яйца, 1 пучок зелени укропа, 1 ст. л. сметаны, 75 мл майонеза, щепотка сахара, молотый черный перец, соль по вкусу.

Шампиньоны отварить, огурцы очистить от кожицы. Все нарезать небольшими кубиками, добавить измельченные яйца, перемешать. Сметану соединить с майонезом, посолить, поперчить, добавить сахар и измельченный укроп. Перемешать до получения однородной массы, заправить салат. Выложить в салатник, украсить шампиньонами и ломтиками яйца.

9 Салат из редьки с маслом



1 редька, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. 3%-ного уксуса, 1 головка репчатого лука, 3 небольших листа салата, 0,5 пучка петрушки.

Редьку разрезать на 4 части и положить на 20 мин в холодную воду, затем выложить на ткань на 10 мин. Измельченный лук обжарить на масле. Редьку натереть на крупной терке, добавить лук и посолить. Уксус смешать с маслом и заправить редьку. Салат выложить на блюдо, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, украсить листиками салата.

10 Салат из редьки с простоквашей

400 г редьки, 100 мл простокваши, 1 пучок петрушки, 0,5 пучка зеленого лука, молотый черный перец, соль по вкусу.

Редьку очистить, разрезать на 4 части и положить на 20—30 мин в холодную воду, затем удалить лишнюю влагу. В простоквашу добавить перец, соль, 2 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, хорошо перемешать. Редьку натереть на крупной терке, добавить приготовленную заправку. Выложить в салатник и посыпать нарезанной зеленью петрушки и зеленым луком.

11 Салат из помидоров с болгарским перцем



450 г помидоров, 4 болгарских перца двух цветов, 1 ст. л. растительного масла, 1 головка репчатого лука, 0,5 пучка петрушки, зелень кинзы, соль.

Помидоры нарезать тонкими ломтиками. Болгарский перец очистить от семян и нарезать кубиками. Болгарский перец и помидор перемешать, посолить. Заправить растительным маслом и выложить в салатник горкой. Посыпать измельченным репчатым луком, не перемешивать. Украсить веточкой зелени кинзы.

12 Салат из свежих помидоров и огурцов



1 помидор, 1 огурец, 0,5 яблока, 1 пучок зеленого лука, 2 листа зеленого салата, 1,5 ст. л. майонеза, 1 ст. л. измельченной зелени петрушки и укропа, молотый черный перец, соль по вкусу.

Помидор и огурец нарезать кружками. Яблоко очистить от сердцевинки и нарезать тонкими дольками. В майонез добавить зелень, соль, перец и перемешать до получения однородной массы. Полученной заправкой полить салат и выложить горкой в салатник. Украсить перьями зеленого лука и листьями салата.



САЛАТ «РЕСНЯ»

13 Салат из яиц и ветчины



230 г нежирной ветчины, 50 г риса, 4 яйца, 0,5 помидора, 1,5 ст. л. густой сметаны, 1 ст. л. измельченной зелени укропа и петрушки, соль по вкусу.

Ветчину нарезать кубиками. Яйца отварить вкрутую и мелко нарезать. Рис отварить, остудить и соединить с ветчиной и яйцами. В сметану добавить 2 щепотки соли, зелень укропа и петрушки и хорошо взбить до получения однородной массы. Готовой заправкой полить салат, перемешать и переложить в салатник. Украсить тонкими ломтиками помидора.

14 Русский салат с маринованными грибами

150 г копченой грудинки, 2 клубня картофеля, 1 головка репчатого лука, 100 г маринованных огурцов, 120 г маринованных грибов, 2 ст. л. сметаны, 1 пучок укропа, 0,5 пучка зеленого лука, соль по вкусу.

Картофель сварить в мундире. В сметану добавить соль и мелко нарезанную зелень укропа. Грудинку, картофель, огурцы, лук репчатый и зеленый нарезать кубиками. Грибы нарезать пластинками. Все перемешать и заправить сметаной с зеленью. Украсить зеленью укропа.

15 Русский салат



450 г картофеля, 1 морковь, 100 г стручковой фасоли, 1 болгарский перец, 100 г зеленого горошка, 70 г маринованных огурцов, 30 мл маринада, 100 мл майонеза, 100 мл 3%-ного уксуса, сахар, перец по вкусу.

Овощи нарезать кубиками. В кипящую воду опустить фасоль, через 5 мин — картофель и морковь, еще через 3 мин — болгарский перец и горошек. Через 5 мин снять с огня и промыть все холодной водой, добавить огурцы. Майонез соединить с маринадом и сахаром, поперчить, посолить и заправить смесью салат.

16 Сельдь под шубой



1 сельдь, 1 свекла, 300 г картофеля, 300 г моркови, 1 головка репчатого лука, 200 мл майонеза.

Сельдь очистить, выбрать косточки и нарезать кубиками. Картофель, свеклу и морковь отварить и остудить. Лук обдать кипятком и мелко нарезать. Овощи натереть каждый отдельно на крупной терке. Выложить слоями на плоском блюде в таком порядке: картофель, сельдь, лук, морковь, свекла. Каждый слой густо промазать майонезом. Украсить мелко нарезанным зеленым луком и розами из свеклы.

17 Сельдь под сырной шубой

Филе 1 сельди, 0,5 свеклы, 1 головка репчатого лука, 2 клубня картофеля, 2 моркови, 1 вареное яйцо, 60 г плавленого сыра, 200 мл майонеза.

Овощи отварить и натереть на терке. Сыр заморозить и натереть на крупной терке. Лук и яйцо мелко нарезать. В салатник выложить слоями: кусочки сельди, лук, картофель, морковь, яйцо, сыр. Затем еще раз повторить все слои и последним слоем выложить свеклу. Каждый слой хорошо промазать майонезом. Украсить кружками яйца и слегка посыпать сыром.

18 «Воздушная шубка»

1 сельдь, 2 свеклы, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 300 мл сметаны, 4 яйца, 50 г горчицы, перец, соль по вкусу.

Овощи запечь в духовке и натереть на крупной терке. Филе сельди нарезать и смешать с луком. Сметану взбить с солью, перцем, горчицей. Свеклу, морковь и яйца, все отдельно, перемешать со сметаной. В глубокую миску выложить слоями: свеклу, сельдь, яйцо, сельдь, морковь, сельдь, яйцо, сельдь и свеклу. Поставить на 2 ч в холодильник, затем перевернуть на плоское блюдо.

19 Зеленый салат



500 г зеленого салата, 2 пучка редиса, 2 свежих огурца, 1 пучок зеленого лука, 200 мл сметаны, зелень петрушки, соль по вкусу.

Листья салата, лук и зелень петрушки измельчить. Огурцы и редис нарезать кружками. Все смешать, посолить и заправить сметаной. Выложить в салатник горкой. Взять два редиса, сделать зигзагообразные надрезы вокруг центра и вынуть отделившиеся части. Украсить салат получившимися коронами из редиса.

20 Хрустящий салат из огурцов и редиса



1 пучок салата, 1 огурец, 300 г редиса, 230 мл натурального йогурта, 50 мл винного уксуса, 30 г горчицы, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. измельченной зелени укропа.

Огурец нарезать тонкими длинными пластинами. Семена убрать. Редис разрезать пополам. Салат нарезать полосками. Перемешать и выложить на блюдо горкой. В йогурт влить уксус, добавить горчицу, толченый чеснок и зелень укропа. Взбить в блендере до получения однородной массы. Перед подачей на стол салат побрызгать заправкой.

21 Хлебно-помидорный салат



30 г сушеных грибов, 300 г помидоров, 2 пучка петрушки, 2 головки репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 100 мл винного уксуса, 50 мл лимонного сока, 0,5 буханки хлеба, 1 ст. л. растительного масла.

Грибы залить 120 мл воды и оставить на 1 ч. Измельченный лук обжарить на масле, добавить нарезанные грибы с жидкостью, половину количества зелени петрушки, перец и оставить на огне на 2 мин. Влить уксус и лимонный сок. Нарезанный кубиками хлеб обжарить, смешать с помидорами, чесноком, петрушкой и луком. Грибной соус подавать отдельно.

22 Картофельный салат с огурцами

400 г картофеля, 1 яйцо, 100 г маринованных огурцов, 1 пучок петрушки, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. винного уксуса, соль по вкусу.

Картофель и яйцо отварить. В масло влить уксус, добавить измельченную зелень петрушки и хорошо перемешать. Не дав картофелю остыть, нарезать кубиками и заправить полученным маслом. Маринованные огурцы и яйца нарезать кубиками и добавить к картофелю. Хорошо перемешать. выложить в салатник горкой, украсить веточкой петрушки.

23 Вегетарианский картофельный салат

300 г картофеля, 150 мл натурального йогурта, сок 1 лимона, 2 ст. л. растительного масла, 0,5 щепотки молотого кориандра, 5 г семян укропа, 25 г сахара, зелень укропа, соль по вкусу.

Картофель нарезать кусочками и тушить в подсоленной воде до готовности, не допустив чрезмерного размягчения. В йогурт влить лимонный сок, масло, добавить кориандр, семена укропа, сахар, слегка посолить и взбить в блендере до получения однородной массы. Заправить соусом картофель, украсить веточкой укропа.

24 Яблочный салат

50 мл натурального йогурта, 75 г свежей мяты, 100 г миндаля, 1 щепотка толченых семян кардамона, 100 мл лимонного сока, 3 яблока, 100 г винограда без косточек.

Миндаль бланшировать, обжарить и растолочь, смешать с мелко нарезанными листьями мяты, семенами кардамона, йогуртом и лимонным соком. Яблоки нарезать дольками, смешать с ягодами винограда, разрезанными пополам, и заправить ранее приготовленной смесью. Салат оставить в холодильнике на 30—50 мин, затем выложить в салатник и подавать на стол.



ИРРА ГРЕКОЛЬНАА

25 Икра свекольная



2 свеклы, 2 зубчика чеснока, 1 маринованный огурец, 0,5 головки репчатого лука, 50 мл растительного масла, 0,5 ч. л. уксусной кислоты, молотый черный перец, соль по вкусу.

Свеклу запечь в духовке, остудить, очистить и разрезать на 4 части. Огурец очистить от кожицы. Измельченный лук обжарить на масле. Свеклу и огурец пропустить через мясорубку. Соединить с луком и толченым чесноком. Посолить, поперчить, заправить смесью уксуса и 1 ст. л. растительного масла. Перед подачей на стол охладить.

26 Яичный салат



6 сваренных вкрутую яиц, 2 огурца, 2 пучка молодого редиса, 75 г зеленого лука, 70 мл лимонного сока, 100 мл натурального йогурта, 2 ст. л. майонеза, 1 ст. л. горчицы, соль по вкусу.

Редис и огурцы нарезать тонкими кружками, яйца — кубиками. В йогурт добавить майонез, лимонный сок, горчицу, соль, мелко нарезанный зеленый лук и хорошо перемешать. Заправить получившимся соусом салат и оставить на 1 ч при комнатной температуре. Перед подачей на стол украсить перьями зеленого лука.

27 Фруктовый салат



1 яблоко, 2 груши, 2 банана, 2 киви, 1 апельсин, 2 мандарина, 100 г смородины, 70 г клубники, 100 г черешни, сок 1 лимона, 120 мл натурального йогурта.

Бананы, киви, апельсин, мандарины нарезать небольшими кубиками. Яблоко и груши нарезать, полив их лимонным соком. Клубнику и черешню нарезать половинками. Приготовленные фрукты выложить в миску, добавить ягоду, влить оставшийся лимонный сок и заправить йогуртом. Салат можно разложить порционно в вычищенные половинки апельсина.

28 Квашеные баклажаны фаршированные

1 кг баклажанов, 100 г капусты, 0,5 моркови, 1 стебель сельдерея, 1 болгарский перец, 2 зубчика чеснока, зелень укропа, 2 ст. л. соли.

Баклажаны опустить на 5 мин в кипяток, охладить и разрезать вдоль, не прорезая до конца. Морковь, сельдерей, болгарский перец и капусту нарезать тонкими полосками, перемешать с измельченными укропом и чесноком. Нафаршировать баклажаны смесью. Выложить в бочку, накрыть листьями капусты и залить соленой водой. Оставить на 20—30 дней в холодном месте.

29 Квашеные помидоры

1 кг помидоров, 1 л отстоянной воды, 1 болгарский перец, 1 корень хрена, 4 зубчика чеснока, душистый перец, 1 щепотка горького перца, 2 ст. л. соли.

Соль растворить в холодной воде. На дно банки выложить болгарский, горький и душистый перец, нарезанные кубиками корень хрена и чеснок, затем помидоры и сверху залить соленой водой. Накрыть марлей, сложенной в два раза, и оставить при комнатной температуре на 3 недели. Перед употреблением помидоры вымыть проточной водой.

30 Квашеные огурцы консервированные

1 кг огурцов, 2 зубчика чеснока, укроп, хрен, листья вишни, 0,5 стручкового перца, душистый перец, 1,5 ст. л. горчичного порошка, лавровый лист, 2 листа хрена, 2 ст. л. соли.

Огурцы замочить в холодной воде на 4 ч. В 1 л холодной воды добавить все ингредиенты, кроме горчичного порошка. В банку заложить огурцы и залить приготовленным рассолом. Накрыть крышкой и оставить на 3 дня. Затем слить рассол, вскипятить и снова влить в банки. Добавить горчичный порошок и закатать банки.



КАПУСТА КВАШЕНАЯ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

31 Капуста квашеная быстрого приготовления

3 кг капусты, 1 морковь, 1 ст. л. соли.

Капусту нашинковать, морковь нарезать полосками. Выложить в таз, посолить и перетереть руками до выделения сока. Заполнить трехлитровую банку готовой капустой, утрамбовывая деревянной колотушкой. Заполнить банку до горлышка, поставить на тарелку и оставить при комнатной температуре. Через 3—5 дней проколоть капусту насквозь деревянной шпажкой. Когда пена сверху исчезнет, а верхний слой слегка увянет, капуста готова.

32 Брусника моченая

700 г брусники, 2 яблока, 1 л воды, 2,5 ст. л. сахара, душистый перец, 1 ч. л. молотой корицы, 1,5 ст. л. соли.

Воду вскипятить, всыпать сахар, соль, корицу, перец. В глубокую миску всыпать обработанную ягоду, нарезанные дольками яблоки и залить горячей, но не кипящей водой. Накрыть льняной тканью и оставить под гнетом на 7—10 дней при комнатной температуре. Затем посуду с брусникой поставить в холодильник и оставить на 25—30 дней. Перед употреблением добавить сахар.

33 Закуска с сыром

100 г копченой рыбы, 100 г плавленого острого сыра, 70 г копченой колбасы, 1 яйцо, 1 помидор, 9 ломтиков хлеба, 1 ст. л. сливочного масла, 70 г томатной пасты, перец по вкусу.

Сыр смешать с маслом и перцем и разделить: в одну часть добавить лук, в другую — копченую рыбу, в третью — томатную пасту, взбить. На 3 ломтика хлеба выложить кружки помидора, на другие 3 — кружки яйца, на оставшиеся — колбасу. Сверху сырную массу: с рыбой на яйцо, с луком на помидор, с пастой на колбасу.

34 Закуска «Пикантная»

500 г баклажанов, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 75 мл растительного масла, 75 мл винного уксуса, 10 г семян кинзы, 50 г сахара, молотый красный перец, 40 г соли.

Измельченный лук обжарить на масле, морковь натереть на крупной терке, чеснок раздавить. Баклажаны нарезать кубиками и бланшировать в кипятке 5 мин. Семена кинзы обжарить на сковороде, затем перетереть в ступке. Овощи соединить с семенами, чесноком, уксусом, перцем и сахаром, посолить и оставить в холодильнике на 8 ч.

35 Сборная мясная закуска по-русски

200 г жареной говядины, 200 г отварного языка, 150 г копченой баранины, 350 г отварного белого мяса, 300 г квашеной капусты, 1 моченое яблоко, 60 г изюма, 1 головка репчатого лука, 35 г сахара, 75 мл растительного масла, перец, соль по вкусу.

Измельченный лук соединить с капустой, ломтиками яблок и изюмом. Масло смешать с сахаром, перцем, солью и заправить салат. Говядину, язык, баранину и птицу нарезать ломтиками и выложить на блюдо, в центр выложить горкой приготовленный салат.

36 Закуска русская

100 г отварного языка, 100 г отварной говядины, 100 г отварной курицы, 80 г ветчины, 2 яйца, 50 г консервированного зеленого горошка, 2 зубчика чеснока, 500 мл говяжьего бульона, желатин.

Желатин развести в бульоне, вылить на дно миски, остудить. 1 яйцо нарезать и выложить на желе. Затем засыпать горошек и снова залить желе, остудить. Говядину, язык, курицу, ветчину, яйцо и чеснок смешать в блендере и выложить новый слой, залить. Оставить в холодильнике на 1 ч. Перевернуть на плоское блюдо.



ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ЯЗЫКА

37 Холодная закуска из говяжьего языка

1 отварной говяжий язык, 2 зубчика чеснока, 1 л наваристого говяжьего бульона, 1 ч. л. кунжутного масла, 1 ч. л. растительного масла, 1 ч. л. уксуса, 1 ч. л. соевого соуса, 1 ч. л. кунжута, 1 ч. л. сахара, молотый красный перец, соль по вкусу.

Язык очистить и нарезать ломтиками. Овощи мелко нарезать, влить растительное и кунжутное масло, соевый соус, бульон, уксус. Перемешать, добавить сахар, кунжут, залить смесью язык и оставить в холодильнике на 3 ч.

38 Закуска из баклажанов



1 баклажан, 2 болгарских перца, 1 головка репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 120 мл оливкового масла, 50 г томатной пасты, перец, соль по вкусу.

Баклажан очистить от кожицы, болгарский перец освободить от семян, нарезать кубиками, полить маслом, посолить, поперчить, добавить чеснок. Взбить в блендере до получения однородной массы. Противень застелить фольгой и вылить на него смесь. Поставить в предварительно разогретую духовку на 30—40 мин, периодически помешивая. Добавить томатную пасту и измельчить с помощью комбайна.

39 Закуска из икры с крошеным луком



300 г красной икры, 1 головка репчатого лука, 130 мл растительного масла, 0,5 лимона.

Для закуски лучше взять густое нерафинированное растительное масло, полить им икру, затем сбрызнуть лимонным соком. Лук мелко нарезать и смешать с икрой. Икру выложить в икорницу. Икорницу поставить в заполненную льдом подыкорницу. Тут же подавать на стол как дополнение к блинам, яйцам, бутербродам или как самостоятельное блюдо.

40 Сельдь с яйцом

Филе 0,5 сельди, 5 яиц, 1 помидор, 0,5 лимона, зелень петрушки, 100 мл майонеза.

Филе сельди очистить от костей и нарезать длинными ломтиками. Яйца сварить вкрутую, остудить и разрезать каждое яйцо пополам. Выложить на блюдо желтками вверх. Ломтики сельди свернуть и положить сверху на яйцо. С помощью шприца на каждое яйцо рядом с сельдью выдавить немного майонеза. Украсить тонкими ломтиками помидора и лимона, зеленью петрушки. Можно белок яйца подрезать снизу, для устойчивости.

41 «Красная икра»

1 сельдь, 1 морковь, 150 г сливочного масла, 75 г плавленого острого сыра.

Сельдь очистить от кожи, плавников и освободить от костей. Морковь отварить до полуготовности. Сельдь и морковь нарезать крупными кусками, добавить масло, сыр и измельчить все в блендере до получения однородной массы. Из готовой икры можно делать праздничные бутерброды, намазав ее на ломтики белого поджаренного хлеба и украсив зеленью, либо подавать как самостоятельную закуску.

42 Бутерброд со шпротами



0,5 свежего батона, 1 банка рыбных консервов в масле, 2 маринованных огурца, 2 зубчика чеснока, 75 мл майонеза, 1 помидор, растительное масло, зелень петрушки.

Батон нарезать тонкими ломтиками и обжарить на масле с двух сторон до приобретения золотистого оттенка. Зубчики чеснока раздавить, соединить с майонезом и намазать смесь на хлеб. Ближе к краю уложить 1 большую рыбку или две маленьких, с краю положить кружок помидора, соленого огурца и зелень петрушки.



БУТЕРБРОД ПО-КАМЧАТСКИ

43 Бутерброд по-камчатски



1 булка ржаного круглого хлеба, икра горбуши, 100 г сливочного масла, сок 0,5 лимона, 1 веточка зелени петрушки.

Ржаной каравай аккуратно разрезать на две части. Из нижней части достать всю мякоть, оставив только тонкие стенки. Заполнить пустую половину хлеба до краев икрой горбуши и полить лимонным соком. Мякоть верхней половины смазать сливочным маслом и накрыть икру как крышкой. Украсить ложечкой икры и веточкой петрушки. Подавать в холодном виде.

44 Картофель тушеный



500 г картофеля, 2 зубчика чеснока, 120 г отварных грибов, 1 помидор, 1 пучок петрушки, 40 мл растительного масла, 1 щепотка молотой корицы, перец, соль по вкусу.

Картофель нарезать крупными кусками и слегка обжарить на масле, не давая подрумяниться. Затем посыпать мелко нарезанным чесноком, добавить корицу, поперчить, посолить, залить водой и накрыть крышкой. Тушить на слабом огне 20—25 мин. За 5 мин до готовности добавить мелко нарезанные грибы. Украсить ломтиками помидора и зеленью петрушки.

45 Картофель, фаршированный яйцом и луком

2 крупных клубня картофеля, 1 яйцо, 0,5 головки репчатого лука, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. панировочных сухарей, зелень укропа.

Картофель очистить и срезать верхнюю часть. Клубни отварить до полуготовности. Вынуть из них сердцевину, оставив толстые стенки. Лук обжарить, добавить вынутую массу картофеля и снова обжарить. Выложить в миску, соединить с яйцом, маслом и измельченной зеленью укропа. Смесью заполнить клубни, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запекать в духовке 10—15 мин.

46 Картофель жареный

500 г картофеля, 2 головки репчатого лука, 100 мл растительного масла, 50 г свиного жира, 1 пучок укропа, перец, соль по вкусу.

Картофель очистить, промыть и обсушить. Чугунную сковороду смазать жиром, влить масло и выложить нарезанный ломтиками картофель. Обжаривать под крышкой, постоянно помешивая, пока картофель не подрумянится. Лук нарезать тонкими полукольцами и обжарить до золотистого цвета. Перед подачей на стол посыпать зеленью укропа и луком.

47 Белые грибы из картофеля



500 г мелкого молодого картофеля, 1 яйцо, 70 г панировочных сухарей, 70 мл сметаны, масло, зелень укропа, перец, соль по вкусу.

Картофель отварить до полуготовности, очистить и вырезать грибочки. Шляпки получившихся грибов обмакнуть в яйцо и обвалить в сухарях. Обжарить во фритюре до готовности. Ножки грибов поперчить и посолить. Оставшийся после вырезания картофель посолить, перемешать с мелко нарезанной зеленью и выложить на блюдо горкой, полив сметаной. По краю выложить «грибы».

48 Фаршированный картофель



500 г картофеля, 3 яйца, 70 г мякоти белого батона, 50 г тертого сыра, 270 мл сливок, 1 ст. л. сливочного масла, перец, соль по вкусу.

Картофель отварить в подсоленной воде до полуготовности. Вынуть середину, оставив толстые стенки. Вычищенную массу соединить с яйцами, сливками, хлебным мякишем, маслом, посолить, поперчить и перемешать до получения однородной массы. Полученной смесью нафаршировать картофель. Посыпать сыром и сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в духовке в течение 25—30 мин.

49 Картофель, тушеный со сметаной



500 г картофеля, 200 мл сметаны, 1 пучок укропа и петрушки, 120 г тертого сыра, молотый черный перец, соль по вкусу.

Картофель очистить, промыть, нарезать кружками и выложить в глиняные горшочки. Посолить, поперчить и залить сметаной. Вместо сметаны можно использовать сливки. Посыпать сыром, накрыть крышкой и запекать в духовке до готовности. Тушеный картофель подавать на стол в горшочках, посыпав мелко нарезанной зеленью. Отдельно подать салат из свежих овощей.

50 Картофельные котлеты



500 г картофеля, 2 головки репчатого лука, 120 г тертого сыра, 50 г жира, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, 100 г муки, 200 мл сметанного соуса.

Картофель отварить, измельчить с маслом в блендере до состояния пюре. Добавить измельченный и обжаренный лук, яйцо, хорошо перемешать. Из готового пюре сформовать котлеты и обвалять в муке, обжарить с обеих сторон. Противень смазать жиром, выложить котлеты, залить сметанным соусом, посыпать сыром и запекать в духовке 7—10 мин.

51 Картофельный ролет



500 г картофеля, 500 г мясного фарша, 3 яйца, 500 мл молока, 1 ст. л. сливочного масла, 220 г муки, 80 г панировочных сухарей, 45 г тмина, перец, соль по вкусу.

Картофель отварить, добавить масло, молоко, муку и яйца, поперчить, посолить и взбить до получения однородного жидкого теста. Фарш обжарить в масле до готовности. Форму для запекания смазать маслом и посыпать сухарями. Влить тесто, посыпать тмином. Запекать 15 мин. Выложить, сверху уложить фарш, закатать в ролет и запекать в фольге еще 15 мин.

52 Баклажаны с овощами



5 баклажанов, 1 болгарский перец, 2 помидора, 2 моркови, 2 головки репчатого лука, 3 зубчика чеснока, зелень укропа, растительное масло, соль по вкусу.

Баклажаны нарезать кружками, посолить и полить маслом. Запекать в духовке до приобретения золотистого оттенка. Овощи тушить в масле. За 5 мин до готовности добавить помидоры, измельченную зелень и чеснок, посолить. Баклажаны выложить на плоское блюдо. На каждый кружок выложить немного овощей. Перед подачей дать настояться в течение 1 ч.

53 Баклажаны с чесноком

500 г баклажанов, 4 зубчика чеснока, 120 мл майонеза, 120 мл сметаны, 120 мл растительного масла, 75 г муки, 1 пучок петрушки, соль по вкусу.

Баклажаны нарезать кружками толщиной 1 см. Обвалять в муке и обжарить на масле с обеих сторон до приобретения золотистой корочки. Сметану соединить с майонезом и мелко нарезанной зеленью петрушки, посолить. Баклажаны сложить в форму для запекания и залить полученным соусом. Запекать в духовке. Перед подачей посыпать толченым чесноком.

54 Кабачки с помидорами и грибами

500 г кабачков, 120 г грибов, 3 помидора, 1 яйцо, 220 мл сметаны, 75 мл молока, 120 г муки, 50 мл растительного масла, зелень укропа, соль по вкусу.

Кабачки нарезать кружками толщиной 1 см, обвалять в муке, посолить и обжарить на масле. Помидоры нарезать кружками и слегка обжарить. Грибы нарезать ломтиками и потушить в сметане. Кабачки выложить на плоское блюдо, сверху каждого ломтика положить по кружку помидора и 1 ч. л. грибов. Посыпать измельченной зеленью укропа. Отдельно подать сметану.

55 Котлеты из кабачков и картофеля

500 г кабачков, 4 клубня картофеля, 3 яйца, 220 мл сметаны, 120 г муки, листья салата, зелень петрушки, соль по вкусу.

Отварной картофель и очищенные от кожицы кабачки измельчить в блендере до состояния пюре. Добавить 2 яйца, мелко нарезанную зелень петрушки, половину количества муки, поперчить, посолить и хорошо перемешать. Из полученного теста сформовать небольшие котлеты, обвалять в яйце, затем в муке. Обжарить во фритюре, украсить листьями салата. Сметану подавать отдельно.

56 Кабачок, фаршированный мясом и рисом



1 кабачок, 500 г отварного мяса, 120 г вареного риса, 2 головки репчатого лука, 120 мл растительного масла, 100 мл сметаны, перец, соль по вкусу.

Лук измельчить и обжарить на масле, затем добавить рис и обжаривать еще 10 мин. Добавить мясо, пропущенное через мясорубку, посолить, поперчить и снять с огня. У кабачка срезать кончик с плодоножкой и вычистить семена. Наполнить ранее приготовленным фаршем, обжарить в масле, полить сметаной, запечь под крышкой.

57 Кабачки с икрой



1 крупный кабачок, 200 г красной икры, 85 мл растительного масла, 70 мл лимонного сока, 120 г муки, молотый черный перец, зелень петрушки, соль по вкусу.

Кабачок нарезать кружками толщиной 1 см, посолить, поперчить и обвалять в муке. Выложить на сковороду и обжарить на масле до приобретения коричневой корочки. Затем кружки кабачка выложить на плоское блюдо, остудить и на каждый выложить по 1 ч. л. икры. Сверху сбрызнуть лимонным соком, украсить листиками петрушки.

58 Пюре из репы



6 корней репы, 2 яйца, 200 мл сливок, 100 мл сметаны, 1 ст. л. сливочного масла, 75 г панировочных сухарей, соль по вкусу.

Репу очистить, промыть, нарезать крупным кубиками и отварить в подсоленной воде до готовности. С помощью блендера измельчить отварную репу, добавить масло, сливки, сухари, яйца и взбить до получения однородной массы. Переложить в керамические порционные миски и поставить в предварительно разогретую духовку на 10—15 мин. Использовать как гарнир к отварному мясу или рыбе.

59 Репа под соусом

8 корней репы, 4 яйца, 200 мл густых сливок, 50 г сахара, зелень укропа, соль по вкусу.

Яичные желтки растереть с сахаром, влить сливки. Поставить смесь на водяную баню и, помешивая, довести до загустения. Добавить в смесь белки и взбить в блендере. Репу нарезать кубиками и отварить в подсоленной воде. Выложить горкой на блюдо и полить полученным соусом. Посыпать мелко нарезанной зеленью укропа. Подавать как самостоятельное блюдо или как гарнир к отварному языку.

60 Репа фаршированная

6 корней репы, 200 г отварного риса, 300 г сыра, 1 головка репчатого лука, 1 вареное яйцо, 1 ст. л. сливочного масла, зелень петрушки.

У верхушки репы сделать круговой надрез до половины толщины плода. Отварить, ложкой вычистить сердцевину. Лук измельчить и обжарить на масле, добавить рис и обжаривать еще 15 мин. Снять с огня, добавить мелко нарезанное яйцо, зелень петрушки и перемешать. Репу заполнить готовой смесью, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и поставить в духовку на 15 мин.

61 Помидоры, фаршированные рисом и сыром

500 г крупных помидоров, 100 г сыра, 150 г вареного риса, 3 зубчика чеснока, 100 мл растительного масла, перец, соль по вкусу.

У помидоров срезать верхнюю часть и вычистить мякоть. Рис выложить на сковороду, добавить масло, толченый чеснок и вычищенную мякоть, поперчить, посолить и хорошо перемешать. Оставить на слабом огне на 3—5 мин. Помидоры наполнить горячей смесью, посыпать тертым сыром. Накрыть подсоленными срезанными верхушками и поставить в духовку.

62 Запеченные помидоры

6 помидоров, 220 г ветчины, 50 г сливочного масла, 100 г маргарина, 200 г панировочных сухарей, зелень петрушки, перец, соль по вкусу.

Помидоры окунуть в кипящую воду и очистить от кожицы. Нарезать ломтиками, посолить и обвалять в сухарях. Сковороду смазать маргарином, выложить слой помидоров, сверху слой ветчины, далее опять слой помидоров. Посолить, поперчить, посыпать кусочками масла и поставить в духовку. Разложить по тарелкам и посыпать измельченной зеленью петрушки.

63 Помидоры, фаршированные творогом, зеленым горошком и морковью

3 помидора, 0,5 моркови, 50 г зеленого горошка, 100 г творога, 30 мл сметаны, 30 г листьев зеленого салата, перец, соль по вкусу.

У помидоров срезать верхнюю часть, посыпать ее солью. Из нижней части вычистить семена. Творог соединить с тертой морковью, зеленым горошком и сметаной, солью, перцем и перемешать все до получения однородной массы. Го-

товым фаршем заполнить помидоры. Накрыть срезанной частью. На блюдо выложить листья салата, сверху поставить помидоры.

64 Брюква, фаршированная творогом

500 г брюквы, 250 г жирного творога, 2 яйца, 120 мл сметаны, 1 ст. л. сливочного масла, 75 г манной крупы, 100 г сахара, соль по вкусу.

Брюкву очистить, отварить. Творог и вычищенную часть брюквы пропустить через мясорубку, добавить крупу, яйца, сахар, соль, масло и перемешать. Затем обсушить и разрезать вдоль на две части. Удалить из половинок внутреннюю часть так, чтобы остались толстые стенки. Заполнить их приготовленной ранее массой и запечь в духовке.

65 Белокочанная капуста, фаршированная рисом и грибами

1 вилок капусты, 100 г отварных белых грибов, 100 г отварного риса, 1 яйцо, 1 ч. л. сливочного масла, 1 ст. л. сметаны, 50 г сыра, 1 ч. л. муки.

Грибы нарезать, перемешать с рисом и маслом, посолить. Остудить и добавить яйцо. Смесью заполнить пространство между листьями. В кипящий бульон, оставшийся от варки грибов, опустить капусту на 5 мин. Выложить на противень и полить смесью сметаны, муки и бульона. Посыпать кочан тертым сыром и запечь.

66 Капуста «бабушкина» с пшеном

350 г квашеной капусты, 150 г пшена, 2 головки репчатого лука, 120 мл растительного масла, 70 г топленого жира.

Капусту выложить в кастрюлю, сверху засыпать пшено и залить водой, не перемешивать. Накрыть крышкой и тушить до готовности. Кольца лука обжарить на жире. Выложить на пшено. Полить смесью 100 мл кипятка и масла. Накрыть крышкой и тушить еще 10 мин.



ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ РИСОМ И СЫРОМ

67 Капуста тушеная

500 г квашеной или свежей капусты, 1 морковь, 0,5 головки репчатого лука, 250 мл мясного бульона, 70 г томатной пасты, 2 ст. л. сливочного масла, 20 г муки, 25 г сахара, перец, лавровый лист, соль по вкусу.

Лук и морковь мелко нарезать и обжарить в смеси масла и томатной пасты. Бульон поставить на огонь, добавить перец и лавровый лист, нашинкованную капусту. Добавить обжаренные овощи, хорошо перемешать и тушить. За 5 мин до готовности добавить муку. Использовать как гарнир к мясу.

68 Жареные кочерыжки

10 капустных кочерыжек, 2 яйца, 100 мл сметаны, 100 мл молока, 100 мл растительного масла, 100 г панировочных сухарей, соль по вкусу.

Капустные кочерыжки нашинковать длинными тонкими полосками и положить в небольшое количество кипящей воды. Когда кочерыжки станут мягкими, слить отвар в чашку для бульона. (Его подают отдельно.) Молоко соединить с яйцами и посолить. Ломтики обмакнуть в полученную смесь, обвалить в сухарях и обжарить на масле до золотистой корочки. Сметану в соуснике подавать отдельно.

69 Свекла, фаршированная грибами

5 корней свеклы, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 100 г соленых грибов, 40 г томатной пасты, 75 мл сметаны, 1 ч. л. 3%-ного уксуса, 50 мл растительного масла, перец, соль по вкусу.

Свеклу отварить в воде с уксусом. Очистить и выбрать сердцевину. Морковь, выбранную сердцевину свеклы и лук мелко нарезать и обжарить на масле с томатной пастой и грибами. Посолить, поперчить и хорошо перемешать. Полученной массой заполнить свеклу, поставить в кастрюлю и залить сметаной. Запекать в духовке 20 мин.

70 Тыква, жаренная в тесте



500 г тыквы, 2 яйца, 75 мл молока, 200 г муки, 1 ст. л. сливочного масла, 170 мл растительного масла, соль по вкусу.

Тыкву нарезать кубиками и обжарить на сливочном масле до золотистого цвета. Желтки растереть в миске с солью, влить молоко, добавить муку и взбитые белки. В кастрюлю влить растительное масло и нагреть его до высокой температуры. Вилкой накалывать ломтики тыквы, обмакивать в тесто, затем на 1 мин опускать в кипящее масло. Подавать на стол в горячем виде.

71 Морковная запеканка



500 г моркови, 300 г творога, 2 яйца, 300 мл сметаны, 1 ст. л. сливочного масла, 100 г манной крупы, 50 г панировочных сухарей, 50 г сахара, соль по вкусу.

Крупы, яйца и сметану взбить до получения однородной массы. Морковь натереть на терке и тушить на масле 15–20 мин. Добавить вместе с сахаром в ранее приготовленную смесь и хорошо перемешать. Выложить в форму для запекания, смазанную жиром и посыпанную сухарями, посыпать сухарями и сбрызнуть маслом. Поставить в предварительно разогретую духовку на 35–40 мин.

72 Морковь с тыквой



500 г моркови, 300 г тыквы, 450 мл молока, 180 мл густых сливок, 50 г грецких орехов, 50 г миндаля, зелень укропа, соль по вкусу.

Тыкву очистить и нарезать тонкими длинными полосками. Морковь натереть на крупной терке. Миндаль и грецкие орехи растереть в ступке. В глубокую кастрюлю выложить тыкву, морковь и орехи, посолить и перемешать. Влить молоко и накрыть крышкой. Тушить на среднем огне 20–30 мин. Затем полить сливками, посыпать измельченной зеленью укропа и сразу подавать на стол.



КАПУСТА ТУШЕНАА

73 Макаaronная запеканка с яблоками



400 г яблок, 250 г макарон, 2 яйца, 70 мл сметаны, 220 мл молока, 50 г сливочного масла, 200 г сахара, соль по вкусу.

Макаронны отварить, промыть, засыпать сахаром и выложить в кастрюлю, смазанную маслом. Яблоки нарезать ломтиками и добавить в кастрюлю с макаронами, перемешать. Молоко и яйца взбить до получения однородной массы, залить смесью макаронны. Поставить в духовку и запекать 15—20 мин. Подавать в горячем виде. Сметану влить в соусник и подавать отдельно.

74 Запеканка из творога с тыквой

100 г тыквы, 500 г творога, 4 яйца, 430 мл молока, 100 г сливочного масла, 140 г манной крупы, 100 г сахара, тмин, соль по вкусу.

Молоко влить в кастрюлю и довести до кипения. Добавить манную крупу и варить до готовности. Тыкву нарезать тонкими ломтиками и обжарить на масле до образования золотистой корочки. В манную кашу добавить тыкву, творог, яйца, сахар, тмин, посолить и хорошо перемешать до получения однородной массы. Выложить в форму, смазать маслом и запекать в духовке.

75 Яблочная закуска с перцем



1 кг яблок сорта «Антоновка», 1 кг болгарского перца разных цветов, 2 л воды, 350 мл 9%-ного уксуса, 400 г сахара, зелень укропа, соль по вкусу.

Яблоки очистить и нарезать соломкой. Болгарский перец освободить от семян и нарезать тонкими ломтиками. В воду влить уксус, добавить сахар и соль. Полученным маринадом залить ломтики перца и яблок, все перемешать и оставить на 1 ч. Затем яблоки и перец уложить в стерилизованные банки, залить кипящим маринадом, закатать. Подавать украсив зеленью укропа.

76 Русский плов с грибами



500 г риса, 500 г грибов, 3 моркови, 2 головки репчатого лука, 300 мл растительного масла, 1 л воды, укроп, кориандр, тмин, перец, соль по вкусу.

Овощи и грибы мелко нарезать. В разогретом сотейнике на масле обжарить грибы, затем добавить овощи и обжарить до мягкости моркови. Добавить специи по вкусу, влить воду, хорошо посолить и оставить смесь на огне на 30 мин. Добавить рис и варить, пока жидкость не выпарится. Затем накрыть крышкой и тушить 20 мин.

77 Солянка овощная на сковороде по-старинному

500 квашеной капусты, 2 головки репчатого лука, 75 г сушеных грибов, 30 г сыра, 80 г муки, 40 мл растительного масла, 40 г сливочного масла, лавровый лист, перец, гвоздика по вкусу.

Капусту обжарить на растительном масле с измельченным луком. Грибы отварить и обжарить с мукой, соединить с капустой, добавить 2 ст. л. грибного отвара, специи и тушить 15 мин. В бульоне, оставшемся от грибов, развести муку, посолить и поперчить, смешать с капустой и выложить на сковороду, смазанную маслом. Посыпать сыром, сливочным маслом и запекать 20 мин.

78 Грибная солянка

500 г капусты, 250 г грибов, 1 головка репчатого лука, 1 маринованный огурец, 120 мл молока, 100 г сливочного масла, 100 мл 3%-ного уксуса, 80 г томатной пасты, 40 г панировочных сухарей, 40 г сахара, соль по вкусу.

Капусту тушить в течение 1 ч с молоком и маслом. Добавить томатную пасту, уксус, сахар и соль. Грибы обжарить на масле, добавить жареный лук, огурец, тушить под крышкой 20 мин. В форму выложить часть капусты, сверху — грибы, снова капусту, не мешать. Сбрызнуть маслом, посыпать сухарями и запекать 30 мин.



МАКАРОННАЯ ЗАПЕКАНКА С ЯБЛОКАМИ

79 Голубцы, фаршированные овощами



500 г капусты, 1 репа, 2 моркови, 1 головка репчатого лука, 200 мл сметаны, 1 яйцо, 150 г сливочного масла, 50 г риса, 50 г муки, зелень укропа, соль по вкусу.

Капусту освободить от кочерыжки и варить в подсоленной воде 20 мин. Затем разобрать на листья. Овощи мелко нарезать и обжарить на масле. Добавить вареный рис, яйцо и перемешать. Фарш завернуть в листья, обвалить в муке и обжарить на сковороде. Сметану соединить с измельченной зеленью укропа, залить голубцы и поставить в духовку на 15 мин.

80 Грибная закуска



500 г маринованных грибов, 2 головки репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 40 мл растительного масла, 1 пучок зеленого лука, молотый черный перец, черный перец горошком.

Крупные маринованные грибы разрезать пополам, мелкие оставить целыми. Репчатый лук нарезать тонкими полукольцами и выложить в миску с грибами. Добавить толченый чеснок, молотый черный перец и перец горошком. Все перемешать, заправить растительным маслом и выложить в салатник. Посыпать измельченным зеленым луком.

81 Рагу из белых грибов и овощей

500 г грибов, 5 клубней картофеля, 2 помидора, 2 головки репчатого лука, 1 репа, 1 морковь, 1 корень петрушки, 80 г томатной пасты, 30 г муки, лавровый лист, перец горошком, соль по вкусу.

Грибы отварить, выложить на сковороду с растительным маслом, залить бульоном, оставшимся от варки, добавить лавровый лист, томатную пасту, перец и соль. Тушить 10 мин, добавить муку и обжаренные до золотистого цвета лук и коренья. Тушить под крышкой. За 7 мин до готовности добавить дольки помидоров.

82 Грибная бабка

500 г грибов, 1 головка репчатого лука, 4 яйца, 100 мл сметаны, панировочные сухари, сливочное масло, перец, соль по вкусу.

Лук и грибы выложить в сковороду, слегка обжарить, добавить воды и тушить под крышкой до готовности. Яичные желтки посолить, взбить со сметаной и добавить к грибам. Отдельно взбить белки с солью и перцем, перемешать с сухарями, добавить к грибам и перемешать. Влить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму для запекания. Сверху смазать сметаной и запекать 15–20 мин.

83 Грибная икра

100 г сушеных белых грибов, 5 зубчиков чеснока, 2 вареных яйца, 50 г сливочного масла, 1 ч. л. майонеза, молотый черный перец, соль по вкусу.

Отварить грибы. Промыть холодной проточной водой и выложить на салфетку на 10 мин. Через мясорубку пропустить яйца, грибы, чеснок и масло. Все перемешать. Посолить, поперчить, добавить майонез. Снова хорошо перемешать и выложить в форму. Поставить в холодильник на 30–40 мин. Перед подачей на стол выложить на блюдо. Можно украсить зеленью петрушки и укропа.

84 Грибы пряженые



300 г грибов, 1 яйцо, 70 мл молока, 150 г муки, растительное масло, сало, 1 ч. л. сахара, соль по вкусу.

Грибы промыть, очистить, отрезать ножки. Шляпки отварить в небольшом количестве подсоленной воды и выложить на салфетку, чтобы удалить лишнюю влагу. В молоко добавить яйцо, соль, сахар, муку и взбить венчиком до получения однородной массы. Шляпки грибов обмакнуть в тесто и обжарить в большом количестве сала или во фритюре. Дать стечь лишнему жиру. Использовать как гарнир к овощам.



ГОЛУБЦЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩАМИ

85 Грибы жареные

500 г грибов разных сортов, 2 головки репчатого лука, 150 мл сметаны, 120 мл растительного масла, 1 пучок укропа, 1 пучок петрушки, 10 г молотого черного перца, соль по вкусу.

Грибы очистить, промыть и нарезать тонкими полосками. Обжарить их под крышкой на сухой сковороде. Когда жидкость, что дали грибы, почти полностью выкипит, добавить лук, масло и посолить. Жарить 20—30 мин. Затем поперчить, добавить зелень, сметану, перемешать и довести до кипения.

86 Грибы в тесте



500 г грибов, 1 яйцо, 100 мл молока, 75 мл растительного масла, сметана, 120 г муки, 30 г сахара, соль по вкусу.

Грибы промыть и отварить в небольшом количестве воды. Выложить на ткань, чтобы удалить лишнюю влагу. В миске соединить муку, яйцо, сахар и молоко, посолить и взбить до получения однородной массы. Масло налить во фритюрницу и хорошо нагреть. Грибы обмакивать в тесто и обжаривать во фритюре. Дать стечь маслу. Выложить на блюдо и сразу подавать на стол. Сметану в соуснике подавать отдельно.

87 Грибы под шубой



200 г маринованных грибов, 200 г ветчины, 5 яиц, 200 г тертого сыра, 300 г отварного картофеля, 3 моркови, 3 головки репчатого лука, 350 мл майонеза.

Лук и морковь обжарить. Картофель натереть на терке и выложить на блюдо. Равномерно промазать майонезом. Сверху выложить мелко нарезанные грибы, затем лук и снова промазать слой майонезом. Далее слой моркови, ветчины и сыра. Поверх каждого слоя распределять майонез. Посыпать тертым яйцом. Оставить настояться при комнатной температуре.

88 Белые грибы с помидорами



500 г белых грибов, 3 помидора, 100 г сыра, 1 головка репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 70 г панировочных сухарей, перец, соль по вкусу.

Помидоры нарезать кружками и обжарить. Шляпки грибов отделить от ножек и вырезать из них часть мякоти. Шляпки обжарить, а вычищенную мякоть и ножки грибов смешать в блендере с луком, чесноком и панировочными сухарями, посолить и поперчить. На противень выложить помидоры, на них — нафаршированные полученной смесью грибы. Посыпать сыром и запекать 10 мин.

89 Лисички в сметанном соусе



500 г лисичек, 1 головка репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 220 мл сметаны, 1 ст. л сливочного масла, 70 г сыра, 50 мл растительного масла, зелень укропа.

На разогретой сковороде смешать сливочное и растительное масло. На приготовленном масле обжарить лисички, затем добавить обжаренный лук, сметану, мелко нарезанную зелень укропа, тушить под крышкой 7 мин. Разложить по тарелкам и посыпать тертым сыром. Использовать в качестве гарнира и как самостоятельную закуску.

90 Боровики, запеченные в сметане

500 г боровиков, 1 головка репчатого лука, 220 мл сметаны, 150 мл овощного бульона, 125 г сыра, 1 ст. л. сливочного масла, 100 г панировочных сухарей, соль.

Боровики нарезать пластинками и выложить в сковороду. Добавить лук, нарезанный тонкими полукольцами, полить бульоном, посолить, хорошо перемешать и тушить под крышкой. Переложить в форму и залить сметаной. Сухари обжарить на масле и смешать с тертым сыром. Посыпать блюдо смесью и поставить в духовку на 5 мин.



ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ

91 Запеченные грибы с соусом

500 г белых грибов, 50 г пшеничной муки, 2 яйца, 220 мл сметаны, 40 г сливочного масла, 50 г сыра, соль по вкусу.

Грибы отварить и нарезать тонкой соломкой. На сухой сковороде обжарить муку. Добавить сливочное масло, грибы, хорошо перемешать и жарить 3—5 мин. Затем переложить в огнеупорную посуду. Яйца взбить со сметаной и солью. Посыпать натертым на мелкой терке сыром. Полученным соусом залить грибы и поставить в предварительно разогретую духовку. Запекать до появления золотистой корочки. Перед подачей дать настояться 10 мин.

92 Яйца заливные

5 яиц, 100 г вареного куриного филе, 200 мл мясного бульона, 100 г ветчины, 50 г желатина, кукуруза, клюква, зеленый горошек, зелень петрушки.

С широкой стороны яиц пробить отверстие. Содержимое вылить, скорлупу замочить в воде, разведенной содой. Ветчину и куриное филе нарезать брусочками. В бульоне развести желатин. Скорлупу промыть и на дно выложить зелень и клюкву. Затем мясо, горошек и кукурузу. Залить желатином. Поставить на несколько часов в холодильник. Очистить от скорлупы.

93 Яйца, фаршированные сельдью и луком

5 вареных яиц, 50 г филе сельди, 0,5 головки репчатого лука, 100 г зеленого горошка, 2 огурца, 2 помидора, 50 мл майонеза, 2 ст. л. сливочного масла.

Яйца разрезать вдоль. Желтки вынуть и смешать в блендере с сельдью, маслом и луком до получения однородной массы. Готовой смесью заполнить белки, предварительно, для устойчивости, срезав в нижней части небольшие кусочки. Полить майонезом и выложить на блюдо. Рядом уложить горошек и ломтики огурцов и помидоров.

94 Яйца под майонезом с гарниром

4 яйца, 200 мл майонеза, 1 клубень картофеля, 1 морковь, 1 маринованный огурец, 1 болгарский перец, 30 г зеленого горошка, 1 пучок петрушки.

Яйца, картофель и морковь отварить. Яйца очистить и разрезать пополам, овощи нарезать брусочками, добавить зеленый горошек, ломтики болгарского перца и половину майонеза, перемешать. Выложить в салатник, сверху разложить половинки яиц. Все залить майонезом и украсить зеленью петрушки и ломтиками огурца.

95 Колобки из вешенок и отварного картофеля

400 г отварного картофеля, 250 г вешенок, 1 яйцо, 100 мл сметаны, 50 мл молока, 100 г муки, 50 г сливочного масла, 1 ч. л. томатной пасты, 1 пучок укропа, соль по вкусу.

Грибы потушить. Измельчить и перемешать до получения однородной массы картофель, грибы, яйцо, половину муки, половину сметаны и зелень укропа. Сформовать шарики и опустить их в кипящую воду. Когда колобки всплывут, снять с огня и дать стечь воде. Обжаренную муку соединить с маслом, молоком, томатной пастой и сметаной, варить 10 мин, перелить в соусник.

96 Студень

2 телячьи ножки, 3 л воды, 0,5 моркови, 1 головка репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 3 лавровых листа, 0,5 корня петрушки, черный перец горошком, перец, соль по вкусу.

Ножки очистить и измельчить. Положить в кастрюлю с водой и варить на слабом огне. Через 4 ч в кастрюлю добавить овощи и корень петрушки. Еще через 30 мин — лавровый лист, перец и соль. Варить еще 30 мин, затем достать мясо, отделить от костей, мелко нарезать, перемешать с толченым чесноком и молотым черным перцем. Залить бульоном и застудить.



ЗАПЕЧЕННЫЕ ГРИБЫ С СОУСОМ

97 Студень свиной



700 г свиных ножек, 150 г свинины, 2 яйца, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1 пучок петрушки, 1 лавровый лист, перец горошком, соль по вкусу.

Ножки и мясо выложить в кастрюлю, залить водой и варить 4 ч. Затем добавить овощи, перец, лавровый лист. Варить еще 1 ч. Достать мясо, отделить от костей, мелко нарезать. Затем положить в процеженный и обезжиренный бульон и довести до кипения. В форму выложить ломтики яйца и моркови и залить бульоном, остудить. Подавать с хреном и горчицей.

98 Студень говяжий с заправкой

500 г говядины, 1 морковь, 2 головки репчатого лука, 2 корня петрушки, 1 лавровый лист, 1 пучок укропа и петрушки, 35 г желатина, 7 горошин черного перца, горчица, соль по вкусу.

Мясо залить 1 л воды и варить на слабом огне 2 ч. Затем добавить лук, коренья и специи и варить еще 1 ч. Бульон процедить, вернуть в него мелко нарезанное мясо, влить разведенный желатин, посолить и вскипятить. Перелить в форму и остудить. Перед подачей выложить кусочки студня на блюдо и украсить зеленью.

99 Холодец из свиных ножек

700 г свиных ножек, 1 морковь, 2 головки репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 1 лавровый лист, черный перец горошком, горчица, хрен, соль по вкусу.

Ножки порубить, морковь и лук нарезать ломтиками, сложить в кастрюлю, добавить лавровый лист, толченый чеснок и перец и залить водой. Довести до кипения, затем накрыть крышкой и варить на слабом огне 5 ч. Мясо отделить от костей, выложить в форму и залить процеженным бульоном. Поставить в холодильник до застывания. Хрен и горчицу подавать отдельно.

100 Холодец



1 говяжья голень, 2 куриных окорока, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 100 г желатина, лавровый лист, перец, соль по вкусу.

Голень порубить, залить водой и кипятить 30—40 мин. Затем мясо достать, переложить в другую кастрюлю, добавить овощи и варить под крышкой на слабом огне. Через 4 ч добавить окорока и варить 1 ч. Посолить, поперчить, добавить лавровый лист и через 30 мин снять с огня. Мясо мелко нарезать и выложить в форму. Желатин развести в бульоне и залить в форму. Остудить.

101 Заливное из курицы

500 г куриного мяса, 1 морковь, 2 маринованных огурца, 1 головка репчатого лука, 30 г желатина, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Куриное филе отварить с овощами. Желатин развести в бульоне. Мясо отделить от костей и мелко нарезать. Огурцы нарезать кружками и выложить с зеленью на дно формы. Затем выложить мясо. В процеженный бульон влить желатин и довести до кипения. Залить в форму с куриным филе и поставить в холодное место до застывания. Затем опустить форму в горячую воду и перевернуть на блюдо.

102 Заливная рыба



500 г рыбы, 1 морковь, 0,5 головки репчатого лука, 1 лавровый лист, 15 г желатина, 1 ст. л. уксуса, гвоздика, перец горошком, сахар, соль по вкусу.

Рыбу очистить. Филе нарезать кусочками, а головы, плавники и кости отварить с овощами и специями. Отвар процедить, довести до кипения и положить в него рыбное филе. Довести до готовности, затем остудить. В бульон добавить уксус, сахар и разведенный в воде желатин, вскипятить. Рыбу выложить в форму и залить готовым бульоном, остудить. Подавать с хреном.

103 Заливное «Яйца Фаберже»

5 яиц, 100 г ветчины, 180 мл мясного бульона, 1 болгарский перец, 50 г зеленого горошка, 10 г желатина, зелень петрушки.

Желатин развести в бульоне. С тупой стороны яйца сделать отверстие в скорлупе и вылить содержимое. Яйца оставить для приготовления другого блюда, а скорлупу промыть в воде с содой и обсушить. На дно скорлупы положить кубики болгарского перца и листики петрушки. Затем кубики ветчины, горошек, снова перец, зелень. Залить подогретым желе. Остудить и очистить от скорлупы.

104 Борщ московский



200 г свеклы, 150 г капусты, 100 г говядины, 60 г свинины, 0,5 головки репчатого лука, 10 мл уксуса, 0,5 моркови, 0,5 корня петрушки, 40 г томатной пасты, сливочное масло, 5 г сахара, соль по вкусу.

Мясо сварить в подсоленной воде. Лук, морковь и корень петрушки мелко нарезать и обжарить. Нарезанную брусочками свеклу потушить в масле с добавлением сахара, бульона и томатной пасты. Затем добавить обжаренные корни. 1 л бульона вскипятить, в него заложить нашинкованную капусту, довести до готовности. Затем добавить тушеные овощи и мясо.

105 Борщ с баклажанами



1 баклажан, 1 клубень картофеля, 50 г томатной пасты, 1 свекла, 0,5 моркови, 0,5 болгарского перца, 0,5 головки репчатого лука, 100 г нашинкованной капусты, 1 л бульона, 1 лавровый лист, перец, соль по вкусу.

Свеклу нарезать полосками и потушить с томатной пастой. Лук и морковь обжарить. В доведенный до кипения бульон положить нарезанные баклажаны и картофель, спустя 10 мин — капусту и нарезанный соломкой болгарский перец. Варить 15 мин, затем добавить свеклу, луковую обжарку и специи. Через 10 мин снять с огня.

106 Борщ с черносливом

250 г капусты, 1 свекла, 1 морковь, 0,5 головки репчатого лука, 100 г грибов, 70 г чернослива, 1 л бульона, 50 г томатной пасты, 40 мл растительного масла, 30 мл 3%-ного уксуса, 0,5 ч. л. сахара, соль по вкусу.

В сковороду выложить томатную пасту, сахар, нарезанную полосками свеклу, влить уксус и немного бульона и потушить. Грибы отварить и нарезать. Морковь и лук слегка обжарить на масле, чернослив отварить. В кипящий бульон положить капусту, спустя 10 мин добавить свеклу. Посолить, добавить грибы и отвар от чернослива.

107 Щи зеленые

200 г говядины, 1 клубень картофеля, 0,5 моркови, 0,5 головки репчатого лука, 1 яичный желток, 70 г щавеля, 1 пучок петрушки, 70 г шпината, сметана, соль по вкусу.

Говядину отварить. Щавель, шпинат и петрушку нашинковать и потушить под крышкой, затем протереть через сито. Бульон довести до кипения и положить в него нарезанный ломтиками картофель. По готовности картофеля добавить протертую зелень, посолить. Варить еще 20 мин, затем снять с огня. Желток растереть со сметаной и добавить в готовые щи.

108 Щи из квашеной капусты



1 л овощного бульона, 400 г квашеной капусты, 0,5 головки репчатого лука, 0,5 моркови, 0,5 корня петрушки, 50 мл сметаны, 60 г сливочного масла, 50 г томатной пасты, зелень укропа, сахар, соль по вкусу.

В сковороде растопить немного масла, добавить воды и тушить капусту до мягкости. Корень петрушки обжарить на масле с измельченными морковью и луком, томатной пастой и положить в кипящий бульон. Добавить подготовленную капусту и сахар, посолить. Варить 15 мин, затем дать настояться. Отдельно подать сметану в соуснике.



Ци «КЛАСИЧЕСКИЕ»

109 Щи «Классические»

800 мл мясного бульона, 150 г шинкованной капусты, 2 клубня картофеля, 1 помидор, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1 зубчик чеснока, 40 мл растительного масла, сметана, молотый черный перец, соль по вкусу.

Лук и морковь мелко нарезать и обжарить на масле. Помидор протереть через сито и смешать с толченым чесноком. В кипящий бульон положить капусту и варить 15 мин. Затем добавить картофель, морковную обжарку, помидор с чесноком, перец и соль. Варить еще 20 мин. Сметану подавать отдельно.

110 Щи постные



300 г квашеной капусты, 0,5 моркови, 1 клубень картофеля, 1 головка репчатого лука, 3 белых гриба, 0,5 репы, 0,5 корня петрушки, 30 г гречневой крупы, 2 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 4 шт. черного перца горошком, 50 мл растительного масла.

Капусту залить водой и тушить в духовке 30 мин. Отвар слить, а капусту смешать с измельченными луком и морковью, тертым корнем петрушки и маслом. Снова залить отваром и поставить на огонь. Грибы отварить со специями в 500 мл воды, влить в кастрюлю с капустой, добавить крупы и ломтики картофеля. Довести до готовности.

111 Щи крапивные

450 г крапивы, 1 клубень картофеля, 80 г гречневой крупы, 40 г риса, 2 яйца, 1 зубчик чеснока, 1 пучок укропа, 1 ст. л. лимонного сока, 1 л мясного бульона, черный перец горошком.

Листики крапивы обдать кипятком и мелко нарезать. В бульон положить крупы, мелко нарезанный картофель и лук и варить 15 мин. Затем добавить крапиву и варить еще 15—20 мин. Готовые щи снять с огня, добавить толченый чеснок, зелень укропа и лимонный сок. Дать настояться в течение 30 мин. Отдельно в соуснике подать сметану.

112 Солянка сборная мясная в горшочке

100 г ветчины, 100 г телятины, 1 л мясного бульона, 0,5 головки репчатого лука, 0,5 помидора, 0,5 маринованного огурца, 2 шампиньона, 4 оливки, 1 ч. л. каперсов, 120 мл сметаны, 50 г сливочного масла, 30 мл томатного соуса, зелень петрушки, соль по вкусу.

В горшочек выложить мелко нарезанное и обжаренное мясо и ветчину. Затем добавить обжаренные на масле лук и грибы, нарезанный соломкой огурец. Вскипятить, добавить оливки, каперсы, сметану, томатную пасту и ломтики помидора. Украсить мелко нарезанной зеленью петрушки.

113 Солянка с грибами



500 г отварных опят, 500 г капусты, 1 головка репчатого лука, 2 маринованных огурца, 75 г томатной пасты, 50 мл лимонного сока, 30 мл растительного масла, 30 г сахара, 1 лавровый лист, молотый черный перец, соль по вкусу.

Нашинкованную капусту выложить в кастрюлю с толстым дном, добавить масло, 100 мл бульона и лимонный сок. Тушить 25 мин, затем добавить огурцы, томатную пасту, сахар, перец, лавровый лист, посолить и тушить еще 20 мин. Добавить грибы и обжаренный лук. Выложить в форму и запекать в духовке 15 мин.

114 Солянка мясная



1 л мясного бульона, 120 мл рассола, 70 мл сметаны, 200 г отварной говядины, 200 г жареной телятины, 100 г отварного куриного мяса, 250 г кислой капусты, 200 г маринованных грибов, 1 помидор, 1 головка репчатого лука, 8 маслин, 100 г зелени петрушки и укропа, 7 шт. черного перца горошком.

Рассол соединить с бульоном и пряностями, вскипятить. Мясо и овощи нарезать кубиками и сложить в горшок. Добавить капусту и грибы, нарезанные ломтиками. Залить бульоном, смешанным со сметаной, и поставить в духовку на 15—20 мин.



СОЛНЦА РЫБИЯ

115 Болянка рыбная



200 г филе рыбы, 100 г грибов, 1 головка репчатого лука, 150 г кислой капусты, 100 г свежей капусты, 2 маринованных огурца, 120 мл рассола, 70 мл сметаны, 10 оливок, 1 лавровый лист, 50 г муки, зелень петрушки, 1 ст. л. томатной пасты, молотый черный перец.

Измельченный лук обжарить с мукой, затем развести водой, добавить томатную пасту. Добавить мелко нарезанное рыбное филе, перец, лавровый лист, оливки, грибы, огурцы и капусту. Накрыть крышкой и тушить. В готовую солянку влить рассол, добавить сметану, измельченную зелень петрушки и оставить на огне еще на 5 мин.

116 Свекольник



200 мл свекольного отвара, 200 мл кваса, 1 свекла, 2 огурца, 1 морковь, 2 яйца, 120 мл сметаны, 1 пучок зеленого лука, 0,5 пучка петрушки, 20 г сахара, 40 мл винного уксуса, соль по вкусу.

Свеклу и морковь промыть, отварить, затем очистить от кожицы и нарезать тонкими полосками. Зеленый лук мелко нарезать и растереть с солью. Огурцы нарезать соломкой и залить прохладной смесью процеженного свекольного отвара и кваса. Добавить сахар, зелень, посолить и перемешать. Подавать, заправив сметаной.

117 Свекольник (холодник)



1 л воды, 1 свекла, 2 яйца, 1 огурец, 1 пучок зеленого лука, уксус или лимонный сок, сметана, соль по вкусу.

Свеклу очистить, промыть и отварить в воде, слегка подкисленной уксусом или лимонным соком. Затем вынуть и натереть на крупной терке. Положить обратно в отвар. Яйца отварить и мелко нарезать. Добавить мелко нарезанный лук и огурец, посолить и хорошо перемешать. По тарелкам разложить 2 ст. л. приготовленной смеси и залить свекольным отваром. Отдельно подать сметану.

118 Русский суп с перловой крупой

500 г говядины, 50 г перловой крупы, 5 клубней картофеля, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 0,5 репы, 1 корень петрушки, соль по вкусу.

Отварить мясо. Отдельно отварить крупу в подсоленной воде. Репу и корень петрушки очистить и нарезать соломкой, затем тушить в духовке до полуготовности. Затем добавить картофель и морковь и тушить до мягкости. В кипящий мясной бульон добавить обжаренный лук, приготовленные корни и отваренную перловую крупу. Перемешать и довести до готовности.

119 Рассольник мясной

200 г почек, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 маринованных огурца, 2 ст. л. перловой крупы, 100 мл рассола, 100 г зелени петрушки и укропа, 2 лавровых листа, черный перец горошком, соль по вкусу.

Перловую крупу отварить. Огурцы очистить от кожицы и отварить в рассоле. Почки очистить и замочить в воде на 6 ч, затем отварить в течение 20 мин, нарезать и выложить в кастрюлю с 1,5 л воды. Варить 30 мин, затем добавить крупу и овощи. Когда картофель будет готов, добавить огурцы, рассол, пряности и зелень, посолить.

120 Рассольник куриный

500 г куриных потрохов, 1 репа, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 маринованных огурца, 1 корень петрушки, 100 г риса, 2 зубчика чеснока, 100 г зелени петрушки и укропа, 1 лавровый лист, 6 шт. черного перца горошком, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

Масло растереть с солью и чесноком. Потроха промыть, мелко нарезать и отварить в 1,5 л воды. Спустя 1 ч от начала варки добавить корни, рис и лук, перец и лавровый лист. Когда рис будет готов, добавить огурцы и зелень. Снять с огня, заправить приготовленным маслом.

121 Ботвинья запарная



4 молодых свеклы с ботвой, 1 л кваса, 270 мл ледяной воды, 200 мл квасной гущи, 100 г ржаной муки, 200 мл отваренного щавеля, 120 мл ошпаренной крапивы, 1 пучок укропа, 40 мл лимонного сока, горчица, хрен, специи по вкусу.

Ржаную муку развести водой и поставить в духовку на 20 мин. Процедить, добавить ботву, квасную гущу и оставить на сутки. Затем влить квас, заправить крапивой, щавелем, укропом и остальными компонентами. Добавить кубики запеченной до мягкости свеклы. Настоять 30 мин на холоде.

122 Ботвинья простая полная



250 г рыбы, 500 мл кваса, 1 свекла с ботвой, 1 огурец, 200 мл отваренного щавеля, 120 мл ошпаренной крапивы, 1 пучок укропа, 40 г тертого хрена, 2 ломтика лимона, 10 г горчицы, сахар, 1 щепотка соли.

Нарезанную зелень и ботву перемешать с кубиками ошпаренной свеклы и солью. Лимон с сахаром, горчицей и хреном перетереть до получения однородной массы и влить в квас, перемешать и влить в ранее приготовленную смесь. Настоять 20 мин на холоде. Рыбу отварить с зеленью и специями и подавать отдельно.

123 Калья



700 г красной рыбы, 800 мл воды, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1 стебель лука-порей, 1 маринованный огурец, 100 мл огуречного рассола, 1 растение петрушки с корнем, 1 пучок укропа, 0,25 лимона, 5 шт. черного перца горошком, 1 лавровый лист, соль по вкусу.

Овощи отварить в подсоленной воде, затем влить прокипяченный рассол. Добавить нарезанную рыбу и огурец и варить 10—15 мин. Добавить перец, лавровый лист, лук-порей, укроп и лимонный сок, варить еще 5 мин, затем снять с огня и дать настояться.

124 Грибной суп с клецками

150 г отварной свинины, 50 г сала, 1 головка репчатого лука, 100 г грибов, 1 яйцо, 200 г муки, лавровый лист, гвоздика, зелень петрушки, соль по вкусу.

Грибы отварить и измельчить. 0,5 головки репчатого лука измельчить и обжарить, смешать с грибами, яйцом, мукой, посолить. Из приготовленного теста сформовать клецки. Бульон, оставшийся от варки грибов, подсолить и отварить в нем клецки. Затем добавить обжаренные ломтики сала, мясо и лук. Варить 10 мин. Разлить по тарелкам, украсить зеленью петрушки и сразу подавать на стол.

125 Бульон мясной с пирожками



250 г говядины, 500 г свинины, 200 г костей, 600 г муки, 250 г маргарина, 1 яйцо, 1 л воды, 40 мл коньяка, 0,5 моркови, 2 головки репчатого лука, 0,5 корня петрушки.

Кости отварить в течение 1 ч, затем добавить говядину, посолить. Лук, морковь и корень петрушки запечь в духовке. Добавить в бульон и варить 20 мин. Из муки, маргарина и яйца замесить тесто. Свинину и лук пропустить через мясорубку, соединить с коньяком и зеленью, посолить. Из теста и фарша сформовать и испечь пирожки.

126 Бульон куриный с шампиньонами и лапшой

600 г мяса курицы, 1,5 л воды, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 100 г грибов, 80 г лапши, растительное масло, перец, соль по вкусу.

Лук и морковь измельчить и обжарить на масле до золотистого цвета. Грибы нарезать пластинками и обжарить на масле. Куриное мясо отварить в подсоленной воде, затем добавить картофель, нарезанный ломтиками. Спустя 10 мин добавить грибы и морковь с луком. Через 5 мин добавить лапшу, еще через 1 мин снять с огня и подавать на стол.

127 Бульон с клецками

300 г мяса курицы, 2 л воды, 3 клубня картофеля, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 яйца, 120 г муки, соль.

Мясо отварить в подсоленной воде с луком и морковью. Готовое мясо и овощи достать. Картофель отварить, протереть через сито и соединить с мукой и яичными желтками. Все перемешать до получения однородной массы. Добавить взбитые яичные белки и посолить. Из приготовленного теста сформовать клецки и отварить. В тарелки разложить кусочки мяса и моркови, клецки и залить бульоном.

128 Суп грибной по-монастырски

300 г мяса петуха, 1 стерлядь, 400 г сыроежек, 250 г маленьких боровиков, 3 клубня картофеля, 1 яблоко, 1 головка репчатого лука, соль по вкусу.

Отварить мясо и положить в холодильник на сутки. Бульон процедить и отварить в нем стерлядь. Затем потушить с измельченными луком и яблоком. Бульон процедить и отварить в нем сыроежки в течение 7 мин, выложить их и посолить. Боровики и картофель варить 12 мин. Подавать на следующий день с мясом петуха. Отдельно подавать рыбу и грибы.

129 Суп «Российский»

500 г мяса на кости, 5 клубней картофеля, 2 головки репчатого лука, 75 г гречневой крупы, 50 г сливочного масла, зелень укропа и петрушки, 1 лавровый лист, соль по вкусу.

Мясо отварить, добавив в воду лавровый лист и соль. Гречневую крупу обжарить на сухой сковороде и положить в кастрюлю с мясом. Нарезанный ломтиками картофель и кольца лука обжарить на масле. Картофель и лук добавить в кастрюлю с бульоном и варить до готовности всех продуктов. Затем добавить мелко нарезанную зелень и оставить на огне на 5 мин.

130 Суп картофельный с грибами и черносливом



150 г грибов, 3 клубня картофеля, 100 г чернослива, 1 головка репчатого лука, 85 мл растительного масла, 50 г муки, 2 ломтика лимона, молотый черный перец, соль по вкусу.

Грибы отварить, затем мелко нарезать. Муку обжарить на сухой сковороде. Лук обжарить на масле до золотистого цвета. Бульон процедить, положить в него грибы и подготовленные муку и лук. Довести до кипения, затем добавить нарезанный кусочками картофель, лимон и чернослив. Варить до готовности картофеля.

131 Суп-лапша на курином бульоне

1 курица, 300 г домашней лапши, 400 г картофеля, 1 головка репчатого лука, 1 помидор, 1 морковь, сметана, 30 мл растительного масла, 1 лавровый лист, перец, соль по вкусу.

Натертую на крупной терке морковь и мелко нарезанный лук обжарить на масле. Курицу нарезать и отварить. Затем добавить приготовленную обжарку, нарезанный ломтиками картофель и лапшу. Довести до готовности, положить очищенный от кожицы помидор, лавровый лист, соль и перец. Доварить еще 5 мин и подавать на стол. Отдельно подать сметану.

132 Суп с тыквой и молоком



500 мл воды, 130 мл молока, 2 клубня картофеля, 250 г тыквы, 1 головка репчатого лука, 1 помидор, 1 болгарский перец, 1 морковь, 60 г сливочного масла, соль по вкусу.

Тыкву очистить и нарезать кубиками. Овощи нарезать небольшими кусочками. Тыкву и картофель положить в кипящую воду и довести до готовности. Морковь, болгарский перец, лук и помидор посолить и обжарить на масле до золотистого цвета. Добавить в бульон, влить молоко и довести до кипения. Использовать можно как в холодном, так и в горячем виде.

133 Суп русский гречневый

1 л мясного бульона, 3 клубня картофеля, 1 головка репчатого лука, 50 г гречневой крупы, 60 г сливочного масла, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, сметана, соль по вкусу.

Крупку обжарить на сухой сковороде и отварить до полуготовности в бульоне. Лук мелко нарезать и слегка обжарить на масле с ломтиками картофеля. Выложить в бульон и варить до готовности крупы и картофеля. Затем добавить зелень петрушки и укропа и варить еще 5—7 мин. Подавать на стол в горячем виде с гренками и сметаной.

134 Похлебка чечевичная



1,5 л воды, 130 г замоченной на сутки чечевицы, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1 корень петрушки, 3 зубчика чеснока, 50 г зелени чабера, 2 лавровых листа, 5 шт. черного перца горошком, соль по вкусу.

Чечевицу довести на среднем огне до готовности с добавлением мелко нарезанного корня петрушки и моркови. Затем добавить измельченный лук, лавровые листья, перец и соль. Спустя 10 мин добавить толченый чеснок и измельченную зелень чабера. Снять с огня и дать настояться 10 мин.

135 Похлебка луковая



1 л воды, 5 головок репчатого лука, 1 корень петрушки, 1 стебель лука-порея, 1 корень сельдерея, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, 5 шт. черного перца горошком, соль по вкусу.

Лук репчатый и лук-порей измельчить и перетереть с солью. В кипящую воду положить мелко нарезанные корень петрушки и корень сельдерея. Через 10 мин добавить перетертый лук и перец. Когда бульон приобретет зеленый оттенок, добавить зелень укропа и петрушки, посолить. Довести до кипения и снять с огня. Настоять под крышкой 10 мин.

136 Щучина



500 мл воды, 600 мл кваса, 400 г филе речной рыбы, 300 г рыбных голов и хвостов, 1 огурец, 1 головка репчатого лука, 1 пучок зеленого лука, 1 корень петрушки, 50 г корня хрена, 0,5 пучка укропа, соль по вкусу.

Из рыбных голов и хвостов, лука, корня петрушки, специй и соли сварить бульон. Процедить, положить рыбное филе и довести до готовности, охладить. Огурцы очистить от кожицы, мелко нарезать и перемешать с тертым хреном и зеленью, добавить в уху. Влить охлажденный квас, хорошо перемешать. Заправить сметаной или яичными желтками.

137 Уха ростовская

300 л воды, 1 маленький судак, 2 клубня картофеля, 2 помидора, 0,5 головки репчатого лука, зелень петрушки и укропа, 30 г сливочного масла, перец, соль по вкусу.

Из рыбьей головы и костей сварить бульон, процедить и снова поставить на огонь. Добавить нарезанный ломтиками картофель, лук и зелень, варить 20 мин. Затем положить рыбное филе, очищенные от кожицы и нарезанные кубиками помидоры, перец и соль. Спустя 15 мин снять с огня, добавить масло и хорошо перемешать. Перед подачей настоять 30 мин.

138 Уха по-архиерейски

1,5 л воды, 50 мл водки, 250 г мелкой рыбы, 100 г осетрины, 100 г стерляди, 300 г мяса индюшки, 3 шт. черного перца горошком, 1 лавровый лист, соль по вкусу.

Сварить крепкий индюшачий бульон, процедить. Мелкую рыбу завернуть в салфетку и положить в бульон. Варить до кашеобразного состояния, выложить. Положить осетрину, отварить до полуготовности и вынуть. Положить в бульон стерлядь. Лук, лавровый лист и перец завернуть в салфетку и варить 20 мин, выложить. Когда стерлядь сварится, влить водку.



СУП РУССКИЙ ГРЕЧНЕВЫЙ

139 Уха рядовая из речной рыбы

800 мл воды, 500 г рыбы, 1 клубень картофеля, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1 корень пастернака, 1/3 петрушки (корень и зелень), 1 пучок укропа, 1 пучок эстрагона, 1 лавровый лист, 3 шт. черного перца горошком, соль по вкусу.

Клубни картофеля разрезать на 4 части и отварить в подсоленной воде с добавлением рыбьих голов и хвостов, мелко нарезанного лука, моркови и кореньев. Затем достать головы и хвосты и положить нарезанную крупными кусками рыбу и специи. Варить 15 мин, затем добавить зелень и довести до кипения.

140 Холодник со щавелем



1 л воды, 1 вареное яйцо, 200 г щавеля, 1 огурец, 70 г редиса, 1 клубень картофеля, 1 головка репчатого лука, 1 пучок укропа, 1 пучок зеленого лука, сметана, перец, соль по вкусу.

Щавель отварить в воде в течение 7 мин, охладить. Добавить мелко нарезанную зелень, нарезанные кубиками лук, огурец, отварной картофель и растертый яичный желток. Редис нарезать тонкими кружками и добавить в холодник. Посолить, поперчить и перемешать. Разлить по тарелкам, добавив в каждую по 1 ст. л. сметаны.

141 Сельская крошечка с рыбой



1 л кваса, 230 г копченой рыбы, 100 г квашеной капусты, 1 крупный клубень картофеля, 1 головка репчатого лука, 50 г тертого корня хрена, 50 мл растительного масла.

Рыбу очистить от костей и плавников. Филе нарезать небольшими кусочками и выложить в кастрюлю. Добавить полукольца лука, ломтики картофеля и отжату от лишней влаги капусту. Все перемешать и залить прохладным квасом. Заправить маслом и хреном.

142 Окрошка овощная осенняя



1 л кваса, 200 мл рассола, 2 вареных яйца, 1 клубень картофеля, 1 головка репчатого лука, 1 репа, 1 морковь, 1 яблоко, 1 огурец, 60 г отварных грибов, 100 г зеленого лука, 1 пучок укропа, 1 пучок сельдерея, 20 г горчицы, молотый черный перец.

В квас влить рассол, добавить горчицу и перец. Картофель, репу и морковь отварить, остудить и мелко нарезать. Соединить с нарезанными яблоком, огурцом, грибами, луком и зеленью. Залить квасной смесью. При подаче в тарелки положить часть мелко нарезанного яйца.

143 Окрошка рыбная

1,5 л кваса, 250 г филе окуня, 2 вареных яйца, 3 огурца, 50 мл сметаны, 100 г смеси зеленого лука и зелени петрушки, 50 г горчицы, 50 г сахара.

Филе рыбы нарезать тонкими ломтиками. Положить в воду и довести до кипения. Кипятить 1 мин, затем снять с огня. Ломтики рыбы разложить по тарелкам. Соединить кусочки огурца, яиц, измельченную зелень, заправить сметаной, горчицей и сахаром. Все перемешать и залить квасом. Готовую окрошку разлить по тарелкам с кусочками рыбы.

144 Окрошка грибная с горчицей

1 л хлебного кваса, 300 г маринованных грибов, 1 отварной клубень картофеля, 0,5 отварной моркови, 1 свежий очищенный от кожицы огурец, 2 вареных яйца, 1 пучок зеленого лука, 1 стакан сметаны, 20 г горчицы, 1 пучок зелени укропа и петрушки, сахар, соль по вкусу.

Овощи мелко нарезать, соединить с нарезанными соломкой грибами, измельченными яйцами и зеленью. Горчицу тщательно взбить со сметаной и заправить салат. По вкусу можно добавить соль и сахар. Все залить квасом, перемешать и дать настояться 10 мин.



Уха радвана из речной рыбы

145 Окрошка овощная летняя



1 л кваса, 2 вареных яйца, 2 огурца, 2 отварных клубня картофеля, 120 г редиса, 1 пучок петрушки, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок укропа, 50 г горчицы, сметана, молотый черный перец, соль по вкусу.

Яйца и картофель остудить. Яичные желтки перетереть со сметаной и горчицей до однородности, залить квасом. Все ингредиенты нарезать кубиками 1 см высотой. Огурцы можно натереть на крупной терке. Зелень мелко нарезать и перетереть с солью. Все сложить в миску и залить приготовленным квасом, перемешать.

146 Лапша грибная



1 л воды, домашняя лапша (см. рец. 131), 8 отварных белых грибов, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 130 мл сметаны, 4 зубчика чеснока, 1 корень сельдерея, 50 г измельченной зелени укропа, 2 лавровых листа, 4 шт. черного перца горошком, соль по вкусу.

Овощи и грибы мелко нарезать и отварить в подсоленной воде. Затем в кастрюлю добавить лапшу и горошины черного перца, лавровый лист и варить до готовности лапши. Добавить укроп, толченый чеснок, сметану, хорошо перемешать и оставить на огне еще на 1 мин.

147 Лапша молочная

Домашняя лапша, 2 л воды, 1,25 л молока, 170 мл жидких сливок, 0,5 ч. л. смеси семян аниса и кориандра, 1 ч. л. соли.

Семена завернуть в салфетку и опустить в воду. Когда вода закипит, добавить лапшу. Варить до полуготовности, затем откинуть на дуршлаг. Когда лишняя вода стечет, переложить лапшу в кипящее молоко. Через 15 мин влить сливки и, не доводя до кипения, снять с огня. Готовый суп-лапшу заправить по вкусу сливочным маслом и подавать на стол слегка остудив.

148 Лапша куриная

1 курица, 300 г домашней лапши, 400 г картофеля, 1 головка репчатого лука, 1 помидор, 1 морковь, сметана, 1 лавровый лист, перец, соль.

Натертую на крупной терке морковь и мелко нарезанный лук обжарить на масле. Курицу нарезать и отварить. Затем добавить приготовленную обжарку, нарезанный ломтиками картофель и лапшу. Отварить до готовности, положить очищенный от кожицы помидор, лавровый лист, соль и перец. Доварить еще 5 мин и подавать на стол. Отдельно подать сметану.

149 Свинная голова по-деревенски

1 свиная голова, 2 головки репчатого лука, 2 моркови, 1 корень пастернака, 1 зубчик чеснока, 6 шт. душистого перца горошком, 2 лавровых листа, молотый красный перец, соль по вкусу.

Свиную голову разрубить пополам и отваривать в течение 4 ч. Затем положить, не нарезая, лук и пастернак, посолить. Спустя еще 2 ч добавить перец горошком и лавровый лист. Через 30 мин голову достать и отделить мясо от костей, соединить с языком и чесноком. Посыпать молотым красным перцем и запекать в духовке 30 мин. На сутки оставить под прессом.

150 Молочный поросенок



Молочный поросенок, 170 мл растительного масла, 120 г свиного жира, 2 лимона, черный молотый перец, 1 ст. л. соли.

Поросенка опалить, промыть и обсушить. Натереть кожу и нутро поросенка лимоном, солью и перцем. Чтобы поросенок не прилип, при запекании сделать в противне деревянные перекладыны. Масло взбить с жиром и смазать сверху поросенка. Уложить его на подготовленный противень и запекать в течение 2 ч, периодически поливая смесью жира с маслом.



ОРЮШКА ОРОЦНАА АЕТНАА

151 Свинина, тушенная с яблоками

500 г свинины, 200 мл овощного бульона, 1 сладкое яблоко, 1 головка репчатого лука, 140 г муки, 100 мл растительного масла, 80 г зелени укропа, 1 лавровый лист, черный перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать ломтиками толщиной 2 см, посолить и обвалить в муке. Обжарить на масле с двух сторон до готовности. Лук обжарить до золотистого цвета, добавить ломтики яблока и жарить 10 мин. Влить бульон, добавить перец и лавровый лист. Положить ломтики обжаренного мяса и варить 15—20 мин.

152 Свиные розочки



300 г свинины, 1 головка репчатого лука, 1 помидор, 50 мл сметаны, 60 мл растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу.

Лук нарезать кольцами, помидор — тонкими кружками. Свинину нарезать тонкими ломтиками, хорошо отбить. Смазать сметаной, посыпать перцем и солью. На каждый ломтик положить кружок помидора и кольца лука. Свернуть конвертиком так, чтобы получилась розочка. Скрепить шпажкой. Довести в масле под крышкой до готовности. Готовые розочки освободить от шпажек и выложить на блюдо.

153 Рулет из свинины по-русски



1 свиной желудок, 400 г свинины, 250 г свиных ушей, 120 г свиного сала, 5 зубчиков чеснока, 2 головки репчатого лука, 100 г базилика, 1 лавровый лист, 200 мл 3%-ного уксуса, гвоздика, молотый черный перец, соль по вкусу.

Из мяса свинины, ушей, сала, лука, толченого чеснока, зелени и специй приготовить фарш. В свиной желудок выложить фарш и завязать его с двух сторон. Переложить в кастрюлю, залить водой с уксусом, добавить лавровый лист и гвоздику. Варить 2 ч до готовности.

154 Жареная свинина по-русски



400 г свинины, 1 яйцо, 200 г панировочных сухарей, 50 мл растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу.

Яйцо взбить с 1 ст. л. воды, солью и перцем до получения однородной массы. Мясо нарезать ломтиками толщиной 1,5—2 см и обвалить в яичной смеси. Плотно уложить в миску, полить оставшейся смесью и оставить на ночь в прохладном месте. Затем ломтики обвалить в сухарях и обжарить на масле с двух сторон до готовности. Употреблять можно как в холодном, так и горячем виде.

155 Голубцы из свинины

500 г свиного фарша, 1 кочан капусты, 1 морковь, 2 помидора, 1 головка репчатого лука, 200 мл сметаны, 100 г риса, 50 г сахара, соль по вкусу.

Рис отварить до полуготовности и смешать с фаршем. Капусту варить 7 мин. Затем разобрать на отдельные листья и на каждый лист выложить немного фарша, свернуть трубочкой, завернуть концы. Подготовленные голубцы обжарить до золотистого цвета. В сотейнике обжарить мелко нарезанный лук с тертой морковью, помидорами, сметаной и сахаром. Положить голубцы и тушить 1,5 ч.

156 Рулет крестьянский свиной

1,5 кг свиного филе, 200 г ветчины, 2 головки репчатого лука, 1 болгарский перец, 2 зубчика чеснока, 50 мл растительного масла, 1 пучок петрушки, 1 лавровый лист, 1 ст. л. сладкого красного перца, соль по вкусу.

Лук соединить с кубиками ветчины и болгарского перца, толченым чесноком. Добавить истолченный в ступке лавровый лист и мелко нарезанную зелень петрушки. Тонкие ломтики мяса посолить, поперчить и выложить на них приготовленную смесь. Свернуть в рулет и закрепить. Натереть смесью масла и специй и поставить в духовку.



СВИНИНА, ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ

157 Свинина в горшочке



300 мл мясного бульона, 250 г свинины, 30 г топленого сала, 1 кг картофеля, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 20 г муки, 1 лавровый лист, перец горошком, соль по вкусу.

Обжарить на сале небольшие ломтики свинины, добавить муку и специи, влить бульон и хорошо перемешать. Мелко нарезанный лук и тертую морковь обжарить до золотистого цвета. Добавить мясо и нарезанный ломтиками картофель. Все перемешать, разложить в горшочки и залить оставшимся от жарки мяса соусом. Запекать в духовке 30 мин.

158 Солёное сало



500 г сала с прослойками мяса, 2 зубчика чеснока, 1 лавровый лист, перец, крупная соль.

Соль смешать с перцем и перетертым в ступке лавровым листом и насыпать слой в 1 см в банку. Сало промыть, обработать шкурку и обсушить, нарезать небольшими ломтиками. Ломтики сала хорошо обвалить в смеси соли и специй и утрамбовать в банку, пересыпая каждый слой солью и толченым чесноком. Банку плотно закрыть пластиковой крышкой и оставить в теплом месте на 2 суток. Затем поставить на 2 суток в холодильник.

159 Говядина в горшочке по-русски

500 г говядины, 280 мл мясного бульона, 30 г топленого сала, 2 клубня картофеля, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 0,5 корня петрушки, 30 г томатной пасты, 40 мл сметаны, 60 г муки, перец, соль по вкусу.

Мясо говядины хорошо отбить, нарезать кусочками и обвалить в смеси соли, муки и перца. Заготовку разложить по горшочкам. Сверху выложить поджаренный картофель, лук, морковь и корень петрушки. Сало обжарить с томатной пастой и развести бульоном, залить в горшочки. Добавить сметану, посолить и довести до готовности.

160 Рубец говяжий отварной

300 г рубца, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Рубец очистить, замочить с нарезанными крупными ломтиками морковь и корнем петрушки на 4 ч в холодной воде. Затем рубец положить на 1 ч в холодильник. С одной стороны натереть его солью, перцем, мелко нарезанной зеленью петрушки и толченым чесноком. Плотно свернуть в рулет, перевязать крепкой ниткой, опустить в воду с корнями и отварить. Готовое блюдо украсить зеленью петрушки.

161 Тушёная говядина с морковью в майонезе

400 г говядины, 150 мл воды, 50 г жира, 1 морковь, 220 мл майонеза, 50 г тертого сыра, 50 г муки, 40 г сахара, перец, соль по вкусу.

Говядину нарезать ломтиками толщиной 1,5 см. Отбить, посолить, поперчить, обвалить в муке и слегка обжарить на жире. Морковь отварить и натереть на крупной терке. Выложить в форму для тушения. Сверху уложить поджаренное мясо. Поставить форму в духовку и тушить 40–50 мин. Майонез взбить с сахаром и полить мясо. Тушить до готовности, затем посыпать сыром.

162 Говядина в горшочке с квашеной капустой

300 г мякоти говядины, 200 мл мясного бульона, 200 г квашеной капусты, 1 головка репчатого лука, 70 г топленого масла, 50 г томатной пасты, 1 ст. л. измельченной зелени петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать ломтиками и обжарить на масле до полуготовности. Добавить измельченный и обжаренный в томатной пасте лук, капусту и влить бульон. Разложить по горшочкам, накрыть крышками и тушить 2 ч. Украсить зеленью петрушки.



СВИНИНА В ГОРШОЧКЕ

163 Бёфстроганов под соусом с горчицей



500 г говядины, 200 мл мясного бульона, 1 головка репчатого лука, 50 мл сметаны, 40 г горчицы, 1 ч. л. сливочного масла, 50 мл растительного масла, 1 ч. л. томатной пасты, 50 г муки, перец горошком, перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать, посолить и поперчить. Обжарить на растительном масле с мелко нарезанным луком до готовности. Муку обжарить на сливочном масле и развести бульоном, добавить горчицу и перец горошком. Добавить сметану, томатную пасту и обжаренное мясо с луком. Жарить на слабом огне 15 мин.

164 Говяжий язык с орехами



500 г отварного говяжьего языка, 150 мл мясного бульона, 120 г толченых грецких орехов, 80 г изюма, 70 г апельсиновой цедры, 100 г муки, 70 г сливочного масла, 30 винного 3%-ного уксуса, 50 г сахара, соль по вкусу.

Сахар всыпать в уксус и хорошо прогреть. Муку обжарить на масле. Помешивая, влить бульон и подготовленный уксус. Добавить ошпаренную цедру, изюм, орехи, соль и перемешать. Язык нарезать небольшими кусочками и положить в соус. Варить 20 мин на слабом огне.

165 Отварной язык с соусом из зеленого горошка

1 говяжий язык, 200 г консервированного зеленого горошка, 100 мл сметаны, 50 г сливочного масла, 50 г муки, сахар, соль по вкусу.

Язык отварить до готовности в подсоленной воде. Слегка остудить, очистить от кожи и нарезать тонкими ломтиками. Муку растереть с маслом. Зеленый горошек вместе с соком довести до кипения, добавить сахар, соль, сметану и масло с мукой. Сразу снять с огня, хорошо перемешать. Язык выложить на блюдо и полить приготовленным соусом.

166 Говядина в сливочно-грибном соусе

250 г филе говядины, 1 головка репчатого лука, 100 г лисичек, 150 мл сливок, 50 мл белого вина, 50 г твердого сыра, 1 ст. л. сливочного масла, 40 мл растительного масла, сушеный тимьян, перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать кусками, посыпать перцем, тимьяном и солью. Обжарить на сливочном масле, затем в духовке довести до готовности. Измельченный лук и грибы обжарить на растительном масле, влить вино и кипятить 3 мин. Добавить тертый сыр, влить сливки, посолить и поперчить. Когда соус станет однородным, полить мясо.

167 Баранина, фаршированная клюквой и брусникой

500 г баранины, 30 г клюквы, 30 г брусники, 120 мл свежевыжатого ягодного сока, 1 головка чеснока, 3 шт. черного перца горошком.

Перец растолочь в ступке и смешать с ягодами и измельченным чесноком. В целом куске мяса сделать надрезы и нашпиговать его подготовленной ягодой с чесноком. Натереть ягодным соком и оставить мариноваться на 2 ч, затем поставить в заранее разогретую духовку и запечь. Выложить на блюдо и нарезать ломтиками.

168 Бараний сальник

1 бараний сальник, 1 кг бараньей печени, 3 головки репчатого лука, 50 г сухих белых грибов, 3 яйца, 300 г гречневой крупы, 200 мл сметаны, соль по вкусу.

Грибы истолочь в ступке. Заранее вымоченную печень отварить и мелко нарезать. В подсоленной воде отварить крупу с мелко нарезанным луком. Добавить печень, грибы и сметану, все хорошо перемешать. Сальник уложить в горшок и заполнить его приготовленной смесью. Накрывать свободными краями сальника и сверху накрыть крышкой. Запекать 1 ч.



БЕФЕТРОГАНОВ ПОД СОУСОМ С ГОРЧИЦЕЙ

169 Баранина, тушенная с черносливом

200 г баранины, 250 мл мясного бульона, 60 г чернослива, 1 головка репчатого лука, 80 г томатной пасты, 40 г сливочного масла, 1 ч. л. 6%-ного уксуса, специи, 1 ч. л. сахара, соль по вкусу.

Мясо мелко нарезать, посолить и обжарить на масле. Лук мелко нарезать и обжарить с томатной пастой. Перемешать с мясом и выложить в посуду с толстым дном. Залить бульоном, накрыть крышкой и тушить 25 мин. Затем добавить чернослив, а через 15 мин уксус, сахар и специи. Тушить.

170 Няня из баранины

1 баранья голова, 4 бараньи ноги, 1 бараний сычуг, 4 головки репчатого лука, 450 г гречневой крупы, 100 г сливочного масла, соль по вкусу.

Отварить гречневую крупу. Голову и ноги варить до тех пор, пока мясо не начнет отставать от костей. Мясо отделить и очень мелко нарезать. Добавить измельченный лук, готовую гречневую кашу и масло. Тщательно очистить и вымыть сычуг, нафаршировать его приготовленной смесью, а в середину поместить мозги. Сычуг зашить и поместить в глиняной посуде на 3 ч в духовку.

171 Таранчук из баранины



500 г филе баранины, мясной бульон, 500 г картофеля, 1 морковь, 1 корень пастернака, 60 г бараньего жира, 50 мл растительного масла, 1 стручок жгучего перца, молотый черный перец, специи, соль по вкусу.

Мясо нарезать небольшими кусочками, обжарить на масле и выложить в горшочки. Затем уложить ломтики картофеля, мелко нарезанную морковь, корень пастернака и пряности. Добавить жир, жгучий перец, соль. Перемешать, залить бульоном. Накрыть крышкой и тушить в духовке 40—50 мин.

172 Грудинка телячья фаршированная



250 г телячьей грудинки, 150 г мякоти телятины, 100 г языка, 60 г жира, молотый черный перец, соль по вкусу.

В грудинке сделать надрезы между костью и мясом. Мякоть телятины, жир и язык пропустить через мясорубку. Посолить, поперчить и нафаршировать грудинку, полить маслом, поставить в духовку и жарить до готовности. Мясо отделить от костей, нарезать и полить выделившимся при жарке соком.

173 Жаркое из зайчатины



Заяц, 50 г шпика, 50 г сливочного масла, 100 мл сметаны, 3 ст. л. воды, 2—3 ч. л. соли, 2 ч. л. можжевельных ягод.

Зайца вымыть, очистить от пленок, не задевая мяса, разрубить поперек, вымочить в течение 1—1,5 суток в квасе или в маринаде для крупной дичи, затем натереть смесью соли с толчеными можжевельными ягодами, нашпиговать, обмазать маслом, положить на противень, политый водой, и поставить в предварительно разогретую духовку с сильным огнем на 10—15 мин, чтобы заяц покрылся румяной корочкой. Затем уменьшить огонь и через каждые 10 мин в течение 1—1,5 ч поливать стекающим соком, а в конце — сметаной.

174 Жаркое из зайца в красном вине

1 кг мяса зайца, 50 г сала, 50 г жира, 150 мл красного сухого вина, 500 мл кваса, уксус, гвоздика, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать кусками и замариновать в смеси кваса, уксуса и специй. Оставить на сутки, затем обсушить, натереть солью и перцем и нашпиговать салом. Выложить в кастрюлю с толстым дном, залить топленым жиром и красным вином. Затем долить воды так, чтобы уровень жидкости был слегка выше мяса. Поставить в духовку и тушить 40—50 мин.



Баранина, тушенная с черносливом







ЖАРКОЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ

175 Жаркое из оленины



1 кг филе оленины, 70 г сала, 1 л кваса, 250 мл воды, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 120 мл 9%-ного уксуса, молотый черный перец, гвоздика, 1 ч. л. соли.

Мясо отбить, натереть солью и специями. Лук и коренья мелко нарезать и вскипятить в воде с уксусом. Добавить чеснок и гвоздику. Остудить и залить мясо. Оставить на 2 суток. Затем мясо промыть и положить на сутки в квас. Потом нашинговать и обжарить в духовке.

176 Индейка, жаренная с яблоками

1 индейка, 1 кг яблок, 200 г сушеных слив, 120 мл белого вина, сметана, соль по вкусу.

Подготовленную индейку натереть вином и солью, положить спинкой на противень и смазать сметаной. В брюшко уложить сливы и ломтики яблок. Поставить в духовку и оставить при высокой температуре до образования золотистой корочки. Затем полить водой и запекать до готовности. Выделившийся сок использовать как соус. Готовую индейку разделить и нарезать тонкими ломтиками. Гарнировать яблоками и сливами.

177 Курица по-деревенски

500 г куриного супового набора, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 60 г томатной пасты, зелень петрушки, молотый красный перец, соль по вкусу.

Курицу слегка обжарить в течение 20—30 мин. Затем добавить тертую морковь и измельченный лук. Влить немного воды и накрыть крышкой. Через 15 мин добавить томатную пасту, перец и соль. Затем добавить кружки картофеля, влить 100 мл воды и тушить до готовности картофеля. Добавить измельченную зелень петрушки и настоять 5 мин. Подавать на стол в горячем виде.

178 Курица по-тацински

1 курица, 300 г куриных потрохов, 2 яйца, 60 г сливочного масла, 100 г гречневой крупы или риса, 60 г муки, соль по вкусу.

Крупку отварить в подсоленной воде, заправить маслом и хорошо перемешать. Подготовленную курицу отварить в течение 30 мин. Куриные потроха отварить, остудить и пропустить через мясорубку, добавить яйца, муку и соль, перемешать. Нафаршировать приготовленной массой курицу и поставить в духовку. Подавать на стол с рисовой или гречневой кашей.

179 Жаркое из курицы по-русски



1 курица, 2 головки репчатого лука, 150 мл сметаны, 30 г томатной пасты, 50 г грецких орехов, 50 г изюма, зелень укропа и петрушки, молотый черный перец, специи, соль по вкусу.

Курицу нарезать на 6 кусочков, обжарить до полуготовности, разложить по горшочкам. Лук нарезать тонкими полукольцами и обжарить в смеси сметаны и томатной пасты до золотистого цвета. К курице добавить лук, измельченные орехи, изюм и специи. Поставить в духовку, тушить. При подаче на стол украсить зеленью.

180 Жареная курица



1 курица, 130 г сливочного масла, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Подготовленную курицу изнутри натереть солью и перцем, а сверху только слегка присыпать, намазать маслом и выложить на противень. Тушить в духовке 20 мин, периодически поливая выделившимся соком. Готовую курицу нарезать кусочками, посыпать измельченной зеленью петрушки и подавать на стол с жареным картофелем или овощным салатом. Оставшийся на противне жир слить в соусник и подавать отдельно.



КУЧИНЦА ПО-БОЛГАРСКИ

181 Курица по-боярски



350 г куриного филе, 70 г тертого сыра, 70 г сливочного масла, 3 листа зеленого салата, 1 зубчик чеснока, 60 мл майонеза, соль по вкусу.

50 г сыра соединить с толченым чесноком и мелко нарезанным зеленым салатом, перемешать. Куриное филе отбить, по центру выложить подготовленную сырную смесь. Свернуть в трубочку и закрепить зубочисткой. Слегка обжарить на масле. Удалить зубочистку, рулетик смазать майонезом и выложить на противень. Посыпать оставшимся сыром и запекать. Подавать с гарниром из картофеля.

182 Цыплята, жаренные в сухарях

2 цыпленка, 1 яйцо, 1 головка репчатого лука, 1 корень петрушки, 50 г сливочного масла, 50 г панировочных сухарей, 40 г муки, листья зеленого салата, соль по вкусу.

Подготовленного цыпленка отварить в подсоленной воде с луком и корнем петрушки. Затем слегка охладить и нарезать кусочками. Обвалять их в муке, затем в яйце и сухарях. Масло растопить на сковороде и обжарить на нем запанированные ломтики цыплят до хрустящей корочки. На стол подавать, украсив листьями салата. Гарнировать малосольными огурцами.

183 Цыплята духовые по-московски

2 цыпленка, 300 г белых грибов, 1 головка репчатого лука, 300 мл сметаны, 240 мл сливок, 60 г муки, 150 г зелени укропа, перец, соль по вкусу.

Муку обжарить, добавить сметану, влить сливки и варить до загустения. Всыпать измельченную зелень укропа и перемешать. Мелко нарезанные грибы обжарить с луком. Подготовленных цыплят разделить на 4 части. Натереть солью и перцем и разложить по горшочкам. Посыпать луком с грибами. Залить сметанным соусом, неплотно накрыть крышкой и тушить 40 мин.

184 Тетерев или тетерка жареные

1 тетерев или тетерка, 14 можжевельных ягод, 100 мл сметаны, 80 мл растительного масла, 80 г свиного сала, соль по вкусу.

Подготовленного тетерева замочить на 1 сутки в воде, разведенной уксусом. Снаружи птицу натереть мукой, изнутри — смесью из толченых можжевельных ягод и соли, нашпиговать салом и выложить на противень. Запекать, поливая выделившимся соком и переворачивая. Когда тетерев будет готов, перевернуть его спинкой вверх и залить сметаной, жарить еще 10 мин.

185 Рябчики молочные жареные

2 рябчика, 1 л молока, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Подготовленные тушки рябчиков замочить в воде на несколько часов. Положить в кастрюлю с холодным молоком и довести до кипения. Кипятить 1 мин, затем переложить в высокую сковороду с топленным сливочным маслом и жарить 25 мин до готовности, постоянно подсаливая, переворачивая и поливая выделяющимся соком. Подать птицу в той же посуде. Отдельно к рябчику подать овощной или фруктовый салат или маринованные фрукты.

186 Рябчики пряженные в сметане

2 рябчика, 300 мл сметаны, 8 можжевельных ягод, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Можжевельные ягоды растереть в ступке и смешать с мелкой солью. Подготовленные тушки рябчиков замочить на несколько часов в холодной воде. Обсушить и натереть изнутри соленой смесью. Выложить в сковороду с растопленным сливочным маслом и жарить до образования золотистой корочки. Затем выложить в кастрюлю спинками вверх и залить сметаной. Накрыть крышкой и тушить.

187 Перепелки тушеные

4 перепелки, 110 мл воды, 70 мл сухого вина, 1 головка репчатого лука, 50 г сливочного масла, 40 г сала, зелень петрушки, соль по вкусу.

Подготовленные перепелки натереть изнутри солью и обжарить на масле до золотистой корочки. Затем выложить в высокую кастрюлю грудками вниз. Сверху уложить тонкие ломтики сала и засыпать смесью нарезанного полукольцами лука и измельченной зелени петрушки. Полить вином и аккуратно сбоку подлить воду. Накрыть крышкой и тушить.

188 Жареный гусь с яблоками

1 гусь, 15 яблок, 140 г изюма, маслины, зелень петрушки, 50 г сахара, соль по вкусу.

Ломтики яблок смешать с замоченным заранее изюмом и сахаром. Гуся снаружи и изнутри натереть солью, нафаршировать приготовленной ранее смесью. Выложить гуся на противень спинкой вниз и полить водой. Когда образуется румяная корочка, гуся перевернуть, полить выделившимся соком и довести до готовности, поливая соком каждые 7 мин. За 30 мин до окончания жарки обложить гуся яблоками и полить жиром.

189 Жареный гусь с можжевельником

1 маленький гусь, 2 яблока, 40 г ягод можжевельника, мука, молотый черный перец, соль по вкусу.

Соль соединить с растертыми ягодами можжевельника. Гуся изнутри и снаружи натереть приготовленной смесью и нафаршировать ломтиками яблок. Выложить на противень и запекать в духовке, периодически поливая выделившимся соком. Затем побрызгать водой и достать их духовки. Оставшуюся от жарки жидкость соединить с мукой и перцем, проварить, процедить и влить в соусник.

190 Колбаса свиная домашняя



500 г свинины, 2 головки репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 1 лавровый лист, 1 веточка майорана, мускатный орех, перец, соль по вкусу.

Лавровый лист и майоран растолочь в ступке. Мясо и лук измельчить в блендере. Добавить толченый чеснок и измельченные пряности, посолить. Заполнить фаршем свиные кишки, завязать концы. Проколоть кишки в нескольких местах и слегка обжарить на сковороде. Затем довести до готовности в духовке, переворачивая и поливая выделившимся соком.

191 Колбаса из свиной печени вареная

500 г свиной печени, 2 яйца, 50 г говяжьего почечного жира, 100 г жирной свинины, 200 мл молока, 50 мл растительного масла, майоран, душистый перец, соль по вкусу.

Печень, свинину, жир и яйца измельчить в блендере до получения однородной массы. Добавить перетертый майоран и перец, посолить. Полученной смесью заполнить подготовленные свиные кишки и перевязать по краям нитками. Отварить в течение 30 мин. Перед употреблением поджарить с двух сторон на масле. Подавать на стол в горячем виде.

192 Колбаса вареная



400 г телятины, 250 г свинины, 150 мл густой сметаны, цедра 0,5 лимона, 60 г сливочного масла, молотый черный перец, соль по вкусу.

Филе говядины и свинины пропустить через мясорубку. Добавить измельченную цедру лимона, сметану и масло, поперчить, посолить и хорошо перемешать. Заполнить фаршем свиные кишки, перевязать ниткой. Проколоть кишки в нескольких местах и слегка обжарить на сковороде. Затем довести до готовности в духовке, переворачивая и поливая выделившимся соком.

193 Колбаса свиная вареная



450 г свинины, 50 мл крутого костного бульона, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 40 мл растительного масла, 20 г растертого сухого майорана, молотый черный перец, соль по вкусу.

Свинину измельчить в блендере, добавить натертую на крупной терке морковь, мелко нарезанный лук, майоран, перец и соль. Развести бульоном и хорошо перемешать. Полученным фаршем заполнить свиные кишки, отварить их в течение 30 мин. Перед подачей обжарить с двух сторон на масле. Употреблять можно как в горячем, так и в холодном виде.

194 Колбаса ливерная вареная



450 г легкого, 80 г свиного сала, 80 г говядины, 50 г печени, 1 головка репчатого лука, 40 г овсяной крупы, 20 г толченого имбиря, соль по вкусу.

Крупку отварить. Легкое и говядину отварить в подсоленной воде, измельчить в блендере и смешать с мелко нарезанным луком, кашей, печенью, перцем и имбирем, посолить и хорошо перемешать. Полученным фаршем заполнить свиные кишки, отварить их в течение 1 ч. Подавать в горячем виде с гарниром из овощей.

195 Котлеты «Пожарские»



500 г куриного филе, 1 яйцо, 100 г белого хлеба, 70 г сливочного масла, 70 мл сливок, 2 ч. л. панировочных сухарей, 1 ч. л. молока, 40 мл растительного масла, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Из пропущенного через мясорубку куриного филе, сливок, сливочного масла, перца и соли сделать фарш. Хлеб замочить в молоке, отжать и добавить в фарш. Смоченными в воде руками сформовать заостренные с концов котлеты, обмакнуть их в яйцо и обвалить в сухарях. Обжарить на растительном масле с двух сторон до образования корочки.

196 Котлета «Нежность»



500 г говядины, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, 150 г белого хлеба, панировочные сухари, 100 г сливочного масла, 40 мл растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу.

Пропущенную через мясорубку говядину соединить с обжаренной морковью, вымоченным хлебом, измельченным луком и яйцом. Поперчить, посолить и хорошо перемешать. Подготовить лепешки, на середину каждой выложить кусочек сливочного масла, затем сформовать котлеты. Обвалить в сухарях и обжарить на растительном масле до золотистой корочки. Украсить зеленью.

197 Мясной паштет

350 г свинины, 250 г говядины, 100 г печени, 1 клубень картофеля, 0,5 моркови, 0,5 головки репчатого лука, 0,5 корня петрушки, 2 яйца, 1 ломтик белого хлеба, 100 мл молока, 40 г жира, панировочные сухари, 1 лавровый лист, перец, соль по вкусу.

Печень вымочить 1 ч в молоке. Картофель отварить. Мясо, морковь, корень петрушки и лук варить в течение 1,5 ч. Добавить печень и варить еще 20 мин. Мясо, вымоченный в молоке хлеб, яйца и овощи пропустить через мясорубку, добавить перец и соль. Запекать 30 мин в духовке.

198 Горчичная заправка

300 мл 3%-ного уксуса, 130 мл растительного масла, 2 яичных желтка, 80 г столовой горчицы, молотый черный перец, 1 ч. л. сахара, соль по вкусу.

Желтки перетереть с горчицей, добавить соль и сахар. Затем влить масло и взбивать в блендере, пока смесь не посветлеет. Влить уксус. Еще раз хорошо перемешать. Использовать для придания овощным салатам дополнительных вкусовых качеств, пикантности и сочности.

199 Салатная заправка



100 мл растительного масла, 60 г творожного сыра, 0,5 головки репчатого лука, 50 г меда, 40 г семян сельдерея, 30 мл уксуса, 30 г молотого сладкого красного перца, 20 г горчичного порошка, соль по вкусу.

Сыр взбить в блендере до кремообразного состояния. Добавить масло, жидкий мед, уксус, измельченный лук, семена сельдерея, всыпать горчицу, красный перец и соль. Перемешать до получения однородной массы. Использовать для придания салатам пикантности, сочности.

200 Луковый соус

5 головок репчатого лука, 50 г жженого сахара, 30 г пшеничной просеянной муки, 1 стакан овощного или мясного бульона, 50 мл растительного масла.

Половину количества масла соединить с мукой и бульоном, хорошо перемешать. В кастрюлю налить оставшееся масло, прогреть и всыпать тонкие полукольца лука. Обжарить до золотистого цвета. Добавить приготовленный ранее соус, довести до кипения и окрасить жженым сахаром. Соус подавать к блюдам из мяса.

201 Сметанный соус с томатом

200 мл сметаны, 300 мл мясного бульона, 100 г сливочного масла, 100 г муки, 1,5 головки репчатого лука, 60 г томатной пасты, соль по вкусу.

Муку обжарить на 70 г масла и развести бульоном. Добавить сметану и варить 10 мин. Затем добавить оставшееся масло и посолить. Измельченный лук слегка обжарить, добавить томатную пасту и обжаривать еще 8 мин. Добавить в ранее приготовленную смесь. Хорошо перемешать и варить 7—10 мин. Соус подавать в горячем или холодном виде к блюдам из мяса.

202 Соус сметанный с хреном



200 мл сметаны, 300 мл мясного бульона, 50 мл 9%-ного уксуса, 100 г сливочного масла, 0,5 корня хрена, 80 г муки, 1 лавровый лист, черный перец горошком, соль по вкусу.

Муку обжарить на половине масла и развести бульоном. Добавить сметану и варить 10 мин. Затем добавить оставшееся масло, посолить. Тертый хрен обжарить, влить уксус, добавить перец, лавровый лист, довести до кипения и варить 3 мин. Затем добавить приготовленную ранее смесь, посолить и варить 10 мин.

203 Грибной соус



500 мл грибного бульона, 80 г шампиньонов, 50 г маслят, 50 г боровиков, 1 головка репчатого лука, 80 мл сметаны, 50 г муки, 1 пучок укропа, молотый черный перец, соль по вкусу.

Грибы очистить, промыть, нарезать и обжарить. Влить бульон, всыпать муку, посолить и хорошо перемешать. Добавить перец и мелко нарезанную зелень укропа. Через 5 мин добавить сметану, размешать и оставить на огне еще на 7 мин. Грибной соус подавать к гречневой каше, вермишели, отварному картофелю.

204 Ароматизированный домашний уксус

800 мл 9%-ного уксуса, 2 зонтика укропа, 2 зубчика чеснока, 2 веточки мяты, 100 г вишни без косточек, 3 г молотой корицы.

Укроп, чеснок и мяту измельчить отдельно и разложить по 3 банкам. Целые вишни без косточек также положить в банку и посыпать корицей. В каждую банку налить по 200 мл уксуса. Укропный и мятный уксус настаивать 10 дней и использовать для заправки салатов. Чесночный и вишневый уксус настаивать 2 дня, подходят для мяса и для маринования овощей. Можно использовать как добавку к соусам.



САЛАТНАЯ ЗАПРАВКА

205 Ягодный соус

150 г ягод земляники, 150 г ягод малины, 150 г вишни без косточек, 150 г сахара.

Ягоды перебрать, освободить от плодоножек и промыть, из вишен удалить косточки. Засыпать сахаром, аккуратно перемешать и поставить в холодное место на несколько часов. Затем поставить на средний огонь и варить в собственном соку 15—20 мин. Ягоды можно сохранить целыми, а можно протереть через сито. Обычно подают к блинчикам, оладьям, десертам и мороженому.

206 Коричневый бульон

700 мл воды, 250 г костей, 1 ст. л. мелко нарезанного репчатого лука, 1 ч. л. тертого сельдерея, 1 ч. л. тертой моркови, 1 лавровый лист, 2 шт. черного перца горошком, специи по вкусу.

Кости нарубить по 5—6 см и оставить в духовке, пока они не приобретут коричневый оттенок. За 30 мин до конца жарки добавить морковь, лук и сельдерей. Затем выложить в сотейник, залить водой и выпаривать в течение 6 ч, не доводя до кипения. Затем добавить лавровый лист, перец, другие специи по вкусу и варить еще 4 ч.

207 Соус к вареникам



200 г твердого сыра, 120 мл молока, 120 г пшеничной муки, 50 г сливочного масла, базилик, соль по вкусу.

Сливочное масло растопить в небольшой кастрюле и обжарить на нем муку. Выключить огонь и аккуратно влить молоко. Снова поставить на огонь и, помешивая, варить, пока соус не загустеет. Затем добавить натертый на мелкой терке сыр, посолить и варить еще 3—5 мин, периодически помешивая. Украсить зеленью базилика.

208 Карп с белым столовым вином

1 карп с молоками, 2 корня сельдерея, 3 корня петрушки, 4 маринованных огурца, 50 г муки, 50 г сливочного масла, 2 цветка мускатного ореха, молотый черный перец, 130 мл рассола, 140 мл белого вина.

В кастрюлю сложить рыбу, нарезанную кусочками, коренья, огурцы и цветы муската, поперчить и залить смесью рассола с вином. Поставить на слабый огонь, перемешать и отварить. Карпа выложить на блюдо. Бульон процедить, заправить перетертым с мукой маслом и полить рыбу.

209 Карп под луковым соусом



1 карп, 100 мл растительного масла, 3 моркови, 6 головок репчатого лука, 80 г муки, 50 г томатной пасты, 4 зубчика чеснока, зелень петрушки, 1 лавровый лист, молотый красный перец, соль по вкусу.

Лук измельчить и обжарить на масле до приобретения золотистого цвета. Затем добавить муку, толченый чеснок и томатную пасту, поперчить. Потушить овощи, нарезанные кубиками, и добавить к луку. Через 10 мин влить 200 мл воды, добавить лавровый лист, зелень петрушки, перемешать и выложить в форму. Сверху уложить кусочки карпа и запечь в духовке.

210 Карп отварной с хреном и яйцами

600 г карпа, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 вареных яйца, 1 ст. л. сливочного масла, 0,5 корня сельдерея, 1 лавровый лист, 0,5 корня петрушки, сок 0,5 лимона, 80 г тертого хрена, 1 пучок петрушки, соль по вкусу.

Тушку карпа нарезать ломтиками, полить лимонным соком и оставить на 20 мин. Лук, морковь, корни сельдерея и петрушки нарезать и отварить со специями в 1 л подсоленной воды. Добавить рыбу и довести до готовности. Выложить на блюдо, посыпать нарезанными яйцами, хреном и измельченной зеленью петрушки.



ЛГОДНЫЙ СОУС

211 Карп тушеный по-русски



1 кг карпа, 1 головка репчатого лука, 200 мл сметаны, 75 г сливочного масла, 1 ч. л. уксуса, 1 пучок укропа, панировочные сухари, 1 стебель ревеня, 1 лавровый лист, сахар, перец, гвоздика, соль по вкусу.

Карпа очистить, промыть и натереть солью и перцем. Соединить с измельченным луком и слегка обжарить на масле. Добавить зелень, сметану, специи и немного воды, накрыть крышкой и тушить до готовности. Сахар расплавить, перемешать с уксусом и измельченным ревенем. Сок слить в посуду с карпом. Подавать с белым хлебом и пивом.

212 Карп с медом

1 карп, 300 мл бульона, 200 мл белого вина, 2 головки репчатого лука, 2 гриба, 80 г изюма, 40 г миндаля, 70 г муки, 75 мл растительного масла, 1 лимон, 50 г меда.

Карпа положить в миску, засыпать кольцами лука и кружками лимона, оставить на 1 ч. Мед смешать с маслом, мукой и бульоном, вскипятить. Приготовленную смесь влить в кастрюлю с карпом, вскипятить, поставить в духовку, тушить. Соединить миндаль, изюм, отварные грибы и 1 ст. л. лука и прокипятить с оставшимся от карпа соусом. Карпа уложить на блюдо и обложить гарниром.

213 Карп по-старинному

1 карп с молоками, 450 г слоеного теста, 2 головки репчатого лука, 2 кусочка хлебного мякиша, 75 г сливочного масла, 120 г грибов, 1 яйцо, 50 мл молока, 50 мл коньяка, зелень петрушки, перец, соль по вкусу.

Измельченный лук соединить с грибами и молоками, вымоченным в молоке мякишем, зеленью петрушки и коньяком. Посолить, поперчить и перемешать. Тесто раскатать и выложить в форму так, чтобы края свисали с бортов. Выложить часть смеси, затем кусочки карпа, сверху — вторую часть смеси. Разровнять, накрыть свободной частью теста, смазать яйцом и запечь.

214 Лещ, начиненный кашей (рецепт XVIII-XIX вв.)

1 лещ с икрой, 120 г риса, 250 мл белого вина, 50 мл растительного масла, 1 головка репчатого лука, 100 мл густого рыбного бульона, молотый черный перец, соль по вкусу.

Рис отварить до полуготовности. Измельченный лук обжарить до золотистого цвета. Очищенного и выпотрошенного леща залить вином и оставить на 1 ч. Икру освободить от пленки и перемешать с рисом. Леща нафаршировать кашей и выложить на сковороду. Полить маслом, добавить лук, бульон и специи. Тушить под крышкой.

215 Лещ отварной в соусе

500 г филе леща, белый соус, 200 мл белого вина, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 0,5 лимона, 70 г изюма, 1 лавровый лист, 1 ч. л. уксуса, соль по вкусу.

Филе леща нарезать порционными кусочками, посолить и поставить на 1 ч в холодильник. Морковь, петрушку и сельдерей нарезать ломтиками, добавить кружки лимона без кожуры, лавровый лист и изюм, залить смесью вина и уксуса. Рыбу переложить в кастрюлю, залить приготовленной смесью, отварить. Подавать на стол, полив белым соусом.

216 Лещ с хреном и яблоками (рецепт XVIII в.)



1 лещ, уксус, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 кислое яблоко, хрен, соль по вкусу.

Морковь, корни петрушки и сельдерея нарезать ломтиками, добавить полукольца лука и отварить в 300 мл воды. Рыбу очистить, нарезать порционными кусочками и залить слабым раствором уксуса. Поставить на слабый огонь и накрыть крышкой. Через 5 мин слить уксусный раствор, влить приготовленный бульон и отварить рыбу. Украсить тертым яблоком и хреном.



КАРП ТУШЕННЫЙ ПО-РУССКИ

217 Лещ с гречневой кашей



1 лещ, 2 головки репчатого лука, 75 мл растительного масла, 60 г гречневой крупы, 40 г панировочных сухарей, молотый черный перец, соль по вкусу.

Отварить гречневую крупу. Лук мелко нарезать и обжарить до золотистого цвета. Добавить кашу, масло и обжарить в течение 5 мин. Рыбу очистить, выпотрошить, снаружи и изнутри натереть перцем и солью, начинить кашей с луком и зашить. Подготовленного леща обмазать маслом, обвалить в сухарях и запечь в духовке. Подавать на стол с отварным картофелем.

218 Треска отварная с помидорами и грибами

500 г филе трески, 400 мл бульона, 8 шампиньонов, 4 помидора, 2 головки репчатого лука, 50 г сливочного масла, 50 г муки, зелень петрушки, соль по вкусу.

Филе трески нарезать ломтиками и отварить в подсоленной воде. Шампиньоны нарезать пластинками, добавить масло, посолить и потушить под крышкой. Помидоры очистить от кожицы и нарезать кубиками. Измельченный лук обжарить на масле, добавить муку, помидоры, грибы и потушить. Рыбу выложить на блюдо и полить соусом.

219 Треска, тушенная со щавелем

500 г трески, 3 головки репчатого лука, 1 головка чеснока, 350 г щавеля, 100 мл томатного соуса, 75 г сливочного масла, 50 г муки, перец, соль по вкусу.

Лук нарезать тонкими полукольцами и слегка обжарить на масле. Добавить зелень щавеля, растертый с солью чеснок и томатный соус, тушить под крышкой 5 мин. Филе трески нарезать порционными кусочками, натереть перцем и солью и обжарить на масле до готовности. Выложить в сотейник, залить приготовленной ранее смесью, разровнять и тушить в духовке 20 мин.

220 Треска, запеченная в горшочках по-загорски

500 г трески, 60 г сливочного масла, 3 яйца, 200 мл молока, 100 г твердого сыра, зелень, специи, соль по вкусу.

Треску разделить на филе, нарезать ломтиками и слегка отварить с добавлением соли и специй. Затем разложить рыбу по горшочкам, залить взбитыми с молоком яйцами, посыпать тертым сыром и запечь в духовке. Когда рыба будет готова, полить ее растопленным маслом и украсить зеленью.

221 Окунь под маринадом по-волжски



500 г филе окуня, 300 мл воды, 2 головки репчатого лука, 2 моркови, 1 корень петрушки, 40 мл растительного масла, 80 г томатной пасты, уксус, гвоздика, корица, мускатный орех, перец, соль по вкусу.

Овощи и корни нарезать соломкой и слегка обжарить на масле с добавлением томатной пасты. Затем влить воду, добавить уксус и специи и кипятить 15 мин. Филе нарезать кусками, натереть солью и перцем и обжарить на масле до готовности. Залить приготовленным маринадом и поставить в холодильник на 5 ч.

222 Окунь и караси, жаренные в сметане

300 г филе окуней, 300 г филе карасей, 2 головки репчатого лука, 200 мл сметаны, 1 ст. л. сливочного масла, 70 г муки, зелень петрушки, перец, соль по вкусу.

Рыбное филе натереть солью и перцем, обвалить в муке и обжарить с измельченным луком до полуготовности. Затем выложить вместе с луком в эмалированную форму для запекания, залить половиной количества сметаны и поставить в духовку. Через 15 мин залить оставшейся сметаной и запекать 30 мин. Подавать в форме, украсив зеленью петрушки.



ЛЕЩЬ С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ

223 Сельдь по-русски



1 вымоченная соленая сельдь, 3 клубня картофеля, 200 мл майонеза, 150 г грибов, 4 маринованных помидора, 1 пучок зеленого лука.

Сельдь очистить, выпотрошить, разделить на филе и нарезать порционными ломтиками. Картофель отварить и нарезать кружками. Грибы отварить в подсоленной воде, зеленый лук нарезать наискосок длинными полосками. Ломтики сельди выложить на блюдо, сверху уложить картофель, затем грибы, зеленый лук и залить все майонезом. Украсить дольками маринованных помидоров.

224 Сельдь, запеченная в фольге

1 сельдь, 1 головка лука-шалота, 3 шампиньона, 0,5 вареного яйца, 1 ч. л. сливочного масла, 1 пучок петрушки, 20 г тертого хрена, перец, соль по вкусу.

Грибы очистить, промыть и нарезать тонкими пластинками. Лук нарезать тонкими полукольцами, всыпать к шампиньонам. Добавить зелень и мелко нарезанное яйцо, посолить и поперчить. Сельдь выпотрошить и нафаршировать приготовленной смесью. На лист фольги выложить смесь масла с хреном. Сверху положить сельдь и плотно накрыть фольгой. Запекать 25 мин.

225 Судак по-старорусски в горшочке

100 г филе судака с кожей, 1 клубень картофеля, 0,5 головки репчатого лука, 100 мл сметаны, 1 ч. л. сливочного масла, 1 ч. л. тертого сыра, лимонная кислота на кончике ножа, перец, соль по вкусу.

Филе замариновать на 30 мин в воде с добавлением лимонной кислоты. В горшочек положить масло, влить 50 мл воды и уложить рыбу. Сверху выложить картофель, нарезанный кружками, затем слой измельченного и обжаренного на масле лука. Все три слоя повторить. Запекать в духовке 15 мин. Затем полить сметаной, посыпать сыром и запечь.

226 Ставрида, запеченная по-русски

500 г ставриды, 4 клубня картофеля, 75 г сливочного масла, 1 ст. л. тертого сыра, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. измельченной зелени петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Картофель отварить до полуготовности. Ставриду очистить от внутренностей и костей и разделить на филе с кожей. Натереть перцем и солью и выложить на смазанную маслом сковороду. Сверху уложить картофель и залить все смесью растопленного масла и муки. Посыпать сыром и запечь. Украсить зеленью петрушки.

227 Щука, жаренная в сметане



500 г щуки, 350 мл сметаны, 1 лимон, 70 мл растительного масла, 1 ч. л. молотого черного перца, тертый мускатный орех, зелень укропа, соль по вкусу.

Подготовленную щуку натереть солью и перцем, полить маслом и поставить в духовку на 10 мин. Затем выложить в форму, полить сметаной и запекать под крышкой в течение 1 ч. Готовую рыбу полить лимонным соком. Образовавшийся соус посолить, приправить мускатом и тертой лимонной цедрой и подавать отдельно в соуснике. Щуку выложить на блюдо и украсить зеленью укропа.

228 Налим по-монастырски

Филе налима, 2 клубня картофеля, 1 головка репчатого лука, 1 вареное яйцо, 50 г муки, 30 мл растительного масла, 70 мл майонеза, зелень петрушки и сельдерея, молотый черный перец, соль по вкусу.

Рыбу натереть солью, обвалять в муке и обжарить на масле до готовности. Картофель нарезать кружками и обжарить. Кольца лука обжарить до золотистого цвета. Яйцо нарезать кружками толщиной в 5 мм. В форму для запекания выложить картофель, затем рыбу, снова картофель, затем лук, яйца и залить все майонезом. Запечь в духовке и подавать на стол, украсив зеленью.



СЕЛЪДЪ ПО-РУССКИ

229 Сом отварной



500 г сома, 380 мл огуречного рассола, 3 клубня картофеля, 1 головка репчатого лука, 0,5 корня петрушки, зелень укропа, 3 тычинки шафрана, 20 мл растительного масла, черный перец горошком, соль по вкусу.

Рыбу очистить, оставив кожу и хребтовую кость, нарезать крупными кусками и выложить в сотейник. Налить рассол вровень с уровнем рыбы, добавить ломтики корня петрушки, лук, специи и варить в течение 15—25 мин. На гарнир отварить картофель в мундире, очистить, нарезать четвертинками, полить маслом и посыпать зеленью укропа.

230 «Фальшивый заяц» из салаки

500 г филе салаки, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, 2 ломтика хлеба, 40 мл растительного масла, 1 ст. л. сливочного масла, 0,5 пучка укропа, 1 ст. л. панировочных сухарей, 50 г муки, 50 г цедры лимона, перец, соль по вкусу.

Филе салаки измельчить в блендере. Добавить вымоченный хлеб, желток, взбитый белок, лук, цедру лимона, сливочное масло, посолить, поперчить и перемешать. Из приготовленного фарша сформовать овал — зайца, обвалить в муке, сбрызнуть растительным маслом, посыпать сухарями и запечь в духовке. Украсить зеленью укропа.

231 Стерлядь на шампанском



1 кг стерляди, 300 мл шампанского, 100 мл сливок, 50 г тертой моркови, 1 ч. л. черной зернистой икры, 1 ч. л. сливочного масла, 0,5 пучка укропа, 2 шт. черного перца горошком, соль по вкусу.

Подготовленную стерлядь выложить в сотейник и залить шампанским. Добавить зелень укропа, морковь, соль и перец, накрыть крышкой и варить 10 мин. Бульон процедить, выпарить наполовину, влить сливки и добавить масло. Варить до загустения. Готовую стерлядь выложить на блюдо и полить приготовленным соусом. Украсить черной икрой.

232 «Радужный риф»

1 радужная форель, 20 г моркови, 20 г болгарского перца, 20 г баклажанов, 20 г цуккини, 20 г фасоли, 1 зубчик чеснока, 200 мл рыбного бульона, 50 мл белого вина, сок 1 лимона, 2 ч. л. морковного сока, крахмал, специи, соль по вкусу.

Подготовленную форель полить лимонным соком, натереть солью, специями и отложить на 1 ч. Затем поставить в духовку и запечь. В бульон влить морковный сок и вино, вскипятить и добавить крахмал. Рыбу выложить на блюдо, обложить обжаренными со специями овощами и полить соусом.

233 Сазан, фаршированный орехами

1 сазан весом 1,5 кг, 1 головка репчатого лука, 250 г грибов, 250 г грецких орехов, 3 яйца, 200 мл сметаны, 50 мл белого вина, 40 г сливочного масла, 30 г томатной пасты, 70 г панировочных сухарей, перец, соль по вкусу.

Измельченный лук обжарить на масле с ломтиками грибов и томатной пастой. Добавить толченые орехи, сухари, вино, перец и соль. Все хорошо перемешать, начинить смесью рыбу и зашить. Поставить в духовку, тушить. Затем выложить в металлическую форму, залить яйцами, взбитыми со сметаной, и запекать 10 мин.

234 Камбала, палтус в сүфле из сыра



300 г филе камбалы, 300 г филе палтуса, 4 яйца, 70 г сливочного масла, 60 г тертого сыра, молотый черный перец, соль по вкусу.

Филе камбалы и палтуса нарезать порционными кусочками, натереть перцем и солью. Подготовленные кусочки свернуть в трубочки и закрепить с помощью ниток, обжарить до полуготовности на масле. Сыр растереть с желтками до получения однородной массы, затем добавить взбитые белки. Рулетики выложить в форму и залить яичной смесью. Запекать 15 мин при температуре 220 °С.



СОМ ОТВАРНОЙ

235 Раки в белом вине (старинный рецепт мещанской кухни России)

5 раков, 100 мл белого вина, 40 г сливочного масла, 40 г муки, 1 пучок укропа, 1 лавровый лист, 5 г тмина, перец, соль по вкусу.

В кастрюле растопить масло и обжарить раков, переворачивая, до розового цвета. Посыпать солью, специями, добавить лавровый лист и залить вином. Варить под крышкой 10 мин. Готовых раков выложить и накрыть крышкой. Бульон процедить, добавить муку и 1 ч. л. масла. Прокипятить 2 мин и перелить в соусник. Украсить веточками укропа.

236 Зразы из рыбного филе

500 г рыбного филе, 300 г белых грибов, 1 головка репчатого лука, 100 г белого хлеба, 80 мл сливок, 75 г сливочного масла, 50 г панировочных сухарей, перец, соль по вкусу.

Рыбное филе и размоченный в сливках хлеб дважды пропустить через мясорубку, добавить перец и соль. Из приготовленного фарша сформовать лепешки. Грибы обжарить с луком и положить в центр каждой рыбной лепешки. Свернуть так, чтобы начинка оказалась в центре котлеты. Обвалять в яйце, затем в сухарях и обжарить в духовке.

237 Тельное целиковое



500 г рыбы, 1 л воды, 50 г пшена, 50 г муки, 0,5 головки репчатого лука, 0,5 корня петрушки, 2 лавровых листа, 5 шт. черного перца горошком, специи, 2 ч. л. соли.

Рыбу очистить, освободить от костей и аккуратно разделить вдоль позвоночника на 2 части. Обе части свернуть в рулетики и закрепить с помощью нитки. Обвалять в муке и туго обернуть марлевой или льняной салфеткой, снова закрепить ниткой. В воду добавить соль, измельченный лук, корень петрушки и пряности. Положить тельное и варить 15 мин.

238 Тельное тяпанное



500 г рыбного филе, 1 л воды, 2 головки репчатого лука, 1 яйцо, 60 г пшеничной муки, 1 пучок укропа, молотый черный перец, соль по вкусу.

Филе рыбы измельчить в блендере с луком, добавить перец, половину количества муки, соль. Взбить яйцо и добавить в массу, хорошо перемешать. Из приготовленного фарша сформовать толстый овал. Обвалять в оставшейся муке и туго обтянуть марлевой или льняной тканью. В воду всыпать 2 ст. л. соли, положить тельное и отварить. Перед подачей на стол украсить зеленью укропа.

239 Күлеш рыбный

1 голова и хвост крупной рыбы, 100 г пшена, 1 морковь, 0,5 головки репчатого лука, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, 1 лавровый лист, перец, соль по вкусу.

Голову и хвост рыбы, очищенные и крупно нарезанные овощи, перец, соль и зелень залить водой и варить 20 мин. Бульон процедить, рыбное филе отделить от костей. Овощи нарезать небольшими кубиками и с рыбным филе положить обратно в бульон. Добавить промытое пшено, лавровый лист и варить до готовности пшена. Подавать в горячем виде.

240 Кашица тихвинская



1,4 л воды, 200 г гречневой крупы, 100 г гороха, 2 головки репчатого лука, 60 мл топленого сливочного масла, соль по вкусу.

Горох промыть и замочить на 2 ч в теплой воде. Затем засыпать в несоленую воду и варить до тех пор, пока горох не станет мягким. Гречневую крупу перемолоть, всыпать ее в горох, когда он будет почти готов. Лук мелко нарезать и обжарить на масле. Сразу добавить его в кашу, посолить и варить еще 15 мин. Подавать на стол можно в горячем и холодном виде.



РАВИ В БЕЛОМ ВИНЕ (СТАРИННЫЙ РЕЦЕПТ МЕЩАНСКОЙ КУХНИ РОССИИ)

241 Каша гречневая пуховая



200 г гречневой крупы, 400 мл молока, 200 мл густых сливок, 1 яйцо, 65 г сливочного масла, соль по вкусу.

Крупу перебрать, просеять от мусора и пыли, но не промывать. Сливки взбить и перетереть с крупой. Духовку нагреть до высокой температуры и выключить огонь. Перетертую крупу рассыпать по противню и поставить просыхать в выключенную духовку. Затем отварить в молоке, заправить маслом и посолить. Готовую кашу протереть через сито. Отдельно подать соусник с густыми жирными сливками.

242 Гречневые шарики



180 г суховатого творога, 100 г измельченной гречневой крупы, 220 мл молока, 65 г сливочного масла, 1 яйцо, 45 г сахара, соль по вкусу.

Творог протереть через сито, аккуратно влить половину взбитого яйца, добавить половину количества сахара и соль по вкусу. Измельченную гречневую крупу отварить в молоке с добавлением масла. Затем соединить с оставшейся половиной яйца и сахаром. Хорошо перемешать и слепить лепешки, в центр каждой выложить творожную массу. Сформовать шарики и отварить на пару.

243 Гурьевская каша

1 л сливок, 300 г толченых орехов, 80 г манной крупы, 80 мл варенья, 60 г сливочного масла, 75 г сахара, 10 г корицы, соль по вкусу.

Сливки поставить в нагретую духовку и снять 15 пенек, выложив их в отдельную чашку. В оставшиеся сливки всыпать крупу и сварить кашу, добавив орехи, масло, сахар и пряности. В сотейник налить немного каши, закрыть его пенкой, затем снова каша, сверху — пенка и т.д. В последний слой добавить часть варенья. Поставить на 8 мин в духовку, затем залить вареньем.

244 Каша гурьевская, запеченная в тыкве

1 тыква, 200 г риса, 100 г кураги, 80 г изюма, 80 мл сметаны, 100 г сахара, 15 г корицы, мед, соль по вкусу.

С тыквы срезать верхнюю часть, вычистить зерна и часть мякоти так, чтобы толщина стенки составляла 1,5—2 см. Рис отварить до полуготовности в слегка подсоленной воде. Соединить с вычищенной мякотью тыквы, изюмом, нарезанной курагой, сметаной, сахаром и корицей. Приготовленной смесью заполнить тыкву, накрыть верхней частью и запечь в духовке. Мед подать отдельно.

245 Коливо



100 г ячневой крупы, 100 г мака, 1 л воды, 100 мл молока, 50 г смородинового варенья, 50 г меда.

Крупу перебрать, промыть и отварить в воде до полуготовности. Слить лишнюю воду и добавить молоко. Поставить на слабый огонь и довести до готовности. Мак замочить в кипятке на 5 мин, затем промыть и перетереть в фарфоровой ступке, добавляя на 1 ст. л. мака 0,5 ч. л. воды. Подготовленный мак соединить с кашей, добавить мед, поставить на слабый огонь и варить 5 мин. Перед подачей заправить вареньем.

246 Каша рисовая с изюмом и медом

1 л молока, 100 мл воды, 200 г риса, 100 г меда, 100 г изюма, 60 г сливочного масла, сахар, соль по вкусу.

Мед растворить в горячей воде, добавить изюм и поставить на 10 мин на средний огонь. Рис отварить в молоке до полуготовности, добавив соль и сахар. В кастрюле растопить масло, половину слить. Выложить рис, разровнять и сверху полить оставшимся количеством масла. Поставить в теплую духовку и прогреть 30—40 мин. Выложить на блюдо и полить приготовленной ранее сладкой подливой.



ВАША ГРЕЧНЕВАЯ ПУХОВАЯ

247 Каша пшеничная с тыквой (тыковик)



200 мл воды, 200 мл молока, 200 г пшеницы, 150 г тыквенного пюре, 85 г сливочного масла, 80 мл сливок, 0,5 сваренного вкрутую яйца, соль по вкусу.

Пшено перебрать, промыть и отварить до полуготовности в подсоленной воде, постоянно снимая пенку. Когда вода выпарится, влить горячее молоко и довести кашу на слабом огне до готовности. Добавить тыквенное пюре, перетертое яйцо и часть масла. Выложить в смазанный маслом горшочек, накрыть крышкой и поставить в духовку на 15 мин.

248 Кашица белевская



200 г овсяных хлопьев, 1 л воды, 500 мл молока, 120 мл сливок, цедра 1 лимона, 5 ст. л. сахара, 10 г миндаля, 10 г корицы, 10 г кориандра, соль по вкусу.

Овсяные хлопья разварить в подсоленной воде, постоянно снимая образующуюся пенку. Когда каша разварится, влить молоко и, постоянно помешивая, вскипятить. Собрать ложкой твердые неразварившиеся хлопья и продолжать варить. Спустя 10 мин всыпать сахар, пряности и цедру лимона, хорошо перемешать. Через 7 мин влить сливки и перемешать.

249 Пшеничные биточки



200 г пшеницы, 200 мл молока, 3 яйца, 100 г кураги, 100 г сливочного масла, 200 г сахара, 100 г молотых сухарей, соль по вкусу.

Курагу замочить на 3 ч в небольшом количестве воды, затем в ней же отварить. Протереть через сито, засыпать сахаром и варить на слабом огне в течение 20—30 мин. Пшено отварить в подсоленной воде до готовности, слегка остудить и влить яйца. Перемешать и сформовать биточки. Обвалить их в сухарях и обжарить на масле. Подавать, полив сладким соусом из кураги.

250 Каша рисовая рассыпчатая сладкая

200 г риса, 300 мл воды, 300 мл молока, 80 г сливочного масла, 100 г сахара, 15 г корицы, соль по вкусу.

Рис перебрать, промыть и отварить в подсоленной воде под крышкой. Через 15—20 мин снять с огня, не снимая крышку, замотать толстым полотенцем и только через 20 мин снять крышку. Переложить рис в другую кастрюлю и залить молоком. Оставить, пока молоко полностью не впитается. Затем добавить сахар, корицу и масло. Хорошо перемешать и поставить в духовку на 5 мин.

251 Каша рисовая с тыквой и сухофруктами



500 мл молока, 200 г тыквы, 100 г отварного риса, 1 яблоко, 70 г кураги, 50 г изюма, 50 г меда, 50 г сливочного масла, 10 г корицы, соль по вкусу.

Тыкву нарезать кубиками и обжарить на масле 1—2 мин. Добавить воды, чтобы она едва покрывала кубики тыквы, накрыть крышкой и тушить на слабом огне до готовности. Затем влить молоко, вскипятить, добавить отварной рис, посолить, хорошо перемешать и тушить еще 10 мин на слабом огне. Добавить яблоко, курагу, корицу и мед.

252 Каша из кукурузной муки



70 г кукурузной муки самого мелкого помола, 220 мл молока, 100 мл воды, сахар, соль по вкусу.

Кукурузную муку высыпать на сухую сковороду и обжаривать на слабом огне, помешивая, пока она не приобретет кремовый оттенок. Затем аккуратно, тонкой струйкой влить кипящую воду и варить 15 мин, тщательно помешивая, чтобы не осталось комочков. Затем влить кипящее молоко, добавить соль и сахар и варить еще 5 мин. Каша из кукурузной муки прекрасно подходит для детского питания.



КАША ПШЕННАЯ С ТЫКВОЙ (ТЫКОВИК)

253 Каша рисовая с яблоками и корицей



200 г риса, 450 мл воды, 450 г яблок, лимонный сок, мед, молотая корица, сахар, соль по вкусу.

Рис отварить в подсоленной воде до готовности. Яблоки нарезать кубиками, сложить в кастрюлю, залить небольшим количеством воды и потушить до мягкости. Добавить корицу и заправить полученной смесью рисовую кашу. Перемешать, добавить сахар и лимонный сок. Отдельно можно подать мед и теплое молоко.

254 Каша из любой крупы с грибами и яйцами

300 мл воды, 100 г крупы на ваш выбор, 1 головка репчатого лука, 4 сушеных гриба, 1 яйцо, 1 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Грибы замочить на несколько часов в теплой воде, затем отварить с солью, остудить и мелко нарезать. Крупу перебрать, промыть и всыпать во взбитое яйцо. Хорошо перемешать, процедить и дать крупе просохнуть. В грибной отвар положить мелко нарезанный лук, грибы и подготовленную крупу, посолить и довести под крышкой до готовности. Перед подачей заправить маслом.

255 Каша перловая рассыпчатая

500 мл воды, 200 г перловой крупы, 1 головка репчатого лука, 75 г сливочного масла, соль по вкусу.

Перловую крупу перебрать, промыть, всыпать в кастрюлю с кипящей водой, посолить и варить до полуготовности. Затем добавить масло, перемешать, накрыть крышкой и поставить в предварительно разогретую духовку. Когда вода полностью впитается в крупу и каша будет готова, еще раз хорошо перемешать и разложить по тарелкам. Посыпать измельченным и обжаренным луком. Отдельно подать масло в масленке.

256 Крупеник



100 г пшенной или гречневой крупы, 200 г творога, 100 мл сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, 75 г панировочных сухарей, соль по вкусу.

Гречневую или пшенную крупу перебрать, промыть и отварить так, чтобы получилась рассыпчатая каша. Заправить смесью творога, сметаны и частью масла, все посолить и хорошо перемешать. Сковороду смазать оставшимся маслом и посыпать сухарями, выложить кашу, разровнять и запекать в течение 7–10 мин. Подавать в горячем виде, отдельно подать масло.

257 Мамалыга по-пастушьи



120 г кукурузной муки, 300 мл коровьего или козьего молока, 150 г сливочного масла, 80 г брынзы.

Кукурузную муку просеять. Молоко налить в кастрюлю, вскипятить, добавить 1 ст. л. масла и подготовленную кукурузную муку, накрыть крышкой и варить, не перемешивая, пока каша не загустеет. Готовую кашу хорошо перемешать до однородности, чтобы не осталось комочков, накрыть крышкой и оставить на 10 мин. Подавать на стол с измельченной брынзой, отдельно подать растопленное масло.

258 Масфүф



200 г манной крупы крупного помола, 200 г топленого сливочного масла, 100 мл воды, 100 г винограда без косточек, 150 г изюма, 150 г измельченного миндаля, 120 г кедровых орехов, 1 ст. л. сахара.

Крупу залить кипящей водой, хорошо перемешать и варить на пару 15 мин. Добавить 150 г сливочного масла, перемешать и варить на пару еще 20 мин. Затем добавить ранее замоченный изюм, миндаль, кедровые орехи, оставшееся сливочное масло, виноград, сахар, все перемешать и выложить на блюдо.



КАША РИСОВАЯ С ЯБЛОКАМИ И КОРИЦЕЙ

259 Каша молодецкая



1 л молока, 50 г риса, 50 г пшеничной крупы, 40 г гречневой крупы, 40 г перловой крупы, 60 г сливочного масла, 50 мл варенья, 40 г сахара.

Молоко вскипятить, добавить масло, сахар и варенье и влить в большой горшок. Всыпать крупу и хорошо перемешать. Поставить в прогретую духовку на 20 мин. Хорошо перемешать, плотно накрыть крышкой и оставить запекаться еще на 30—40 мин, до готовности. Использовать можно как в горячем, так и в холодном виде. Отдельно подать мед и молоко.

260 Вишенуха



150 г гречневой крупы, 80 г сливочного масла, 2 яйца, 2 головки репчатого лука, 70 г грибов, соль по вкусу.

Гречневую крупу перебрать, промыть и отварить до готовности. Отдельно отварить яйца и грибы. Лук мелко нарезать и обжарить на масле до золотистого цвета. Отварные грибы нарезать соломкой, перемешать с обжаренным луком и добавить в кашу. Посолить по вкусу и заправить маслом. В постный день вместо масла можно заправить маковым молоком. Подавать в горячем виде.

261 Сочиво

200 г пшеничной крупы, 100 г грецких орехов, 100 г мака, 70 г меда, сахар по вкусу.

Пшеничную крупу полностью очистить от плевел. Чистые зерна отварить так, чтобы получилась жидкая каша, добавить мед или сахар по вкусу. Мак растереть в ступке и, когда он приобретет белый оттенок, добавить мед. Перемешать все до получения однородной массы и добавить в кашу. Орехи измельчить и добавить непосредственно перед подачей на стол. Каша не должна быть густой, поэтому ее можно слегка разбавить теплой водой.

262 Кашица смоленская

1 л воды, 200 г перемолотой гречневой крупы, 120 мл сметаны, 75 г сливочного масла, 2 головки репчатого лука, 1 корень пастернака, 50 г измельченной зелени петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Воду вскипятить, посолить, положить целую головку репчатого лука и мелко нарезанный корень пастернака. Через 5 мин уменьшить огонь, всыпать крупу и варить до готовности, постоянно помешивая. Затем достать разваренный лук, а кашу поперчить, посолить, заправить маслом, сметаной и зеленью.

263 Каша рисово-овсяная рассыпчатая

500 мл воды, 200 г риса, 100 г овсяной крупы, 1 головка репчатого лука, 4 зубчика чеснока, 75 мл растительного масла, 1 пучок укропа, соль по вкусу.

Крупу перебрать, промыть и залить водой. Вскипятить, плотно накрыть крышкой и варить на сильном огне 10—15 мин. Затем убавить огонь до среднего, а через 10 мин снять с огня. Укутать теплым полотенцем и оставить на 20 мин. Измельченные лук, чеснок и зелень укропа обжарить на масле до золотистого цвета в большой сковороде, затем добавить кашу и перемешать.

264 Кашица костромская



800 мл воды, 500 г ячневой крупы, 50 г гороха, 75 г сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 30 г тимьяна, соль по вкусу.

Лук нарезать небольшими кубиками. Горох предварительно замочить на ночь, затем отварить до готовности. Ячневую крупу хорошо промыть и отварить в подсоленной воде до полуготовности. Слить лишнюю воду, добавить ранее приготовленный горох и лук и варить, постоянно помешивая, до полного размягчения каши. Добавить масло и тимьян, хорошо перемешать.



ВАША МОЛОДЕЦКА

265 Яблочная каша



500 мл яблочного сока с мякотью, 65 г манной крупы, 1 яйцо, мед, 50 г сливочного масла, цедра 1 лимона, 50 г изюма, молоко, сахар по вкусу.

Яблочный сок довести до кипения, всыпать в него манную крупу и, постоянно помешивая, довести до готовности. Добавить масло, сахар, лимонную цедру и изюм, хорошо перемешать и варить еще 3 мин. Разбить в кашу яйцо, перемешать. Подавать на стол можно в горячем и в холодном виде. Отдельно подать молоко. По желанию кашу можно полить медом.

266 Каша и лапша

100 г пшенной крупы, 200 мл молока, 100 г изюма, 70 г моченого терна, 70 г сюзьмы, 200 г отварной лапши, 1 головка репчатого лука, 200 г мяса утки, 30 мл растительного масла, соль по вкусу.

Крупу отварить в молоке, заправить сюзьмой и промытым изюмом, хорошо перемешать. Мясо утки нарезать небольшими кубиками, посолить и обжарить на масле с мелко нарезанным луком до готовности. Лапшу разложить по тарелкам, сверху выложить утку с луком. Отдельно подать кашу. Моченый терн выложить на блюде и подать к каше.

267 Рождественская кутья, или сыть

1 л воды, 200 г перловой крупы, 120 г меда, 130 г изюма, 100 г мармелада, 50 г очищенных орехов.

Крупу отварить до полуготовности. Затем добавить промытый изюм и варить до готовности крупы. Промыть проточной холодной водой и дать стечь воде. Мед растворить небольшим количеством кипятка и соединить с молотыми орехами. Можно добавить часть мармелада, перемешать и заправить смесью кутью. Горкой выложить на блюдо, украсить мармеладом.

268 Кутья

200 г пшеницы, 120 мл сливок, 150 г мака, 50 г меда, 70 г грецких орехов, 70 г изюма, сахар по вкусу.

Пшеницу перебрать, промыть и отварить до готовности. Мак заварить кипятком и, когда он размякнет и станет легко растираться, процедить и растереть в ступке. Орехи поджарить, измельчить и соединить с подготовленной пшеницей и маком. Заправить медом, сливками, посыпать сахаром и хорошо перемешать. Кутью подавать охлажденной, посыпав орехами. Отдельно можно подать густые сливки в соуснике и мед.

269 Кутья из пшеницы с маком

200 г пшенной крупы, 400 мл молока, 120 г мака, 70 г меда, сахар, соль по вкусу.

Пшеницу перебрать, промыть, всыпать в холодную воду и довести до кипения. Затем процедить, выложить в глиняный горшок, залить молоком и накрыть крышкой. Поставить в предварительно разогретую духовку до полной готовности. Мак обдать кипятком и перетирать в ступке до тех пор, пока масса не приобретет белый цвет. Добавить мед, соль и сахар в горшочек с приготовленной пшеницей, перемешать и остудить.

270 Паштет из красной фасоли



500 г вареной красной фасоли, 100 мл отвара фасоли, 1 небольшая головка репчатого лука, 150 г грецких орехов, 80 г зелени петрушки и кинзы, перец, соль по вкусу.

Орехи растолочь в ступке. Лук мелко нарезать и обжарить до золотистого цвета. Фасоль и подготовленные орехи пропустить через мясорубку. Добавить отвар фасоли, посолить и поперчить. Все хорошо перемешать и выложить в маленькие тарелочки или небольшие корзиночки из теста. Украсить зеленью петрушки или кинзы. Подавать в холодном виде.

271 Бобовые в соусе

700 мл воды, 250 г фасоли, 200 г чечевицы, 180 мл томатного соуса, 30 г сливочного масла, 20 г сала, 1 головка репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 85 г зелени кинзы и укропа, молотый черный перец, соль по вкусу.

Лук мелко нарезать и обжарить. Чеснок растереть с солью и перцем. Бобовые замочить на ночь и отварить до готовности в подсоленной воде, добавив связанный пучок зелени. Затем удалить зелень, слить лишнюю воду, добавить масло, томатный соус, ранее приготовленные чеснок и лук.

272 Блины гречневые



500 мл молока, 400 г гречневой муки, 1 ч. л. растительного масла, 1 ч. л. сухих дрожжей, соль по вкусу.

В глубокой миске в 100 мл молока развести дрожжи, затем влить оставшееся молоко. Постоянно помешивая, всыпать половину количества муки и хорошо перемешать так, чтобы не было комочков. Накрыть миску полотенцем и оставить в теплом месте, пока объем теста не увеличится в 2—3 раза. Затем всыпать оставшуюся муку и снова оставить в тепле. Когда тесто снова подойдет, не мешая, выпекать блины.

273 Блины гречневые заварные

400 г гречневой муки, 220 мл молока, 280 мл воды, 10 г дрожжей, сахар, соль по вкусу.

Воду вскипятить и влить в миску с мукой, помешивая, чтобы не образовалось комочков. Дрожжи развести в 100 мл теплой воды и влить в ранее приготовленное тесто. Перемешать, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте, пока объем теста не увеличится в 2—3 раза. Затем всыпать оставшуюся муку, соль, сахар, влить молоко и снова оставить в тепле. Когда тесто снова подойдет, не помешивая, выпекать блины.

274 Блины сдобные гречневые



200 г гречневой муки, 200 г пшеничной муки, 450 мл молока, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 50 мл сливок, 10 г дрожжей, сахар, соль по вкусу.

Дрожжи развести в половине количества молока, добавить гречневую муку и замесить тесто. Оставить в теплом месте. Когда оно поднимется, влить оставшееся молоко, добавить пшеничную муку, желтки, растертые с маслом, сахар, взбитые с белками сливки, соль. Замесить тесто и оставить в тепле на 20 мин. Затем, не перемешивая, выпекать блины на смазанной маслом сковороде.

275 Блины на пиве

300 г пшеничной муки, 200 мл молока, 220 мл светлого нефильтрованного пива, 50 мл растительного масла, 1 ст. л. сливочного масла, 3 яйца, сахар, соль по вкусу.

Яйца взбить и влить, постоянно помешивая, в молоко, затем добавить пиво, сахар. Всыпать муку, энергично перемешивая, чтобы не образовалось комочков. Посолить, влить масло, снова хорошо перемешать и оставить на 1 ч. Обжарить блинчики на смазанной маслом сковороде и выложить стопкой на блюдо. Подавать на стол со сметаной и сливочным маслом.

276 Блинчики русские с семгой



4 готовых блинчика, 100 г копченой малосолевой семги, 50 г красной икры, 50 г черной икры, 1 вареное яйцо, 30 мл майонеза, 2 кружка лимона, 3 маслины, 1 перо зеленого лука, зелень петрушки.

Каждый блинчик намазать майонезом, на одну половину блинчика выложить тертый белок, мелко нарезанный лук и красную икру, на другую половину — тертый желток и черную икру. Свернуть рулетом так, чтобы начинки не перемешались. Выложить на блюдо, украсить лимоном и маслинами. Из семги сложить «розу» и выложить в центр блюда.



БЛИНЫ ПШЕНИЧНЫЕ

277 Блины пшеничные



300 г пшеничной муки, 400 мл молока, 1 яйцо, 70 мл растительного масла, 60 г сливочного масла, 10 г дрожжей, сахар, соль по вкусу.

Дрожжи развести в молоке, добавить сахар, соль, растопленное сливочное масло и яичный желток, половину количества муки и замесить тесто. Накрыть полотенцем и поставить в теплое место. Когда объем теста увеличится в 2—3 раза, всыпать оставшуюся муку, соль, сахар, белок и снова оставить в тепле. Когда тесто снова подойдет, не перемешивая, выпекать блины.

278 Блинчики с грибами и копченым сыром

200 мл молока, 200 мл воды, 400 г муки, 280 г копченого сыра, 2 яйца, майонез, 75 мл растительного масла, 200 г шампиньонов, 1 головка репчатого лука, зелень петрушки, 60 г сахара, соль по вкусу.

Из молока, воды, муки, растительного масла, сахара и соли замесить тесто, следя, чтобы не было комочков. Выпечь тонкие блинчики, смазывая каждый готовый блин сливочным маслом. Грибы с луком обжарить, посолить и смешать с тертым сыром и зеленью петрушки, добавить немного майонеза, перемешать и завернуть в блинчики.

279 Блинчики со слабосоленой семгой и пикантным соусом



150 мл молока, 100 г муки, 80 мл воды, 3 яйца, 150 г слабосоленой семги, 150 г шампиньонов, 100 г сыра с плесенью, 100 мл сливок, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Молоко соединить с мукой, маслом, водой и взбитыми яйцами, посолить. Выпечь блинчики. Шампиньоны обжарить, добавить сливки и сыр. Жарить на слабом огне, пока сыр полностью не расплавится. В каждый блинчик завернуть по 1 ломтику семги, выложить в форму и полить соусом. Запекать 5 мин.

280 Блинчики «Загадка»

150 г геркулеса быстрого приготовления, 200 мл мясного бульона, 1 яйцо, 1 головка репчатого лука, 50 мл растительного масла, перец, соль по вкусу.

Геркулес залить бульоном и дать разбухнуть. Затем добавить взбитое яйцо, мелко нарезанный лук, поперчить, посолить и хорошо перемешать до получения однородной массы. Сковороду смазать маслом и нагреть. Обжарить блинчики с двух сторон до золотистого цвета. Подавать на стол с вареньем и сметаной.

281 Блинчатый пирог



30 готовых блинчиков, 430 г шампиньонов, 200 г шпината, 1 зубчик чеснока, 150 г тертого сыра, 150 г крабового мяса, 120 мл сливок, 100 мл майонеза, 60 мл сметаны, перец, соль по вкусу.

Шпинат обжарить с толченым чесноком, затем добавить сыр и все измельчить в блендере. Крабовое мясо измельчить в блендере и перемешать с майонезом. Грибы потушить в сливках и тоже перемолоть в блендере. Все посолить и поперчить. Складывать блинчики стопкой на блюдо, промазывая начинками. Подавать со сметаной.

282 Блинная закуска «Анастасия»

10 готовых блинов, 1 болгарский перец, 2 зубчика чеснока, 1 помидор, 100 мл майонеза.

Толченый чеснок смешать с майонезом, дать настояться 20 мин. Помидор и болгарский перец нарезать соломкой. Готовые блины разрезать на 4 части. Каждую четвертинку смазать майонезом с чесноком, сверху уложить по 1 ломтику помидора и болгарского перца и свернуть в рулетик. Все приготовленные рулетики выложить на блюдо и поставить в холодильник на 40 мин. Подавать на стол в холодном виде.



Оладьи кислые

283 Оладьи кислые



300 г пшеничной муки, 200 мл молока, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 10 г дрожжей, сахар по вкусу.

В глубокой миске в 100 мл молока развести дрожжи. Постоянно помешивая, всыпать половину количества муки и хорошо перемешать так, чтобы не было комочков. Накрыть миску полотенцем и оставить в теплом месте, пока объем теста не увеличится в 2—3 раза. Затем всыпать оставшуюся муку, влить молоко, перемешать и снова оставить в тепле. Когда тесто снова подойдет, не перемешивая, жарить с двух сторон оладьи.

284 Оладьи со свежей капустой



400 мл кефира, 200 г пшеничной муки, 200 г мелко нашинкованной свежей капусты, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 50 мл растительного масла, сахар, соль.

Яйца взбить, затем влить кефир, растительное масло, добавить сахар, муку, соль, все хорошо перемешать до получения однородной массы. Должно получиться полужидкое тесто. В него заложить мелко нашинкованную капусту и снова перемешать. Оладьи обжаривать на смазанной сливочным маслом сковороде с двух сторон. Подавать на стол с вареньем или со сметаной.

285 Пошехонские блинчатые трубочки

200 г муки, 200 мл молока, 100 мл сливок, 1 ст. л. сливочного масла, 1 яйцо, 5 вареных яиц, сахар, соль по вкусу.

Сырой желток растереть с сахаром и солью, соединить с мукой и сливками. Все перемешать до получения однородной массы, чтобы не осталось комочков. Затем влить теплое молоко, растопленное масло и взбитый белок. Обжаривать с одной стороны очень тонкие блинчики. На необжаренную сторону каждого блинчика выложить измельченные яйца с маслом и свернуть в трубочку. Снова слегка обжарить.

286 Вареники старорусские

100 г говяжьего сердца, 220 г говяжьего легкого, 1 головка репчатого лука, 300 г муки, 300 мл молока, сметана, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 4 гриба, 20 г сахара, соль по вкусу.

Сердце и легкое отварить и измельчить в блендере. Измельченный лук обжарить, соединить с перемолотым ливером и обжаривать 10 мин. Добавить вареные грибы, перемешать. Муку замесить с солью, яйцами и молоком, в конце добавить 1 ст. л. масла. Тесто раскатать и вырезать кружки. В центр каждого положить фарш и вылепить вареники. Отварить.

287 Вареники с начинкой «Два в одном»

650 г творога, 4 клубня картофеля, 500 г готового теста, 50 г сала, перец, соль по вкусу.

Картофель отварить, очистить и измельчить в блендере. Добавить творог, соль и перец, перемешать. Тесто тонко раскатать, вырезать с помощью бокала кружки и в центр каждого кружка выложить начинку. Вылепить вареники и отварить их в подсоленной воде. Сало мелко нарезать и обжарить. Готовые вареники выложить на тарелку и полить вытопленным жиром со шкварками.

288 Вареники с рыбой и картофелем

500 г рыбного филе, 500 г теста, 350 г картофельного пюре, 3 головки репчатого лука, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Рыбу отварить и пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать и обжарить на масле, затем добавить в фарш. Добавить картофельное пюре, посолить, поперчить и перемешать. Тесто тонко раскатать, вырезать кружки диаметром 4—5 см и в центр каждого кружка выложить начинку. Вылепить вареники и отварить. При подаче на стол посыпать обжаренным луком.



ПЕЛЪМЕНИ СИБИРСКИЕ

289 Пельмени сибирские



500 г готового теста, 250 г свинины, 200 г говядины, 1 головка репчатого лука, 75 мл сметаны, 1 яйцо, 130 мл воды, сахар, перец, соль по вкусу.

Мясо говядины и свинины нарезать небольшими кусочками и измельчить в блендере. Влить воду, добавить мелко нарезанный и обжаренный лук, сахар, перец, соль и все хорошо перемешать. Из тонко раскатанного и смазанного яйцом теста вырезать кружки. В центр каждого положить немного фарша и вылепить пельмени. Отварить в подсоленной воде, подавать на стол со сметаной.

290 Күндымы

250 мл грибного бульона, 70 мл кипятка, 1 ст. л. растительного масла, 150 г отварного риса, 130 мл сметаны, 1 вареное яйцо, 0,5 головки репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 150 г муки, зелень петрушки, 50 г сушеных грибов, 4 шт. черного перца горошком, 1 лавровый лист, соль по вкусу.

В кипяток влить масло, всыпать муку и замесить тесто. Грибы замочить, затем отварить, мелко нарезать и обжарить с луком. Добавить рис и яйцо. Вылепить пельмени и запекать в духовке 20 мин. Затем переложить в горшок, залить бульоном со специями и томить еще 20 мин.

291 Запеканка рисовая с мясом



600 г филе говядины, 200 г риса, 100 г маргарина, 2 головки репчатого лука, 2 яйца, 50 г сыра, 75 г молотых сухарей, 75 мл растительного масла, зелень, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мясо пропустить через мясорубку и обжарить до готовности. Добавить мелко нарезанный и обжаренный на масле лук, зелень, перец и соль. Отварить вязкую рисовую кашу, охладить и добавить яйца и маргарин. Форму смазать маслом, посыпать сухарями, выложить слой каши, затем слой фарша и снова каши. Запечь в духовке.

292 Запеканка рисовая с грушами и яблоками

300 г рисовой каши, 200 г яблок и груш, 400 мл ягодного соуса, 1 яйцо, 1 ст. л. сметаны, 0,5 ст. л. сливочного масла, 30 г молотых сухарей, сахар, соль по вкусу.

Рисовую кашу заправить маслом. Яблоки и груши нарезать ломтиками, засыпать сахаром и оставить на 20 мин. Половину каши выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, выровнять, а сверху выложить фрукты. Снова слой каши. Смазать сметаной с яйцом и запечь в духовке. Соус подать отдельно.

293 Запеканка из пророщенной пшеницы



300 г пророщенной пшеницы, 100 г тертого сыра, 3 яйца, 120 мл сливок, овощной бульонный кубик, 1 лавровый лист, специи, соль по вкусу.

Пшеницу перемолоть в блендере. В воде развести бульонный кубик, добавить лавровый лист, специи и довести до кипения. Всыпать пшеницу, посолить и варить до загустения. Яйца взбить и соединить с сыром. В форму выложить слой пшеницы, затем слой яиц с сыром, снова пшеницу, залить сливками и запекать в духовке 20 мин.

294 Запеканка из яиц и свекольных листьев

5 яиц, 75 мл молока, 40 г сливочного масла, 100 г сыра, ботва свеклы, 75 г миндаля, 80 г муки, 80 г молотых сухарей, соль по вкусу.

Яйца взбить, смешать с мукой, посолить и перемешать. На смазанной маслом сковороде обжарить с одной стороны толстый омлет. Остудить, нарезать полосками 10 × 3 см. На каждую выложить лист свеклы, на него — расплавленный на пару сыр, 1 орех, свернуть в рулет. Рулеты посыпать сухарями, сложить в форму в 3 слоя, полить сыром, посыпать миндалем и запечь.



СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА

295 Сырники из творога



250 г творога, 0,5 яйца, 50 г сливочного масла, 50 г просеянной пшеничной муки, 50 г сахара, соль по вкусу.

Творог пропустить через мясорубку, добавить муку, взбитое яйцо, сахар и соль, все хорошо перемешать. Из полученной массы сформовать лепешки по 1—2 см толщиной и диаметром 5 мм. Обвалять в муке и выложить на разогретую, смазанную маслом сковороду. Обжаривать с двух сторон до золотистой корочки. Сырники подавать в горячем виде, отдельно поставить сметану и варенье.

296 Сырники с морковью



200 г творога, 3 моркови, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 30 г манной крупы, 45 г муки, 50 г сахара, соль по вкусу.

Морковь очистить, отварить в небольшом количестве воды. Затем пропустить через мясорубку и перемешать с маслом и манной крупой, поставить на слабый огонь и томить 5 мин. Творог пропустить через мясорубку и соединить с морковью, добавить муку, яйца, сахар и соль. Сформовать лепешки и обжарить до золотистой корочки. Подавать в горячем виде со сметаной.

297 Сырные крокеты



100 г твердого сыра, 150 мл сметаны, 10 яиц, 50 г сливочного масла, 100 г панировочных сухарей, соль по вкусу.

Яичные белки отделить от желтков и взбить миксером. Соединить с тертым сыром, хорошо перемешать и сформовать небольшие шарики. Поставить в холодильник на 2 ч. В миску с желтками влить немного воды, взбить венчиком. Застывшие шарики обвалять в сухарях, затем в подготовленных желтках, снова в сухарях и обжарить в течение 3—4 мин до золотистого цвета. Подавать на стол со сметаной.

298 Ватрушки с творогом

350 г теста, 200 г творога, 1 яйцо, 30 г муки, 30 г сахара, 3 г ванильного сахара, соль по вкусу.

Творог пропустить через мясорубку. Муку обжарить на сухой сковороде. Соединить творог, муку, сахар и ванильный сахар, яйцо, соль, перемешать. Из теста сформовать шарики и выложить их на смазанный маслом противень на расстоянии 5 см друг от друга. Через 15 мин в каждом шарике сделать углубление, заполнить начинкой. Затем смазать белком и печь в духовке.

299 Картофельные пирожки или ватрушки с грибами

2 клубня картофеля, 0,5 головки репчатого лука, 0,5 яйца, 1 ч. л. маргарина, 80 г отварных грибов, 100 мл сметаны, 0,5 ч. л. муки.

Картофель отварить, очистить, натереть на терке, добавить яйцо, муку, все тщательно перемешать. Грибы соединить с измельченным и обжаренным луком. Из половины картофельной массы сформовать лепешки, в середину каждой выложить смесь из грибов. Слепить пирожок. Из оставшейся массы сформовать ватрушки. Пирожки и ватрушки печь в духовке. Подавать со сметаной.

300 Пирожки блинчатые, жаренные во фритюре

500 мл воды, 200 г свиного фарша, 200 г муки, 2 яйца, 100 г панировочных сухарей, 30 г сливочного масла, сахар, соль по вкусу.

Сахар растворить в воде, добавить соль, растопленное масло, яйцо и муку, замесить тесто. Сковороду смазать маслом, нагреть и вылить тесто так, чтобы получился блин. Обжарить его с одной стороны. На поджаренную сторону выложить фарш, завернуть, чтобы получился прямоугольник, обвалять сначала в яйце, затем в сухарях. Обжарить во фритюре.



БАБУШКИНЫ ПИРОЖКИ

301 Бабушкины пирожки



300 г муки, 100 мл воды, 100 г густого варенья или джема, 50 г орехового масла, сахарная пудра, соль по вкусу.

В муку влить воду, добавить масло, соль и замесить крутое тесто. Раскатать тонко тесто, вырезать лепешки и на середину каждой выложить по 1 ч. л. варенья или джема. Соединить края так, чтобы начинка не вытекала. Обжарить пирожки во фритюре. Выложить на 10 мин на салфетку, чтобы стек лишний жир. Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

302 Русский слоеный пирог

500 г муки, 150 мл воды, 30 мл водки, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 100 г джема, сахар, соль по вкусу.

Муку соединить с яйцами, водой, сахаром, водкой, солью и мукой, замесить тесто. Раскатать и разделить на 20 частей. Раскатать очень тонкие лепешки. Взять 1 лепешку и растянуть ее руками так, чтобы не было порывов. Натянуть ее на большое блюдо и подогнуть края, смазать маслом. Сложить таким образом все лепешки, но на среднюю лепешку выложить варенье, а края лепешки загнуть. Печь в духовке.

303 Рыбник с грибами

500 г рыбы, 1 яйцо, 0,5 моркови, 1 головка репчатого лука, 150 г грибов, 80 г сливочного масла, 60 мл молока, 50 г черствого хлеба, 50 г панировочных сухарей, специи, соль по вкусу.

Тертую морковь и измельченный лук обжарить до золотистого цвета, добавить обжаренные грибы. Рыбное филе пропустить через мясорубку, добавить подготовленную обжарку, размоченный в молоке хлеб, яйцо, специи, соль и перемешать все до получения однородной массы. В смазанную маслом и посыпанную сухарями форму выложить приготовленный фарш. Накрыть фольгой и запечь в духовке.

304 Манник



200 г манной крупы, 200 мл кефира, 3 яйца, 200 г сахара, 40 г сливочного маргарина, 120 г пшеничной муки, 15 г соды.

Яйца взбить с кефиром до получения однородной массы, добавить манную крупу, перемешать и оставить на 40—50 мин. Форму для кекса смазать маргарином и присыпать мукой. Через 40 мин, когда крупа разбухнет, добавить сахар, смесь муки и соды, быстро перемешать и сразу же вылить тесто в форму. Сразу же поставить в предварительно разогретую до 200 °С духовку и выпекать 30—40 мин.

305 Күрник



200 г муки, 200 г сливочного масла, 150 г теста, 500 г отварной курицы, 140 г грибов, 150 г отварного риса, 100 мл воды, 5 яиц, зелень укропа, перец, соль по вкусу.

Из половины теста выпечь блинчики. Из другой половины вылепить 2 лепешки — большую и поменьше. Соединить 50 г масла и нарезанную курицу. Рис заправить маслом и добавить 1 вареное нарезанное яйцо. Грибы измельчить и обжарить. Яйца заправить маслом и измельченной зеленью укропа. На меньшую лепешку выложить блинчики, затем слоями начинки, накрыть большим блинчиком, соединить края и печь.

306 Сливовый пирог



1 кг слив без косточек, 270 г муки, 4 яйца, 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 35 г ванилина, 1 ч. л. разрыхлителя, панировочные сухари, 20 г сахарной пудры, 10 г корицы.

Масло взбить с помощью миксера с ванилином и сахаром. Продолжать взбивать, постепенно добавляя яйца. Всыпать муку и разрыхлитель, перемешать. В смазанную маслом и посыпанную сухарями форму выложить тесто. Сверху выложить сливы, мякотью вверх, и выпекать. Затем посыпать смесью пудры и корицы.



БАБА РОМОВА

307 Баба ромовая

450 г опарного теста, 450 мл глазури, 120 мл воды, 70 мл коньяка, 6 капель ромовой эссенции, 50 г изюма, 15 г ванилина, 100 г сахара, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

В тесто добавить ванилин и изюм. Затем заполнить на треть смазанные маслом формы. Через 40 мин поставить в духовку и выпекать при температуре 200 °С 40—60 мин. Выложить из формы, оставить на 6 ч. В воду всыпать сахар и вскипятить. Добавить коньяк и эссенцию. Бабу проколоть в нескольких местах и окунуть в сироп. Через 20 мин верхнюю часть окунуть в глазурь.

308 Бавка творожная с яйцами

250 г творога, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 50 г изюма без косточек, 130 г сахара, 75 г панировочных сухарей, 1 щепотка молотой корицы, соль по вкусу.

Желтки отделить от белков и перетереть с сахаром, добавить корицу, соль, изюм и тщательно взбитые белки. Все хорошо перемешать. Форму для запекания смазать маслом и заполнить приготовленным тестом. Разровнять, сбрызнуть растопленным маслом, посыпать сухарями и поставить в предварительно разогретую духовку.

309 Булочки, фаршированные шампиньонами

2 большие круглые булочки, 200 г маленьких грибочков, 1 ч. л. сливочного масла, 50 мл сливок, 0,5 лимона, зелень петрушки, перец, соль по вкусу.

Грибы промыть и обжарить, не нарезая, на масле в течение 2 мин, затем добавить лимонный сок и немного воды, сливки, перец и соль, тушить до готовности. У булочек срезать верхушки, а мякоть вычистить так, чтобы остались толстые стенки. Разогреть в микроволновке и наполнить грибами, посыпать измельченной зеленью петрушки и накрыть верхушкой как крышкой.

310 Коврижка «Московская мостовая»

400 г панировочных сухарей, 400 г варенья, 200 мл глазури, 50 г изюма, 100 г меда, 1 яичный желток, 10 г муки, 7 г корицы, 10 г имбиря, гвоздика, 15 г пекарского порошка, 30 г сливочного масла, 50 г сахарной пудры.

Из сухарей, желтка, пудры, варенья, изюма, меда, муки, пекарского порошка и специй замесить тесто. Раскатать его в жгут, нарезать ломтиками и сформовать небольшие шарики. Плотнo уложить на смазанный маслом противень. Каждые 10—20 шариков обрамлять жгутиком теста. Выпечь, затем полить глазурью.

311 Бублики тыквенные

300 г муки, 100 мл воды, 100 г тыквы, 85 г сливочного масла, 0,5 яйца, 50 г тертого миндаля, 50 г сахара, 10 г дрожжей, соль по вкусу.

Дрожжи развести в воде, влить стружкой в муку, добавить яйцо, масло, сахар и соль и замесить тесто. Накрыть полотенцем и оставить на 1 ч. Снова замесить и снова оставить на 1 ч. Затем добавить тертую тыкву, замесить и оставить. Через 40 мин сформовать из теста бублики и посыпать тертым или дробленым миндалем. Поставить в духовку на 20 мин.

312 Кресты медовые

200 г муки, 150 г меда, 1 лимон, 50 мл растительного масла, 100 г орехов, 50 г изюма, 15 г соды, кардамон и корица по вкусу.

Целый лимон с цедрой натереть на мелкой терке. Орехи пропустить через мясорубку и тщательно растереть. Добавить мед, лимон, масло и пряности. Хорошо перемешать, постепенно всыпая муку с содой, замесить крутое тесто. Тесто раскатать слоем в 1—2 см и с помощью формы или ножа вырезать кресты. Украсить изюмом и выпекать в духовке.



МЕДОВЫЕ ПРАЛИНЫ (ДОМАШНИЕ)

313 Медовые пряники (домашние)

200 г пшеничной муки, 50 г ржаной муки, 250 г меда, 300 мл молока, 75 мл сметаны, 1 яичный желток, 30 г жженого сахара, 20 г лимонной цедры, сода, 10 г корицы, кардамон, гвоздика, бадьян по вкусу.

Мед отварить до красного цвета, добавить ржаную муку, остудить и взбивать, пока масса не побелеет. Желтки растереть с сахаром, влить молоко и всыпать пшеничную муку и пряности. Затем добавить медовую массу, перемешанную со сметаной. Влить в форму слоем 2 см и выпекать, затем нарезать квадратами.

314 Козули

300 г муки, 1 яйцо, 150 г сахара, 50 мл воды, 40 г сливочного масла, 5 г корицы, 5 г гвоздики, 5 г кардамона, 5 г соды, соль по вкусу.

Половину сахара расплавить на слабом огне, пока он не растает и не станет коричневым. Влить воду, хорошо размешать и всыпать оставшийся сахар. Когда смесь остынет, добавить взбитое яйцо, приправы, масло и муку. Замесить тесто, завернуть в пакет и положить в холодильник на 1,5 ч. Тонко раскатать тесто и вырезать ножом фигурки животных. Выпекать в духовке в течение 20 мин.

315 Гладкий каравай



200 г пшена, 400 мл молока, 120 мл воды, 2 яйца, 75 г изюма, 50 мл сметаны, 1 ст. л. сливочного масла, 50 г сахара, панировочные сухари.

Пшеничную крупу отварить на молоке так, чтобы получилась вязкая, густая каша. Когда она слегка остынет, добавить яичные желтки, растертые с сахаром и изюм. Отдельно взбить белки в пышную пену и соединить с кашей. Все тщательно перемешать. Форму для запекания смазать маслом, посыпать сухарями и заполнить массой. Сверху смазать сметаной и выпекать.

316 Күлич домашний

400 г муки, 250 мл молока, 5 яичных желтков, 250 г сливочного масла, 50 г изюма, 25 мл коньяка, 120 г сахара, 35 г ванильного сахара, 25 г дрожжей, соль по вкусу.

Из муки, молока и дрожжей замесить тесто и оставить на 1 ч. Желтки растереть с сахаром, добавить соль и взбивать, пока масса не побелеет. Затем добавить масло, соль и соединить с тестом. Спустя 1 ч вмесить взбитые белки, коньяк, ванилин и изюм. Через 30 мин заполнить тестом формы до половины. Когда тесто поднимется до краев формы, выпекать.

317 Пахлава по-русски



1 упаковка слоеного теста, 1 горсть любых сухофруктов, 1 горсть любых орехов, 3—4 ст. л. меда или варенья, сахарная пудра.

Тесто раскатать в пласт толщиной 3—4 мм, смазать медом или вареньем. Посыпать сухофруктами и измельченными орехами. Свернуть в рулет. Выпекать в предварительно разогретой до 170 °С духовке в течение 50—60 мин до румяной корочки. В духовку поставить огнеупорную емкость с водой. Готовый рулет немного остудить, посыпать сахарной пудрой, нарезать порционными кусками.

318 Бочни с творогом



300 г муки, 180 г творога, 4 яйца, 20 г сливочного масла, 120 мл воды, 100 г сахара, соль.

Из муки, 2 яиц, масла, соли и воды замесить и подготовить слоеное тесто. Когда тесто будет готово, раскатать пластом 1—2 см и с помощью чашки вырезать кружки, каждый еще раз раскатать. В протертый через сито творог добавить 2 яйца и сахар, хорошо перемешать и выложить в центр лепешки, края смазать белком и соединить. Готовый пирожок обжарить с двух сторон во фритюре.



КОРЗИНОЧКИ С ЛГОДАМИ И ЖЕЛЕ

319 Корзиночки с ягодами и желе

350 г готового песочного теста, 350 г фруктов или ягод, 300 мл ягодного или фруктового сока, 100 г повидла, 1 ст. л. сливочного масла, 10 г желатина.

Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм и вырезать лепешки, по диаметру чуть больше диаметра формочек. В смазанные маслом формочки выложить лепешки, прижать плотно к стенкам и подровнять края. Выпекать в духовке в течение 20 мин. Из желатина приготовить желе, соединить с соком и довести до кипения. Готовые корзиночки заполнить повидлом, ягодами и залить желе.

320 Пасха

500 г творога, 200 мл сливок, 100 г сливочного масла, 3 яйца, 100 г сахара, 50 г измельченных орехов, 50 г изюма, 50 г цукатов, ванилин по вкусу.

Творог пропустить через мясорубку. Масло, сливки и взбитые с сахаром и ванилью яйца кипятить 3 мин. Когда масса остынет, добавить творог, цукаты, изюм и орехи. В форму выложить марлю в 4 слоя так, чтобы края свисали. Выложить приготовленную смесь и накрыть краями марли. Сверху поставить груз и выставить на холод на 12 ч. Затем перевернуть на блюдо и украсить цукатами.

321 Икра из творога



200 г соленого творога, 100 мл растительного масла, 50 г грецких орехов, 40 мл лимонного сока, 1 ст. л. натертого репчатого лука, 20 г зелени кинзы, 20 г зелени петрушки, перец по вкусу.

В творог добавить лук, толченые орехи, лимонный сок, мелко нарезанную зелень кинзы и петрушки. Энергично помешивая венчиком, аккуратно, тонкой струйкой влить растительное масло. Мешать до тех пор, пока масло полностью не впитается, а консистенция массы не станет бархатистой. Икру выложить в вазу и украсить зеленью.

322 Меренги

4 яичных белка, 100 г сахара, 120 г сахарной пудры, 2 ч. л. ванильного сахара.

Белки взбить в крепкую пену, постепенно добавляя сахар и ванилин. Затем аккуратно всыпать сахарную пудру, помешивая широкой лопаткой. На смазанный маслом противень с помощью кондитерского мешка выдавить полученную белковую массу и поставить в нагретую до 80—100 °С духовку. Выпекать в течение 1 ч, затем слегка остудить и подавать на стол. Отдельно подать взбитые сливки и фрукты.

323 Драчена

3 клубня картофеля, 1 головка репчатого лука, 0,5 яйца, 50 г муки, сметана, 40 г сливочного масла, сода, молотый черный перец, соль по вкусу.

Картофель очистить, натереть на крупной терке, добавить яйцо, муку, измельченный и обжаренный до золотистого цвета лук, перец и соль. Все хорошо размешать до получения однородной массы. Форму для запекания густо смазать маслом, наполнить картофельной массой, поверхность разровнять и печь в духовке. Подавать в горячем виде. Отдельно поставить сметану и сливочное масло.

324 Яблоки, печенные с орехами и медом



500 г яблок, 80 мл клубничного компота, 50 г грецких орехов, 50 г меда, 1 ч. л. сливочного масла, 40 г сахара.

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать крупными дольками и выложить в форму. Залить разогретым медом и поставить в духовку. Масло растопить в кастрюле, всыпать сахар и прогреть до золотого цвета. Затем влить компот и варить 10 мин. Орехи пропустить через мясорубку и добавить в сироп. Хорошо перемешать и залить запеченные яблоки.



ЧЕРНОСЛИВ ФАРШИРОВАННЫЙ

325 Чернослив фаршированный

300 г чернослива, 170 г очищенных грецких орехов, майонез, 1 зубчик чеснока, соль по вкусу.

Чернослив замочить на 2 ч в теплой воде. Орехи пропустить через мясорубку, добавить толченый чеснок, немного майонеза. Хорошо перемешать, в итоге должна получиться густая масса. Размоченный чернослив аккуратно освободить от косточек и начинить ореховой массой. Готовый фаршированный чернослив должен настояться перед употреблением в течение 5—7 ч. Подавать в холодном виде.

326 Яблоки с рисом

200 г яблок, 80 г риса, 0,5 ч. л. сливочного масла, 30 г изюма без косточек, 20 г лимонной цедры, сахар, соль по вкусу.

Рис отварить в подсоленной воде так, чтобы получилась рассыпчатая каша. Яблоки нарезать тонкими ломтиками и залить небольшим количеством кипящей воды. Через 3 мин кипения добавить изюм, рис, лимонную цедру, масло и сахар по вкусу. Перемешать, варить под крышкой на слабом огне 10 мин. Подавать на стол можно как в горячем, так и в холодном виде.

327 Пастила

220 г картофельного крахмала, 220 г сахара, 400 мл молока, 100 г сахарной пудры, свежие ягоды, 1 щепотка соли.

Молоко влить в небольшую кастрюлю и поставить на слабый огонь. Всыпать сахар, соль и варить, постоянно помешивая, 20 мин. Картофельный крахмал развести небольшим количеством воды и влить в молоко. Хорошо перемешать, влить в форму для застывания и разровнять поверхность. Готовую пастилу нарезать прямоугольниками, выложить на блюдо и украсить ягодами или фруктами.

328 Фрукты или ягоды в сахаре

2 грозди красной смородины, 3 ломтика груши, 2 яблока, 1 гроздь винограда, 4 дольки мандарина, 3 кружка апельсина, 3 ягоды клубники, 100 мл сахарного сиропа, 100 г сахара.

Подготовленные фрукты и ягоды с помощью кисточки тщательно смазать сахарным сиропом. Вместо сиропа можно использовать слегка взбитый белок. Затем сразу же обвалить в сахаре, выложить на бумагу и поставить в холодильник. Использовать для украшения пирогов, чизкейков, сладких бутербродов.

329 Славянский пудинг

400 мл сливок, 200 мл красного вина, 3 яйца, 50 г сладкого миндаля, 50 г изюма, 50 г молотых сухарей, 30 мл шоколада, 30 мл коньяка, 175 г сахара, 10 г корицы, 1 щепотка картофельной муки.

Сливки влить в небольшую форму и поставить на слабый огонь. Всыпать 75 г сахара, молотый миндаль, сухари, шоколад, яйца и изюм. Варить, постоянно помешивая, около 1 ч, затем поставить на водяную баню и варить еще 40—50 мин. Из муки, вина, коньяка, корицы и оставшегося сахара сварить соус и полить готовый пудинг.

330 Цукаты из апельсинов

250 г апельсиновой цедры, 300 г сахара, 150 мл воды, лимонная кислота на кончике ножа.

Апельсиновую цедру замочить на 3 дня, 2 раза в день меняя воду. В кипящую воду всыпать сахар и приготовить густой сироп. Подготовленную цедру отварить в течение 20 мин, затем положить в кипящий сироп, снять с огня и настаивать 3 дня, каждые 12 ч проваривая по 7—10 мин. После последней варки добавить лимонную кислоту и настаивать 3 ч. Затем дать сиропу стечь и посыпать сахаром.



ФРУКТОВЫЙ ДЕСЕРТ

331 Фруктовый десерт



2 яйца, 100 г сахара, 120 мл фруктового красного сока, 400 мл холодного молока, 100 мл холодной воды, 20 г молотого мускатного ореха, 1 щепотка соли.

Желтки отделить от белков и взбивать, пока масса не приобретет светлый, лимонно-желтый оттенок. Добавить сахар, соль, фруктовый сок и хорошо перемешать. Затем влить молоко, воду, взбитые в крутую пену яичные белки и взбить до получения однородной массы. Полученную массу разлить по бокалам и посыпать мускатным орехом.

332 Козинаки



600 г очищенных грецких орехов, 350 г меда, 150 г сахара.

Подготовленные орехи обжарить на сухой сковороде и нарезать крупными кусочками. В мед всыпать сахар, поставить на огонь и варить до загустения. Затем добавить орехи и варить еще 20 мин. Деревянную доску смочить водой и выложить на нее смесь. Раскатать смесь смоченной скалкой в пласт толщиной 1 см. Дать козинакам слегка остыть и нарезать кубиками, затем оставить в холодильнике до полного затвердения. Выложить на блюдо и подать на стол.

333 Медок

80 г меда, 15 г хмеля, 10 г жженого сахара, 10 г кардамона, 0,5 г дрожжей.

Мед залить 1 л воды и довести до кипения. Хмель вскипятить в 250 мл воды и влить в мед. Добавить еще 1,5 л кипятка, перемешать и остудить. Всыпать сахар, кардамон и дрожжи, накрыть посуду легкой тканью и оставить бродить, пока на поверхности не образуется пена. Пену аккуратно снять, а медок процедить через сложенную в несколько слоев марлю. Подавать на стол охлажденным. Готовый медок хранится в холодном месте не дольше 2 недель.

334 Нардек (арбузный мед)

200 г мякоти арбуза, 400 г сахара, сок и цедра 0,5 лимона, 100 мл воды.

Очищенную от костей мякоть арбуза измельчить деревянной колотушкой, протереть через сито и процедить через марлю. Процеженный сок слить в эмалированную посуду и довести до кипения. Добавить сахар, цедру и сок лимона, воды. Уваривать 20—30 мин до загустения. Нардек используется как самостоятельный десерт или как дополнение к блинчикам, оладьям или булочкам.

335 Мед-вишняк

1 кг меда, 500 мл воды, 2,5 кг сладкой вишни.

Мед выложить в эмалированную посуду, залить водой и сварить густой сироп, следя, чтобы на поверхности не собиралась пена. Вишню промыть, освободить от косточек и рассыпать по стеклянным банкам, сверху залить медовым сиропом. Горлышко банки накрыть мокрой плотной тканью и оставить бродить на 3 дня, постоянно увлажняя ткань. Заткнуть горлышко туго свернутым холстом и поставить на 3 месяца в холодное место. Подавать в холодном виде.

336 Маковое (ореховое, миндальное) молоко

125 г маковых зерен (миндаля или любых орехов), 150 мл кипяченой воды, сахар по вкусу.

Мак (ядра миндаля или орехов) обдать кипятком и растереть в ступке, постепенно добавляя часть подготовленной воды. В полученную массу добавить холодной кипяченой воды, хорошо перемешать, настоять 5 мин и процедить через плотную ткань или сложенную в несколько раз марлю. Отжимки снова растереть в ступке, залить водой, отжать и влить к предыдущему настою. По вкусу добавить сахар.



КВАС СУХАРИНЫЙ ДОМАШНИЙ (СКОРЫЙ)

337 Квас сухарный домашний (скорый)

500 г ржаных сухарей, 380 г сахара, 45 г листьев черной смородины, 30 г сухой кудрявой мяты, 30 г изюма, 15 г дрожжей.

Сухари залить кипятком и оставить на 12 ч. Залить 1 л кипятка мяту и 1 л кипятка — листья смородины, настаивать 5 ч. Воду с сухарей слить в другую посуду и соединить с мятным и смородиновым настоем, сахаром и дрожжами, добавить еще 500 мл воды и настаивать еще 4 ч. Затем процедить, добавить изюм и разлить по бутылкам. Выдерживать 2 дня.

338 Квас белый опрошенный

1 кг ржаной муки, 250 г ржаного солода, 130 г ячменного солода, 250 г гречневой муки, 250 г пшеничной муки, 30 г сухой кудрявой мяты, 25 мл жидких дрожжей.

1 ст. л. пшеничной муки развести водой и добавить дрожжи. Солод смешать с водой так, чтобы получилось жидкое тесто. Всыпать гречневую, ржаную и пшеничную муку и перемешать до получения однородной массы, подливая горячую воду по необходимости. Тесто оставить на 5 ч, затем добавить кипяток, дрожжевую смесь и мяту. Настоять 12 ч и процедить.

339 Квас из терна

2 л воды, 500 г терна, 160 г сахара, 10 г дрожжей.

Терн протереть через сито и отжать сок. Оставшиеся отжимки залить водой, довести до кипения и варить в течение 15 мин. Затем слегка остудить, всыпать сахар и снова довести до кипения. Полученный сироп остудить и добавить сок и дрожжи. Все перемешать и оставить на сутки в теплом месте. Затем разлить по бутылкам, плотно закрыть и выдержать несколько дней в холодном месте.

340 Клюквенный квас

2 л воды, 500 г клюквы, 450 г сахара, 30 г сухих дрожжей.

Из клюквы отжать сок. Оставшиеся отжимки залить небольшим количеством воды, довести до кипения и варить до тех пор, пока вода не станет красного цвета. Затем слегка остудить и процедить через сложенную в 4 слоя марлю. Добавить клюквенный сок, сахар и дрожжи. Все перемешать и оставить на сутки в теплом месте. Затем разлить по бутылкам, плотно закрыть крышками и поставить на несколько дней в холодное место.

341 Пиво домашнее

3,5 л воды, 300 г свеклы, 150 г моркови, 30 г ягод можжевельника, 50 г хмеля, 20 г дрожжей, соль по вкусу.

Сырые овощи натереть на мелкой терке и залить 2,5 л воды, варить 30 мин. В 1 л воды добавить хмель, ягоды и соль, перемешать и влить в кастрюлю с овощами. Варить еще 30 мин, затем снять кастрюлю с огня, охладить и всыпать дрожжи, оставить бродить на несколько дней. Три раза снять образовавшуюся пену, затем процедить и разлить по бутылкам, закрыть и поставить в холодное место до употребления.

342 Пиво домашнее скороспелое

5 л воды, 500 г ржаного или ячменного солода, 200 г меда, 500 г ржаной муки, 500 г хмеля, 25 г дрожжей.

Хмель перетереть с мукой и перемешать с солодом. Положить в мешочек из белой ткани и подвесить над кастрюлей. В мешок медленно наливать кипящую воду так, чтобы сушло стекало в кастрюлю тонкой струей. Сушло слегка остудить, добавить мед и дрожжи. Когда смесь выбродит, процедить ее и разлить по бутылкам. Плотно закрыть крышками и оставить в холодном месте на 5 дней до готовности.



СБИТЕНЬ

343 СБИТЕНЬ

1 л воды, 100 г меда, 75 г сахара, 4 шт. черного перца горошком, 1 ч. л. сушеного зверобоя, 10 г гвоздики, 10 г молодого имбиря, 15 г мяты, корица по вкусу.

Мед добавить в 200 мл воды, вскипятить и, когда мед полностью растворится, снять образовавшуюся пену. Отдельно развести в 200 мл воды сахар и прокипятить. Соединить обе жидкости и варить на слабом огне так, чтобы выпарилась часть воды. В оставшейся воде отварить пряности, настоять, процедить и влить в предыдущую смесь. Подавать в горячем виде.

344 СБИТЕНЬ «ЖАР-ПТИЦА»

200 г меда, 5 г гвоздики, 10 г корицы, 2 шт. черного перца горошком, 10 г сушеного зверобоя, 5 г кардамона или имбиря, 2 л воды.

400 мл воды нагреть, добавить мед, довести до кипения, постоянно помешивая, и, когда мед полностью растворится, снять образовавшуюся на поверхности пену. Специи сложить в марлевый мешочек, завязать и положить в кастрюлю с оставшейся водой. Вскипятить и варить 15 мин, затем настоять в течение 30 мин. Отвар процедить и влить в разведенный водой мед, перемешать.

345 СБИТЕНЬ СГУЩЕННЫЙ

250 г меда, 100 г патоки, 70 мл воды, 1 молотый лавровый лист, 20 г гвоздики, 60 г смеси тертого имбиря и мускатного ореха, корица по вкусу.

Специи всыпать в воду, кипятить 5 мин, накрыть крышкой и настаивать в течение 1 ч. Процедить, влить патоку, поставить на огонь и уваривать, пока смесь не станет темно-красной. Слегка остудить, добавить мед и хорошо перемешать. Такая заготовка хранится в плотно закрытой банке, в темном месте. Для приготовления напитка в кипящую воду добавить сбитень по вкусу.

346 АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ ЧАЙ



30 г лепестков роз, 35 г цветков садового жасмина, 600 г сахара.

Свежие лепестки роз и цветки жасмина хорошо промыть и выложить на впитывающую бумагу или ткань, чтобы дать стечь лишней воде. Через 10—15 мин подготовленные лепестки роз и цветы жасмина сложить в небольшую стеклянную банку, засыпать сахаром и хорошо перемешать. Плотно закрыть пластиковой крышкой и поставить в холодное место. Настоянную цветочную смесь добавляют по 1 ч. л. в крепкий чай.

347 ГЛИНТВЕЙН ЧАЙНЫЙ



100 мл заварки черного чая, 40 мл абрикосового или виноградного сока, 40 мл яблочного сока, 15 мл коньяка, 0,5 ст. л. сахара, гвоздика, молотый мускатный орех, корица по вкусу.

Смешать яблочный и абрикосовый (виноградный) соки, всыпать сахар и хорошо перемешать. Влить крепкую чайную заварку и поставить на слабый огонь. Не доводя до кипения, влить коньяк. По вкусу добавить гвоздику, мускатный орех и корицу. Вместо коньяка можно использовать ром. Подавать на стол в горячем виде.

348 БРУСНИЧНЫЙ НАПИТОК

150 г ягод брусники, 150 г натурального меда, 1 л воды.

Ягоды промыть проточной водой, размять и отжать сок. Затем сок процедить через сложенную в 4 слоя марлю. Оставшиеся давленные ягоды залить водой, довести до кипения и варить в течение 5 мин. Отвар тоже процедить через сложенную марлю, слегка охладить и добавить мед. Перемешивать до тех пор, пока мед полностью не растворится. Затем влить брусничный сок и хорошо перемешать. Сок перед употреблением охладить.



МОРКОВНО-СЕЛЬДЕРЕЕВЫЙ СОК

349 Морковно-сельдереевый сок

300 г моркови, 180 г сельдерея, 1 головка репчатого лука, 150 г яблок, сахар, 1 щепотка соли.

Морковь, сельдерей и лук промыть, очистить и ополоснуть проточной водой. С помощью соковыжималки выжать сок из подготовленных овощей. Яблоко очистить и отжать отдельно. Приготовленные соки смешать, добавить соль, сахар по вкусу и перемешать до получения однородной массы. Перелить в стакан и поставить в холодное место на 15—20 мин. Когда сок слегка остынет, сразу подавать.

350 Свекльно-рябиновый сок

200 г ягод рябины, 75 г свеклы, сахар по вкусу.

Очищенную и вымытую свеклу натереть на мелкой терке, отжать и процедить полученный сок. Ягоды рябины перемолоть, раздавить и процедить через сложенную в 4 слоя ткань. Соединить свежавыжатые рябиновый и свекльный соки, добавить сахар и энергично перемешать. Можно слегка развести водой или отваром шиповника. Готовый сок поставить на 20 мин в холодильник, чтобы слегка остудить, перелить в стакан и сразу подавать.

351 Компот с рисом

0,5 яблока, 0,5 груши, 100 г абрикосов, 70 г вишни, 50 г риса, 200 г сахара.

Фрукты и ягоды очистить от косточек и промыть. Вишни засыпать половиной количества сахара. Очистки и косточки залить частью воды, прокипятить, процедить, всыпать оставшийся сахар и сварить сироп. Затем добавить подготовленную вишню и фрукты и варить до готовности. Затем положить абрикосы и отваренный и процеженный рис. Варить еще 5 мин, охладить и перелить в кувшин. Подавать на стол в теплом или охлажденном виде.

352 Вишневый морс

200 г вишни, 120 г сахара, 1 л воды.

Ягоды вишни промыть, освободить от косточек и поставить в выключенную, но заранее разогретую духовку. Когда вишни немного припекутся, перетереть их деревянной колотушкой. Сок отжать и слить в банку, накрыть крышкой и оставить в холодном месте. Отжимки засыпать сахаром и взбивать до полного его растворения. Затем добавить ранее отжатый сок, немного кипятка и все хорошо перемешать. Готовый вишневый морс поставить в холодильник.

353 Крюшон из фруктов

450 мл газированной несоленой воды, 1 л белого десертного вина, 250 г свежих фруктов, 50 мл коньяка, 80 г сахара, 50 г льда, лимонный сок по вкусу.

Фрукты очистить от кожицы, нарезать кубиками. Некоторые фрукты, с тонкой и нежной кожицей, перед тем как чистить, лучше обдать кипятком. Нарезанные фрукты выложить в вазу и засыпать сахаром, оставить, пока они не дадут сок. Затем влить охлажденное белое вино, газированную воду, коньяк и лед. Добавить лимонный сок.

354 Кисель «Старорусский»

600 мл воды, 200 г овсяных хлопьев быстрого приготовления, 120 г сахара, 100 г ягодного сиропа.

Овсяные хлопья измельчить деревянной ступкой и развести холодной водой. Накрыть легкой тканью и оставить на 3 дня при комнатной температуре. Через 3 дня, когда хлопья закиснут, процедить через сложенную марлю и поставить на огонь. Затем процедить, всыпать сахар, поставить на средний огонь и кипятить 2—3 мин. Готовый кисель разлить в формочки, остудить и полить сиропом.



КИСЕЛЬ ЯБЛОЧНО-ОБЛЕПИХОВЫЙ

355 Кисель яблочно-облепиховый

600 мл воды, 1 яблоко, 30 г облепихи, 45 г сахара, 20 г крахмала.

Яблоко натереть на терке. Облепиху растереть в ступке, добавить часть сахара и 200 мл воды. Отжать сок в отдельную посуду. Выжимки, оставшиеся от облепихи и очистки яблока, залить водой и кипятить 5 мин, добавить сахар, тертое яблоко и снова вскипятить. В сок облепихи добавить крахмал и кипящую яблочную смесь. Варить до тех пор, пока кисель снова не закипит.

356 Кисель абрикосовый со взбитыми сливками

600 мл воды, 100 г кураги, 100 мл взбитых сливок, 100 г сахара, 20 г картофельного крахмала, лимонная кислота на кончике ножа.

Курагу замочить в горячей воде на несколько часов. Затем, не сливая воду, поставить на огонь и варить до полного размягчения. Перетереть, снова положить в отвар, всыпать крахмал, сахар и лимонную кислоту. Довести до кипения и разлить по креманкам. Готовый кисель посыпать сахаром и охладить. Перед подачей абрикосовый кисель украсить взбитыми сливками.

357 Овсяный кисель с брожением из геркулеса

1 л воды, 150 г овсяных хлопьев, 2 ст. л. сахара, 2 г дрожжей, растительное масло, медовая сыта.

Хлопья, дрожжи и 1 ст. л. сахара развести в теплой воде, накрыть марлей и оставить киснуть на 1 ч. Процедить и поставить в прогретую духовку на 20—30 мин. Когда кисель загустеет, разлить его по тарелкам, предварительно смоченным теплой водой. Подавать на стол посыпав сахаром, отдельно подать растительное масло и медовой сыту. Также с овсяным киселем подают финики и изюм.

358 Наливка «Ассорти»

1 л водки, 500 г сахара, 200 г абрикосов, 200 г вишни, 200 г клубники, 200 г малины, 200 г смородины.

Ягоды складывать в бутылку по мере созревания, т. е. сначала положить клубнику и засыпать сахаром, затем — абрикосы, и снова засыпать сахаром. Таким образом собрать все ягоды. Все это время бутылка должна стоять на солнце. Когда все ягоды будут собраны, настоять еще 2 недели, затем залить водкой, плотно закрыть и поставить на месяц в холодное место. Затем процедить и настаивать еще 4 месяца.

359 Настойка рябиновая

500 г ягод красной рябины, 500 мл водки, ванильный сахар по вкусу.

На противень, застеленный бумагой, выложить промытые и обсушенные ягоды рябины. Поставить в разогретую до невысокой температуры духовку и слегка подсушить ягоду, не допуская почернения. Когда рябина будет готова, всыпать ее в стеклянную бутылку, чтобы она занимала 1/3 часть объема, залить водкой и плотно закупорить. Поставить в теплое место на 3 недели, затем процедить и перелить в чистую бутылку. Добавить немного ванильного сахара и охладить.

360 Пунш огненный (жженка)

1 л белого вина, 500 мл крепкого чая, 250 мл коньяка, 250 г меда, 250 г сахара-рафинада, фрукты и ягоды из компота, 1 лимон, 1 апельсин, чернослив, цукаты, финики, изюм, корица, гвоздика по вкусу.

Фрукты и ягоды из компота процедить и смешать с цукатами и сушеными фруктами. Сахар-рафинад пропитать коньяком, положить на решетку и поджечь. Когда сахар стечет в расположенную под решеткой миску, к нему добавить вино, вскипяченное с лимонной цедрой, соком лимона и апельсина, чаем, медом и специями.



РЗРАР ИЗ СУХИХ ФРУКТОР

361 Вязвар из сухих фруктов



1 л воды, 100 г сушеных яблок, 100 г сушеных груш, 100 г сушеных слив, 100 г сушеной вишни без косточек, 50 г изюма, 180 г меда или сахара.

Сушеные ягоды и фрукты промыть, залить теплой водой и варить, добавляя фрукты и ягоды постепенно, чтобы они не переварились. Так, начать следует с яблок, а последним, в конце варки, положить изюм. Отвар процедить, в него добавить мед и снова залить смесью отваренные фрукты. Вскипятить, затем настоять в течение нескольких часов и охладить.

362 Вязвар с вином

800 мл воды, 200 мл белого десертного вина, 150 г сушеных яблок, 150 г сушеных груш, 70 г сушеных абрикосов, 30 г изюма, 200 г меда или сахара, корица и гвоздика на кончике ножа.

Сушеные фрукты отварить, добавляя их в ход варки по очередности: сначала яблоки, потом груши, затем абрикосы и в последнюю очередь изюм. После этого добавить мед, корицу, гвоздику и вино. Когда вязвар будет готов, настоять его в течение 1 ч. Перед подачей охладить и перелить в кувшин.

363 Вязвар из сушеных фруктов с рисом и красным вином

60 г риса, 150 г сушеных груш, 150 г сушеных яблок, 300 г сахара, 200 мл красного вина.

Рис отварить и промыть проточной водой. Фрукты отварить, добавить часть сахара и варить еще 10 мин. Затем отвар процедить, всыпать оставшийся сахар и варить до загустения. Полученным сиропом залить рис и добавить вино. Смоченную форму посыпать сахаром и уложить слоями фрукты, рис и снова фрукты. При подаче перевернуть и полить вином.

364 Вязвар с протертыми сухофруктами



5 сушеных яблок, 5 сушеных груш, 300 г сахара, корица, гвоздика по вкусу.

Яблоки промыть и отварить в воде с добавлением корицы. Груши промыть и отварить в небольшом количестве воды с добавлением гвоздики. Оба отвара слегка остудить и смешать. Вываренные фрукты протереть через сито и вернуть в отвар, но не все, чтобы он не получился слишком густым. Добавить по вкусу сахар и перемешать. Поставить на 1 ч в холодильник.

365 Водка «Ерофеич»

1 л водки, 80 г померанцевых орехов, 80 г аниса, 50 г перечной мяты.

Померанцевые орехи истолочь в деревянной ступке и всыпать в стеклянную бутылку. Добавить анис, листики мяты и залить водкой. Бутылку плотно закупорить и поставить на две недели в теплое место. Затем процедить и перелить в чистую сухую бутылку. Оставшуюся гущу можно использовать еще раз. На этот раз залить 500 мл водки и настаивать около месяца. Готовую настойку также процедить, а гущу выкинуть. Перед подачей охладить.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	5	54 Кабачки с помидорами и грибами	26
Русская кухня	8	55 Котлеты из кабачков и картофеля	27
1 Винегрет с горчичной заправкой	12	56 Кабачок, фаршированный мясом и рисом	27
2 Винегрет с фасолью и маринованными грибами	12	57 Кабачки с икрой	27
3 Винегрет горячий	12	58 Шюре из репы	27
4 Винегрет с рыбой	12	59 Репа под соусом	27
5 Салат камчатский	12	60 Репа фаршированная	27
6 Салат Оливье	12	61 Помидоры, фаршированные рисом и сыром	28
7 Салат «Весна»	14	62 Запеченные помидоры	28
8 Салат из шампиньонов	14	63 Помидоры, фаршированные творогом, зеленым горошком и морковью	28
9 Салат из редьки с маслом	14	64 Брюква, фаршированная творогом	28
10 Салат из редьки с простоквашей	14	65 Белокочанная капуста, фаршированная рисом и грибами	28
11 Салат из свежих помидоров и огурцов	14	66 Капуста «бабушкина» с пшеном	28
12 Салат из свежих помидоров и огурцов	14	67 Капуста тушеная	30
13 Салат из яиц и ветчины	16	68 Жареные кочерыжки	30
14 Русский салат с маринованными грибами	16	69 Свекла, фаршированная грибами	30
15 Русский салат	16	70 Тыква, жаренная в тесте	30
16 Сельдь под шубой	16	71 Морковная запеканка	30
17 Сельдь под сырной шубой	16	72 Морковь с тыквой	30
18 «Воздушная шубка»	16	73 Макаронная запеканка с яблоками	32
19 Зеленый салат	17	74 Запеканка из творога с тыквой	32
20 Хрустящий салат из огурцов и редиса	17	75 Яблочная закуска с перцем	32
21 Хлебно-помидорный салат	17	76 Русский плов с грибами	32
22 Картофельный салат с огурцами	17	77 Солянка овощная на сковороде по-старинному	32
23 Вегетарианский картофельный салат	17	78 Грибная солянка	32
24 Яблочный салат	17	79 Голубцы, фаршированные овощами	34
25 Икра свекольная	19	80 Грибная закуска	34
26 Яичный салат	19	81 Рагу из белых грибов и овощей	34
27 Фруктовый салат	19	82 Грибная бавка	34
28 Квашеные баклажаны фаршированные	19	83 Грибная икра	34
29 Квашеные помидоры	19	84 Грибы пряженые	34
30 Квашеные огурцы консервированные	19	85 Грибы жареные	36
31 Капуста квашеная быстрого приготовления	21	86 Грибы в тесте	36
32 Брюсника моченая	21	87 Грибы под шубой	36
33 Закуска с сыром	21	88 Белые грибы с помидорами	36
34 Закуска «Пикантная»	21	89 Лисички в сметанном соусе	36
35 Сборная мясная закуска по-русски	21	90 Боровики, запеченные в сметане	36
36 Закуска русская	21	91 Запеченные грибы с соусом	38
37 Холодная закуска из говяжьего языка	23	92 Яйца заливные	38
38 Закуска из баклажанов	23	93 Яйца, фаршированные сельдью и луком	38
39 Закуска из икры с крошеным луком	23	94 Яйца под майонезом с гарниром	38
40 Сельдь с яйцом	23	95 Колобки из вешенок и отварного картофеля	38
41 «Красная икра»	23	96 Студень	38
42 Бутерброд со шпротами	23	97 Студень свиной	40
43 Бутерброд по-камчатски	25	98 Студень говяжий с заправкой	40
44 Картофель тушеный	25	99 Холодец из свиных ножек	40
45 Картофель, фаршированный яйцом и луком	25	100 Холодец	40
46 Картофель жареный	25	101 Заливное из курицы	40
47 Белые грибы из картофеля	25	102 Заливная рыба	40
48 Фаршированный картофель	25	103 Заливное «Яйца Фаверже»	41
49 Картофель, тушенный со сметаной	26	104 Борщ московский	41
50 Картофельные котлеты	26	105 Борщ с баклажанами	41
51 Картофельный рюлет	26	106 Борщ с черносливом	41
52 Баклажаны с овощами	26		
53 Баклажаны с чесноком	26		

107	Щи зеленые	41	162	Говядина в горшочке	
108	Щи из квашеной капусты 🍅	41		с квашеной капустой	56
109	Щи «Классические»	43	163	Бефстроганов под соусом с горчицей 🍅	58
110	Щи постные 🍅	43	164	Говяжий язык с орехами 🍅	58
111	Щи крапивные	43	165	Отварной язык с соусом	
112	Солянка сборная мясная в горшочке	43		из зеленого горошка	58
113	Солянка с грибами 🍅	43	166	Говядина в сливочно-грибном соусе	58
114	Солянка мясная 🍅	43	167	Баранина, фаршированная клюквой	
115	Солянка рыбная 🍅	45		и врусничкой	58
116	Свекольник 🍅	45	168	Бараний сальник	58
117	Свекольник (холодник) 🍅	45	169	Баранина, тушенная с черносливом	60
118	Русский суп с перловой крупой	45	170	Няня из баранины	60
119	Рассольник мясной	45	171	Таранчук из баранины 🍅	60
120	Рассольник куриный	45	172	Грудка телячья фаршированная 🍅	60
121	Ботвинья запарная 🍅	46	173	Жаркое из зайчатины 🍅	60
122	Ботвинья простая полная 🍅	46	174	Жаркое из зайца в красном вине	60
123	Калья 🍅	46	175	Жаркое из оленины 🍅	65
124	Грибной суп с клецками	46	176	Индейка, жаренная с яблоками	65
125	Бульон мясной с пирожками 🍅	46	177	Курица по-деревенски	65
126	Бульон куриный с шампиньонами		178	Курица по-таински	65
	и лапшой	46	179	Жаркое из курицы по-русски 🍅	65
127	Бульон с клецками	47	180	Жареная курица 🍅	65
128	Суп грибной по-монастырски	47	181	Курица по-воарски 🍅	67
129	Суп «Российский»	47	182	Цыплята, жаренные в сухарях	67
130	Суп картофельный с грибами		183	Цыплята духовые по-московски	67
	и черносливом 🍅	47	184	Тетерев или тетерка жареные	67
131	Суп-лапша на курином бульоне	47	185	Рябчики молочные жареные	67
132	Суп с тыквой и молоком 🍅	47	186	Рябчики пряженые в сметане	67
133	Суп русский гречневый	48	187	Перепелки тушенные	68
134	Похлебка чечевичная 🍅	48	188	Жареный гусь с яблоками	68
135	Похлебка луковая 🍅	48	189	Жареный гусь с можжевельником	68
136	Щучина 🍅	48	190	Колбаса свиная домашняя 🍅	68
137	Уха ростовская	48	191	Колбаса из свиной печени вареная	68
138	Уха по-архиерейски	48	192	Колбаса вареная 🍅	68
139	Уха рядовая из речной рыбы	50	193	Колбаса свиная вареная 🍅	69
140	Холодник со щавелем 🍅	50	194	Колбаса ливерная вареная 🍅	69
141	Гельская крошенка с рыбой 🍅	50	195	Котлеты «Пожарские» 🍅	69
142	Окрошка овощная осенняя 🍅	50	196	Котлета «Нежность» 🍅	69
143	Окрошка рыбная	50	197	Мясной паштет	69
144	Окрошка грибная с горчицей	50	198	Горчичная заправка	69
145	Окрошка овощная летняя 🍅	52	199	Салатная заправка 🍅	70
146	Лапша грибная 🍅	52	200	Луковый соус	70
147	Лапша молочная	52	201	Сметанный соус с томатом	70
148	Лапша куриная	52	202	Соус сметанный с хреном 🍅	70
149	Свиная голова по-деревенски	52	203	Грибной соус 🍅	70
150	Молочный поросенок 🍅	52	204	Ароматизированный домашний үксүс	70
151	Свинина, тушенная с яблоками	54	205	Ягодный соус	72
152	Свинные розочки 🍅	54	206	Коричневый бульон	72
153	Рүлет из свинины по-русски 🍅	54	207	Соус к вареникам 🍅	72
154	Жареная свинина по-русски 🍅	54	208	Карп с белым столовым вином	72
155	Голубцы из свинины	54	209	Карп под луковым соусом 🍅	72
156	Рүлет крестьянский свиной	54	210	Карп отварной с хреном и яйцами	72
157	Свинина в горшочке 🍅	56	211	Карп тушенный по-русски 🍅	74
158	Соленое сало 🍅	56	212	Карп с медом	74
159	Говядина в горшочке по-русски	56	213	Карп по-старинному	74
160	Рүбец говяжий отварной	56	214	Лещ, начиненный кашей	
161	Тушенная говядина с морковью			(рецепт XVIII-XIX вв.)	74
	в майонезе	56	215	Лещ отварной в соусе	74

216	Лещ с хреном и яблоками (рецепт XVIII в.) 🍏	74	268	Кутья	92
217	Лещ с гречневой кашей 🍏	76	269	Кутья из пшеницы с маком	92
218	Треска отварная с помидорами и грибами	76	270	Паштет из красной фасоли 🍏	92
219	Треска, тушенная со щавелем	76	271	Бобовые в соусе	93
220	Треска, запеченная в горшочках по-загорски	76	272	Блины гречневые 🍷	93
221	Окунь под маринадом по-волжски 🍏	76	273	Блины гречневые заварные	93
222	Окунь и караси, жаренные в сметане	76	274	Блины сдвоенные гречневые 🍷	93
223	Сельдь по-русски 🍷	78	275	Блины на пиве	93
224	Сельдь, запеченная в фольге	78	276	Блинчики русские с семгой 🍷	93
225	Судак по-старорусски в горшочке	78	277	Блины пшеничные 🍷	95
226	Ставрида, запеченная по-русски	78	278	Блинчики с грибами и копченым сыром	95
227	Щука, жаренная в сметане 🍏	78	279	Блинчики со слабосоленой семгой и пикантным соусом 🍷	95
228	Налим по-монастырски	78	280	Блинчики «Загадка»	95
229	Сом отварной 🍷	80	281	Блинчатый пирог 🍷	95
230	«Фальшивый заяц» из салаки	80	282	Блинная закуска «Анастасия»	95
231	Стерлядь на шампанском 🍷	80	283	Оладьи кислые 🍷	97
232	«Радужный риф»	80	284	Оладьи со свежей капустой 🍷	97
233	Базан, фаршированный орехами	80	285	Пошехонские блинчатые трубочки	97
234	Камбала, палтус в сүфле из сыра 🍷	80	286	Вареники старорусские	97
235	Раки в белом вине (старинный рецепт мещанской кухни России)	82	287	Вареники с начинкой «Два в одном»	97
236	Зразы из рыбного филе	82	288	Вареники с рыбой и картофелем	97
237	Тельное целиковое 🍏	82	289	Пельмени сибирские 🍷	99
238	Тельное тьяпанное 🍷	82	290	Күндюмы	99
239	Күлеш рыбный	82	291	Запеканка рисовая с мясом 🍷	99
240	Кашница тихвинская 🍏	82	292	Запеканка рисовая с грибами и яблоками	99
241	Каша гречневая пуховая 🍷	84	293	Запеканка из пророщенной пшеницы 🍷	99
242	Гречневые шарики 🍷	84	294	Запеканка из яиц и свекольных листьев	99
243	Гүрьевская каша	84	295	Гырники из творога 🍷	101
244	Каша гүрьевская, запеченная в тыкве	84	296	Гырники с морковью 🍷	101
245	Коливо 🍷	84	297	Гырные крокеты 🍷	101
246	Каша рисовая с изюмом и медом	84	298	Ватрушки с творогом	101
247	Каша пшенная с тыквой (тыковик) 🍷	86	299	Картофельные пирожки или ватрушки с грибами	101
248	Кашница белевская 🍷	86	300	Пирожки блинчатые, жаренные во фритюре	101
249	Пшеничные виточки 🍷	86	301	Бавушкины пирожки 🍏	103
250	Каша рисовая рассыпчатая сладкая	86	302	Русский слоеный пирог	103
251	Каша рисовая с тыквой и сухофруктами 🍷	86	303	Рыбник с грибами	103
252	Каша из күкүрүзной мұки 🍷	86	304	Манник 🍷	103
253	Каша рисовая с яблоками и корицей 🍏	88	305	Күрник 🍷	103
254	Каша из любой крупы с грибами и яйцами	88	306	Сливовый пирог 🍷	103
255	Каша перловая рассыпчатая	88	307	Баба ромовая	105
256	Крупеник 🍷	88	308	Бавка творожная с яйцами 🍷	105
257	Мамалыга по-пастушьи 🍷	88	309	Бүлочки, фаршированные шампиньонами 🍷	105
258	Масфүф 🍷	88	310	Коврижка «Московская мостовая»	105
259	Каша молодецкая 🍷	90	311	Бүблики тыквенные 🍏	105
260	Сименүха 🍏	90	312	Кресты медовые 🍏	105
261	Сочиво	90	313	Медовые пряники (домашние)	107
262	Кашница смоленская	90	314	Козүли	107
263	Каша рисово-овсяная рассыпчатая	90	315	Сладкий каравай 🍷	107
264	Кашница костромская 🍏	90	316	Күлич домашний	107
265	Яблочная каша 🍷	92	317	Пахлава по-русски 🍏	107
266	Каша и лапша	92	318	Сочни с творогом 🍷	107
267	Рождественская кутья, или сыть	92	319	Корзиночки с ягодами и желе	109
			320	Пасха	109

321 Икра из творога	109	345 Сбитень сгущенный	117
322 Меренги	109	346 Ароматизированный чай	117
323 Драчена	109	347 Глинтвейн чайный	117
324 Яблоки, печенные с орехами и медом	109	348 Брусничный напиток	117
325 Чернослив фаршированный	111	349 Морковно-сельдереевый сок	119
326 Яблоки с рисом	111	350 Свекольно-рябиновый сок	119
327 Пастила	111	351 Компот с рисом	119
328 Фрукты или ягоды в сахаре	111	352 Вишневый морс	119
329 Славянский пудинг	111	353 Крюшон из фруктов	119
330 Цукаты из апельсинов	111	354 Кисель «Старорусский»	119
331 Фруктовый десерт	113	355 Кисель яблочно-облепиховый	121
332 Козиннаки	113	356 Кисель абрикосовый со взбитыми сливками	121
333 Медок	113	357 Овсяный кисель с врожением из геркулеса	121
334 Нардек (арбузный мед)	113	358 Наливка «Ассорти»	121
335 Мед-вишняк	113	359 Настойка рябиновая	121
336 Маковое (ореховое, миндальное) молоко	113	360 Пунш огненный (жженка)	121
337 Квас сугарный домашний (скорый)	115	361 Взвар из сухих фруктов	123
338 Квас белый опрошенный	115	362 Взвар с вином	123
339 Квас из терна	115	363 Взвар из сушеных фруктов с рисом и красным вином	123
340 Клюквенный квас	115	364 Взвар с протертыми сухофруктами	123
341 Пиво домашнее	115	365 Водка «Ерофейч»	123
342 Пиво домашнее скороспелое	115		
343 Сбитень	117		
344 Сбитень «Жар-птица»	117		

365 рецептов русской кухни

Компьютерная верстка *Игнатова Ю. А.*
Корректор *Смирнова Г. М.*

Формат 84 × 108 / 16
Гарнитура «MyslC»

Русскую кухню любят все. И хотя считается, что главенствующими кухнями в силу своей истории, традиций и заманчивости являются французская и китайская, русскую кухню любят и знают больше всех остальных. Она обильна, она проста, она живописна.

В нашей книге вы найдете все, чем богат и славится русский стол:

- селедку под шубой, квашеную капусту, моченые бруснику и яблоки, грибную икру;
- щи, солянки, рассольники, уху, окрошку, лапшу;
- голубцы, рубцы, жаркое, тельное;
- блины, пельмени, запеканки, пироги;
- квасы, кисели, сбитни, наливки и другие блюда.

Хлеб да соль! Мир дому вашему! Богатого стола и добрых гостей!



ISBN 978-5-699-48019-7



9 785699 480197 >



ЭКСМО