

ВАРЕНИКИ

Очень просто!



ББК 36.991
В 18

Составитель *В. М. Рошаль*

В 18 **Вареники / Сост. В.М. Рошаль. — М.: Эксмо;
СПб.: Терция, 2007. - 64 с.**

Вареники и другие вареные изделия из теста (кнедлики, клецки, галушки и т. л.) любят и взрослые и дети, ведь это очень вкусно, питательно и при этом просто в приготовлении. Вареники можно сделать со сладкими и несладкими начинками — ягодными, творожными, картофельными. Другие виды вареных изделий бывают и вовсе без начинки, они годятся и для первых, и для вторых блюд, из них получаются отличные десерты. В нашей книге приводится множество рецептов самых разных вареных изделий из теста как с начинками, так и без них.

ISBN 978-5-699-19041-6

www.infanata.org

© «Терция», составление, 2002

© «Терция», оформление, 2002

© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

Предисловие

Вареники, как и пельмени, — одно из самых популярных блюд на нашем столе, их любят и взрослые, и дети. Вареники обычно делают летом, в сезон сбора ягод: именно сладкие вареники получили наибольшее распространение. Но вареники бывают и несладкими, их можно приготовить в любое время года, хотя и не принято замораживать.

Часто возникает вопрос: что же такое вареники, чем они отличаются от пельменей?

Вареники похожи на большие пельмени. Их тоже делают из пресного теста (однако более пластичного) и отваривают в воде. Несколько иначе готовят начинки: мясо для начинки вареников иногда предварительно обжаривают, а для пельменей употребляют только сырое; пельмени не готовят со сладкими начинками, а вареники — часто. Наконец, вареники в домашних условиях, как правило, не замораживают.

Помимо вареников и пельменей к блюдам из вареного теста относятся и другие мучные изделия — как с начинкой, так и без начинки.

Вареные мучные изделия различаются по составу теста (исключительно мучные, с добавлением творога, картофеля или других продуктов), по виду начинок (сладкие и несладкие), по форме: они могут быть круглыми, как шарики разных размеров (кнедлики), похожими на игрушечные волчки или на рулет (витушки), иметь другую форму (треугольнички, конвертики и т. д.).

Изделия без начинки в зависимости от состава и консистенции теста, а также от принадлежности



к той или иной национальной кухне известны под разными названиями: это клецки, галки, галушки, крокеты, палочки и др. Все эти изделия требуют немного времени на приготовление, отличаются отменным вкусом и вносят приятное разнообразие в наш рацион питания.

А теперь несколько советов хозяйке.

Муку нужно обязательно просеять через сито. Если надо развести муку в воде или молоке, не кладите ее в жидкость, а, наоборот, постепенно вливайте жидкость в муку и размешивайте.

Для того чтобы раскатать тесто тонким слоем, можно обернуть скалку чистой полотняной тряпкой.

Тесто, когда оно не очень круто замешено, всегда липнет к рукам. Но оно хорошо раскатывается бутылкой, наполненной холодной водой.

Питьевую соду при употреблении лучше разводить в воде и только после этого соединять с тестом. Если замешивать в тесто сухую соду, то ее нужно тщательно размешать с мукой.

Если вы использовали только белки от яиц, желтки осторожно опустите в банку с холодной кипяченой водой и поставьте в холодильник. Так они долго сохраняются свежими.

Чтобы белки легче взбивались, добавьте туда щепотку мелкой соли. Белки взбиваются хорошо, если они свежие и охлажденные.

Желтки с сахаром легче растираются в теплом месте.

Растирать желтки и взбивать белки можно только в эмалированной или фарфоровой посуде.

Сметана будет легче взбиваться, если в нее добавить немного сырого белка.

ВАРЕНИКИ

По-настоящему вкусные вареники можно приготовить, только тщательно соблюдая все технологические требования.

Особенности приготовления теста для вареников. Тесто для классических вареников делают из муки (только из пшеничной или из пшеничной пополам с гречневой), яиц, воды и соли. Воду берут как можно более холодную, даже ледяную (летом можно остудить ее в холодильнике), так как это повышает клеящие свойства теста, делает его более пластичным.

Мука должна быть как можно более тонкого помола и не слишком сухая, чтобы вареники не разваривались. Замешивают тесто так же, как для пельменей. Оно должно быть средней густоты, чтобы удобнее было раскатывать его в пласт толщиной 1–1,5 мм.

Пласт режут на квадраты размером 5 × 5 см (из них получают треугольные вареники, складывая кусочки теста по диагонали), или вырезают тонким стаканом круги (из них лепят полукруглые вареники).

Последний способ менее удобен, так как отходы теста быстро сохнут и их трудно использовать.

Если в предлагаемых ниже рецептах не указано, как приготовить тесто, можно использовать следующие нормы продуктов для его приготовления (наиболее традиционный — рецепт 1).

Рецепт 1: 3 стакана пшеничной муки высшего сорта, 0,5–0,75 стакана воды, 2 яйца, 0,5 ч. ложки соли.

Рецепт 2: 640 г пшеничной муки высшего сорта, 270 мл воды, 2,5 яйца, 25 г сахара, 12 г соли.



Рецепт 3: 600 г пшеничной муки, 3 яйца, 250 мл молока, 40 г сливочного масла, 25 г сахара, 12 г соли.

Лепка вареников. Начинку для вареников укладывают точно в центре каждого квадрата или кружка теста, причем не более 1 ч. ложки, чтобы вареник не переполнялся и тесто не слишком натягивалось. Места соединения (шов) надо стараться делать не толще остального теста вареников, иначе они плохо проварятся.

Варка вареников. Подготовленные вареники варят в большом количестве кипящей подсоленной воды, чтобы им не было тесно. Воду подсаливают из расчета 1 ч. ложка соли на 2 стакана воды. Через 8–10 мин вареники всплывают на поверхность и считаются готовыми. Их выбирают шумовкой, перекладывают в пустую теплую кастрюлю и поливают разогретым сливочным маслом, чтобы они не слиплись.

При подаче к столу вареники можно, кроме того, полить сметаной, за исключением вареников с вишней, маком, яблоками и сливами, которые подают или в сиропе, или в меду. Вареники подают очень горячими, так как, стоит им чуть остыть, они становятся невкусными.

Сладкие вареники



Вареники с творогом

Для теста: см. рецепты на с. 5–6.

Для начинки: 600 г свежего, отжатого в марле или бязи творога, 1–2 ст. ложки сметаны, 1–2 яйца, 1–2 ст. ложки сахара, 1 щепотка соли.

6 *Для подачи:* сметана, сахар по вкусу.



Творог протереть, положить соль, сахар, сметану, взбитые яйца и все хорошо растереть в однородную эластичную массу.

Тесто раскатать длинной полоской толщиной 1 мм и шириной 40–50 см и смазать смесью из яиц и молока или воды. Во всю длину полоски теста, отступя на 3–4 см от края, разложить заправленный творог в виде шариков весом по 10–12 г с промежутком в 2 см. Шарики творога накрыть краем теста, верхний слой теста прижать руками к нижнему слою вокруг каждого шарика и вырезать вареники металлической выемкой. Вареники уложить на деревянные лотки, посыпанные мукой, и хранить до варки в холодном месте.

Перед подачей вареники опускать небольшими партиями в подсоленную кипящую воду и варить при слабом кипении в течение 6–8 мин. Всплывшие на поверхность воды вареники вынуть шумовкой и положить в сотейник с маслом.

Подать вареники со сметаной в нагретых тарелках.



Молочные вареники с творогом

Для теста: 280 г муки, 1,5 яйца, 110 мл молока, 10 г сахара, 18 г сливочного масла, 5 г соли.

Для начинки: 480 г творога, 50 г сахара, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для подачи: 100–150 г сметаны, 50 г сливочного масла.

Творог протереть, добавить к нему соль, сахар, яйца и все хорошо перемешать. С этой начинкой сделать вареники, которые отварить в подсоленной воде. Подать с маслом и сметаной. Можно отваренные вареники



положить в глиняный горшочек или на порционную сковороду, полить сметаной и довести до кипения. В этом случае количество сметаны нужно увеличить.



«Нежные» вареники с творогом

Для теста (10 порций): 500 г пшеничной муки, 3 яйца, 20 г сливочного масла, 1 стакан воды, соль по вкусу.

Для начинки: 1 кг творога, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахара, соль по вкусу.

Для подачи: 150 г сахара, 50 г сливочного масла, 300 г сметаны.

Муку просеять на стол или доску, собрать горкой, в центре сделать углубление в виде воронки, вбить туда 2 сырых яйца, размягченное сливочное масло, соль, влить стакан воды и замесить тесто. Поставить его на 30 мин в холодное место.

Отжатый творог протереть через редкое сито или пропустить через мясорубку, положить в кастрюлю, добавить сахар, сырое яйцо, соль и хорошо перемешать.

Посыпая все время стол или доску мукой, раскатать тесто длинной полоской (ширина—16–20 см, толщина—1,5–2 мм). Край теста шириной 8–10 см смазать яйцом, слегка взбитым с водой, уложить на него через каждые 2–2,5 см маленькими кучками творог и накрыть тестом. Тесто вокруг творога плотно прижать согнутой в полукруг ладонью, а затем тупой круглой выемкой вырезать вареники.

За 10–15 мин до подачи к столу вареники опустить в кипящую подсоленную воду и варить около 6–8 мин.

8 Готовые вареники переложить шумовкой в сотейник с растопленным маслом, осторожно перемешать, по-

ложить на подогретые тарелки и подать к столу. Отдельно подать сахарный песок и сметану.



«Ленивые» вареники с творогом

На 7 порций: 140–160 г пшеничной муки, 1 кг творога, 2–3 яйца, 100 г сахара, соль по вкусу.

Для подачи: 35 г сливочного масла, сметана, сахар.

Творог отжать, протереть через сито или дважды пропустить через мясорубку и положить в кастрюлю. Добавить прогретую, а затем охлажденную муку, сырые яйца, сахар, соль и хорошо перемешать. Полученную массу раскатать в виде колбасок диаметром 1,5–2 см и разрезать наискось на ломтики, которые уложить на посыпанные мукой листы, деревянные доски или тарелки.

За 10–15 мин до подачи к столу вареники опустить в бурно кипящую подсоленную воду и варить 6–8 мин на слабом огне. Готовые вареники переложить шумовкой в сотейник с растопленным сливочным маслом, перемешать, положить на подогретые тарелки и подать со сметаной и сахарным песком.



Вареники с маком

Для теста: см. рецепт 1 в начале раздела.

Для начинки: 1,5 стакана мака, 0,5 стакана сахара, 1 ч. ложка засахаренного меда или 2 ч. ложки повидла.

Мак залить кипятком, промыть, воду слить, еще раз залить кипятком и дать постоять 15 мин. Затем



воду слить, мак обсушить полотенцем, чтобы в нем не осталось воды (иначе начинка не получится), и растереть его в ступке. Растертый мак смешать с сахаром и медом (или повидлом) и продолжать растирать до образования однородной массы, которой затем начинить вареники. Вареники с маком надо сразу (!) по изготовлении каждого вареника опускать в кипящую воду, иначе тесто «расползется».



Вареники с вишней

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 0,5 стакана воды или молока, 2 яйца, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г спелой вишни без косточек, 2–3 ст. ложки картофельной муки (крахмала), 10 ст. ложек сахара.

Замесить крутое тесто. Вишню (обязательно спелую) очистить от косточек. Ягоды насыпать в сито, чтобы стек сок. Пересыпать сахаром и картофельной мукой.

Тесто очень тонко раскатать. Стаканом или выемкой вырезать из него кружочки. Класть на них ягоды, защипывать края. Варить вареники в подсоленной кипящей воде.

К готовым вареникам отдельно подать сахар, сок вишни и сметану.



Вареники с вишней в сиропе

10 *Для теста: см. рецепт 1 в начале раздела.*
Для начинки: 1 кг вишни, 200 г сахара.



Освободить вишни от косточек, положить в эмалированную, фарфоровую или стеклянную посуду, засыпать сахаром, дать постоять на солнце 2–3 часа или дольше, чтобы сахар хорошо впитался в мякоть ягод, затем слить сок в отдельную посуду и сухими вишнями начинить вареники.

Косточки залить 0,75 стакана воды, причем 5–7 косточек крупно растолочь.

Кипятить на слабом огне в эмалированной кастрюле около 10 мин, затем отвар процедить, добавить сахар по вкусу, вновь довести до кипения, охладить, смешать с вишневым соком. Полученным сиропом полить готовые вареники.



Вареники с вишней в сметане

Для теста (4 порции): 1 стакан пшеничной муки, 1 яйцо, 0,5 стакана воды, 20 г сахара, соль по вкусу.

Для начинки: 600 г вишни, 200 г сахара, 1 яйцо для смазывания краев теста.

Для подачи: сметана.

В муку добавить воду, яйцо, сахар, соль и замесить крутое тесто. Дать постоять 20 мин.

От вишни отделить косточки, добавить сахар (200 г) и перемешать.

Отстоявшееся тесто раскатать в пласт толщиной 2–3 мм и нарезать на небольшие квадраты. В середину каждого квадрата положить несколько подготовленных вишен, края теста смазать взбитым яйцом, соединить их по диагонали и плотно прижать друг к другу.

Поставить вареники примерно на час в холодильник, а затем варить в кипящей подсоленной воде



до тех пор, пока они не всплывут, затем вынуть шумовкой. Подавать горячими со сметаной.



Вареники с черешней

Для теста: 400 г пшеничной муки, 1 яйцо, 0,75 стакана воды, 1 ч. ложка растопленного сливочного масла, 1 щепотка соли.

Для начинки: 800 г черешни, 0,5 стакана сахара, 3 ст. ложки картофельного крахмала, 200 г сметаны.

Для сока: 200 г черешни, 1 стакан сахара, 1 стакан воды.

Для подачи: сметана.

Черешню очистить от косточек, пересыпать сахаром и крахмалом и положить в дуршлаг, чтобы стекал сок.

Замесить тесто из перечисленных компонентов, хорошо размять его на доске, накрыть горячей кастрюлей и дать постоять примерно 10 мин (тесто станет более эластичным). Затем разрезать тесто на 3 части, сформовать каждую в колбаску толщиной в палец, нарезать на кусочки такой же толщины. Каждый кусочек раскатать на доске, посыпанной мукой, в тонкую лепешку. В середину каждой лепешки положить по 3–4 черешни, склеить вареники, придавив края вилкой так, чтобы они получились надрезанными, как бахрома.

Очищенную от косточек черешню истолочь в ступке, перемешать с водой и хорошо отжать через полотняный мешочек. В отжатый сок добавить сахар, прокипятить смесь и дать ей остыть.

Сварить вареники в подсоленной воде, процедить, выложить на блюдо и залить черешневым соком.

12 Готовые вареники подавать холодными со сметаной.



Примечание. Для того чтобы вареники были нежными, надо делать их небольшими, так как иначе они не проварятся. Тесто надо раскатывать тонко. Черешню посыпают картофельным крахмалом, чтобы ягоды не были очень мокрыми и не разрывали тесто при варке.

Не рекомендуется закладывать в кипящую воду много вареников сразу. Вареники считаются готовыми, когда они всплывают на поверхность воды.



Шалтаносяй

(литовские вареники с ягодной начинкой)

Для теста: см. рецепт 1 в начале раздела.

Для начинки: 500 г свежей черники, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка молотой корицы.

Для подливки: 1 стакан густой сметаны, 1,5 ст. ложки сахарной пудры.

Приготовить тесто, как указано в начале раздела. Приготовить начинку: перемешать толченую чернику, сахар и корицу и слить лишний сок (см. рецепт «Вареники с вишней в сиропе», с. 10).

Начинить и отварить шалтаносяй, как обычные вареники. Подать, залив их взбитой с сахарной пудрой сметаной и подслащенным соком.



Вареники с черничным вареньем

Для теста: 3 стакана пшеничной муки, 0,5 стакана подсоленной воды.

Для начинки: около 500 г черничного варенья.



Приготовить крутое тесто, тонко раскатать, нарезать стаканом кружки, положить чайной ложкой черничное варенье, защипать края теста, опустить в подсоленную кипящую воду. Готовые вареники полить сиропом от черничного варенья.

Можно, вместо того чтобы резать раскатанное тесто на кружки, разложить на него кучками варенье, закрыть другим краем теста, нарезать выемкой или тесторезкой вареники и сразу опустить в кипящую воду.



Вареники с яблоками в сметане

Для теста (10 порций): 500 г пшеничной муки, 2 яйца, 200 мл молока, 20 г сахара, 30 г сливочного масла, 10 г соли.

Для начинки: 1 кг свежих яблок, 150 г сахара.

Для подачи: 300 г сметаны.

Замесить тесто из указанных ингредиентов и через 20–30 мин раскатать его в длинную полосу толщиной 1–2 мм, которую смазать яйцом.

Во всю длину полосы, отступив от края на 4–5 см, положить кучками по 10–12 г яблочную начинку на расстоянии 4–5 см друг от друга. Начинку закрыть краем теста, верхний слой его прижать руками к нижнему во круг каждой порции и вырезать вареники зубчатой выемкой диаметром 4–5 см. Вареники опускать небольшими порциями в кипящую подсоленную воду и варить при слабом кипении в течение 6–8 мин. Всплывшие на поверхность вареники вынуть из воды шумовкой и перед подачей к столу полить сметаной.

14 Для приготовления начинки яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать мелкими ломтиками,



добавить сахар и, помешивая, варить до размягчения, после чего охладить. Таким же образом можно приготовить вареники со свежими вишнями, повидлом, капустой, творогом и картофелем с грибами.



Вареники с брусникой и яблоками по-уральски

Для теста: 500 г пшеничной муки, 0,5–0,75 стакана воды, 2 яйца, соль по вкусу.

Для начинки: 2 стакана брусники, 3 яблока, 1 ст. ложка сахара.

Для подачи: 2 ст. ложки сметаны.

Перебрать бруснику, сложить в дуршлаг и опустить его в кипящую воду на 2–3 мин, а затем приподнять, чтобы вода стекла. Яблоки натереть на терке, добавить сахар и смешать с брусникой.

Из пшеничной муки, яиц и чуть теплой подсоленной воды замесить пластичное тесто, разделить его на кусочки, затем раскатать.

На середину положить начинку, слепить вареники и сварить их в подсоленной воде.

Подать к столу со сметаной.



Вареники с яблоками в меду

Для теста: см. рецепт 1 в начале раздела.

Для начинки: 1 кг яблок, 0,75 стакана сахара.

Для подачи: мед.



Очень спелые, мягкие яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать соломкой, пересыпать сахаром, размешать, дать постоять примерно 15 мин, после чего начинить ими вареники. Отваренные вареники при подаче полить медом.



Вареники со сливами

Для теста: 250 г муки, 1 яйцо, 1 кусочек масла величиной с грецкий орех, соль.

Для начинки: 500 г слив, сахар, молотые сухари.

Муку просеять на доску, сделать в мучном холмике углубление, отбить в него яйцо, положить размягченное сливочное масло и соль, влить несколько столовых ложек воды. Все это выбить ножом, забирая понемногу муку с краев, пока она вся не выйдет. После этого замесить руками мягкое тесто, которое не должно прилипать к рукам.

Раскатать тесто в тонкий пласт, нарезать на квадраты со стороной 10 см. На каждый квадрат класть по сливе (без косточек), немного сахара и сухарей. Смочив края водой, слепить вареники и сварить в кипящей подсоленной воде (или испечь в духовке).

Подавать к столу горячими, обильно посыпав сахаром.



Вареники со сливами по-чешки

16 *Для теста: 180–200 г пшеничной муки высшего сорта, 2–3 яйца, 2 ст. ложки холодной воды.*

Для начинки: спелые сливы (из расчета по 1 сливе в каждый вареник).

Для запекания: 1 стакан сметаны.



Взбить 2 яйца с 2 ст. ложками воды и мукой. Замесить тесто и раскатать тонким пластом. Нарезать его кусочками прямоугольной формы. На середину каждого прямоугольника положить по 1 спелой сливе (без косточки), перегнуть его пополам и защипать края.

Подготовленные вареники положить в кипящую воду. Когда они всплывут на поверхность, вынуть их шумовкой и поместить на небольшой противень, залить стаканом сметаны и запечь в духовке.



Вареники по-венгерски

Для теста: 600 г муки, 4 яйца, соль.

Для начинки: около 500 г сливового варенья.

Для подачи: молотые сухари, сливочное масло (или другой жир), сахарная пудра.

Замесить тесто из муки на яйцах и воде, очень тонко раскатать. Приготовить два одинаковых листа теста. На один из них класть через каждые 5 см по 0,5 ч. ложки густого сливового варенья, а тесто между вареньем смазывать яичным белком.

Лист с вареньем накрыть другим листом и соединить их, нажимая руками в смазанных белком местах. Затем с помощью зубчатого резца разрезать тесто в этих местах так, чтобы получились квадратики.

Разъединить на доске образовавшиеся мешочки теста с вареньем, дать им подсохнуть, после чего сварить в крутом кипятке. Сварившиеся и всплывшие на



поверхность вареники вынуть шумовкой, обдать холодной водой, чтобы они не слиплись, и дать воде стечь. Поджарить в жире тертые сухари, каждый вареник отдельно обвалять в этих сухарях.

Подавать вареники очень горячими, посыпав их сахарной пудрой.



Вареники с черносливом

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 3–4 ст. ложки воды, 1 ч. ложка соли.

Для начинки: 500 г чернослива, сахар и корица по вкусу.

Замесить крутое тесто, тонко раскатать и, отступя от края примерно на 3 пальца, укладывать пюре из чернослива, отваренного в воде и протертого через сито. В чернослив при варке положить по вкусу сахар и немного корицы. Вареники сварить в подсоленной воде, а в оставшееся пюре вылить сок от чернослива и полить получившимся соусом выложенные на блюдо вареники.

Несладкие вареники



Вареники с картофелем и творогом

Для теста: 300 г пшеничной муки, 1 яйцо, 2–2,5 ст. ложки манной крупы, 200–230 г негустой сметаны, 1 стакан холодной воды для замачивания крупы.



Для начинки: 1 кг картофеля, 250 г творога, 1 луковица, 1 ст. ложка масла для жаренья, перец и соль по вкусу.

Для подачи: 2 ст. ложки сливочного масла, сметана.

Картофель промыть щеткой в проточной воде, сварить, очистить, пропустить через мясорубку вместе с творогом и поджаренным в масле луком. Хорошо растереть, посолить и поперчить по вкусу. Остудить.

Манную крупу замочить в 1 стакане воды, дать постоять, чтобы крупа стала совершенно мягкой. Посолить, вбить яйцо, размешать и всыпать муку. Замесить тесто, разделить его на несколько частей и каждую часть раскатать в тонкий пласт, затем нарезать на равные квадратики. На каждый квадратик теста положить по чайной ложке начинки, сложить квадратики по диагонали, чтобы получились треугольники, защипать края так, чтобы начинка была полностью закрыта. Защипнутые края придавить вилкой, чтобы получилась как бы бахрома.

Вареники опускать в кипящую подсоленную воду частями и варить в закрытой кастрюле до готовности. Когда вареники всплывут, открыть крышку, дать им покипеть еще 5 мин, затем вынуть шумовкой в дуршлаг. Облить горячей водой, дать ей стечь, сложить на блюдо и облить растопленным маслом.

К вареникам подать сметану.



Вареники с картофелем, жареным шпиком и луком

Для теста: 400–500 г пшеничной муки, 150–200 мл воды, 2,5 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 8–10 г соли.

Для начинки: 1 кг картофеля, 150 г лука, 100 г шпика, 2 яйца, черный молотый перец, соль по вкусу.



Для подачи: растопленное сливочное или топленое масло, сметана по вкусу.

На стол высыпать просеянную пшеничную муку, сделать из нее холмик с углублением, в которое влить подсоленную холодную воду, сырые яйца, растопленное масло и замесить тесто. Положить его в кастрюлю, закрыть крышкой и оставить на 40 мин для того, чтобы оно легче раскатывалось.

Для приготовления начинки сваренный картофель разделить от отвара, обсушить, пропустить через мясорубку. Нарезанный мелкими кубиками шпик обжарить вместе с мелко нарезанным луком, смешать с протертым картофелем, добавить сырые яйца, молотый перец и все хорошо перемешать.

Раскатать тесто длинной полоской толщиной 1,5–2 мм, смазать яйцом, слегка взбитым с небольшим количеством воды.

На одну половину раскатанного теста положить фарш из картофеля в виде шариков на расстоянии 2–3 см один от другого. Накрывать половину теста с шариками другой половиной теста и вырезать специальной формочкой вареники.

Сформованные вареники положить в подсоленную кипящую воду и варить, не допуская бурного кипения, 5–6 мин с момента закипания, до готовности теста. Вынуть вареники шумовкой, положить в тарелку и полить маслом. Отдельно подать сметану.



Виртиняй (литовские вареники с картофельной начинкой)



Для начинки: 8 картофелин, 50 г свиного сала, 2 луковицы, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Для соуса: 50–60 г свиного сала, 0,5 стакана густой сметаны, соль по вкусу.

Приготовить тесто из указанных компонентов. Вода при этом не используется совершенно! Если тесто слишком крутое, можно добавить в него луковый сок. Нарезать тесто квадратами 6 × 6 см.

Приготовить начинку: сырой картофель натереть, тщательно отжать, перемешать с поджаренным луком и мелко нарезанным салом, посолить, поперчить.

Начинить кусочки теста приготовленным фаршем, отварить виртиняй в кипящей подсоленной воде (более 10 мин), подать в соусе из распущенного сала, шкварок и сметаны.



Вареники с картофелем и грибами

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 0,5 стакана воды или молока, 2 яйца, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г картофеля, 30 г сушеных грибов, 2–3 луковицы, 6 ст. ложек растительного масла.

Для подачи: жареный лук, растительное масло.

Очищенный картофель сварить и размять горячим или пропустить через мясорубку.

Добавить мелко нарезанный пассерованный лук, сваренные, мелко нарезанные и слегка поджаренные в растительном масле грибы.

С приготовленным фаршем сделать вареники и сварить их в кипящей подсоленной воде. К варени-



кам отдельно подать подогретое растительное масло и поджаренный репчатый лук.



Вареники с фасолью и грибами

Для теста: см. рецепт 1 в начале раздела.

Для начинки: 1 стакан фасоли, 2–3 ст. ложки топленого сала, 2–3 луковицы, 100 г сушеных грибов, красный молотый перец и соль по вкусу.

Фасоль отварить, сделать из нее пюре, растереть его с поджаренным в сале мелко нарезанным луком, с тонко нарезанными отваренными грибами, красным перцем и солью.

Приготовить вареники с этой начинкой, отварить в кипящей подсоленной воде.



Вареники со свежими грибами

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 0,5 стакана воды или молока, 2 яйца, соль по вкусу.

Для начинки: 800 г свежих грибов (белых, подосиновиков и т. п.), 1–2 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 40 г черствого белого хлеба, 30 г толченых сухарей, черный молотый перец и соль по вкусу.

Для подачи: сливочное масло, сметана.

Грибы очистить, промыть, мелко нарезать и сварить в закрытой кастрюле в малом количестве жидкости.

Грибы, а также вымоченный в воде или молоке хлеб, нарезанный и пассерованный лук пропустить через



мясорубку. Добавить соль, перец, толченые сухари, все перемешать. Приготовленным фаршем начинить вареники и сварить. Подать очень горячими с растопленным сливочным маслом и сметаной.



Вареники с капустой

Для теста: см. рецепт 1 в начале раздела.

Для начинки: 4 стакана квашеной капусты или 1 кг свежей, 2–3 небольшие луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1,5 ст. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 1–2 ст. ложки сахара, 6–7 горошин черного перца, соль по вкусу.

Для подачи: жареный репчатый лук.

Для приготовления капустного фарша капусту измельчить, потушить с 1 ст. ложкой масла, соединить с поджаренными петрушкой, морковью и луком, добавить перец, сахар и соль и снова тушить, чтобы фарш немного подсох.

Вареники с капустой едят с поджаренным луком, поливают маслом, на котором этот лук жарился.



Вареники с капустой по-украински

Для теста: 0,75 стакана муки, 1 яйцо, 80 мл воды.

Для начинки: 300 г квашеной или свежей капусты, 1 морковь, 1 луковица, 2 ст. ложки томата-пюре, 1 ст. ложка растительного масла, сахар по вкусу.

Замесить крутое тесто. Капусту порубить и тушить с мелко нарезанными пассерованными мор-



ковью и луком и остальными продуктами. Раскатать половину теста в пласт толщиной 1,5 мм и смазать взбитым белком. Разложить небольшими кучками фарш, прикрыть вторым пластом теста и вырезать из него стаканом вареники.



Вареники с капустой по-чешки

Для теста: 500 г муки, 1 яйцо, 200 мл воды, соль.

Для начинки: 300 г квашеной капусты, 30 г столового жира или маргарина, 20 г репчатого лука.

Для подачи: 100 г маргарина, 80 г репчатого лука.

Для приготовления начинки на растопленном жире обжарить мелко нарезанный репчатый лук, добавить квашеную капусту и тушить, пока она не станет мягкой.

Замесить крутое тесто, раскатать в тонкий пласт, нарезать крупными квадратами. Посередине каждого квадрата класть по 1 ст. ложке охлажденной тушеной квашеной капусты. Затем квадраты сложить по диагонали, чтобы получился треугольник, края которого защипать.

Приготовленные треугольники варить в кипящей подсоленной воде, пока они не всплывут. Затем выложить шумовкой в миску, залить растопленным жиром вместе с мелко нарезанным и обжаренным луком и сразу же подать к столу.



Вареники с капустой и картофелем

24 *Для теста: 400 г муки, 100 мл молока, 100 мл воды, 1 ст. ложка сливочного масла, соль по вкусу.*



Для начинки: 40 г корейки или ветчины, 250 г свежей капусты, 100 г вареного картофеля, черный молотый перец, соль.

Для подачи: 60 г репчатого лука, 100 г растопленного сливочного масла или маргарина.

Муку смешать с солью, добавить теплое молоко, воду, растопленное масло и замесить тесто, которое оставить на 1 час полежать. Готовое тесто раскатать на посыпанной мукой разделочной доске в пласт и нарезать квадратами. Посередине каждого квадрата класть начинку, противоположные углы квадрата соединить так, чтобы получился треугольник, края которого защипнуть.

Приготовленные треугольники варить в подсоленной кипящей воде, пока они не всплывут. После этого выложить их шумовкой в миску и залить растопленным маслом или маргарином, в котором предварительно обжарить лук. Для приготовления начинки корейку или ветчину мелко нарезать, обжарить, добавить шинкованную свежую капусту и тушить, пока капуста не станет мягкой. После этого массу посолить, посыпать перцем, добавить вареный протертый картофель, перемешать и оставить охлаждаться.



Старорусские вареники

Для теста: 280 г муки, 1,5 яйца, 110 мл молока, 10 г сахара, 20 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 100 г сердца, 200 г легкого, 10 г сушеных грибов, 25 г репчатого лука, 25 г сливочного масла.

Для подачи: 50 г растопленного сливочного масла.

Легкое, сердце промыть в холодной воде, сварить и пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать и слегка обжарить на масле, добавить к молотому ли-



веру и все вместе еще немного обжарить. Сушеные грибы отварить, мелко порубить, обжарить и добавить в фарш. С этим фаршем сделать вареники и сварить.



Вареники с печенью и салом

Для теста: см. рецепт 1 в начале раздела.

Для начинки: 600 г печени, 100 г свиного сала, 3 луковицы, 10 горошин черного перца (молотых), соль.

Печень отварить, предварительно освободив от пленок, пропустить через мясорубку с отваренным свиным салом, добавить жареный лук, перец, соль. Начинить приготовленное тесто, сварить вареники в кипящей подсоленной воде.



Колдуны

Для теста: 280 г пшеничной муки, 1,5 яйца, 110 мл молока, 28 г сливочного масла, соль.

Для начинки: 750 г мякоти говядины, 20 г жира, 10 г репчатого лука, 10 мл воды, перец, соль.

Мелко порубить мясо, добавить говяжий или свиной жир, лук и все вместе порубить или измельчить на мясорубке. В фарш добавить воду или мелко растолченный лед, перец, соль и хорошо перемешать. С этим фаршем сделать крупные вареники (колдуны) и сварить их в бульоне с добавлением сливочного масла.

Тесто для колдунов нужно раскатывать очень тонко (до прозрачности).

КНЕДЛИКИ (ШАРИКИ)



Сладкие картофельные кнедлики со сливами

Для теста: 1 кг вареного картофеля, 200 г пшеничной муки, 2 яйца, соль.

Для начинки: 500 г синих слив, сахар-рафинад по вкусу.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 8 ст. ложек белых или ванильных панировочных сухарей, нежирный творог, сметана или молоко; по желанию — сахар и корица (или мак).

Вареный охлажденный картофель очистить, тщательно протереть через сито или пропустить через мясорубку, добавить пшеничную муку, сырые яйца, соль и все хорошо перемешать. Полученное тесто раскатать в пласт, нарезать квадратами 7 × 7 см.

Из слив вынуть косточки, вместо них положить по кусочку сахара-рафинада.

Положить сливы на квадраты из теста и сформовать шарики, зашипав края квадратов.

Опустить кнедлики в кипящую подсоленную воду и отваривать при слабом кипении до готовности.

Когда они всплывут, вынуть их шумовкой и обвалить в сухарях, обжаренных на масле.

Подать с творогом, смешанным с густой сметаной или молоком. Панированные кнедлики можно



также посыпать смесью сахара, корицы и ванили или смесью сахарной пудры и толченого мака.



Картофельные кнедлики со сливами по-чешки

Для теста: 600 г картофеля, 200 г пшеничной муки, 30 г сливочного масла, 1 яйцо, соль.

Для начинки: 500 г слив.

Для подачи: 80 г растопленного сливочного масла, 120 г панировочных сухарей, 40 г сливочного масла для обжаривания панировочных сухарей, 120 г сахарной пудры.

Картофель, сваренный в кожуре, очистить, размять и оставить охлаждаться. Затем добавить муку, соль, масло, яйцо и замесить тесто, которое раскатать (толщиной около 1 см) на посыпанной мукой разделочной доске и нарезать небольшими квадратами. На каждый квадрат положить вымытую зрелую сливу (без косточки), углы квадрата защипать и сформовать шарик.

Кнедлики варить в подсоленной кипящей воде 5 мин. Готовые кнедлики выложить шумовкой в миску, залить растопленным маслом, смешанным с обжаренными панировочными сухарями, и сразу же подать к столу.

Подобным образом можно приготовить кнедлики с черешней, клубникой, вишней и абрикосами.



Картофельные кнедлики с повидлом

Для теста: 300 г вареного протертого картофеля, 150 г муки первого сорта, 150 г муки высшего сорта, 1 яйцо, соль по вкусу.



Для начинки: повидло из слив.

Для подачи: 80 г растопленного сливочного масла, 150 г панировочных сухарей, 70 г сливочного маргарина или жира (для обжаривания панировочных сухарей), 150 г сахарной пудры.

Оба вида муки смешать, добавить вареный протертый картофель, соль, яйцо и замесить тесто, которое раскатать на посыпанной мукой разделочной доске в пласт.

На половину пласта выложить по 1 ч. ложке повидла через каждые 4 см, накрыть второй половиной пласта. Затем верхний пласт прижать к нижнему и нарезать формочкой фигуры, края которых защипать.

Опускать кнедлики в кипящую подсоленную воду и слегка помешивать, чтобы они не слиплись.

Когда кнедлики всплывут, выложить их шумовкой в кастрюлю и залить маслом.

Панировочные сухари обжарить на жире или маргарине, посыпать ими кнедлики, перемешать, посыпать пудрой и сразу подать к столу.



Картофельные кнедлики с вареньем и маком

Для теста: 500 г картофеля, 100 г пшеничной муки, 100 г манной крупы, 1 яйцо, 40 г сливочного масла или маргарина, 1 щепотка соли, 15 г питьевой соды.

Для начинки: варенье или повидло из слив.

Для подачи: 100 г растопленного сливочного масла, 120 г растертого мака, 120 г сахарной пудры.

Картофель, сваренный в кожуре, очистить, размять и оставить охлаждаться. Затем добавить муку,



манную крупу, соль, питьевую соду, яйцо, масло и замесить тесто.

Готовое тесто раскатать на посыпанной мукой разделочной доске в пласт (толщиной около 1 см), который нарезать квадратами.

На середину каждого квадрата положить варенье или повидло, углы квадрата аккуратно защипать и сформовать шарик.

Кнедлики варить в кипящей подсоленной воде 5 мин. Готовые кнедлики выложить шумовкой в миску, залить растопленным маслом и посыпать растертым маком и сахарной пудрой.



Творожные кнедлики с повидлом

Для теста: 400 г творога, 100 г панировочных сухарей, 80 г пшеничной муки, 40 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 40 г сахарной пудры, 2 ст. ложки сметаны, соль.

Для начинки: повидло из слив.

Для подачи: 80 г растопленного масла для пропитки, 120 г белых или ванильных панировочных сухарей, 60 г сливочного масла для обжаривания панировочных сухарей, 120 г сахарной пудры.

Масло, яйца, сахарную пудру растереть, добавить протертый творог, щепотку соли, панировочные сухари, муку, сметану и замесить тесто. Готовое тесто скатать в длинный жгут, который нарезать кусочками. Каждый кусок раскатать в виде лепешки, положить на нее повидло, края защипать, сформовать шарик.

30 Кнедлики сварить в подсоленной кипящей воде, выложить шумовкой в миску, залить растопленным

маслом, посыпать обжаренными на масле панировочными сухарями и сахарной пудрой и сразу же подать к столу.



Обжаренные творожные кнедлики

Для теста: 500 г творога, 2 яйца, 75 г сливочного масла, 0,75 стакана муки, 1 ч. ложка соли.

Для подачи: 2 ст. ложки муки для панировки, 3 ст. ложки подсолнечного или топленого масла для обжаривания.

Творог размять, растереть и перемешать с маслом, взбитыми яйцами, мукой и солью. Из полученного теста сформовать шарики величиной чуть больше лесного ореха. Отварить эти шарики в кипятке до всплытия (5–7 мин), обсушить на сите, запанировать в муке.

Обжарить запанированные кнедлики в казане на масле до образования румяной корочки.



Кнедлики с печенью для супа

500 г печени, 1 городской батон (500 г), 150 г сливочного масла, 5 яиц, чеснок, майоран, черный молотый перец, 10 г соли.

Сливочное масло, помешивая, нагреть до консистенции сметаны и, взбивая лопаточкой, добавлять по одному яичные желтки, вареную или жареную печень, предварительно измельченную в мясорубке и охлажденную, соль, специи и $\frac{1}{4}$ часть растертой булки. Массу хорошо взбивать в течение 10–15 мин, затем добавить тща-



тельно взбитые яичные белки и оставшуюся часть растертой булки. Из приготовленного теста сформовать мелкие кнедлики и опустить 2–3 шт. в суп или бульон для пробной варки. Если кнедлики развариваются, то следует добавить еще яйцо и тертую булку.

Приготовленные кнедлики в суп или бульон опускать не сразу, а по мере его закипания, и варить 2–3 мин в зависимости от плотности теста и величины кнедливоков.



Морковные кнедлики для супа

1 городской батон (500 г), 500 г моркови, 5 яиц, сметана, 200 мл сливок или молока.

Вареную морковь пропустить через мясорубку, положить яичные желтки, сметану и $\frac{1}{4}$ часть растертого городского батона, все хорошо взбивать 10–15 мин, затем добавить крепко взбитые яичные белки и остальную растертую булку. Из теста сформовать мелкие кнедлики и опустить их в готовый кипящий бульон. На сильном огне как можно быстрее вновь довести бульон до кипения, после этого уменьшить нагрев, закрыть кастрюлю крышкой и варить кнедлики в течение 5–7 мин (в зависимости от их размера).

ВОЛЧКИ И ДРУГИЕ ВАРЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА С НАЧИНКОЙ



Волчки из заварного теста с яблоками

Для теста: 500 г муки (желательно высшего сорта), 3 яйца, 0,5 л молока, 50 г сливочного масла или маргарина, 1 ч. ложка молотой корицы, 40 г сахарной пудры, соль.

Для начинки: около 500 г кислых яблок.

Для подачи: 80 г растопленного сливочного масла, 120 г панировочных сухарей, 120 г сахарной пудры, 40 г столового жира для обжаривания панировочных сухарей.

Молоко со сливочным маслом, солью, корицей, сахарной пудрой довести до кипения, всыпать в него муку (половину нормы) и варить до загустения массы. Затем, помешивая, массу охладить, ввести в нее яйца (по одному) и замесить тесто. Тесто выложить на посыпанную мукой доску и смешать с оставшейся мукой. Тщательно вымешенное тесто раскатать в пласт, который нарезать квадратами.

В каждый квадрат завернуть четверть очищенного яблока и сформовать фигурку в виде волчка.

Приготовленные изделия — волчки — варить в кипящей подсоленной воде примерно 5 мин, затем выложить их шумовкой в миску, залить растопленным сливочным маслом, посыпать обжаренными на столо-



вом жире панировочными сухарями, сахарной пудрой, по желанию — молотой корицей.



Треугольнички с творогом

Для теста: 3 стакана пшеничной муки, 2 яйца, $\frac{1}{4}$ стакана воды, 1 ч. ложка соли.

Для начинки: 450 г творога, $\frac{1}{3}$ стакана сахара, 6 ст. ложек растопленного сливочного масла, 1 целое яйцо, 2 желтка, 1–2 ст. ложки изюма, 1 ст. ложка сметаны.

Дополнительно: 1 белок для смазывания, $\frac{2}{3}$ стакана крошек белого хлеба, $\frac{2}{3}$ стакана сливочного масла для обжаривания крошек.

Приготовить начинку, смешав все указанные продукты. На доску насыпать муку, сделать в ней углубление, влить слегка взбитые яйца и подсоленную воду. Замесить эластичное тесто. Раскатать тесто в тонкий пласт, разрезать на квадраты одинаковой величины и в середину каждого квадрата положить по 1 ч. ложке начинки. Смазать края белком, сложить квадраты пополам по диагонали (в форме треугольничков) и крепко защипать края.

Опустить треугольнички в кипящую подсоленную воду и варить примерно 6 мин. Готовые треугольнички откинуть на сито, чтобы стекла вода, посыпать обжаренными в масле хлебными крошками.



Картофельные треугольнички с мясом

34 *Для теста:* 500 г картофеля, 150 г пшеничной муки, 50 г манной крупы, 1 яйцо, столовый жир, соль.

Для начинки: 200 г мясного фарша (желательно свиного), 30 г столового жира или маргарина, 1 луковица, 1 яйцо, черный молотый перец, соль по вкусу.



К чуть теплomu вареному протертому картофелю добавить муку, манную крупу, соль, яйцо и замесить тесто. Готовое тесто раскатать на посыпанной мукой доске, нарезать крупными квадратами, посередине каждого квадрата положить мясную начинку, сложить кусочек теста по диагонали, чтобы получился треугольник, края которого защипать.

Приготовленные треугольники варить в кипящей подсоленной воде, слегка помешивая. Когда треугольники всплывут, выложить их шумовкой в миску, смазать жиром или маргарином, чтобы они не слиплись, и сразу подать к столу.

Для приготовления начинки в жире или маргарине обжарить мелко нарезанный лук, добавить мясной фарш, соль, черный молотый перец, массу перемешать, потушить и оставить охлаждаться. Затем ввести сырое яйцо.



Картофельные конвертики со сливовым джемом

Для теста: 900 г картофеля, 230 г пшеничной муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо, $\frac{1}{4}$ ч. ложки соли.

Для начинки: 3–4 ст. ложки сливового джема.

Дополнительно: 1 белок для смазывания, 1 стакан крошек белого хлеба, 0,75 стакана сливочного масла, 0,25 стакана сахара.

Картофель очистить и размять. Не давая ему остыть, смешать с мукой, маслом, яйцом и солью и

Вареники



замесить тесто. Полученное тесто раскатать в пласт толщиной 6 мм. Вырезать квадраты величиной 6 × 6 см. В центр каждого квадрата положить по 0,5 ч. ложки джема и смазать края белком. Сложить квадраты пополам в виде треугольничков или прямоугольничков и защипать края. Варить в воде при слабом кипении 10–15 мин.

Готовые конвертики откинуть на сито и, дав стечь воде, переложить на блюдо. Посыпать сверху обжаренными в сливочном масле хлебными крошками и сахаром (можно также полить их растопленным маслом и посыпать сахаром, смешанным с растертым маком).

КЛЕЦКИ

Клецки — мучные изделия из теста не очень плотной консистенции, отличающиеся особым вкусом.

Своеобразная консистенция клецек достигается, во-первых, более жидким разведением теста и наличием в нем не воды, а молока, сливок, масла, делающих тесто особенно нежным и эластичным, а во-вторых, рядом технологических приемов, которые в основном и создают неповторимый вкус клецек, отличающий их от других видов мучных изделий.

Главный из этих приемов — тщательное растирание и взбивание теста и его компонентов, особенно яиц, которые вводят отдельно (желток и белок) и не одновременно, а в определенной последовательности. Другим приемом, увеличивающим объем клецек, служит варка их в подсоленной воде *обязательно под крышкой, на слабом огне*. Это дает возможность клецкам «разрастись» и в то же время не развалиться.

Клецки готовят из пшеничной муки, манной крупы и толокна. Иногда клецки делают из смеси ржаной и гречневой муки, ржаной и ячменной, взятых в равных частях. Иногда используют только гречневую муку либо сочетание картофельного пюре с мукой.

Клецки могут быть простыми и заварными.

Для заварных клецек муку заваривают. Этот прием требует несколько иных пропорций муки и других компонентов и вносит дополнительное разнообразие во вкусовую гамму клецек. Более подробно технология приготовления заварных клецек описана в рецептах.



Простые клецки приготавливают следующим образом. Масло (или топленое сало), а иногда и молоко или сливки растирают с яичными желтками добела, в эту массу постепенно, все время продолжая растирать, добавляют маленькими порциями муку и воду.

Затем тесто солят, слабривают пряностями, вводят в него взбитые яичные белки, все еще раз растирают и из полученного теста с консистенцией кашицы-размазни отделяют небольшие кусочки, обычно в половину чайной ложки, смоченной в воде, опускают их в кипящую подсоленную воду (2 ч. ложки соли на 1 л воды) и отваривают на слабом огне под крышкой около 5 мин. Готовые клецки всплывают на поверхность.

В зависимости от общего состава, характера муки и внесенных пряностей, соли или сахара клецки могут быть использованы как наполнители в различные супы, гарниры к мясным блюдам, а также как самостоятельные вторые блюда.

Клецки, предназначенные для еды с бульоном (супом), лучше всего отваривать непосредственно в соответствующем бульоне: мясном, грибном или овощном. В этом случае в тесто для клецек примешивают лук, укроп, тмин или майоран в разных сочетаниях в зависимости от вида супа. Клецки в молоке можно подать в качестве второго или третьего блюда.

Несладкие клецки



Мучные простые клецки



2 яйца, 2 ч. ложки сливочного масла, топленого сала или конопляного масла (в крайнем случае — подсолнечного), 1 ст. ложка мелко нарезанного репчатого лука, 0,5 ч. ложки семян тмина (для ржаной и ячменной муки), 2 ч. ложки рубленой зелени укропа (для гречневой муки).

Эти клецки можно готовить из смеси ржаной муки с ячменной и гречневой, взятых в любых пропорциях, или из одной только гречневой муки.

Приготовить клецки таким же образом, как описано в начале раздела.

Молоко можно заменить водой, сливками или сухим молоком с водой. В зависимости от вида муки и масла количество жидкости можно увеличить или уменьшить до получения требуемой консистенции теста.



Мучные заварные клецки

0,25 стакана муки, 3 ст. ложки сливочного масла, 5 ст. ложек молока, 2 яйца, 2 ч. ложки рубленой зелени петрушки, 1 ч. ложка укропа, 0,5 ч. ложки соли.

Молоко и масло вскипятить в сотейнике, всыпать муку и, продолжая держать на слабом огне, быстро и тщательно размешать до получения эластичной массы (мешать, пока она не начнет отставать от стенок).

После этого снять с огня и, непрерывно мешая, добавить соль и пряности.

Когда масса остынет, осторожно ввести растертые желтки и взбить все тесто.

Затем частями ввести взбитые белки, вновь тщательно размешивая тесто. От полученной массы чай-



ной ложкой отделять небольшие кусочки и опускать их в подсоленную воду. Варить до готовности.



Мучные клецки в яйце

На 5 порций: мучные клецки, 3 яйца, $\frac{1}{3}$ стакана сметаны, сливочное масло.

Приготовить мучные клецки по любому рецепту, отварить их в подсоленной воде и обжарить на сливочном масле.

Яйца слегка взбить, смешать со сметаной. Вылить на сковороду с обжаренными клецками и осторожно мешать, пока яйца не затвердеют.



Пшеничные клецки на воде

1 стакан пшеничной муки, 5 яиц, 4–4,5 ст. ложки сливочного масла, 3,5 стакана воды, 0,5 чайной ложки соли.

Воду довести до кипения, посолить, положить в нее масло, засыпать муку и варить 6–8 мин, непрерывно помешивая. Заварившееся тесто снять с огня и, не давая ему остыть, по одному вбивать сырые яйца, каждый раз тщательно размешивая массу.

Брать тесто столовой ложкой и прижимать к стенке кастрюли, чтобы тесто в ложке лежало плотно. Чайной ложкой, смоченной в горячей воде, отделять кусочки теста и опускать их в кипящую подсоленную



воду на 5–7 мин. Клецки делать удлиненной формы. Желательно, чтобы они были примерно одинаковой величины. Готовые клецки выбрать из воды шумовкой, положить на сито, чтобы стекла вода.

Подавать, полив растопленным сливочным маслом или сметаной. В последнем случае взять только 1 ст. ложку масла для приготовления теста и 0,5 стакана сметаны для подачи.

Клецки можно подавать как гарнир и как самостоятельное блюдо.



Клецки по-парижски (французская кухня)

На 6 порций: 125 г муки, 80 г сливочного масла, 0,5 л воды, 200 г пармезана, 3 сырых яйца, 100 г свежих сливок, 0,25 л соуса бешамель, черный молотый перец, 6 г соли.

В кастрюле вскипятить воду вместе со сливочным маслом и солью, снять с огня, добавить просеянную муку, 125 г тертого сыра, перемешать, поставить на огонь на несколько минут, энергично помешивая.

Снять с огня, дать остыть, добавить яйца по одному, постоянно взбивая. Чайной ложкой сформовать клецки и отварить в слабо кипящей подсоленной воде в течение 5 мин.

Процедить, выложить на блюдо, покрыть соусом бешамель, заправить солью, черным молотым перцем, смешанным со сливками, оставшимся тертым сыром.

Примечание. Соус бешамель готовят следующим образом: 1 ст. ложку муки спассеровать на 1–2 ст. ложках сливочного масла, постепенно развести 1–1,5 стакана теплого молока при непрерывном помешивании.



Соус посолить по вкусу и варить 6–7 мин. По желанию можно заправить 1 желтком.



«Черепашьи яйца»

Желтки 2 яиц, сваренных вкрутую, желток 1 сырого яйца, 1 ст. ложка (или более) муки, 1 ч. ложка соли.

Растолочь желтки сваренных яиц и смешать их с сырым желтком, мукой и солью до получения густого теста. Вылепить из него клецки в виде яичек размером 2,5 см. Варить на слабом огне в подсоленной воде 10 мин. Откинуть на дуршлаг. Подавать в бульоне или супе.



Манные клецки на воде

Для теста: 1 стакан манной крупы, 5 яиц, 0,5 ч. ложки соли.

Для подачи: 4 ст. ложки сливочного масла.

Вскипятить в кастрюле 3,5 стакана воды, посолить ее, положить ложку масла, затем засыпать манную крупу и варить 6–8 мин, непрерывно помешивая. Заварившееся тесто снять с огня и, не давая остыть, по одному отбить в тесто сырые яйца, каждый раз размешивая его.

Из полученного теста сделать клецки и опустить в кипящую, слегка подсоленную воду на 5–7 мин.

Готовые клецки выбрать из воды шумовкой, положить на сито, чтобы стекла вода, выложить на тарелку, полить растопленным сливочным маслом и подать к столу.

В этом случае можно взять только 1 ст. ложку масла для приготовления самого теста и 0,5 стакана сметаны.



Манные клецки на молоке

0,5 стакана манной крупы, 1 стакан молока, 4 яйца, 2 ч. ложки сливочного масла, 0,5 ч. ложки соли.

Молоко вскипятить со сливочным маслом, всыпать манную крупу, разварить, размешивая, посолить, закрыть крышкой и поставить на 10–15 мин в умеренно нагретую духовку или на водяную баню на 20 мин, чтобы крупа разопрела.

Затем охладить, вбить 4 желтка, тщательно растереть, ввести по частям 4 яичных белка, предварительно взбитых в пену.

Сварить клецки в подсоленной воде.



Манные клецки с сухариками

5 порций: 1,25 стакана манной крупы, 0,5 стакана сливочного или топленого масла, 2 стакана молока, 4 белые булочки, нарезанные небольшими кубиками, 0,25 стакана сливочного масла для обжаривания булки, 4 яйца, 0,5 ч. ложки соли.

Положить сливочное масло в теплое молоко и довести до кипения. Всыпать манную крупу. Варить, помешивая, на слабом огне до загустения. Охладить.



Обжарить кусочки булки в масле, переложить их в массу из манной крупы, добавить яйца и соль. Дать постоять 10 мин.

Из полученного теста скатать небольшие шарики, опустить в подсоленную воду и варить на слабом огне приблизительно 10 мин.



Клецки из толокна в молоке

2 стакана толокна, 2 яйца, 4 стакана молока, 0,5 ч. ложки соли.

Толокно развести 2 стаканами холодной воды и размешать, чтобы не было комков. Добавить сырые яйца, посолить и снова перемешать.

Из теста чайной ложкой сформовать клецки и варить около 10 мин в горячем молоке. Подавать клецки в молоке, в котором они варились.



Ячменные клецки (эстонская кухня)

1,75 стакана ячменной муки крупного помола, 1 яйцо, 0,5 л молока, 2 ст. ложки сливочного или топленого масла, соль по вкусу.

Всыпать ячменную муку в чуть подогретое молоко, добавить соль, яйцо, растопленное сливочное масло и замесить тесто.

44 Разделить тесто на продолговатые кусочки (вроде галушек) размером с грецкий орех.

Варить клецки в кипящем бульоне или подсоленной воде примерно 10 мин.



Клецки из белого хлеба

5 порций: 10 белых булочек (или 1 батон белого хлеба), 1/4 ч. ложки мелко нарезанного лука, 0,5 ч. ложки измельченной зелени петрушки, 0,5 стакана жира или сливочного масла, 1,5–2 стакана молока, 2 яйца, 2/3 стакана муки, соль по вкусу.

Нарезать хлеб кубиками. Обжарить лук и петрушку в масле или жире. Добавить хлеб и жарить до образования хрустящих корочек. Переложить в миску и залить подсоленной смесью молока или яиц. Всыпать муку. Из полученной массы скатать небольшие шарики. Варить на слабом огне в подсоленной воде 10 мин.



Тирольские клецки

Готовить, как клецки из белого хлеба (см. предыдущий рецепт). Добавить в полученную массу 450 г мелко нарезанной копченой свинины.



Клецки со свиным салом

Приготовить хлебную массу так же, как указано в рецепте «Клецки из белого хлеба» (см. выше).



Вместо жира можно взять 80 г мелко нарезанного и вытопленного на сковороде свиного сала (шкварки).



Клецка в салфетке

6–8 порций: 8 белых булочек (или 0,75 батона), 4 яйца, 0,75 стакана молока, 0,5 стакана растопленного сливочного масла, 2 ст. ложки хлебных крошек, 2 ст. ложки сливочного масла для обжаривания хлебных крошек, 1–2 ч. ложки соли.

Нарезать хлеб кубиками. Смешать яйца, молоко, соль и масло. Залить этой смесью хлеб и дать ей впитаться. Придать полученной массе форму шара.

Промаслить середину салфетки, положить на нее хлебную массу и связать концы.

Продеть в узел ручку деревянной ложки и укрепить ее на кастрюле таким образом, чтобы завернутая в салфетку масса оказалась погруженной в горячую подсоленную воду.

Варить на слабом огне в течение часа. Вынуть готовую клецку из салфетки и разделить с помощью вилки на небольшие порции или нарезать ломтиками.

Обжарить в масле хлебные крошки и посыпать ими клецку.



Картофельные клецки

46 *1,5 стакана картофельного пюре, 0,5 стакана ржаной муки (можно заменить пшеничной), 50–75 г топ-*

леного свиного сала, сливочного или конопляного масла, 2 яйца, 1 ч. ложка тмина, 1 луковица, 1 ч. ложка соли.



В подготовленное горячее картофельное пюре (размятый отварной картофель) ввести масло вместе со слегка обжаренным в нем мелко нарезанным луком, растертые желтки, затем постепенно, небольшими порциями, муку и, наконец, слегка взбитые белки. Всю массу посыпать тмином, посолить и тщательно перемешать. Клецки отварить в подсоленной воде.

Подавать с топленым маслом и с жареным репчатым луком.

Сладкие клецки



Запеченные мучные клецки

400 г муки, 1 л молока, 0,4 л сливок, 5 яиц, 100 г сахара, 120 г растопленного сливочного масла, 100 г изюма, 120 г растертых орехов, 100–120 г сахарной пудры, ванилин, соль.

В сливках растворить соль, добавить желтки, муку и замесить тесто. Белки взбить в густую пену, которую также ввести в тесто.

Молоко, размешав в нем сахар и ванилин, довести до кипения. В кипящее молоко выкладывать порциями (чайной ложкой, смоченной в кипящем молоке) маленькие шарики — клецки.

Когда клецки всплывут, выложить их шумовкой в форму, смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями. Клецки выкладывать слоями, по-



ливая каждый слой растопленным маслом, посыпая его промытым и ошпаренным изюмом, орехами и сахарной пудрой.

Сверху клецки залить растопленным сливочным маслом и запечь в горячей духовке.

Подать клецки горячими, с компотом.



Мучные клецки в лимонно-карамельном соусе

Для теста: 1 стакан пшеничной муки высшего сорта, 80 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан молока, 3 яйца, соль.

Для соуса: 100 г сахара, 1 лимон, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 1 л воды.

Молоко и жир вскипятить, всыпать сразу всю муку и, помешивая, прогреть на слабом огне до образования густой массы, которая должна отставать от краев посуды, посолить и охладить массу. Яйца взбить, постепенно соединить их с массой.

Приготовленное тесто брать чайной ложкой и опускать в слегка подсоленный кипяток. Варить клецки до тех пор, пока не всплывут, затем откинуть на сито, дать стечь воде.

Приготовить соус, для чего в сухой кастрюле расплавить ложку сахара и на слабом огне поджарить до коричневого цвета, после чего влить 3 стакана кипятка, добавить тонко натертую лимонную цедру, оставшийся сахар и все проварить.

В стакане холодной воды размешать до полного растворения крахмал, добавить в подготовленную жидкость, перемешать и довести до кипения. В остывший соус вмешать лимонный сок.

Разлить получившийся соус в порционные тарелки, опустить в него готовые горячие клецки.



Яблочные клецки с ванильным соусом

500 г яблок, 6 ломтиков черствого белого хлеба, 1 стакан молока, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки сахара, 3 яйца, 100 г изюма, 1 стакан муки, корица или тертая лимонная цедра, соль.

С белого хлеба срезать корочку, замочить его в молоке. Отжав лишнюю жидкость, пропустить хлеб через мясорубку или взбить в однородную массу. Масло перемешать с сахаром, одно за другим добавить яйца, продолжая помешивать, соединить массу с хлебом, промытым и ошпаренным кипятком изюмом, специями, очищенными и крупно натертыми яблоками, мукой.

Из массы сформовать клецки, опустить в кипящую соленую воду и варить на слабом огне до тех пор, пока они не всплывут. шумовкой переложить в посуду.

Подать горячими или холодными с ванильным соусом.



Яблочные клецки со сметаной

Для клецек: 300 г муки, 3 яйца, 1,5 стакана молока, 200 г яблок, соль.

Для подачи: 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны.

Взбить яйца с солью в пену, влить молоко и постепенно разболтать с мукой, сильно выбивая лож-



кой, чтобы в тесто вошло побольше воздуха. Добавить яблоки, натертые на крупной терке, и размешать.

С помощью двух ложек формировать из теста длинненькие клецки и опускать их в кипящую подсоленную воду. Когда клецки всплывут, вынуть их шумовкой, чуть обсушить на сите. После этого выложить на блюдо, залить сметаной, растертой с сахаром.



Сладкие манные клецки

2–2,5 ст. ложки манной крупы, 10–12 лесных орехов, 1/3 стакана молока или сливок, 3 яйца, 1,5 ст. ложки сахарной пудры или 2 ст. ложки сахарного песка.

Желтки растереть добела с сахарной пудрой, добавить истолченные в ступке ядра орехов.

Снова растереть все до образования эластичной массы, влить чуть теплое молоко, размешать, осторожно добавить слегка растертую в ступке манную крупу, после чего оставить в прохладном месте на 15–20 мин, чтобы крупа разбухла.

Затем ввести в тесто взбитые белки, размешать. Клецки сварить в слегка подсоленной воде.



Сладкие манные клецки с творогом

Для клецек: 400 г манной крупы, 3 яйца, 1 л молока, 80–100 г сливочного, топленого масла или маргарина, 1 ч. ложка соли.

Для подачи: 120 г сливочного или топленого масла, 250 г нежирного протертого творога, 120 г сахарной пудры.



В кастрюлю влить молоко, добавить соль, сливочное масло и довести молоко до кипения. Постоянно помешивая, тонкой струйкой всыпать манную крупу и варить все до загустения.

Полученную массу немного охладить, ввести в нее яйца (по одному) и тщательно перемешать.

В кипящую подсоленную воду чайной ложкой, смоченной в горячей воде, выкладывать порциями клецки и варить 3 мин.

Готовые клецки выложить шумовкой на тарелку, полить маслом, посыпать творогом и сахарной пудрой.



Сладкие манные клецки в молоке

Для клецек: 300 г манной крупы, 4 целых яйца, 2 белка, 0,5 л молока, 100 г изюма, 50 г сахара, 1 щепотка соли.

Для отваривания: 1 л молока, 100 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара.

Молоко для теста, размешав в нем соль и сахар, довести до кипения, всыпать манную крупу и варить до загустения.

Затем, помешивая, массу охладить, ввести в нее яйца (по одному), промытый и ошпаренный кипятком изюм, взбитые белки и слегка размешать.

В молоке (1 л) распустить пудру и ванильный сахар, довести до кипения. Из приготовленной массы чайной ложкой порциями формировать небольшие клецки



и опускать в кипящее молоко. Варить клецки примерно 1 мин и подавать в молоке, в котором их отваривали.



Картофельные клецки под соусом из фруктового пюре

Для теста: 600 г картофеля, 1 яйцо, 100 г манной крупы, 100 г муки, соль.

Для соуса: 200 г груш, яблок, слив или крыжовника, 1 л воды, сахар или мед по вкусу.

Отварной картофель горячим протереть, добавить соль и взбитое яйцо. На доске насыпать муку, крупу, выложить картофельную массу, замесить все, сформовать жгут, разрезать его на кусочки.

В кипящую подсоленную воду опустить кусочки теста и варить примерно 5 мин. Вынуть шумовкой и опустить в соус.

Для соуса очищенные и нарезанные фрукты или очищенные ягоды проварить до мягкости с 1 стаканом воды и протереть через сито. Добавить остальную воду и сахар (по вкусу), вскипятить и охладить. Если вместо сахара будет использован мед, его нужно положить после кипячения.



Картофельные клецки с компотом

Для теста: 1 кг картофеля, сваренного в мундире, 100 г пшеничной муки, 100 г манной крупы, 1–2 яйца, мускатный орех, 1 щепотка соли.

52 *Для подачи:* грушевый компот.

Вареники

Охлажденный и очищенный картофель пропустить через мясорубку, добавить муку, манную крупу, взбитые яйца, соль и мускатный орех, замесить тесто, сформовать круглые шарики. Клецки опустить в кипящую подсоленную воду и прогревать на слабом огне в течение 15 мин.

Подавать в горячем грушевом компоте.



ГАЛУШКИ

Галушки – украинская разновидность клецек: это комочки теста, сваренные в воде, молоке или бульоне. Их делают чаще всего из муки (пшеничной, гречневой, ячменной), из манной крупы, из смеси муки с творогом, картофелем и другими продуктами.

Тесто для галушек раскатывают в пласт толщиной 0,5–1,5 см, а затем нарезают его ремешками шириной 1–1,5 см; иногда тесто скручивают в жгутики диаметром около 1–1,5 см. Ремешки или жгутики нарезают на кусочки длиной 1–1,5 см. Затем галушкам дают полежать 20–40 мин, чтобы они обветрились («подвяли») и только потом варят в кипящей подсоленной воде, молоке, бульоне. Варят обычно до тех пор, пока галушки не всплывут на поверхность, но отдельные виды галушек имеют свои признаки готовности, что отмечено в рецептах.

Готовые галушки вынимают шумовкой и опускают в отдельный сотейник с небольшим количеством масла или сметаны, а иногда и сала со шкварками, следя за тем, чтобы галушки не слипались (для этого их слегка потряхивают в масле) и не остыли до подачи к столу. Галушки, кроме капустных, едят очень горячими, иначе они невкусны.



Украинские галушки

Для подачи: 100 г сливочного или топленого масла, 0,5 стакана сметаны.



Просеянную пшеничную муку насыпать горкой, сделать в ней углубление, влить туда воду, растопленное сливочное масло и яйца, слегка взбитые с неполной чайной ложкой соли. Все смешать, потом взбить, пока не получится гладкое, не очень крутое тесто.

Готовое тесто раскатать ровным слоем толщиной примерно 0,5 см и разрезать на небольшие кусочки любой формы. Галушки опустить в кипящую подсоленную воду и варить при слабом кипении около 10 мин. Когда они всплывут, переложить их шумовкой в дуршлаг и дать стечь воде.

Тем временем в кастрюле или на глубокой сковороде разогреть 100 г сливочного или топленого масла, положить в него галушки и, встряхивая посуду, слегка обжарить их.

Горячие галушки заправить сметаной и сразу подать к столу.

По желанию, масло можно заменить поджаренным свиным салом (шпиком). Для этого его нужно разрезать на маленькие кубики и вместе со шкварками заправить им галушки.



Пшеничные галушки

3 стакана пшеничной муки, 2 ст. ложки сливочного, топленого масла или маргарина (распущенного), 2 яйца, 1/3 стакана воды, 1 ч. ложка соли.

Замесить тесто чуть-чуть круче, чем для вареников, хорошо вымесить его, закрыть на 15–20 мин



полотенцем или опрокинутой предварительно согретой кастрюлей, затем раскатать в жгутики диаметром 1 см, нарезать галушки. Подвялить их в течение 1 часа, после чего отварить – сначала до всплытия, а потом еще 10–15 мин.

Пшеничные галушки едят с маслом или, чаще, с салом со шкварками, а также с ветчиной, нарезанной мелкими кубиками: сваренные галушки перемешивают с ветчиной и растопленным салом и подогревают в духовке на сковороде в течение 3–5 мин.



Галушки из ячменной муки

200 г ячменной муки, 1 яйцо, 20 г сливочного масла, 250 мл молока, соль.

В молоко положить соль, ячменную муку, яйцо и растопленное масло. Замесить крутое тесто, сформовать из него продолговатые галушки и варить 10 мин в мясном бульоне или слабо подсоленной воде.

Подать в горячем виде к мясным блюдам или как самостоятельное блюдо со свежим или кислым молоком (0,4 л).



Гречневые галушки

Для теста: 2 стакана гречневой муки, 2 яйца, соль по вкусу.

Для бульона: 2–3 луковицы, 100 г сала, соль.

Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см и нарезать из него галушки. Сало и лук мелко нарезать, под-



жарить до золотистого цвета, посолить, влить 3 стакана воды, вскипятить и в кипящий бульон засыпать галушки. Варить 30 мин. Готовые галушки подать горячими, с тем же бульоном, в котором они варились.



Галушки с брынзой

Для теста: 500 г муки, 1 яйцо, 0,5 стакана воды, 1 ч. ложка соли.

Для подачи: 100 г корейки или ветчины, 30 г столового жира, 250 г брынзы.

Муку смешать с солью, добавить яйцо, теплую воду и замесить тесто. Тесто выкладывать деревянной ложкой или ножом порциями в виде маленьких шариков-галушек в кипящую подсоленную воду.

Когда галушки всплывут, выложить их шумовкой в миску, залить салом обжаренной корейки, нарезанной мелкими кусочками, посыпать брынзой и размешать.

Галушки можно подавать также со сметаной или молоком.



Галушки с яичницей

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 0,5 стакана воды, 1 ч. ложка соли.

Для яичницы: 120 г топленого свиного сала, 5 яиц, черный молотый перец и соль по вкусу.

Для подачи: зеленый лук или шнитт-лук.



Это блюдо готовить таким же образом, как галушки с брынзой, но вместо брынзы использовать яичницу, а готовые галушки посыпать мелко нарезанным зеленым луком или шнитт-луком.

Яичницу приготовить на топленом свином сале (половина нормы), нарезать и смешать с оставшимся салом и готовыми галушками.



Галушки с вареньем

Для теста: 500 г муки, 1 яйцо, 0,5 стакана воды, 1 ч. ложка соли.

Для подачи: 250 г варенья, 120 г растопленного сливочного масла, 100 г сахарной пудры.

Это блюдо готовить так же, как галушки с брынзой, но вместо брынзы использовать любое варенье. Готовые галушки залить растопленным сливочным маслом, тщательно перемешать и посыпать сахарной пудрой.



Яблочные галушки

Для теста: 8–10 яблок, 3 стакана пшеничной муки, 0,75 стакана молока, 4 яйца, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли.

Для подачи: сметана.

Свежие яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими ломтиками (или натереть на терке) и смешать с молоком. Взбить белки, желтки растереть с сахаром и солью. Смешать белки с желтками



и постепенно добавлять к этой смеси небольшими порциями муку, постоянно помешивая. Затем добавить туда яблоки, перемешать. Чайной ложкой брать кусочки теста и бросать их в кипящую слегка подсоленную воду.

Варить яблочные галушки до тех пор, пока они не станут сухими и однородными при разрезании (это устанавливается пробой).

Подать горячими, полив сметаной.



Творожные галушки

Для теста: 600 г творога, 0,5 стакана пшеничной муки, 4 белка, 25–30 г сливочного масла, 1,5 ст. ложки сахарного песка, соль.

Для подачи: сметана.

Творог растереть, добавить масло, сахар, соль, муку и последними – взбитые белки. Все хорошо растереть. Полученное тесто раскатать в жгут толщиной 1,5 см и нарезать кусочки (галушки) длиной 1–1,5 см. Варить в подсоленной кипящей воде 15 мин.

Подать со сметаной.



Галушки из манной крупы по-болгарски

Манная крупа, 1 кусочек сливочного масла величиной с грецкий орех, 1 яйцо.

Растереть до бела сливочное масло, добавить к нему яйцо и столько манной крупы, чтобы получилось



умеренно крутое тесто. Выдержать его 1 час. Затем сформовать из теста шарики и опустить в кипящую подсоленную воду. Галушки готовы, когда они всплывут на поверхность воды.



Капустные галушки

Для теста: 800 г капусты, 3 ст. ложки манной крупы, 3 яйца, соль по вкусу.

Для подачи: 2 ст. ложки толченых сухарей, 80 г топленого масла.

Капусту нарезать на крупные ломти и отварить в соленой кипящей воде до готовности. Откинуть на дуршлаг и отжать от сока под гнетом.

Затем пропустить через мясорубку, перемешать с растертыми желтками, солью, манной крупой. Остудить, смешать со взбитыми белками. Чайной ложкой брать полученную массу и опускать в кастрюлю с подсоленной кипящей водой.

Сначала надо сварить пробную галушку. Если она будет разваливаться, то в массу надо добавить еще 1 ст. ложку манной крупы.

Варить галушки при слабом кипении 15–20 мин. Готовые галушки откинуть на дуршлаг, остудить, выложить на блюдо и полить маслом с поджаренными сухарями.



Галушки из вареного и сырого картофеля

60 *5 вареных картофелин, 1–1,5 ст. ложки сырого тертого картофеля, 1–1,5 ст. ложки муки, 2 яйца,*

1 ст. ложка подсолнечного масла, 1 луковица (мелко нарезанная), красный молотый перец на кончике ножа.



В пюре из смеси вареного и сырого картофеля вбить яйца и смешать с остальными продуктами в эластичную массу.

Чайной ложкой отделять от массы небольшие галушки и опускать в соленую кипящую воду. Варить 7–8 мин.



Галушки из сырого картофеля с брынзой

Для теста: 1 кг молодого картофеля, 300 г пшеничной муки, соль по вкусу.

Для подачи: 100 г корейки или грудинки, 30 г столового жира, 250 г брынзы, соль.

Картофель очистить, промыть холодной водой, обсушить и натереть на терке. Добавить соль по вкусу, муку и замесить тесто.

В кипящую подсоленную воду выкладывать порциями (ножом или деревянной ложкой) небольшие шарики — галушки.

Когда галушки всплывут, выложить их шумовкой в миску, залить растопленным салом от корейки, добавить обжаренную, нарезанную кусочками корейку, посыпать измельченной брынзой и перемешать.

Перед подачей к столу блюдо посыпать шкварками от корейки или залить сметаной.

По желанию, вместо корейки можно использовать нежирную ветчину.

Картофельные галушки подают также с сыром (брынзу заменить 200 г тертого сыра), протертым



творогом (брынзу заменить 300 г творога, готовые галушки полить растопленным сливочным маслом — 150 г), с тушеной квашеной или свежей капустой (вместо брынзы взять 500 г квашеной или 600 г свежей капусты и потушить с 30 г репчатого лука), с поджаренным мелко нарезанным репчатым луком.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
ВАРЕНИКИ	5
Сладкие вареники	6
Несладкие вареники	18
КНЕДЛИКИ (ШАРИКИ)	27
ВОЛЧКИ И ДРУГИЕ ВАРЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА С НАЧИНКОЙ	33
КЛЕЦКИ	37
Несладкие клецки	38
Сладкие клецки	47
ГАЛУШКИ	54

ВАРЕНИКИ

Художественный редактор *А.Г. Лютиков*

Технический редактор *К.В. Силаева*

Редактор *Е.А. Адаменко*

Корректор *И.Г. Иванова*

Художник *А.Ю. Котова*

ООО «Издательство «Терция»

191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н

E-mail: tercia@qhome.ru

ООО «Издательство «Эксмо»

127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:

ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.

E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ООО «ТД «Эксмо»

E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru

International Sales: For Foreign wholesale orders, please contact International Sales
Department at foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг «Эксмо» в специальном оформлении обращаться в отдел корпоративных продаж ООО «ТД «Эксмо» E-mail: project@eksmo-sale.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495)

745-28-87 (многоканальный). e-mail: kancc@eksmo-sale.ru, сайт:

www.kancc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.

Тел. (812) 365-45-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Подписано в печать 23.01.2007

Формат 70х100 1/32. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.

Доп. тираж 5000 экз. Заказ № 546

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»

432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

www.infanata.org

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями! Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

www.infanata.org