

**Лучшие рецепты вкуснейших  
блюд за пять  
минут**



# **Лучшие рецепты вкуснейших блюд за пять минут**

«РИПОЛ Классик»

2010

Лучшие рецепты вкуснейших блюд за пять минут / «РИПОЛ  
Классик», 2010

Откажитесь – хотя бы на время – от набивших оскмину лобстеров, надоевшего фуа-гра и украшенных пищевым золотом заморских пирожных. Вас приятно удивит и порадует вкус блюд, приготовленных из самых простых и дешевых продуктов. По рецептам из нашей книги и опытная хозяйка, и закоренелый холостяк создадут кулинарный шедевр по любому поводу, будь то будничнй – но не банальный! – обед или праздничное застолье. Используйте рецепты без изменений или берите их за основу для собственного сочинения волшебной закуски, аппетитного супа, творческого горячего и неповторимого рукотворного десерта.

, 2010

© РИПОЛ Классик, 2010

## Содержание

Предисловие (вместо аперитива)	5
Чем будем закусывать	6
Такая разная капуста	6
Салат «Капуста не пуста, сама летит в уста»	6
Салат «Сам бы ел, да денег мало»	6
Капуста по-гурийски «Без капусты на столе пусто»	6
Маринованная капуста «Плюс две морковки»	7
Капуста «Провинция Прованс»	7
Капуста по-чешски «Ни один рот без капусты не живет»	7
Маринованная красная капуста «Очень простая история»	8
Маринованная капуста «Как молоды мы были»	8
Квашеная капуста «Потрясающая»	8
Салаты и закуски нетрадиционной ориентации	10
Закуска «Шпроты по-особому»	10
Салат «Горбуша по-праздничному»	10
Рыбный рулет «Интересное предложение»	10
Рыбный рулет «Лососевые оттенки»	11
Рисовый салат «Смелое сочетание»	11
Салат с грибами и кукурузой «Сделаем это по-быстрому»	11
Капуста с сухариками «Сальвэ, Цезарь!»	11
Икра из чеснока «Дыхание любви»	12
Теплый салат из куриных желудков с опятами «Свежесть чувств»	12
Печеночный паштет с лимонной цедрой «Счастливы вместе»	12
Баклажаны или синенькие?	14
Овощной салат «Невозможно оторваться»	14
Баклажаны с сельдереем «Ничего невозможного нет»	14
Закуска «Баклажаны вместо грибов»	15
Маринованные баклажаны «Чудесные»	15
Баклажаны с чесноком и кинзой по-армянски «Ереванское чудо»	15
Баклажаны с кореньями «Суперлюкс»	16
Баклажаны с орехами «Великолепная семерка»	16
Теплый овощной салат по-грузински «Внештатная Джорджия»	16
Соте по-одесски «Рецепт мадам Стороженко»	17
Ее величество селедка	18
Сельдь «Шуба деликатесная»	18
Форшмак «Парламентский»	18
Селедочное масло «Для дам из высшего общества»	19
Селедочный паштет «Красная икорка»	19
Овощ товарищ не только овощу	20
Печеночный торт «Воспитание чувств»	20
Конец ознакомительного фрагмента.	21

# Гера Марксовна Треер

## Лучшие рецепты вкуснейших блюд за пять минут

*Ничто так не улучшает вкус домашних блюд, как изучение цен в ресторане.  
(Из интернет-переписки)*

### Предисловие (вместо аперитива)

Уважаемые хозяйки – и хозяева, конечно, тож! Вы и сами знаете, что не существует силы, способной не дать нам проявить мастерство, творческий азарт и упорство во всем, что бы мы ни делали. А это, в свою очередь, позволяет нам превратить исполнение неприятных (или кажущихся таковыми?) обязанностей во вдохновенный труд, нудную работу – в изумительное приключение. Серая жизнь вне зависимости от толщины кошелька начинается тогда, когда многое в ней становится тоскливым и однообразным. А ведь истинное наслаждение, не подвластное ни политической, ни экономической и ни какой-либо другой погоде, – радовать себя и близких приготовленными с душой домашними кушаньями. К тому же это, как ни странно, не требует особых затрат, разве что возвышенного человеческого желания доставлять удовольствие.

Если приготовление каких-либо блюд по рецептам из нашей книги покажется вам трудоемким, проявите военно-тактическую хитрость дважды. Во-первых, посетите кухню накануне подачи к столу выбранного блюда и *сделайте заготовки*: почистите, нашинкуйте, отварите, запеките, поджарьте, потомите, спассеруйте (и уберите в холодильник – до завтра). Во-вторых, смело увеличивайте норму продуктов, отложите половину готового кушанья и заморозьте: *замораживать можно абсолютно все готовые блюда*. Через некоторое время, легким движением руки вынув из морозильника результат вашего волшебства, вы вновь порадуете себя и близких необыкновенным вкусом, например, канадского борща, ассорти из субпродуктов или лимонного пирога.

Возможно, вы слышали рассказ замечательной актрисы Ларисы Голубкиной о том, как ее муж, блистательный актер и острослов Андрей Миронов, приходил домой после спектакля. Еще на пороге, часто в окружении таких же, как он, уставших актеров, Андрей Александрович просил: «*Порежь что-нибудь мелко!*» Пожалуй, это будет вашей третьей хитростью военной тактики в упоительном сражении с самим собой за сытную и разнообразную домашнюю еду.

Стратегическая хитрость – и вовсе не только кулинарная – стара как мир: украшайте и улучшайте все, что можете. Делайте заготовки, замораживайте, режьте мелко, творите и пробуйте, пробуйте – обязательно пробуйте! – и не только на перец и соль...

*С пожеланиями радости,  
творчества и успеха во всем,  
в чем вам хочется его достичь,*

*Гера Треер, автор-составитель*

## Чем будем закусывать

### Такая разная капуста

*Капуста представляет собой овощ, поддерживающий бодрость и веселое, спокойное настроение духа.*

*Пифагор*

#### Салат «Капуста не пуста, сама летит в уста»

- 1/2 кочана капусты
- сметана, перец и соль – по вкусу

Капусту тонко нашинкуйте и перетрите с солью. Слейте излишнюю влагу, поперчите и заправьте сметаной.

#### Салат «Сам бы ел, да денег мало»

- 1/2 кочана капусты
- 1/3 стакана кураги
- 1/3 стакана чернослива
- 1/3 стакана изюма
- майонез и соль – по вкусу

Капусту тонко нашинкуйте, перетрите с солью и слейте излишнюю влагу. Размочите сухофрукты, откиньте на дуршлаг, курагу и чернослив нарежьте. Смешайте изюм, курагу, чернослив с капустой и заправьте салат майонезом.

#### Капуста по-гурийски «Без капусты на столе пусто»

- 1 кочан капусты
- 2–3 шт. моркови
- 1–2 свеклы
- 4–5 зубчиков чеснока
- молотый красный перец – по вкусу

*Для маринада (на 1 л воды):*

- 1/2 стакана сахара
- 1/2 стакана уксуса
- 1 ст. ложка соли
- 1 лавровый лист
- по 10 шт. черного и душистого перца горошком

Капусту разрежьте на тонкие секторы вместе с кочерыжкой. Третью часть свеклы натрите на крупной терке. Чеснок порежьте. Морковь и оставшуюся свеклу нарежьте кружками. Нарезанные и натертые овощи уложите рядами, пересыпая их чесноком и перцем. Сверху положите свеклу и залейте все горячим маринадом.

Для маринада вскипятите воду, добавьте сахар, уксус, соль и специи. Капуста готова через сутки.

### **Маринованная капуста «Плюс две морковки»**

– 3 кг капусты – 2 шт. моркови – 1 головка чеснока

*По желанию:*

– чернослив, виноград

*Для маринада (на 1 л воды):*

– 1 стакан сахара

–  $\frac{1}{2}$  стакана подсолнечного масла

–  $\frac{3}{4}$  стакана уксуса

– 2–3 лавровых листа

– 2ст. ложки соли

Капусту крупно порежьте, морковь натрите на крупной терке, надрежьте каждый зубчик чеснока. Сложите все в кастрюлю (вместе с черносливом), залейте горячим маринадом и поставьте гнет. Когда все остынет, снимите гнет и храните капусту в холодильнике.

Для маринада вскипятите воду, добавьте сахар, соль, масло, уксус и лавровый лист.

### **Капуста «Провинция Прованс»**

– 1 кг капусты

– 1 шт. моркови

– 2 антоновских яблока

–  $\frac{1}{2}$  стакана чернослива

– 1 стакан винограда

– 3 лавровых листа

– 1 стакан яблочного уксуса

– 3 ч. ложки сахара

– черный перец горошком – по вкусу

Капусту крупно порежьте, добавьте сахар, натертую на крупной терке морковь, нарезанные мелкими дольками яблоки, виноград, размоченный чернослив, лавровый лист и перец. Сложите все в банку и залейте уксусом до краев. Сутки держите при комнатной температуре, затем заправьте маслом и храните в холодильнике.

### **Капуста по-чешски «Ни один рот без капусты не живет»**

– 5 кг капусты

– 3 луковицы

– 200 г хрена

- 2 стакана сахара
- 1 стакан подсолнечного масла
- 750 мл уксуса
- лавровый лист, черный и душистый перец горошком, соль – по вкусу

Капусту натрите на крупной терке, лук мелко нарежьте, хрен натрите и все перемешайте. Добавьте сахар, масло, уксус, пряности и соль. Тщательно перемешайте, плотно закройте и оставьте на сутки при комнатной температуре.

### **Маринованная красная капуста «Очень простая история»**

- 1 кг красной капусты
- 1 ст. ложка соли

*Для маринада:*

- 1 стакан уксуса
- 1 стакан сахара
- 3 стакана воды
- 4 лавровых листа
- черный перец горошком – по вкусу

Мелко порезанную капусту перетрите с солью, отожмите и залейте охлажденным маринадом. Банку накройте пергаментом и поставьте в холодильник. Капуста готова чрез 5–6 дней. Для маринада прокипятите и охладите воду, уксус, сахар, перец и лавровый лист.

### **Маринованная капуста «Как молоды мы были»**

- 2 кг капусты
- 3–4 шт. моркови
- 1 свекла
- 2 ст. ложки соли

*Для маринада:*

- 1 л воды
- $\frac{3}{4}$  стакана сахара
- $\frac{3}{4}$  стакана уксуса
- $\frac{3}{4}$  стакана подсолнечного масла

Капусту и морковь нашинкуйте, посолите и отожмите. Свеклу натрите отдельно. Капусту и морковь без сока смешайте со свеклой и залейте кипящим маринадом.

Для маринада вскипятите воду, сахар, уксус и масло.

### **Квашеная капуста «Потрясающая»**

(рецепт, многократно проверенный автором-составителем)

- 8 кг капусты
- 2кг моркови

- $\frac{1}{3}$  стакана соли
- $\frac{2}{3}$  стакана сахара

*По желанию:*

- антоновские яблоки

Капусту нашинкуйте, морковь натрите на крупной терке (яблоки разрежьте на 8 частей). Смешайте соль и сахар. Уложите в эмалированную посуду слоями капусту и морковь (яблоки), плотно утрамбовывая и посыпая каждый слой смесью из сахара и соли. Сверху положите капустные листья, на них поместите гнет и держите капусту при комнатной температуре.

В процессе квашения снимайте пену, через 2–3 дня проткните капусту деревянной палочкой и выдержите еще 2–3 дня (обязательно пробуйте, готова ли капуста!). Готовую капусту храните в холодильнике.

## Салаты и закуски нетрадиционной ориентации

*Ничто так не разделяет людей, как вкус, и не объединяет, как аппетит.*

*Борис Крутиер*

### Закуска «Шпроты по-особому»

- 1–2 банки шпротов
- черный хлеб кирпичиком
- зелень укропа, петрушки
- майонез, сыр, растительное масло – по вкусу

Нарежьте хлеб ломтями и каждый ломоть разрежьте наискосок, чтобы получились треугольники. Обжарьте хлеб с обеих сторон и выложите на блюдо.

Измельчите зелень, добавьте чуть-чуть майонеза (чуть-чуть!) и немного сыра, натертого на мелкой терке. Сыр нужен для того, чтобы хлеб не впитывал майонез. Намажьте этой смесью хлеб и сверху положите по 1–2 шпротины.

### Салат «Горбуша по-праздничному»

- 1–2 банки консервированной горбуши в собственном соку
- 1–2 стакана вареного риса (лучше пропаренного)
- 1–1 1/2 стакана пропущенных через мясорубку грецких орехов
- майонез и соль – по вкусу

Освободите горбушу от костей, разомните вилкой, смешайте с рисом и орехами, посолите и заправьте майонезом.

### Рыбный рулет «Интересное предложение»

(ноу-хау автора-составителя)

- 1–2 листа тонкого лаваша
- 1–2 упаковки плавленого сыра
- 1–2 стакана отварного риса
- 1–2 банки рыбных консервов в собственном соку (или в томате)
- томатный соус – по вкусу

По желанию:

- зелень укропа и петрушки

Разомните рыбу вилкой, предварительно удалив кости. Если рыба в собственном соку, добавьте томатный соус. Разрежьте лист лаваша пополам, смажьте сыром, равномерно выложите рыбу, затем рис, по желанию посыпьте зеленью и сверните в рулет. Каждый рулет заверните в фольгу и положите на ночь в холодильник.

## **Рыбный рулет «Лососевые оттенки»**

- 1–2 листа тонкого лаваша
- 1–2 банки лосося в собственном соку
- 1–2 упаковки плавленого сыра «Коралл»
- 1 пучок укропа
- 1 пучок петрушки

Освободите рыбу от костей и разомните вилкой. Мелко порежьте укроп и петрушку. Разрежьте лист лаваша пополам, смажьте сыром, посыпьте зеленью, сверху равномерно выложите рыбу и сверните в рулет. Каждый рулет заверните в фольгу и положите на ночь в холодильник.

## **Рисовый салат «Смелое сочетание»**

**(ноу-хау автора-составителя)**

- 1–2 стакана вареного риса (лучше пропаренного)
- 1–2 упаковки крабовых палочек
- 1–2 свежих огурца
- $\frac{1}{2}$  стакана маслин без косточек
- $\frac{3}{4}$  стакана нарезанных кубиками консервированных ананасов
- майонез и соль – по вкусу

Крабовые палочки мелко порежьте, огурцы порежьте тонкими полукружиями, маслины порежьте вдоль на 4 части, смешайте с рисом, обсушенными кусочками ананаса, посолите и заправьте майонезом.

## **Салат с грибами и кукурузой «Сделаем это по-быстрому»**

- 1 банка консервированных шампиньонов (лучше резаных)
- 1–2 банки консервированной сладкой кукурузы
- 2–3 луковицы
- майонез, растительное масло, зелень укропа, перец и соль – по вкусу

Откиньте на дуршлаг отдельно шампиньоны и кукурузу. Лук порежьте полукольцами или соломкой и обжарьте. Незадолго до готовности лука добавьте к нему грибы и обжарьте их вместе с луком. Когда шампиньоны и лук остынут, смешайте их с кукурузой, заправьте майонезом, посолите и поперчите. Подавайте, посыпав мелко порезанным укропом.

## **Капуста с сухариками «Сальвэ, Цезарь!»**

**(ноу-хау автора-составителя)**

- $\frac{1}{2}$  кочана капусты
- 4–5 ломтей черного хлеба (лучше «Бородинского»)

– очищенные семечки, уксус, подсолнечное масло, чеснок, перец и соль – по вкусу

Капусту разберите на листья, варите 5–7 минут в подсоленной воде, порежьте соломкой и поперчите. Хлеб нарежьте кубиками, слегка обжарьте, снимите с огня и смешайте с пропущенным через пресс чесноком, растертым с солью. Выложите капусту, смешанную с семечками, на нее – сухарики и полейте заправкой из уксуса и масла.

### **Икра из чеснока «Дыхание любви»**

- 1 головка чеснока
- $\frac{1}{3}$  стакана грецких орехов
- 1 кусок белого хлеба
- 3–4 ст. ложки растительного масла
- 1 ст. ложка сока лимона
- зелень – по вкусу

Истолките чеснок, добавьте измельченные ядра грецких орехов и снова все истолките. Замочите в воде хлеб, отожмите, смешайте с чесноком и орехами. Массу взбейте деревянной ложкой, постепенно подливая растительное масло до образования пюре. В конце взбивания добавьте сок лимона, выложите на тарелку, разровняйте поверхность ножом и украсьте зеленью.

### **Теплый салат из куриных желудков с опятами «Свежесть чувств»**

- 300 г куриных желудков
- 100 г свежих опят
- 1 сладкий перец
- 2 ст. ложки растительного масла
- 1 стакан макарон-спиралек
- зелень петрушки, майонез, перец и соль – по вкусу

Куриные желудки промойте, удалите желтые пленки и еще раз промойте. Каждый желудок разрежьте на 23 части. Макароны отварите в подсоленной воде и промойте. Перец целиком обжарьте со всех сторон, очистите от кожицы и семян и нарежьте тонкой соломкой.

Обжарьте желудки на масле, в котором жарился перец, посолите и поперчите. По окончании жарки добавьте 4 ст. ложки воды и томите под крышкой, пока не выпарится жидкость. Грибы обжарьте 20 минут на слабом огне с добавлением 1 ст. ложки растительного масла. Мелко нарежьте петрушку, смешайте макароны, желудки, грибы, перец, петрушку и заправьте майонезом.

### **Печеночный паштет с лимонной цедрой «Счастливы вместе»**

- 1 банка печеночного паштета
- 200 г ливерной колбасы
- 10–12 маринованных грибов
- 2–3 сваренных вкрутую яйца
- 3 ломтика черствого белого хлеба без корки

- 1/2 стакана молока
- 1/2 ч. ложки горчицы
- 1/4 ч. ложки тертой лимонной цедры
- 3–4 ст. ложки майонеза
- 1 сладкий красный перец
- зелень, перец и соль – по вкусу

Яичные белки мелко нарежьте, желтки разотрите. Ливерную колбасу, печеночный паштет, замоченный в молоке хлеб и яичные желтки пропустите через мясорубку, добавьте мелко нарезанные грибы, яичные белки и тщательно перемешайте. Добавьте горчицу, лимонную цедру, соль, перец и перемешайте до состояния однородной массы. Готовый паштет выложите в виде батона на блюдо, разрежьте на порционные ломтики, украсьте майонезом, зеленью и кружками сладкого перца.

## **Баклажаны или синенькие?**

- Золушка, собирайся, а то на бал опоздаешь!
  - О, насчет бала! Можно мне на этот раз карету не из тыквы, а из баклажана сделать?
  - Это почему?!
  - Ну представляешь, подъезжаю я такая на фиолетовом «лампборджиси», а то этот желтый джип меня уже достал...
- (С рекламного сайта)

## **Овощной салат «Невозможно оторваться»**

- 2–3 баклажана
- 3–4 помидора
- 3–4 сладких перца
- 1–2 луковицы
- чеснок, укроп, петрушка, сельдерей, подсолнечное масло (лучше пахнущее семечками), уксус, сахар, черный молотый перец и соль – по вкусу

Баклажаны испеките или отварите 20 минут в соленой воде, предварительно сделав в них прорезь. Проваренные баклажаны положите под пресс для удаления излишней влаги, очистите и нарежьте кубиками. Печеные баклажаны очистите и нарежьте.

Испеките перец в духовке или пожарьте в небольшом количестве масла под крышкой, очистите от семян и кожицы и нарежьте. Лук нарежьте соломкой (по желанию лук обжарьте), смешайте с баклажанами и перцем, добавьте рубленую зелень, пропущенный через пресс чеснок, заправьте уксусом, маслом, сахаром, черным перцем, солью и тщательно перемешайте.

## **Баклажаны с сельдереем «Ничего невозможного нет»**

- 4–5 баклажанов
- 1–2 луковицы
- 1 пучок сельдерея
- 5–6 зубчиков чеснока

*Для маринада:*

- вода, уксус, сахар, черный и душистый перец горошком, подсолнечное масло, вода и соль – по вкусу

С баклажан удалите плодоножку, сделайте в каждом прорезь и варите 10 минут в соленой воде. Отваренные баклажаны положите под пресс, чтобы удалить горечь и излишнюю влагу. Разрежьте вдоль на 4 части, переложите сырым луком, сельдереем, нарезанным чесноком и залейте маринадом.

Для маринада вскипятите воду, добавьте уксус, сахар, соль и перец горошком. Остывшим маринадом залейте баклажаны и оставьте при комнатной температуре минимум на 6 часов. Готовые баклажаны выньте из маринада и полейте маслом.

## **Закуска «Баклажаны вместо грибов»**

- 3–4 баклажана
- 6–7 луковиц
- растительное масло, соль и майонез – по вкусу

Баклажаны очистите от кожицы, нарежьте кубиками, посолите и оставьте на 1 час, чтобы вышла горечь. Лук нашинкуйте и обжарьте. Баклажаны отожмите, добавьте к луку и жарьте до готовности. Остывшие баклажаны и лук посолите, если надо, и заправьте майонезом. Закуска должна напоминать по вкусу жареные грибы.

## **Маринованные баклажаны «Чудесные»**

- 2 кг баклажанов
- 3–4 луковицы
- 1–2 головки чеснока
- 4 ст. ложки соли

*Для маринада:*

- $\frac{3}{4}$  стакана уксуса
- $\frac{3}{4}$  стакана подсолнечного масла
- 4 ст. ложки сахара
- $\frac{1}{2}$  ст. ложки соли

С баклажанов удалите плодоножку, каждый разрежьте на 8 частей, залейте водой, добавьте 4 ст. ложки соли, варите 15 минут и остудите. Лук порежьте полукольцами, чеснок пропустите через пресс и смешайте с баклажанами.

Для маринада (без воды!) растворите в уксусе соль и сахар, добавьте масло, вскипятите и остудите. Залейте маринадом баклажаны, лук и чеснок и поместите в холодильник. Через сутки блюдо готово.

## **Баклажаны с чесноком и кинзой по-армянски «Ереванское чудо»**

- 10 баклажанов среднего размера
- 3 пучка кинзы
- 5 головок чеснока
- растительное масло и соль – по вкусу

*Для маринада (на  $\frac{1}{2}$  стакана горячей воды):*

- 1 ст. ложка уксуса
- 2–3 ч. ложки сахара

Баклажаны нарежьте кружками толщиной 2 см, положите на 1 час в сильно соленую воду, затем отожмите. Баклажаны обжарьте с двух сторон. Кинзу мелко порежьте, чеснок пропустите через пресс, смешайте с кинзой и немного посолите. Уложите слоями баклажаны и смесь из чеснока и кинзы. Приготовьте маринад из воды, уксуса и сахара, залейте горячим маринадом

баклажаны и оставьте на сутки при комнатной температуре. Готовое блюдо храните в холодильнике.

### **Баклажаны с кореньями «Суперлюкс»**

- 3–4 баклажана
- 1 головка чеснока
- 1 корень петрушки
- 1 корень сельдерея
- 3–4 помидора
- растительное масло, кинза, укроп, перец и соль – по вкусу

Баклажаны очистите от кожицы, разрежьте пополам, ложкой выньте часть мякоти, положите на 10–15 минут в подсоленную воду, затем выньте и дайте стечь воде. Мякоть баклажанов порубите, добавьте измельченные чеснок, кинзу и укроп, посолите, поперчите и обжарьте, помешивая.

Баклажаны нафаршируйте этой смесью, сложите в один ряд разрезом вверх. На каждый баклажан положите разрезанный пополам помидор, влейте немного воды, масла и припустите на слабом огне под крышкой, пока баклажаны не станут мягкими.

### **Баклажаны с орехами «Великолепная семерка»**

- 3–4 баклажана
- 1 стакан очищенных грецких орехов
- 1 головка чеснока
- растительное масло, уксус, перец и соль – по вкусу

Баклажаны испеките до мягкости, положите на 30–40 минут под гнет между двумя досками, чтобы удалить горечь. Орехи и чеснок истолките в ступке или пропустите через мясорубку и разотрите с баклажанами деревянной ложкой до состояния пастообразной массы. Посолите, поперчите, добавьте уксус и масло.

### **Теплый овощной салат по-грузински «Внештатная Джорджия»**

- 1 баклажан
- 1 сладкий красный перец
- 1 сладкий желтый перец
- 1/4 луковицы
- 2ст. ложки тертого сыра сулугуни
- растительное масло, белый винный уксус, соль – по вкусу

Баклажан разрежьте вдоль на 3–4 части. Каждую часть порежьте наискосок брусочками, перемешайте с солью и оставьте на несколько минут. Перец нарежьте тонкими полосками, лук нашинкуйте соломкой.

Баклажаны отожмите, слегка обжарьте до золотистой корочки и укутайте. Перец обжарьте до мягкости. Смешайте обжаренные овощи, мелко нарезанный лук и сбрызните уксусом. Сулугуни разомните вилкой или натрите на терке и посыпьте им салат.

## **Соте по-одесски «Рецепт мадам Стороженко»**

- 3–4 баклажана
- 5–6 луковиц
- 5–6 помидоров
- 2–3 шт. моркови
- 4–5 сладких перцев
- 2 кислых яблока
- чеснок, зелень (укроп, петрушка), сахар, лимонная кислота, растительное масло, молотый черный перец и соль – по вкусу

*По желанию:*

- 7–8 слив

Баклажаны нарежьте кружками, посыпьте солью и оставьте на 1 час, чтобы удалить горечь. Обжарьте нашинкованные соломкой лук и морковь, баклажаны промойте и отожмите. Слегка обжарьте их с двух сторон. Перец очистите от семян и нарежьте кольцами. Помидоры и яблоки натрите на крупной терке (сливы порежьте).

Уложите слоями подготовленные овощи, добавьте смесь из помидоров и яблок (слив), соль, сахар, лимонную кислоту, молотый перец и тушите до готовности. За несколько минут до окончания тушения всыпьте зелень, затем снимите с огня и по желанию добавьте немного пропущенного через пресс и растертого с солью чеснока. Блюдо можно подавать как в холодном, так и в горячем виде.

## Ее величество селедка

- *Что такое наивность?*
  - *Предположение о том, что русского человека от выпивки удержит отсутствие закуски.*
- (Из популярного блога)*

## Сельдь «Шуба деликатесная»

- 2 сельди (филе)
- 4 картофелины
- 1 свекла
- 1–2 шт. моркови
- 3–4 соленых огурца
- 1–2 луковицы
- майонез – по вкусу

*По желанию:*

- 2–3 банки сельди в винном соусе

Филе сельди нарежьте кусочками (деликатесную сельдь выложите из банки), отварной картофель мелко нарежьте, морковь и свеклу натрите на крупной терке, лук и огурцы мелко нарубите. Выложите и разровняйте слой свеклы. На него уложите слой сельди. Следом выложите морковь и присыпьте ее огурцами. На них выложите тонкий слой лука, на него – картофель. Последним слоем выложите свеклу. В процессе укладки каждый слой (за исключением слоя сельди) промажьте майонезом.

## Форшмак «Парламентский»

- 2 сельди (филе)
- 3 сваренных вкрутую яйца
- 1 ч. ложка горчицы
- 2 ст. ложки уксуса
- 2 ч. ложки сахара
- $\frac{1}{4}$  стакана растительного масла
- $\frac{1}{2}$  батона
- 2 кислых яблока
- 2 луковицы
- молоко и/или спитая чайная заварка
- молотый душистый и черный перец – по вкусу

Если сельдь сильно соленая, вымочите ее в молоке и/или в спитой чайной заварке. Затем в этой же жидкости замочите хлеб со срезанной коркой. Отделите белки от желтков. В желтки добавьте перец, горчицу, уксус, сахар, масло и тщательно разотрите.

Сельдь пропустите через мясорубку, смешайте с желтками, еще раз пропустите через мясорубку вместе с яблоками, луком, белками и отжатым хлебом. Тщательно перемешайте и выложите на селедочницу.

### **Селедочное масло «Для дам из высшего общества»**

- 1 сельдь (филе)
- 2 сваренных вкрутую яйца
- 2 плавленых сырка
- 100 г сливочного масла
- 1–2 ложки томатной пасты
- маслины для украшения

Все ингредиенты смешайте в блендере, выложите на селедочницу и украсьте маслинами.

### **Селедочный паштет «Красная икорка»**

- 1 сельдь (филе)
- 150 г сливочного масла
- 2 плавленых сырка
- 3 шт. моркови

Морковь сварите до готовности. Сельдь, морковь, масло, сырки пропустите через мясорубку и тщательно перемешайте.

## **Овощ товарищ не только овощу**

*Хоть на воде, лишь бы на сковороде.  
(Поговорка)*

### **Печеночный торт «Воспитание чувств»**

- 700–800 г печени (говяжьей, индюшачьей)
- 1–2 яйца
- 3–4 ст. ложки муки
- растительное масло, майонез, перец и соль – по вкусу

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.