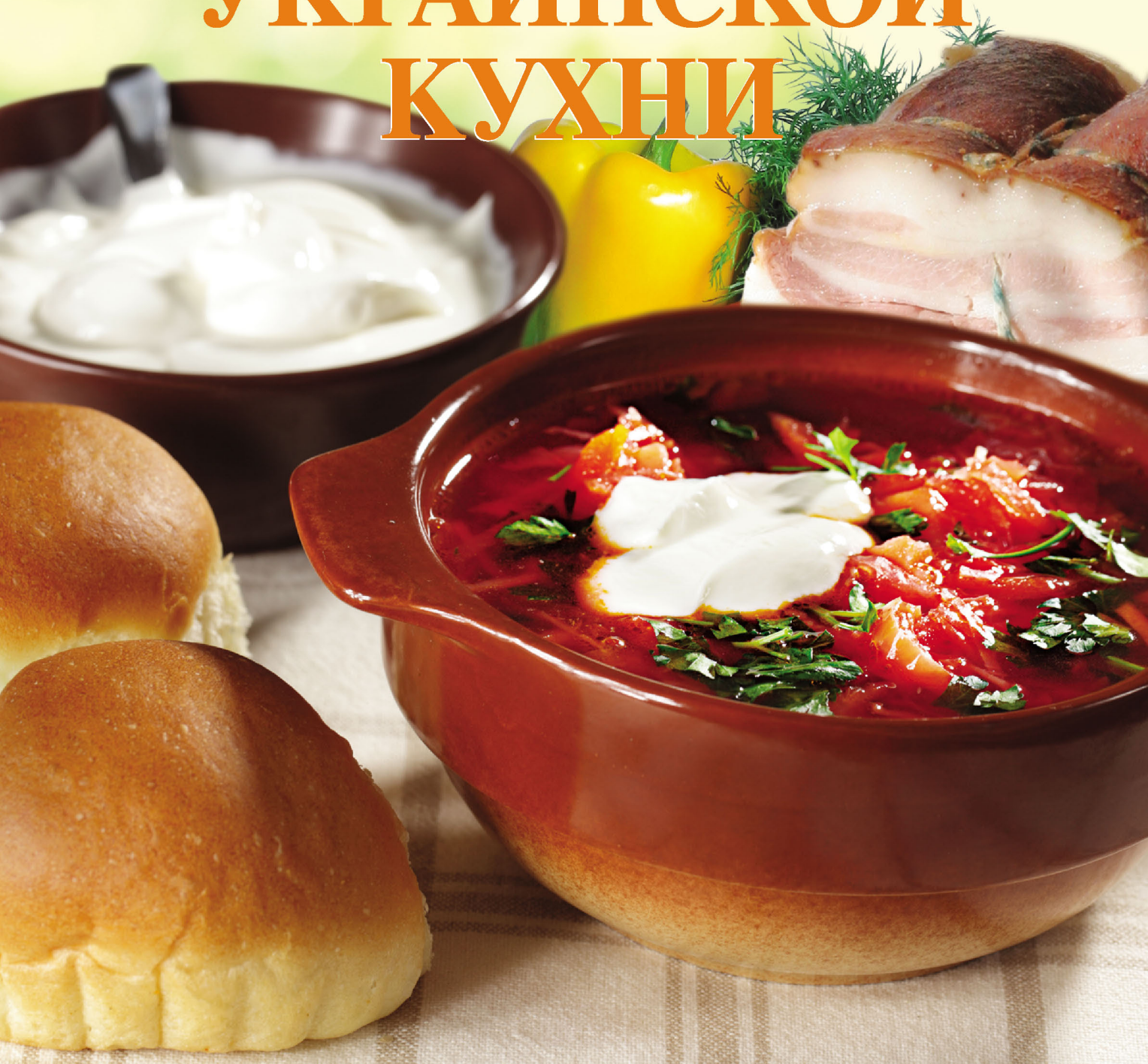


# 365

## РЕЦЕПТОВ

# УКРАИНСКОЙ

# КУХНИ









# 365

РЕЦЕПТОВ  
УКРАИНСКОЙ  
КУХНИ



ЭКСМО  
МОСКВА • 2011



УДК 641/642  
ББК 36.997  
Т 68

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

ISBN 978-5-699-51236-2

Украинская кухня — одна из самых вкусных в мире. Она обильна, ароматна, разнообразна и аппетитна. В книге собраны лучшие рецепты украинской кухни: борщи, капуста-няки, котлеты по-киевски, юшки, фаршированные блюда, вареники и всевозможные десерты и напитки.

УДК 641/642  
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-51236-2

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2011



# ВВЕДЕНИЕ



Традиции национальной украинской кухни имеют многовековые корни. Украинская кухня очень многообразна, она впитала в себя традиции многих народов. В то же время украинская кулинарная школа самобытна и неповторима. В подавляющем большинстве блюда сложны в приготовлении, многокомпонентны, используются сложные сочетания ингредиентов и способы обработки. Пожалуй, самым характерным блюдом украинской национальной кухни является борщ. Кстати, только в украинской кухне борщ имеет более ста вариаций. Борщ, в зависимости от рецепта, национального колорита и мастерства повара, может иметь в своем составе до 30 компонентов. Не менее популярными являются блюда из мяса и птицы. Это котлеты, битки, крученики, завиванцы, печеня, голубцы, фаршированные блюда. Причем для жаренья обычно используется сало. Общеизвестно, что сало — самый любимый украинцами и наиболее часто употребляемый продукт.

Рыбу украинские повара также готовят в самых разнообразных вариациях: и тушат, и жарят, и фаршируют овощами и крупами. Не менее популярны на Украине вареники. Это еще одна визитная карточка украинской кухни. Начинки для вареников используются самые различные — в зависимости от фантазии хозяйки. Чрезвычайно популярны также каши, причем зачастую используют их как самостоятельное блюдо. Нет в украинской кухне практически ни одного блюда, где бы не использовались овощи. И, конечно, выпечка. Это разнообразные пироги, пирожки, куличи, печенье, коржики, пухляки.

Все перечисленные блюда приведены в нашей книге. Пробуйте, фантазируйте!



Высококалорийное



Для нестрогих вегетарианцев



Низкокалорийное



Для детей от 3 лет



Быстрого приготовления









# Украинская кухня



Украинская кухня издавна пользуется широкой и заслуженной популярностью. Некоторые блюда уже давно вошли в повседневный рацион людей, живущих в разных точках земного шара. Борщи, вареники, куличи давно стали международными блюдами.

Украинская кулинарная школа начала формироваться еще в XVII в. Становление ее шло долго — почти век. До начала XIX в. украинскую кухню почти нельзя было отграничить от белорусской и польской. Такое долгое и трудное становление можно объяснить сложностью и длительностью формирования украинского государства. Территория Украины после монголо-татарского нашествия долго была разобщена. Разные части украинского государства долгое время были принадлежностью различных государств — Венгрии, Польши, Румынии. Территория современной Украины сформировалась к середине XIX в., когда были присоединены Левобережная, Правобережная Украина, Причерноморье, а также Новороссия. Именно тогда украинская национальная кухня приобрела свой колорит. Хотя различия в приготовлении одних и тех же блюд на разных территориях сохранились и сегодня. Эти различия можно проследить по названиям блюд, в основном борщей (черниговский, галицкий, полтавский, воынский, харьковский, закарпатский и т. д.).

Еще один примечательный факт. Украинцы издавна воевали с захватчиками с Кавказа, из Азии, которые в подавляющем большинстве были мусульманами. Они угоняли скотину, резали домашнюю птицу, но свиней не трогали ввиду своих религиозных убеждений. Именно такая избирательность и помогла украинцам выжить во времена захватнических войн. В Луцке воздвигнут памятник свинье, которая «выкормила» в голодные военные времена украинский народ. Кстати, может быть, поэтому украинская национальная кухня изобилует блюдами из свинины. В пищу употребляется не только сочное и нежное свиное мясо, но и всеми любимое сало.





Украинская кухня имеет ряд национальных особенностей.

1. Украинская кухня создавалась изначально из региональных элементов кулинарной культуры.

2. С другой стороны, несмотря на свою огромную территорию, различные исторические корни, климатическую неоднородность, соседство множества народов, украинская кухня оказалась цельной в отношении отбора национальных блюд и продуктов и способах их обработки.

3. Украинская кухня не впитала древние традиции, в отличие от белорусской и традиционной русской кухни, где традиции иногда превалируют над новшествами.

В то же время украинская кухня впитывает и видоизменяет традиции других национальных кухонь. К примеру, в турецкой кухне принято обжаривать продукты на перекаленном масле, в украинской кухне этот прием обрел другой облик: «смажение» — пассерование овощей для борщей. Еще одной отличительной чертой украинской кухни является широкое использование яиц как в качестве самостоятельного блюда, так и в качестве добавок в другие блюда.

Важная роль в приготовлении блюд отводится овощам, в первую очередь свекле, которую используют в разном виде — и в свежем, и в квашеном, и в жареном, и в тушеном. Из свеклы также делают квас. Широко используются в приготовлении блюд морковь, картофель, помидоры, тыква, кукуруза. Причем овощи чаще всего используются в качестве приправ к другим блюдам, как дополнение. Картофель начал проникать на Украи-



ну в XVIII в., но и он не приобрел популярности как самостоятельное блюдо. В пюреобразном виде картофель используется как добавка к моркови, фасоли, яблокам. Картофель часто используется в обжаренном виде. Для получения крахмала картофель используется в кулинарии.

Без помидоров и растительного масла, пожалуй, сложно представить современный украинский стол. Быстро и прочно эти два продукта вошли в украинскую кухню в XIX в. Растительные жиры и сало использовались издавна. Однако именно растительное масло вытеснило со стола украинцев все остальные. Предпочитается использовать масло горячего отжима со своеобразным запахом и привкусом жареных семечек. Это масло в основном применяется в готовых блюдах, где не требуется термическая обработка, — в салатах, винегретах. Масло холодного отжима применяется в тех случаях, когда необходима термическая обработка — для жаренья.

Очень любят украинцы пряности и приправы — чеснок, лук, лавровый лист, уксус, тмин, красный перец, корицу.

Как было сказано выше, украинская национальная кухня использует для приготовления одного блюда разные технологии обработки продуктов. К примеру, сырое мясо может пройти в процессе приготовления два способа обработки: сначала обжаривается, а затем варится, запекается или тушится. Это давняя национальная черта украинской кухни, с этим, кстати, связаны особенности украинской посуды (казанки, невысокая глиняная посуда и т. д.). Обращает на себя внимание также еще одна национальная особенность обработки продуктов — шинкование и сечение. Этим объясняется большое разнообразие фаршированных блюд, рулетов, битков, котлет, кручеников.

Как мы уже говорили, украинская кухня отличается по территориальности. Восточноукраинская кухня сильно отличается от западноукраинской. Все же сказывается влияние соседних государств, а также территориальное разобщение. Объединяет эти регионы кухня Центральной Украины. Именно здесь можно проследить весь национальный колорит, именно эта кухня наиболее разнообразна и красочна.

Очень популярны на Украине всевозможные напитки — квас, вино, настойки, пиво. Квас упоминается в летописи еще в 989 г. «Раздать пищу, мед и квас», — указывалось в летописи. С того времени накопилось великое множество рецептов кваса. Этот исконно украинский напиток содержит много витаминов, ферментов, отлично утоляет жажду и к тому же легко готовится. Квас готовится не только из хлеба, в него включают ягоды, груши, яблоки, хрен.

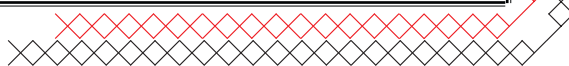




Еще один очень популярный напиток — мед. Раньше этот напиток употреблялся в ритуальных обрядах. Готовится он из меда, дрожжей, хмеля, пряностей. Мед возбуждает аппетит, улучшает процессы пищеварения.

Ну и, конечно, нельзя не сказать о ягодах. Ягоды всегда были доступным полезным лакомством. Люди собирали ягоды, сушили их, а потом добавляли в различные компоты, пироги, каши, салаты, готовили повидло. Особенностью украинского повидла является то, что содержание сахара в нем должно быть не меньше 60%, сахар традиционно добавляется в конце варки, когда блюдо почти готово. В этом случае повидло сохраняет вкусовые качества и аромат ягод.

Итак, мы немного рассказали об особенностях украинской кухни. Теперь представим вашему вниманию непосредственно рецепты. Желаем приятного путешествия по бескрайнему миру блюд украинской кухни!



## 1 КИЕВСКИЙ САЛАТ с курицей



350 г вареной курицы, 3 яйца, 2 соленых огурца, 3 клубня вареного картофеля, 450 мл сметаны, зелень укропа, соль, перец по вкусу.

Курицу, огурцы, картофель нарезать соломкой, яйца — ломтиками. Все ингредиенты соединить, посолить, поперчить, добавить сметану и перемешать. Украсить измельченной зеленью укропа.

## 2 Салат с сыром, яйцами и чесноком



400 г плавленого сыра, 4 вареных яйца, 4 зубчика чеснока, 100 мл майонеза или сметаны, соль, перец по вкусу.

Сыр натереть на крупной терке, яйца мелко нарезать, чеснок пропустить через чеснокодавилку. Все соединить, посолить, поперчить и заправить майонезом или сметаной.

## 3 Салат «Разноцветье»

500 г болгарского перца разных цветов, 50 мл майонеза, зелень петрушки.

Перец промыть, удалить сердцевину и семена, обдать кипятком. Нарезать перец тонкой соломкой, заправить майонезом, перемешать. Украсить салат измельченной зеленью петрушки.

## 4 Салат с курицей, яблоками и картофелем

250 г вареного куриного филе, 1 небольшое яблоко, 2 клубня вареного картофеля, 2 соленых огурца, 30 г зеленого салата, зелень петрушки и укропа, 80 мл майонеза, соль, перец по вкусу.

Картофель, куриное филе, огурцы нарезать небольшими кубиками. Яблоко промыть, очистить и нарезать небольшими кусочками. Соединить все ингредиенты, посолить, поперчить, заправить салат майонезом. Посыпать измельченной зеленью петрушки и укропа. Подавать на листьях зеленого салата.

## 5 Салат «Витаминный»

250 г зеленого лука, 160 г зеленого салата, 280 мл сыворожки, 130 мл сметаны, соль, перец по вкусу.

Зеленый лук промыть, измельчить. Листья зеленого салата мелко нарезать, добавить к луку. Посолить, поперчить, залить сыворожкой. Салат заправить сметаной и тщательно перемешать. Сразу подавать на стол.

## 6 Салат с колбасой и овощами



50 г копченой колбасы, 35 г консервированного зеленого горошка, 1 болгарский перец, 1 клубень вареного картофеля, 0,5 вареной моркови, 40 г зеленого лука, 80 мл майонеза, соль, перец по вкусу.

Колбасу, картофель, морковь нарезать небольшими кубиками, зеленый лук измельчить. Добавить зеленый горошек. У болгарского перца удалить сердцевину и семена, нарезать тонкой соломкой. Добавить в салат, посолить, поперчить. Добавить майонез, перемешать.





**КИЕВСКИЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ**

## 7 Салат «Урожай»



200 г зеленого лука, 750 г вареного картофеля, 1 пучок зеленого салата, 3 ст. л. горчицы, 120 мл растительного масла, 1 ст. л. сахара, 30 мл уксуса, соль, перец по вкусу.

Картофель нарезать небольшими кубиками, добавить измельченный зеленый лук. Соединить уксус, растительное масло, горчицу, сахар, соль и перец. Перемешать до получения однородной массы. Соусом заправить салат, перемешать и сразу подавать на стол на листьях зеленого салата

## 8 Салат «Пикантный» с хреном и печеной свеклой



200 г печеной свеклы, 35 г тертого хрена, 40 мл сметаны, щепотка сахара, 5 мл 9%-ного уксуса, щепотка молотой корицы.

Свеклу очистить, нарезать небольшими кубиками, добавить корицу, сбрызнуть уксусом. Сметану соединить с тертым хреном, сахаром и уксусом, перемешать до получения однородной массы. Полученным соусом полить свеклу.

## 9 Овощной винегрет



500 г вареного картофеля, 170 г квашеной капусты, 2 соленых огурца, 1 вареная морковь, 1 вареная свекла, 1 головка репчатого лука, 1 яблоко, щепотка сахара, 2 ч. л. горчицы, 50 мл растительного масла, 3 ст. л. уксуса, зелень укропа, соль по вкусу.

Картофель, морковь, свеклу, огурцы, яблоко нарезать кубиками. Лук нарезать полукольцами, добавить к овощам вместе с квашеной капустой. Перемешать. Соединить растительное масло, сахар, горчицу и соль, добавить уксус. Перемешать, заправить салат, посыпать измельченной зеленью укропа.

## 10 Салат с мясом, картофелем и яйцами

450 г отварной говядины, 4 клубня вареного картофеля, 4 вареных яйца, 4 соленых огурца, 450 мл сметаны, 60 мл горчицы, зелень петрушки и укропа, соль, перец по вкусу.

Мясо, картофель, яйца и соленые огурцы нарезать небольшими кусочками. Посолить, поперчить. Добавить сметану, горчицу. Все перемешать, украсить измельченной зеленью и подавать на стол.

## 11 Салат со свеклой и черносливом



500 г вареной свеклы, 280 г чернослива, 300 мл сметаны, зелень петрушки, соль по вкусу.

Свеклу очистить и нарезать кубиками. Чернослив тщательно промыть, удалить косточки и отварить в течение 3—4 мин. Нарезать чернослив тонкими полосками и соединить со свеклой. Посолить, добавить сметану и посыпать измельченной зеленью петрушки.

## 12 Салат со свеклой, луком и грецкими орехами

2 вареных свеклы, 1 головка репчатого лука, 250 г грецких орехов, 3 зубчика чеснока, 40 мл растительного масла, соль по вкусу.

Свеклу очистить, натереть на крупной терке и обжарить на растительном масле. Лук нарезать кольцами или полукольцами и тоже обжарить отдельно от свеклы. Соединить свеклу и лук. Чеснок пропустить через чеснокодавилку, добавить в салат. Грецкие орехи измельчить и тоже добавить в салат. Посолить и все перемешать.





**САЛАТ «УРОЖАЙ»**



### 13 Салат с морковью, яблоком и изюмом



3 моркови, 1 яблоко, 40 г изюма, 120 мл сметаны, щепотка сахара, соль по вкусу.

Изюм промыть и замочить в горячей воде, после чего слить воду и промыть еще раз. Морковь и яблоко очистить, натереть на крупной терке, добавить изюм, перемешать. Посолить, добавить сахар, заправить сметаной. Можно добавить щепотку лимонной кислоты для придания пикантности салату.

### 14 Запеченные овощи

3 помидора, 2 баклажана, 1 головка репчатого лука, 180 г твердого сыра, 4 ст. л. горчицы, 90 мл майонеза, зелень укропа, соль, перец по вкусу.

Помидоры и баклажаны нарезать кружками, посолить. Лук нарезать полукольцами. Баклажаны отжать, обжарить. В сковороду выложить слоями помидоры, лук и баклажаны, посолить, поперчить. Соединить майонез и горчицу, полить овощи. Натереть сыр на терке и посыпать овощи. Запекать в духовке при температуре 190 °C 10—12 мин. Посыпать зеленью укропа.

### 15 Запеканка с грибами, рыбой и картофелем

1 карп, 800 г вареного картофеля, 2 головки репчатого лука, 70 г сухеных грибов, 12 маслин, 150 мл грибного бульона, 40 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Рыбу очистить, промыть, нарезать кусочками. Картофель нарезать кружками, грибы отварить. Лук измельчить и немного обжарить на растительном масле. В огнеупорную посуду выложить рыбу, картофель, лук, грибы, маслины, посолить, поперчить, залить грибным бульоном. Готовить в духовке при температуре 180 °C 25—30 мин.

### 16 Ветчина с овощами в желе

400 г ветчины, 1 вареная морковь, 2 огурца, 250 мл белого сухого вина, 250 мл мясного бульона, 1,5 ст. л. желатина, зелень петрушки.

Желатин замочить в воде. Соединить вино и мясной бульон, вскипятить, добавить желатин. Ветчину, морковь нарезать ломтиками. Огурцы разрезать каждый на 4 части. Каждый ломтик ветчины свернуть кулечком. В блюдо выложить, чередуя, огурцы, ветчину, морковь и зелень петрушки. Залить блюдо бульоном, поставить в холодильник.

### 17 Трубочки из ветчины

350 г ветчины, 1 головка репчатого лука, 4 вареных яйца, 200 мл молока, 180 г белого хлеба, 4 ст. л. панировочных сухарей, 40 мл растительного масла, зелень петрушки, соль, перец по вкусу.

Хлеб нарезать кубиками и залить теплым молоком. Лук измельчить и обжарить на масле. В хлеб добавить 1 ст. л. растительного масла, измельченные яйца, лук, сухари, зелень петрушки, соль, перец. Нарезать ветчину тонкими ломтиками. На каждый ломтик выложить хлебную массу и свернуть в трубочку, выложить в огнеупорную посуду. Готовить в духовке при температуре 180—190 °C 25—30 мин.

### 18 Сельдь с маслом



2 слабосоленые сельди, 4 ст. л. сливочного масла, 1 яблоко, молотый мускатный орех на кончике ножа, зелень петрушки и укропа.

Сельдь промыть, очистить, разделить филе. Измельчить филе в блендере, добавить размягченное сливочное масло и мускатный орех. Выложить блюдо в салатницу, украсить ломтиками яблока и веточками зелени.





**САЛАТ С МОРКОВЬЮ, ЯБЛОКОМ И ИЗЮНОМ**

## 19 Яйца в майонезе и сыре



7 вареных яиц, 250 г сыра, 14 маслин, 250 мл майонеза, 2 ст. л. сметаны, 2 болгарских перца, зелень по вкусу.

Яйца разрезать на 2 половинки вдоль. Сыр натереть на терке. Майонез соединить со сметаной и перемешать. Обвалять яйца сначала в майонезе, а затем в сыре. На блюдо выложить полоски болгарского перца, сверху — половинки яиц. На каждую половинку яйца положить по 1 маслине. Посыпать измельченной зеленью.

## 20 Свекла, маринованная с хреном и уксусом

700 г печеной свеклы, 280 мл столового уксуса, 70 г хрена, соль по вкусу.

Свеклу очистить, нарезать кубиками, выложить на дно кастрюли. Измельчить хрен и добавить к свекле, сбрызнуть уксусом, посолить. Кастрюлю убрать в холодильник. Через 12 ч блюдо готово.

## 21 Закуска с грибами и курцей

350 г шампиньонов, 80 г куриного филе, 1 головка репчатого лука, 40 г сыра, 120 мл сметаны, 1,5 ст. л. муки, 1 ст. л. сливочного масла, 30 мл растительного масла, соль по вкусу.

Шампиньоны нарезать ломтиками и обжарить на растительном масле. Куриное филе нарезать кубиками, посолить и обжарить с грибами. Соединить сливочное масло, муку и сметану, перемешать. Лук измельчить и обжарить с приготовленным соусом. Выложить в огнеупорную посуду грибную массу, залить соусом, посыпать тертым сыром и запечь в духовке при температуре 180 °С до зарумянивания.

## 22 Редька со сметаной

350 г редьки, 170 мл сметаны, 80 г зеленого лука, 1,5 ст. л. столового уксуса, соль, перец по вкусу.

Редьку промыть, очистить и натереть на терке. Лук мелко нарезать и соединить с редькой. Сбрызнуть уксусом, посолить, поперчить. Добавить сметану, перемешать и подавать на стол.

## 23 Заливная треска



900 г трески, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1 лимон, 11 г желатина, 2 лавровых листа, 2 корня петрушки, 1 пучок петрушки, соль по вкусу.

Рыбу нарезать кусками. Голову, кости, икру выложить в кастрюлю, добавить корнеплоды, лук, лавровый лист, посолить. Варить 20 мин, добавить рыбу и продолжать варить. Готовую рыбу выложить на блюдо. В горячий бульон добавить размоченный в воде желатин. Рыбу украсить ломтиками лимона, моркови, зеленью петрушки и залить бульоном. Убрать в холодильник.

## 24 Заливной язык

800 г языка, 1 помидор, 1 огурец, 3 корнишона, 1 вареное яйцо, 23 г желатина, зелень петрушки, соль по вкусу.

Сварить язык в подсоленной воде, удалить кожу. Нарезать язык ломтиками, выложить на блюдо. Украсить язык ломтиками яйца, корнишонов, огурца, помидора, зеленью петрушки. Замочить желатин в 110 мл холодной воды. Вскипятить отвар из-под языка, добавить желатин и еще раз вскипятить, после чего процедить. Залить язык отваром и убрать в холодильник до полного застывания.



## 25 Помидоры, фаршированные по-украински



5 помидоров, 50 г консервированной сардины в масле, 70 г маслин, 15 крекеров, 4 ст. л. соуса Тартар, зелень укропа, соль по вкусу.

Помидоры разрезать пополам, извлечь мякоть, удалив сок. Крекер разломать на кусочки, добавить мякоть помидоров, сардину, измельченные маслины. Все перемешать, размять, посолить. Добавить соус Тартар, перемешать. Наполнить полученной массой помидоры, выложить на десертное блюдо, украсить веточками зелени укропа и подавать на стол.

## 26 Жареный язык

800 г языка, 1 яйцо, 80 г моркови, 0,5 корня петрушки, 3 ст. л. сливочного масла, 6 ст. л. панировочных сухарей, 2 ст. л. муки, 2 лавровых листа, зелень, соль, перец по вкусу.

Язык промыть, отварить с корнем петрушки, морковью, лавровым листом, посолив, поперчив. Снять кожу, нарезать ломтиками. Обвалять ломтики языка в муке, взбитом яйце, а затем в панировочных сухарях, обжарить на масле. Украсить зеленью.

## 27 Баклажанное меживо

850 г баклажанов, 2 помидора, 2 головки репчатого лука, 85 мл растительного масла, 1 ст. л. сахара, 4 ст. л. столового уксуса, соль, перец по вкусу.

Баклажаны нарезать кружками, посолить, оставить на 1—1,5 ч. Выделившийся сок слить и обжарить баклажаны на масле. Лук измельчить и обжарить. Соединить лук и баклажаны. Протереть через сито помидоры, добавить уксус, сахар, соль, перец. Перемешать, добавить к овощам. Тушить 20 мин. Подавать в охлажденном виде.

## 28 Свекольная икра



4 свеклы, 2 головки репчатого лука, 6 ст. л. томатной пасты, 1 ч. л. столового уксуса, 3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. сахара, соль по вкусу.

Отварить свеклу, очистить и пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать и обжарить на растительном масле. Добавить свеклу, томатную пасту, сбрызнуть уксусом, добавить сахар, посолить. Перемешать и тушить в течение 20 мин. Подавать на стол в охлажденном виде.

## 29 Холодец по-украински из петуха

Тушка 1 петуха, 3 головки репчатого лука, 3 моркови, 3 зубчика чеснока, 2 вареных яйца, 3 лавровых листа, зелень петрушки, душистый перец горошком, соль по вкусу.

В кастрюлю выложить разрезанную на куски тушку петуха, морковь, лук, чеснок, лавровый лист, соль, перец. Влить 3 л воды и варить 3,5—4 ч. Бульон процедить. Отделить мясо от костей, нарезать. В форму выложить мясо, залить бульоном до половины. Остудить. Затем украсить кружками яиц, зеленью петрушки и долить бульон.

## 30 Икра из соленых огурцов, перца и моркови



800 г соленых огурцов, 1 морковь, 1 болгарский перец, 2 головки репчатого лука, 120 мл томатного соуса, 2 ст. л. растительного масла, сахар, соль, перец по вкусу.

Лук нарезать кубиками и обжарить на растительном масле. Добавить нарезанные огурцы, болгарский перец, тертую морковь. Перемешать и тушить 25—30 мин. Затем добавить сахар, томатный соус и тушить еще 5—7 мин. Посолить, поперчить по вкусу за 1—1,5 мин до готовности.

### 31 СВЕКОЛЬНОЕ МЕЖИВО

800 г свеклы, 2 головки репчатого лука, 80 мл томатного соуса, 45 мл растительного масла, зеленый лук, соль, перец по вкусу.

Отварить свеклу, очистить, натереть на крупной терке. Лук нарезать полукольцами и обжарить на растительном масле. Добавить свеклу, томатный соус, посолить, поперчить по вкусу. Все перемешать и потушить 15—20 мин. Подавать с измельченным зеленым луком в охлажденном виде.

### 32 КАБАЧКОВЫЕ ОЛАДЫ С БРЫНЗОЙ

900 г кабачков, 280 г брынзы, 3 яйца, 80 мл кислого молока, 2 зубчика чеснока, 1 пучок укропа, 4 ст. л. муки, соль, перец по вкусу.

Кабачки натереть на терке, посолить, добавить яйца и муку. Перемешать. Нарезать брынзу и часть зелени укропа и добавить к кабачкам. Поперчить. Обжарить оладьи, выкладывая на сковороду по 1 ст. л. смеси. Соединить молоко с измельченной зеленью укропа, чесноком, перемешать и посолить. Подавать оладьи, полив соусом.

### 33 СВЕКЛА С ФАСОЛЬЮ И ЧЕРНОСЛИВОМ

600 г свеклы, 300 г чернослива, 380 г фасоли, 120 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Свеклу отварить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Отварить фасоль и чернослив. Измельчить чернослив и с фасолью добавить в свеклу. Посолить, поперчить, добавить растительное масло. Перемешать и подавать на стол.

### 34 ГОРОХОВЫЕ КОТЛЕТЫ С КОНОПЛЯНЫМИ СЕМЕНАМИ (ХОМЫ)

150 г гороха, 35 г конопляных семян, 1,5 ч. л. растительного масла, соль по вкусу.

Горох промыть, замочить на 12 ч, после чего отварить. Протереть гороховую массу через мелкое сито. Растолочь в ступке конопляные семена, добавить их в горох, посолить и перемешать. Сформовать небольшие котлеты, выложить их в огнеупорную посуду, смазанную маслом, запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 15 мин. Подавать на стол в горячем виде.

### 35 ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК

400 г говяжьего языка, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 4 лавровых листа, зелень укропа, соль, перец по вкусу.

Язык отварить с луком, морковью и лавровым листом, посолив и поперчив. Варить, постоянно снимая пену, около 3—3,5 ч. Обдав язык холодной водой, снять с него кожу. Нарезать язык ломтиками, выложить на блюдо, украсить зеленью укропа и подавать на стол.

### 36 КАПУСТА КВАШЕНАЯ ПО-УКРАЙНСКИ

1 вилок белокочанной капусты, 1 морковь, соль по вкусу.

Капусту и морковь промыть и отдельно шинковать мелкой соломкой. Мять капусту руками до тех пор, пока она не даст сок. После этого в три слоя выложить в эмалированную кастрюлю капусту, морковь и соль. Утрамбовать и поставить под пресс. Затем разложить по банкам и убрать в холодильник на 2 дня.





СВЕКОЛЬНОЕ МЕЖИВО

### 37 Фаршированный картофель с грибами

7 клубней картофеля, 50 г шампиньонов, 1 головка репчатого лука, 1 яичный желток, 4 ст. л. сметаны, 1,5 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. растительного масла, зелень укропа, соль, перец по вкусу.

Картофель очистить, отварить. Снять с картофеля «крышки», извлечь мякоть. Лук и грибы нарезать и обжарить на растительном масле, посолить, поперчить. В картофельную массу добавить желток и сливочное масло, сделать пюре. Картофелины наполнить пюре и грибами, полить сметаной, украсить зеленью укропа.

### 38 Котлеты из щуки с грибами и овощами

300 г филе щуки, 50 г шампиньонов, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. муки, 4 ст. л. растительного масла, листья зеленого салата, соль, перец по вкусу.

Лук, морковь и грибы нарезать кубиками, обжарить на масле, после чего охладить и вместе с филе щуки пропустить через мясорубку. Посолить, поперчить. Сформовать котлеты, запанировать в муке и обжарить на масле. Довести котлеты до готовности в духовке при температуре 180—190 °С. Подавать на листьях зеленого салата.

### 39 Запеченная ветчина с горчицей

400 г ветчины, 80 г столовой горчицы, 200 г сливочного масла.

Ветчину нарезать кубиками, смешать с горчицей. Растопить сливочное масло. Выложить кусочки ветчины в огнеупорную кастрюлю и полить маслом. Запекать блюдо в духовке при температуре 180 °С в течение 15—20 мин. Подавать в горячем виде.

### 40 Грибные корзинки с копченостями



20 крупных шампиньонов, 300 г копченой грудки, 150 г твердого сыра, 3 ст. л. майонеза.

У грибов срезать шляпки. Ножки грибов и грудку мелко нарезать и перемешать. Этой смесью нафаршировать шляпки грибов. Сыр натереть на терке и посыпать им грибы. Сверху выложить майонез. Выложить грибы на дно огнеупорной посуды, смазанной маслом, и запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 25 мин.

### 41 Солёные бочковые арбузы



10 кг арбузов, 25 г корицы, 20 г гвоздики, 500 г соли (на каждые 10 л воды).

Арбузы тщательно промыть, выложить в бочку, не разрезая, и залить рассолом, приготовленным из расчета 500 г соли на 10 л воды. Добавить корицу, гвоздику. Накрыть арбузы деревянным кругом и установить пресс. Оставить арбузы на 1—2 дня в тепле, затем выдержать их в течение 40—45 дней в подвале при температуре +4 °С.

### 42 Солёные арбузы с мякотью

10 кг целых арбузов, 5—6 кг арбузной мякоти, 35 г гвоздики, 45 г корицы, 20 г красного перца, 1 кг соли (на каждые 10 л воды).

На дно бочки выложить слоем арбузную мякоть, потом целые арбузы, затем мякоть и снова арбузы. Залить арбузы рассолом, добавить специи, арбузную мякоть. Накрыть арбузы деревянным кругом и установить пресс. Оставить арбузы на 1—2 дня в тепле, затем выдержать в течение 40—45 дней в подвале при температуре +4 °С.





**ФАРШИРОВАННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ**

## 43 Классические шкварки

300 г гусяной кожи, 1 головка репчатого лука, растительное масло, соль по вкусу.

Кожу мелко нарезать. Обжарить кожу на растительном масле на слабом огне. Затем добавить измельченный лук. Перемешать и хорошо обжарить. После этого слить растопленный жир, удалить лук и обжарить шкварки на сковороде на сильном огне в течение 2 мин для того, чтобы они стали хрустящими.

## 44 Филе трески «По-особому»

600 г филе трески, 150 г тертого сыра, 1 головка репчатого лука, 500 мл молока, 1 ст. л. столовой горчицы, 220 г сливочного масла, 2 лавровых листа, зелень петрушки, соль, перец по вкусу.

Сварить филе в подсоленном молоке, добавив лавровый лист и лук. Охлажденное филе пропустить через мясорубку. Массу соединить с маслом, сыром. Добавить горчицу, соль, перец, перемешать. Выложить готовую массу на блюдо, посыпать измельченной зеленью петрушки.

## 45 Яйца со сметаной и укропом



8 яиц, сваренных вкрутую, 200 мл сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. измельченной зелени укропа, соль, перец по вкусу.

Яйца очистить, нарезать кружками поперек и выложить на дно огнеупорной посуды, смазанной маслом. Посолить, поперчить. Залить яйца сметаной и готовить в духовке при температуре 180 °С в течение 15 мин. Готовое блюдо посыпать зеленью укропа и подавать на стол.

## 46 Украинские потапцы

8 ломтиков белого пшеничного хлеба толщиной 1 см, 80 г твердого сыра, 3 помидора, 4 ст. л. сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Ломтики хлеба обжарить на масле до золотистой корочки. Помидоры нарезать кружками и выложить на обжаренные ломтики хлеба. Посолить, поперчить. Сыр натереть на мелкой терке и посыпать гренки. Выложить потапцы на противень и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 3—4 мин. Подавать на стол в горячем виде.

## 47 Рулетики с салом по-ужгородски



800 г свежего сала, 300 г говяжьей печени, 1 яйцо, соль, перец по вкусу.

Сало (3/4 объема) нарезать ломтиками. Каждый кусочек отбить, посолить, поперчить, оставшееся сало нарезать кубиками. Печень пропустить через мясорубку, соединить с салом. Добавить яйцо, перемешать. Ломтики сала покрыть фаршем, свернуть в рулетики и перевязать кулинарной нитью. Рулетики выложить в сковороду и запечь в духовке при температуре 190 °С до подрумянивания.

## 48 Помидоры закусовые

5 помидоров, 3 вареных яичных желтка, 2 ст. л. столового уксуса, 2 ст. л. столовой горчицы, 1 дес. л. сахара, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. измельченной зелени укропа, соль, перец по вкусу.

Желтки растереть с горчицей. Добавить сахар, соль, перец, растительное масло, уксус. Все тщательно перемешать до получения однородной массы. Помидоры нарезать тонкими кружками, выложить на десертное блюдо и полить приготовленным соусом. Посыпать зеленью укропа.



## 49 Борщ по-закарпатски

600 г говядины, 450 г квашеной капусты, 1 морковь, 250 г свеклы, 130 г фасоли, 1 головка репчатого лука, 45 г корня петрушки, 4 зубчика чеснока, 2 ст. л. муки, 3 ст. л. сливочного масла, 2 лавровых листа, соль, перец по вкусу.

Говядину отварить в подсоленной воде с лавровым листом. Фасоль отварить. Выложить в бульон фасоль, капусту, нарезанные овощи. Варить 25 мин. Муку обжарить и добавить в бульон. Соль растереть с чесноком, добавить в бульон, поперчить. Кусочки говядины добавить в борщ.

## 50 Зеленый борщ

600 г свинины, 500 г картофеля, 2 головки репчатого лука, 200 г свеклы, 250 г шпината, 200 г щавеля, 1 морковь, 50 г корня петрушки, 1 ч. л. муки, 1 ст. л. столового уксуса, 1 ч. л. сахара, 3 ст. л. сливочного масла, 2 лавровых листа, соль, черный перец горошком по вкусу.

Отварить свинину. Кубики свеклы сбрызнуть уксусом и обжарить с сахаром и бульоном. Морковь, лук, корень петрушки нарезать и обжарить на масле с мукой. Бульон вскипятить, добавить ломтики картофеля, через 15 мин — свеклу, овощи, щавель, шпинат, лавровый лист, соль, перец.

## 51 Борщ с грибами и капустой



100 г квашеной капусты, 25 г белых сушеных грибов, 0,5 головки репчатого лука, 150 г свеклы, 0,5 моркови, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ч. л. муки, 2 ст. л. растительного масла, 2 лавровых листа, соль, перец по вкусу.

Грибы отварить. Капусту, лук, морковь и свеклу нарезать соломкой и обжарить, добавив муку. Овощи залить бульоном, добавить томатную пасту, лавровый лист. Посолить, поперчить. Нарезанные грибы обжарить на масле и добавить в суп. Варить борщ в течение 30–35 мин.

## 52 Борщ хмельницкий

500 г свинины, 5 клубней картофеля, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 свеклы, 400 г капусты, 50 г корня петрушки, 500 мл свекольного кваса, 4 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. муки, 2 ч. л. сахара, 3 ст. л. свиного жира, 1 ст. л. столового уксуса, 2 лавровых листа, соль, перец по вкусу.

Свеклу отварить до полуготовности, нарезать соломкой, сбрызнуть уксусом, тушить с жиром, сахаром, солью. Лук, корень петрушки измельчить, обжарить с томатной пастой. Бульон вскипятить, добавить картофель, через 15 мин — свеклу, лук, обжаренную муку, лавровый лист, соль, перец. Варить. Заправить квасом и чесноком.

## 53 Борщ по-галицки

200 г говяжьих костей, 200 г капусты, 4 клубня картофеля, 2 свеклы, 1 морковь, 15 г корня петрушки, 1 головка репчатого лука, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ч. л. муки, 100 мл свекольного кваса, 2 лавровых листа, соль, перец.

Сварить бульон из костей. Свеклу нарезать соломкой, тушить с квасом и томатной пастой. Отдельно обжарить нарезанные морковь, лук, корень петрушки. Бульон вскипятить, добавить картофель и нашинкованную капусту, через 15 мин — морковь, корень петрушки и лук, соль, перец, лавровый лист. Через 30 мин влить в борщ квас.

## 54 Постный борщ с рыбой

400 г карасей, 30 г сушеных грибов, 1 морковь, 1 свекла, 1 головка репчатого лука, 180 г капусты, 3 маслины, 1 ст. л. муки, 50 г корня петрушки, 1 ч. л. столового уксуса, 1 лавровый лист, соль, душистый перец горошком по вкусу.

Сварить бульон с грибами, корнем петрушки, лавровым листом, маслинами, солью, перцем. Добавить нашинкованную капусту и свеклу. Куски рыбы обжарить и добавить в суп. Измельченный лук обжарить с мукой и уксусом, добавить в суп в конце варки.

## 55 Борщ с пампушками

600 г говядины, 1 свекла, 250 г капусты, 2 головки репчатого лука, 5 клубней картофеля, 1 болгарский перец, 1 морковь, 3,5 ст. л. томатной пасты, 3 зубчика чеснока, 25 г шпика, 50 г смальца, 1 ч. л. муки, 1 ч. л. сахара, соль, перец. Для пампушек: 100 мл воды, 350 г муки, 1,5 ст. л. сахара, 1 пакетик сухих дрожжей.

Отварить говядину. Бульон вскипятить, добавить нарезанные картофель и капусту, перец, через 25 мин — тушеные с томатной пастой овощи. Обжарить муку и добавить в бульон с сахаром, солью, лавровым листом, чесноком, протертым с салом. Приготовить пампушки. Выпекать 8 мин при температуре 180 °С. Блюдо подавать с пампушками.

## 56 Борщ по-львовски



1 кг говяжьих костей, 1 головка репчатого лука, 1 свекла, 3 клубня картофеля, 0,5 моркови, 4 сосиски, 20 г корня петрушки, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. топленого масла, 1 ч. л. столового уксуса, 350 мл свекольного кваса, 1 лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Свеклу отварить, нашинковать и тушить с томатной пастой. Сварить бульон из костей, добавить картофель, свеклу, измельченные и обжаренные на масле корень петрушки, лук и морковь, лавровый лист, сахар, перец, соль. Варить 40 мин, влить квас. Подавать с отварными сосисками.

## 57 Борщ по-черниговски

600 г говядины, 200 г капусты, 4 клубня картофеля, 350 г кабачков, 1 свекла, 100 г вареной фасоли, 1 яблоко, 2 помидора, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. топленого масла, 1 лавровый лист, соль, перец горошком по вкусу.

Свеклу отварить, нашинковать, тушить с томатной пастой. Сварить бульон, добавить нарезанные картофель и капусту, через 20 мин — обжаренные кабачки и лук, фасоль, свеклу и остальные ингредиенты.

## 58 Борщ по-гуцульски



75 г сушеных грибов, 600 г картофеля, 550 г капусты, 1 морковь, 120 г фасоли, 1 головка репчатого лука, 60 г корня петрушки, 2 свеклы, 110 г томатной пасты, 5 ст. л. топленого масла, 1 ст. л. уксуса, 1 ст. л. сахара, соль.

Грибы отварить и нарезать. Свеклу отварить, измельчить и тушить с уксусом, сахаром и томатной пастой. В грибной отвар добавить нашинкованную капусту, картофель, вареную фасоль, через 20 мин — измельченные и обжаренные на масле овощи, грибы, свеклу. Перемешать, посолить.

## 59 Борщ по-днепропетровски

80 г рыбных консервов, 2 клубня картофеля, 100 г капусты, 0,5 моркови, 1 свекла, 0,5 головки репчатого лука, 1 болгарский перец, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ч. л. уксуса, 1 ч. л. муки, соль, перец.

Свеклу отварить, нарезать и тушить с сахаром, уксусом и томатной пастой. Обжарить на масле измельченные морковь и лук. Вскипятить воду, добавить нашинкованную капусту, полоски болгарского перца, через 20 мин — кубики картофеля, вареную фасоль, свеклу, морковь, лук, обжаренную муку и консервы. Посолить, поперчить.

## 60 Борщ с грибами



180 г белых грибов, 2 свеклы, 1 головка репчатого лука, 60 г чернослива, 150 г капусты, 1 морковь, 3 ст. л. томатной пасты, 15 г корня петрушки, 1 ст. л. топленого масла, 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. столового уксуса, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. сметаны, 2 лавровых листа, гвоздика, соль, перец по вкусу.

Свеклу отварить, измельчить и тушить с сахаром и уксусом. Сварить грибы, вынуть их, добавить нарезанные овощи и чернослив. Сварить борщ. Грибы нарезать и добавить в борщ вместе со специями. Подавать со сметаной.





**БОРЩ Є ПАМПУШКАМИ**

## 61 Борщ с ботвой

500 г свеклы с ботвой, 2 клубня картофеля, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 300 г кабачков, 2 помидора, 60 г корня петрушки, 1 ст. л. сливочного масла, 2 л бульона, 1 лавровый лист, соль, черный перец горошком по вкусу.

Бульон посолить, добавить перец, вскипятить. Добавить измельченные и обжаренные на масле овощи, ботву, ломтики картофеля, через 25 мин — кубики кабачков и помидоров, лавровый лист. Варить еще 10 мин.

## 62 Борщ по-волыньски

350 г говядины, 250 г капусты, 1 свекла, 0,5 моркови, 1 головка репчатого лука, 2 помидора, 45 г корня петрушки, 20 г свиного сала, 1 лавровый лист, соль, перец.

Свеклу нарезать соломкой, отварить. Сварить бульон, добавить нашинкованную капусту и свеклу, через 20 мин — обжаренные на сале лук, корень петрушки и помидоры, лавровый лист, соль, перец. Мясо нарезать кусками и положить в борщ.

## 63 Борщ традиционный

450 г мяса утки, 2 моркови, 1 свекла, 200 г капусты, 1 головка репчатого лука, 40 г корня петрушки, 2 ст. л. уксуса, 3 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. топленого масла, 1 ст. л. муки, 1 ч. л. сахара, 2 лавровых листа, соль, перец. Для клецек: 80 г муки, 1 яйцо, 1 ч. л. топленого масла, 70 мл бульона, соль.

Свеклу отварить, нарезать соломкой и тушить с томатной пастой и уксусом. Сварить бульон, добавить капусту и свеклу, обжаренную муку, через 20 мин — обжаренные на масле овощи, лавровый лист, перец, соль. Приготовить клецки: нагреть бульон, добавить масло, соль, довести до кипения, всыпать муку и нагревать 5 мин. Затем охладить массу и добавить яйцо. Перемешать. Массу поместить в кондитерский мешок и из него отсадить клецки в кипящий бульон. Варить 10 мин. Подавать с клецками.

## 64 Борщ по старинному рецепту

300 г копченого гуся, 450 г говяжьей грудинки, 150 г свиной грудинки, 300 г капусты, 1 свекла, 350 г квашеной свеклы, 1 головка репчатого лука, 100 г корня петрушки, 2,5 л кваса, 3 зубчика чеснока, соль, перец.

Тертую свеклу замочить в воде и оставить на 3 дня. Куски грудинки, гуся выложить в кастрюлю, добавить остальные ингредиенты и поставить на слабый огонь. Когда пена перестанет образовываться, поставить кастрюлю в духовку и варить борщ 3,5 ч. Добавить чеснок.

## 65 Борщ с ушками



400 г сушеных белых грибов, 2 свеклы, 300 г капусты, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 500 мл кваса, 2 лавровых листа, гвоздика, соль, перец. Для ушек: 50 г вареного риса, 2 яйца, 1 головка репчатого лука, 120 г муки, 2 ст. л. растительного масла, соль, перец.

Грибы отварить, нарезать. Свеклу отварить, нарезать. В грибной отвар добавить капусту, картофель, через 20 мин — обжаренные на масле овощи, половину грибов, свеклу, соль, специи, квас. Лук обжарить на масле, соединить с рисом, грибами, солью, перцем. Из муки, воды и яиц замесить тесто, раскатать, разрезать на квадраты, выложить начинку, края защипить. Запечь в духовке. Борщ подавать с запеченными ушками.

## 66 Холодный постный борщ



2 свеклы, 1 огурец, 1 вареная морковь, 50 г зеленого лука, 1 вареное яйцо, 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. столового уксуса, сметана, соль по вкусу.

Отварить свеклу, отвар процедить. Соединить измельченное яйцо, лук, соль, сахар, сметану, перемешать и вместе с нарезанными овощами добавить в свекольный отвар. Добавить уксус. Подавать в холодном виде.





**БОРЩ С БОТВОЙ**



## 67 Борщ с карасями

700 г карасей, 500 г рыбной мелочи, 400 г капусты, 2 головки репчатого лука, 2 свеклы, 200 г муки, 1,5 ст. л. столового уксуса, 4 ст. л. растительного масла, 1 пучок укропа, 1 лавровый лист, 3 ст. л. сметаны, соль по вкусу.

Капусту, свеклу и лук нарезать и обжарить на масле, добавив немного горячей воды и 1,5 ст. л. муки. Из рыбной мелочи сварить бульон, процедить, добавить обжаренные овощи, лавровый лист, соль. Рыбу нарезать кусками, запанировать в муке, посолить, обжарить на масле, добавить в борщ за 5 мин до готовности вместе с уксусом. Подавать со сметаной и зеленью укропа.

## 68 Постный борщ с фасолью



2 клубня картофеля, 4 ст. л. фасоли, 2 свеклы, 200 г капусты, 1 вареное яйцо, 150 г зеленого лука, 1,5 ст. л. сахара, 1,2 л кваса, 1 ст. л. уксуса, 3 ст. л. сметаны, соль по вкусу.

Свеклу отварить, добавив уксус. Отварить нашинкованную капусту и фасоль. Добавить в квас нарезанный картофель, свеклу, капусту, фасоль, измельченные белок и лук. Желтки перетереть с солью, сахаром и сметаной, добавить в борщ.

## 69 Борщ по-криворожски

2 свеклы, 2 болгарских перца, 1 морковь, 3 клубня картофеля, 250 г капусты, 4 ст. л. вареной фасоли, 1 головка репчатого лука, 40 г корня петрушки, 3 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. сахара, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. уксуса, 5 ст. л. сметаны, соль, перец по вкусу.

Соломку свеклы тушить с уксусом, томатной пастой, сахаром и маслом. Отварить нашинкованную капусту, добавить кубики картофеля, через 10 мин — фасоль, нарезанный болгарский перец, свеклу. Обжарить измельченные морковь, лук, корень петрушки с мукой, добавить в суп. Посолить, поперчить. Подавать со сметаной.

## 70 Классическая ботвинья



550 г рыбы, 200 г раковых шеек, 180 г свекольной ботвы, 120 г щавеля, 90 г шпината, 1 пучок укропа, 80 г корня хрена, 3 огурца, 1 лимон, 2 вареных яйца, 120 г зеленого лука, 600 мл яблочного кваса, 700 мл хлебного кваса, 1 ст. л. сахара, соль, перец по вкусу.

Сварить рыбный бульон. Отварить ботву, шпинат и щавель, пропустить через мясорубку, добавить измельченные корень хрена, лук, огурцы, яйца. Влить квас, посолить, поперчить, добавить сахар. Рыбу нарезать, выложить с раковыми шейками на блюдо, украсить ломтиками лимона, зеленью укропа. Рыбу подавать с ботвиньей.

## 71 Овощная поливка с гречневой крупой

500 г картофеля, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 4,5 ст. л. гречневой крупы, 50 г корня петрушки, 60 г топленого сала, 200 мл сыворотки, 1 л кваса, 1 л воды, соль, перец по вкусу.

Отварить нарезанные овощи. Отдельно сварить гречневую крупу, посолив, добавить к овощам. Влить квас и сыворотку. Добавить сало, соль, перец, довести до кипения. Поставить в духовку на 25 мин.

## 72 Традиционный холодник



10 помидоров, 10 клубней картофеля, 1 головка репчатого лука, 120 г зеленого лука, 1 пучок укропа, 1 л воды, 80 мл сметаны, соль, перец по вкусу.

Помидоры без кожицы пропустить через мясорубку. Измельчить репчатый и зеленый лук, зелень укропа, соединить с помидорами, посолить, поперчить. Залить массу 1 л холодной кипяченой воды. Отварить картофель. Подавать блюдо со сметаной и картофелем.





**БОРЩ С КАРАСЯМИ**



### 73 Окрошка с зеленью

2 л кваса, 3 вареных яйца, 200 г редиса, 2 огурца, 120 г зелени петрушки, 250 г зеленого лука, 1,5 ст. л. сахара, 1 ст. л. горчицы, 100 мл сметаны, хрен, соль по вкусу.

Желтки растереть с горчицей, хреном, сахаром и солью, добавить немного кваса. Добавить измельченные белки, нарезанные огурцы, редис, лук, зелень петрушки. Залить квасом. Подавать со сметаной.

### 74 Суп с репой, помидорами и картофелем

1 репа, 2 помидора, 600 г картофеля, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 30 г корня петрушки, 3 ст. л. сметаны, соль, перец по вкусу.

Отварить нарезанный картофель с измельченным корнем петрушки. Обжарить измельченные репу, лук, морковь. Добавить в бульон, посолить, поперчить. Довести до готовности. Обжарить нарезанные дольками помидоры. Суп подавать с помидорами и сметаной.

### 75 Суп с говяжьими рубцами

250 г говяжьих рубцов, 0,5 моркови, 15 г корня петрушки, 0,5 головки репчатого лука, 1 ст. л. топленого масла, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. муки, щепотка тмина, 1 лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Снять пленки с рубцов и замочить на 8 ч, периодически меняя воду. После этого отварить. В готовый бульон добавить измельченные корень петрушки, морковь и лук, лавровый лист, соль, перец. Рубцы нарезать, добавить обжаренную на масле муку и немного бульона. Вскипятить и довести до готовности. Добавить в бульон с тмином и чесноком.

### 76 Лукочный суп

5 головок репчатого лука, 1 морковь, 40 г корня петрушки, 100 г сельдерея, 50 мл растительного масла, 2 ст. л. муки, соль по вкусу. Для греноч: 5 ломтиков пшеничного хлеба, 3 ст. л. тертого сыра, 3 ст. л. растительного масла.

Отварить 1 головку репчатого лука, измельченную морковь, корень петрушки, сельдерея, посолить. Остальной лук крупно нарезать, обжарить на растительном масле с мукой до золотистого цвета, влить немного бульона и тушить 8—10 мин. Добавить в овощной отвар и довести до готовности. Сделать гренки, посыпав их сыром. Подавать суп с гренками.

### 77 Суп овощной с судаком

1 кг судака, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 40 г корня петрушки, 500 г картофеля, 2 ст. л. томатной пасты, 3 ст. л. растительного масла, 1 лавровый лист, соль, перец по вкусу.

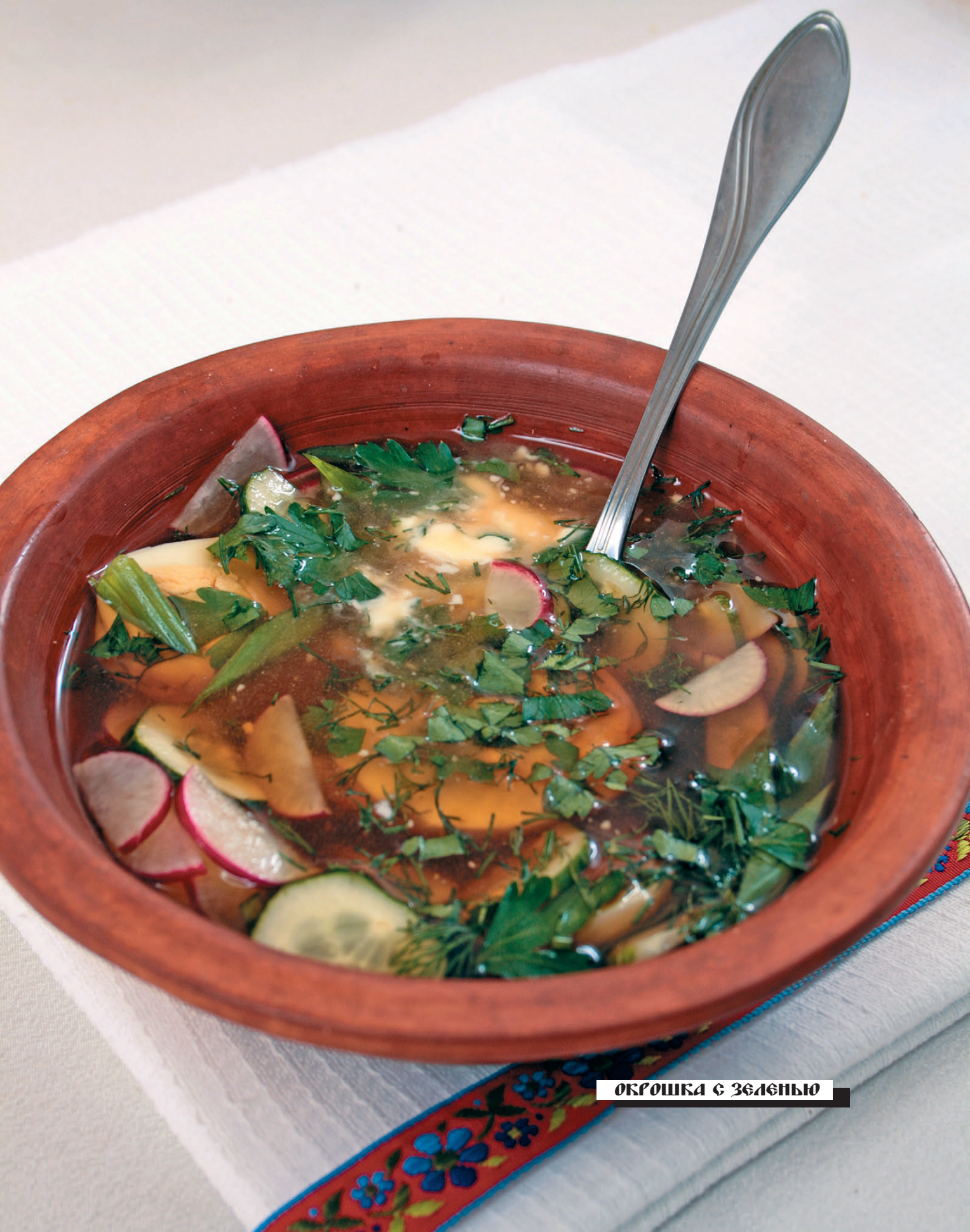
Рыбу разделить, разделить на порционные куски, отварить, бульон процедить. Лук и корень петрушки обжарить на растительном масле, добавить томатную пасту, разложить по горшочкам. Влить бульон, добавить нарезанные картофель, морковь, лавровый лист, посолить, поперчить. Готовить в духовке 25—30 мин. Рыбу подавать отдельно.

### 78 Суп-пюре с помидорами

600 г говядины, 5 помидоров, 2 моркови, 1 головка репчатого лука, 40 г корня петрушки, 1 ст. л. муки, 1,5 ст. л. топленого масла, 2 яичных желтка, 200 мл сметаны.

Отварить мясо. Помидоры тушить до мягкости. Корень петрушки, морковь и лук мелко нарезать, тушить до готовности, соединить с помидорами. После потемнения пюре добавить муку и масло. Готовое пюре залить бульоном. Растереть желтки со сметаной, заправить ими суп.





ОКРОШКА С ЗЕЛЕНЬЮ

## 79 Вуп с копченой свининой и перловой крупой

200 г копченой свинины, 2 ст. л. перловой крупы, 120 г щавеля, 70 г шпината, 30 г корня петрушки, 1 ст. л. топленого масла, 2 ст. л. сметаны, соль, перец по вкусу.

Крупу промыть и отжать. Свинину нарезать тонкими ломтиками. Отварить мясо и крупу до полуготовности. Добавить измельченные и обжаренные на масле корень петрушки, щавель, шпинат. Посолить, поперчить, варить. За 2 мин до готовности добавить сметану.

## 80 Болянка классическая

1,5 л мясного бульона, 300 г жареной колбасы, 5 соленых огурцов, 2 головки репчатого лука, 15 г каперсов, 3 ст. л. томатной пасты, 3 ст. л. растительного масла, 100 мл сметаны, соль, перец по вкусу.

Измельченный лук тушить с томатной пастой, растительным маслом и небольшим количеством бульона. Колбасу и огурцы нарезать и добавить к луку вместе с каперсами. Посолить, поперчить, залить бульоном и тушить 10 мин. Подавать со сметаной.

## 81 Болянка рыбная



650 г осетрины, 3 соленых огурца, 3 помидора, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 15 г каперсов, 40 г корня петрушки, 1 ст. л. томатной пасты, 3 ст. л. растительного масла, соль, перец по вкусу.

Сварить рыбу, бульон процедить. Обжарить на масле измельченные морковь, корень петрушки и лук, добавив томатную пасту. В бульон добавить обжаренные овощи, нарезанные огурцы и рыбу, каперсы. За 10 мин до готовности добавить дольки помидоров, посолить, поперчить.

## 82 Болянка грибная по-донецки



450 г шампиньонов, 2 соленых огурца, 800 г капусты, 1 головка репчатого лука, 3 ст. л. томатной пасты, 3 ст. л. растительного масла, 1 лавровый лист, 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. панировочных сухарей, 1 ст. л. уксуса, соль, перец.

Нашинкованную капусту тушить с маслом, сахаром, уксусом, томатной пастой и водой. Добавить нарезанные огурцы, лавровый лист, посолить, поперчить. Грибы нарезать ломтиками, обжарить на масле с кольцами лука. Слойками в сковороду выложить капусту, грибы, снова капусту. Посыпать сухарями, сбрызнуть маслом. Готовить в духовке.

## 83 Рассольник с гречкой

2 соленых огурца, 4 ст. л. гречневой крупы, 300 г картофеля, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 30 г корня петрушки, 200 мл огуречного рассола, 2 ст. л. сливочного масла, 1 лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Обжарить нарезанные картофель, лук, морковь и корень петрушки, затем отварить. В овощной бульон добавить гречневую крупу, масло, обжаренные огурцы, лавровый лист, влить рассол. Посолить, поперчить.

## 84 Рассольник с говяжьими почками

300 г говяжьих почек, 2 соленых огурца, 60 г корня сельдерея, 50 г корня петрушки, 100 г зеленого лука, 80 г щавеля, 90 г шпината, 1 головка репчатого лука, 1 лавровый лист, 1 ст. л. сливочного масла, 100 мл огуречного рассола, 2 ст. л. сметаны, соль, перец по вкусу.

Отварить почки. Обжарить на масле измельченные коренья, лук, добавить в бульон. Огурцы, зеленый лук, щавель, шпинат измельчить и добавить в бульон вместе с лавровым листом, влить огуречный рассол. Посолить, поперчить. Довести до готовности. Подавать со сметаной.





**СУП С КОПЧЕНОЙ СВИНИНОЙ И ПЕРЛОВОЙ КРУПой**

## 85 Рассольник «Особый»

2 л мясного бульона, 200 мл огуречного рассола, 2 соленых огурца, 2 клубня картофеля, 1 головка репчатого лука, 0,5 моркови, 120 г капусты, 40 г корня петрушки, 100 г корня сельдерея, 2 ст. л. сливочного масла, 1 лавровый лист, зелень укропа, соль, перец по вкусу.

В бульон добавить нашинкованную капусту, кубики картофеля, измельченные и обжаренные на сливочном масле корни сельдерея и петрушки, лук, морковь и огурцы. В конце варки добавить лавровый лист, соль, перец. Влить огуречный рассол. Украсить зеленью укропа.

## 86 Огуречник из субпродуктов

150 г говяжьих костей, 2 соленых огурца, 100 г сердца, 3 клубня картофеля, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 70 г шпината, 50 г корня петрушки, 50 г корня сельдерея, 150 мл огуречного рассола, 1 ст. л. свиного сала, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. сметаны, соль, перец по вкусу.

Сердце и кости отварить, бульон процедить. Добавить нарезанные картофель, морковь, огурцы. Обжаренные лук, корни сельдерея и петрушки измельчить, обжарить на сале и добавить в бульон вместе с мукой, шпинатом, посолить, поперчить. Влить огуречный рассол. Подавать со сметаной.

## 87 Уха по-Днепропетровски

200 г окуня, 100 г судака, 300 г картофеля, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 30 г корня петрушки, 15 г шпика, 100 г гречневой каши, соль, перец по вкусу.

Рыбу отварить с 1 головкой репчатого лука и корнем петрушки. Бульон процедить, добавить кубики картофеля и моркови, куски рыбы, продолжать варить. Сало растереть с луком, заправить суп, посолить, поперчить. Подавать с гречневой кашей.

## 88 Күлеш с пшеном и салом

7 ст. л. пшена, 120 г шпика, 700 г картофеля, 3 головки репчатого лука, зелень петрушки, соль по вкусу.

Пшено отварить в подсоленной воде до полуготовности. Добавить ломтики картофеля. Сало измельчить, обжарить с кольцами лука, добавить в кашу. Готовить еще 5—8 мин. Подавать с зеленью петрушки.

## 89 Күлеш с раками

400 г пшена, 850 г раков, 1 головка репчатого лука, зелень петрушки, соль по вкусу.

Ошпарить раков, очистить и панцири заполнить пшеном. Выложить раков в кастрюлю, добавить измельченный лук, залить водой, посолить и варить. Подавать с зеленью петрушки.

## 90 Күлеш гүцүльский

300 г кукурузной муки, 1,2 л молока, 1 л воды, соль по вкусу.

Муку просеять, всыпать в кипящую воду, посолить. Варить, помешивая, 10 мин. Выложить массу на тарелку, полить молоком.





**РАССОЛЬНИК «ОСОБЫЙ»**

## 91 Күлеш со свининой

500 г свинины, 200 г гречневой крупы, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 70 г шпика, 1 л мясного бульона, зелень петрушки, соль, перец по вкусу.

Мясо нарезать кусочками и обжарить с салом. Добавить измельченные лук и морковь. Выложить мясо и овощи в горшочки, добавить гречневую крупу, влить мясной бульон, посолить, поперчить. Запечь блюдо в духовке. Подавать на стол в горячем виде.

## 92 Күлеш походный

600 г картофеля, 65 г пшена, 2 головки репчатого лука, 160 г шпика, 2 ст. л. измельченной зелени петрушки, 1,5 л воды, соль по вкусу.

Отварить пшено в подсоленной воде. Добавить ломтики картофеля, варить еще 25—30 мин. Обжарить измельченный лук и зелень петрушки с салом, добавить в кашу. Перемешать и варить еще 5—7 мин.

## 93 Күлеш грибной

600 г шампиньонов, 300 г пшена, 350 г картофеля, 2 головки репчатого лука, 5 ст. л. измельченной зелени петрушки, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Грибы отварить, бульон процедить, грибы нарезать ломтиками. Сварить пшено в грибном отваре, добавить ломтики картофеля, посолить. Измельченный лук и грибы обжарить на масле и добавить в кашу. Довести до кипения и варить 5 мин. Подавать с зеленью петрушки.

## 94 Капустняк по-запорожски

500 г свинины, 600 г квашеной капусты, 3 клубня картофеля, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 50 г пшена, 1 корень петрушки, 30 г шпика, 1 ст. л. сахара, 4 ст. л. топленого масла, 60 мл сметаны, соль, перец по вкусу.

Мясо отварить, нарезать кусками. Капусту потушить с маслом до полуготовности. Шпик пропустить через мясорубку, соединить с измельченным луком. В мясной бульон добавить ломтики картофеля, пшено, капусту, мясо. В конце варки добавить обжаренные лук, корень петрушки, шпик, посолить. Подавать со сметаной.

## 95 Капустняк по-закарпатски

300 г квашеной капусты, 100 г копченой колбасы, 40 г копченого сала, 20 г смальца, 0,5 головки репчатого лука, 2 ст. л. муки, 3 ст. л. сметаны, соль, перец по вкусу.

Капусту отварить. Из сала вытопить жир, обжарить на нем нарезанную колбасу, соединить с капустой. На смальце обжарить муку и полукольца лука, влить 300 мл воды, добавить капусту, посолить, поперчить. Кипятить 8—10 мин. Подавать со сметаной.

## 96 Капустняк грибной

500 г говяжьих костей, 300 г квашеной капусты, 130 г шампиньонов, 150 г вареной колбасы, 3 ст. л. перловой крупы, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. муки, 4 ст. л. маргарина, 6 ст. л. сметаны, зелень укропа, соль, перец по вкусу.

Сварить мясной бульон, процедить. Тушить капусту с бульоном, маргарином и томатной пастой. Отварить перловую крупу, грибы. Обжарить измельченный лук с мукой. Мелко нарезать колбасу. Все ингредиенты соединить, посолить, поперчить. Подавать с зеленью укропа и сметаной.





**КУДЕШ СО СВИНИНОЙ**

## 97 Капустняк классический



800 г свинины, 800 г капусты, 500 г картофеля, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1 корень петрушки, 120 г шпика, 3 зубчика чеснока, 5 ст. л. муки, 90 г сливочного масла, 200 мл сметаны, зелень укропа, соль, перец по вкусу.

Мясо отварить. Капусту нашинковать, тушить с маслом. Лук, корень петрушки, морковь нарезать и обжарить, добавить муку, немного бульона. Сало растереть с чесноком. В бульон добавить ломтики картофеля, капусту, овощи, сало. Посолить, поперчить, довести до готовности. Подавать на стол, украсив зеленью укропа.

## 98 Тыквенный кулешик

1 кг тыквы, 2,2 л молока, 4 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. муки, 1,5 ст. л. сахара, 600 мл воды, гренки, соль по вкусу.

Тыкву мелко нарезать, варить на воде. Муку обжарить на масле, влить 2 л горячего молока и 400 мл воды. Вскипятить, добавить тыкву, варить 20 мин. Готовую массу протереть через мелкое сито, добавить сахар, оставшееся молоко. Вскипятить, добавить масло. Подавать с гренками.

## 99 Печеночный кулешик

600 г говяжьей печени, 1 морковь, 40 г корня петрушки, 120 г зеленого лука, 2 яичных желтка, 2,5 ст. л. муки, 4 ст. л. сливочного масла, 200 мл молока, 1,2 л воды, соль по вкусу.

Печень нарезать кубиками, обжарить на половине масла с измельченными морковью, луком, корнем петрушки. Тушить 40 мин, подливая воду. Готовую печень пропустить через мясорубку. Обжарить муку, добавить воду и варить 15 мин. Добавить печень, посолить, довести до кипения. Желтки соединить с молоком и оставшимся маслом, добавить в готовое блюдо.

## 100 Гороховый кулешик

400 г гороха, 1 головка репчатого лука, 2 моркови, 40 г корня петрушки, 3 ст. л. муки, 3 ст. л. сливочного масла, 150 г белого хлеба, соль по вкусу.

Отварить морковь и корень петрушки, бульон процедить. Отварить горох в подсоленной воде, добавив хлеб и сливочное масло. Готовый горох выложить в овощной отвар, добавить нарезанные морковь и корень петрушки. Протереть массу через мелкое сито. Обжарить муку с измельченным луком, посолить. Заправить луковой массой готовое блюдо.

## 101 Рыбный кулешик



1 кг ершей, 300 г мелкой рыбы, 200 г перловой крупы, 1 морковь, 1 корень петрушки, соль, перец по вкусу.

Крупу отварить, протереть через сито. Рыбу выпотрошить, отделать филе и сварить его. Из голов, костей, мелкой рыбы сварить бульон, добавив корень петрушки и морковь. Бульон процедить, добавить крупу, посолить, поперчить, нагреть на слабом огне. При подаче на стол на тарелку выложить рыбное филе и кулешик.

## 102 Кулешик с горохом и салом

600 г гороха, 150 г шпика, 1 морковь, 1 корень петрушки, 120 г сливочного масла, 500 г белого хлеба, 3 ст. л. сметаны, соль по вкусу.

Горох отварить, добавив сливочное масло, хлеб и соль. Отварить корень петрушки и морковь, соединить с горохом и протереть через мелкое сито. Обжарить сало, добавить его в готовую массу. Перемешать, нагреть. Подавать со сметаной.





**КАПУСТНЯК КЛАССИЧЕСКИЙ**

## 103 Гүцүльський күлеш

350 г кукурузной муки, 400 мл воды, 2 ст. л. сливочного масла, 50 г брынзы, соль по вкусу.

Кукурузную муку просеять. Воду вскипятить, посолить, всыпать кукурузную муку. Помешивая деревянной ложкой, варить 15—20 мин. Готовую кашу перемешать и переложить на тарелку. Сверху положить сливочное масло и посыпать тертой брынзой. Сразу подавать на стол.

## 104 Күлешник с рисом и морковью



10 ст. л. риса, 6 шт. моркови, 3 л молока, 2 яичных желтка, 3 ст. л. сливочного масла, сахар, соль по вкусу.

Морковь измельчить, обжарить и отварить в молоке с рисом до готовности. Затем рис и морковь протереть через сито, залить горячим молоком, добавить сахар, посолить, вскипятить. Желтки соединить с молоком и сливочным маслом. Заправить этой смесью блюдо.

## 105 Юшка с тмином



300 г говядины, 25 г тмина, 1 головка репчатого лука, 5 ст. л. муки, 110 г сливочного масла, гренки, соль по вкусу.

Мясо отварить. Обжарить на сливочном масле муку с измельченным луком. Тмин растереть до получения однородной массы. В бульон добавить обжаренный лук, тмин, посолить. Вскипятить бульон еще раз. Подавать с гренками.

## 106 Юшка «Полтавчанка»

300 г картофеля, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, 130 г муки, 85 мл воды, 2 ст. л. растительного масла, 1 лавровый лист, зелень петрушки и укропа, соль, перец по вкусу.

Картофель нарезать кубиками, отварить в подсоленной воде. Лук измельчить и обжарить на растительном масле. Соединить муку, яйцо и воду. Замесить тесто, слепить галушки, добавить к картофелю вместе с луком. Добавить лавровый лист, посолить, поперчить. Варить 10—12 мин. Подавать на стол с зеленью петрушки и укропа.

## 107 Юшка куриная с домашней лапшой

1 курица, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1 корень петрушки, 3 ст. л. измельченной зелени петрушки, соль по вкусу. Для лапши: 900 г муки, 250 г воды, 6 яиц, соль по вкусу.

Курицу отварить с морковью, луком и корнем петрушки. В конце варки добавить зелень петрушки и посолить бульон. Мясо курицы нарезать порционными кусками. Замесить тесто для лапши, раскатать и нарезать ножом лапшу. Дать ей подсохнуть. Добавить лапшу в бульон.

## 108 Юшка с фасолью и картофелем



100 г фасоли, 500 г картофеля, 2 моркови, 2 головки репчатого лука, 1 корень петрушки, 1 лавровый лист, 3 ст. л. сливочного масла, зелень петрушки и укропа, соль, перец по вкусу.

Фасоль отварить. Морковь, корень петрушки и лук измельчить, обжарить на масле. Картофель отварить, добавить фасоль, обжаренные овощи и корни. Посолить, поперчить, добавить лавровый лист. Посыпать зеленью петрушки и укропа.



## 109 Картофельная юшка с лапшой

600 г картофеля, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1 корень петрушки, 110 г сливочного масла, 1 лавровый лист, зелень петрушки, соль, перец по вкусу. Для лапши: 450 г муки, 5 яиц, вода, соль по вкусу.

Отварить картофель, посолить. Обжарить на масле измельченные морковь, лук, корень петрушки, добавить в картофель. Замесить тесто для лапши, раскатать и нарезать тонкой соломкой. Дать подсохнуть. Отварить лапшу. Добавить лапшу в картофельную юшку. Подавать на стол, посыпав измельченной зеленью петрушки.

## 110 Юшка с помидорами

600 г говядины, 600 г помидоров, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 1 корень петрушки, 70 г сливочного масла, соль по вкусу.

Мясо отварить до полуготовности. Добавить измельченные лук, морковь, корень петрушки, посолить, продолжать варить. Помидоры мелко нарезать, тушить с бульоном, добавив сливочное масло. Тушеные помидоры пропустить через мясорубку или через сито и добавить в бульон.

## 111 Юшка с потрохами

450 г куриных потрохов, 1 свекла, 4 клубня картофеля, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1 корень петрушки, 80 г сливочного масла, 200 мл сметаны, 3 ст. л. муки, 5 ст. л. измельченной зелени укропа, соль по вкусу.

Сварить потроха, бульон процедить. Свеклу нарезать соломкой и потушить с бульоном и маслом. Обжарить измельченные корень петрушки, морковь, лук. В бульон добавить ломтики картофеля, свеклу и остальные овощи, посолить. Варить. Обжарить муку, добавить в бульон вместе со сметаной. Посыпать зеленью укропа.

## 112 Грибная юшка



100 г шампиньонов, 550 г картофеля, 1 головка репчатого лука, 300 г фасоли, 5 ст. л. растительного масла, зелень укропа, соль по вкусу.

Грибы отварить, затем нарезать. Отварить фасоль. В грибной отвар добавить фасоль, ломтики картофеля, грибы, посолить, довести до готовности. Измельченный лук обжарить на растительном масле и заправить блюдо. Подавать на стол, посыпав зеленью укропа.

## 113 Юшка «Охотничья» с пшеном

400 г куриных потрохов, 100 г пшена, 500 г картофеля, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1 корень петрушки, 30 г шпика, 1 лавровый лист, зелень петрушки, соль, перец по вкусу.

Потроха отварить, бульон процедить. Всыпать пшено, добавить ломтики картофеля. Морковь, лук и корень петрушки измельчить и обжарить на сале, добавить в бульон. Посолить, поперчить, положить лавровый лист, довести до готовности. Подавать на стол с зеленью петрушки.

## 114 Юшка с рыбой



800 г рыбы, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 лавровый лист, зелень петрушки, соль, перец по вкусу.

Сварить морковь, лук, корень петрушки. Очистить рыбу, удалить кости. Добавить в бульон рыбу, лавровый лист, посолить, поперчить. Варить до готовности рыбы. Подавать на стол с зеленью петрушки.



**СВИНЫЕ РУЛЕТИКИ «ХУТОРОК»**



## 115 Свиные рулетики «Хітторок»

500 г свиной корейки, 3 зубчика чеснока, 2 яйца, 3 ст. л. панировочных сухарей, 110 г жира, соль, перец по вкусу.

Мясо нарезать ломтиками, отварить, посолить, поперчить, натереть чесноком. Свернуть мясо рулетиками, обмакнуть в яйцо, затем обвалять в панировочных сухарях. Обжарить на жире. Подавать на стол в горячем виде с овощами и зеленью.

## 116 Дзяма закарпатская

600 г свинины, 1 головка репчатого лука, 0,5 моркови, 2 болгарских перца, 1 корень петрушки, 4 яйца, 6 зубчиков чеснока, 200 мл сметаны, 7 ст. л. муки, 3 ст. л. столового уксуса, соль, перец по вкусу.

Мясо отварить, добавить нарезанные морковь, корень петрушки, лук, болгарский перец, чеснок, посолить. Соединить яйца, сметану, муку. Влить массу в бульон. В конце варки бульон поперчить, добавить уксус.

## 117 Щерба українська

300 г окуня, 250 г герша, 1 головка репчатого лука, 1 ст. л. сливочного масла, 1 лавровый лист, зелень петрушки и укропа, соль, перец по вкусу.

Рыбу выпотрошить, отделать филе. Головы и кости залить водой, добавить лук, лавровый лист, посолить, поперчить. Варить 3 ч, после чего бульон процедить. В бульон добавить филе, довести до готовности. Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки и укропа и полить растопленным сливочным маслом.

## 118 Чир

50 г кукурузной муки, 1 л молока, соль по вкусу.

Муку просеять. Молоко вскипятить, всыпать муку, посолить. Варить, помешивая, 10—12 мин.

## 119 Свинина жареная с овощами

600 г свиного карбонада, 2 головки репчатого лука, 6 помидоров, 1 кг картофеля, 5 болгарских перцев, 650 мл мясного бульона, 3 ст. л. топленого масла, зелень петрушки, тмин, молотая паприка, соль, перец по вкусу.

Мясо разрезать на 6 ломтиков, отбить и обжарить на масле. Посолить, поперчить. В этом же жире обжарить измельченный лук, влить бульон, выложить крупно нарезанный картофель. Мясо выложить на картофель, болгарский перец и помидоры. Посыпать специями и тушить. Подавать с зеленью петрушки.

## 120 Свинина с сельдью

300 г свинины, 300 г филе сельди, 2 яйца, 4 ломтика белого хлеба, 2 ст. л. сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Сельдь измельчить, добавить размоченный хлеб, яйца, сливочное масло, посолить, поперчить. Взбить до получения однородной массы. Мясо обжарить, сделать надрезы и нафаршировать приготовленной массой. Выложить мясо в сотейник, запечь в духовке, поливая водой. Подавать на стол в горячем виде.

## 121 Печеня житомирская

200 г свинины, 300 г картофеля, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 10 сушеных белых грибов, 2 ст. л. томатной пасты, 3 зубчика чеснока, 30 г шпика, 2 лавровых листа, зелень укропа, соль, перец по вкусу.

Крупно нарезать мясо, обжарить с томатной пастой. Измельченные морковь, лук и картофель обжарить, посолить, поперчить. Грибы отварить, нарезать. В кастрюлю выложить слоями овощи, грибы, свинину, снова овощи. Залить грибным отваром, добавить лавровый лист. Тушить. Перед подачей на стол заправить толченым чесноком и посыпать зеленью укропа.

## 122 Свинина с горчицей, чесноком и овощами

1 кг свинины, 2 моркови, 2 головки репчатого лука, 4 зубчика чеснока, 3 ст. л. горчицы, 5 ст. л. топленого масла, 3 бутона гвоздики, соль, перец по вкусу.

Натереть мясо чесноком и убрать в холодильник на 12 ч. Затем свинину посолить, смазать горчицей. Выложить мясо в сотейник, смазанный маслом, добавить нарезанные лук и морковь, гвоздику, перец. Запечь в духовке, периодически поливая водой. Подавать мясо, нарезав ломтиками и полив образовавшимся соусом.

## 123 Мачанка по-закарпатски

1,5 кг свинины, 2 головки репчатого лука, 150 г свиного жира, 75 г сливочного масла, 45 г муки, 300 мл сметаны, соль, перец по вкусу.

Мясо нарезать кусочками и обжарить на жире. Муку обжарить на сливочном масле с измельченным луком, посолить, поперчить, добавить сметану, вскипятить, помешивая. Заправить мясо соусом, довести до готовности.

## 124 Свинина в ароматном соусе «Пикантная»

1 кг свинины, 2 яблока, 1 морковь, 3 ст. л. майонеза, 25 мл коньяка, 2,5 ст. л. сметаны, 1,5 ст. л. кетчупа, 1 ст. л. сахара, соль, перец по вкусу.

Мясо натереть солью и перцем. На дно противня уложить фольгу, выложить слоем нарезанную морковь, поперчить. Сверху выложить мясо, на него — ломтики яблок. Посыпать сахаром. Соединить сметану, майонез и коньяк. Полить соусом блюдо. Запекать в духовке при температуре 200 °С.

## 125 Свинина, тушенная с капустой

700 г свинины, 800 г капусты, 2 яблока, 2 головки репчатого лука, 4 ст. л. сливочного масла, 250 мл мясного бульона, соль по вкусу.

Мясо посолить и обжарить на сливочном масле до готовности. Разрезать на небольшие кусочки. Капусту нашинковать, посолить и тушить до готовности. Лук измельчить и обжарить, соединить с ломтиками яблок. В сковороде выложить слоями капусту, мясо, лук с яблоками. Влить бульон и тушить под крышкой 40—45 мин.

## 126 Буженина гуцульская

900 г свинины, 4 зубчика чеснока, тмин, соль по вкусу.

Мясо нашинковать чесноком, посолить, посыпать тмином и запечь в духовке, периодически поливая образующимся соком. Готовое мясо нарезать порционными ломтиками и подавать на стол. В качестве гарнира подойдет картофель.





**печеня житомирская**

## 127 Буженина с хлебным квасом

950 г свинины, 1,5 кг картофеля, 2 головки репчатого лука, 4 зубчика чеснока, 1 лавровый лист, 9 ст. л. растопленного сала, 600 мл кваса, зелень петрушки, гвоздика, красный перец, соль по вкусу.

Мясо выложить на блюдо, посыпать специями, кольцами лука, залить квасом и убрать в холодильник на 48 ч. Мясо натереть чесноком, солью, выложить на противень, обложить картофелем, полить салом и запечь в духовке. Образовавшийся сок слить, добавить немного кваса, вскипятить и процедить. Мясо разрезать, выложить с картофелем, посыпать зеленью, полить соусом.

## 128 Свинина с пикантным соусом

800 г свинины, 200 г чернослива, 0,5 ч. л. корицы, 2 ст. л. уксуса, 65 мл мадеры, 2 лавровых листа, 1 ст. л. сахара, 5 ст. л. сливочного масла, 120 г хлеба, соль, перец.

Мясо разрезать на 8 кусков, отбить, посолить и обжарить. В сотейник выложить мясо, добавить 200 мл горячей воды, уксус, вино, лавровый лист, перец. Тушить. Разварить чернослив, пропустить через мясорубку, добавить размоченный хлеб, корицу, сахар. Разбавить соус соком из-под свинины. Вскипятить. Свинину полить соусом.

## 129 Свиные битки



600 г свинины, 2 головки репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 70 г шпика, 10 г жира, 120 г ржаного хлеба, мясной бульон, соль, перец по вкусу.

Ломтики мяса посолить, поперчить, обжарить на жире. В сотейник выложить нарезанный шпик, сверху — мясо и обжаренный лук. Залить бульоном. Тушить. Заправить толченым чесноком. Обжарить хлеб и выложить на него кусочки мяса.

## 130 Свинина «Домашняя»

400 г вырезки свинины, 1 морковь, 2 головки репчатого лука, 1 кабачок, 1 баклажан, 1 помидор, 100 г шампиньонов, 70 г сыра, 50 мл майонеза, 4 ст. л. растительного масла, базилик, соль, перец по вкусу.

Нарезать овощи и мясо. Мясо выложить в кастрюлю, добавить базилик, майонез, лук, оставить на 1 ч. После этого мясо обжарить на сковороде до полуготовности. Отдельно обжарить овощи и грибы. Выложить на противень мясо, на него — овощи и грибы, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром. Запечь в духовке.

## 131 Бигүц



1 кг свинины, 2 головки репчатого лука, 2 кг капусты, 200 мл томатного соуса, 500 мл мясного бульона, 10 мл уксуса, 100 г жира, 1 лавровый лист, сахар, соль, перец.

Капусту нашинковать, сбрызнуть уксусом и тушить до мягкости с бульоном. Мясо нарезать кусочками, посолить, поперчить и обжарить на жире. Лук измельчить и обжарить, добавить томатный соус, тушить 12 мин. Все соединить, добавить сахар, лавровый лист, соль, перец. Тушить.

## 132 Жареный поросенок



1 поросенок, по 250 г телятины, легких, почек, печени, сердца, 2 яйца, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 2 ломтика белого хлеба, 3 ст. л. сливочного масла, мясной бульон, соль, перец по вкусу.

Поросенка выпотрошить, натереть солью. Легкие, почки, печень, сердце отварить и нарезать. Добавить измельченные телятину, морковь и лук. Все пропустить через мясорубку. Добавить сливочное масло, размоченный хлеб, желтки, взбитые белки, немного бульона, посолить, поперчить. Нафаршировать тушку поросенка, зашить. Запекать в духовке.



### 133 Жаркое из свинины с луком

1 кг свинины на косточке, 2 головки репчатого лука, 1,5 ст. л. муки, 3 ст. л. топленого масла, 1 ч. л. тмина, соль по вкусу.

Мясо посыпать мукой и обжарить на сильном огне. Переложить в кастрюлю, сбрызнуть водой. Обжарить измельченный лук и добавить к мясу. Добавить тмин, посолить. Тушить мясо до готовности, добавляя по мере надобности воду. Перед подачей на стол мясо нарезать тонкими ломтиками и полить образовавшимся соусом.

### 134 Свиной ошеек, запеченный в фольге

1,5 кг свиного ошейка, 5 зубчиков чеснока, 50 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Нашпиговать мясо чесноком, посолить, поперчить, смазать растительным маслом. Завернуть мясо в фольгу и оставить на 3 ч. Затем запекать мясо в духовке при температуре 190—200 °С примерно в течение 2 ч.

### 135 Свиной шашлык



300 г свинины, 3 клубня картофеля, 1 головка репчатого лука, 100 мл белого сухого вина, соль, перец по вкусу.

Свинину нарезать кусочками по 40 г, лук — кольцами, картофель — кружками. Посолить, поперчить. Нанизать на шампуры сначала мясо, потом картофель и лук. Обвязать шампур жиронепроницаемой бумагой, с другой стороны шампура влить вино и завязать другой конец. Смочить шампуры водой и закопать в угли. Готовить 1 ч.

### 136 Верещака



800 г свинины, 800 мл свекольного кваса, 1 головка репчатого лука, 80 г свиного жира, 150 г черствого черного хлеба, соль, перец по вкусу.

Мясо нарезать кусками, обжарить на жире, посолив, поперчив. Добавить измельченный лук, влить свекольный квас, тушить до полуготовности. Положить в кастрюлю хлеб и довести до готовности.

### 137 Вареная говядина с шампиньонами и сметаной

800 г вырезки говядины, 200 г шампиньонов, 200 мл сметаны, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 30 г корня петрушки, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. сливочного масла, 1,5 ст. л. панировочных сухарей, зелень петрушки, соль по вкусу.

Отварить мясо с 1 головкой репчатого лука, морковью, корнем петрушки. Бульон процедить. Грибы обжарить на масле с измельченным луком, добавить муку, сметану, влить 150 мл бульона, посыпать зеленью петрушки, посолить. Мясо нарезать кусками, выложить в сотейник, добавить подливу, посыпать сухарями и запечь в духовке.

### 138 Бочный бифштекс



500 говяжьей вырезки, 80 г свиного сала, 2 ст. л. топленого масла, 1,5 ст. л. сливочного масла, зелень петрушки, соль по вкусу.

Мясо нарезать порционными кусками, посолить и обжарить на топленом масле на сильном огне. Сверху выложить свиное сало, полить растопленным сливочным маслом. Посыпать зеленью петрушки.





**ЖАРКОЄ ПО-УКРАЇНСЬКИ**



## 139 Жаркое по-украински

900 г говядины, 1 кг картофеля, 250 г зеленого консервированного горошка, 2 головки репчатого лука, 4 ст. л. томатной пасты, 150 мл сметаны, 90 мл растительного масла, зеленый лук, соль, перец по вкусу.

Говядину нарезать кусками, отбить, посолить, поперчить, обжарить на растительном масле. Отдельно обжарить ломтики картофеля. Выложить мясо и картофель в горшочки, посыпать измельченным и обжаренным луком, добавить томатную пасту, зеленый горошек, сметану. Перед подачей на стол украсить перьями зеленого лука.

## 140 Говядина со сметаной

850 г говядины, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1 корень пастернака, 1 корень петрушки, 20 г жира, 320 мл сметаны, 700 мл мясного бульона, гарнир, 1 лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Говядину обжарить на жире, выложить в кастрюлю с кореньями, морковью, луком, перцем, солью, лавровым листом. Залить бульоном, тушить до готовности. Залить сметаной и тушить еще 3 мин. Бульон протереть вместе с овощами. Мясо подавать на стол с гарниром и подливой.

## 141 Зразы с хреном



600 г говядины, 2 головки репчатого лука, 120 г пшеничного хлеба, 450 мл молока, 5 ст. л. тертого хрена, 2 ст. л. муки, 350 мл сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Мясо пропустить через мясорубку, добавить хлеб, вымоченный в молоке. Обжарить на сливочном масле измельченный лук, добавить в фарш, посолить, пропустить через мясорубку. Обжарить хрен, соединить с 2 ст. л. сметаны. Сформовать котлеты, нафаршировать начинкой из хрена. Обвалять котлеты в муке и обжарить. Залить оставшейся сметаной и запечь в духовке.

## 142 Котлеты «Полтавские»

600 г говядины, 3 зубчика чеснока, 5 ст. л. панировочных сухарей, 50 г шпика, 50 г топленого масла, 2 ст. л. сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Мясо с чесноком и шпиком пропустить через мясорубку, добавить немного воды. Посолить, поперчить. Взбить фарш, сформовать котлеты, обвалять их в сухарях и обжарить на топленом масле. Подавать на стол в горячем виде, полив растопленным сливочным маслом.

## 143 Душенина традиционная из говядины



900 г говядины, 280 г почек, 60 мл мясного бульона, 5 зубчиков чеснока, 5 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. измельченной зелени укропа и петрушки, 1 лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Почки отварить, нарезать. Мясо нарезать небольшими кусочками, слегка отбить, посолить, поперчить, обжарить на сливочном масле. Мясо и почки выложить в глубокую сковороду, добавить лавровый лист, залить бульоном и тушить под крышкой. Готовое блюдо посыпать толченым чесноком и зеленью.

## 144 Битки из говядины «Главные»

1,2 кг говядины, 2 головки репчатого лука, 5 ст. л. муки, 3 ст. л. сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Мясо измельчить. Мелко нарезать лук, соединить с мясом, посолить, поперчить, тщательно перемешать. Сформовать небольшие битки, запанировать в муке, выложить на смазанный сливочным маслом противень и готовить в духовке.





полдница



## 145 Полядвица



800 г говядины, 90 г сливочного масла, 1 лимон, 6 ст. л. муки, зелень укропа, соль по вкусу.

Мясо натереть лимоном, посолить, запанировать в муке и обжарить на сливочном масле. Довести до готовности в духовке. Перед подачей на стол мясо нарезать порционными кусками, посыпать зеленью укропа. Подавать с жареным картофелем.

## 146 Говядина с кореньями и сметаной

700 г говядины, 1 корень пастернака, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 400 мл сметаны, 2 ст. л. смальца, 1 лавровый лист, зелень петрушки и укропа, соль, перец по вкусу.

Говядину посолить, поперчить, обжарить до зарумянивания. Добавить измельченные коренья, лук, морковь, лавровый лист, немного воды, посолить, поперчить. За 7—8 мин до готовности добавить сметану. Мясо нарезать порционными кусками. Оставшуюся массу протереть через мелкое сито, вскипятить. При подаче на стол мясо полить соусом, посыпать измельченной зеленью петрушки и укропа.

## 147 Заливное мясо

800 г говядины, 800 мл мясного бульона, 2 вареных яйца, 20 г желатина, 90 г зелени петрушки, соль, перец по вкусу.

Отварить мясо, нарезать небольшими кусками. Выложить мясо на блюдо, украсить зеленью петрушки и вареными яйцами. Замочить желатин в холодной воде, добавить его в бульон. Перемешать и нагреть бульон. Аккуратно залить мясо бульоном. Охлаждать.

## 148 Котлеты «Винницкие»

600 г телятины, 120 г грибов, 3 соленых огурца, 1 морковь, 60 мл томатного соуса, 70 г жира, 3 ст. л. муки, 120 мл белого вина, соль, перец по вкусу.

Мясо разрезать на порционные куски, слегка отбить, посолить, поперчить и обжарить на жире. Измельченные морковь и грибы обжарить на оставшемся жире, добавить смешанную с томатным соусом муку, немного воды, вино, посолить, поперчить, потушить, затем выложить котлеты. Тушить. За 5 мин до готовности добавить мелко нарезанные огурцы.

## 149 Медальоны из телятины с овощами

500 г телятины, 2 помидора, 1 кабачок, 1 болгарский перец, 50 мл растительного масла, 4 ст. л. лимонного сока, тимьян, соль, перец по вкусу.

Мясо отбить и мариновать в течение 15 мин в растительном масле, лимонном соке с добавлением тимьяна, соли и перца. Готовить мясо на гриле вместе с крупно нарезанными овощами, периодически сбрызгивая маслом.

## 150 Телятина с баклажанами и помидорами



900 г телятины, 900 г баклажанов, 2 помидора, 1 головка репчатого лука, 320 мл мясного бульона, 90 г свиного жира, 80 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Мясо нарезать кусками, обжарить на жире до готовности. Баклажаны очистить, отварить, нарезать и обжарить на растительном масле. В горшочки выложить мясо, баклажаны, нарезанные помидоры, лук, посолить, поперчить, залить бульоном. Готовить в духовке.



**ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ С ЖАРЕННЫМ ЛУКОМ**



## 151 Телячья печень с жареным луком



400 г телячьей печени, 3 головки репчатого лука, 200 мл сливок, 3 ст. л. муки, 120 мл растительного масла, зелень укропа, соль, перец по вкусу.

Печень нарезать кубиками, посолить, поперчить, запанировать в муке. Кольца лука обжарить на масле. Добавить печень, залить сливками. Тушить под крышкой. Украсить зеленью укропа.

## 152 Рулет из телячьей лопатки с ветчиной

800 г телячьей лопатки, 100 г вареной ветчины, 60 г сала, 4 вареных яйца, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. смальца, 5 зубчиков чеснока, зелень петрушки и укропа, соль, перец по вкусу.

Мясо отбить, посолить, поперчить. На всю длину мяса выложить нарезанные ветчину, сало, яйца. Свернуть мясо в рулет, перевязать кулинарной нитью, натереть чесноком, запанировать в муке и обжарить на смальце до зарумянивания. Рулет залить водой и тушить до готовности. Готовый рулет посыпать зеленью петрушки и укропа.

## 153 Рулет из телятины с ветчиной

900 г телятины, 5 вареных яиц, 200 г ветчины, 6 зубчиков чеснока, 120 г сливочного масла, зелень укропа, соль, перец по вкусу.

Измельчить яйца и ветчину, перемешать. Мясо отбить, посолить, поперчить, в середине выложить приготовленную начинку, свернуть рулетом и перевязать кулинарной нитью. Натереть рулет чесноком и обжарить до зарумянивания. Залить рулет водой и запекать в духовке. Готовый рулет полить растопленным маслом и посыпать зеленью укропа.

## 154 Рулет из телятины по-закарпатски

900 г телятины, 1 головка репчатого лука, 120 г сушеных грибов, 120 г сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Мясо отбить, посолить и поперчить. Грибы отварить в подсоленной воде, обжарить на масле с измельченным луком. Смесь выложить на мясо, свернуть рулетом, завязать кулинарной нитью и обжарить на масле. Рулет залить грибным отваром и довести до готовности. Подавать с картофелем.

## 155 Жаркое из баранины с яблоками

500 г баранины, 2 яблока, 800 г картофеля, 1 головка репчатого лука, 50 г изюма, 2 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. муки, 6 ст. л. топленого масла, 3 ст. л. сметаны, 30 мл портвейна, соль, перец. Для теста: 100 г муки, 0,25 яйца, вода.

Куски мяса посолить, поперчить, обжарить на масле. Залить сметаной и томатной пастой, тушить 10 мин. Измельченные яблоки, обжаренный картофель и мясо выложить в горшочки, залить соусом из-под мяса, добавить вино, изюм. Каждый горшочек герметично закрыть приготовленным тестом. Запекать в духовке 10 мин.

## 156 Баранина с черносливом



800 г баранины, 200 г чернослива, 2 головки репчатого лука, 100 мл мясного бульона, 4 ст. л. бараньего жира, 2 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. столового уксуса, 1 ст. л. сахара, корица, гвоздика, соль, перец по вкусу.

Куски мяса посолить, поперчить, обжарить на жире, выложить в горшочки, добавить измельченный лук, томатную пасту, немного бульона. Тушить в духовке 30 мин. Затем добавить чернослив и обжаренную муку. Запечь. За 10 мин до готовности добавить уксус, сахар и пряности.





**смаженина с бараниной**



## 157 Смаженина с бараниной

500 г баранины, 1 кг картофеля, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 3 помидора, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 5 ст. л. топленого масла, 4 ст. л. жира, 3 ст. л. муки, 1 лавровый лист, щепотка тмина, гвоздика, соль, перец по вкусу.

Мясо нарезать крупными кусками, запанировать в муке и обжарить на жире. Овощи и корни нарезать, посолить, поперчить и обжарить на топленом масле. Мясо пересыпать овощами, добавить специи, лавровый лист. Запекать в духовке.

## 158 Баранина с фасолью

1 кг баранины, 180 г фасоли, 300 мл сметанно-томатного соуса, 4 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. панировочных сухарей, соль, перец по вкусу.

Отварить фасоль. Кусок мяса посолить, поперчить и обжарить не разрезая. Затем нарезать мясо ломтиками, выложить на дно сковороды, смазанной маслом, сверху выложить фасоль, залить соусом, посыпать панировочными сухарями, кусочками выложить сливочное масло. Запекать в духовке.

## 159 Котлеты «Житомирские»



400 г баранины, 40 г бараньего сала, соль, перец по вкусу.

Баранину нарезать порционными кусочками, отбить, посолить, поперчить. Обжарить на бараньем сале. Подавать с жареным картофелем.

## 160 Котлеты «Лүцкіе»



400 г баранины (3 порционных куска на косточке), 30 г бараньего сала, 2 яйца, 60 г панировочных сухарей, 1,5 ст. л. муки, соль, перец по вкусу.

Мясо отбить, посолить, поперчить, запанировать в муке, затем обмакнуть во взбитое яйцо, пересыпать панировочными сухарями. Обжарить на сале.

## 161 Душенина из баранины

700 г бараньей грудки, 900 г картофеля, 2 головки репчатого лука, 2 ст. л. муки, 30 г корня петрушки, 3 ст. л. сливочного масла, 400 мл бульона, 1 лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Мясо нарезать крупными кусками, посолить, поперчить, запанировать в муке и обжарить на масле. В глубокую сковороду выложить крупно нарезанный картофель, лук, мясо, корень петрушки, лавровый лист, залить бульоном, посолить, поперчить. Тушить под крышкой.

## 162 Голубцы с гречкой и картофелем



1 кочан капусты, 180 г гречневой крупы, 1 кг картофеля, 2 головки репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 50 мл растительного масла, 1 бульонный кубик, соль, перец по вкусу.

Верхние листья капусты удалить, кочан промыть, отварить до полуготовности в подсоленной воде. Разобрать кочан на листья. Измельченный лук обжарить на масле. Запарить гречку, картофель очистить, натереть на терке. Соединить с гречкой и луком, добавить толченый чеснок, посолить, поперчить. Массу завернуть в капустные листья. Выложить голубцы в сковороду, посыпать раскрошенным бульонным кубиком и залить водой. Тушить под крышкой.



**ГОЛУБЦЫ ТРАДИЦИОННЫЕ**



## 163 Голубцы традиционные

900 г говядины, 1 кочан капусты, 2 головки репчатого лука, 3,5 ст. л. риса, 3 ст. л. сливочного масла, сметанный соус, соль, перец по вкусу.

Кочан промыть, отварить до полуготовности в подсоленной воде. Разобрать кочан на листья. Рис отварить, измельченный лук обжарить на масле. Мясо пропустить через мясорубку, добавить рис и лук, соль, перец, перемешать. Фарш завернуть в капустные листья. Голубцы выложить на сковороду, залить соусом и тушить в духовке.

## 164 Запеканка мясная с картофелем

800 г говядины, 900 г картофеля, 2 головки репчатого лука, 2 яйца, 120 мл молока, 120 г сливочного масла, 280 мл сметаны, 50 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Отварить мясо в подсоленной воде, пропустить через мясорубку. Обжарить на масле измельченный лук, соединить с мясом, посолить, поперчить. Картофель отварить, приготовить пюре, добавив молоко, яйца, масло и соль. В глубокую сковороду выложить слой картофеля, сверху — фарш, накрыть оставшимся картофелем. Верх запеканки смазать взбитым яйцом. Подавать со сметаной.

## 165 Галушки заварные

400 г муки, 6 яиц, 3 ст. л. сливочного масла, 200 мл молока, 2 ст. л. сахара, 300 мл сметаны, 1 ст. л. соли.

Молоко вскипятить, добавить, помешивая, масло, муку. Остудить. Добавить по одному желтки, сахар и соль. Затем добавить взбитые белки, перемешать. Сформовать галушки и отварить их в подсоленной воде. Подавать на стол со сметаной.

## 166 Галушки с шампиньонами, сельдью и мясом

500 г говядины, 1 яйцо, 1 головка репчатого лука, 300 г картофеля, 120 г сельди, 6 ст. л. муки, 130 мл молока, 1 ст. л. сметаны, 1 ст. л. панировочных сухарей, 1 ст. л. сливочного масла, соль, перец по вкусу. Для подливки: 120 г шампиньонов, 250 мл сметанного соуса.

Мясо пропустить через мясорубку. Отварить и натереть на терке картофель, сельдь измельчить. Соединить молоко, яйцо, сметану, сухари, масло, измельченный лук, соль и перец. Перемешать, добавить мясо, сельдь и картофель. Сформовать галушки, запанировать в муке, залить водой и тушить. Отдельно потушить в сметанном соусе ломтики грибов. Галушки подавать с грибами.

## 167 Гречневые галушки

600 г гречневой муки, 3 головки репчатого лука, 3 яйца, 150 г сала, 800 мл воды, соль по вкусу.

Из муки, яиц, воды и соли замесить некрутое тесто. Раскатать тесто, нарезать небольшими квадратами. Сало нарезать кубиками, обжарить на нем нарезанный лук, посолить, влить воду и отварить галушки. Подавать с бульоном, в котором они варились.

## 168 Творожные галушки

550 г творога, 100 г муки, 3 ст. л. сливочного масла, 4 яичных белка, 1 ст. л. сахара, сметана, соль по вкусу.

Творог протереть через мелкое сито, добавить размягченное сливочное масло, сахар, муку, посолить, перемешать. Добавить взбитые белки. Снова перемешать. Раскатать тесто в жгут, нарезать колбасками длиной 1,5 см и отварить в подсоленной воде. Подавать на стол со сметаной.





**КАРТОФЕЛЬНЫЕ ГАЛУШКИ**



## 169 Картофельные галушки

600 г картофеля, 3 яйца, 1,5 ст. л. тертого картофеля, 1,5 ст. л. муки, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, зелень укропа, соль, красный перец по вкусу.

Отварить картофель, приготовить пюре, добавить сырой тертый картофель, яйца, муку, измельченный лук, растительное масло, посолить, поперчить. Все перемешать до получения однородной массы. Отделять ложкой небольшое количество приготовленной массы и опускать в кипящую воду. Варить 10 мин. Перед подачей украсить зеленью укропа.

## 170 Галушки из телятины



350 г телятины, 2 яйца, 5 ст. л. сливочного масла, 75 г пшеничного хлеба, 1 ст. л. измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Взбить сливочное масло, добавить яйца, измельченные хлеб и мясо, зелень. Перемешать, посолить. Сформовать галушки и отварить в подсоленной воде.

## 171 Галушки «Ветчинные»



130 г ветчины, 700 г муки, 2 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Замесить тесто из муки, яиц и воды. Сформовать галушки, отварить их в подсоленной воде. Ветчину нарезать небольшими кубиками, перемешать с галушками и обжарить в духовке, добавив сливочное масло.

## 172 Галушки обыкновенные



700 г муки, 2 яйца, 3 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Из муки, яиц и небольшого количества воды замесить некрутое тесто. Приготовить галушки, отварив кусочки теста в кипящей подсоленной воде. Полить готовые галушки растопленным сливочным маслом.

## 173 Запеканка с мясом и грибами

350 г говядины, 300 г свинины, 500 г картофеля, 70 г сушеных белых грибов, 5 яиц, 220 мл молока, 2 ст. л. панировочных сухарей, 3 ст. л. сливочного масла, соль, перец.

Мясо отварить в подсоленной воде и пропустить через мясорубку. Отдельно отварить грибы и мелко нарезать. Отварить картофель и размять его до пюреобразного состояния. Фарш соединить с картофелем и грибами, посолить, поперчить, добавить яйца, молоко и перемешать. Выложить массу в смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду и запечь в духовке.

## 174 Запеканка с мясом и овощами

600 г говядины, 600 г картофеля, 2 головки репчатого лука, 450 г капусты, 2 моркови, 3 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. сметаны, 400 мл томатного соуса, зелень укропа, соль, перец по вкусу.

Мясо пропустить через мясорубку, добавить измельченный и обжаренный лук и сметану. Посолить, поперчить, перемешать. Овощи отварить в подсоленной воде, нарезать кубиками. Выложить в сковороду, смазанную маслом, мясо с овощами, залить томатным соусом, посолить, посыпать зеленью укропа. Кусочками выложить масло. Запечь в духовке.











## 175 Кровяная колбаса по-киевски



1 кг соленой свинины, 350 мл сырой цельной крови, 80 г чеснока, 1 головка репчатого лука, 4 ст. л. топленого масла, 450 г обрезков с окорока и шпика, тонкие кишки, соль, специи по вкусу.

Отварить обрезки с окорока и шпика, пропустить через мясорубку, обжарить на масле с измельченным луком. Свинину нарезать небольшими кубиками и отварить, добавить кровь, специи, посолить. Приготовленной массой нафаршировать кишки и отварить их в кипящей воде в течение 1,5 ч. Охладить колбасу, затем прокоптить.

## 176 Колбаса по-сельски

4 кг свинины, 2 кг хребтового шпика, 1,3 кг свиной пашины, 1 л свежей крови, 900 г панировочных сухарей, 300 г муки, 200 г чеснока, 200 г дробленого льда, тонкие кишки, соль, специи по вкусу.

Мелко нарезать свинину, пащину и шпик, добавить кровь, толченый чеснок, муку, панировочные сухари, лед, специи, соль. Все тщательно перемешать. Начинить приготовленной массой кишки. Варить колбасу на пару, затем охладить и прокоптить.

## 177 Колбаски по-черкасски

600 г говядины, 2 головки репчатого лука, 200 мл томатного соуса, 200 мл сметанного соуса, 3 ст. л. топленого масла, соль, перец по вкусу.

Мясо пропустить через мясорубку, добавить измельченный и обжаренный лук, немного воды, посолить, поперчить. Тщательно перемешать, сформовать небольшие колбаски и обжарить на топленом масле. Соединить томатный и сметанный соус и залить колбаски. Тушить еще 5—7 мин. Подавать на стол с картофелем.

## 178 Ливерная колбаса

1 кг телятины, 2 кг говяжьей печени, 1,5 кг шпика, 100 г чеснока, мясной бульон, тонкие кишки, специи, соль по вкусу.

Печень дважды пропустить через мясорубку. Мясо и шпик отварить и пропустить через мясорубку. Печеночный и мясной фарш соединить, перемешать, добавить толченый чеснок, соль, специи и немного бульона. Подготовленной смесью начинить кишки. Колбасу отварить в воде или на пару, после остывания прокоптить.

## 179 Колбаса домашняя



800 г свинины, 120 г шпика, 1 головка репчатого лука, 1 зубчик чеснока, мясной бульон, свиные тонкие кишки, соль, перец по вкусу.

Мясо пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, добавить шпик, толченый чеснок, измельченный лук, бульон. Все перемешать. Начинить подготовленной массой кишки, закручивая их через каждые 20 см. Колбасу отварить в подсоленной воде, затем обжарить. Выложить колбасу на блюдо, полить растопленным при жарке салом. Подавать с жареным картофелем.

## 180 Пельмени с начинкой из грибов

1 яйцо, 600 г муки, 250 мл воды, 50 г рыбного филе, 120 г грибов, 2 головки репчатого лука, 200 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Отварить грибы, пропустить через мясорубку вместе с луком и рыбным филе. Посолить, перемешать и обжарить в большом количестве масла. Замесить тесто для пельменей из муки, яйца и воды, раскатать, сформовать пельмени с подготовленной начинкой. Отварить в подсоленной воде.



## 181 Пельмени с начинкой из капусты

1 яйцо, 600 г муки, 250 мл воды, 250 г капусты, 250 г свинины, 1 головка репчатого лука, соль, перец по вкусу.

Пропустить через мясорубку свинину и лук. Мелко нашинковать капусту, добавить к свинине с луком, посолить. Добавить немного воды, перемешать. Замесить тесто для пельменей из муки, яйца и воды. Раскатать тесто, сформовать пельмени с подготовленной начинкой. Отварить в подсоленной воде.

## 182 Сердце с овощами

700 г сердца, 2 головки репчатого лука, 50 г корня петрушки, 1 морковь, 600 г картофеля, 350 мл красного соуса, 300 мл сметаны, 1 лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Вымочить сердце, промыть, отварить до мягкости. Бульон вылить. Охладить, нарезать ломтиками. Выложить в глубокую кастрюлю, залить горячим соусом, сметаной, добавить мелко нарезанные картофель, лук, корень петрушки, морковь. Посолить, добавить лавровый лист и тушить.

## 183 Печеночный паштет «Пикантный»

600 г говяжьей печени, 120 г шпика, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 50 г корня петрушки, 120 г сливочного масла, молотый мускатный орех на кончике ножа, 1 лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Печень нарезать кусочками. Измельчить лук, морковь и корень петрушки, соединить с печенью и обжарить со шпиком. Добавить лавровый лист, соль, перец. Удалить лавровый лист, пропустить обжаренную смесь через мясорубку, затем добавить мускатный орех и взбить, постепенно добавляя размягченное масло. Охладить.

## 184 Вымя с яблоками и перловой крупой

420 г вымени, 2 яблока, 200 г перловой крупы, 0,5 моркови, 50 г корня петрушки, 1 головка репчатого лука, 0,5 ч. л. сахара, 2 ст. л. сливочного масла, 1 лавровый лист, соль.

Вымя отварить в подсоленной воде с корнем петрушки, морковью, луком, лавровым листом. Вымя нарезать, тушить в глубокой кастрюле с перловой крупой, солью, сахаром, добавив бульон, оставшийся от варки. Тушить до готовности крупы, затем добавить мелко нарезанные яблоки и масло.

## 185 Фаршированный желудок



1 свиной желудок, 1,2 кг свинины, 2 головки репчатого лука, 6 яиц, 80 мл растительного масла, соль, перец.

Желудок очистить, промыть, натереть солью. Свинину пропустить через мясорубку. Добавить яйца, посолить, поперчить. Измельчить и обжарить на масле лук, добавить к мясу. Перемешать, нафаршировать желудок, зашить кулинарной нитью. Запекать в духовке, поливая образующимся соусом. Готовое блюдо нарезать кусками.

## 186 Кролик с овощами

250 г филе кролика, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1 помидор, 100 г баклажанов, 100 г кабачков, 100 мл соуса «Кухарский», 120 мл растительного масла, 75 мл сливок, зелень укропа, соль, перец по вкусу.

Тушить измельченные лук, морковь и крупно нарезанное мясо. Отдельно обжарить кружки баклажана, кабачка и помидора. Овощи насадить на шпажку, полить маслом и готовить в духовке 15 мин. Извлечь тушеные лук, морковь, добавить сливки, соус, соль, перец и упарить на слабом огне. Выложить на тарелку мясо, овощи, посыпать зеленью. Отдельно подать соус.

## 187 Биточки из филе кролика

800 г филе кролика, 1 яйцо, 2 ст. л. панировочных сухарей, 1 ч. л. уксуса, 1 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. топленого масла, зеленый лук, соль, перец по вкусу.

Нарезать биточки из филе, отбить их. Сбрызнуть уксусом, посолить, поперчить, полить растительным маслом и выдерживать 2 ч. Биточки смазать взбитым яйцом, запанировать в сухарях и обжарить на топленом масле. Украсить зеленым луком.

## 188 Кролик с чесноком и сметаной

1,2 кг кролика, 6 зубчиков чеснока, 220 мл сметаны, 120 г свиного жира, 4 ст. л. муки, 1 лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Кролика выпотрошить, натереть солью, перцем, чесноком, нарезать порционными кусками, запанировать в муке и обжарить на жире до полуготовности. Затем выложить в глубокую сковороду, посолить, поперчить, добавить лавровый лист, сметану, немного воды и тушить под крышкой. Подавать с отварным картофелем.

## 189 Кролик по-харьковски

1 кролик, 250 мл сметаны, 4 ст. л. столового уксуса, 70 г сала, 2 ст. л. сливочного масла, зелень укропа, соль по вкусу. Для гарнира: 800 г свеклы, 1 ч. л. муки, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. уксуса, соль по вкусу.

Кролика выпотрошить, после чего нашпиговать салом, натереть солью и запекать в духовке в течение 30 мин. Затем кролика залить сметаной, потушить, добавить уксус, посыпать измельченной зеленью укропа. Отварить свеклу до полуготовности, нарезать тонкой соломкой и обжарить, добавив муку, сахар, уксус и соль. Кролика подать на стол с гарниром.

## 190 Цыплята в сметанном соусе по-украински

1,5 кг цыплят, 500 мл сметаны, 75 г сливочного масла, соль по вкусу.

Выпотрошить цыплят и отварить в подсоленной воде. Разогреть сливочное масло, залить им цыплят и запечь в духовке. Разрезать цыплят порционными кусками и залить сметаной. Еще раз потушить. Подавать с жареным картофелем. Полученный в процессе приготовления сметанный соус подавать отдельно.

## 191 Куриные кнели



400 г куриного филе, 2 яичных белка, 70 мл жирных сливок, 3 ст. л. сливочного масла, базилик, зелень петрушки, соль по вкусу.

Филе дважды пропустить через мясорубку, добавить сливочное масло, яичные белки, взбить до получения однородной массы. В массу добавить сливки, зелень, соль. Еще раз взбить. Полученную массу по 1 ч. л. добавлять в кипящий бульон или подсоленную воду. Готовые кнели посыпать измельченной зеленью.

## 192 Куриный рулет с омлетом



1 кг куриного филе, 600 мл молока, 4 яйца, 3 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

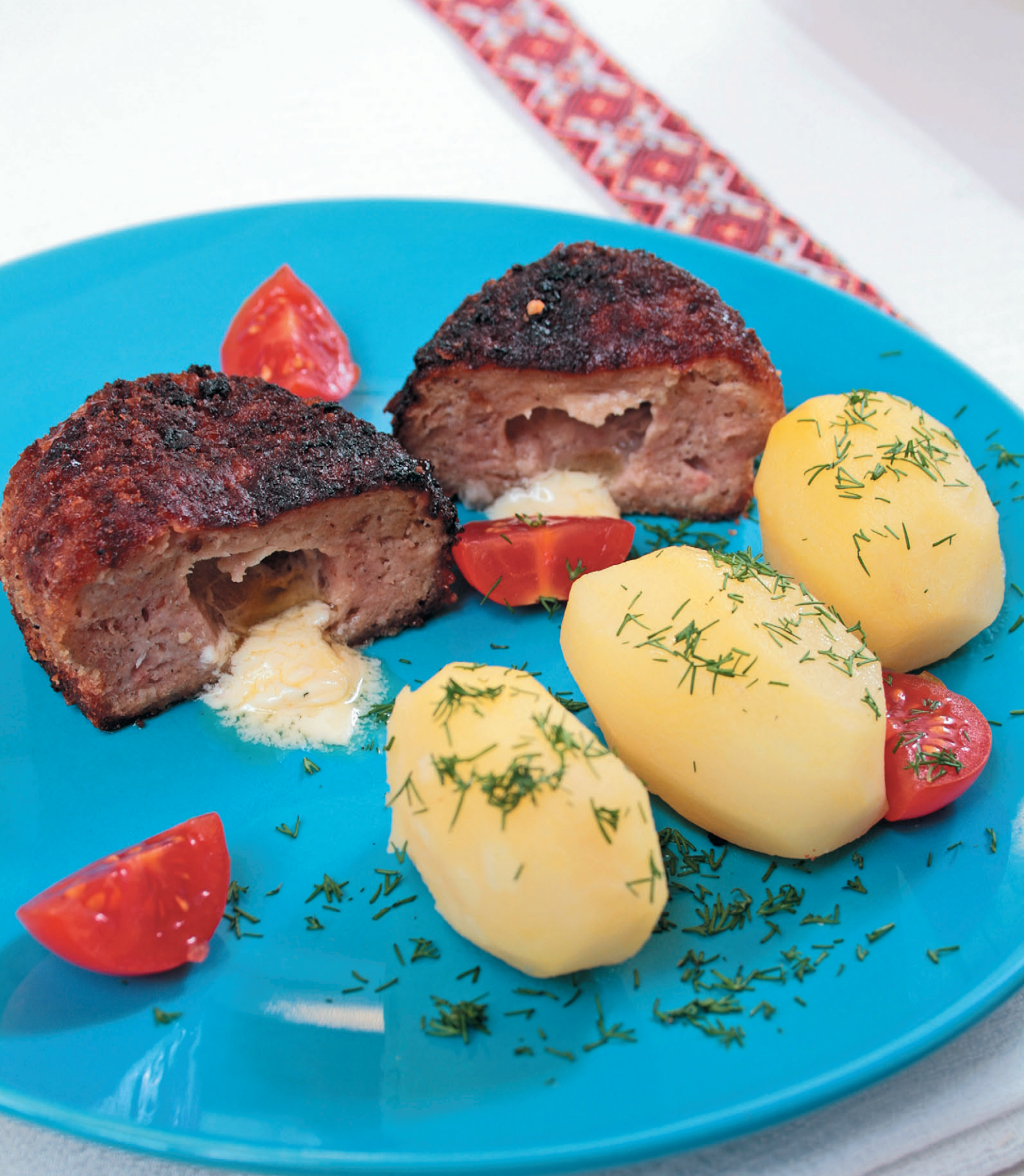
Куриное филе отбить. Из молока и яиц приготовить омлет, посолить. Выложить готовый омлет на слой куриного филе, свернуть рулетом, перевязать кулинарной нитью, смазать сливочным маслом. Запечь рулет в духовке.





**БИТОЧКИ ИЗ ФИЛЕ КРОЛИКА**





**КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ «ТРАДИЦИОННЫЕ»**



## 193 Котлеты по-киевски «Традиционные»

6 порций куриного филе, 2 яйца, 120 г сливочного масла, 100 г панировочных сухарей, 5 ст. л. жира, зелень укропа, соль по вкусу.

Филе очистить от пленок, отбить. Соединить размягченное сливочное масло и измельченную зелень укропа, посолить, разделить на 6 частей, завернуть в филе. Смочить котлеты во взбитых яйцах, затем запанировать в сухарях. Затем повторить ту же операцию. Обжарить на жире. Подавать с молодым картофелем.

## 194 Фаршированный перец



4 болгарских перца, 200 г куриного филе, 200 мл куриного бульона, 100 г киви, 100 мл растительного масла, зелень петрушки, соль, перец по вкусу.

Куриное филе и киви нарезать небольшими кубиками, соединить, посолить, поперчить. Болгарский перец промыть, удалить семена и сердцевину. Нафаршировать полученной массой перцы, смазать растительным маслом, залить бульоном. Запечь в духовке. Подавать с измельченной зеленью петрушки.

## 195 Котлеты «Львовские»

160 г куриного филе, 1 яйцо, 5 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, 160 мл молочного соуса, 5 ст. л. жира, соль по вкусу.

Отбить куриное филе. Завернуть в филе сливочное масло, посолить. Разогреть молочный соус, окунуть в него подготовленные котлеты. Смочить котлеты во взбитом яйце, потом посыпать панировочными сухарями. Повторить операцию еще раз. Обжарить на жире, затем запечь в духовке.

## 196 Паровые рубленые котлеты из куриного филе

300 г куриного филе, 60 г сливочного масла, 3 ст. л. измельченной зелени петрушки, 100 мл молочного соуса, 150 мл куриного бульона, соль по вкусу.

Соединить размягченное сливочное масло, зелень петрушки и соль. Куриное филе отбить, положить начинку, сформовать котлеты. Выложить котлеты в глубокую сковороду, влить бульон, тушить под крышкой. Полить молочным соусом, подавать на стол в горячем виде.

## 197 Котлеты «Донецкие»

300 г куриного филе, 0,5 головки репчатого лука, 80 г сушеных белых грибов, 40 г говяжьего языка, 0,5 моркови, 20 г корня сельдерея, 3 яйца, 100 мл молочного соуса, 2 ст. л. панировочных сухарей, 5 ст. л. жира, 2 ст. л. муки, зелень укропа, соль по вкусу.

Куриное филе отварить с овощами. Посолить. Отварить грибы и язык. Филе, грибы и язык нарезать небольшими кубиками, добавить в молочный соус. Добавить яичные желтки, нагреть соус, помешивая, посолить. Массу охладить, сформовать котлеты, запанировать в муке, яйце и сухарях. Обжарить на жире. Украсить зеленью укропа.

## 198 Куриные оладьи



700 г куриного филе, 80 г пшеничного хлеба, 3 яйца, 170 мл молока, 4 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Дважды пропустить куриное филе с размоченным в молоке хлебом через мясорубку. Добавить яичные желтки, посолить. Перемешать, добавить немного молока и взбитые белки. По 1 ст. л. массы выкладывать на сковороду и жарить оладьи на сливочном масле до зарумянивания.



**КУРИЦА С ОВОЩАМИ**



## 199 Курица с овощами

1 курица, 2 баклажана, 300 г моркови, 300 г цветной капусты, 1 банка консервированного зеленого горошка, 1 ст. л. муки, 4 ст. л. сливочного масла, 200 мл куриного бульона, 1 лавровый лист, соль по вкусу.

Курицу выпотрошить, обжарить, разобрать на куски. Обжарить, затем потушить нарезанные овощи. Добавить курицу. Посолить, добавить лавровый лист. Тушить под крышкой.

## 200 Жареные цыплята со сметаной

8 цыплят, 300 мл сметаны, 5 зубчиков чеснока, 50 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Разделать цыплят и обжарить на растительном масле до зарумянивания. Посолить, поперчить, залить сметаной, посыпать измельченным чесноком и тушить. Подавать с картофелем.

## 201 Гусь, фаршированный печенью

1 гусь, 300 г печени, 5 зубчиков чеснока, 6 яиц, 120 г сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Гуся выпотрошить, натереть солью. Белки взбить, соединить с измельченной печенью, желтками, сливочным маслом, толченым чесноком, посолить, поперчить. Нафаршировать гуся, зашить. Готовить в духовке, периодически поливая образующимся соком.

## 202 Утка с яблоками и свеклой

1 утка, 6 яблок, 3 свеклы, 1 яйцо, 3 ст. л. панировочных сухарей, 1 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. растительного масла, соль по вкусу.

Утку выпотрошить и нафаршировать яблоками. Зашить, посолить и обжарить на растительном масле. Готовую утку смазать сливочным маслом, взбитым яйцом, посыпать панировочными сухарями. Готовить в духовке 10 мин. Подавать блюдо с печеной свеклой.

## 203 Утка с лапшой и грибами

1 утка, 200 г макарон, 6 сушеных грибов, 1 головка репчатого лука, 3 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, 350 мл грибного бульона, соль, перец по вкусу.

Утку выпотрошить. Отварить в грибном бульоне лапшу и грибы, соединить их с измельченным луком, обжарить на сливочном масле. Посолить, поперчить, добавить яйца. Перемешать, нафаршировать утку, зашить нитками. Обжарить на сливочном масле на сильном огне до зарумянивания. Довести до готовности в духовке.

## 204 Утиная ножка с овощным ассорти

1 утиная ножка, 1 головка репчатого лука, 0,5 кабачка, 0,5 баклажана, 3 соцветия брокколи, 3 соцветия цветной капусты, 1 морковь, 1 помидор, 3 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, соль, перец по вкусу.

Овощи нарезать. Тушить ножку вместе с частью моркови, лука. Остальные овощи тушить отдельно. Тушеную ножку обжарить на растительном масле до золотистой корочки, посолив и поперчив. Подавать с овощами и зеленью петрушки.



**индейка со сметанной подливой**



## 205 Индейка со сметанной подливой

1,5 кг мяса индейки, 250 мл сметаны, 180 г сливочного масла, 2 головки репчатого лука, 80 г муки, уксус, соль, перец по вкусу.

Мясо посолить, поперчить, полить частью растопленного сливочного масла. Готовить в духовке. Лук измельчить, обжарить. Отдельно обжарить муку, добавить лук, сметану, сок из-под индейки, уксус. Перемешать, довести до кипения. Индейку выложить в глубокую сковороду, залить подливой и подогреть в духовке.

## 206 Индейка, тушеная с изюмом, рисом и овощами

1 индейка, 100 г изюма, 200 г риса, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 1 ст. л. молотого имбиря, 2 яйца, 3 ст. л. сливочного масла, 1 лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Рис отварить до полуготовности, добавить сливочное масло, яйца, изюм. Выпотрошить индейку, посолить, поперчить, изнутри натереть имбирем, нафаршировать рисом. Индейку зашить, выложить в глубокую кастрюлю, добавить нарезанные лук, морковь, корни сельдерея и петрушки, лавровый лист. Тушить до готовности, затем поставить на 10 мин в предварительно разогретую духовку.

## 207 Мазурки по-українськи

800 г мяса индейки, 5 ст. л. тертого сыра, 4 яйца, 60 мл молока, 4 зубчика чеснока, 5 ст. л. панировочных сухарей, 200 г сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Мясо пропустить через мясорубку, добавить сыр, яйца, 100 г сливочного масла, мо-

локо. Перемешать, посолить, поперчить. Сформовать небольшие колбаски. Обвалять в сухарях и обжарить на оставшемся сливочном масле до золотистой корочки. Посыпать толченым чесноком.

## 208 Соус для мяса

1 л мясного бульона, 50 г корня петрушки, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. сливочного масла, 50 мл белого сухого вина, соль по вкусу.

На сковороде прокалить муку, добавить сливочное масло, влить бульон. Перемешать, кипятить 1 ч. Корень петрушки и лук измельчить, обжарить, посолить и добавить в бульон в конце варки. За 2 мин до готовности влить вино.

## 209 Майонез традиционный



2 яичных желтка, 200 мл растительного масла, 2 ст. л. столового уксуса, 1 ст. л. сахара, соль по вкусу.

Желтки перемешать венчиком, добавить по 1 ч. л. растительное масло, тщательно смешивая его с желтками. Должна получиться однородная масса. Добавить уксус, сахар и соль.

## 210 Горчичный соус к рыбе



3 вареных яйца, 3 ст. л. горчицы, 1 ст. л. каперсов, 3 ст. л. столового уксуса, 2/3 ч. л. сахара, 2 ст. л. растительного масла, соль по вкусу.

Яичные желтки протереть через сито, соединить с горчицей, солью и сахаром. Добавить растительное масло и уксус. Мелко нарезать яичные белки и вместе с каперсами добавить в соус. Перемешать.

## 211 Соус с помидорами и зеленью

2 помидора, 2 ст. л. измельченной зелени укропа и петрушки, 1 ст. л. майонеза, 1,5 ст. л. горчицы, 1 ч. л. сахара, соль, перец по вкусу.

Помидоры растереть с горчицей и майонезом, добавить зелень укропа и петрушки. Посолить, поперчить, добавить сахар. Перемешать.

## 212 Картофельный соус

200 г картофеля, 1 головка репчатого лука, 300 мл майонеза, 1 ст. л. горчицы, соль по вкусу.

Картофель отварить, сделать пюре. Майонез соединить с горчицей, солью, измельченным луком, добавить в картофельное пюре и перемешать.

## 213 Соус с уксусом и хреном



100 г корня хрена, 80 мл столового уксуса, 1 ч. л. сахара, 80 мл воды, соль по вкусу.

Корень хрена натереть на терке, залить кипятком и накрыть крышкой. Затем добавить уксус, сахар, соль. Подавать к заливной рыбе.

## 214 Молочный соус



400 мл молока, 1 ст. л. крахмала, 2 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Развести крахмал в половине объема молока. Остальное молоко довести до кипения. Влить молоко с крахмалом. Довести до кипения. В чуть остывший соус добавить масло и соль. Тщательно перемешать.

## 215 Заправка с уксусом и сметаной

100 мл уксуса, 100 мл сметаны, 1 ст. л. сахарной пудры, соль, перец по вкусу.

Все ингредиенты соединить и тщательно перемешать. Подавать на стол.

## 216 Заправка с растительным маслом и уксусом



70 мл столового уксуса, 3 ст. л. растительного масла, 1,5 ч. л. сахарной пудры, соль, перец по вкусу.

Уксус соединить с растительным маслом, сахарной пудрой, посолить, поперчить. Использовать в качестве заправки к салатам.





**СОУС С ПОМИДОРАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ**



## 217 Рыба с луком и грибами



600 г рыбы, 120 г сухеных грибов, 3 головки репчатого лука, 220 мл растительного масла, 3 ст. л. муки, соль, перец по вкусу.

Куски рыбы обжарить на масле. Отварить в подсоленной воде грибы. Обжарить на масле измельченный лук, добавить муку, посолить, поперчить. В сковороде выложить рыбу, затем лук, сверху — грибы. Запекать в духовке 50—60 мин.

## 218 Карп с изюмом и медом



1,5 кг карпа, 70 г изюма, 70 г меда, 1 головка репчатого лука, 22 г желатина, зелень укропа, соль, перец по вкусу.

Куски рыбы выложить в кастрюлю, посолить, поперчить, добавить измельченные лук и зелень укропа. Залить водой и варить. Готовый бульон процедить, прокипятить 30—40 мин и охладить. Растворить желатин в холодной воде, затем соединить с бульоном, вскипятить. Изюм соединить с медом, проварить. Добавить в бульон. Рыбу подавать с соусом.

## 219 Карп с луком и майонезом

800 г карпа, 2 головки репчатого лука, 70 мл майонеза, сок 0,5 лимона, 3 ст. л. муки, 110 мл растительного масла, зелень петрушки и укропа, соль, перец по вкусу.

Очистить, выпотрошить рыбу, сделать разрезы. Посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком, смазать майонезом. Кольца лука обжарить на масле. Нарезать рыбу кусками, запанировать в муке и обжарить на масле. Довести до готовности в духовке. При подаче на стол выложить сначала рыбу, сверху — лук. Посыпать зеленью.

## 220 Карп, запеченный на гриле

600 г карпа, 100 г стручковой фасоли, 0,5 лимона, 1 ст. л. измельченной зелени укропа, 2 лавровых листа, 40 мл растительного масла, соль по вкусу.

Рыбу очистить, выпотрошить, наполнить зеленью укропа, посолить, поперчить, положить лавровый лист, полить растительным маслом. Через 10—15 мин сделать надрезы, в которые вложить ломтики лимона. Готовить рыбу на гриле. Отварить фасоль, сбрызнуть лимонным соком. На тарелку выложить фасоль, сверху — рыбу. Сбрызнуть растительным маслом.

## 221 Бүдак «Киевский»

400 г филе судака, 500 г картофеля, 3 яйца, 50 г сливочного масла, 200 мл грибного соуса, 4 ст. л. тертого сыра, 2 ст. л. панировочных сухарей, зелень укропа, соль по вкусу.

Филе нарезать порционными кусками, посолить, запанировать в сухарях, обжарить на сливочном масле. Картофель отварить и немного обжарить. На сковороде выложить рыбу и картофель, полить соусом, посыпать сыром, залить яйцом и запечь в духовке. Подать на стол, посыпав измельченной зеленью укропа.

## 222 Форель «Закарпатская»



1 кг форели, 4 ст. л. муки, 5 зубчиков чеснока, 3 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. измельченной зелени укропа, соль, перец по вкусу.

Рыбу очистить, посолить, поперчить, натереть чесноком, запанировать в муке и обжарить на растительном масле с чесноком. Выложить рыбу на блюдо, полить получившимся соусом и посыпать зеленью укропа.





**РЫБА С ЛУКОМ И ГРИБАМИ**



## 223 Карась со сметаной и картофелем

500 г карасей, 600 г картофеля, 5 ст. л. сметаны, 70 г сливочного масла, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. панировочных сухарей, соль по вкусу.

Куски рыбы посолить, поперчить, запанировать в муке и обжарить на масле. Рыбу выложить на противень, смазанный маслом, рядом выложить нарезанный и обжаренный картофель, залить сметаной, посыпать сухарями и выложить кусочками масла. Готовить в духовке 15 мин.

## 224 Рыба в горшочках

700 г филе минтая, 2 головки репчатого лука, 700 г картофеля, 1 болгарский перец, 1 корень петрушки, 4 зубчика чеснока, 450 мл томатного соуса, 180 г свиного сала, соль, перец по вкусу.

Кусочки филе посолить, поперчить, добавить измельченный корень петрушки, немного обжарить. Растопить сало, обжарить нарезанные овощи. В горшочки разложить овощи, рыбу, залить томатным соусом, добавить толченый чеснок, посолить, поперчить. Готовить в духовке 15 мин.

## 225 Завиванец из судака под пикантным соусом

400 г судака, 1 головка репчатого лука, 2 вареных яйца, зелень петрушки, 1 лавровый лист, уксус, соль, перец. Для соуса: 7 белых маринованных грибов, 1 соленый огурец, 2 вареных яйца, 0,5 ч. л. сахара, 1,5 ст. л. уксуса, 1 ч. л. горчицы, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. растительного масла.

Соединить яйца и зелень петрушки, посолить, поперчить, перемешать. Нафаршировать рыбу, зашить. Отварить рыбу в бульоне с лавровым листом, уксусом и луком. Для соуса измельчить грибы и огурцы, соединить с остальными ингредиентами и перемешать. Соус подавать к рыбе.

## 226 Треска в кляре



600 г филе трески, 110 мл молока, 2 яйца, 3 ст. л. муки, 1 ч. л. растительного масла, 120 г жира, соль по вкусу.

Яйца соединить с мукой, добавить молоко и растительное масло. Филе нарезать порционными кусками, окунуть каждый в приготовленный кляр и обжарить в большом количестве жира.

## 227 Рыбные котлеты «Одесские»



250 г рыбного филе (на 3 порции), 2 яйца, 2 ст. л. муки, 3 ст. л. панировочных сухарей, 6 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. измельченной зелени петрушки.

Филе отбить, выложить на него кусочек сливочного масла, свернуть рулетом. Запанировать в муке, смочить во взбитом яйце, обвалять в сухарях и обжарить на растительном масле. Подавать на стол, посыпав зеленью петрушки.

## 228 Котлеты рыбные «Пикантные»



500 г рыбного филе, 2 яйца, 3 ломтика лимона, 80 г сливочного масла, 80 г панировочных сухарей, 3 ст. л. муки, 100 г топленого масла, 3 ст. л. измельченной зелени петрушки и укропа, 300 г хлеба.

Филе отбить. Сливочное масло соединить с зеленью, перемешать. На середину каждого филе выложить сливочное масло и небольшой кусочек лимона. Свернуть филе в рулетики, смочить во взбитом яйце, запанировать в сухарях и обжарить на топленом масле. Ломтики хлеба обжарить и выложить на них рулеты.





**КАРАСЬ СО СМЕТАНОЙ И КАРТОФЕЛЕМ**



## 229 Котлеты рыбные «Харьковские»



300 г рыбного филе, 1 головка репчатого лука, 3 яйца, 3 ст. л. панировочных сухарей, 50 г сливочного масла, 3 ст. л. муки, 50 мл растительного масла, соль, перец.

Из филе приготовить фарш, добавить измельченный и обжаренный лук, 2 вареных яйца, посолить, поперчить и перемешать. Сформовать лепешки, в середину выложить по кусочку сливочного масла, зашить края. Запанировать котлеты в муке, смочить во взбитом яйце, обвалять в сухарях и обжарить на растительном масле.

## 230 Щука с помидорами и сладким перцем

1 кг щуки, 200 г болгарского перца, 200 г помидоров, 1 головка репчатого лука, 100 г свиного жира, 200 мл сметаны, соль, перец по вкусу.

Куски рыбы посолить, поперчить. Кольца лука обжарить на жире, выложить рыбу, измельченные болгарский перец и помидоры, добавить сметану. Посолить, поперчить. Тушить под крышкой.

## 231 Фаршированная щука

800 г щуки, 1 свекла, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 25 г хлеба, 1 яйцо, 1 лавровый лист, хрен, соль, перец по вкусу.

Рыбу очистить, выпотрошить через отверстие от головы. Голову и хвост вместе с нарезанными овощами отварить. Рыбу нарезать порционными кусками, осторожно, не повредив кожу, извлечь мякоть. Мякоть, лук и размоченный в молоке хлеб пропустить через мясорубку. Посолить, поперчить, добавить яйцо. Каждый кусок нафаршировать приготовленной массой, отварить. Подавать рыбу с вареными овощами и хреном.

## 232 Филе карпа с овощами

600 г филе карпа, 2 болгарских перца, 1 головка репчатого лука, 2 помидора, 70 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Мелко нарезать лук, обжарить на масле, добавить измельченные помидоры, полоски болгарского перца, потушить. Добавить куски рыбы, посолить, поперчить и тушить.

## 233 Треска с овощами под майонезом

800 г трески, 120 г консервированного зеленого горошка, 2 моркови, 400 г картофеля, 1 головка репчатого лука, 1 корень петрушки, 2 соленых огурца, 1 маринованный перец, 220 мл майонеза, 2 лавровых листа, соль, перец.

Отварить рыбу с корнем петрушки, лавровым листом, солью и перцем. Отдельно отварить картофель, нарезать. Нарезать морковь, лук, огурцы, маринованный перец. Посолить, поперчить, добавить зеленый горошек, заправить майонезом, затем все овощи выложить на блюдо, сверху положить рыбу. Сбрызнуть рыбным бульоном.

## 234 Осетрина под соусом из хрена

700 г осетрины, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 лавровых листа, зелень укропа, соль, перец по вкусу. Для соуса: 100 г корня хрена, 200 мл рыбного бульона, 1 ст. л. сахара, 80 мл уксуса, 100 мл сметаны, соль по вкусу.

Нарезать морковь и лук, отварить с очищенной рыбой на слабом огне, добавив лавровый лист, соль и перец. Приготовить соус: в горячий рыбный бульон добавить тертый корень хрена, соль, сахар, уксус и перемешать. Охладить, добавить сметану и снова перемешать. Нарезать рыбу порционными кусками, полить блюдо соусом, посыпать измельченной зеленью петрушки и укропа.





**КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ «ХАРЬКОВСКИЕ»**

### 235 Рыбная запеканка

600 г рыбного филе, 500 г картофеля, 7 яиц, 220 г сливочного масла, 210 мл сливок, соль, перец по вкусу.

Картофель и рыбу отварить, после чего мелко нарезать, добавить яичные желтки, посолить, поперчить. Затем добавить сливочное масло, сливки и взбитые белки. Вылить массу в сковороду и запекать в духовке 40 мин. Подавать в горячем виде.

### 236 Судак заливной обычный

600 г филе судака, 1 вареное яйцо, 21 г желатина, зелень петрушки и укропа, соль, перец по вкусу.

Филе нарезать порционными кусками, отварить, посолив и поперчив. Желатин замочить в холодной воде. В горячий рыбный бульон добавить желатин. Куски рыбы выложить на блюдо, украсить измельченной зеленью и ломтиками яйца, аккуратно залить бульоном. Блюдо охладить.

### 237 Рыбный соус с хреном

100 г корня хрена, 200 мл рыбного бульона, 1 ст. л. сахара, 80 мл столового уксуса, 100 мл сметаны, соль по вкусу.

В горячий бульон добавить тертый корень хрена, соль, сахар и уксус. Охладить и добавить сметану. Перемешать.

### 238 Баклажаны со сметаной и луком

800 г баклажанов, 3 головки репчатого лука, 400 мл сметаны, 50 г сливочного масла, 3 ст. л. муки, соль по вкусу.

Баклажаны нарезать кружками, посолить, после чего отжать сок. Запанировать

в муке и обжарить на сливочном масле до зарумянивания. Лук измельчить и обжарить до мягкости, добавить баклажаны, залить сметаной и тушить под крышкой.

### 239 Жаркое в тыкве с картофелем, грибами и свининой

1 большая тыква, 900 г картофеля, 250 г грибов, 2 моркови, 2 головки репчатого лука, 600 г свинины, 6 зубчиков чеснока, зелень петрушки, соль, перец по вкусу.

Срезать крышку с тыквы, извлечь мякоть. Запечь тыкву до готовности. Крупно нарезать картофель, обжарить. Мясо нарезать небольшими кубиками, обжарить, посолить, поперчить, добавить измельченные лук и морковь. Обжарить грибы. Тыкву натереть изнутри чесноком, заполнить картофелем, мясом и грибами. Запекать в духовке. Посыпать зеленью петрушки.

### 240 Вегетарианские голубцы

1 кочан капусты, 2 болгарских перца, 2 головки репчатого лука, 2 помидора, 1 морковь, 1 репа, 1 корень петрушки, 200 г томатной пасты, 200 мл сметаны, 3 вареных яйца, 100 г риса, 4 ст. л. растительного масла, 4 ст. л. муки, зелень петрушки и укропа, соль, перец по вкусу.

Капусту отварить, разобрать на листья. Обжарить на растительном масле измельченные овощи, соединить с отварным рисом и яйцами, посолить, поперчить. Начинку выложить на листья капусты, завернуть конвертами. Запанировать в муке и обжарить на растительном масле. Затем залить томатной пастой и сметаной. Тушить.





**РЫБНАЯ ЗАПЕКАНКА**



## 241 Толченка с маком

300 г картофеля, 1 головка репчатого лука, 75 г фасоли, 30 г мака, 1 ст. л. сахара, соль, перец по вкусу.

Предварительно замочить в воде мак на 8 ч, после чего растереть. Фасоль отварить, растереть в пюре, добавить горячий мак. Приготовить картофельное пюре, добавить измельченный лук, сахар, посолить, поперчить, соединить с фасолью.

## 242 Капуста с помидорами



1,5 кг капусты, 8 помидоров, 3 головки репчатого лука, 1 ст. л. сахара, 70 мл растительного масла, зелень петрушки, соль, перец по вкусу.

Капусту нашинковать, посолить, через 20 мин отжать. Помидоры крупно нарезать и потушить без воды до образования сока, затем протереть через сито. Капусту соединить с помидорами, добавить измельченный и обжаренный на растительном масле лук. Посолить, поперчить, добавить сахар. Тушить на слабом огне.

## 243 Кабачковые оладьи

3 кабачка, 2 яйца, 3–4 ст. л. муки, 40 мл растительного масла, зелень укропа и петрушки, соль, перец по вкусу.

Кабачки натереть на крупной терке, посолить, поперчить. Добавить яйца, перемешать. Добавить муку, перемешать. По 1 ст. л. выкладывать в горячее масло и жарить с двух сторон до зарумянивания. Перед подачей на стол посыпать измельченной зеленью. Подавать с картофельным пюре.

## 244 Жареные кабачки



800 г кабачков, 200 мл сметаны, 3 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. муки, соль по вкусу.

Кабачки нарезать кружками, посолить, запанировать в муке и обжарить на сливочном масле до зарумянивания. После этого залить кабачки сметаной и тушить 5–10 мин.

## 245 Фаршированный перец по-вегетариански



10 болгарских перцев, 150 г риса, 4 моркови, 1 головка репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 100 мл растительного масла, зелень петрушки, соль, перец по вкусу.

У перца удалить семена и сердцевину. Обжарить на растительном масле измельченный лук, добавить тертую морковь, толченый чеснок, рис, зелень петрушки. Посолить, поперчить. Влить 200 мл воды и тушить до разбухания риса. Перемешать, остудить. Нафаршировать перцы. Выложить перцы на противень и запечь в духовке.

## 246 Перец, фаршированный овощами и рисом

6 болгарских перцев, 200 г риса, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1 помидор, 4 ст. л. растительного масла, соль, перец по вкусу.

Отварить рис. Измельчить и обжарить на растительном масле лук, морковь и помидор, соединить с рисом. Посолить, поперчить. У перца удалить семена и сердцевину. Нафаршировать перец и уложить в кастрюлю, посолить и тушить под крышкой.





**ТОЛЧЕНКА С МАКОМ**







247 **Лечо**

400 г болгарского перца, 4 помидора, 2 головки репчатого лука, 60 г смальца, соль, молотый красный перец по вкусу.

У перца удалить сердцевину и семена, нарезать полосками. Помидоры нарезать крупными кусочками, лук — полукольцами. В сковороде разогреть смалец, добавить лук, обжарить. Поперчить, добавить болгарский перец, тушить 10 мин. Добавить помидоры, посолить и тушить.

248 **Запеченный картофель**

1 кг картофеля, 400 мл сметаны, 1 головка репчатого лука, 3 яичных желтка, 3 ст. л. тертого сыра, 4 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. панировочных сухарей, соль, перец по вкусу.

Отварить картофель. Лук измельчить, обжарить, соединить с картофелем, посолить, поперчить. Добавить желтки, сметану, посыпать сухарями и сыром. Сбрызнуть растопленным сливочным маслом. Запечь в духовке.

249 **Картофель с начинкой из грибов**

12 крупных клубней картофеля, 100 г сушеных грибов, 1 яйцо, 1 стебель лука-порея, 0,25 батона, 2 ст. л. сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Картофель очистить, срезать «крышки», аккуратно удалить сердцевину. Отварить грибы, мелко нарезать. Добавить яйцо, хлеб, измельченный и обжаренный лук. Перемешать, посолить, поперчить. Нафаршировать полученной массой картофель. Выложить картофель в глубокую кастрюлю, залить бульоном, положить по кусочку сливочного масла. Тушить.

250 **Тыква в кляре**

300 г тыквы, 50 г муки, 2 яйца, 1 ч. л. лимонного сока, 2 ст. л. растительного масла.

Тыкву нарезать, сбрызнуть лимонным соком. Яйца соединить с мукой, перемешать. Обвалять тыкву в кляре и обжарить на растительном масле.

251 **Рагу из овощей и грибов**

300 г тыквы, 150 г шампиньонов, 150 г кабачков, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 2 ст. л. растительного масла, соль по вкусу.

Лук нарезать и потушить на растительном масле. Кабачки и тыкву нарезать небольшими кубиками, грибы — ломтиками, морковь — полосками. Все соединить, посолить и тушить под крышкой.

252 **Помидоры с рисом и овощами**

7 помидоров, 1 головка репчатого лука, 2 моркови, 50 г корня петрушки, 1 корень сельдерея, 3 ст. л. риса, 50 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

У помидоров срезать «крышечки», извлечь мякоть. Остальные овощи измельчить, обжарить на растительном масле. Добавить мякоть помидоров и рис, посолить, поперчить, перемешать. Помидоры нафаршировать приготовленной массой, выложить на противень, смазанный маслом, и запекать в духовке.





**пшениная каша с черносливом**



## 253 Пшенинная каша с черносливом



600 г пшена, 450 г чернослива без косточек, 200 г сахара, 120 г сливочного масла, соль по вкусу.

Чернослив промыть, отварить и измельчить. Отварить пшено в подсоленной воде, добавив сливочное масло. Готовую кашу соединить с черносливом и поставить в духовку на 10 мин. Приготовить сироп, соединив отвар из-под чернослива и сахар, вскипятить. Подавать кашу, полив сиропом, в горячем виде.

## 254 Рисовая каша с белыми грибами

450 г риса, 85 г сушеных белых грибов, 90 г сливочного масла, 50 мл растительного масла, зелень петрушки и укропа, соль, перец по вкусу.

Грибы отварить в подсоленной воде, измельчить и обжарить на растительном масле. Рис соединить с грибами, посолить, поперчить, добавить измельченную зелень, залить отваром, в котором варились грибы, и сварить кашу. Подавать на стол со сливочным маслом.

## 255 Мамалыга классическая



120 г кукурузной муки, 250 мл молока, 2 ст. л. сливочного масла.

Муку обжарить на сливочном масле, заварить кипятком и довести до кипения. Подавать кашу с молоком.

## 256 Полевая каша с пшеном и картофелем

500 г пшена, 400 г картофеля, 1 головка репчатого лука, 3 яйца, 120 г сала, зелень петрушки и укропа, соль, перец по вкусу.

Картофель нарезать кубиками и отварить до полуготовности в подсоленной воде. Добавить пшено и варить. За 10 мин до готовности добавить яйца, посолить, поперчить, перемешать. Нарезать сало и заправить кашу, добавить измельченную зелень петрушки и укропа.

## 257 Пшеняники по-киевски

300 г пшена, 3 яйца, 150 г сахара, 550 мл молока, 150 мл воды, 65 г сливочного масла, 60 г муки, соль по вкусу.

Воду соединить с молоком, вскипятить и сварить пшенную кашу, посолить. Яйца взбить с сахаром и добавить в остывшую кашу. Перемешать и сформовать лепешки. Запанировать лепешки в муке и обжарить на сливочном масле.

## 258 Лагоза



400 г ячневой крупы, 180 г меда, 1,3 л молока, соль по вкусу.

Сварить ячневую кашу на молоке, посолить. На тарелке полить кашу медом и подавать в горячем виде.



**БИТКИ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ**



## 259 Битки из гречневой крупы

300 г гречневой крупы, 700 мл воды, 300 мл молока, 3 яйца, 80 г сливочного масла, 80 г сахара, 5 ст. л. панировочных сухарей, 250 мл сметаны, соль по вкусу.

Соединить воду и молоко, сварить гречневую кашу, посолить. Взбить яйца с сахаром и добавить в кашу. Перемешать и сформовать лепешки, запанировать в сухарях и обжарить на масле. Подавать со сметаной.

## 260 Гречневый крупник с творогом

200 г гречневой крупы, 180 г творога, 380 мл молока, 50 мл сметаны, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, соль по вкусу.

Молоко вскипятить, всыпать гречневую крупу, варить до загустения, добавить протертый творог, яйца, сметану, сахар, соль. Перемешать. Сковороду смазать сливочным маслом, посыпать сухарями, выложить в нее подготовленную массу, смазать сметаной, положить кусочки сливочного масла. Запекать в духовке 45—50 мин. Готовое блюдо полить растопленным маслом.

## 261 Каша из пшеничной муки с яблоками и медом

200 г пшеничной муки, 7 яблок, 200 г меда, 2 ст. л. панировочных сухарей, 1 ст. л. сливочного масла.

Яблоки промыть, запечь в духовке, затем протереть через сито, соединить с мукой, добавить немного воды, тщательно перемешать. Сковороду смазать сливочным маслом, посыпать сухарями, выложить подготовленную массу, разровнять. Запекать в духовке 30 мин. Подавать на стол в горячем виде, полив медом.

## 262 Морковные блины

300 г гречневой муки, 300 г пшеничной муки, 3 яйца, 750 мл молока, 5 шт. моркови, 50 г дрожжей, 2 ст. л. сахара, соль по вкусу.

2/3 объема молока подогреть, распустить дрожжи, добавить пшеничную муку. Дать опаре подойти. Растереть желтки с сахаром и солью. Отварить морковь в подсоленной воде, протереть через сито. В опару добавить морковное пюре, желтки, гречневую муку, оставшееся молоко. Тщательно перемешать. Добавить в тесто взбитые белки, дать ему подняться. Испечь блины.

## 263 Блины с начинкой из курицы и сельдерея

750 мл молока, 4 яйца, 10 ст. л. муки, 3 ст. л. растительного масла, 1 корень сельдерея, 350 г куриного филе, 200 мл сметаны, зелень петрушки и укропа, соль, перец по вкусу.

Яйца взбить, добавить молоко и муку. Перемешать, добавить масло и соль. Испечь блины. Филе измельчить, обжарить, посолив и поперчив. Сельдерей натереть на терке и добавить к курице за 5 мин до готовности. Начинку соединить с измельченной зеленью, завернуть в блины, полить сметаной и подавать на стол.

## 264 Блиnnчики с мясом

200 мл молока, 4 яйца, 150 г муки, 7 г разрыхлителя, 60 мл растительного масла, 1 головка репчатого лука, 400 г говядины, 300 г картофеля, соль, перец по вкусу.

Соединить яйца, молоко, разрыхлитель, растительное масло, соль и взбить миксером. Испечь блины, обжарив их с обеих сторон. Отварить картофель, мясо. Измельчить и пропустить через мясорубку. Лук измельчить, обжарить и соединить с фаршем, посолить, поперчить. Обжарить фарш на растительном масле и завернуть в блины.

## 265 Блины по-украински

400 г гречневой муки, 200 г пшена, 2 яйца, 500 мл молока, 4 ст. л. растительного масла, 15 г дрожжей, 3 ст. л. сахара, 250 мл сметаны.

Сварить на воде вязкую пшеничную кашу, протереть ее через сито. Соединить 100 мл молока, 1 ст. л. растительного масла, вскипятить, добавить муку, заварить тесто, остудить. Отдельно развести дрожжи, добавить в тесто вместе с кашей и оставшимся молоком. Дать тесту подняться. После этого добавить в тесто взбитые белки. Выпекать блины обычным способом. Готовые блины полить маслом и подавать со сметаной.

## 266 Блинчики с мясом и грибами



1 л молока, 3 яйца, 100 г муки, 7 г разрыхлителя, 110 мл сливок, 120 г белых грибов, 150 г свинины, 1 головка репчатого лука, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Соединить молоко, яйца, разрыхлитель и муку. Взбить, добавить растительное масло, соль. Испечь блины обычным способом. Измельчить мясо, лук. Лук обжарить, добавить грибы, мясо, сливки. Тушить. Завернуть начинку в блины и обжарить.

## 267 Блины с пшенной кашей

200 г пшенной крупы, 600 мл молока, 3 яйца, 200 г муки, 13 г дрожжей, 100 г сливочного масла, сахар, соль по вкусу.

В 200 мл молока размешать дрожжи. Добавить муку, перемешать, дать тесту подняться. На остальном молоке сварить пшеничную кашу, остудить. Желтки растереть с сахаром и солью, добавить в пшеничную кашу. Соединить тесто и кашу, дать еще раз подняться. Добавить взбитые белки, перемешать. Испечь блины на сливочном масле.

## 268 Гречневые блины



200 г пшеничной муки, 200 г гречневой муки, 2 яйца, 500 мл молока, 15 г дрожжей, 50 мл сливок, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

В 200 мл молока развести дрожжи, добавить гречневую муку, дать подойти. После этого добавить оставшееся молоко, муку, перемешать деревянной ложкой, дать еще раз подойти. Растереть желтки со сливочным маслом, сахаром и солью, добавить в тесто. Взбить белки со сливками, добавить в тесто. Через 20 мин испечь блины обычным способом.

## 269 Тыквенные блинчики

250 г мякоти тыквы, 120 г очищенных тыквенных семечек, 200 мл молока, 3 яйца, 100 г муки, 0,5 ч. л. разрыхлителя, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. растительного масла, соль по вкусу.

Тыкву измельчить, посыпать сахаром, влить молоко и тушить в духовке до мягкости. Охладить, добавить яйца, муку, растительное масло, соль и взбить до получения однородной массы. Добавить разрыхлитель. Измельчить семечки. Выпекать блины, выкладывая на сковороду тесто, сверху — семечки. Подавать на стол со сметаной.

## 270 Блины по-крестьянски

200 г пшеничной муки, 600 г гречневой муки, 5 яиц, 400 мл молока, 400 мл воды, 30 г дрожжей, 3 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Соединить пшеничную и гречневую муку, разделить на 2 части. Из одной части муки замесить опару, добавив молоко, воду и дрожжи. Дать тесту подойти. После этого добавить яйца, оставшуюся муку, 1 ст. л. растопленного сливочного масла и соль. Перемешать. Испечь блины обычным способом.





**БЛИННІ ПО-УКРАЇНСЬКИ**

## 271 Вареники по староукраинскому рецепту

300 г муки, 2 яйца, 120 мл молока, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу. Для фарша: 150 г легких, 150 г сердца, 1 головка репчатого лука, 15 г сушеных белых грибов, 2 ст. л. сливочного масла. Для поливки: 5 ст. л. сливочного масла, 100 мл сметаны.

Замесить тесто из муки, яиц, молока, сахара, соли и масла. Сердце и легкие пропустить через мясорубку. Измельченный лук обжарить на масле, добавить фарш, обжарить. Отварить грибы, нарезать, добавить к фаршу, обжарить. Начинить фаршем вареники. Подавать на стол, полив растопленным маслом и сметаной.

## 272 Тесто для паровых вареников

1 яйцо, 500 г муки, 300 мл кефира, 1 ч. л. соды, соль.

Соединить муку и соду, добавить взбитое яйцо, кефир, соль, замесить тесто. Раскатать тесто, нарезать кружками, выложить начинку, защипить края. Приготовить вареники на пару.

## 273 Вареники с капустой «Традиционные»

2 яйца, 500 г муки, 200 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли. Для начинки: 500 г капусты, 2 головки репчатого лука, 2 вареных яйца, 50 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Приготовить крутое тесто из муки, воды, яиц, сахара и соли. Для начинки нашинковать и потушить капусту. Добавить яйца, измельченный и обжаренный на растительном масле лук, посолить, поперчить. Приготовить вареники, отварить в подсоленной воде.

## 274 Вареники с судаком

2 яйца, 500 г муки, 200 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли. Для начинки: 200 г филе судака, 1 головка репчатого лука, 30 г белого хлеба, 2 ст. л. растительного масла.

Приготовить тесто (см. рецепт № 273). Обжарить измельченные лук и филе судака, размоченный хлеб, посолить, поперчить. Пропустить через мясорубку. Приготовить вареники с начинкой из филе. Отварить вареники в подсоленной воде. Подавать на стол с жареным луком.

## 275 Вареники с красной фасолью

2 яйца, 500 г муки, 200 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли. Для начинки: 250 г красной фасоли, 2 головки репчатого лука, 50 г сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Приготовить тесто (см. рецепт № 273). Фасоль предварительно замочить, после чего отварить и пропустить через мясорубку. Измельчить лук и соединить с фасолью, посолить, поперчить. Приготовить вареники, отварить в подсоленной воде. Подавать на стол с жареным луком, полив растопленным сливочным маслом.

## 276 Ленивые вареники

450 г творога, 2 яйца, 120 г муки, 3 ст. л. сливочного масла, 120 мл сметаны, 4 ст. л. сахара, соль по вкусу.

Творог протереть через мелкое сито, добавить яйца, муку, посолить. Замесить тесто. Раскатать тесто толщиной 1 см и нарезать его полосками шириной 1,5 см. Полоски нарезать кусочками и отварить в подсоленной воде. Подавать вареники с растопленным сливочным маслом, сахаром и сметаной.





**ВАРЕНИКИ ПО СТАРОУКРАЇНСЬКОМУ РЕЦЕПТУ**





**ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ**



## 277 Вареники с картофелем



2 яйца, 500 г муки, 200 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли. Для начинки: 600 г картофеля, 3 головки репчатого лука, 50 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Приготовить тесто (см. рецепт № 273). Картофель отварить, приготовить пюре. Измельченный лук обжарить на растительном масле, соединить с картофельным пюре, посолить, поперчить, перемешать. Приготовить вареники с картофелем. Отварить в подсоленной воде. Подавать в горячем виде, полив растительным маслом.

## 278 Вареники с грибами

2 яйца, 500 г муки, 200 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли. Для начинки: 500 г шампиньонов, 1 головка репчатого лука, 50 мл растительного масла, 4 ст. л. молотых сухарей, зелень укропа, соль, перец по вкусу.

Приготовить тесто (см. рецепт № 273). Измельченный лук обжарить на растительном масле, добавить мелко нарезанные грибы, сухари, зелень укропа, посолить, поперчить. Приготовить вареники с грибной начинкой, отварить в подсоленной воде. Подавать на стол в холодном виде.

## 279 Вареники с вишней



2 яйца, 500 г муки, 200 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли. Для начинки: 600 г вишни без косточек, 150 г сахара.

Приготовить тесто (см. рецепт № 273). Вишню соединить с сахаром, оставить на 30 мин, после чего процедить сок. Приготовить вареники с начинкой из вишни, отварить. Подавать на стол в горячем виде со сметаной.

## 280 Вареники с гречневой кашей и салом

100 г муки, 1 яйцо, соль по вкусу. Для начинки: 50 г гречневой крупы, 30 г шпика, 0,5 головки репчатого лука. Для поливки: 20 г шпика, 0,5 головки репчатого лука.

Муку просеять, добавить немного теплой воды, яйцо, соль. Замесить крутое тесто. Сварить в подсоленной воде гречневую крупу. Шпик измельчить, обжарить, добавить в кашу вместе с мелко нарезанным луком, перемешать. Для поливки измельчить лук и сало, обжарить. Приготовить вареники, отварить в подсоленной воде. Подавать с поливкой.

## 281 Вареники по-гуцульски

2 яйца, 500 г муки, 200 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли. Для начинки: 500 г фасоли, 1 головка репчатого лука, 60 г сушеных белых грибов, 2 ст. л. растительного масла, 50 г шпика, 60 мл сметаны, соль, перец по вкусу.

Приготовить тесто (см. рецепт № 273). Фасоль предварительно замочить, отварить, посолить, поперчить, протереть через сито. Грибы обжарить на масле с измельченным луком, соединить с фасолью. Приготовить вареники, отварить в подсоленной воде. Подавать со сметаной.

## 282 Вареники с печенью

2 яйца, 500 г муки, 200 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли. Для начинки: 550 г говяжьей печени, 2 головки репчатого лука, 70 г шпика, 3 ст. л. сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Приготовить тесто (см. рецепт № 273). Печень промыть, удалить пленки, пропустить через мясорубку и обжарить с измельченным луком и шпиком, посолить, поперчить. Приготовить вареники, отварить в подсоленной воде. Подавать на стол с растопленным сливочным маслом.



**Запеченные вареники**



## 283 Запеченные вареники



200 г муки, 100 мл воды, 1 яйцо, 2 ст. л. сахара, 10 г дрожжей. Для начинки: 400 г творога, 2 яйца, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. сливочного масла, 150 мл сметаны, соль по вкусу.

Замесить крутое тесто из муки, воды, яйца, дрожжей и сахара. 350 г творога протереть через сито, добавить 1 яйцо, 2 ст. л. сахара, соль, перемешать. Приготовить вареники, отварить в подсоленной воде. Вареники перемешать с оставшимся творогом, полить растопленным сливочным маслом. Взбить яйцо с сахаром и сметаной, полить вареники. Запечь вареники в духовке. Подавать в горячем виде.

## 284 Лемишка по-українськи



500 г гречневой муки, 130 г шпика, 180 мл воды.

Обжарить в духовке муку без добавления масла. После этого муку заварить кипятком. Шпик нарезать полосками и обжарить, соединить с подготовленной массой, перемешать. Запечь блюдо в духовке. Подавать в горячем виде.

## 285 Гречаники староукраїнські

300 г гречневой муки, 50 мл молока, 1 яйцо, 1 ст. л. сахара, 10 г дрожжей, 2 ст. л. растительного масла, 100 мл сметаны, соль по вкусу.

Молоко немного подогреть, распустить дрожжи, добавить яйцо, сахар, муку, соль. Замесить тесто, дать подойти. Сформовать небольшие прямоугольники, запечь в духовке. Горячие батончики смазать подогретым растительным маслом. Подавать на стол, полив сметаной.

## 286 Пампушки с подливой

500 г муки, 200 мл воды, 35 г дрожжей, 1,5 ст. л. сахара, 3 ст. л. растительного масла. Для подливы: 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. кваса, 3 ст. л. растительного масла, соль по вкусу.

Треть объема воды подогреть, распустить дрожжи, добавить сахар, 100 г муки, посолить. Замесить густое тесто, дать подойти. Затем добавить оставшуюся воду, муку и масло, перемешать. Из теста сформовать пампушки и испечь в духовке. Приготовить подливу, соединив толченный с солью чеснок, масло и квас. Подавать с подливой.

## 287 Боленики с брынзой

400 г брынзы, 400 г муки, 360 г сливочного масла, 2 яйца.

На мелкой терке натереть брынзу, добавить подогретое сливочное масло, яичные желтки и муку. Замесить тесто, убрать на 2 ч в холодильник. После этого сформовать печенье, смазать яичным белком и испечь в духовке.

## 288 Ватрушки с печенью и гречкой

1 кг готового дрожжевого теста, 300 г вареной печени, 200 г гречневой крупы, 3 головки репчатого лука, 1 яичный желток, 400 мл молока, 100 г сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Вскипятить молоко, добавить гречневую крупу, отварить. Лук измельчить и обжарить на сливочном масле. Печень протереть через сито, соединить с гречневой кашей, добавить лук, посолить, поперчить и перемешать. Из теста сформовать круглые лепешки, в середину каждой выложить подготовленный фарш. Немного соединить края (начинка останется открытой). Смазать ватрушки яичным желтком, испечь в духовке.





**БЕРТУТА С ЯБЛЮКАМИ**



## 289 Вертута с яблоками

450 г муки, 2 яйца, 190 мл воды, 220 мл растительного масла, соль по вкусу. Для начинки: 600 г яблок, 120 г сахара, 5 ст. л. молотых сухарей, корица на кончике ножа, 3 ст. л. сахарной пудры, 1 яйцо.

Соединить муку, воду, яйца, половину масла и соль. Замесить некрутое тесто, убрать в холодильник на 1,5 ч. После этого добавить в тесто оставшееся масло и раскатать. Ломтики яблок выложить на тесто, посыпать сахаром, корицей и сухарями, свернуть в рулет, смазать яйцом. Запечь блюдо в духовке. Готовый рулет посыпать сахарной пудрой.

## 290 Калачи полтавские

1,5 кг муки, 5 яиц, 500 мл молока, 100 г сливочного масла, 50 г дрожжей, 50 г сахара, соль по вкусу.

Дрожжи распустить в чуть теплом молоке, добавить 1/4 часть муки, перемешать. Дать опаре подойти, добавить 4 яйца, сахар, соль, оставшуюся муку и замесить тесто. Добавить растопленное сливочное масло и дать тесту подняться 2—3 раза. Разделить тесто на несколько частей, каждую разделить еще на три части. Сплести из каждой части «косы». Скрутить их в круг каждую, смазать яйцом. Выложить «косы» на противень, смазанный маслом. Испечь калачи в духовке.

## 291 Малиновое желе



600 г малины, 150 г сахара, цедра 0,5 лимона, 32 г желатина, 3 яичных белка.

Лимонную цедру соединить с малиной, добавить сахар, немного воды. Проварить малину на слабом огне 10—15 мин, затем протереть через сито. В воде распустить желатин, соединить с малиной. Довести общее количество жидкости до 600 мл. Убрать малину в холодильник на 4 ч. Перед подачей на стол блюдо украсить взбитыми белками.

## 292 Тминники киевские

750 г муки, 130 мл молока, 320 г маргарина, 75 г дрожжей, 1 яйцо, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. сливочного масла, 75 г тмина, соль по вкусу.

Муку соединить с маргарином, нарезать в крошку. Дрожжи распустить в молоке, добавить сахар, соль. Все перемешать, замесить тесто, раскатать толщиной 1—1,5 см, нарезать прямоугольниками. Переложить на противень, смазанный маслом. Через 20 мин смазать прямоугольники яйцом и посыпать тмином. Выпекать в духовке.

## 293 Запеканка с повидлом и грецкими орехами

300 г яблочного повидла, 60 г ядер грецких орехов, 3 яйца, 5 ст. л. манной крупы, 1,5 ст. л. десертного вина, 3 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. сливочного масла.

Повидло соединить с вином и растереть, добавить взбитые белки, манную крупу. Желтки растереть с 2 ст. л. сахара и добавить в подготовленную массу. Выложить массу на сковороду, смазанную маслом, посыпать оставшимся сахаром и орехами. Запекать в духовке 25 мин.

## 294 Вергуны жареные



400 г муки, 2 яйца, 1,5 ч. л. рома, 1,5 ч. л. сметаны, 1 ст. л. сахара, 70 мл воды, сахарная пудра, 900 г смальца, соль по вкусу.

Яйца растереть с сахаром, добавить ром, сметану, сахар, соль, воду, понемногу добавлять муку. Замесить крутое тесто, раскатать в тонкий пласт, нарезать полосками длиной 10 см и шириной 3 см. Каждую полоску сложить вдвое, заплести в «косичку». Жир довести до кипения и жарить в нем вергуны до зарумянивания. Посыпать сахарной пудрой.

## 295 Запеканка с тыквой и творогом

800 г мякоти тыквы, 450 г творога, 4 яйца, 130 г манной крупы, 380 мл молока, 90 мл воды, 2 ст. л. сметаны, 3 ст. л. сливочного масла, тмин, соль по вкусу.

На молоке сварить густую манную кашу. Тыкву измельчить и обжарить. Творог протереть через мелкое сито. Соединить манную кашу, творог и тыкву, перемешать. 3 яйца соединить с водой, добавить в подготовленную массу вместе с тмином и солью. Выложить массу на смазанный сливочным маслом противень, смазать поверхность яйцом. Запечь блюдо в духовке. Готовую запеканку полить сметаной.

## 296 Маковые шұлики

80 мл молока, 2 яйца, 4 ст. л. муки, 2 ст. л. мака, 2 ст. л. меда, 1 ч. л. соды, 2 ст. л. сливочного масла. Для подливки: 150 г меда, 4 ст. л. мака, 70 мл воды.

Яйца соединить с медом, добавить запаренный мак, молоко, соду, сливочное масло, муку. Замесить крутое тесто, раскатать в пласт и запечь в духовке. Приготовить подливку, запарив мак в кипятке и соединив его с медом. Произвольно нарезать готовое тесто, пропитать шулики подливкой.

## 297 Коржики с творогом

300 г творога, 320 г муки, 270 г сливочного масла, 100 г сахара, 3 ст. л. молотой корицы, 4 ст. л. растительного масла

Соединить творог, муку и сливочное масло. Замесить тесто и убрать его в холодильник на 2,5 ч. Сформовать из теста коржики, обжарить их на растительном масле. Посыпать готовые коржики смесью корицы и сахара.

## 298 Ореховая капама

200 г муки, 1 яйцо, 3 ст. л. воды. Для начинки: 100 г грецких орехов, 60 г миндаля, 60 г меда.

Соединить муку, воду и яйцо, замесить тесто, раскатать его в тонкий пласт. Соединить толченые орехи с медом, начинку выложить на тесто, скатать в рулет. Запечь блюдо в духовке.

## 299 Маковник с повидлом

600 г муки, 500 мл молока, 300 г сахара, 4 яйца, 400 г фруктового повидла, 1 ч. л. соды, 4 г лимонной цедры, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. сахарной пудры, 2 г ванилина, мак по вкусу.

Соединить мак, сахар, ванилин и лимонную цедру. Добавить яйца, молоко, соду, муку. Перемешать и замесить тесто. Тесто выложить в смазанные сливочным маслом формочки. Запечь в духовке, затем готовые маковники разрезать пополам и наполнить повидлом, соединить и посыпать сахарной пудрой. Сразу подавать на стол.

## 300 Медовый кекс

150 г муки, 300 г сахара, 300 г меда, 300 г грецких орехов, 3 яичных желтка, 2 яйца, 75 мл сметаны, 150 мл растительного масла, 7 г соды. Для крема: 300 г сахара, 300 мл сметаны, 180 г сливочного масла.

Соединить муку, мед, яичные желтки, яйца, сахар, соду, орехи, сметану и растительное масло. Замесить некрутое тесто, убрать в холодильник на 4 ч. Форму для запекания смазать растительным маслом, выложить в нее тесто, запечь в духовке до зарумянивания. Приготовить крем: взбить сметану с сахаром и сливочным маслом. Кремом смазать кекс и подавать на стол.



### 301 Сливочница

1 л сливок, 80 мл крепкого вина, 380 г сахара, 27 г желатина, 1,5 г ванилина.

Распустить желатин в воде, добавить вино, ванилин и сахар. Перемешать, вскипятить, процедить. Сливки охладить, взбить, добавить в сироп, перемешать. Разложить массу в десертные бокалы или формочки, убрать в холодильник. Подавать на стол после остывания.

### 302 Сырник с шоколадной помадкой

500 г муки, 270 г сливочного масла, 200 г сахара, 2 яйца, 1 ч. л. соды, 220 мл сметаны. Для начинки: 850 г творога, 5 яиц, 200 г сахара, 120 г сливочного масла. Для помадки: 200 г сахара, 180 г сливочного масла, 4 ст. л. какао, 40 мл воды.

Яйца соединить с сахаром, добавить сливочное масло, сметану, соду и муку, замесить тесто. Выложить в форму, запечь в духовке до полуготовности. Приготовить начинку: смешать творог, яйца, сахар и сливочное масло. Выложить начинку на запеченную массу, довести до готовности. Приготовить помадку: соединить сливочное масло, сахар, какао и воду, перемешать и вскипятить. Полить сырник.

### 303 Пасха «Боярская»

10 яиц, 1 л сливок, 800 мл сметаны, 250 г сахара, изюм, мармелад, ванильный сахар, леденцы по вкусу.

Яйца соединить со сметаной, добавить сливки, перемешать. Варить на слабом огне до отделения сыворотки. Откинуть массу на салфетку, дать сыворотке стечь. Протереть массу через сито, добавить сахар, ванильный сахар. Переложить массу в пасочницу, запечь в духовке. Пасху украсить леденцами, мармеладом и изюмом. Подавать на стол.

### 304 Папошник по-полтавски

1 кг муки, 9 яиц, 380 мл молока, 190 г сахара, 90 г сливочного масла, ванилин на кончике ножа.

Третью объема муки заварить горячим молоком, размешать. Добавить яйца, оставшуюся муку, сахар, ванилин, растопленное масло. Замесить тесто, выложить его в смазанную маслом форму. Дать тесту постояться 1 ч, после чего запечь в духовке.

### 305 Национальный пирог

70 мл кефира, 1,5 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. гашеной соды, 50 мл растительного масла, 350 г брюссельской капусты, 1 головка репчатого лука, 3 ст. л. риса, 3 яйца, мука, соль.

Отварить капусту, 2 яйца, рис. Капусту и яйца измельчить, добавить рис, обжаренный лук, перемешать. Соединить сахар, соль, соду, яйцо, масло и кефир, перемешать. Добавить такое количество муки, чтобы тесто приобрело консистенцию сметаны. В форму для запекания влить половину объема теста, выложить начинку, залить оставшимся тестом. Запечь в духовке.

### 306 Бдоба «Галицкая»

350 г муки, 3 яйца, 130 мл молока, 150 г сахара, 16 г дрожжей, 100 г сливочного масла, 1 ст. л. сахарной пудры, 150 г консервированной вишни, ванилин на кончике ножа, соль по вкусу.

В теплом молоке распустить дрожжи, добавить 200 г муки, перемешать, дать опаре подойти. Добавить яйца, оставшуюся муку, сахар, соль, 50 г масла, ванилин. Замесить тесто, дать ему подойти. Сформовать шарики, на каждый выложить по 1 вишне, края теста переплести в виде цветка. Оставшееся масло растопить, окунуть в него шарики до половины, выложить на противень. Запечь в духовке, посыпать сахарной пудрой.

### 307 Крендели украинские

700 г муки, 2 яйца, 18 г дрожжей, 100 г сахара, 100 г сливочного масла.

Приготовить опарное тесто, дать ему дважды подняться. Готовое тесто раскатать, нарезать кусками, из каждого сформовать крендель, посыпать сахаром и поставить в теплое место для расстойки на 20—25 мин. Выпекать крендели в духовке при температуре 180—190 °С до зарумянивания.

### 308 Чернослив с ореховой начинкой

40 шт. крупного чернослива без косточек, 300 г грецких орехов, 800 мл сметаны, 6 ст. л. сахарной пудры.

Чернослив тщательно промыть и отварить до размягчения. Слить воду, охладить. Немного измельчить грецкие орехи. Нафаршировать чернослив грецкими орехами. Разложить чернослив по креманкам. Охладить сметану, затем взбить ее в густую массу, добавить сахарную пудру, перемешать. Полить взбитой сметаной чернослив, сразу подавать на стол.

### 309 Яблоки сахарные в сметане



7 яблок, 1,8 л сметаны, 230 г сахара.

Яблоки промыть, очистить, удалить сердцевину и семена, нарезать крупными дольками. Выложить яблоки в сотейник, залить сметаной и на слабом огне кипятить до потемнения яблок. Затем добавить сахар и охладить блюдо. Подавать на стол в креманках.

### 310 Украинский шкрав



140 г муки, 7 яиц, 80 г сахара, 2 ст. л. сливочного масла.

Отделить желтки от белков, желтки растереть с сахаром до бела. Постепенно добавлять муку. Белки взбить в пену, добавить к смеси. Тщательно перемешать. Форму для запекания смазать сливочным маслом и переложить в нее приготовленную массу. Запекать в духовке при температуре 180—190 °С до зарумянивания.

### 311 Творожные манники

800 г творога, 800 мл молока, 120 г манной крупы, 3 яйца, 4 ст. л. сахара, 65 г муки, 60 г грецких орехов, 60 г изюма, 60 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, 150 мл сметаны, ванильный сахар, соль по вкусу.

Молоко вскипятить, добавить сахар, ванильный сахар и соль. Всыпать манную крупу. Добавить 1 яйцо и варить 5 мин. Творог протереть с сахаром, ванильным сахаром. Добавить изюм, измельченные орехи. Муку просеять горкой, выложить 3—4 ст. л. манной массы, сформовать лепешку, в центр положить начинку, слепить пирожок. Окунуть пирожки во взбитые яйца, обжарить с каждой стороны. Готовые пирожки запечь со сливочным маслом в духовке. Подавать со сметаной.

### 312 Национальная бурячинка

300 г черешков свекольных листьев, 35 г кукурузной муки, 40 г кислого теста, 3 ст. л. сметаны, соль по вкусу.

Черешки промыть, очистить от кожицы, мелко нарезать, залить водой и тестом. Оставить на 10 ч в теплом месте. После этого черешки сварить. Перед подачей на стол блюдо заправить кукурузной мукой, сметаной и посолить.





**БРЕНДЕЛИ УКРАїнські**



### 313 Мнишки с творогом и картофелем

100 г муки, 70 г творога, 1 клубень картофеля, 1 яйцо, 100 мл молока, 3 ст. л. растительного масла, соль по вкусу.

Картофель очистить, сварить и натереть на мелкой терке. Замесить тесто из тертого картофеля, творога, яйца, молока, муки и соли. Из теста сформовать небольшие шарики. Обжарить шарики на растительном масле до зарумянивания. Подавать на стол в горячем виде.

### 314 Буцики

50 мл молока, 100 г муки, 1 яйцо, сода на кончике ножа, 1 ст. л. сливочного масла, мед по вкусу.

Замесить пресное тесто из муки, яйца, соды и молока. Раскатать тесто в пласт, нарезать квадратиками. Противоположные углы квадратиков соединить. Отварить буцики в подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг, а затем обжарить на сливочном масле. Подавать на стол в горячем виде с медом.

### 315 Десерт с клюквой



350 г клюквы, 60 г манной крупы, 320 г сахара, 850 мл воды.

Клюкву тщательно промыть, отжать сок, затем отварить в воде в течение 10–12 мин, процедить. Добавить 300 г сахара и манную крупу. Варить, постоянно помешивая, до готовности манной крупы. После этого добавить 2/3 клюквенного сока, перемешать. Остудить и взбить в пышную однородную массу. Из оставшегося сахара и клюквенного сока сварить сироп. Десерт разложить по креманкам и полить клюквенным сиропом.

### 316 Медовые яблоки



10 яблок, 10 ст. л. жидкого меда.

Яблоки тщательно промыть, аккуратно удалить сердцевину, не прорезывая яблоко насквозь. Выложить яблоки на противень, в середину каждого яблока залить по 1 ст. ложке меда. Сбрызнуть яблоки водой и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15–20 мин. Сразу подавать на стол.

### 317 Коржики по-особому

600 г муки, 300 г сливочного масла, 200 г сахара, 1 яйцо, 100 г мака, 1 ч. л. соды, погашенной уксусом.

Муку соединить со сливочным маслом. Добавить яйцо, соду, сахар. Замесить эластичное тесто. Раскатать тесто в пласт и разрезать его на квадратики. Выпекать коржики в духовке при температуре 180–190 °С до зарумянивания. Мак залить горячей водой. После того как он разбухнет, растереть его в ступке с кипяченой водой до получения однородной массы. Готовые коржики полить маковой массой.

### 318 Вишневый соложенник с миндалем

9 яиц, 2 яичных желтка, 220 г сливочного масла, 300 г молотых сухарей, 200 г вишневого варенья, 180 г сладкого миндаля, 1 ч. л. лимонной цедры, молотая корица по вкусу.

Миндаль обдать кипятком, очистить, растереть. Соединить все ингредиенты, кроме варенья, тщательно растереть. Добавить варенье. Форму смазать сливочным маслом, вылить тесто и запечь в духовке.





**ЛИНИШКИ С ТВОРОГОМ И КАРТОФЕЛЕМ**

### 319 Боложенник по-полтавски

300 г муки, 9 яиц, 200 г сахара, 200 г сливочного масла, 200 мл сливок, 250 г варенья, 250 г яблок, 1 ст. л. лимонной цедры.

Растереть яичные желтки с сахаром, добавить сливки, сливочное масло, муку и 3 взбитых белка. Замесить тесто, испечь блинчики. Яблоки измельчить и потушить на сливочном масле с сахаром до мягкости, соединить с вареньем, добавить лимонную цедру. Начинить блинчики приготовленной массой, залить взбитыми белками, посыпать сахаром и запечь в духовке.

### 320 Сметанный соложенник



7 яиц, 750 мл сметаны, 70 г муки, 260 г сахара, 2 ст. л. сливочного масла, ванилин по вкусу.

Сметану взбить, добавить яйца, сахар, сливочное масло ванилин и муку. Тщательно перемешать. Форму смазать сливочным маслом, вылить тесто и запечь в духовке.

### 321 «Бвинные ушки»

9 яиц, 160 г муки, 3 ст. л. сахара, 30 г лимонной цедры, 3 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. коньяка, 100 мл растительного масла, сахарная пудра.

Белки взбить с сахаром, добавить коньяк, размягченное сливочное масло, лимонную цедру и муку. Перемешать, замесить тесто, убрать в холодильник на 2 ч. После этого раскатать тесто в пласт и нарезать его полосками. В середине каждой полоски сделать надрез и продеть в него один конец полоски. Обжарить на растительном масле, посыпать сахарной пудрой.

### 322 Морковное печенье

700 г моркови, 3 яйца, 300 г сахара, 300 г муки, 2 ст. л. сливочного масла, цедра 2/3 лимона.

Морковь промыть, отварить, очистить и протереть через мелкое сито. Добавить сахар, яйца, размягченное сливочное масло, лимонную цедру, взбить. Добавить муку, замесить тесто. Раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать фигурки произвольной формы. Испечь в духовке.

### 323 Ореховое печенье

380 г муки, 2 яйца, 280 г фундука, 130 г крахмала, 200 г сахара, 1/3 ч. л. соды, 260 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 3 ст. л. рома, ванилин по вкусу.

Муку соединить с содой и крахмалом, сделать углубление, выложить в середину сахар, ванилин и яйца. Добавить сливочное масло. Замесить тесто, вмешать крупно нарезанные орехи. Из теста сформовать печенье, испечь в духовке. Соединить сахарную пудру и ром, нагреть. Полученной глазурью покрыть печенье.

### 324 Овсяное печенье



250 г овсяных хлопьев, 150 г муки, 200 г орехов, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 1 ст. л. меда, 0,5 ч. л. сухих дрожжей.

Все ингредиенты соединить, тщательно размешать, замесить тесто. Сформовать печенье, дать расстояться. Испечь в духовке.





**СОЛОЖЕНИК ПО-ПОЛТАВСКИ**



### 325 Творожная запеканка



600 г творога, 5 яиц, 3 ст. л. сахара, 2,5 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. изюма, 2 ст. л. молотых сухарей, молотая корица, соль по вкусу.

Творог протереть через сито и растереть с яичными желтками, добавить сахар, изюм, корицу, соль, перемешать. Белки взбить в пену и добавить в приготовленную массу. Форму смазать сливочным маслом, посыпать сухарями, переложить в нее тесто. Поверхность разровнять, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и посыпать сухарями. Печь в духовке.

### 326 Вишневая бабка



300 г вишни без косточек, 3 яйца, 70 г муки, 70 мл сметаны, 1 ст. л. сливочного масла, 80 г сахара, 1,5 ст. л. панировочных сухарей, молотая корица по вкусу.

Вишни засыпать частью сахара. Взбить белки, желтки растереть со сметаной и оставшимся сахаром. Добавить муку, перемешать. Добавить вишню, белки и корицу. Форму смазать сливочным маслом, посыпать сухарями, выложить тесто. Выпекать в духовке.

### 327 Маковая бабка

220 г мака, 7 яиц, 200 г сахара, 3 ст. л. муки, 1,5 ст. л. сливочного масла, ванилин на кончике ножа.

Мак промыть, размочить в горячей воде, процедить. Добавить сахар и растереть. Добавить желтки, муку, взбитые белки, ванилин. Размешать, переложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания, выпекать в духовке.

### 328 Двухцветная бабка

270 г муки, 1 яичный желток, 5 яичных белков, 260 г сахара, 190 мл молока, 130 г маргарина, 65 г картофельного крахмала, 1,5 ст. л. какао, 1 ст. л. пекарского порошка, 2 ст. л. сливочного масла, 4 ст. л. сахарной пудры.

Маргарин взбить с желтком, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. муки и молоком. Оставшуюся муку соединить с сахаром, пекарским порошком и крахмалом, перемешать со взбитыми белками. Части теста соединить, перемешать и разделить на 2 части. В одну часть добавить какао и размешать. Форму смазать сливочным маслом, вылить сначала светлую часть теста, затем — темную. Выпекать в духовке.

### 329 Картофельно-ореховое печенье

300 г картофеля, 200 г орехов, 3 яйца, 150 г сахара, 120 г сливочного масла, цедра 1 лимона, сахарная пудра, соль по вкусу.

Сливочное масло взбить, добавив сахар, соль, лимонную цедру. Затем добавить яйца, орехи и вареный пропущенный через мясорубку картофель. Форму смазать сливочным маслом, выложить в нее тесто. Выпекать в духовке. Нарезать печенье произвольной формы, посыпать сахарной пудрой и подавать на стол.

### 330 Медовая коврижка



400 г муки, 200 г меда, 120 г сахара, 1 яйцо, 60 г грецких орехов, 0,5 ч. л. соды, молотая корица по вкусу.

Растереть яйцо с сахаром, добавить соду, корицу, муку. Размешать, добавить мед. Перемешивать в течение 10 мин. Выложить тесто в форму, разровнять и посыпать нарезанными орехами. Печь в духовке.





**ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА**

### 331 Сметанные трубочки



100 г муки, 150 г сахара, 200 мл сметаны, 3 яйца, 1,5 ст. л. сливочного масла.

Яйца растереть с сахаром, добавить муку, размешивать до получения однородной массы. Противень смазать сливочным маслом и вылить на него тонким слоем тесто. Запекать в духовке 3 мин. Горячее тесто нарезать полосками и свернуть в трубочки. На 1 мин поставить в духовку. Сметану взбить и наполнить ею трубочки. Подавать на стол охлажденными.

### 332 Каштановый ролет

1,5 кг каштанов, 300 г сахара, 250 г сливочного масла, 75 г какао, 250 мл ликера, соль по вкусу. Для крема: 2 яйца, 150 г сливочного масла, 150 г сахара.

Каштаны очистить, отварить в подсоленной воде, процедить, очистить, протереть через мелкое сито. Добавить какао, размягченное сливочное масло, ликер и сахар, перемешать. Взбить желтки с сахаром и маслом, добавить белки. Аккуратно перемешать. Каштановую смесь разровнять, выложить крем, свернуть рулетом. Поставить блюдо в холодильник на 3 ч.

### 333 Дрожжевые оладьи

750 мл молока, 5 яиц, 1,2 кг муки, 15 г сухих дрожжей, 1 ст. л. сахара, растительное масло, соль по вкусу.

Молоко подогреть, распустить дрожжи, добавить муку, перемешать, дать тесту подняться. После этого добавить сахар, соль, яйца, 1 ст. л. растительного масла. Перемешать и снова дать подойти. Жарить оладьи в большом количестве растительного масла. Подавать с вареньем или сметаной.

### 334 Творожные оладьи



750 г творога, 7 яиц, 200 г сливочного масла, 6 ст. л. муки, 3 ст. л. картофельного крахмала, сметана, соль по вкусу.

1/3 часть сливочного масла растереть с яичными желтками. Творог протереть через мелкое сито, добавить протертые желтки, взбитые белки, крахмал, посолить и перемешать. Сформовать оладьи, запанировать в муке и обжарить на оставшемся сливочном масле. Подавать на стол со сметаной.

### 335 Тыквенные оладьи



300 мл кислого молока, 2 яйца, 300 г муки, 220 г тыквы, 50 г сахара, 1 ст. л. соды, 50 мл растительного масла.

Молоко соединить с яйцами, содой и мукой. Тыкву натереть на терке, добавить в тесто и перемешать. Жарить оладьи на растительном масле до зарумянивания. Подавать на стол в горячем виде, посыпав сахаром.

### 336 Творожные ролетики

500 г творога, 200 г маргарина, 6 ст. л. муки, 4 яйца, 200 г сахара, 1,5 ч. л. гашеной соды, 40 г сливочного масла, соль по вкусу.

Соединить протертый творог, размягченный маргарин, сахар, белки, 2 желтка, соду, соль, муку. Перемешать. Тесто раскатать тонким слоем, смазать сливочным маслом, посыпать сахаром и нарезать полосками. Каждую полоску свернуть рулетом. Выложить ролетики на смазанный сливочным маслом противень и испечь в духовке.





**СМЕТАННЫЕ ТРУБОЧКИ**

### 337 Яблочный завиванец

500 г яблок, 400 г муки, 50 мл сметаны, 2 яичных желтка, 50 г сливочного масла, 70 г сахара, 50 г орехов, 25 г дрожжей, 3 ст. л. вишневого варенья, 1,5 ст. л. молотых сухарей, апельсиновая цедра, молотая корица, изюм по вкусу.

Муку соединить с тертым маслом, добавить желтки и растворенные в воде дрожжи. Замесить тесто, раскатать его в тонкий пласт, посыпать сухарями, выложить измельченные яблоки, посыпать сахаром, толчеными орехами, корицей, цедрой и изюмом, полить вареньем. Свернуть тесто в рулет, выложить на смазанный маслом противень. Запекать в духовке.

### 338 Запеканка с простоквашей и манной крупой



350 г манной крупы, 200 мл простокваши, 4 ст. л. муки, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 200 г сахара, 0,5 лимона, 100 г изюма, 1 ч. л. соды, соль по вкусу.

Соединить простоквашу и манную крупу. Через 1 ч добавить взбитые яйца с сахаром, растопленное сливочное масло, цедру и сок лимона, изюм. Перемешать, добавить соду и муку. Выложить тесто в форму и запекать в духовке 45 мин.

### 339 Гүцүльський медовик

4 ст. л. меда, 300 г сахара, 250 г сливочного масла, 4 яйца, 1,5 ч. л. соды, 600 г муки. Для крема: 300 г сахара, 300 мл сметаны.

Соединить яйца, сахар, мед и масло, перемешать. Поставить массу на водяную баню, добавить соду и часть муки. После загустения массы выложить тесто и добавить оставшуюся муку. Испечь коржи. Взбить сахар со сметаной. Промазать каждый корж теста кремом. Поставить в холодильник на 4—5 ч.

### 340 Торт с творожно-ореховой начинкой



300 г муки, 120 г ванильного сахара, 220 г сливочного масла, 2 яичных желтка. Для начинки: 80 молотых орехов, 80 г творога, 6 яичных желтков, 4 яичных белка, 240 г сахара, ванилин по вкусу.

Соединить сливочное масло, муку, ванильный сахар и яичные желтки. Замесить тесто. Приготовить начинку: творог протереть через мелкое сито, добавить желтки, ванилин, сахар, орехи, перемешать и добавить взбитые белки. 2/3 части теста раскатать и выложить в форму для запекания, сверху выложить начинку. Накрыть начинку оставшимся тестом. Испечь в духовке.

### 341 Вишневая настойка

1,5 кг вишни с косточками, 750 мл водки, 390 г сахара, 3 г корицы, 3 г мускатного ореха, 4 л воды.

Вишню размять, переложить в бутыл, оставить на 4 дня. После этого добавить в бутыл мускатный орех, корицу и водку, поставить в холодильник на 10—11 суток. По истечении указанного времени настойку процедить, добавить сахарный сироп, тщательно перемешать. Разлить настойку по бутылкам.

### 342 Напиток из бузины с медом

300 г сушеных ягод бузины, 200 г жидкого меда, 4 л воды.

Ягоды промыть, залить водой и вскипятить, добавить мед и прокипятить. Процедить. Подавать на стол в охлажденном виде.





**ЯБЛОЧНЫЙ ЗАБИВАНЕЦ**

### 343 Яблочный узвар



650 г яблок, 250 г сахара, 2,5 л воды.

Яблоки разрезать, очистить, удалить сердцевину. Очистки и сердцевину яблок прокипятить в воде с сахаром. Сиропом залить яблоки, варить 20 мин при слабом кипении. Охладить.

### 344 Медовый напиток из ромашки

200 г меда, 100 г цветков ромашки, 50 г сахара, 3 л воды.

Ромашку залить крутым кипятком, накрыть крышкой и настаивать 1—1,5 ч. После этого настой процедить и вскипятить. Добавить сахар и мед. Подавать напиток в горячем виде.

### 345 Напиток из плодов шиповника

200 г сушеных плодов шиповника, 500 г меда, 80 г сахара, 2,5 л воды.

Плоды шиповника истолочь, залить водой и кипятить под крышкой 15—20 мин. Настаивать 6 ч, после чего процедить и добавить мед и сахар, тщательно перемешать до растворения меда. Подавать в охлажденном виде.

### 346 Вишневый узвар



750 г вишни, 320 г сахара, 4 л воды.

У вишен удалить косточки, выложить в глубокую кастрюлю, засыпать сахаром. Косточки прокипятить с сахаром, добавив воду. Сироп процедить. Вишни залить сиропом, вскипятить и охладить.

### 347 Малиновый узвар

750 г малины, 450 г сахара, 150 мл вина, лимонная кислота, 4 л воды.

Воду вскипятить, добавить лимонную кислоту и сахар. Полученным сиропом залить малину. Вскипятить, охладить и добавить вино.

### 348 Грушевый квас

750 г груш, 150 г меда, 150 г сахара, 24 г дрожжей, 3 л воды.

Груши очистить, нарезать, залить водой, кипятить в течение 5 мин. Настаивать 4—5 ч, после чего процедить. Добавить дрожжи, сахар и мед. Перемешать и поставить в теплое место. перебродивший квас разлить по бутылкам.





**ЯБЛОЧНЫЙ УЗВАР**



### 349 **Казацкий квас**

250 г ржаных сухарей, 0,5 лимона, 17 г дрожжей, 350 г сахара, 15 г муки, 40 г изюма, 5 л воды.

Залить сухари крутым кипятком и оставить на 10—12 ч. Затем настой процедить, добавить муку и дрожжи. Размешать, добавить сахар и оставить на 12—14 ч в теплом месте. После этого квас процедить. В бутылки выложить изюм и ломтики лимона, разлить квас. Хранить в холодном месте.

### 350 **Яблочный квас**

1,5 кг яблок, 750 г меда, 75 г изюма, 45 г дрожжей, 2 ч. л. апельсиновой цедры, 4,5 л воды.

Очищенные яблоки отварить, процедить. В отвар добавить мед и дрожжи. Поставить в теплое место на 3 дня. Квас процедить, добавить апельсиновую цедру, изюм и разлить по бутылкам.

### 351 **Квас с хреном**

450 г пшеничного хлеба, 90 г тертого корня хрена, 180 г меда, 450 г сахара, 45 г дрожжей, 180 г изюма, 3,5 л воды.

Хлеб нарезать, подсушить, залить крутым кипятком и настаивать 6—7 ч. После этого настой процедить, добавить хрен, сахар и дрожжи. Оставить на 6—7 ч, после чего квас процедить, добавить изюм и мед, перемешать и разлить по бутылкам. Хранить в холодильнике.

### 352 **Традиционный свекольный квас**

2 кг свеклы, 5 л воды.

Свеклу очистить и промыть. 4 свеклы нарезать ломтиками, выложить вместе с целой свеклой, залить водой и оставить бродить. После окончания брожения настаивать квас в холодном месте еще 1 сутки. Хранить в холодильнике.

### 353 **Гладкий холодец**

750 г ягод, 400 мл сухого столового вина, 400 г сахара, 1 ч. л. лимонной цедры, 1 ч. л. молотой корицы, 1 ч. л. гвоздики, 1,5 ч. л. лимонного сока, 400 мл воды.

Ягоды протереть через сито. Ягодную мезгу отварить с сахаром, пряностями и вином. После этого отвар процедить, добавить лимонный сок. Пюре выложить в эмалированную посуду, залить отваром. Охлаждать.

### 354 **Ряженка**



500 мл молока, 100 мл сметаны.

Молоко кипятить на слабом огне до кремового цвета, постоянно помешивая. Охлаждать, добавить сметану, перемешать. Оставить на 3—4 ч. Подавать в охлажденном виде.





**КАЗАЦКИЙ КВАС**





**ВАРЕНУХА ПО-УКРАЇНСЬКИ**



### 355 Варенуха по-українськи

300 г сухофруктов, 250 г меда, 200 г сахара, 2 л воды, имбирь, гвоздика, корица, мускатный орех, лавровый лист, кардамон по вкусу.

Сухофрукты промыть, залить теплой водой и настаивать 6—8 ч. Затем добавить сахар и отварить. Процедить, добавить мед и пряности. Перемешать и еще раз проварить. Настаивать 4—5 ч, после чего процедить.

### 356 Фруктовый компот

250 г сушеных фруктов, 100 г меда, 150 г сахара, 2 л воды.

Сушеные фрукты промыть, отварить под крышкой. Добавить сахар и мед, перемешать до растворения. Подавать в теплом или охлажденном виде.

### 357 Пьяная вишня

1,1 кг вишни, 400 г сахара.

Удалить косточки у вишен, промыть ягоды. Добавить сахар, выложить ягоды в бутылку, завязать марлей. Через 1—2 дня, когда вишня начнет бродить, установить бродильный шпунт и оставить до конца процесса брожения. Процедить вишню через марлю.

### 358 Простокваша с сахаром и клубникой

1,2 л простокваши, 350 г клубники, 400 мл молока, 100 г сахара.

Молоко соединить с простоквашей и взбить. Клубнику протереть через мелкое сито. В простоквашу добавить сахар и клубнику и еще раз взбить. Разложить по десертным бокалам и подавать на стол.

### 359 Нектар из ягод шиповника

500 г свежих ягод шиповника, 5 г дрожжей, 0,5 ч. л. лимонной кислоты, 200 г сахара, 3,5 л воды.

Ягоды залить водой, добавить лимонную кислоту и сахар. Вскипятить и варить 12—15 мин. После этого отвар охладить и добавить дрожжи. Оставить на 6—7 дней. Готовый нектар разлить по бутылкам. Хранить в холодильнике.

### 360 Ягодный мусулец

750 г меда, 750 г ягод из вишневой наливки, 3,5 л воды.

Мед растворить в воде, вскипятить и процедить. Медовым сиропом залить вишню. Настаивать в темном месте 14—16 дней. Готовый мусулец разлить по бутылкам. Хранить в холодильнике.



**СПОТЫКАЧ ПРЯНЫЙ С ЧЕРНОСЛИВОВЫМ СИРОПОМ**



### 361 Спотыкач пряный с черносливовым сиропом

1 л водки, 700 мл черносливового сиропа, 40 г мускатного ореха, 20 г шафрана, 20 г корицы, 20 г гвоздики, 2 г ванилина.

Добавить в водку пряности, настаивать 14—15 дней. После этого процедить, добавить черносливовый сироп, перемешать. Настойку вскипятить и охладить.

### 362 Фруктовая киселица

200 г сушеных груш, 200 г сушеной сливы, 200 г сушеных яблок, 160 мл молока, 240 мл сметаны, 20 г муки, 1,4 л воды.

Сушеные фрукты промыть, отварить. Муку смешать со сметаной и молоком. Этой смесью заправить вареные сухофрукты. Еще раз вскипятить, настоять. Подавать в горячем или холодном виде.

### 363 Кисель из ревеня

750 г черенков ревеня, 150 г крахмала, 30 г лимонной цедры, сахар по вкусу, 3 л воды.

Ревень промыть, нарезать и прокипятить. Протереть ревеня через сито, добавить сахар, лимонную цедру, разведенный крахмал, перемешать и вскипятить. Кисель охладить и подавать на стол.

### 364 Молочный кисель



750 мл молока, 150 г сахара, 75 г крахмала, ванилин по вкусу.

Молоко довести до кипения, добавить сахар, ванилин и разведенный крахмал. Перемешать и довести до кипения. Кисель охладить и подавать на стол.

### 365 Виноградное вино

4,5 кг винограда, 200 г сахара.

Виноград размять и засыпать 1/3 частью сахара. Поставить виноград в холодильник на 30 дней. При первых признаках брожения установить бродильный шпунт. Через 2 недели виноградное сусло перемешать и добавить еще 1/3 сахара. Через месяц операцию повторить и добавить оставшийся сахар. Поставить бутыль на 3 дня в теплое место, после чего вино процедить. Оставить вино до окончания брожения в холодном месте.

# СОДЕРЖАНИЕ


<b>Введение</b>	5	<b>Борщ хмельницкий</b>	25
<b>Украинская кухня</b>	8	<b>Борщ по-галицки</b>	25
1 Киевский салат с курцей	12	<b>Постный борщ с рыбой</b>	25
2 Салат с сыром, яйцами и чесноком	12	<b>Борщ с пампучками</b>	26
3 Салат «Разноцветье»	12	<b>Борщ по-львовски</b>	26
4 Салат с курцей, яблоками и картофелем	12	<b>Борщ по-черниговски</b>	26
5 Салат «Витаминный»	12	<b>Борщ по-гүцүльски</b>	26
6 Салат с колбасой и овощами	12	<b>Борщ по-днепропетровски</b>	26
7 Салат «Урожай»	14	<b>Борщ с грибами</b>	26
8 Салат «Пикантный» с хреном и печеной свеклой	14	<b>Борщ с вотвой</b>	28
9 Овощной винегрет	14	<b>Борщ по-волински</b>	28
10 Салат с мясом, картофелем и яйцами	14	<b>Борщ традиционный</b>	28
11 Салат со свеклой и черносливом	14	<b>Борщ по старинному рецепту</b>	28
12 Салат со свеклой, луком и грецкими орехами	14	<b>Борщ с ушками</b>	28
13 Салат с морковью, яблоком и изюмом	16	<b>Холодный постный борщ</b>	28
14 Запеченные овощи	16	<b>Борщ с карасями</b>	30
15 Запеканка с грибами, рыбой и картофелем	16	<b>Постный борщ с фасолью</b>	30
16 Ветчина с овощами в желе	16	<b>Борщ по-криворожски</b>	30
17 Трубочки из ветчины	16	<b>Классическая вотвинья</b>	30
18 Бельдь с маслом	16	<b>Овощная поливка с гречневой крупой</b>	30
19 Яйца в майонезе и сыре	18	<b>Традиционный холодец</b>	30
20 Свекла, маринованная с хреном и уксусом	18	<b>Окрошка с зеленью</b>	32
21 Закуска с грибами и курцей	18	<b>Суп с репой, помидорами и картофелем</b>	32
22 Редька со сметаной	18	<b>Суп с говяжьими рубцами</b>	32
23 Заливная треска	18	<b>Лукочный суп</b>	32
24 Заливной язык	18	<b>Суп овощной с судаком</b>	32
25 Помидоры, фаршированные по-украински	19	<b>Суп-пюре с помидорами</b>	32
26 Жареный язык	19	<b>Суп с копченой свиной и перловой крупой</b>	34
27 Бакажанное меживо	19	<b>Голынка классическая</b>	34
28 Свекольная икра	19	<b>Голынка рыбная</b>	34
29 Холодец по-украински из петуха	19	<b>Голынка грибная по-днецки</b>	34
30 Икра из соленых огурцов, перца и моркови	19	<b>Рассольник с гречкой</b>	34
31 Свекольное меживо	20	<b>Рассольник с говяжьими почками</b>	34
32 Кавачковые оладьи с брынзой	20	<b>Рассольник «Особый»</b>	36
33 Свекла с фасолью и черносливом	20	<b>Огуречник из субпродуктов</b>	36
34 Гороховые котлеты с конопляными семенами (хумы)	20	<b>Уха по-днепропетровски</b>	36
35 Отварной говяжий язык	20	<b>Кулеш с пшеном и салом</b>	36
36 Капустка квашеная по-украински	20	<b>Кулеш с раками</b>	36
37 Фаршированный картофель с грибами	22	<b>Кулеш гүцүльский</b>	36
38 Котлеты из щуки с грибами и овощами	22	<b>Кулеш со свиной</b>	38
39 Запеченная ветчина с горчицей	22	<b>Кулеш походный</b>	38
40 Грибные корзинки с копченостями	22	<b>Кулеш грибовый</b>	38
41 Соленые вочковые арбузы	22	<b>Капустняк по-запорожски</b>	38
42 Соленые арбузы с мякотью	22	<b>Капустняк по-закарпатски</b>	38
43 Классические шкварки	24	<b>Капустняк грибовый</b>	38
44 Филе трески «По-особому»	24	<b>Капустняк классический</b>	40
45 Яйца со сметаной и укропом	24	<b>Тыквенный кулешик</b>	40
46 Украинские потапы	24	<b>Печеночный кулешик</b>	40
47 Рүлетки с салом по-жгородски	24	<b>Гороховый кулешик</b>	40
48 Помидоры закусовые	24	<b>Рыбный кулешик</b>	40
49 Борщ по-закарпатски	25	<b>Кулешик с горохом и салом</b>	40
50 Зеленый борщ	25	<b>Гүцүльский кулеш</b>	42
51 Борщ с грибами и капустой	25	<b>Кулешик с рисом и морковью</b>	42
		<b>Юшка с тмином</b>	42
		<b>Юшка «Полтавчанка»</b>	42
		<b>Юшка куриная с домашней лапшой</b>	42



108	Юшка с фасолью и картофелем	42	162	Голубцы с гречкой и картофелем	57
109	Картофельная юшка с лапшой	43	163	Голубцы традиционные	59
110	Юшка с помидорами	43	164	Запеканка мясная с картофелем	59
111	Юшка с потрохами	43	165	Галушки заварные	59
112	Грибная юшка	43	166	Галушки с шампиньонами, сельдью и мясом	59
113	Юшка «Охотничья» с пшеном	43	167	Гречневые галушки	59
114	Юшка с рыбой	43	168	Творожные галушки	59
115	Свинные рюлетки «Хуторок»	45	169	Картофельные галушки	61
116	Дзюма закарпатская	45	170	Галушки из телятины	61
117	Щерба украинская	45	171	Галушки «Ветчинные»	61
118	Чир	45	172	Галушки обыкновенные	61
119	Свинина жареная с овощами	45	173	Запеканка с мясом и грибами	61
120	Свинина с сельдью	45	174	Запеканка с мясом и овощами	61
121	Печеня житомирская	46	175	Кровяная колбаса по-киевски	64
122	Свинина с горчицей, чесноком и овощами	46	176	Колбаса по-сельски	64
123	Мачанка по-закарпатски	46	177	Колбаски по-черкасски	64
124	Свинина в ароматном соусе «Пикантная»	46	178	Ливерная колбаса	64
125	Свинина, тушенная с капустой	46	179	Колбаса домашняя	64
126	Буженина гуцульская	46	180	Пельмени с начинкой из грибов	64
127	Буженина с хлебным квасом	48	181	Пельмени с начинкой из капусты	65
128	Свинина с пикантным соусом	48	182	Сердце с овощами	65
129	Свинные битки	48	183	Печеночный паштет «Пикантный»	65
130	Свинина «Домашняя»	48	184	Вымя с яблоками и перловой крупой	65
131	Бигуц	48	185	Фаршированный желудок	65
132	Жареный поросенок	48	186	Кролик с овощами	65
133	Жаркое из свинины с луком	49	187	Биточки из филе кролика	66
134	Свиной ошеек, запеченный в фольге	49	188	Кролик с чесноком и сметаной	66
135	Свиной шашлык	49	189	Кролик по-харьковски	66
136	Верещака	49	190	Цыплята в сметанном соусе по-украински	66
137	Вареная говядина с шампиньонами и сметаной	49	191	Куриные кнели	66
138	Сочный виштекс	49	192	Куриный рюлет с омлетом	66
139	Жаркое по-украински	51	193	Котлеты по-киевски «Традиционные»	69
140	Говядина со сметаной	51	194	Фаршированный перец	69
141	Зразы с хреном	51	195	Котлеты «Львовские»	69
142	Котлеты «Полтавские»	51	196	Паровые рубленые котлеты из куриного филе	69
143	Душенна традиционная из говядины	51	197	Котлеты «Донецкие»	69
144	Битки из говядины «Главные»	51	198	Куриные оладьи	69
145	Полявица	53	199	Курица с овощами	71
146	Говядина с кореньями и сметаной	53	200	Жареные цыплята со сметаной	71
147	Заливное мясо	53	201	Гусь, фаршированный печенью	71
148	Котлеты «Винницкие»	53	202	Утка с яблоками и свеклой	71
149	Медальоны из телятины с овощами	53	203	Утка с лапшой и грибами	71
150	Телятина с баклажанами и помидорами	53	204	Утиная ножка с овощным ассорти	71
151	Телячья печень с жареным луком	55	205	Индейка со сметанной подливой	73
152	Рюлет из телячьей лопатки с ветчиной	55	206	Индейка, тушенная с изюмом, рисом и овощами	73
153	Рюлет из телятины с ветчиной	55	207	Мазурики по-украински	73
154	Рюлет из телятины по-закарпатски	55	208	Соус для мяса	73
155	Жаркое из баранины с яблоками	55	209	Майонез традиционный	73
156	Баранина с черносливом	55	210	Горчичный соус к рыбе	73
157	Смажена с бараниной	57	211	Соус с помидорами и зеленью	74
158	Баранина с фасолью	57	212	Картофельный соус	74
159	Котлеты «Житомирские»	57	213	Соус с уксусом и хреном	74
160	Котлеты «Лущкие»	57	214	Молочный соус	74
161	Душенна из баранины	57	215	Заправка с уксусом и сметаной	74

216	Заправка с растительным маслом и уксусом	74	268	Гречневые блины	92
217	Рыба с луком и грибами	76	269	Тыквенные блинчики	92
218	Карп с изюмом и медом	76	270	Блины по-крестьянски	92
219	Карп с луком и майонезом	76	271	Вареники по староукраинскому рецепту	94
220	Карп, запеченный на гриле	76	272	Тесто для паровых вареников	94
221	Судак «Киевский»	76	273	Вареники с капустой «Традиционные»	94
222	Форель «Закарпатская»	76	274	Вареники с судаком	94
223	Карась со сметаной и картофелем	78	275	Вареники с красной фасолью	94
224	Рыба в горшочках	78	276	Ленивые вареники	94
225	Завиванец из судака под пикантным соусом	78	277	Вареники с картофелем	97
226	Треска в кляре	78	278	Вареники с грибами	97
227	Рыбные котлеты «Одесские»	78	279	Вареники с вишней	97
228	Котлеты рыбные «Пикантные»	78	280	Вареники с гречневой кашей и салом	97
229	Котлеты рыбные «Харьковские»	80	281	Вареники по-гуцульски	97
230	Щука с помидорами и сладким перцем	80	282	Вареники с печеню	97
231	Фаршированная щука	80	283	Запеченные вареники	99
232	Филе карпа с овощами	80	284	Лемішка по-українськи	99
233	Треска с овощами под майонезом	80	285	Гречаники староукраїнські	99
234	Осетрина под соусом из хрена	80	286	Пампушки с подливой	99
235	Рыбная запеканка	82	287	Соленники с брынзой	99
236	Судак заливной обычный	82	288	Ватрушки с печеню и гречкой	99
237	Рыбный соус с хреном	82	289	Верту́та с яблоками	101
238	Баклажаны со сметаной и луком	82	290	Калачи полтавские	101
239	Жаркое в тыкве с картофелем, грибами и свиной	82	291	Малиновое желе	101
240	Вегетарианские голубцы	82	292	Тминники киевские	101
241	Толченка с маком	84	293	Запеканка с повидлом и грецкими орехами	101
242	Капуста с помидорами	84	294	Вергуны жареные	101
243	Кабачковые оладьи	84	295	Запеканка с тыквой и творогом	102
244	Жареные кабачки	84	296	Маковые шұлики	102
245	Фаршированный перец по-вегетариански	84	297	Коржики с творогом	102
246	Перец, фаршированный овощами и рисом	84	298	Ореховая капама	102
247	Лечо	87	299	Маковник с повидлом	102
248	Запеченный картофель	87	300	Медовый кекс	102
249	Картофель с начинкой из грибов	87	301	Сливочница	103
250	Тыква в кляре	87	302	Сырник с шоколадной помадкой	103
251	Рагу из овощей и грибов	87	303	Пасха «Боярская»	103
252	Помидоры с рисом и овощами	87	304	Папошник по-полтавски	103
253	Пшениная каша с черносливом	89	305	Национальный пирог	103
254	Рисовая каша с белыми грибами	89	306	Єдова «Галицька»	103
255	Мамалыга классическая	89	307	Крендели украинские	104
256	Полевая каша с пшеном и картофелем	89	308	Чернослив с ореховой начинкой	104
257	Пшеняники по-киевски	89	309	Яблоки сахарные в сметане	104
258	Лагоза	89	310	Український шкрав	104
259	Битки из гречневой крупы	91	311	Творожные манники	104
260	Гречневый крупник с творогом	91	312	Национальная вурчаника	104
261	Каша из пшеничной муки с яблоками и медом	91	313	Мнишки с творогом и картофелем	106
262	Морковные блины	91	314	Бұцики	106
263	Блины с начинкой из курицы и сельдерея	91	315	Десерт с клюквой	106
264	Блинчики с мясом	91	316	Медовые яблоки	106
265	Блины по-українськи	92	317	Коржики по-особому	106
266	Блинчики с мясом и грибами	92	318	Вишневый соложенник с миндалем	106
267	Блины с пшенной кашей	92	319	Соложенник по-полтавски	108
			320	Сметанный соложенник	108
			321	«Свинные ушки»	108
			322	Морковное печенье	108
			323	Ореховое печенье	108



324	Овсяное печенье		108	345	Напиток из плодов шиповника	116	
325	Творожная запеканка		110	346	Вишневый узвар		116
326	Вишневая бавка		110	347	Малиновый узвар		116
327	Маковая бавка		110	348	Грушевый квас		116
328	Двухцветная бавка		110	349	Казацкий квас		118
329	Картофельно-ореховое печенье		110	350	Яблочный квас		118
330	Медовая коврижка		110	351	Квас с хреном		118
331	Сметанные трубочки		112	352	Традиционный свекольный квас		118
332	Каштановый рулет		112	353	Сладкий холодец		118
333	Дрожжевые оладьи		112	354	Ряженка		118
334	Творожные оладьи		112	355	Варенуха по-украински		121
335	Тыквенные оладьи		112	356	Фруктовый компот		121
336	Творожные рулетики		112	357	Пьяная вишня		121
337	Яблочный завиванец		114	358	Простокваша с сахаром и клубникой		121
338	Запеканка с простоквашей и манной крупой		114	359	Нектар из ягод шиповника		121
339	Гуцульский медовик		114	360	Ягодный мусулец		121
340	Торт с творожно-ореховой начинкой		114	361	Спотыкач пряный с черносливовым сиропом		123
341	Вишневая настойка		114	362	Фруктовая киселица		123
342	Напиток из бузины с медом		114	363	Кисель из ревеня		123
343	Яблочный узвар		116	364	Молочный кисель		123
344	Медовый напиток из ромашки		116	365	Виноградное вино		123

Украинскую кухню не спутаешь ни с какой другой, украинские блюда известны по всему миру, и как красная и черная икра и блины — символы русской кухни, так борщ, галушки и, конечно, сало — это ароматы задорной, гостеприимной, наивкуснейшей кухни Украины.

*В этой книге вы найдете:*

- борщи с пампушками и жареными карасями;
- холодец из петуха и варю гуцульскую;
- капустняки, кулешики, юшки;
- галушки киевские, колбаски черкасские, вареники староукраинские;
- торт «Киевский»!

**Приятного аппетита!**



ISBN 978-5-699-51236-2



9 785699 512362 >



ЭКСМО