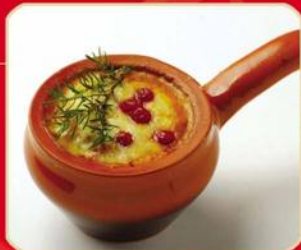


1000 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ РУССКОЙ КУХНИ



КБ

1000 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ РУССКОЙ КУХНИ

МИНСК
«Харвест»



УДК 641.56(470+571)(083.12)

ББК 36.997

Т93

Серия основана в 2010 году

Т93 1000 лучших рецептов русской кухни. —
Минск : Харвест, 2010. — 480 с. : ил. — (Карман-
ная иллюстрированная библиотека).

ISBN 978-985-16-8967-1.

В течение нескольких столетий русская кухня пополнялась новыми рецептами блюд. Еще в правление Ивана Грозного на званых ужинах подавалось до 500 разнообразных кушаний (сравните: короля Франции тогда потчевали лишь 50—60 яствами). В итоге до наших дней дошло такое количество рецептов, что сосчитать их уже невозможно.

В этой книге вы найдете различные рецепты национальных русских блюд, которые помогут превратить обычный прием пищи в настоящий праздник!

Каждый рецепт содержит перечень необходимых ингредиентов, подробную пошаговую «инструкцию» по приготовлению блюда, а также информацию о времени приготовления.

Настоящее издание будет полезно как начинающим, так и опытным кулинарам.

УДК 641.56(470+571)(083.12)

ББК 36.997

ISBN 978-985-16-8967-1

© Подготовка, оформление.
ООО «Харвест», 2010



Особенности русской кухни

Кухня является неотъемлемой частью культуры каждого народа, его истории, и русская кухня — не исключение.

Кулинарное искусство на Руси начало развиваться в IX—X вв., и к XV—XVI вв. ассортимент блюд русской кухни стал весьма разнообразным, поэтому и по сей день она пользуется популярностью во всем мире.

Русская национальная кухня самобытна, оригинальна и своеобразна. Ни в одной стране мира нет такого широкого ассортимента овощных, мясных, рыбных и других холодных закусок, первых, вторых, сладких блюд, кулинарных изделий.



Влияние на формирование русской кухни оказали различные факторы, в том числе природно-географические условия. Большое количество рек, озер, лесов способствовало охоте и рыбалке — отсюда такое изобилие блюд из рыбы, дичи, грибов в русской кухне.

Так как на Руси с древнейших времен занимались земледелием — возделыванием как зерновых, так и огородных культур — к X в. традиционными повседневными блюдами на столе стали блюда из капусты, репы, редьки, свеклы, огурцов. И только в XVIII в. в русскую кулинарию вошел картофель, а в XIX в. — помидоры. В то время готовили самые простые салаты, как правило, они состояли из одного овоща, отчего и получали свои названия: свекольный, огуречный, капустный.



Сегодня разнообразие салатов в русской кухне просто поражает воображение. Распространены различные сложные салаты, как овощные, так и с добавлением мяса, рыбы. Многие оригинальные салаты не обходятся без грибов и экзотических морепродуктов.

Супы также пришли к нам очень давно. Вначале появилась уха, позднее — щи, борщи, похлебки и рассольники. Под влиянием культур соседних стран с XIX в. получили распространение различные крупяные супы.

Стоит отметить, что со временем обычаи менялись, большое влияние на развитие кулинарии оказывали западноевропейские страны и принятие на Руси христианства. С распространением последнего русская кухня начала делиться на постный и скоромный стол.

Одним из основных направлений русской кухни является постная еда. Такое название вовсе не означает, что эта еда скудная и однообразная. Из продуктов растительного происхождения готовятся самые разнообразные салаты. А каши и пироги, являясь исконно русскими блюдами, также относятся к постной пище и представлены широчайшим ассортиментом. Кашицы и каши, считавшиеся первоначально обрядовой, торжественной пищей, впоследствии стали повседневной.





Соблюдение постов привело к появлению большого количества мучных, овощных, грибных и рыбных блюд. В завершении поста стол становился более богатым и обильным. В этот праздничный день каждая хозяйка старалась разнообразить стол различными мясными блюдами, популярны были жареные, фаршированные яства и, конечно, пироги со всевозможными начинками. Такое многообразие блюд также связано с такой чертой характера русских людей, как гостеприимство.



Русский стол не обходится и без различных разносолов: квашеных огурцов, капусты и т.д. Они входят в состав многих блюд: винегретов, рассольников, солянок.

Почетное место на русском столе во все времена занимал хлеб. Со щами или другим первыми блюдами всегда употребляли черный ржаной хлеб. Белый хлеб начал распространяться в России с XX в., тогда же вошли в обиход и другие мучные изделия из пшеничной муки, которые ранее не были известны русской кухне.

Для старинной русской кухни довольно характерно применение пряностей, причем они использовались в большом ассортименте. Многообразие блюд дости-





галось как способом обработки (тепловой и холодной) и различными вариантами приготовления, так и добавлением разнообразных масел (конопляного, орехового, макового, оливкового, позднее — подсолнечного) и пряностей. Часто и в больших количествах использовались лук, чеснок, хрен, укроп, а также появившиеся на Руси в X—XI вв. петрушка, анис, кориандр, лавровый лист, черный перец и гвоздика. В XV — начале XVI в. в кулинарию вошли имбирь,

кардамон, корица и шафран.

Согласно всему вышесказанному, можно сделать вывод, что, начав свое развитие еще десять веков назад, в настоящее время русское кулинарное искусство переживает свой расцвет. Благодаря своей неповторимости и разнообразию русская традиционная кухня весьма популярна во всем мире.





Салаты

Всевозможные салаты и винегреты были позаимствованы русской кухней с Запада и получили свое распространение на Руси с XIX в. До этого салатов как таковых почти не было — тогда они были не свойственны русской кухне.

Репа, свекла, горох, редька, огурцы, капуста использовались в кулинарии издавна, но употребляли их в пищу больше в сыром, вареном, пареном, печеном виде, причем первые салаты готовили преимущественно из одного овоща: капусты, огурца, свеклы. Затем их стали делать из нескольких овощей с добавлением рыбы, мяса и т. д.

Салаты прижились в русской кухне, а их рецепты со временем стали более разнообразными и сложными, количество ингредиентов значительно расширилось.

Винегрет с сельдью

(на 3—4 порции)

1 сельдь, 3 картофелины, 1 свекла, 1 морковь, 2 соленых огурца, 1 сваренное вкрутую яйцо, 150 г майонеза, зеленый салат.

1. Сельдь вымочить, снять филе с костей.
2. Свеклу, картофель и морковь отварить, охладить.
3. Овощи нарезать кубиками, заправить майонезом, перемешать.
4. Сверху положить кусочки сельди.
5. Украсить листьями салата и цветком из яйца.

Время приготовления — 1 час.





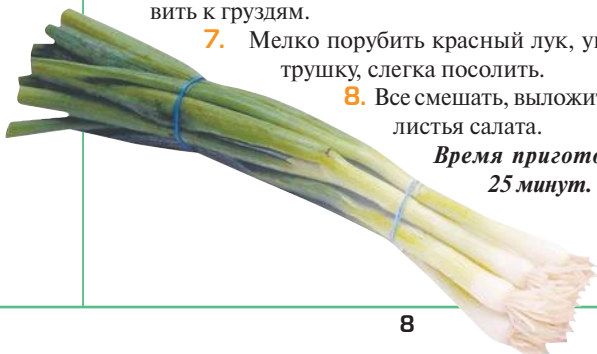
Винегрет с семгой и грибами

(на 3—4 порции)

1 вареная картофелина,
1 вареная морковь, **3** печеных свеклы, **80 г** квашеной капусты, **80 г** малосолевой

семги, 1 соленый огурец, **200 г** маринованных черных груздей, **1** красная луковица, **80 г** консервированного зеленого горошка, **4** ст. ложки подсолнечного масла, укроп, петрушка, уксус, зеленый салат, соль.

1. Нарезать ломтиками вареные морковь, картофель и печеную свеклу.
2. Мелко нарубить квашеную капусту.
3. Мелко нарезать соленый огурец.
4. Разделить на тонкие полоски семгу.
5. Все перемешать и добавить консервированный зеленый горошек, все полить подсолнечным маслом.
6. Немного подсолнечного масла и каплю уксуса добавить к груздям.
7. Мелко порубить красный лук, укроп и петрушку, слегка посолить.
8. Все смешать, выложить смесь на листья салата.



Время приготовления — 25 минут.



Винегрет рыбный с маринованными овощами

(на 4—5 порций)

500 г рыбы, 1 свекла, 1 морковь, 1—2 картофелины, $\frac{1}{2}$ стакана маринованного сладкого стручкового перца или 1—2 кружки маринованных кабачков или патиссонов, 2—3 ст. ложки растительного масла, 1—2 ст. ложки мелко нарезанной зелени.

1. Рыбу припустить, отделить мякоть от костей и нарезать ломтиками.
2. Овощи отварить.
3. Вареные и маринованные овощи нарезать так же, как и рыбу, — ломтиками, сладкий перец — соломкой.
4. Рыбу соединить с овощами, заправить растительным маслом.
5. При подаче на стол винегрет посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Время приготовления — 30 минут.

Винегрет рыбный с квашеной капустой

(на 4—5 порций)

$\frac{1}{2}$ кг рыбы, 2 отварных картофелины, 1 вареная морковь, 1 вареная свекла, 1 помидор, $\frac{1}{2}$ стакана квашеной капусты, $\frac{1}{2}$ стакана маринованного репчатого лука, 2—3 ст. ложки растительного масла, 1—2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука.





1. Рыбу разделить на филе с кожей без костей, припустить, нарезать кусочками.
 2. Охлажденные жареные овощи нарезать ломтиками.
 3. Соединить с рыбой, добавить отжатую квашеную капусту, маринованный репчатый лук, заправить маслом, солью, сахаром и перемешать.
 4. Украсить нарезанными зеленым луком и помидором.
- Время приготовления — 40 минут.*

Винегрет рыбный с брусникой

(на 3—4 порции)

250 г рыбного филе (скумбрия, минтай, мерлуза), 100 г картофеля, 100 г соленых огурцов, 100 г соленых помидор, 100 г моркови, 100 г брусники, 100 г свеклы, 100 г майонеза, 50 г зеленого горошка, 50 г зеленого лука, специи.

1. Отваренные свеклу, морковь и картофель в кожуре охладить, очистить, нарезать дольками.
2. Огурцы и помидоры также нарезать дольками.
3. Подготовленную рыбу отварить в подсоленной воде, охладить, нарезать кубиками.





4. Бруснику промыть, лук мелко нашинковать.
 5. Все продукты соединить вместе, добавить зеленый горошек.
 6. Заправить майонезом, перемешать, посыпать зеленью.
- Время приготовления — 45 минут.*

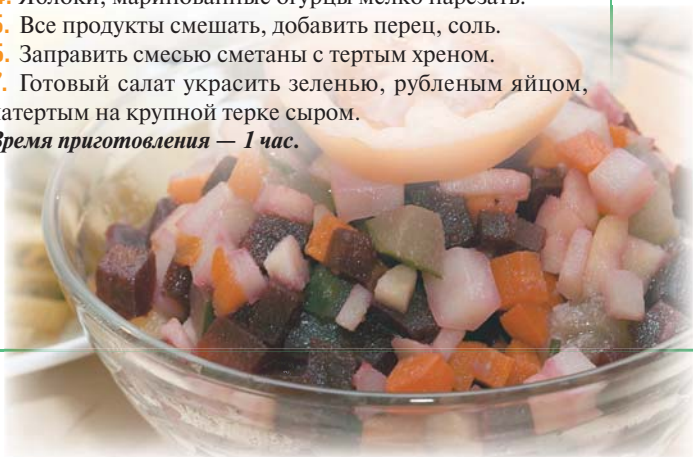
Винегрет с сельдью и мясом

(на 5—6 порций)

200 г мяса, 100 г сельди, 300 г картофеля, 100 г свеклы, 100 г яблок, 100 г маринованных огурцов, 50 г сыра, 100 г сметаны, 1 вареное яйцо, тертый хрен, зелень, перец, соль.

1. Мясо отварить в подсоленной воде со специями, нарезать кубиками.
2. Сельдь очистить от кожицы и костей, измельчить.
3. Отварить свеклу, картофель в мундире, очистить от кожицы, нарезать кубиками.
4. Яблоки, маринованные огурцы мелко нарезать.
5. Все продукты смешать, добавить перец, соль.
6. Заправить смесью сметаны с тертым хреном.
7. Готовый салат украсить зеленью, рубленым яйцом, натертым на крупной терке сыром.

Время приготовления — 1 час.





Винегрет рыбный с солеными грибами

(на 4—5 порций)

500 г рыбы, 1—2 свеклы,
2—3 клубня картофеля
1 луковица, 1 соленый огурец,
2 ст. ложки нарезанного зеленого
лука, $\frac{1}{2}$ стакана нарезанных ломти-
ками грибов, 3—4 ст. ложки растительного
масла, 1 пучок зелени.

1. Рыбу, разделанную на филе с кожей без костей, припустить, нарезать ломтиками.
 2. Соединить с нарезанными ломтиками вареными овощами, соленым огурцом, мелко нарезанными зеленым луком и грибами.
 3. Заправить растительным маслом и перемешать.
 4. При подаче на стол винегрет посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.
- Время приготовления — 50 минут.*

Винегрет овощной

(на 4—5 порций)

3—4 картофелины, 2 свеклы, 2 моркови,
1—2 соленых огурца или 150 г квашеной капусты,
2—3 ст. ложки масла, 1—2 ст. ложки уксуса, зе-
леный лук, 1 вареное яйцо, соль, перец, сахар.

1. Отдельно сварить картофель, морковь и свеклу.
2. Очищенные овощи нарезать мелкими кубиками.





3. Все смешать, добавить мелко нарезанные соленые огурцы (можно заменить квашеной капустой), лук, перец, соль, сахар.

4. Заправить растительным маслом с уксусом. Переложить все в салатник.

5. Украсить винегрет дольками яйца, мелко нарезанным зеленым луком.

Время приготовления — 45 минут.

Винегрет с зеленым горошком

(на 4—5 порций)

1 свекла, 2—3 моркови, 500 г картофеля, 2 луковицы, 1 банка консервированного горошка, 2 соленых огурца, 2 лимона, 1—2 вареных яйца, 2—3 ст. ложки изюма, 1 стакан растительного масла, 1 стакан ароматного вина, 1 ч. ложка горчицы, 1 ч. ложка уксуса, черный перец, соль.

1. По отдельности отварить в подсоленной воде нарезанную кубиками морковь, свеклу, картофель.

2. Овощные отвары соединить и сохранить, а нарезанные овощи откинуть в дуршлаг.

3. Овощи соединить с нарезанными кубиками солеными огурчиками, нарезанным соломкой репчатым луком, горошком, изюмом и 1 лимоном, нарезанным кубиками.

4. Из овощного отвара, растительного масла, вина, сока второго лимона, черного перца, горчицы, соли приготовить маринад и довести до кипения.

5. Салат залить маринадом и выдержать под крышкой в течение 30 минут, после чего распределить на порции.

6. Каждую порцию украсить кружочками сваренных вкрутую яиц.

Время приготовления — 1 час 20 минут.



Винегрет овощной с грибами

(на 4—5 порций)

2 свеклы, 3 картофелины, 1 стакан фасоли, 200 г грибов, 2—3 огурца, 200 г майонеза или $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, сок лимона, соль по вкусу.



1. Сварить свеклу и картофель.
2. Почистить и нарезать кубиками, перемешать с предварительно сваренной фасолью.
3. Добавить мелко нарезанные соленые грибы и огурцы, сок лимона.
4. Посолить, заправить майонезом или растительным маслом.

Время приготовления — 40 минут.

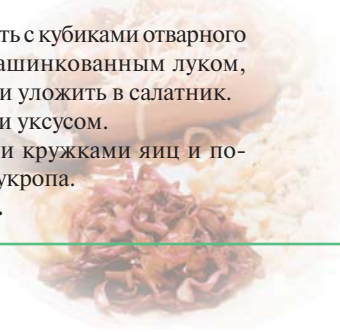
Винегрет овощной с мясом

(на 3—4 порции)

200 г вареного мяса, 4 вареных картофелины, 1—2 вареных свеклы, 2 свежих или соленых огурца, 3 средней величины соленых или маринованных гриба, 1—2 луковицы, 1—2 яйца, $\frac{1}{2}$ — $\frac{2}{3}$ стакана заправки, зеленый лук, зелень, соль.

1. Ломтики отварного мяса смешать с кубиками отварного картофеля, свеклы и огурцов, нашинкованным луком, нарезанными соломкой грибами и уложить в салатник.
2. Полить заправкой с горчицей и уксусом.
3. Украсить сверху дольками или кружками яиц и посыпать рубленой зеленью лука и укропа.

Время приготовления — 50 минут.





Винегрет картофельный с зеленым луком

(на 3—4 порции)

400 г картофеля, 1 вареное яйцо, 200 г зеленого лука, соль, 2 ст. ложки растительного масла.

1. Картофель отварить в мундире, очистить, нарезать кружочками.
2. Зеленый лук мелко нарезать, смешать с картофелем.
3. Приправить солью и растительным маслом.
4. Украсить кружочками яйца.

Время приготовления — 30 минут.

Винегрет овощной с фасолью

(на 5—6 порций)

4 картофелины, 3 свеклы, 1—2 моркови, 1 луковица, 1—2 соленых огурца, 1/2 стакана фасоли, 1 вареное яйцо, 1 стакан сметаны, сахар, перец, соль.

1. Отварить отдельно картофель, свеклу, морковь и фасоль. Охладить, очистить, нарезать небольшими кусочками и выложить в широкую посуду.
2. Добавить очищенные и нарезанные такими же кусочками огурцы, мелко нарезанный лук, молотый перец, соль, немного сахара.
3. Залить сметаной и перемешать.
4. Приготовленный винегрет украсить ломтиками яйца, свеклы и огурца.

Время приготовления — 45 минут.



Салат овощной с яйцом

(на 3 порции)

1—2 пучка зеленого салата,
4 помидора, 1 свежий огурец,
2 сваренных вкрутую яйца, 1 сте-
бель лука-порея (белая часть),
растительное масло, лимонный сок,
черный перец, соль.

1. Приготовить заправку из масла, лимонного сока, перца и соли.
2. Вымытый салат крупно нарезать, помидоры нарезать дольками, а огурец — кружочками.
3. Яйца разрезать на четвертинки.
4. Подготовленные продукты смешать, добавить заправку и перемешать.
5. Салат посыпать мелко нарезанным луком-пореем.

Время приготовления — 35 минут.

Салат из помидор и яиц

(на 2—3 порции)

3—4 помидора, 1 луковица,
2 сваренных вкрутую яйца, растительное масло, сыр, зе-
лень укропа, сахар, соль.

1. Помидоры помыть, очистить, разрезать на ломтики или кружочки. Лук очистить и измельчить.





2. Яйца мелко нарезать. Овощи смешать с измельченными яйцами.
 3. Добавить растительное масло, соль, сахар.
 4. Посыпать сыром и нарезанной зеленью укропа.
- Время приготовления — 25 минут.*

Салат «Витаминный»

(на 2—3 порции)

100—150 г маринованной морской капусты, 1—2 свежих или соленых огурца, 2—3 моркови, 1 яблоко, 1 яйцо, 3—4 ст. ложки сметаны или майонеза, зелень петрушки, соль.



1. Морковь натереть на крупной терке.
2. Нарезать тонкими ломтиками огурцы, яблоки.
3. Перемешать с нарезанной «лапшой» морскую капусту, посолить.
4. Заправить сметаной или майонезом и перемешать.
5. Выложить горкой в салатник, украсить салат зеленью петрушки.

Время приготовления — 25 минут.

Салат из помидор с огурцами и яйцом

(на 3—4 порции)

4 помидора, 1 вареное яйцо, 1 свежий или соленый огурец, 1 ст. ложка рубленых листьев кресс-салата, 1/2 стакана майонеза или соуса из растительного масла, укроп.



1. Помидоры нарезать кружками и положить на блюдо попеременно с кружками огурца и яйца.
2. Посыпать нарезанными листьями кресс-салата.
3. Полить соусом так, чтобы составные части салата были покрыты им не полностью.
4. Посыпать мелко нарезанным укропом.

Время приготовления — 30 минут.

Салат овощной с сыром и ветчиной

(на 4—5 порций)

1 кочан зеленого салата, 200 г сыра, 150 г ветчины, 4 помидора, 1 небольшой свежий огурец, 1 луковица, растительное масло, 1 ч. ложка уксуса, $\frac{1}{2}$ ч. ложки горчицы, петрушка, соль.

1. Листья зеленого салата нарезать тонкими полосками, а остальные продукты — кубиками.
2. Заправить заправкой из растительного масла, горчицы, уксуса с добавлением соли.

3. Перемешать, украсить зеленью петрушки.

Время приготовления — 25 минут.





Салат из яблок и сыра

(на 3—4 порции)

300 г яблок, 200 г твердого сыра, 100 г очищенных грецких орехов, 80 г майонеза, горчица, петрушка, сахар, соль.

1. Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать ломтиками.
2. Добавить нарезанный ломтиками сыр, слегка поджаренные ядра грецких орехов, перемешать.
3. Майонез смешать с горчицей, сахаром и солью.
4. Приготовленной смесью залить яблоки с сыром.
5. Украсить салат петрушкой.

Время приготовления — 25 минут.

Салат из огурцов, помидор и цветной капусты

(на 3—4 порции)

300 г цветной капусты, 100 г огурцов, 100 г помидор, 100—150 г сметанного соуса, 50 г зеленого лука, соль.

1. Цветную капусту вымыть и разделить на мелкие соцветия.
2. Опустить их на 1—2 минуты в кипящую подсоленную воду, затем откинуть на дуршлаг и остудить.
3. Огурцы и помидоры нарезать ломтиками.
4. Смешать их с подготовленными цветной капустой и зеленым луком.
5. Посолить и заправить сметанным соусом.

Время приготовления — 30 минут.



Салат «Фантазия»

(на 2—3 порции)

2 помидора, 2 сладких красных перца, 1 огурец, 1 луковица, зелень петрушки и укропа, 50 г салатной заправки, растительное масло, соль.

1. Свежие помидоры и огурец нарезать тонкими кружочками.
2. Лук нарезать кольцами. Тут же на доске пересыпать его солью и слегка перетереть руками, добавив небольшое количество растительного масла.
3. Перец очистить от семян, промыть и нарезать соломкой.
4. Все смешать и посолить.
5. Добавить мелко нарезанную зелень петрушки и укропа.
6. Залить салатной заправкой.

Время приготовления — 25 минут.



Салат овощной с колбасой

(на 3—4 порции)

1/2 банки зеленого горошка, 2—3 картофелины, 100 г колбасы, 5 яиц, 1 луковица, майонез, соль.

1. Яйца сварить и нарезать мелкими кусочками.
2. Добавить зеленый горошек и мелко нарезанный лук.
3. Сварить и нарезать картофель. Колбасу нарезать кубиками.
4. Все продукты смешать, посолить.
5. Все заправить майонезом.

Время приготовления — 20 минут.

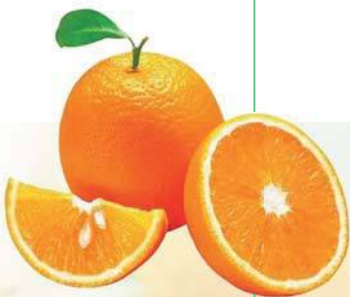




Салат овощной с апельсином

(на 4 порции)

300 г огурцов, 200 г капусты, 2—3 помидора, 1 болгарский перец, 1 апельсин, растительное масло, уксус, сахар по вкусу, соль.



1. Огурцы нарезать тонкими длинными ломтиками.
 2. Помидоры вымыть и нарезать дольками, перец — соломкой.
 3. Апельсин очистить и мелко нарезать.
 4. Все продукты перемешать, посолить, по вкусу добавить сахар.
 5. Заправить растительным маслом, сбрызнуть уксусом.
- Время приготовления — 35 минут.**

Салатная заправка

120 г растительного масла, сок 1 лимона, горчица и молотый перец на кончике ножа, 10 г сахара, 15 г соли.

1. Смешать растительное масло с соком лимона.
2. Добавить горчицу. Перемешать.
3. Заправить перцем, сахаром, солью. Тщательно перемешать.



Салат из сладкого перца с помидорами и луком

(на 3—4 порции)

250—300 г сладкого болгарского перца, 250 г помидор, 2 луковицы, по желанию 2 маленьких стручка жгучего перца, 4—5 ст. ложек растительного масла, петрушка, соль.

1. Испеченный в духовке сладкий перец очистить от кожицы, вырезать плодоножку и удалить семена.
2. Затем нарезать маленькими кусочками.
3. Прибавить нарезанные кубиками помидоры, нарезанный кружочками лук и, по желанию, жгучий перец.
4. Размешать, посолить, посыпать мелко нарезанной петрушкой.
5. Заправить растительным маслом.

Время приготовления — 45 минут.

Салат из моркови с сыром

(на 2—3 порции)

2 моркови, 100 г сыра, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка майонеза, 3 зубчика чеснока, соль.

1. Натереть на крупной терке сырую морковь.
2. Посыпать ее мелко рубленным чесноком.
3. Посолить, смешать с тертым сыром, заправить сметаной и майонезом.

Время приготовления — 25 минут.





Салат из крапивы

(на 2 порции)

**300 г листьев крапивы,
2 яйца, 80 г сметаны,
зелень петрушки, уксус по
вкусу.**



1. Листья молодой крапивы промыть, залить горячей водой и прокипятить 3 минуты, откинуть на дуршлаг или сито, мелко нарезать.
2. Нарезать сваренные вкрутую яйца и смешать с крапивой.
3. Добавить зелень петрушки.
4. Заправить все уксусом и сметаной.

Время приготовления — 20 минут.

Салат из свежих овощей, сыра и ветчины

(на 4—5 порций)

**1 крупный кочан свежего зеленого салата, 200 г сыра,
150 г ветчины (или копченой грудинки), 4—5 помидор,
1 небольшой свежий огурец, 1 головка репчатого лука,
петрушка.**

**Для заправки: 3 ст. ложки растительного масла,
1 ч. ложка уксуса, 1/2 ч. ложки горчицы, соль.**





1. Листья зеленого салата нарезать тонкими полосками, а остальные продукты — кубиками.
2. Хорошо размешать и заправить приготовленной предварительно заправкой из растительного масла, горчицы, уксуса с добавлением соли.
3. Смесь снова размешать и распределить на порции.
4. Каждую порцию посыпать мелко нарезанной петрушкой.

Время приготовления — 30 минут.

Салат из риса и помидор

(на 3—6 порций)

$\frac{3}{4}$ стакана риса, 2—3 яйца, 2—3 помидора, 1 свежий огурец, соль и молотый перец по вкусу.

Для майонеза: 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ ст. ложки горчицы, 1 ч. ложка сахарного песка, $\frac{3}{4}$ стакана подсолнечного масла, 1 ч. ложка лимонного сока, соль.

1. Рис отварить, хорошо промыть.
2. Помидоры, огурец и сваренные вкрутую яйца нарезать кубиками.
3. Все перемешать, уложить в салатник и залить майонезом.
4. Приготовление майонеза: сырое яйцо растереть с солью, сахаром, лимонным соком и горчицей. Добавляя понемногу, постепенно втереть подсолнечное масло. Тщательно взбить.

Время приготовления — 50 минут.





Салат грибной

(на 3 порции)

**200 г соленых грибов, 4 карто-
фелины, 1 небольшая луковица,
4 ст. ложки растительного мас-
ла, 1/2 ч. ложки уксуса, соль.**

1. Картофель сварить, охладить и очистить.
2. Грибы промыть и дать стечь воде.
3. Картофель, грибы и лук мелко нарезать и смешать, заправить растительным маслом с уксусом и, если нужно, посолить.

Время приготовления — 40 минут.



Салат из фасоли и помидор

(на 4 порции)

**200 г отваренной фасоли, 350 г помидор,
60 г растительного масла, 20 г зелени
петрушки, соль.**

1. Фасоль отварить, охладить.
2. Добавить помидоры, нарезанные ломтиками.
3. Посолить, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.
4. Заправить растительным маслом.

*Время приготовления —
30 минут.*





Салат пикантный

(на 5—6 порций)

3 помидора, 2 яблока, 1 луковица, 2 маринованных огурца, 1 стручок сладкого перца, 2 зубчика чеснока, 150 г сметаны или майонеза, 1 ч. ложка хрена в уксусе, зелень петрушки, салата, молотый красный перец, сахар, соль.



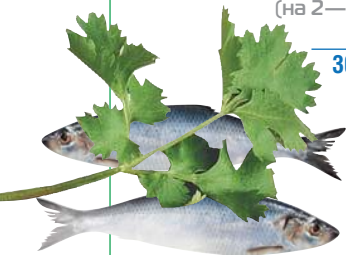
1. Очищенные от кожицы яблоки и огурцы нарезать кубиками.
2. Сладкий перец нарезать соломкой, помидоры — дольками. Лук и чеснок измельчить.
3. Все компоненты соединить, приправить майонезом или сметаной, смешанной со специями.
4. Украсить зеленью петрушки и листьями салата.

Время приготовления — 35 минут.

Салат из зелени с килькой

(на 2—3 порции)

300 г зеленого салата, 200 г кильки, зеленый лук, 4 вареных яйца, 2 ч. ложки уксуса, 4 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, соль.



1. Рыбу замочить в холодной воде, удалить головы, внутренности, очистить и нарезать.



2. Покрошить зеленый салат, лук, петрушку, вареные яйца и смешать с рыбой.

3. Заправить уксусом, растительным маслом, солью.

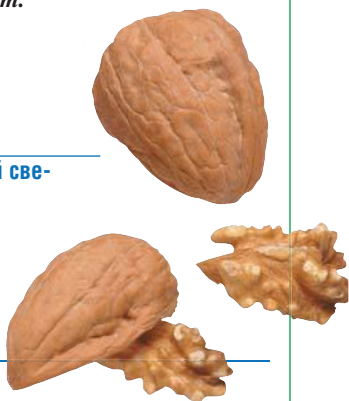
4. Украсить яйцом.

Время приготовления — 50 минут.

Салат «Русский»

(на 3—4 порции)

1 пучок редиски, 1 пучок молодой свекольной ботвы, 1 пучок зеленого лука, 2 свежих огурца, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, $\frac{1}{2}$ стакана ядер грецких орехов, зелень укропа и петрушки, перец, соль.



1. Редис промыть и мелко нашинковать.

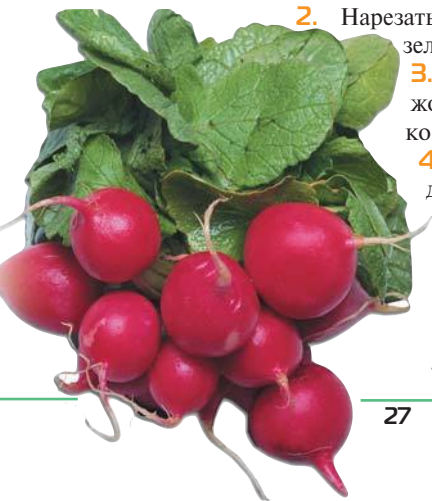
2. Нарезать молодую ботву свеклы и зеленый лук.

3. Огурцы нарезать кружочками. Ядра орехов мелко порубить.

4. Подготовленные продукты посолить, поперчить, перемешать, полить сметаной.

5. Посыпать рубленой зеленью.

Время приготовления — 30 минут.





Салат из белой фасоли и картофеля

(на 4 порции)

250 г белой фасоли, 250 г картофеля, 2 луковицы, 1/4 стакана уксуса, 1/2 стакана растительного масла, 1 пучок петрушки, соль.



1. Замоченную предварительно фасоль отварить, воду слить.
2. Нарезанный кубиками картофель отварить в подсоленной воде. Лук мелко нарезать.
3. Подготовленные продукты выложить в глубокую посуду, размешать, заправить уксусом, растительным маслом, добавить немного картофельного отвара и посолить.
4. Смесь выдержать 2 часа в холодном месте, затем шумовкой распределить на порции.
5. При подаче на стол каждую порцию густо посыпать мелко нарезанной и посоленной петрушкой.

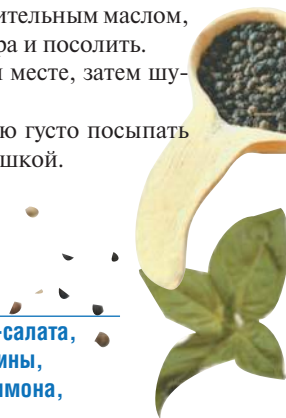
Время приготовления — 2 часа 35 минут.

Салат из ветчины со спаржей

(на 2—3 порции)

300 г ветчины, 100 г спаржи, 100 г кресс-салата, 100 г оливкового масла, 75 г свежей рябины, 20 г листового салата, 15 г сахара, сок лимона, черный молотый перец.

1. Свежую спаржу очистить, связать в пучки, отварить в подсоленной воде (консервированную отцедить) и крупно нашинковать.





2. Нежирную ветчину нарезать брусочками.
3. Все продукты перемешать, уложить в салатник на листья салата и полить заправкой, приготовленной из оливкового масла, сока лимона, сахара и молотого перца.
4. Сверху блюдо украсить ошпаренными и охлажденными ягодами рябины и букетиком кресс-салата.

Время приготовления — 40 минут.

Салат из зелени со свежими огурцами

(на 3—5 порций)

2 кочешка зеленого салата, 3—4 свежих огурца, $\frac{2}{3}$ стакана сметаны, 2 сырых яйца, 2 ст. ложки томатного пюре, 2 ст. ложки рубленой зелени укропа или петрушки, 2 ст. ложки сахара, соль.



1. Нарезать листья зеленого салата.
2. Смешать с кружками свежих огурцов и посолить.
3. Сметану растереть с сырыми яйцами, томатным пюре, сахаром, смешать с рубленой зеленью.
4. Заправить салат.

Время приготовления — 25 минут.





Салат из капусты

(на 2—3 порции)

200 г капусты, 100 г моркови, 40 г растительного масла, сок лимона или клюквы, зелень и тмин по вкусу, соль.

1. Свежую капусту нашинковать, смешать с морковью, натертой на крупной терке, добавить зелень петрушки, укропа, тмин.
2. Посолить по вкусу и заправить растительным маслом с лимонным или клюквенным соком.
3. Сверху украсить зеленью петрушки.

Время приготовления — 20 минут.

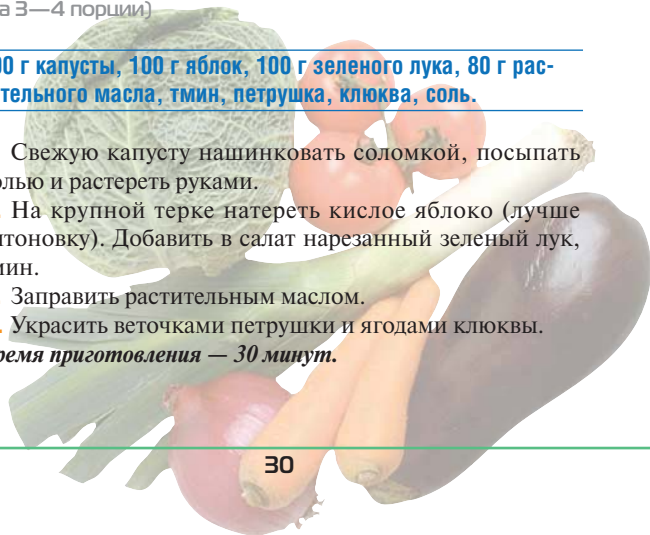
Салат из капусты с яблоками

(на 3—4 порции)

500 г капусты, 100 г яблок, 100 г зеленого лука, 80 г растительного масла, тмин, петрушка, клюква, соль.

1. Свежую капусту нашинковать соломкой, посыпать солью и растереть руками.
2. На крупной терке натереть кислое яблоко (лучше антоновку). Добавить в салат нарезанный зеленый лук, тмин.
3. Заправить растительным маслом.
4. Украсить веточками петрушки и ягодами клюквы.

Время приготовления — 30 минут.





Салат из капусты с морковью и редькой

(на 4—5 порций)

400 г капусты, 100 г моркови, 100 г редьки, 1 корень петрушки, зелень, 10 горошин перца, 1 луковица, сок $\frac{1}{2}$ лимона, 20 г растительного масла, 10 г кунжутного масла, красный молотый перец на кончике ножа, 1 ч. ложка сахара, соль.



1. Капусту нашинковать и обдать кипятком.
2. Сырую морковь, черную редьку, корень петрушки натереть на терке, посолить, посыпать красным молотым перцем, добавить нарезанный лук.
3. Подкислить соком лимона.
4. Посолить по вкусу, добавить сахар.
5. Заправить растительным и кунжутным маслом, перемешанным с перцем. Украсить зеленью.

Время приготовления — 35 минут.





Салат из корнишонов и маринованных грибов

(на 3—4 порции)

200 г корнишонов, 200 г маринованных грибов, 3 ст. ложки оливкового масла, зелень.

1. Выбрать из уксуса корнишоны, уложить на тарелку.
2. В середину положить маринованные грибы.
3. Посыпать рубленой зеленью и полить оливковым маслом.

Время приготовления — 15 минут.

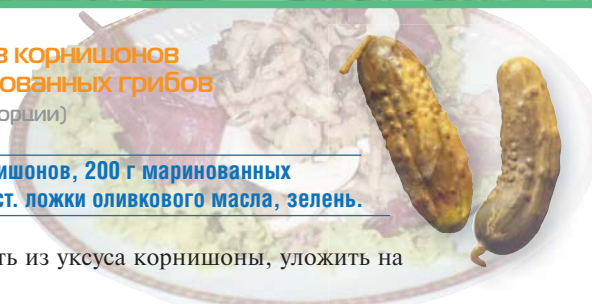
Салат из квашеной капусты

(на 3—4 порции)

500 г квашеной капусты, 3—4 ст. ложки растительного масла, клюква, зелень, перец, 4 ст. ложки сахара, соль.

1. Нашинкованную квашеную капусту поперчить, посолить и выдержать в холодильнике 20 минут.
2. Заправить сахаром, маслом, уложить в салатник.
3. Подавая на стол, посыпать рубленой зеленью петрушки и украсить клюквой.

Время приготовления — 35 минут.





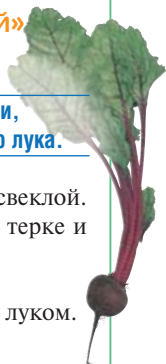
Салат из квашеной капусты «Розовый»

(на 2—3 порции)

300 г квашеной капусты, 150 г свеклы, 50 г моркови, 50 г яблок, 50 г растительного масла, 20 г зеленого лука.

1. Квашеную капусту смешать с тертой сырой свеклой. Кислое яблоко и морковь натереть на крупной терке и добавить в салат.
2. Заправить салат растительным маслом.
3. Сверху посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Время приготовления — 25 минут.



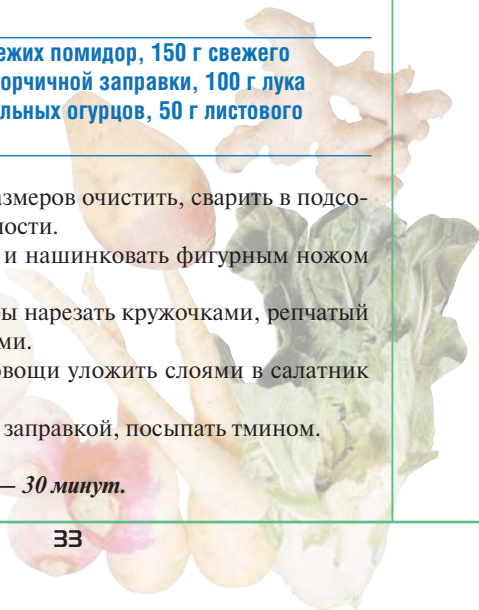
Салат из брюквы с тмином

(на 3—4 порции)

300 г брюквы, 200 г свежих помидор, 150 г свежего сладкого перца, 150 г горчичной заправки, 100 г лука репчатого, 50 г малосольных огурцов, 50 г листового салата, зелень, тмин.

1. Брюкву средних размеров очистить, сварить в подсоленной воде до готовности.
2. Охладить в отваре и нашинковать фигурным ножом на пластинки.
3. Огурцы и помидоры нарезать кружочками, репчатый лук и перец — кольцами.
4. Подготовленные овощи уложить слоями в салатник на листья салата.
5. Полить горчичной заправкой, посыпать тмином.
6. Украсить зеленью.

Время приготовления — 30 минут.





Салат из квашеной капусты с фасолью

(на 3 порции)

300 г квашеной капусты, 1/2 стакана вареной фасоли, половина сельди, 1 луковица, 60 г растительного масла, соль и перец по вкусу.

1. Фасоль предварительно замочить, отварить на слабом огне, остудить. Вареную фасоль смешать с квашеной капустой, добавить филе сельди, нарезанное мелкими кусочками.
2. Репчатый лук нашинковать, слегка обжарить на растительном масле и выложить в салат.
3. Добавить соль и перец, перемешать.

Время приготовления — 35 минут.



Салат из моркови и черной смородины

(на 2—3 порции)

2 моркови, 1/2 стакана черной смородины, 1—2 ст. ложки сметаны, петрушка, соль по вкусу.



1. Вымытую и очищенную морковь натереть на крупной терке.
2. Добавить полстакана очищенной от плодоножек черной смородины.
3. Также прибавить немного нарезанной зелени петрушки, посолить, перемешать.
4. Заправить сметаной.

Время приготовления — 15 минут.



Салат из крапивы и стеблей щавеля

(на 3—4 порции)



500 г молодой крапивы, 500 г стеблей щавеля, 3 ст. ложки подсолнечного масла, 1/2 стакана орехов, небольшая головка чеснока, лимонная кислота, сахар и соль по вкусу.

1. Стебли щавеля залить подсоленным кипятком и отварить до мягкости.
2. Крапиву залить крутым кипятком, довести до кипения, откинуть на дуршлаг, остудить.
3. Перемешать с отваренными и охлажденными стеблями щавеля и залить соусом.
4. Для приготовления соуса орехи и чеснок истолочь в однородную маслянистую массу, добавить немного кипящей воды, чтобы получилась кашеобразная масса; остудить, втереть, постепенно вливая, масло; посолить, добавить по вкусу разведенную лимонную кислоту и сахар.

Время приготовления — 40 минут.

Салат из моркови с яблоками и хреном

(на 2—3 порции)

500 г моркови, 200 г яблок, 150 г хрена, 150 г сметаны, веточки петрушки, 25 г сахара, 10 г соли.

1. Помытые и очищенные морковь и яблоки натереть на крупной терке.
2. Хрен натереть на мелкой терке.
3. Добавить сметану, сахар, соль и все перемешать.
4. При подаче на стол украсить веточками петрушки.

Время приготовления — 20 минут.



Салат из моркови с палтусом

(на 5 порций)



300 г филе жареного палтуса, 6 морковок, 1 луковица, 1 стакан консервированного зеленого горошка, $\frac{1}{2}$ стакана заправки провансаль, польской или майонез, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, сахар, соль.

1. Очищенную морковь нарезать соломкой, положить в кастрюлю, залить горячей водой (1 стакан).
2. Добавить уксус, сахар и соль по вкусу, закрыть крышкой и варить до мягкости.
3. Жидкость слить, морковь охладить.
4. Рыбу мелко нарезать, смешать с морковью, мелко нарезанным луком, зеленым горошком.
5. Заправить салат.

Время приготовления — 45 минут.

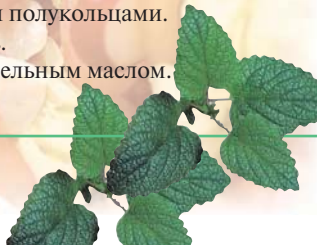
Салат «Летний»

(на 4 порции)

400 г капусты, 150 г зеленого салата, 2—3 помидора, 1 болгарский перец, 1 луковица, петрушка, майонез или растительное масло, соль.

1. Капусту и салат помыть и нашинковать.
2. Помидоры вымыть и нарезать дольками, перец — полукольцами.
3. Луковицу нарезать кольцами или полукольцами.
4. Все продукты смешать, посолить.
5. Заправить майонезом или растительным маслом.

Время приготовления — 25 минут.





Салат из краснокочанной капусты с клюквой и яблоками

(на 5—6 порций)



1 кочан краснокочанной капусты (750 г), 1 луковица, 2 яблока, 100 мл бульона, 8 ст. ложек винного уксуса, 1 ст. ложка смородинового желе, 2 ст. ложки изюма, 1 ягода можжевельника, 4 ст. ложки орехового масла, 150 г клюквы, душица на кончике ножа, перец, соль.

1. Капусту разрезать, удалить кочерыжку и нашинковать. Перемешать с 1 ч. ложкой соли и перетереть. Оставить на 1 час под крышкой.
2. Изюм вымыть, репчатый лук нарубить. У одного яблока удалить семена и натереть его на терке.
3. Все перемешать, влить бульон, 7 ст. ложек уксуса, добавить желе, соль, перец, можжевельник, душицу и вскипятить.
4. Залить капусту горячей смесью и оставить на 4 часа.
5. Добавить в капусту ореховое масло, приправить солью, перцем и уксусом.
6. Оставшееся яблоко разрезать пополам, удалить семена и нарезать дольками.
7. Клюкву вымыть и вместе с яблочными дольками добавить в салат.

Время приготовления — 55 минут.





Салат из соленых огурцов

(на 2—3 порции)

400 г соленых или консервированных огурцов, 100 г лука репчатого, зелень укропа и петрушки, растительное масло или сметана.

1. Огурцы нарезать ломтиками или кубиками, после чего уложить рядами на блюде.
2. Репчатый лук очистить, быстро промыть в холодной воде и нарезать кубиками или тонкими кружками.
3. Перемешать с зеленью укропа или петрушки и уложить между рядами огурцов.
4. Салат полить растительным маслом или сметаной.

Время приготовления — 20 минут.

Салат из моркови с крапивой и чесноком

(на 3—4 порции)

5 морковок, 4 ст. ложки рубленых ошпаренных листьев крапивы, 4 зубчика чеснока, 1 ст. ложка рубленых ядер грецких орехов, 4 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, 1 ст. ложка лимонного сока, соль по вкусу.

1. Сырую морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке.
2. Смешать с рублеными листьями крапивы, мелко нарезанным чесноком, орехами.
3. Добавить лимонный сок, соль.
4. Полить майонезом и посыпать зеленым луком.

Время приготовления — 25 минут.





Салат из помидор с луком

(на 2—3 порции)

350—500 г спелых помидор, 2—3 сладкие луковицы, 3—4 ст. ложки растительного масла, петрушка, соль.

1. Лук очистить и нарезать тонкими полосками, посолить.
2. Половину всего количества лука распределить на 2 тарелки.
3. Сверху уложить очищенные и нарезанные кружочками помидоры и посолить.
4. На помидоры уложить остальной лук и сбрызнуть растительным маслом.
5. При подаче на стол к каждой порции прибавить мелко нарезанную петрушку.
6. Салат перемешать после подачи на стол.

Время приготовления — 20 минут.

Салат из помидор с хренным соусом

(на 4—5 порций)

6 помидор, 2 ст. ложки натертого хрена, 2 ст. ложки растительного масла, $\frac{1}{2}$ стакана кислого молока, 1 ст. ложка зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

1. Вымытые помидоры разрезать поперек пополам, разложить на плоской тарелке разрезом вверх и залить соусом.
2. Для приготовления соуса хрен, соль и перец растереть, добавить кислое молоко и растительное масло, хорошо взбить.
3. При желании в соус можно добавить 1 ч. ложку сахара.
4. Посыпать зеленью.

Время приготовления — 30 минут.



Салат из помидор с яблоками

(на 4—5 порций)

500 г помидор, 2 яблока, 4 ст. ложки майонеза, 8 ст. ложек кислого молока, укроп, петрушка, несколько листиков сельдерея, 1 стебель лука-порея, по желанию лимонный сок, черный перец, соль.



1. Майонез и кислое молоко смешать и заправить черным перцем и лимонным соком по желанию.
2. К смеси прибавить петрушку, укроп, листики сельдерея и лук-порей, мелко нарезанные и слегка посоленные.
3. Затем прибавить яблоки, предварительно очищенные и нарезанные кубиками.
4. На дно салатника уложить часть помидор, нарезанных кружочками. Полить полученной смесью и уложить остальную часть помидор.
5. Салат посыпать петрушкой и выдержать в холодном месте 30 минут.

Время приготовления — 50 минут.





Салат из помидор с орехами

(на 3—4 порции)



500 г помидор, 70 г молотых грецких орехов, 60 г растительного масла, зелень, соль по вкусу.

1. Вымытые помидоры нарезать ломтиками.
2. Смешать их с молотыми орехами.
3. Полить растительным маслом, посолить, перемешать.
4. Перед подачей посыпать нарубленной зеленью.

Время приготовления — 15 минут.

Салат из капусты с медом

(на 4—5 порций)

500 г капусты, 300 г репы, 300 г моркови, 100 г клюквы, 50 г меда.



1. Капусту мелко нашинковать.
2. Очищенные морковь и репу натереть на крупной терке.
3. Добавить клюкву, растертую с медом.
4. Все перемешать.

Время приготовления — 20 минут.





Салат из редьки с маслом

(на 2—3 порции)

1 редька средней величины, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, 4 ст. ложки рубленой зелени лука, перец, соль.

1. Тонкие ломтики очищенной редьки посолить, дать просолиться, слить выделившийся сок и смешать его с маслом.
2. Ломтики поперчить, полить маслом с соком.
3. Посыпать рубленой зеленью лука.

Время приготовления — 25 минут.



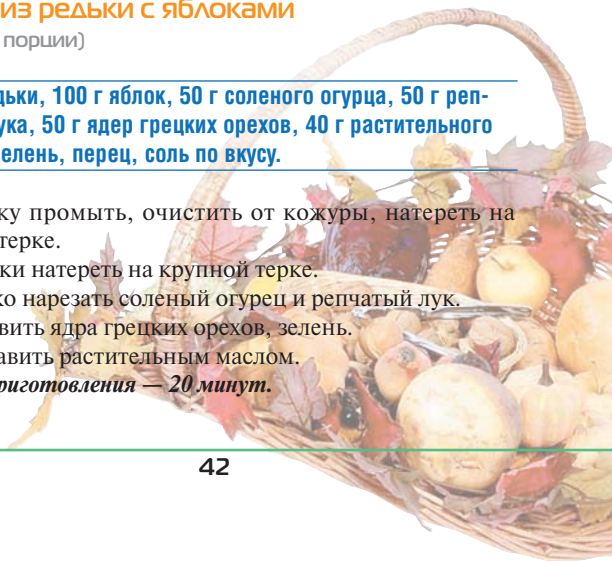
Салат из редьки с яблоками

(на 2—3 порции)

150 г редьки, 100 г яблок, 50 г соленого огурца, 50 г репчатого лука, 50 г ядер грецких орехов, 40 г растительного масла, зелень, перец, соль по вкусу.

1. Редьку промыть, очистить от кожуры, натереть на мелкой терке.
2. Яблоки натереть на крупной терке.
3. Мелко нарезать соленый огурец и репчатый лук.
4. Добавить ядра грецких орехов, зелень.
5. Заправить растительным маслом.

Время приготовления — 20 минут.





Салат из редьки со сметаной

(на 3—4 порции)

1 крупная черная редька, 1—2 моркови, 1 стакан сметаны, соль.

1. Редьку очистить, натереть на крупной терке.
2. Добавить натертую так же морковь, соль, перемешать и оставить на 20 минут, чтобы уменьшилась горечь.
3. Затем залить сметаной, перемешать.

Время приготовления — 20 минут.

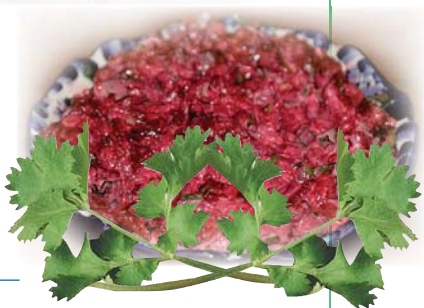
Салат из свеклы с орехами

(на 3 порции)

450 г свеклы, 80 г орехов, чеснок, 10 г подсолнечного масла, 10 г уксуса, зелень, соль.

1. Отваренную и очищенную свеклу нарезать кружочками или ломтиками.
2. Заправить соусом из орехов, растертых с чесноком, подсолнечным маслом, уксусом, солью и кипяченой (охлажденной) водой.
3. Салат уложить в салатницу и украсить веточками зелени.

Время приготовления — 40 минут.





Салат из свеклы с хреном

(на 3—4 порции)

**500 г свеклы, 100 г хрена, 1 яйцо,
100 г растительного масла, уксус,
соль.**

1. Свеклу помыть, сварить, охладить, очистить и нарезать соломкой.
2. Хрен очистить и натереть на мелкой терке, соединить со свеклой, заправить уксусом, солью.
3. Добавить растительное масло и все тщательно перемешать.
4. Выложить в салатник и украсить мелко нарубленным яйцом.

Время приготовления — 35 минут.

Салат из свекольных листьев

(на 3—4 порции)

400 г молодых свекольных листьев, 2 луковицы, 4 ст. ложки майонеза, 3 ст. ложки растительного масла, соль.

1. Отделить от черешков свекольные листья, промыть, обсушить и нарезать соломкой.
2. Черешки нарубить, проварить 2—3 минуты и охладить.
3. Листья посолить, слегка помять и дать постоять в прохладном месте 15—20 минут, после чего смешать с черешками.
4. Лук мелко порубить и смешать с листьями и черешками, посолить.
5. Полить смесью майонеза с растительным маслом.

Время приготовления — 40 минут.



Салат из стручковой фасоли в ореховом соусе

(на 4—5 порций)

300 г стручковой фасоли, 100 г ядер грецких орехов, 100 г нарезанного зеленого лука, 50 г рубленой петрушки, 1/2 стакана уксуса, 1 зубчик чеснока, молотый красный перец, соль.

1. Фасоль отварить, переложить в салатник и залить ореховым соусом.
2. Для приготовления соуса растолочь грецкие орехи с чесноком.
3. Добавить соль, молотый красный перец, нарезанный зеленый лук и рубленую петрушку.
4. Все перемешать с уксусом.

Время приготовления — 35 минут.

Салат из стручковой фасоли с морковью и яблоками

(на 2—3 порции)

150 г стручковой фасоли, 2 моркови, 1 яблоко, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки, 3 ст. ложки майонеза.

1. Зеленые стручки фасоли сварить, очистив от прожилок, дать остыть и нарезать кусочками.
2. Сырую морковь и очищенное от кожицы яблоко нарезать тонкой соломкой.
3. Соединить с фасолью и заправить майонезом.
4. Выложить в салатник и посыпать зеленью петрушки.

Время приготовления — 25 минут.





Салат из цветной капусты

(на 4—5 порций)

400 г цветной капусты, 200 г огурцов, 150 г яблок, 100 г репчатого лука, 50 г сметаны, 20 г растительного масла, соль.

1. Цветную капусту отварить в подсоленной воде и разобрать на кочешки.
2. Мелко нарезать огурцы, яблоки, репчатый лук.
3. Все перемешать и посолить.
4. Сверху полить растительным маслом и сметаной.

Время приготовления — 20 минут.

Салат из цветной капусты и моркови

(на 4—5 порций)

1 кочан цветной капусты, 3—4 моркови, 3 ст. ложки растительного масла, уксус, тмин, горчица, соль.

1. Вымытую и разделенную на мелкие кочешки цветную капусту и очищенную морковь опустить в кипящую подсоленную воду, к которой прибавить 1 ст. ложку растительного масла, и сварить.
2. Затем отцедить и нарезать — капусту кружочками, а морковь мелкими кубиками.
3. Кружочки капусты уложить в салатник, посыпать нарезанной морковью и залить заправкой, приготовленной из части отвара, уксуса, остального растительного масла, горчицы по вкусу, с добавлением соли.
4. Салат выдержать 30 минут, после чего посыпать тмином.
5. Подавать на стол к запеченному или жареному мясу.

Время приготовления — 50 минут.



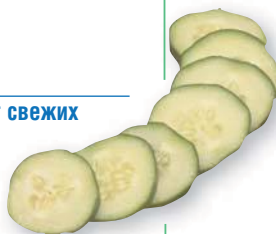
Салат из цветной капусты с морковью и огурцами

(на 4 порции)

300 г цветной капусты, 100 г моркови, 100 г свежих огурцов, сок 1 лимона, 60 г растительного масла, зелень укропа, петрушки, соль.

1. Капусту ошпарить, мелко нарубить.
2. Добавить морковь, натертую на крупной терке, нарезанные огурцы.
3. Посолить, уложить в салатник, заправить смесью из растительного масла и лимонного сока.
4. Посыпать рубленой зеленью.

Время приготовления — 25 минут.



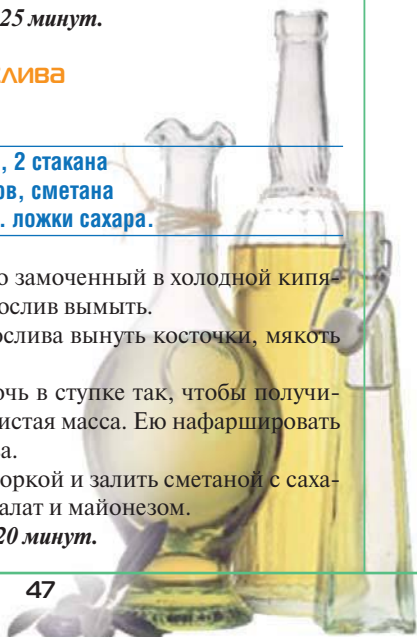
Салат из чернослива

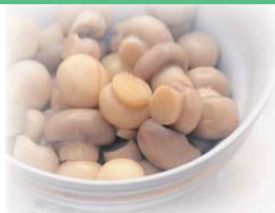
(на 3—4 порции)

600 г чернослива, 2 стакана очищенных орехов, сметана или майонез, 3 ч. ложки сахара.

1. Предварительно замоченный в холодной кипяченой воде на ночь чернослив вымыть.
2. Из размякшего чернослива вынуть косточки, мякоть обсушить салфеткой.
3. Грецкие орехи истолочь в ступке так, чтобы получилась однородная маслянистая масса. Ею нафаршировать каждую ягоду чернослива.
4. Сложить в салатник горкой и залить сметаной с сахаром. Можно заправить салат и майонезом.

Время приготовления — 20 минут.





Салат из шампиньонов

(на 3—4 порции)

500 г шампиньонов, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, уксус, молотый перец и соль по вкусу.

1. Очищенные и хорошо вымытые шампиньоны залить подсоленным кипятком, отварить до мягкости.
2. Нарезать тонкими ломтиками и залить соусом из хорошо взбитого с уксусом растительного масла.
3. Добавить соль и перец по вкусу.
4. Украсить салат зеленью.

Время приготовления — 25 минут.

Салат из шампиньонов и спаржи

(на 5—6 порций)

800 г свежих шампиньонов, 800 г спаржи, сок лимона, оливковое масло, винный уксус, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 1/2 ст. ложки укропа, эстрагон, перец, соль.

1. Со спаржи снять кожицу, стараясь не сломать головку.
2. Очищенную спаржу промыть, связать в пучок (8—10 шт.) и отварить в подсоленной воде до мягкости (15—20 минут).
3. Готовую спаржу переложить в сито или дуршлаг, дать стечь воде.
4. Грибы нарезать ломтиками, потушить в собственном соку, заправить солью, перцем, лимонным соком.
5. Через 5 минут тушения слить с грибов избыточную жидкость.



6. Смешать с нарезанной кусочками длиной около 1,5 см спаржей, заправить винным уксусом, перцем, лимонным соком.
7. Добавить оливковое масло, укроп, эстрагон, петрушку.
8. Салат осторожно переложить и оставить не менее чем на 2 часа в холодильнике.
9. Подавать на стол как гарнир к холодной птице.

Время приготовления — 2 часа 45 минут.



Салат картофельный с яйцами и зеленью

(на 5—6 порций)

500 г отварного молодого картофеля, 4 яйца, сваренных вкрутую, 2 стебля зеленого лука, 1 пучок редиса, 1 маленькая редька, 1 кольраби, 1 кочан салата, 1 пучок кресс-салата, смесь зелени (петрушка, укроп), 3—4 ст. ложки фруктового уксуса, 3 ст. ложки растительного масла, молотый черный перец, соль.

1. Картофель и яйца очистить и нарезать ломтиками. Овощи вымыть и очистить.
 2. Зеленый лук нарезать кольцами, редис — кружочками, редьку и кольраби — соломкой.
 3. Кочанный салат разобрать на листья и выложить ими салатницу. Зелень вымыть и нарубить.
 4. Смешать уксус, соль, молотый черный перец, растительное масло и половину рубленой зелени.
 5. Все ингредиенты выложить на салатные листья.
 6. Полить заправкой и посыпать оставшейся зеленью.
- Время приготовления — 40 минут.*



Салат картофельный с грибами

(на 4—5 порций)

4 картофелины, 100 г соленых грибов, 1 луковица, 1 соленый огурец, 4 ст. ложки сметаны или майонеза, или 1/2 стакана салатной заправки, соль.

1. Сваренный в кожуре картофель очистить, нарезать мелкими ломтиками.
2. Добавить нашинкованные соленые или маринованные грибы и огурец, репчатый лук.
3. Посолить по вкусу, заправить сметаной, можно майонезом или салатной заправкой.

Время приготовления — 30 минут.

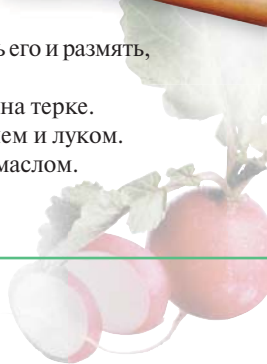
Салат картофельный с редькой

(на 4—5 порций)

5 картофелин, 1 крупная редька, 1 луковица, 4 ст. ложки растительного масла, соль.

1. Отварить в кожуре картофель, очистить его и размять, добавив мелко нарубленный лук.
2. Редьку очистить, промыть и натереть на терке.
3. Смешать с подготовленным картофелем и луком.
4. Посолить и заправить растительным маслом.

Время приготовления — 30 минут.





Салат картофельный с семгой

(на 5—6 порций)

500 г картофеля, сваренного в мундире, 500 г копченой семги, по 2 ст. ложки сливочного и оливкового масла, 1—2 огурца, по 1 ч. ложке хрена и лимонного сока, 3 ст. ложки кунжутного семени, укроп, перец, соль.

1. Картофель очистить и нарезать кубиками.
2. Сливочное масло разогреть на сковороде и обжарить в нем картофель до появления румяной корочки.
3. Огурцы разрезать вдоль пополам. Выбрать семена, а мякоть нарезать кусочками. Семгу нарезать полосками.
4. Приготовить заправку, смешав оливковое масло, хрен, лимонный сок, молотый черный перец и соль. Кунжутное семя обжарить без добавления жира. Смешать картофель с семгой и огурцом.
5. Полить заправкой, посыпать кунжутом и нарезанным укропом.

Время приготовления — 50 минут.





Салат картофельный с мясом

(на 4—5 порций)

5 картофелин, 150 г говядины, 1—2 соленых огурца, 60 г зеленого горошка, сладкий стручковый перец, 2 ст. ложки майонеза, зелень укропа, соль.

1. Отваренный картофель, соленые огурцы, вареное мясо нарезать мелкими кубиками.
2. Все перемешать, добавить зеленый горошек и посолить по вкусу.
3. Заправить майонезом и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.
4. В этот салат можно добавить нашинкованный сладкий стручковый перец.

Время приготовления — 35 минут.

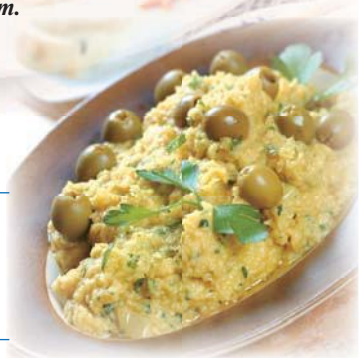
Салат картофельный с фрикадельками

(на 2—3 порции)

250 г отварных мелких фрикаделек из куриного мяса, 1 отварная картофелина, 1 свежий огурец, 2 яйца, 100 г майонеза, 40 г оливок, зелень.

1. Овощи нарезать кубиками, смешать со сваренными вкрутую, нарезанными ломтиками яйцами и майонезом.
2. Готовые фрикадельки смешать с овощами.
3. Салат выложить горкой, украсить оливками и зеленью.

Время приготовления — 25 минут.





Салат овощной с шампиньонами

(на 3—4 порции)

3 тушки рыбы средней величины (хека, минтая, трески), 300 г шампиньонов, 4 средние моркови, 4 луковицы, 200 г майонеза, 2—3 ст. ложки растительного масла, специи, соль.

1. Рыбу отварить и нарезать кусочками.
2. Шампиньоны слегка отварить, обжарить и нарезать ломтиками.
3. Мелко нарезать лук и морковь и запассеровать на растительном масле.
4. Все компоненты салата смешать, пока они не остыли.
5. Когда салат остынет, посолить его, заправить специями по вкусу и майонезом.

Время приготовления — 1 час.

Салат овощной с отварной рыбой

(на 4—5 порций)

500 г рыбы, 2 картофелины, 1 морковь, 1 свежий или соленый огурец, 2 свежих помидора, 1 кочан цветной капусты (небольшой), 1/2 стакана зеленого горошка, 1 стакан майонеза, смешанного со сметаной.

1. Рыбу отварить, отделить мякоть от кожи и костей и нарезать кусочками.
2. Огурец, отварные картофель и морковь нарезать тонкими ломтиками.



3. Вареную цветную капусту разоб-
рать на маленькие соцветия.

4. Рыбу соединить с подготов-
ленными овощами, зеленым
горошком и заправить смесью
майонеза со сметаной.

*Время приготовления — 30 ми-
нут.*

Салат картофельный с яйцами и зеленью

(на 5—6 порций)

**500 г отварного молодого
картофеля, 4 яйца, сваренных вкру-
тую, 2 стебля зеленого лука, 1 пучок
редиса, 1 маленькая редька, 1 кольраби, 1 кочан салата,
1 пучок кресс-салата, смесь зелени (петрушка, укроп),
3—4 ст. ложки фруктового уксуса, 3 ст. ложки растительно-
го масла, молотый черный перец, соль.**

1. Картофель и яйца очистить и нарезать ломтиками.
Овощи вымыть и очистить.

2. Зеленый лук нарезать кольцами, редис — кружочками,
редьку и кольраби — соломкой.

3. Кочанный салат разобрать на листья и выложить ими
салатницу. Зелень вымыть и нарубить.

4. Смешать уксус, соль, молотый черный перец, расти-
тельное масло и половину рубленой зелени.

5. Все ингредиенты выложить на салатные листья.

6. Полить заправкой и посыпать оставшейся зеленью.

Время приготовления — 40 минут.



Салат картофельный с яблоками

(на 4—5 порций)

3 картофелины, 1—2 яблока, 1 помидор, 1 корень сельдерея, 1 свекла, 6—8 листиков зеленого салата, 1—2 яйца, 1/2 стакана салатной заправки, укроп, соль.

- 1.** Сваренный в коже картофель очистить и нарезать тонкими ломтиками.
- 2.** Очищенные яблоки, корень сельдерея нарезать соломкой, смешать с ломтиками картофеля, полить салатной заправкой.
- 3.** Положить горкой в салатник на листики зеленого салата, а по краям колокольчики из белка вареного яйца, наполненного рубленой свеклой.
- 4.** Сверху салат посыпать рублеными желтками.
- 5.** Украсить дольками красного помидора и зеленью укропа.

Время приготовления — 35 минут.





Салат овощной с дичью

(на 5—6 порций)

1 рябчик (жареный или вареный), 2—3 клубня вареного картофеля, свежий огурец, 100 г спаржи или цветной капусты, 1 вареная морковь, 100 г стручков фасоли или зелено-го горошка, 1 помидор, 100 г зеленого салата, $\frac{1}{3}$ стакана заправки из растительного масла и уксуса.

1. На середину салатника горкой поместить нарезанный зеленый салат, вокруг которого расположить все овощи «букетиками».
2. Филе рябчика нарезать тонкими широкими ломтиками и уложить на зеленый салат в виде пирамидки, в середину которой поместить веточку сельдерея или листики салата.
3. При подаче на стол салат сверху слегка полить заправкой из масла и уксуса.
4. Салат также можно приготовить с мясом домашней птицы, а свежие овощи заменить консервированными (спаржей, цветной капустой, горошком, стручками фасоли, помидорами).

Время приготовления — 25 минут.

Салат мясной

(на 3—4 порции)

200 г отварного мяса, $\frac{1}{2}$ стакана рубленой зелени лука, по 2 ст. ложки рубленой зелени укропа и петрушки, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 соленых или свежих огурца, 5 ст. ложек майонеза, зелень, соль.





1. Рубленую зелень смешать с огурцами, нарезанными кубиками, посолить.
 2. Добавить рубленые яйца, мелко нарезанное отварное мясо, заправить майонезом, выложить в салатник.
 3. Украсить зеленью.
- Время приготовления — 15 минут.*

Салат овощной с фасолью и кукурузой

(на 4—5 порций)

500 г стручковой фасоли, 3 молодых початка кукурузы, 1 кочан салата, 150 г шампиньонов, 150 г сливочного йогурта, 4 ст. ложки сока лимона, зелень, молотый черный перец, соль, сахар.



1. Кукурузные початки почистить и 20 минут варить в подсоленной воде, добавив щепотку сахара. Откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой и дать ей стечь.
 2. Фасоль очистить и 8 минут варить в подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой.
 3. Листья салата вымыть и нарезать. Шампиньоны нарезать ломтиками и сбрызнуть 1 ст. ложкой лимонного сока.
 4. Взбить йогурт с оставшимся лимонным соком, солью, перцем. Кукурузные початки нарезать очень тонкими ломтиками.
 5. Все подготовленные ингредиенты выложить в салатник и полить йогуртовым соусом.
 6. Украсить зеленью.
- Время приготовления — 40 минут.*



Салат овощной с медом

(на 4—5 порций)

3—4 моркови, несколько листиков сельдерея, 2—3 яблока, 2—3 крупно толченых ядра грецких орехов (лесных орехов или арахиса), 2—3 ст. ложки растительного масла, сок лимона, 2—3 ст. ложки пчелиного меда, петрушка, 1 щепотка соли.

1. Очищенные морковь и яблоки измельчить на терке.
 2. Посолить и посыпать мелко нарезанной зеленью сельдерея и петрушки.
 3. Затем прибавить толченые орехи, лимонный сок и растительное масло.
 4. Смесь размешать и распределить по тарелкам для подачи на стол.
 5. Каждую порцию залить пчелиным медом.
- Время приготовления — 25 минут.*

Салат из цыпленка

(на 3—4 порции)

300 г филе вареного цыпленка, 3 помидора, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 свежий огурец, 1 луковица, 1 стакан майонеза, соль.

1. Вареное мясо цыпленка и яйца нарезать кубиками, лук мелко нашинковать, а огурец и помидоры нарезать кружочками.





2. Нарезанные мясо, яйца, лук смешать, посолить и заправить майонезом.

3. В середину блюда выложить салат, а огурцы и помидоры разложить двумя рядами в шахматном порядке вокруг салата.

Время приготовления — 20 минут.

Салат из мяса птицы

(на 3—4 порции)

100 г мяса птицы (курица, индейка, утка), 150—200 г майонеза, 100 г зеленого горошка, 100 г картофеля, 100 г соленых огурцов, 75 г моркови, 50 г свежих яблок, апельсин, зелень, соль.

1. Отварные по отдельности картофель, морковь, мясо птицы нарезать соломкой.

2. Яблоко и соленые огурцы также порезать соломкой.

3. Добавить зеленый горошек, половину нормы майонеза, посолить и перемешать.

4. Уложить на блюдо горкой.

5. Полить оставшимся майонезом.

6. Украсить ломтиками яблока, дольками апельсина, веточками зелени.

Время приготовления — 35 минут.





Салат из курицы и ветчины

(на 4—5 порций)

150 г вареного куриного мяса, 150 г ветчины, 3 отварных картофелины, $\frac{1}{2}$ стакана консервированной стручковой фасоли, 1 соленый огурец, 1 яблоко, 1 вареное яйцо, 5—7 листиков зеленого салата, $\frac{2}{3}$ стакана майонеза, зелень, соль.



1. Курицу и ветчину нарезать ломтиками, смешать с кубиками картофеля и нарезанными стручками фасоли.
2. Добавить кубики соленого огурца и яблока, рубленое яйцо, нарезанный зеленый салат, перемешать, посолить.
3. Заправить майонезом. Посыпать рубленой зеленью.

Время приготовления — 25 минут.



Салат из мяса птицы с яблоками

(на 3—4 порции)

400 г мяса птицы, 200 г майонеза, 3 яйца, 2 яблока, соль по вкусу.

1. Мякоть утки, гуся или курицы обжарить и тонко нарезать.
2. Добавить сваренные вкрутую и нарезанный яйца, мелко нарезанные очищенные яблоки.
3. Посолить и заправить майонезом.

Время приготовления — 35 минут.



Салат из курицы в горчичной заправке

(на 5—6 порций)

4 филе куриной грудки, **200 г** помидор, **100 г** ростков сои, **1** цуккини, **1** луковица, листья салата, **6 ст. ложек** растительного масла, **2 ч. ложки** горчицы с зёрнами, **3 ст. ложки** уксуса, перец, сахар, соль.



1. Мясо вымыть, обсушить, посолить и поперчить. Обжарить в 2 ст. ложках растительного масла до румяной корочки.

2. Цуккини нарезать ломтиками, а помидоры разрезать пополам.

3. Лук мелко нарезать, смешать с горчицей и уксусом, взбить, добавив 4 ст. ложки масла и приправив солью, перцем и сахаром.

4. Ростки сои и листья салата вымыть.

5. Мясо нарезать. Выложить на салатные листья вместе с овощами и ростками, полить заправкой.

Время приготовления — 45 минут.





Салат рыбный с перцем

(на 3—4 порции)

1 сельдь или скумбрия холодного копчения, 1 стакан нарезанного сладкого перца, 1 луковица, $\frac{2}{3}$ стакана майонеза.

1. Филе рыбы без кожи нарезать кусочками.
2. Соединить с нарезанными соломкой перцем и репчатым луком.
3. Заправить салат майонезом и перемешать.

Время приготовления — 20 минут.

Салат рыбный с рисом

(на 5—6 порций)

400 г филе вареной рыбы, 200 г отварного риса, 300 г яблок, 200 г майонеза, 2 сваренных вкрутую яйца, зелень петрушки и укропа, соль.

1. Рыбу нарезать ломтиками. Мелко нарезать яйца.
2. Яблоки очистить от кожуры и сердцевин, нарезать часть ломтиками, остальные — кубиками.
3. Подготовленные продукты смешать с отварным рисом, посолить, заправить майонезом.
4. Салат выложить горкой, полить майонезом.
5. Украсить ломтиками яблок, зеленью.

Время приготовления — 25 минут.





Салат из трески с хреном

(на 3—4 порции)

450 г трески, 4 вареных картофелины, 2 огурца, 1 ч. ложка хрена, 150 г майонеза, уксус, зеленый лук, соль.



1. Сваренную треску отделить от костей, нарезать кусочками, картофель и огурцы — ломтиками.
2. Все перемешать.
3. Залить майонезом, в который предварительно добавить тертый хрен, соль и уксус.
4. Посыпать зеленым луком.

Время приготовления — 30 минут.

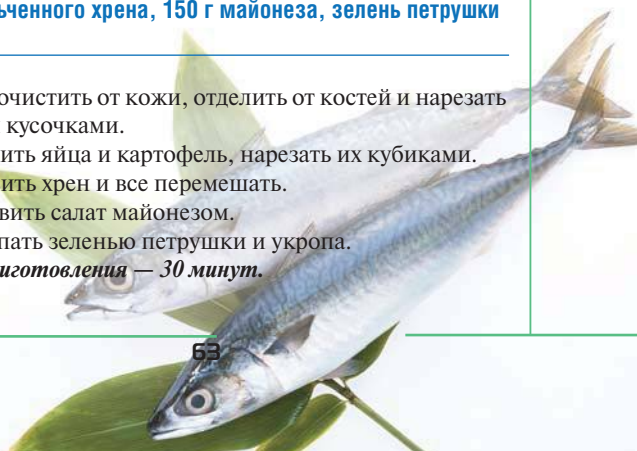
Салат из копченой рыбы с хреном

(на 4—5 порций)

400 г копченой рыбы, 2 яйца, 2—3 картофелины, 3 ст. ложки измельченного хрена, 150 г майонеза, зелень петрушки и укропа.

1. Рыбу очистить от кожи, отделить от костей и нарезать мелкими кусочками.
2. Отварить яйца и картофель, нарезать их кубиками.
3. Добавить хрен и все перемешать.
4. Заправить салат майонезом.
5. Посыпать зеленью петрушки и укропа.

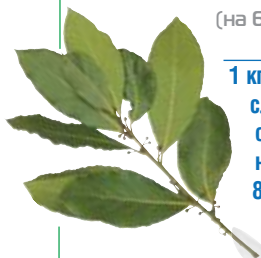
Время приготовления — 30 минут.





Салат из судака с овощами

(на 6—7 порций)



1 кг судака, 100 г вареной моркови, 2 стручка сладкого перца, 100 г маринованных огурцов, 50 г каперсов, 50 г растительного масла, 5 ст. ложек лимонного сока, 8 долек лимона, 1 луковица, 1 лавровый лист, 3 горошины ямайского (душистого) перца, соль.

1. Судака очистить, выпотрошить, вымыть и сварить с луком, лавровым листом и ямайским перцем. Остывшую рыбу разделить, удалить из нее кости.
 2. Вареную морковь, свежий сладкий перец, маринованный огурец нарезать кубиками, соединить с рыбой и каперсами. Охлажденный рыбный бульон приправить солью, растительным маслом, лимонным соком и полить им салат.
 3. Рыбный салат поставить на 30 минут на холод, украсить ломтиками лимона.
- Время приготовления — 50 минут.**





Салат рыбный с овощами

(на 4—5 порций)

200 г рыбного филе, 150 г картофеля, 100 г цветной капусты, 100 г помидор, 100 г огурцов, 50 г моркови, 50 г зеленого горошка, 1 стакан майонеза, зелень укропа, соль.

1. По отдельности отварить рыбное филе, картофель, цветную капусту, морковь.
2. Капусту разделить на соцветия, рыбу измельчить.
3. Помидоры, огурцы и отваренные овощи нарезать ломтиками.
4. Добавить зеленый горошек.
5. Заправить салат майонезом, все перемешать.
6. Салат можно украсить зеленью укропа.

Время приготовления — 30 минут.

Салат из сельди по-домашнему

(на 3—4 порции)

1 сельдь, 3 сваренных в мундире картофелины, 1 соленый огурец, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, горчица, молотый черный перец.

1. Сельдь, разделанную на филе без кожи, нарезать небольшими кусочками.
2. Добавить нарезанные кубиками картофель, огурец и лук.
3. Заправить салат растительным маслом, горчицей, перцем и перемешать.

Время приготовления — 15 минут.





Салат из сельди «Под шубой»

(на 5—6 порций)

2 сельди, 3—4 картофелины, сваренных в кожуре, 1—2 вареных свеклы средних размеров, 2 луковицы, 3 вареных яйца, 2 кислых яблока, 1 стакан майонеза, 3—4 веточки зелени.

1. Сельдь разделить на филе без кожи, нарезать небольшими кусочками и плотно уложить на овальное блюдо или селедочницу.
2. Картофель и свеклу, очищенные от кожуры, натереть в виде соломки на крупной терке.
3. Лук нарезать кубиками или мелкой соломкой. Вареные яйца нарубить кубиками.
4. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть на крупной терке.
5. Подготовленные продукты уложить на сельдку слоями в последовательности: картофель, яблоки, яйца, лук, свекла.
6. Поверхность выровнять ложкой, равномерно полить майонезом и охладить в течение 1—2 часа в холодильнике.
7. При подаче на стол блюдо украсить веточками зелени.

Время приготовления — 2 часа 40 минут.





Салат из осетрины с картофелем

(на 4—5 порций)

500 г осетрины, 3—4 картофелины, 2 огурца, 2 помидора, 1 яблоко, зеленый салат, 1 вареное яйцо, 200 г майонеза, соль.

1. Картофель и осетрину отварить.
2. Овощи и рыбу мелко нарезать, посолить, перемешать и заправить майонезом.
3. Перед подачей на стол добавить нарезанное яблоко.
4. Украсить зеленым салатом и яйцом.

Время приготовления — 35 минут.



Салат из сельди с фасолью

(на 3—4 порции)

100 г сельди, 2 картофелины, 1 стакан фасоли, 2—3 соленых огурца, 100 г зеленого лука, 1,5 ст. ложки растительного масла, уксус, горчица, сахар, соль.

1. Фасоль сварить и охладить.
2. Сельдь очистить, освободить от костей, нарезать кусочками.
3. Вареный картофель и огурцы нарезать ломтиками, мелко покрошить зеленый лук.
4. Все продукты перемешать с фасолью.
5. Добавить растительное масло, соль, сахар, уксус и горчицу.

Время приготовления — 35 минут.





Салат из сельди с картофелем

(на 3—4 порции)

1 сельдь, 3—4 картофелины, 100 г соленых или маринованных грибов, 1—2 огурца, 1—2 луковицы, зеленый лук, $\frac{1}{2}$ стакана салатной заправки.

1. Картофель отварить.
2. Все овощи нарезать ломтиками, сельдь — кусочками.
3. Полить салатной заправкой, перемешать.
4. Украсить грибами и зеленым луком.

Время приготовления — 30 минут.

Салат из сельди с овощами и яблоками

(на 4—5 порций)

2 сельди, 2—3 картофелины, 1—2 огурца, 1—2 моркови, 1 яблоко, 2 луковицы, 2 помидора, 2 вареных яйца, 3—4 ст. ложки майонеза, уксус, зеленый салат, зелень петрушки или укропа, соль.





1. Морковь и картофель отварить, сельдь очистить и удалить кости.
2. Все продукты нарезать небольшими кубиками и перемешать. Добавить майонез, уксус, посолить по вкусу.
3. Посыпать зеленью, украсить помидорами, яблоками и листьями зеленого салата.

Время приготовления — 40 минут.

Салат из печени трески с рисом

(на 4—5 порций)

1 банка консервированной печени трески, 1 стакан вареного риса, 1 вареная морковь, 2 вареных яйца, 1/2 стакана майонеза, лимон, 4—5 веточек зелени.



1. Печень отделить от жира, измельчить.
2. Смешать с вареным рисом, нарезанными кубиками яйцами, вареной морковью и заправить майонезом.
3. При подаче на стол салат выложить горкой.
4. Украсить ломтиками лимона и веточками зелени.

Время приготовления — 15 минут.





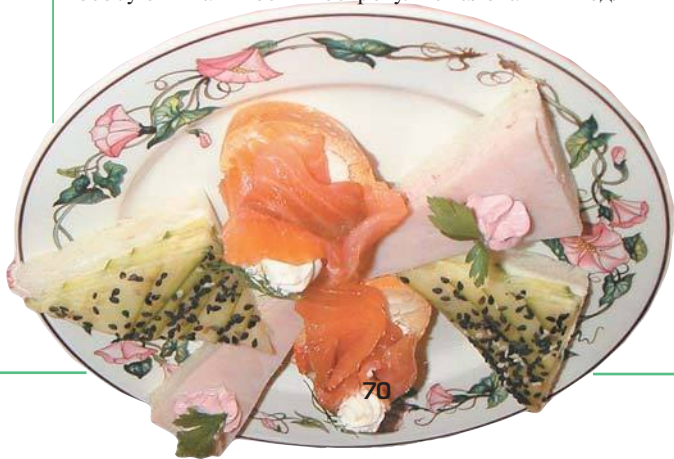
Закуски

Ассортимент холодных закусок, представленных в русской кухне, весьма обширен. Изобилуют разносолы, которые во все времена было принято подавать к столу: квашеная капуста, соленые грибы и огурцы, селедка. Много мясных и рыбных блюд: соленых, острых.

Для приготовления разнообразных закусок используют не только разные виды рыбы и мяса, но и различные способы их обработки — отсюда и многообразие этих блюд.

С давних времен русские занимались возделыванием не только зерновых, но и огородных культур. Отсюда и обилие в национальной кухне овощных закусок, среди которых блюда из капусты занимали одно из первых мест, хотя не менее распространенными были кушанья из репы, брюквы, редьки. И сегодня блюда из овощей весьма популярны как в России, так и далеко за ее пределами.

Закуски, как правило, подают с хреном, уксусом, различными заправками и приправами, придающими блюду особую пикантность и остроту. Немаловажны подливки





и соусы, которые подаются к закускам. Ведь одно и то же блюдо, поданное с различными соусами, воспринимается по-разному и разнообразит меню.

Неповторимый вкус блюдам придают и различные масла, пряные овощи (чеснок, лук, хрен), которые на Руси издавна употребляли в немалых количествах. Не обходится русская кухня и без пряностей: петрушки, укропа, лаврового листа, черного перца и гвоздики.

Горячие закуски по большей части перешли в разряд вторых блюд.

Телятина заливная

(на 5 порций)

**500 г отварной телятины,
3—4 стакана мясного желе,
2—3 вареных яйца,
2 моркови, зелень.**

1. Приготовить желе, налить его в порционные формочки тонким слоем, остудить.
2. Уложить сверху украшения из отварной моркови, вареного яйца, зелени, поместить сверху тонкие ломтики отварной телятины и залить желе полностью.
3. Остудить в холодильнике. Выкладывая на блюдо, опустить форму на несколько секунд в кипяток.
4. Подавая, украсить фигурками из нарезанного желе и зеленью.

Время приготовления — 2 часа.





Филе куриное заливное под майонезом

(на 3—4 порции)

Филе 1 курицы, майонез, желатин, 1 отварная морковь, зелень, растительное масло, соль.

1. Филе разрезать пополам, уложить в сотейник, добавить немного воды или бульона, масло, соль и припустить под крышкой почти до готовности.
2. Филе охладить, обровнять ножом, залить смешанным с застывшим желе майонезом, остудить, снова залить этим же желе и остудить.
3. Разложить на тарелки.
4. Украсить кружками отварной моркови, веточками зелени и залить прозрачным мясным желе.

Время приготовления — 2 часа.





Боровики заливные под соусом

(на 4—5 порций)

500 г боровиков, 2 ст. ложки желатина, 1 яйцо, 1 ст. ложка горчицы, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка сахара, уксус, соль по вкусу.

1. Боровики отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, охладить и мелко нарубить.
2. Желатин залить стаканом холодной кипяченой воды и оставить на 40 минут, пока не набухнет.
3. Затем соединить его с грибным бульоном и подогреть на слабом огне, чтобы он окончательно растворился, но не кипятить.
4. Процедить, залить им грибы и поставить на холод.
5. Для приготовления соуса растереть добела желток, горчицу, растительное масло, соль, сахар, уксус.
6. Подавать можно с отварным картофелем.

Время приготовления — 2 часа.





Заливное ассорти

(на 4—5 порций)

1 курица, **4** копченые сосиски, **150—200** г ветчины, **50—100** г зеленого горошка, **30** г желатина, **1** морковь, **1** луковица, лавровый лист, зелень, листья салата, черный перец, соль.



- 1.** В кастрюлю налить 1,5 л воды и отварить сосиски.
- 2.** Затем сосиски вынуть, положить вымытую и нарезанную на куски курицу, варить до мягкости.
- 3.** Для приготовления бульона отварить морковь, добавив лук, специи.
- 4.** Все продукты нарезать мелкими кубиками.
- 5.** Предварительно размоченный желатин развести в 800 г горячего куриного бульона. Продукты смешать, добавить зеленый горошек и выложить в форму.
- 6.** Залить бульоном, остудить. Украсить зеленью и листьями салата.

Время приготовления — 1 час 50 минут.





Язык заливной говяжий

(на 5—7 порций)

1 кг языка, 800 г мясного бульона, 40 г желатина, 2 корня и зелень петрушки, 40 г лука, 3 вареных яйца, 1 сырое яйцо для осветления бульона, 3 моркови, 2 огурца, 1 лимон, хрен, перец, соль.

1. Говяжьи языки помыть, сварить с добавлением корней, лука, специй, соли.
2. С языков снять кожу, нарезать тонкими ломтиками.
3. Из осветленного мясного бульона и желатина сделать желе.
4. Налить в блюдо желе, охладить и уложить ломтики языка.
5. На каждый ломтик положить кружочки яйца, моркови, лимона, огурца, зелень, залить желе и остудить.
6. Подавать на стол с хреном.

Время приготовления — 2 часа.

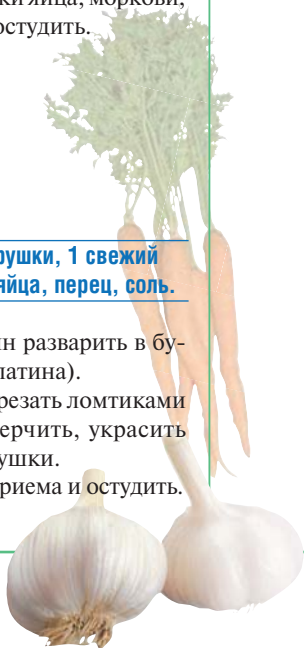
Язык заливной

(на 3—4 порции)

500 г языка, 25 г желатина, 1 корень петрушки, 1 свежий огурец, 1 луковица, 2 сваренных вкрутую яйца, перец, соль.

1. Распушенный в теплой воде желатин разварить в бульоне (на 1 стакан бульона — 3—5 г желатина).
2. Сваренный и охлажденный язык нарезать ломтиками и положить на блюдо, посолить, поперчить, украсить ломтиками яйца, огурца, зеленью петрушки.
3. Залить полузастывшим желе в 2—3 приема и остудить.

Время приготовления — 2 часа.





Язык заливной с грибами

(на 5—6 порций)

700 г говяжьего языка, 300 г грибов, 2 луковицы, сливочное масло, мясной бульон, желатин, зелень петрушки, чеснок, очищенные грецкие орехи, перец, соль.

1. Язык отварить с перцем и солью, очистить от кожи и нарезать кубиками.
2. Сварить лук, нарезать кольцами. Грибы обварить и обжарить в масле.
3. Из мясного бульона и желатина сделать желе, добавив толченый чеснок.
4. Выложить на блюдо кусочки языка, грибы, лук, зелень.
5. Залить желе и остудить.

Время приготовления — 2 часа.

Студень из куропаток

(на 5 порций)

5 куропаток, 200 г шпика, 1 бутылка красного столового вина, 1 луковица, 2 лавровых листа, 10 горошин перца, ржаное тесто.

1. В обливной глиняный горшок положить на дно нарезанный ломтиками шпик.
2. Подготовленных куропаток разрезать на порционные куски и уложить в горшок поверх шпика, пересыпая кусочками шпика, рубленным сырым луком, горошинками перца и лавровым листом.
3. Залить красным столовым вином.
4. Смазать горшок толстым слоем ржаного теста и поставить на 8—10 часов в духовку на очень слабый огонь.



5. Готовых куропаток выложить на блюдо вместе с оставшимся соком и до подачи держать в холодильнике.

Время приготовления — 10 часов 30 минут.



Курица заливная с болгарским перцем

(на 6—7 порций)

1 курица, 1 морковь, 1 болгарский перец, 1 луковица, черный молотый перец, 25 г желатина, зелень петрушки, соль.

1. Курицу промыть и поставить варить, когда закипит, снять пену и добавить очищенные морковь, лук и молотый перец. Посолить в конце приготовления.
2. Сваренную курицу вынуть из бульона, охладить, разделить на порции.
3. Бульон смешать с размоченным желатином, процедить.
4. Выложить на блюдо кусочки мяса, колечки болгарского перца, петрушку.
5. Залить мясо и поставить в холодное место.

Время приготовления — 2 часа.



Рыба заливная

(на 4—5 порций)

1 кг свежей рыбы, 1 корень петрушки, 2 моркови, 2 яйца, 30 г желатина на 1 л бульона, 1 ст. ложка уксуса, лимон, болгарский красный перец, хрен, лавровый лист, 3 горошины перца, соль.

1. Рыбу сварить в подсоленной воде с перцем, солью, лавровым листом и кореньями.
2. В кипящий бульон, полученный при варке, добавить размоченный желатин.
3. Для осветления бульона добавить яичный белок и уксус.
4. Рыбу нарезать, положить в глубокое блюдо и украсить вареной морковью, петрушкой, лимоном и болгарским перцем.
5. В несколько приемов залить желе, давая ему застыть.
6. Подавать рыбу с хреном.

Время приготовления — 1 час 50 минут.

Рулетки рыбные заливные

(на 5 порций)

500 г рыбы, 2 стакана бульона, 2—3 стакана рыбного желе, 1/2 стакана 3%-ного уксуса, зелень укропа, 5—6 веточек зелени, перец, соль.

1. Из обработанной рыбы удалить хребтовую кость так, чтобы оба филейчика остались неразделенными.
2. Внутреннюю сторону рыбы посыпать солью, перцем, зеленью, свернуть, начиная с хвоста, рулетиком, закрепив край шпажкой.



3. Рулетики выложить в посуду слоем, залить бульоном, добавить уксус и припускать 5—10 минут.

4. Готовые изделия вынуть шумовкой, охладить, удалить шпажки.

5. Украсить зеленью, залить желе и охладить.

Время приготовления — 2 часа 10 минут.

Карп заливной

(на 4—6 порций)

800 г карпа, 2 стакана воды, 1 луковица, 5—8 горошин перца, 1 ст. ложка уксуса, 1—2 ст. ложки желатина, 1/2 стакана изюма, 1 ст. ложка шафрана, зелень, соль.

1. Подготовленную тушку рыбы залить водой с уксусом.

2. Добавить кольца лука, зелень, перец, изюм, соль и припустить на слабом огне 20—30 минут.

3. Рыбу вынуть, уложить на блюдо, обложить ее изюмом.

4. В процеженный отвар добавить шафран, распущенный в воде желатин, довести до кипения, остудить, залить рыбу, остудить снова.

5. Украсить зеленью.

Время приготовления — 2 часа.





Судак (стерлядь) заливной

(на 5—6 порций)

Судак или стерлядь до 1 кг весом, по 1 корню моркови, петрушки и сельдерея, 1 сырое яйцо для осветления бульона, лимон, хрен или горчица, или соус провансаль, уксус, лавровый лист, перец в зёрнах, зелень, соль.

1. Подготовленную выпотрошенную тушку рыбы сварить в воде с солью, кореньями и специями, вынуть, нарезать порционными кусками.
2. В бульон добавить чешую, вынутые из мякоти кости, уварить до сгустившейся клейкой массы, осветлить яйцом, процедить и добавить по вкусу уксус.
3. Подготовленную рыбу выложить на блюдо на слой застывшего желе.
4. Украсить фигурными ломтиками овощей, лимона, зеленью, снова залить желе и остудить в холодильнике.
5. Отдельно подавать хрен с уксусом, горчицу или соус провансаль.

Время приготовления — 2 часа.





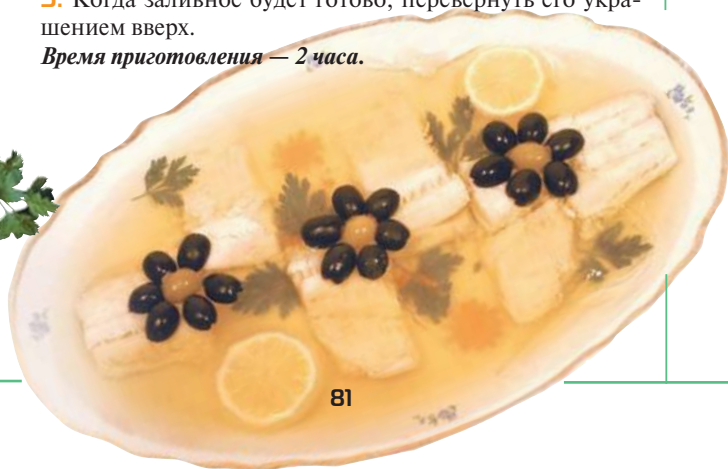
Осетрина заливная

(на 4—5 порций)

500 г осетрины, 1 стакан сухого виноградного вина, 3 ст. ложки желатина, 3 ломтика лимона, морковь, пикули, корнишоны, оливки и каперсы, зелень, лавровый лист, перец, гвоздика, соль.

1. Осетрину сварить, охладить и нарезать наискось ломтиками.
2. Для приготовления желе в отвар добавить вино, специи, лимон, размоченный в воде желатин, прогреть до растворения желатина, остудить и процедить.
3. Часть желе налить слоем на блюдо, остудить, уложить на него рядами кружки отварной моркови, пикулей, корнишоны, оливки и каперсы, зелень.
4. Поместить сверху ломтики рыбы, залить оставшимся желе и остудить.
5. Когда заливное будет готово, перевернуть его украшением вверх.

Время приготовления — 2 часа.





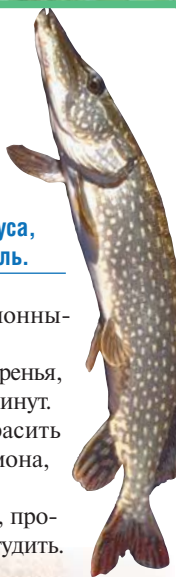
Шука заливная

(на 6—7 порций)

1 щука, по 1 корню моркови, петрушки и сельдерея, 2 стакана воды, 1 луковица, 10 горошин перца 1 ст. ложка уксуса, 1 ст. ложка желатина, 1 лимон, зелень петрушки, соль.

1. Подготовленную рыбу нарезать поперек порционными кусками, посолить и дать постоять 30 минут.
2. Залить водой с уксусом, добавить нарезанные корни, лук, специи, соль и припустить на слабом огне 20 минут.
3. Выложить на блюдо в виде целой тушки, украсить звездочками из отварной моркови, ломтиками лимона, гарнировать отварными овощами.
4. В отвар добавить распущенный в воде желатин, прогреть, процедить в два приема, вылить на щуку, остудить.
5. Украсить зеленью.

Время приготовления — 2 часа.



Заливное из угря

(на 6—7 порций)

1 кг угря, 1 л воды, 40 г желатина, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 луковица, лимон, морковь, перец, соль.

1. Разделав рыбу, промыть позвоночник, голову (без жабр), филе.
2. Сварить голову, позвоночник, плавники. В бульон положить куски филе, корень петрушки сельдерея, лук, морковь и варить до готовности.



3. Процедить бульон, добавить в него размоченный желатин, довести до кипения, охладить.

4. Готовое филе нарезать кусочками, уложив на блюдо, украсить ломтиками лимона, морковью.

5. Залить рыбу подготовленным желе.

Время приготовления — 2 часа.

Студень из голов осетровых рыб

(на 5—6 порций)

1 кг рыбных голов, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 морковь, 20 г желатина, 1 зубчик чеснока, лавровый лист, перец горошком, соль.

1. Головы разрубить на части, промыть и варить 1,5 часа.

2. Добавить очищенные и нарезанные корни, лук, специи, соль и варить еще 30 минут.

3. Головы разобрать, отделив мякоть от костей и хрящей.

4. Хрящи положить в бульон и доварить до готовности.

5. Мякоть и хрящи измельчить, соединить с бульоном, размоченным желатином, вскипятить, добавить измельченный чеснок.

6. Разлить в формы, охладить.

Время приготовления — 2 часа.





Студень из рыбы

(на 3—4 порции)

400 г ерша или 600 г окуня (для бульона), 400 г налима, 350 г судака, 350 г леща, 2 луковицы, 120 г хрена, 1 головка чеснока, лавровый лист, перец, соль.

1. Очищенных ершей или окуней сварить на слабом огне, затем вынуть и заложить в бульон судака, налима и леща, заранее очищенных.
2. Когда бульон закипит, снять пену, положить лук, лавровый лист и кипятить на слабом огне.
3. Готовую рыбу вынуть, отделить кости, добавить чеснок, лук, перец, все пропустить через мясорубку.
4. Фарш соединить с процеженным бульоном.
5. Готовый студень еще раз прокипятить, добавить рубленый чеснок, разлить в формы и поставить на холод.

Время приготовления — 2 часа 20 минут.

Грибы фаршированные

(на 4 порции)

1 кг грибов, 4 помидора, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки молотых сухарей, 5 ст. ложек растительного масла, петрушка, перец, соль.

1. Вырезать из середины шляпки (шляпки белых грибов, подосиновиков) часть мякоти, поджарить на масле и наполнить фаршем.
2. Для фарша: мелко нарезать ножки грибов и вырезанную из шляпок мякоть, спассеровать на масле вместе





с рубленным луком, петрушкой, чесноком, заправить молотыми сухарями, солью, перцем и перемешать.

3. Помидоры очистить от кожицы и семян, разрезав на половинки, поджарить на масле. Затем положить на огнеупорное блюдо помидоры, сверху положить фаршированные шляпки грибов.

4. Посыпать сухарями, сбрызнуть растительным маслом и запечь.

Время приготовления — 1 час 30 минут.

Помидоры, фаршированные мясом

(на 4—6 порций)

8—12 спелых помидор,
200 г отварной мякоти телятины или курицы,
3 вареных яйца, по 2—3 ст. ложки
рубленной зелени, $\frac{1}{2}$ стакана
сметанного соуса, листья
зеленого салата, соль.



1. У помидоров срезать кружком верх, удалить из них ложкой сердцевину, слегка посолить внутри и дать просолиться.

2. Мелко нарезанное мясо смешать с нашинкованными яйцами, зеленью, посолить и заправить сметанным соусом.

3. Слить из помидоров выделившийся сок, наполнить пустоты приготовленным фаршем.

4. Выложить помидоры на блюдо на листья зеленого салата, накрыть и украсить этой же зеленью.

Время приготовления — 30 минут.



Помидоры, фаршированные грибами

(на 2 порции)

4 средних помидора, 80—100 г соленых или маринованных грибов, 2 ст. ложки сметаны или майонеза, зеленый лук, укроп, перец, соль.

1. У помидоров срезать верхнюю часть.
 2. Чайной ложкой аккуратно выбрать из помидоров мякоть и насыпать в полученное углубление немного соли и перца.
 3. Грибы, лук, укроп мелко нашинковать, посолить и заправить сметаной или майонезом.
 4. Нафаршировать этой смесью помидоры, сверху прикрыть их срезанными крышечками.
 5. Вокруг каждого помидора сделать ободок из зелени.
- Время приготовления — 20 минут.*

Помидоры, фаршированные рыбой

(на 4 порции)

4 крупных твердых помидора, 1 стакан отварной рыбы, 1 ч. ложка каперсов, 1/2 стакана мелко нарубленного сырого сельдерея, 2 ч. ложки натертого на мелкой терке хрена, 1/2 стакана чилийского соуса, несколько листиков салата.

1. Помидоры надрезать крест-накрест и подготовить для фарширования.
 2. Рыбу, каперсы, сельдерей, хрен и чилийский соус смешать, полученной массой наполнить помидоры.
 3. Сверху украсить листьями салата.
- Время приготовления — 40 минут.*



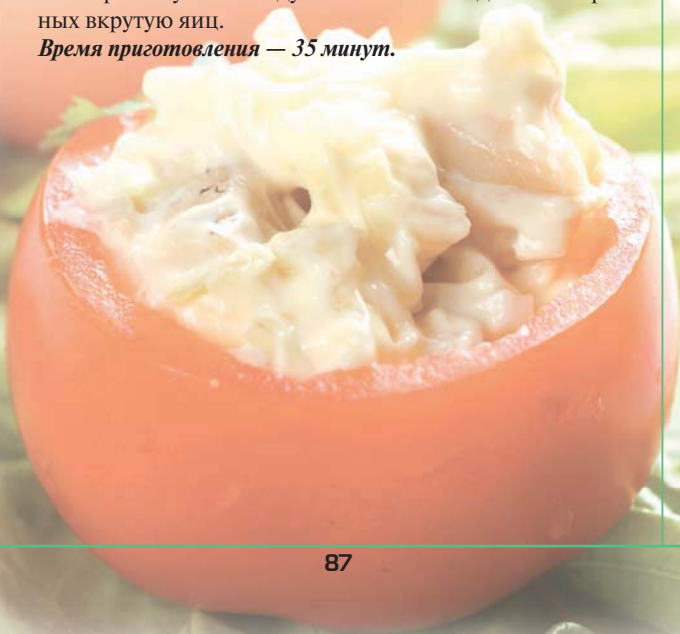
Помидоры, фаршированные рисом

(на 4 порции)

4 помидора, 250 г вареного риса, 100 г майонеза, 50 г тертого сыра, 2 яйца, листья зеленого салата, зелень, перец, соль.

1. Смешать рис, тертый сыр, мелко нарезанную зелень, перец, соль.
2. Отобрать крупные спелые помидоры, вырезать сердцевину, наполнить приготовленным фаршем.
3. По желанию каждый помидор полить сверху майонезом.
4. На блюдо выложить листья зеленого салата, наверх положить фаршированные помидоры.
5. В промежутках между ними положить дольки сваренных вкрутую яиц.

Время приготовления — 35 минут.





Помидоры, фаршированные сыром

(на 4 порции)

8 средних помидор, 150 г сыра, 2 маринованных огурца, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, $\frac{1}{2}$ ч. ложки горчицы, 2 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки белого йогурта, сок 1 лимона, перец, соль.

1. Из помидор вынуть мякоть и слегка их подсолить.
2. В миске растереть желтки, перец, лимонный сок, горчицу, масло и йогурт.
3. Сыр, белки, мякоть из помидоров, петрушку и огурцы мелко нарезать.
4. Все перемешать.
5. Помидоры наполнить полученной массой, посыпать зеленью петрушки, сбрызнуть лимонным соком и растительным маслом.

Время приготовления — 30 минут.

Яйца, фаршированные сыром

(на 2—3 порции)

4—6 яиц, 200 г сыра, 3 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки сметаны, 1,5 ст. ложки сливочного масла, зелень.

1. Сваренные вкрутую яйца очистить, разрезать вдоль, вынуть желток.
2. Размять желток с тертым сыром и сливочным маслом.
3. Полученной массой наполнить половинки яиц, залить их майонезом.
4. Украсить зеленью.

Время приготовления — 25 минут.



Яйца, фаршированные ветчиной

(на 2 порции)

4 вареных яйца, 100—120 г ветчины, 20—30 г сыра, 1 помидор, 2—3 ст. ложки майонеза, 1—2 ст. ложки сметаны, перец, соль.

1. Яйца очистить, разрезать пополам и вынуть желтки, а снизу срезать часть белка.
2. Мелко нарубленную ветчину смешать с сыром и растереть с яичными желтками.
3. Добавить сметану, соль, перец и все растереть.
4. Полученной массой наполнить половинки белка, придавая форму целого яйца. На каждое яйцо положить кусочек помидора или красного перца.
5. Готовые яйца залить майонезом.
6. Можно украсить зеленью петрушки и дольками помидоров.

Время приготовления — 20 минут.

Закуска из белых грибов

(на 2—3 порции)

500 г белых грибов, 1/2 стакана уксуса, 1—2 ч. ложки горчицы, 1/4 стакана растительного масла, несколько горошин черного перца, лавровый лист, 2 ст. ложки сахара, 2 ч. ложки соли.

1. Грибы очистить от земли, тонко срезать с них кожицу, отделив шляпку от ножки, промыть, нарезать кубиками.



2. Прокипятить 20 минут в подсоленной воде, затем хорошо отцедить и охладить.

3. Приготовить маринад из уксуса, горчицы, молотого черного перца с добавлением сахара и соли.

4. Когда сахар полностью растворится, залить грибы маринадом. Сверху накрошить лавровый лист.

5. Выдержав 2 часа, сбрызнуть салат растительным маслом и подавать на стол.

Время приготовления — 2 часа 40 минут.

Шейка индейки (гуся) фаршированная

(на 2 порции)

Шейка индейки или гуся, печень индейки, 2 ст. ложки жира, 1 луковица, 3 вареных яйца, 2 ст. ложки муки, 2 помидора, перец, соль.



1. Шейку гуся или индейки опалить на огне, вымыть, снять кожу.

2. С одной стороны кожу зашить, а с другой заполнить фаршем и тоже зашить.

3. Для фарша: вареную печень индейки и яйца мелко нарубить.

4. Добавить поджаренные на жире лук и муку, перец, соль и немного холодного бульона. Взбить все до густоты мягкого теста.

5. Нафаршированную шейку отварить в бульоне или потушить в масле в духовке и остудить.

6. Удалить нитки, нарезать ломтиками и украсить свежими помидорами.

Время приготовления — 1 час 20 минут.



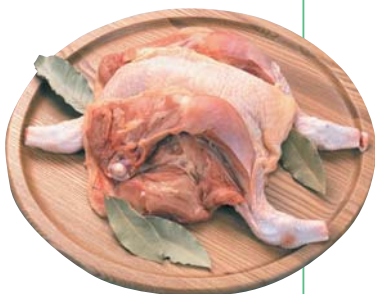
Гусь фаршированный отварной холодный

(на 10 порций)

1 гусь, 1 стакан уксуса, 1 стакан сухого белого вина, консервированные фрукты, по 1 корню моркови, петрушки и сельдерея, 1 лавровый лист, зелень, 8 горошин перца, соль.

Для гарнира: телячий ливер, 5—8 луковиц, 4—5 ст. ложек сливочного масла, перец, соль.

Для соуса: 5 вареных желтков, 1/2 стакана оливкового масла, 1 ст. ложка готовой горчицы, 2 ст. ложки рубленых каперсов, 1/2 стакана процеженного бульона, соль.



1. Для фарша: телячий ливер сварить, пропустить через мясорубку, смешать с поджаренным на масле луком, поперчить и посолить.

2. Для соуса: вареные желтки растереть с оливковым маслом, горчицей, рублеными каперсами, бульоном и взбить.

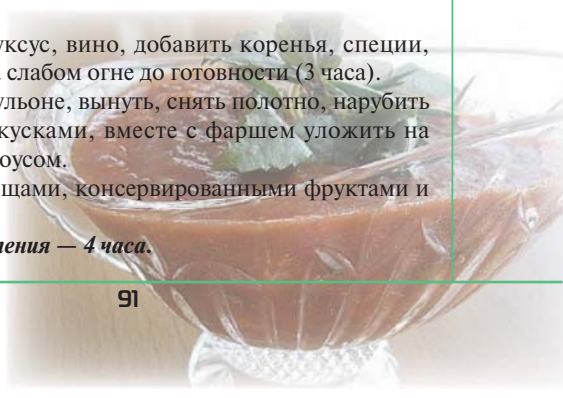
3. Подготовленную тушку гуся посолить внутри, наполнить фаршем, зашить, завернуть в полотно и уложить в гусятницу.

4. Влить воду, уксус, вино, добавить коренья, специи, соль и варить на слабом огне до готовности (3 часа).

5. Остудить в бульоне, вынуть, снять полотно, нарубить порционными кусками, вместе с фаршем уложить на блюдо, полить соусом.

6. Украсить овощами, консервированными фруктами и зеленью.

Время приготовления — 4 часа.





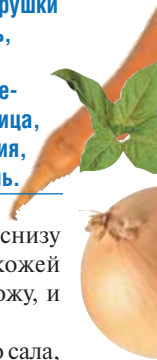
Поросенок фаршированный отварной

(на 10—12 порций)


1 поросенок, 5 вареных яиц, по 1 корню моркови, петрушки и сельдерея, соус из хрена со сметаной, желе, зелень, соль.

Для начинки: 400 г мякоти телятины, 400 г телячьей печени, 5 ломтиков шпика или ветчинного сала, 1 луковица, 5 ломтиков белого хлеба и бульон для их размачивания, 2—3 сырых яйца, 1 стакан сливок, зелень, перец, соль.

1. Тушку поросенка подготовить, разрезать вдоль снизу до шейки, выпотрошить, расплестать, уложить кожей вниз, вынуть все кости, стараясь не повредить кожу, и посыпать внутри солью.
2. Уложить в тушку ломтики шпика или ветчинного сала, на них слоем положить начинку, цельные очищенные вареные яйца и зашить кожу ниткой, стараясь придать тушке прежнюю форму.
3. Для начинки: пропустить через мясорубку телятину и печень.



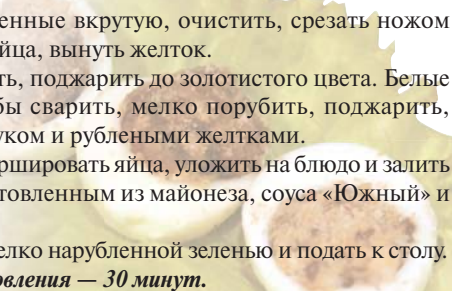


- 
4. Добавить размоченный в бульоне хлеб, нашинкованный лук, сырые яйца, специи, соль.
 5. Все перемешать, протереть через сито, добавить сливки.
 6. Начинить поросенка.
 7. Завернуть тушку в салфетку, перевязать, уложить в подготовленную форму и варить в соленой воде с кореньями 40—60 минут.
 8. Поросенка вынуть, снять салфетку, уложить на блюдо, остудить, нарезать ломтиками.
 9. Подавая, украсить рубленным желе, яйцами, зеленью. Отдельно подать соус из хрена со сметаной.
- Время приготовления — 3 часа.*

Яйца, фаршированные грибами

(на 5 порций)

10 яиц, 50 г сушеных белых грибов, 50 г соуса «Южный», 50 г сметаны, 1—2 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки майонеза, зелень.

- 
1. Яйца, сваренные вкрутую, очистить, срезать ножом тупой конец яйца, вынуть желток.
 2. Лук нарезать, поджарить до золотистого цвета. Белые сушеные грибы сварить, мелко порубить, поджарить, соединить с луком и рублеными желтками.
 3. Затем нафаршировать яйца, уложить на блюдо и залить соусом, приготовленным из майонеза, соуса «Южный» и сметаны.
 4. Украсить мелко нарубленной зеленью и подать к столу.
- Время приготовления — 30 минут.*



Рыба, фаршированная морковью и петрушкой

(на 3—4 порции)

500 г филе рыбы без кожи, 100 г белого хлеба, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 1 морковь, 2 яйца, 1 корень петрушки, соус, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 луковица, специи, соль.

1. В пропущенную через мясорубку массу из рыбного филе, замоченного в молоке хлеба и лука ввести яйца.
2. Добавить нарезанные кубиками и пассерованные корни, перемешать, сформовать и уложить в салфетку.
3. Подготовленную фаршированную рыбу можно сварить до готовности в воде или на пару в течение 1,5—2 часа.
4. Охлажденную рыбу вынуть из салфетки и нарезать на порции.
5. Подавать с соусом.

Время приготовления — 2 часа 40 минут.





Рыба, фаршированная луком

(на 5 порций)

1 кг рыбы, 2 ломтика белого хлеба, размоченного в молоке, 4 луковицы, 2 моркови, 1 свекла, 1 сырое яйцо, лавровый лист, специи, зелень, перец, соль.



1. Подготовленную тушку нарезать поперек кусками шириной 4—5 см. Не разрезая кожи, вынуть мякоть и пропустить ее через мясорубку вместе с луком.
 2. Добавить размоченный в молоке хлеб, яйцо, масло, перец, соль, перемешать, наполнить этой массой кожу рыбы.
 3. Варить вместе с кружками моркови, свеклы и лука 1—1,5 часа.
 4. В конце варки добавить специи и соль.
 5. Готовую рыбу уложить на блюдо, украсить морковью, свеклой, залить желе, остудить.
- Время приготовления — 1 час 40 минут.*





Щука фаршированная

(на 5—6 порций)

1 кг щуки, 30 г пшеничного хлеба, $\frac{1}{4}$ стакана молока, 1 яйцо, 2 луковицы, 1 свекла, 2 моркови, 1 лавровый лист, 10 горошин черного перца, соль.



1. У очищенной от чешуи рыбы отрезать голову, через образовавшееся отверстие вынуть внутренности и промыть рыбу.
2. Голову, освобожденную от жабр, и хвост сложить в кастрюлю, добавить нарезанные ломтиками морковь, свеклу, репчатый лук, соль, лавровый лист, перец; залить холодной водой и поставить на огонь.
3. Рыбу нарезать порционными круглыми кусками и острым ножом, стараясь не повредить кожу, вырезать мякоть.
4. Пропустить через мясорубку мякоть вместе с репчатым луком и размоченным в холодном молоке пшеничным хлебом.





5. Заправить фарш солью, молотым перцем и сырым яйцом.

6. Заполнить этим фаршем куски рыбы, загладить каждый кусок, смачивая руки под струей холодной воды.

7. Опустить в кипящий отвар. Варить приблизительно 1,5—2 часа, не закрывая крышкой.

8. Выложить на блюдо в виде целой рыбы. Украсить ломтиками моркови и свеклы, охладить.

Время приготовления — 3 часа.

Сельдь «По-русски»

(на 5—6 порций)

2 сельди, 1 соленый огурец, 1 вареное яйцо, 1 вареная свекла, 1 вареная морковь, 1 ст. ложка мелко нарезанного зеленого лука, 3—4 веточки зелени петрушки, 1/3 стакана майонеза, 1 ст. ложка растительного масла.



1. Сельдь разделать на филе без кожи, нарезать наискось кусочками, уложить на овальное блюдо, соединив кусочки рядами в виде целых филе, и полить растительным маслом.

2. Соленый огурец, свеклу, морковь и яйцо нарезать кубиками.

3. На сельдь горками выложить овощи, яйцо, лук.

4. Украсить блюдо веточками петрушки, по бокам сельди нанести узор охлажденным майонезом.

Время приготовления — 20 минут.



Сельдь соленая с грибами

(на 5—6 порций)

1—2 соленых сельди, 2—3 средней величины белых гриба, 1—2 картофелины, 1 ст. ложка сливочного масла, зелень, перец, соль.

1. Мякоть соленой сельди мелко нарубить вместе с отварными грибами, отварным картофелем (грибы и картофель можно пропустить через мясорубку) и перемешать.
2. Добавить масло, посолить, сформовать на блюде в виде целой сельди.
3. Подавая, посыпать и украсить зеленью укропа или петрушки.

Время приготовления — 50 минут.

Закуска «Домашняя» с сельдью

(на 5 порций)

500 г картофеля, 400 г сельдки, 150 г хлеба, 1 луковица, 1/2 лимона, зелень петрушки, соль.

1. Картофель очистить и отварить в подсоленной воде.
2. Нарезать кружочками и выложить на блюдо.
3. Сверху выложить кусочки сельдки.
4. Нарезать луковицу колечками и выложить на сельдку.
5. Рядом выложить нарезанный кубиками хлеб.
6. Украсить дольками лимона и веточками петрушки.

Время приготовления — 25 минут.





Буженина отварная

(на 10—12 порций)

1 кг свиного окорока, соус из хрена с уксусом или горчица, 5 лавровых листов, 10 горошин перца, 5—8 бутонов гвоздики, специи, зелень, соль.



1. Подготовленную часть окорока, приподняв кожу, нашпиговать гвоздикой, натереть солью, снова покрыть кожей и перевязать шпагатом.
2. Залить водой так, чтобы она только покрыла мясо, добавить специи, соль, дать вскипеть и варить, снимая пену, на слабом огне 2—3 часа.
3. Мясо вынуть, вымыть, обсушить салфеткой, остудить, нарезать ломтиками.
4. Посыпать и украсить зеленью петрушки. Отдельно подать соус из хрена с уксусом или горчицу.

Время приготовления — 3 часа.

Соус сметанный с хреном холодный

1,5 стакана сметаны, $\frac{1}{2}$ стакана натертого хрена, $\frac{1}{2}$ стакана крошек белого хлеба, 1 ст. ложка уксуса, 1 ч. ложка сахара, соль.

1. Хлебные крошки полить уксусом, прибавить сметану и хорошо взбить.
2. К полученной массе добавить хрен, сахар, соль, все перемешать.

Время приготовления — 10 минут.



Баранина отварная

(на 5—6 порций)

500 г баранины, 5 зубчиков чеснока, маринованный лук, 2 лавровых листа, зелень, виноградный уксус, перец, соль.

1. Часть задней ноги целиком залить горячей водой, добавить соль, чеснок и варить 1,5 часа (до готовности).
2. За 20 минут до окончания варки добавить специи.
3. Готовое мясо вынуть из бульона, охладить, нарезать порционными кусками.
4. Полить виноградным уксусом и украсить зеленью.
5. Подавать с маринованным луком.

Время приготовления — 1 час 50 минут.



Ветчина с хреном

(на 2—3 порции)

300 г ветчины, 100 г хрена, 100 г сметаны, сок 1 лимона или лимонная кислота, зелень, сахар, соль.

1. Хрен очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, смешать со сметаной.
2. Приправить солью, сахаром, соком лимона или разведенной в воде лимонной кислотой.
3. Ломтики ветчины смазать массой из хрена.
4. Свернуть в трубочки и уложить на блюдо.
5. Украсить зеленью петрушки или укропа.

Время приготовления — 20 минут.



Рулет говяжий отварной

(на 6—7 порций)

500 г говядины, по $\frac{1}{2}$ корня моркови, петрушки и сельдерея, 1 луковица, острый соус, 1 лавровый лист, зелень, 5—8 горошин перца, соль.

1. Мякоть говядины слегка отбить, посолить, поперчить, свернуть рулетом так, чтобы посоленная сторона была внутри, а жирная сверху, перевязать шпагатом.
2. Залить соленой водой и варить с кореньями и специями до готовности.
3. Вынуть из бульона, выложить на противень, сбрызнуть жиром, заколеровать в горячей духовке.
4. Нарезать ломтиками поперек, уложить на блюдо, полить острым соусом и украсить зеленью.

Время приготовления — 2 часа 40 минут.





Дичь (глухарь или тетерев) жареная

(на 4—6 порций)

1 глухарь или тетерев, 1 стакан столового уксуса, 1 стакан воды, 4—5 ломтиков шпика, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан мясного бульона для жарения, зелень, соль.

1. Подготовленную тушку глухаря или тетерева выдержать, поворачивая, 12 часов в разведенном водой уксусе.
2. Нашпиговать тонкими полосками шпика, обсушить салфеткой, посолить, натереть маслом.
3. Жарить в горячей духовке, поливая бульоном и поворачивая, до готовности и румяной корочки.
4. Полить готовую птицу 2—3 ст. ложками уксуса и прожарить.
5. Разрубить на порционные куски, полить соком с противня, выдержать в горячей духовке 15 минут.
6. Охладить, украсить зеленью.

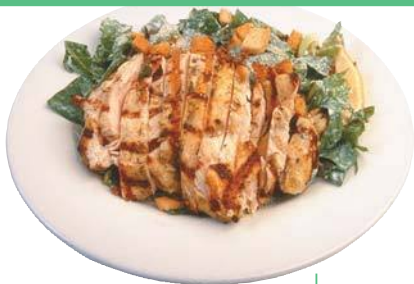
Время приготовления — 2 часа.





Индейка тушеная ХОЛОДНАЯ

(на 6—8 порций)



1 индейка, **500** мл мясного бульона, **6** ломтиков шпика, **2** стакана сухого белого вина или **1** рюмка водки, $\frac{1}{2}$ телячьей почки или **200** г свиной кожи
1—2 сырых яичных белка, **2** моркови,
1 луковица, **2—3** зубчика чеснока, пучок зелени петрушки или укропа, **3** лавровых листа, **10** горошин перца, соль.

- 1.** Подготовленную тушку индейки нашпиговать толстыми кусками шпика, перцем, посолить внутри и снаружи, уложить в гусятницу.
- 2.** Влить бульон, вино или водку, добавить телячью почку или малосольную свиную кожу (чтобы придать соусу клейкость), коренья, лук, рубленый чеснок, специи и зелень.
- 3.** Тушить, поворачивая, 4 часа.
- 4.** Вынуть, охладить, нарезать порционными кусками.
- 5.** С соуса снять жир, процедить его, уварить, осветлив сырыми белками, и остудить.
- 6.** Подавать, уложив на блюдо, украсив приготовленным рубленым желе и зеленью.

Время приготовления — 5 часов.





Кролик жареный

(на 6—7 порций)

1 кролик, 1 кг прокипяченного жира, сметанный соус, зелень, соль.



1. Тушку кролика разрубить на куски, посолить и жарить в кипящем фритюре.
 2. Подрумянившиеся куски уложить на противень и запекать в духовке еще 15 минут.
 3. Готовое мясо охладить, нарезать порционными кусками.
 4. Подавая, полить сметанным соусом и украсить зеленью.
- Время приготовления — 1 час 50 минут.*

Мясо отварное

(на 2—3 порции)

350 г отварного мяса (баранины, телятины, говядины), 4 ст. ложки майонеза, 1 ч. ложка горчицы, петрушка, лимонный сок, огурцы, помидоры или салат.

1. Отварное мясо зачистить от сухожилий и пленок, нарезать поперек мышечных волокон маленькими кубиками.
 2. Смешать с майонезом, разбавленным небольшим количеством воды или бульона и заправленным лимонным соком и горчицей по вкусу.
 3. Смесь распределить на порции, посыпать мелко нарезанной петрушкой.
 4. Украсить огурцами, помидорами или салатом.
- Время приготовления — 30 минут.*



Курица отварная под ореховым соусом

(на 3 порции)

500 г вареного мяса курицы, по 1 корню моркови, петрушки и сельдерея, $\frac{1}{3}$ стакана толченых ядер грецких орехов, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, уксус, зелень, специи, перец, соль.



1. Подготовленную курицу сварить в соленой воде с кореньями и специями, отделить мякоть от костей и мелко нарезать.
 2. Очищенные ядра орехов, чеснок и зелень пропустить через мясорубку.
 3. Добавить нашинкованный лук, молотый перец, винный уксус, перемешать и посолить.
 4. Соединить с измельченным мясом, разложить на порционные тарелочки.
 5. Посыпать и украсить зеленью.
- Время приготовления — 1 час 10 минут.*





Поросенок, жаренный на вертеле

(на 8—10 порций)

1 поросенок, 2 сырых желтка, 6—7 зубчиков чеснока, 1/2 стакана рубленой зелени укропа, кисло-сладкий соус, сливочное масло, перец, соль.

1. Подготовленную выпотрошенную тушку вымыть, обтереть салфеткой, посолить внутри и снаружи, укрепить на вертеле и жарить до готовности, непрерывно поворачивая и смазывая маслом, над горящими без пламени углями.
 2. Чеснок растереть вместе с зеленью, перцем, солью и желтками.
 3. За 20 минут до окончания жарения смазать тушку этой массой, снять с вертела, охладить.
 4. Нарезать порционными кусками и сложить в виде целой тушки на блюде.
 5. Украсить зеленью и отдельно подать какой-нибудь кисло-сладкий соус.
- Время приготовления — 2 часа.*





Поросенок отварной

(на 8—10 порций)

1 жирный поросенок, по 1 корню моркови и петрушки, мука, 2 лавровых листа, зелень, соль.

Для соуса: 1,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки уксуса, 1 ч. ложка тертого хрена, соль.

1. Поросенка ошпарить, очистить от щетины, выпотрошить, натереть мукой для обсушивания кожи, опалить и промыть.
2. Перевязать, уложить в продолговатую форму и залить водой.
3. Добавить коренья, специи, соль и варить на слабом огне 50—60 минут. Тушку вынуть, охладить, разрубить вдоль пополам, а затем поперек на порционные куски.
4. Подавая, украсить зеленью, отдельно подать соус.

Время приготовления — 2 часа 30 минут.





Рубцы отварные

(на 4 порции)

500 г говяжьих, телячьих или свиных рубцов, по 1—2 корня моркови, петрушки и сельдерея, соус, зелень, перец, соль.



1. Тщательно обработанные, вымытые рубцы сварить в соленой воде с кореньями.
2. Нарезать полосками и еще горячими плотно свернуть каждый в виде рулета.
3. Остудить, снять нитки, нарезать поперек ломтиками.
4. Уложить на блюдо, поперчить, посолить, украсить зеленью.
5. Можно подавать с соусом.

Время приготовления — 45 минут.

Рубцы отварные с вином

(на 3—4 порции)

500 г говяжьих или телячьих рубцов, говяжий бульон или вода, 1 стакан сухого белого вина, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка уксуса, 1 ст. ложка каперсов, 5—8 горошин перца, зелень, соль.

1. Говяжьи или телячьи рубцы разрезать, вывернуть, ошпарить кипятком, очистить, снять жесткую кожу и вымыть несколько раз.
2. Нарезать крупной лапшой, выдержать в сухом вине 2 часа, вынуть, залить говяжьим бульоном или водой, посолить и варить на слабом огне почти до готовности.
3. Добавить нашинкованный поджаренный на масле лук, довести до готовности.



4. Вмешать уксус, вино, в котором вымачивали рубцы, перец, каперсы, вскипятить.

5. Подавать горячими или холодными.

Время приготовления — 2 часа 40 минут.

Рулет куриный

(на 4—5 порций)

800 г куриного филе, 300 г ветчины, 200 г омлета, 20 г аджики, куриный бульон.

1. Выпечь тонкий омлет. Положить на него хорошо отбитую мякоть курицы, густо смазанную аджикой, а сверху — тонкий слой ветчины.

2. Рулет туго завернуть в марлю или пергамент, перевязать шпагатом и отварить в бульоне из куриных костей и потрохов (кроме печени).

3. Охладить в том же бульоне.

4. Затем положить под пресс и поставить на некоторое время в холодильник.

Время приготовления — 1 час 40 минут.

Свинина холодная

(на 3—5 порций)

600—800 г свинины (окорок), 1 луковица, соус с хреном, 50 г уксуса, перец, зелень, соль.

1. В подсоленную воду опустить мясо.

2. Как только вода закипит, добавить лук и черный перец.

3. Варить до готовности. Когда мясо будет готово, влить уксус и варить еще 5 минут.

4. Готовое мясо вынуть из бульона и остудить.



5. Нарезать тонкими ломтиками поперек волокон и уложить на блюдо, украсив зеленью.

6. Отдельно подать соус с хреном.

Время приготовления — 50 минут.

Соус ореховый с чесноком холодный

100 г грецких орехов, 2—3 зубчика чеснока, 150 г оливкового или растительного рафинированного масла, соль.

1. Ядра грецких орехов растолочь в ступке с чесноком и солью (или измельчить в блендере).

2. Выложить массу в фарфоровую миску и, добавляя масло сначала по каплям, а затем вливая тонкой струей, растирать, пока не получится густой соус, который можно намазывать на хлеб.

Время приготовления — 20 минут.



Телятина, тушенная в вине

(на 6—7 порций)

1 кг телятины, 100 г маргарина, $\frac{1}{2}$ стакана сухого белого вина, $\frac{1}{2}$ стакана майонеза, 2 ст. ложки сметаны, 3 помидора, 1 луковица, 1 морковь, перец, соль.

1. Мясо отбить, посолить, посыпать перцем и обжарить на маргарине. Затем положить в неглубокую кастрюлю, добавить нарезанные кружочками морковь и лук, влить вино, накрыть крышкой и тушить на слабом огне.



2. Охлажденное мясо нарезать ломтиками, выложить на блюдо, обложить дольками помидора и кружочками отварной моркови (из бульона).

3. Полить майонезом, размешанным со сметаной.

Время приготовления — 1 час 20 минут.

Язык, запеченный с яйцами

(на 2—3 порции)



1 говяжий язык, **3** яйца,
1 луковица, **1** ст. ложка сливочного
масла, зелень, специи, перец, соль.

1. Подготовленный язык сварить в соленой воде с луком, специями.

2. Затем вынуть, быстро опустить в холодную воду, еще горячим очистить от кожицы и нарезать наискось ломтиками.

3. Нашинкованный лук слегка обжарить в масле, уложить на лук слой подготовленного языка, залить яйцами, как при приготовлении яичницы-глазуньи.

4. Поперчить, посолить и запечь в духовке или на плите под крышкой.

5. Подавая, украсить зеленью.

Время приготовления — 1 час.





Телячья грудинка под соусом

(на 4 порции)

500 г телячьей грудинки, коренья петрушки, сельдерея, моркови, 1 луковица, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана сухарей, 2—3 ст. ложки сливочного масла, 1 рюмка мадеры, 1 стакан яблочного пюре, 2 ст. ложки сахара, зелень, перец, гвоздика, соль.

1. Подготовленную грудинку сварить в соленой воде с луком, кореньями и специями.
2. Охладить, нарезать порционными кусками, обмакнуть каждый в яйцо, посыпать сухарями и обжарить, поворачивая, в масле.
3. Яблочное пюре развести бульоном, добавить сахар, гвоздику, мадеру, вскипятить.
4. Мясо полить этой смесью и украсить зеленью.

Время приготовления — 1 час 10 минут.

Соус из оливкового масла и сметаны

300 г оливкового масла, 150 г сметаны, 1 ч. ложка горчицы, $\frac{1}{3}$ лимона, соль.

1. Оливковое масло, горчицу и соль смешать, добавить сметану.
2. Смесь взбить до получения однородной массы и добавить лимонный сок.

Время приготовления — 10 минут.



Осетрина отварная

(на 3 порции)

500 г осетрины, 1 луковица, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 5—8 горошин перца, соль.

1. Подготовленную осетрину цельным куском вымочить в холодной воде 1 час.
2. Промыть, залить холодной водой, вскипятить, добавить лук, зелень, перец, соль и варить на слабом огне 20—30 минут.
3. Остудить в отваре, нарезать порционными ломтиками.
4. Уложить на блюдо, украсить зеленью.

Время приготовления — 2 часа.



Рыба холодного копчения с редькой и свеклой

(на 2—3 порции)

300 г рыбы холодного копчения, по 2—3 редьки и свеклы, $\frac{1}{2}$ стакана салатной заправки.

1. Натереть на крупную терку редьку и сырую свеклу.
2. Соединить их с кусочками рыбы (филе), перемешать.
3. Заправить салатной заправкой.

Время приготовления — 20 минут.



Рыба в маринаде

(на 4—5 порций)

500 г филе рыбы, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, мука для обвалки, укроп, соль.

Для маринада: 2 моркови, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 100 г томатного пюре, лавровый лист, 3—4 горошины перца, 2 бутона гвоздики, $\frac{1}{2}$ стакана уксуса, $\frac{1}{2}$ ч. ложки сахара.

1. Крупную рыбу нарезать кусками, а мелкую оставить в целом виде. Подготовленную рыбу посолить, обвалять в муке и поджарить на масле, охладить.
2. Для маринада: очищенные морковь, петрушку и лук нарезать соломкой и слегка поджарить на растительном масле 10 минут.
3. Затем добавить томат-пюре, лавровый лист, гвоздику, перец, влить уксус, 1 стакан рыбного бульона и варить 15 минут.
4. Добавить сахар, соль по вкусу и залить рыбу, выложенную на глубокое блюдо.
5. При подаче посыпать зеленью укропа.

Время приготовления — 1 час 30 минут.





Рыба под соусом из хрена

(на 3—4 порции)

500 г рыбы (каarp или треска).

Для бульона: 1,5 л воды, 100 г овощей (морковь, петрушка, сельдерей, лук), лавровый лист, перец, соль.

Для соуса: 120 г сметаны или бульона, 80 г хрена, 30 г масла, 25 г муки, 2 яйца, уксус, сок 1 лимона или лимонная кислота, сахар, соль.

1. Из овощей сварить бульон. Подготовить рыбу и целой положить в процеженный горячий бульон. Варить на малом огне 30 минут.
2. Хрен очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, сбрызнуть уксусом.
3. Масло растереть, развести остуженным бульоном, положить хрен, муку, соль, лимонный сок, сахар, уксус по вкусу.
4. Рыбу оставить в бульоне до охлаждения, а затем вынуть, обсушить, уложить на блюдо.
5. Подавать с густым соусом из хрена, украсив половинками яиц.

Время приготовления — 1 час 20 минут.





Мойва (салака) с укропной заправкой

(на 2—4 порции)

500 г мороженой мойвы или салаки, $\frac{1}{2}$ стакана мелко нарезанной зелени укропа, 1 стакан укропной или горчичной заправки, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка соли.

1. Подготовленную рыбу (у салаки удалить позвоночную кость) положить в стеклянную или эмалированную посуду, пересыпая солью, сахаром и укропом.
2. Сверху положить небольшой груз и поставить в холодильник на 6—8 часов.
3. Перед подачей к столу полить укропной или горчичной заправкой.

Время приготовления — 8 часов 30 минут.



Почки с огурцами

(на 4—5 порций)

1—2 говяжьи, телячьи или свиные почки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан мясного бульона, $\frac{1}{4}$ стакана процеженного огуречного рассола, 2 соленых огурца, зелень петрушки, перец, соль.

1. С почек снять пленки, срезать лишний жир, выдержать в холодной воде 30 минут, разрезать вдоль пополам, нарезать каждую половину поперек тонкими ломтиками.
2. Поперчить и обжаривать в кипящем масле 5—7 минут.
3. Переложить ломтики почек в кастрюлю, а на сковороде с маслом слегка поджарить муку, развести ее бульоном и огуречным рассолом, прокипятить и добавить к почкам.



4. Туда же положить ломтики соленых огурцов, варить 10 минут.

5. Украсить зеленью петрушки.

Время приготовления — 1 час 10 минут.

Тельное из телячьего легкого

(на 4—5 порций)

500 г телячьего легкого, 3 ломтика ветчинного сала, 3 ломтика белого хлеба, бульон, 3 яичных желтка, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, зелень петрушки, перец, соль.

1. Сырое телячье легкое пропустить через мясорубку вместе с ветчинным салом.
2. Добавить размоченный в бульоне хлеб, нашинкованный лук, зелень петрушки, желтки, перец, соль и перемешать.
3. Уложить массу в узкий полотняный мешочек в виде колбасы, перевязать, варить в бульоне или воде 40—45 минут, охладить.
4. Мешочек снять, нарезать тельное ломтиками, посыпать перцем, солью, слегка поджарить на масле.
5. Охладить, украсить зеленью.

Время приготовления — 1 час 40 минут.





Закуска из сухеных грибов

(на 4—5 порций)

7 сухеных грибов, 2 луковицы, $\frac{1}{3}$ стакана натертого хрена, $\frac{1}{2}$ стакана хлебного кваса, 4 ст. ложки рубленой зелени лука, зелень, перец, соль.



1. Вымытые и вымоченные сухеные грибы отварить в соленой воде 1 час.
2. Нашинковать, поперчить, посолить, смешать с мелко нарезанным луком, разложить на тарелки и полить квасом, разведенным с тертым хреном.
3. Посыпать рубленым зеленым луком и украсить веточками укропа или петрушки.

Время приготовления — 1 час 20 минут.

Грибы «По-селянски»

(на 2 порции)

200—250 г соленых грибов, 1 луковица, 2—3 ложки растительного масла или сметаны, зелень.

1. Соленые грибы нарезать дольками или ломтиками и смешать их с нашинкованным репчатым луком.
2. Все заправить растительным маслом, положить в салатник и посыпать зеленью.
3. Вместо масла грибы можно заправить сметаной.

Время приготовления — 20 минут.





Отварные грибы под сметанным соусом с хреном

(на 2—3 порции)

400 г свежих грибов, 2 луковицы, 1 пучок зелени петрушки, 2 лавровых листа, лимон, $\frac{1}{3}$ стакана тертого хрена, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, зелень, соль.

1. Подготовленные свежие грибы отварить в подсоленной воде с нашинкованным луком, зеленью, лавровым листом, ломтиками лимона 20—25 минут.
2. Охладить, крупно нарезать, а мелкие грибы целыми выложить на порционные тарелки.
3. Полить растертым со сметаной хреном и отваром грибов.
4. Посолить и украсить зеленью.

Время приготовления — 50 минут.

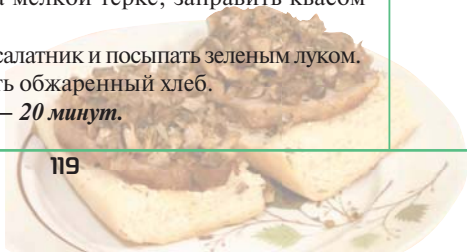
Редька с сухариками

(на 2—3 порции)

1—2 редьки, $\frac{1}{3}$ стакана кислого кваса или 2—3 ст. ложки 3%-ного уксуса, 2 ст. ложки растительного масла, 4 ломтика ржаного хлеба, зеленый лук, соль.

1. Ржаной хлеб без корки нарезать кубиками.
2. В сковороду налить растительное масло, хорошо его посолить и обжарить на нем хлеб.
3. Редьку натереть на мелкой терке, заправить квасом или уксусом.
4. Выложить горкой в салатник и посыпать зеленым луком.
5. По краям разложить обжаренный хлеб.

Время приготовления — 20 минут.





Икра «Закусочная»

(на 2—3 порции)

200 г икры рыбы (минтая, морской щуки, наваги и др.), 1 небольшая луковица, 2 ст. ложки растительного масла, $\frac{1}{2}$ ст. ложки 3%-ного уксуса, молотый черный перец, соль.



1. Икру положить в сито, ошпарить кипятком, слегка охладить, удалить пленки.
2. Соединить икру с мелко нарезанным луком, солью, перцем, уксусом, маслом.
3. Все перемешать и выдержать в холодильнике 6—8 часов.

Время приготовления — 8 часов 30 минут.

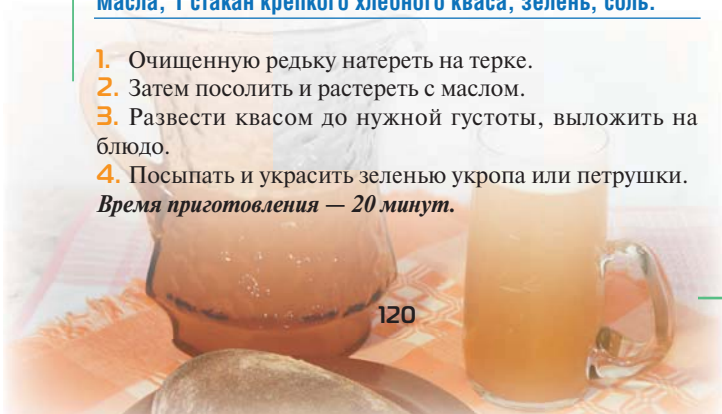
Редька с квасом

(на 2—4 порции)

1 редька средней величины, 3 ст. ложки растительного масла, 1 стакан крепкого хлебного кваса, зелень, соль.

1. Очищенную редьку натереть на терке.
2. Затем посолить и растереть с маслом.
3. Развести квасом до нужной густоты, выложить на блюдо.
4. Посыпать и украсить зеленью укропа или петрушки.

Время приготовления — 20 минут.





Супы

Русская национальная кухня отличается большим разнообразием супов.

Изначально жидкие блюда на Руси назывались похлебкой или хлебовом; само слово «суп», обозначающее первое блюдо, вошло в употребление гораздо позже.

К исконно русским супам относятся щи и похлебки, рассольники и солянки, ботвиньи, окрошки, уха. Одних только щей в русской кухне насчитывается более 60 видов: щи с мясом, рыбой, грибами, щи суточные и т.д.

Разнообразен также ассортимент борщей, рассольников, солянок, ухи. Немало супов на крупяной и крупяно-овощной основе, холодных супов на квасе и свекольном отваре: окрошки, свекольники, ботвиньи.

Ассортимент традиционных национальных супов начал пополняться в XVIII в. различными западноевропейскими супами. Это — бульоны, супы-пюре, различные супы с мясом и крупами.



Суп фасолевый с грибами

(на 5—6 порций)

500 г мяса, 1,5 стакана фасоли, по 1 моркови и луковице, 1 корень петрушки, 1 картофелина, 30 г сухих грибов, 1 лавровый лист, 2 ст. ложки сливочного масла, сметана, зелень, 3,5 л воды.

1. Сварить мясной бульон вместе с подготовленными грибами.
2. Грибы и мясо вынуть, грибы мелко порезать и слегка поджарить на масле.
3. Бульон процедить, добавить поджаренные грибы, крупно порезанную картофелину и поджаренные на сливочном масле овощи.
4. Отдельно сварить до готовности фасоль.
5. Соединить вместе бульон с грибами, поджаренными кореньями и луком, фасоль с водой, в которой она варилась. Довести все до кипения, поварить 1—2 минуты.
6. Разлить в тарелки, посыпать зеленью. Отдельно подать сметану.

Время приготовления — 1 час 45 минут.





Суп с телятиной и грибами

(на 4—5 порций)

600 г телятины, 5—6 белых сухих грибов или шампиньонов, 3—4 картофелины, лапша, по 1—2 луковицы и моркови, сливочное масло, зелень петрушки, укропа, сельдерея, острый перец, 3 л воды.

1. Телятину промыть, положить в холодную воду, варить 30 минут на небольшом огне.
2. Сухие грибы предварительно замочить в холодной воде ($1/2$ л), чтобы набухли, после чего эту воду процедить и вылить в кастрюлю, где варится телятина.
3. Грибы промыть, мелко нарезать и добавить к бульону.
4. Через 15 минут положить нарезанный брусочками картофель и слегка обжаренные овощи (если используются шампиньоны, с них предварительно следует снять кожицу, промыть, нарезать и сразу опустить в бульон вместе с картофелем).
5. Когда картофель почти сварится, положить лапшу (горсть) и варить суп еще 10 минут.
6. При подаче положить в тарелки зелень и по желанию острый перец.

Время приготовления — 1 час 10 минут.





Суп-гуляш овощной

(на 4—5 порций)

300 г мякоти баранины или свинины, 200 г молодой фасоли, 3—4 картофелины, 2 помидора, 1 морковь, 1 луковица, 1 сладкий перец, 1 небольшой баклажан, 3 зубчика чеснока, 1 ст. ложка растительного масла, $\frac{1}{2}$ ч. ложки тмина, зелень петрушки и укропа, соль, 2,5 л воды.



1. На дно толстостенной кастрюли налить растительное масло и поджарить на нем нарезанное брусочками мясо с добавлением тмина.
2. Снять кастрюлю с огня и уложить слоями нарезанные сырые овощи: лук — кольцами, картофель — крупными кусочками, морковь и сладкий перец — брусочками, баклажан — кубиками, помидоры — дольками, фасоль и чеснок.
3. Залить овощи холодной водой, добавить соль и поставить кастрюлю на огонь.
4. Довести суп до кипения, а затем переставить его в духовку и отрегулировать огонь так, чтобы суп очень медленно кипел 30—40 минут.
5. Готовый суп разлить в тарелки, сверху положить зелень.

Время приготовления — 1 час 30 минут.



Суп с солеными огурцами

(на 4—5 порций)

500 г говяжьей грудинки, 3—4 соленых огурца, 3 луковицы, 2 свежих помидора, 2 ст. ложки томат-пасты, 1/2 стакана риса, 2—3 зубчика чеснока, зелень петрушки и укропа, по 1/4 ч. ложки молотого острого красного и черного перца, соль, 2,5—3 л воды.

1. Сварить мясной бульон, мясо вынуть, нарезать кусочками.
2. Тонко нарезать полукольцами лук, положить его в глубокую кастрюлю, залить почти до верха жирным бульоном (жир снять с поверхности бульона и, если его мало, добавить масло), немного потушить.
3. Добавить к луку томат-пасту, мелко нарезанные, очищенные от кожицы и зерен огурцы и потушить до мягкости.
4. В бульон опустить промытый рис и, когда он будет почти готов, положить мясо, огурцы с луком, молотый перец, очищенные от кожицы и нарезанные дольками помидоры.
5. Дать прокипеть 5 минут, выключить и добавить измельченные чеснок и зелень.

Время приготовления — 2 часа.





Суп с помидорами

(на 5—6 порций)

600 г бараньей грудинки, 500 г помидор, 2 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 сладких перца, 3 ст. ложки риса, 1/2 головки чеснока, зелень, перец, 1 лавровый лист, соль, 3 л воды.



1. Жирную баранью грудинку порубить поперек, затем вдоль ребрышек.
 2. Обжарить мясо с луком и кореньями в толстостенной кастрюле, залить холодной водой, посолить и поставить вариться на небольшой огонь.
 3. Когда все хорошо разварится, добавить пропущенные через мясорубку помидоры и сладкий перец, положить промытый рис.
 4. Варить до готовности риса.
 5. В готовый суп положить измельченный черный перец, толченый чеснок, зелень.
- Время приготовления — 1 час 40 минут.*

Суп-лапша грибной

(на 4—5 порций)

150 г лапши, 50 г сухих грибов, по 1 моркови и луковице, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 лавровый лист, душистый перец, зелень, приправы по вкусу, соль, 2—2,5 л воды.

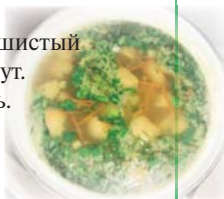
1. Сварить грибной бульон.
2. Грибы промыть, мелко нарезать и поджарить вместе с овощами, опустить в бульон, дать покипеть 2—3 минуты.



3. Положить в бульон лапшу, добавить душистый перец, лавровый лист и варить 10—15 минут.

4. Разлить суп в тарелки, положить зелень.

Время приготовления — 1 час 50 минут.



Говяжий суп с крапивой и шавелем

(на 4—5 порций)

500 г говяжьей грудинки, 300 г молодой крапивы, 200 г щавеля, 1 морковь, 1 луковица, $\frac{1}{2}$ корня петрушки, $\frac{1}{2}$ ст. ложки муки, по 1 ст. ложке растительного и сливочного масла, 2—3 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, зелень петрушки и укропа, соль, 3 л воды.

1. Сварить мясной бульон.

2. Отдельно в кипящей воде сварить промытую крапиву, мелко порубить ее вместе с промытым шавелем или пропустить через мясорубку.

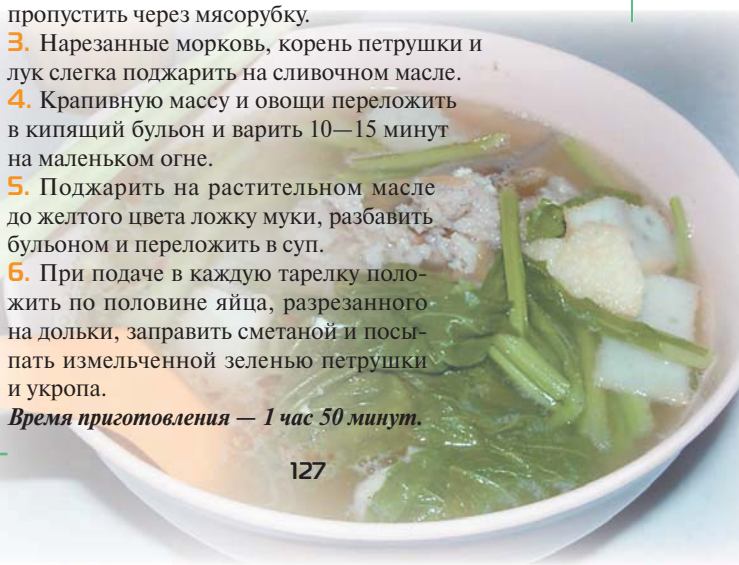
3. Нарезанные морковь, корень петрушки и лук слегка поджарить на сливочном масле.

4. Крапивную массу и овощи переложить в кипящий бульон и варить 10—15 минут на маленьком огне.

5. Поджарить на растительном масле до желтого цвета ложку муки, разбавить бульоном и переложить в суп.

6. При подаче в каждую тарелку положить по половине яйца, разрезанного на дольки, заправить сметаной и посыпать измельченной зеленью петрушки и укропа.

Время приготовления — 1 час 50 минут.





Суп овощной с бараниной

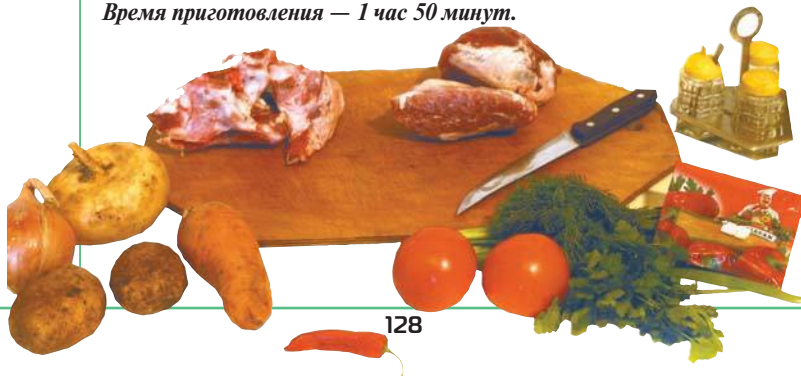
(на 4—5 порций)

800 г картофеля, 600 г баранины, 1 большая морковь, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка топленого масла, 1 ст. ложка муки, 2—3 зубчика чеснока, зелень, соль, 3 л воды.



1. Залить мясо холодной водой, довести до кипения, снять пену и варить его до готовности вместе с луком, морковью и корнем петрушки.
2. Посолить бульон, положить в него порезанный брусочками картофель.
3. Мясо вынуть из бульона, нарезать кусочками, отложить на тарелку, накрыв крышкой.
4. Муку слегка обжарить на топленом масле, посолить, разбавить бульоном и заправить этой смесью суп.
5. В готовый суп положить растертый чеснок, нарезанное кусочками мясо и рубленую зелень.

Время приготовления — 1 час 50 минут.

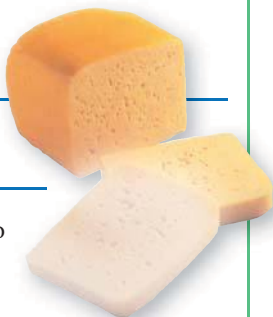




Суп с сыром

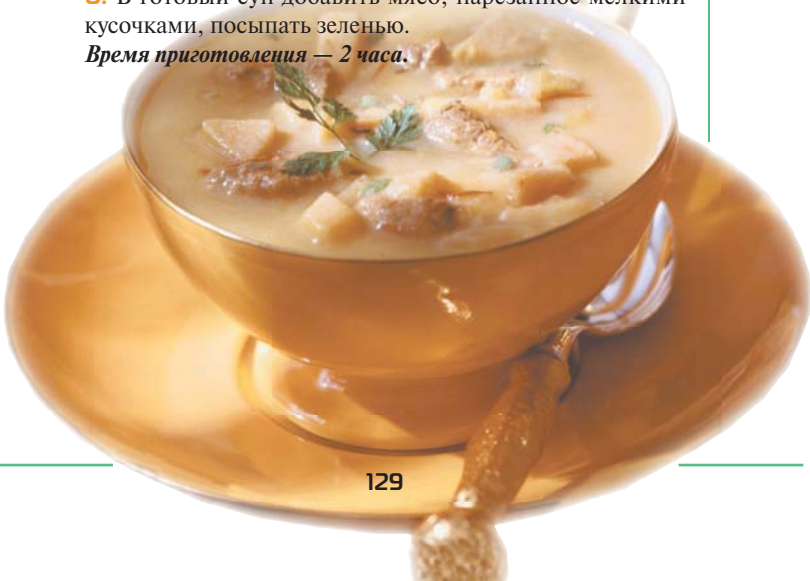
(на 3—4 порции)

500 г мяса, 100 г твердого сыра, 3 желтка, 1 черствый небольшой батон, зелень, соль, 2,5 л воды.



1. Сварить мясо без кореньев до готовности.
2. Натереть на терке сыр и булку, предварительно срезав с нее корки.
3. Желтки сваренных вкрутую яиц размять вилкой.
4. Все компоненты хорошо размешать, разбавить небольшим количеством бульона и вылить смесь в кастрюлю с бульоном, где варилось мясо, посолить.
5. Варить суп при небольшом кипении 30 минут.
6. В готовый суп добавить мясо, нарезанное мелкими кусочками, посыпать зеленью.

Время приготовления — 2 часа.

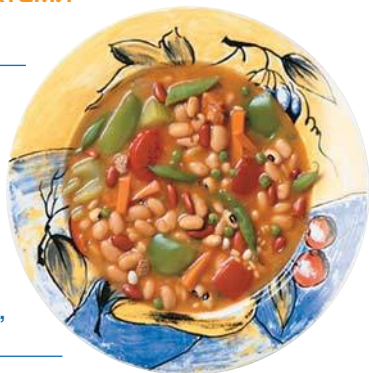




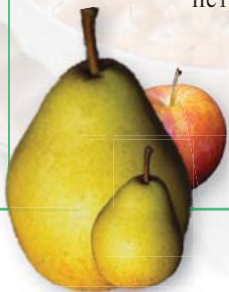
Суп с фасолью и фруктами

(на 4—5 порций)

400 г копченого бекона,
200 г белой фасоли,
200 г свежей стручковой
фасоли, 4 картофелины
средней величины,
3 моркови, 2 груши,
1 кисло-сладкое яблоко,
2 ст. ложки лимонного сока,
2 ст. ложки рубленой петрушки,
перец, соль, 2 л воды.



1. Фасоль промыть, замочить на ночь в холодной воде.
 2. Слить воду, залить свежей водой и поставить на огонь. Добавить бекон и варить фасоль в закрытой кастрюле на небольшом огне около 1 часа.
 3. Вымытые и очищенные морковь и картофель нарезать мелкими кубиками и вместе со стручковой фасолью добавить к белой фасоли за 20 минут до окончания варки.
 4. Очищенные яблоко и груши нарезать дольками, сбрызнуть лимонным соком, добавить в суп за 10 минут до окончания варки.
 5. Когда фасоль станет мягкой, добавить петрушку, перец, соль. Бекон вынуть и нарезать кусочками.
 6. Разлить суп в тарелки, сверху положить ломтики бекона.
- Время приготовления — 1 час 10 минут.*





Суп из тыквы

(на 3—4 порции)

750 г тыквы, 150 г вареной колбасы, 30 г шпика, 1 маленькая луковица, 2 ст. ложки топленого масла, 2 ст. ложки муки, перец, соль.



1. В подсоленной воде сварить очищенную и нарезанную на куски тыкву.
 2. Протереть тыкву через сито.
 3. Муку обжарить на топленом масле, развести отваром вместе с протертой тыквой, поперчить.
 4. Мелко порезать шпик и обжарить в нем вместе с луком кусочки колбасы, положить их в суп, довести до кипения.
- Время приготовления — 50 минут.*

Суп луковый

(на 3—4 порции)

500 г сладкого репчатого лука, 3 ст. ложки сливочного масла, 2—3 ст. ложки муки, 1,5 л мясного бульона, 1,5 стакана тертого твердого сыра, 6 ломтиков белого хлеба, 1 лавровый лист, $\frac{1}{4}$ ч. ложки свежемолотого черного перца, соль.



1. Нарезанный мелкими кубиками лук поместить со сливочным маслом в сотейник и обжарить до желтоватого цвета.
2. Добавить, размешивая, муку, обжарить все вместе.



3. В мясной бульон положить обжаренные лук и муку, лавровый лист и перец. Варить на слабом огне около 30 минут. Лавровый лист вынуть и посолить суп по вкусу.

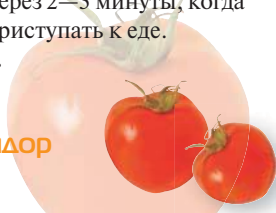
4. Подсушить на сильном огне без масла нарезанный тонкими ломтиками свежий белый хлеб, посыпать сверху тертым сыром.

5. Разлить горячий суп по суповым чашкам, сверху положить по ломтику хлеба с сыром и через 2—3 минуты, когда сыр слегка расплавится, можно приступать к еде.

Время приготовления — 50 минут.

Суп-пюре из свежих помидор

(на 5—6 порций)



600 г мяса, 500 г помидор, 200 г сметаны, по 1 луковице, моркови и корню петрушки, 1 ст. ложка топленого масла, 1 ст. ложка муки, 2 яичных желтка, соль, 3 л воды.

1. Помидоры нарезать на части, положить в кастрюлю, накрыть крышкой и поставить тушиться до мягкости на небольшом огне в собственном соку.

2. Мясо обмыть, залить водой, сварить бульон.

3. Отдельно положить в кастрюлю нарезанные лук, морковь, корень петрушки, прибавить топленое масло и тушить до золотистого цвета.

4. Добавить к помидорам и тушить, пока они не станут темно-красного цвета, добавить масло и немного муки.

5. Протереть всю массу через дуршлаг, соединить с бульоном и проварить суп до густоты.

6. В конце варки смешать желтки со сметаной, заправить ими суп, но не дать закипеть, поскольку желтки свернутся.

Время приготовления — 1 час 40 минут.



Суп-пюре из цветной капусты

(на 3—4 порции)

1 крупный кочан цветной капусты, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 яичный желток, 3 ст. ложки сметаны, соль, 2,5 л воды.

1. Сварить кочан цветной капусты в подсоленной воде.
 2. Отделить и отложить отдельно несколько соцветий.
 3. Приготовить соус: растопить сливочное масло, размешать с мукой на небольшом огне и развести 2 стаканами отвара от капусты.
 4. Цветную капусту протереть сквозь сито, смешать с соусом, разбавить остальным отваром и варить на медленном огне 10—15 минут.
 5. Готовый суп заправить желтком, взбитым со сметаной.
 6. Разложить по тарелкам отложенные соцветия цветной капусты, залить готовым супом. Отдельно подать сметану.
- Время приготовления — 40 минут.**

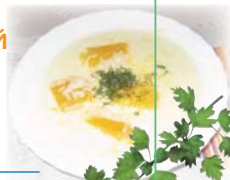
Суп молочный рисовый протертый

(на 2—3 порции)

$\frac{1}{2}$ стакана риса, 1 ст. ложка сливочного масла, сахар, соль, 3 стакана молока.

1. Перебранный и промытый рис отварить в воде.
 2. Готовый рис протереть, положить в кастрюлю, залить горячим молоком, добавить сахар, соль.
 3. При подаче на стол положить в тарелки сливочное масло.
- Таким же способом можно приготовить молочные протертые супы и из других круп.*

Время приготовления — 30 минут.





Суп с капустой и макаронными изделиями

(на 4—5 порций)

300 г говядины, 300 г белокочанной капусты, 4—5 помидор, 2 моркови, 1 луковица, горсть мелких макаронных изделий, 2—3 ст. ложки сыра, 30 г топленого масла, зелень петрушки, соль, 3 л воды.



1. Сварить мясной бульон, добавить тонко нашинкованную капусту.
2. Через 10—15 минут положить обжаренные на топленом масле овощи: лук, морковь, очищенные от кожицы и нарезанные помидоры.
3. Довести суп до кипения, добавить макаронные изделия, поварить 10—15 минут.
4. При подаче добавить в суп тертый сыр, рубленую зелень петрушки.

Время приготовления — 2 часа.

Суп молочный заварной с клубникой

(на 3—4 порции)

3 стакана клубники, 1 яичный желток, 1 ст. ложка сахара, 5 стаканов молока.

1. Желток яйца растереть с сахаром и влить тонкой струей, помешивая, в кипящее молоко.
2. Продолжать нагревать, но не доводить до кипения, чтобы не свернулся желток.
3. Снять с огня, остудить, добавить 2 стакана протертой и 1 стакан целой клубники.

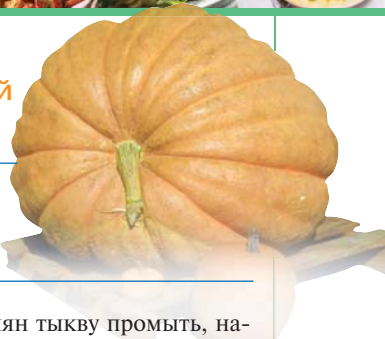
Время приготовления — 20 минут.



Суп-пюре молочный с тыквой и манной крупой

(на 3—4 порции)

1 кг тыквы, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки манной крупы, 2 ч. ложки сахара, соль, 1/2 стакана воды, 4 стакана молока.



1. Очищенную от кожуры и семян тыкву промыть, нарезать мелкими кусочками, положить в кастрюлю, залить небольшим количеством воды, посолить, добавить сахар, 1 ст. ложку сливочного масла и тушить до готовности.
 2. Протереть тыкву вместе с жидкостью через сито.
 3. В другой кастрюле вскипятить молоко и при помешивании всыпать манную крупу. Варить 5—8 минут, затем добавить протертую тыкву, размешать и варить еще 5—8 минут.
 4. В готовый суп положить 1 ст. ложку сливочного масла.
- Время приготовления — 1 час.**

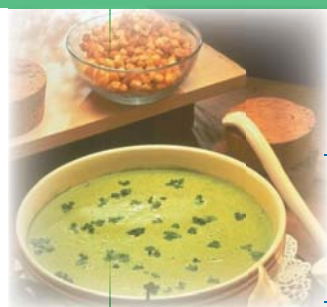
Суп молочный с дыней

(на 3—4 порции)

400 г дыни, 1 яичный желток, щепотка корицы, сахар, соль, 4 стакана молока.

1. Очищенную дыню нарезать на кусочки, добавить сахар, корицу, соль и тушить под крышкой до готовности.
 2. Молоко смешать с яичным желтком, нагреть, не доводя до кипения, снять с огня, охладить и добавить в тушеную дыню.
 3. Подавать на стол холодным.
- Время приготовления — 40 минут.**





Суп молочный с брюссельской капустой и гренками

(на 2—3 порции)

300 г брюссельской капусты, 2 картофелины, 2 ст. ложки сливочного масла, 150 г белого хлеба, 2 ст. ложки растительного масла, соль, 3 стакана молока, 2 стакана воды.



1. Брюссельскую капусту положить в подсоленный кипяток на 3—5 минут, откинуть на сито, дать стечь воде и слегка поджарить на сливочном масле.
2. Опустить капусту в горячее, разбавленное водой молоко, добавить нарезанный кубиками картофель, посолить и варить до готовности.
3. К супу отдельно подать гренки, приготовленные из белого хлеба, обжаренного на сливочном масле.

Время приготовления — 30 минут.

Суп-пюре из тыквы с гренками

(на 4—5 порций)

1 средней величины тыква, 500 г зеленых стручков фасоли, гренки, лук-порей, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, 1 стакан сливок, 1 л бульона.

1. Лук-порей нарезать, слегка спассеровать на масле.
2. Затем соединить с нарезанной кусочками тыквой, залить бульоном, добавить масло, немного соли и припустить.
3. Готовые овощи протереть и вновь довести до кипения, добавить бульон и сливки, чтобы консистенция массы соответствовала супу-пюре.



4. Стручки фасоли нарезать и отварить в подсоленной воде для гарнира.

5. В тарелку с супом-пюре положить отваренные стручки фасоли и подать с гренками.

Время приготовления — 1 час 30 минут.

Суп с цветной капустой

(на 3—4 порции)

**400 г цветной капусты,
200 г белокочанной капусты,
2 картофелины, 2 моркови,
1 луковица, растительное
масло, зелень, специи, соль,
1,5—2 л бульона или воды.**

1. Белокочанную капусту нашинковать, цветную — разделить на соцветия.

2. Картофель нарезать кубиками, морковь — кружочками.

3. Луковицу мелко нарезать и спассеровать.

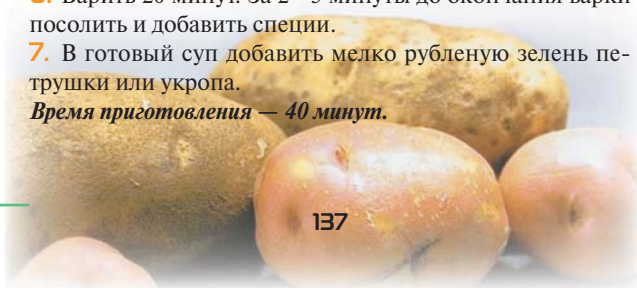
4. В кипящий бульон положить цветную и белокочанную капусту, довести снова до кипения.

5. Добавить картофель, морковь, лук.

6. Варить 20 минут. За 2—3 минуты до окончания варки посолить и добавить специи.

7. В готовый суп добавить мелко рубленую зелень петрушки или укропа.

Время приготовления — 40 минут.





Суп гороховый с гренками

(на 4—5 порций)

500 г ветчинных голяшек, 400 г гороха, 1 ст. ложка сливочного или топленого масла, 1 ч. ложка муки, 1 морковь, 1 луковица, соль, 3,5 л воды.

Для гренков: 1 белый батон, 1 ст. ложка топленого масла.



1. Разрубленные голяшки, целую морковь и промытый горох поставить варить. Когда горох разварится, посолить суп, голяшки вынуть, срезать с них мясо.
2. Мелко порезанный лук слегка обжарить на масле и добавить размятую вилкой на кусочки морковь.
3. Обжарить все вместе с добавлением муки и заправить этой смесью суп, положить в него мясо с голяшек.
4. Подготовленные гренки подать отдельно на тарелке.

Время приготовления — 1 час 10 минут.

Суп из репы и зеленого горошка

(на 6—7 порций)

3—4 репы, 2 стакана зеленого горошка, 2—3 ст. ложки сливочного масла, гренки, зелень, соль, 3 л воды.

1. Очищенную репу мелко нарезать соломкой, обжарить в масле до подрумянивания.
2. Добавить отдельно сваренный или консервированный зеленый горошек, залить водой, посолить, прокипятить.
3. Подавать с поджаренными в масле гренками и рубленой зеленью.

Время приготовления — 40 минут.



Суп с замороженным горошком и сырными клецками

(на 3—4 порции)

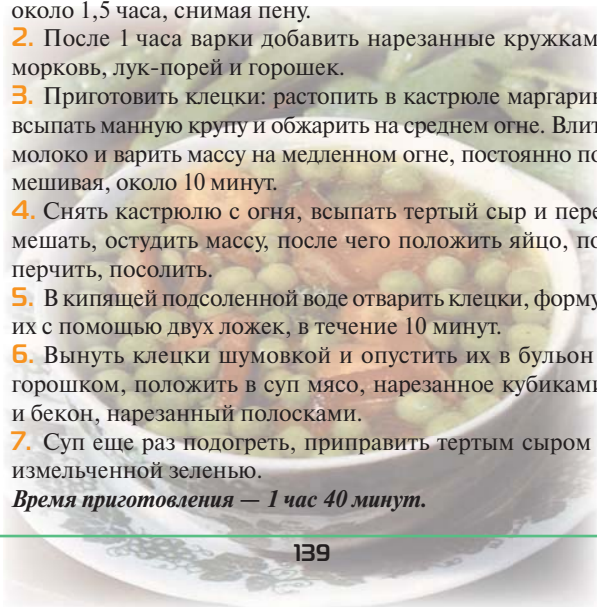
500 г свежемороженого горошка, 400 г говяжьей грудинки, 150 г копченого бекона, 2 моркови, 1 стебель лука-порея, перец, соль, 1,5 л воды.

Для клецек: 70 г манной крупы, 30 г тертого твердого острого сыра, 1 стакан молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка маргарина, 1 пучок зелени, перец, соль.



1. Мясо вымыть холодной водой, залить вместе с беконом холодной водой, посолить и варить на медленном огне около 1,5 часа, снимая пену.
2. После 1 часа варки добавить нарезанные кружками морковь, лук-порей и горошек.
3. Приготовить клецки: растопить в кастрюле маргарин, всыпать манную крупу и обжарить на среднем огне. Влить молоко и варить массу на медленном огне, постоянно помешивая, около 10 минут.
4. Снять кастрюлю с огня, всыпать тертый сыр и перемешать, остудить массу, после чего положить яйцо, поперчить, посолить.
5. В кипящей подсоленной воде отварить клецки, формуя их с помощью двух ложек, в течение 10 минут.
6. Вынуть клецки шумовкой и опустить их в бульон с горошком, положить в суп мясо, нарезанное кубиками, и бекон, нарезанный полосками.
7. Суп еще раз подогреть, приправить тертым сыром и измельченной зеленью.

Время приготовления — 1 час 40 минут.





Суп из чечевицы

(на 5—7 порций)

4 стакана чечевицы, 4 зубчика чеснока, 2 листа лука-порей, 2 луковицы, 1 ст. ложка муки, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки столового уксуса, 1 стакан капустного рассола, зелень, перец, соль, 3 л воды.



1. Чечевицу залить водой, посолить, отварить почти до готовности, добавить рубленые чеснок и листья лука-порей, еще проварить.
2. Когда чечевица будет готова, добавить нашинкованный поджаренный в масле лук, перец и варить еще 15—20 минут.
3. Заправить уксусом, капустным рассолом, прокипятить.
4. Подавать горячим или холодным, посыпав рубленой зеленью.

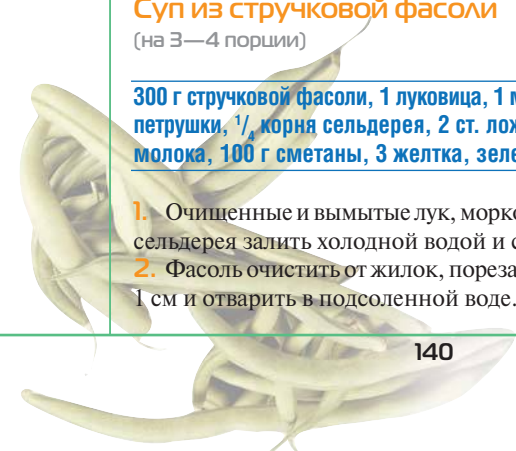
Время приготовления — 1 час 10 минут.

Суп из стручковой фасоли

(на 3—4 порции)

300 г стручковой фасоли, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1/4 корня сельдерея, 2 ст. ложки муки, 1 стакан молока, 100 г сметаны, 3 желтка, зелень, соль, 1,5 л воды.

1. Очищенные и вымытые лук, морковь, корни петрушки, сельдерея залить холодной водой и сварить до мягкости.
2. Фасоль очистить от жилок, порезать кусочками длиной 1 см и отварить в подсоленной воде.





3. Овощной отвар соединить с фасолью и водой, в которой она варилась.

4. Муку разбавить молоком, заправить этой смесью суп, довести до кипения.

5. Сметану растереть с желтками, добавить в суп и прогреть его, не давая закипеть, иначе желтки свернутся.

6. Сразу подавать на стол, посыпав суп зеленью.

Время приготовления — 40 минут.

Суп из мозгов

(на 3—4 порции)

**400 г мозгов,
2 ст. ложки жира,
1 луковица, 2 ст. ложки
муки, 1 л бульона,
1/2 стакана сливок,
зеленый лук, гренки,
мускатный орех, соль.**



1. Мозги ошпарить, снять пленку, измельчить.

2. В жире обжарить мелко нарезанный лук и муку, мозги разбавить бульоном.

3. Все проварить, добавить сливки, мускатный орех, соль по вкусу.

4. При подаче к столу посыпать суп мелко нарезанным зеленым луком. Подавать с гренками.

Время приготовления — 30 минут.





Суп из корок ржаного хлеба с яйцами

(на 3—4 порции)

200 г корок ржаного хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 1 луковица, 2 ст. ложки зелени петрушки, перец, соль, 1 л воды.

1. Корки ржаного хлеба вместе с мелко нарубленной зеленью петрушки и мелко нарезанным луком поджарить на сливочном масле.
2. Залить водой, добавить перец, соль и довести до кипения.
3. Непрерывно помешивая, осторожно влить тщательно взбитые яйца.
4. Подавать суп не очень горячим.

Время приготовления — 30 минут.



Суп картофельный

(на 4—5 порций)

800 г картофеля, 500 г мяса, по 200 г корней и лука, 2 ст. ложки растительного масла, лавровый лист, зелень, перец, соль, 1,5 л воды.

1. Сварить мясной бульон. Очищенные корни и лук нарезать ломтиками и поджарить в масле или жире, снятом с бульона.
2. Картофель нарезать кубиками, положить вместе с поджаренными корнями и луком в кипящий бульон.
3. Добавить соль, лавровый лист, перец и варить в течение 25—30 минут.
4. При подаче на стол суп посыпать зеленью укропа или петрушки.

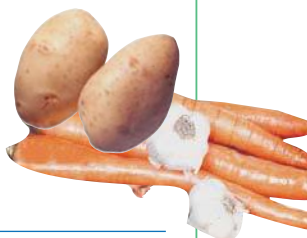
Время приготовления — 50 минут.



Суп-ботвинья

(на 3—4 порции)

200 г картофеля, 150 г свекольных листьев, 125 г сметаны, 60 г муки, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. ложка жира, укроп, соль, 1 л воды.



1. Листья свеклы нарезать и отварить. Вынуть шумовкой, дать воде стечь.
2. В кипящую воду положить листья, натертую морковь, репчатый лук, обжаренный в жире, нарезанный кубиками картофель и поставить в духовку.
3. Варить, пока картофель не станет мягким.
4. В конце варки всыпать соль, заправить сметаной, добавить мелко нарезанный укроп.
5. В разогретый на сковороде жир положить муку и, подливая понемногу бульона, варить до тех пор, пока не образуется пюре. Ввести его в суп.

Время приготовления — 1 час 20 минут.





Суп фасолевый с субпродуктами

(на 3—4 порции)

300 г субпродуктов (сердце, печень или почки), 200 г фасоли, 100 г копченого шпика, 2 луковицы, 2 ст. ложки жира, лимонная цедра, лавровый лист, уксус, молотый перец, соль, 1,5 л воды.

1. Фасоль промыть и замочить на ночь. Подготовить субпродукты, залить их водой с уксусом, несколько раз сменить воду.
2. Копченый шпик нарезать кубиками и растопить в кастрюле. Обжарить в жире нарезанные субпродукты, лук, долить воду, посолить и варить.
3. В отдельной посуде сварить фасоль. Готовую фасоль добавить в суп вместе со специями и довести суп до кипения.

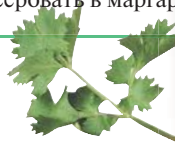
Время приготовления — 40 минут.

Суп картофельный с клешками

(на 3—5 порций)

500 г готовых клецек, 300 г курицы, 6 картофелин, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 ст. ложка маргарина, томатное пюре, соль и специи по вкусу, 1,5 л бульона или воды.

1. Коренья нарезать ломтиками или брусочками, лук нашинковать, все вместе спассеровать в маргарине.





2. В кипящий куриный бульон положить картофель, нарезанный ломтиками, довести до кипения, затем положить пассерованные овощи и томатное пюре и варить до готовности.

3. За 5—10 минут до окончания варки посолить, добавить специи.

4. В тарелки положить клецки, кусочки куриного мяса и залить их супом.

Время приготовления —



Суп из потрохов гуся с картофелем

(на 4—6 порций)

Потроха, головы, лапки, крылья двух гусей, 7 картофелин, 1 луковица, по 1 корню моркови, петрушки и сельдерея, 1 лавровый лист, 8—10 горошин перца, зелень, соль, 3 л воды.

1. Потроха, головы, лапки и крылья подготовить для варки, залить холодной водой, варить до полуготовности.

2. Добавить нашинкованный лук, коренья, специи, соль и варить до готовности.

3. Бульон процедить, а потроха нарезать кусочками, опустить в бульон вместе с нарезанным картофелем и варить до готовности (15 минут).

4. Добавить нарезанные коренья, вскипятить.

5. Подавать с рубленой зеленью.

Время приготовления — 1 час.



Суп-пюре из свежих грибов

(на 4—5 порций)

400 г свежих грибов (белых или шампиньонов), 6 стаканов куриного бульона, 1 луковица, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки пшеничной муки, 3 желтка, 1 стакан сливок, петрушка, сельдерей, соль.

1. Грибы промыть, мелко нарезать. Лук нашинковать, обжарить в масле, добавить грибы и жарить 5—10 минут, помешивая.
2. Продолжая помешивать, ввести муку, залить все бульоном, довести до кипения, добавить петрушку и сельдерей и варить все 40—50 минут на слабом огне.
3. Бульон слить, петрушку и сельдерей вынуть, грибы протереть через сито и смешать с бульоном.
4. Взбитые желтки смешать со сливками и ввести тонкой струйкой в суп при непрерывном помешивании, посолить.

Время приготовления — 1 час 30 минут.





Суп-пюре из телячьей печени

(на 3—5 порций)

500 г телячьей печени, по 1 корню моркови и петрушки, 1 луковица, 2 желтка, $\frac{2}{3}$ стакана сливок или молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 л мясного или костного бульона.

1. Ломтики подготовленной телячьей печени обжарить вместе с нарезанными кореньями, нашинкованным луком и припустить до готовности.
2. Протереть все через сито, развести процеженным мясным или костным бульоном, слегка охладить.
3. Заправить растертыми со сливками или молоком желтками, маслом, можно посыпать рубленой зеленью.

Время приготовления — 1 час 10 минут.

Похлебка овощная с пшеном

(на 3—5 порций)

$\frac{1}{3}$ стакана пшена, 300 г капусты, 50 г лука, 50 г тертой моркови, 50 г помидор, 50 г тертого сыра, 20 г корня петрушки, зелень, соль.

1. Предварительно замоченное пшено засыпать в кипящую воду.
2. Как только крупа размягчится, в кастрюлю добавить нашинкованные капусту и лук, корень петрушки.
3. Покипятить 3—4 минуты и снять с огня.
4. Добавить тертую морковь, мелко нарезанные помидоры и тертый сыр. Дать настояться. Подавать с зеленью.

Время приготовления — 40 минут.





Кулеш с мясом

(на 4—5 порций)

300 г мякоти говядины,
100 г пшена, 80 г репчатого
лука, 40 г копченого шпика,
зелень петрушки, укропа, соль,
1 л воды.

1. Мясо залить холодной водой и варить до готовности, снимая пену и жир.
2. Шпик нарезать кубиками, лук мелко нарубить и обжарить вместе со шпиком.
3. Пшено промыть в горячей воде, добавить в процеженный бульон.
4. Мясо нарезать кусочками, положить в суп, добавить обжаренный лук, варить до готовности.
5. При подаче посыпать рубленой зеленью.

Время приготовления — 1 час 20 минут.



Суп луковый на мясном бульоне

(на 3—4 порции)

3 луковицы, 80 г сливочного масла, перец черный молотый,
2 лавровых листа, соль, 1,5 стакана мясного бульона.

1. Очистить и нарезать лук тонкими кольцами.
2. Положить его в кастрюлю вместе со сливочным маслом.
3. Закрыть крышкой и пассеровать 4 минуты. Добавить бульон и лавровый лист, варить еще минут 6, пока суп не закипит. Приправить солью и перцем.

Время приготовления — 40 минут.





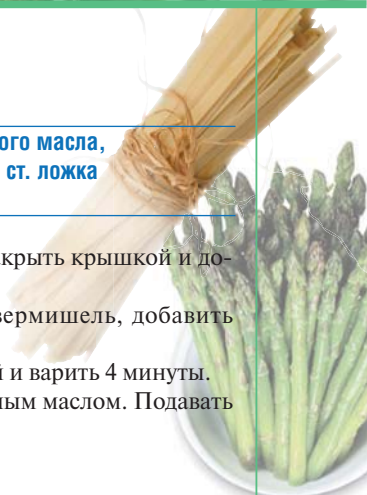
Суп с вермишелью

(на 2—3 порции)

200 г вермишели, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 г гвоздики, 2 стручка кардамона, 1 ст. ложка сахара, соль, 1 л молока.

1. Молоко вылить в кастрюлю, накрыть крышкой и довести до кипения.
2. В горячее молоко высыпать вермишель, добавить гвоздику, кардамон, сахар, соль.
3. Перемешать, накрыть крышкой и варить 4 минуты.
4. Готовый суп заправить сливочным маслом. Подавать горячим.

Время приготовления — 40 минут.



Похлебка перловая с говядиной

(на 6—7 порций)

500—600 г говядины, по 1 корню моркови, петрушки и сельдерея, 1/2 стакана перловой крупы, 1 репа средней величины, 4 картофелины, 1 луковица, 8 головок спаржи, зелень укропа, соль, 3 л воды.

1. Сварить мясной бульон с кореньями и солью, процедить, мясо нарезать порционными кусками.
2. Опустить в бульон отдельно сваренную крупу, нарезанную кубиками репу, нарезанный картофель, спаржу, нашинкованный лук и варить 15—20 минут.
3. Добавить в суп нарезанное мясо, прогреть.
4. Подавая на стол, посыпать рубленой зеленью укропа.

Время приготовления — 1 час 30 минут.



Суп овощной

(на 2—4 порции)

2—3 помидора, 2—3 картофелины, 1 луковица, 1 морковь, 1 красный болгарский перец, лапша или рис, растительное масло, зелень, соль, 800 мл воды.

1. В кипящую воду положить луковицу и мелко нарезанный картофель, посолить.
 2. Через 15—20 минут добавить лапшу или рис.
 3. Поджарить на масле натертую морковь и мелко нарезанный красный перец и добавить в суп, когда все остальные продукты сварятся.
 4. Натереть помидоры и добавить в суп вместе с зеленью.
- Время приготовления — 40 минут.*

Суп молочный с сыром

(на 3—5 порций)

2 стакана молока, 2 стакана воды, 100 г «Голландского» сыра, 1 картофелина, 1 луковица, 1 морковь, зелень петрушки, 1 кубик куриного бульона, 1 ст. ложка корня сельдерея, петрушка, перец черный молотый, соль.

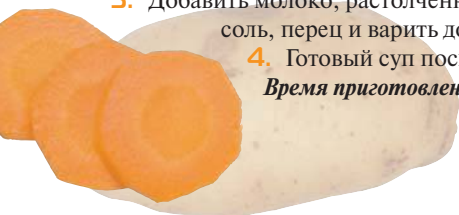
1. В кастрюлю налить воду, положить нарезанный кубиками картофель, измельченный лук, натертые на терке морковь и сельдерея.
2. Варить 10 минут. Сыр натереть на крупной терке, положить в суп.



3. Добавить молоко, растолченный бульонный кубик, соль, перец и варить до готовности.

4. Готовый суп посыпать петрушкой.

Время приготовления — 40 минут.



Суп молочный с ушками

(на 3—5 порций)

1 стакан муки, 1 сырое яйцо, 1/2 стакана отварного риса, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, 1 л молока, 1/2 стакана воды.

1. Из муки, яйца, воды и соли замесить тесто. Тонко раскатать, вырезать рюмкой кружочки, положить на них фарш и защипать, как пельмени.

2. Для приготовления фарша отваренный рис смешать с вареными рублеными яйцами и ложкой растопленного масла.

3. Ушки сначала опустить в кипяток, а когда всплывут — переложить в кипящее молоко, посолить, добавить ложку масла, прокипятить и сразу же подавать на стол.

Время приготовления — 1 час 20 минут.





Суп из осетрины с рисом

(на 7—8 порций)

500 г осетрины, 3 помидора, 2 луковицы, $\frac{2}{3}$ стакана риса, 1 ст. ложка сливочного или растительного масла, 1 лавровый лист, 10 горошин перца, 2 яйца, зелень, соль, 3 л воды.

1. Нашинкованный лук и дольки помидоров слегка обжарить в масле, опустить в кипящую воду, добавить специи, соль, варить 10 минут.
2. Всыпать промытый рис и варить еще 10 минут.
3. Добавить нарезанную порционными кусками рыбу и варить до готовности.
4. Заправить взбитыми яйцами, прогреть без кипячения.
5. Подавать на стол с рубленой зеленью.

Время приготовления — 50 минут.

Суп из шампиньонов

(на 3—4 порции)

500 г грибов, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени петрушки, черный молотый перец, соль, 1 л бульона, 1 стакан сливок.



1. Шампиньоны очистить, промыть и пропустить через мясорубку, затем потушить в масле вместе с натертым луком на медленном огне 10 минут.



2. Муку подсушить на сковороде, затем влить немного горячего бульона, хорошо перемешать, чтобы не было комочков.

3. Добавить шампиньоны, приправы и влить весь оставшийся бульон.

4. Снять суп с огня, влить сливки, посыпать мелко на рубленной зеленью петрушки и крупно нарубленными яйцами.

Время приготовления — 40 минут.

Уха «Бурлацкая»

(на 4—6 порций)

300 г рыбной мелочи, 250 г судака, налима и другой рыбы, 450 г картофеля, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, 4 горошины перца, лавровый лист, зелень, соль, 2 л воды.

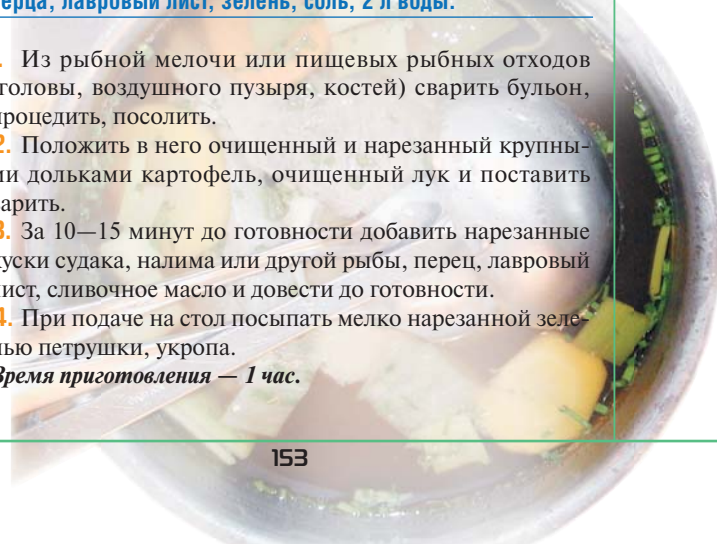
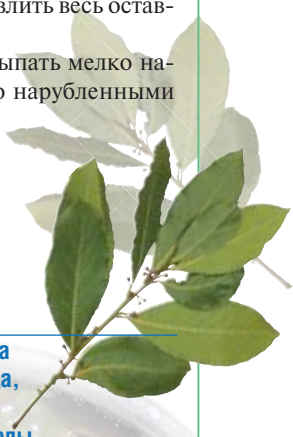
1. Из рыбной мелочи или пищевых рыбных отходов (голова, воздушного пузыря, костей) сварить бульон, процедить, посолить.

2. Положить в него очищенный и нарезанный крупными дольками картофель, очищенный лук и поставить варить.

3. За 10—15 минут до готовности добавить нарезанные куски судака, налима или другой рыбы, перец, лавровый лист, сливочное масло и довести до готовности.

4. При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа.

Время приготовления — 1 час.





Похлебка рыбная

(на 6—7 порций)

500—600 г свежей рыбы,
3—4 картофелины, $\frac{1}{2}$ стакана
пшеничной крупы или риса, по
1 корню моркови, петрушки
и сельдерея, 2 луковицы,
1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки
сливочного масла, зелень,
перец, соль, 3 л воды.

1. Порционные куски рыбы посолить, поперчить, обвалять в муке и поджарить в масле.
2. Нашинкованные коренья и лук поджарить в масле, залить кипятком.
3. Добавить крупу, посолить и варить до готовности.
4. Добавить нарезанный картофель, варить 10—15 минут, опустить в суп поджаренную рыбу, вскипятить.
5. Подавая на стол, посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

Время приготовления — 1 час 20 минут.

Рыбный суп

(на 4—5 порций)

1 кг морской рыбы, 1 луковица, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки маргарина, 2 дольки чеснока, 2 помидора или томат-пюре, 6 ст. ложек сливок, белый хлеб, 1 пучок зелени, 1 лавровый лист, 5—6 горошин черного перца, соль, 1,5 л воды.





1. Рыбу очистить, удалить голову, кожу, хребет и разделить на части.
2. В 1,5 л воды отварить головы, кожу и кости, добавив лук, зелень, перец и лавровый лист. Варить 30 минут.
3. Затем процедить полученный бульон, вложить в него подготовленные порционные куски рыбы и кипятить на слабом огне до готовности рыбы.
4. На сковороде растопить маргарин, всыпать муку и влить немного бульона.
5. Полученную заправку вылить в бульон, добавить томат-пюре или помидоры, толченый чеснок и сливки, приправить солью и перцем.
6. Положить в готовый бульон отваренные ранее куски рыбы, дать супу еще раз вскипеть и, сняв с огня, оставить его на 5 минут настояться, прикрыв плотно крышкой.
7. Подавать с белым хлебом.

Время приготовления — 1 час 15 минут.

Рыбный суп с сыром

(на 4 порции)

200 г рыбного филе, 2 луковицы, 30 г тертого сыра, 3 ст. ложки оливкового масла, $\frac{1}{2}$ банки консервированных очищенных помидор, 1 ч. ложка (с горкой) крахмала, 1 ст. ложка зеленого лука, $\frac{1}{2}$ лаврового листа, перец, соль по вкусу, $\frac{1}{4}$ стакана белого вина, $\frac{1}{2}$ л бульона.

1. Очистить и мелко нарезать репчатый лук. Разогреть масло, спассеровать в нем лук.





2. Рыбное филе нарезать на кубики размером 1×1 см, посыпать солью и перемешать.
3. Добавить к луку белое вино, щепотку соли, перца, лавровый лист, рыбное филе и обжарить в течение 5 минут на медленном огне.
4. Затем выложить рыбное филе, пропустить его через мясорубку и положить в супницу.
5. В кастрюлю с супом добавить бульон и помидоры и варить на сильном огне 5 минут.
6. Развести крахмал в небольшом количестве вина, влить в суп и дать закипеть.
7. Суп посыпать тертым сыром и зеленым луком.

Время приготовления — 1 час 10 минут.

Уха из налима (судака)

(на 3—4 порции)

400 г налима или судака, 20 г моркови, 20 г сливочного масла, лимон, зелень, соль, 1 л воды.

1. Из голов и хребтовых костей сварить бульон.
2. Натертую морковь поджарить на сливочном масле, добавить в бульон.
3. Подготовленные куски рыбы с кожей и реберными костями (налим — без кожи) отварить в небольшом количестве подсолненного бульона.
4. Сваренную рыбу положить в тарелку с бульоном. Лимон и зелень подавать к ухе отдельно.

Время приготовления — 50 минут.





Уха двойная

(на 6—7 порций)

1 кг рыбы (мелкой и крупной), 5 картофелин, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 морковь, 5 горошин черного перца, зелень петрушки, 1 лавровый лист, соль, 2 л воды.



1. Сначала сварить мелкую рыбешку — с чешуей, но выпотрошенную. Быстро довести до кипения, тщательно снять пену, посолить, оставить вариться на медленном огне.

2. Через час рыбу достать, бульон процедить и заложить в него крупные куски рыбы, уже полностью обработанной.

3. Когда эта рыба сварится, ее тоже вынуть, а бульон еще раз процедить и добавить в него нарезанные морковь, корень петрушки, картофель и луковицу, подержать на слабом огне еще 5—7 минут, добавив перец, соль по вкусу и лавровый лист.

4. В тарелки положить куски и целую мелкую рыбу, налить бульон и посыпать зеленью петрушки.

Время приготовления — 1 час 40 минут.





Щучина

(на 3—5 порций)

500 г филе рыбы, 400 г рыбьих голов, костей, пузырей, плавников, 250 г огурцов, 120 г зеленого лука, 60 г хрена, 40 г укропа, 3 стакана кваса, сметана, специи, соль, 2,5 стакана воды для бульона.

1. Приготовить крепкий рыбный бульон из голов, костей, пузырей, плавников с добавлением специй и соли.
2. Филе щуки, судака, налима, сома, сазана, морского окуня припустить в этом же бульоне и охладить в нем.
3. Свежие огурцы очистить и нашинковать. Корень хрена натереть, зеленый лук и укроп нашинковать, смешать, залить охлажденной ухой, добавить квас.
4. При подаче на стол в тарелку положить кусочки припущенной рыбы. Отдельно подать сметану и лед.

Время приготовления — 1 час 20 минут.

Юшка из рыбы

(на 4—5 порций)

500 г судака или другой крупной рыбы, 500 г мелкой рыбы, 500 г картофеля, 1 луковица, зелень петрушки, лавровый лист, перец, соль, 2 л воды.

1. Судака и мелкую рыбу (ерша, окуня и др.) очистить, промыть и срезать мякоть с костей. Кости залить холодной водой и варить 1 час.



2. В кипящий бульон положить очищенный мелко нарезанный лук, перец, соль и варить еще 30 минут.

3. Затем бульон процедить, положить в него нарезанный дольками картофель, довести до кипения, положить рыбу (мякоть) и варить до готовности. В конце варки добавить лавровый лист.

4. При подаче на стол юшку посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Время приготовления — 2 часа.

Ши из квашеной капусты

(на 6—7 порций)

500 г квашеной капусты, 500 г мяса, 2—3 картофелины, по 1 луковице, моркови, свекле и корню петрушки, 2 ст. ложки растительного масла, 1 зубчик чеснока, зелень, соль, 3 л воды.



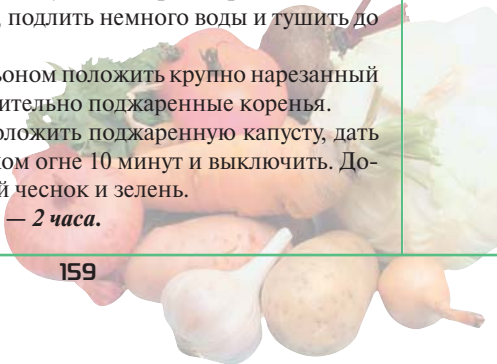
1. Сварить мясной бульон.

2. Капусту поджарить (предварительно промыть и отжать, если капуста кислая) на сковороде с растительным маслом. Если нужно, подлить немного воды и тушить до готовности.

3. В кастрюлю с бульоном положить крупно нарезанный картофель и предварительно поджаренные корни.

4. Через 10 минут положить поджаренную капусту, дать покипеть на маленьком огне 10 минут и выключить. Добавить измельченный чеснок и зелень.

Время приготовления — 2 часа.





Ши из свежей капусты

(на 4—5 порций)

500 г свежей капусты, 500 г мяса, 3—4 картофелины, по 1 луковице, моркови, корню петрушки, 200 г помидор, 2 ст. ложки растительного масла, зелень, специи, соль, 2,5—3 л воды.

1. Сварить мясной бульон, положить картофель, нарезанный кубиками.
 2. Через 10 минут добавить поджаренные нарезанные морковь и корень петрушки, луковицу, через 5 минут — порезанные и поджаренные помидоры.
 3. Перед подачей добавить зелень.
- Время приготовления — 1 час 10 минут.*

Ши «Николаевские»

(на 5—6 порций)

$\frac{2}{3}$ тарелки квашеной капусты, 2 луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, по 1 корню моркови и петрушки, 1 репа, 2 ст. ложки томата-пюре, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка растительного масла для ее поджаривания, 2—3 гриба средней величины, соль, 3 л овощного или грибного бульона.

1. Нашинкованный лук поджарить на растительном масле.
2. Добавить нашинкованную квашеную капусту, масло, нарезанные коренья, кусочки репы, томат-пюре и тушить на слабом огне, помешивая, 1 час.



3. Развести грибным или овощным бульоном, заправить поджаренной в масле мукой.

4. Положить нарезанные поджаренные в масле грибы и прокипятить.

Время приготовления — 1 час 50 минут.

Ши «Зеленые» с картофелем

(на 3—4 порции)

300 г шпината, 200 г картофеля, 150 г щавеля, 1 корень петрушки, по 50 г репчатого и зеленого лука, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки маргарина, 2 ст. ложки сметаны, яйцо, лавровый лист, зелень, соль.



1. Перебрать и промыть щавель и шпинат, припустить их отдельно, добавив в шпинат небольшое количество жидкости.

2. Протереть зелень вместе с соком через сито. Нарезанные кубиками репчатый лук и корень петрушки пассеровать в маргарине, за 2—3 минут до окончания пассерования добавить нарезанный зеленый лук.

3. В кипящую воду положить картофель, нарезанный ломтиками, а через 15 минут — протертую зелень, пассерованные овощи и варить щи 15—20 минут.

4. За 5 минут до окончания варки добавить специи и соль.

5. Подавать с яйцом, сваренным вкрутую, сметаной и зеленью.

Время приготовления — 1 час 10 минут.



Белый соус

1,5 стакана бульона, 1 ст. ложка муки, 1 яичный желток, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

1. Столовую ложку масла и такое же количество муки слегка поджарить, развести бульоном, в котором варились баранина, курица, кролик или телятина, и варить при слабом кипении 10 минут.
2. В стакан налить немного соуса и вмешать в него яичный желток, прибавить к основному соусу, положить по вкусу соль, кусочки сливочного масла, перемешать.
3. Подавать к отварным баранине, кролику, телятине и курице.

Время приготовления — 20 минут.

Ши «Зеленые»

(на 4—5 порций)

500 г шпината или крапивы, 500 г мяса, 200 г щавеля, коренья, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки масла, лавровый лист, перец, соль.

1. Шпинат или крапиву перебрать, хорошо промыть, сварить в кипящей воде до мягкости, откинуть и протереть через сито. Щавель перебрать и промыть, крупные листики разрезать.
2. Коренья и лук нарезать мелкими кубиками и поджарить в суповой кастрюле в масле, добавить к ним муку и продолжать жарить еще 1—2 минуты.



3. Затем положить в кастрюлю протертый шпинат или крапиву, перемешать, развести горячим бульоном и отваром, полученным при варке шпината или крапивы, добавить лавровый лист, перец и варить 15—20 минут.

4. За 5—10 минут до окончания варки положить листики щавеля и соль.

Время приготовления — 1 час 30 минут.



Ши из квашеной капусты с рыбой

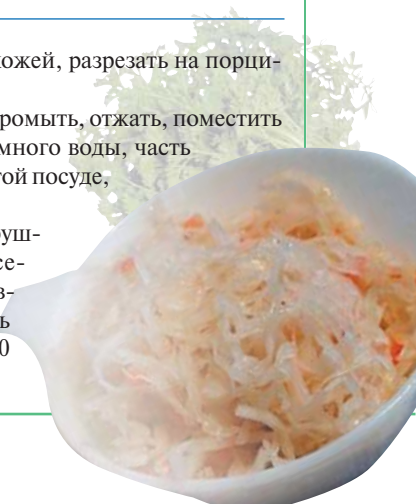
(на 4—5 порций)

500 г квашеной капусты, 500 г рыбы, 1 морковь, 1 луковица, 2 ст. ложки томат-пасты, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки жира, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сметаны, 1 пучок зелени, специи, сахар, соль.

1. Рыбу разделать на филе с кожей, разрезать на порционные кусочки и отварить.

2. Квашеную капусту слегка промыть, отжать, поместить в сотейник, добавить жир, немного воды, часть томат-пасты и тушить в закрытой посуде, пока не станет мягкой.

3. Морковь, лук и корень петрушки нарезать соломкой, пассеровать в жире с мукой и оставшимся томатом, соединить с капустой и тушить 15—20 минут.





4. В кипящий рыбный бульон положить тушеную капусту с другими овощами, варить 10—15 минут, добавить соль, немного сахара (для вкуса), специи и дать щам настояться в течение 30 минут.

5. При подаче на стол в суповую тарелку положить кусочки рыбы, налить щи, добавить сметану и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Время приготовления — 1 час 50 минут.

Ши из крапивы и щавеля

(на 4—5 порций)



500 г крапивы, 500 г щавеля, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 вареных яйца, сметана, 1 ст. ложка рубленой зелени укропа, перец, соль, 2 л бульона.

1. Молодую крапиву и щавель промыть, мелко нарезать и положить в кипящий бульон.

2. Корень петрушки, морковь очистить, нарезать соломкой, спассеровать с мелко нарезанным луком и положить в бульон, довести до кипения. Затем добавить соль, молотый перец и варить до готовности.

3. Вареные яйца нарезать кубиками и положить вместе с зеленью укропа в готовые щи.

4. При подаче в тарелку со щами положить сметану.

Время приготовления — 40 минут.





Ши из свежей капусты

(на 6 порций)

$\frac{1}{2}$ тарелки нашинкованной свежей капусты, по 1 корню моркови и петрушки, 1 луковица, 1 репа, 4—5 картофелин, 4—5 сушеных белых грибов, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, зелень, соль, 3 л воды.

1. Нашинкованную вымытую капусту залить водой, посолить, варить 30 минут.
2. Добавить нарезанные соломкой корни, репу, нарезанный лук и варить 20 минут.
3. Положить нарезанный картофель, мелко нарезанные сваренные в воде грибы, влить отвар.
4. Прибавить поджаренную в масле муку, прокипятить, добавить сметану, прогреть, не доводя до кипения.
5. Подавая, посыпать рубленой зеленью.

Время приготовления — 45 минут.





Ши «Крестьянские»

(на 3—4 порции)

400 г свежей капусты, 4 картофелины, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 помидор, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, зелень петрушки или укропа, перец по вкусу, соль, 1,5—2 л бульона или воды.

1. Капусту нарезать шашечками, картофель — кубиками, остальные овощи — ломтиками.
 2. Петрушку, лук, помидор обжарить на масле.
 3. В кипящий бульон положить капусту, довести снова до кипения.
 4. Добавить спассерованные овощи и картофель.
 5. Варить 20—25 минут. За 2—3 минуты до окончания варки посолить и поперчить.
 6. В тарелку со шами положить ложку сметаны, мелко рубленую зелень петрушки или укропа.
- Время приготовления — 45 минут.*

Ши из свежей капусты «Грибоедовские»

(на 5—6 порций)

$\frac{1}{2}$ тарелки нашинкованной свежей капусты, по 1 корню моркови и петрушки, 1 луковица, 1 репа, 4—5 картофелин, 4—5 сухеных белых грибов, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, зелень, соль, 3 л воды.



1. Нашинкованную капусту залить водой, посолить, варить 30 минут.
 2. Добавить нарезанные соломкой коренья, репу, нарезанный лук и варить 20 минут.
 3. Положить нарезанный картофель, мелко нарезанные и предварительно сваренные грибы.
 4. Добавить поджаренную в масле муку, прокипятить, добавить сметану и прогреть, не доводя до кипения.
 5. Подавая, посыпать рубленой зеленью.
- Время приготовления — 1 час 10 минут.*



Ши «Особые»

(на 4—6 порций)

500 г салаки, сельди, минтая, 2 стакана квашеной капусты, бульон, 1 ст. ложка томатной пасты, по 1 луковице, моркови, корню петрушки, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки растительного масла, сметана, зелень, специи, сахар, соль, 1,5 л воды.

1. Рыбу нарезать небольшими кусочками и обжарить на растительном масле.
2. Квашеную капусту потушить с маслом, бульоном, томатной пастой, сахаром под крышкой до готовности.
3. Нарезанные морковь, лук и корень петрушки обжарить на сливочном масле, положить в кастрюлю.





4. Добавить бульон и варить на слабом огне до готовности, положив в конце варки специи.

5. При подаче на стол к щам добавить сметану и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Время приготовления — 1 час 20 минут.



Ши с рыбой

(на 4—5 порций)

500—600 г мороженого меруо, 500 г квашеной капусты, 100 г ветчинных костей, 100 г грудинки, 2 ст. ложки свиного топленого сала, 1 морковь, 1 луковица, 3 ст. ложки томата-пюре, 1 ст. ложка муки, 1—2 зубчика чеснока, сметана, зелень, специи, соль, 2 л воды.

1. Рыбу отварить в подсоленной воде со специями.

2. В мелко нарубленную квашеную капусту положить половину томата-пюре, кости от ветчины, немного бульона и жира и тушить, изредка помешивая.

3. В готовую капусту ввести рыбный бульон и варить щи 40—50 минут.

4. За 15—20 минут до окончания варки добавить пассерованные с томатом-пюре овощи, пассерованную без жира муку и варить при слабом кипении, закрыв кастрюлю крышкой.

5. При подаче в тарелку положить кусочки горячей вареной рыбы и грудинки, налить щи, добавить сметану и зелень.

Время приготовления — 1 час 50 минут.



Борщ «Пикантный»

(на 4—5 порций)

500 г мяса, 400 г белокачанной капусты, 300 г картофеля, 150 г свеклы, по 1 луковице, моркови, корню петрушки, 2 ст. ложки томата-пюре или 150 г помидор, 1 сладкий красный или зеленый перец, 2 зубчика чеснока, перец (душистый и горький), на кончике ножа красный жгучий перец (паприка), соль, 2,5 л воды.



1. Сварить мясной бульон, вынуть из него мясо.
2. Нашинковать очищенные лук, свеклу, морковь, корень петрушки.
3. Все овощи слегка поджарить, добавив томат-пюре или помидоры, а затем подлить немного бульона или воды и тушить 8—10 минут.
4. Нарезать крупно картофель и опустить его в бульон.
5. Через 10 минут добавить тушеные овощи, а затем мелко нашинкованную капусту.
6. Спустя 7—10 минут борщ готов и его можно выключить, добавить мелко нарезанный сладкий перец, измельченный чеснок, перец, паприку и закрыть крышкой. Дать борщу настояться и разлить по тарелкам.

Время приготовления — 2 часа.





Борщ с ветчиной

(на 4—5 порций)

500 г свеклы, 400 г говядины, 400 г белокочанной капусты, 100 г ветчины, 70 г шпика, 2—3 моркови, 1—2 луковицы, по $\frac{1}{2}$ корня сельдерея и петрушки, 1 стебель лука-порея, 1—2 ст. ложки столового уксуса, 2—3 ст. ложки томат-пюре, несколько ломтиков копченой колбасы, зелень, лавровый лист, душистый перец горошком, соль, 2,5 л воды.

1. Свеклу, морковь, лук, корни петрушки и сельдерея нашинковать, обжарить со шпиком до полуготовности.
2. Сварить бульон с мясом, мясо вынуть и отложить отдельно, добавить в бульон подготовленные овощи, нашинкованную обжаренную белокочанную капусту, томат-пюре, лавровый лист, душистый перец горошком, соль.
3. Варить до готовности, в конце варки влить уксус.
4. При подаче в каждую тарелку положить по кусочку мяса, ветчины, колбасы и налить борщ, сверху посыпать измельченной зеленью.

Время приготовления — 1 час 50 минут.





Борш с мясными ушками

(на 4—5 порций)

500 г говяжьей грудинки, 300 г свеклы, 1 морковь, $\frac{1}{4}$ корня сельдерея, 1 корень петрушки, 5 сушеных грибов, 1 ч. ложка сахара, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка столового уксуса, $\frac{1}{2}$ ст. ложки крахмала, 1 лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Для ушек: 1,5 стакана пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 1 ст. ложка растительного масла.

Начинка для ушек: 150—200 г вареного мяса, 50 г сливочного масла, 1 луковица, 1 яйцо, молоко, ломтик булки, перец, соль.



1. Сварить мясной бульон с добавлением поджаренных корнеьев, специй и грибов.
2. Отдельно сварить свеклу, очистить и натереть на крупной терке.
3. Опустить свеклу в мясной бульон, подкислить его уксусом, положить сахар, дать настояться 30 минут.
4. Развести в небольшом количестве остывшего бульона крахмал, влить в борщ и довести до кипения.
5. Приготовить ушки: замесить тесто из муки, воды и растительного масла, тонко раскатать и нарезать на квадраты размером 5×5 см.
6. Приготовить начинку: вареное мясо пропустить через мясорубку, добавить поджаренный нарезанный лук, замоченную в молоке и отжатую булку, яйцо, перец, соль, все перемешать.



7. Разложить приготовленный фарш на квадратики теста, защищать их в виде треугольников, засыпать в кипящую воду и отварить.

8. Разложить отваренные ушки по тарелкам и залить борщом.

Время приготовления — 2 часа 20 минут.

Борщ наваристый

(на 3—5 порций)

500 г мяса, 300 г свеклы, 200 г свежей капусты, 200 г корней моркови, петрушки и лука, 50 г вареной ветчины, сосисок или колбасы, 2 ст. ложки томат-пюре или 100 г помидор, по 1 ст. ложке уксуса и сахара, бульон, сметана, лавровый лист, перец, соль.



1. Сварить мясной бульон.

2. Свеклу, морковь, петрушку и лук нарезать соломкой, положить в кастрюлю, добавить нарезанные помидоры или томат-пюре, уксус, сахар и немного бульона с жиром, закрыть крышкой и тушить, перемешивая, доливая, если нужно, бульон.

3. Через 15 минут добавить нашинкованную капусту, все перемешать и тушить еще 20 минут. Затем овощи залить мясным бульоном, положить перец, лавровый лист, соль, добавить немного уксуса и варить до полной готовности овощей.





4. В готовый борщ, кроме мяса, можно положить вареную ветчину, сосиски или колбасу. При подаче на стол в борщ положить сметану.

Время приготовления — 2 часа.

Борщ «Зеленый»

(на 6—7 порций)

500 г жирной говядины, 2 свеклы средней величины, 1 луковица, $\frac{2}{3}$ стакана щавелевого пюре, 1 лавровый лист, 5—8 горошин перца, коренья, чеснок или зеленый лук, соль, 3 л воды.



1. Сварить бульон из говядины с кореньями и солью, процедить, а мясо нарезать порционными кусками.
2. Нарезанную соломкой сырую свеклу и нашинкованный лук потушить в небольшом количестве бульона до мягкости.
3. Добавить пюре щавеля и тушить еще 10 минут.
4. Все опустить в бульон вместе со специями и сварить до готовности. В конце варки добавить приготовленное нарезанное мясо, тертый чеснок или рубленый зеленый лук.

Время приготовления — 1 час 40 минут.



Борщ с грибами

(на 5—6 порций)

2 свеклы средней величины, 1 стакан нашинкованной свежей капусты, 2—3 помидора, 5—6 сушеных грибов, по 1 корню моркови, петрушки и сельдерея, 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла, $\frac{1}{2}$ стакана сока свеклы, сметана, зелень, соль, 1 стакан крепкого хлебного кваса, 3 л воды.

1. Сварить бульон из сушеных грибов с кореньями, луком и солью, процедить.
2. Грибы мелко нарезать и поджарить в масле.
3. Опустить в бульон нарезанную крупной соломкой свеклу, капусту, дольки помидоров, добавить хлебный квас и варить 30—40 минут.
4. Добавить поджаренные грибы, влить свекольный сок для подцветки, вскипятить.
5. При подаче посыпать рубленой зеленью укропа. Отдельно можно подать сметану.

Время приготовления — 1 час 50 минут.





Борщ из свеклы и крапивы

(на 3—5 порций)

500 г свеклы, 200 г крапивы, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 50 г майонеза, 40 г сметаны, 40 г растительного масла, 20 г укропа, 3 ст. ложки свекольного уксуса, молотый перец, соль по вкусу, 1,5 л воды.

1. Свеклу, морковь, репчатый лук нашинковать соломкой.
2. Добавить растительное масло, свекольный уксус, влить немного воды и тушить 5—6 минут.
3. К овощам добавить оставшуюся воду, рубленую крапиву, соль, молотый перец и довести борщ до кипения.
4. Подавать борщ с майонезом, смешанным со сметаной, и укропом.

Время приготовления — 50 минут.

Борщ «Московский»

(на 5—6 порций)

350 г говядины, 150 г ветчины, 2 свеклы средней величины, 1 стакан нашинкованной свежей капусты, 1 луковица, томатная паста, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 лавровый лист, 5—8 горошин перца, сметана, зелень, соль, $\frac{2}{3}$ стакана сока свеклы, 3 л воды.





1. Из говядины и ветчины сварить бульон почти до готовности, процедить, мясо нарезать порционными кусками.
 2. Свеклу нарезать крупной соломкой, потушить вместе с нашинкованным луком, капустой и томатной пастой.
 3. Опустить все в бульон, добавить мясо, специи, соль и варить на слабом огне 30—40 минут.
 4. Влить для подцветки свекольный сок и вскипятить.
 5. Подавать со сметаной и рубленой зеленью укропа.
- Время приготовления — 2 часа.**

Борщ «Летний»

(на 2—3 порции)

**400 г свекольной ботвы,
400 г картофеля, 100 г моркови,
100 г репчатого лука,
80 г свежих бобов или гороха,
60 г сметаны, 40 г жира, 1 яйцо,
специи, лавровый лист, соль по вкусу,
1,5 л бульона или воды.**

1. Листья молодой свеклы нашинковать соломкой. Картофель нарезать дольками, морковь и лук — кубиками.
 2. В кипящий бульон опустить свекольные листья. Затем через 6—8 минут положить в него морковь и лук, слегка прогретые в жире, картофель, свежие бобы или горох и варить до готовности.
 3. В конце варки в борщ добавить лавровый лист, соль, заправить его хорошо взбитым яйцом. Подавать со сметаной.
- Время приготовления — 50 минут.**



Борщ с головизной осетровой

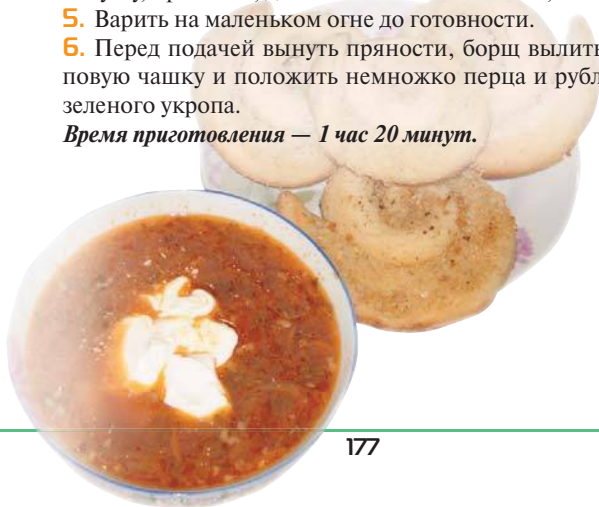
(на 3—5 порций)

4 красных свеклы, $\frac{1}{2}$ головы маленького осетра, 1 кочан капусты, коренья, пряности, зелень, перец, соль, свекольный квас, 2 л воды.



1. Разрубить пополам голову осетра, положить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить на огонь.
2. Нашинковать петрушку, свеклу, разрезать на 8 частей кочан капусты.
3. Когда вода закипит, процедить бульон из головизны в кастрюлю, а головизну тщательно вымыть, разрубить вместе с хрящами на куски, сложить в суповую кастрюлю.
4. Также положить нашинкованные коренья и свеклу, капусту, пряности, добавить свекольный квас, соль.
5. Варить на маленьком огне до готовности.
6. Перед подачей вынуть пряности, борщ вылить в суповую чашку и положить немножко перца и рубленого зеленого укропа.

Время приготовления — 1 час 20 минут.





Борш «По-русски»

(на 4—5 порций)

2 свеклы средней величины, по 1 корню петрушки и моркови, 1 луковица, сметана, 2 ст. ложки сливочного масла, сок лимона, соль, 3 л воды.



1. Очищенную свеклу и лук нарезать крупной соломкой, обжарить, помешивая, в масле.
2. Залить соленой водой, добавить сок лимона, подготовленные мелко нарезанные корни и варить до готовности (примерно 30—40 минут).
3. Отдельно подать сметану.

Время приготовления — 50 минут.



Борш на квасе

(на 4—5 порций)

500 г мяса, 50 г шпика, по 5 стаканов хлебного кваса и воды, 4 свеклы, по 1 корню моркови и петрушки, 1 небольшой кочан капусты, $\frac{1}{2}$ стакана перловой крупы, 2 ст. ложки сливочного масла, соль и перец по вкусу, 1,5 л воды.

1. Подготовленное мясо и шпик залить поровну хлебным квасом и водой и сварить бульон с добавлением спассерованных на масле мелко нарезанных моркови и петрушки.
2. Бульон процедить, положить в него мелко нарезанные капусту и свеклу, а также сваренную перловую крупу и варить до готовности.



3. Одну сырую свеклу натереть на терке, облить небольшим количеством бульона, процедить и полученную свекольную краску влить в кастрюлю.

4. При подаче на стол в тарелку с борщом положить мясо и шпик, нарезанные небольшими кусочками.

Время приготовления — 1 час 30 минут.

Борщ «По-петербургски»

(на 6—7 порций)

600 г говяжьей грудинки, 2 луковицы, по 1 корню моркови, петрушки и сельдерея, 2 свеклы, 1 стакан квашеной капусты, 2 ст. ложки сливочного масла, свекольный сок, 2—3 помидора, 3—4 картофеля, 4 сосиски, сметана, 2 лавровых листа, 7 горошин перца, соль, 3 л воды.



1. Подготовленную говяжью грудинку нарезать порционными кусками так, чтобы в каждом была косточка, залить холодной водой, варить на слабом огне 1—1,5 часа, посолить.

2. Нашинкованный лук поджарить в масле, добавить нарезанную крупной соломкой свеклу, капусту, жарить, помешивая, 15—20 минут.

3. Положить нарезанные корни, добавить немного бульона, дольки помидоров и еще прожарить.

4. Опустить все вместе со специями в почти готовый бульон, варить до мягкости свеклы.

5. Добавить поджаренные в масле кружки сосисок, нарезанный картофель, варить еще 15 минут и влить свекольный сок для подцветки.

Время приготовления — 2 часа 20 минут.



Борщ с карасями

(на 5—7 порций)

500 г карасей, 300 г капусты, 2 свеклы, 1 морковь, 2 стручка сладкого перца, 1 помидор, 1 луковичка, 2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки растительного масла, зелень укропа, 1 лавровый лист, 3 горошины душистого перца, соль, 3 л воды.

1. Свеклу нарезать соломкой, слегка присыпать мукой, обжарить и опустить в кипящую воду.
2. Когда свекла сварится, положить обжаренную мелко нарезанную морковь, помидор и нашинкованную капусту.
3. Карасей почистить, выпотрошить, промыть и, обваляв в муке, обжарить и положить в кастрюлю вслед за капустой.
4. Через 5 минут добавить очищенный, промытый и нарезанный соломкой сладкий перец, лавровый лист, душистый перец, соль и заправить мелко нарезанным поджаренным луком и рубленой зеленью укропа.
5. Готовый борщ разлить в глубокие миски, предварительно положив в каждую миску по одному карасю.

*Время приготовления — 2 часа
20 минут.*





Борш с квашеной капустой

(на 6—7 порций)

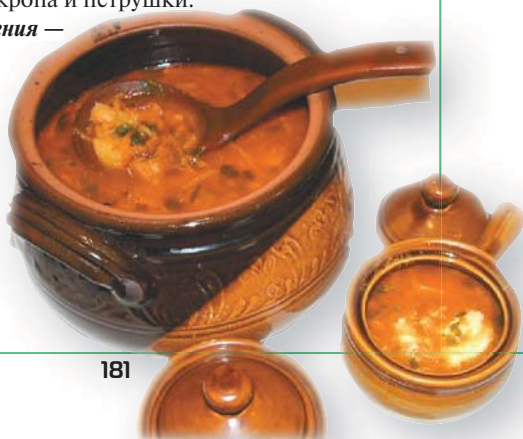
500 г квашеной капусты, 6 картофелин, 1 свекла, 1 луковица, по 1 корню моркови и петрушки, бульон из костей, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки томата-пюре, сметана, лавровый лист, зелень, уксус по вкусу, сахар, перец, соль, 3 л бульона.



1. Квашеную капусту промыть холодной водой и тушить с добавлением сливочного масла.
2. Морковь, петрушку и репчатый лук мелко нарезать и спассеровать в масле с томатом-пюре. Свеклу нарезать соломкой и тушить с добавлением бульона, уксуса, томата-пюре и сахара.
3. В бульон из костей положить картофель, нарезанный дольками, варить 10—15 минут, добавить подготовленные капусту, свеклу, коренья и лук, специи.
4. Дать закипеть и отставить для настаивания.
5. При подаче на стол в тарелку с борщом положить сметану, зелень укропа и петрушки.

Время приготовления —

1 час 40 минут.





Борш с копченым гусем (уткой)

(на 2—4 порции)

200 г свеклы, 100 г копченого мяса гуся или утки, 100 г свежей или квашеной капусты, 50 г моркови, 30 г петрушки и сельдерея, 40 г репчатого лука, 40 г томата-пюре, 40 г сметаны, 20 г маргарина, 10 г муки, уксус, бульон, 10 г сахара, чеснок, лавровый лист, зелень, перец, соль, 1,5 л воды.

1. Овощи помыть, очистить, нарезать соломкой, капусту нашинковать, залить бульоном.
2. Положить копченое мясо гуся или утки и варить до готовности.
3. За 10—15 минут до окончания варки борщ посолить и заправить томатом-пюре, толченым чесноком, лавровым листом, перцем, сахаром и уксусом по вкусу.
4. При подаче в каждую порцию положить кусок птицы, сметану и посыпать зеленью.

Время приготовления — 1 час 30 минут.





Борш «Русский»

(на 4—5 порций)

400 г грудинки говядины, 400 г костей от ветчины, 100 г сметаны, 5 картофелин, 3 свеклы, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки томата-пюре, по 2 ч. ложки муки и сахара, 1 ст. ложка столового уксуса, зелень, соль, 3 л воды.



1. Сварить мясо вместе с костями от ветчины.
2. Обжарить на растительном масле лук, морковь, корень петрушки, добавить томат-пюре и довести до готовности.
3. В бульон положить картофель, нарезанную соломкой вареную свеклу, через 5—7 минут — обжаренные овощи.
4. Заправить борщ поджаренной на масле мукой, поварить еще 10—15 минут, заправить сахаром и уксусом.
5. При подаче положить в каждую тарелку мясо, сметану и зелень.

Время приготовления — 2 часа.

Борш «Южнорусский»

(на 4—5 порций)

200 г говядины, по 100 г ветчины, свинины и мяса утки, 2 квашеные свеклы средней величины, $\frac{1}{4}$ тарелки нашинкованной свежей капусты, 2 луковицы, 2 помидора или 2 ст. ложки томата-пюре, 3 сосиски, 1 ст. ложка сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана свекольного сока, сметана, зелень, 2 лавровых листа, перец, соль, 3 л свекольного рассола.



1. В процеженный свекольный рассол опустить набор мяса и варить почти до готовности.
2. Процедить, нарезать мясо порционными кусками, опустить в бульон нарезанную крупной соломкой свеклу, капусту, приготовленное сваренное мясо, лук, дольки помидор или томат-пюре и варить 30 минут.
3. Добавить ломтики поджаренных сосисок, специи, соль и варить еще 12—15 минут.
4. Влить для подцветки сок сырой свеклы, прокипятить.
5. Отдельно подать рубленую зелень укропа или сельдерея и сметану.

Время приготовления — 1 час 30 минут.

Рассольник с почками

(на 5—6 порций)

400 г говядины, 300 г соленых огурцов, 2 телячьих почки или 1 говяжья, 1 большая луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки сливочного масла, 3—4 картофелины, 2 ст. ложки томатной пасты, 1 ст. ложка муки, 2—3 зубчика чеснока, зелень, соль, 3,5 л воды.



1. Разрезать почки вдоль пополам, снять пленки, вырезать мочеточники, залить большим количеством воды и часто менять ее.
2. Залить почки горячей водой, довести до кипения, трижды сливать воду и промывать почки.



3. Окончательно промыть почки и поставить вариться вместе с говядиной, залив холодной водой и посолив.

4. Мелко порезанные овощи и соленые огурцы положить в маленькую кастрюлю, добавить сливочное масло, слегка прожарить, подлить немного бульона и тушить на небольшом огне до готовности.

5. Бульону дать отстояться, процедить.

6. Добавить тушеные овощи, картофель, нарезанные кусочками почки и мясо, поджаренную с мукой томатную пасту, всыпать измельченную зелень и растертый чеснок.

7. На стол подавать со сметаной.

Время приготовления — 2 часа.

Рассольник «Ленинградский»

(на 3—4 порции)

300 г картофеля, 100 г соленых огурцов, 100 г перловой крупы, 60 г моркови, 30 г репчатого лука, 30 г лука-порея, 30 г столового маргарина, 30 г сметаны, 15 г петрушки, бульон, огуречный рассол, лавровый лист, перец, зелень, 2 л воды.

1. Рассольник ленинградский готовят на мясном бульоне с различными мясными продуктами, на рыбном бульоне с рыбой, а также со свежими или сушеными белыми грибами.

2. Перебранную и хорошо промытую перловую крупу залить кипятком или бульоном (1:3), закрыть крышкой, распаривать крупу в течение 40—60 минут. Картофель нарезать брусочками, коренья — крупной соломкой, лук нашинковать. Коренья и лук спассеровать в маргарине.





3. В кипящий бульон положить распаренную перловую крупу и варить 40—50 минут. За 15—20 минут до окончания варки добавить пассерованные корни, картофель, пучок зелени, а затем огурцы, лавровый лист, перец. В конце варки рассольник заправить кипяченым процеженным огуречным рассолом. Подавать со сметаной и зеленью.

Время приготовления — 2 часа.

Рассольник «По-домашнему»

(на 4—5 порций)

500 г мяса или 5—6 сухих грибов, 150 г капусты, 5 картофелин, 2 соленых огурца, 2 луковицы, по 1 корню моркови, петрушки, сельдерея, 2 ст. ложки сливочного масла, 6 ст. ложек сметаны, 1 желток, огуречный рассол, лавровый лист, зелень, перец, соль по вкусу, 2 л воды.

1. Из мяса или грибов сварить бульон и процедить его.
2. Соленые огурцы нарезать крупной соломкой и припустить 5—7 минут.
3. Морковь, петрушку, сельдерей и лук очистить, нарезать соломкой и спассеровать в сливочном масле. Капусту промыть и нарезать соломкой.
4. В кипящий бульон положить очищенный и нарезанный дольками картофель, вскипятить, добавить капусту и варить 7—10 минут.





5. Положить пассерованные корни, огурцы, нарезанные соломкой грибы (если рассольник варят на грибном бульоне), соль, перец, лавровый лист, огуречный рассол и варить на медленном огне 10 минут.

6. Заправить рассольник желтком, взбитым с 2 ст. ложками сметаны.

7. При подаче на стол в тарелку с рассольником положить сметану и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Время приготовления — 1 час.

Рассольник рыбный с крупой

(на 3—5 порций)

500 г рыбы, 4 картофелины, 2 соленых огурца, 1/2 стакана перловой или рисовой крупы, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 пучок зелени, 2 ст. ложки сметаны, специи, соль.

1. Крупу промыть и варить до готовности в воде (1:3). Перловую крупу после варки желательно промыть для удаления слизи.

2. Лук, морковь и корень петрушки, нарезанные соломкой, спассеровать в масле. Соленые огурцы нарезать соломкой и припустить.

3. В кипящий рыбный бульон положить нарезанный брусочками картофель, через 10—15 минут — пассерованные овощи, а за 5—10 минут до окончания варки — подготовленную крупу, припущенные огурцы, соль и специи.





4. Рассольнику дать настояться 20 минут.

5. В каждую тарелку положить кусочки отварной рыбы, налить рассольник, добавить сметану и посыпать нарезанной зеленью.

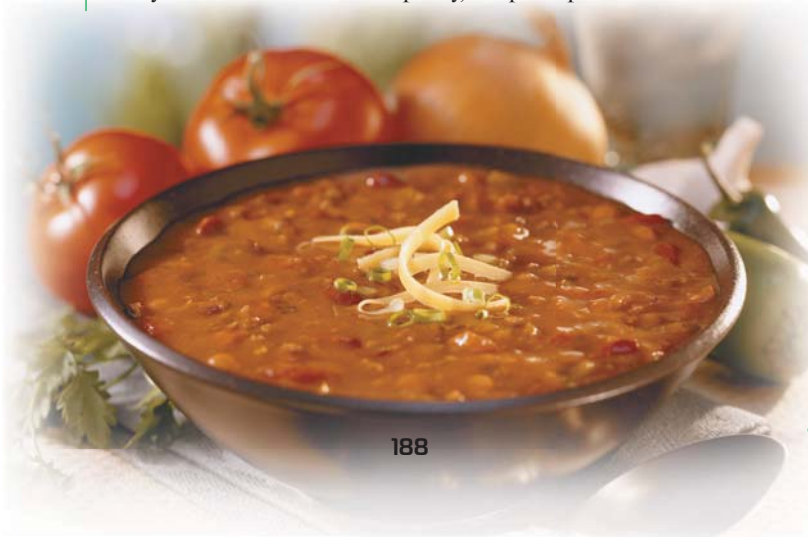
Время приготовления — 1 час 20 минут.

Солянка мясная сборная

(на 5—6 порций)

500 г мякоти говядины, 2—3 телячьи почки, 300 г языка вареного или жареного, 250 г сосисок, 100 г сметаны, 4 соленых огурца, 2 помидора, 1 луковица, 2 ст. ложки томата-пюре, по 4—5 каперсов и маслин, 2 ст. ложки сливочного масла, по 1 ст. ложке рубленой зелени петрушки и укропа, 1 лимон, лавровый лист, соль, 3 л воды.

1. На медленном огне сварить мясной бульон, мясо вынуть из бульона и отложить на тарелку, накрыв крышкой.





2. Лук нашинковать, слегка обжарить на сливочном масле, прибавить томат-пюре, немного бульона, тушить 3—5 минут.

3. Солёные огурцы очистить от кожицы и зерен, мелко порезать и добавить к луку, продолжать тушить еще 10 минут.

4. Овощи переложить в кастрюлю с бульоном.

5. Почки сварить отдельно, предварительно вымочив, несколько раз меняя воду.

6. Нарезать тонкими ломтиками отваренное мясо, остальные мясные продукты, переложить в бульон к овощам.

7. Положить очищенные от кожицы помидоры, каперсы, лавровый лист, перец, посолить и проварить при медленном кипении 5—10 минут.

8. Перед подачей положить в солянку маслины, очищенный от кожуры и тонко нарезанный кружками лимон, заправить солянку сметаной и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Время приготовления — 1 час 50 минут.

Солянка рыбная

(на 4—5 порций)

500—600 г рыбы, 4—5 солёных огурцов, 2—3 помидора, 1—2 ст. ложки томата-пюре, 1—2 луковицы, маслины, 2 ст. ложки сливочного масла, зелень, лавровый лист, перец, соль.

1. Сварить бульон из филе рыбы, стараясь ее не переварить. Готовую рыбу вынуть из бульона и нарезать на порции, накрыть тарелкой.





2. Очищенный лук мелко нашинковать и слегка поджарить на сливочном масле, добавить томат-пюре, нарезанные тонкими ломтиками и очищенные от кожицы соленые огурцы, подлить немного бульона и потушить 5–10 минут.

3. Переложить все в кастрюлю с бульоном, добавить нарезанные ломтиками и очищенные от кожицы помидоры, дать покипеть, в конце положить разделанное на порции филе рыбы, лавровый лист, перец, соль и прокипятить на медленном огне 10 минут.

4. Перед подачей добавить в тарелки маслины и зелень.
Время приготовления — 1 час.

Солянка рыбная с грибами

(на 4–5 порций)



1 кг рыбы, 150 г шампиньонов, 3 соленых или маринованных огурца, 3 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1/4 корня сельдерея, 2 ст. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки сливочного масла, сметана, 5 горошин черного перца, 1 лавровый лист, ломтики лимона, маслины, зелень петрушки или укропа, сахар, соль.

1. Из костей и голов рыбы сварить бульон с морковью, луком и специями. Бульон процедить.
2. Лук нашинковать, слегка обжарить, положить томат-пюре.
3. Очищенные грибы нарезать ломтиками, рыбу и соленые огурцы — кусочками. Вместе с обжаренным луком и



томатом-пюре сложить все в кастрюлю, залить бульоном и варить 20—25 минут при слабом кипении.

4. Добавить в тарелки измельченную зелень, сметану, ломтики лимона без цедры, маслины.

Время приготовления — 1 час 20 минут.

Солянка мясная

(на 3—4 порции)

500 г мяса, 120 г каперсов, 100 г оливок или маслин, 3 соленых огурца, 3 луковицы, 4 ст. ложки сливочного масла, сметана, 2 ст. ложки томата-пюре, лимон, 5 горошин черного перца, лавровый лист, соль, 2,5 л бульона.

1. Огурцы очистить от кожицы и нарезать ломтиками. Лук поджарить в масле до золотистого цвета и за 3—4 минут до того, как снять с огня, добавить томат-пюре.

2. Мясо промыть холодной водой, нарезать на куски и положить в кастрюлю с кипящим бульоном. Опустить туда поджаренный лук, каперсы, перец, лавровый лист, огурцы.





3. Варить на слабом огне 10—15 минут, посолить по вкусу.
 4. В тарелку с солянкой положить кусочки мяса, ломтик лимона, маслины или оливки без косточек и сметану.
- Время приготовления — 1 час 20 минут.*



Солянка «Донская»

(на 4—5 порций)

500 г рыбного филе, 3 помидора,
2 соленых огурца, 2 луковицы, 2 моркови,
2 корня петрушки, $\frac{1}{2}$ ст. ложки томатной
пасты, 2 ст. ложки сливочного масла, по
1 ст. ложке оливок и маслин, лимон, 1 пучок

зелени, специи, соль.

1. Морковь и корень петрушки нарезать ломтиками, лук — кольцами, соленые огурцы, очищенные от кожицы и семян, — ломтиками.
2. Овощи спассеровать в сливочном масле с томатной пастой, огурцы припустить.
3. В кипящий бульон положить подготовленную рыбу, разделанную на филе с кожей, овощи.





4. За 5—10 минут до окончания варки положить нарезанные кружочками или дольками свежие помидоры и специи.

5. При подаче на стол в суповую тарелку положить кусочки рыбы, оливки, маслины без косточек, налить солянку, добавить ломтик лимона и посыпать нарезанной зеленью.

Время приготовления — 1 час 10 минут.

СВЕКОЛЬНИК ХОЛОДНЫЙ

(на 4—5 порций)



450 г свеклы, 50 г зеленого лука, 40 г зеленого салата, 5 сваренных вкрутую яиц, 3 свежих огурца, стакан кефира, лимонная кислота по вкусу, зелень укропа, сахар, соль, 2 л воды.

1. Отварить свеклу, очистить, натереть на крупной терке.
2. Залить свеклу кипятком, довести до кипения, остудить. Добавить сахар, лимонную кислоту, мелко нарезанный зеленый салат, свежие огурцы и растертый с солью зеленый лук, перемешать, посолить.
3. В тарелки положить по разрезанному на дольки яйцу, залить свекольным отваром с овощами, добавить кефир и зелень укропа.

Время приготовления — 1 час 40 минут.





Ботвинья с хреном

(на 4—5 порций)

500 г свекольных листьев (или листьев крапивы, лебеды, щавеля), **1** свежий или малосольный огурец, **1** свекла, по **1 ст. ложке** хрена, нарезанного зеленого лука, зелени укропа, соль по вкусу, **2 л** кваса.

1. Молодые свекольные листья (или листья крапивы, лебеды, щавеля) слегка отварить целыми, отжать, измельчить и развести квасом.
2. Добавить по столовой ложке тертого хрена, мелко нарезанного зеленого лука, укропа.
3. Положить кусочки свежего или малосольного огурца, печеную мелко нарезанную свеклу, зелень, соль.
4. Ботвинью поставить в холодильник.

Время приготовления — 50 минут.

Ботвинья с огурцами

(на 3—4 порции)

8 огурцов, **2** свеклы, **2 ст. ложки** протертого шпината, **2 ст. ложки** протертого щавеля, зелень, $\frac{1}{2}$ лимона, сахар по вкусу, соль, **1 л** кваса.

1. Сварить в соленой воде зеленый шпинат и протереть через сито.



2. Сварить столько же шавеля, тоже протереть через сито, прибавить нарезанную печеную свеклу, мелко нарезанные огурцы, зеленый лук, укроп, эстрагон, измельченную половинку лимона.

3. Все сложить в миску, посолить, залить квасом.

4. По вкусу можно добавить сахар.

5. За 5 минут до подачи на стол опустить в ботвинью лед.

Время приготовления — 40 минут.

Окрошка мясная

(на 5—6 порций)

300 г мясных продуктов без жира в вареном виде (мясо телятины, язык), 150 г зеленого лука, 2—3 свежих огурца, 2—3 яйца, $\frac{3}{4}$ стакана сметаны, горчица, зелень, сахар, соль, 2,5 л кваса.



1. Вареные мясные продукты и свежие огурцы нарезать кубиками.

2. Мелко нарезанный лук растереть с солью до появления сока.

3. Белки сваренных вкрутую яиц порубить.

4. Желтки растереть со сметаной, солью, горчицей.

5. Соединить все продукты вместе, перемешать и развести холодным квасом.

6. Положить мясо и огурцы и еще раз размешать, добавить сахар по вкусу, разлить в тарелки, положить измельченную зелень.

Время приготовления — 20 минут.



Окрошка из птицы или дичи

(на 4—5 порций)

200 г мякоти вареной или жареной птицы, 120 г зеленого лука, 80 г сметаны, 4 свежих огурца, 2 вареных яйца, горчица по вкусу, 1 ст. ложка сахара, соль, 1,5 л кваса.

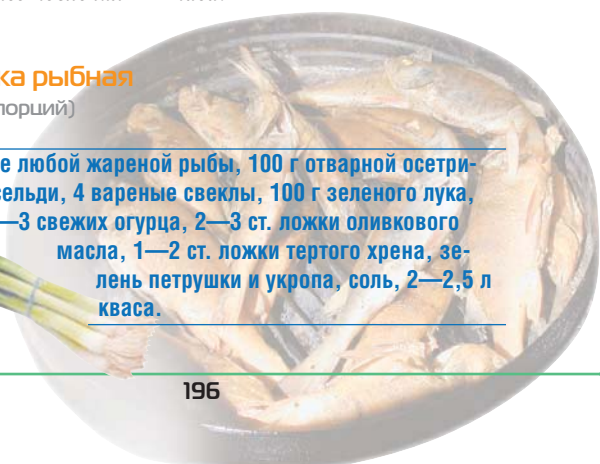
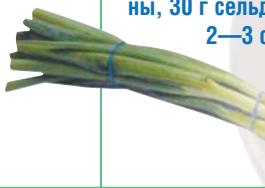
1. Желтки вареных яиц растереть с солью, сахаром и горчицей. Полученную массу развести хлебным квасом и поставить в холодильник на 1,5—2 часа.
2. Мякоть вареной или жареной птицы нарезать кубиками, зеленый лук нашинковать и перетереть с солью.
3. Белки яиц мелко нарубить. Все эти продукты положить в заправленный квас.
4. В тарелку с окрошкой положить сметану.

Время приготовления — 2 часа.

Окрошка рыбная

(на 4—6 порций)

200 г филе любой жареной рыбы, 100 г отварной осетрины, 30 г сельди, 4 вареные свеклы, 100 г зеленого лука, 2—3 свежих огурца, 2—3 ст. ложки оливкового масла, 1—2 ст. ложки тертого хрена, зелень петрушки и укропа, соль, 2—2,5 л кваса.





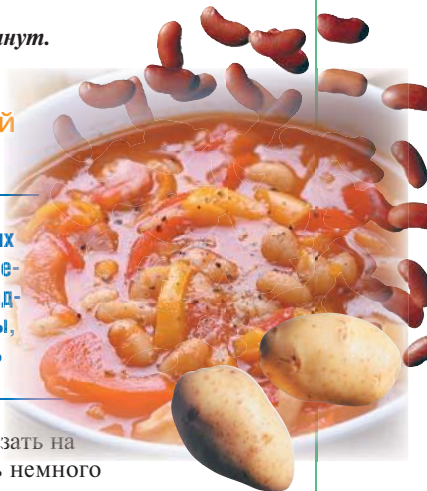
1. Нарезать кусочками жареную рыбу.
2. Очистить и нарезать тонкими ломтиками свежие огурцы.
3. Натереть на крупной терке вареную свеклу.
4. Прибавить к рыбе хрен, мелко рубленую сельдь, зеленый лук, огурцы, свеклу, добавить оливковое масло и смешать все в фарфоровой миске.
5. Залить смесь квасом, добавить кусочки отварной осетрины, размешать и разлить по тарелкам.
6. Посыпать мелко рубленой зеленью петрушки и укропа.

Время приготовления — 20 минут.

Суп овощной холодный

(на 5—6 порций)

300—400 г зрелых помидор, 150 г вареной фасоли, 4 свежих огурца, 3—4 свеклы, 2 картофелины, 2—3 яйца, 4 стручка сладкого перца, $\frac{3}{4}$ стакана сметаны, $\frac{1}{2}$ пучка зеленого лука, зелень укропа, соль, 2 л воды.



1. Помидоры вымыть, разрезать на половинки, посолить и дать немного постоять, отжать из них сок.
2. Свеклу натереть на терке и также отжать сок.
3. Кожицу помидор и отжимки свеклы залить водой, проварить 15 минут, охладить.
4. Соединить вместе полученный отвар, сок помидор и свеклы.



5. Испечь в духовке сладкий перец, очистить от кожицы и семян.

6. Положить в кастрюлю тонко нарезанные вареный картофель, свежие очищенные огурцы, сваренные вкрутую яйца, лук, растертый с солью, испеченный и растертый вилкой сладкий перец, отварную фасоль, все перемешать со сметаной и залить приготовленным овощным отваром.

7. Перед подачей в тарелки положить измельченную зелень укропа.

Время приготовления — 1 час.



Окрошка сборная мясная

(на 3—5 порций)

250 г готовых мясных продуктов, 75 г зеленого лука, 2 свежих огурца, 2 яйца, 1/2 стакана сметаны, горчица, зелень, 1 ч. ложка сахара, соль, 1 л хлебного кваса.

1. Вареную говядину, ветчину, язык, очищенные свежие огурцы нарезать маленькими кубиками. Зеленый лук размять в тарелке ложкой, добавив немного соли.

2. Белки сваренных вкрутую яиц нарубить, а желтки растереть, добавить к ним сметану, немного горчицы, сахар, соль, тщательно перемешать.

3. В кастрюлю положить все подготовленные продукты и развести квасом.

4. При подаче на стол окрошку посыпать мелко нарезанным укропом.

Время приготовления — 20 минут.



Окрошка овощная

(на 3—5 порций)

2 средних картофелины, 2 свежих огурца, 1 свекла, 1 морковь, зеленый лук, 2 яйца, сваренных вкрутую, 2 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка сахара, $\frac{1}{2}$ ч. ложки горчицы, зелень укропа, соль, 1 л хлебного кваса.

1. Отдельно сварить и охладить свеклу и морковь, огурцы очистить и нарезать кубиками.
2. Вареный картофель натереть на крупной терке. Лук растереть в тарелке с солью.
3. Белки яиц мелко нарубить, а желтки растереть с горчицей. В кастрюлю положить растертый лук, картофель, яйца, сметану, сахар, соль, хорошо перемешать и развести хлебным квасом.
4. В последнюю очередь добавить свеклу, морковь и огурцы, нарезанные кубиками.
5. Подавать на стол со сметаной и мелко нарезанной зеленью укропа.

Время приготовления — 40 минут.

Окрошка грибная

(на 4—6 порций)

6 маринованных грибов, 2 свежих или соленых огурца, 1—2 моченых яблока, 1 отварная свекла, $\frac{1}{2}$ стакана пюре шпината, 3 ст. ложки нарезанного зеленого лука, 2 ст. ложки пюре щавеля, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка горчицы, зелень, сахар, соль, 3 л кваса.



1. Маринованные грибы нарезать мелкой соломкой, смешать с кубиками свежих или соленых огурцов, моченых яблок, отварной свеклы и выложить в кастрюлю.
2. Добавить отварное пюре шпината и шавеля, растертое с горчицей масло и оставить на некоторое время.
3. Развести крепким хлебным квасом, добавить сахар, соль, зеленый лук и охладить.
4. Подавая к столу, посыпать нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Время приготовления — 30 минут.



Окрошка рыбная с хреном (редькой)

(на 4—5 порций)

450—500 г филе сайды, трески или морского окуня, 4 картофелины, 3 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, 2 свежих огурца, 2 вареных яйца, 1 редька или 1 корень хрена, 3 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, 1,5 л кваса.

1. Филе отварной рыбы нарезать небольшими кусочками, отварной охлажденный картофель и огурцы — мелкими кубиками.
2. Яичные белки нарубить. Зеленый лук, тертые хрен или редьку немного посолить и растереть, развести квасом.
3. Подготовленные продукты залить заправленным квасом.
4. При подаче положить в окрошку сметану и посыпать зеленью.

Время приготовления — 40 минут.



Вторые блюда

Вторые блюда русской кухни представлены различными кашами, блюдами из грибов, овощей, яиц, молочных продуктов, мяса, рыбы, а также мучными изделиями.

Традиционными национальными блюдами являются кушанья из различных круп: каши, запеканки, крупеники, блюда из гороха. В крупы добавляли творог, молоко, яйца, овощи, рыбу, грибы. Такие сочетания вполне понятны, ведь в старину многие блюда готовили в русской печи. Пища готовилась почти без кипения (температура в печи постепенно понижалась), т.е. томилась, поэтому каши получались особенно вкусными.

Кроме всего прочего, наши предки занимались рыболовством, скотоводством, а также охотой. Следовательно, в пищу употребляли как злаковые, так и рыбу, и мясо диких и домашних животных. Мясные блюда готовились преимущественно на праздники, так как употребление мяса ограничивалось постами.

Традиционно мясо подавалось большим куском или целой тушкой. Это объяснялось как удобством приготовления в печи, так и, возможно, более древним обычаем запекать тушу на вертеле. Но вместе с тем много блюд готовилось из мяса, нарезанного небольшими кусками. Распространены были и различные фаршированные мясные блюда, блюда из рыбы и птицы.

Большое количество постов в христианстве способствовало тому, что в русской кухне появилось богатое разнообразие крупяных, овощных и рыбных блюд. В определенные дни постов разрешено есть рыбу, поэтому блюда из нее также очень популярны (как из речной, так и из морской рыбы).



Наряду с исконно русскими блюдами на протяжении истории многие из них были позаимствованы у народов других стран. Иностранные блюда не просто прижились в русской кухне, а ассимилировались и переплелись с русскими национальными традициями приготовления. Со временем расширился ассортимент блюд (например, паштеты, рулеты, бифштексы, гуляши, рагу и т.д.), появились различные соусы, блюда, сдобренные различными приправами — исконно русскими (хрен, горчица, чеснок) и иностранными (кардамон, шафран, базилик).



Рубец отварной с горчицей

(на 2—3 порции)

**500 г рубцов, 1 луковица,
2 ст. ложки сливочного масла,
1/2 ст. ложки уксуса, 1/2—1 ст.
ложка горчицы, зелень, перец,
соль, говяжий бульон или вода.**

1. Рубцы говяжьи, свиные, бараньи или телячьи вымыть, ошпарить кипятком, выскоблить ножом, вымыть, вымочить в воде, меняя ее 3—4 раза.
2. Затем варить в соленой воде 3—4 часа.
3. Нарезать в виде крупной лапши, залить бульоном, добавить поджаренный в масле лук, уксус, перец, соль и тушить на слабом огне 30 минут.
4. Добавить горчицу, прогреть.
5. Рубцы полить соусом, в котором они тушились, украсить зеленью.

Время приготовления — 4 часа 50 минут.



Печень телячья в белом вине

(на 4—5 порций)

550 г телячьей печени, 300 г сухого белого вина, 80 г муки, рисовая каша, томатный соус, растительное масло, перец, соль.

1. Сырую печенку, нарезанную маленькими и тонкими ломтиками, посолить, посыпать перцем, запанировать в муке.
2. Поджарить в сотейнике на масле.
3. Влить сухое белое вино.
4. Добавить немного крепкого мясного сока и все прокипятить 2—3 раза.
5. На гарнир выложить на блюдо в виде бордюра рассыпчатую рисовую кашу, заправленную томатным соусом, а на середину положить печенку вместе с соусом.

Время приготовления — 50 минут.

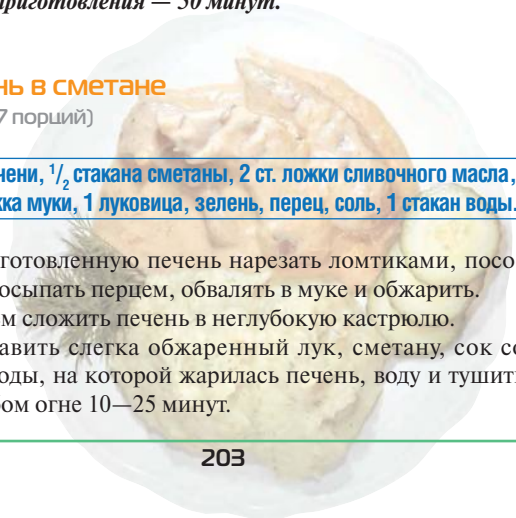


Печень в сметане

(на 6—7 порций)

500 г печени, 1/2 стакана сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 луковица, зелень, перец, соль, 1 стакан воды.

1. Подготовленную печень нарезать ломтиками, посолить, посыпать перцем, обвалить в муке и обжарить.
2. Затем сложить печень в неглубокую кастрюлю.
3. Добавить слегка обжаренный лук, сметану, сок со сковороды, на которой жарилась печень, воду и тушить на слабом огне 10—25 минут.





4. При подаче полить соусом, полученным при тушении, посыпать зеленью.

Время приготовления — 40 минут.

Печень, тушенная с грибами в горшочках

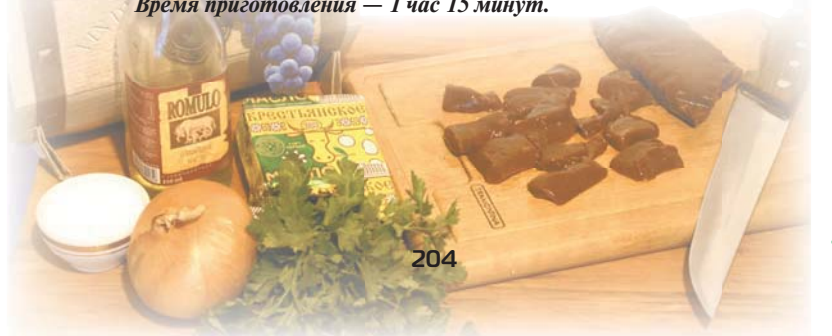
(на 3—4 порции)



500 г телячьей печени, **150 мл** сметаны, **30 г** сливочного масла, **30 г** муки, **2** луковицы, **4—5** сухих гриба, **1** ст. ложка томата-пюре, **1** ч. ложка сахара, перец и соль по вкусу.

1. Печень нарезать небольшими ломтиками, посыпать солью, перцем, обвалить в муке.
2. Обжарить на сливочном масле, при этом после прокола вилкой из куска печени должен выделяться красный сок.
3. Грибы предварительно замочить, отварить, мелко нарезать и обжарить вместе с нашинкованным луком.
4. Печень вместе с грибами и луком уложить в глиняные горшочки.
5. В каждый горшочек добавить $\frac{1}{2}$ стакана грибного отвара, сметану, томат-пюре.
6. Тушить до готовности печени 15—20 минут в духовке.

Время приготовления — 1 час 15 минут.





Почки бараньи жареные

(на 4—5 порций)

4 бараньи почки, салат или луковица, сливочное масло или жир, уксус, зелень, перец, соль.



1. Бараньи почки разрезать каждую вдоль пополам, снять пленки и жир.
2. Промыть в холодной воде или вымочить, обсушить салфеткой, посыпать солью, перцем.
3. Обжарить, поворачивая, в разогретом масле до красноватого цвета.
4. Затем 5—7 минут тушить под крышкой.
5. Подавать с салатом или кольцами лука, полив уксусом и украсив зеленью.

Время приготовления — 1 час 10 минут.

Почки в сметане

(на 8 порций)

900 г говяжьих почек, 450 г сметанного соуса, 2 ст. ложки топленого или растительного масла, 2—3 луковицы, жареный картофель, зелень, перец, соль.

1. Почки очистить от пленок, разрезать вдоль, вырезать мочеточки, вымочить в течение 1 часа в холодной воде, затем 2—3 раза залить свежей водой, довести до кипения и слить воду.
2. Подготовленные почки разрезать на ломтики, посолить, поперчить и обжарить на сильном огне до образования румяной корочки.



3. Почки переложить в кастрюлю, добавить обжаренный лук и сметанный соус и тушить до готовности.

4. Подавать на тарелках с жареным картофелем, положив сверху почки с соусом и посыпав рубленой зеленью.

Время приготовления — 1 час 40 минут.



Соус сметанный

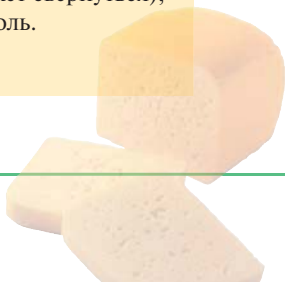
500 г сметаны,
2,5 стакана мясного
бульона, 2 ст. ложки
муки, 2 ст. ложки
сливочного масла, лук (или
другие овощи) по вкусу, сахар,
соль.

1. В посуде растопить сливочное масло, добавить муку и пассеровать на небольшом огне в течение 5 минут, не допуская изменения цвета муки.

2. В горячую мучную белую пассеровку частями при быстром помешивании ввести горячий мясной бульон, слегка обжаренный лук и варить жидкую основу не менее 30 минут.

3. Процедить соус через сито, добавить прокипяченную на небольшом огне сметану (при резком повышении температуры сметана может свернуться), кусочки сливочного масла, сахар, соль.

Время приготовления — 45 минут.





Язык отварной под сметанным соусом

(на 4 порции)

1 говяжий язык, 1 луковица, 1/2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, картофельное пюре, зеленый горошек, 1 стакан сметаны, зелень, 1 стакан бульона.



1. Язык подготовить и отварить, нарезать тонкими ломтиками и выложить в неглубокую кастрюлю.
 2. Нашинкованный лук поджарить в масле, добавить муку, развести бульоном, добавить сметану, опустить в этот соус ломтики языка и тушить на слабом огне 10 минут.
 3. Подавать с картофельным пюре, зеленым горошком.
- Время приготовления — 1 час.*

Жареные ломтики языка

(на 4—5 порций)

400 г отварного языка, 30 г сливочного масла, 1 яйцо, 3—4 ст. ложки молотых сухарей, соль.



1. Сварить язык, снять кожу, нарезать его наискось на довольно толстые ломтики.
 2. Опустить во взбитое яйцо, обвалять в молотых сухарях и жарить в разогретом масле до золотисто-коричневого цвета.
 3. Жареный язык выложить на блюдо и залить оставшимся от жаренья маслом.
- Время приготовления — 1 час 40 минут.*



Язык «По-домашнему»

(на 6 порций)

1 язык, 600 г картофеля, 300 г сметаны, 30 г зеленого лука, 6 яиц (4 для гарнира, 2 для сметанной заправки), 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки 3%-ного винного уксуса, листья зеленого салата, зелень петрушки, 1—2 ч. ложки сахара, соль.

1. Отварить язык с овощами до готовности, переложить в холодную воду, очистить от кожи.
2. Отварить картофель и яйца, порезать кружками.
3. Охлажденный язык нарезать ломтиками толщиной $\frac{1}{2}$ см.
4. Уложить в овальное блюдо листья зеленого салата, а на них нарезанные продукты в следующем порядке: ломтик картофеля, языка, яйца и т.д.
5. Отдельно подать сметанную заправку, приготовленную из сметаны, смешанных с нею протертых через сито яиц, уксуса, сахара, соли, рубленого зеленого лука и зелени петрушки.

Время приготовления — 2 часа.





Язык в сметанном соусе

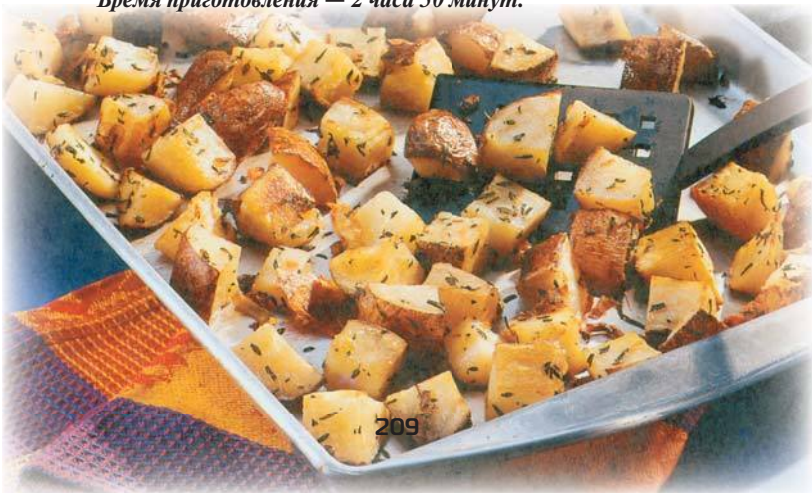
(на 4—5 порций)

500 г языка, 500 г сметанного соуса, 750 г гарнира, 50 г корней для варки, лавровый лист, перец горошком, паприка, зелень.



1. Язык тщательно промыть, залить холодной водой и варить 1 час.
2. Добавить морковь, лук, специи, соль и варить 1,5—2 часа.
3. Готовый язык вынуть, очистить от кожи, разрезать на кубики.
4. Положить в горячий сметанный соус с паприкой и прогревать 12—15 минут.
5. Посыпать зеленью петрушки или укропа.
6. На гарнир подать рисовую, пшеничную кашу или жареный картофель.

Время приготовления — 2 часа 30 минут.





Язык в яблочном соусе

(на 2—3 порции)



**1 говяжий язык, 5 яблок, 1 луковица,
1 морковь, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка
красного вина, натертая цедра лимона, сахар, соль.**

1. Язык промыть, ошпарить кипятком, положить в кастрюлю.
2. Добавить крупно нарезанные морковь, лук и корень петрушки.
3. Залить холодной водой так, чтобы она покрывала язык на три пальца.
4. Довести до кипения на сильном огне, после чего убавить огонь и на слабом огне довести язык до готовности, посолить.
5. С приготовленного языка снять кожу, разрезать на тонкие ломтики.
6. Приготовить соус. Для этого яблоки очистить от кожи и сердцевины, разрезать на четвертинки.
7. Положить в кастрюлю, влить $\frac{1}{2}$ стакана воды и варить до мягкости.
8. Затем протереть яблоки через сито, развести красным вином, добавить цедру лимона, соль и сахар. Все проварить.
9. Язык перед подачей на стол залить соусом, хорошо прогреть.

Время приготовления — 1 час 35 минут.





Мясо с грибами

(на 6—7 порций)

4 антрекота по 300 г каждый, 300 г грибов (шампиньонов), 1 луковица, растительное масло, 3 ст. ложки винного уксуса, по 1 ч. ложке муки и розмарина, перец, соль.



1. Промыть шампиньоны и нарезать пополам, нарезать лук тонкими кольцами.
2. Антрекоты посолить и поперчить. Поджарить на сильном огне, переложить на тарелку.
3. В оставшийся соус влить растительное масло, пожарить в нем грибы и репчатый лук до золотистого цвета, постоянно помешивая.
4. Смешать винный уксус с $\frac{1}{4}$ стакана воды и мукой.
5. Соединить получившуюся смесь с грибами, довести до кипения, постоянно помешивая.
6. Выложить получившуюся грибную смесь на антрекоты.
7. Украсить блюдо веточками розмарина.

Время приготовления — 1 час 30 минут.





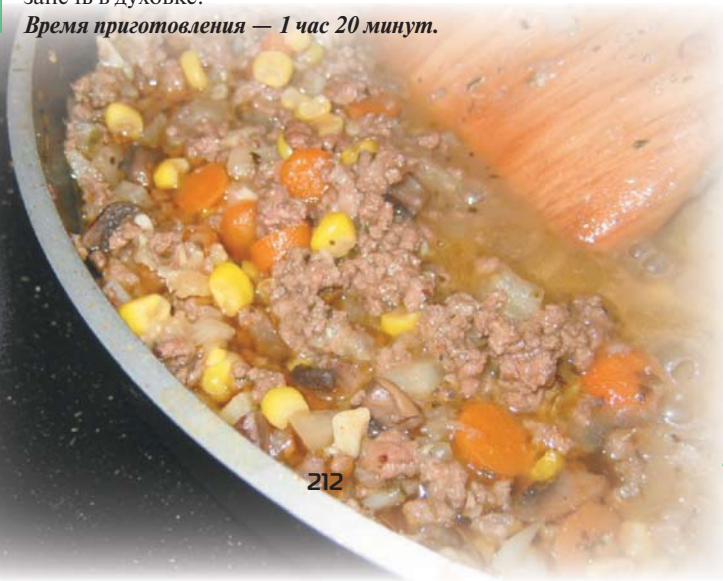
Запеканка из мяса и овощей

(на 4 порции)

400 г вареного мяса, 400 г картофеля, 400 г свежей капусты, 200 г моркови, 2 луковицы, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, томатный соус, 2 ст. ложки панировочных сухарей, соль.

1. Мелко нарезанный лук поджарить на сливочном масле.
2. Добавить пропущенное через мясорубку вареное мясо, сметану, перемешать.
3. Картофель, морковь отварить в подсоленной воде, очистить, измельчить.
4. Капусту нашинковать, перетереть с солью, все перемешать.
5. Подготовленное мясо и овощи уложить в сотейник слоями, залить томатным соусом, посыпать сухарями и запечь в духовке.

Время приготовления — 1 час 20 минут.





Рулеты из говядины с овощной начинкой

(на 8 порций)

800 г филе говядины, овощи для гарнира, 3 моркови, 1 луковица, 1 корень сельдерея, 1 лук-порей, 1 зубчик чеснока, 2—3 ст. ложки растительного масла, перец, соль, 350 г бульона (можно из кубика).

1. Разрезать мясо на 8 ломтей, отбить каждый до толщины 3—4 мм, слегка посолить, поперчить.
2. Нарезать очень мелкой соломкой морковь, корень сельдерея (можно натереть на крупной терке), лук-порей.
3. Поместить измельченные овощи в сильно разогретое в жаровне масло и обжарить их в течение 1 минуты при постоянном перемешивании, поперчить, посолить, затем вынуть и дать остыть.
4. На каждый ломтик мяса равномерно разложить начинку, свернуть рулетами и закрепить деревянными зубочистками.
5. В жаровне обжарить измельченные лук и чеснок, положить рулеты, подлить бульон и томить в духовке на небольшом огне до готовности.
6. Вынуть рулеты, остудить, нарезать на ломтики, полить сверху соусом, в котором тушилось мясо.
7. На гарнир подать овощи.

Время приготовления — 1 час.



Филе говядины, тушенное в красном вине

(на 6—7 порций)

1 кг говяжьей вырезки, овощи для гарнира, $\frac{1}{2}$ л красного вина, 200 г растительного масла без запаха, 1 лимон, 1 луковица, 1 головка чеснока, 2 лавровых листа, 6—7 бутонов гвоздики, 10 горошин душистого перца, зелень.

1. Зачистить вырезку, положить в эмалированную кастрюлю, добавить нарезанные лук и чеснок, зелень и специи, влить растительное масло и сок лимона, все хорошо перемешать, поставить на холод на 3—4 часа.
2. Перед тушением положить мясо в кастрюлю вместе с маринадом, влить красное вино, накрыть крышкой, поставить на огонь и тушить до готовности.
3. Перед подачей нарезать филе тонкими широкими ломтями, разложить на блюдо и облить соком, в котором тушилось мясо.
4. На гарнир подать овощи.

Время приготовления — 2 часа 30 минут.





Бифштекс

(на 4—5 порций)

500 г говяжьей вырезки, сливочное масло или жир, зелень, перец, соль.



1. Говяжью вырезку нарезать ломтиками поперек волокон весом по 100—120 г, отбить, посолить, поперчить.
2. Жарить на сковороде, поворачивая, на сливочном масле до румяной корочки.
3. Выложить на блюдо, полить соком, положить на каждый по небольшому кусочку сливочного масла.
4. Украсить зеленью.

Время приготовления — 50 минут.

Бефстроганов

(на 6 порций)

600 г говяжьей вырезки, 50 г жира, по 1 ст. ложке муки и томат-пюре, 1—2 луковицы, 150—200 г сметаны, перец, соль.



1. Мясо зачистить от пленок и обмыть, нарезать ломтиками размером примерно 5×6 см, толщиной 1 см. Каждый ломтик отбить до толщины $\frac{1}{2}$ см и тонко нарезать обязательно поперек волокон, иначе мясо будет жестким.
2. Мясо посолить и поперчить, обвалить в муке.



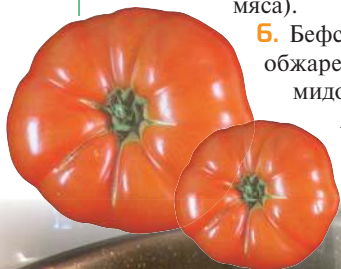
3. На сковороде хорошо разогреть масло, выложить мясо и быстро обжарить его, переложить в кастрюлю.

4. Обжарить тонко нашинкованный лук, добавить сметану, томат-пюре, довести до кипения и переложить соус в кастрюлю с мясом.

5. Закрывать кастрюлю крышкой и на очень маленьком огне выдержать 15—30 минут (в зависимости от качества мяса).

6. Бефстроганов подавать с картофелем, обжаренным во фритюре, свежими помидорами.

Время приготовления — 50 минут.





Говяжий рулет

на 4—5 порций)

500 г говядины, по 1/2 корня моркови, петрушки и сельдерея, 1 луковица, жир, острый соус, 1 лавровый лист, 8 горошин черного перца, зелень, перец, соль.

1. Мякоть говядины слегка отбить, посолить, поперчить, свернуть рулетом так, чтобы посоленная сторона была внутри.
2. Перевязать шпагатом, залить водой и варить с кореньями, специями и солью до готовности.
3. Вынуть из бульона, выложить на противень, сбрызнуть жиром, заколеровать в горячей духовке, остудить.
4. Нарезать ломтиками поперек, уложить на блюдо.
5. Полить острым соусом и украсить зеленью.

Время приготовления — 1 час 40 минут.

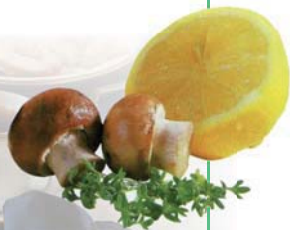


Говядина с грибами и рисом

(на 4—5 порций)

400 г говядины, 200 г шампиньонов, 1 стакан риса, 4 помидора, растительное масло, тертый сыр, зелень укропа, соль, 1 л бульона.

1. Мясо промыть, нарезать кубиками, обжарить в разогретом масле.
2. Положить в кастрюлю, добавить рис и бульон.
3. Мясо с рисом тушить до полуготовности риса.





4. Затем добавить нарезанные дольками грибы и помидоры.

5. Все посолить, посыпать тертым сыром и довести до готовности.

6. Подавать, посыпав рубленой зеленью укропа.

Время приготовления — 55 минут.



Говядина с овощами под крышкой из теста

(на 6 порций)

**1 кг говяжьей вырезки,
3 моркови, 5 картофелин, 300 г свежих грибов, 100 г масла, перец, соль.**

Для соуса: 2 стакана бульона, 1 ст. ложка муки, 1 ч. ложка сливочного масла, по 200 г томатной пасты и сметаны, перец, соль.

Для теста: 200 г муки, 100 г сливочного масла, 50 г сметаны, 2 яичных желтка, соль.

1. Нарезать небольшие по толщине (в палец) бифштексы, обжарить, чтобы внутри мясо получилось с кровью, переложить в другую кастрюлю и остудить.

2. Приготовить соус: оставшийся сок и жир, где жарились бифштексы, положить муку, растертую с маслом, добавить томатную пасту, слегка обжарить, влить сметану, хорошо вымешать и, не давая кипеть, снять с огня.

3. Морковь и картофель нарезать лапшой, обжарить в масле, порезать и обжарить грибы.

4. Для крышки из теста порубить муку со сливочным маслом, добавить подсоленную и смешанную с желтками сметану, замесить тесто и поставить его на холод.



5. На дно металлической или огнеупорной кастрюли положить половину приготовленных овощей, а сверху все мясо так, чтобы один бифштекс находился на другой (подобно чешуе).

6. На мясо положить грибы, заправленные частью соуса, на грибы морковь и на самый верх — картофель.

7. Залить все соусом, сверху плотно накрыть раскатанным кружком тестом, смазав его желтком. Поставить в духовку с небольшим жаром на 1 час.

Время приготовления — 1 час 40 минут.

Соус из овощей

3 луковицы, 1 морковь,
 $\frac{1}{4}$ корня сельдерея, 1 ст. ложка
сливочного масла, 1 ст. ложка
муки, 3 ст. ложки сметаны,
3 ст. ложки белого сухого вина,
1 стакан воды, сок $\frac{1}{2}$ лимона,
зелень укропа, петрушки, сахар, соль.

1. Нарезать очищенные овощи, влить воду и тушить на небольшом огне 20—25 минут, протереть через сито.

2. Обжарить на сливочном масле до желтого цвета муку, прибавить к ней овощной отвар.

3. Соус посолить, добавить сахар, вино, лимонный сок, размешать, подогреть, довести до кипения.

4. Заправить соус сметаной, посыпать зеленью.

5. Подавать к жареному и вареному мясу.

Время приготовления — 40 минут.





Рагу из говядины с грибами

(на 4—5 порций)

500 г мякоти говядины, 4—6 шампиньонов, сливочное масло, 1/2 стакана вина, соус, овощи для гарнира, зелень, перец, соль.



1. Мякоть жирной говядины (лучше вырезку) нарезать кусочками, посолить, поперчить.
2. Мясо жарить в масле, подливая бульон или воду, почти до готовности.
3. Добавить нарезанные свежие грибы, вино и тушить до готовности.
4. Подавать вместе с соусом, гарнировать овощами и украсить зеленью.

Время приготовления — 1 час 20 минут.



Говядина, тушенная с черносливом

(на 3—5 порций)

500 г мякоти говядины, 150 г чернослива, 60 г жира, 2 луковицы, вареный или жареный картофель или отварной рис, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка томата-пюре, перец, соль.

1. Мясо нарезать поперек волокон на тонкие ломтики, отбить, обвалять в муке и подрумянить в горячем жиру.
2. Добавить измельченный лук, томат-пюре, соль, перец и залить горячей водой.



3. Тушить на слабом огне под крышкой, до полуготовности.

4. Затем добавить тщательно вымытый чернослив и тушить до полной готовности.

5. Мясо сервировать вместе с черносливом и соусом.

6. На гарнир подать вареный или жареный картофель или отварной рис.

Время приготовления — 1 час 40 минут.



Соус молочный с луком

2,5 стакана молока (или сливок), 3 стакана мясного бульона, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 2 луковицы, специи по вкусу, молотый красный перец, соль.

1. Приготовить молочный соус, для чего в распущенное сливочное масло ввести муку и слегка обжарить ее, не допуская изменения цвета.

2. Развести горячую белую пассеровку горячим молоком (или сливками).

3. Лук мелко нарезать и на небольшом огне слегка обжарить, но не до золотистого цвета, залить бульоном и припустить до полного размягчения лука, после чего массу протереть через сито.

4. Подготовленный лук ввести в молочный соус и проварить в течение 10 минут, добавить молотый красный перец и соль.

Время приготовления — 35 минут.



Говядина, тушенная с баклажанами, грибами и помидорами

(на 4—5 порций)

600 г нежирного мягкого мяса, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, 2 луковицы, 1 ч. ложка томатной пасты, по 400 г баклажанов и грибов, 300 г помидоров, 1 сладкий зеленый перец, зелень, специи по вкусу, соль.

1. Мясо (куском) натереть солью и черным перцем и обжарить в жаровне на разогретом масле до образования румяной корочки, добавить томатную пасту, $\frac{1}{2}$ стакана воды или бульона и тушить под крышкой на небольшом огне до готовности.
2. Мелко нашинкованный лук обжарить в масле, нарезать и обжарить грибы.
3. Готовое мясо нарезать ломтиками и в ту же посуду, где оно тушилось, положить жареные лук, грибы и нарезанный ломтиками сладкий перец. Тушить 5—7 минут.
4. Выложить мясо на блюдо, залить соусом с грибами, посыпать рубленой зеленью.





5. Баклажаны нарезать кружками, посолить и выдержать 40 минут для удаления горечи, затем промыть в холодной воде и отжать.

6. Баклажаны и помидоры, нарезанные кружками, обжарить на масле и попеременно уложить вокруг мяса.

Время приготовления — 1 час 30 минут.

Гуляш

(на 4 порции)

500 г говядины, 400 г свежих помидор, 5 картофелин, 2 сладких перца, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка томатной пасты, по 1 ст. ложке муки и паприки, красный жгучий и черный перец по вкусу, соль, 300 г мясного бульона (можно из кубика).

1. Нарезать говядину кусочками по 20—25 г, посыпать паприкой и солью и обжарить в жаровне на разогретом масле.

2. Вынуть мясо, уменьшить огонь и в жир, где обжаривалось мясо, положить нарезанный кубиками лук и измельченный чеснок, а затем муку, влить бульон и довести до кипения.

3. Переложить мясо снова в жаровню, прибавить нарезанные дольками помидоры и томатную пасту, крупно нарезанный картофель, нарезанный соломкой сладкий перец, черный и красный жгучий перец, соль.

4. Осторожно перемешать содержимое жаровни и поставить ее в горячую духовку.

5. Томить при среднем нагреве в течение 1 часа до готовности мяса и картофеля.

Время приготовления — 1 час 40 минут.

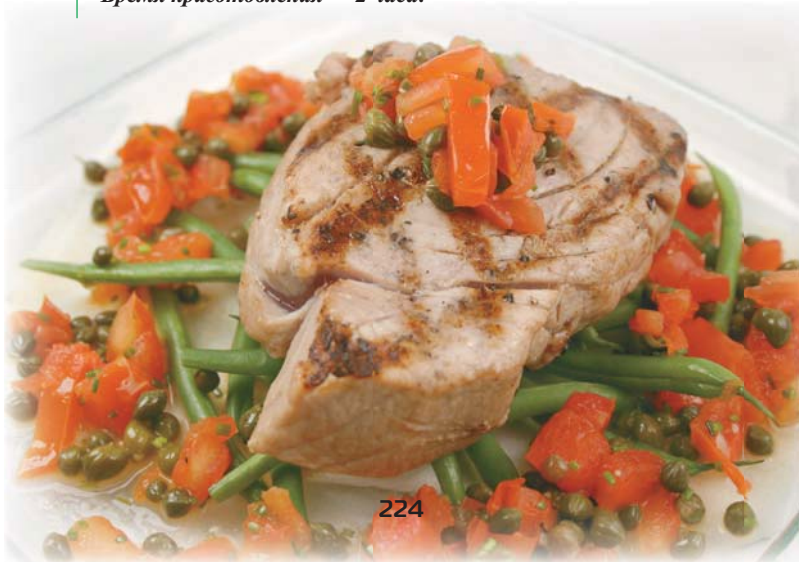


Телятина, тушенная с морковью и горошком

(на 6—7 порций)

600 г телятины, 200 г моркови, 150 г зеленого горошка, 100 г сметаны, 30 г сельдерея и петрушки, 10 г муки, листовой салат, вареный картофель, сливочное масло, лимонный сок, зелень, перец, сахар, соль.

1. Мясо нарезать кусочками, посыпать сахаром, солью и перцем, полить лимонным соком.
 2. Затем обкатать мясо в муке и обжарить на масле.
 3. Добавить мелко нарезанные коренья, морковь, немного воды и тушить около часа.
 4. Под конец прибавить зеленый горошек и сметану.
 5. Подавать с листовым салатом и отварным картофелем.
- Время приготовления — 2 часа.**





Жаркое из говядины

(на 5—6 порций)

800 г говядины, 1 луковица, 4 ст. ложки муки, 1 бульонный кубик, растительное масло, специи, соль.

1. Мясо нарезать порционными кусками, отбить.
 2. Затем отбивные обвалять в муке.
 3. Слегка обжарить с обеих сторон на растительном масле.
 4. Переложить в форму для выпечки.
 5. В 400 мл воды развести 2 ст. ложки муки и бульонный кубик. Смесь вылить на мясо.
 6. Выпекать в духовке около 20 минут при температуре 180 °С.
 7. При подаче на стол украсить колечками лука
- Время приготовления — 1 час 20 минут.*

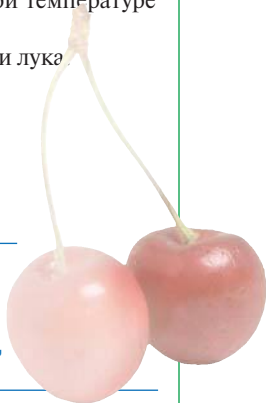


Телятина с вишнями

(на 3 порции)

500 г телячьей корейки без косточки, 150 г вишен, 1/2 стакана вишневого сока, помидоры и огурцы для гарнира, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, корица, сухие пряности для мяса, соль.

1. Кусок телятины натереть солью и корицей, вдоль волокон мяса сделать ножом глубокие проколы и нашпиговать их вишнями без косточек.





2. В сотейник положить телятину, полить сверху растопленным сливочным маслом и жарить почти до готовности.
3. Полить мясо вишневым соком и мучной пассеровкой, разведенной бульоном. Довести до готовности.
4. Готовое мясо нарезать на порции, полить соусом, образовавшимся при тушении.
5. На гарнир подать свежие помидоры, огурцы.

Время приготовления — 2 часа.

Телятина, тушенная в белом вине

(на 5—6 порций)

750 г телятины, 4—5 помидор, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 ч. ложка молотого острого красного перца, жир, специи по вкусу, соль, 1 стакан белого вина, вода или бульон.

1. Нарезать мясо кусочками, обжарить на жире до образования румяной корочки.
2. Последовательно обжарить нашинкованный лук, измельченный чеснок, нарезанные дольками помидоры, добавить молотый красный перец, влить стакан белого вина.
3. Залить этим соусом обжаренную телятину, тушить 15—20 минут.
4. Прибавить горячую воду или бульон и тушить до готовности.

Время приготовления — 1 час 30 минут.



Рулеты из телятины с ветчиной

(на 4 порции)

600 г корейки, 100 г ветчины, 2 сваренных вкрутую яйца, отварные макароны или жареный картофель для гарнира, 2 ст. ложки сливочного масла, $\frac{1}{4}$ стакана сливок, перец, соль.

1. Нарезать корейку на 4 порции, посыпать солью и перцем и отбить как можно тоньше.
 2. На каждый кусок положить ломтик ветчины и половинку яйца.
 3. Свернуть мясо в виде рулетиков и сколоть деревянными зубочистками или перевязать нитками.
 4. Жарить на сливочном масле в жаровне в течение 10 минут, после чего добавить сливки, закрыть крышкой и медленно кипятить еще 5—7 минут.
 5. На гарнир подать отварные макароны или жареный картофель. Сверху полить образовавшимся при тушении соусом.
- Время приготовления — 35 минут.*

Жаркое из телятины

(на 4 порции)

600 г филе телятины, 2 ч. ложки сладкой паприки отварная лапша со сливочным маслом для гарнира, 2 зубчика чеснока, соль, $\frac{3}{4}$ стакана белого сухого вина, $\frac{3}{4}$ стакана сливок.

1. Мясо нарезать поперек волокон на порции, освободить от пленок и сухожилий и быстро обжарить без жира на сковороде с антипригарным покрытием.





2. Обжаренное мясо густо обсыпать паприкой, залить белым сухим вином и тушить на небольшом огне 30 минут.
 3. Мясо посолить, залить сливками, добавить толченый чеснок, подержать на огне еще 7—10 минут.
 4. На гарнир подать отварную лапшу, заправленную сливочным маслом.
- Время приготовления — 1 час.*

Телятина пикантная

(на 5 порций)

500 г телятины, 1 луковица, 1 помидор, 2 ст. ложки растительного масла, перец черный молотый, соль, $\frac{1}{2}$ стакана белого сухого вина.

1. Телятину нарезать тонкими кусочками.
2. Нарезать помидор кольцами, лук измельчить.
3. Смешать помидоры, лук и телятину, добавить масло, приправить солью и перцем.
4. Потушить под крышкой почти до готовности, время от времени помешивая.
5. Затем добавить к мясу белое вино и потушить несколько минут.
6. Подавать мясо горячим.

Время приготовления — 1 час 30 минут.





Телятина, запеченная с помидорами

(на 5—7 порций)

500 г телятины, 4—8 помидор, 2 ст. ложки сливочного масла, зелень, перец, соль.



1. Телятину нарезать небольшими кусочками, поперчить, посолить, выложить в сотейник с маслом.
2. Добавить крупные дольки посоленных помидор, влить немного горячей воды.
3. Запекать в горячей духовке до готовности.
4. Украсить нарезанной зеленью.

Время приготовления — 1 час.

Свиная корейка под сметанным соусом с грибами

(на 5—7 порций)

600 г корейки, 170 г сметаны, 150 г свежих грибов, 100 г сала, 75 г шпика копченого, 75 г лука, 20 г муки, перец красный молотый, зелень, соль, бульон из костей.



1. Копченый шпик растопить, добавить грибы, лук, посолить, поперчить.
2. Залить бульоном из костей, прокипятить.
3. Нарезать и обжарить ломтики корейки, положить в кастрюлю, добавить соль, перец.
4. Заправить пассерованной мукой, смешанной со сметаной, тушить до готовности в духовке.
5. Подавать корейку, украсив зеленью.

Время приготовления — 1 час 40 минут.



Медальон телячий

(на 5—7 порций)

700 г мякоти задней ноги телятины, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки смальца, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

1. Мясо очистить от пленок, нарезать поперек волокон. Отбить кусочки, разделить при помощи ножа и тяпки медальон, придав ему круглую форму (толщина 2 см). Края и верх обровнять, посолить, посыпать мукой.

2. Смалец разогреть на сковороде, положить мясо, поджарить с обеих сторон до образования румяной корочки.

3. Дожарить на слабом огне, прибавив масло.

4. Подавать медальоны, как только будут готовы, положив сверху по кусочку масла.

Время приготовления — 2 часа 10 минут.

Свинина, тушенная с рисом

(на 7—8 порций)

800 г мякоти лопатки, шеи или грудинки свинины, 400 г риса, 100 г свиного жира, по 1 луковице и моркови, 2—3 ст. ложки томата-пюре, зелень, специи, перец, соль.

1. Зачищенное и обмытое мясо нарезать кусочками по 25—30 г, посолить и обжарить на свином жире до образования румяной корочки, добавить нашинкованные лук и морковь, поперчить и жарить все вместе 15 минут.



2. Положить томат-пюре, прожарить вместе с мясом и овощами, долить 1 л горячей воды, довести до кипения.
3. Промыть в нескольких водах рис, положить в кастрюлю с мясом и варить, пока рис не впитает всю воду.
4. Мясо и рис перемешать, закрыть крышкой и поставить в слабо нагретую духовку на 25—30 минут.
5. При подаче на стол посыпать зеленью петрушки или укропа.

Время приготовления — 1 час 45 минут.

Свинина с курагой

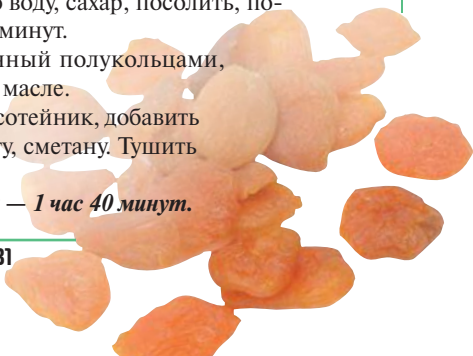
(на 7 порций)

1 кг нежирной свинины, 15—20 шт. кураги, 3 луковицы, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложки муки, растительное масло, черный молотый перец, 2—3 ч. ложки сахара, соль, $\frac{1}{3}$ стакана воды.



1. Мясо нарезать небольшими кусочками и обжарить на масле.
2. Добавить горячую воду, сахар, посолить, поперчить и тушить 10 минут.
3. Лук, нашинкованный полукольцами, обжарить с мукой на масле.
4. Выложить мясо в сотейник, добавить лук, промытую курагу, сметану. Тушить в духовке.

Время приготовления — 1 час 40 минут.





Соус луковый с горчицей

400 г красного соуса, 2 луковицы, 1 ст. ложка жира, 1,5 ч. ложки столовой горчицы, 1 ст. ложка сливочного масла, по $\frac{1}{4}$ ч. ложки молотого красного и черного перца, 1 лавровый лист, соль, бульон.

1. Мелко порезанный лук слегка поджарить и добавить в готовый красный соус, прокипятить 15 минут при слабом кипении, добавить лавровый лист, перец, соль.
2. Добавить готовую горчицу и в конце кусочки сливочного масла.
3. Если соус слишком густой, влить немного бульона и прокипятить.

Время приготовления — 30 минут.

Отбивные из свинины

(на 4—5 порций)

500 г нежирной свинины, 2 яйца, отварной картофель и соус для гарнира, 2 ст. ложки панировочных сухарей, перец черный молотый, соль.



1. Свинину промыть, высушить бумажной салфеткой, нарезать на куски и отбить.
2. Каждый кусок посолить, посыпать перцем. Взбить яйца.
3. Мясо сначала обмакнуть в яйца, а затем обвалить в панировочных сухарях.
4. Обжарить отбивные с двух сторон.
5. Подавать отбивные можно с отварным картофелем и соусом.

Время приготовления — 1 час.



Свинная корейка с яблоками

(на 8 порций)

2 кг корейки, 700 г яблок, 2 ст. ложки сливочного масла, перец, сахар, соль, вода или бульон.

1. Вырезать у корейки кости, обсушить ее полотенцем, смазать сливочным маслом, посолить, поперчить.
2. Положить мясо на противень, добавить стакан воды (или бульона) и поставить в предварительно нагретую духовку. Печь, часто поливая выделившимся соком.
3. Яблоки вымыть, разрезать на четвертинки, удалить сердцевинки.
4. Положить яблоки в кастрюлю, добавить по вкусу сахар, соль, сок из-под корейки. Закрыть крышкой и варить до мягкости (кусочки не должны потерять форму).
5. Готовую корейку нарезать тонкими ломтиками, разложить на блюдо, вокруг гарнировать яблоками. Сок от жаренья корейки подать отдельно в соуснике.

Время приготовления — 2 часа.

Свинная отбивная в сырной панировке

(на 5 порций)

500 г свинины, 100 г сыра, 2 яйца, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 3 ст. ложки растительного масла, сок 1 лимона, перец, соль.

1. Мясо промыть, нарезать поперек волокон ломтиками толщиной 1 см, хорошо отбить, посолить и посыпать перцем.



2. Тщательно взбить яйца. Мелко натереть сыр и смешать с сухарями.
3. Ломтики мяса обмакнуть во взбитых яйцах, обвалить в сухарях с сыром.
4. Жарить с обеих сторон на сильно разогретом масле до образования румяной корочки.
5. Выложить отбивные на блюдо, полить лимонным соком.

Время приготовления — 1 час 20 минут.

Свинина, тушенная с картофелем

(на 5 порций)

5 ломтиков свиного карбонада, 800 г картофеля, 6 помидор, 2 ст. ложки жира, 2 луковицы, тмин, 4 стручка перца, молотая паприка, зелень, перец, соль, 3 стакана бульона.

1. Мясо слегка отбить, обжарить в разогретом жире с обеих сторон, посыпать солью и перцем, выложить на блюдо и держать в теплом месте.
2. В том же жире подрумянить нарезанный кольцами лук, затем налить горячий бульон и положить разрезанный пополам картофель.
3. Ломтики мяса разложить поверх картофеля и покрыть их нарезанными стручками перца, помидорами, посыпать приправами.
4. Тушить под крышкой на слабом огне в духовке до готовности.
5. Выложить мясо на блюдо, вокруг разложить овощи, посыпать рубленой зеленью.

Время приготовления — 1 час 30 минут.



Поросенок с начинкой

(на 10—12 порций)

Тушка поросенка весом около 4 кг, 150 г гречневой или рисовой крупы, 100 г шпика свиного, печень поросенка, сердце, язык, по 100 г моркови и сельдерея, 100 г свиного жира или сливочного масла, 80 г лука, 2 яйца, зелень, перец, лавровый лист, соль.



1. Тушку поросенка обварить горячей водой (до 90 °С), очистить от щетины (осмолить на огне).
2. Тщательно вымыть прохладной водой, выпотрошить, сполоснуть внутри, вытереть сверху и внутри, посыпать солью.
3. Для приготовления начинки печень, сердце и язык промыть. Язык отварить в подсоленной воде, снять кожу.
4. Сердце тушить с кореньями, приправами и шпиком, прибавить язык и печень.
5. Готовые потроха пропустить через мясорубку, прибавить отваренную до полуготовности гречневую или рисовую кашу, подрумяненный в жире лук, соль, перец, яйца, 1 ч. ложку рубленой зелени петрушки, перемешать.
6. Приготовленным фаршем начинить тушку поросенка, разрез зашить ниткой, уложить на противень спинкой кверху, ножки подвернуть книзу.
7. Верх и бока поросенка смазать жиром и печь около 2 часов в горячей духовке, периодически поливая водой и смазывая жиром, чтобы кожа на нем не полопалась. Уши обернуть бумагой.

Время приготовления — 4 часа.





Отбивные с сыром

(на 4 порции)

400 г свинины, 120 г сыра, зелень петрушки, перец, соль.

1. Мясо промыть, обсушить, нарезать на отбивные, слегка отбить, после чего натереть солью и перцем.
2. Тонким ножом в каждой отбивной сделать глубокую, но не сквозную прорезь-кармашек. Посолить и поперчить кармашек внутри.
3. Разделить сыр на 4 равных ломтика. Зелень петрушки мелко нарезать и положить вместе с сыром внутрь кармашка.
4. Края можно закрепить зубочисткой.
5. Подготовленные отбивные обжарить с обеих сторон до образования корочки.

Время приготовления — 50 минут.

Мясо с помидорами

(на 4—5 порций)

600 г свинины, 2—3 помидора, 2 луковицы, 150 г майонеза, подсолнечное масло, специи, соль.

1. Нарезать мясо небольшими кусочками, слегка отбить.
2. Уложить в форму для запекания.
3. Затем посолить и добавить специи.
4. Туда же налить подсолнечное масло и немного воды.
5. Затем выложить лук кольцами и сверху накрыть кольцами помидор.
6. Залить майонезом и поставить в духовку.
7. Выпекать 45—50 минут.

Время приготовления — 1 час 20 минут.



Отварная свинина с жареными грибами

(на 7—8 порций)

600 г грудинки, лопатки или корейки свинины, **1 кг** шампиньонов, **1** большая луковица, **2 ст. ложки** сливочного масла, сыр, зеленый лук, зелень укропа, соль.



1. Отварное мясо, нарезанное на кусочки, положить на противень.
2. Сверху разложить жареные вместе с луком на масле шампиньоны.
3. Засыпать натертым сыром и готовить в духовке, пока сыр не зарумянится.
4. При подаче украсить зеленым луком и укропом.

Время приготовления — 40 минут.

Верешака

(на 4—6 порций)

500 г свиной грудинки, **100 г** ржаного хлеба, **2** луковицы, **2 ст. ложки** смальца, перец, зелень, соль, **2** стакана свекольного кваса.



1. Свиную грудинку, нарезанную крупными кубиками, обжарить в смальце до образования румяной корочки.
2. Обжаренную грудинку переложить вместе с соком и жиром, в котором она жарилась, в кастрюлю, залить свекольным квасом.



3. Добавить нарезанный соломкой лук, перец, соль и тушить до полуготовности.

4. После этого положить в посуду с грудинкой тертый черствый ржаной хлеб и тушить до готовности.

5. Подавать, посыпав и украсив зеленью.

Время приготовления — 1 час.

Грудинка свиная с картофелем и луком

(на 6—7 порций)

**500 г свиной грудинки, 1 кг картофеля, 2 луковицы,
3 ст. ложки смальца, зелень, молотый перец, соль.**

1. Подготовленную свиную грудинку посолить и жарить в смальце до готовности.

2. Потом нарезать ее порционными кусками, положить в сотейник, смазанный смальцем, посыпать перцем.

3. Сверху положить жареные (в разной посуде) картофель и репчатый лук.

4. Залить соком и жиром, в котором жарилась грудинка, и прогреть в духовке в течение 10—15 минут.

5. Подавать, посыпав зеленью.

Время приготовления — 1 час 30 минут.





Ребрышки, тушенные с горохом

(на 3—4 порции)

350 г свиных ребрышек, 380 г гороха, 80 г репчатого лука, 50 г моркови, 30 г топленого сала, специи, соль, мясной бульон.



1. Свиные ребрышки нарезать по 2 кусочка на порцию, обжарить с луком и морковью.
2. Поместить их в кастрюлю или сотейник, соединить с отваренным горохом, чередуя его с мясом слоями.
3. Залить бульоном и тушить до готовности.
4. За 5 минут до подачи на стол добавить специи.

Время приготовления — 55 минут.

Крученик «По-домашнему»

(на 5 порций)

500 г корейки или окорока свинины, 5 яиц, 2 ст. ложки молока, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 3 ст. ложки жира, зелень, перец, соль.



1. Мясо нарезать поперек волокон на порционные куски, отбить, посолить, поперчить, посыпать рубленой зеленью.
2. Из двух желтков и молока выпечь лепешку, охладить ее, уложить на отбитое мясо и завернуть рулетом.



3. Полученное изделие смочить в желтке, обвалить в панировочных сухарях.

4. Жарить крученик в большом количестве жира (во фритюре) до образования румяной корочки.

5. До готовности довести в духовке.

Время приготовления — 1 час 50 минут.

Баранина в томатном соусе

(на 5 порций)

500 г баранины, по 1 корню моркови и петрушки, 2 луковицы, рис или картофель для гарнира, 2 ст. ложки томат-пюре, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка муки, сливочное масло, 2 лавровых листа, 5 горошин черного перца, зелень, соль.

1. Баранину варить в воде с кореньями, луком, специями и солью до готовности, нарезать ломтиками.

2. Томат-пюре смешать со сметаной, сахаром, слегка поджаренной в масле мукой, посолить и варить 15 минут.

3. Полить приготовленным соусом, украсить зеленью петрушки.

4. На гарнир можно подать рис или картофель.

Время приготовления —

1 час 40 минут.

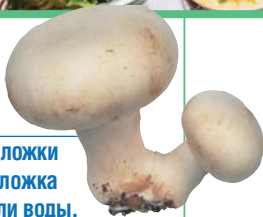




Баранина с грибами

(на 7 порций)

750 г баранины, 400 г грибов, 1 луковица, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка муки, перец, соль, 1 стакан мясного бульона или воды.



1. Поджарить в кастрюле на сливочном масле нарезанное кусками мясо барашка вместе с тонко нарезанной луковицей и нарезанными тонкими ломтиками грибами, посолить.
2. Когда все начнет подрумяниваться, влить воду или мясной бульон и поставить тушить.
3. Если необходимо, прибавить еще немного бульона или воды.
4. За 15 минут до подачи смешать сметану с мукой и прибавить молотый перец.
5. Облить мясо сметаной и дать покипеть 2—3 секунды.

Время приготовления — 1 час 40 минут.

Соус из сельдерея

1/2 корня сельдерея, 120 г сметаны, 1/2 лимона, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка муки, зелень петрушки и укропа, сахар, соль, 3/4 стакана воды.

1. Очищенный и порезанный соломкой сельдерей залить водой, потушить 10—15 минут, протереть через сито.
2. Обжарить на сливочном масле до золотистого цвета муку, прибавить протертый корень сельдерея, лимонный сок, сахар, соль, довести до кипения.
3. Заправить соус сметаной, посыпать зеленью.

Время приготовления — 25 минут.



Баранина с алычой

(на 4—5 порций)

500 г баранины, 100 г жира, 3—4 луковицы, 300 г свежей алычи, $\frac{1}{2}$ ст. ложки муки, перец, соль.

1. Баранину нарезать кусочками, поперчить, посолить.
2. Разогреть в посуде жир, положить мясо и жарить до образования румяной хрустящей корочки.
3. Ошпарить алычу, удалить косточки и добавить ее к поджаренному мясу. Дать покипеть и снять с огня.
4. Лук нарезать кольцами, обвалять в муке и обжарить в большом количестве жира.
5. При подаче на стол выложить мясо и обсыпать его обжаренным луком.

Время приготовления — 50 минут.





Баранина с фасолью

(на 4—5 порций)

600 г жирной баранины, 500 г белой фасоли, 2 луковицы, 2 ст. ложки жира, зелень петрушки и укропа, перец, соль.

1. Фасоль, промытую и залитую на ночь водой сварить до мягкости, но не разваривать.
2. Лук мелко порубить, обжарить в жире вместе с мясом.
3. Переложить мясо в кастрюлю, залить водой, поперчить, посолить, закрыть крышкой и тушить до мягкости.
4. В готовое мясо положить отваренную и процеженную фасоль, протушить все вместе и подавать, посыпав сверху рубленой зеленью.

Время приготовления — 1 час 40 минут.





Баранина, тушенная с фасолью и луком

(на 5 порций)

500 г мякоти баранины, 400—500 г стручков фасоли, 2 луковицы, 40 г жира, зелень, перец, соль.

1. Мясо нарезать на кубики, подрумянить в разогретом жиру.
2. Добавить лук, нарезанные стручки фасоли, приправы и немного горячей воды.
3. Тушить под крышкой до полной готовности.
4. Подавая на стол, обильно посыпать зеленью.

Время приготовления — 1 час 10 минут.



Баранина, тушенная с морковью

(на 5—6 порций)

600 г баранины, 6 морковок, 2 луковицы, жир для жарения, горсть изюма, тмин, зелень укропа или петрушки, соль.

1. Баранину нарезать кубиками по 20—25 г и обжарить в жире до зарумянивания.
2. Мясо переложить в глубокую сковородку, добавить морковь, нарезанную кубиками, обжаренный до золотистого цвета, нарезанный соломкой репчатый лук, промытый изюм, посолить и добавить тмин.
3. Мясо с овощами и специями тушить на слабом огне, прикрыв посуду крышкой.
4. Подавать блюдо, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

Время приготовления — 1 час.



Биточки из баранины

(на 6—8 порций)

1 кг баранины, 2 яйца, 100 г топленого масла, 1 ст. ложка муки, 2 луковицы, 300 г томата-пюре, зелень, перец, соль.

1. Нарезанное на кусочки мясо вместе с луком пропустить дважды через мясорубку, добавить яйца, перец, соль и хорошо взбить.
2. Сформовать из фарша небольшие шарики, запанировать в муке и обжарить в топленом масле.
3. Переложить биточки в жаровню, добавить пассерованный лук, томат-пюре и тушить до готовности.
4. На гарнир подать отварные макароны или картофельное пюре.

Время приготовления — 1 час 30 минут.



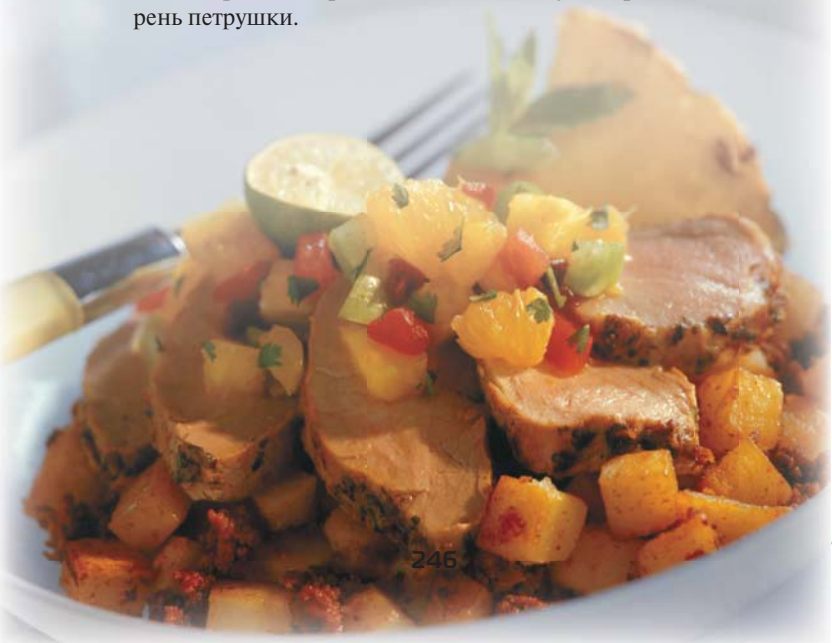


Рагу из баранины

(на 6—8 порций)

900 г баранины, 900 г картофеля, 4 моркови, 3 луковицы, корень и зелень петрушки, $\frac{1}{2}$ стакана томата-пюре, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки жира, лавровый лист, черный перец горошком, соль, бульон или вода.

1. Грудинку, лопатку или корейку вместе с костью нарезать на кусочки по 40—50 г.
2. Посолить мясо, обжарить в жаровне до образования румяной корочки, добавить томат-пюре, слегка прожарить, залить горячим бульоном или водой и тушить 40—50 минут.
3. Обжарить в жире нашинкованные лук, морковь, корень петрушки.





4. Отдельно обжарить картофель.

5. Обжарить до коричневого цвета муку, разбавить бульоном и залить этим соусом мясо, добавить обжаренные лук, морковь, корень петрушки и картофель, лавровый лист, черный перец горошком и тушить до готовности.

6. Выложить рагу на блюдо, посыпать сверху нарубленной зеленью.

Время приготовления — 1 час 45 минут.

Рагу из баранины с помидорами

(на 6 порций)

500 г баранины, 5—8 помидор, 2—3 луковицы, отварной картофель для гарнира, сливочное масло, по 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, укропа и сельдерея, перец, соль.

1. Подготовленную баранину (лучше грудинку или корейку) нарубить небольшими кусочками.

2. Обжарить мясо вместе с нашинкованным луком на масле.

3. Добавить рубленую зелень, дольки помидор, перец, соль и тушить под крышкой до готовности.

4. Подавать вместе с соусом, отварным картофелем.

Время приготовления — 1 час 30 минут.





Отбивные из баранины

(на 5 порций)

800 г мяса с костью, 20 г муки, жир, картофель и вареный зеленый горошек для гарнира, 1–2 зубчика чеснока, соль.

1. Мясо обмыть, очистить от пленок и жира, разрезать поперек волокон куски, отбить с обеих сторон и сделать лепешки толщиной около 1 см, оставить лепешки на час.
2. Затем каждую лепешку натереть растертым с солью чесноком и посыпать мукой.
3. Обжарить на сильно разогретом жире с обеих сторон. Мясо внутри должно быть розовое, снаружи — с румяной корочкой.
4. На гарнир подавать картофель и вареный зеленый горошек.

Время приготовления — 50 минут.





Жаркое из кролика

(на 5 порций)

1 кролик, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки муки, жир, зелень, соль.



1. Почечную часть с окорочками разделанного кролика очистить от пленок, промыть, вытереть салфеткой, посолить.
2. Выложить на противень с растопленным жиром.
3. Поворачивая и поливая соком, жарить до готовности.
4. Готовое мясо нарезать порционными кусками.
5. В сок на противне добавить муку, прокипятить, добавить сметану и полить этим соусом мясо.
6. Украсить зеленью петрушки.

Время приготовления — 1 час 40 минут.





Заяц, тушенный со сметаной

(на 4 порции)

500 г зайчатины, 1/2 стакана сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, сок лимона, зелень, перец, соль, 2 стакана воды.

1. Подготовленную тушку (лучше заднюю часть) разрубить на порционные куски, посолить, поперчить и, подливая понемногу воду, тушить под крышкой до готовности.
2. Полить мясо сметаной, сбрызнуть соком лимона, прогреть.
3. Подавать вместе с соусом, образовавшимся при тушении.

Время приготовления — 1 час.

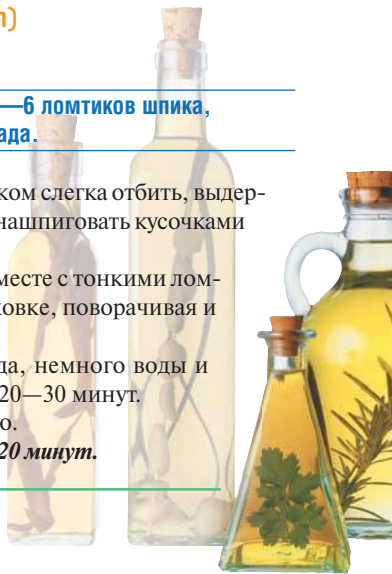
Жаркое из оленя (лося)

(на 5 порций)

500 г оленины или сохатины, 5—6 ломтиков шпика, зелень, соль, 3 стакана маринада.

1. Мякоть дичи цельным куском слегка отбить, выдержать в маринаде 8—10 часов, нашпиговать кусочками шпика и натереть солью.
2. Выложить на противень вместе с тонкими ломтиками шпика и жарить в духовке, поворачивая и поливая соком, 20 минут.
3. Влить 1/2 стакана маринада, немного воды и дожаривать, поливая соком, 20—30 минут.
4. Подавать, украсив зеленью.

Время приготовления — 1 час 20 минут.





Гусь, фаршированный яблоками

(на 9 порций)

1 тушка крупного гуся, 1 кг яблок антоновки, 2 зубчика чеснока, фрукты, ягоды и зелень, соль.

1. Подготовленную тушку посолить внутри и снаружи, натереть чесноком.
 2. Начинить гуся яблоками, разрезанными на четвертинки, с удаленной сердцевинной и очищенными от кожицы.
 3. Гуся зашить, положить на противень спинкой вниз и запекать в духовке 2—2,5 часа, периодически поливая выделяющимся соком.
 4. Готового гуся выложить на блюдо, можно оформить фруктами, ягодами и зеленью.
- Время приготовления — 3 часа.**



Гусь, тушенный с грибами

(на 7 порций)

1 тушка гуся, 5—6 сушеных белых грибов, 1 морковь, 1/2 корня сельдерея, 1 луковица, зелень, соль.

1. Подготовленную тушку нарезать кусками, сложить в кастрюлю, залить водой, прокипятить, воду слить и залить свежей холодной водой.
2. Сушеные грибы размочить и нарезать.
3. Добавить к мясу нарезанные корни, лук, грибы, соль и тушить 1—2 часа на слабом огне.





4. Полить соусом, получившимся при тушении, украсить зеленью петрушки.

Время приготовления — 2 часа 40 минут.

Гусь фаршированный

(на 8—9 порций)

1 тушка гуся, по 1 стакану уксуса и сухого белого вина, по 1 корню моркови, петрушки и сельдерея, 1 лавровый лист, перец, соль.

Для начинки: телячий ливер, 6 луковиц, 5 ст. ложек сливочного масла, перец, соль.

Для соуса: 5 вареных яичных желтков, $\frac{1}{2}$ стакана оливкового масла, 1 ст. ложка горчицы, 2 ст. ложки рубленых каперсов, соль, $\frac{1}{2}$ стакана бульона.



1. Телячий ливер (часть легкого, сердца или печени) сварить, пропустить через мясорубку, смешать с нашинкованным поджаренным на масле луком, поперчить и посолить.

2. Приготовление соуса: желтки растереть с маслом, горчицей, каперсами, бульоном и взбить.

3. Подготовленную тушку гуся посолить внутри, наполнить начинкой, зашить, завернуть в полотно и уложить в гусятницу.

4. Влить воду, уксус, вино, добавить коренья, специи, соль и варить на слабом огне до готовности 3—4 часа.

5. Остудить в бульоне, вынуть, снять полотно, нарубить порционными кусками, вместе с начинкой уложить на блюдо, полить соусом.

Время приготовления — 4 часа 30 минут.



Гусиная шейка фаршированная

(на 4 порции)

Шейка гуся, $\frac{1}{2}$ стакана гречневой крупы, печень гуся или 2—3 куриные печенки, 1 луковица, 3—4 ст. ложки гусиного (или другого) жира, специи по вкусу, перец, соль.

1. Очистить и вымыть шейку, натереть солью и молотым черным перцем.
2. Сварить рассыпчатую гречневую кашу.
3. Вытопить гусиный жир и обжарить на нем мелко нарезанный лук, добавив затем нарезанную кусочками печенку.
4. Смешать кашу с луком и печенкой, приправить специями, перемешать и начинить фаршем гусиную кожу, зашить с двух сторон и зажарить.

Время приготовления — 1 час.





Гусь (утка) с овощами

(на 7 порций)

1 тушка гуся или утки, 5 картофелин, 4 луковицы, 2 моркови, 1 репа или брюква, 1—2 ст. ложки сливочного масла, перец, соль, 2 л бульона.

1. Подготовленную тушку птицы разрубить на куски, посолить, обжарить до румяной корочки и переложить в горшочки.
2. Сверху выложить нарезанный дольками картофель, натертую на терку морковь или брюкву, пассерованный на масле лук.
3. Поперчить, посолить, залить бульоном.
4. Тушить в духовке до готовности.

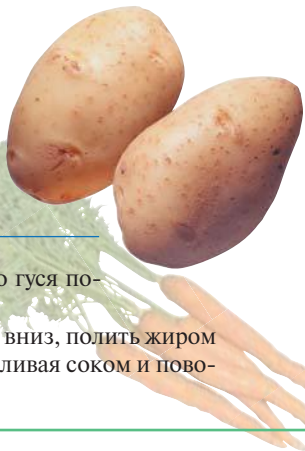
Время приготовления — 1 час 50 минут.

Гусь жареный

(на 6—7 порций)

1 тушка гуся, 1—2 ст. ложки жира, жареный картофель или гречневая каша для гарнира, зелень, соль.

1. Подготовленную тушку молодого гуся посолить внутри и снаружи.
2. Выложить на противень спинкой вниз, полить жиром (или водой, если гусь жирный) и, поливая соком и поворачивая, жарить до готовности.





З. Подавать, нарезав порционными кусками, гарнировать крупно нарезанным жареным картофелем или гречневой кашей, полить соком с противня, украсить зеленью.

Время приготовления — 50 минут.

Гусь с яблоками

(на 8—10 порций)



1 тушка гуся, 8 кислых яблок, растительное масло, 1 ст. ложка сахара, соль.

1. Посолив подготовленную тушку снаружи и внутри, положить на противень спинкой вниз, полить водой ($\frac{1}{2}$ стакана), поставить в духовку (180 °С).

2. Время от времени тушку переворачивать, поливая выделяющимся соком. Гусь будет готов, когда покроется румяной корочкой.

3. Яблоки очистить от кожицы и семян, разрезать на 4 части, уложить на противень, смазанный маслом, посыпать сахаром и запечь в духовке до мягкости.

4. Гуся уложить на овальное блюдо, а вокруг разложить яблоки.

Время приготовления — 2 часа.





Утка, тушенная в вине

(на 8—10 порций)

**1 тушка утки, 2—3 яблока, 1—2 ст. ложки горчицы,
1 ст. ложка меда, 1,5 стакана белого вина.**

1. Подготовленную выпотрошенную утку вымыть, удалить излишек воды, смазать снаружи и изнутри горчицей и оставить на ночь, прикрыв тушку пергаментной бумагой, чтобы кожа не обветрилась.
2. Яблоки очистить, нарезать на кусочки и нафаршировать ими утку.
3. Брюшко зашить нитками.
4. Смазать утку медом, уложить на противень с бортиками, влить вино и тушить в духовке 1—1,5 часа, переворачивая, и поливать ее образовавшимся жиром.

Время приготовления — 2 часа 40 минут.





Утка в маринаде из пива

(на 5—6 порций)

Утка весом 1 ½ кг, 400 г пива, 3 ст. ложки сливочного масла, 800 г яблок, специи по вкусу, перец, соль.

1. Обработанную утку разделить на порционные куски, посолить, поперчить, положить в кастрюлю, залить пивом и оставить мариноваться на 8—12 часов.
2. Поставить кастрюлю на огонь, довести до кипения и, уменьшив огонь, варить утку 40—50 минут.
3. Вынуть утку из маринада, обсушить, обжарить до образования румяной корочки и довести до полной готовности в разогретой духовке.
4. Вымытые яблоки разрезать вдоль на 4—6 частей, удалить сердцевину и припустить на сливочном масле.
5. Утку уложить на блюдо, вокруг уложить припущенные яблоки, полить соком-маринадом.

Время приготовления — 1 час 30 минут.

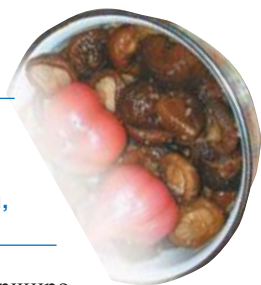




Утка с гурзды

(на 7 порций)

1 тушка утки, 600 г соленых гурздей, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 соленых огурца, 2 ст. ложки каперсов, 2 ст. ложки 3%-ного уксуса, укроп, 1 ч. ложка сахара, соль, 1 стакан бульона.



1. Подготовленную тушку утки нафаршировать нарезанными солеными гурзды и поджарить в духовке.
2. Для соуса соленые огурцы очистить от кожицы и семян, измельчить, смешать с каперсами, мелко рубленным укропом и залить крепким бульоном, добавить сахар, уксус и кипятить в течение 5—10 минут.





3. Из готовой утки вынуть грузди и уложить на блюдо. Утку нарубить на куски и выложить на грузди.

4. Сверху полить соусом с огурцами и каперсами.

Время приготовления — 2 часа 30 минут.

Фаршированная индейка

(на 7—8 порций)

1 тушка индейки, 400 г тушеной свинины (умеренно жирной), 200 г сливочного масла, 2 яйца, 1 лимон, 1 стакан молотых белых сухарей, 1 стакан измельченных грецких орехов, потроха индейки (или куриные), 2 луковицы, 2 моркови, 2 лавровых листа, 1/2 мускатного ореха, зелень петрушки, перец, соль.



- 1.** Тушку индейки очистить, вымыть и обсушить.
 - 2.** Свинину, желудок, сердце индейки (или курицы) пропустить через мясорубку (печень нарезать кусочками).
 - 3.** Смешать полученный фарш с сухарями, орехами, яйцами, размягченным сливочным маслом, мелко нарезанным луком, натертой на крупной терке морковь, измельченной зеленью петрушки, натертым мускатным орехом, лимонной цедрой и солью. Перемешать начинку.
 - 4.** Внутренность индейки натереть солью, молотым черным перцем, частью лимонной цедры и заполнить ее приготовленным фаршем.
 - 5.** Снаружи также присолить и поперчить. Ножки и крылышки индейки связать нитками.
 - 6.** Положить индейку на противень, подлить немного воды и поставить жариться в разогретую духовку до готовности.
- Время приготовления — 2 часа 40 минут.*



Фаршированная курица

(на 7—8 порций)

1 тушка курицы, сок $\frac{1}{2}$ лимона, 1—2 ст. ложки сливочного масла, сухая приправа, сладкая паприка, перец, соль.

Для начинки: 50 г белых грибов или 300 г шампиньонов, 200 г риса, 200 г куриных потрохов (сердце, желудок, печень), 2—3 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 яйца, зелень петрушки, перец, соль.

1 курицы, сок $\frac{1}{2}$ лимона, 1—2 ст. ложки сливочного масла, сухая приправа, сладкая паприка, перец, соль.

1. Курицу вымыть, обсушить, изнутри натереть солью, перцем, лимонным соком.
2. Отварить в подсоленном кипятке рис до полуготовности; куриные потроха — с овощами.
3. Грибы отварить, нарезать соломкой и обжарить вместе с луком и отваренными потрохами.
4. Смешать рис с грибами и потрохами, поперчить и посолить.
5. Начинить приготовленной начинкой тушку, сколоть отверстие деревянной зубочисткой. Обмазать тушку маслом, смешанным с молотым черным перцем и сладкой паприкой, и поставить в разогретую духовку, подлив в противень немного воды.
6. Жарить курицу, поливая образующимся соком и подливая при необходимости воду, пока кожа не приобретет золотистую окраску и при прокалывании из тушки не начнет выделяться прозрачный сок.
7. Готовую курицу полить образовавшимся при тушении соком.

Время приготовления — 2 часа 20 минут.



Куриные ножки фаршированные

(на 6 порций)

**6 куриных ножек,
100 г куриной печени,
60 г белого хлеба, молоко,
1—2 луковицы, 2 ст. ложки
сливочного масла, по 2 ч.
ложки сметаны и майонеза,
мускатный орех, специи, соль.**



1. Куриные ножки вымыть, обсушить, снять кожицу и перерубить косточки так, чтобы конец косточки остался вместе с кожей.
2. Мякоть освободить от кости и пропустить через мясорубку вместе с размоченной в молоке и отжатой булкой.
3. Куриную печенку обжарить, мелко нарезать.
4. Обжарить лук и смешать с печенкой, добавить в куриный фарш, приправить натертым мускатным орехом, специями, посолить, все вымесить.
5. Кожицу заполнить приготовленным фаршем, края сколоть деревянной зубочисткой.

6. Смазать ножки сметаной, смешанной с майонезом, уложить на противень, смазанный сливочным маслом, прибавить 2—3 ст. ложки воды и жарить в духовке до образования румяной корочки.

7. На косточки надеть папиюльки.

**Время приготовления — 2 часа
10 минут.**





Куриные ножки пикантные

(на 6—8 порций)

10 куриных ножек, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки винного уксуса или лимонного сока, 2 ст. ложки кетчупа, 1 ч. ложка горчицы, 1 луковица, 1 большой зубчик чеснока, на кончике ножа острый красный перец, 1 ч. ложка сахара, 3—4 ст. ложки измельченных скалкой кукурузных хлопьев, грецких орехов или кунжутного семени для панировки, перец, соль.

1. Приготовить маринад: хорошо смешать масло, уксус, кетчуп, горчицу, мелко нарезанный лук и раздавленный чеснок, сахар, соль, красный жгучий и молотый черный перец.
2. Вымытые и обсушенные куриные ножки поместить в кастрюлю, облить приготовленным маринадом, перемешать и оставить мариноваться на 1 час.
3. Вынуть ножки из маринада, снять его излишки.
4. Обвалять ножки в панировке и обжарить в масле до румяной корочки, после чего поставить в духовку на 5—7 минут и довести до готовности.
5. На гарнир подать рассыпчатый рис, приправленный растопленным сливочным маслом и молотым черным перцем, или картофель.

Время приготовления — 2 часа.





Курица, фаршированная рисом

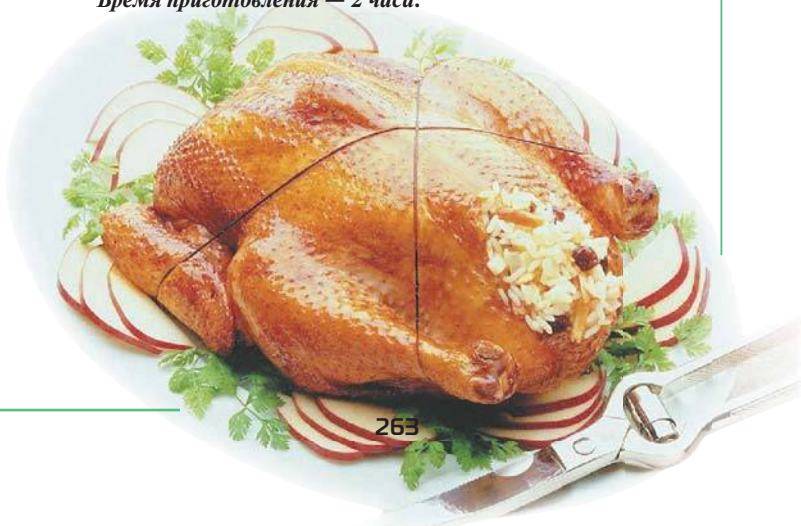
(на 6 порций)

1 тушка курицы, 1 ст. ложка сметаны, соль.

Для начинки: $\frac{2}{3}$ стакана риса, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан изюма, 2 стакана бульона.

1. Спинку очищенной курицы обмыть и удалить кости, за исключением костей бедрышек и крылышек.
2. Кожу начинить рисовой начинкой, спинку зашить, бедрышки и крылышки связать ниткой, посолить, намазать сметаной, положить на противень (спинкой вниз), сделать проколы, чтобы мог выйти воздух, и жарить в горячей духовке.
3. Для начинки: рис промыть, залить куриным бульоном из костей и варить до готовности. Затем добавить сливочное масло и поставить на 20 минут в духовку, чтобы рис набух. Вынуть рис, охладить, добавить взбитые яйца, соль, изюм и размешать.

Время приготовления — 2 часа.





Курица с черносливом

(на 4—5 порций)

1 тушка курицы, 600 г чернослива, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, 3 луковицы, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 ст. ложка муки, корица, 1 ст. ложка сахара, соль.

1. Подготовленную курицу нарезать на куски и обжарить в масле, пока она не зарумянится со всех сторон.
2. Поджаренное мясо переложить в горшочки.
3. Спассеровать лук, добавить томат-пюре, муку, обжарить, переложить в горшочки и залить горячей водой.
4. Тушить мясо почти до готовности.
5. Затем положить чернослив, соль, корицу.
6. Когда мясо будет готово, добавить сахар.

Время приготовления — 1 час 30 минут.



Жаркое из курицы

(на 5—6 порций)

1 курица, 2 лимона, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 60 г жира, 400 г риса для гарнира, 1 ст. ложка сливочного масла, черный перец горошком, соль.

1. Разделить курицу на порции.
2. Из лимонного сока, нарезанного тонкими кольцами лука, нарубленного чеснока, лаврового листа, черного перца горошком и соли приготовить маринад, залить им мясо и оставить на ночь.



3. Вынуть мясо из маринада, обсушить и обжарить с обеих сторон вместе с луком, прибавить немного воды и тушить мясо до готовности.

4. Остатки маринада вылить в мясо и дать прокипеть еще 5—7 минут.

5. На гарнир подать рассыпчатый рис, заправленный сливочным маслом (рис помещают в центр блюда, вокруг кладут куски курицы, сдобренные соусом).

Время приготовления — 1 час 10 минут.

Жаркое из курицы с картофелем

(на 6—7 порций)

1 курица, **8** картофелин, **3—4** луковицы, **3—4** ст. ложки растительного масла, **3—4** помидора или **1—2** ст. ложки томатной пасты, зелень, перец, соль.



1. Порционные куски подготовленной курицы посолить, дать постоять.

2. Нашинкованный лук обжарить в разогретом масле, добавить куски курицы, поворачивая, прожарить, добавить дольки помидор или томатную пасту и еще раз прожарить.

3. Залить водой, посолить, тушить почти до готовности, поместить сверху кружки картофеля и тушить до готовности.

4. Подавать, разложив на тарелки, посыпать молотым перцем, украсить зеленью петрушки.

Время приготовления — 1 час 10 минут.



Рагу из куриных потрохов

(на 6 порций)

1 кг куриных потрохов, 2—3 моркови, 3 луковицы, 1/2 стакана томат-пасты, 4 ст. ложки жира, 1 ч. ложка муки, 1 ч. ложка топленого масла, специи по вкусу, соль.

1. Очищенные и промытые куриные потроха (шейки, крылышки, сердце, желудок, печенку) нарезать на небольшие кусочки и обжарить на жире до образования румяной корочки.
2. На оставшемся жире слегка обжарить лук и морковь.
3. Переложить потроха и овощи в кастрюлю, залить горячим бульоном, чтобы потроха были им покрыты, добавить томат-пасту, соль и при слабом кипении тушить 40—45 минут.
4. На сковороде обжарить муку на масле до золотистого цвета и развести бульоном, в котором тушились потроха.
5. Потроха залить полученным соусом, прибавить лавровый лист, специи, перец и тушить на слабом огне еще 5—7 минут. На гарнир подать жареный картофель или рис.

Время приготовления — 1 час 30 минут.





Куриная грудка жареная острая

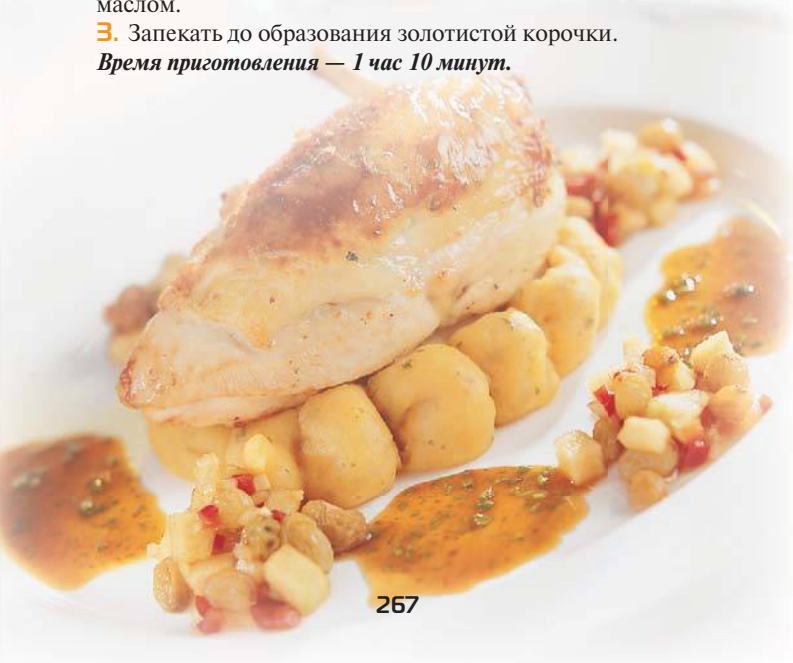
(на 3—4 порции)

$\frac{1}{2}$ кг филе куриной грудки, растительное масло, 2 ст. ложки муки, 2 зубчика чеснока, перец красный молотый, перец черный молотый, соль.



1. Куриные грудки натереть солью, чесноком, красным и черным перцем, обвалить в муке.
2. Уложить в форму, обильно смазанную растительным маслом.
3. Запекать до образования золотистой корочки.

Время приготовления — 1 час 10 минут.





Соус из грибов со сметаной

250 г грибов, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сметаны, зелень петрушки, соль, 1 стакан мясного бульона.



1. Вымыть грибы и нарезать тонкими ломтиками.
2. Потушить с $\frac{1}{2}$ ст. ложки сливочного масла.
3. Слегка поджарить 1 ст. ложку муки со сливочным маслом ($\frac{1}{2}$ ст. ложки) и развести бульоном.
4. Положить тушеные грибы, посолить и прибавить немного мелко нарубленной зелени петрушки.
5. Варить, время от времени помешивая ложкой.
6. Если соус слишком загустеет, разбавить бульоном.
7. Снять накипь. Прибавить сметану и дать закипеть на слабом огне, чтобы она не свернулась.

Время приготовления — 45 минут.

Курица, жаренная с грибами

(на 6 порций)

1 тушка курицы, 300 г шампиньонов или 50 г белых сухих грибов, 100 г сметаны, 40 г «Голландского» сыра, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки томатного соуса, по 1 луковиче и моркови, 1 корень петрушки, зелень петрушки, салат и овощи для гарнира, соль.

1. Разделать курицу, мягкие куски отварить до полуготовности вместе с овощами.



2. Отварить грибы и нарезать их соломкой.
3. Обжарить на сковороде в масле куски курицы и грибы.
4. Смешать вместе сметану и томатный соус, посолить и залить курицу с грибами, сверху посыпать натертым сыром и запечь в духовке до румяной корочки.
5. Подавать с салатом и овощным гарниром.

Время приготовления — 1 час 10 минут.

Курица, жаренная в сухарях

(на 6—7 порций)

1 курица, $\frac{3}{4}$ стакана молотых белых сухарей, 2—3 ст. ложки муки, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана растительного или топленого масла, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка сливочного масла, лимон, специи по вкусу, соль.



1. Сварить до готовности курицу с овощами, разделить на небольшие куски, посолить, приправить по вкусу специями.
2. Каждый кусочек обваливать сначала в муке, затем во взбитом яйце и молотых сухарях. Обжаривать на растительном или топленом масле 8—10 минут до образования на поверхности равномерной румяной корочки.
3. Разложить куски курицы на блюде, полить растопленным сливочным маслом, украсить веточками петрушки и ломтиками лимона.
4. На гарнир подать салат из свежих овощей.

Время приготовления — 1 час.



Курица запеченная

(на 6—7 порций)

1 тушка курицы, 10 г жира или сметаны, свежая капуста для гарнира, растительное масло, лавровый лист, сушеная лимонная корка, перец, соль.

1. Тушку курицы промыть, обсушить, натереть внутри и снаружи солью, посыпать перцем и измельченным лавровым листом.
2. Внутри положить сушеную лимонную корку.
3. Смазать курицу жиром или сметаной, уложить спинкой вниз на противень, смазанный маслом. Долить немного воды.
4. Запекать в духовке до готовности, поливая выделяющимся соком.
5. На гарнир можно подать салат из свежей капусты.

Время приготовления — 1 час 20 минут.



Курица с помидорами

(на 3 порции)

400 г курицы, 2 помидора, 2 ст. ложка томатной пасты, 3 ст. ложки воды, $\frac{1}{2}$ луковицы, 1 ст. ложка белого сухого вина, 1 ст. ложка растительного масла, зелень петрушки, 1 ч. ложка уксуса, перец черный молотый, соль.



1. Курицу нарезать кусочками, выложить в посуду, добавить мелко нарезанный лук, томатную пасту, уксус, вино, масло, немного воды.
2. Приправить перцем и солью. Накрыть крышкой и тушить.
3. За 5 минут до готовности выложить поверх курицы помидоры, нарезанные полукружиями.
4. Украсить зеленью петрушки.

Время приготовления — 1 час 20 минут.

Курица под белым соусом

(на 6—7 порций)

1 курица, по 1 луковице, моркови, 1 корень петрушки, 3—4 горошины душистого перца.

Для белого соуса: 1 ст. ложка муки, 1½ стакана бульона, 1 яичный желток, 2 ст. ложки сливочного масла.



1. Отварить до готовности курицу, вместе с овощами, добавив душистый перец горошком, посолив по вкусу, разделить ее на куски.
2. Уложить куски курицы на блюдо, залить густым белым соусом.
3. На гарнир подать рассыпчатый рис, заправленный растопленным горячим маслом и приправленный молотым черным перцем, а также свежие огурцы и помидоры.

Время приготовления — 40 минут.



Курица с горохом и шампиньонами

(на 3—4 порции)

$\frac{1}{2}$ кг филе грудинки курицы, 1 стакан зеленого горошка, 100 г шампиньонов, 80 г сливочного масла, 1 ст. ложка лимонной цедры, 1 ст. ложка соевого соуса, соль.



1. Разрезать филе на порционные куски.
2. Смешать соевый соус, цедру лимона, сливочное масло и соль. Этой смесью покрыть курицу.
3. Филе запечь, в середине готовки перевернуть кусочки.
4. Затем выложить на курицу горох и мелко нарезанные шампиньоны.
5. Запекать до готовности.

Время приготовления — 1 час.





Цыпленок с хрустящей корочкой

(на 6 порций)

700 г цыпленка, $\frac{2}{3}$ стакана панировочных сухарей, 40 г сыра «Чеддер», 1 яичный белок, перец красный молотый, соль.



1. Цыпленка нарезать порционными кусочками.
2. Смешать панировочные сухари и молотый перец. Взбить белок с солью. Кусочки мяса сначала обвалить в белке, затем в сухарях и уложить на решетку для поджаривания косточками вниз.
3. Посыпать сверху тертым сыром.
4. Запекать до готовности.

Время приготовления — 1 час 20 минут.

Цыпленок в пикантном соусе

(на 6—7 порций)

1 тушка курицы, 4 луковицы, 250 г шампиньонов, растительное масло, 1 красный сладкий перец, 1 зубчик чеснока, перец красный молотый, соль, 2 стакана белого сухого вина.

1. Цыпленка разрезать на порционные куски, натереть солью и красным перцем, обжарить в масле.
2. Лук и чеснок нарубить, положить в кастрюлю, залить вином.
3. Выложить в кастрюлю кусочки мяса, полить маслом.



4. Закрывать крышкой и тушить 10—15 минут, затем добавить сладкий перец, нарезанный кружочками, и нарезанные шампиньоны.

5. Тушить до готовности.

Время приготовления — 2 часа.

Цыпленок с белыми грибами

(на 6—7 порций)

700 г цыпленка, 400 г белых грибов, 150 г сметанного соуса, мука, сливочное масло, панировочные сухари, зелень.

1. Куски цыпленка запанировать, сложить в сотейник и жарить до образования румяной корочки.

2. Добавить нарезанные ломтиками вареные грибы.

3. Закрыв сотейник крышкой, довести цыпленка до готовности.

4. За 5—10 минут до готовности добавить в сотейник соус, прокипятить.

5. При подаче на стол полить цыпленка соусом с грибами и посыпать зеленью.

Время приготовления — 1 час 10 минут.





Тетерев жареный

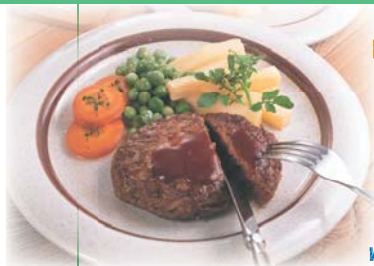
(на 6—7 порций)

1 тушка тетерки или тетерева-косача, 5—7 ломтиков свиного сала, 2 ст. ложки жира, 5—6 ст. ложек сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, маринад, зелень, соль, $\frac{2}{3}$ стакана бульона или воды.

1. Ощипанную, опаленную и выпотрошенную тушку тетерки протереть салфеткой или вымочить в маринаде тетерева-косача.
2. Нашпиговать тушку свиным салом, посолить внутри и снаружи, полить жиром с бульона или растопленным сливочным маслом.
3. Затем выложить на противень и подрумянить в духовке, полить бульоном или водой и дожарить в духовке (тетерку жарить 30 минут, а тетерева 45 минут).
4. В конце жарения можно полить тушку $\frac{1}{2}$ стакана сметаны и украсить зеленью петрушки.

Время приготовления — 1 час 40 минут.





Биточки из говядины

(на 4 порции)

300—400 г мякоти говядины, 2—3 ломтика белого хлеба, $\frac{2}{3}$ стакана молока, 2 яйца, 2 луковицы, сливочное масло или жир, 1 стакан сметаны, зелень, перец, соль.

1. Мякоть говядины пропустить через мясорубку.
2. Добавить размоченный в молоке отжатый хлеб, поджаренный в масле нашинкованный лук, сырые яйца, молотый перец, соль и перемешать.
3. Сформовать из полученной массы круглые плоские битки и обжарить в масле с обеих сторон.
4. Полить битки сметаной и кипятить до красноватого цвета сметаны.
5. Подавая полить сметаной со сковороды, украсить зеленью.

Время приготовления — 1 час 40 минут.

Биточки из грибов

(на 4 порции)

500 г свежих грибов (маслята, сыроежки и др.), 1—2 луковицы, 3—4 ломтика белого хлеба, 1 яйцо, 3—4 ложки панировочных сухарей, грибная приправа по вкусу, соль.

1. Свежие грибы перебрать, очистить, промыть в проточной воде 2—3 раза, опустить в кипяток и проварить несколько минут.



2. Дать стечь воде и два раза пропустить через мясорубку с луком и отжатым белым хлебом, добавить сырое яйцо, соль, грибную приправу, перемешать.

3. Из полученной массы сформовать биточки, запанировать в сухарях и обжарить в масле.

4. Подавать с картофельным пюре и овощами.

Время приготовления — 40 минут.



Биточки рисовые

(на 4 порции)

2 стакана риса, 5 стаканов воды или молока, 1/2 стакана панировочных сухарей, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли.

1. Промытый рис положить в кипящую подсоленную воду и варить 20—25 минут; после чего поставить рис для упревания.

2. В готовую кашу добавить яйца, сахар и разделить биточки.

3. Обвалять биточки в панировочных сухарях и обжарить на сливочном масле. Готовые биточки можно полить сладким или грибным соусом.

Время приготовления — 40 минут.



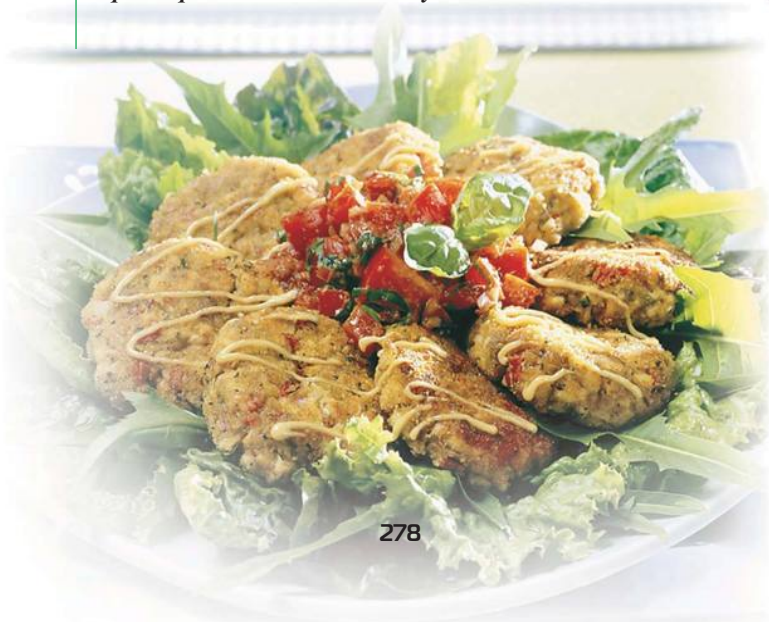
Битки из мяса с рисом

(на 6—7 порций)

500 г фарша, 1 яйцо, 1 луковица, 3—4 ст. ложки риса, 4 ст. ложки молотых сухарей, 2—3 ст. ложки жира, перец, соль, 1 стакан воды.

1. Перемешать фарш с яйцом, рубленным луком и приправами.
2. Отварить рис так, чтобы он стал рассыпчатым, дать ему остыть и смешать с мясом.
3. На разделочной доске, посыпанной молотыми сухарями, сформовать круглые битки.
4. Обжарить их в жире с обеих сторон до образования светло-коричневой корочки.

Время приготовления — 50 минут.





Зразы «По-русски»

(на 6—7 порций)

700 г мякоти телятины или свинины, 200 г субпродуктов птицы (желудок, печень, сердце), 3 луковицы, 100 г маргарина, 200 г лукового соуса, соль.

Для начинки: 500 г куриной печени, 4 луковицы, 1—2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки жира, соль.

1. Субпродукты птицы отварить по отдельности в подсоленной воде.
2. Желудки и сердце пропустить через мясорубку, печень мелко нарезать.
3. Все соединить с пассерованным луком и перемешать.
4. Мясо нарезать тонкими кусками и отбить.
5. На середину каждого куса положить подготовленную начинку, завернуть конвертом и обжарить.
6. Затем положить в сотейник, залить луковым соусом и тушить в течение 1 часа.

Время приготовления — 2 часа.





Котлеты из телятины со сметаной

(на 6 порций)

1 кг телячьей корейки, 1/2 стакана сметаны, 1/4 стакана муки, отварной картофель для гарнира, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки лимонного сока, 1/4 ч. ложки молотого душистого перца, 1,5 ч. ложки соли.

1. Нарезать 12 кусков телятины и обваливать их в смеси муки, перца, соли.
 2. Растопить на сковороде сливочное масло и обжарить на небольшом огне куски мяса с обеих сторон до готовности.
 3. Выложить мясо на подогретое блюдо.
 4. В сковороду, где жарились котлеты, влить сметану и лимонный сок, перемешать с соком, выделившимся при жарке мяса, и прокипятить в течение 3—4 минут. Полить котлеты полученным соусом.
 5. На гарнир подать отварной картофель.
- Время приготовления — 40 минут.*

Котлета из телятины «Пышная»

(на 5 порций)

400 г телячьего фарша, 100 г сливочного масла, 50 г жира, 50 г тертых сухарей, 2 яйца, морковное или картофельное пюре и соус для гарнира, рубленая зелень, перец, соль.



1. Масло растереть с желтками яиц, прибавляя понемногу фарш, соль, перец и тертые сухари.
2. В конце добавить взбитые белки, все перемешать.
3. Ложкой выкладывать небольшие котлеты на горячий жир и жарить с обеих сторон.
4. Подавать можно с морковным или картофельным пюре и соусом.

Время приготовления — 40 минут.

Котлеты «Домашние»

(на 4 порции)

500 г фарша, 150—200 г сала, 2 луковицы, 2 яйца, подсолнечное масло, специи, соль.

1. Нарезать сало небольшими кубиками.
2. Обжарить на сковороде так, чтобы шкварки подрумянились.
3. Нарезать лук и выложить на сковороду к салу.
4. Обжарить все вместе до золотистого цвета.
5. Потом все, что есть на сковороде, яйца, соль и специи добавить в фарш и тщательно перемешать.
6. Сформовать котлеты и выложить на горячую сковороду с небольшим количеством подсолнечного масла.
7. Обжарить с обеих сторон.

Время приготовления — 45 минут.





Котлеты с сырной начинкой

(на 4 порции)



600 г моркови, 400 г мясного фарша, 150 г сыра, 3 картофелины, 1 луковица, 1 черствая булочка, 1 яйцо, 3 ст. ложки растительного масла, 100 г сливочного масла, мускатный орех, рубленые петрушка и майоран, зелень петрушки, перец, соль.

1. Размочить булочку. Очистить и отварить морковь и картофель.
 2. Нарезать луковицу кубиками и обжарить в 1 ст. ложке растительного масла.
 3. Смешать фарш, яйцо, отжатую булочку и лук.
 4. Добавить пряности и зелень. Нарезать большую часть сыра ломтиками, остальную — кубиками.
 5. Смешать фарш и ломтики сыра, сделать 4 котлеты и обжарить их в растительном масле.
 6. Из моркови и сливочного масла сделать пюре.
 7. Добавить размятый картофель, приправить солью, перцем, мускатным орехом и петрушкой.
 8. Положить на котлеты кубики сыра и запекать 10 минут при температуре 200 °С.
- Время приготовления — 1 час 10 минут.*



Котлеты с луком под соусом

(на 3—4 порции)

450 г фарша, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, 1 большая луковица, 1 зубчик чеснока, 2—3 ст. ложки жира, 1 ст. ложкапряного соуса, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 1 ст. ложка вина или коньяка, перец, соль.

1. Смешать фарш вместе с приправами, яйцом и рубленным луком.
2. Разделить на котлеты и обжарить на жире.
3. Пряный соус прогреть вместе со сметаной и вином или коньяком.
4. Заправить и вылить в горячем виде на котлеты.
5. Дать соусу немного впитаться.

Время приготовления — 40 минут.

Соус томатный

По 1 луковице и моркови, 1 корень петрушки, $\frac{1}{2}$ стакана томата-пюре, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка острого томатного соуса, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан мясного бульона, сахар, соль.

1. Очищенные и мелко нарезанные овощи поджарить со сливочным маслом и мукой, добавить томат-пюре, размешать, развести мясным бульоном, варить 20 минут при слабом кипении.
2. Прибавить соль, острый томатный соус, сахар, тщательно перемешать, после чего процедить через сито, прокипятить, в конце положить в соус ложку сливочного масла.

Время приготовления — 40 минут.



Котлеты телячьи отбивные

(на 8 порций)



1 кг телятины (корейки), 3 ст. ложки топленого масла, 100 г молотых белых сухарей, 1 яйцо, 2 ст. ложки молока для льезона (смесь из 2—3 ложек молока и 1 яйца), 1½ ст. ложки сливочного масла

1. Корейку нарезать поперек волокон с реберной костью по одному куску на порцию.
2. На половину длины косточку зачистить от пленки, смоченное водой мясо отбить. Чтобы получить необходимую массу, можно использовать зачищенное мясо задней ноги, которое нужно нарезать на ломтики, смочить водой, отбить и наложить на мясо с косточкой, придавая изделию овальную форму.
3. Котлету посыпать солью, перцем, смочить в льезоне, обвалять в сухарях.
4. Обжарить на сковороде с обеих сторон в топленом масле до коричневатой корочки и довести до готовности в духовке.

Время приготовления — 1 час.

Котлеты из телятины с хреном

(на 6—7 порций)

600 г телятины, 100 г молока, 100 г сметаны, 100 г сливочного масла, 50 г булки, 50 г тертого хрена, 50 г лука, 50 г муки, 1 яйцо, зелень, соль.

1. Приготовить котлетную массу с яйцом и булкой, намоченной в молоке.



2. Прибавить натертый на терке лук, рубленую зелень петрушки, перемешать.

3. Сделать котлеты, запанировать их в муке и жарить на сливочном масле.

4. Тертый хрен обдать кипятком, слить воду, смешать хрен со сметаной, посолить и залить поджаренные котлеты, затем вскипятить один раз.

5. Подавать, украсив зеленью.

Время приготовления — 40 минут.

Котлеты из баранины в маринаде

(на 6 порций)

1 кг баранины (реберная часть).

Для маринада: 1 веточка свежего розмарина, 2 ст. ложки оливкового масла, молотый черный перец, соль.



1. Нарезать баранину на куски — каждый с косточкой. Срезать жир и сухожилия и хорошо промыть, обсушить.

2. Приготовить маринад: зелень розмарина мелко нарезать, добавить оливковое масло, сбобрить перцем и все хорошо перемешать.

3. Положить в маринад порционные куски и выдержать их ночь в холодном месте.

4. Котлеты достать из маринада, обсушить, сбрызнуть оливковым маслом, посолить, поперчить.

5. Жарить с каждой стороны в гриле около 2—3 минут.

Время приготовления — 11 часов.



Котлеты «Пожарские»

(на 6 порций)

800 г курицы, 150 г белого хлеба для фарша, 1 стакан сливок, 100 г белых молотых сухарей, 50 г растопленного масла для поливки котлет, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 3 ст. ложки молока для льезона, зеленый горошек, тушеная морковь и картофель фри для гарнира, перец, соль.

1. Мясо курицы нарезать на кусочки и пропустить через мясорубку вместе с замоченным в сливках белым хлебом, посолить, еще раз пропустить через мясорубку.
2. В фарш положить размягченное и растертое сливочное масло и тщательно взбить всю массу.
3. Взбить яйца с молоком.
4. Сформовать из фарша котлеты, обмакнуть во взбитое яйцо, запанировать в сухарях и обжарить с двух сторон на сливочном масле до образования румяной корочки.
5. Довести котлеты до готовности в духовке в течение 3—5 минут.
6. Готовые котлеты полить растопленным сливочным маслом.
7. На гарнир подать зеленый горошек, тушеную морковь, картофель фри.

Время приготовления — 1 час.





Котлеты из мяса, жаренные в льезоне

(на 5—6 порций)

500 г мяса, 100 г белого хлеба, 1 стакан молока, 1—2 яйца, 3 ст. ложки масла, зелень, соль.

1. Мясо нарезать на куски, пропустить два раза через мясорубку.
 2. Белый хлеб замочить в молоке, отжать, смешать с фаршем, посолить и вновь пропустить через мясорубку.
 3. Полученную массу соединить с оставшимся молоком, сформовать из нее котлеты и жарить. Перед обжариванием опускать в льезон.
 4. Для приготовления льезона яйцо размешать с небольшим количеством горячего кипяченого молока.
 5. При подаче к столу блюдо заправить соком полученным при жареньи, посыпать мелко нарубленной зеленью.
- Время приготовления — 50 минут.*

Котлета из филе курицы с грибами

(на 4—5 порций)

400 г филе курицы, 25 г сушеных белых грибов, 2 яйца, 2 ст. ложки растительного масла, сливочное масло, 5 ст. ложек панировочных сухарей, зелень, перец, соль.

1. Куриную мякоть с кожицей пропустить через мясорубку, добавить перец, соль, яйцо ихорошо вымесить.
2. Сделать из фарша котлеты, фаршируя их отварными рублеными грибами и сливочным маслом.



3. Обвалять котлеты в сухарях, обмакнуть во взбитое яйцо и еще раз обвалять в сухарях.
4. Жарить на разогретом топленом масле.
5. Готовые котлеты посыпать зеленью.

Время приготовления — 45 минут.

Колбаски аппетитные

(на 5—6 порций)

500 г говядины, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка муки, бульон, жир, перец, соль.

Для начинки: 100 г свинины, 3 зубчика чеснока, 2 ст. ложки воды, перец, соль.

1. Говядину нарезать поперек волокон, отбить, посолить, поперчить. На середину уложить начинку.
2. Для приготовления начинки свинину пропустить через мясорубку, добавить мелко нарубленный чеснок, соль, перец, воду и хорошо перемешать.
3. Каждый кусочек завернуть в виде колбаски, обвалять в муке, обжарить и тушить в бульоне 45—50 минут, добавить сметану и тушить еще 5 минут.
4. 4. Подавать с гарниром.

Время приготовления — 1 час 10 минут.

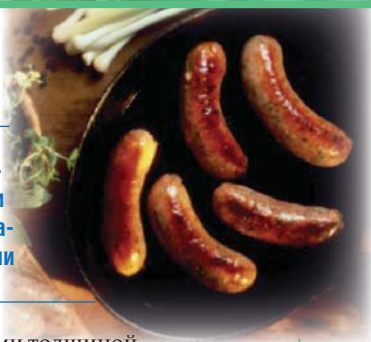




Колбаски пикантные

(на 4 порции)

500 г мякоти говядины, 180 г свежего свиного сала, 1 ст. ложка топленого масла и 2 ст. ложки растительного, 3 ст. ложки сметаны, 3—4 зубчика чеснока, специи по вкусу, перец, соль.



1. Говядину нарезать ломтиками толщиной 1 см, отбить, слегка посолить.
2. На каждый ломтик мяса положить по тонко нарезанной пластинке свиного сала, посыпать солью, перцем и мелко нарубленным чесноком, свернуть туго колбаской и обжа- рить на сковороде с разогретым растительным маслом.
3. В сковороду, где жарились колбаски, положить сметану, специи, подлить немного воды, дать закипеть, залить этим соусом колбаски и тушить их до готовности.
4. Выложить колбаски на блюдо, полить соусом, в котором они тушились, и подать с жареным картофелем и зеленым горошком, посыпав готовое блюдо зеленью петрушки или укропа.

Время приготовления — 45 минут.





Колбаса с чесноком

(на 6—7 порций)

600 г свинины или говядины, 2 ст. ложки отварного риса, 2 ст. ложки сливочного масла, бульон, 1 головка чеснока, молотый перец, соль.



1. Мясо пропустить через мясорубку, смешать с рисом, добавить мелко нарезанный чеснок, растопленное масло, соль, перец.
2. Выложить массу на смоченную марлю, придать ей форму колбасы, закатать в марлю, концы связать.
3. Колбасу опустить в кастрюлю, залить небольшим количеством бульона, варить на слабом огне.
4. Через 20 минут колбасу вынуть из кастрюли, освободить от марли, нарезать на порционные куски.

Время приготовления — 1 час 20 минут.

Тельное «По-русски»

(на 6—7 порций)

600—700 г рыбного фарша, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ стакана сухарей, 3 ст. ложки растительного масла, зелень.

Для начинки: 5—6 средней величины свежих или сухеных грибов, 3 луковицы, 2 яйца, 2 ст. ложки сухарей, зелень петрушки, перец, соль.

1. Для приготовления начинки отварные грибы нарезать тонкими ломтиками, смешать с нашинкованным и поджаренным на масле луком, нарезанными кубиками сваренными вкрутую яйцами, сухарями, посолить и поперчить.



2. Рыбную котлетную массу разделить на порционные лепешки.

3. Уложить каждую лепешку на смоченное водой полотенце, выложить на середину начинку и, приподнимая края полотенца, соединить тельное в виде полумесяца.

4. Смазать яйцом, обвалить в сухарях, жарить, поворачивая, на масле.

5. Готовое блюдо украсить зеленью и подать к столу.

Время приготовления — 1 час 30 минут.

Зразы из судака

(на 5 порций)

500 г филе судака, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, панировочные сухари, овощи для гарнира, зелень, соль.

Для начинки: $\frac{2}{3}$ стакана отварного риса, 2 вареных яйца, 2 луковицы, перец, соль.

1. Для приготовления начинки отварной рис смешать с рублеными яйцами, поджаренным на масле луком, посолить и поперчить.

2. Филе судака без кожи слегка отбить, посолить, выложить на каждый ломтик начинку, свернуть рулетиком (можно и перевязать).

3. Обвалить каждый в сухарях и жарить с большим количеством растительного масла.

4. Готовое блюдо полить растопленным сливочным маслом, подать со сложным овощным гарниром, украсить зеленью.

Время приготовления — 1 час.





Карп фаршированный

(на 4 порции)

1 кг карпа, перец, соль.

Для начинки: рис, грибы, зелень укропа, соль.

1. Сварить рис в подсоленной воде.
2. Грибы отварить и нарезать.
3. Вареный рис смешать с грибами и мелко нарубленной зеленью укропа.
4. Подготовленного крупного карпа поперчить, посолить, нафаршировать приготовленной начинкой.
5. Зашить разрез белыми нитками и запечь в духовке, периодически поливая образующимся при запекании соком.

Время приготовления — 1 час 30 минут.

Карп, тушеный со сладким зеленым перцем

(на 7 порций)

**1 кг карпа, 5—6 луковиц, 2—3 помидора,
2 сладких зеленых перца, перец, соль.**

1. Очищенную и обработанную рыбу разделить на филе с кожей и реберными костями.
2. Нарезать по 2 куса на порцию и посолить.
3. Из головы (жабры удалить) и позвоночника с хвостом в небольшом количестве воды сварить рыбный бульон.
4. В сотейнике спассеровать мелко нарезанный лук и приправить его перцем и солью.
5. Затем уложить туда куски карпа, нарезанные дольками помидоры и сладкий зеленый перец.





6. Добавить немного рыбного бульона и тушить на слабом огне.

Время приготовления — 1 час.

Фаршированный карп в рубиновом желе

(на 6—7 порций)

**1 кг карпа, 200 г судака,
1 яйцо, 3—4 луковицы,
2—3 моркови, 2 свеклы,
1 лимон, несколько маслин,
зелень, перец, соль.**



1. Свежего карпа очистить от чешуи, выпотрошить и удалить хребтовую кость.
2. Хорошо промыть в холодной проточной воде.
3. Срезать часть мякоти, смешать с филе судака, добавить репчатый лук и дважды пропустить через мясорубку.
4. В фарш добавить перец, соль, яйцо, все перемешать.
5. Заполнить получившейся массой тушку рыбы.
6. Дно кастрюли выложить ломтиками свеклы, кружками моркови и кольцами репчатого лука.
7. Сверху положить рыбу и залить водой. Варить на маленьком огне 1—1,5 часа.
8. Рыбу остудить, выложить на блюдо, залить процеженным бульоном, в котором она варилась. Украсить лимоном, зеленью, маслинами и поместить в холодильник на 4 часа. Бульон застынет и превратится в желе рубинового цвета.

Время приготовления — 2 часа.



Карп, запеченный с грибами

(на 4—5 порций)

1 кг карпа, 200 г свежих белых грибов или шампиньонов, 3—4 ст. ложки сливочного масла, 2 луковицы, 250 г сметаны, 2 ст. ложки муки, 100 г тертого острого сыра, 4 ст. ложки панировочных сухарей, перец, соль.

1. Карпа очистить от чешуи и внутренностей.
2. Срезать филе, положить на смазанное маслом металлическое блюдо и запечь в духовке, но не до полной готовности.
3. Грибы очистить от кожицы, хорошо промыть, нарезать довольно крупными ломтиками, положить в кастрюлю.
4. Добавить нарезанный кружками лук, перец, соль, четверть стакана воды и тушить до полной готовности.
5. Рыбу покрыть грибами, залить подсоленной сметаной, смешанной с мукой, густо посыпать натертым на крупной терке и смешанным с сухарями сыром.
6. Сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в духовке до образования золотистой корочки.

Время приготовления — 1 час 30 минут.





Карп, запеченный с кетчупом

(на 4—5 порций)

1 кг рыбы, 50 г шпика, 50 г тертого острого сыра, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 ст. ложка густой сметаны, 3 ст. ложки томатного кетчупа, лимонный сок, зелень петрушки и укропа, соль.

- 1.** Рыбу разрезать по спине, удалить кости (хребет), натереть внутренние стороны лимонным соком и солью, положить внутренними сторонами на решетку барбекю, посыпать кубиками шпика.
 - 2.** Тертый сыр, сметану и кетчуп перемешать.
 - 3.** Полученной смесью обмазать рыбу и запекать на углях без огня в течение 30 минут, не переворачивая.
 - 4.** Готовую рыбу выложить на блюдо, полить томатным соусом и засыпать рубленой зеленью.
- Время приготовления — 50 минут.**



Карп в луковом соусе

(на 8 порций)

8 кусков карпа, 400 г помидор, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки растительного масла, зелень, перец, соль, 2 стакана лукового соуса.

1. Подготовленную рыбу нарезать кусками, посолить, посыпать перцем, обвалить в муке и поджарить на растительном масле.
 2. Поджаренные куски рыбы уложить в сотейник, залить луковым соусом и поместить на 5—6 минут в духовку.
 3. Готовую рыбу охладить, залить соусом, в котором она тушилась, рядом положить свежие помидоры.
 4. Посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.
- Время приготовления — 50 минут.**

Луковый соус

5 луковиц, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ч. ложка муки, сахар, 1 стакан бульона.

1. Лук очистить, нашинковать и положить в кастрюлю с $\frac{1}{2}$ ч. ложки масла и обжарить его до румяного цвета.
2. Далее из $\frac{1}{2}$ ст. ложки масла с 1 ст. ложкой муки сделать белый соус.
3. Затем развести его одним стаканом бульона и влить получившуюся смесь в зажаренный лук.
4. Дать вскипеть этой массе, подкрасить жженым сахаром.

Время приготовления — 20 минут.



Лосось жареный

(на 7—8 порций)

900 г лосося, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, 1,5 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, $\frac{1}{2}$ лимона, жареный картофель и тушеная морковь для гарнира, зелень петрушки, приправы для рыбы, перец, соль.

1. Рыбу выпотрошить, удалить жабры и хрящи, промыть в подкисленной воде, затем снова промыть водой, посыпать перцем и солью.
2. Через 10—15 минут обвалить в муке и жарить в хорошо разогретом растительном масле.
3. Готовую рыбу выложить на блюдо, полить растительным маслом, украсить листьями петрушки и ломтиками лимона.
4. Подавать с жареным картофелем и тушеной в масле морковью.

Время приготовления — 40 минут.

Треска в томатном соусе с овощами

(на 6 порций)

600 г трески, 300 г томатного соуса, 120 г грибов, 40 г крабов, $\frac{1}{2}$ луковицы, $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{4}$ пучка петрушки, 5—6 вареных картофелин, зелень петрушки.

1. Порционные куски рыбы, отрезанные от филе, припустить с добавлением лука, моркови и петрушки, добавить соус.
2. Перед подачей на стол положить на рыбу шампиньоны или белые грибы и кусочки крабов.



3. Полить томатным соусом с овощами и посыпать зеленью петрушки.

4. На гарнир подать отварной картофель.

Время приготовления — 40 минут.



Треска с шампиньонами в сметане

(на 6 порций)

500 г филе трески, 200 г шампиньонов, 6 ст. ложек сметаны, 1 луковица, растительное масло, 1 ст. ложка муки, зелень петрушки, перец черный молотый, соль.

1. Филе трески натереть солью и перцем, нарезать кусочками, уложить в форму для запекания.

2. Спассеровать в масле лук и мелко нарезанные шампиньоны.

3. Затем добавить сметану, муку, перец, соль, перемешать и жарить несколько минут.

4. Полученную смесь вылить на рыбу.

5. Запекать до готовности, посыпать зеленью.

Время приготовления — 50 минут.

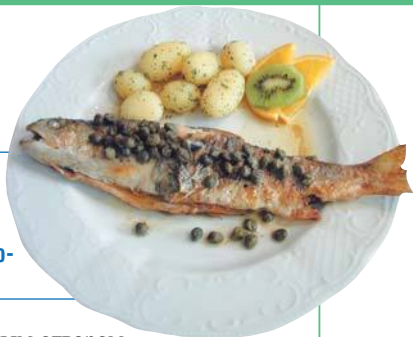




Треска, отваренная в рассоле

(на 2—3 порции)

500 г трески, 50 г овощей и специй для пряного рассола, 200 г огуречного рассола, 5—6 шт. картофеля, 200 г лукового соуса.



1. В посуду с кипящим пряным отваром добавить огуречный рассол, нагреть его до кипения.
 2. Положить в один ряд подготовленные куски рыбы кожей вверх и варить их 12—15 минут.
 3. Отваренную рыбу выложить на блюдо, обложить картофелем, смазать маслом, полить луковым соусом.
Так же можно приготовить камбалу, налима, сома, щуку.
- Время приготовления — 25 минут.**

Рыба в панировке

(на 5 порций)

1 кг рыбы, 100 г растительного масла, по 2 ст. ложки панировочных сухарей и муки, 2 яйца, отварной картофель и салат для гарнира, лимон, зелень, соль.



1. Рыбу (небольших размеров) очистить, посолить, отрезать головы.



2. Запанировать в муке, яйце и сухарях, посолить и жарить на разогретом растительном масле с обеих сторон.

3. Готовую рыбу выложить на блюдо, украсить ломтиками лимона и зеленью. Подавать с отварным картофелем и салатом.

Время приготовления — 1 час.



Сом тушеный

(на 4—5 порций)

600 г сома, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, цветная капуста для гарнира, зелень, перец, соль, 1 стакан мадеры.

1. Подготовленную мякоть сома посолить, поперчить, уложить в смазанный маслом сотейник.

2. Добавить вино, специи (можно влить немного воды), соль и тушить на слабом огне до готовности.

3. Рыбу вынуть, нарезать порционными кусками, выложить на блюдо.

4. В соус добавить растертую с маслом муку, прокипятить и полить рыбу.

5. Гарнировать отварной цветной капустой, украсить зеленью.

Время приготовления — 45 минут.



Сом жареный с помидорами

(на 6—7 порций)

1—1,5 кг сома, 700 г помидор, 200 г растительного или топленого масла, 2—3 ст. ложки муки, жареный картофель для гарнира, веточка петрушки или укропа, по 1/2 пучка зеленого салата и редиса, перец, соль.

1. Очистить рыбу от кожи, удалить хрящи и внутренности.
2. Промыть, нарезать, посыпать солью и молотым черным перцем, запанировать в муке и обжарить на разогретом масле.
3. Вымытые помидоры разрезать пополам, очистить от семян, посолить, обсыпать мукой со стороны разреза и обжарить на разогретом масле.
4. Обжаренную рыбу выложить на блюдо и украсить зеленью петрушки или укропа, редисом, зеленым салатом и обжаренными красными помидорами. Подавать с жареным картофелем.

Время приготовления — 40 минут.





Судак в яблочном соусе

(на 6—7 порций)

800 г судака, 200 г яблок, 150 г сметаны, 2 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 1 лимон, перец, сахар, соль.

1. Очищенную и нарезанную на куски рыбу сбрызнуть лимонным соком, оставить на несколько минут.
2. Мелко нашинкованный лук поджарить на масле, прибавить нарезанные кусочками яблоки, тушить 10 минут.
3. Рыбу посолить, поместить в кастрюлю вперемешку с яблоками и луком.
4. Тушить на слабом огне.
5. Затем прибавить сметану, прикрыть крышкой и тушить до готовности.

Время приготовления — 1 час 20 минут.

Соус белый

2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки растительного масла, соль, 1 л рыбного бульона.

1. В хорошо разогретом масле поджарить муку, помешивая ее деревянной ложкой, пока мука не приобретет золотистый оттенок.
2. Влить 2 стакана процеженного рыбного бульона и тщательно размешать.
3. Прибавить остальной бульон.
4. Соус посолить, хорошо размешать и варить на медленном огне 30 минут, все время снимая образующуюся пену.
5. Готовый соус процедить.

Время приготовления — 45 минут.



Судак отварной «По-русски»

(на 5 порций)

500—600 г судака, 5 средней величины свежих грибов, 1 лавровый листик, 1 лимон, зелень, соль.

Для соуса: 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 соленых огурца, 2—3 ст. ложки томатного соуса, сметана, сахар, соль, 1—2 стакана бульона.

1. Подготовленные порционные куски рыбы посолить, залить горячей водой, добавить грибы, лавровый лист, соль и варить до готовности.
2. Отдельно сварить морковь, корень петрушки и ломтики соленых огурцов без семян и кожицы.
3. Грибы вынуть из бульона, нарезать ломтиками, смешать с нарезанными овощами.
4. Добавить томатный соус, слегка развести бульоном, заправить солью и сметаной и прогреть.
5. Подавая, полить рыбу соусом, украсить ломтиками лимона, зеленью.

Время приготовления — 1 час 10 минут.

Стерлядь «По-русски» с огурцами

(на 3—5 порций)

1 стерлядь, 10 маленьких луковиц, 3 соленых огурца, 4 гриба, 4 корнишона, 1 корень сельдерея, 1 луковица, хрен, 3 лавровых листика, 8 горошин перца, 3 бутона гвоздики.

1. Очистить, вымыть и выпотрошить стерлядь, уложить в рыбный котел, влить стакан рыбного бульона.





2. Положить очищенные и нарезанные соленые огурцы, корнишоны, обваренный кипятком и очищенный лук, грибы, сельдерей, лавровый лист, перец, цельную луковичу и гвоздику.
3. Посолить, накрыть крышкой, довести до кипения и варить на маленьком огне, пока рыба и коренья не станут мягкими, а бульон не выкипит до густоты.
4. Выложить стерлядь на блюдо, обложить гарниром и залить соком, в котором она варилась. Тертый хрен подать в соуснике.

Время приготовления — 1 час 20 минут.



Шука «По-русски»

(на 3 порции)

400 г щуки, 1 лимон, зелень, специи.

Для соуса: 30 г белых грибов, 24 маслины, 12 каперсов,

$\frac{1}{4}$ моркови, $\frac{1}{2}$ корня петрушки, 1 соленый огурец, 1 луковича, 1 стакан томатного соуса.

1. Рыбу разделить на филе с кожей, нарезать кусками и припустить.
2. Для приготовления «русского» соуса морковь, петрушку (корень) очистить, промыть, нарезать мелкими брусочками и припустить отдельно. Соленый огурец, очищенный от кожицы и семян, нарезать ломтиками и отварить.
3. Грибы очистить, промыть, отварить и нарезать ломтиками.
4. Лук нарезать полукольцами, ошпарить, каперсы и маслины отделить от рассола.





5. Подготовленные продукты смешать, прогреть в горячем подсоленном бульоне и добавить горячий томатный соус.

6. Припущенные порционные куски рыбы полить приготовленным соусом, сверху положить кусочек очищенного лимона, посыпать зеленью.

Время приготовления — 45 минут.

Щука фаршированная

(на 6 порций)

800 г щуки, 1 луковица, 1/2 корня сельдерея, сметанный или томатный соус, картофель и овощи для гарнира, соль, 1,5 стакана воды.

Для начинки: 200 г сырой рыбы, ломтик белого хлеба, 2 ст. ложки молока или воды, 1 ч. ложка сливочного масла, 1 яйцо, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, перец, соль.



1. Щуку промыть, очистить от чешуи, выпотрошить, отделить голову и еще раз хорошо промыть.

2. Изнутри тушки, со стороны брюшка, надрезать реберные кости и отделить их вместе с хребтовой (позвоночной) костью, не прорезая кожи (все плавники у рыбы должны быть срезаны на уровне кожи, без ее повреждения).

3. С полученного пласта рыбы, положив его кожей вниз, срезать мякоть, оставляя ее на коже слоем 1 см.

4. Срезанную мякоть использовать для приготовления начинки.

5. Мякоть рыбы, обжаренный лук, чеснок, замоченный в молоке или воде пшеничный хлеб пропустить через мясорубку два раза через мелкую решетку.



6. Добавить сливочное масло, яйцо, молотый черный перец, все тщательно перемешать.
7. Приготовленную для фарширования рыбу со стороны разреза наполнить начинкой равномерно по всей длине и придать форму целой рыбы.
8. Фаршированную рыбу завернуть в марлю, чтобы она сохранила свою форму при варке.
9. Положить в посуду, залить холодной водой на $\frac{1}{3}$ по отношению к рыбе, добавить нарезанный репчатый лук и корень сельдерея, соль, закрыть крышкой и варить при слабом кипении 30—40 минут в зависимости от величины рыбы.
10. Готовую рыбу подать целиком или нарезать на порции, выложить на блюдо.
11. Рыбу полить соусом томатным или сметанным. На гарнир подать отварной картофель или картофельное пюре, отварные овощи.

Время приготовления — 1 час 20 минут.





Рыба, фаршированная грибами

(на 4 порции)

1 тушка рыбы, перец, соль.

Для начинки: грибы (лисички), зелень укропа.

1. Грибы отварить, крупные разрезать.
2. Грибы смешать с мелко нарубленной зеленью укропа.
3. Подготовленную тушку поперчить, посолить.
4. Нафаршировать приготовленной начинкой.
5. Зашить разрез нитками и запекать в духовке, периодически поливая образующимся при запекании соком.

Время приготовления — 1 час 30 минут.

Рыба, обжаренная в яйце

(на 3—4 порции)

500 г филе рыбы, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, 2—3 ст. ложки топленого сливочного масла, сок лимона, ломтик лимона, рис или картофель для гарнира, зеленый салат, соль.

1. Подготовленные куски рыбы посолить, сбрызнуть соком лимона, выдержать в холодильнике 1 час.
2. Затем обвалять в муке, обмакнуть в яйцо и жарить, поворачивая, на масле до образования румяной корочки. Уменьшив огонь, довести рыбу до готовности.
3. Украсить листиками зеленого салата и ломтиками лимона.
4. Подавать можно с отварным рассыпчатым рисом, отварным или жареным картофелем.

Время приготовления — 1 час 40 минут.





Ставрида жареная с баклажанами

(на 4 порции)

800 г ставриды, 1 луковица, 1 ½ кг баклажан, 100 г муки, 250 г растительного масла, 250 г томатного соуса, 2—3 зубчика чеснока, ⅓ пучка петрушки или укропа, столовый уксус, лавровый лист, 250 г томатного соуса, перец, соль.

Для маринада: 2—3 стакана воды, 1 лукавица, 2—3 листика петрушки, уксус, соль.

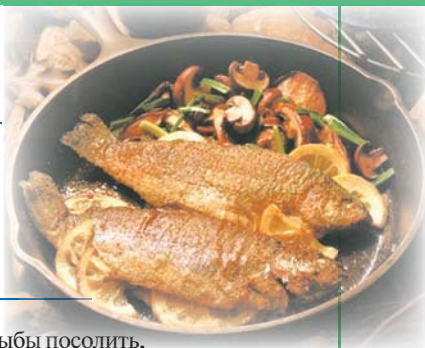
1. У рыбы удалить внутренности и подержать ее 40 минут в слабом маринаде (в подсоленную и слабо подкисленную уксусом воду, добавить очищенную луковицу и листики петрушки).
 2. Затем рыбу вынуть, промыть холодной водой, посыпать молотым черным перцем и солью, запанировать в муке и обжарить на сильно разогретом растительном масле.
 3. Готовый томатный соус заправить толченым чесноком и мелко нарезанной петрушкой и размешать.
 4. Вымытые баклажаны нарезать тонкими кружками, посолить и оставить на 15—20 минут, чтобы стек горький сок, затем обвалить в муке и обжарить на разогретом растительном масле.
 5. Жареную рыбу выложить на блюдо вместе с жареными баклажанами, посыпанными молотым черным перцем и мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.
 6. Томатный соус подать отдельно в соуснице.
- Время приготовления — 1 час 40 минут.**



Линь жареный

(на 4 порции)

500 г линя, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ стакана молотых сухарей, 2—3 ст. ложки топленого сливочного масла, 1 ст. ложка муки, сок лимона, лимон, зеленый салат, соль.



1. Подготовленные куски рыбы посолить, сбрызнуть соком лимона, выдержать в холодильнике 1 час.
2. Обвалять в муке, обмакнуть в яйцо, панировать в сухарях и жарить, поворачивая, на масле до образования румяной корочки.
3. Уменьшив огонь, довести рыбу до готовности.
4. Украсить листиками зеленого салата и ломтиками лимона.

Время приготовления — 1 час 30 минут.

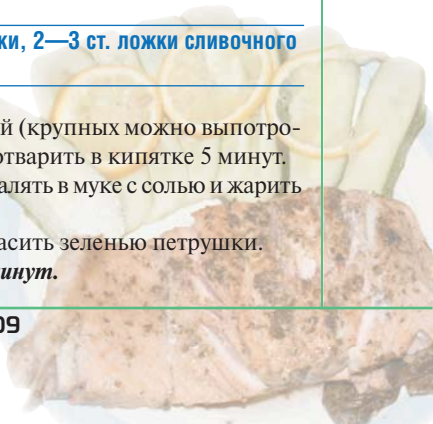
Пескари жареные

(на 4 порции)

500 г пескарей, $\frac{1}{2}$ стакана муки, 2—3 ст. ложки сливочного масла, зелень, соль.

1. Подготовленных пескарей (крупных можно выпотрошить) для удаления горечи отварить в кипятке 5 минут.
2. Обсушить салфеткой, обвалять в муке с солью и жарить на масле 5—7 минут.
3. Подавая, посыпать и украсить зеленью петрушки.

Время приготовления — 30 минут.





Скумбрия жареная с грибами

(на 4 порции)

700 г скумбрии, 150 г растительного или топленого масла, 2—3 луковицы, 150 г свежих грибов, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, зелень петрушки или укропа, перец и специальная приправа к рыбе, соль.

1. У рыбы удалить голову, внутренности и плавники.
2. Нарезать на порции, посыпать солью, молотым черным перцем или специями и поставить на холод на 30 минут.
3. Лук вымыть, мелко нашинковать и обжарить на растительном масле.
4. Затем добавить нарезанные грибы и жарить до мягкости. Посыпать специями или молотым черным перцем, солью и измельченной зеленью петрушки.
5. Порционные куски рыбы запанировать в муке и обжарить в хорошо разогретом растительном или топленом масле.
6. Обжаренный лук с грибами выложить на блюдо, а сверху положить обжаренную рыбу, полить ее свежим растопленным сливочным маслом и посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Время приготовления — 1 час.





Осетрина «По-русски»

(на 7—9 порций)

1 кг осетрины, 1 стакан белого сухого вина, 1 стакан белых грибов, 1 морковь, 1 корень петрушки, 4 листа лука-порея, 4 соленых огурца, $\frac{1}{2}$ стакана огуречного рассола, 1 ст. ложка томатной пасты.



1. Осетрину положить в крутой кипяток, дать один раз вскипеть, вынуть и положить на 2—3 минуты в холодную воду.
2. Очистить от чешуи, шипов и хрящей.
3. В рыбном бульоне сварить мелко нарезанные морковь, корень петрушки и лук.
4. Бульон процедить, добавить нарезанные огурцы, томатную пасту, нарезанные соломкой грибы, вино, огуречный рассол и вскипятить.
5. Осетрину залить бульоном и довести до готовности.
6. Рыбу остудить, нарезать наискось широкими ломтями и залить соусом. Это блюдо подается как в качестве закуски, так и второго блюда.

Время приготовления — 1 час 40 минут.



Рыба в фольге

(на 5 порций)

700 г филе рыбы (любой), 400 г картофеля, сваренного в мундире, 150 г сыра, 150 г майонеза, 1—2 луковицы, 2 ст. ложки лимонного сока, растительное масло, зелень, специи, соль.



1. Смазать фольгу растительным маслом, на нее положить кусочки рыбы, посыпать их специями, солью, сбрызнуть лимонным соком.
2. Спассеровать лук, картофель потереть на терке или нарезать кружками.
3. Разложить все порционно на фольге, посыпать тертым сыром и полить майонезом.
4. Фольгу зашпатель по краям, оставляя небольшое отверстие.
5. Запекать в духовке 20 минут.

Время приготовления — 45 минут.

Рыба, тушенная в сметане

(на 6—7 порций)

1 кг филе рыбы, 1 стакан сметаны, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 луковица, зелень петрушки, соль.

1. Филе нарезать на порции, посолить, выложить в посуду, смазанную маслом, влить воду, покрыв половину уложенной рыбы.
2. Накрыть крышкой и тушить 10—15 минут.
3. Добавить мелко нарезанный спассерованный с мукой лук.
4. Затем влить сметану и тушить до готовности.
5. Посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Время приготовления — 1 час.





Рыба жареная

(на 6—7 порций)

750 г рыбы или 500 г готового филе, по 2 ст. ложки растительного масла и муки, зелень петрушки или укропа, черный молотый перец, соль.

1. Подготовленную рыбу промыть, посолить, поперчить, обвалять в муке.
2. Обжарить в растительном масле.
3. Подавать жареную рыбу, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Время приготовления — 1 час.

Рыба под майонезом

(на 4 порции)

500 г рыбы, 1 стакан майонеза или майонеза со сметаной, 2 помидора, 2 ст. ложки растительного масла, 3—4 веточки зелени петрушки, молотый черный перец, соль.

1. Рыбу, разделанную на тушки без головы, нарезать кусками, посыпать солью, перцем, уложить в сковороде с маслом.
2. Сверху каждый кусок равномерно смазать майонезом.
3. Запекать в духовке 20—30 минут до образования румяной корочки.
4. На блюдо выложить кусочки охлажденной рыбы в виде тушки и украсить их ломтиками помидор и веточками зелени петрушки.

Время приготовления — 1 час 20 минут.





Осетрина, запеченная под сыром

(на 3 порции)

500 г осетрины, 1 стакан сметаны, $\frac{1}{2}$ стакана сухарей, $\frac{1}{2}$ стакана тертого сыра, 2 помидора, 2 желтка, 2 ст. ложки топленого сливочного масла, 1 ст. ложка растительного масла, сок лимона, зелень, соль.

1. Порционные ломтики осетрины посолить, выдержать в холодильнике 30 минут и уложить в смазанный маслом сотейник.
 2. Вареные желтки растереть со сметаной, маслом, полить этой смесью рыбу.
 3. Посыпать сухарями, сыром, полить маслом, соком лимона и запекать в духовке 20—30 минут.
 4. Подавая рыбу, гарнировать поджаренными на масле половинками помидор, украсить веточками петрушки.
- Время приготовления — 1 час 10 минут.*

Рыба, запеченная с помидорами

(на 7 порций)

1 кг рыбы, 6—8 помидор, 2 луковицы, 1—2 ст. ложки муки, 2—3 ст. ложки растительного масла, 2 стакана сметанного соуса, 1 ст. ложка тертого сыра, 1 ст. ложка сливочного масла, специи, соль.

1. Рыбу разделить на филе с кожей, нарезать кусками, посыпать солью, перцем, запанировать в муке и обжарить в масле.



2. Помидоры обдать кипятком, снять с них кожицу, разрезать пополам, удалить семена, посыпать солью и обжарить на растительном масле.

3. Репчатый лук нарезать соломкой и также обжарить.

4. На сковороду налить немного соуса, положить куски жареной рыбы, на них лук, помидоры, все залить оставшимся соусом.

5. Посыпать тертым сыром, полить растопленным сливочным маслом и запечь в духовке.

Время приготовления — 1 час 20 минут.

Рыба, запеченная с картофелем

(на 5 порций)

450 г судака или трески, 400 г картофеля, 10 г зеленого лука, 1 луковица, 1 ст. ложка топленого масла, укроп, перец, соль.

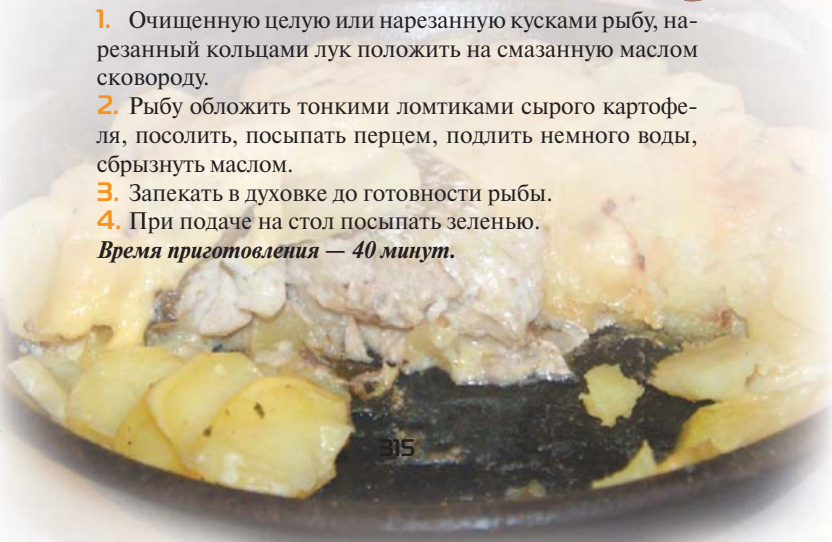
1. Очищенную целую или нарезанную кусками рыбу, нарезанный кольцами лук положить на смазанную маслом сковороду.

2. Рыбу обложить тонкими ломтиками сырого картофеля, посолить, посыпать перцем, подлить немного воды, сбрызнуть маслом.

3. Запекать в духовке до готовности рыбы.

4. При подаче на стол посыпать зеленью.

Время приготовления — 40 минут.





Рыба в томатном соусе с грибами и чесноком

(на 7 порций)

1 кг рыбы (ставриды, сардинеллы, минтая или путассу), 6 шампиньонов, 1 луковица, картофель для гарнира, 1 корень петрушки, 1 стакан соуса, чеснок, специи, соль.

1. Рыбу разделать на тушки без головы, нарезать кусочками и припустить с добавлением лука, корня петрушки, грибов, соли и специй.
2. На полученном отваре приготовить томатный соус с грибами и чесноком.
3. Залить им кусочки рыбы, довести до кипения.
4. Подавать вместе с соусом и гарниром — отварным картофелем или картофельным пюре.

Время приготовления — 50 минут.

Соус белый с грибами

900 г белого соуса, 1/2 стакана белого вина, 100 г свежих грибов, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сливочного масла, перец, соль.

1. Грибы очистить, вымыть и мелко нарезать, обжарить на растительном масле, пока они не станут мягкими.
2. Посолить, поперчить, залить готовым белым (основным) соусом и белым вином и варить 15—20 минут на небольшом огне.
3. В готовый соус добавить сливочное масло маленькими кусочками и взбить.

Время приготовления — 40 минут.



Голубцы

(на 8—10 порций)

1 неплотный кочан капусты, 500 г мясного фарша, 1 яичный желток, 1 луковица, 2 ч. ложки муки, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 2 ст. ложки жира, $\frac{1}{2}$ ч. ложки тмина, перец, соль, $\frac{1}{2}$ стакана сливок, вода, 1 стакан томатного сока.

1. Из кочана вырезать кочерыжку, капусту отварить в подсоленной воде до полумягкости. Листья отделить, толстые стебли отрезать или отбить до толщины листа.
2. Фарш смешать с яичным желтком, сливками и рубленным луком, взбить.
3. Разложить на 8—10 листьев капусты, листья свернуть.
4. Обжарить голубцы на сковороде в жире, затем переложить их в огнеупорную форму.
5. Смешать томатный сок с мукой, тмином и сметаной, посолить, поперчить и залить им голубцы.
6. Запекать в духовке до готовности.

Время приготовления — 2 часа.





Голубцы «Ленивые»

(на 6—7 порций)

500 г свежей капусты, 300 г мяса, 100 г репчатого лука, 100 г томатного соуса, 20 г масла, специи, соль.

1. Нашинковать свежую капусту.
2. Мясо пропустить через мясорубку.
3. Спассеровать нарезанный лук, добавить соль, специи, все перемешать.
4. Сформовать голубцы овальной формы, обжарить, уложить в кастрюлю.
5. Залить томатным соусом и тушить до готовности.

Время приготовления — 55 минут.

Голубцы овощные

(на 6 – 7 порций)

1 кг белокочанной капусты, 500 г сметанно-томатного соуса, 300 г свежих грибов, 2 луковицы, 1—2 моркови, 300 г вареного риса, 3 яйца, 100 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа, соль.

1. Кочан белокочанной капусты опустить в крутой подсоленный кипяток и варить 20 минут.



2. Готовую капусту вынуть, охладить и разделить на отдельные листья.

3. Приготовить фарш: лук нарезать соломкой и обжарить, добавить рубленую зелень, свежие грибы мелко нарезать и обжарить. Сварить вкрутую яйца, охладить и мелко нарубить. В вареный рис положить обжаренные овощи, грибы, рубленые яйца, все посолить и перемешать.

4. Каждый капустный лист посыпать солью, на середину выложить фарш и завернуть в виде конвертика прямоугольной формы.

5. Голубцы уложить на разогретую с маслом сковороду, обжарить, затем залить сметанно-томатным соусом и запечь в духовке до готовности.

6. Готовые голубцы выложить на блюдо, полить соусом, украсить веточками петрушки и укропа.

Время приготовления — 1 час 20 минут.

Помидоры, фаршированные грибами

(на 4 порции)

4 помидора, 100 г соленых или маринованных грибов, 2 ст. ложки сметаны пополам с майонезом, зеленый лук, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

1. Срезать у помидор верхнюю часть, чайной ложкой аккуратно выбрать мякоть.

2. Приправить полость помидора перцем и солью.

3. Мелко нарезать грибы, зеленый (можно репчатый) лук, укроп, заправить смесью густой сметаны и майонеза.

4. Нафаршировать помидоры, воткнуть в серединку каждого по маленькой веточке петрушки.

Время приготовления — 30 минут.





Помидоры, фаршированные грибами, запеченные

(на 6—7 порций)

1 кг помидор, 400 г свежих грибов, 100 г сметаны, 50 г сыра, 1 ст. ложка молотых белых сухарей, 1 луковица, 2 ст. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки растительного масла, 6—8 веточек петрушки, чеснок, перец, соль.

1. Выбрать ровные помидоры средней величины.
2. Срезать верхнюю часть с плодоножкой, удалить ложкой часть сердцевины, наполнить помидоры грибным фаршем, посыпать тертым сыром, смешанным с сухарями, сбрызнуть растительным маслом и запечь.
3. Для приготовления грибного фарша свежие грибы мелко нарубить и поджарить с луком. Прибавить томат-пюре, зелень петрушки, рубленый чеснок и тушить до готовности.
4. При подаче помидоры положить на тарелку и полить сметаной.

Время приготовления — 1 час.

Перец, фаршированный мясом

(на 8—10 порций)

1 кг мяса (говядины), 1 кг сладкого перца, 500 г помидор, 3—4 луковицы, 200 г риса, 100 г растительного масла, 100 г майонеза, 100 г зелени петрушки, перец, соль.

1. Мясо пропустить через мясорубку, добавить измельченный лук, зелень петрушки, половину подготовленных



помидор, отварной рис, растительное масло, перец, соль и все тщательно перемешать.

2. Перец очистить от семян, заполнить приготовленным фаршем, закрыть верхушками перцев.

3. В кастрюлю выложить оставшиеся помидоры, фаршированный перец, залить до половины водой и тушить на медленном огне до готовности.

4. Готовое блюдо залить майонезом и посыпать измельченной зеленью.

Время приготовления — 1 час 20 минут.

Помидоры, фаршированные мясом и рисом

(на 7 порций)

1 кг помидор, 500 г мяса, 300 г белого хлеба, 200 г риса, 200 г сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, перец, соль.



1. Большие, круглые и не совсем спелые помидоры тщательно вымыть, срезать верхушки и вынуть ложечкой сердцевину.

2. Наполнить помидоры фаршем из сырого мяса, пропущенного через мясорубку, слегка отваренного риса, вымоченного хлеба, рубленого и поджаренного на масле лука, перца (все тщательно перемешать), соли.

3. Начиненные фаршем помидоры накрыть срезанными верхушками и слегка обжарить на сковороде на сливочном масле.

4. Поставить в духовку и запечь.

5. Перед подачей полить сметаной.

Время приготовления — 1 час 10 минут.



Помидоры, фаршированные свежими грибами

(на 6 порций)

6 твердых одинаковых по величине помидор, 250—300 г шампиньонов или других свежих грибов, 1,5 ст. ложки сливочного масла, 2 сваренных вкрутую яйца, 1—2 луковицы, 2 ст. ложки густой сметаны, петрушка, перец, соль.



1. У помидоров срезать верхушки, вынуть мякоть, внутри чуть посолить и поперчить.
2. Обжарить в масле измельченный лук, прибавить мелко нарезанные грибы, тушить 30—40 минут на слабом огне, подливая при необходимости воду.
3. Охладить грибы, измельчить яйца и прибавить к грибам, перемешать, поперчить, посолить.
4. Заполнить приготовленной начинкой помидоры, уложить их в кастрюлю, прибавить оставшееся масло, сметану, подлить немного воды и запечь в разогретой духовке в течение 15—20 минут.
5. При подаче посыпать рубленой петрушкой.

Время приготовления — 1 час 30 минут.

Перец, фаршированный грибами

(на 6—7 порций)

1 кг томатовидного и стручкового перца, 200 г свежих грибов, 200 г риса, 2 яйца, 1 луковица, зелень петрушки и укропа, перец, соль, 1 л томатного сока.





1. Сваренный рис и мелко нарезанные белые грибы перемешать с мелко нарезанным сваренным вкрутую яйцом и мелко нарезанным обжаренным луком.
2. Полученный фарш посолить и поперчить.
3. Наполнить томатовидный перец и стручковый перец фаршем.
4. На медленном огне вскипятить томатный сок, облить им фаршированный перец и тушить до готовности.
5. При подаче обсыпать фаршированный перец смесью зелени петрушки и укропа.

Время приготовления — 1 час 10 минут.

Репа или брюква, тушенные в соусе

(на 5—6 порций)

3—4 средней величины репы или 1 брюква, 2—3 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сливок или молока, зелень, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, соль, 1 стакан мясного бульона.

1. Небольшие дольки очищенной репы или брюквы посыпать сахаром и обжарить в масле 3—5 минут.
2. Полить бульоном, добавить сливки или молоко, посолить, тушить 20—25 минут.
3. Подавать вместе с соусом и украсить зеленью.

Время приготовления — 40 минут.





Картофельная бабка, начиненная грибами

(на 5—7 порций)

10 картофелин, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки жира, 1 ст. ложка муки, зелень укропа, перец черный молотый, соль.

Для начинки: 200 г грибов, 2 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, перец черный молотый, соль.

1. Картофель очистить, промыть, натереть, отжать.
2. Когда картофельный сок отстоится, сок слить, крахмал соединить с картофельной массой, добавить в нее муку, соль, перец, все перемешать.
3. Подготовленные грибы обжарить в масле, добавить пассерованный лук, соль и перец.
4. В глубокую сковороду, обильно смазанную жиром, положить половину картофельной массы, на нее грибную начинку, сверху на фарш выложить оставшуюся массу, хорошо ее разровнять и сбрызнуть маслом.
5. Выпекать бабку в духовке до образования румяной корочки.
6. Бабку подавать с маслом или сметаной, посыпав зеленью укропа.

Время приготовления — 1 час 20 минут.





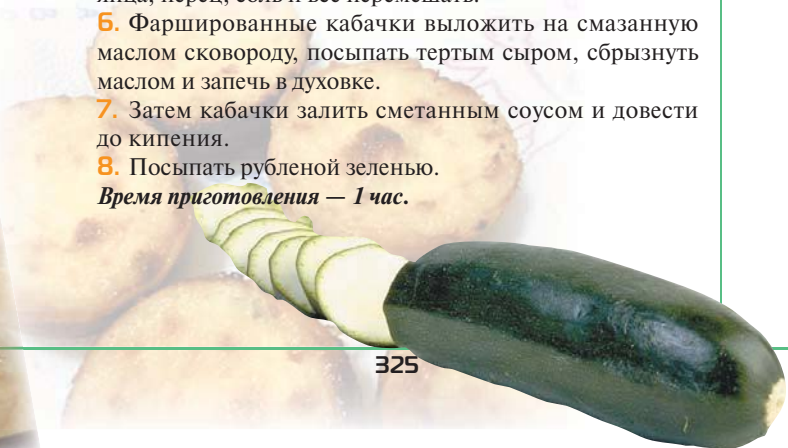
Кабачки, фаршированные рисом с овощами

(на 7 порций)

1 кг кабачков, 350 г вареного риса, 150 г сметаны или 250 г сметанного соуса, 100 г растительного масла, 50 г сыра, 2—3 моркови, 1—2 луковицы, 3 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, зелень петрушки и укропа, перец, соль.



1. Кабачки очистить от кожицы, промыть, разрезать поперек на части длиной 3—5 см.
 2. Из кабачков удалить семена, отварить до полуготовности в подсоленной воде.
 3. Каждую часть кабачка заполнить фаршем так, чтобы он выступал горкой.
 4. Для приготовления фарша морковь, лук нарезать соломкой и обжарить на масле.
 5. К рису добавить готовые овощи, нарубленные вареные яйца, перец, соль и все перемешать.
 6. Фаршированные кабачки выложить на смазанную маслом сковороду, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.
 7. Затем кабачки залить сметанным соусом и довести до кипения.
 8. Посыпать рубленой зеленью.
- Время приготовления — 1 час.**





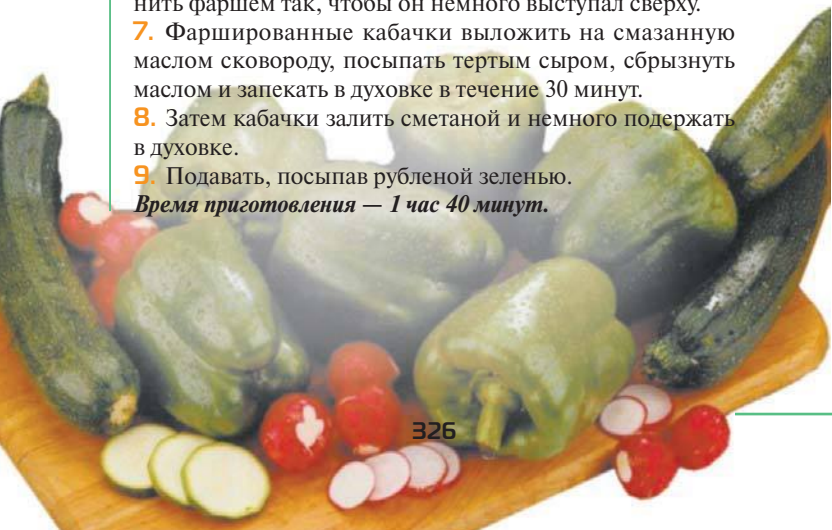
Кабачки, фаршированные овощами

(на 5—6 порций)

2 кг кабачков, 100 г растительного масла, 50 г сыра, 2 ст. ложки сливочного масла, 300 г сметаны, 500 г шампиньонов, 1—2 луковицы, 2—3 моркови, 3 яйца, зелень петрушки и укропа, перец, соль.

1. Кабачки очистить от кожицы, промыть, разрезать поперек на несколько частей длиной примерно 3—5 см.
2. Из кабачков удалить семена с помощью ложки и отварить их до полуготовности в подсоленной воде.
3. Для приготовления фарша морковь, лук нарезать соломкой и обжарить на масле.
4. Нарезанные грибы добавить в овощи и протушить все вместе.
5. В овощную массу добавить мелко нарубленные вареные яйца, молотый черный перец, соль и все перемешать.
6. Каждую часть кабачка вынуть, дать воде стечь и заполнить фаршем так, чтобы он немного выступал сверху.
7. Фаршированные кабачки выложить на смазанную маслом сковороду, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запекать в духовке в течение 30 минут.
8. Затем кабачки залить сметаной и немного подержать в духовке.
9. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

Время приготовления — 1 час 40 минут.





Кабачки с луком

(на 6 порций)

500 г кабачков, 1 луковица, 1 помидор, 1 ст. ложка муки, растительное масло, зелень петрушки, укропа, молотый черный перец, соль.

1. Кабачки очистить, нарезать тонкими кружочками, посолить, поперчить и запанировать в муке.
 2. Обжарить с обеих сторон на масле.
 3. Отдельно обжарить мелко нарезанный лук.
 4. Подавать к столу в горячем виде, сверху посыпать жареным луком и зеленью, украсить дольками помидора.
- Время приготовления — 40 минут.*

Тыква, запеченная с мясом

(на 5 порций)

400 г тыквы, 350 г мяса, 60 г маргарина, 50 г муки, 2 яйца, 2 луковицы, жир для жаренья, черный молотый перец, соль.

1. Тыкву очистить, разрезать, удалить семенное гнездо и нарезать ломтиками. Посолить, обвалять в муке и яйцах и с обеих сторон обжарить в разогретом жире.
2. Мясо нарезать маленькими кусочками и вместе с нарезанным луком обжарить в маргарине, добавить немного воды и поварить. Приправить солью и перцем.





3. В смазанную жиром сковороду уложить слоями обжаренные ломтики тыквы, на нее — готовое мясо и сверху снова слой тыквы.

4. Запекать в духовке.

Время приготовления — 1 час 10 минут.

Цветная капуста, запеченная под сыром

(на 5—6 порций)

1 кг цветной капусты, 200 г сыра, 100 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, соль.

1. Обработанную капусту разобрать на соцветия.
2. Отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг.
3. Уложить капусту на порционную сковороду, смазанную маслом.
4. Залить сметаной, посыпать тертым сыром.
5. Запекать в духовке до золотистой корочки.

Время приготовления — 50 минут.

Цветная капуста с макаронами и мясом

(на 4 порции)

750 г цветной капусты, 200 г макарон, 500 г говядины, 100 г тертого твердого сыра, 1 помидор, 2 зубчика чеснока, 1 бульонный кубик, зелень петрушки и укропа, перец, соль.

1. Цветную капусту разделить на соцветия, помыть и почистить. Добавить в воду бульонный кубик, посолить, поперчить. Положить капусту в бульон и варить 20 минут.



2. Чеснок очистить, разрезать каждый зубчик на 4 части. Положить вместе с мясом в большой чугунный горшок. Влить 1 л воды. Поставить на огонь, варить под крышкой до готовности.

3. Отдельно отварить до готовности макароны. Слить воду, макароны откинуть на дуршлаг. Вынуть из горшка мясо, нарезать его кубиками

4. Положить на блюдо макароны, мясо и цветную капусту, рядом — нарезанные ломтиками помидоры, сверху посыпать сыром.

Время приготовления — 1 час 30 минут.



Цветная капуста в кляре

(на 5 порций)

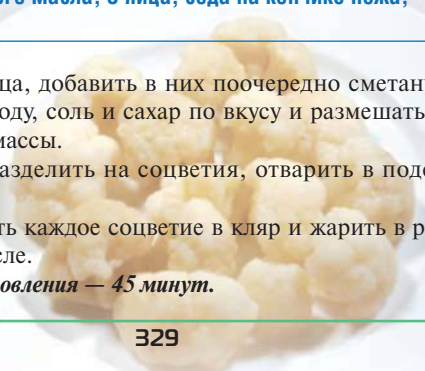
1 кг цветной капусты, 1 стакан сметаны, 150 г муки, 100 г сливочного масла, 3 яйца, сода на кончике ножа, сахар, соль.

1. Взбить яйца, добавить в них поочередно сметану и муку, затем соду, соль и сахар по вкусу и размешать до однородной массы.

2. Капусту разделить на соцветия, отварить в подсоленной воде.

3. Обмакивать каждое соцветие в кляр и жарить в раскаленном масле.

Время приготовления — 45 минут.





Капуста, запеченная с сыром

(на 5—6 порций)

1 кг нарезанной белокочанной капусты, 2 ст. ложки сливочного масла, 200 г сыра, 100 г молотых белых сухарей, 300 г молочного соуса, зелень укропа, соль.

1. Капусту промыть, удалить загрязненные листья, нарезать соломкой, положить в кастрюлю, добавить горячей воды, посолить и варить до готовности.
2. Отварную капусту откинуть на сито, положить на смазанную маслом сковороду, залить молочным соусом, посыпать тертым сыром и молотыми сухарями, сбрызнуть маслом, поставить в духовку и держать там до образования золотистой корочки.

Время приготовления — 1 час.

Капуста тушеная

(6—7 порций)

1 кг свежей нарезанной капусты, 1 луковица, 1 морковь, 2 ст. ложки уксуса, 100 г томатного пюре, 2 стакана бульона, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки маргарина, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 ст. ложка сахара, лавровый лист, зелень, перец, соль.

1. Капусту обмыть, разрезать на 4 части, удалить кочерыжку и нарезать соломкой, положить в кастрюлю, влить 1 стакан бульона, уксус, пассерованный томат и тушить до полуготовности.



2. Добавить пассерованные нарезанные соломкой морковь и лук, лавровый лист, перец, соль и тушить капусту, периодически помешивая.

3. В конце тушения ввести разведенную бульоном пассерованную муку и сахар и довести до кипения.

4. Тушеную капусту подать, посыпав рубленой зеленью. Можно — в качестве гарнира к мясным блюдам.

Время приготовления — 1 час.

Капуста жареная

(на 5—6 порций)

1 кг отварной капусты (белокочанной, кольраби, цветной или брюссельской), 100 г молотых сухарей, 100 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа, перец, соль.

1. Белокочанную капусту нарезать квадратиками, кольраби средними кубиками, положить в кипящую подсоленную воду и варить до готовности, слить воду, обсушить и жарить на сковороде со сливочным маслом.

2. Готовую капусту выложить на блюдо, посыпать перцем, солью, полить растопленным сливочным маслом.

3. Кочан цветной капусты или брюссельскую капусту отварить в подсоленной воде до готовности.

4. Цветную капусту вынуть, разделить на отдельные соцветия.

5. Цветную и брюссельскую капусту обсушить, запанировать в сухарях и жарить на сковороде со сливочным маслом.





6. Готовую капусту выложить на блюдо, посыпать рубленой зеленью петрушки и укропа и полить растопленным сливочным маслом.

Время приготовления — 40 минут.

Репа в сметане

(на 2—3 порции)

400 г репы, 80 г сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, зелень петрушки, соль.

1. Репу промыть, очистить от кожицы и нарезать кубиками.
2. Уложить в кастрюлю и добавить $\frac{1}{2}$ стакана воды, сливочное масло, немного соли.
3. Варить на слабом огне 10—15 минут.
4. Затем залить репу сметаной, размешать и варить еще 10 минут.
5. При подаче посыпать блюдо зеленью петрушки.

Время приготовления — 50 минут.



Грибы, запеченные в сметане с луком

(на 5 порций)

1 кг свежих грибов, 4 луковицы, 2 стакана сметаны, 2 зубчика чеснока, сливочное масло, специи, соль.



1. Грибы очистить, промыть, отварить в подсоленной воде до полуготовности, крупно нарезать.
2. Внутренние стенки горшочков натереть чесноком, на дно положить кусочек сливочного масла, грибы, перемешанные с нашинкованным луком.
3. Приправить специями, сверху залить сметаной.
4. Накрыть горшочки крышками и запекать в духовке до готовности.

Время приготовления — 55 минут.

Грибы свежие, тушенные с баклажанами

(на 4—5 порций)

500 г свежих грибов, 2—3 луковицы, 3 небольших тонких баклажана, 200 г сметаны, 4 ст. ложки топленого или 5 ст. ложек растительного масла, 2 ст. ложки муки, соль (вместо соли можно использовать грибной кубик).

1. Баклажаны вымыть, нарезать брусочками длиной 3 см, густо посолить и оставить на 40 минут, чтобы вышла горечь, после чего обмыть водой и отжать.
2. Затем баклажаны обваливать в муке и слегка обжарить в масле.
3. Лук нарезать кружками и обжарить до золотистого цвета.
4. Грибы очистить, вымыть и крупно нарезать.
5. Уложить в форму слоями баклажаны, грибы, обжаренный лук, повторить все в той же последовательности, но сверху должны быть баклажаны.





6. Сметану посолить (или смешать с $\frac{1}{2}$ грибного кубика), прибавить муку, размешать и вылить на баклажаны с грибами.

7. Посуду накрыть крышкой и поставить в духовку на средний огонь (130—140 °С), тушить до готовности, пока жидкости на дне почти не останется. Подавать в той же посуде, в которой тушились грибы с баклажанами.

Время приготовления — 1 час 20 минут.

Грибная солянка

(на 6—8 порций)

500 г свежих грибов, 1 кг капусты, 1 луковица, 1 соленый огурец, по 2 ст. ложки томат-пюре и растительного масла, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка уксуса, 1 ст. ложка молотых сухарей, лавровый лист, перец, соль.



1. Капусту нашинковать, потушить в масле, уксусе и небольшом количестве воды.

2. Незадолго до готовности добавить томат-пюре, нарезанный дольками огурец, сахар, соль, специи, лавровый лист.

3. Грибы отварить, обжарить в масле с добавлением мелко нарезанного лука.

4. Половину капусты уложить ровным слоем на сковороду, на нее — грибы, сверху — оставшуюся капусту.

5. Посыпать сухарями и запечь в духовке.

Время приготовления — 1 час 10 минут.



Баклажаны, запеченные с сыром

(на 6 порций)

6 среднего размера баклажанов, 200 г сыра, 100 г майонеза, 4 зубчика чеснока, растительное масло, соль.

1. Натереть сыр на терке, чеснок измельчить.
2. Баклажаны вымыть и разрезать поперек.
3. На разрезы положить немного чеснока, посолить, полить майонезом и посыпать сыром.
4. Положить на противень, смазанный маслом, и поставить в разогретую духовку на 15—20 минут.

Время приготовления — 45 минут.

Овощи, тушеные с мясом

(на 5 порций)

300 г сладкого перца, 300 г помидор, 300 г картофеля, 500 г свинины, 200 г риса, 1 луковица, сметана, жир, мясной соус, красный молотый перец, соль.

1. Нарезанные мясо и лук потушить в большом количестве жира.
2. Очищенный от семенников перец, помидоры, картофель и рис смешать с солью и красным молотым перцем.
3. Положить в глиняный горшок слой овощей, сверху — слой мяса, а затем опять слой овощей.
4. Полить мясным соусом и сметаной, а затем жарить в духовке в течение 1 часа.

Время приготовления — 1 час 30 минут.





Запеканка мясная с овощами

(на 4—5 порций)

500 г говядины, 500 г картофеля, 500 г свежей капусты, 3 моркови, 2 луковицы, сметана, 1 ст. ложка сухарей, 2—3 ст. ложки сливочного масла, соль, 1,5 стакана томатного соуса.

1. Очищенный лук нарезать соломкой, спассеровать на сливочном масле.
2. Добавить пропущенное через мясорубку мясо, сметану, соль и размешать. Картофель, морковь, капусту очистить, нарезать соломкой и отварить в подсоленной воде.
3. Подготовленное мясо уложить в кастрюлю слоями вместе со смешанными вареными овощами.
4. Залить томатным соусом, посыпать сухарями.
5. Запечь в духовке до готовности.

Время приготовления — 50 минут.

Запеканка из кукурузы

(на 4 порции)

3 початка кукурузы, 4 картофелины, 50 г сыра, 4 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка мелко нарезанного зеленого лука, соль.

1. Кукурузу и картофель отварить в подсоленной воде, охладить.
2. Картофель очистить, порезать тонкими ломтиками.





3. С кукурузных початков снять зерна. Сыр мелко натереть.

4. В глубокой керамической посуде смешать картофель и кукурузу, сверху посыпать сыром и полить майонезом.

5. Запечь в духовке до румяной корочки. Подавать в этой же посуде, сверху посыпав зеленым луком.

Время приготовления — 1 час.

Запеканка картофельная с грибами

(на 6 порций)

**12 отварных картофелин,
400 г свежих грибов,
60 г сливочного масла,
40 г маргарина, 2—3 яйца,
2 луковицы, тмин, соль,
500 г молока.**



1. Лук, отваренные грибы нашинковать соломкой, обжарить на масле, добавить тмин и тушить в течение 10 минут.

2. Картофель отварить в мундире, очистить и нарезать соломкой.

3. На противень, смазанный маслом, уложить слой картофеля, посолить.

4. Затем положить слой тушеных грибов.

5. Слои картофеля и грибов чередовать, верхним должен быть слой картофеля.

6. Залить молоком, смешанным с яйцами и солью.

7. Запекать в духовке до готовности.

Время приготовления — 50 минут.



Запеканка из фасоли с морковью

(на 6—7 порций)

1 стакан фасоли, 5 морковок, 2 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки молотых сухарей, 1 стакан сметаны, сахар, соль.

1. Фасоль варить до мягкости в течение 1,5—2 часов, пропустить через мясорубку.
 2. Морковь очистить, мелко нарезать, потушить до мягкости.
 3. Затем смешать морковь с фасолевым пюре, добавить сырые яйца, масло, сахар, соль и перемешать.
 4. Полученную массу выложить в горшочки, смазанные маслом и посыпанные сухарями, полить сметаной.
 5. Запекать 10—15 минут. Отдельно подать сметану.
- Время приготовления — 2 часа 10 минут.*

Запеканка из кабачков с сыром

(на 4 порции)

800 г цуккини, по 350 г сладкого красного и желтого перца, 2 луковицы, 500 г помидоров, 1 кубик бульонного концентрата, 3 ст. ложки сливочного масла, 125 г сыра, 2 булочки, 2 зубчика чеснока, 10 г специй для овощей, тимьян и душица, перец, соль.

1. Перец и цуккини нарезать кусочками и жарить около 10 минут в 2 ст. ложка сливочного масла.
2. Лук и чеснок крупно нарубить, помидоры мелко нарезать. Сделать из лука, чеснока и помидоров пюре и добавить к обжаренным овощам. Затем добавить



бульонный концентрат, приправить специями и тушить около 5 минут.

3. Булочки нарезать кубиками и обжарить в оставшемся сливочном масле.

4. Заполнить овощной смесью жаропрочную форму, посыпать сверху гренками, кубиками сыра и поставить на 3 минуты в нагретую духовку и запекать, пока не расплавится сыр.

Время приготовления — 30 минут.

Картофельная запеканка с сыром

(на 4—5 порций)

1,5 кг картофеля, 1,5 стакана молока, 200 г сыра, 125 г сметаны, 3 яйца, сливочное масло, чеснок, перец, соль.



- 1.** Очищенный картофель нарезать тонкими ломтиками.
- 2.** Молоко, сметану, яйца и часть тертого сыра взбить венчиком.
- 3.** В форму для запекания, смазанную смесью сливочного масла и тертого чеснока, уложить слоями картофель, пересыпая каждый слой солью и перцем.



4. Залить приготовленной массой, посыпать оставшимся сыром, положить сверху несколько кусочков масла.

5. Запекать в духовке до готовности.

Время приготовления — 50 минут.

Овощное рагу

(на 6—7 порций)

500 г картофеля, 150 г стручковой фасоли, 3 моркови, 2 репы, $\frac{1}{2}$ кочана цветной капусты, 2 луковицы, 2 помидора, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка муки, зелень, перец, гвоздика, корица, соль.

1. Очищенные, вымытые овощи нарезать крупными кубиками или дольками.

2. Морковь, репу тушить, капусту и фасоль отварить, картофель и лук обжарить в масле.

3. Отдельно поджарить муку, развести отваром от овощей, добавить мелко нарезанные помидоры и прокипятить.

4. Приготовленным соусом залить овощи, сложенные в одну кастрюлю, добавить соль, пряности и тушить 15—20 минут.

5. Посыпать зеленью петрушки.

Время приготовления — 1 час 20 минут.





Картофельное рагу

(на 4 порции)

5 картофелин, 200 г капусты, 100 г кураги, 100 г изюма, 100 г чернослива (без косточек), 5 луковиц, 3 помидора, 2 яблока, 1 морковь, 5 зубчиков чеснока, по 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени укропа и петрушки, 2 ст. ложки растительного масла, перец, соль.

1. Очищенный и промытый картофель крупно нарезать, капусту нашинковать, помидоры и яблоки очистить и мелко нарезать кубиками, очищенную морковь крупно натереть, мелко нарезать чеснок, очищенный лук нарезать соломкой и обжарить. Все продукты перемешать.

2. Добавить промытые курагу, изюм, чернослив.

3. Посолить, поперчить, влить стакан воды, масло и тушить 30—35 минут.

Время приготовления — 45 минут.

Картофель отварной

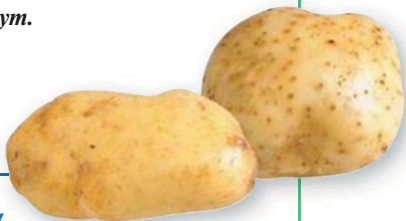
(на 4 порции)

1 кг картофеля, 150 г сметаны, 150 г соленых или маринованных грибов (150 г квашеной капусты), 100 г сливочного масла, зелень петрушки, соль.

1. Картофель очистить и промыть, опустить в подсоленную воду и отварить до готовности.

2. Слить воду, картофель обсушить.

3. Подать картофель на блюде, посыпав зеленью петрушки.





4. Отдельно подать сливочное масло, сметану, соленые или маринованные грибы (квашеную капусту).

Время приготовления — 40 минут.



Картофель отварной с луком и грибами

(на 4 порции)

800 г картофеля, 150 г жареных белых грибов (шампиньонов), 2 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, зелень укропа, соль.

1. Картофель очистить и промыть, опустить в подсоленную воду, отварить до готовности.
2. Слить воду, картофель обсушить.
3. Лук очистить, промыть, мелко нарезать, обжарить.
4. Свежие белые грибы мелко нарубить и обжарить (шампиньоны отварить до полуготовности, мелко нарубить).
5. В готовые белые грибы (или шампиньоны) добавить обжаренный лук и обжарить еще раз все вместе.
6. При подаче на стол отварной картофель выложить на блюдо, сверху — жареные грибы с луком, полить растопленным сливочным маслом, посыпать рубленой зеленью.

Время приготовления — 40 минут.





Картофель в сметанной заливке

(на 3 порции)

6 картофелин, 3 луковицы, 80 г сливочного масла, 3 ст. ложки сметаны, зелень петрушки, укроп, перец черный молотый, соль.

1. Нарезать лук кольцами и спассеровать на масле.
2. Картофель очистить, нарезать кружочками, перемешать с луком.
3. Добавить 3—4 ст. ложки воды, соль, перец и тушить почти до готовности.
4. Затем залить картофель подсоленной сметаной и запечь в духовке.
5. Перед подачей посыпать зеленью.

Время приготовления — 50 минут.



Картофель жареный с грибами

(на 5 порций)

8—10 картофелин, 300 г свежих или 50 г сушеных грибов, 2—3 луковицы, 3 ст. ложки растительного масла, зелень укропа или петрушки, соль.

1. Очищенный картофель нарезать брусочками, обжарить на масле до образования золотистой корочки.
2. Подготовленные грибы и репчатый лук обжарить отдельно и соединить с картофелем, посолить.
3. Поставить в духовку и довести до готовности.
4. Украсить зеленью.

Время приготовления — 45 минут.



Картофель с курицей и сыром

(на 4 порции)

8 вареных картофелин, 1 вареная курица, 160 г сметаны, 40 г сливочного масла, 4 ст. ложки тертого сыра, красный молотый перец, зелень петрушки, соль.

1. С курицы снять кожу, отделить мякоть от костей.
2. Картофель разрезать пополам и поместить на смазанную маслом фольгу срезом вверх.
3. Сверху разложить кусочки масла, нарезанную ломтиками мякоть курицы, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром, полить сметаной.
4. Края фольги соединить и жарить картофель на гриле 20 минут.
5. Подавать горячим, развернув фольгу и посыпав рубленой зеленью.

Время приготовления — 50 минут.



Картофель, тушенный с бараниной

(на 5 порций)

10 картофелин, 600 г баранины, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. ложка томат-пюре (или 2 помидора), бульон или вода, жир, укроп, перец, соль.



1. Картофель и морковь очистить, промыть, нарезать кубиками и обжарить на жире. Отдельно обжарить с луком нарезанную на куски баранину.
2. Все смешать, добавить немного бульона или воды, томат-пюре, соль, специи.
3. Тушить в духовке до готовности.
4. Перед подачей на стол украсить зеленью.

Время приготовления — 45 минут.

Картофель с чесноком и сыром

(на 3 порции)

4 картофелины, 150 г российского сыра, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 6 ч. ложек 20%-ных сливок, 1 зубчик чеснока, перец черный молотый, соль.

1. Натереть дно широкой кастрюли чесноком.
2. Картофель очистить, нарезать кусочками и выложить на дно кастрюли так, чтобы кусочки не лежали друг на друге. Приправить солью, перцем, посыпать нарезанным чесноком.
3. Залить сначала молоко, а затем сливки. Картофель должен быть весь покрыт молоком и сливками.
4. Сверху посыпать тертым сыром.
5. Запекать в духовке 20—25 минут.

Время приготовления — 50 минут.





Картофель, тушенный в сметане

(на 3 порции)

5 картофелин, 1 стакан сметаны, 1 луковица, 40 г сливочного масла, зелень петрушки, соль.

1. Очищенный картофель нарезать соломкой, уложить в кастрюлю, посолить, добавить сливочное масло, тушить 15 минут.
2. Выложить на картофель лук, нарезанный полукольцами, все залить сметаной.
3. Готовить под закрытой крышкой еще 7 минут.
4. Украсить зеленью петрушки.

Время приготовления — 35 минут.



Картофель с зеленым горошком в сметане

(на 2 порции)

4 картофелины, 2 моркови, 1 луковица, 2 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 4 ст. ложки сметаны, растительное масло, 1 ст. ложка муки, лавровый лист, 1 ч. ложка сахара, соль.

1. Смешать нарезанный кубиками картофель, натертую морковь и мелко нашинкованный лук.
2. Добавить воду, масло, тушить почти до готовности.



3. Затем добавить зеленый горошек, лавровый лист, сахар и соль.

4. Размешать муку с водой и сметаной, залить этим соусом овощи.

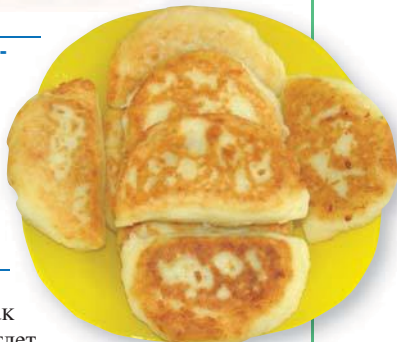
5. Запечь в духовке.

Время приготовления — 50 минут.

Картофельные пирожки с грибами

(на 5 порций)

1 кг картофеля, 100 г сухих грибов, 2 луковицы, $\frac{1}{3}$ стакана толченых сухарей (из постного батона), 2 ст. ложки крахмала, 4 ст. ложки растительного масла, томат-пюре для грибного соуса, перец, соль.



1. Картофель подготовить так же, как для картофельных котлет.

2. Для фарша грибы сварить, мелко нарезать и поджарить в масле.

3. Добавить спассерованный лук, соль, перец и перемешать.

4. Подготовленную картофельную массу разделить в виде небольших лепешек, на середину которых положить грибной фарш, соединить их края.

5. Обвалять в сухарях и обжарить на масле.

6. Можно подать грибной соус, приготовленный на грибном отваре, с добавлением томата-пюре.

Время приготовления — 1 час 10 минут.



Картофельные котлеты с квашеной капустой

(на 5 порций)

500 г картофеля, 400 г квашеной капусты, 100 г толченых сухарей, 2 луковицы, 1 яйцо, 2 ст. ложки жира, перец, соль.

1. Картофель отварить в мундире, очистить и пропустить через мясорубку.
2. Добавить квашеную капусту, обжаренный лук, яйцо, перец, соль, перемешать.
3. Из смеси сформовать котлеты, обвалять в сухарях.
4. Жарить на разогретом жире до румяной корочки.

Время приготовления — 50 минут.

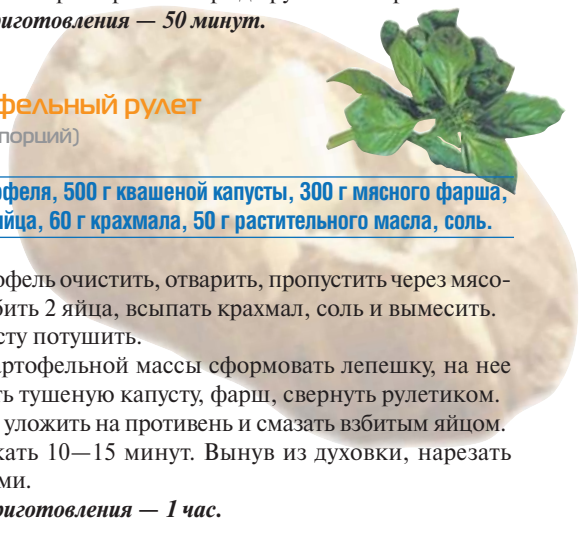
Картофельный рулет

(на 5—7 порций)

1 кг картофеля, 500 г квашеной капусты, 300 г мясного фарша, 3 сырых яйца, 60 г крахмала, 50 г растительного масла, соль.

1. Картофель очистить, отварить, пропустить через мясорубку, вбить 2 яйца, всыпать крахмал, соль и вымесить.
2. Капусту потушить.
3. Из картофельной массы сформовать лепешку, на нее положить тушеную капусту, фарш, свернуть рулетиком.
4. Рулет уложить на противень и смазать взбитым яйцом.
5. Запекать 10—15 минут. Вынув из духовки, нарезать ломтиками.

Время приготовления — 1 час.





Каша рисовая с помидорами и луком

(на 3—5 порций)

1 стакан риса, 100 г лука, 100 г помидор, 50 г растительного масла, укроп, соль.

1. Промытый рис всыпать в кипящую подсоленную воду и сварить до готовности. Готовый рис откинуть на дуршлаг и дать воде стечь.
2. На сковороду с растительным маслом выложить репчатый лук и слегка обжарить.
3. Затем добавить нарезанные ломтиками помидоры и потушить еще 2—3 минуты.
4. На сковороду выложить рис, перемешать с луком и помидорами.
5. Посыпать мелко нарезанным укропом.

Время приготовления — 50 минут.

Каша рисовая с яблоками

(на 4—5 порций)

500 г яблок, 1 стакан риса, 3,5 стакана молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла, ванилин, 1 ст. ложка сахара, соль.

1. Промытый рис варить 5—8 минут, потом откинуть на дуршлаг.
2. Затем переложить в кипящее молоко и варить на слабом огне почти до готовности.
3. Добавить соль, нарезанные дольками яблоки, сливочное масло, яйцо, взбитое с сахаром, ванилин, перемешать.
4. Запечь в духовке.

Время приготовления — 50 минут.



Рис с изюмом и цукатами

(на 4 порции)



300 г риса, 80 г меда, 50 г изюма, 30 г цукатов, 30 г орехов или семян тыквы, 600 мл воды.

1. Сварить рассыпчатый рис.
 2. Добавить изюм, поджаренные и измельченные орехи или семена тыквы, мед и перемешать.
 3. Выложить массу горкой в салатник.
 4. Сверху украсить изюмом, цукатами, посыпать орехами.
- Время приготовления — 30 минут.*

Каша рисовая с изюмом

(на 4—5 порций)

400 г риса, 100 г сушеного изюма без косточек, 50 г масла, 10 г соли, 2 л воды.

1. Предварительно изюм перебрать и замочить на ночь.
2. Рис варить до полуготовности в подсоленной воде.
3. Затем рис откинуть на дуршлаг, промыть горячей водой.
4. Добавить тщательно вымытый изюм.
5. 20 минут варить на паровой бане или упревать в духовке.

Время приготовления — 1 час.





Каша рисовая молочная

(на 4—5 порций)

1,5 стакана риса, 2 ст. ложки сливочного масла, сахар, соль, 4,5 стакана молока, 3 стакана воды.

1. Перебрать и промыть рис в нескольких водах.
2. Засыпать крупу в кипящую воду и варить 5—8 минут, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде.
3. Переложить рис в кастрюлю, залить горячим молоком, добавить сахар, соль и варить на небольшом огне 10—15 минут.
4. Накрыть кастрюлю крышкой и поставить для упревания на водяную баню.
5. Готовую кашу полить растопленным сливочным маслом.

Время приготовления — 50 минут.

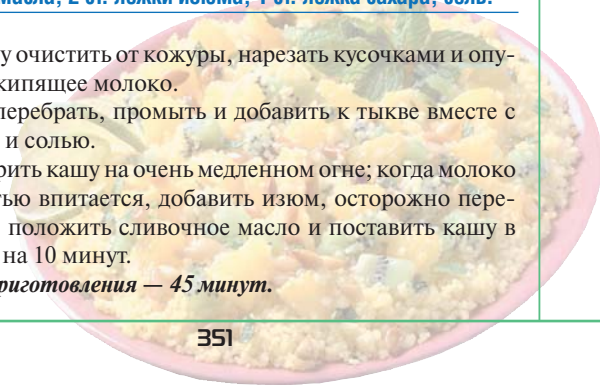
Каша рисовая с тыквой

(на 3—4 порции)

700 г тыквы, 4 стакана молока, 1 стакан риса, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки изюма, 1 ст. ложка сахара, соль.

1. Тыкву очистить от кожуры, нарезать кусочками и опустить в кипящее молоко.
2. Рис перебрать, промыть и добавить к тыкве вместе с сахаром и солью.
3. Варить кашу на очень медленном огне; когда молоко полностью впитается, добавить изюм, осторожно перемешать, положить сливочное масло и поставить кашу в духовку на 10 минут.

Время приготовления — 45 минут.





Рисовый крупеник

(на 4—5 порций)

1 стакан риса, по 1 корню моркови, петрушки и сельдерея, 3—4 свежих гриба, 3—4 ст. ложки сливочного масла, 2—3 ст. ложки рубленой зелени петрушки, соль.

1. Сварить в подсоленной воде рассыпчатый рис.
2. Смешать с мелко нарезанными отварными кореньями, отварными нашинкованными грибами, зеленью и маслом.
3. Уложить в смазанную маслом форму, полить растопленным маслом.
4. Запекать в горячей духовке, не накрывая крышкой, до румяной корочки.

Время приготовления — 50 минут.





Гречневик

(на 6—7 порций)

2 стакана гречневой крупы, 3—4 стакана кипятка, 5—6 вареных яиц, 4 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана сухарей, соль.



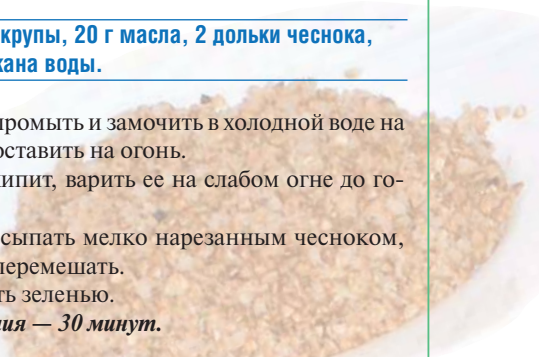
1. Из гречневой крупы сварить вязкую кашу, вмешать в нее масло и остудить.
 2. На дно смазанной маслом и посыпанной сухарями формы (кастрюли) уложить слой каши.
 3. Затем выложить слой рубленых яиц, покрыть слоем каши и так, чередуя, наполнить всю форму.
 4. Посыпать сверху сухарями, сбрызнуть растопленным маслом и выдержать 15 минут в горячей духовке.
 5. Подавать горячим с охлажденным сливочным маслом.
- Время приготовления — 40 минут.*

Каша гречневая рассыпчатая

(на 3—4 порции)

1 стакан гречневой крупы, 20 г масла, 2 дольки чеснока, зелень, соль, 2 стакана воды.

1. Крупу хорошо промыть и замочить в холодной воде на 3—4 часа. Затем поставить на огонь.
 2. Когда каша закипит, варить ее на слабом огне до готовности.
 3. После этого посыпать мелко нарезанным чесноком, добавить масло и перемешать.
 4. Сверху посыпать зеленью.
- Время приготовления — 30 минут.*





Каша гречневая молочная с кабачками

(на 4 порции)

500 г кабачков, 4 стакана молока, 1,5 стакана гречневой крупы, 3 ст. ложки сливочного масла, 1,5—2 ст. ложки сахара, соль.

1. Поджарить на сливочном масле ($\frac{1}{2}$ ст. ложки) гречневую крупу.
2. Очищенные кабачки нарезать кусочками, положить в кастрюлю с молоком и варить до мягкости.
3. Всыпать поджаренную крупу в молоко с кабачками, размешать и довести все до кипения, после чего добавить 1 ст. ложку сливочного масла, сахар, соль.
4. Перемешать кашу, закрыть крышкой и поставить в духовку на 30 минут.
5. Подавать с растопленным сливочным маслом.

Время приготовления — 1 час.

Каша гречневая с грибами

(на 5—6 порций)

2 стакана гречневой крупы, 2 стакана грибного бульона, 3—5 сушеных грибов среднего размера, 2 луковицы, 3 ст. ложки сливочного масла, по $\frac{1}{2}$ моркови, петрушки и сельдерея, специи, соль.

1. Сварить грибной бульон из сушеных грибов с кореньями, специями и солью.
2. Грибы мелко нарубить, бульон процедить, залить им слегка обжаренную крупу.



3. Добавить грибы, нашинкованный поджаренный на масле лук, перемешать, вскипятить и поставить в горячую духовку на 1 час.

4. Отдельно подать сливочное масло.

Время приготовления — 1 час 10 минут.

Каша гречневая с изюмом

(на 4—5 порций)

2 стакана гречневой крупы, 2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан изюма, сахар или фруктовый сироп, соль, 2—2,5 стакана воды или молока.

1. Подготовленную крупу вымыть, залить водой или молоком, добавить масло, соль, варить 15 минут.

2. Затем смешать со взбитыми яйцами, подсушить в теплом месте и протереть через сито.

3. Добавить вымытый изюм, перемешать и поставить на 30 минут в горячую духовку.

4. Подавая, посыпать сахаром или полить фруктовым сиропом по желанию.

Время приготовления — 1 час.

Каша ячневая

(на 4 порции)

1 стакан ячневой крупы, 50 г растительного масла, зелень, соль, 2 стакана воды.

1. Чтобы каша получилась вкуснее, крупу нужно предварительно поджарить на сухой сковороде.



2. Затем засыпать ее в кипящую подсоленную воду и варить до загустения.

3. После этого снять кастрюлю с огня и укутать. Через 30—40 минут каша готова.

4. Подавать с растительным маслом и зеленью.

Время приготовления — 1 час.



Пшениная каша с черносливом и грецкими орехами

(на 3—4 порции)

1 стакан пшена, $\frac{1}{2}$ стакана мелко нарезанного чернослива, 2—3 ст. ложки мелко нарезанных ядер грецких орехов, 1 ст. ложка сливочного масла, сахар, соль, 2 стакана воды.

1. Чернослив вымыть, удалить косточки, а мякоть мелко нарезать.

2. Положить в кастрюлю, залить холодной водой и варить на слабом огне 5—7 минут.

3. Затем всыпать подготовленное пшено, добавить сахар, соль и варить кашу до готовности.

4. За 5—7 минут до окончания варки положить в кашу мелко нарезанные ядра орехов.

5. Горячую кашу приправить сливочным маслом.

Время приготовления — 40 минут.





Каша ячневая молочная

(на 6 порций)

2 стакана ячневой крупы, 3 стакана молока, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 4—6 яиц, 3 ст. ложки сливочного масла, сливки, сахар, соль.

1. Молоко вскипятить, всыпать в него крупу.
2. Добавить масло, варить до загустения.
3. Вмешать еще масло, сырые яйца, сметану, соль и поставить на 30—40 минут в горячую духовку упревать.
4. Подавать можно со сливками и сахаром.

Время приготовления — 1 час 10 минут.

Каша пшенная с тыквой

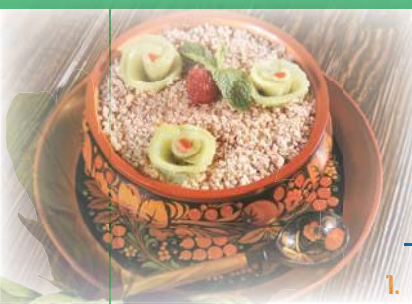
(на 4—5 порций)

500 г тыквы, 1 стакан пшена, 40 г масла, зелень, соль.

1. Свежую тыкву очистить от кожицы и зерен, мелко нарезать или натереть на крупной терке.
2. Положить в кастрюлю с горячей подсоленной водой и варить 5 минут.
3. Затем всыпать подготовленное пшено и варить на слабом огне.
4. Когда каша загустеет, укутать кастрюлю и настаивать 30 минут.
5. Подавать с маслом и зеленью.

Время приготовления — 1 час.





Каша овсяная

(на 3—4 порции)

2 стакана овсяных хлопьев, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ч. ложки соли, 2 стакана молока, 3 стакана воды.

1. Крупу залить водой и варить на слабом огне до вываривания воды и полного загустения каши.
2. Затем в два приема налить горячее молоко и, продолжая помешивать, варить до загустения, посолить.
3. Готовую кашу заправить маслом.

Время приготовления — 30 минут.

Каша манная с ягодами

(на 4—5 порций)

1 стакан манной крупы, 200 г ягод, $\frac{1}{4}$ стакана сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 л молока.

1. Молоко вскипятить, всыпать тонкой стружкой манную крупу и варить на медленном огне, постоянно помешивая.
2. Затем в кашу добавить сахар и сливочное масло.
3. В готовую кашу положить ягоды, накрыть крышкой и оставить на 5 минут упревать.

Время приготовления — 15 минут.



Каша с фасолью и овощами

(на 4—5 порций)

250 г фасоли, 250 г перловой, пшеничной или пшенной крупы, 200 г болгарского перца, 150 г свежих помидор, 100 г моркови, 80 г репчатого лука, 20 г корней петрушки, 60 г растительного масла, соль.

1. Крупу и фасоль отварить.
2. Репчатый лук, морковь и корень петрушки нарезать мелкими кубиками и слегка спассеровать.
3. Все смешать, добавить нарезанный кусочками болгарский перец, воду, посолить и тушить 10—15 минут.
4. В конце тушения добавить нарезанные ломтиками помидоры.

Время приготовления — 45 минут.

Каша из бобовых с мясом и овощами

(на 4 порции)

300 г фасоли, 100 г гороха, 400 г сметаны, 100 г отварного мяса, 50 г нарезанной кубиками моркови, 50 г мелко нарезанного картофеля, 2 яйца, 20 г готового хрена, 3 измельченных яблока, 1 луковица, зелень, перец, соль.



1. Фасоль, горох, морковь, картофель потушить в духовке.
2. Сваренные вкрутую яйца мелко нарубить, мясо мелко нарезать.



3. Все компоненты положить в большую кастрюлю, посыпать перцем, посолить по вкусу, добавить хрен.
 4. Блюдо перемешать и выложить в салатницу.
 5. Подавая на стол, залить сметаной. Украсить зеленью.
- Время приготовления — 40 минут.*



Запеканка из каши с тыквой

(на 3—5 порций)

800 г очищенной тыквы, 1 стакан пшена или риса, 4 стакана молока, 4 яйца, 1/2 стакана сухарей, 3—4 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сливочного масла для смазывания формы, 2 ст. ложки сахара, соль.

1. Сварить пшеничную или рисовую кашу-размазню на молоке.
 2. Смешать с натертой тыквой, растопленным маслом, сахаром, взбитыми яйцами и посолить.
 3. Выложить массу в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму.
 4. Поставить в горячую духовку на 40 минут, вынуть, дать постоять под крышкой 10 минут.
 5. Отдельно подать сливочное масло.
- Время приготовления — 1 час 20 минут.*

Запеканка из риса с колбасой

(на 4 порции)

300 г риса, 250 г сливок, 200 г копченой колбасы, 100 г сметаны, 40 г сливочного масла, 1 яйцо, зелень петрушки, соль, вода.





1. Промытый рис сварить в подсоленной кипящей воде; отцедить, залить сливками и, плотно закрыв, дать набухнуть.
2. После этого в рисовую кашу вбить яйцо, перемешать и выложить в подготовленные формочки.
3. Запекать в духовке 10—15 минут. Готовые рисовые запеканочки выложить на разделочную доску и охладить.
4. Колбасу нарезать кружочками и обжарить в масле.
5. Рисовые запеканочки выложить на блюдо, заправить густой сметаной, положить ломтики колбасы, украсить зеленью.

Время приготовления — 45 минут.

Драчена с сыром

(на 3 порции)



**200 г пшеничного хлеба, 150 г молока, 100 г сыра, 6 яиц,
1 ст. ложка топленого или сливочного масла.**

1. С черствого хлеба срезать корки. Мякиш нарезать мелкими кубиками и залить горячим молоком.
2. Когда хлеб набухнет, добавить немного натертого сыра, желтки и все перемешать.
3. Перед запеканием ввести взбитый в густую пену белок.
4. Положить массу ровным слоем на смазанную маслом сковороду, посыпать оставшейся частью натертого сыра, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.
5. Готовую горячую драчену полить маслом и тут же подать на той же сковороде, на которой она запекалась.

Время приготовления — 30 минут.



Драчена творожная

(на 4—5 порций)

500 г творога, 4 яйца, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, сметана или варенье, $\frac{2}{3}$ стакана сахара, соль.

1. Творог протереть, смешать с растертыми желтками, растопленным маслом, взбитыми в густую пену белками и посолить.
2. Полученную массу выложить слоем на смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду.
3. Смазать яйцом, посыпать сахаром и выпекать в горячей духовке 20 минут.
4. Отдельно можно подать сметану, растопленное масло и варенье.

Время приготовления — 35 минут.





Сырники «Нежные»

(на 4—5 порций)

500 г творога, 4 яйца, 5 ст. ложек муки, сметана, растительное масло, сахар и соль по вкусу, 1 стакан молока.



1. Молоко подогреть и залить им творог. Дать постоять.
2. Добавить соль и сахар, вбить яйца и, подсыпая муку, вымесить тесто.
3. Дать тесту настояться около 30 минут и разделить сырники.
4. Жарить в хорошо разогретом растительном масле, подрумянивая с обеих сторон.
5. Готовые сырники уложить в кастрюлю, залить подслащенной сметаной и немного потушить.

Время приготовления — 55 минут.

Сырники ванильные

(на 3—4 порции)

500 г творога, 200 г пшеничной муки, 1 яйцо, 2 ст. ложки сливочного масла, варенье, соль, сахар и ванилин по вкусу.

1. Творог протереть через сито.
2. Добавить 150 г просеянной муки, сахар, соль, ванилин, яйцо. Все хорошо перемешать.
3. Из подготовленной творожной массы сформировать биточки.
4. Обвалять их в муке и обжарить на сливочном масле с обеих сторон.
5. Готовые сырники уложить на тарелку, полить вареньем.

Время приготовления — 30 минут.



Сырники со сметаной

(на 3—4 порции)

300 г творога, $\frac{1}{2}$ стакана муки, 1 яйцо, 2—3 ст. ложки сахара, растительное масло, сметана.

1. Смешать творог, яйцо, сахар.
 2. Добавить муку и хорошо размешать.
 3. Смоченной в воде столовой ложкой набрать творожную массу, обвалять со всех сторон в муке и сформировать круглый или овальный биточек.
 4. Жарить сырники с двух сторон на растительном масле на разогретой сковороде.
 5. Подавать сырники со сметаной.
- Время приготовления — 25 минут.*

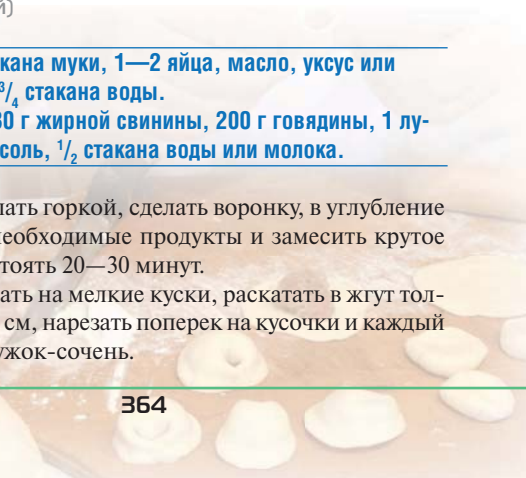
Пельмени «Сибирские»

(на 6—7 порций)

Для теста: 2 стакана муки, 1—2 яйца, масло, уксус или сметана, соль, $\frac{3}{4}$ стакана воды.

Для начинки: 230 г жирной свинины, 200 г говядины, 1 луковица, перец, соль, $\frac{1}{2}$ стакана воды или молока.

1. Муку насыпать горкой, сделать воронку, в углубление добавить все необходимые продукты и замесить крутое тесто, дать постоять 20—30 минут.
2. Затем нарезать на мелкие куски, раскатать в жгут толщиной около 2 см, нарезать поперек на кусочки и каждый раскатать в кружок-сочень.





3. Мясо, лук пропустить через мясорубку. Полученную массу развести водой и заправить солью, перцем.
 4. На одну половинку сочной положить начинку, закрыть второй половинкой, края прижать, а углы пельменя соединить.
 5. Варить пельмени в кипящей подсоленной воде 2—3 минут после закипания.
 6. Подавать с маслом, уксусом или сметаной.
- Время приготовления — 1 час 40 минут.*



Пельмени рыбные

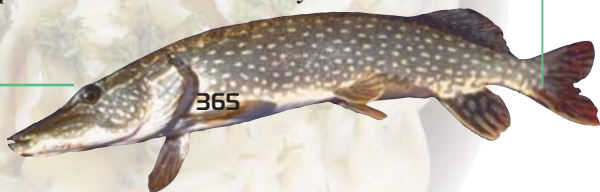
(на 5 порций)

Для теста: 330 г муки, 1 яйцо, соль, $\frac{1}{2}$ стакана воды.

Для начинки: 400 г филе судака или щуки, 1 яйцо, 1 луковица, перец, соль, $\frac{1}{2}$ стакана сливок или молока.

1. Судака или щуку почистить, промыть, снять кожу.
2. Кости головы использовать для бульона, а мясо пропустить через мясорубку вместе с луком, посолить, посыпать перцем, ввести яйцо и молоко или сливки.
3. Пельменное тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать тонким стаканом кружочки.
4. На кружочки положить начинку и по краям защипать.
5. Варить пельмени в подсоленной воде 10 минут небольшими партиями. Когда будут готовы, выложить на блюдо.

Время приготовления — 1 час 40 минут.





Вареники с творогом

(на 7 порций)

Для теста: 3 стакана муки, 2 яйца, 1 белок, сметана, соль, $\frac{1}{2}$ — $\frac{2}{3}$ стакана воды.

Для начинки: 3 стакана протертого творога, 3—4 яйца, 2—3 ст. ложки сметаны, сахар, соль.

1. Из муки, воды, яиц и соли вымесить крутое тесто, раскатать в очень тонкий пласт и вырезать из него ромбики или кружки.
2. В их серединки уложить начинку: отжатый творог протереть через сито, растереть с яйцами, сметаной, добавить сахар, соль и перемешать.
3. Затем накрыть таким же вырезанным тестом и, смазывая белком края, защипать кругом, выложить на посыпанные мукой формы и выдержать под салфеткой 15 минут.
4. Опускать вареники небольшими порциями в кипящую соленую воду и варить 5—10 минут.
5. Подавая, полить вареники горячей сметаной или подать ее отдельно.

Время приготовления — 1 час 45 минут.

Вареники с фасолью и грибами

(на 6—7 порций)

Для теста: 3 стакана муки, 2 яйца, соль, $\frac{1}{2}$ стакана воды.

Для начинки: 250 г муки, 200 г фасоли, 100 г лука, 60 г сушеных грибов, 50 г топленого сала, 1 яйцо, молотый красный перец, соль, 100 мл воды.



1. Предварительно замоченную фасоль отварить, протереть через сито или пропустить через мясорубку.
2. Добавить мелко нарезанный поджаренный на сале лук, тонко нарезанные отваренные грибы, красный перец, соль.
3. Замесить тесто, сформовать вареники с подготовленной начинкой и отварить их.

Время приготовления — 1 час 20 минут.



Блинчики тонкие

2 стакана муки, 3 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли, 2 стакана молока, 1 стакан воды.

1. Яйца взбить с солью и сахаром, развести стаканом молока, всыпать муку, тщательно вымесить, постепенно добавляя остальное молоко и воду, размешать до однородной консистенции (без комочков).
2. Блинчики поджарить лишь с одной стороны и сложить поджаренной стороной кверху.

Время приготовления — 40 минут.





Блинчики молочные с сахаром

3 яйца, 1,5 стакана муки, 2 ст. ложки сливочного масла, сметана, 1/2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли, 2,5 стакана молока.

1. Желтки смешать с молоком, прибавить сахар, соль, разогретое сливочное масло и вымесить тесто так, чтобы не было комков. Размешивая тесто, постепенно влить остальное молоко и взбитые яичные белки.
2. Выпекать блинчики на разогретой сковороде, смазанной растительным маслом, на среднем огне. Переворачивать широким ножом или лопаткой.
3. Готовые блинчики выложить на блюдо, посыпать сахаром, сложить вдвое, потом вчетверо. Подавать со сметаной.

Время приготовления — 1 час.

Блины дрожжевые



500 г муки, 1 яйцо, 2—3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки растительного масла, 25 г дрожжей, сметана, варенье, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли, 2—3 стакана молока.

1. В стакане теплого молока развести дрожжи, смешать с 250 г муки и поставить опару в теплое место для подъема на 40—45 минут.
2. В готовую опару положить сахар, соль, яичный желток, растопленное сливочное масло, перемешать и постепенно



добавлять муку, вымешивая, чтобы не было комков. После этого порциями прибавить в тесто остальное теплое молоко, размешать до однородной массы и поставить в теплое место подходить.

3. Поднявшееся тесто обмять, еще раз дать подойти.

4. Снова обмять, добавить взбитый в крепкую пену белок, осторожно перемешать и сразу выпекать блины на растительном масле.

5. Подавать с растопленным сливочным маслом, сметаной, вареньем.

Время приготовления — 2 часа.

Блинчики на дрожжах

3 стакана муки, 150 г растительного масла для жарки, 30 г дрожжей, 2 яйца, мед, варенье или джем, 1 ст. ложка сахара, соль, 2 стакана молока.

1. Из муки, теплого молока и дрожжей замесить тесто и поставить для подъема, после чего добавить яйца, взбитые с сахаром, солью, 1 ст. ложку растительного масла.

2. Тесто хорошо перемешать и вторично дать ему подняться.

3. Далее, не размешивая, брать тесто смоченной в воде ложкой и жарить на умеренном огне в разогретом масле.

4. Подавать с медом, вареньем или джемом.

Время приготовления — 1 час 20 минут.





Блинчики «Скороспелые»

500 г муки, 3—4 яйца, сметана, $\frac{1}{2}$ пакета разрыхлителя, 2 ст. ложки растительного масла для выпекания, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли, 3,5 стакана воды.

1. Взбить яйца с сахаром, разрыхлителем, мукой и солью, добавить 2 стакана теплой воды, размешать ложкой тесто, чтобы не было комков, влить остальную воду и размешать до однородной массы.
2. Выпекать блинчики с обеих сторон на хорошо разогретой сковороде, смазанной растительным маслом.
3. Можно делать блинчики с начинкой или подать к ним растопленное сливочное масло или сметану.

Время приготовления — 1 час.

Блины заварные

7 ст. ложек муки, 1 яйцо, $\frac{3}{4}$ ч. ложки соды, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ч. ложки сахара, соль, 1,5 стакана кефира.

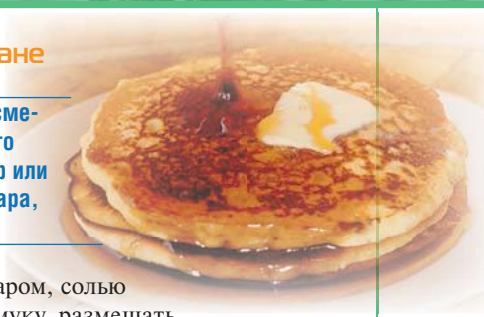
1. Кефир взбить с яйцом, сахаром, солью, добавить муку, размешать ложкой тесто, чтобы не было комков.
2. В чашку положить соду и залить ее крутым кипятком ($\frac{3}{4}$ стакана) и сразу вылить в тесто, размешать. Если тесто будет слишком густым, добавить в него еще немного кипятка (при этом тесто нужно все время размешивать) и довести густоту до нужной консистенции.
3. Выпекать блины с обеих сторон на сковороде, смазанной растительным маслом.

Время приготовления — 40 минут.



Блинчики на сметане

1,5 стакана муки, 300 г сметаны, 100 г растительного масла, 3 яйца, конфитюр или варенье, 2 ст. ложки сахара, соль, $\frac{1}{2}$ стакана молока.



1. Яйца смешать с сахаром, солью и сметаной, всыпать муку, размешать, чтобы не было комков. Если тесто густое, добавить немного молока или воды, довести до консистенции негустой сметаны.
2. Обжарить блинчики с обеих сторон.
3. К блинам подать конфитюр или варенье.

Время приготовления — 50 минут.

Блины дрожжевые на сметане

30 г дрожжей, 1 стакан гречневой муки, 1 стакан пшеничной муки, 1,5 стакана сметаны, 2 яичных белка, 1 ст. ложка сахара, 80 г сливочного масла, соль по вкусу, 1 стакан молока.



1. Вылить в кастрюлю один стакан теплой воды, размешать в ней дрожжи, добавить всю гречневую муку, размешать и поставить опару в теплое место.
2. Пока опара подходит, выложить в кастрюлю сметану, всыпать всю пшеничную муку и замесить негустое тесто.



3. Охлажденные яичные белки взбить, добавить их и размягченное сливочное масло в тесто и перемешать.
 4. Когда опара подойдет, выложить ее в кастрюлю с тестом из пшеничной муки.
 5. Добавить стакан теплого молока с растворенной в нем солью, сахаром и хорошо взбить тесто.
 6. Выпекать блины обычным способом.
- Время приготовления — 1 час 40 минут.*

Блины с припеком

Для теста: 400 г муки, 3 яйца, 100 г растительного масла, 20 г дрожжей, 2 ч. ложки сахара, соль, 2½ стакана молока.

Для припека: 100—150 г семги или сельди, 3 яйца, 1 пучок зеленого лука.



1. В ½ стакана теплого молока растворить дрожжи, смешать их с мукой до густоты сметаны, дать подойти опаре. Готовую опару вылить в миску.
2. Желтки смешать с сахаром, солью и оставшимся подогретым молоком и постепенно вылить в опару, хорошо размешать и дать еще раз подойти. Перед выпечкой добавить взбитые в пену белки, осторожно вымесить.
3. Приготовить припек: сварить вкрутую яйца, измельчить и добавить к ним мелко нарезанный зеленый лук, мелко нарезанные кусочки семги или сельди.
4. На разогретую и смазанную маслом сковороду положить ложку припека и вылить сверху порцию теста. Далее блин перевернуть и поджаривать другую сторону.

Время приготовления — 1 час 30 минут.



Блины «Воскресные»

4 стакана муки, 25 г дрожжей, 2 яйца, 2 ст. ложки растительного масла, $\frac{1}{2}$ ч. ложки сахара, соль, 1,5 стакана молока.

1. Из муки, 3 стаканов подогретой воды и дрожжей замесить тесто и оставить подходить часа на два.
2. Вскипятить молоко и медленно влить его в тесто, положить яйца, соль, сахар, растительное масло, перемешать.
3. Поставить в теплое место на 20—30 минут, чтобы тесто подошло.
4. Жарить блины на хорошо разогретой сковороде, не смазывая ее маслом.

Время приготовления — 3 часа.



Блины с лимонной цедрой

250 г муки, 5 яиц, 3 ст. ложки растопленного сливочного масла, цедра одного лимона, 3 ст. ложки сахара, соль, 3 стакана молока.

1. Желтки растереть с сахаром, солью и лимонной цедрой, добавить растопленное сливочное масло, муку, постепенно влить молоко.
2. В конце прибавить взбитые в пену белки.
3. Выпекать на смазанной маслом сковороде.

Время приготовления — 50 минут.





Блинчики крупяные

1 стакан крупы (ячневой, перловой, рисовой или любой другой), 3 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 3 ст. ложки сливочного масла, сахар, соль по вкусу, 3—4 стакана молока.



1. Необходимо, в зависимости от вида крупы, либо увеличивать, либо уменьшать количество молока.
2. Из крупы сварить на молоке кашу, остудить и протереть ее через сито.
3. Добавить в кашу растертые с солью и сахаром яичные желтки, сливочное масло, молоко и сметану.
4. Все хорошо размешать.
5. Выпекать блины на масле.

Время приготовления — 1 час.

Блины «Царские»

Для опары: 500 г пшеничной муки, 50 г дрожжей, 500 мл молока.

Для теста: 500 г муки, 6 яиц, 200 г сливочного масла, сахар по вкусу, соль, 300 мл 30%-ных сливок.

Для начинки: икра, лососина или семга.

1. Сначала готовится опара из теплого молока, дрожжей и муки. Дать опаре выбродиться.
2. Когда она поднимется, добавить растертые в однородную массу 6 желтков с 200 г сливочного масла, солью и сахаром.



3. Добавить просеянную через сито муку, перемешать тесто, поставить в теплое место для брожения на 40 минут.

4. Когда тесто поднимется вновь, ввести порознь взбитые в крепкую пену белки и сливки.

5. Перемешать тесто сверху вниз и выпекать блины.

6. Подавать с икрой, лососиной или семгой.

Время приготовления — 1 час 50 минут.

Блины «Монастырские»

Для опары: 1 стакан гречневой муки, 1 — 2 ст. ложки дрожжей, 1 стакан молока.

Для теста: по 1 стакану гречневой и пшеничной муки, 1 яйцо, 5 белков, соль, 3 стакана молока.



1. Гречневую муку заварить, залив кипящим молоком так, чтобы оно едва покрыло муку, выдержать некоторое время, растереть в однородную массу, остудить.

2. Ввести разведенные в воде дрожжи и дать опаре подняться.

3. Отдельно постепенно развести теплым молоком гречневую и пшеничную муку, также растереть в однородную массу.

4. Когда первая опара поднимется, развести ее второй порцией теста, вмешать сырое яйцо, соль, а перед выпечкой — взбитые белки и выпекать блины.

Время приготовления — 2 часа.



Блины овсяные

По 250 г овсяных хлопьев и пшеничной муки, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана сливок, 25—30 г дрожжей, 3 ст. ложки сливочного масла, 2—3 ст. ложки растительного масла, соль, 3 стакана молока.

1. В миске смешать овсяные хлопья и пшеничную муку, влить теплое молоко с растворенными в нем дрожжами, поставить в теплое место.
2. В готовое тесто добавить растертые с сахаром и солью желтки, растопленное сливочное масло и теплые сливки, размешать.
3. Отдельно взбить белки и аккуратно ввести в тесто. Печь на смазанной растительным маслом сковородке.
4. К блинам подать варенье.

Время приготовления — 1 час.

Блины гречневые «Красные»

4 стакана гречневой муки, 25 г дрожжей, 4 яйца, 100 г растопленного сливочного масла, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка соли, 4 стакана молока.

1. Замесить тесто из муки, 3 стаканов теплого молока и дрожжей.
2. Когда поднимется, влить смесь из 1 стакана теплого молока и желтков, добавить растопленное сливочное масло, соль, сахар, вымесить, дать подняться.





3. Незадолго до выпечки в тесто добавить один за другим белки.

4. Блины пекутся более тонкими, чем обычно.

Время приготовления — 1 час 20 минут.

Блины гречнево-пшеничные

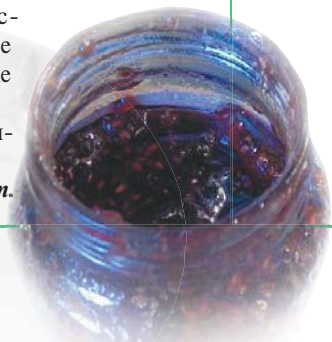
По 2 стакана гречневой и пшеничной муки, 30 г дрожжей, сметана, варенье, 5 яиц, 2 ст. ложки сливочного масла, 100 г подсолнечного или топленого масла, 1 ст. ложка сахара, соль, 4 стакана молока.

1. Гречневую муку развести в одном стакане холодного молока и заварить 2 стаканами кипящего, остудить до теплого состояния, положить дрожжи, разведенные в небольшом количестве теплого молока, пшеничную муку, долить оставшееся молоко и дать тесту подойти.

2. Добавить сливочное масло, растертое с сахаром желтки, взбитые в пену белки, дать подойти и сразу же выпекать.

3. Подавать с растопленным сливочным маслом, сметаной, вареньем.

Время приготовления — 1 час 30 минут.





Блины гречневые заварные

4 стакана гречневой муки, 20—25 г дрожжей, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу, 2,5 стакана воды, 2 стакана молока.

1. Всыпать в кастрюлю два стакана муки, залить ее двумя стаканами кипятка, хорошо размешать.
2. Когда тесто остынет до комнатной температуры, развести в $\frac{1}{2}$ стакана теплой воды дрожжи и влить их в опару.
3. Опару хорошо взбить, накрыть полотенцем и поставить подходить в теплое место.
4. Когда опара увеличится в объеме в 2—3 раза, добавить в нее оставшуюся муку, молоко, соль, снова взбить и поставить в теплое место.
5. Выпекать блины обычным способом.

Время приготовления — 1 час 20 минут.

Блины манные

По $\frac{1}{2}$ стакана муки и манной крупы, 2 яичных желтка, 2 ч. ложки сливочного масла, сметана, 2 ч. ложки сахара, соль, 3 стакана молока.

1. Вскипятить стакан молока, всыпать манную крупу и сварить манную кашу, охладить ее.
2. Из двух стаканов молока, муки, желтков, сахара и соли замесить тесто, смешать его с остывшей манной кашей, хорошо вымесить тесто.
3. Блины печь на смазанных сливочным маслом небольших сковородках.
4. К блинам подать сметану.

Время приготовления — 1 час.





Блины капустные

500 г муки, 2 яйца, яичный желток, небольшой качан капусты, жир, растительное масло, перец, сахар, соль, 200 мл молока, 200 мл воды.

1. Кочан капусты нашинковать, посолить и дать постоять.
2. В 60 г горячего жира всыпать немного сахара и подогреть до тех пор, пока сахар не приобретет коричневый оттенок.
3. Добавить к нему хорошо отжатую капусту, заправить ее молотым черным перцем и тушить, пока она не станет коричневой.
4. Приготовить жидкое тесто, добавить к нему тушеную капусту и выпекать блины.

Время приготовления — 1 час.

Блинчики с кабачками

1 кг муки, 1 кг кабачков, 2 яйца, 2 ст. ложки уксуса, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соды, 2 ст. ложки масла, 1—2 ст. ложки сахара, 1,5 ч. ложки соли, простокваша.

1. Свежие кабачки нарезать дольками и сварить в небольшом количестве кипятка, затем пропустить через мясорубку или протереть через сито.
2. В полученное овощное пюре добавить яйца, положить соль, сахар, уксус и простоквашу.





3. Всыпать муку, смешанную с содой, и хорошо вымесить.
4. Печь блинчики на горячей сковороде.

Время приготовления — 1 час 10 минут.

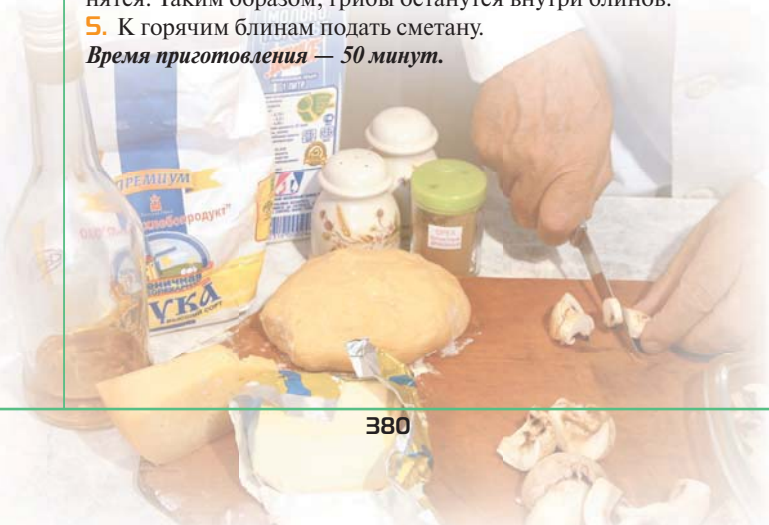
Блины с грибами

Для теста: 2 стакана муки, 1—2 яйца, соль, жир для жарки, сметана, 1,5—2 стакана молока.

Для начинки: 300 г свежих или 150 г сушеных грибов.

1. Грибы отварные (из сушеных) мелко нашинковать, свежие грибы тушить в собственном соку до полного выпаривания сока.
2. Из муки, молока, яиц и соли замесить блинное тесто.
3. На сковороду с горячим жиром положить ложкой блинное тесто и на каждый блин, в еще не пропекшееся тесто добавить ложку грибов.
4. Блины обжаривать с двух сторон, пока они не подрумянятся. Таким образом, грибы останутся внутри блинов.
5. К горячим блинам подать сметану.

Время приготовления — 50 минут.





Блинчики с грибной начинкой

Для теста: 1,5 стакана муки, 2 яйца, 1 ч. ложка сахара, соль, 2—3 ст. ложки растительного масла, 1 стакан молока, 1 стакан воды.

Для начинки: 100 г сушеных грибов, 1 вареное яйцо, 2 желтка, 1 ст. ложка зелени укропа или петрушки, перец, соль.

Для соуса: 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки томата-пюре, соль, 1 стакан молока.

1. Из перечисленных продуктов приготовить тесто и испечь блинчики.
2. Приготовить соус: муку и сливочное масло растереть на сковороде, помешивая, влить стакан горячего молока, посолить, добавить томат-пюре и проварить до загустения.
3. Добавить 2 желтка и смешать с отваренными и нарезанными грибами и рубленым яйцом.
4. На медленном огне довести начинку до загустения, приправить солью, перцем, зеленью укропа и петрушки, охладить.
5. Завернуть по одной ложке начинки в блинчик конвертом, обжарить в масле, положить на блюдо.

Время приготовления — 1 час.





Блинчики с овощами

250 г моркови, 250 г брокколи, 200 г китайской капусты, 125 г муки, 100 г сыра, 2 яйца, 2 стебля сельдерея, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки топленого масла, $\frac{1}{2}$ ч. ложки паприки, перец, соль, $\frac{1}{4}$ л молока.

1. Смешать яйца, молоко и муку, посолить, поперчить. Испечь блинчики.
2. Китайскую капусту и сельдерей очистить, помыть, нарезать соломкой. Морковь очистить, нарезать тонкими брусочками.
3. Брокколи разделить на головки. Чеснок и лук очистить, мелко нарубить.
4. Растопить масло в большой сковороде, потушить лук и чеснок, добавить овощи, тушить все в течение 10 минут.
5. Посолить, приправить черным перцем и паприкой.
6. Переложить слоями блины и овощи.
7. Сверху посыпать сыром и запечь.

Время приготовления — 45 минут.

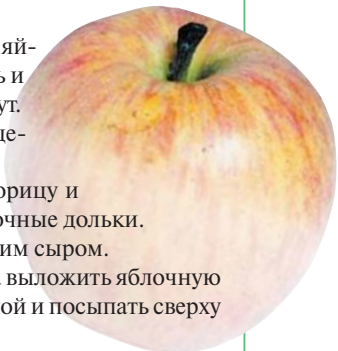
Блинчики с яблоками и сыром

500 г муки, 150 г мягкого сыра, 4 яблока, 2 яйца, 2 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки меда, 1 ст. ложка растительного масла, листики мяты, сахарная пудра, корица, сахар, соль, 1 стакан молока.



1. Просеять муку, добавить молоко, яйца, сахар и соль, хорошо перемешать и поместить в холодильник на 10 минут.
2. Почистить яблоки, удалить сердцевину и нарезать тонкой соломкой.
3. Смешать лимонный сок, мед, корицу и полученным раствором полить яблочные дольки.
4. Испечь блины, намазать их мягким сыром.
5. На одну половину каждого блина выложить яблочную соломку, накрыть ее второй половиной и посыпать сверху сахарной пудрой.
6. Можно украсить листиками мяты.

Время приготовления — 45 минут.



Блинчики с повидлом

500 г муки, 2 яйца, фруктовое повидло, смалец, сахарная пудра, сахар, соль, 800 г газированной или обыкновенной воды.

1. Взбить яйца, ввести в пену газированную или обыкновенную воду, соль, сахар, муку и поставить массу на 1 час в теплое место.
2. Растопить смалец, налить его на сковороду, довести до кипения и слить в кастрюлю с тестом.
3. Маленьким черпаком налить тесто на сковороду и, быстро поворачивая сковороду круговыми движениями, разлить тесто равномерным тонким слоем. Блинчики выпекать с обеих сторон.
4. Каждый блинчик намазать фруктовым повидлом, скатать в трубочку, обильно посыпать сахарной пудрой.

Время приготовления — 1 час 50 минут.



Блинчики с яблоками

450 г муки, 700 г яблок, 2 яйца, орехи, смалец или подсолнечное масло, сахарная пудра, соль, 400 мл молока, 200 мл газированной воды.



1. Муку до гладкости вымесать с яйцами и небольшим количеством молока, после чего влить оставшееся молоко, газированную воду и размешать, чтобы не было комочков.
 2. Яблоки очистить от кожицы и натереть на крупной терке.
 3. Слегка отжать яблочную массу и вмешать в блинное тесто.
 4. Горячие блинчики посыпать молотыми орехами с сахарной пудрой.
- Время приготовления — 40 минут.*

Блинчики с медом (сахаром)

2 стакана муки, 3 яйца, сливочное масло, мед, сахар, соль, 2—3 стакана молока.

1. Смешать $\frac{1}{2}$ стакана молока, 3 яичных желтка, сахар, соль, помешивая, всыпать муку.
2. Добавить 2 ст. ложки разогретого сливочного масла и вымесать в однородную массу.
3. Затем развести молоком и добавить взбитые в пену яичные белки.



4. Выпекать на смазанной маслом сковородке. Не снимая со сковороды, блинчик сложить вчетверо, переложить его в отдельную посуду.

5. Подавать на стол в горячем виде с медом или сахаром.

Время приготовления — 45 минут.

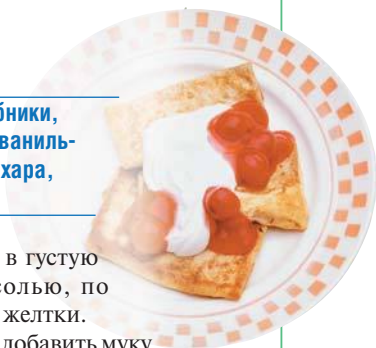
Блинчики с клубникой

450 г муки, 500 г мелких ягод клубники, 4 яйца, 1 ч. ложка разрыхлителя, ванильная сахарная пудра, 1 ст. ложка сахара, 150 г растительного масла, соль.



1. Отдельно взбить в густую пену белки пс солью, по одному вмешать желтки.
2. Постепенно добавить муку, смешанную с разрыхлителем.
3. Осторожно перемешать сверху вниз.
4. Добавить ягоды клубники или земляники, жарить на масле.
5. Готовые блинчики сверху посыпать ванильной сахарной пудрой.

Время приготовления — 40 минут.



Оладьи с яблоками

3 стакана муки, 4—5 яблок, 4 яйца, 20 г дрожжей, 1 стакан топленого или растительного масла, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, соль, 2,5 стакана молока.



1. Замесить опару из стакана муки, теплого молока и дрожжей, поставить в теплое место и дать дважды подняться.

2. В готовую опару добавить оставшуюся муку, растертые с сахаром и солью яйца. Все хорошо перемешать и соединить с мелко нарезанными яблоками. Далее жарить, как обычные оладьи.

Время приготовления — 1 час.

Оладьи на дрожжах

3 стакана муки, 150 г растительного масла для жарки, 30 г дрожжей, 2 яйца, мед, варенье или джем, 1 ст. ложка сахара, соль, 2 стакана молока.

1. Из муки, теплого молока и дрожжей замесить тесто и поставить для подъема, после чего добавить яйца, взбитые с сахаром, солью, 1 ст. ложку растительного масла. Тесто хорошо перемешать и вторично дать ему подняться.

2. Далее, не размешивая, брать тесто смоченной в воде ложкой и жарить на умеренном огне в разогретом масле.

3. К оладьям подать мед, варенье или джем.

Время приготовления — 1 час 20 минут.





Оладьи с морковью

1,5 стакана муки, 1/2 кг сырой моркови, 3 яйца, 1/2 стакана топленого масла, сметана, соль.

1. Морковь, хорошо очищенную и вымытую, натереть на мелкой терке и в эту массу добавить, яйца, муку, соль.
2. Все тщательно перемешать и жарить на масле.
3. К оладьям подать сметану.

Время приготовления — 45 минут.

Оладьи с клубникой

250 г муки, 500 г мелких ягод клубники, 150 г растительного масла, 4 яйца, 1 ч. ложка разрыхлителя, ванильная сахарная пудра, 1 ст. ложка сахара, соль.

1. Отдельно взбить в густую пену белки с солью, по одному вмешать желтки, постепенно добавить муку, смешанную с разрыхлителем и сахаром. Осторожно перемешать сверху вниз.
2. Добавить ягоды клубники или земляники, жарить, как дрожжевые оладьи.
3. Готовые оладьи сверху посыпать ванильной сахарной пудрой.

Время приготовления — 40 минут.





Выпечка

Наверное, русская кухня, как никакая другая, изобилует разнообразием изделий из теста. Это всевозможные пироги и пирожки, кулебяки, ватрушки, пышки, калачи и булки, караваи, расстегаи, курники.

Национальная кухня представлена не только пшеничными и сдобными пирогами, но и постными, которые издавна пекли на всевозможные праздники и в пост. Пироги могут быть защипанными и незащипанными, большими и маленькими, а также с различными начинками: грибами, кашей, творогом, горохом, рыбой, мясом, ягодами, вареньем.

Во все времена славилась русская выпечка из дрожжевого теста, выпекали также изделия из заварного, бисквитного, белкового, песочного теста.





Курник (I)

Для теста: 700 г слоеного теста.

Для начинки: 1 курица, 300 г белых грибов или лука, 1 стакан риса, 5 яиц, 1 ст. ложка растительного масла, соус, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки.



1. Курицу отварить до готовности, мясо отделить от костей, нарезать ломтиками, заправить соусом.
2. Рис отварить, промыть, заправить маслом, добавить одно рубленое вареное яйцо, зелень петрушки.
3. Грибы или лук потушить в масле и заправить тем же соусом.
4. Приготовить тесто. Из $\frac{2}{3}$ всего теста раскатать круглую лепешку, положить ее в смазанную маслом высокую форму так, чтобы края теста были несколько больше формы.
5. На тесто выложить слоями начинку: рис, нарезанные кружками вареные яйца, курицу, грибы или лук, затем снова рис, яйца.
6. Пирогу придать форму купола. Из оставшегося теста раскатать лепешку, прикрыть ею купол пирога, сделать сверху фигурное отверстие для выхода пара.
7. Поверхность курника смазать желтком и выпекать в горячей духовке на среднем огне до тех пор, пока тесто не зарумянится.

Время приготовления — 1 час 30 минут.



Курник (II)

Для теста: 2,5 стакана муки, 1 яйцо, 2 желтка, 1 стакан сливочного масла, соль, $\frac{3}{4}$ стакана воды.

Для начинки: 1 небольшая курица, $\frac{3}{4}$ стакана риса, 3—4 средней величины шампиньона или белых гриба, 2—3 яйца, специи, соль.

1. Из муки, воды, 2 желтков, масла и соли приготовить сдобное крутое тесто, раскатать его на две круглые лепешки.
2. Приготовление начинки: сваренный в соленой воде рис смешать с рублеными грибами, измельченными яйцами.
3. Подготовленную курицу сварить в воде с солью и специями, остудить, отделить мякоть и нарезать тонкими ломтиками.
4. Большую лепешку положить в смазанную маслом форму и укладывать на нее слоями начинку, чередуя с ломтиками птицы, до тех пор, пока форма не наполнится.





5. Накрывать сверху меньшей лепешкой и защепить края (в виде купола).

6. В середине верхней крышки сделать небольшое отверстие, смазать курник яйцом.

7. Выпекать в духовке 30—45 минут.

8. Отдельно в соуснике подать бульон, в котором варилась курица.

Время приготовления — 2 часа.

Соус для курника

2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 2 желтка, 2 стакана крепкого куриного бульона, 1/2 стакана сливок.

1. Масло растереть с мукой, разбавить куриным бульоном, соединить со сливками.

2. Массу проварить на паровой бане до загустения.

3. Затем при непрерывном помешивании заправить желтками, растертыми с маслом.

4. Готовый соус не рекомендуется подогревать, иначе желтки свернутся.



Курник грибной

Для теста: 1 стакан муки, 50 г сливочного масла, 15 г дрожжей, 1 яйцо, сахар, соль, $\frac{1}{2}$ стакана молока.

Для начинки: 500 г вареных грибов, $\frac{1}{2}$ стакана риса, 3 луковицы, масло, куриное мясо, перец, соль, $\frac{1}{3}$ стакана крепкого чая.

1. Смешать вместе сваренный рис, обжаренный лук, грибы, соль, перец.
2. Вареное куриное мясо нарезать кусочками.
3. Приготовить дрожжевое тесто и уложить на сковороду.
4. Положить на тесто начинку из грибов и риса, а сверху — куски мяса.
5. Края теста защипать так, чтобы середина пирога была открытой.
6. Влить на начинку чай и выпекать до готовности.

Время приготовления — 1 час 20 минут.





Кулебяка

Для теста: 400 г муки, 30 г дрожжей, 2 желтка, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, 1 стакан молока.

Для начинки: 500 г мякоти мяса, 2 вареных яйца, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла.

1. Тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, раскатать в пласт по длине противня толщиной 1 см.
 2. Уложить на середину теста во всю его длину узкой полоской начинку, поднять края теста, соединить их и защипать.
 3. Переложить ее осторожно швом вниз на противень, смазанный маслом.
 4. Кулебяку можно украсить тонкими полосками из теста, располагая их поперек на некотором расстоянии друг от друга.
 5. После этого поставить кулебяку в теплое место, дать ей немного подойти, смазать яйцом, проколоть в двух-трех местах.
 6. Поставить в духовку на 35—45 минут.
 7. Если во время выпечки зарумянивается только один конец кулебяки, то ее надо перевернуть другим концом, а если начинает подгорать сверху — покрыть влажной бумагой.
 8. Кулебяку снять с противня, покрыть чистым полотенцем.
- Время приготовления — 1 час 50 минут.**





Кулебяка с капустой и мясом

Для теста: 2 стакана муки, 50 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 2 яйца, сахар, соль, $\frac{1}{2}$ стакана молока.

Для начинки: 300 г свежей капусты, 300 г кислой капусты, 300 г жареной свинины, 1 луковица, перец, соль.

1. Замесить тесто на опаре. Из подошедшего теста раскатать пласт.
2. Всю капусту потушить, добавить обжаренный лук, мелко нарезанное мясо, соль, перец.
3. Выложить на тесто начинку и завернуть края.
4. Перед выпечкой кулебяку смазать яйцом.
5. Выпекать в течение 1 часа.

Время приготовления — 1 час 40 минут.





Кулебяка со свежими грибами

Для теста: 3 стакана муки, 100 г сливочного масла, 30 г дрожжей, 2 яйца, сахар, соль, $\frac{1}{2}$ стакана молока.

Для начинки: 2 кг обжаренных на масле и сметане грибов, перец, соль.

Для блинчиков: 2 ст. ложки муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка растительного масла, сахар, соль, $\frac{1}{2}$ стакана молока.

1. Приготовить дрожжевое тесто, раскатать его в виде прямоугольника толщиной 1 см.
2. Выложить на него слой начинки из грибов, на нее — блинчик, вновь грибную начинку и т. д.
3. Противоположные концы теста соединить, защипать, смазать желтком.
4. Кулебяки проколоть вилкой и выпекать до готовности.
Время приготовления — 1 час.



Кулебяка с рыбой

Для теста: 500 г муки, 25 г дрожжей, 2 яйца, 1 желток, 2 ст. ложки маргарина, масло для смазывания, 1 ст. ложка сахара, $\frac{3}{4}$ ч. ложки соли, $\frac{1}{2}$ стакана молока.

Для начинки: 600 г рыбного филе, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, 2 ст. ложки риса, зелень.

1. Приготовить дрожжевое тесто. Раскатать в продолговатый пласт толщиной 1 см.
2. Для начинки рыбное филе нарезать кубиками, посолить и обжарить. Добавить вареный рис, обжаренный лук, зелень, посолить, поперчить и перемешать.
3. На середину по всей длине положить начинку, края теста соединить над ней и защипнуть.
4. Переложить кулебяку на противень, смазанный маслом, украсить фигурками, сделанными из теста.
5. Смазать кулебяку яйцом, сделать проколы и запечь в духовке при 200 °С в течение 30—45 минут.

Время приготовления — 2 часа 10 минут.





Кулебяка с рыбой, сыром и яйцом

Для теста: 500 г муки, 25 г дрожжей, 2 яйца, 1 желток, 2 ст. ложки маргарина, 1 ст. ложка сахара, соль, $\frac{1}{2}$ стакана молока.

Для начинки: 1—1,2 кг рыбы (очищенной от костей и кожи), 200 г риса, 100 г сливочного масла, 5 вареных яиц, растительное масло, 1 желток, соль.



1. Приготовить опарное тесто, раскатать.
 2. Начинка из риса: рис отварить до готовности, промыть, дать воде стечь, приправить мелкой солью и сливочным маслом, перемешать с мелко нарубленными яйцами.
 3. Положить половину начинки из риса, поверх риса — обжаренные в сливочном масле куски рыбы, посыпать нарубленными яйцами, сверху положить оставшуюся половину риса.
 4. Соединить противоположные концы теста, защипать шов.
 5. Перевернуть кулебяку швом вниз, уложить на противень, смазанный маслом. Поверхность проколоть вилкой.
 6. Дать 15—20 минут для расстойки, после чего смазать поверхность желтком.
 7. Выпекать при температуре 180 °С до готовности.
- Время приготовления — 2 часа 20 минут.**



Расстегай «Московский»

Для теста: 6 стаканов муки, 100—125 г сливочного масла, 50 г дрожжей, 4—5 яичных желтков, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли, 1,5 стакана молока.

Для начинки: 800 г мяса, 5 сваренных вкрутую яиц, 1—2 луковицы, 3 ст. ложки маргарина или растительного масла, черный молотый перец, соль.

1. Приготовить тесто на опаре, сформовать небольшие шарики, дать им расстояться 10—15 минут.
2. Из них раскатать круглые лепешки, положить сверху начинку и защипать края, оставляя серединку открытой.
3. Сформованные расстегаи положить швом вверх на противень, смазанный маслом, и оставить для подъема на 10—15 минут.
4. Выпекать их в горячей духовке на среднем огне 15—20 минут.
5. После выпечки расстегаи смазать сливочным маслом.
6. Для начинки мясо нарезать, пропустить через мясорубку, потушить в растительном масле, затем вновь пропустить через мясорубку. Добавить соль, перец, рубленые вареные яйца, по желанию обжаренный лук.

Время приготовления — 2 часа.



Расстегай с мясом

Для теста: 500 г муки, 25 г дрожжей, 2 яйца, 1 желток, 2 ст. ложки маргарина, 1 ст. ложка сахара, соль, $\frac{1}{2}$ стакана молока.

Для начинки: по 300 г филе говядины и свинины, 4 ст. ложки масла сливочного, 1 луковица, 2—3 яичных желтка, укроп, петрушка, перец, соль по вкусу.

1. Приготовить тесто и поставить на час в теплое место, затем раскатать в тонкий пласт.
2. Зелень измельчить, а мясо вымыть, нарезать небольшими кусочками, пропустить через мясорубку.
3. Фарш выложить на сковороду с разогретым маслом (3 ст. ложки), слегка обжарить (7—8 минут) и остудить.
4. В обжаренный фарш добавить измельченные лук, зелень, посолить, поперчить и перемешать.
5. На раскатанный пласт теста выложить подготовленный фарш, края поднять и защипить, оставив серединку открытой. Подготовленный расстегай положить на противень, оставить на 10—15 минут.
6. Затем края смазать взбитым желтком и выпекать в духовке (220 °С) 35—40 минут.
7. При подаче на стол смазать расстегай сливочным маслом.

Время приготовления — 2 часа 20 минут.





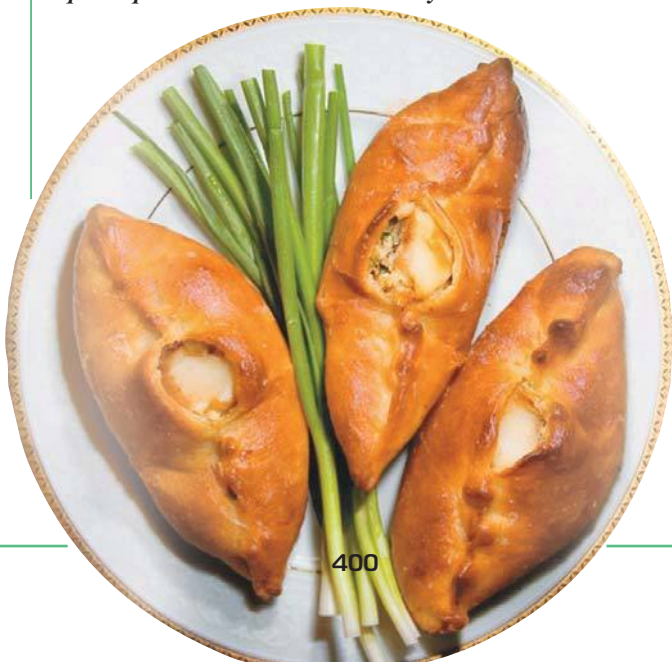
Расстегай с рыбной начинкой

Для теста: 400 г муки, 30 г дрожжей, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 желтка, соль, 1 стакан молока.

Для начинки: по 300 г филе свежей семги и щуки, перец, соль.

1. Маленькие кусочки щуки обжарить, посолить, поперчить. Филе семги нарезать ломтиками и посолить.
2. Приготовленное на опаре тесто раскатать в пласт и вырезать круглые заготовки нужного размера.
3. Положить на каждую начинку из щуки, а поверх нее — ломтик семги.
4. Смазать каждый яйцом и выпекать до готовности.

Время приготовления — 1 час 30 минут.





Расстегай с мясом и яйцом

800 г мякоти мяса, 70 г маргарина, 5 яиц, мясной бульон, растительное масло, перец, соль.

- 1.** Мясо нарезать на небольшие кусочки, пропустить через мясорубку.
 - 2.** Измельченное мясо положить на противень и припустить.
 - 3.** Еще раз пропустить мясо через мясорубку, добавить соль, перец, рубленое яйцо.
 - 4.** Из теста сформовать шарики массой примерно 150 г, дать им расстояться 8—10 минут, раскатать лепешки, положить на них начинку по 70—80 г, края защипать.
 - 5.** Сформованные расстойки смазать желтком, затем выпекать при температуре 210—220 °С.
 - 6.** После выпечки смазать сливочным маслом. Подают расстегаи горячими с мясным бульоном.
- Время приготовления — 1 час 30 минут.*



Расстегай с грибами и рисом

Слоеное тесто, 200 г сушеных грибов, 1 головка репчатого лука, 2—3 ст. ложки маргарина, 100 г риса, соль, перец по вкусу, 25 г сливочного масла для смазывания расстегаев после выпечки.

1. Сушеные грибы отварить, откинуть на дуршлаг, тщательно промыть, пропустить через мясорубку.
2. Мелко нарезанный лук слегка обжарить, добавить к нему грибы и все жарить 3—5 минут, охладить.
3. Смешать с рассыпчатым рисом. Сформовать расстегаи из слоеного теста и выпекать.
4. Подавать с грибным бульоном.

Время приготовления — 40 минут.

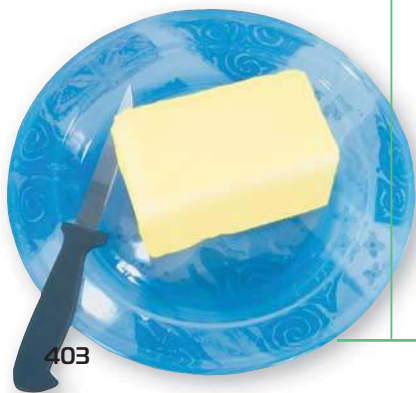




Слоеное тесто

*2 стакана пшеничной муки, 1 стакан воды,
150 г сливочного масла, 50 г «Российского» сыра,
1 ч. ложка сахара, соль.*

- 1.** Муку смешать с маслом, холодной водой, солью и сахаром.
- 2.** Вымесить гладкое блестящее тесто.
- 3.** Обернуть тесто влажной тряпкой и поставить в холодильник на 1 час.
- 4.** Затем раскатать несколько раз, складывая каждый раз в 3—4 слоя.





Волованы

2 стакана муки, 250 г сливочного масла, 1 яйцо или 1 желток, немного лимонной кислоты, начинка, щепотка соли, $\frac{2}{3}$ стакана холодной воды.

1. Приготовить слоеное тесто.
2. Раскатать его в пласт толщиной 1 см и вырезать острым ножом две круглые лепешки диаметром 18—20 см.
3. Одну лепешку положить на облитый холодной водой лист и смазать яйцом. У другой лепешки выемкой меньшей величины вырезать середину так, чтобы получилось кольцо шириной 2 см, и положить его на первую лепешку.
4. Выложить на противень также вторую, меньшую лепешку, вырезать второе кольцо и положить на противень.





5. Оставшиеся обрезки соединить вместе, тонко раскатать, нарезать на полоски и уложить в виде решетки посередине кольца.

6. Сверху смазать яйцом. Выпекать в горячей духовке до золотисто-коричневого цвета 12—15 минут.

7. При выпекании края волована поднимаются высоко и посередине остается углубление, которое затем нужно заполнить горячей начинкой и покрыть сверху выпеченными решеткой и кольцом.

Время приготовления — 50 минут.





Рулет с вишнями

Для теста: 3 стакана муки, 100 г маргарина и немного сливочного масла, 25 г дрожжей, 3 ст. ложки манной крупы, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, соль, 1 стакан молока.

Для начинки: 1 стакан очищенных вишен, 2 яйца, 50 г миндаля, 1 ст. ложка крахмала, 1—2 ст. ложки коньяка, желток для смазывания, сахарная пудра для посыпания.



1. Из муки, молока, дрожжей, сахара и маргарина, соли, замесить безопарное тесто и дать ему подойти.
2. Затем тесто еще раз промесить, обмять и раскатать прямоугольный пласт толщиной 0,5 см, смазать его растопленным маслом и посыпать манкой.
3. Отцедить сок с вишен. Смешать с вишнями крахмал, взбитые яйца, коньяк, немного сахарной пудры и рубленые орехи.
4. Выложить вишневую начинку на тесто, свернуть рулет и положить его на смазанный маслом лист швом вниз, дать расстояться 10 минут.

5. Выпекать в предварительно нагретой духовке на среднем огне 40—45 минут до образования золотисто-желтой корочки.

6. Готовый рулет можно смазать белой сахарной глазурью.

Время приготовления — 1 час 50 минут.



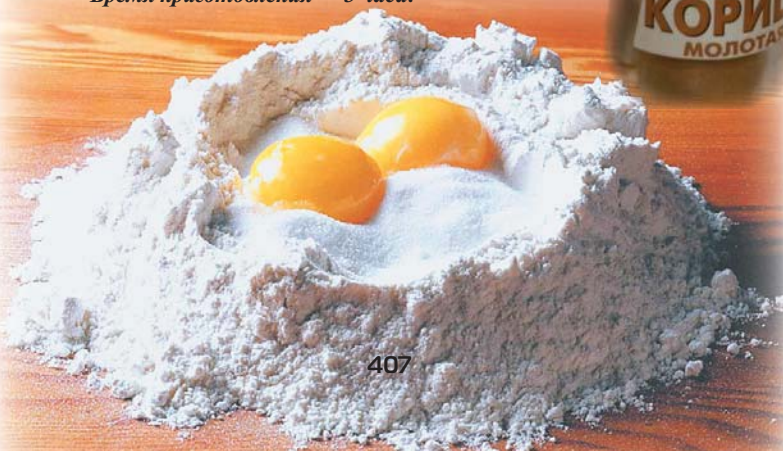


Рулет с корицей

550 г муки, 1 стакан молока, 3 яйца, 150 г сливочного масла (в том числе для смазки пласта теста), 1 ст. ложка порошка корицы, 100 г рубленых орехов, 30 г дрожжей, 150 г сахара, 1 ч. ложка соли.

1. Приготовить опару.
2. Тесто хорошо вымесить и выбить на столе, после чего поставить в теплое место для подъема.
3. Готовое тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 1 см, смазать поверхность маслом, смешанным с сахаром и корицей, и завернуть в рулет, переложить на противень.
4. Рулет разрезать посередине вдоль, не доходя до конца рулета на 3—4 см. Каждую из разрезанных половинок скрутить в виде жгута, а потом соединить и снова скрутить, затем придать рулету форму полукалача.
5. Дать рулету подойти на противне, смазать его взбитым яйцом, посыпать рублеными орехами и выпекать при температуре 200—210 °С в течение 40—50 минут.

Время приготовления — 3 часа.





Рулет с орехами

700 г муки, 200 г сливочного масла, 100 г дрожжей, 140 г сахара, 4 желтка, 100 г молока, лимонная цедра, 1 ч. ложка растительного масла для смазывания противня, соль.

Для начинки: 400 г молока, 60 г меда, 240 г рубленых орехов, 50 г коньяка (водки), 300 г молотых сухарей, 60 г ванильного сахара.

1. Развести дрожжи в теплом молоке, добавить растертые с сахаром желтки, растопленное, но не горячее сливочное масло, лимонную цедру, соль. В смесь добавить муку и замесить крутое гладкое дрожжевое тесто, оставить его на 30 минут.
 2. Раскатать тесто в пласт толщиной 1 см и нанести на него начинку.
 3. Завернуть пласт, начиная с обеих сторон к середине. Завернутый рулет уложить на смазанный маслом противень и проколоть в нескольких местах деревянной зубочисткой, во избежание вздутия, дать полную расстойку в течение 1—1,5 часа.
 4. Печь в течение 40—45 минут в духовке при температуре 130—140 °С.
 5. Готовое изделие охладить, осторожно вынуть из формы чтобы оно не деформировалось, разрезать на кусочки и посыпать сахарной пудрой.
 6. Для приготовления начинки сварить мед с молоком, прибавив к горячей смеси молотые сухари, а остальные продукты — к охлажденной. Начинка должна быть не очень густой, чтобы ее можно было намазать.
- Время приготовления — 3 часа.**



Ватрушки

Для теста: 3,5 стакана муки, 75 г сливочного масла, 30 г дрожжей, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахара, щепотка соли, 1 стакан молока.

Для начинки: 500 г творога, 2 яйца, 3 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки растопленного масла, 1 ст. ложка муки, тертая цедра лимона или ванилин.



1. Приготовить опарное тесто.
2. Из подошедшего теста сформовать небольшие булочки и положить их на смазанный маслом лист.
3. После расстойки посередине булочек доньшком маленького стаканчика сделать углубление и заполнить его творожной начинкой.
4. Затем смазать ватрушки яйцом и выпекать в нагретой духовке на среднем огне 15 минут.
5. Для начинки: яйца взбить с сахаром, добавить творог, сметану, масло, можно прибавить 1 ст. ложку муки, заправить лимонной цедрой или ванилином.

Время приготовления — 1 час 45 минут.





Медовые хлебцы

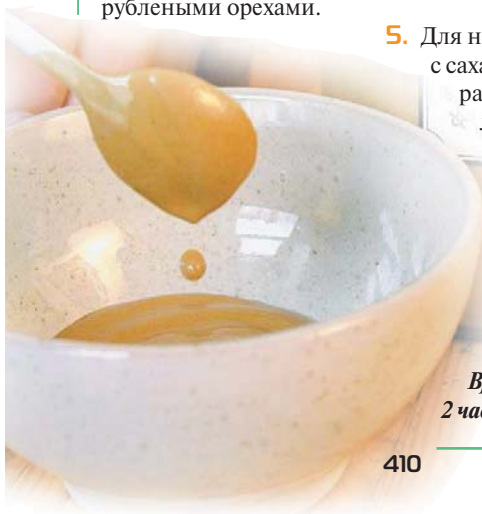
Для теста: 3 стакана муки, 70 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан сахара, 2 яйца, 3 ст. ложки меда, 1 ч. ложка соды, варенье, рубленые орехи для посыпания.

Для начинки: 300 г сливочного масла, 3 ст. ложки кукурузного крахмала, ванилин, немного рома, 1 стакан сахара, 2 стакана молока.

1. Яйца вместе с сахаром, маслом или маргарином и медом взбить над паром до загустения.
2. Муку, смешав с содой, просеять через сито на разделочную доску, добавить к ней горячую массу и замесить тесто.
3. Готовое тесто разделить на шесть частей, раскатать, переложить на смазанный маслом противень и выпекать до золотистого цвета.
4. Готовые пласты намазать поочередно вареньем и начинкой. Последний намазать начинкой и посыпать рублеными орехами.

5. Для начинки масло взбить с сахаром в пену. Молоко, размешав в нем ванилин и крахмал, проварить, постоянно помешивая, до густой кашицы. Масляную пену, взбивая, смешать с остывшей молочной массой, добавить ром.

Время приготовления — 2 часа 30 минут.





Кулич с какао

3 стакана муки, 30 г дрожжей, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 3 ст. ложки растопленного сливочного масла, ванилин, 2—3 ст. ложки какао, сахарной пудры, 1 стакан молока.

1. Приготовить тесто на опаре.
2. Подошедшее тесто раскатать на посыпанной мукой доске в пласт, посыпать его какао, смешанным с сахарной пудрой, пропитать сливочным маслом, растопленным и охлажденным.
3. Затем тесто скатать в рулет, сформовать батон и поставить в форму для кулича, смазанную маслом.
4. Форму с куличом поставить в теплое место для расстойки.
5. Выпечь в нагретой духовке на среднем огне.
6. Готовый и охлажденный кулич нарезать ломтиками и посыпать сахарной пудрой.

Время приготовления — 1 час 50 минут.



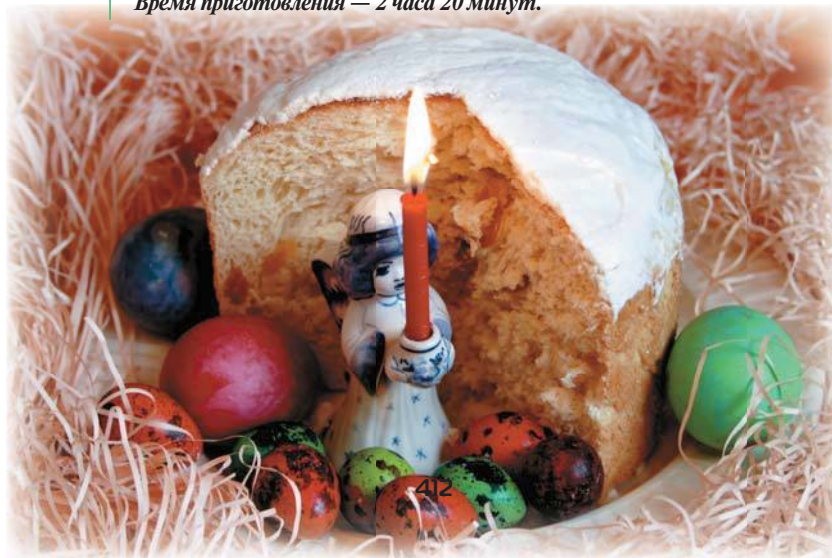


Кулич пасхальный

6 стаканов муки, 10 яиц, 50 г дрожжей, $\frac{1}{2}$ стакана растопленного масла, жир, изюм, ванилин, сахар, 2 стакана молока.

1. Третью муки заварить горячим молоком, размешать, чтобы не было комочков.
2. Добавить дрожжи, размешать и оставить подходить.
3. Растереть добела яйца, всыпать остальную муку, хорошо вымесить.
4. Добавить растопленное масло, сахар и ванилин, вымесить так, чтобы тесто начало отставать от рук.
5. Выложить в смазанные жиром формы на треть высоты.
6. Когда подойдет, поставить в горячую духовку.
7. Выпекать 40—45 минут.

Время приготовления — 2 часа 20 минут.





Кулич на желтках

7 стаканов муки, 2 стакана молока, 200 г сливочного масла, 7 желтков, 1 $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 70 г дрожжей, 1 ст. ложка коньяка, $\frac{1}{2}$ порошка ванильного сахара, 1 ч. ложка соли.

1. Приготовить опару.
2. В готовую опару влить желтки, растертые с сахаром, добавить оставшуюся муку, растопленное, но не горячее масло, коньяк, ванильный сахар, соль, тщательно вымесить тесто.
3. Замешанное тесто поставить в теплое место. Во время подъема тесто следует дважды обмять.
4. После того как тесто подойдет в третий раз, разделить его на куличи, уложить их в формы, заполнив на $\frac{1}{3}$ объема, еще раз дать подойти в теплом месте в течение 40—50 минут. Выпекать при температуре 200—210 °С.

Время приготовления — 3 часа.



Кулич на сливках

5 стаканов муки, 1 1/2 стакана сливок, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 8 желтков, по 1/2 стакана миндаля, изюма, цукатов, 1 ч. ложка соли, 50 г дрожжей, 1/2 пакетика ванильного сахара для посыпки, глазурь для отделки.

1. В подогретых сливках развести дрожжи, добавить половину всего количества муки, поставить опару в теплое место на 30—40 минут.
 2. В готовую опару ввести растертые с сахаром желтки, растертое сливочное масло, вымытый и высушенный изюм, цукаты, миндаль. Все продукты хорошо перемешать, добавить соль, оставшуюся муку, ванильный сахар.
 3. Тщательно вымешанное тесто поставить в теплое место для подъема — до увеличения объема в два раза.
 4. Вторично вымесить тесто и дать ему снова подняться.
 5. Из готового теста сформовать круглые булки и уложить их в высокие формы различного размера, предварительно застелив их дно и стенки промасленной бумагой. Форму заполнить тестом на 1/3 ее высоты, оставить для подъема на 30—40 минут, после чего выпекать куличи в духовке при температуре 200—220 °С в течение примерно 1 часа.
 6. Готовое изделие осторожно вынуть из форм, дать остыть и украсить верх глазурью, цукатами, помадкой и др.
- Время приготовления — 3 часа.*





Рулет с маком

Для теста: 3 стакана муки, 75 г сливочного масла или маргарина, 30 г дрожжей, 1 яйцо или 2 желтка, тертая цедра с $\frac{1}{2}$ —1 лимона или 1 ч. ложка измельченного кардамона, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, щепотка соли, 1 стакан молока.

Для начинки: 5 ст. ложек мака, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка рубленых орехов, 1 яйцо для смазывания, 3 ст. ложки сахара.

1. Приготовить тесто на опаре.
2. Подошедшее тесто разделить на две равные части, каждый кусок раскатать в четырехугольный пласт толщиной 1 см.
3. Смазать размягченным маслом, посыпать сверху смесью из мака, сахара и орехов, плотно свернуть рулетом, края теста зашипать.
4. Переложить рулеты на смазанный маслом противень швом вниз, дать подойти, смазать яйцом.
5. Выпекать в нагретой духовке на среднем огне 25—30 минут.

Время приготовления — 2 часа.



Пирог с рыбой и сыром

Для теста: 350 г муки, 20 г дрожжей, 3 ст. ложки растительного масла, соль, 1 стакан молока.

Для начинки: 700 г рыбного филе, 200 г мелких консервированных помидор, 100 г маринованного лука, 100—150 г сыра, перец.

1. Приготовить дрожжевое тесто.
2. Рыбу отварить и выложить слоем на смазанную маслом поверхность теста.
3. Украсить помидорами и луком, посыпать перцем.
4. По поверхности начинки распределить сыр, нарезанный кубиками.
5. Выпекать в духовке 25—30 минут.

Время приготовления — 1 час 20 минут.





Луковый пирог

Для теста: 80 г маргарина, 2—3 ст. ложки сметаны, 1 стакан муки.

Для начинки: 4 луковицы, 1—2 ст. ложки муки.

Для крема и обсыпки: 100 г тертого сыра, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, подсолнечное масло.



1. Лук нарезать полукольцами и обжарить в масле. Когда он будет почти готов — посыпать мукой, лук должен стать золотистым.
2. Из перечисленных продуктов замесить тесто.
3. Приготовление крема: взбить яйца со сметаной, сыр натереть.
4. Смазать форму кусочком маргарина, выложить тонким слоем тесто, на него — начинку.
5. Смазать кремом и посыпать сыром.
6. Выпекать в духовке 35—40 минут.

Время приготовления — 1 час.





Пирог с квашеной капустой и грибами

Для теста: 2 стакана муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соды.

Для начинки: 500 г квашеной капусты, 300 г грибов, 3 луковицы, 3—4 ст. ложки растительного масла, перец, соль.

1. Грибы сварить, нарезать. Лук нашинковать и спассеровать.
2. Капусту промыть, добавить масло и тушить в кастрюле до готовности.
3. Добавить грибы, лук, соль и перец. Все вместе прожарить, затем охладить.
4. Подготовленное тесто раскатать на две лепешки. Одну лепешку обсыпать мукой, положить на противень, смазанный маслом.
5. На тесто ровным слоем выложить приготовленную начинку, загнуть края, чтобы пирог приобрел правильную форму.
6. Накрыть пирог второй лепешкой и защипнуть края.
7. Дать пирогу расстойку в течение 30 минут, смазать яйцом и, проколов пирог в нескольких местах вилкой, выпекать в духовке 35—40 минут.

Время приготовления — 1 час 50 минут.





Пирог с начинкой из капусты

Для теста: 1 кг муки, 3 яйца, 20 г дрожжей, 3 ст. ложки маргарина, 2 ст. ложки сахара, соль, 2 стакана воды.

Для начинки: 800 г капусты, 80 г лука, 60 г грибов, 2 яйца, жир, соль.

1. Приготовить безопарное дрожжевое тесто, разделить на две части и раскатать лепешки.
2. Потушить нашинкованную капусту и нарезанный луком с добавлением жира.
3. Добавить отварные грибы, сырые яйца, перец, соль, перемешать.
4. Выложить начинку на лепешку, накрыть второй, края защипать. Выпекать до готовности.

Время приготовления — 2 часа 20 минут.



Пирог с квашеной капустой и луком

Для теста: 600 г муки, 30 г дрожжей, 2 желтка, 4 ст. ложки сливочного масла, растительное масло, соль, 1—1½ стакана молока.

Для начинки: 700—800 г квашеной капусты, 5 луковиц, сахар, черный молотый перец и соль по вкусу.

1. Квашеную капусту нашинковать, обжарить в растительном масле.
2. Добавить обжаренный нашинкованный репчатый лук.
3. Приправить сахаром, солью, перцем, перемешать.
4. Приготовить дрожжевое тесто на опаре, раскатать, перенести на противень, разровнять.
5. Положить ровным слоем капустную начинку, накрыть слоем теста, защипать края, проколоть поверхность пирога вилкой, дать 10—15 минут для расстойки.
6. Выпекать при температуре 180 °С до готовности.

Время приготовления — 1 час.





Пирог со шпинатом (безопарный способ)

Для теста: 300 г муки, 75 г сливочного масла (или маргарина), 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 1 ст. ложка сметаны, 10 г дрожжей, соль.

Для начинки: 300 г сметаны, 250 г сосисок, 150 г тертого сыра, 150 г шпината, 150 г шампиньонов, 5 яиц, мускатный орех, 1 ст. ложка муки, молотый черный перец, соль.

1. Просеять муку, сделать посредине углубление, вбить яйцо, положить размягченное масло, ложку сметаны, разведенные в теплом молоке дрожжи, соль и замесить тесто, дать тесту подойти.
2. Вымыть и отряхнуть от воды шпинат, порезать.
3. Взбить яйца с мукой, добавить сметану, тертый сыр, мускатный орех, посолить, поперчить, ввести шпинат, все перемешать.
4. Раскатать тесто толщиной $\frac{1}{2}$ см, уложить его в глубокую форму, смазанную маслом (края теста должны свисать за края формы).





5. Разложить на тесто порезанные на кусочки сосиски и шампиньоны, покрыть их смесью со шпинатом, загнуть края теста, чтобы не вытекла начинка. Выпекать в духовке при температуре 180 °С примерно 1,5 часа.

6. Готовому пирогу дать постоять несколько минут и вынуть из формы.

Время приготовления — 3 часа.

Пирог с квашеной капустой



Для теста: 500 г муки, 20 г дрожжей, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 желтка, соль, 1 стакан молока.

Для начинки: 700—800 г квашеной капусты, растительное масло, молотый перец, сахар, соль.

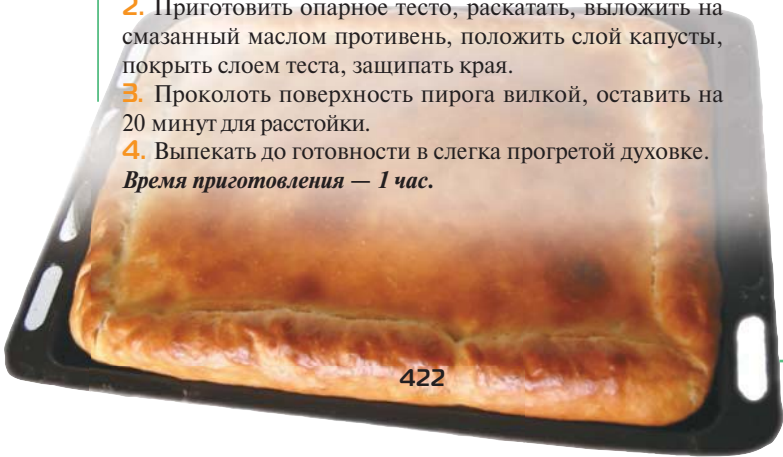
1. Квашеную капусту мелко нарезать, обжарить в масле. Приправить сахаром, солью, перцем, перемешать.

2. Приготовить опарное тесто, раскатать, выложить на смазанный маслом противень, положить слой капусты, покрыть слоем теста, защипать края.

3. Проколоть поверхность пирога вилкой, оставить на 20 минут для расстойки.

4. Выпекать до готовности в слегка прогретой духовке.

Время приготовления — 1 час.





Пирог с шампиньонами и сыром

300 г слоеного теста, 400 г шампиньонов, 100 г сыра, 2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

1. Тесто тонко раскатать по размеру противня.
 2. Грибы очистить, промыть, нарезать половинками.
 3. Сыр нарезать кусочками и вместе с шампиньонами положить на слой раскатанного теста, посыпать обжаренным на масле луком, нарезанной зеленью, посолить, поперчить.
 4. Пирог выпекать до готовности, украсить зеленью.
- Время приготовления — 50 минут.*



Пирог с солеными груздями

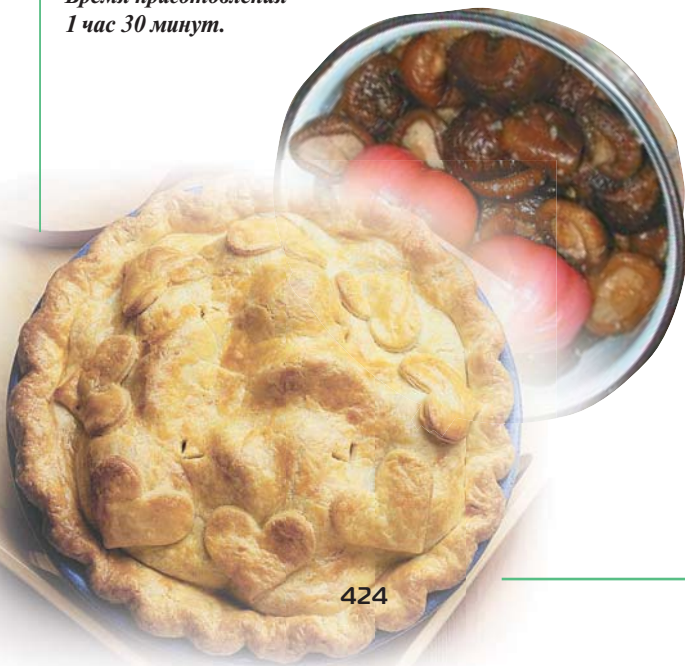
Для теста: 450 г слоеного теста, сливочное масло.

Для начинки: 400 г соленых груздей, 1 луковица.

1. Приготовить слоеное тесто и разделить его на две части.
2. Соленые грузди промыть, пропустить через мясорубку, добавить поджаренный лук.
3. Смазать маслом противень, уложить на него слой теста и выложить начинку.
4. Покрыть тонким пластом теста.
5. Выпекать пирог в духовке 20—25 минут.

Время приготовления —

1 час 30 минут.





Пирог с зеленым луком и яйцами

Для теста: 400 г слоеного теста.

Для начинки: 8 яиц, 300 г зеленого лука, укроп, соль, $\frac{1}{2}$ стакана молока.

1. Тесто разделить на две части и раскатать лепешки.
2. Зеленый лук мелко нарезать и немного размять, 6 яиц, сваренных вкрутую, нарубить, смешать с луком, посолить, добавить веточки свежего укропа.
3. Взбить два сырых яйца с небольшим количеством молока и залить смесью полученную массу.
4. Выложить на одну лепешку начинку и накрыть второй, края защипать.
5. Выпекать 20—25 минут.

Время приготовления — 1 час.





Пирог с яблоками

Для теста: 4 стакана муки, 125 г сливочного масла, 30 г дрожжей, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли, 1 стакан молока.

Для начинки: 800 г яблок, 1 ч. ложка корицы, 3 ст. ложки панировочных сухарей, $\frac{1}{2}$ стакана сахара.



1. Приготовить тесто, тонко раскатать и переложить его на смазанный маслом противень.
2. Посыпать тесто сухарями, густо покрыть толстыми ломтиками яблок. Загнуть края теста на ломтики яблок.
3. Посыпать яблоки смесью корицы с сахаром.
4. Края загнутого теста смазать молоком и выпекать в духовке 20 минут.

Время приготовления — 1 час 40 минут.





Пирог с начинкой из гороха

Для теста: 2 стакана муки, 2 яйца, 15 г дрожжей, 3 ст. ложки маргарина, 1 ст. ложка сахара, соль, 1 стакан воды.

Для начинки: $\frac{1}{2}$ кг гороха, 150 г лука, 100 г сливочного масла, перец, соль.



1. Приготовить безопарное дрожжевое тесто, разделить на две части, раскатать.
2. Размоченный горох варить, постоянно помешивая.
3. Заправить маслом, обжаренным луком, перцем, солью.
4. Начинку выложить на один пласт теста и закрыть вторым, края защипать.
5. Выпекать до готовности.

Время приготовления — 1 час 10 минут.

Пирог с творогом и изюмом

Для теста: 400 г муки, 200 г маргарина, 80 г сахара, 2 яичных желтка, тертая лимонная цедра, соль.

Для начинки: 400 г творога, 200 г ванильного сахара, 50 г изюма, 4 яичных белка, 2 яичных желтка.

1. Из перечисленных продуктов приготовить тесто.
2. Две трети приготовленного теста уложить пластом на противень.
3. Продукты для начинки вымешать и выложить на тесто.



4. Оставшееся тесто раскатать в тонкий пласт и нарезать полосками шириной 1 см и уложить на начинку в виде сетки.

5. Пирог выпекать в горячей духовке.

Время приготовления — 1 час 20 минут.

Пирог с клубникой

Для теста: 2 стакана муки, 150 г маргарина, $\frac{2}{3}$ стакана сахарной пудры, 1 яйцо, 1 желток, соль.

Для начинки: 700 г клубники, $\frac{1}{4}$ стакана сахарной пудры, 50 растертых орехов, 1 ч. ложка молотой корицы.

1. Приготовить тесто и поставить его на 30 минут в холодильник. Затем раскатать $\frac{2}{3}$ теста.

2. Сверху разложить разрезанные пополам ягоды. Посыпать сахарной пудрой, корицей и орехами.

3. Поверх начинки можно положить тонкие полоски теста в виде решетки.

4. Пирог смазать желтком и выпекать 20—25 минут.

Время приготовления — 1 час 30 минут.



Пирог с яблочной начинкой

600 г муки, 1 кг яблок, 400 г творога, 300 г маргарина, 240 г сметаны, 5 яиц, 40 г крахмала, сода, 230 г сахара, ванильный сахар, соль.

1. В растопленный маргарин влить сметану, смешанную с содой, положить яйца, взбитые с сахаром, творог, всыпать муку, соль, все перемешать. Тесто выложить на противень.
2. Яблоки очистить и, вырезав сердцевину, натереть на крупную терку, смешать с крахмалом, ванильным сахаром и выложить на тесто.
3. Выпекать в духовке 40—45 минут.

Время приготовления — 1 час.





Пирог с вишнями под белковой пеной

Для теста: 300 г муки, 150 г маргарина, 70 г сметаны,
50 г сухарей, 2 желтка, 50 г сахара, жир.

Для начинки: 500 г вишни, 500 г сахара, ванилин.

Для белковой пены: 2 белка, 50 г сахарной пудры.

1. Из маргарина, муки, сахара, желтков, сметаны замесить тесто, раскатать и выложить в смазанную жиром форму, проколоть вилкой, посыпать сухарями.
 2. Сверху положить вишни без косточек, посыпать сахаром с ванилином и выпекать 30 минут.
 3. Затем покрыть вишни пеной, взбитой из белков и сахарной пудры.
 4. Поставить пирог в духовку, чтобы пена подсохла.
- Время приготовления — 1 час 10 минут.**





Пирог с черешней

$\frac{1}{3}$ стакана муки, 2 стакана черешни без косточек, 1 стакан сахарной пудры, 80 г сливочного масла, 50 г орехов, $\frac{3}{4}$ стакана молока, 2 яйца, ванилин, по $\frac{1}{2}$ ч. ложки соды и уксуса.



1. Масло, желтки, ванилин и пудру взбить в пену.
2. Добавить теплое молоко и взбитые белки, соду, погашенную уксусом.
3. Затем всыпать муку и вымесить тесто.
4. Противень смазать маслом, выложить тесто, сверху разложить черешню, посыпать измельченными орехами.
5. Выпекать в духовке 25—30 минут.

Время приготовления — 1 час.

Пирог с черникой

Для теста: 500 г муки, 30 г дрожжей, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 желтка, соль, 2 ст. ложки сладкого чая, 1 стакан молока.

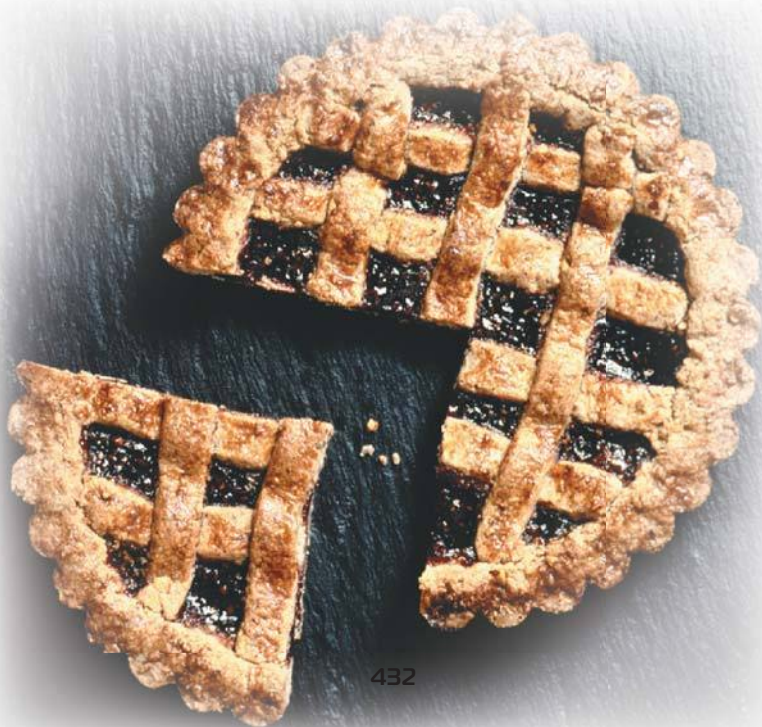
Для начинки: 1 кг черники, 100 г сахара, 2—3 ст. ложки панировочных сухарей.

1. Раскатать приготовленное на опаре тесто в виде овальной лепешки толщиной 1 см, перенести на противень, разровнять, проколоть вилкой по всей поверхности.



2. Сверху насыпать ровным слоем сухари, на них положить чернику, смешанную с сахаром.
3. Поверх ягод сделать переплет из теста, нарезанного гофрированным ножом тонкими ажурными полосками, загнуть бортик.
4. И переплет, и бортик тщательно смазать чаем.
5. Выпекать пирог при температуре 180—200 °С до готовности.

Время приготовления — 1 час.





Пирог с маковой начинкой

Для теста: 2 стакана муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 желток, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка сахарной пудры, соль.

Для начинки: 8 яиц, 1 желток, 250 г растертого мака, 1,2 стакана сахарной пудры, 3 ст. ложки панировочных сухарей или толченого печенья, лимонная цедра.

1. Растереть масло или маргарин с сахарной пудрой и желтком, добавить сметану, всыпать муку, щепотку соли и замесить тесто.
2. Тесто разделить на две части, каждую раскатать на слегка посыпанной мукой доске в пласт толщиной 1 см.
3. Для начинки белки взбить в пену, добавить сахарную пудру и хорошо размешанные желтки, затем всыпать растертый мак, сухари или печенье, измельченную лимонную цедру, все перемешать.
4. Один пласт переложить на противень, смазанный маслом, сверху выложить начинку, разровнять, на нее



положить второй пласт, который необходимо проколоть в нескольких местах вилкой и смазать желтком.

5. Выпекать в прогретой духовке на среднем огне 30 минут.

Время приготовления — 1 час 10 минут.

Пирог песочный фруктовый

500 г муки, 400—500 г консервированных фруктов (яблоки, сливы, персики) или свежих ягод, 250 г масла, 3 желтка, 1 упаковка фруктового желе, 200 г сахара, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли.

1. Приготовленное песочное тесто раскатать в пласт толщиной 1—1,5 см, обрезать в круг по форме, в которой будет выпекаться пирог.

2. Положить тесто в форму, обрезки скатать в жгутик, уложить по краям круглого пласта и смазать яйцом.

3. Выпечь тесто при температуре 230—250 °С до золотистого цвета.

4. В выпеченный и остывший пирог до бортиков уложить свежие или консервированные фрукты и залить сверху охлажденным желе.

5. Такой пирог лучше печь в разъемной форме.

Время приготовления — 1 час 40 минут.





Пирог песочный с красной смородиной и орехами

125 г маргарина, 75 г сахара, 5 яиц, 250 г муки, $\frac{1}{2}$ ч. ложки разрыхлителя, ванилин, 2—3 ст. ложки сухарей.

Для начинки: 500 г красной смородины, 150 г орехов, 5 взбитых с сахаром белков, $\frac{1}{2}$ ч. ложки корицы.

1. Растереть 125 г мягкого сливочного масла с сахаром, добавить, последовательно растирая по одному, 3 желтка, муку, смешанную с разрыхлителем.
 2. Скатать тесто в шар и поставить на холод на 50—60 минут.
 3. Круглую форму посыпать сухарями, раскатать по ее размеру пласт теста, уложить его, сформировав бортики высотой не менее 5 см.
 4. Взбить 5 яичных белков со 150—200 сахара (сначала взбивать белки на небольших оборотах миксера до увеличения массы в 3—4 раза, затем в три приема добавить сахар и взбить сильно до пушистой плотной белой массы).
 5. Смородину предварительно вымыть и разложить на бумаге, чтобы не было лишней влаги.
 6. Смешать $\frac{2}{3}$ белковой массы с ягодами, корицей и выложить в форму. Оставшуюся $\frac{1}{3}$ смешать с измельченными грецкими орехами и выложить сверху, разровнять ножом.
 7. Выпекать пирог в духовке при температуре 130—150 °С около 1 часа.
- Время приготовления — 2 часа 20 минут.*



Пирог песочный с творогом и маком

200 г муки, 120 г сливочного масла, 80 г сахара, пакетик ванильного сахара, 1 желток. $\frac{1}{2}$ ч. ложки корицы.

Для творожной начинки: 250 г творога, 1 яйцо, 1 ч. ложка крахмала, 2 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка молока, цедра лимона или ваниль.

Для маковой начинки: 100 г мака, 1 яйцо, 50 г молотых ванильных сухарей, 50 г сахара. (Мак промыть несколько раз в горячей воде, залить водой, поставить на слабый огонь и выдержать около часа, не доводя до кипения. Откинуть мак на сито или покрытый марлей дуршлаг и оставить до полного охлаждения. Пропустить мак вместе с сахаром 2—3 раза через мясорубку с мелкой решеткой. Вместо сахара можно добавить 2 ст. ложки меда).

1. Из указанных продуктов замесить тесто, и $\frac{2}{3}$ его уложить в круглую форму, сделав бортик в 1 см.

2. Форму вместе с оставшейся $\frac{1}{3}$ теста поставить в холодильник на 20 минут. Затем вынуть форму и по краю бортика через кондитерский мешок с большим круглым отверстием выложить кольцом половину творожной начинки, рядом через другой кондитерский мешок (в качестве его можно использовать пустой молочный пакет, отрезав у него соответствующего размера уголок) выложить маковую начинку, рядом творожную и снова маковую. В центре — кружок творожной начинки.

3. Отложенную $\frac{1}{3}$ теста натереть на крупной терке над начинкой. Выпекать в духовке при температуре 190 °С в течение 35 минут.

Время приготовления — 1 час 30 минут.



Пирог песочный с клюквой

Для теста: 500 г муки, 250 г маргарина, 1 стакан сметаны, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ пакетика разрыхлителя или 1 неполная ч. ложка погашенной соды, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли.

Для крема: 1 стакан клюквы, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 3 белка, цедра 1 лимона.

1. Растереть размягченный маргарин с сахаром, последовательно добавить по одному и хорошо размешать желтки, стакан сметаны, соль и разрыхлитель, а затем ввести муку. Быстро вымесить тесто, разделить его на три части и вынести на холод на 30 минут.
 2. Раскатать скалкой тесто и выпечь в духовом шкафу при температуре 180—200 °С три лепешки, в горячем виде ровно обрезать по кругу (крошка идет на посыпку торта).
 3. Три белка взбить с сахаром, добавляя его в три приема, до густоты крема, прибавить натертую цедру одного лимона и растолченную клюкву, все перемешать.
 4. Полученным кремом смазать песочные лепешки, сложить их друг на друга. Верх торта посыпать крошкой.
- Время приготовления — 2 часа.**





Шоколадный пирог

1½—2 стакана муки, 100 г сливочного масла, 2 сырых яйца, 3 ст. ложки какао, по ½ ч. ложке соды и уксуса, сахарная пудра, 1 стакан сахара, 1 стакан молока.

1. Масло взбить с сахаром, продолжая взбивать, отбить по одному яйца.
2. Муку, соду с уксусом, какао добавлять к яично-масляной смеси попеременно с молоком.
3. Тесто выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой.
4. Выпекать в духовке до готовности.
5. Остывший пирог посыпать сахарной пудрой.

Время приготовления — 1 час 10 минут.





Печенье шоколадное

100 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 неполный стакан муки, 50 г какао.

Для начинки: 100 г шоколада, 1 ст. ложка сливочного масла, 100 г сахара, 2 ст. ложки воды, пакетик ванильного сахара.

1. Растереть размягченное сливочное масло с сахаром и какао, добавить муку, замесить тесто.
2. Из теста раскатать колбаску, нарезать на одинаковые кусочки и скатать шарики с грецкой орех.
3. Разложить их на смазанный маслом противень, сделав пальцем посередине каждого шарика углубление.
4. Выпекать в духовке при температуре 140—150 °С.
5. Шоколад разогреть на водяной бане, растереть с маслом, добавить ванильный сахар. 2 ст. ложки воды вскипятить с сахаром и, не давая остыть, тонкой струйкой влить в шоколад. Углубления остывшего печенья заполнить горячей шоколадной массой.

Время приготовления — 50 минут.



Печенье овсяное

1—1½ стакана овсяных хлопьев, 1 стакан муки, 2 яйца, 125 г масла (или маргарина), ¾ стакана сахара, 2 ст. ложки изюма, 50 г орехов, ½ пакетика ванилина, разрыхлитель теста, соль.

- 1.** Растереть размягченное масло, добавить сахар, яйца, ½ ч. ложки разрыхлителя, ванилин, на кончике ножа соли, муку и хлопья.
- 2.** Хорошо размешать тесто, добавить изюм, орехи, перемешать и ложкой выкладывать тесто небольшими порциями на противень, смазанный маслом. Выпекать в духовке при 180—190 °С в течение 15—20 минут.
- 3.** Готовое печенье можно покрыть шоколадной помадкой и посыпать орехами.

Время приготовления — 30 минут.





Пирожки жареные с соусом

Для теста: 320 г муки, 200 г измельченного отварного мяса, 100 г жира, 3 яйца, 1 луковица, растительное масло, мята, перец, соль.

Для соуса: 40 г сметаны, 30 г сливочного масла, 10 г муки.

1. Из муки, яйца, воды и соли замесить тесто, раскатать, вырезать кружки размером с блюдце.
2. Обжарить на масле нарезанный лук с мясом, вбить 1 яйцо, поперчить, добавить мяту, перемешать.
3. Середину каждого кружка смазать яичным белком и положить подготовленную начинку, кружок согнуть пополам, защипнуть края и жарить пирожки в духовке.
4. В масло добавить муку, сметану, соль и, помешивая, довести до кипения.
5. Готовые пирожки залить соусом.

Время приготовления — 1 час 20 минут.





Пирожки из слоеного дрожжевого теста

1/2 кг муки, 1 стакан молока, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сметаны, 2 яйца, 200 г маргарина (сливочного масла), 50 г дрожжей, 2 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли.

1. Развести свежие дрожжи в небольшом количестве теплого молока, влить в остальное теплое молоко, добавить растительное масло, яйца, сметану, сахар, соль. Всю смесь хорошенько взбить венчиком, добавить муку и замесить мягкое тесто.

2. Раскатать тесто слоем 1—1 1/2 см и смазать размягченным маргарином или маслом 3/4 его площади; 1/4 часть пласта (правую), не смазанную маслом, перегнуть, уложить на смазанную часть и накрыть левой смазанной частью. Таким образом тесто оказывается сложенным втрое.

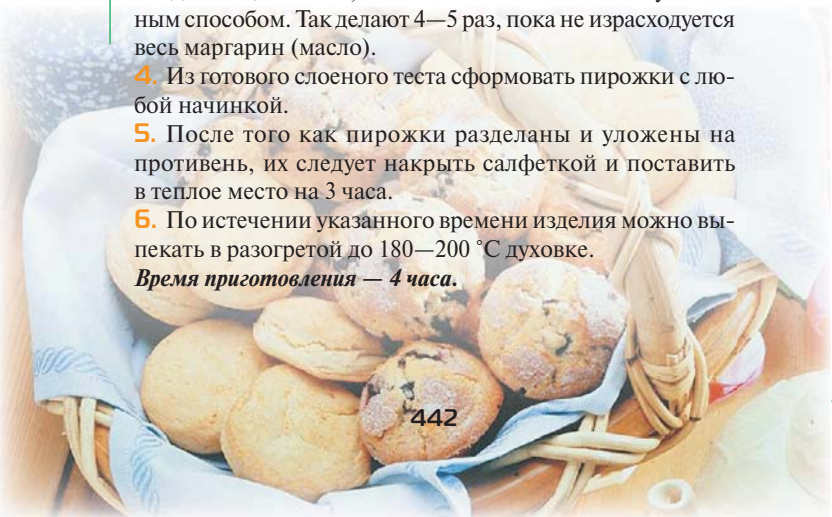
3. Тесто повернуть к себе узкой стороной, снова раскатать его до толщины 1—1,5 см и смазать маслом пласт указанным способом. Так делают 4—5 раз, пока не израсходуется весь маргарин (масло).

4. Из готового слоеного теста сформовать пирожки с любой начинкой.

5. После того как пирожки разделаны и уложены на противень, их следует накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 3 часа.

6. По истечении указанного времени изделия можно выпекать в разогретой до 180—200 °С духовке.

Время приготовления — 4 часа.





Пирожки с ореховой начинкой

500 г муки, 3 яйца, 200 г сливочного маргарина, 100 г сметаны, 50 г дрожжей, 1 ч. ложка (неполная) соли.

Для начинки: 400 г орехов, 250 г сахара, меньше чем полстакана воды, 1 ч. ложка 6%-ного уксуса, 1 яичный белок, ванильная пудра.

1. Размягченный маргарин, распущенные в сметане дрожжи, яйца, соль — все тщательно смешать, добавить муку и замесить густое тесто.
 2. Опустить тесто в воду комнатной температуры. Когда оно всплывет, вынуть из воды, осушить салфеткой.
 3. Приготовление начинки: орехи следует измельчить, всыпать их в сироп из воды, уксуса и сахара, проварить в течение 5 минут. Затем охладить и прибавить ванилин, яичный белок, перемешать.
 4. Кусок теста обвалять в муке, раскатать в пласт, нарезать на квадраты 12×12 см. В середину каждого квадрата положить начинку и соединить над нею все четыре угла.
 5. Верх смазать взбитым яйцом и выпекать при температуре 180—200 °С до зарумянивания.
 6. Готовые изделия посыпать ванильной сахарной пудрой.
- Время приготовления — 1 час 20 минут.**



Пряники из медового теста

500 г муки, 200 г сахара, 10 ч. ложек меда, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 150 г молока (или кофейного экстракта), 1 порошок разрыхлителя, щепотка корицы, гвоздики, сахарная пудра и лимонная цедра.

1. Из продуктов и пряностей замесить крутое тесто и выдержать его одну ночь.
2. Раскатать толстую лепешку толщиной в палец и вырезать выемкой разной формы пряники. Чтобы пряники не растрескались, смазать их яйцом.
3. Выпекать в духовке при температуре 200—220 °С. После выпечки залить белой глазурью (взбить 1 белок с 1 стаканом сахарной пудры и 1 ч. ложкой лимонного сок). Когда глазурь подсохнет, ее можно отделать разноцветными безвредными красящими веществами.

Время приготовления — 1 час 20 минут.





Пряники с начинкой

400 г муки, 250 г сахара, 3 ст. ложки меда, 2 яйца, 3 ст. ложки молока, 2 ч. ложки рома, 1 порошок разрыхлителя, 1 ч. ложка корицы, $\frac{1}{2}$ ч. ложки гвоздики, цедра 1 лимона.
Для начинки: 5 ст. ложек густого повидла, цедра $\frac{1}{2}$ лимона, 50 г орехов, 2 ст. ложки изюма, горсть фиников.

1. Растопить мед и смешать его с молоком и ромом (коньяком), прибавить взбитые в пену яйца. Всыпать муку и замесить крутое тесто, прибавив пряности.
 2. Хорошо вымесить тесто и раскатать в пласт толщиной 5—7 мм, намазать начинкой и нарезать. Соединить пряники попарно (с начинкой внутри), смазать яйцом.
 3. Выпекать в духовке при температуре 200—220 °С. Готовые пряники посыпать сахарной пудрой.
- Время приготовления — 1 час 20 минут.*



Рогалики с начинкой

1 кг муки, 1 стакан сахара, 150 г топленого масла, 6 яиц, 2 стакана молока, 50 г дрожжей, 1 ½ ч. ложки соли, сахарная пудра.

Для начинки: густое повидло (300 г) или слегка поджаренные и раздробленные грецкие орехи (150 г), растертые с сахаром (120 г) и небольшим количеством воды до тягучей массы.

1. Приготовить тесто опарным способом, разделить на три куска.
2. Выложить на подпыленный мукой стол и раскатать каждый в лепешку слоем 1 см.
3. Смазать каждый пласт повидлом или ореховой массой, разрезать на секторы и сворачивать с широкого конца к узкому.
4. Разложить рогалики на противень, слегка сгибая их в виде полумесяца, дать расстойку в 15—20 минут.
5. После расстойки смазать изделия яйцом и выпекать при температуре 180—200 °С в течение 20—25 минут. Сверху посыпать сахарной пудрой.

Время приготовления — 2 часа.





Сибирские шанежки

7 стаканов муки, 2 стакана молока, 6 яиц, 1 стакан сахара, 200 г сливочного масла, 50 г дрожжей, 1 $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли.

Для сметанной массы: 200 г сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки муки, ванильный сахар (смешиваются в однородную массу все указанные продукты).



1. В теплом молоке развести дрожжи, 1 ст. ложку сахара и половину общего количества муки, хорошо размешать и дать опаре подойти.
 2. В готовую опару ввести растертые с сахаром яйца, соль, оставшуюся муку, хорошо перемешать и в последнюю очередь добавить размягченное до сметанообразного состояния сливочное масло. Вымесить тесто, пока оно не начнет отставать от рук и поставить для подъема в теплое место на 1,5—2 часа.
 3. Готовое тесто сформовать в небольшие булочки, разложить их на смазанном маслом противне и поставить для подъема, накрыв салфеткой.
 4. В середине каждой булочки сделать доньшком небольшого стакана углубление и заполнить его сметанной массой, смазать шанежки взбитым яйцом и выпекать при температуре 220—230 °С в течение 20—25 минут.
- Время приготовления — 3 часа 20 минут.**



Плетенка

500 г муки, 200 г маргарина, натертая цедра лимона, 4 шт. горького миндаля, 30 г дрожжей, 1 яичный желток, 100 г сахара, соль, 125 г молока.

1. Из всех компонентов (кроме яичного желтка) приготовить дрожжевое тесто, дать подойти 2 раза, вымесить и разделить на три неравные части.
2. Сплести одну большую, из четырех полос, и одну маленькую, из трех полос, булки в виде косы и скатать одну булку из двух полос.
3. Приготовленные булки сложить одна на другую, обмазать яичным желтком.
4. Выпекать в духовке 45—50 минут.

Время приготовления — 2 часа 30 минут.



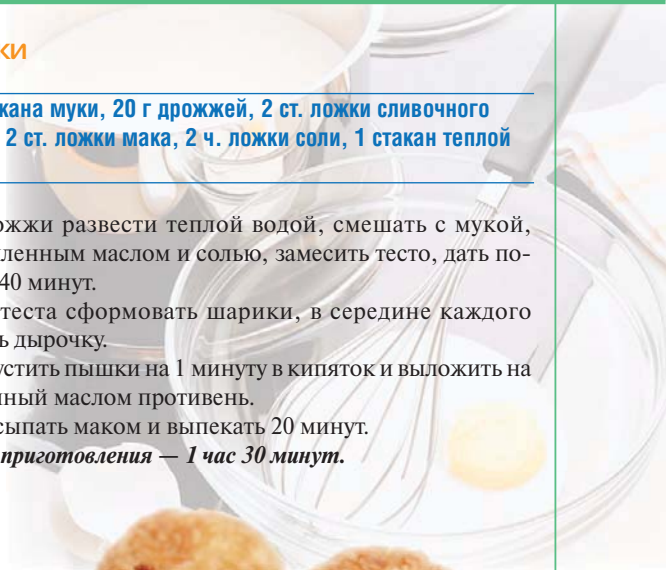


Пышки

2,5 стакана муки, 20 г дрожжей, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки мака, 2 ч. ложки соли, 1 стакан теплой воды.

- 1.** Дрожжи развести теплой водой, смешать с мукой, растопленным маслом и солью, замесить тесто, дать подойти 40 минут.
- 2.** Из теста сформовать шарики, в середине каждого сделать дырочку.
- 3.** Опустить пышки на 1 минуту в кипяток и выложить на смазанный маслом противень.
- 4.** Посыпать маком и выпекать 20 минут.

Время приготовления — 1 час 30 минут.





Булка с тыквой

1 кг муки, 1 стакан молока, 2 стакана мелко нарезанной тыквы, 2 яйца, 150 г сахара, 50 г дрожжей, 100 г масла, ваниль, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли.

1. Мелко нарезать очищенную тыкву, сварить в молоке с добавлением ванили.
2. Протереть через сито, охладить, добавить еще молока, чтобы в общей сложности получилось $\frac{1}{2}$ л.
3. Добавить все указанные в рецепте продукты, хорошо все вымесить и поставить тесто на 1,5–2 часа для расстойки.
4. Из готового теста сформовать крупные булочки, разложить в формы и выпекать при среднем нагреве духовки около 1 часа.

Время приготовления — 3 часа.



Булочки с творогом

500 г муки, 250 г творога, 30—35 г дрожжей, 150 г молока, 100—150 г сахара, 100 г сливочного масла (маргарина), 2 яйца, 2 ч. ложки тмина, $\frac{1}{2}$ ч. ложки кардамона, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли.

1. Дрожжи растереть с 1 ч. ложкой сахара, прибавить теплое молоко, примешать муки и поставить опару на 20—25 минут подходить.
2. Оставшуюся муку просеять в миску, сделать посредине углубление.
3. Взбить яйца с сахаром, добавить размягченное масло, творог, соль, тмин, кардамон.
4. В углубление в муке вылить опару и смесь яиц с сахаром, маслом, творогом, замесить гладкое тесто, присыпать мукой, накрыть салфеткой и дать подойти в теплом месте.
5. Разделить из теста булочки, разложить на смазанный маслом противень и после расстойки смазать взбитым яйцом. Выпекать в духовке со средним жаром до золотистого цвета.

Время приготовления — 2 часа.





Булочки с тмином

250 г молока, 25—30 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 75 г сливочного масла или маргарина, 450 г муки, 1 яйцо для смазывания булочек, 1 $\frac{1}{2}$ —2 ст. ложки сливочного масла, тмин, $\frac{3}{4}$ ч. ложки соли.

1. Добавить к дрожжам 1 ч. ложку сахара и размешивать, пока дрожжи не станут жидкими.
2. Влить в дрожжи теплое молоко, положить соль, оставшийся сахар, растопленное или размягченное масло (маргарин), постепенно подсыпая муку и вымешивая тесто, пока оно не станет отставать от рук и стенок посуды. Накрывать тесто салфеткой и поставить для подъема.
3. Хорошо подошедшее тесто выложить на доску, раскатать длинный жгут, нарезать поперек на равные части, сформовать булочки, разложить на смазанный маслом противень на расстоянии 2—3 см одна от другой и дать им подойти.
4. Перед тем как поставить в духовку, в каждую булочку вдавить кусочек масла, смазать поверхность взбитым яйцом, посыпать тмином и при желании — солью. Выпекать в горячей духовке до зарумянивания в течение 10—15 минут.

Время приготовления — 2 часа.



Булочки сдобные на дрожжах

500 г муки, 60 г дрожжей, 60 г сахара, 250 г сливочного масла, 7 яиц, 2 1/2 ст. ложки молока, 1/2 ч. ложки соли.

1. Приготовить тесто: растворить дрожжи в теплом молоке, размягченное сливочное масло растереть с сахаром, последовательно добавить и растереть по одному яйца. Дать тесту подойти в теплом месте, обмять и снова дать подойти.

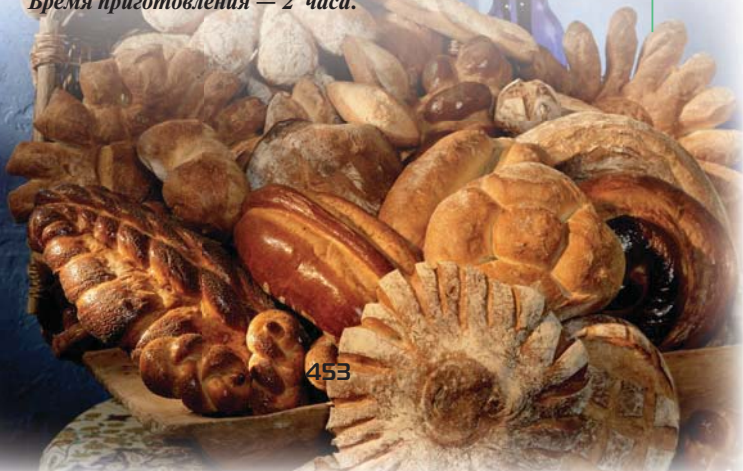
2. Из готового теста сформовать два вида шариков: большего (чуть больше яйца) и вдвое меньшего размера.

3. Взять шарик большего размера, сделать в нем пальцем углубление, которое слегка смочить молоком, и поместить в него шарик меньшего размера. Таким образом сформовать все булочки.

4. Уложить их на смазанный маслом противень, смазать верх яйцом и дать подняться в теплом месте.

5. После подъема булочки вторично смазать яйцами, посыпать сверху миндалем и выпекать в духовке при температуре 160—180 °С.

Время приготовления — 2 часа.





Булочки слоеные

$\frac{1}{2}$ кг муки, $\frac{1}{2}$ л молока, 1 яйцо, 3 ст. ложки растительного масла, 3 ч. ложки сахара, 40 г дрожжей, 1 ч. ложка соли. Для прослойки теста: 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, цедра одного лимона или корица.

1. В небольшом количестве теплого молока растворить дрожжи, влить в остальное подогретое молоко, добавить яйцо, сахар, растительное масло, соль. Смесь взбить до растворения сахара и соли, добавить муку и хорошо вымесить тесто. Поставить его для подъема на 1 час.
2. Выложить тесто на стол, посыпанный мукой, и раскатать весь кусок в пласт толщиной примерно 1 см.
3. Смазать всю поверхность размягченным и растертым с сахаром и лимонной цедрой или корицей маслом.
4. Скатать весь пласт теста в рулет. Отрезать от него кусочки длиной 5—6 см и укладывать их вертикально (срезанной стороной на дно) на противень.
5. Сверху посыпать булочки штрейзельной массой (кусочек масла величиной с орех, 3 ч. ложки сахара, 1 ст. ложку муки перетереть руками в крошку). Накрыть салфеткой и дать булочкам постоять в течение 30—40 минут. Выпекать в духовке при температуре 180—200 °С.

Время приготовления — 2 часа 30 минут.





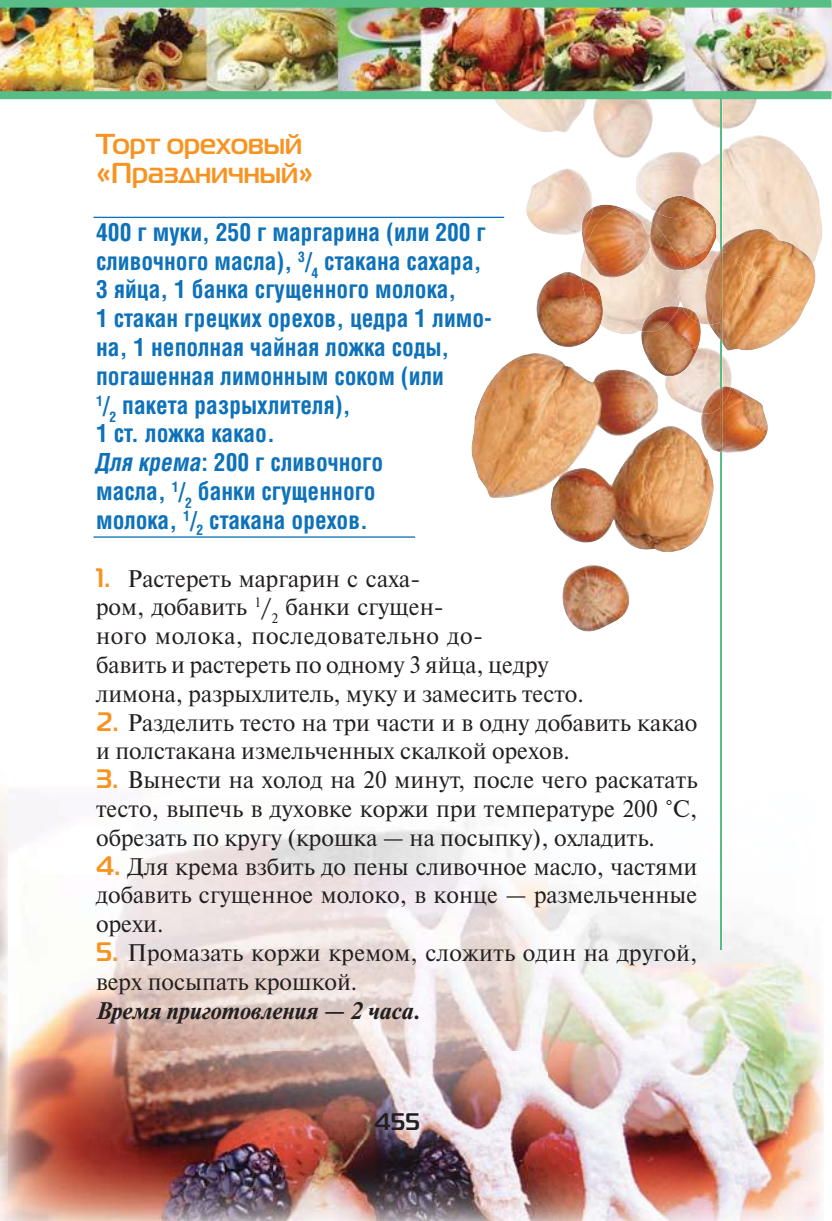
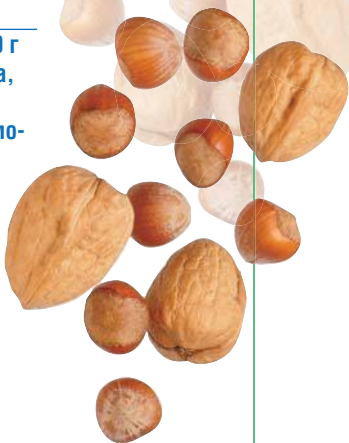
Торт ореховый «Праздничный»

400 г муки, 250 г маргарина (или 200 г сливочного масла), $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 3 яйца, 1 банка сгущенного молока, 1 стакан грецких орехов, цедра 1 лимона, 1 неполная чайная ложка соды, погашенная лимонным соком (или $\frac{1}{2}$ пакета разрыхлителя), 1 ст. ложка какао.

Для крема: 200 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ банки сгущенного молока, $\frac{1}{2}$ стакана орехов.

1. Растереть маргарин с сахаром, добавить $\frac{1}{2}$ банки сгущенного молока, последовательно добавить и растереть по одному 3 яйца, цедру лимона, разрыхлитель, муку и замесить тесто.
2. Разделить тесто на три части и в одну добавить какао и полстакана измельченных скалкой орехов.
3. Вынести на холод на 20 минут, после чего раскатать тесто, выпечь в духовке коржи при температуре 200 °С, обрезать по кругу (крошка — на посыпку), охладить.
4. Для крема взбить до пены сливочное масло, частями добавить сгущенное молоко, в конце — размельченные орехи.
5. Промазать коржи кремом, сложить один на другой, верх посыпать крошкой.

Время приготовления — 2 часа.





Торт песочный с шоколадной помадкой

500 г муки, 200 г сахара, 200 г сливочного масла, 5 желтков, 200 г сметаны, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соды, гашеной в 1 ст. ложке уксуса, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли, ванилин.

Для крема: 5 белков, $\frac{2}{3}$ стакана сахара, 1 $\frac{1}{2}$ стакана измельченных скалкой орехов.

Для помадки: 2 ст. ложки какао, $\frac{1}{2}$ стакана сахарного песка, 4—5 ст. ложек молока, 70 г сливочного масла.

1. Растереть с сахаром размягченное сливочное масло, после чего добавить последовательно по одному 5 желтков, затем стакан сметаны, соду, соль, ванилин и в конце — муку.
2. Поставить тесто на холод на 20—30 минут.
3. Выпечь в духовке четыре коржа при температуре 180—200 °С до золотистого цвета.
4. Приготовить белковый крем из 5 взбитых с сахаром белков с добавлением в конце измельченных орехов.
5. Все лепешки смазать получившимся кремом и положить их друг на друга.
6. Для помадки размешать сахар с какао, постепенно влить молоко, размешать, чтобы не было комков, и поставить на маленький огонь.





7. Когда весь сахар растворится, снять с огня, добавить сливочное масло.

8. Залить горячей помадкой торт сверху, поставить в холодильник.

Время приготовления — 2 часа 20 минут.

Торт с прослойкой из варенья и крема

500 г муки, 5 яиц, 1 стакан сахара, 500 г сливочного масла, 100 г сметаны, 1 стакан сахарной пудры, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли, $\frac{1}{2}$ пакета разрыхлителя, варенье.

Для крема: 300 г сливочного масла, 3 желтка, сахарная пудра, ванилин.

1. Растереть 200 г сливочного масла с сахаром, добавить и растереть по одному 2 желтка, затем влить сметану, положить разрыхлитель и соль. Все перемешать, добавить муку и замесить не очень крутое тесто.

2. Разделить тесто на 5 частей и выдержать их на холоде 20—30 минут.

3. Раскатать тесто в лепешки, обрезать по кругу и выпечь коржи. Осторожно снять с противня с помощью лопатки, горячими обрезать.

4. Остывших 4 коржа тонко смазать сверху сиропом от варенья, а затем — кремом, верхний корж — только кремом. Обмазать кремом бока торта и весь торт обсыпать крошкой (на крошку использовать обрезки).

5. Для крема масло взбить миксером добела и частями добавлять желтки, растертые с сахарной пудрой, положить ванилин.

Время приготовления — 2 часа 30 минут.



Торт с песочной крошкой

500 г муки, 250 г маргарина, 4 яйца, 100 г сахара, 1 ч. ложка соды, гашеной уксусом (или половину порошка разрыхлителя), 1,5 ст. ложки какао, на кончике ножа ванилина, 1 ст. ложка сахарной пудры.

Для начинки: 200—250 г густого повидла, молотые сухари.

1. Муку, маргарин, 4 желтка, разрыхлитель, сахарную пудру перемешать и измельчить с помощью ножа, затем быстро замесить тесто.
2. Разделить тесто на три равные части и в одну из них ввести какао. Все тесто положить в холодильник на 30 минут.
3. После этого одну светлую часть теста положить на дно формы, смазанной маслом и посыпанной сухарями, тесто должно быть с бортиками 3 см.
4. Пласт слегка смазать белком и разложить равномерным слоем повидло. Сверху на повидло натереть на крупной терке охлажденный и затвердевший в холодильнике кусок теста с какао.





5. Белки от 4 яиц взбить миксером со 100 г сахара в крутую массу и распределить равномерно на темное тесто.

6. Третью часть теста (светлую), хорошо охлажденную в холодильнике, натереть на крупной терке над взбитым белком. Все операции делать быстро. Выпекать около 1 часа при температуре 200—220 °С.

Время приготовления — 2 часа.

Яблоки в слойке

500 г муки, 300 г сливочного масла, 300 г воды, 1 ч. ложка соли.

Начинка: 500 г мелких яблок, 250 г сахара, 2 яйца для смазывания, 100 г изюма.

1. Приготовить и раскатать в пласт толщиной 3 мм слоеное тесто, нарезать на квадраты размером 10×10 см.

2. На каждый кусочек поместить очищенное и без сердцевины яблоко. Образовавшуюся полость наполнить сахаром, перемешанным с изюмом и корицей, и соединить над яблоком уголки квадрата.

3. Смазать изделия взбитым яйцом, посыпать сахаром. Уложить на смоченный холодной водой противень и выпекать в нагретой до 250—260 °С духовке.

4. Готовые изделия посыпать сахарной пудрой.

Время приготовления — 1 час.





Содержание

Особенности русской кухни.....	3
-----------------------------------	---

Салаты.....7

Винегрет с сельдью	7
Винегрет с семгой и груздями	8
Винегрет рыбный с маринованными овощами	9
Винегрет рыбный с квашеной капустой	9
Винегрет рыбный с брусникой	10
Винегрет с сельдью и мясом	11
Винегрет рыбный с солеными грибами	12
Винегрет овощной	12
Винегрет с зеленым горошком	13
Винегрет овощной с грибами	14
Винегрет овощной с мясом.....	14
Винегрет картофельный с зеленым луком.....	15
Винегрет овощной с фасолью.....	15
Салат овощной с яйцом	16
Салат из помидор и яиц	16
Салат «Витаминный»	17
Салат из помидор с огурцами и яйцом.....	17
Салат овощной с сыром и ветчиной.....	18
Салат из яблок и сыра	19
Салат из огурцов, помидор и цветной капусты.....	19
Салат «Фантазия»	20
Салат овощной с колбасой	20
Салат овощной с апельсином	21
Салат из сладкого перца с помидорами и луком	22



Салат из моркови с сыром	22
Салат из крапивы	23
Салат из свежих овощей, сыра и ветчины	23
Салат из риса и помидор.....	24
Салат грибной	25
Салат из фасоли и помидор	25
Салат пикантный	26
Салат из зелени с килькой	26
Салат «Русский»	27
Салат из белой фасоли и картофеля.....	28
Салат из ветчины со спаржей	28
Салат из зелени со свежими огурцами	29
Салат из капусты	30
Салат из капусты с яблоками	30
Салат из капусты с морковью и редькой	31
Салат из корнизонов и маринованных грибов	32
Салат из квашеной капусты.....	32
Салат из квашеной капусты «Розовый»	33
Салат из брюквы с тмином	33
Салат из квашеной капусты с фасолью	34
Салат из моркови и черной смородины	34
Салат из крапивы и стеблей щавеля	35
Салат из моркови с яблоками и хреном	35
Салат из моркови с палтусом.....	36
Салат «Летний»	36
Салат из краснокочанной капусты с клюквой и яблоками	37
Салат из соленых огурцов.....	38
Салат из моркови с крапивой и чесноком	38
Салат из помидор с луком.....	39
Салат из помидор с хренным соусом.....	39
Салат из помидор с яблоками.....	40
Салат из помидор с орехами	41



Салат из капусты с медом	41
Салат из редьки с маслом.....	42
Салат из редьки с яблоками	42
Салат из редьки со сметаной	43
Салат из свеклы с орехами.....	43
Салат из свеклы с хреном	44
Салат из свекольных листьев.....	44
Салат из стручковой фасоли в ореховом соусе	45
Салат из стручковой фасоли с морковью и яблоками	45
Салат из цветной капусты.....	46
Салат из цветной капусты и моркови.....	46
Салат из цветной капусты с морковью и огурцами	47
Салат из чернослива.....	47
Салат из шампиньонов	48
Салат из шампиньонов и спаржи	48
Салат картофельный с яйцами и зеленью.....	49
Салат картофельный с грибами.....	50
Салат картофельный с редькой	50
Салат картофельный с семгой	51
Салат картофельный с мясом.....	52
Салат картофельный с фрикадельками.....	52
Салат овощной с шампиньонами.....	53
Салат овощной с отварной рыбой.....	53
Салат картофельный с яйцами и зеленью.....	54
Салат картофельный с яблоками.....	55
Салат овощной с дичью	56
Салат мясной.....	56
Салат овощной с фасолью и кукурузой.....	57
Салат овощной с медом	58
Салат из дыпленка	58



Салат из мяса птицы	59
Салат из курицы и ветчины	60
Салат из мяса птицы с яблоками	60
Салат из курицы в горчичной заправке	61
Салат рыбный с перцем	62
Салат рыбный с рисом	62
Салат из трески с хреном	63
Салат из копченой рыбы с хреном	63
Салат из судака с овощами	64
Салат рыбный с овощами	65
Салат из сельди по-домашнему	65
Салат из сельди «Под шубой»	66
Салат из осетрины с картофелем.....	67
Салат из сельди с фасолью.....	67
Салат из сельди с картофелем.....	68
Салат из сельди с овощами и яблоками	68
Салат из печени трески с рисом	69

Закуски 70

Телятина заливная.....	71
Филе куриное заливное под майонезом.....	72
Боровики заливные под соусом	73
Заливное ассорти	74
Язык заливной говяжий.....	75
Язык заливной.....	75
Язык заливной с грибами	76
Студень из куропаток.....	76
Курица заливная с болгарским перцем	77
Рыба заливная	78
Рулетки рыбные заливные	78



Карп заливной	79
Судак (стерлядь) заливной	80
Осетрина заливная	81
Щука заливная	82
Заливное из угря	82
Студень из голов осетровых рыб	83
Студень из рыбы.....	84
Грибы фаршированные.....	84
Помидоры, фаршированные мясом.....	85
Помидоры, фаршированные грибами	86
Помидоры, фаршированные рыбой.....	86
Помидоры, фаршированные рисом	87
Помидоры, фаршированные сыром.....	88
Яйца, фаршированные сыром.....	88
Яйца, фаршированные ветчиной	89
Закуска из белых грибов	89
Шейка индейки (гуся) фаршированная	90
Гусь фаршированный отварной холодный.....	91
Поросенок фаршированный отварной	92
Яйца, фаршированные грибами.....	93
Рыба, фаршированная морковью и петрушкой.....	94
Рыба, фаршированная луком	95
Щука фаршированная	96
Сельдь «По-русски»	97
Сельдь соленая с грибами.....	98
Закуска «Домашняя» с сельдью	98
Буженина отварная	99
Баранина отварная.....	100
Ветчина с хреном	100
Рулет говяжий отварной	101
Дичь (глухарь или тетерев) жареная	102
Индейка тушеная холодная	103



Кролик жареный	104
Мясо отварное	104
Курица отварная под ореховым соусом.....	105
Поросенок, жаренный на вертеле	106
Поросенок отварной	107
Рубцы отварные	108
Рубцы отварные с вином.....	108
Рулет куриный.....	109
Свинина холодная.....	109
Телятина, тушенная в вине	110
Язык, запеченный с яйцами	111
Телячья грудинка под соусом.....	112
Осетрина отварная	113
Рыба холодного копчения с редькой и свеклой.....	113
Рыба в маринаде	114
Рыба под соусом из хрена	115
Мойва (салака) с укропной заправкой.....	116
Почки с огурцами.....	116
Тельное из телячьего легкого	117
Закуска из сушеных грибов.....	118
Грибы «По-селянски»	118
Отварные грибы под сметанным соусом с хреном	119
Редька с сухариками.....	119
Икра «Закусочная»	120
Редька с квасом	120

Супы..... 121

Суп фасолевый с грибами.....	122
Суп с телятиной и грибами.....	123
Суп-гуляш овощной.....	124



Суп с солеными огурцами	125
Суп с помидорами	126
Суп-лапша грибной	126
Говяжий суп с крапивой и щавелем.....	127
Суп овощной с бараниной.....	128
Суп с сыром.....	129
Суп с фасолью и фруктами	130
Суп из тыквы	131
Суп луковый	131
Суп-пюре из свежих помидор	132
Суп-пюре из цветной капусты.....	133
Суп молочный рисовый протертый	133
Суп с капустой и макаронными изделиями.....	134
Суп молочный заварной с клубникой	134
Суп-пюре молочный с тыквой и манной крупой	135
Суп молочный с дыней	135
Суп молочный с брюссельской капустой и гренками	136
Суп-пюре из тыквы с гренками.....	136
Суп с цветной капустой	137
Суп гороховый с гренками.....	138
Суп из репы и зеленого горошка	138
Суп с замороженным горошком и сырными клецками	139
Суп из чечевицы.....	140
Суп из стручковой фасоли	140
Суп из мозгов	141
Суп из корок ржаного хлеба с яйцами	142
Суп картофельный	142
Суп-ботвинья	143
Суп фасолевый с субпродуктами.....	144
Суп картофельный с клецками.....	144
Суп из потрохов гуся с картофелем.....	145



Суп-пюре из свежих грибов.....	146
Суп-пюре из телячьей печени	147
Похлебка овощная с пшеном	147
Кулеш с мясом.....	148
Суп луковый на мясном бульоне.....	148
Суп с вермишелью	149
Похлебка перловая с говядиной	149
Суп овощной	150
Суп молочный с сыром.....	150
Суп молочный с ушками	151
Суп из осетрины с рисом.....	152
Суп из шампиньонов	152
Уха «Бурлацкая»	153
Похлебка рыбная.....	154
Рыбный суп	154
Рыбный суп с сыром	155
Уха из налима (судака)	156
Уха двойная	157
Щучина.....	158
Юшка из рыбы	158
Щи из квашеной капусты	159
Щи из свежей капусты	160
Щи «Николаевские»	160
Щи «Зеленые» с картофелем	161
Щи «Зеленые»	162
Щи из квашеной капусты с рыбой	163
Щи из крапивы и щавеля.....	164
Щи из свежей капусты	165
Щи «Крестьянские»	166
Щи из свежей капусты «Грибоедовские»	166
Щи «Особые»	167
Щи с рыбой	168
Борщ «Пикантный»	169



Борщ с ветчиной	170
Борщ с мясными ушками	171
Борщ наваристый	172
Борщ «Зеленый»	173
Борщ с грибами	174
Борщ из свеклы и крапивы	175
Борщ «Московский»	175
Борщ «Летний»	176
Борщ с головизной осетровой	177
Борщ «По-русски»	178
Борщ на квасе	178
Борщ «По-петербургски»	179
Борщ с карасями	180
Борщ с квашеной капустой	181
Борщ с копченым гусем (уткой)	182
Борщ «Русский»	183
Борщ «Южнорусский»	183
Рассольник с почками	184
Рассольник «Ленинградский»	185
Рассольник «По-домашнему»	186
Рассольник рыбный с крупой	187
Солянка мясная сборная	188
Солянка рыбная	189
Солянка рыбная с грибами	190
Солянка мясная	191
Солянка «Донская»	192
Свекольник холодный	193
Ботвинья с хреном	194
Ботвинья с огурцами	194
Окрошка мясная	195
Окрошка из птицы или дичи	196
Окрошка рыбная	196
Суп овощной холодный	197



Окрошка сборная мясная	198
Окрошка овощная	199
Окрошка грибная	199
Окрошка рыбная с хреном (редькой)	200

Вторые блюда201

Рубец отварной с горчицей	202
Печень телячья в белом вине	203
Печень в сметане	203
Печень, тушенная с грибами в горшочках	204
Почки бараньи жареные	205
Почки в сметане	205
Язык отварной под сметанным соусом	207
Жареные ломтики языка	207
Язык «По-домашнему»	208
Язык в сметанном соусе	209
Язык в яблочном соусе	210
Мясо с грибами	211
Запеканка из мяса и овощей	212
Рулеты из говядины с овощной начинкой	213
Филе говядины, тушенное в красном вине	214
Бифштекс	215
Бефстроганов	215
Говяжий рулет	217
Говядина с грибами и рисом	217
Говядина с овощами под крышкой из теста	218
Рагу из говядины с грибами	220
Говядина, тушенная с черносливом	220
Говядина, тушенная с баклажанами, грибами и помидорами	222



Гуляш	223
Телятина, тушенная с морковью и горошком.....	224
Жаркое из говядины	225
Телятина с вишнями	225
Телятина, тушенная в белом вине	226
Рулеты из телятины с ветчиной	227
Жаркое из телятины.....	227
Телятина пикантная	228
Телятина, запеченная с помидорами.....	229
Свинная корейка под сметанным соусом с грибами	229
Медальон телячий.....	230
Свинина, тушенная с рисом	230
Свинина с курагой	231
Отбивные из свинины.....	232
Свинная корейка с яблоками.....	233
Свинная отбивная в сырной панировке.....	233
Свинина, тушенная с картофелем	234
Поросенок с начинкой.....	235
Отбивные с сыром.....	236
Мясо с помидорами	236
Отварная свинина с жареными грибами.....	237
Верещака	237
Грудинка свиная с картофелем и луком	238
Ребрышки, тушенные с горохом	239
Крученик «По-домашнему»	239
Баранина в томатном соусе.....	240
Баранина с грибами	241
Баранина с алычой.....	242
Баранина с фасолью.....	243
Баранина, тушенная с фасолью и луком.....	244
Баранина, тушенная с морковью	244
Биточки из баранины.....	245
Рагу из баранины.....	246



Рагу из баранины с помидорами	247
Отбивные из баранины	248
Жаркое из кролика.....	249
Заяц, тушенный со сметаной.....	250
Жаркое из оленя (лося).....	250
Гусь, фаршированный яблоками	251
Гусь, тушенный с грибами	251
Гусь фаршированный	252
Гусиная шейка фаршированная.....	253
Гусь (утка) с овощами.....	254
Гусь жареный	254
Гусь с яблоками	255
Утка, тушенная в вине.....	256
Утка в маринаде из пива.....	257
Утка с груздями	258
Фаршированная индейка.....	259
Фаршированная курица.....	260
Куриные ножки фаршированные.....	261
Куриные ножки пикантные	262
Курица, фаршированная рисом	263
Курица с черносливом	264
Жаркое из курицы.....	264
Жаркое из курицы с картофелем.....	265
Рагу из куриных потрохов.....	266
Куриная грудка жареная острая.....	267
Курица, жаренная с грибами	268
Курица, жаренная в сухарях.....	269
Курица запеченная	270
Курица с помидорами	270
Курица под белым соусом	271
Курица с горохом и шампиньонами.....	272
Цыпленок с хрустящей корочкой.....	273
Цыпленок в пикантном соусе.....	273



Цыпленок с белыми грибами	274
Тетерев жареный	275
Биточки из говядины	276
Биточки из грибов.....	276
Биточки рисовые.....	277
Битки из мяса с рисом	278
Зразы «По-русски»	279
Котлетыиз телятины со сметаной	280
Котлета из телятины «Пышная».....	280
Котлеты «Домашние»	281
Котлеты с сырной начинкой	282
Котлеты с луком под соусом.....	283
Котлеты телячьи отбивные	284
Котлеты из телятины с хреном.....	284
Котлеты из баранины в маринаде	285
Котлеты «Пожарские»	286
Котлеты из мяса, жаренные в льезоне	287
Котлета из филе курицы с грибами.....	287
Колбаски аппетитные	288
Колбаски пикантные	289
Колбаса с чесноком.....	290
Тельное «По-русски».....	290
Зразы из судака.....	291
Карп фаршированный	292
Карп, тушенный со сладким зеленым перцем.....	292
Фаршированный карп в рубиновом желе	293
Карп, запеченный с грибами.....	294
Карп, запеченный с кетчупом	295
Карп в луковом соусе	296
Лосось жареный	297
Треска в томатном соусе с овощами	297
Треска с шампиньонами в сметане.....	298
Треска, отваренная в рассоле.....	299



Рыба в панировке	299
Сом тушеный.....	300
Сом жареный с помидорами.....	301
Судак в яблочном соусе	302
Судак отварной «По-русски».....	303
Стерлядь «По-русски» с огурцами.....	303
Щука «По-русски»	304
Щука фаршированная	305
Рыба, фаршированная грибами	307
Рыба, обжаренная в яйце	307
Ставрида жареная с баклажанами	308
Линь жареный	309
Пескари жареные	309
Скумбрия жареная с грибами.....	310
Осетрина «По-русски»	311
Рыба в фольге	311
Рыба, тушенная в сметане	312
Рыба жареная	313
Рыба под майонезом	313
Осетрина, запеченная под сыром.....	314
Рыба, запеченная с помидорами	314
Рыба, запеченная с картофелем	315
Рыба в томатном соусе с грибами и чесноком	316
Голубцы.....	317
Голубцы «Ленивые»	318
Голубцы овощные.....	318
Помидоры, фаршированные грибами	319
Помидоры, фаршированные грибами, запеченные.....	320
Перец, фаршированный мясом.....	320
Помидоры, фаршированные мясом и рисом.....	321
Помидоры, фаршированные свежими грибами.....	322
Перец, фаршированный грибами	322
Репа или брюква, тушенные в соусе.....	323



Картофельная бабка, начиненная грибами	324
Кабачки, фаршированные рисом с овощами	325
Кабачки, фаршированные овощами	326
Кабачки с луком	327
Тыква, запеченная с мясом	327
Цветная капуста, запеченная под сыром	328
Цветная капуста с макаронами и мясом	328
Цветная капуста в кляре	329
Капуста, запеченная с сыром	330
Капуста тушеная	330
Капуста жареная	331
Репа в сметане	332
Грибы, запеченные в сметане с луком	332
Грибы свежие, тушеные с баклажанами	333
Грибная солянка	334
Баклажаны, запеченные с сыром	335
Овощи, тушеные с мясом	335
Запеканка мясная с овощами	336
Запеканка из кукурузы	336
Запеканка картофельная с грибами	337
Запеканка из фасоли с морковью	338
Запеканка из кабачков с сыром	338
Картофельная запеканка с сыром	339
Овощное рагу	340
Картофельное рагу	341
Картофель отварной	341
Картофель отварной с луком и грибами	342
Картофель в сметанной заливке	343
Картофель жареный с грибами	343
Картофель с курицей и сыром	344
Картофель, тушенный с бараниной	344
Картофель с чесноком и сыром	345
Картофель, тушенный в сметане	346



Картофель с зеленым горошком в сметане	346
Картофельные пирожки с грибами	347
Картофельные котлеты с квашеной капустой	348
Картофельный рулет	348
Каша рисовая с помидорами и луком	349
Каша рисовая с яблоками	349
Рис с изюмом и цукатами	350
Каша рисовая с изюмом.....	350
Каша рисовая молочная.....	351
Каша рисовая с тыквой.....	351
Рисовый крупеник	352
Гречневик.....	353
Каша гречневая рассыпчатая.....	353
Каша гречневая молочная	354
с кабачками	354
Каша гречневая с грибами	354
Каша гречневая с изюмом	355
Каша ячневая	355
Пшенинная каша с черносливом и грецкими орехами	356
Каша ячневая молочная.....	357
Каша пшенинная с тыквой	357
Каша овсяная	358
Каша манная с ягодами	358
Каша с фасолью и овощами.....	359
Каша из бобовых с мясом и овощами	359
Запеканка из каши с тыквой.....	360
Запеканка из риса с колбасой.....	360
Драчена с сыром.....	361
Драчена творожная	362
Сырники «Нежные»	363
Сырники ванильные	363
Сырники со сметаной	364



Пельмени «Сибирские»	364
Пельмени рыбные	365
Вареники с творогом.....	366
Вареники с фасолью и грибами.....	366
Блинчики тонкие	367
Блинчики молочные с сахаром.....	368
Блины дрожжевые.....	368
Блинчики на дрожжах.....	369
Блинчики «Скороспелые»	370
Блины заварные	370
Блинчики на сметане	371
Блины дрожжевые на сметане	371
Блины с припеком	372
Блины «Воскресные»	373
Блины с лимонной цедрой	373
Блинчики крупяные.....	374
Блины «Царские»	374
Блины «Монастырские»	375
Блины овсяные.....	376
Блины гречневые «Красные».....	376
Блины гречнево-пшеничные.....	377
Блины гречневые заварные	378
Блины манные.....	378
Блины капустные	379
Блинчики с кабачками.....	379
Блины с грибами	380
Блинчики с грибной начинкой	381
Блинчики с овощами	382
Блинчики с яблоками и сыром.....	382
Блинчики с повидлом	383
Блинчики с яблоками	384
Блинчики с медом (сахаром)	384
Блинчики с клубникой	385



Оладьи с яблоками	385
Оладьи на дрожжах	386
Оладьи с морковью	387
Оладьи с клубникой	387

Выпечка 388

Курник (I)	389
Курник (II).....	390
Курник грибной	392
Кулебяка	393
Кулебяка с капустой и мясом.....	394
Кулебяка со свежими грибами.....	395
Кулебяка с рыбой	396
Кулебяка с рыбой, сыром и яйцом	397
Расстегай «Московский»	398
Расстегай с мясом.....	399
Расстегай с рыбной начинкой.....	400
Расстегай с мясом и яйцом	401
Расстегай с грибами и рисом	402
Волованы	404
Рулет с вишнями	406
Рулет с корицей	407
Рулет с орехами	408
Ватрушки	409
Медовые хлебцы.....	410
Кулич с какао.....	411
Кулич пасхальный	412
Кулич на желтках.....	413
Кулич на сливках	414
Рулет с маком	415



Пирог с рыбой и сыром	416
Луковый пирог	417
Пирог с квашеной капустой и грибами.....	418
Пирог с начинкой из капусты.....	419
Пирог с квашеной капустой и луком	420
Пирог со шпинатом	421
(безопарный способ).....	421
Пирог с квашеной капустой	422
Пирог с шампиньонами и сыром	423
Пирог с солеными груздями	424
Пирог с зеленым луком и яйцами	425
Пирог с яблоками.....	426
Пирог с начинкой из гороха	427
Пирог с творогом и изюмом	427
Пирог с клубникой.....	428
Пирог с яблочной начинкой.....	429
Пирог с вишнями под белковой пеной.....	430
Пирог с черешней	431
Пирог с черникой.....	431
Пирог с маковой начинкой.....	433
Пирог песочный фруктовый.....	434
Пирог песочный с красной смородиной и орехами ...	435
Пирог песочный с творогом и маком.....	436
Пирог песочный с клюквой.....	437
Шоколадный пирог.....	438
Печенье шоколадное.....	439
Печенье овсяное.....	440
Пирожки жареные с соусом.....	441
Пирожки из слоеного дрожжевого теста.....	442
Пирожки с ореховой начинкой	443
Пряники из медового теста.....	444
Пряники с начинкой.....	445
Рогалики с начинкой	446



Сибирские шанежки	447
Плетенка.....	448
Пышки.....	449
Булка с тыквой	450
Булочки с творогом.....	451
Булочки с тмином	452
Булочки сдобные на дрожжах.....	453
Булочки слоеные	454
Торт ореховый «Праздничный»	455
Торт песочный с шоколадной помадкой.....	456
Торт с прослойкой из варенья и крема.....	457
Торт с песочной крошкой	458
Яблоки в слойке	459

Издание для досуга

**1000 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ
РУССКОЙ КУХНИ**

Дизайн И. В. Резько

Ответственный за выпуск *И. В. Резько*

ООО «Харвест».

ЛИ № 02330/0494377 от 16.03.2009.

Республика Беларусь, 220013, Минск, ул. Кульман, д. 1, корп. 3, эт. 4, к. 42.

E-mail редакции: harvest@anitex.by