



БОЛЬШАЯ КНИГА РЕЦЕПТОВ

2000

БЛЮД НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ



БОЛЬШАЯ КНИГА РЕЦЕПТОВ

2000 БЛЮД НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ



МАСТЕРСКАЯ
ВКУСА
МОСКВА
2014

УДК 641/642
ББК 36.997
Б 83

Дизайн оформления А. Мусина

Боровская, Элга.

Б 83 2000 блюд на каждый день/ Элга Боровская. — Москва : Эксмо, 2014. — 512 с. — (Кулинарное искусство).

ISBN 978-5-699-71330-1

2222 блюда. Это много! Попробуйте приготовить хотя бы четверть из них, и вы точно станете профи в деле кулинарии. А впрочем, нужно ли ставить перед собой такую цель, когда можно приготовить любое блюдо из этой книги в любое удобное для вас время. Выбрать салат или суп из сезонных продуктов, или найти мясное блюдо, исходя из того мяса, которое есть в холодильнике, или соорудить запеканку из всех вкусных кусочков, что остались в доме, или создать соус, который вы будете использовать для многих кушаний. Отличная книга: в ней можно найти любой рецепт для любого вашего желания.

**УДК 641/642
ББК 36.997**

ВСТУПЛЕНИЕ

Перед вами кулинарная книга, которую в некотором смысле можно назвать мегасборником самых нужных, вкусных и полезных рецептов.

А их здесь — 2000!

Все они настолько разнообразны и универсальны, что сослужат вам хорошую службу в любой день недели и в любой сезон года.

Открывайте главу на выбор, ту, которая по душе именно сегодня, выбирайте любое блюдо на любой странице и удивляйте домашних своими кулинарными талантами.

Здесь охвачены практически все виды базовых продуктов и все типы блюд, на которых основывается домашнее меню.

- Вас ждут рецепты сочных и ярких салатов, представленных во всем своем многообразии: летние и зимние, острые и сладкие, мясные и рыбные, овощные и макаронные, фруктовые и сырные.
- Наваристые борщи и щи, аромат которых ваши домашние уловят, едва открыв входную дверь; легкие овощные супчики, сытные рассольники и похлебки, десятки видов любимой окрошки, от одного представления которой уже текут слюнки.
- Мясные блюда, где каждый выберет по вкусу нежную отбивную или сочный ростбиф, хрустящий антрекот или паровую котлетку, ароматный шашлык или куриное фрикасе, жареную печень или тающий во рту бефстроганов.
- Сотня рыбных предложений: от диетических и легких рыбных котлеток до морского окуня, запеченного на овощной подушке.
- Овощные гарниры, притягивающие своей многовариантностью и быстротой приготовления, привлекут внимание хозяек еще и вполне бюджетной стоимостью, а также подскажут сотню отличных вариантов блюд на каждый день.
- Рецепты каш и всевозможных крупяных блюд порадуют любителей добротных завтраков и сытных гарниров, дающих заряд энергии на весь день.
- Отдельная глава посвящена пловам: такое разнообразие ингредиентов и способов приготовления удивит даже бывалых ценителей этого восточного блюда.
- Не оставлены без внимания и поклонники макаронных изделий. Кулинарная фантазия здесь поистине безгранична, и вы убедитесь в этом, прочитав лишь только перечень рецептов, который дополняют еще и десятки предложений разнообразных спагетти с настоящими итальянскими соусами, которые так просто готовить на нашей с вами кухне. А еще вас ждет рецепт восхитительно вкусной и сытной лазаньи, которую вы так давно хотели приготовить, но все не решались. С такой книгой это будет совсем несложно.
- Грибников и просто ценителей грибных блюд удивят и порадуют грибные предложения для горячих гарниров, закусок и начинок.
- Пельмени и вареники любят, пожалуй, все. Правда вот лепить их не всегда находят желающие... А вы попробуйте превратить это занятие в семейную забаву, заинтриговав домашних неожиданными вариантами начинок, которых в книге предложено очень много

и из разных продуктов. Будет весело и быстро! Гарантирую! А на следующей неделе семья непременно потребует вместе лепить манты и хинкали. Соглашайтесь! Рецепты найдете в этой же главе.

- Блюда, запеченные в духовке, – это настоящая кулинарная песня, будь то мясо, рыба, запеканки или ассорти в горшочках. От вас потребуются минимум – подготовить ингредиенты и включить печь. А дальше можете спокойно заниматься своими делами. О готовности вас оповестит упоительный аромат, доносящийся с кухни.
- Блинная кулинария – наука несложная, но разнообразная. Специально для вас приготовлены десятки рецептов тончайших кружевных блинов и пышных царских блинов с припеком и без, нежных оладий и воздушных, тающих во рту блинчиков.
- Для кулинарных волшебниц есть очень увлекательные рецепты фаршированных блюд: из мяса, птицы, овощей и даже лаваша. Фарширование – это поистине безграничное поле для кулинарной фантазии.
- Пирожки на завтрак, пышные пироги к вечернему чаю, чебуреки к воскресному обеду – все это, воспользовавшись доступно описанными рецептами, сможет приготовить даже начинающая хозяйка.
- Домашние паштеты, которым посвящена целая глава, особенно порадуют детей. Да и родителей, впрочем, тоже: ведь согласитесь, что паштет, приготовленный своими руками из свежих продуктов, – это куда лучшее предложение для бутерброда, чем магазинная колбаса.
- Молочные блюда представлены разнообразными рецептами из творога, кефира, яиц и сыра.
- Прекрасным дополнением к книге станет глава, предлагающая коллекцию всевозможных соусов, приправ, аджик и подливок, благодаря которым любое традиционное блюдо приобретает новое вкусовое звучание. Вам останется только выбрать, что больше по душе, но для начала – перепробовать все. И это будет самым верным решением и хорошим кулинарным опытом.
- Завершающим кулинарным аккордом этой мегакниги станут рецепты невероятно вкусных десертов, совершенно потрясающих тортов, а также всевозможных напитков и коктейлей.

С этой книгой вы будете обеспечены разнообразием меню на целый год!

С этой книгой вы значительно повысите свой кулинарный опыт!

С этой книгой вы научитесь готовить быстро и с удовольствием!

Эту книгу вы оставите в наследство своей дочке!

А если купите две, то одну подарите своей лучшей подруге!

Но самое главное, что все ваши старания непременно оценят те, для кого вы будете все это делать – ваши любимые, близкие, родные!

Готовьте с удовольствием и с хорошим настроением!

И все у вас получится!

*С пожеланием удачи,
Элга Боровская*

САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ: для полезных завтраков, легких ужинов и для аппетита перед обедом

Овощные салаты

1. Салат «По-домашнему»

500 г картофеля, 2 яйца, 2 головки репчатого лука, 1 соленый огурец, 150 г сливочного масла, 1 ст. л. уксуса, соль, черный молотый перец, зелень петрушки по вкусу.

Картофель очистить, отварить на пару, охладить, нарезать крупными ломтиками. Яйца, сваренные вкрутую, разрезать на 4 части. Репчатый лук, нарезанный кольцами, обжарить в сливочном масле. Соленый огурец нарезать кружочками. Подготовленные ингредиенты смешать, заправить уксусом, смешанным с перцем и солью. Посыпать салат мелко нарезанной зеленью петрушки, дать настояться.

2. Салат с картофелем, маслинами и горчицей

5 картофелин, 1 головка репчатого лука, 1 ч. л. уксуса, 2 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. горчицы, 50 г маслин, соль, черный молотый перец по вкусу.

Картофель отварить в кожуре, очистить, нарезать ломтиками. Добавить нарезанный лук, соль, перец, столовую горчицу, растительное масло, уксус и хорошо перемешать. Салат украсить маслинами.

3. Салат с картофелем, сельдью и овощами

2 картофелины, 1 сельдь, 1 яйцо, 1 огурец, 1 помидор, 20 г зеленого салата, 1 головка репчатого лука, 20 г зеленого лука, 30 г консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, укроп, соль по вкусу.

Отварной картофель, сваренные вкрутую яйца, свежие помидор и огурец нарезать тонкими полукольцами, филе сельди — ломтиками, листики салата — соломкой. Лук репчатый и зеленый мелко порубить. Смешать ингредиенты, добавить зеленый горошек, заправить майонезом, посолить по вкусу. Перед подачей к столу посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

4. Салат картофельный «По-восточному»

300 г картофеля, 2 яйца, 150 г грецких орехов, 50 г изюма, 125 г сметанного соуса, 20 г зелени петрушки или укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Картофель отварить в кожуре, остудить, нарезать полукольцами. Так же нарезать сваренные вкрутую яйца. Выложить в салатницу слоями картофель и яйца, пересыпая каждый слой солью и перцем. Сверху положить предварительно распаренный и обсушенный изюм, очищенные, слегка обжаренные и измельченные орехи, полить сметанным соусом. Украсить салат ядрами орехов и зеленью.

5. Салат картофельный с перцем и помидорами

200 г картофеля, 250 г сладкого перца (красного и желтого цветов), 500 г помидоров, 50 г репчатого лука, по 50 г зелени петрушки и укропа, 50 г изюма, 300 г сметаны, 50 г растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Отварной картофель и помидоры очистить от кожуры, перец — от сердцевины. Все овощи нарезать мелкими кубиками, добавить мелко нарубленный репчатый лук, рубленую зелень петрушки и укропа, изюм. Посолить, поперчить и перемешать. Полить салат растительным маслом, смешанным со сметаной, и дать пропитаться.

6. Салат «Адмиральский»

2 небольшие картофелины, 2 крупные моркови, 1 редька, 1 яблоко, 1 головка репчатого лука, 2 яйца, майонез, соль, зелень петрушки по вкусу.

Картофель и яйца отварить. Все овощи и яблоко очистить. Картофель, лук и яблоко нарезать небольшими кубиками. Морковь и редьку натереть на терке.

Овощи выложить в салатницу слоями, смазывая майонезом и посыпая солью, в следующем порядке: картофель, лук, яблоко, редька, морковь. Верхний слой также промазать майонезом. Украсить салат листиками петрушки и вареными яйцами, нарезанными кружочками. На середину каждого желтка выдавить каплю майонеза.

7. Салат картофельный с хреном и лимоном

300 г картофеля, 300 г цветной капусты, 50 г корня хрена, 2 лимона, 1 ст. л. растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Картофель отварить, остудить, нарезать соломкой. Цветную капусту припустить, разделить на соцветия и смешать с картофелем. Добавить натертый на мелкой терке хрен, заправить салат лимонным соком, растительным маслом, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

8. Салат овощной с сыром и сельдереем

300 г картофеля, 300 г зеленого салата, 200 г сыра, 2 помидора, 1 сладкий перец, 1 небольшой сельдерей, 50 г маринованных огурцов, 200 г майонеза, соль по вкусу.

Отварить сельдерей и картофель в кожуре, остудить и очистить. Помидоры обдать кипятком, снять кожуру. Картофель, сельдерей, сыр, помидоры, перец и огурцы нарезать небольшими кубиками. Салат нарезать соломкой.

Продукты перемешать, заправить майонезом, посолить по вкусу.

9. Картофельный салат с лососем и йогуртом

600 г отварного картофеля, 200 г мелких помидоров черри, 200 г сыра, 180 мл йогурта без фруктовых добавок, 4 ст. л. белого винного уксуса, 100 г копченого лосося, 1 пучок кресс-салата, соль, черный молотый перец по вкусу.

Картофель отварить в кожуре, очистить, нарезать кружочками. Помидоры разрезать пополам. Сыр нарезать соломкой. Картофель выложить в большую миску, добавить помидоры и сыр, залить йогуртом, приправленным солью, перцем и уксусом. Все тщательно перемешать и оставить на 30 мин. Кресс-салат вымыть и обсушить. Копченого лосося нарезать соломкой. Салат выложить в салатницу, сверху положить кусочки лосося и веточки кресс-салата.

10. Овощной торт-салат

1 кг картофеля, 0,5 кг свеклы, 300 г маринованных огурцов, 5—7 яиц, зеленый лук, зелень укропа и петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу.

Для салатной заправки: 0,5 стакана майонеза, 0,5 стакана сметаны, 1 морковь.

Для украшения: 1 морковь, зелень укропа и петрушки.

Картофель и свеклу отварить. Маринованные огурцы мелко нарезать и откинуть на дуршлаг, чтобы стек рассол. Вареные яйца и зелень измельчить.

На большое блюдо выложить зелень в виде круга, овала или квадрата. На зелень выложить натертый на терке картофель, немного посолить.

Следующий слой — натертая на терке свекла, затем снова картофель, опять посолить и посыпать зеленью. Затем — слой огурцов.

Сверху полить заправкой и все слои повторить. Верх торта посыпать тертыми или рублеными яйцами, зеленью и залить соусом. Украсить натертой морковью и зеленью. Готовый торт охладить.

Приготовление салатной заправки: майонез смешать пополам со сметаной, добавить натертую на мелкой терке морковь.

11. Салат картофельный с чесноком и гранатом

2—3 шт. вареного картофеля, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, 1 ст. л. рубленой зелени укропа, соль по вкусу.

Для салатной заправки: 1 головка репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. измельченных грецких орехов, 1 гранат, 1 ч. л. лимонного сока.

Отварной картофель нарезать кубиками, заправить салатной заправкой, посолить, перемешать и посыпать рубленой зеленью петрушки и укропа.

Приготовление салатной заправки: грецкие орехи измельчить, чеснок пропустить через чесночницу, добавить мелко нарезанный репчатый лук, гранатовый и лимонный сок, тщательно перемешать.

12. Салат «Оливье» овощной

500 г картофеля, 2 свежих огурца, 4 яйца, 1 морковь, 2 кислых яблока, зелень петрушки, зелень укропа, зеленый лук, соль и перец по вкусу.

Для салатной заправки: 0,5 стакана сметаны, 0,5 стакана майонеза, 1 ст. л. лимонного сока, соль, черный молотый перец по вкусу.

Картофель и морковь отварить в кожуре, остудить, очистить. Яйца отварить вкрутую. Нарезать одинаковыми по размеру кубиками картофель, морковь, свежие огурцы, яйца и очищенные от кожуры и сердцевинки яблоки. Посолить, поперчить и перемешать. Зелень порубить и добавить

в салат. Заправить соусом, аккуратно перемешать. Перед подачей к столу салат необходимо охладить.

Приготовление салатной заправки: взбить сметану с майонезом, лимонным соком, добавить по вкусу молотый перец.

13. Салат из картофеля и патиссонов

600 г картофеля, 300 г патиссонов, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 яйца, 50 г зеленого лука, 200 г майонеза, зелень петрушки и укропа, листья зеленого салата, соль по вкусу.

Картофель отварить в кожуре, остудить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Так же нарезать отваренные до готовности, охлажденные и очищенные патиссоны. Добавить зеленый горошек, мелко нарезанный зеленый лук и рубленые яйца, сваренные вкрутую. Залить майонезом, посолить по вкусу и осторожно перемешать. Украсить листьями зеленого салата, дольками вареного яйца, зеленым луком и мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

14. Зеленый салат с помидорами и ветчиной

1 кочан зеленого салата, по 0,5 шт. сладкого перца разных цветов, 3 помидора, 125 г ветчины, 2 ст. л. винного уксуса, 1 ч. л. горчицы, 4 ст. л. растительного масла, 30 г консервированных ростков сои, зелень укропа, соль, черный молотый перец по вкусу.

Салат нарезать длинной соломкой. Сладкий перец очистить и нарезать кубиками, помидоры нарезать дольками, ветчину — кубиками. Перемешать в миске подготовленные продукты с заправкой. Посыпать ростками сои и сразу же подать к столу.

Приготовление заправки: смешать в чашке уксус, горчицу, соль и перец, пока соль полностью не растворится. Затем, взбивая, влить растительное масло.

15. Салат «Вегетарианское чудо»

100 г кабачков, 2 помидора, 1 головка репчатого лука, 2 яйца, 4 ст. л. майонеза, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, 1 ст. л. рубленой зелени укропа, соль по вкусу.

Вымытый молодой кабачок очистить и натереть на крупной терке, добавить мелко нарезанные помидоры. Смешать с нашинкованным луком, рубленой зеленью петрушки и укропа, мелко нарезанными белками сваренных вкрутую яиц, посолить. Яичные желтки растереть с майонезом и полученной массой заправить салат. Массу выложить в салатник, украсить веточкой петрушки.

16. Салат из помидоров, чеснока и лука

4 помидора, 1 головка репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 4 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу.

Помидоры и лук нарезать мелкими кубиками. Чеснок потолочь с солью. Перемешать, посыпать солью и перцем, залить растительным маслом и поставить в холодильник на 1 час. Перед подачей к столу салат хорошо перемешать.

17. Греческий салат

2 свежих помидора, 2 огурца, 2 сладких болгарских перца, 30 г зеленого салата, 50 г сыра «Фета», 1 репчатая луковица, 50 г оливок и маслин, 10 г каперсов, 30 г оливкового масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Вымытые овощи и сыр нарезать крупными кубиками, репчатый лук — кольцами. Добавить оливки и каперсы. Посолить, поперчить, перемешать. Выложить в салатник, заправить оливковым маслом.

18. Салат из помидоров с апельсинами

400 г помидоров, 400 г апельсинов, 200 г сливок.

Спелые твердые помидоры разрезать на 4 части. Апельсиновые дольки очистить от кожуры и семян, разрезать пополам. Подготовленные ингредиенты смешать, залить сливками.

19. Салат из тыквы с помидорами

500 г тыквы, 2 помидора, 2 зубчика чеснока, 3 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. рубленой зелени петрушки и укропа, 50 г растительного масла, листья зеленого салата, соль, черный молотый перец по вкусу.

Очищенную тыкву нарезать небольшими кубиками, припустить до мягкости в сливочном масле. Заправить по вкусу солью, перцем и осторожно, чтобы не размять, перемешать. Остывшую тыкву заправить рубленой зеленью, измельченным чесноком и растительным маслом. Готовый салат украсить дольками помидоров и листьями зеленого салата.

20. Салат из помидоров с чесночной подливкой

500 г помидоров, 5 яиц, 1 головка репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 3 веточки укропа, 0,5 стакана кипяченой воды, винный уксус, горький стручковый перец, соль по вкусу.

Спелые помидоры и сваренные вкрутую яйца нарезать кружками. Чеснок и горький стручковый перец потолочь с солью, развести в кипяченой воде с добавлением по вкусу винного уксуса. В салатник выложить подготовленные помидоры и яйца, залить подливкой, сверху посыпать салат нарезанным репчатым или зеленым луком с укропом.

21. Салат из помидоров с чесночно-томатным соусом

5 помидоров, 2 головки репчатого лука, зелень по вкусу.

Для салатной заправки: 100 г томатного сока, 2 зубчика чеснока, 50 г растительного масла, 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. уксуса, соль по вкусу.

Твердые спелые помидоры нарезать кружочками, репчатый лук — кольцами. Положить в салатник и полить соусом. Готовый салат охладить, перед подачей к столу посыпать мелко нарезанной зеленью.

Приготовление соуса: смешать томатный сок, растительное масло, уксус, сахар, соль и измельченный чеснок.

22. Салат из помидоров со сливами

500 г красных помидоров, 300 г крупных синих слив.

Для салатной заправки: 1 стакан сметаны, 2 ст. л. лимонного сока, черный молотый перец, соль, сахар по вкусу.

Сливы разделить на две половинки, удалить косточки. Нарезать средними по размеру дольками сливы и немного крупнее — помидоры, смешать. Залить салат соусом и осторожно перемешать.

Приготовление салатной заправки: сметану смешать с солью, сахаром, молотым перцем и лимонным соком.

23. Салат из огурцов с чесноком и простоквашей

400 г огурцов, 5 яиц, 5 зубчиков чеснока, 200 г простокваши, 60 г растительного масла, 40 г винного уксуса, зелень, черный молотый перец, соль по вкусу.

Огурцы нарезать мелкими кубиками, слегка посолить и оставить на 10 мин. Сваренные вкрутую яйца мелко порубить. Чеснок пропустить через чесночницу. Зелень мелко порубить. Простоквашу смешать с растительным маслом и яйцами, добавить винный уксус, огурцы с выделившимся соком, чеснок, зелень и посыпать молотым перцем. Подавать салат в холодном виде.

24. Салат с маринованными огурцами

1 пучок зеленого салата, 5 шт. редиса, 2 маринованных огурца, 1 пучок лука-порей, 1 яйцо, лимонный сок, соль по вкусу.

Зеленый салат нарезать соломкой, редис, небольшие маринованные огурцы — мелкими ломтиками, лук-порей порубить. Подготовленные ингредиенты смешать, посолить, сбрызнуть лимонным соком, снова перемешать. Посыпать салат мелко рубленым яйцом, сваренным вкрутую.

25. Салат овощной с брынзой

2 огурца, 1 сладкий болгарский перец, 1 головка репчатого лука, 100 г брынзы, 2 ст. л. нарезанной зелени петрушки, 2 ст. л. оливкового масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Очищенные от кожуры огурцы нарезать кубиками (если семена крупные — удалить), болгарский перец — соломкой. Репчатый лук мелко нашинковать.

Смешать в салатнике огурцы, перец и лук, заправить оливковым маслом, солью, черным молотым перцем. Добавить измельченную брынзу и опять перемешать. Посыпать нарезанной зеленью петрушки. Дать салату пропитаться.

26. Салат из сладкого перца с солеными огурцами

3 стручка красного сладкого перца, 150 г помидоров, 60 г соленых огурцов, 100 г майонеза, соль, зеленый лук, зелень петрушки или укропа по вкусу.

Перец очистить от сердцевинки и нарезать как можно мельче, добавить мелко нарезанные огурцы и помидоры, рубленый зеленый лук и зелень. Заправить майонезом, перемешать, выложить в салатник. Украсить салат красным перцем, нарезанным кольцами.

27. Салат «Овощное трио»

500 г спелых помидоров, 3—4 стручка зеленого сладкого перца, 2 головки репчатого лука, 3—4 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, соль по вкусу.

Болгарский перец очистить, нарезать соломкой. Репчатый лук нарезать очень тонкими полукольцами и смешать с болгарским перцем. Нарезанные овощи посолить, посыпать измельченной зеленью петрушки, перемешать и оставить на 5 мин. Измельчить на терке два относительно мягких помидора, посолить и заправить растительным маслом, остальные помидоры нарезать кубиками и добавить к перцу и луку. Полученную массу размешать, выложить в салатник и залить заправкой из помидоров. Сверху посыпать салат измельченной зеленью петрушки.

28. Салат из овощей с рисом

1 стручок красного болгарского перца, 1 стручок зеленого болгарского перца, 50 г риса, 1 помидор, 1 маринованный огурец, 1 головка репчатого лука, листья зеленого салата, черный молотый перец, соль, сахар, уксус по вкусу.

Рис отварить в подсоленной воде. Перец, помидор, огурец и лук нарезать соломкой, смешать с охлажденным рисом, посолить, поперчить, добавить сахар, уксус. Выложить на блюдо на листья салата.

29. Салат из свеклы с орехами и чесноком

500 г свеклы, 0,75 стакана очищенных грецких орехов, 3 зубчика чеснока, 0,25 стакана виноградного уксуса, 1 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу.

Свеклу вымыть, испечь, очистить от кожуры и очень мелко нарезать. Очищенные грецкие орехи, соль, чеснок, перец хорошо потолочь, развести в винном уксусе. Соединить смесь с нарезанной свеклой, добавив растительное масло, хорошо перемешать. Посыпать салат мелко нарезанной зеленью петрушки.

30. Салат «Свекольное чудо»

500 г вареной свеклы, 250 г арахиса, 100 г чернослива, 100 г кураги, 100 г майонеза, специи, чеснок по вкусу.

Арахис поджарить на медленном огне, остудить, очистить и перемолоть. Охлажденную вареную свеклу очистить и натереть на крупной терке. Чернослив и курагу нарезать тоненькой соломкой. Чеснок пропустить через чесночницу или натереть на мелкой терке. Подготовленные ингредиенты перемешать, добавив специи и майонез. Перед подачей к столу салат должен настояться в холодильнике.

31. Салат из свеклы с черносливом

200 г вареной свеклы, 70 г чернослива без косточек, 40 г майонеза, 40 г сметаны, сахар, сок лимона, соль по вкусу.

Отваренную и охлажденную свеклу натереть на крупной терке. Чернослив тщательно промыть, вымочить в теплой воде, обсушить, нарезать кусочками.

Подготовленные ингредиенты перемешать, сбрызнуть соком лимона, посолить, заправить майонезом, смешанным со сметаной и сахаром.

32. Салат из редиса с яблоками и маринованными огурцами

300 г редиса, 200 г яблок, 100 г репчатого лука, 100 г маринованных огурцов, 100 г сметаны (или майонеза), зелень, специи по вкусу.

Редис натереть на мелкой терке, смешать с натертыми на крупной терке яблоками, мелко нарезанными маринованными огурцами и репчатым луком.

Заправить специями, сметаной (или майонезом). Посыпать рубленой зеленью.

33. Салат «Парижская весна»

2 огурца, 200 г редиса, 1 лимон, 100 г твердого сыра, соль, зелень укропа, зелень петрушки по вкусу.

Огурцы нарезать мелкими кубиками. Редис очистить, нарезать кубиками и полить соком лимона. На блюдо в центр выложить редис, вокруг него — нарезанные огурцы, посыпанные тертым сыром. Посыпать салат солью и мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

34. Салат из редиса и цветной капусты

250 г редиса, 400 г цветной капусты, 50 г оливкового масла, 1 лимон, 4 ст. л. рубленого зеленого лука, соль, черный молотый перец по вкусу.

Редис вымыть, нарезать дольками. Сварить цветную капусту, охладить, разделить на маленькие соцветия. Смешать редис и цветную капусту и залить заправкой из оливкового масла, лимонного сока, мелко нарезанного зеленого лука, соли, перца.

35. Салат «Зеленая грядка»

4 яйца, 75 г редиса, 100 г огурцов, 100 г листового салата, 150 г сметаны, 100 г зеленого лука, сахар, соль, зелень по вкусу.

Листья салата измельчить. Редис, огурцы, лук и сваренные вкрутую яйца мелко нарезать. Добавить соль и сахар по вкусу, перемешать, выложить в салатницу, залить сметаной, посыпать рубленой зеленью.

36. Салат из щавеля и редиса

200 г щавеля, 100 г редиса, 1 зеленое яблоко, 20 г репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 100 г сметаны, соль по вкусу.

Щавель мелко нарезать, смешать с нарезанным соломкой репчатым луком, измельченным редисом, рубленным чесноком и натертым на крупной терке яблоком. Массу выложить в салатник, посолить, заправить сметаной. Перед подачей к столу салат необходимо охладить.

37. Салат из кукурузы с редькой и маслинами

250 г консервированной кукурузы, 80 г редьки, 10 маслин, 60 г майонеза, зеленый лук, листья салата, укроп, петрушка, соль по вкусу.

Кукурузу отцедить. Редьку очистить, натереть на терке, посолить. Смешать натертую редьку, зерна кукурузы, мелко нарезанный зеленый лук, рубленую зелень укропа и петрушки, заправить майонезом и перемешать.

Готовую смесь выложить на листья салата и украсить маслинами.

38. Салат «Воскресный»

150 г консервированной кукурузы, 100 г соленых огурцов, 20 г зеленого чеснока, 1 ст. л. рубленой зелени укропа, 50 г кукурузного масла, 1 яйцо, соль, листья зеленого салата по вкусу.

Зерна кукурузы, очищенные и нарезанные ломтиками соленые огурцы смешать с рубленным зеленым чесноком и укропом, добавить кукурузное масло, посолить и перемешать. Выложить в салатницу, украсить дольками сваренного вкрутую яйца и листьями зеленого салата.

39. Салат «По-деревенски»

200 г консервированной кукурузы, 400 г белокочанной капусты, 50 г моркови, тертый хрен, зелень укропа, сельдерей, соль по вкусу.

Для салатной заправки: 40 г кукурузного масла, 1 ст. л. уксуса, сахар, перец, соль по вкусу.

Белокочанную капусту и морковь нашинковать соломкой, растереть с солью, добавить зерна кукурузы, укроп, хрен и полить салатной заправкой.

Перемешать, выложить в салатницу, украсить веточками зелени.

40. Салат «Нежность» из кукурузы с сыром

200 г консервированной кукурузы, 50 г твердого сыра, 1 яйцо, 50 г майонеза, зелень петрушки, соль по вкусу.

Консервированную кукурузу выложить в салатник, добавить две трети нормы тертого сыра, мелко нарезанное, сваренное вкрутую яйцо, рубленую зелень петрушки.

Заправить майонезом, посолить, осторожно перемешать и посыпать оставшимся тертым сыром. Перед подачей к столу салат слегка охладить.

41. Салат «Вегетарианский завтрак»

200 г консервированной кукурузы, 1 сладкий болгарский перец, 1 соленый огурец, 1 пучок зеленого салата, 50 г твердого сыра, 2 гренки, нарезанные кубиками, 1 ст. л. рубленой зелени укропа, 1 ст. л. рубленой кинзы, 2 ч. л. растительного масла, 2 ст. л. неострого кетчупа, 100 г майонеза.

Ломтики хлеба обжарить с двух сторон на растительном масле, остудить и нарезать небольшими кубиками. Кукурузу отцедить, сладкий перец нарезать тонкой соломкой, соленый огурец и сыр — небольшими кубиками, зеленый салат — соломкой.

Подготовленные ингредиенты смешать, в самый последний момент добавить гренки (чтобы не размокли). Готовый салат заправить майонезом, смешанным с кетчупом, перемешать и подать к столу.

42. Салат из баклажанов с луком и горошком

300 г баклажанов, 150 г репчатого лука, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 яйца, 1 яблоко, 2 ст. л. растительного масла, соль, лимонный сок, сахар по вкусу.

Для салатной заправки: 0,5 стакана майонеза, 0,5 стакана сметаны, 1 ч. л. столовой горчицы, 2 зубчика чеснока.

Баклажаны вымыть, очистить от кожуры, нарезать ломтиками и слегка потушить на сковороде в растительном масле. Репчатый лук нарезать кубиками, соединить с тушеными баклажанами, сразу снять с огня, охладить.

Смешать овощи с зеленым горошком, мелко нарезанным яблоком и рублеными яйцами, сваренными вкрутую.

Приправить солью, лимонным соком и сахаром по вкусу. Подготовленную смесь выложить в салатник и залить заправкой. Украсить салат дольками помидора.

Приготовление салатной заправки: смешать майонез, сметану, горчицу и измельченный чеснок.

43. Салат из моркови с томатным соком

800 г моркови, 2 соленых огурца, 200 мл томатного сока, соль, черный молотый перец по вкусу.

Соленые огурцы очистить от кожуры, при необходимости удалить семена, нарезать мелкими кубиками, залить томатным соком, поперчить и дать настояться. Морковь мелко нашинковать, посолить, залить приготовленной огуречной заправкой и подать к столу.

44. Салат «Мечта гурмана»

500 г моркови, 1 головка красного репчатого лука, 0,5 стакана йогурта, 1 ст. л. майонеза, 3 ст. л. лимонного сока, 2 ч. л. лимонной цедры, 1 ст. л. горчицы, 1 стакан рубленых орехов, 1 стакан изюма, сахар, черный молотый перец по вкусу.

Морковь натереть на крупной терке, репчатый лук нарезать полукольцами.

В миске смешать майонез, йогурт, горчицу, лимонный сок, цедру, сахар и перец.

Добавить морковь, лук, орехи и промытый в теплой воде изюм, все хорошо перемешать.

45. Салат «Ужин холостяка»

1 крупная морковь, 1 редька, 2 яйца, 2—3 зубчика чеснока, майонез, зелень, соль по вкусу.

Морковь и редьку натереть на мелкой терке. В салатницу выложить слой мелко нарезанных яиц, сваренных вкрутую, посыпать измельченным чесноком. Сверху выложить слоями редьку, чеснок, морковь, залить майонезом и посолить. Некоторое время салат должен настояться, чтобы овощи пустили сок. При подаче к столу украсить зеленью.

46. Салат из моркови, горошка и яблок

3—4 вареные моркови, 2 яблока, 3 ст. л. консервированного зеленого горошка, 0,25 ч. л. сахара, майонез, соль по вкусу.

Морковь отварить в кожуре, охладить и очистить. Подготовленную морковь и яблоки нарезать мелкими кубиками, добавить зеленый горошек, сахар, соль, заправить майонезом, тщательно перемешать.

47. Салат из моркови с медом и орехами

200 г моркови, 3 ст. л. меда, 5 ст. л. молотых грецких орехов.

Очищенную сырую морковь натереть на мелкой терке, полить медом, перемешать и посыпать молотыми орехами. Грецкие орехи можно заменить арахисом или миндалем.

48. Салат из моркови и апельсина с медом

2 моркови, 1 апельсин, 1 ст. л. меда, 1 ст. л. лимонного сока.

Морковь натереть на мелкой терке. Дольки апельсина очистить от пленки, удалить косточки и нарезать. Мед развести с лимонным соком. Подготовленные ингредиенты перемешать.

49. Салат морковный «Заряд бодрости»

2 крупные моркови, 1 стакан ядер грецких орехов, 100 г сметаны, соль по вкусу.

Морковь очистить и натереть на крупной терке. Грецкие орехи порубить, смешать с морковью, посолить по вкусу, заправить сметаной и выложить в салатник.

50. Салат из фасоли с сельдью

8 шт. филе сельди, 300 г стручковой фасоли, 2 красных яблока, 3 головки репчатого лука, укроп. Для салатной заправки: 2 ст. л. уксуса, 8 ст. л. растительного масла, соль, черный молотый перец, сахар по вкусу.

Стручки фасоли разрезать пополам, бланшировать 8 мин, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой. Сельдь и яблоки нарезать кубиками, лук — кольцами. Укроп мелко порубить.

Подготовленные ингредиенты полить соусом.

Приготовление салатной заправки: смешать уксус и растительное масло, приправить солью, перцем, сахаром.

51. Салат «Миндальная мозаика»

125 г консервированной зеленой фасоли, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 1 стручок красного или желтого сладкого перца, 2 моркови, 3 ст. л. рубленого миндаля, 2 стебля сельдерея, 3 стебля зеленого лука, 200 г консервированной кукурузы, 1 зубчик чеснока. Для салатной заправки: 0,5 стакана растительного масла, 3 ст. л. винного или яблочного уксуса, 0,25 стакана рубленых листьев базилика, соль, черный молотый перец по вкусу.

На сухой горячей сковороде обжарить миндаль. Морковь и сладкий перец нарезать кубиками, сельдерей — тонкими ломтиками, зеленый лук нашинковать. Стручки фасоли разрезать на кусочки. Подготовленные ингредиенты смешать, добавить кукурузу и зеленый горошек, пропущенный через чесночницу чеснок и молотый миндаль. Залить салат заправкой и перемешать.

Приготовление салатной заправки: смешать растительное масло, уксус, базилик, соль и перец.

52. Салат из цветной капусты с горошком

500 г консервированного зеленого горошка, 200 г консервированной цветной капусты, 1 головка репчатого лука, 2 яйца, 2 ст. л. майонеза, соль по вкусу.

Консервированный зеленый горошек и консервированную цветную капусту откинуть на сито. Соединить горошек с цветной капустой, добавить мелко нарезанный репчатый лук, заправить майонезом, по вкусу посолить.

Украсить салат дольками сваренных вкрутую яиц.

53. Салат со спаржей

100 г спаржи, 50 г отварного картофеля, 1 пучок зеленого салата, 1 вареная морковь, 2 свежих огурца, 30 г зеленого лука, 1 яйцо, 0,5 стакана сметаны, 1 пучок зелени укропа, соль, черный молотый перец, сахарная пудра по вкусу.

Вокруг нарезанного зеленого салата, выложенного горкой на середину плоской салатницы, расположить секторами овощи: свежие огурцы, картофель и морковь, нарезанные кружочками; зеленый лук и вареную спаржу, нарезанную кусочками длиной 3 см.

На центр салата выложить дольки сваренного вкрутую яйца. При подаче к столу овощи слегка посолить, посыпать зеленью укропа. В соуснике подать сметану, слегка заправленную солью, перцем и сахарной пудрой. При желании можно сразу заправить салат сметанной заправкой.

54. Салат из зеленого лука с яйцами и горчицей

100 г зеленого лука, 4 яйца.

Для салатной заправки: 60 г растительного масла, 20 г горчицы, черный молотый перец, сахар, соль по вкусу.

Для украшения: 1 помидор.

Сваренные вкрутую яйца нарезать кубиками. Один желток оставить для соуса. Зеленый лук мелко нарезать и перемешать с яйцами.

Приготовление салатной заправки: яичный желток тщательно растереть в чашке, смешать с горчицей и, продолжая помешивать, добавить масло, соль, сахар, перец по вкусу. Заправить салат соусом, украсить ломтиками помидора.

55. Оригинальный луковый салат с сыром

200 г репчатого лука, 4 яйца, 100 г сыра, 150 г яблок, по 1 ст. л. зелени петрушки и укропа, соль, майонез по вкусу.

Лук нарезать тонкими полукольцами, положить в дуршлаг, обдать кипятком, затем холодной водой. Тщательно отжать, выложить на блюдо, полить майонезом. Сваренные вкрутую яйца мелко порубить, выложить на слой лука, полить майонезом. Сыр натереть на крупной терке, посыпать яйца и снова полить майонезом.

Яблоки очистить, натереть на крупной терке и выложить на сыр. Сверху салат полить майонезом и украсить рубленой зеленью.

56. Салат из сельдерея с ананасом

300 г листового сельдерея, 300 г свежего ананаса, 50 г салата-латук, 60 г вареной свеклы, 50 г растительного масла, 1 ст. л. уксуса, 50 г сахарной пудры, черный молотый перец, соль по вкусу.

Сельдерей и ананас нарезать соломкой, заправить уксусом, растительным маслом, солью, перцем и сахарной пудрой. Готовый салат выложить в салатник на листья зеленого салата и украсить ломтиками вареной свеклы.

57. Салат из сельдерея с орехами и чесноком

100 г зелени сельдерея.

Для салатной заправки: 5—6 зубчиков чеснока, 0,5 стакана очищенных грецких орехов, 1 ломтик черствой булки, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса, соль по вкусу.

Зелень сельдерея порубить, положить в салатник и перемешать с соусом.

Приготовление салатной заправки: орехи растолочь с чесноком (или пропустить через мясорубку) до получения однородной маслянистой массы.

Добавить размоченный и хорошо отжатый ломтик черствой булки или хлеба, уксус и масло. Все хорошо перемешать, добавив по вкусу соль.

58. Зеленый салат с яйцами

2 пучка зеленого листового салата, 4 яйца, 1 головка крымского репчатого лука, 4 помидора, 1 пучок редиса.

Для салатной заправки: 0,5 ч. л. горчицы, 2 ст. л. уксуса, 1 ст. л. воды, 4 ст. л. оливкового масла, 3 ст. л. рубленой зелени (укроп, петрушка, зеленый лук), молотый белый перец, соль по вкусу.

Салат нарезать небольшими кусочками или соломкой. Яйца отварить вкрутую. Луковицу нарезать тонкими полукольцами, редис и помидоры — тонкими кружочками. Выложить в большую миску салат, лук, редис и помидоры.

Полить соусом и перемешать. Вареные яйца разрезать на дольки и украсить ими выложенный на блюдо салат.

Приготовление салатной заправки: смешать горчицу с уксусом и холодной водой. Приправить солью, перцем и, осторожно взбивая, тонкой струйкой влить оливковое масло. Добавить мелко нарезанную зелень.

59. Салат из шпината с маслинами

30 г щавеля, 50 г шпината, по 20 г петрушки, укропа, базилика, 20 шт. маслин, 1 ст. л. уксуса, соль, черный молотый перец по вкусу, 1 яйцо для украшения.

Зелень хорошо промыть, подсушить, измельчить и перемешать. Соль развести в 1 ст. ложке уксуса, смешать с растительным маслом.

Получившейся смесью полить зелень. Готовый салат украсить маслинами и кружочками сваренных вкрутую яиц.

60. Зеленый салат с чесночной заправкой

3 стакана крупно нарезанных листьев зеленого салата.

Для чесночной заправки: 3 зубчика чеснока, 0,5 ч. л. сахара, 0,5 ч. л. соли, 2—3 ст. л. холодной кипяченой воды, 0,5 ст. л. уксуса, 2 ст. л. растительного масла.

Нарезанные листья салата выложить в салатницу и полить заправкой.

Приготовление чесночной заправки: чеснок тщательно растереть с солью и сахаром, добавить холодную воду, уксус и растительное масло. Перед подачей к столу поставить салат на несколько минут в холодильник.

61. Салат из яблок с хреном

0,5 корня хрена, 2 моркови, 2 яблока, 0,5 лимона, 1 ч. л. сахара, соль по вкусу.

Овощи (корень хрена и морковь) тщательно вымыть щеткой, ошпарить, натереть на мелкой терке. Яблоки очистить, натереть на крупной терке и смешать с кореньями. Свежую цедру лимона растереть с сахаром, влить лимонный сок, ввести в овощную массу, слегка посолить. Все хорошо перемешать.

62. Салат из редьки с грецкими орехами

2 редьки, 2 моркови, 12 грецких орехов, 0,5 лимона, 8 зубчиков чеснока, соль по вкусу.

Редьку и морковь тщательно вымыть, очистить и натереть на мелкой терке.

Грецкие орехи и чеснок растолочь в ступке. Подготовленные ингредиенты смешать, добавить лимонный сок, посолить. Свежую лимонную цедру растереть и ввести в салат.

Хорошо перемешать.

63. Салат из белой редьки, огурцов и яиц

500 г белой редьки, 2 огурца, 3 яйца, 0,5 стакана сметаны, зеленый лук, молотый перец, соль по вкусу.

Очищенную редьку натереть на крупной терке, соединить с мелко нарезанным зеленым луком, посолить, поперчить, добавить сметану. Аккуратно перемешать, выложить горкой в салатницу, украсить кружочками сваренных вкрутую яиц и ломтиками огурца.

64. Салат из редьки и соленых огурцов

500 г редьки, 200 г соленых огурцов, 1 стакан сметаны, 1 ст. л. сахара, соль по вкусу.

Редьку тщательно вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Соленые огурцы нарезать мелкими кубиками, смешать с редькой. Добавить по вкусу сахар, соль, залить сметаной и перемешать.

65. Салат из китайской капусты с лимоном

600 г китайской капусты, 1 лимон, 2 ст. л. оливкового масла, 50 г базилика.

Капусту нашинковать, лимон натереть на мелкой терке, зелень базилика измельчить. Оливковое масло нагреть.

Смешать все подготовленные ингредиенты и прогреть в течение 3 мин. Снять с огня, остудить и поставить на 30 мин в холодильник.

66. Салат из краснокочанной капусты с редькой

300 г краснокочанной капусты, 1 редька, 1 пучок укропа, 2 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. измельченных сухарей, соль, черный молотый перец по вкусу.

Краснокочанную капусту нашинковать, редьку натереть на терке, укроп мелко нарезать. Подготовленные ингредиенты перемешать, заправить растительным маслом, посолить, поперчить, посыпать сухарями. Поставить салат на 30 мин в холодильник.

67. Салат из краснокочанной капусты с чесноком

500 г краснокочанной капусты, 5 зубчиков чеснока, 5 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. лимонного сока, соль, зелень по вкусу.

Краснокочанную капусту нашинковать соломкой, добавить толченый чеснок, растительное масло, лимонный сок, соль. Украсить салат веточкой укропа или петрушки.

68. Салат из краснокочанной капусты с яблоками

500 г краснокочанной капусты, 150 г кислых яблок, 60 г зеленого лука, 100 г майонеза, 4 ч. л. уксуса, соль по вкусу.

Краснокочанную капусту нашинковать соломкой, полить уксусом, добавить соль и слегка помять руками. Зеленый лук мелко нарезать. Яблоки очистить и натереть на крупной терке. Подготовленные ингредиенты соединить, заправить майонезом и выложить в салатницу.

69. Салат из краснокочанной капусты с медом и яблоками

200 г краснокочанной капусты, 2 ст. л. меда, 100 г яблок, 3 ст. л. растительного масла, соль по вкусу.

Нашинкованную краснокочанную капусту смешать с медом, заправить растительным маслом, нарезанными дольками яблок, очищенными от кожуры и сердцевины, посолить, выложить в салатник.

70. Салат «Дунайский»

300 г белокочанной капусты, 100 г красного сладкого перца, 200 г моркови, 50 г зеленого салата, 50 г щавеля, 2 ст. л. рубленой зелени укропа, 2 ст. л. рубленой зелени петрушки, 1 стакан сметаны, соль по вкусу.

Белокочанную капусту и сладкий перец нарезать тонкой соломкой, посолить и оставить на 10—15 мин. Зеленый салат, щавель, зелень укропа и петрушки мелко нарезать. Морковь натереть на крупной терке. Все продукты соединить, заправить сметаной и выложить в салатник.

71. Зимний салат «Белоснежка»

100 г белокочанной капусты, 100 г моркови, 15 г зеленого лука, 100 г свежих яблок, 150 г консервированной кукурузы, 100 г сметаны, лимонный сок, сахар, соль по вкусу.

Белокочанную капусту, морковь и зеленый лук нашинковать. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать соломкой. Подготовленные ингредиенты соединить с консервированной кукурузой. Заправить лимонным соком, сахаром и сметаной. Салат выложить в салатник, украсить фигурно нарезанной морковью, яблоками, ломтиками лимона и зеленым луком.

72. Салат из свежей капусты и вареной свеклы

200 г белокочанной капусты, 1 свекла, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. воды, сахар, лимонная кислота, соль по вкусу.

Мелко нарезанную белокочанную капусту посолить, перетереть до появления сока, отжать, смешать с нарезанной вареной свеклой. Добавить сахар, разведенный в воде с лимонной кислотой, и заправить растительным маслом.

73. Овощной салат с сыром и ветчиной

200 г белокочанной капусты, 200 г краснокочанной капусты, 2 яйца, 40 г сыра, 40 г растительного масла, 10 г лимонного сока, 2 соленых огурца, 100 г ветчины, 1 большое яблоко, 1 вареная морковь, 20 г зелени сельдерея, 1 апельсин, маслины, соль по вкусу.

Капусту нашинковать, перетереть с солью, заправить растительным маслом и лимонным соком. Смешать капусту с мелко нарезанными солеными огурцами, ветчиной, ломтиками яблок, кружочками вареной моркови, маслинами или кусочками апельсина. Добавить яйца, сваренные вкрутую, нарезанный кубиками сыр, перемешать. Готовый салат выложить в салатник, украсить зеленью сельдерея.

74. Салат «Зимний хруст»

500 г белокочанной капусты, 1 корень сельдерея, 1 яблоко, 0,25 стакана уксуса, 0,25 ст. л. сахара, соль по вкусу.

Белокочанную капусту мелко нашинковать, слегка подсолить и перетереть. Яблоко очистить, нарезать ломтиками, а сельдерей — соломкой.

Все подготовленные ингредиенты сложить в салатник, добавить сахар, полить уксусом и перемешать.

75. Салат из свежей капусты с чесноком

500 г белокочанной капусты, 3—4 зубчика чеснока, 200 г сметаны, соль по вкусу.

Белокочанную капусту нашинковать, перетереть с солью, добавить измельченный чеснок, залить сметаной и перемешать.

76. Салат «По-гуцульски»

400 г капусты, 400 г яблок, 120 г майонеза, 120 г сыра, 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. кипяченой воды, 1 ст. л. измельченных грецких орехов, лимонная кислота, зелень петрушки, соль, корица по вкусу.

Капусту мелко нашинковать. Очищенные от кожуры и семян яблоки натереть на крупной терке. Смешать капусту и яблоки, добавить корицу, разведенную кипяченой водой лимонную кислоту, соль, сахар, заправить майонезом.

Выложить горкой в салатник, посыпать натертым на мелкой терке сыром и измельченными орехами. Украсить салат зеленью петрушки и дольками яблок.

77. Салат из белокочанной капусты и чернослива

400 г белокочанной капусты, 1 морковь, 100 г чернослива, 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. воды, лимонная кислота, соль по вкусу.

Белокочанную капусту нарезать соломкой, посыпать сахаром, помять до появления сока; сок отжать. Размягченный чернослив нарезать кусочками.

Свежую морковь натереть на крупной терке. Капусту, морковь и чернослив перемешать, посолить, добавить разведенную водой лимонную кислоту (или сок лимона). Перед подачей к столу украсить салат черносливом и кусочками моркови.

78. Салат из свежей капусты с орехами и корицей

400 г свежей капусты, 200 г яблок, 100 г твердого сыра, 4 ст. л. толченых грецких орехов, 1 ч. л. молотой корицы, 0,5 стакана сметаны, 2 ст. л. майонеза, 2 ст. л. рубленой зелени, соль, сахар, уксус по вкусу.

Капусту нашинковать, перетереть с солью. Очищенные яблоки нарезать соломкой и смешать с капустой. Добавить натертый на крупной терке сыр, рубленую зелень и толченые орехи. Заправить салат сметаной, смешанной с майонезом, уксусом, корицей, солью и сахаром.

Подавать к столу охлажденным.

79. Салат «Европейский» из квашеной капусты с апельсином

2 стакана квашеной капусты, 1 апельсин, 1 головка репчатого лука, 3 ст. л. растительного масла, сахар, соль по вкусу.

Квашеную капусту слегка отжать. Мелко нарезать апельсин, репчатый лук – очень тонкими полукольцами и обдать кипятком. Подготовленные ингредиенты смешать и заправить растительным маслом. По вкусу добавить сахар и соль.

80. Салат «Зимушка-зима»

200 г квашеной капусты, 150 г моркови, 200 г редьки, 100 г грецких орехов, 75 г растительного масла, 75 г капустного рассола, 75 г клюквенного сока.

В квашеную капусту добавить натертые на терке морковь и редьку, толченые орехи. Перемешать, заправить смесью растительного масла, рассола и клюквенного сока.

81. Салат из цветной капусты и яиц

500 г цветной капусты, 2 яйца, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сахара, 30 г уксуса, зеленый лук, соль, черный молотый перец по вкусу.

Отварить цветную капусту (не переваривать!). Разделить на соцветия, полить растительным маслом, добавить уксус, соль, сахар, молотый черный перец.

Сложить капусту в салатник, посыпать мелко нарезанными яйцами, сваренными вкрутую, и зеленым луком.

82. Салат из цветной капусты с соусом

1 кочан цветной капусты, 2 ст. л. чищенных тыквенных семечек, 250 г йогурта без фруктовых добавок, 2 ст. л. растительного масла, 1 зубчик чеснока, 1 стручок желтого сладкого перца, 2 моркови, 1 пучок зеленого салата, зеленый лук, соль, черный молотый перец по вкусу.

Цветную капусту разделить на соцветия, бланшировать в подсоленной воде 5 мин, откинуть на дуршлаг, охладить. Тыквенные семечки обжарить на сковороде. Перемешать йогурт и растительное масло, приправить солью и перцем. Чеснок пропустить через чесночницу, добавить в соус.

Сладкий перец нарезать соломкой, морковь — ломтиками, салат — небольшими кусочками, зеленый лук — колечками. Капусту, морковь, перец, салат и зеленый лук смешать и посыпать тыквенными семечками. Отдельно подать соус.

83. Салат из цветной капусты с сыром

500 г цветной капусты, 100 г сыра, 1 крупная репчатая луковица, 40 г растительного масла, 40 г уксуса, соль по вкусу.

Кочан цветной капусты разобрать на соцветия и отварить с уксусом и солью до готовности. Остудить, приправить натертым на терке сыром, мелко нарезанным репчатым луком и растительным маслом.

84. Салат из цветной капусты с орехами и брынзой

500 г цветной капусты, 100 г брынзы, 40 г грецких орехов, 40 г зеленого лука, 100 г кефира, 40 г сметаны, соль по вкусу.

Цветную капусту отварить, охладить, мелко порубить, смешать с измельченными грецкими орехами, зеленым луком и нарезанной мелкими кубиками брынзой. Полить салат подсоленной смесью кефира и сметаны.

Салаты из птицы и мяса

85. Салат «Мясная феерия»

100 г мякоти отварной курицы, 100 г ветчины, 100 г говяжьего отварного языка, 2 помидора, 2 сладких перца, 1 репчатая луковица, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 100 г маслин без косточек, 60 г майонеза.

Нарезать кубиками мясо курицы, ветчину, говяжий язык, помидоры, яйцо и сладкий перец; мелко нашинковать репчатый лук, маслины порезать колечками. Салат приправить майонезом.

86. Салат «Столичный»

200 г отварной мякоти курицы, 7 картофелин, 3 маринованных огурца, 2 моркови, 1 банка консервированного зеленого горошка, 180 г майонеза, специи по вкусу.

Нарезать кубиками мясо курицы, картофель, консервированные огурцы, отваренную морковь, яйцо. Добавить консервированный горошек. Салат приправить специями и майонезом.

87. Салат с курицей и грибами

200 г отварной куриной мякоти, 200 г маринованных шампиньонов, 1 банка консервированного зеленого горошка, 120 г майонеза, специи по вкусу.

Нарезать брусочками мясо курицы, шампиньоны – продольными ломтиками; добавить консервированный горошек. Салат приправить кетчупом, специями и майонезом.

88. Салат «Елисейские поля»

400 г отварного мяса птицы, 200 г отваренных шампиньонов, 200 мл белого вина, 100 г отварного корня сельдерея, 1 огурец, соль, черный молотый перец по вкусу.

Мясо, грибы мелко нарезать. Сельдерей натереть на терке. Все продукты смешать и залить вином. Добавить соль и перец.

89. Салат из курицы с кукурузой

200 г отварной куриной мякоти, 100 г консервированных шампиньонов, 2 соленых огурца, 1 банка консервированной кукурузы, 120 г майонеза, зеленый салат, горчица, специи по вкусу.

Нарезать брусочками мясо курицы, ломтиками — консервированные шампиньоны и огурцы; добавить консервированную кукурузу и нарезанный продольными полосками листовой салат. Салат приправить горчицей, специями и майонезом.

90. Салат из куриной печени с маслинами

500 г куриной печени, 0,5 кочана капусты, 2–3 помидора, 1–2 сладких перца, 1 яйцо, 100 г маслин без косточек, 50 г семечек кунжута, 200 г майонеза, специи по вкусу.

Нарезать кубиками обжаренную куриную печень, нашинковать соломкой белокочанную капусту, нарезать ломтиками свежие помидоры и сладкий перец, мелко порубить отваренное вкрутую яйцо, добавить целые маслины и обжаренные семечки кунжута. Заправить специями и майонезом.

91. Салат с индейкой и ветчиной

300 г отварного мяса индейки, 200 г ветчины, 3 огурца, 3 помидора, 100 г сыра, 1 яйцо, 1 пучок салата, 100 г маслин, растительное масло для заправки, специи по вкусу.

Нарезать кубиками мясо индейки, ветчину, яйцо, сыр, свежие огурцы и помидоры; листовой салат, маслины нарезать колечками. Салат приправить черным перцем и растительным маслом.

92. Салат из индейки с кунжутом

400 г отварного мяса индейки, 4 картофелины, 1 яйцо, 2 яблока, 3 помидора, 1 пучок зеленого салата, 50 г семечек кунжута, 50 г майонеза, специи по вкусу.

Нарезать кубиками мясо индейки, картофель, яйцо и яблоки; помидоры нарезать крупными кубиками, добавить обжаренные семечки кунжута и нарезанный соломкой листовой салат.

Готовое блюдо приправить майонезом и специями.

93. Салат из индейки и крабовых палочек

300 г отварного мяса индейки, 200 г крабовых палочек, 200 г твердого сыра, 1 яйцо, 1 банка консервированного зеленого горошка, 1 банка консервированной кукурузы, 1 пучок зеленого лука, 240 г майонеза, специи по вкусу.

Нарезать кубиками мясо индейки, крабовые палочки, сыр и яйцо; добавить консервированные горошек и кукурузу, мелко нарезанный зеленый лук. Салат приправить специями и майонезом.

94. Куриный салат с горчичной заправкой

400 г куриного филе, 6 ст. л. растительного масла, 3 помидора, 1 репчатая луковица, 2 ч. л. горчицы, 2 ст. л. уксуса, листья зеленого салата, черный молотый перец, соль по вкусу.

Куриное филе промыть, обсушить, нарезать ломтиками, посолить, поперчить и обжарить на растительном масле в течение 12–15 мин до образования золотистой корочки. Для заправки нарезать лук мелкими кубиками, смешать с горчицей, уксусом, добавить оставшееся масло и приправить солью, перцем и сахаром. Помидоры промыть и нарезать дольками. Все ингредиенты смешать, выложить в салатницу и украсить помидорами.

95. Корзиночки с крабовым салатом

125 г крабовых палочек, 125 г мяса отварной курицы, по 0,5 стручка сладкого зеленого и красного перца, 6 помидоров, 250 мл йогурта без фруктовых добавок, 0,5 корня сельдерея, 1 ст. л. лимонного сока, соль, черный молотый перец, сахар, зелень укропа, базилик, листья зеленого салата, зеленый лук по вкусу.

Мелко нарезать мясо курицы, крабовые палочки, перец и лук, сельдерей натереть на терке. С помидоров срезать верхушки и ложкой аккуратно удалить мякоть. Срезанные крышечки и мякоть мелко нарезать и добавить в салат. Из йогурта, лимонного сока и специй приготовить заправку и смешать ее с салатом. Получившейся массой нафаршировать помидоры. Порционные тарелочки выложить салатными листьями и сверху положить помидоры с салатом.

96. Салат из жареной телятины с макаронами

200 г фигурных макарон, 3 ст. л. маринада из-под огурцов, 4 ст. л. растительного масла, 125 г жареной телятины, 150 г консервированного зеленого горошка, 1 стручок сладкого красного перца, 0,5 чашки мелко нарезанных консервированных огурцов, 120 г майонеза, 2 ст. л. горчицы, соль, перец по вкусу.

Макароны опустить в кипящую подсоленную воду и варить в течение 8 мин, затем откинуть на дуршлаг, промыть под струей холодной воды и сцедить воду. Маринованные огурцы и растительное масло заправить солью и перцем по вкусу, смешать с макаронами и дать хорошо настояться. Нарезать соломкой жареную телятину, добавить консервированный горошек, посолить и, закрыв крышкой, тушить в течение 3 мин. Стручок перца разрезать на четыре части, удалить сердцевину, вымыть и нарезать брусочками. Смешать все ингредиенты и по вкусу заправить майонезом и горчицей.

97. Слоеный мясной салат «Загляденье»

2 репчатые луковицы, 200 г отварного мяса, 2 яйца, 2 маринованных сладких перца, майонез, зелень петрушки, соль по вкусу.

Салат выкладывается слоями.

1 слой: мелко нарезанный пассерованный на сливочном масле репчатый лук.

2 слой: мясо, нарезанное соломкой.

3 слой: нарезанный соломкой маринованный перец.

4 слой: отваренные вкрутую и нарубленные яйца.

Каждый слой промазать майонезом, посыпать зеленью петрушки и оставить для пропитки на один час.

98. Салат с копченым мясом и овощами

500 г мяса (копченой говядины или свинины), 2 яйца, 1 киви, 1 яблоко, 2 моркови, 1 большой зубчик чеснока, соль, майонез по вкусу.

Морковь и яйца отварить. Мясо измельчить, приправить чесноком, пропущенным через чесночницу, добавить 1 ст. ложку майонеза и тщательно размешать. Полученную массу выложить в салатник, примять вилкой. Киви натереть на терке и выложить на мясо.

Затем отделить белки от желтков.

Выложить слоями, промазывая майонезом и сдабривая специями: белки, морковь, яблоко (все продукты натереть на крупной терке). Сверху салат украсить тертым желтком.

99. Салат «Золотое сердце»

500 г говяжьего сердца, 4 репчатые луковицы, 3 моркови, 200 г майонеза, подсолнечное масло для обжаривания, соль, черный молотый перец по вкусу.

Отварить говяжье сердце в подсоленной воде до готовности (варить долго на маленьком огне). Поджарить на подсолнечном масле 4 крупные луковицы, нарезанные полукольцами. Отдельно поджарить морковь, натертую на крупной терке. Охладить.

На дно салатника тонким слоем насыпать натертое на крупной терке отваренное сердце, смазать майонезом, сверху тонким слоем выложить жареный лук, на него — жареную морковь, затем опять слой сердца, майонез, лук и морковь.

Оставить в холодильнике для пропитки на 1–1,5 часа.

100. Салат «Для настоящих мужчин»

100 г телятины, 50 г макарон, 2 яйца, 50 г сметаны, хрен, уксус, соль, сахар, зелень, помидоры по вкусу.

Жаркое из телятины охладить и нарезать поперек волокон на тонкие ломтики. Макароны отварить до мягкости, откинуть на сито и охладить. Сметану смешать с хреном, солью, сахаром, уксусом и размешать с макаронами, нарезанным мясом, сваренным вкрутую яйцом.

Уложить в салатницу, посыпать зеленью, украсить ломтиками помидоров.

101. Салат «Оливье с фантазией»

250–300 г мякоти вареной курицы или индейки, 2–3 вареные картофелины, 2 свежих или соленых огурца, 100 г отваренной цветной капусты, 2 свежих помидора, 1 корень сельдерея, 2 ст. л. консервированной фасоли, 2 ст. л. консервированного зеленого горошка, 100 г консервированной спаржи, 2 ст. л. майонеза.

Для салатной заправки: 0,5 стакана растительного масла, 50 г уксуса, 1 ч. л. сахара, черный молотый перец, соль по вкусу.

Спаржу нарезать дольками длиной около 3 см, цветную капусту разобрать на соцветия, картофель, огурцы, помидоры и мякоть птицы нарезать тонкими ломтиками, а сельдерей — соломкой. Часть вареных овощей и мякоти птицы, зеленый горошек и фасоль заправить майонезом, солью, молотым перцем, выложить горкой в салатник и полить салатной заправкой. Уложить на салат ломтики птицы, по кромке салатника красиво выложить оставшиеся овощи, листья салата, зелень. По желанию ломтики курицы, которыми украшается салат, можно обжарить.

102. Мясной салат по-итальянски

200 г постной ветчины, 150 г белокочанной капусты, 100 г яблок, 100 г корней сельдерея, 200 г моркови, 50 г макарон (спиральки), 150 г майонеза, 2 ст. л. лимонного сока, соль, сахар по вкусу.

Ветчину, яблоки, вареную морковь и сельдерей нарезать полосками.

Макарон отварить в подсоленной воде, остудить. Капусту очень мелко нашинковать, выложить в посуду, залить лимонным соком, посыпать солью, сахаром и утрамбовать деревянным пестиком, пока капуста не станет мягкой, сочной, затем добавить остальные продукты, залить майонезом и перемешать. Украсить зеленью сельдерея, морковью.

103. Мясной салат «Семейный»

1 кг говяжьего фарша, 200 г мелко натертого сыра (любого), 4 мелко нарезанных помидора, 2 мелко нарезанные репчатые луковицы, 200 г томатного соуса, 6 листьев зеленого салата, сухая приправа «Чили» и «Орегано» по вкусу.

Подрумянить фарш со специями, добавить томатный соус. Уваривать до получения густой консистенции, снять с огня и охладить. Соединить с оставшимися ингредиентами. Подать к мясному салату лаваш или жесткие кукурузные лепешки.

104. Салат с говяжьей печенью

120 г майонеза, 200 г печени говяжьей, 250 г шампиньонов, 2 репчатые луковицы, 3 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу.

Говяжью печень сполоснуть холодной водой, желчные протоки вырезать. Печень отварить в воде в течение 5 мин. Подготовленную печень нарезать мелкими брусочками, посолить и поперчить. Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, добавить печень, обжарить все вместе в течение 2–3 мин и остудить.

Грибы нарезать ломтиками, залить 0,5 стакана воды и довести до кипения, затем варить 10 мин. Остудить грибы в отваре, после чего отбросить на дуршлаг и дать отвару стечь. Выложить в миску жареную печень, лук и грибы, заправить майонезом и перемешать. Поставить салат на 30 мин в холодильник. Перед подачей на стол посыпать рубленой зеленью петрушки.

105. Салат «Обжорка»

300–400 г отварной говядины, 100 г шампиньонов, 2–3 консервированных огурца, 2 моркови, 1 репчатая луковица, 180 г майонеза, специи по вкусу.

Нарезать соломкой говядину, отварные шампиньоны и консервированные огурцы. Добавить пассерованные морковь и репчатый лук. Салат приправить специями и майонезом.

106. Салат «Осенняя фантазия»

300 г ветчины, 2 моркови, 5 картофелин, 2 свежих огурца, 2 яблока, 1 банка консервированного зеленого горошка, 200 г майонеза, маслины для украшения.

Нарезать кубиками ветчину, отваренную морковь, картофель, яйцо, свежие огурцы и яблоки; добавить консервированный горошек. Салат приправить майонезом и украсить маслинами.

107. Салат из мяса с сыром и свеклой

300 г говядины, 200 г твердого сыра, 2 свеклы, 2 яйца, 1 репчатая луковица, 2–3 зубчика чеснока, 200 г майонеза, грецкие орехи для оформления.

Нарезать кубиками говядину, сыр, отваренную свеклу и яйца; мелко порубить репчатый лук, чеснок. Заправить салат майонезом, сверху посыпать поджаренными измельченными грецкими орехами.

108. Салат из квашеной капусты с говядиной

300 г отварной говядины, 200 г квашеной капусты, 1 пучок зеленого салата, 5 картофелин, 1 большое яблоко, 1 пучок зеленого лука, 1 банка консервированного зеленого горошка, 180 г майонеза, специи по вкусу.

Нарезать соломкой отварную говядину, квашеную капусту, листовой салат, отварной картофель, яблоки. Мелко нашинковать зеленый лук, добавить консервированный горошек. Все ингредиенты смешать, заправить специями и майонезом.

109. Салат из свинины с фасолью и чесноком

300 г отварной свинины, 5 картофелин, 3 огурца, 1 пучок зеленого лука, 1 банка консервированной фасоли, 1 яйцо, 2–3 зубчика чеснока, 180 г майонеза, специи по вкусу.

Нарезать кубиками отварную свинину, отваренный в мундирах картофель, консервированные огурцы. Порубить яйцо, мелко нашинковать зеленый лук, измельчить чеснок, добавить консервированную фасоль. Все ингредиенты смешать, заправить специями и майонезом.

110. Салат «Деревенская фантазия»

400 г обжаренного мяса кролика, 200 г шампиньонов, 1 яйцо, 300 г макарон, 2 репчатые луковицы, 2–3 зубчика чеснока, 200 г майонеза, специи по вкусу.

Нарезать кубиками мясо кролика, консервированные шампиньоны, порубить яйцо. Добавить отварные макаронные изделия (рожки), пассерованный лук, чеснок. Салат приправить специями и майонезом.

111. Салат из мяса кролика с овощами

400 г обжаренного мяса кролика, 3–4 консервированных огурца, 2 моркови, 3 картофелины, 1 яйцо, 1 пучок зеленого лука, 1 корень хрена, 200 г майонеза, специи по вкусу.

Нарезать кубиками мясо кролика, консервированные огурцы, вареную морковь, картофель и яйцо; добавить тертый корень хрена, зеленый лук. Салат приправить специями и майонезом.

112. Салат «Телячьи нежности»

100 г телячьего языка, 1 свекла, 1 корень сельдерея, 1 пучок зеленого салата, 30 г анчоусов, 2 помидора, 50 г майонеза, соль по вкусу.

Отваренный в соленой воде телячий язык, припущенный сельдерей, анчоусы и салат нарезать соломкой, вареную свеклу — кружочками. Все хорошо перемешать и заправить майонезом и солью. В майонез предварительно добавить мелко нарубленные, без кожуры и семян, свежие помидоры.

113. Салат «Астория»

300–400 г телятины, 300 г свежих шампиньонов, 1 репчатая луковица, 3–4 маринованных (или соленых) огурца, 1 пучок петрушки, 1 ст. л. уксуса, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. горчицы, соль, черный молотый перец по вкусу.

Мясо отварить и порезать маленькими кубиками, шампиньоны обжарить в сливочном масле, огурцы порезать кубиками. Все хорошо перемешать, заправить тонко нашинкованным луком, петрушкой, добавить уксус, растительное масло, соль, перец и горчицу. Выставить в холод на пару часов.

114. Салат из ветчины и риса

150–200 г вареной ветчины, 2–3 стручка сладкого болгарского перца, 3–4 помидора, 3 ст. л. отварного риса, 3–4 ст. л. консервированного зеленого горошка, 2 яйца, майонез, зеленый лук, салат зеленый, соль, черный молотый перец по вкусу.

Ветчину, перец, салат нарезать соломкой, помидоры — тонкими ломтиками, яйца, сваренные вкрутую, и зеленый лук мелко нашинковать. Сложить все в миску, добавить рис, заправить майонезом, солью, молотым перцем. Оформить салат ветчиной, перцем, помидорами, листиками салата, посыпать зеленью.

115. Салат «Грибной аромат»

200 г маринованных, соленых или отварных грибов, 100 г ветчины, 5–6 отварных картофелин, 1–2 свежих или соленых огурца, 1–2 помидора, 1 репчатая луковица или 50 г зеленого лука, 1–1,5 стакана сметаны, 1 яйцо, сваренное вкрутую, уксус, лимонный сок, соль, сахар, горчица, черный молотый перец, укроп, листья зеленого салата по вкусу.

Все продукты нарезать, заправить сметаной, смешанной с солью, сахаром, перцем, соком лимона. Выложить салат на блюдо, застланное листьями зеленого салата, украсить ветчиной, разложенной в виде лепестков розы.

116. Ароматный мясной салат

100 г отварной телятины, 2 стебля лука-шалота, 1 сладкий болгарский перец, 1 зубчик чеснока, 3 помидора, 1 маринованный огурец, 1 банка (200 г) консервированной фасоли, 1 пучок зелени петрушки, 6 стеблей базилика, 4 ст. л. уксуса, 6 ст. л. оливкового масла, соль по вкусу.

Телятину нарезать ломтиками. Лук очистить и нарезать тонкими кольцами. Стручок сладкого перца разрезать пополам, удалить семена и мелко порубить. Чеснок измельчить, помидоры мелко нарезать.

С фасоли слить маринад. Огурец нарезать ломтиками. Петрушку и базилик порубить. Для приготовления соуса тщательно перемешать уксус, масло, соль и маринад от фасоли. Ингредиенты салата соединить, заправить соусом и хорошо перемешать.

117. Пикантный салат из говядины с грушами

100 г говядины (мякоти), 1 свежий огурец, 1 груша, 20 г зеленого лука, 1 зубчик чеснока, 1 ч. л. горчицы, 1 ч. л. оливкового или кукурузного масла, 1 ч. л. соевого соуса, 1 красный салатный перец, 1 ст. л. кедровых орешков, 1 яйцо, сваренное вкрутую, соль, зелень петрушки по вкусу.

Мясо отварить, охладить, нарезать ломтиками. Измельченные чеснок и лук соединить с маслом и соевым соусом. Огурец нарезать ломтиками, грушу очистить от кожуры и семян, нарезать ломтиками и ошпарить кипятком, затем охладить. Подготовленное мясо соединить с огурцом, грушей, тонко нарезанным перцем. Приправить горчицей, соевым соусом, посолить и перемешать. Поставить в холодное место на 30 мин. Перед подачей оформить салат ломтиками яйца, зеленью и орешками.

118. Зеленый салат с мясом и фасолью

200 г вареного мяса, 100 г отварной фасоли, 100 г репчатого лука, 100 г зеленого салата, 50 г растительного масла, 50 г чеснока, оливки без косточек, соль, черный молотый перец по вкусу.

Лук мелко шинковать и пассеровать на растительном масле. Мясо нарезать кубиками. Соединить нарезанный соломкой зеленый салат, фасоль, лук, мясо, добавить перец, рубленый чеснок и соль по вкусу. Оформить салат оливками.

119. Мясной салат «В кругу семьи»

400–500 г постной свинины или куриного филе, 300 г картофеля, 300 г репчатого лука, 300 г моркови, 300 г свеклы, 200–300 г спелого сладкого граната, 150 мл уксуса, 150 мл кипяченой воды, 200 г майонеза, соль, сахар по вкусу.

Приготовить маринад для лука. Размешать уксус и воду с сахаром. Маринад должен быть сладким. Лук нарезать полукольцами и залить маринадом на 1 час. Мясо, картофель, морковь, свеклу отварить до готовности и нарезать кубиками. Очистить гранат. Маринованный лук, зерна граната, мясо и овощи смешать, добавить специи и заправить майонезом.

120. Мясной салат с морковью

200 г отварной говядины, 3 средние моркови, 2 средние репчатые луковицы, 2 небольших соленых огурца, 1–2 зубчика чеснока, 60 г майонеза, растительное масло для обжаривания, специи по вкусу.

Морковь нарезать тонкой соломкой (длина — 5 см), лук — тонкими полукольцами. Пассеровать лук и морковь отдельно друг от друга на растительном масле. Остудить. Слить отстоявшееся масло. У огурца очистить толстую кожуру и порезать вдоль тонкой (1 мм) соломкой. Мясо разобрать на волокна. Все перемешать, заправить майонезом. Добавить растертый чеснок и специи (по вкусу).

121. Традиционный английский салат

240–250 г корня сельдерея, 320 г мяса вареного цыпленка, 1–2 соленых огурца небольшого размера, 120 г вареных грибов, 120 г майонеза, 1 ст. л. горчицы, соль по вкусу.

Нарезать крупной соломкой филе цыпленка, натереть на крупной терке корень сельдерея, нарезать кубиками огурцы, грибы и все перемешать. Заправить майонезом, горчицей и посолить.

122. Салат «Старославянский»

400 г охлажденной отварной говядины, 250 г маринованных грибов, 6 перьев зеленого лука, 150 г сладкого красного перца, 1 пучок салата-латука.

Для кислой сметанной приправы: 0,5 стакана густой сметаны, 1 ст. л. хрена, 2 ст. л. лимонного сока, соль, черный молотый перец по вкусу.

Нарезать говядину тонкими полосками, соединить с подготовленными грибами, луком и перцем. Приготовить приправу, соединив перечисленные ингредиенты, заправить салат и осторожно перемешать. Украсить готовое блюдо листьями зеленого салата.

123. Баварский салат с копчеными колбасками

350 г копченых колбасок, 200 г сыра, 4 головки красного репчатого лука, 4 маринованных огурца, 1 пучок зеленого лука, 0,5 пучка зелени петрушки, 100 г майонеза, 100 г сметаны, 1 ст. л. уксуса, ароматизированного зеленью, 1 ч. л. острой горчицы, соль, черный молотый перец по вкусу.

Колбаски очистить и нарезать тонкими брусочками. Сыр нарезать кубиками, репчатый лук — тонкими кольцами, огурцы — тонкой соломкой. Зеленый лук нашинковать, петрушку порубить. Майонез, сметану, уксус и горчицу взбить, приправить солью и перцем. Подготовленные ингредиенты выложить в глубокий салатник, заправить соусом и настаивать до подачи на стол в течение 15 мин.

124. Салат из говяжьего филе с редькой

350 г филе говядины, 150 г редьки, 80 г репчатого лука, 100 г майонеза, 200 г растительного масла, 2 яйца, соль, специи, зелень, майонез по вкусу.

Говядину отварить в слегка подсоленной воде со специями (специи можно подбирать по вкусу, либо готовой смесью), нарезать кубиками. Редьку очистить и натереть на крупной терке, репчатый лук нашинковать. Яйца отварить, почистить и мелко нарезать. Приготовленные продукты перемешать, добавить соль, растительное масло (при желании можно добавить майонез). Готовый салат украсить зеленью.

125. Мясной салат «Ассорти»

300 г отварной говядины, 100 г отварной свинины, 1 маринованный огурец, 1 репчатая луковица, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса, соль, черный и красный молотый перец по вкусу.

Охлажденное мясо и маринованный огурец нарезать кубиками, лук — кольцами. Все перемешать вместе с зеленью петрушки. Растительное масло соединить с уксусом, посолить, поперчить черным перцем и заправить этой смесью салат. Посыпать молотым красным перцем, подержать на холоде.

126. Обеденный салат из ветчины с макаронами

250 г макарон, 2 ст. л. томата-пюре, 150 г майонеза, 200 г ветчины, 50 г маслин, черный молотый перец, соль по вкусу.

Макароны отварить в соленой воде, откинуть на дуршлаг и охладить. Томат смешать с майонезом, полить этим соусом макароны и хорошо перемешать.

Макароны выложить на блюдо, посыпать пропущенной через мясорубку ветчиной, заправить специями и украсить маслинами.

127. Мясной салат с огурцами и яблоком

200 г мяса, 1 соленый огурец, 1 пучок зеленого салата, 1 репчатая луковица, 1 яблоко, 2 ст. л. растительного масла, 0,5 ч. л. сахара, соль, черный молотый перец, уксус, горчица, рубленая зелень по вкусу.

Отварное мясо (говядину или курицу), зеленый салат, лук, соленые огурцы, яблоки нашинковать, смешать, заправить маслом, сахаром, перцем, уксусом, горчицей и солью. Дополнительно можно использовать паприку. Уложить в салатник, оформить теми же продуктами.

128. Мясной закусочный салат

300 г отварной свинины, 7 картофелин, 3–4 соленых огурца, 1 морковь, 2 яйца, 1 банка консервированного зеленого горошка, 200 г майонеза, специи по вкусу.

Нарезать кубиками свинину, картофель, огурцы, вареную морковь и яйцо; добавить консервированный горошек. Приправить салат специями и майонезом.

129. Мясной салат с грибами

400 г мякоти отварной говядины, 200 г шампиньонов, 3 консервированных огурца, 1 банка консервированного зеленого горошка, 200 г майонеза, специи по вкусу.

Нарезать кубиками говядину, отварные шампиньоны и консервированные огурцы; добавить консервированный горошек. Салат приправить специями и майонезом.

130. Салат «Тещино угощение»

400 г отварного говяжьего языка, 300 г консервированных шампиньонов, 2 соленых огурца, 2 сладких перца, 1 репчатая луковица, 100 г маслин, 200 г майонеза, специи по вкусу.

Нарезать кубиками отварной говяжий язык, консервированные шампиньоны, огурцы и сладкий перец; мелко нашинковать репчатый лук, маслины нарезать колечками. Салат приправить майонезом и специями.

Рыбные салаты

131. Рыбный салат по-шведски

500 г свежемороженой рыбы, 2 ст. л. лимонного сока, 1 репчатая луковица, 1 огурец, 1 стакан гороха (вареного), 100 г йогурта без фруктовых добавок, горчица, уксус, соль, черный молотый перец по вкусу.

Подготовить филе рыбы и порезать его кубиками. Затем залить небольшим количеством воды (так, чтобы вода чуть покрывала рыбу) и отварить на слабом огне в течение 5 мин. Откинуть на сито и охладить. Рыба сохранит свой красивый белый цвет, если вы сбрызнете ее лимонным соком. Огурец порезать на четыре части, лук нарезать мелкими кубиками, добавить горох, рыбу, переложить в салатник и перемешать.

Приготовление соуса: йогурт (можно использовать и сметану), горчицу и немного уксуса (на любителя), соль и перец (по вкусу) смешать до получения однородной массы и полить салат. Салат получится более эффектным, если сверху украсить его кусочками красной рыбы.

132. Рыбный салат «Монреаль»

250 г филе судака, 30 г репчатого лука, 90 г майонеза, 100 г яблок, 40 г сельдерея (корень), 40 г огурцов, 1 яйцо, соль, петрушка, зеленый салат по вкусу.

Рыбное филе 15 мин проварить с луком в небольшом количестве подсоленной воды на слабом огне, затем вынуть, разделить на небольшие кусочки и охладить.

Смешать нарезанные яблоки, свежие огурцы, сельдерей, петрушку и майонез, заправить солью, положить рыбу.

Массу осторожно перемешать, уложить горкой, посыпать зеленью петрушки, рублеными яйцами и украсить листочками салата.

133. Салат с морской капустой и копченой рыбой

200 г морской капусты, 50 г копченой рыбы, 1 яйцо, 1 помидор, 1 свежий огурец, 1 соленый огурец, 2 ст. л. отварного риса, соль, зелень, майонез по вкусу.

Овощи, рыбу и яйцо нарезать соломкой, смешать, добавить рис, зелень, посолить. Сверху залить салат майонезом.

134. Рыбный салат «Фудзияма»

1 стакан риса, 150 г майонеза, 400 г копченой рыбы, 3 яйца.

Сварить рассыпчатый рис, остудить. Сваренные вкрутую яйца и мелко порезанную копченую рыбу смешать с рисом и майонезом.

135. Салат из копченой рыбы с картофелем и грибами

200 г копченой рыбы, 3 картофелины, 100 г маринованных грибов, 1–2 огурца, 1 репчатая луковица, 2 ст. л. зеленого лука (нарезанного), 120 г сметаны, соль по вкусу.

Отварной картофель, огурцы, рыбу и лук нарезать ломтиками, смешать с измельченными грибами, зеленым луком, посолить и заправить сметаной. Сверху посыпать зеленым луком.

136. Салат с камбалой холодного копчения

200 г копченой рыбы (камбалы), 0,5 кочана капусты, 1 морковь, 1 стакан маринованного лука, 2 сладких болгарских перца, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 160 г сметаны, 1 ст. л. уксуса, соль по вкусу.

Нарезать тонкой соломкой капусту, перец и морковь. Капусту прогреть с уксусом и охладить. Нарезанную ломтиками рыбу, овощи, лук, горошек смешать, посолить и заправить сметаной.

137. Салат из рыбы горячего копчения со шпиком

700 г копченой рыбы, 50 г растительного масла, 100 г соленых огурцов, 100 г репчатого лука, 50 г копченого шпика, соль, черный молотый перец по вкусу.

Рыбу разделать, удалить кости, филе нарезать кусочками. Мелко нарезанные огурцы, лук и шпик смешать с рыбой, заправить маслом, молотым перцем.

Посолить и перемешать.

138. Рыбный салат «Угощение по-одесски»

200 г копченой рыбы (без костей), 2 картофелины, 1 морковь, 100 г сметаны или майонеза, черный молотый перец, соль по вкусу.

Нарезать мелкими кубиками вареный картофель, натереть на крупной терке сырую морковь, мелко нарезать или порубить рыбу. Все продукты смешать со сметаной или майонезом, заправить солью и перцем.

139. Салат из копченой рыбы с маринованным луком

200 г копченой рыбы (филе), 1 маринованная репчатая луковица, 4 картофелины, 1 морковь, 2 ст. л. растительного масла, 5 листьев салата, 1 помидор, соль, зелень петрушки по вкусу.

Отварной картофель и морковь нарезать брусочками, смешать с луком и заправить маслом, посолить. На горку салата положить кусочки рыбы, дольки помидора, по краям — листья салата. Посыпать зеленью.

140. Салат из копченой салаки с картофелем и яйцом

300 г копченой рыбы (салаки), 2 картофелины, 2 яйца, 120 г сметаны, горчица, сахар, соль по вкусу.

Очищенную и нарезанную копченую салаку, вареный картофель и рубленые яйца смешать, залить сметаной, приправленной горчицей, солью и сахаром.

По вкусу к сметане можно добавить уксус или лимонный сок.

141. Салат из копченой рыбы с яблоками

400 г копченой рыбы (треска или морской окунь), 2 яблока, 2 свежих огурца, 3–4 листа зеленого салата, 1 пучок зеленого лука, 1 яйцо, 1 помидор, 50 г растительного масла, петрушка (зелень), уксус, соль, черный молотый перец по вкусу.

Свежие огурцы, яблоки без кожуры нарезать мелкими кубиками. Очищенную от шкуры и костей рыбу нарезать более крупными кусками. Зеленый лук нашинковать. Сложить все продукты в посуду, посолить, поперчить, заправить смесью уксуса с растительным маслом и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Выложить на блюдо, украсить кружками свежих помидоров, яиц, сваренных вкрутую, и листьями салата.

142. Салат из рыбы горячего копчения с овощами

400 г копченой рыбы, 3 картофелины, 300 г цветной капусты, 100 г зеленой фасоли, 2 яйца, 2 свежих огурца, 2 помидора черри, 240 г майонеза, соль по вкусу.

Отварить картофель, цветную капусту, зеленую фасоль, яйца вкрутую (каждый продукт отваривать по отдельности). Готовую цветную капусту разделить на кочешки. Фасоль, картофель,

яйца, свежие огурцы без кожуры нарезать тонкими ломтиками. Очистить от шкуры и костей рыбу горячего копчения. Разделить на небольшие кусочки. Выложить рыбу на середину салатника, полить сверху майонезом. Вокруг расположить овощной салат, заправленный майонезом и солью. Украсить кружками яиц и помидоров, листьями салата, длинными полосками огурцов.

143. Рыбный салат «Литва»

400 г копченой рыбы (трески, морского окуня или скумбрии), 4–6 картофелин, 4 соленых огурца, 80 г консервированного зеленого горошка, 1 морковь, 40 г зеленого салата, 180 г майонеза, соль, зелень по вкусу.

Сваренные и охлажденные овощи нарезать тонкими ломтиками, соединить с нарезанной рыбой, зеленым горошком, тремя четвертями нормы майонеза и осторожно перемешать. Салат выложить горкой в салатницу, украсить ломтиками рыбы, овощами, входящими в состав салата, листочками зеленого салата, фигурно полить оставшейся частью майонеза так, чтобы не залить рыбу и овощи, положенные для украшения, и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

144. Салат из копченой рыбы и картофеля

500–600 г копченой рыбы (трески, мерлузы и др.), 6–8 картофелин, 3 ст. л. укропа (рубленого), 250 г редиса, 2 свежих огурца или 1 зеленое яблоко, зеленый (или репчатый) лук по вкусу.
Для заправки: 2 яйца, 200 г сметаны.

Очистить копченую рыбу, тщательно удалить кости, нарезать филе. Отварной картофель, редис, огурцы или яблоки нарезать кубиками. Все составные продукты салата уложить слоями и полить сметанным соусом.

Сверху украсить ломтиками вареного яйца, укропом и рубленым зеленым луком.

145. Салат из рыбы с хреном

250 г рыбного филе, 4 картофелины, 2 соленых огурца, 100 г хрена, 0,5 стакана майонеза, 2 ч. л. уксуса, 50 г зеленого лука, соль по вкусу.

Отварное, предварительно охлажденное рыбное филе нарезать кусочками. Очищенный вареный картофель и огурцы нарезать ломтиками. В миску положить натертый хрен.

Добавить майонез, соль, уксус, смешать с нарезанной рыбой, картофелем, огурцами и переложить в салатник. Салат украсить кусочками огурца, мелко нарезанным зеленым луком, натертым хреном и зеленью петрушки.

146. Салат из камбалы с авокадо и лимонным соком

500 г камбалы, сок 4 лимонов, 2 помидора, 100 г растительного масла, 1 авокадо, 1 головка репчатого лука, 30 г каперсов, соль, черный молотый перец по вкусу, мелисса для украшения.

500 г камбалы отварить, снять шкуру, выбрать кости, обсушить, нарезать брусочками толщиной в палец и полить соком 3 лимонов. Закрыть емкость с рыбой крышкой и поставить не менее

чем на 4 часа в холодильник, чтобы рыба пропиталась соком. Рекомендуется время от времени осторожно перемешивать рыбу.

Два мясистых помидора обдать кипятком, снять кожуру, нарезать кубиками, положить сверху на рыбу, полить маслом, приправить солью и перцем. Поставить еще на 1 час в холодильник.

Один мягкий плод авокадо разрезать пополам, удалить косточку, очистить, нарезать кубиками или тонкими ломтиками. Луковицу очистить, нарезать тонкими колечками. Взять 30 г каперсов и дать стечь рассолу. Нарезанные авокадо, лук и каперсы разложить поверх рыбы и помидоров, украсить дольками лимона, мятой.

147. Салат рыбный закусочный

200 г рыбы (язь, судак, лещ, крупный окунь), 1 яйцо, 10–15 г растительного масла, 0,5 ч. л. сахара, 20 г уксуса, соль, черный молотый перец, лавровый лист по вкусу.

Рыбу сварить в подсоленной воде с лавровым листом. Когда рыба остынет, отделить мякоть от костей и нарезать кубиками. Желток размять с уксусом и сахаром; белок мелко порубить. Соединить рыбу с яйцом, приправить маслом, посолить, поперчить и аккуратно перемешать.

148. Салат «Улыбка боцмана»

300–400 г ледяной рыбы (филе), 5–6 шт. моркови, 1 ст. л. уксуса, 2–3 ст. л. растительного масла, 1–2 ст. л. зелени петрушки, соль по вкусу.

Рыбу припустить, нарезать кусочками, смешать с предварительно отваренной морковью, нарезанной кружочками, заправить уксусом, растительным маслом, посолить и посыпать зеленью.

149. Салат с сардинами и яблоками

2 яблока, 2 ч. л. сока лимона, 200 г сардин, 0,5 стакана измельченного сельдерея, 3 ст. л. ядер грецких орехов, 3 ст. л. йогурта без фруктовых добавок.

С яблок снять кожуру, нарезать кубиками и полить лимонным соком, чтобы они не потемнели. Сельдерей нашинковать, орехи мелко порубить. Сардины разделить на небольшие кусочки.

Осторожно перемешать все ингредиенты, добавив обезжиренный йогурт.

150. Рыбный салат «Гранатовый браслет»

3 яйца (вареных), 2 кислых яблока, 1 головка репчатого лука, 1 банка тунца или сардин (консервированных), 100 г сыра, 50 г сметаны, 100 г майонеза (для заправки салата), соль, черный молотый перец по вкусу, 1 гранат для украшения.

Майонез смешать со сметаной. Лук мелко нарезать и залить кипятком, чтобы вышла горечь, затем ополоснуть холодной водой и перемешать с 2 ст. л. смеси майонеза и сметаны, посолить, поперчить и уложить на дно блюда ровным слоем.

Мякоть рыбы размять вилкой, поперчить и перемешать с двумя ложками заправки (майонез и сметана), уложить на слой лука. Яйца порубить, заправить 2 ст. л. смеси майонеза и сметаны, посолить и равномерно распределить по слою рыбы. Яблоки почистить и натереть на крупной

терке. Чтобы они не потемнели, можно их чуть-чуть сбрызнуть лимонным соком и сразу же перемешать с 2 ст. л. заправки. Распределить по верху яиц. Края салата подровнять, обмазать остатками заправочной смеси и посыпать верх и бока тертым на мелкой терке сыром.

Украсить салат зернами граната, выложив их в виде браслета по краю салатницы, и поставить в холодильник минимум на три-четыре часа для пропитки. При подаче к столу резать салат как торт, стараясь сохранить очередность слоев.

151. Комбинированный салат из сельди

300 г сельди соленой, 100 г сельди копченой, 8 яиц, 1 крупный соленый огурец, 120 г яблок, 1 головка репчатого лука, 2 яичных белка, 1 крупная морковь, 100 г маринованных грибов, 0,5 пучка зеленого салата, зелень петрушки.

Для соуса: 2 желтка, 40 г растительного масла, 150 г сметаны, 20 г сахара, уксус, горчица, соль по вкусу.

С копченой и вымоченной соленой сельди отделить филе, зачистить от костей и нарезать кубиками. Яйца отварить вкрутую. Затем приготовить соус из вареных желтков, растертых с растительным маслом, сметаной, солью, сахаром и уксусом. По желанию можно положить горчицу. Слишком густой соус можно разбавить бульоном. Очищенные от кожуры и семечек яблоки, соленые огурцы, лук и яйца нарезать мелкими кубиками, смешать с сельдью и соусом и уложить в салатник. При подаче залить оставшимся соусом и украсить кружочками вареной моркови, маринованными грибами, листьями зеленого салата и веточками петрушки. Салат из сельди можно подавать к жареному картофелю или использовать для приготовления бутербродов.

152. Салат рыбный «Совиньон»

800 г рыбного филе, 2 стакана сухого белого вина «Совиньон», сок одного лимона, 4 помидора, 1 головка репчатого лука, 10 черных маслин (без косточек), 1 кабачок, 1 стакан зеленого горошка, 1 пучок петрушки или укропа, соль, черный молотый перец по вкусу.

Для заправки: 0,75 стакана белого винного уксуса, 2 стебля сельдерея, 1 пучок петрушки, 3 ст. л. растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Проварить рыбу в вине в течение 20–25 мин. Разрезать на небольшие кусочки, выложить в салатник. Заправить лимонным соком, солью и перцем, добавить нарезанные овощи и зелень, перемешать. Смешать компоненты для соуса, посолить и поперчить. Залить салат соусом и осторожно перемешать. Поставить в холодильник минимум на час, после чего подавать к столу.

153. Рыбный салат с картофелем и рисом

1 банка сардин в томате, 400 г картофеля (вареного), 60 г риса, 4 помидора, 3 сладких перца, 1 репчатая луковица, 2 ст. л. растительного масла, 100 г белого сухого вина, 60 г томатной пасты, 2 зубчика чеснока, соль, сахар, черный молотый перец по вкусу.

Отварить картофель, порезать кубиками, смешать с отварным рисом. Помидоры и перец нарезать небольшими кубиками, смешать с измельченной мякотью рыбы. Лук порезать, потушить на растительном масле, добавить специи, сахар и вино. Все это еще немного потушить и добавить в салат. Тщательно перемешать, охладить.

154. Салат «Морской»

600 г трески (филе), 5–6 картофелин, 5 свежих огурцов, 1 ст. л. хрена (тертого), 200 г майонеза, 1 ст. л. уксуса, зеленый лук, зелень петрушки, соль по вкусу.

Филе трески нарезать кусочками, картофель и огурцы – ломтиками, добавить натертый хрен, приправить солью, уксусом, полить майонезом, переложить в салатник. Украсить кусочками огурца, мелко нарезанным луком и веточками петрушки.

155. Салат с копченой скумбрией и зеленой фасолью

125 г зеленой спаржевой фасоли, 500 г картофеля, 350 г скумбрии (копченой), 250 г помидоров черри, 1 пучок зеленого салата.

Для заправки: 50 г растительного масла, 2 ст. л. белого винного уксуса, 1 ст. л. горчицы, 2 ст. л. рубленого укропа.

Нарезать и слегка проварить спаржевую фасоль. Отварить мелкий картофель, почистить, нарезать и соединить с фасолью. Размять копченую скумбрию, порезать на четыре части помидоры. Смешать с остальными овощами.

Взбить все ингредиенты для заправки и приправить по вкусу. Листья зеленого салата выложить на блюдо. Сверху поместить салат, пропитанный заправкой.

156. Салат из пекинской капусты с копченой рыбой

300 г пекинской капусты, 200 г копченой скумбрии, 100 г крымского репчатого лука, сок одного лимона, соль, кунжут (семена) по вкусу.

Листья пекинской капусты промыть в холодной воде и аккуратно разделить их, отрывая кусочки руками (резать листья нельзя: потеряется много ценнейшего сока). Уложить листья, украсив их нарезанным тонкими кольцами фиолетового лука. Копченую скумбрию, очистив, нарезать небольшими кусочками и уложить на листья пекинской капусты.

Сверху салат посыпать обжаренными семенами кунжута и заправить лимонным соком.

157. Салат из пекинской капусты с тунцом

1 кочан пекинской капусты, 1 банка консервированного тунца (в собственном соку), 1 огурец, 1 репчатая луковица, 100 г майонеза, 100 г сметаны, соль по вкусу.

Репчатый лук очистить и мелко порезать. Консервированного тунца выложить в сосуд и перемешать с луком. Листья пекинской капусты аккуратно порвать на мелкие кусочки руками. Нарезать огурец (на четыре части вдоль, а потом тонко поперек). Выложить все в салатник, посолить, заправить равными частями майонеза и сметаны. Подавать к картофельным блюдам.

158. Салат «Мимоза»

4 шт. картофеля, 3 моркови, 5 яиц, 1 репчатая луковица, 1 банка рыбных консервов (лучше «Сайра»), 100 г майонеза, соль по вкусу.

Салат делается слоями в глубоком салатнике.

1-й слой — рыбные консервы размять вилкой, смазать майонезом.

2-й слой — картофель сварить и натереть на крупной терке, посолить и смазать майонезом.

3-й слой — мелко нарезать лук и посыпать картофель.

4-й слой — сварить яйца, отделить белки от желтков, натереть белки на крупной терке, посолить, смазать майонезом.

5-й слой — вареную морковь натереть на крупной терке, посолить, смазать майонезом.

6-й слой — желтки натереть на мелкой терке и посыпать поверх морковного слоя, майонезом не смазывать.

Поставить на 1 час в холодильник. Овощи лучше посолить при варке, а во время приготовления салата солить только белковый и картофельный слои.

159. Аппетитный салат из килек с ветчиной

100 г килек (или анчоусов), 150 г ветчины, нарезанной кубиками, 2 яйца, 4 шт. картофеля, 2 моркови, 4 огурца (маринованных), 4 ч. л. зеленого горошка, 1 яблоко, 100 г майонеза, соль по вкусу.

Маринованные огурцы, предварительно сваренные и охлажденные отварной картофель, морковь и яйца нарезать мелкими кубиками. Затем прибавить к ним зеленый горошек, майонез и хорошо перемешать. Полученную массу выложить горкой в салатницу, сверху положить очищенные кильки (или анчоусы), нарезанную кубиками ветчину и украсить салат ломтиками яблок и яиц.

160. Салат «Турист» из консервированной скумбрии

250 г скумбрии, консервированной в масле, 200 г картофеля, 30 г зеленого лука, соль по вкусу.

Картофель помыть, отварить в кожуре, очистить, нарезать мелкими кубиками, посолить, полить маслом из консервной банки и перемешать. Половину картофеля выложить в салатник, сверху разложить ломтики рыбы, затем — оставшийся картофель. Посыпать салат мелкорубленным луком.

161. Салат из рыбных консервов, риса и гороха

1 банка рыбных консервов в масле, 100 г гороха, 100 г риса, 1 яблоко (кислое), 1 репчатая луковица, соль, черный молотый перец по вкусу.

Подготовленный горох с вечера замочить в теплой кипяченой воде. На следующий день сварить его с добавлением соли до мягкости, не давая развариться. После сцеживания воды чуть-чуть выдержать горох на огне, чтобы обсох. В жидкости, оставшейся от варки гороха, отварить рассыпчатый рис. Лук и очищенное от кожуры яблоко нарезать мелкими кубиками. Рыбные консервы измельчить вилкой. Все компоненты смешать (горох и рис должны быть охлаждены). Смесь заправить маслом из консервов, солью и перцем.

162. Салат из маринованных грибов с рыбой

150 г маринованных грибов, 150 г рыбы, 150 г картофеля, 100 г сладкого стручкового перца, 50 г репчатого лука, 50 г растительного масла, лимонный сок, черный молотый перец, соль по вкусу.

К маринованным грибам и красному стручковому перцу, нарезанным полосками, добавить мелко нарезанный сваренный картофель, измельченный лук и отварную рыбу, очищенную от костей и мелко нарезанную. Смесь посолить, поперчить, полить маслом и лимонным соком по вкусу, перемешать. Готовый салат украсить мелко нарезанным репчатым луком и маленькими маринованными грибочками, разрезанными пополам.

163. Салат из печени трески

1 банка консервированной печени трески, 4 яйца, соль, зеленый лук по вкусу.

Зеленый лук мелко нарезать, сваренные вкрутую яйца очистить, отделить белки от желтков. Измельчить печень трески и смешать ее с мелко нарубленными белками. Желтки размять, растереть с луком и маслом из консервов. Все ингредиенты смешать, приправить солью, украсить зеленым луком.

164. Салат из тунца с помидорами и бананами

200 г риса, 600 г консервированного тунца, 2 помидора, 2 банана, 2 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. уксуса, 8 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. рубленой зелени, соль, черный молотый перец, порошок сладкой паприки по вкусу.

Рис промыть, залить водой (примерно 1,5 стакана подсоленной воды), довести до кипения и варить на слабом огне около 15 мин. Готовый рассыпчатый рис охладить, переложив на блюдо. Слить сок с консервов тунца, разделить рыбу на кусочки. С помидоров снять кожуру, мякоть нарезать кубиками. Бананы нарезать небольшими кусочками. Сбрызнуть лимонным соком.

Приготовление соуса: смешать уксус, соль, перец и порошок паприки. Взбивая, ввести в смесь растительное масло. Смешать заправку с охлажденным рисом, тунцом, помидорами и бананами. Поставить на 30 мин в холодильник. Перед подачей украсить зеленью петрушки.

165. Японский салат из сельди с рисом

1 сельдь (филе), 100 г риса, 2–3 репчатые луковицы, 1 пучок зеленого салата, 3 яйца, 100 г майонеза.

Нарезать равными кусочками филе слабосоленой сельди. Лук нарезать кольцами, залить на 1–2 мин кипятком, воду быстро слить, лук охладить. Сваренный в подсоленной воде рис откинуть на дуршлаг и охладить. Смешать сельдь, рис, лук, добавить мелко нарезанные яйца, салат, заправить майонезом и хорошо перемешать. Выложить салат горкой и украсить ломтиками сельди, яйцами и листьями салата.

166. Салат из наваги со свежими огурцами

400 г свежей наваги, 150 г свежих огурцов, 150 г соленых огурцов, 180 г майонеза, зеленый лук, зелень петрушки или укропа по вкусу.

Очищенную и обжаренную навагу нарезать небольшими кусочками. Огурцы порезать кубиками, зеленый лук измельчить. Все продукты перемешать, заправить майонезом. Салат украсить зеленью.

167. Салат с сельдью и солеными огурцами

6–7 шт. картофеля, 2 сельди, 2 соленых огурца, 3 ст. л. растительного масла, 3–4 яблока, 1 репчатая луковица, сахар, уксус, горчица, черный молотый перец, соль по вкусу.

Перемешать нарезанный кубиками вареный картофель, измельченные огурцы, яблоки, лук. Добавить очищенную от шкуры и костей сельдь, заправить черным перцем и сахаром, посолить по вкусу. Смешать уксус, горчицу, масло и сбрызнуть этой заправкой салат.

168. Салат из сельди с яблоками

300 г сельди, 2–3 яблока, 4–5 соленых огурцов, 2 репчатые луковицы, 3 яйца, 180 г майонеза, сахар, соль, лимонная кислота по вкусу.

Очищенную от шкуры и костей малосоленую сельдь мелко порубить или пропустить через мясорубку. Огурцы и яблоки тщательно вымыть, очистить от кожуры, сердцевин, мелко нарезать, перемешать с сельдью, рублеными яйцами и луком. Добавить соль, перец, сахар, лимонный сок или лимонную кислоту по вкусу и заправить майонезом.

169. Сельдь «под шубой»

300 г филе сельди, 4 шт. картофеля, 1 свекла, 1–2 морковки, 2 яйца, 100 г майонеза.

Филе сельди нарезать кусочками, отварные картофель, морковь, свеклу, яйца натереть на крупной терке. На большое плоское блюдо выложить слой картофеля, затем слой сельди, слой яиц, слой свеклы и т. д. Желательно, чтобы последний слой был из свеклы. Каждый слой залить майонезом, последний слой посыпать тертой свеклой. Готовый салат украсить дольками яйца, можно зеленью.

170. Ассорти «под шубой»

300 г сельди, 3 яблока, 4 шт. картофеля, 1 свекла, 3 яйца, 200 г отварного мяса, 200 г майонеза, зелень, помидоры по вкусу.

Филе сельди нарезать кусочками. Отварной картофель, свеклу, яйца, мясо — дольками, яблоки — кубиками. На большое плоское блюдо выложить слой картофеля, затем слой яблок, свеклу, кусочки сельди, слой мяса и т. д.

Желательно, чтобы последний слой был из картофеля. Каждый слой залить майонезом. Украсить салат дольками яйца, зеленью, ломтиками помидоров. Чтобы у салата был более нежный вкус, продукты (кроме сельди и мяса) можно натереть на крупной терке.

171. Салат селедочный по-домашнему

300 г филе сельди, 4 шт. картофеля, 1–2 соленых огурца, 1 репчатая луковица, 1 яблоко, 60 г растительного масла, 1 ч. л. уксуса, 1 ч. л. сахара, 1 яйцо, зелень, черный молотый перец, соль по вкусу, листья зеленого салата для украшения.

Картофель отварить в мундире, очистить и нарезать мелкими ломтиками. Нашинковать филе сельди, очищенные от семян и кожуры огурцы, ошпаренный репчатый лук и очищенные яблоки. Все смешать, заправить растительным маслом, уксусом, сахаром, солью, перцем и уложить в салатник. Украсить блюдо дольками яблок, кольцами лука, листьями свежего салата, рублеными яйцами.

172. Салат из сельди с красным перцем

1 сельдь (около 300 г), 4–5 шт. картофеля, 1 сладкий красный перец, 2 яблока, 180 г майонеза, 2–3 соленых огурца, 1 небольшой корень сельдерея, зелень сельдерея, соль, черный молотый перец по вкусу.

Сельдь очистить от шкуры и костей, нарезать мелкими кусочками. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, натереть на крупной терке. Картофель и корень сельдерея отварить, почистить, нарезать кубиками. Зелень сельдерея измельчить. Соленые огурцы нарезать ломтиками. Подготовленные продукты смешать, добавить соль, перец, заправить майонезом и тщательно перемешать. Готовый салат украсить нарезанным красным сладким перцем и измельченной зеленью.

173. Салат из норвежской сельди с овощами

250 г слабосоленой норвежской сельди (филе), 300 г картофеля, 150 г свежих огурцов, 1 корень сельдерея, 100 г красного болгарского перца, 180 г майонеза, лимон, соль по вкусу.

Отварной картофель, свежий огурец, сельдерей, красный болгарский перец нарезать соломкой, заправить майонезом и выложить на тарелку горкой. Филе сельди нарезать широкими (приблизительно 1 см) полосками и выложить сверху на овощи. Блюдо украсить ломтиком лимона.

174. Салат рыбный с макаронами

1 банка рыбных консервов (в масле), 3–4 яйца, 1 головка репчатого лука, 200 г макарон (ракушек), 100 г сметаны или майонеза, соль, черный молотый перец по вкусу.

Рыбные консервы измельчить вилкой в небольшой миске, добавить рубленые яйца, нарезанный мелкими кубиками репчатый лук, сваренные и промытые холодной водой макароны, соль, перец. Все продукты хорошо размешать, заправить сметаной или майонезом и выложить в салатницу. Украсить салат зеленым луком, укропом, мелко нарезанным яйцом.

Салаты из морепродуктов

175. Салат из морской капусты с черносливом

200 г морской капусты, 200 г чернослива, 100 г орехов (ядра), 100 г репчатого лука, 30 г растительного масла, соль по вкусу.

Морскую капусту варить 30 мин в большом количестве воды, затем промыть холодной водой. Чернослив вымыть и отварить в небольшом количестве воды до мягкости, удалить косточки,

мякоть мелко нарезать. Лук очистить, нашинковать и пассеровать на растительном масле, посолить. Ядра орехов растолочь. Все ингредиенты соединить и перемешать.

176. Салат крабовый с ананасами и пекинской капустой

300 г крабового мяса, 1 банка консервированных ананасов, 1 кочан пекинской капусты, соль, майонез по вкусу.

Порезать крабовое мясо и пекинский салат (не очень мелко), добавить ананасы из банки (сок слить), заправить майонезом, посолить.

177. Салат из крабовых палочек с колбасным сыром

1 банка консервированной кукурузы, 200 г крабовых палочек, 1 свежий огурец, 1 яблоко, 300 г колбасного сыра, майонез по вкусу.

Этот салат выкладывается слоями:

1-й слой – кукуруза.

2-й слой – колбасный сыр, натертый на крупной терке.

3-й слой – огурец, нарезанный маленькими кубиками.

4-й слой – крабовые палочки, нарезанные кружочками.

5-й слой – тертое яблоко.

6-й слой – натертый колбасный сыр.

Каждый слой продуктов промазывается майонезом.

178. Салат из крабовых палочек с оливками

4 яйца, 300 г твердого сыра, 15 шт. оливок, 2 зубчика чеснока, 0,5 лимона, 250 г крабовых палочек, 200 г белого поджаренного хлеба, 200 г майонеза.

Крабовые палочки, поджаренный хлеб, вареные яйца, оливки мелко нарезать, добавить натертый на мелкой терке сыр и рубленый чеснок. Заправить майонезом и соком лимона. Перемешать и поставить в холодильник на полчаса.

179. Салат из раковых шеек с белым вином

26 шт. раков, 1 морковь, 1 репчатая луковица, 1 стакан белого виноградного вина, 2 лавровых листа, 1 корень петрушки, соль, черный молотый перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

Очищенные и вымытые морковь, лук, петрушку (корень) отварить до мягкости, затем добавить соль, лавровый лист, перец и вино.

Погрузить в бульон раков, предварительно вытянув кишку, и варить под крышкой в течение 10-15 мин.

Сваренных раков почистить, шейки выложить в салатницу и полить частью бульона с отварными овощами. Посыпать зеленью петрушки и укропом.

180. Салат из белых кореньев с морской капустой

100 г корня сельдерея, 100 г моркови, 100 г корня петрушки, 100 г консервированной морской капусты, 10 г сахара, 65 г растительного масла, 20 г лимонного сока, соль, укроп по вкусу.

Очищенные сельдерей, петрушку и вареную морковь нашинковать тонкой соломкой или натереть на крупной терке. Морковь, коренья, морскую капусту смешать, заправить лимонным соком, сахаром и добавить по вкусу соль. Салат выложить в салатник, заправить растительным маслом и посыпать измельченным укропом.

181. Салат из крабовых палочек с чесноком

500 г крабовых палочек, 4 яйца, 5-6 зубчиков чеснока, 250 г майонеза, помидоры черри для украшения, соль, укроп по вкусу.

Крабовые палочки (либо крабовое мясо) и яйца измельчить. Чеснок пропустить через пресс. Смешать, посолить, добавить майонез и дать настояться 30 мин. Украсить салат мелкими помидорами черри, разрезанными пополам, сверху посыпать укропом.

182. Салат из крабовых палочек с сыром

100 г крабовых палочек, 100 г сыра, 2-3 соленых огурца, листья зеленого салата, соль, майонез по вкусу.

Крабовые палочки и соленые огурцы нарезать тонкой соломкой. Твердый сыр натереть на крупной терке. Все смешать, заправить майонезом. На дно салатницы уложить листья зеленого салата, на них выложить крабовую смесь.

183. Салат из крабовых палочек с картофелем

3-4 шт. картофеля, 1 банка консервированной кукурузы, 100 г крабовых палочек, 1 головка репчатого лука, 1 яблоко, соль, майонез по вкусу.

Отварить картофель, нарезать кубиками, добавить банку консервированной кукурузы, мелко нарезанные крабовые палочки и нашинкованную луковицу. Зеленое яблоко предварительно очистить от кожуры, удалить сердцевину, мелко порезать. Все ингредиенты смешать, посолить по вкусу и заправить майонезом.

184. Салат из крабовых палочек с капустой

1 кочан пекинской капусты, 300 г крабовых палочек, 1 банка консервированной кукурузы, 3 яйца, 3 шт. моркови, зелень, майонез, соль по вкусу.

Мелко нашинковать капусту. Нарезать крабовые палочки, добавить натертые на терке крутые яйца, консервированную кукурузу и мелко нарезанную вареную морковь. Посыпать салат рубленой зеленью (петрушка, укроп), посолить, перемешать и заправить майонезом.

185. Салат из кальмаров с морковью

150 г кальмаров, 100 г моркови, 50 г майонеза, 1 зубчик чеснока, соль по вкусу.

Морковь очистить, помыть, натереть на крупной терке, положить в кастрюлю, влить 0,5 стакана воды и тушить на слабом огне 8–10 мин, после чего охладить. Добавить нарезанное соломкой мясо кальмара, толченый чеснок, майонез, соль, смешать, выложить в салатник и украсить морковью.

186. Салат из кальмаров с маринованным сладким перцем

400–500 г кальмаров, 200 г картофеля, 200–300 г сладкого перца (маринованного), 50 г зеленого лука, 50 г репчатого лука, 3 яйца, 200 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки или укропа.

Сваренные и охлажденные кальмары и сладкий маринованный перец нарезать соломкой. Зеленый и репчатый лук мелко нарезать.

Сваренный в мундире, очищенный и охлажденный картофель нарезать тонкими ломтиками. Мелко нарезать вареные яйца, все смешать и заправить майонезом. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.

187. Пикантный салат с кальмарами

200 г кальмаров, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 2 ст. л. растительного масла, 1–2 свежих огурца, 1 ст. л. уксуса, 2 зубчика чеснока, зелень, соль, красный молотый перец по вкусу.

Филе кальмаров отварить в подсоленной воде (варить не более 5 мин), остудить, нашинковать соломкой. Лук и морковь также нашинковать соломкой, залить кипящим растительным маслом и дать настояться полчаса.

Огурцы очистить, нарезать соломкой, полить уксусом, посолить, поперчить, добавить толченый чеснок. Все тщательно перемешать, выдержать на холоде 1–2 часа, положить в салатник и украсить зеленью.

188. Салат из кальмаров и ананасов

500 г кальмаров, 4 яйца, 0,5 банки консервированных ананасов, 0,5 лимона, 1 банка консервированной кукурузы, 200–250 г майонеза.

Кальмары отварить (не более 5 мин после закипания) в подсоленной воде. Яйца почистить, нарезать соломкой. Добавить кукурузу и кубики ананасов. Смешать все ингредиенты, полить лимонным соком, слегка присыпать натертой цедрой лимона, залить майонезом и дать настояться 20 мин.

189. Пестрый салат из кальмаров

300 г кальмаров (вареных), 4 картофелины (вареные), 2 соленых огурца, 1 морковь (вареная), 4 яйца (вкрутую), 50 г зеленого лука или салата, 30 г зеленого горошка, 150 г майонеза, специи по вкусу.

Все перечисленные овощи и тушки кальмаров, отваренных в соленой воде в течение 5 мин, нарезать тонкой соломкой, заправить майонезом и специями.

190. Салат из белокочанной капусты с кальмарами

150 г белокочанной капусты, 300 г кальмаров (вареных), 30 г моркови, 30 г зеленого лука, 120 г майонеза, соль по вкусу.

Подготовленную капусту нарезать соломкой, перетереть с солью до выделения сока. Затем в капусту добавить шинкованный лук, нарезанные соломкой морковь и филе кальмаров. Все перемешать и заправить майонезом.

191. Салат из кальмаров с грибами и орехами

500 г кальмаров, 500 г шампиньонов, 150 г плавленого сыра, 3 зубчика чеснока, 100 г сметаны, 100 г майонеза, 200 г грецких орехов.

Кальмары почистить, отварить в подсоленной воде 5–7 мин. Остудить, порезать соломкой. Грибы отварить, остудить, мелко порезать. Перемешать в одной посуде кальмары и грибы. Чеснок и орехи измельчить. Растереть плавленый сыр с майонезом и сметаной в однородную массу, добавить туда орехи и чеснок, полученным соусом заправить грибы с кальмарами и тщательно перемешать.

192. Салат из кальмаров «Причуда повара»

300 г кальмаров, 2 головки репчатого лука, 1 яблоко, 1 яйцо, 120 г майонеза, соль по вкусу.

Подготовленный репчатый лук и яблоки мелко нарезать, уложить тонким слоем на овальное блюдо, сверху положить отваренное филе кальмаров, нарезанное соломкой. Все ингредиенты смешать, посолить, залить густым майонезом и украсить дольками яйца.

193. Салат из кальмаров с апельсинами и фенхелем

400 г кальмаров, 250 г фенхеля, 4 апельсина, соль, черный молотый перец по вкусу.

Кальмары нарезать колечками, немного потушить в оливковом масле, добавить фенхель (очистить и тонко нарезать), размешать, залить соком одного апельсина и тушить еще 2–3 мин. Два апельсина очистить, дольки нарезать кубиками. Сок оставшегося апельсина смешать венчиком с оливковым маслом. Соединить нарезанное мясо кальмаров с фенхелем и апельсинами, залить апельсиновым соусом и подать к столу.

194. Салат «Угощение Нептуна»

500 г кальмаров, 10 яиц (белки), 1 пачка крабовых палочек, 150 г красной икры, 200 г майонеза, петрушка по вкусу.

Все компоненты нашинковать соломкой, смешать с икрой и заправить майонезом. Украсить веточками петрушки, выложив на листики несколько икринок.

195. Салат «Атлантический»

150 г крабовых палочек, 500 г кальмаров, 1 стакан отварного риса, 300 г консервированной кукурузы, 200 г морской капусты, 300 г майонеза, соль, черный молотый перец по вкусу.

Сварить рис, очистить и отварить филе кальмаров. Мелко порезать кальмары и крабовые палочки. Перемешать все продукты в салатнице, посолить, поперчить и заправить майонезом. Кукурузу и морскую капусту можно класть по вкусу.

196. Салат из кальмаров с клюквой и яблоками

300 г филе кальмаров, 300 г квашеной капусты, 50 г клюквы, 100 г яблок, 1 пучок зеленого лука, 2 ст. л. сахара, растительное масло для заправки, соль, специи, зелень петрушки или укропа по вкусу.

К отваренным и нарезанным соломкой кальмарам, смешанным с квашеной капустой, добавить перебранную промытую клюкву, нарезанные соломкой свежие яблоки, зеленый лук, растительное масло, сахар, соль, специи и хорошо перемешать.

197. Салат из кальмаров с вешенками

300 г кальмаров, 300 г вешенок, 4 яйца, 100 г репчатого лука, 200 г майонеза.

Свежие вешенки перебрать, промыть, отварить в подсоленной воде, отжать и мелко нарезать. Кальмары вымыть, отварить в течение 3 мин и нарезать тонкой соломкой. Лук репчатый очистить, обдать кипятком и измельчить.

Яйца отварить вкрутую, очистить, нарезать небольшими кубиками. Соединить все подготовленные продукты, заправить майонезом и аккуратно перемешать.

198. Салат из кальмаров с сыром

500 г кальмаров, 200 г сыра, 200 г риса, 2 яйца, 240 г майонеза или сметаны, соль, черный молотый перец по вкусу.

Отварить кальмаров, рис и яйца.

Готовые продукты нарезать тонкими брусочками, добавить рис, майонез или сметану, соль, перец, другие приправы по вкусу. Все перемешать. В салат по желанию можно добавить сладкую консервированную кукурузу.

199. Салат из кальмаров с морской капустой

1 банка (около 250 г) консервированной морской капусты, 300 г кальмаров, 1 морковь, 2–3 ст. л. растительного масла, 1 репчатая луковица, 1 ч. л. уксуса, соль, черный молотый перец, зелень петрушки по вкусу.

Кальмары очистить и отварить в подсоленной воде 3–5 мин, затем нарезать соломкой. Морковь порезать мелкими кубиками, репчатый лук нашинковать. Консервированную морскую

капусту смешать с приготовленными продуктами, добавить уксус, растительное масло, соль, перец, перемешать и оставить в холодном месте на 2 часа. Готовый салат украсить зеленью петрушки.

200. Салат «Страна восходящего солнца»

200 г филе кальмаров, 3 яйца, 100 г риса, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г сметаны, 100 г майонеза, зелень укропа, соль, черный молотый перец по вкусу.

Рис хорошо промыть, сварить и остудить. Кальмары отварить в течение 3–5 мин, нарезать тонкой соломкой. Сваренные вкрутую яйца мелко порубить. Рис смешать с кальмарами, яйцами и горошком. К сметане добавить майонез, соль, перец и мелко нарубленный укроп, залить этой смесью продукты и все перемешать.

201. Редька с кальмарами

150–200 г кальмаров, 1–2 небольшие редьки, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса, соль, зелень по вкусу.

Отваренное филе кальмаров нашинковать соломкой, редьку натереть на терке. Продукты смешать, заправить растительным маслом, солью, уксусом и посыпать зеленью петрушки.

202. Салат из морской капусты с сельдереем

100 г корня сельдерея, 80 г моркови, 75 г корня петрушки, 10 г сахара, 60 г морской капусты, 40 г растительного масла, 20 г лимонного сока, 20 г укропа, соль по вкусу.

Очищенный сельдерей, петрушку и вареную морковь нашинковать соломкой. Подготовить морскую капусту. Замороженную морскую капусту промыть в проточной воде и поместить на 15 мин для замачивания в холодную воду. Подготовленную капусту трижды отварить по 15–20 мин при соотношении воды 3:1.

Проваренную капусту выдержать в течение 30 мин в слабом растворе уксуса с добавлением соли. Морковь, коренья, морскую капусту заправить лимонным соком, сахаром и добавить по вкусу соль. Салат заправить растительным маслом и посыпать укропом.

203. Салат из морской капусты с зеленым горошком

1 банка морской капусты, 1 банка зеленого горошка, 3–4 яйца, 100 г майонеза, 1 головка репчатого лука, соль, майонез по вкусу.

Яйца и лук мелко порубить, смешать с оставшимися ингредиентами, посолить и заправить майонезом.

204. Салат из кукурузы с мидиями

200 г мидий (консервированных или отварных), 300 г консервированной кукурузы, 1 репчатая луковица, 3–4 картофелины, 3 яйца, 50 г растительного масла, зелень, уксус, сахар, соль, черный молотый перец по вкусу.

Мидии смешать с кукурузой, нарезанными кубиками луком и отварным картофелем, заправить растительным маслом, уксусом, сахаром, солью и перцем. Посыпать рубленым яйцом и зеленью.

205. Салат куриный с мидиями

400 г куриного филе, 1 стакан отварного риса, 300 г консервированных мидий, 2 ст. л. рубленых грецких орехов, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 1 красный болгарский перец, 2 ст. л. красного винного уксуса, 2 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. рубленого базилика, 2 зубчика чеснока, соль, черный молотый перец по вкусу.

Обжарить куриное филе в минимальном количестве масла или на гриле, охладить и нарезать крупными кубиками. Консервированные мидии обсушить и мелко порубить. Ядра грецких орехов обжарить и измельчить.

Смешать все ингредиенты, добавить отварной рис, горошек и нарезанный кубиками болгарский перец. Винный уксус соединить с лимонным соком, базиликом, чесноком и солью. Заправить этой смесью салат.

206. Салат из мидий с рисом

600 г мидий, 150 г риса, 2–3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. уксуса, 1 яйцо, 1 помидор, черный молотый перец, соль, лавровый лист, зелень петрушки или укропа по вкусу.

Рис промыть и отварить в подсоленной воде. Свежие мидии залить небольшим количеством воды, добавив перец, соль, лавровый лист и варить на среднем огне 20–25 мин. Готовые мидии охладить и мелко нарезать.

Подготовленные продукты смешать, добавить растительное масло, уксус, соль, перец. Все хорошо перемешать, украсить зеленью, нарезанными яйцами и помидорами.

207. Салат из морской капусты и креветок под майонезом

200 г креветок, 200 г морской капусты, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, 2 яйца, зелень, соль по вкусу.

Охлажденные отварные креветки выложить на блюдо, покрыть слоем маринованной морской капусты, сверху выложить консервированный зеленый горошек, полить майонезом. Посыпать мелко нарезанной зеленью и рублеными яйцами, сваренными вкрутую.

208. Салат из креветок с шампиньонами

500 г шампиньонов, 200 г крупных креветок, 2 яйца, 1 сладкий болгарский перец, 2 дольки чеснока, растительное масло для обжаривания и для заправки, винный уксус, соль по вкусу.

Креветки отварить в подсоленной воде, вареные яйца очистить и разрезать на 4 части. Чеснок измельчить и обжарить на масле до золотистого цвета, добавить нарезанные грибы, подсолить и тушить в собственном соку до готовности. На дно блюда положить очищенные креветки, сверху – еще не остывшие грибы, затем – сладкий перец. Полить салат смесью масла и винного уксуса.

Украсить яйцами, натертыми на мелкой терке.

209. Салат яичный с печенью трески

200 г консервированной печени трески в масле, 5 яиц, 2 соленых огурца, 1 головка репчатого лука, 0,5 стакана майонеза.

Кусочки печени трески, яйца, огурцы (без кожи и семян), лук мелко порубить, смешать и заправить майонезом.

210. Салат из креветок, груш и авокадо

300 г креветок, 1 плод авокадо, 1 груша, 1 пучок зеленого салата, 1 ч. л. готовой горчицы, 100 мл сливок.

Креветки отварить в соленой воде. Салат порвать руками на небольшие кусочки, авокадо и груши нарезать кубиками. Все ингредиенты смешать и залить смесью горчицы и сливок.

211. Салат из морской капусты с картофелем и луком

1 банка консервированной морской капусты, 1 головка репчатого лука, 2 яйца, 2-3 шт. отварного картофеля, соль, черный молотый перец, майонез по вкусу.

Все перечисленные в рецептуре ингредиенты нарезать: картофель — кубиками, лук — полукольцами, капусту — небольшими кусочками, яйца — порубить. Смешать, приправить специями и заправить майонезом.

212. Салат из морской капусты с солеными огурцами

250 г консервированной морской капусты, 2 соленых огурца, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, 1 яйцо, 3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. уксуса, соль по вкусу.

Морскую капусту пропустить через мясорубку. Соленые огурцы, предварительно отваренную морковь нашинковать соломкой, вареное яйцо нарубить, лук нарезать кольцами. Все соединить, заправить уксусом, солью, растительным маслом и тщательно перемешать. Салат выложить в салатник и посыпать зеленью петрушки.

213. Салат из морской капусты с сельдью

1 банка консервированной морской капусты, 1 соленая сельдь, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. уксуса, черный молотый перец по вкусу.

Сельдь очистить от шкуры и косточек, порезать мелкими кусочками, сложить в литровую стеклянную банку, сверху положить нашинкованный лук и сырую морковь, натертую на крупной терке, затем морскую капусту. Развести уксус в воде, добавить перец, растительное масло и залить содержимое банки. Закрыть банку полиэтиленовой крышкой и поставить в холодильник.

Через 12 ч салат будет готов. При подаче к столу переложить содержимое банки в салатник и тщательно перемешать.

214. Салат с морской капустой и крабовыми палочками

500 г консервированной морской капусты, 2 упаковки крабовых палочек, 5 яиц, майонез, соль по вкусу.

Морскую капусту промыть в воде, чтобы удалить масло. Нарезать предварительно отваренные яйца и крабовые палочки. Все перемешать, заправить майонезом и посолить по вкусу.

215. Салат из морской капусты со шпротами

1 банка консервированной морской капусты, 1 банка шпрот в масле, 1 упаковка крабовых палочек, 3 яйца, соль, майонез по вкусу.

Морскую капусту мелко порезать, шпроты размять вилкой, крабовые палочки нарезать кружочками, яйца порубить. Все ингредиенты перемешать, посолить и заправить майонезом.

216. Пикантный салат из морской и квашеной капусты

1 банка консервированной морской капусты, 100 г квашеной капусты, 3 шт. отварного картофеля, 3 ст. л. растительного масла.

Морскую капусту нарезать тонкой соломкой, смешать с квашеной капустой и нарезанным ломтиками отварным картофелем, заправить маслом.

217. Салат «Морской бриз»

500 г кальмаров, 3 яйца, 2 свежих огурца, 1 банка консервированных ананасов, 1 пучок кинзы, 0,5 лимона, майонез, соль по вкусу.

Нарезать свежие огурцы и предварительно отваренные в соленой воде кальмары соломкой, добавить рубленую кинзу, мелко нарезанные вареные яйца и кусочки консервированного ананаса. Все перемешать, добавить тертую цедру и сок половины лимона, заправить солью и майонезом.

218. Салат из кальмаров с морковью

200 г кальмаров, 1 крупная морковь, 3-4 ст. л. майонеза, 1 зубчик чеснока, соль, зелень по вкусу.

Морковь очистить, помыть, натереть на мелкой терке, положить в сковородку, залить 1 стаканом горячей воды и тушить на слабом огне 8-10 мин, затем охладить.

Добавить измельченное мясо предварительно отваренного кальмара, толченый чеснок, майонез, соль, растереть все до образования однородной массы и выложить в салатницу. Готовый салат украсить зеленью.

219. Салат из кальмаров с творогом

200 г консервированных кальмаров, 100 г творога, 3-4 ст. л. густой сметаны, 1 зубчик чеснока, соль по вкусу.

Кальмары и творог пропустить через мясорубку, добавить измельченный чеснок, соль и все хорошо перемешать. Выложить горкой на блюдо и полить сметаной.

220. Салат из креветок с фасолью

2 банки консервированной белой фасоли, 1 пучок зеленого лука, 200 г вареных креветок, сок одного лимона, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. рубленой петрушки, 2 ст. л. уксуса, 0,5 ч. л. горчицы, 6 ст. л. оливкового масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Фасоль откинуть на дуршлаг. Лук нарезать кольцами. Креветки поперчить и полить лимонным соком. Чеснок измельчить.

Все ингредиенты соединить. Смешать уксус, горчицу, оливковое масло, специи. Заправить салат и поставить на 30 мин в холодильник. При подаче посыпать рубленой петрушкой.

Грибные салаты

221. Грибной салат «Минутка»

1 банка консервированных шампиньонов, 3–4 помидора, 2 зубчика чеснока, майонез, соль, специи по вкусу.

Нарезать помидоры дольками. Чеснок пропустить через чесночницу. Шампиньоны разрезать пополам. Все ингредиенты смешать, приправить солью, специями и майонезом.

222. Салат из шампиньонов с фасолью

1 банка консервированных шампиньонов, 1 репчатая луковица, 200 г вареной колбасы, 1–2 шт. вареной моркови, 1 банка консервированной фасоли, 1 банка консервированной кукурузы, 150 г майонеза, соль, черный молотый перец по вкусу.

Шампиньоны обжарить с луком. Морковь и колбасу порезать кубиками. Смешать с оставшимися ингредиентами, посолить, поперчить по вкусу и заправить майонезом.

223. Салат с кукурузой и шампиньонами

1 банка консервированной кукурузы, 1 банка консервированных шампиньонов, 150 г ветчины, 120 г майонеза, соль, черный молотый перец по вкусу.

Слить сок из консервированных кукурузы и грибов, ветчину и грибы нарезать соломкой, все перемешать, добавить специи и заправить майонезом.

224. Салат с шампиньонами и сыром «Моцарелла»

1 кочан китайской капусты, 500 г шампиньонов, 125 г сыра «Моцарелла», 1 помидор, растительное масло для заправки, лимонный сок, соль, черный молотый перец, базилик по вкусу.

Нашинковать капусту, тоненько нарезать шампиньоны и сбрызнуть их лимоном, кубиками порезать сыр «Моцарелла», если есть желание – добавить несколько черных оливок, помидор порезать небольшими дольками.

Перемешать в равных пропорциях растительное масло, лимонный сок, добавить черный молотый перец, соль и базилик.

Заправить этой смесью салат.

225. Салат-ассорти из грибов с маслинами

150 г маслин, 100 г маринованных грибов, 0,5 лимона, 1 репчатая луковица, 1 ст. л. маринадной заливки.

Маслины без косточек, грибы, лук и очищенный от кожуры и косточек лимон мелко нарезать. Перемешать и заправить маринадной заливкой из-под грибов. Подавать к овощным блюдам.

226. Салат из шампиньонов с помидорами

500 г свежих шампиньонов, 3–4 помидора, 3 яйца, 2 яблока, 1 репчатая луковица, 200 г сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, зелень, соль, сахар по вкусу.

Шампиньоны очистить, нарезать ломтиками и тушить в сливочном масле до готовности. Яйца сварить, почистить, нарезать кружочками, помидоры и яблоки — дольками, репчатый лук — кольцами. Приготовленные продукты выложить на блюдо слоями, заправить сметаной, добавить соль, сахар. Готовый салат украсить зеленью.

227. Салат из шампиньонов с квашеной капустой

100 г свежих шампиньонов, 4 картофелины, 300 г квашеной капусты, 1–2 репчатые луковицы, 2–3 ст. л. растительного масла, соль, сахар, зелень по вкусу.

Грибы промыть, очистить, отварить в подсоленной воде со специями, нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук нашинковать. Картофель отварить в мундире, очистить от кожуры, нарезать кубиками.

Подготовленные продукты смешать, добавить квашеную капусту, немного сахара, соль и заправить все растительным маслом. Готовый салат уложить в салатник и украсить мелко нарезанной зеленью укропа.

228. Салат из шампиньонов с зеленым горошком

200 г свежих шампиньонов, 4 картофелины, 5 ст. л. консервированного зеленого горошка, 120 г майонеза, зелень по вкусу.

Грибы промыть, очистить, отварить в подсоленной воде со специями, затем нарезать небольшими кубиками. Картофель отварить в мундире, дать немного остыть, очистить от кожуры, нарезать кубиками.

Подготовленные продукты смешать, добавить зеленый консервированный горошек, заправить майонезом. Готовый салат уложить в салатник и украсить мелко нарезанной зеленью укропа.

229. Салат из шампиньонов с апельсинами и сладким перцем

300 г свежих шампиньонов, 150 г твердого сыра, 1–2 сладких перца, 2 яблока, 1 апельсин, 1 ч. л. горчицы, 1–2 ч. л. меда, 1–2 ст. л. лимонного сока.

Отобрать крепкие грибы, очистить их, отварить в подсоленной воде со специями, затем воду слить, а грибы мелко порезать соломкой. Сладкий перец промыть в теплой воде, очистить от плодоножки и семян, нарезать соломкой. Сыр натереть на крупной терке. Яблоки очистить от кожуры и семенной коробочки и нарезать небольшими брусочками, апельсины очистить, мелко нарезать. Подготовленные продукты смешать, добавить горчицу, мед, лимонный сок, цедру апельсина и тщательно перемешать.

230. Салат из шампиньонов в винном соусе

300 г свежих грибов (шампиньонов), 2–3 помидора, 1 репчатая луковица, 1 морковь, 150 г белого сухого вина, 1 ст. л. лимонного сока, 1–2 ст. л. растительного масла, соль, черный молотый перец, зелень по вкусу.

Отобрать крепкие молоденькие шампиньоны, промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить в эмалированную кастрюлю, залить вином, добавить соль, перец и тушить с закрытой крышкой на среднем огне 10–15 мин. Морковь промыть, очистить, натереть на крупной терке, помидоры нарезать дольками, репчатый лук нашинковать, зелень измельчить. Подготовленные таким образом продукты смешать, заправить растительным маслом и лимонным соком. Готовый салат уложить в салатник и украсить мелко нарезанной зеленью укропа.

231. Салат картофельный с маринованными опятами

300 г маринованных опят, 3 вареные картофелины, 3 соленых огурца, 1 репчатая луковица, зеленый лук по вкусу.

Для салатной заправки: 50 г растительного масла, 1 ст. л. уксуса, соль, сахар, черный молотый перец, горчица по вкусу.

Маринованные опята, отварной очищенный картофель и соленые огурцы (вместе с кожурой) нарезать тонкими ломтиками, репчатый лук — полукольцами. Все компоненты смешать и заправить специями и салатной заправкой. Все осторожно перемешать, уложить горкой в салатник и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

232. Овощной салат с лисичками

250 г лисичек, 250 г помидоров, 0,5 головки красного репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 2 пера зеленого лука, 1 ст. л. лимонного сока, 0,5 ч. л. лимонной цедры (тертой), 1 ст. л. кедровых орешков, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. тертого сыра «Пармезан», соль, черный молотый перец по вкусу.

Подготовленные грибы обжарить, помешивая, в 1 ст. ложке растительного масла до готовности. В конце добавить мелко рубленый чеснок, влить лимонный сок, приправить солью, перцем и цедрой. Остудить. Помидоры вымыть и разрезать на четыре части. Репчатый лук тонко

нашинковать. Зеленый лук нарезать кусочками по 3–4 см. Перемешать все ингредиенты, заправить салат маслом, посолить и поперчить по вкусу, переложить в салатник, посыпать кедровыми орешками и тертым «Пармезаном».

233. Салат грибной с курицей

200 г куриного филе, 100 г репчатого лука, 100 г соленых огурцов, 100 г рубленой зелени укропа, 150 г сметаны, 200 г лисичек, 50 г сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Лук нарезать кольцами и обжарить в масле. Огурцы нарезать соломкой. Отварную куриную мякоть и обжаренные грибы нарезать соломкой, соединить с луком, огурцом, укропом, добавить специи и заправить сметаной.

Салат оформить огурцом и зеленью.

234. Грибной салат с сыром и курицей

250 г мяса курицы, 200 г твердого сыра, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г маринованных грибов, 100 г сметаны, 1 ст. л. тертого хрена, зелень, соль, специи по вкусу.

Филе курицы отварить в подсоленной воде со специями, затем охладить и нарезать кубиками. Сыр натереть на крупной терке.

Маринованные грибы промыть, дать воде стечь и мелко их нарезать. Приготовленные таким образом продукты перемешать, добавить зеленый горошек, соль и все заправить смесью сметаны с тертым хреном. Готовый салат украсить зеленью.

235. Салат из краснокочанной капусты с грибами

400 г краснокочанной капусты, 300 г маринованных грибов, 200 г сметаны, 150 г соленых огурцов, 50 г репчатого лука, сахар, соль по вкусу.

Капусту нашинковать и перетереть с солью до появления сока. Грибы отварить в подсоленной воде, мелко нарезать.

Огурцы нарезать небольшими кубиками, репчатый лук нашинковать. Приготовленные продукты смешать, добавить соль, сахар, залить сметаной и тщательно перемешать.

236. Салат из маринованных грибов с рыбой

150 г маринованных грибов, 150 г рыбы, 150 г картофеля, 100 г сладкого стручкового перца, 1 маленькая репчатая луковица, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. лимонного сока, черный молотый перец, соль по вкусу.

К маринованным грибам и красному стручковому перцу, нарезанным соломкой, добавить мелко нарезанный сваренный картофель, измельченный лук и сваренную рыбу, очищенную от костей и мелко нарезанную.

Смесь посолить, поперчить, полить маслом и лимонным соком по вкусу и размешать. Готовый салат украсить мелко порезанным репчатым луком и маленькими маринованными грибами, предварительно разрезанными пополам.

237. Грибной салат с зеленью и фасолью

100 г шампиньонов, 1 пучок салата-латука, 200 г стручковой фасоли, 5–6 помидоров черри, 3 моркови, 1 пучок зелени, 50 г кресс-салата, 1 лимон, 5 ст. л. растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Морковь и стручки зеленой фасоли отварить в соленой воде 5–7 мин, чтобы они оставались хрустящими. Выложить овощи в очень холодную воду, чтобы не размякли. Порезать морковь кубиками, грибы — ломтиками, помидоры черри — на половинки. Приготовить соус, смешав соль, черный молотый перец, лимонный сок и растительное масло. Выложить овощи в большую салатницу и залить соусом.

Посыпать измельченной зеленью и кресс-салатом.

238. Салат грибной с сельдереем и сладким перцем

300 г свежих грибов, 200 г корня сельдерея, 3 сладких перца, 50 г сала, 100 г растительного масла, 50 г сухого вина, 1 ст. л. уксуса, 5 зубчиков чеснока, соль, черный молотый перец по вкусу.

Чеснок растереть с солью, сало нарезать небольшими кубиками. Грибы очистить, промыть, обсушить на полотенце, мелко нарезать и обжарить на растительном масле, после чего смешать их с салом и чесноком и жарить 3–4 мин.

Затем влить вино и тушить на слабом огне 5–7 мин. Остудить. Корень сельдерея очистить, мелко нарезать. Из перца удалить семена и порезать его соломкой. Подготовленные продукты смешать, добавить уксус, черный молотый перец и заправить растительным маслом.

239. Салат грибной с ветчиной

200 г маринованных или соленых грибов, 100 г ветчины, 300–350 г отварного картофеля, 1 свежий или соленый огурец, 1–2 помидора, 200 г сметаны, 1 яйцо, 50–80 г репчатого лука, 1 ст. л. лимонного сока, соль, сахар, горчица, черный молотый перец, зелень по вкусу.

Все перечисленные ингредиенты нарезать кубиками, смешать с заправленной специями сметаной, выложить в салатник и украсить зеленью, ломтиками помидора и отваренного вкрутую яйца.

240. Салат картофельный с грибами и орехами

150 г консервированных шампиньонов, 250 г консервированного зеленого горошка, 1 яблоко, 1–2 ст. л. изюма, 1 ст. л. грецких орехов (очищенных), 3 картофелины, сок одного лимона, зелень, зеленый лук, соль, черный молотый перец, растительное масло по вкусу.

Отваренную в мундире картошку очистить, порезать на мелкие кубики. Яблоко также нарезать кубиками, соединить с картофелем, сбрызнуть лимонным соком, добавить изюм, предварительно промытый и распаренный, и мелко рубленые орехи. Затем нарезать пластинами грибы и добавить в салат вместе с горошком. Салат приправить солью и перцем, полить маслом, перемешать, украсить нашинкованным луком и зеленью.

241. Грибной салат с кальмарами

500 г кальмаров, 500 г свежих вешенок, 4 яйца, 100 г репчатого лука, 200 г майонеза, соль, черный молотый перец по вкусу.

Вешенки перебрать, промыть, варить 5 мин в подсоленной воде, отжать и мелко нарезать. Кальмары вымыть, отварить в течение 3 мин и нарезать тонкой соломкой. Лук репчатый очистить, обдать кипятком и измельчить.

Яйца отварить вкрутую, очистить, нарезать небольшими кубиками. Соединить все подготовленные продукты, заправить специями, майонезом и аккуратно перемешать.

242. Салат грибной с консервированной кукурузой

200 г грибов, 200 г консервированной кукурузы, 1 репчатая луковица, 3–4 ст. л. растительного масла, 1 яйцо, сахар, соль, черный молотый перец, лавровый лист, зелень по вкусу.

Свежие грибы очистить, помыть, отварить в подсоленной воде со специями, затем отвар слить, а грибы нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук нашинковать. Все продукты смешать, добавить соль, консервированную кукурузу и заправить растительным маслом. Готовый салат переложить в салатник, украсить зеленью, посыпать сахаром и рубленым вареным яйцом.

243. Салат «Грибная симфония»

500 г помидоров, 60 г консервированных шампиньонов, 250 г тушеных белых грибов, 2 репчатые луковицы, 4 сельди (филе).

Для салатной заправки: 2 шт. молоки или икры сельди, 200 г майонеза, 2 ст. л. творога.

Нарезать кубиками предварительно вымоченное в молоке филе сельдей, отваренные и притушенные в масле белые грибы, консервированные шампиньоны, лук и свежие помидоры, все аккуратно перемешать вилкой. Залить салатной заправкой, осторожно перемешать и хорошо охладить.

Приготовление салатной заправки: растереть молоки или икру сельди с творогом, смешать с майонезом по вкусу.

244. Салат грибной с картофелем и яблоками

300 г свежих грибов, 3 картофелины, 1–2 яблока, 1 репчатая луковица, 4–5 ст. л. сметаны, специи по вкусу.

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожуры и нарезать кубиками. Грибы очистить, отварить в подсоленной воде со специями, и также нарезать небольшими кубиками. Яблоки натереть на крупной терке. Подготовленные продукты смешать, добавить измельченный репчатый лук, заправить специями, сметаной и выложить в салатник.

245. Салат из шампиньонов с орехами и черносливом

1 кг шампиньонов, 500 г репчатого лука, 500 г моркови, 10–15 грецких орехов, 200–250 г чернослива, растительное масло для обжаривания, майонез, специи по вкусу.

Мелко порезанные шампиньоны обжарить на растительном масле до готовности. Отдельно обжарить мелко порубленный репчатый лук и натертую на крупной терке морковь. Орехи очистить и измельчить. Чернослив распарить, освободить от косточек и порезать соломкой. Все продукты охладить до комнатной температуры. Лук, морковь, орехи и чернослив соединить, размешать. Выложить на блюдо слоями: грибы, затем слой смеси, снова грибы и т. д., промазывая каждый слой майонезом и добавляя специи. Салат украсить половинками чернослива и ореховой крошкой.

246. Салат из груздей с репчатым луком

300 г соленых груздей, 70 г репчатого лука, 50 г сметаны, черный молотый перец, зелень по вкусу.

Соленые грузди залить холодной водой на 30–40 мин, отцедить и мелко нарезать. Репчатый лук нашинковать. Подготовленные продукты смешать, добавить перец, заправить сметаной. Готовый салат украсить зеленью.

247. Салат из свежих грибов с макаронами и овощами

200 г грибов, 100 г макарон (мелких), 2 свежих огурца, 2 помидора, 1 репчатая луковица, 1 яйцо, 2–3 ст. л. консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, горчица, соль, черный молотый перец по вкусу.

Очищенные и тщательно промытые грибы отварить в подсоленной воде со специями, слить отвар, а грибы нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук нашинковать. Яйца отварить вкрутую, очистить и измельчить. Макароны отварить в подсоленной воде. Огурцы, помидоры нарезать мелкими кубиками. Все подготовленные продукты смешать, добавить соль, черный молотый перец, горчицу, зеленый горошек, заправить майонезом, украсить тонкими ломтиками помидоров или огурцов.

248. Салат из грибов с рисом

300 г маринованных грибов, 300 г зеленого лука, 150 г риса, 100 г сметаны, 50 г майонеза, 2 яйца, зелень, соль по вкусу.

Рис отварить в подсоленной воде. Яйца отварить, очистить, мелко нарезать, грибы нарезать кубиками. Приготовленные продукты смешать, добавить измельченный зеленый лук, соль, заправить смесью майонеза и сметаны. Готовый салат украсить зеленью.

249. Салат из свежих грибов с лимонным соком

200 г свежих грибов, 4–5 ст. л. лимонного сока, 40 г майонеза, 2 ст. л. растительного масла, соль, зелень, специи по вкусу.

Грибы очистить, промыть, отварить до готовности в подсоленной воде со специями, слить бульон. Залить грибы лимонным соком и поставить в прохладное место на 2–3 часа. Затем образовавшийся сок слить, грибы мелко нарезать, заправить растительным маслом и майонезом, выложить в салатник и украсить рубленой зеленью.

250. Салат из грибов с репчатым луком и зеленым горошком

400 г маринованных грибов, 150 г репчатого лука, 100 г зеленого консервированного горошка, 100 г майонеза, соль, черный молотый перец, зелень по вкусу.

Мелко нарезанные грибы смешать с нашинкованным репчатым луком.

Все тщательно перемешать, добавить зеленый консервированный горошек, соль, черный молотый перец, заправить майонезом. Готовый салат украсить зеленью.

251. Салат из грибов с куриной печенью

200 г куриной печени, 50 г сушеных грибов, 3 соленых огурца, 2 шт. картофеля, 2 яйца, 1 репчатая луковица, 100 г майонеза, маслины, лимон, специи по вкусу.

Яйца отварить, очистить и измельчить. Сушеные грибы замочить на несколько часов в холодной воде и в ней же отварить. Печень отварить в подсоленной воде со специями, нарезать небольшими кубиками и обжарить на сковороде. Репчатый лук нарезать колечками. Соленые огурцы мелко нарезать. Картофель отварить в мундире, очистить от кожуры, нарезать кубиками. Подготовленные продукты смешать, заправить майонезом.

Готовый салат украсить маслинами и кружочками лимона.

252. Салат из свежих белых грибов

200 г белых грибов, 1 репчатая луковица, 1–2 ч. л. уксуса, 2–3 ст. л. растительного масла, соль, зелень по вкусу.

Грибы очистить, промыть, отварить до готовности в подсоленной воде, после чего бульон слить, а грибы нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук нашинковать и смешать с грибами, добавить уксус, соль, заправить растительным маслом, все хорошо перемешать и украсить свежей зеленью.

253. Салат из грибов с клюквой

100 г сушеных грибов, 300 г картофеля, 1 большая репчатая луковица, 100 г клюквы, 100 г майонеза, соль, черный молотый перец, зелень по вкусу.

Картофель отварить в мундире, очистить от кожуры, нарезать кубиками. Сушеные грибы промыть, залить на 2–3 часа холодной водой, отварить в этой же воде, мелко нарезать. Репчатый лук нарезать колечками. Подготовленные продукты смешать, добавить клюкву, соль, черный молотый перец, заправить майонезом и тщательно перемешать. Готовый салат украсить зеленью, клюквой.

254. Салат из опят с редькой

300 г опят, 300 г редьки, 1–2 ст. л. растительного масла, соль, зелень по вкусу.

Опята очистить, промыть, обсушить на полотенце, нарезать ломтиками, выложить в эмалированную кастрюлю и тушить в растительном масле до готовности.

Редьку натереть на крупной терке, смешать с готовыми тушеными опятами и заправить растительным маслом. Выложить грибы с редькой в салатник и украсить зеленью.

255. Грибной салат с ветчиной и сыром

250 г ветчины, 200 г твердого сыра, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г маринованных грибов, 80 г сметаны, 100 г майонеза, соль, зелень по вкусу.

Ветчину нарезать кубиками. Сыр натереть на крупной терке, маринованные грибы мелко нарезать. Приготовленные продукты смешать, добавить зеленый горошек, соль, заправить смесью сметаны с майонезом. Готовый салат украсить зеленью.

256. Салат грибной с сельдью и овощами

100 г маринованных грибов, 1 сельдь, 4 соленых огурца, 2 яблока, 1 большая репчатая луковица, 1–2 моркови, 2 яйца, 150 г майонеза, зелень по вкусу.

Сельдь очистить от кожуры и костей, нарезать небольшими кусочками. Очищенные яблоки, маринованные грибы, соленые огурцы нарезать небольшими кубиками. Яйца отварить, очистить и измельчить. Репчатый лук нашинковать. Подготовленные продукты смешать, заправить майонезом. Готовый салат украсить зеленью, кусочками вареной моркови.

257. Горячий салат из вешенок с баклажанами

200 г вешенок, 5–6 помидоров, 2 репчатых луковицы, 1–2 стакана томатного сока, 6 баклажанов, 70 г белого столового вина, 1 стакан растительного масла, сок одного лимона, соль, черный молотый перец по вкусу, зеленый лук, базилик для украшения.

Баклажаны нарезать кубиками и замочить в воде с добавлением сока лимона. Репчатый лук нарезать мелкими кубиками, обжарить с подготовленными баклажанами и томатным соком. Приправить специями и солью. Грибы вешенки обжарить на масле с добавлением белого вина, соли и перца. Помидоры нарезать кружочками и слегка запечь в духовке. При подаче к столу в центр тарелки выложить баклажаны, сверху — обжаренные вешенки, по бокам тарелки уложить ломтики помидоров, перышки зеленого лука, веточки базилика. По желанию в баклажаны можно добавить мелко рубленый чеснок, тогда блюдо получится более острым на вкус.

258. Грибы «Под шубой»

4–5 картофелин, 300 г грибов, 3 репчатые луковицы, 200 г риса, 2–3 моркови, 120 г майонеза, специи, зелень по вкусу.

1-й слой — натертый на крупной терке отварной картофель.

2-й слой — обжаренные с луком свежие грибы (маслята, подберезовики, подосиновики, белые).

3-й слой — мелко нарезанный лук.

4-й слой — отварной рис.

5-й слой — отварная морковь, натертая на крупной терке.
6-й слой — яйца, сваренные вкрутую, натертые на крупной терке.
Каждый слой слегка присолить и смазать майонезом.
Сверху украсить салат зеленью.

259. Салат из фасоли с грибами

1 стакан фасоли, 1–2 ст. л. сахара, 100 г сушеных белых грибов, 1 морковь, 1–2 репчатые луковицы, 1 стакан молока, 30 г майонеза, черный молотый перец, соль, сахар по вкусу, растительное масло для обжаривания.

Отварить фасоль. Оставить ее в отваре на несколько часов, добавив туда немного сахара. Потом отвар слить. Замочить сухие белые грибы в молоке на несколько часов. Отжать. Нарезать мелкой соломкой. Лук нарезать кубиками, немного поджарить на подсолнечном масле (до золотистого цвета) добавить тертую морковь, грибы и немного бульона или воды. Тушить до готовности.

Фасоль смешать с тушеной морковью и грибами. Все продукты соединить, добавить специи и заправить майонезом.

Корейские салаты

260. Корейский уксусный соус с горчицей

4 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. острой горчицы, 1 ст. л. уксуса, 1 щепотка красного перца, 1 щепотка соли, 1 щепотка черного молотого перца.

Горчицу положить в салатник, полить растительным маслом, энергично взбивая, добавить уксус, соль, черный и красный молотый перец. Подавать к холодным и горячим блюдам.

261. Корейский уксусный соус с зеленью

3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса, 1 горсть мелко нарезанной зелени, соль, черный молотый перец по вкусу.

Соль развести в уксусе, добавить растительное масло, черный молотый перец, смесь зелени, тщательно перемешать.

262. Салат по-корейски

Способ 1

1 кг моркови, 4–5 ст. л. уксуса, 0,5 стакана подсолнечного масла, 3 ст. л. сахара, 1 большая головка чеснока, 1 пакетик «Смеси для корейских салатов».

Сырую морковь, натертую на специальной терке (должны получаться тонкие удлиненные ломтики), смешать с уксусом, подсолнечным маслом, сахаром, содержимым пакетика «Смеси» и большой головкой чеснока, пропущенной через чесночницу.

263. Салат по-корейски

Способ 2

1 кг моркови, 0,5 стакана подсолнечного масла, 2–3 головки чеснока, 1 пакетик «Смеси для корейских салатов», 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли, 3 лавровых листа, растертых в порошок, 2–3 ст. л. уксуса.

Сырую морковь, натертую на специальной терке, залить горячим подсолнечным маслом и уксусом. Далее делать по способу 1.

264. Салат по-корейски

Способ 3

1 кг моркови, 0,5 стакана подсолнечного масла, 2 головки чеснока, 1 пакетик «Смеси для корейских салатов», 1 ч. л. соли, 2–3 ст. л. уксуса, 1 головка репчатого лука.

Сырую морковь натереть на терке, посолить, добавить немного уксуса и оставить мариноваться 2–3 часа, потом лишний сок слить. Поджарить головку лука в подсолнечном масле до темно-золотистого цвета, после чего лук выбросить, а горячим маслом полить морковь и сразу добавить измельченный чеснок и содержимое пакетика «Смеси». По этому же рецепту делать все остальные овощи.

265. Морковь, жаренная с сельдереем

1 кг моркови, 0,5 стакана подсолнечного масла, 1 пакетик «Смеси для корейских салатов», 2 корня сельдерея средней величины, 2 ст. л. соевого соуса, 1 ч. л. соли.

Нарезанные соломкой морковь и корень сельдерея обжарить в масле, посолить, смешать с соевым соусом и «Смесью». Подавать в виде охлажденного салата.

266. Капуста с горчицей

1 кочан капусты, 2 ст. л. сухой горчицы, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. уксуса.

Кочан капусты разобрать на листья, положить в дуршлаг и варить на пару. Не допускать, чтобы капустные листья расплзлись. Когда они станут мягкими, выложить слоями в кастрюлю, причем каждый лист посыпать горчицей, сахаром, а последний сбрызнуть уксусом. Кастрюлю плотно закрыть крышкой, для лучшей теплоизоляции — обернуть одеялом. Спустя 6 дней блюдо готово.

267. Цветная капуста по-корейски

1 кг цветной капусты, 2–3 горошины черного перца, 0,5 головки чеснока, 1 пакетик «Смеси для корейских салатов», 1 ч. л. красного перца, 100 г лимонного сока, 2 ст. л. уксуса.

Капусту разделить на розетки. Крупные порезать, чтобы их длина не превышала 4–5 см. Из внешних листьев сварить бульон с добавлением 2–3 горошин черного перца, соли, чеснока. Когда отвар остынет, добавить сок лимона, уксус, «Смесь для корейских салатов» и залить капусту. Сверху посыпать красным перцем и дать настояться 3–4 часа.

268. Острая свекла по-корейски

1 кг свеклы, 0,5 стакана подсолнечного масла, 2–3 головки чеснока, 1 пакетик «Смеси для корейских салатов», 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли, 3 лавровых листа, растертых в порошок, 2–3 ст. л. уксуса.

Молодую свеклу натереть на терке, сложить в кастрюлю, залить небольшим количеством кипящей воды и варить до готовности. Растительное масло разогреть, довести его почти до кипения и сразу же добавить специи, уксус и хорошо размешать. Добавить чеснок. Все перемешать, соединить с отжатой свеклой и оставить на сутки.

269. Баклажаны по-корейски

1 кг баклажанов, 0,5 стакана подсолнечного масла, 2–3 головки чеснока, 3–4 репчатые луковицы, 1 горький стручковый перец, 1 пучок укропа, 1 пакетик «Смеси для корейских салатов», 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли, 2–3 ст. л. уксуса.

Баклажаны отварить в подсоленной воде и нарезать кубиками. Добавить красный перец и лук, нарезанные тонкими полукольцами, горький стручковый перец, рубленый укроп и чеснок. Смесь посолить, добавить специи, растительное масло, уксус. Дать настояться 30–40 мин.

270. Фасоль по-корейски

500 г фасоли, 500 г репчатого лука, 100 г томатного соуса, 30 г соевого соуса, 2 ст. л. растительного масла, зелень по вкусу.

Фасоль перебрать, промыть, отварить до готовности, посолить и заправить пассерованным луком, смешанным с томатным и соевым соусом. При подаче полить растительным маслом и посыпать зеленью.

271. Фасоль с грибами по-корейски

500 г фасоли, 300 г шампиньонов, 1 средний корень сельдерея, 8–10 зубчиков чеснока, 3 ч. л. кунжутного семени, 30 г соевого соуса, 3 ст. л. растительного масла.

Отваренную фасоль смешать с мелко нарезанными отваренными грибами и натертым на терке корнем сельдерея, заправить соевым соусом, смешанным с растительным маслом, чесноком, кунжутным семенем.

272. Морковь, маринованная по-корейски

1 кг моркови.

Состав заливки на 1 л воды: 800 г столового уксуса, 40 г сахара, 30 г корейской соли.

Морковь вымыть, очистить, нарезать мелкими кубиками. Уложить в банки и залить предварительно охлажденным и профильтрованным маринадом. Затем обвязать банки плотной тканью или марлей и поставить в холодное место.

273. Морковь маринованная острая

На литровую банку маринованной моркови: 0,5 стакана столового уксуса, 200 г растительного масла, 60 г чеснока.

Состав заливки на 1 л воды: 70 г сахара, 30 г корейской соли.

Свежую морковь намочить в воде, вымыть, очистить, нарезать кружочками толщиной 10 мм и бланшировать 4 мин в кипящей воде. В банки налить уксус, растительное масло, уложить морковь и очищенные зубчики чеснока. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде. Время стерилизации литровой банки — 15 мин.

274. Морковь маринованная

На литровую банку маринованной моркови: 10 зерен душистого перца, 10 зерен черного перца, 7 бутонов гвоздики, 2 лавровых листа, 1 щепотка корицы.

Состав заливки на 1 л воды: 50 г соли, 100 г сахара, 1 ст. л. уксусной эссенции.

Для приготовления маринованной моркови свежую молодую морковь тщательно вымыть, очистить и опустить в кипящую подсоленную воду на 3—5 мин. Охладить морковь в холодной воде, нарезать кусочками одинаковой формы, уложить в банки, предварительно положив на дно пряности. Залить горячим маринадом, стерилизовать в кипящей воде. Литровые банки стерилизуют 20–25 мин, банки 0,5 л 12—15 мин.

275. Соленая морковь по-корейски

Способ 1

1 кг моркови, 15 г свежего укропа, 5 г лавровых листьев, 25 г красного острого перца.

Состав заливки на 1 л воды: 50 г корейской соли.

Свежую морковь необходимо тщательно вымыть и обрезать ботву. Приправу и пряности положить на дно, горький перец разложить между слоями моркови. Залить холодной заливкой, положить сверху деревянный кружок и гнет, поставить в холодное место на 25 дней. При необходимости долить солевой раствор, приготовленный из расчета 20 г соли на 1 л воды.

276. Соленая морковь по-корейски

Способ 2

1 кг моркови.

Состав заливки на 1 л воды: 620 г корейской соли.

Свежую морковь тщательно вымыть с помощью щетки и уложить плотными рядами в посуду с широким горлом. Залить холодным рассолом, накрыть плотной тканью, сверху положить кружок и гнет. Выдержать три дня при комнатной температуре, затем перенести в прохладное место.

277. Свекла, маринованная по-корейски

Состав заливки на 1 л воды: 200 г столового уксуса, 50 г корейской соли, 1 ст. л. семян тмина, 1 корень хрена.

Мелкие, хорошо окрашенные корнеплоды свеклы весом 40—50 г отварить до размягчения и очистить. Затем уложить в банки и залить горячим маринадом. Пастеризовать при температуре 90° С. Банки 0,5 л — 15 мин, литровые — 20 мин. Можно мариновать и крупную свеклу, предварительно нарезав ее фигурными кусочками.

278. Икра из свеклы

5 средних корнеплодов свеклы, 3 моркови, 2 репчатые луковицы, 100 г растительного масла, 3 ст. л. томатной пасты или 4 помидора, соль, черный молотый перец по вкусу.

Очистить свеклу, морковь, репчатый лук, нарезать их на кусочки, пропустить через мясорубку, сначала через крупную решетку, потом через мелкую. Овощи переложить в кастрюлю и поставить в горячую духовку. Держать в ней до тех пор, пока овощи не станут мягкими. Затем влить на раскаленную сковороду растительное масло, уложить на нее овощную смесь и немного потушить. Минут за 5—10 до окончания готовки добавить томатную пасту или красные помидоры, предварительно измельчив их. Икра из свеклы вкусна в горячем и холодном виде.

279. Корейский кисло-сладкий салат

300 г белокочанной капусты, 1 крупная морковь, 1 апельсин, 2 яблока кисло-сладких сортов, 5-7 перьев зеленого лука, 2 ст. л. сахара, 100 г консервированных груш, 1 ст. л. свежесжатого лимонного сока, 150 г сметаны.

Морковь и белокочанную капусту шинковать тонкой соломкой и выложить в миску. Яблоки очистить от кожуры, удалить семена и плодоножки, с апельсина снять кожуру и нарезать фрукты мелкими ломтиками. Измельчить зеленый лук. Морковь, капусту, яблоки, апельсины, лук смешать, посолить и полить лимонным соком. Консервированные груши нарезать мелкими кубиками, соединить с сахаром и добавить в салат. Заправить его сметаной, еще раз тщательно перемешать и подавать к столу.

280. Корейский салат из свежей белокочанной капусты

500 г белокочанной капусты, 30 г зеленого лука, 3-5 долек чеснока, 1 ст. л. кунжута, 1-2 ст. л. уксуса, 2 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. растительного масла, 1,5 ч. л. соли, красный молотый перец по вкусу.

Капусту шинковать тонкой соломкой, полить уксусом, посолить, перемешать и оставить на 5 мин. Затем слегка размять руками, чтобы выделился сок. Капусту заправить мелко нарезанным луком, измельченным чесноком, перцем, кунжутом, соевым соусом, растительным маслом, все перемешать.

281. Капуста «Кимзи» по-корейски

1 кг белокочанной капусты, 3 ст. л. соли, 2 головки репчатого лука, 10 зубчиков чеснока, красный молотый перец по вкусу.

Белокочанную капусту нарезать достаточно крупными полосками, пересыпать солью и дать ей просолиться в течение нескольких часов. Лук и чеснок мелко нарезать и смешать с красным

перцем. Все перемешать с подсоленной капустой, и положить в какую-либо емкость под пресс на 2-3 дня. Если вы планируете сделать эту капусту на скорую руку, чтобы можно было подавать ее в день приготовления, добавьте немного уксуса.

282. Корейский салат с баклажанами и креветками

2 баклажана, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сушеных креветок, 1 ст. л. крупно нарубленного чеснока, 2 ст. л. свежевыжатого лаймового сока, 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. соевого соуса, 1 яйцо, 2 небольшие репчатые луковицы, 2 красных перца чили, зелень кинзы для украшения.

Баклажаны запечь на гриле или в духовом шкафу, охладить, затем снять с них кожицу и нарезать ломтиками. В маленькой сковороде разогреть масло и обжарить в нем до золотистого цвета чеснок и предварительно замоченные креветки. Чтобы приготовить заправочную смесь, нужно лаймовый сок, сахар и соевый соус смешать в пиале и взбить. Ломтики баклажанов уложить на блюдо. Поверх выложить лук, нарезанный кольцами, ломтики яйца и обжаренную креветочную смесь. Полить баклажаны заправочной смесью и украсить кинзой и красным перцем чили.

283. Корейский салат из картофеля с мясом

500 г картофеля, 300 г телятины, 2 репчатые луковицы, 4 ст. л. соевого соуса, растительное масло для обжаривания, соль, черный и красный молотый перец, чеснок, кинза, уксус по вкусу.

Картофель нарезать соломкой и отварить в соленой воде почти до готовности. Мясо нарезать соломкой и обжарить вместе с мелко нарезанным репчатым луком в растительном масле, смешанном с 2 ст. л. соевого соуса. Затем мясо соединить с картофелем и заправить оставшимся соевым соусом, небольшим количеством уксуса, чесноком и кинзой. Можно добавить по вкусу черный и красный перец.

Винегреты овощные

284. Винегрет «Классический»

4 картофелины среднего размера, 1 свекла, 2–3 моркови, 2–3 соленых огурца, 1 репчатая луковица, 100 г растительного масла, 300 г квашеной капусты, 1 стакан отварной фасоли, соль по вкусу.

Отваренные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезать ломтиками. Репчатый лук нарезать кубиками. Подготовленные овощи соединить, добавить соль, растительное масло, перемешать. В винегрет можно добавить зеленый консервированный горошек, однако многие хозяйки предпочитают зеленый горошек заменять отварной фасолью и обязательно добавлять квашеную капусту.

285. Винегрет из фаршированного перца с картофелем

1 банка фаршированного перца, 5–6 вареных картофелин, 1 яйцо, 100 г зеленого лука, 50 г салатной заправки по вкусу.

Очищенный картофель и сваренные вкрутую яйца нарезать кубиками, сложить в миску, добавить перец, нарезанный соломкой, посолить, перемешать и поместить горкой в салатник. Горку обложить кантиком из мелко нарезанного лука, украсить дольками яйца и посыпать укропом.

286. Винегрет «Овощное ассорти»

4–5 картофелин, 1 свекла, 1 морковь, 2 соленых огурца, 1 свежее или моченое яблоко, 200 г квашеной капусты, 50 г зеленого лука, 50 г растительного масла, 2 ст. л. уксуса, 1 ч. л. горчицы, сахар, соль, черный молотый перец, укроп по вкусу.

Вареный картофель, свеклу, морковь, яблоки, огурцы очистить, нарезать ломтиками, кубиками или соломкой, сложить в миску, добавить квашеную шинкованную капусту. Горчицу, соль, черный молотый перец, сахар растереть с растительным маслом и развести уксусом. Перед самой подачей на стол овощи смешать с приготовленным соусом, уложить в салатник, украсить ломтиками свеклы, посыпать зеленым луком и укропом. Можно украсить винегрет свежими огурцами и помидорами.

287. Винегрет «Летний»

3 картофелины, 1 морковь, 1 свекла, 100 г цветной капусты, 50 г зеленого горошка, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 пучок зеленого салата, 0,5 стакана сметаны, соль, сахар, зелень укропа по вкусу.

Картофель, морковь, свеклу отварить, охладить, нарезать кубиками, цветную капусту отварить, разобрать на соцветия. Все перемешать, добавив горошек, соль, мелко нарезанную зелень укропа, заправить сметаной. Положить в салатник и украсить цветком из яйца, листьями салата.

288. Винегрет классический с фасолью

1 свекла, 4 картофелины, 1 соленый или маринованный огурец, 200 г квашеной капусты, 1 морковь, 0,5 стакана белой фасоли, 1 головка репчатого лука, 50 г растительного масла, соль, зелень по вкусу.

Вареные свеклу, картофель, морковь и огурец нарезать на мелкие кубики. Лук и зелень мелко шинковать. Измельченные овощи соединить с квашеной капустой, вареной фасолью, заправить специями и растительным маслом.

289. Винегрет из овощей, яблок и зелени

4 картофелины, 1 свекла, 1 морковь, 60 г бобов, 200 г свежей капусты, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок салата, 2 помидора, 2 свежих огурца, 1 яблоко, 100 г зеленого горошка, 15 г зелени, 45 г растительного масла, сахар, лимонная кислота по вкусу.

Картофель, свеклу, морковь сварить в кожуре до готовности, остудить и нарезать ломтиками или кубиками. Бобы очистить и отварить. Свежую капусту, зеленый лук и салат шинковать, помидоры нарезать небольшими дольками, свежие огурцы — кубиками, яблоки — кубиками. Подготовленные продукты смешать и, добавив зеленый горошек и рубленую зелень, заправить

растительным маслом, солью, сахаром и лимонной кислотой. Винегрет выложить горкой в салатник и украсить листьями зеленого салата, дольками помидора, рубленным зеленым луком.

290. Винегрет со сметаной

3 картофелины, 1 свекла, 1 соленый огурец, 1 яблоко, 1 головка репчатого лука, 50 г фасоли, 1 вареное яйцо, 70 мл сметаны, 1 лимон, растительное масло, сахар, черный молотый перец, зелень, соль по вкусу.

Отварить отдельно картофель и свеклу, охладить их и нарезать кубиками. Отварить фасоль. Остальные продукты мелко нарезать.

Лук пассеровать в растительном масле до золотистого цвета. Все соединить в большой посуде и тщательно перемешать, сбрызнув растительным маслом и соком лимона (или раствором лимонной кислоты), залить сметаной, добавить перец, соль, сахар.

Перед тем как подавать к столу, украсить зеленью и рубленным яйцом. Вместо фасоли можно использовать зеленый горошек.

291. Винегрет овощной с морской капустой

100 г консервированной морской капусты, 1–2 моркови, 1 свекла, 2–3 картофелины, 1–2 соленых огурца, 1–2 репчатого или 100 г зеленого лука, 50 г растительного масла, уксус, сахар, черный молотый перец, соль по вкусу.

Сварить отдельно друг от друга картофель, морковь и свеклу. Затем очистить, нарезать тонкими ломтиками.

Так же нарезать огурцы. Все овощи смешать с морской капустой и нашинкованным луком. Добавить сахар, соль, перец черный молотый и все заправить уксусом и растительным маслом. Хорошо перемешать.

292. Винегрет со свежей капустой

2–3 картофелины, 1 свекла, 2 моркови, 150 г капусты, 50 г зеленого горошка, 2 соленых огурца, 1 яблоко, 5 ст. л. растительного масла, сахар, зелень петрушки, соль по вкусу.

Отварить картофель, морковь и свеклу.

Все продукты нарезать кубиками, капусту мелко нашинковать. Все овощи перемешать, добавить к ним зеленый горошек, сахар, соль и заправить растительным маслом. Сверху, перед тем как подавать к столу, посыпать зеленью.

293. Винегрет овощной с цветной капустой

3 картофелины, 1 морковь, 1 свекла, 4 маленьких соцветия цветной капусты, 2 яйца, 0,5 стакана зеленого горошка, 1 ст. л. сахара, 0,5 стакана сметаны, соль, зелень по вкусу.

Овощи отварить, охладить и нарезать кубиками. Затем перемешать все ингредиенты в объемной посуде, добавить зеленый горошек, сахар, соль. Заправить сметаной, сверху посыпать рублеными яйцами и украсить зеленью.

294. Винегрет овощной с кукурузой

150 г кукурузы, 1–2 моркови, 4 картофелины, 1 свекла, 2–3 соленых огурца, 1–2 головки репчатого лука, 50 г растительного масла, уксус, зелень петрушки, сахар, соль по вкусу.

Кукурузу отварить, охладить и обобрать зерна. Вареные картофель, морковь, свеклу и соленые огурцы нарезать ломтиками, лук нашинковать. Овощи перемешать с кукурузой. Заправить уксусом, растительным маслом, добавить по вкусу сахар и соль. Перед подачей посыпать зеленью.

Винегреты мясные

295. Винегрет с мясом и фасолью

50 г отварного или жареного мяса, 200 г картофеля, 1 морковь, 1 свекла, 2 вареных яичных белка, 50 г консервированного зеленого горошка, 50 г отварной фасоли.

Для заправки: 2 вареных яичных желтка, 1 ч. л. столовой горчицы, уксус, соль по вкусу.

Вареный картофель, морковь, фасоль и яичные белки нарезать кубиками. Добавить мелко нарезанное мясо, зеленый горошек, залить заправкой, перемешать и поставить на 15–20 мин в холодильник, чтобы овощи пропитались. Затем добавить соль, уксус и готовый салат выложить в салатник.

Приготовление заправки: яичные желтки тщательно растереть с горчицей, растительным маслом и уксусом.

296. Винегрет с мясом и маринованными сливами

200 г отварной говядины, телятины или свинины, 2–3 картофелины среднего размера, 2–3 соленых огурца, 2 яйца, 1 морковь, 1 свекла, 2–3 ст. л. маринованных слив или вишен, 150 г майонеза, соль по вкусу.

Вареное мясо и овощи нарезать мелкими ломтиками, заправить майонезом, солью и перемешать. Винегрет переложить горкой в салатник, вокруг положить оставленные для украшения мелко нарезанные морковь, свеклу и соленые огурцы. Украсить ломтиками сваренных вкрутую яиц и маринованными ягодами.

297. Винегрет с жареным мясом

2 небольшие свеклы, 4–5 картофелин, 1–2 моркови, 2–3 соленых огурца, 2–3 яблока, 1 репчатая луковица, 100 г жареного мяса, 180 г сметанного соуса или майонеза, 1 яйцо, соль, зеленый лук, зелень петрушки по вкусу.

Вареную свеклу, картофель, морковь, мясо нарезать кубиками, лук измельчить, огурцы и яблоки мелко нарезать.

Все продукты смешать с соусом, оставив часть овощей ярких цветов для украшения. Посыпать зеленью и отдельно нарубленными желтком и белком.

298. Винегрет с отварной говядиной и языком

500—600 г отварной говядины, 100 г отварного языка, 2 свежих (или соленых) огурца, 6 яиц, 2 ст. л. горчицы, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. уксуса, 6 ч. л. сахара, соль, маринованные фрукты по вкусу.

Отварную нежирную говядину охладить, нарезать тонкими ломтиками и выложить на блюдо горкой. Сверху выложить очень тонкие ломтики отварного языка, нарезанные колечками белки сваренных вкрутую яиц, ломтики свежих (или соленых) огурцов, маринованные фрукты. Залить готовый винегрет заправкой, приготовленной из оливкового масла, уксуса, горчицы, желтков сваренных вкрутую яиц и соли. Перед подачей к столу винегрет охладить.

299. Винегрет мясной сборный

100 г говядины или телятины, 50 г языка, 50 г ветчины, 2 картофелины, 2 соленых огурца, 1 свекла, 1 морковь, 2 яйца, 30 г моченой брусники, 60 г растительного масла, 15 г уксуса, сахар, зелень, черный молотый перец, соль по вкусу.

Нежирную говядину или телятину и язык отварить. Ветчину зачистить от жира. Мясные продукты нарезать мелкими ломтиками, соединить с отварным картофелем, свеклой, солеными огурцами, также нарезанными ломтиками. Все ингредиенты смешать, заправить растительным маслом, уксусом, сахаром, черным молотым перцем и солью. Уложить винегрет горкой на тарелку, а вокруг разместить мелко нашинкованную отварную свеклу, морковь, моченую бруснику, зелень. На горку винегрета положить ломтики яйца.

300. Винегрет с консервированным мясом

1 банка тушеного мяса, 5–6 вареных картофелин, 3 соленых огурца, 1 вареная свекла, 100 г зеленого лука, 1–2 яйца, 180 г майонеза, 1 ч. л. горчицы, соль, черный молотый перец по вкусу.

Очищенные огурцы и картофель нарезать тонкими ломтиками. Мясо нарезать маленькими кусочками. Подготовленные продукты сложить в миску и смешать с майонезом, солью, перцем, горчицей и мелко нарезанным зеленым луком.

301. Винегрет с ветчиной

300 г ветчины, 3 яйца, 1 головка репчатого лука, 2 вареные картофелины, 1 небольшая вареная свекла, зелень, горчицная заправка по вкусу.

Ветчину нарезать мелкими кубиками, смешать с мелко нарезанными сваренными вкрутую яйцами и репчатым луком. Картофель и свеклу нарезать ломтиками.

Подготовленные продукты выложить на плоское блюдо слоями: ветчина с яйцами и луком, ломтики картофеля и свеклы и т. п.

Украсить винегрет дольками яйца вперемешку с мелко нарезанной зеленью. Горчицную заправку, приготовленную из произвольного соотношения растительного масла и горчицы, подать отдельно.

Винегреты рыбные

302. Винегрет с рыбой

300 г филе отварной рыбы (осетрины, севрюги, судака), 2 картофелины среднего размера, 2 соленых огурца, 1 помидор, 2 моркови, 2–3 ст. л. зеленого консервированного горошка, 1 свекла, 3–4 ст. л. консервированной маринованной сливы или вишни, 180 г майонеза, специи по вкусу.

Осетра или севрюгу разделать на филе и отварить. Судака разделать на филе и отварить. Отварную рыбу нарезать тонкими ломтиками, добавить нашинкованный лук, зеленый горошек, нарезанные мелкими кубиками соленые огурцы, помидоры, отварные морковь, картофель и свеклу. Затем добавить специи, майонез и перемешать.

Салат переложить в салатник, украсить маринованными сливами или вишней. Этот винегрет можно готовить и без помидоров.

303. Винегрет старорусский с судаком

200 г судака, 2 свеклы, 3–5 картофелин, 3 соленых огурца, 100 г маринованных белых грибов, 50 г каперсов, 100 г белой фасоли, 0,5 кочана свежей капусты, 1 ч. л. горчицы, 50 г растительного масла, уксус, черный молотый перец, соль по вкусу.

Свеклу сварить или испечь, картофель и белую фасоль отварить. Капусту нашинковать, залить горячей водой на некоторое время, когда она делается мягкой, откинуть на дуршлаг, отжать от воды. Судака запечь в духовом шкафу до готовности, посолить и поперчить. Готовую свеклу и картофель, а также грибы и очищенные огурцы нарезать брусочками. Все это смешать, положить туда же фасоль, капусту, каперсы, нарезанный ломтиками судак. Перемешать, полить соусом, и все еще раз перемешать.

Приготовление соуса: смешать горчицу, сахар, черный молотый перец, соль по вкусу, влить немного холодной воды и, постоянно помешивая, добавить понемногу растительное масло, разведенное уксусом.

304. Винегрет «Зимний»

200–300 г рыбы, 3 картофелины, 1 свекла, 1 морковь, 2 соленых огурца, 150 г майонеза, 2 ст. л. острого соуса, специи, соль по вкусу.

Рыбу отварить со специями, охладить, нарезать ломтиками. Картофель, свеклу, морковь отварить, охладить, нарезать кубиками, смешать с рыбой, посолить, заправить майонезом и соусом.

305. Белый винегрет с сельдью

500 г картофеля, 1 сельдь, 2 репчатые луковицы, 2–4 желтка, 50 г растительного масла, 2 ч. л. горчицы, 1 ч. л. каперсов, 1 ст. л. уксуса, соль, черный молотый перец, зелень петрушки, укропа, эстрагона по вкусу.

Отварить картофель, нарезать его тонкими брусочками. Мелко изрубить филе сельди, лук, вареные желтки и растереть с растительным маслом и горчицей. Добавить перец черный молотый, каперсы, эстрагон, уксус, зелень петрушки, укропа, лук. Все ингредиенты смешать с картофелем. При подаче к столу украсить зеленью.

306. Красный винегрет с сельдью

1 филе соленой сельди, 4 картофелины среднего размера, 1 свекла, 2 моркови, 2–3 соленых огурца, 1 репчатая луковица, 0,5 стакана салатной заправки.

Вареные и очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезать ломтиками. Репчатый лук нарезать полукольцами.

Подготовленные овощи соединить, добавить заправку для салатов, перемешать. По желанию можно положить зеленый консервированный горошек. Винегрет переложить в салатник горкой, на которую выложить разделанную на филе без кожи и костей сельдь, нарезанную наискосок тонкими ломтиками.

307. Винегрет со скумбрией

300 г скумбрии горячего копчения, 2 вареные свеклы, 5 отварных картофелин, 2 яблока, 3 соленых огурца, 50 г растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Подготовленные овощи, рыбу, яблоки нарезать ломтиками, смешать и заправить маслом, солью, перцем.

308. Винегрет со свежей сельдью и маринованным луком

4 картофелины, 1 свекла, 1 морковь, 2 соленых огурца, 200 г квашеной капусты, 1 маринованная луковица, 300 г сельди или свежих сардин, 50 г растительного масла, 5 г сахара, соль, зелень петрушки или укропа по вкусу.

Картофель отварить, очистить и нарезать ломтиками; морковь нарезать ломтиками и припустить с небольшим количеством воды и растительного масла; свеклу отварить в кожуре, очистить и нарезать ломтиками. Соленые огурцы нарезать ломтиками, квашеную капусту перебрать, крупные листья нарезать.

Все смешать, добавив маринованный репчатый лук, растительное масло, соль и сахар. Перед подачей к столу положить в винегрет мякоть вареной и охлажденной свежей сельди или сардин и осторожно перемешать. Уложить винегрет горкой, сверху поместить ломтики мякоти сельди или сардин, украсить огурцами, веточками зелени петрушки или укропа.

309. Винегрет с грибами и рыбным филе

300 г рыбного филе (лучше путассу), 1 свекла, 4 картофелины, 1 морковь, 1 репчатая луковица, 2 огурца, 100 г маринованных грибов, 50 г растительного масла, соль, зелень, специи по вкусу.

Рыбу предварительно отварить. Все овощи — отварную свеклу, морковь, картофель — мелко порезать, добавить мелко нарезанные грибы, соленые огурцы и филе рыбы. Заправить солью, перцем и перемешать. При подаче украсить зеленью.

310. Винегрет с копченой сельдью

1 копченая сельдь (скумбрия или ставрида), 3 картофелины, 1—2 моркови, 1 свекла, 1 огурец, 2 ст. л. квашеной капусты, 1 головка репчатого лука, 3 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, сахар, соль по вкусу.

Филе копченой сельди нарезать равными тонкими кусочками, вареную свеклу, картофель, морковь, соленый огурец — мелкими кубиками. Добавить квашеную капусту, мелко нарезанный репчатый лук. Перемешать, заправить растительным маслом, сахаром, солью. Украсить салат кусочками сельди и овощами, посыпать рубленой зеленью петрушки.

311. Винегрет со свежей сельдью и помидорами

300 г сельди, 4 картофелины, 2 соленых огурца, 2 свежих помидора, 1 морковь, 100 г зеленого консервированного горошка, 1 свекла, 150 г майонеза, 30 г сметаны, 30 г зеленого лука, соль, зелень петрушки по вкусу.

Картофель, морковь, свеклу отварить, остудить и очистить. Рыбу разделить на филе без костей и отварить. Картофель, соленые огурцы, свежие помидоры, морковь нарезать дольками, свеклу — ломтиками, отварное рыбное филе нарезать кусочками. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, посолить и заправить майонезом со сметаной. Винегрет выложить горкой, с четырех сторон поместить кусочки рыбы, полить их майонезом. Украсить винегрет морковью, свеклой, зеленым луком и посыпать зеленью петрушки.

312. Винегрет с соленой килькой

300 г соленой кильки (хамсы, тюльки, салаки), 4 картофелины, 1 свекла, 1 морковь, 200 г квашеной капусты, 1 репчатая луковица, 1 соленый огурец, 100 г салатной заправки, 15 г зелени петрушки.

Кильку, хамсу, салаку или тюльку промыть и перебрать. Если рыба очень соленая, вымочить ее в холодной воде в течение 1–2 часов. Приготовить овощной винегрет, уложить его горкой, сверху поместить рыбу спинками в одну сторону, полить салатной заправкой, посыпать нарезанным луком и украсить веточками зелени.

313. Винегрет с рыбой и помидорами

300 г отварной рыбы (филе), 4 картофелины, 2 помидора, 1 морковь, 1 свекла, 200 г консервированного зеленого горошка, 2 соленых огурца, 50 г маринованных фруктов, 180 г майонеза, зелень по вкусу.

Отварить картофель, морковь и свеклу. Подготовленные продукты нарезать тонкими ломтиками, соединить и заправить майонезом. Выложить в салатник, украсить зеленью и кусочками продуктов, входящих в состав блюда.

314. Винегрет из рыбы с грибами

700 г рыбы, 2 свеклы, 4 картофелины, 3 соленых огурца, 2 свежих огурца, 100 г маринованных грибов, 100 г маслин, 240 г майонеза, 1 ч. л. рубленой зелени петрушки, лимонный сок, черный молотый перец по вкусу.

Освободить филе рыбы от костей и шкуры, нарезать тонкими широкими ломтиками, держа нож наискось. Начинать резать куски с широкой части филе, т. е. от головы. Положить куски рыбы в большую эмалированную форму, смазанную маслом, поперчить каждый кусок, посолить, слегка сбрызнуть лимонным соком и белым вином, поставить на небольшой огонь в духовку и довести рыбу до готовности. Остудить.

Сварить отдельно свеклу и картофель, остудить, нарезать, заправить майонезом. Заправленные овощи выложить на блюдо в виде валика. Смазать его майонезом, сверху поперек плотно разложить рядами рыбу, нарезанную свеклу, картофель, соленые и свежие огурцы, грибы и очищенные от косточек маслины. Фигурно украсить майонезом.

Посыпать сверху рубленой зеленью и до подачи держать на холоде.

315. Винегрет рыбный со свеклой и яблоками

300 г филе отварной рыбы, 2 средние вареные свеклы, 1 яблоко, 1 маринованный огурец, 1 головка репчатого лука, 150 г майонеза, 1 ч. л. готового хрена, соль, черный молотый перец по вкусу.

Охлажденное отварное рыбное филе нарезать небольшими ломтиками. Репчатый лук мелко шинковать. Очищенные свеклу, огурец и яблоко нарезать кусочками.

Все ингредиенты соединить, посолить, поперчить по вкусу, заправить майонезом с добавленным в него хреном, перемешать.

Винегреты с морепродуктами

316. Винегрет с кальмарами

3–4 кальмара, 3–4 картофелины, 1 морковь, 1 свекла, 2 соленых огурца, 1 головка репчатого лука, 50 г растительного масла, соль, черный молотый перец, зелень укропа по вкусу.

Кальмары отварить, охладить, нарезать полосками поперек волокон. Картофель, морковь, свеклу отварить, охладить, нарезать кубиками, огурец мелко нарезать, лук шинковать. Все перемешать. Приправить, солью, перцем, растительным маслом, посыпать зеленью укропа.

317. Винегрет с мидиями

100–120 г вареных мидий, 2 моркови, 2 свеклы, 3–4 картофелины, 2 огурца, 200 г квашеной капусты, 1 головка репчатого лука или 50 г зеленого, 100 г растительного масла, 1–2 ст. л. уксуса, 1 ч. л. сахара, 1 лавровый лист, соль, черный молотый перец по вкусу.

Мидии припустить в посуде с закрытой крышкой в небольшом количестве воды или молока с добавлением репчатого лука, перца и лаврового листа в течение 20 мин, охладить и нарезать ломтиками. Таким же способом нарезать соленые огурцы.

Мелко нарезать зеленый или репчатый лук. Квашеную капусту отжать, а если она слишком кислая — промыть. Подготовленные продукты смешать, заправить растительным маслом, солью, перцем, уксусом, сахаром и добавить припущенные мидии.

Винегреты с грибами

318. Винегрет с грибами

200 г соленых грибов, 4 картофелины среднего размера, 1 свекла, 2 моркови, 2–3 соленых огурца, 1 репчатая луковица, 0,5 стакана салатной заправки.

Грибы отделить от рассола и промыть. Крупные грибы нарезать на 2–4 части. Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезать ломтиками. Репчатый лук нарезать полукольцами.

Подготовленные овощи соединить с грибами, добавить заправку для салатов, перемешать. По желанию можно добавить зеленый консервированный горошек.

319. Винегрет грибной со сметанным соусом

1 свекла, 5–6 картофелин, 1–2 соленых огурца, 3 кислых яблока, 3 яйца, 1 филе сельди, 1 стакан маринованных или соленых грибов, 180 г сметанного соуса или соуса из простокваши, 1 стручок красного перца, зелень, специи по вкусу.

Свеклу, картофель и яйца отварить. Грибы, если нужно, вымочить. Все продукты нарезать кубиками и смешать с соусом. Хорошо подходит смесь сметанного соуса с майонезом и специями. Перемешанный салат выложить на блюдо, украсить полосками красного перца и зеленью петрушки.

320. Винегрет с соевыми бобами и солеными грибами

1 стакан отварной сои, 2 свеклы среднего размера, 3 картофелины, 200 г соленых грибов, 2–3 соленых огурца, 100 г растительного масла, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, соль, черный молотый перец, зелень по вкусу.

Сварить свеклу и картофель, очистить, нарезать небольшими кубиками. Добавить мелко нарезанные грибы, огурцы, лук, перемешать с соей, приправить специями и заправить растительным маслом.

321. Винегрет с шампиньонами и помидорами

300 г свежих шампиньонов, 2 помидора, 1 яблоко, 1 морковь, 3 ст. л. оливкового масла, 1 стебель лука-порей, сок половины лимона, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок укропа, сахар, соль, горчица по вкусу.

Шампиньоны вымыть, нарезать пластинками. Помидоры нарезать ломтиками, яблоки — кубиками. Шампиньоны потушить на сковороде с половиной нормы оливкового масла в течение 10—15 мин. Морковь натереть на крупной терке, лук-порей нарезать кольцами, зелень порубить. Смешать помидоры, яблоко, морковь, шампиньоны и лук-порей, заправить соусом и еще раз перемешать. Готовый винегрет выложить в салатник, украсить веточками укропа.

Приготовление соуса: смешать оставшееся оливковое масло, рубленую зелень укропа, горчицу, сахар и соль.

322. Винегрет «Покровский»

1 большое яблоко, 100 г чернослива, 100 г картофеля, 100 г свеклы, 160 г квашеной капусты, 2-3 зубчика чеснока, 160 г майонеза, 100 г маринованных или соленых грибов, 1 яйцо, соль, специи по вкусу.

Вымыть яблоки и очистить их от кожуры и сердцевины. Распарить в горячей воде чернослив, отварить свеклу (в кожуре) и картофель. Охладить и очистить свеклу. Чеснок пропустить через чесночницу, яблоки, свеклу и чернослив нарезать мелкой соломкой, картофель и грибы — ломтиками.

Смешать продукты с квашеной капустой, чесноком, посолить по вкусу, заправить майонезом и хорошо перемешать. Готовый винегрет выложить в салатницу горкой и украсить черносливом, грибами, вареным яйцом и зеленью.

323. Фирменный слоеный винегрет «Поляна»

100 г маринованных грибов, 2 шт. вареного картофеля, 0,5 пучка зеленого лука, 150 г твердого сыра, 250 г ветчины, майонез, соль, черный молотый перец по вкусу.

В глубокую, но относительно плоскую салатницу разложить грибы шляпками вниз, посыпать мелко нарезанным луком, смазать майонезом. Затем разложить натертый на мелкой терке картофель, снова смазать майонезом. Ветчину нарезать соломкой, уложить поверх картофеля, смазать ее майонезом и посыпать тертым сыром.

Накрыть салатницу большой плоской тарелкой и поставить в холодильник на 2 часа. Перед подачей перевернуть все вверх дном, убрать тарелку, оказавшуюся сверху, и подать к столу. Верхний слой винегрета будет состоять из грибных шляпок, которые изначально были внизу.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА: коллекция супов, борщей, окрошек, рассольников и других горячих блюд на каждый день

Холодные супы

324. Холодный борщ

2 л воды, 500 г свеклы, 200 г картофеля, 100 г огурцов, 75 г зеленого лука, 2 яйца, 60 г сметаны, 10 г сахара, 10 г уксуса, 10 г хрена, 30 г горчицы, соль по вкусу.

Свеклу очистить, нарезать маленькими кубиками, положить в кастрюлю, залить водой (из расчета 2 стакана на порцию), добавить уксус и варить 20—30 мин.

Готовый отвар процедить и охладить. В него добавить отваренные и нарезанные мелкими кубиками свеклу, картофель, огурцы, рубленые яйца и мелко нарезанный зеленый лук. Перед подачей на стол в кастрюлю положить тертый хрен, соль, сахар и горчицу. Добавить сметану и перемешать. По желанию можно посыпать борщ зеленью.

325. Холодный борщ по-литовски

750 мл кислого молока (кефира), 500 мл кипяченой воды (рассола свеклы), 100 г сметаны, 500 г свеклы (8—10 свекольных листьев), 20 г зеленого лука, 10 г зелени укропа, 1 яйцо, 50 г свежих огурцов.

Кислое молоко хорошо взбить, добавить воду, сметану и нарезанную тонкими брусочками вареную свеклу или нарезанные вареные листья молодой свеклы, мелко нарезанную зелень укропа, зеленый лук, нарезанные дольками яйцо и кружками — огурцы. Хорошо охлажденный борщ подают с горячим вареным картофелем.

326. Холодный борщ с консервированной рыбой

1,5 л воды, 300 г рыбных консервов, 1 кг свеклы, 100 г моркови, 3—4 пера зеленого лука, 150 г свежих огурцов, 150 г сметаны, 2 яйца, 30 г сахара, 15 мл уксуса, укроп, соль по вкусу.

Отварить очищенную свеклу. Для сохранения отваром и свеклой цвета рекомендуется добавлять уксус (1 ст. ложка на 1 кг свеклы). Свекольный отвар процедить и охладить. Нарезать соломкой (кубиками) отварные овощи, соединить с охлажденным свекольным отваром, добавить соль, сахар и уксус.

Перед подачей на стол положить в борщ консервированную рыбу, нарезанные соломкой (кубиками) огурцы, рубленые лук и яйца, сметану и укроп.

327. Ботвинья с рыбой

1 л кваса, 250 г шпината, 250 г щавеля, 10 г сахара, 100 г свежих огурцов, 75 г зеленого лука, 50 г хрена, 250 г отварной рыбы (осетрины, судака и др.), укроп, соль по вкусу.

Шпинат и щавель перебрать и хорошо промыть, потом шпинат отварить, а щавель отдельно потушить в закрытой кастрюле. После этого шпинат и щавель протереть через сито.

Подготовленное пюре положить в кастрюлю, добавить сахар, соль, немного горчицы и развести все это хлебным квасом, затем добавить нарезанные кубиками свежие огурцы, нашинкованный зеленый лук и укроп.

Подавая на стол, в тарелку положить натертый хрен и кусочки отварной рыбы, которую можно также подать и на отдельном блюде. Вместо шпината можно использовать молодую крапиву.

328. Довга по-азербайджански

1 л простокваши, 250 г сметаны, 1 яйцо, 50 г риса, 5 г муки, 50 г шпината, 25 г кинзы, соль по вкусу.

Простоквашу, сметану, яйцо, муку смешать и взбить до однородной массы, поставить на огонь, добавить рис и варить при непрерывном помешивании на слабом огне.

Когда смесь закипит, добавить нарезанный шпинат и кинзу и проварить еще 10 мин. Затем охладить и посолить.

329. Окрошка московская

1 л кваса, 100 г картофеля, 80 г свеклы, 60 г свежих огурцов, 30 г яблок, 20 г зелени петрушки, 20 г сахара, 10 г горчицы, 2 яйца, 200 г сметаны, соль, черный молотый перец, зеленый лук по вкусу.

Крутое яйцо, вареные овощи и яблоко нарезать кубиками. Желток яйца растереть с горчицей, сметаной, луком, добавить соль и перец. Все соединить и развести холодным квасом. Окрошка станет намного вкуснее, если квас заправить вареными желтками, растертыми с солью, сахаром, горчицей и сметаной.

330. Окрошка мясная

1,5 л хлебного кваса, 300 г телятины, 120 г вареной ветчины (окорока), 120 г зеленого лука, 250 г огурцов, 160 г сметаны, 2 яйца, 15 г сахара, 5 г горчицы, зелень, соль по вкусу.

Отварить телятину. Огурцы очистить от кожицы. Охлажденное вареное мясо и огурцы нарезать короткой (1,5—2 см) соломкой или мелкими кубиками.

Зеленый лук нашинковать и растереть с небольшим количеством соли до появления сока. Яйца сварить вкрутую, нарубить. В сметану добавить яйца, зеленый лук, горчицу, сахар, соль (по вкусу), хорошо перемешать и развести квасом.

В полученную смесь добавить остальные подготовленные продукты и снова перемешать. При подаче окрошку посыпать укропом.

331. Окрошка сборная мясная

3 л кваса, 250 г говядины, 250 г свинины, 250 г курицы, 150 г огурцов, 150 г зеленого лука, 2—3 яйца, 200 г сметаны, соль, сахар, горчица, зелень петрушки, укроп по вкусу.

Вареное мясо и огурцы нарезать кубиками. Мелко нарезанный лук растереть с солью до появления сока. Белки сваренных вкрутую яиц мелко порубить, а желтки растереть со сметаной, солью, сахаром и горчицей.

Смешать сметану с белками и луком, развести квасом, затем положить мясо и огурцы. Тщательно перемешать и перед подачей в каждую тарелку положить кубики льда. Посыпать окрошку мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Все мясные продукты для окрошки должны быть без жира. По этому же рецепту можно приготовить окрошку с говядиной, телятиной и языком. В мясную или овощную окрошку можно положить соленые (но не маринованные) грибы, моченые яблоки или сливы.

332. Окрошка на сыворотке

1 л сыворотки, 50 г моркови, 150 г картофеля, 2 яйца, 100 г зеленого (репчатого) лука, 200 г вареного мяса, сметана, соль, молотый черный перец, зелень по вкусу.

Отварить морковь, картофель в кожуре и яйца, очистить, нарезать кубиками, добавить измельченный зеленый лук, растертый с солью, и кусочки мяса. Все продукты залить сывороткой, перемешать и поперчить. При подаче в окрошку положить сметану, зелень петрушки и укроп.

333. Окрошка на фруктовом настое

100 г огурцов, 10 г зелени салата, 1 яйцо, 75 г картофеля, 50 г сметаны, лимонная кислота, укроп, соль по вкусу.

Для настоя: 400 мл воды, 100 г яблок или 30 г сухофруктов.

Огурцы нарезать мелкими кубиками, салат и укроп мелко нашинковать. Яйца отварить вкрутую, желток протереть через сито, а белок мелко нарезать.

Сырой картофель нарезать мелкими кубиками, отварить до готовности и дать остыть. Яблоки залить кипятком, накрыть крышкой и настоять 3 ч. Затем остудить и процедить.

334. Окрошка овощная

700 мл хлебного кваса или 700 мл кефира, 200 г картофеля, 100 г свежих огурцов, 50 г моркови, соль, специи по вкусу.

Подготовленные овощи нарезать кубиками и положить в заправленный квас. Свежие огурцы можно заменить солеными грибами. Можно приготовить овощную окрошку на кефире.

335. Окрошка пикантная

1 л хлебного кваса (кефира, сыворотки, простокваши), 200 г ржаного хлеба, 100 г картофеля, 1 яйцо, 100 г сыра, 50 г зеленого лука, сметана, соль, зелень по вкусу.

Нарезать маленькими кусочками хлеб и отваренный картофель. Натереть на мелкой терке сыр, сваренное вкрутую яйцо и мелко нарезанный зеленый лук. Все продукты смешать, посолить и залить квасом. Перед подачей в тарелки положить сметану, зелень петрушки и укроп. Кроме сыра, в окрошку можно добавить отваренные сосиски или вареную говядину. Так же можно приготовить окрошку с малосольными огурцами, но залить ее простоквашей, по вкусу разбавленной кипяченой водой.

336. Окрошка по-армянски

0,5 л кефира (простокваши), 200 г ржаного (пшеничного) хлеба, 150 г зеленого лука, сметана, соль, молотый черный перец по вкусу, по 1 ст. л. тертого хрена и редьки по желанию.

Нарезать маленькими кусочками хлеб, добавить нарезанный зеленый лук, посолить и залить кефиром, разбавленным кипяченой водой (1:1). Для остроты можно положить по 1 ст. л. тертой редьки и тертого хрена. Перед подачей добавить сметану, посыпать молотым черным перцем.

337. Окрошка рыбная

1,5 л хлебного кваса, 200 г окуня (трески, белуги, осетра, севрюги), 200 г огурцов, 25 г сметаны, 2 яйца, 10 г горчицы, 25 г сахара, зеленый лук, зелень укропа и петрушки по вкусу.

Рыбу разделать на филе, нарезать небольшими кусочками, припустить и охладить. Приготовить окрошку, как обычно. При подаче в блюдо положить кусочки рыбы и посыпать мелко нарезанной зеленью.

338. Окрошка с грибами

1 л хлебного кваса, 2 яйца, 100 г соленых грибов, 50 г огурцов, 100 г зеленого лука, 10 г горчицы, сахар, соль по вкусу.

В квас положить горчицу, сахар, соль и растертые желтки. Грибы отжать, мелко нарезать, соединить с измельченным зеленым луком, мелко порубленным белком. Добавить в смесь огурец, нарезанный кубиками. Тщательно перемешать.

339. Окрошка на кефире

0,5 л кефира, 0,5 л кипяченой воды, 5 редисок с ботвой, 100 г огурцов, 20 г мелко нарезанного зеленого лука, соль по вкусу.

Огурцы и редис нарезать соломкой, добавить промытые и нарезанные листья редиса, зеленый лук, соль. Смешать кипяченую воду с кефиром, охладить смесь, добавить в нее подготовленные овощи.

340. Окрошка на пиве

0,5 л пива, 50 г огурцов, 50 г редиса, 100 г картофеля, 1 яйцо, 200 г вареного мяса (колбасы), соль, зеленый лук, майонез по вкусу.

Все продукты нарезать кубиками, охладить и залить пивом. По вкусу добавить соль и майонез.

341. Окрошка с репой

3 л кваса, 200 г репы, 150 г картофеля, 3 яйца, 100 г огурцов, 200 г зеленого лука, 100 г сметаны или сливок, укроп, соль, сахар по вкусу.

Отварить картофель и яйца, очистить и нарезать кубиками. Репу очистить от кожицы и натереть на крупной терке. Огурцы также очистить и нарезать кубиками. Зеленый лук и укроп мелко шинковать. Все продукты сложить в подходящую посуду и залить хлебным квасом. По вкусу добавить соль и сахар. Подавая окрошку на стол, положить в тарелку свежие сливки или сметану. Хлебный квас можно заменить простоквашей или кислым молоком, разбавив их наполовину холодной водой, подкисленной лимонной кислотой.

342. Окрошка с салатом

1 л хлебного кваса, 100 г вареной говядины, 50 г нежирной ветчины, 50 г огурцов, 1 яйцо, 50 г зеленого лука, 40 г зеленого салата, 20 г зелени петрушки, 20 г зелени укропа, сметана, соль, молотый черный перец, сахар по вкусу.

Мелко нарезать мясо, ветчину и очищенный от кожуры огурец.

Порубить яйцо, сваренное вкрутую, измельчить зеленый лук, зеленый салат и зелень петрушки и укропа. Все подготовленные продукты перемешать и залить хлебным квасом. Готовую окрошку посолить, поперчить и добавить по вкусу сахар.

При подаче в тарелки положить сметану.

343. Окрошка крестьянская

1 л хлебного кваса, 200 г картофеля, 200 г квашеной капусты, 50 г зеленого лука, 10 г тертого хрена, 20 мл растительного масла, соль, молотый черный перец, сахар, зелень по вкусу.

В квас положить отваренный картофель, нарезанный кубиками, отжатую от рассола квашеную капусту, мелко нарезанный лук, тертый хрен, посолить, добавить растительное масло, перец и сахар. В тарелки с окрошкой положить измельченную зелень.

344. Окрошка по-старорусски

1 л кваса, 400 г говядины, 20 г рубленого зеленого лука, 20 г рубленой зелени укропа, 300 г огурцов, 5 яиц, сахар, хрен, черный молотый перец по вкусу.

Вареную мягкую говядину нарубить небольшими кусочками, положить в глубокую емкость, добавить зеленый лук, зелень укропа, мелко нарезанные, очищенные от кожицы огурцы, сваренные вкрутую изрубленные яйца, тертый хрен, перец, соль. Сахар добавить по вкусу, залить квасом. При подаче в тарелку положить кубик льда.

345. Окрошка с колбасой и редисом

1 л хлебного кваса, 1 л холодной кипяченой воды, 200 г вареной колбасы без жира, 100 г огурцов, 2 яйца, 200 г картофеля, 50 г редиса, 10 г горчицы, сметана, зеленый лук, укроп по вкусу.

Нарезать кубиками колбасу, очищенный от кожуры и зерен огурец, яйца, сваренные вкрутую, картофель, сваренный в кожуре, редис, добавить нашинкованный зеленый лук и немного укропа. Полученную смесь залить смесью кваса и кипяченой воды (вместо воды можно использовать сыворотку), добавить сметану, горчицу и перемешать. Охладить. При подаче окрошку посыпать зеленью укропа.

346. Свекольник с листовым салатом

1 л свекольного отвара, 700 г свеклы, 100 г огурцов, 20 г измельченного листового салата, 10 г зелени укропа, 20 г измельченного зеленого лука, 40 г сахара, 2 яйца, 100 г сметаны, уксус, соль по вкусу.

Очищенную свеклу отварить в воде с добавлением уксуса, чтобы свекла не потеряла свой цвет. Отвар процедить. Остывшую свеклу натереть на терке и положить в отвар. Добавить сахар, рубленые вареные яйца, салат, лук и огурцы. Заправить сметаной, посолить. Зеленью укропа посыпать перед подачей на стол.

347. Холодный свекольник из сырой свеклы

1,5 л воды, 500 г свеклы, 150 г огурцов, 15 мл уксуса, 2 яйца, 25 г сахара, 250 г сметаны, соль, зелень укропа и петрушки, зеленый лук по вкусу.

Свеклу промыть, очистить, натереть на терке, залить охлажденной кипяченой водой. Затем добавить сахар, соль, уксус. Мелко нарезанные огурцы, зеленый лук, сваренные вкрутую рубленые яйца перемешать, положить в свекольный настой и охладить 40—50 мин. При подаче в свекольник добавить сметану и зелень.

348. Белый холодный суп с миндалем и виноградом

0,5 л воды, 200 г очищенного миндаля, 4 кусочка черствого белого хлеба без корок, вымоченного в холодной воде и отжатого, 3 растертых зубчика чеснока, 100 мл оливкового масла, 15 мл винного уксуса, 250 г мускатного (другого душистого) винограда, очищенного от кожицы и семян, рубленая петрушка, соль по вкусу.

Залить кипятком миндаль и оставить на 30 с, затем вынуть орехи и очистить их от кожицы. Затем перемешать орехи, хлеб и чеснок в миксере. Во время перемешивания медленно вливать масло. Добавить холодную воду, чтобы получить кремообразную консистенцию. Добавить уксус и соль по вкусу. Положить виноград и охладить. Подавать с нарубленной петрушкой.

349. Суп из щавеля и свекольной ботвы

2 л горячей воды, 1 кг свекольной ботвы, 200 г щавеля, 150 г огурцов, 400 г редиса, 3 яйца, 50 г укропа, 50 г зеленого лука, 100 г сметаны, 10 г горчицы.

Свекольную ботву промыть, сложить в кастрюлю, залить горячей водой и варить 10—15 мин. Затем добавить промытый щавель и варить еще 10 мин. После этого вынуть шумовкой зелень, пропустить ее через мясорубку и смешать с процеженным и остуженным отваром.

Нарезать огурцы, лук, укроп, редис, крутые яйца и сложить все это в супник, затем добавить сметану, горчицу, залить охлажденным отваром с зеленью и перемешать.

350. Огуречный суп со льдом

300 мл овощного бульона, 250 мл йогурта, 200 г огурцов, 50 г репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 15 мл лимонного сока, 50 г укропа, 65 г колотого льда, 100 г крабов (креветок), 120 г сметаны, соль, черный молотый перец, тмин по вкусу.

Огурец разрезать пополам, вынуть семена и нарезать кубиками. Сделать пюре из лука и чеснока, смешать с бульоном и йогуртом, приправить специями и лимонным соком. Укроп мелко порубить. Добавить в суп укроп, нарезанные кубиками крабы (креветки) и лед. Перед подачей на стол заправить сметаной.

351. Суп с йогуртом, огурцами и укропом

425 мл охлажденного овощного бульона, 500 мл йогурта, 35 г оливкового масла, 1 ст. л. подсушенных семян тмина, 1 ст. л. зерен горчицы, 1 красный, очищенный от семян и порезанный перец чили, 1 измельченный зубчик чеснока, 2 нарезанных маленькими кубиками огурца, 10 г зелени укропа, соль по вкусу.

Соединить и взбить до образования однородной смеси оливковое масло, тмин, йогурт, горчицу, бульон, перец чили и чеснок. Приправить по вкусу. Разлить суп по тарелкам, сверху посыпать нарезанным огурцом и укропом.

352. Свекольный суп

1 л воды, 200 г молодой свекольной ботвы, 150 г свеклы, 250 г сметаны, 60 г муки, 2 зубчика чеснока, сок половины лимона, зелень укропа (петрушки), черный молотый перец, соль по вкусу.

Свекольную ботву тщательно промыть под проточной водой и измельчить. Свеклу вымыть, сварить, очистить и натереть на крупной терке. Вскипятить воду, добавить лимонный сок, измельченную ботву и свеклу. В конце приготовления посолить. Чеснок очистить и растереть с солью. Процедить получившийся отвар и смешать его со сметаной, пассерованной мукой и чесноком. Из натертой свеклы сформовать шарики и выложить их на тарелки, в которые налить отвар. Затем поперчить и посыпать зеленью.

353. Холодный грибной суп

1,5 л холодной кипяченой воды, 100 г сухих белых грибов, 200 г жареного мяса, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 100 г сметаны, 2 свежих огурца, зеленый лук, зелень укропа, соль, сахар по вкусу.

Сухие грибы промыть, замочить в холодной воде, затем сварить в той же воде, отвар слить в посуду, грибы нарезать соломкой. Отвар охладить. Мясо, огурцы и яйцо нарезать кубиками. Лук растереть с солью до появления сока. Все подготовленные продукты смешать, залить охлажденным грибным бульоном, добавить сметану, посолить по вкусу, добавить сахар.

При подаче посыпать мелко нарезанным укропом.

354. Холодный дынный суп с креветками

800 мл овощного бульона из кубика, 16 очищенных креветок, 15 мл растительного масла, 2 дыни, сок 2 лимонов, 2 веточки базилика, соль, черный молотый перец по вкусу.

Креветки вымыть под проточной водой и обсушить салфеткой. Обжаривать с обеих сторон в растительном масле в течение 2 мин, вынуть и дать остыть. Дыни разрезать пополам и вынуть семена ложкой. Вырезать из мякоти 16 шариков и отложить их в сторону. Вынуть ложкой оставшуюся мякоть, оставив край толщиной 2 см. Сделать из плодовой мякоти пюре, смешав с бульоном. Приправить лимонным соком, солью и перцем. Поставить в холодильник приблизительно на 20 мин. Нарезать полосками базилик, оставив несколько листочков. Разлить суп по половинкам дыни, добавив креветки, шарики дыни и базилик. Подавать суп с кубиками льда.

355. Холодный суп из авокадо

2 больших спелых авокадо, 30 мл лимонного сока, 450 мл молока, 150 г сливок, 20 г измельченного зеленого лука, соус «Табаско», соль, черный молотый перец по вкусу.

Разрезать авокадо пополам и удалить кожицу, косточку, затем нарезать мякоть. Смешать лимонный сок, молоко, сливки, соус «Табаско». Поставить суп в холодильник в тех тарелках, в которых вы будете его подавать, украсив зеленым луком.

356. Холодный суп с зеленым горошком и огурцами

400 мл кипяченой воды, 150 г зеленого консервированного горошка, 100 мл рассола от горошка, 250 г огурцов, 50 г сметаны, 15 г укропа, 1 яйцо, соль по вкусу.

Огурцы очистить и нашинковать. Кожицу от огурцов залить водой и отварить в течение 10—15 мин. Затем отвар процедить, охладить и соединить с рассолом от консервированного горошка. Туда же добавить зеленый горошек, сваренные вкрутую рубленые яйца и соль по вкусу. При подаче в тарелки добавить сметану и рубленый укроп.

357. Холодный суп из зеленого лука

1,5 л воды, 250 г зеленого лука, 25 мл уксуса, 100 г соевого соуса, красный молотый перец, подсоленный кунжут по вкусу.

Воду вскипятить, остудить, заправить соевым соусом, уксусом. Лук тонко нашинковать, смешать с перцем и кунжутом, положить в воду со специями. Перед подачей охладить.

358. Холодный суп с йогуртом и кинзой

1,5 л нежирного кефира (йогурта), 800 г огурцов, 50 г кинзы, 50 г укропа, 3—4 зубчика чеснока, черный молотый перец, соль по вкусу.

Огурцы очистить от кожицы, мелко нарезать. Добавить измельченный чеснок, мелко нарезанную кинзу, посолить, поперчить. Залить холодным кефиром. Перемешать.

359. Холодный овощной суп

200 мл молока (кипяченой воды), 200 г огурцов, 400 г помидоров, 20 г укропа, 1 зубчик чеснока, 20 мл растительного масла, 300 г сметаны, соль, уксус, черный молотый перец по вкусу.

Огурцы очистить и нарезать кубиками, добавить очищенные, раздавленные помидоры, мелко нарубленный укроп, растертый чеснок, растительное масло, соль, уксус, молотый перец.

Все залить сметаной, перемешать и охладить. Подавать с несколькими кубиками льда.

360. Холодный томатный суп с базиликом

400 мл овощного бульона, 500 г мясистых помидоров, 200 г огурцов, 200 г сладкого перца, 100 г репчатого лука, 4 зубчика чеснока, 75 г панировочных сухарей, 30 мл винного уксуса, 100 мл оливкового масла, 1—2 веточки базилика, соль, черный молотый перец по вкусу.

Немного сладкого перца, огурцов и помидоров нарезать мелкими кубиками и оставить для украшения. Оставшиеся овощи нарезать кусочками. Лук и чеснок очистить и нарезать кубиками. Сделать из овощей пюре с овощным бульоном. Перемешать с панировочными сухарями, уксусом и оливковым маслом. Посолить и поперчить. Поставить в холодильник на 2 ч. Базилик нарезать тонкими полосками. Подавать суп с базиликом и кубиками овощей.

361. Болгарский холодный суп «Таратор»

500 мл кефира, 40 мл оливкового (подсолнечного) масла, 200 г огурцов, 20 г ядер грецких орехов, чеснок, зелень, соль по вкусу.

Огурцы нарезать кубиками, измельчить орехи и чеснок. Все смешать с кефиром и маслом, посыпать зеленью и посолить. Подавать охлажденным.

362. Тюрю с кислым молоком

2 л воды, 250 мл кислого молока, 0,5 стакана рубленых молодых листьев смородины, 200 г черствого хлеба, 50 г рубленого зеленого лука, соль по вкусу.

Мелко порубленные листья смородины залить кипящей соленой водой, довести до кипения и охладить в отваре. В тарелку крошить черствый хлеб, зеленый лук, налить кислое молоко, смешанное с холодным отваром.

363. Холодная уха

1,5 л кипяченой воды, 1 кг рыбы, 50 г моркови, 1 корень сельдерея, 1 яйцо, 100 г огурцов, 2 ст. л. консервированного горошка, 60 г сметаны (майонеза), зеленый лук, зелень укропа, лавровый лист, душистый перец, соль по вкусу.

Очищенную рыбу залить водой, отварить, снимая пену, добавить нарезанные сельдерей и лук, соль, специи и продолжать варить на слабом огне до готовности. Вынуть рыбу из бульона, отделить кожу и кости. Бульон процедить, охладить. Рыбу, яйцо и огурцы нарезать маленькими кусочками.

Зеленый лук также мелко порубить, положить в супницу, растолочь, добавить сметану, немного рыбного бульона, размешать, затем влить остальной бульон и опустить в него приготовленные продукты, а также горошек и укроп.

364. Холодник из щавеля

2,5 л кипяченой воды, 800 г щавеля, 100 г огурцов, 120 г зеленого лука, 3 яйца, 60 г сметаны, соль по вкусу.

Щавель перебрать, промыть, нарезать, отварить в подсоленной воде и охладить. Добавить мелко нарезанные огурцы и зеленый лук, растертый с солью.

Перед подачей на стол холодник заправить сметаной, посыпать мелко нарезанным укропом. В тарелки при подаче положить половинки сваренных вкрутую яиц.

365. Холодник огуречный

1,5 л воды, 150 г говядины, 150 г свеклы, 100 г моркови, 100 г сельдерея, 200 г соленых огурцов, 15 г муки, 100 г сметаны, 1 яйцо, зелень, сахар, соль по вкусу.

Отваренную в кожуре свеклу очистить, измельчить на терке и положить в бульон.

Затем заправить пассерованной мукой, довести до кипения и остудить. После этого положить нарезанные кубиками соленые огурцы, сметану, рубленое яйцо, отваренное и нарезанное кубиками мясо, мелко нарезанный зеленый лук, зелень.

Заправить солью, сахаром и огуречным рассолом.

366. Холодный узбекский суп «Чалоп»

1 л кислого молока, 2 л холодной кипяченой воды, 100 г огурцов, 200 г редиса, зеленый лук, укроп, петрушка, соль, черный молотый перец по вкусу.

Кислое молоко разбавить водой, приправить солью и перцем. Огурцы, редис, зеленый лук, укроп и петрушку мелко нарезать и смешать с молоком. Перед подачей охладить.

Овощные, грибные и крупяные супы

367. Вегетарианский борщ по-болгарски

1 л воды, 120 мл простокваши, 50 г моркови, 20 г зелени сельдерея, 60 г капусты, 25 г лука-порей, 25 г зеленой фасоли, 150 г картофеля, 75 г помидоров, 50 г свеклы, 50 г сливочного масла, 50 г брынзы, 10 г муки, 10 г томата-пюре, 1 яйцо, рубленая зелень петрушки, соль, красный и черный молотый перец, лимонная кислота по вкусу.

Подготовленные овощи: морковь, сельдерей, капусту, зеленую фасоль и помидоры (без кожуры и семян) нарезать равными ломтиками, залить водой и сварить. Свеклу, отваренную отдельно и нарезанную ломтиками, добавить в конце варки. Добавить в борщ пассерованные на сливочном

масле лук-порей, муку, красный перец, томат-пюре и посолить. Заправить борщ простоквашей и яйцами, лимонной кислотой и черным перцем. При подаче на стол посыпать нарезанной зеленью петрушки. Отдельно подать тертый сыр.

368. Овощной борщ

1,5 л воды (бульона), 200 г свеклы, 0,5 кочана капусты, 150 г картофеля, 50 г моркови, 0,5 корня петрушки, 50 г репчатого лука, 30 г томатной пасты, 20 г жира, 30 г сахара, соль, специи по вкусу.

В кипящую воду (бульон) положить нарезанный дольками (брусочками) картофель. Через 10 мин добавить шинкованную капусту и варить еще 10—15 мин. Затем добавить тушеную (вареную) свеклу, нарезанную соломкой, пассерованные овощи — лук, морковь, корень петрушки и варить до готовности. В конце положить соль, сахар, специи. Если борщ с квашеной капустой, то ее тушат и кладут вместе со свеклой.

Борщ можно заправить разведенной мучной пассеровкой.

369. Борщ с черносливом за 30 минут

1,5 л воды, 50 г репчатого лука, 150 г свеклы, 50 г моркови, 200 г картофеля, 0,25 кочана капусты, 200 г помидоров, 100 г болгарского перца (красного), 100 г чернослива, 50 г зелени укропа, 50 г зелени петрушки, 70 мл растительного масла, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

На сковороде с разогретым растительным маслом выложить по очереди мелко нашинкованные лук, свеклу, морковь, болгарский перец и тушить 10 мин. Если овощи суховаты — добавить 50 мл воды. В большую кастрюлю положить нашинкованную капусту и нарезанный кубиками картофель, тушеные овощи, осторожно перемешать и добавить холодную воду.

Затем поставить на сильный огонь и довести до кипения, добавить соль по вкусу и 10 г сахара. Когда закипит, уменьшить огонь и варить 30 мин.

В это время в ту же сковороду положить нарезанные помидоры, предварительно сняв с них кожуру, мелко нарезанную зелень и тушить.

После 30 мин варки добавить томаты с зеленью и вымытый чернослив, варить еще 10—15 мин и дать настояться около 1 ч.

370. Постный борщ с квашеной капустой

1 л воды, 250 мл сока квашеной свеклы, 250 г картофеля, 100 г свеклы, 50 г моркови, 50 г репчатого лука, 2—3 листа белокочанной капусты, 1—2 лавровых листа, 5—7 горошин черного перца, 1—2 гвоздики, соль, сметана по вкусу.

Свеклу и морковь нашинковать соломкой и обжарить на растительном масле до готовности. Картофель очистить, нарезать кубиками, залить 1 л кипятка и посолить. Варить 10 мин. Добавить свеклу, морковь и мелко нашинкованную капусту. Варить еще 5—7 мин.

Почти готовый борщ заправить соком квашеной свеклы, предварительно подогрев его. Положить лавровый лист, перец, гвоздику. Прокипятить. Перед подачей положить в каждую тарелку мелко нарезанную зелень и сметану. Борщ можно готовить и с фасолью, предварительно отваренной или консервированной.

371. Борщ с грибами

1,5 л воды, 50 г сушеных грибов, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 50 г репчатого лука, 500 г свеклы, 150 г сметаны, 5—6 горошин черного перца, лавровый лист, соль и сахар по вкусу.

Сварить грибной бульон с кореньями и репчатым луком, процедить. Отварить или испечь не очищенную от кожуры свеклу. Готовую свеклу очистить, нарезать соломкой, сбрызнуть уксусом, перемешать и залить горячим бульоном. Заправить борщ солью и сахаром, добавить нарезанные соломкой отварные грибы, лавровый лист, перец, довести до кипения. За 5 мин до готовности заправить сметаной.

372. Борщ с тыквой

1,5 л бульона, 200 г тыквы, 300 г картофеля, 300 г свеклы, 200 г репчатого лука, 120 г томатов, 20 г петрушки, 40 мл растительного масла, 35 мл уксуса, 40 г сметаны, соль и специи по вкусу.

Нарезанную соломкой свеклу тушить в небольшом количестве бульона с добавлением уксуса и масла. Нашинкованный лук пассеровать до полуготовности, добавить томаты и продолжать пассеровать до полной готовности, затем смешать со свеклой и тушить до готовности. В кипящий бульон положить нарезанные брусочками картофель и тушеные овощи.

За 5—10 мин до готовности добавить в борщ нарезанную брусочками тыкву, соль, специи. Подать со сметаной.

373. Борщ с ушками

2,5 л воды, 50 г сушеных белых грибов, 50 г репчатого лука, 1 яйцо, 35 г растительного масла, 240 г муки, 10 мл уксуса, соль по вкусу.

Сварить грибной бульон. Затем приготовить фарш: сваренные грибы вынуть из бульона, пропустить через мясорубку и перемешать с поджаренным луком. Пассеровать 60 г муки, разбавить водой до однородной консистенции и медленно влить в кипящий грибной бульон. В приготовленный суп добавить по вкусу соль и уксус. Из оставшейся муки замесить крутое пресное тесто с добавлением яйца и приготовить ушки (изделие из теста наподобие пельменей) с грибным фаршем, слегка отварить их, а затем обжарить на растительном масле. Готовые ушки разложить в тарелки с борщом.

374. Армянский суп «Зернушка»

1 л воды, 150 г пшеницы, 300 г гороха, 300 г бобов, 150 г чечевицы, 150 г репчатого лука, 200 г ядер грецких орехов, 50 г муки, 15 г сливочного масла, черный молотый перец, соль, зелень по вкусу.

Бобы, горох и пшеницу перебрать и замочить по отдельности на 10—12 ч в холодной воде.

Затем воду слить, переложить все в кастрюлю, залить чистой водой и варить на слабом огне около 30 мин. Отвар слить, добавить предварительно замоченную чечевицу, залить кипятком и продолжать варку в течение 1 ч. После чего посолить, поперчить, заправить мелко нарезанным, обжаренным с мукой на сливочном масле луком, толчеными орехами и варить еще 5 мин. При подаче посыпать зеленью.

375. Капустняк с грибами

1,5 л воды, 30 г сушеных грибов, 40 г жира, 200 г картофеля, 300 г квашеной капусты, 100 г репчатого лука, 50 г моркови, 1 корень сельдерея, 10 г сахара, 120 г сметаны, соль, черный молотый перец по вкусу.

Приготовить грибной бульон. Вареные грибы нашинковать. Отдельно потушить квашеную капусту 15—20 мин. Репчатый лук, морковь и корень сельдерея нашинковать и пассеровать. В грибной бульон опустить нарезанный брусочками картофель и варить до полуготовности. Добавить тушеную капусту, вареные шинкованные грибы, пассерованные овощи и варить до готовности. В конце варки добавить соль и перец. При подаче капустняк заправить сметаной. Коренья для первых блюд лучше жарить на сливочном масле — блюдо будет ароматнее.

376. Лапша с грибами

1,5 л воды, 5—6 сушеных белых грибов, 100 г моркови, 1 корень петрушки, 50 г репчатого лука, 20 г сливочного масла, зелень, соль, черный молотый перец по вкусу.
Для лапши: 175 мл воды, 160 г муки, 3—4 яйца, соль по вкусу.

Сварить грибной бульон. Корень петрушки и лук нарезать соломкой, пассеровать с жиром. Приготовить домашнюю лапшу и подсушить ее. В кипящий бульон положить пассерованные овощи, отваренные и нашинкованные грибы, а после того, как бульон снова закипит, — лапшу. Для сохранения прозрачности супа лапшу сначала опустить на одну минуту в горячую воду, откинуть на сито и, когда вода стечет, переложить в бульон. Варить лапшу в бульоне 5 мин.

Перед подачей на стол положить зелень.

377. Быстрый картофельный суп

1,5 л воды, 200 г картофеля, 100 г майонеза, 100 г репчатого лука, соль по вкусу.

Отварить очищенный картофель до готовности. Толкушкой в тарелке потолочь вынутый из картофельного отвара картофель до равномерной и однородной массы (пюре). Добавить мелко нарезанный репчатый лук и майонез. Все перемешать и залить горячим картофельным отваром.

378. Густая похлебка из овощей

600 мл воды, 70 г репчатого лука, 2 веточки сельдерея, 50 г моркови, 100 г картофеля, 25 г растительного масла, 15 г муки, 2 кубика овощного бульона, 340 г мексиканской овощной смеси, 1 бульонный кубик, 100 г тертого сыра «Чеддер», соль, черный молотый перец по вкусу.

Почистить и тонко нарезать лук и сельдерей. Почистить морковь и картофель, нарезать мелкими кубиками. Положить масло и лук в большую посуду. Готовить 2 мин на умеренном огне.

Добавить муку. Растворить бульонный кубик в кипящей воде и постепенно влить бульон в масло с мукой. Добавить сельдерей, картофель и морковь.

Перемешать, накрыть крышкой и готовить примерно 15 мин. Добавить мексиканскую смесь с жидкостью, в которой она законсервирована.

Готовить 5 мин на слабом огне. Посолить, поперчить. Подавать на стол, посыпав тертым сыром.

379. Овощная солянка

1,5 л кипяченой воды, 200 г огурцов, 300 г репчатого лука, 30 г томатной пасты, 50 г моркови, 8 маслин, 0,5 лимона, 200 г репы, 70 мл растительного масла, 20 г рубленого укропа, соль, черный молотый перец по вкусу.

Очистить от кожуры и семян соленые огурцы, нарезать соломкой. Затем добавить к ним натертую на крупной терке морковь, репу, нарезанный лук и растительное масло.

Полученную смесь прогреть на огне 5—6 мин, периодически помешивая. Кожуру и семена, оставшиеся от огурцов, залить 500 мл горячей воды, проварить и дать настояться 10 мин.

Затем отвар процедить и добавить его к тушеным овощам. После этого добавить оставшуюся воду, посолить и поперчить. Украсить маслинами, укропом.

380. Суп «Овощной букет»

50 г корня петрушки, 50 г моркови, 50 г корня сельдерея, 50 г лука-порея, 200 г цветной капусты, 100 г стручковой фасоли, 50 г зеленого горошка, 50 г шпината (молодой свекольной ботвы), 200 г помидоров, 100 г острого тертого сыра, 50 г измельченной зелени укропа, петрушки, сельдерея, эстрагона, 15 г сливочного масла, 175 г сметаны, 200 г картофеля, 100 г куриного или другого мяса, соль, черный молотый перец по вкусу.

Коренья петрушки, сельдерея, моркови и лук вымыть, очистить, нарезать, положить в кастрюлю, залить кипятком, посолить. Мясо вымыть, опустить в кипящие овощи. Цветную капусту замочить в холодной воде на 10—20 мин.

Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой и добавить в кипящий суп. Цветную капусту разделить на кочешки и также положить в сваренный до полуготовности суп. Мелко измельченный шпинат добавить в суп за 3 мин до готовности, после чего варить без крышки. Готовый суп снять с огня.

Стручковую фасоль очистить от волокон, мелко нарезать и вместе с горошком залить подсоленным кипятком, тушить, пока не станет мягкой, затем соединить с супом. Мясо нарезать и тоже положить в суп.

Помидоры ошпарить кипятком, снять кожуру, нарезать дольками, положить порциями на тарелки, залить сметаной. Добавить соль, перец и масло. Горячий суп разлить по тарелкам, посыпать тертым сыром. Подавать с хлебом.

381. Суп с мучной крупкой и петрушкой

1,5 л воды, 100 г муки, 1 яйцо, 20 г зелени петрушки, 40 г жира, 50 г репчатого лука, паприка, соль по вкусу.

Крупку делают из пресного крутого теста, приготовленного из муки, 200 мл воды, яйца и соли. Готовое тесто должно полежать 20—30 мин (чтобы оно стало более эластичным), а затем небольшими кусочками его протирают через металлическое сито.

Полученные из теста шарики высушить на воздухе. Затем в разогретый жир положить нарезанный лук, зелень петрушки, обжарить, добавить крупку и продолжать обжаривание, посыпая паприкой. Все это погрузить в воду или бульон, посолить и варить до готовности.

382. Гороховый суп с луком и яйцами

750 мл воды, 300 г гороха, 2 яйца, 35 г репчатого лука, 40 г растительного масла, соль и перец по вкусу.

Замоченный горох отварить до мягкости, добавить соль, перец и дать настояться 20—25 мин. Затем отвар слить, а горох протереть через дуршлаг, добавить яичные желтки, соль и хорошо перемешать.

Подготовленное пюре залить отваром, оставшимся от варки гороха, довести до кипения (но не кипятить) и заправить пассерованным на растительном масле репчатым луком. При подаче суп можно посыпать рубленой зеленью.

383. Гороховый суп с овощами

1 л воды, 200 г гороха, 20 г моркови, 25 г репчатого лука, 10 г корня петрушки, 40 мл растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Горох перебрать, промыть, замочить в холодной воде 4—6 ч и сварить до готовности. Лук нашинковать и пассеровать на растительном масле, добавив к нему мелко рубленый корень петрушки. Морковь пассеровать вместе с луком (10—15 мин). К отваренному гороху добавить обжаренные коренья, лук и морковь, соль, перец. Все залить кипятком и варить 5—7 мин.

384. Грибной суп с галушками

1,5 л воды, 20 г сушеных грибов, 160 г муки, 1 яйцо, 35 г сливочного масла, 1 корень пастернака, 3 горьких перца, 200 г картофеля, 1 корень петрушки, 50 г моркови, 50 г репчатого лука, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для галушек: 175 мл воды, 160 г муки, 3—4 яйца, соль по вкусу.

Грибы промыть и варить до готовности, отвар процедить, а грибы мелко нашинковать. Муку просеять, добавить воду, яйца, соль, замесить пресное тесто и раскатать в пласт толщиной 1 см. Тесто нарезать на квадратики 2х2 см. Очищенный картофель нарезать дольками, положить в грибной отвар и варить 10—15 мин.

Затем в отвар опустить нарезанные соломкой и слегка обжаренные коренья, морковь и репчатый лук, а также подготовленные грибы, галушки, лавровый лист, перец, соль и варить все вместе до готовности. При подаче на стол посыпать суп мелко нарезанной зеленью.

385. Густой вегетарианский суп

1,25 л воды, 1,5 кг свежих овощей (цветной капусты, брюквы, моркови, зеленого лука и т. п.), 100 г репчатого лука, 50 г сливочного масла (маргарина), 2 ч. л. измельченных приправ, 1 лавровый лист, 2 зубчика чеснока, 200 г разных консервированных грибов, 200 г картофеля, 125 г лапши, 1 тертый мускатный орех, соль, черный молотый перец по вкусу.

Овощи очистить, вымыть и нарезать. Репчатый лук нарезать кубиками. В высокую кастрюлю положить масло и пассеровать на нем лук до светло-желтого цвета. К луку добавить овощи, слегка потушить и залить водой. Заправить солью, перцем, ароматическими приправами, лавровым

листом, измельченным чесноком и, накрыв кастрюлю крышкой, варить около 15 мин. Затем положить грибы, мелко нарезанный картофель и лапшу. Варить еще 20 мин. Заправить мускатным орехом и нарезанным зеленым луком.

386. Густой суп с кабачками

1 л овощного бульона, 750 г кабачков, 150 г сладкого перца, 400 г картофеля, 100 г репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 150 мл оливкового масла, 800 г томатов, 50 г тимьяна, 50 г мелко нарезанного розмарина, 2 булочки, 500 г мясного фарша, 2 яйца, черный молотый перец, соль по вкусу.

Перец и кабачки вымыть, очистить и нарезать кусочками. Картофель очистить и нарезать кубиками. Лук и чеснок очистить, мелко нарезать и обжарить в 90 мл масла. Добавить кабачки, перец, картофель и слегка обжарить. Переложить в кастрюлю, добавить порезанные томаты и бульон. Приправить тимьяном, розмарином и молотым перцем. Накрывать крышкой и варить на слабом огне 25—30 мин.

Булочки замочить, затем отжать и смешать с фаршем, яйцами, солью и перцем. Сделать маленькие фрикадельки, обжарить их со всех сторон на оставшемся растительном масле.

Положить фрикадельки в суп и варить 5 мин.

387. Суп с пшеном по-деревенски

1 л овощного бульона, 200 г красного перца, 200 г желтого сладкого перца, 300 г кабачков, 100 г репчатого лука, 120 г пшена, 20 г сливочного масла (маргарина), 5 г молотого сладкого красного перца, 1 зубчик чеснока, 1 веточка розмарина, 4 веточки тимьяна, 500 г мякоти баранины, 45 мл растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Стручки сладкого перца вымыть, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Кабачки и репчатый лук очистить и мелко нарезать. Репчатый лук, сладкий перец, кабачки и пшено обжарить на сковороде с толстыми стенками на сливочном масле.

Посыпать солью, молотым черным и красным перцем. Добавить измельченный чеснок. Залить бульоном и варить 25 мин на слабом огне, не накрывая крышкой. Тимьян и розмарин мелко нарезать и добавить в суп через 20 мин.

Баранину обжарить на растительном масле со всех сторон в течение 4—6 мин, посолить, поперчить и завернуть в алюминиевую фольгу. Оставить на 10 мин. Перед подачей баранину нарезать и выложить в тарелки вместе с супом.

388. Диетический суп с капустой

1,5 л воды, 50 г белокочанной капусты, 50 г моркови, 20 г репчатого лука, 50 г репы, 50 г брюквы, 50 г цветной капусты, 100 мл кефира (плавленого сыра), 1 зубчик чеснока, пряности (базилик, майоран, орегано), соль по вкусу.

Овощи нарезать или натереть на крупной терке, залить холодной водой и варить до готовности. Затем уже в тарелке суп разбавить кефиром, добавить чеснок и пряности. Посолить и подать к столу.

389. Диетический овощной низкокалорийный суп

3 л воды, 300 г репчатого лука, 6 бульонных кубиков, 1 корень петрушки, 150 г сладкого перца, 0,5 большого кочана капусты, 400 г томатов, 200 г моркови, смесь приправ, соль по вкусу.

Овощи измельчить, опустить их в бульон и варить 20 мин. Приправить смесью сухих трав, посолить.

390. Суп из крупы «Геркулес» с черносливом

1 л воды, 100 г крупы «Геркулес», 50 г сливочного масла, 100 г чернослива, соль по вкусу.

«Геркулес» залить горячей подсоленной водой, проварить до мягкости и протереть. Чернослив промыть и замочить на 2—3 ч. Подготовленный чернослив отварить в этой же воде. Затем отвар слить и ввести в протертый «Геркулес».

Чернослив освободить от косточек, соединить с супом, добавить соль, довести до кипения и заправить маслом.

391. Суп из зеленого горошка со сметаной

1,5 л воды, 175 мл отвара консервированного зеленого горошка, 300 г консервированного зеленого горошка, 500 г свежих огурцов, 2 яйца, 175 г сметаны, 40 г рубленого укропа, соль, черный молотый перец по вкусу.

Огурцы нашинковать, смешать с отваром консервированного горошка, добавить зеленый горошек, сваренные вкрутую рубленые яйца, соль. При подаче в суп положить сметану, рубленый укроп.

392. Суп из кабачков

750 мл воды, 500 г кабачков, 40 г манки (риса), 25 г сливочного масла, 15 г петрушки (укропа), 1 яйцо, соль по вкусу.

Очищенные кабачки нарезать кубиками, отварить в подсоленной воде, добавить манную крупу или рис. Перед окончанием варки в суп положить мелко нарубленную зелень и сливочное масло. Готовый суп заправить яйцом.

393. Суп из кабачков с рисом

1,5 л воды, 250 мл кислого молока, 30 г сливочного масла, 400 г кабачков, 100 г моркови, 30 г риса, зелень петрушки, соль по вкусу.

Кабачки тщательно промыть и пропустить через мясорубку вместе с кожурой и семенами. Морковь очистить, пропустить через мясорубку. Рис промыть, замочить на 1—2 ч, варить 2—3 мин. Продукты соединить, залить горячей водой, быстро довести до кипения, добавить соль, сливочное масло, накрыть посуду крышкой и настаивать 15—20 мин. Подавать суп с зеленью петрушки и кислым молоком.

394. Суп из кабачков с грибами

500 мл овощного бульона, 50 г репчатого лука, 30 г вареной ветчины, 200 г свежих шампиньонов (лисичек), 30 г масла (маргарина), 60 мл белого вина, 50 г сметаны, 150 г цукини, 2—3 капли яблочного сиропа, 2—3 капли лимонного сока, 20 г мелко нарубленной зелени лимонной мелиссы, 20 г мелко нарубленной зелени перечной мяты, йодированная соль, черный молотый перец, кайенский перец по вкусу.

Лук очистить и мелко порубить. Ветчину мелко нарезать. Грибы промыть, очистить и мелко нарезать. Масло разогреть и обжарить на нем при постоянном помешивании лук, ветчину и грибы. Затем добавить белое вино и тушить на слабом огне 3—4 мин.

Кабачки помыть, мелко нарезать, положить в кастрюлю и все тушить еще 2—3 мин. Долить в кастрюлю овощной бульон, разогреть все еще раз и приправить суп солью, перцем, кайенским перцем, яблочным сиропом и лимонным соком. Положить в суп сметану, еще раз приправить суп и подать на стол, посыпав зеленью.

395. Суп из капусты с грибами

1,5 л грибного бульона, 600 г белокочанной капусты, 500 г картофеля, 250 г лука-порей, 300 г шампиньонов, 50 г сливочного масла (маргарина), 50 г укропа, 50 г сметаны, соль, черный молотый перец по вкусу.

Кочан капусты разрезать на четыре части, удалить кочерыжку, затем нарезать все тонкой соломкой. Картофель очистить и нарезать кубиками. Лук-порей очистить и нарезать колечками. В кастрюле с толстыми стенками растопить сливочное масло и обжарить на нем шампиньоны.

Затем выложить капусту и картошку, залить бульоном, накрыть крышкой и варить 20 мин. Добавить лук-порей и варить еще 10 мин. Посолить, поперчить и посыпать нарезанным укропом. Отдельно подать сметану.

396. Суп из красной фасоли

2 л воды, 300 г красной фасоли, 100 г репчатого лука, 50 г ядер грецких орехов, 15 г муки, 60 мл растительного масла, зелень петрушки, соль, красный молотый перец по вкусу.

Фасоль перебрать, промыть, положить в кастрюлю, залить водой, посолить, накрыть кастрюлю крышкой и поставить на огонь. Когда вода закипит, снять пену и варить фасоль на слабом огне 1—1,5 часа.

Отдельно поджарить мелко нарезанный лук, добавив в конце жарки красный перец и муку, все перемешать и жарить еще 1—2 мин.

После этого лук переложить в отваренную фасоль, добавив натертые или мелко нарубленные грецкие орехи, соль по вкусу, и варить суп 10 мин. При подаче на стол положить в суп мелко нарезанную зелень петрушки.

397. Суп из лука-порей

1,5 л воды, 80 мл молока, 200 г лука-порей, 500 г картофеля, 25 г жира, 60 г муки, 4 желтка, зелень петрушки и соль по вкусу.

Из зеленых частей лука-порея сварить бульон, ввести в него очищенный и нарезанный дольками картофель. Когда картофель сварится, размять его, заправить суп разведенной мучной пассеровкой, посолить и проварить 20 мин. Затем добавить пассерованную и припущенную до готовности мелко нарезанную белую часть лука-порея, дать супу прокипеть и заправить льезоном из желтков и молока. При подаче на стол суп посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

398. Суп из картофеля с простоквашей

1,5 л воды, 650 мл простокваши, 40 г сливочного масла, 40 г муки, 1 яйцо, 200 г картофеля, соль, тмин по вкусу.

В кипящую воду ввести очищенный и нарезанный кубиками картофель, посолить и добавить тмин. Когда картофель сварится, заправить суп мучной пассеровкой, предварительно разведенной отваром из картофеля и льезоном из яиц. Приправить солью и тмином. Перед подачей на стол ввести в суп простоквашу и подогреть его.

399. Суп из цукини с шампиньонами

200 мл воды, 400 мл овощного бульона из кубиков, 50 г репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 150 г шампиньонов, 750 г цукини, 30 мл подсолнечного масла, сок и цедра половины лимона, 1 лавровый лист, 1 щепотка молотого мускатного ореха, 200 г плавленого сыра, соль, черный молотый перец по вкусу.

Порубить лук и чеснок. Грибы нашинковать ломтиками и поджарить на растительном масле. Цукини почистить, вымыть и нарезать ломтиками. Вынуть грибы и там же потушить лук и чеснок, затем добавить цукини.

Влить лимонный сок, овощной бульон и 200 мл воды. Положить лавровый лист и мускатный орех, варить 10 мин. Вынуть лавровый лист, протереть цукини, пюре выложить в суп. Сыр, нарезанный кусочками, добавить в суп и дать ему расплавиться. Приправить суп перцем и мускатным орехом, посолить. Добавить грибы и немного разогреть. Украсить тонкими полосками лимонной цедры.

400. Картофельный суп с бобовыми

600 г воды, 200 г картофеля, 80 г фасоли (гороха), 40 г репчатого лука, 20 г моркови, 10 г корня петрушки, 20 г свиного топленого сала, соль, специи по вкусу.

Картофель нарезать крупными кубиками, морковь и петрушку — мелкими, лук нарубить. Морковь, петрушку и лук пассеровать.

Фасоль перебрать, промыть и положить в холодную воду на 4—5 ч, после чего воду слить. Бобовые залить водой, довести до кипения, положить картофель, пассерованные овощи, добавить специи и отварить до готовности.

401. Картофельный суп с брынзой

650 мл воды, 500 г картофеля, 150 г брынзы, 40 г зелени петрушки, 40 г зелени сельдерея, 30 г сливочного масла, 0,25 лимона, специи по вкусу.

Картофель очистить, нарезать кусочками и положить в кипящую воду. Сварить до полуготовности, после чего добавить измельченную брынзу, зелень, сливочное масло, специи и доварить. Подавать с ломтиками лимона.

402. Картофельный суп-пюре с томатной заправкой

1 л овощного бульона, 30 г сливочного масла, 30 мл оливкового масла, 2 маленьких нашинкованных пера лука-порея, 2 измельченных зубчика чеснока, 200 г мелко порезанного картофеля, 1 ч. л. тертой лимонной цедры, 2 лавровых листа.

Для томатной заправки: 15 мл оливкового масла, 1 маленький стебель мелко нашинкованного лука-порея, 1 измельченный зубчик чеснока, 250 г помидоров, очищенных от семян, кожуры и мелко порезанных, 1 ст. л. порезанных листьев свежего базилика.

Нагреть сливочное и оливковое масло в кастрюле, добавить лук-порея и чеснок, готовить, помешивая, 3 мин, затем накрыть крышкой и готовить еще 10 мин, пока лук не будет мягким. Добавить картофель, цедру, лавровые листья и бульон. Варить, накрыв крышкой, около 20 мин. Взбить суп в блендере порциями и подавать с томатной заправкой.

Приготовление томатной заправки: нагреть масло в маленькой кастрюле, добавить лук-порея, чеснок и готовить, накрыв крышкой, около 10 мин, пока лук не станет мягким. Добавить помидоры и готовить, помешивая, пока смесь не загустеет. Добавить базилик. Можно приготовить в микроволновой печи.

403. Луковый суп с вином и тостами

1 л овощного бульона, 250 мл белого вина, 600 г репчатого лука, 15 мл подсолнечного масла, 4 веточки тимьяна, 1 зубчик чеснока, 20 мл красного портвейна, 1 лавровый лист, 80 г сыра, 4 кусочка белого хлеба для тостов, 10 г зелени петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу.

Репчатый лук очистить, нарезать соломкой. Обжарить на масле до золотисто-коричневого цвета. Тимьян мелко нарезать. Чеснок растереть.

Лук залить портвейном и овощным бульоном, добавить тимьян, лавровый лист и чеснок. Варить 15 мин, не накрывая крышкой. Через 10 мин влить белое вино. Посолить, поперчить и поставить в теплое место. Сыр натереть. Куски хлеба обрезать до размера пиалы и посыпать сыром. Положить на противень и запекать при высокой температуре 3—4 мин.

Суп разлить по пиалам, положить тосты и посыпать петрушкой.

404. Морковный суп с мятой

500 мл овощного бульона, 500 мл свежего молока, 25 г сливочного масла, 700 г нарезанной моркови, 50 г нарезанного репчатого лука, 20 г рубленой свежей мяты, 50 г сметаны, соль, черный молотый перец по вкусу.

Растопить в большой кастрюле масло, добавить морковь, лук и обжаривать 5 мин. Добавить бульон и молоко, накрыть крышкой и варить 15—20 мин, пока овощи не станут мягкими.

Взбить суп в блендере. Добавить мяту. Подать горячим или холодным, украсив ложкой сметаны и свежей мятой.

405. Овощной суп с тимьяном

900 мл молока, 50 г сливочного масла, 50 г мелко нарезанного репчатого лука, 100 г очищенной и нарезанной брусочками моркови, 1 бульонный кубик (овощной), 100 г очищенного и нарезанного картофеля, 1 веточка тимьяна, 225 г замороженной кукурузы, 225 г замороженной фасоли (бобов), 50 г нарезанной свежей петрушки, соль, специи по вкусу.

Нагреть масло в большой кастрюле и обжарить лук и морковь в течение 3—4 мин. Добавить молоко, бульонный кубик, картофель, тимьян, специи, кукурузу и фасоль.

Варить 10 мин до готовности картофеля. Приправить по вкусу, разлить по тарелкам и подать с петрушкой.

406. Овощной суп в тыкве

600 мл овощного бульона, 5 кг тыквы, 200 г репчатого лука, 2 стручка горького перца, 1 зубчик чеснока, 200 г ветчины, 50 г петрушки, 30 мл растительного масла, 60 г томатной пасты, 30 г муки, 150 г консервированной кукурузы, 150 г зеленого горошка, соль по вкусу.

Срезать верхнюю часть тыквы. Вынуть мякоть, оставив слой толщиной 1 см. Мякоть очистить от семян и нарезать кубиками. Лук и острый перец мелко нарезать. Чеснок очистить и растолочь. Ветчину нарезать кусочками, петрушку мелко нарубить. Мякоть тыквы и лук обжарить на растительном масле 3—4 мин. Добавить перец, чеснок, томатную пасту, залить бульоном и варить 8 мин. Засыпать муку, перемешать с кукурузой, горошком, ветчиной и петрушкой.

Посолить и дать постоять 5 мин. Подать в тыкве.

407. Летний овощной суп

1 л бульона, 250 г сладкого перца, 250 г картофеля, 50 г репчатого лука, 250 г сметаны, 50 г растительного масла, 50 г муки, соль по вкусу.

Перец вымыть, удалить из него семена и нарезать соломкой. Картофель нарезать кубиками и варить около 10 мин в подсоленной воде. Лук мелко нарезать и поджарить на масле, добавить муку, перец, еще немного поджарить и положить в кастрюлю. Затем добавить картофель, залить бульоном, посолить, заправить сметаной и варить до готовности.

408. Овощной суп с брокколи

1,25 овощного бульона, 45 г сливочного масла, 50 г лука-порей, 35 г муки, 350 г брокколи, 250 г нарезанной моркови, 500 г порезанных цукини, 150 г сладкого красного перца, соль, специи по вкусу.

Растопить масло в большой кастрюле, добавить лук-порей, готовить, помешивая на умеренном огне 5 мин (до мягкости лука).

Добавить муку и помешивать на огне 1 мин. Снять с огня, постепенно влить бульон, перемешивать на сильном огне, пока смесь не закипит и не загустеет.

Добавить овощи, специи и варить в течение 10 мин до готовности овощей. Этот суп можно готовить в микроволновой печи.

409. Овощной суп с овсяными хлопьями

1 л воды, 50 г репчатого лука, 50 г сухих корней петрушки (сельдерея), 10 зерен черного перца, 150 г картофеля, 10 г сахара, 50 г овсяных хлопьев, 100 г свежих (соленых) помидоров, 20 г натертой моркови, соль по вкусу.

Отварить очищенный лук, сухие корни и черный перец. Через 10 мин добавить в бульон мелко нарезанный картофель, соль и сахар. Когда суп опять закипит, положить в него овсяные хлопья. После этого варить суп еще 10—15 мин, за 5—10 мин до готовности добавить в него помидоры и морковь. По желанию можно добавить в готовый суп ложку сливочного масла, нарезанную свежую зелень. Дать супу настояться 15 мин и подавать, можно со сметаной.

410. Пивной суп со сметаной

1 л пива, 1 небольшая булка, 200 г сметаны, 4 желтка, 30 г сахара, корица, соль по вкусу.

Пиво вскипятить с корицей и мелко накрошенной мякотью булки. В отдельной посуде взбить сметану с желтками, сахаром и солью. Горячее пиво медленно влить в желтково-сметанную смесь и тщательно перемешать. Оставить на слабом огне до загустения. Вылить в нагретую супницу. Подавать в бульонных чашках.

411. Суп с брюссельской капустой

500 г брюссельской капусты, 1 л грибного бульона, 80 мл растительного масла, 2 картофелины, сметана, соль по вкусу.

Очищенную капусту опустить на 3 мин в кипящую воду, затем откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, переложить капусту в суповую кастрюлю с разогретым маслом и слегка поджарить.

Затем залить бульоном, добавить картофель, нарезанный тонкими ломтиками, посолить и варить на слабом огне 20—30 мин. При подаче на стол в суп положить сметану.

412. Суп с крупой «Геркулес» и сливками

1 л прозрачного бульона, 150 мл сливок, 3 пера порезанного и промытого лука-порея, 1 лавровый лист, 100 г крупы «Геркулес», соль, черный молотый перец по вкусу.

Довести до кипения бульон с луком. Добавить лавровый лист, соль и перец. Убавить огонь и варить 20 мин. Добавить «Геркулес» в кипящий бульон и готовить еще 5 мин, постоянно помешивая. Накрыть крышкой и готовить еще 15—20 мин, пока суп не загустеет.

Добавить сливки, разогреть, не доводя до кипения, и сразу подать. Можно использовать «Геркулес» быстрого приготовления, тогда после его добавления суп готовить всего 5 мин и сразу можно добавить сливки.

413. Суп с помидорами и оливками

175 мл сухого белого вина, 500 мл овощного бульона, 1 кг спелых помидоров, 50 мл оливкового масла, 50 г репчатого лука, 2 толченых зубчика чеснока, 100 г нарезанного кубиками хлеба,

1 ст. л. мелко нарезанного шалфея, 10 г уксуса, 55 г измельченных черных оливок без косточек, 20 г тертого сыра «Пармезан», соль, специи по вкусу.

Очистить и мелко порезать помидоры. В большой кастрюле разогреть масло и жарить нашинкованный лук, чеснок, хлеб и шалфей, пока хлеб не подрумянится. Затем влить вино и кипятить на сильном огне. Добавить помидоры, овощной бульон, специи и уксус. Довести до кипения, накрыть крышкой и тушить 15 мин. Оливки тщательно растереть с сыром и подавать вместе с супом.

414. Свекольный суп с фасолью

0,5 л говяжьего бульона, 30 мл растительного масла, 50 г репчатого лука, нарезанного полукольцами, 1 ст. л. семян тмина, третья цедра половины апельсина, 250 г тертой отваренной свеклы, 400 г консервированной белой фасоли, 15 мл уксуса, 120 г сметаны, 50 г нарезанной зелени петрушки, соль, специи по вкусу.

Нагреть масло в большой кастрюле, обжарить лук, семена тмина и апельсиновую цедру до мягкости. Добавить свеклу, бульон, фасоль, специи и уксус, варить еще 10 мин.

Разлить суп по тарелкам, добавить сметану и посыпать петрушкой.

415. Овощной суп с фенхелем

1 л воды, 30 г моркови, 30 г черешкового сельдерея, 30 г лука-порея, 30 г корня петрушки, 50 г клубня фенхеля, 1 лавровый лист, 1 гвоздика, 1 зубчик чеснока, 4 горошины перца, 50 г зелени, соль по вкусу.

Овощи (кроме лука и чеснока) нарезать, положить в кастрюлю и залить водой.

Довести до кипения. Лук очистить, нашпиговать измельченным лавровым листом и гвоздикой, добавить вместе с очищенным чесноком и горошинами перца в суп и посолить его. Варить 25 мин, затем добавить нарубленную зелень и оставить на 5 мин. Процедить бульон через волосяное сито (марлю) и, по желанию, еще раз приправить солью и перцем.

416. Томатный суп с джином

1 л томатного сока, 100—150 г репчатого лука, 30 г топленого масла, 2 кг протертых помидоров, 15 г сахара, 40 г джина, 200 г сливок, 1 ч. л. соуса «Табаско», зелень, соль, черный молотый перец по вкусу.

Лук нарезать и потушить в топленом масле. Добавить помидоры, томатный сок, вскипятить и варить 15 мин. Протереть через сито и приправить солью, перцем, сахаром. Добавить соус «Табаско» и джин. Разлить суп по пиалам и украсить зеленью.

417. Томатный суп с чесночным хлебом

1 л овощного бульона, 60 мл оливкового масла, 50 г репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 50 г зеленого перца, 5 г молотого перца чили, 500 г порезанных помидоров, 225 г булки, порезанной кубиками.

Для чесночного хлеба: 4 куска французского багета, 60 мл оливкового масла, 2 зубчика чеснока, 25 г тертого сыра «Чеддер», молотый перец чили по желанию.

Разогреть масло в большой сковороде, обжарить мелко порезанный лук, растертый чеснок и нашинкованный перец до мягкости. Добавить перец чили, томаты и готовить, пока смесь не загустеет. Добавить кубики хлеба и бульон, готовить 10—15 мин, пока суп не загустеет. Тем временем сделать чесночный хлеб. Подсушить хлеб, сбрызнуть оливковым маслом, натереть чесноком, посыпать сыром и поставить в разогретую духовку на 10—15 мин, пока сыр не расплавится. Посыпать перцем чили. Подавать с супом.

418. Томатный суп с запеченным сладким перцем

450 мл овощного бульона, 500 г томатов «дамские пальчики», порезанных на четвертинки, 50 г красного репчатого лука, 100 г красного очищенного от семян и мелко порезанного перца, 100 г желтого очищенного от семян и мелко порезанного перца, 50 мл оливкового масла, 2 зубчика чеснока, 30 г сахара, листья базилика, соль, черный молотый перец по вкусу.

Испечь томаты, перец и лук духовке. Соединить оливковое масло и толченый чеснок. Полить этой смесью овощи. Запекать 20 мин до мягкости, затем добавить 150 мл бульона, сахар, сделать пюре и перелить его в кастрюлю. Добавить оставшийся бульон, приправить солью и черным перцем. Разогреть. Разлить по тарелкам и посыпать базиликом.

419. Фасолевый суп

2,5 л воды, 400 г фасоли, 1 стебель лука-порея, 50 г репчатого лука, 100 г моркови, 3 стебля сельдерея с листьями, 45 мл оливкового масла, 2 измельченных зубчика чеснока, 30 г томатной пасты, 20 г мелко нарезанной зелени петрушки, 20 г нарезанных оливок, соль, черный молотый перец по вкусу.

На 1 час залить фасоль кипятком. Затем слить воду, промыть фасоль, положить в большую кастрюлю. Добавить воду, довести до кипения и варить на слабом огне 1 час. Нарезать лук-порей, морковь, сельдерей, репчатый лук. Положить их в кастрюлю с подогретым маслом. Перемешать и тушить 5 мин. Через 30 мин добавить в кастрюлю с фасолью томатную пасту и тушеные овощи, накрыть крышкой и варить 1—1,5 ч, пока фасоль не начнет развариваться. Посолить и поперчить. При необходимости долить воды. Подавать, посыпав петрушкой и оливками.

420. Фасолевый суп с чесноком

2 л воды, 150 мл молока, 225 г фасоли, замоченной на ночь или 1 банка (400 г) консервированной белой фасоли, 15 мл оливкового масла, 2 измельченных зубчика чеснока, 1 кубик овощного (куриного) бульона, 20 г нарезанной зелени орегано, соль, черный молотый перец по вкусу.

Если вы используете замоченную на ночь фасоль, тщательно слить воду. Довести до кипения воду, добавить фасоль и варить в течение 10 мин. Накрыть кастрюлю и варить еще 30 мин до мягкости. Слить, сохранив жидкость, в которой варилась фасоль. Если вы используете консервированную фасоль, просто слить и сохранить жидкость.

Нагреть масло в большой кастрюле и обжарить чеснок в течение 2—3 мин.

Добавить фасоль и 400 мл сохраненной жидкости в кастрюлю, помешивая. Всыпать раскрошенный бульонный кубик. Довести до кипения, затем снять с огня. Положить фасоль в кухонный комбайн и взбить в однородное пюре. Если у вас нет комбайна, разомните фасоль толкушкой. Приправить по вкусу солью и перцем и перемешать с молоком. Перелить суп обратно в кастрюлю и нагревать медленно, почти до кипения. Приправить суп орегано и подать.

421. Суп со шпинатом и яйцами

500 мл куриного или овощного бульона, 30 мл молока, 175 мл жирных сливок, 500 г шпината, 90 г сливочного масла, 100 г мелко нарезанного лука-шалота, 30 г муки, 0,25 ч. л. тертого мускатного ореха, 2 сваренных вкрутую яйца, соль, черный молотый перец по вкусу.

Оборвать шпинат, удалить черенки и тщательно промыть. Положить шпинат в большую кастрюлю и варить на умеренном огне, пока он не станет мягким. Слить воду со шпинатом в дуршлаг и хорошо отжать его. Растопить масло в большой кастрюле, добавить лук-шалот и пассеровать до размягчения. Затем добавить муку, перемешать и пассеровать еще 1 мин, после чего добавить бульон и шпинат, накрыть крышкой и варить 15 мин. Приправить солью, перцем и мускатным орехом. Приготовить суп-пюре при помощи миксера, затем налить обратно в кастрюлю, добавить молоко и слегка подогреть. Перед подачей добавить половину сливок. Подавая, положить оставшиеся сливки отдельно в каждую тарелку и украсить ломтиками яйца.

422. Суп из репы с сырными слоями

1,5 л овощного бульона, 45 г сливочного масла, 500 г нарезанных небольших белых репок, 50 г нарезанного репчатого лука, 4 ломтика белого хлеба (без корки), 120 г свежего зеленого гороха, 1 щепотка тертого мускатного ореха, соль, черный молотый перец по вкусу.

Для сырных слоев: 120 г свежего (размороженного) слоеного теста, 50 г сырного крема с чесноком и зеленью, 1 яйцо.

Растопить масло в кастрюле, добавить репу и лук. Пассеровать на слабом огне около 10 мин, пока овощи не станут мягкими. Добавить бульон, хлеб и варить на слабом огне около 25 мин. Приготовить из полученного суп-пюре, протерев через сито, и вылить обратно в кастрюлю. Бланшировать горох в течение 2 мин, затем добавить в суп вместе с солью, перцем и мускатным орехом.

Приготовление сырных слоев: разогреть духовку, тонко раскатать тесто и вырезать из него кружочки диаметром около 5 см. Положить 0,5 ч. ложки сырного крема в центр каждого кружка, сложить противоположные края и слепить вместе.

Поместить слойки на смазанный жиром противень, смазать яйцом и выпекать, пока они не станут хрустящими и поджаристыми. Перед подачей положить слойки в суп.

423. Чесночный суп с тимьяном

1 л воды, 250 г чеснока, 120 г топленого сала, 1 веточка тимьяна, 1 яйцо, 15 мл уксуса, 200 г хлеба, соль, черный молотый перец по вкусу.

Мелко нарезанный чеснок поджарить в кастрюле на сале до золотистого цвета. Добавить воду, тимьян, соль, перец и варить в течение 10 мин. Затем слить получившийся бульон через дуршлаг в другую кастрюлю и довести его до кипения. Быстро помешивая деревянной ложкой, в бульон

добавить яичный белок. Желток смешать с уксусом и с 30 мл получившегося чесночного бульона, также добавить в бульон. Сразу после этого быстро снять кастрюлю с огня. Нарезать хлеб на куски среднего размера, положить в глубокую тарелку, посыпать перцем и залить горячим чесночным бульоном. Подать сразу после приготовления.

424. Суп-крем из зеленого горошка

0,5 л воды, 150 г зеленого горошка, 150 г говядины, 15 г сливочного масла, 10 г муки, 50 г сливок, 0,5 желтка, 50 г белого хлеба, 10 г репчатого лука, 10 г белых корней, соль по вкусу.

Из мяса, муки и корней сварить бульон и процедить. Горошек тушить в небольшом количестве бульона до готовности и в горячем виде протереть через сито. Муку поджарить с частью масла, развести бульоном, соединить с протертым горошком и вскипятить, после чего процедить, заправить сливками, смешанными с яичным желтком и маслом. Подать к столу с гренками.

425. Чесночный суп-крем с шафраном

1,5 л куриного или овощного бульона, 150 мл сливок, 10 г шафрана, 85 г сливочного масла, 3 головки чеснока, 100 г нарезанного репчатого лука, 50 г рубленой зелени сельдерея, 1 лавровый лист, 30 мл хереса, 90 г риса, 2—3 капли лимонного сока, 50 г хрустящих сухариков, 30 г соли, черный молотый перец по вкусу.

Замочить шафран в 30 мл горячей воды на 10 мин. Растопить сливочное масло в большой кастрюле. Добавить рубленый чеснок, лук, сельдерей и лавровый лист, обвалить в масле, накрыть крышкой и готовить на слабом огне 15—20 мин. Затем добавить херес, лимонный сок, убавить огонь и довести до кипения, затем добавить бульон, шафран вместе с жидкостью, соль и черный перец. Довести до кипения, добавить рис и варить 15 мин. После чего достать лавровый лист и выбросить его. Взбить суп в блендере и затем протереть через сито. Влить сливки и разогреть суп. Подать с сухариками.

426. Суп-пюре из тыквы с рисом

1,5 л бульона, 200 г тыквы, 200 г кабачков, 80 г риса, 80 г моркови, 120 г картофеля, 40 г зеленого горошка, 40 г репчатого лука, 375 мл молока, 40 г сливочного масла, 1 яйцо, 20 г муки, соль, черный молотый перец по вкусу.

Тыкву, кабачки, картофель мелко нарезать и припустить (картофель — в отдельной посуде). Лук с морковью пассеровать и припустить вместе с картофелем. Все компоненты супа объединить, добавить зеленый горошек и варить до полной готовности. Отдельно припустить рис. Овощи и рис протереть. Обжаренную муку развести бульоном и довести до кипения, процедить, соединить с рисом и овощами, тщательно перемешать и снова довести до кипения, добавить специи.

427. Суп-пюре с чечевицей и йогуртом

800 мл овощного бульона, 150 мл сливочного йогурта, 200 мл жирных сливок, 50 г репчатого лука, 200 г зеленой (красной) чечевицы, 20 мл растительного масла, 1 ст. л. приправы «Карри», 5 мл винного уксуса, 150 г крабового мяса (по желанию), 50 г петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу.

Лук мелко нарезать и слегка потушить в растительном масле с чечевицей. Добавить карри, овощной бульон и варить на слабом огне 5 мин. Половину чечевицы достать из бульона и сделать из нее пюре, протерев через сито, приправив солью, молотым черным перцем и уксусом. В бульон влить йогурт, сливки и пюре и варить еще 5 мин на слабом огне. В суп положить мясо крабов, подогреть и сразу подать, посыпав рубленой петрушкой.

428. Суп-пюре из чечевицы с чесноком

1 л воды, 500 г чечевицы, 50 г репчатого лука, 1 головка чеснока, 60 г муки, 50 мл растительного масла, черный и красный молотый перец, соль по вкусу.

Сварить чечевицу. Добавить мелко нарезанный лук и головку чеснока, разделенную на зубчики. Довести до полной готовности и протереть через сито.

Пассеровать муку с растительным маслом. Добавить перец и соединить с протертой чечевицей. Суп посолить и подать с мелко нарезанными гренками или мелко рубленным крутым яйцом.

Если суп-пюре получился жидким, то нужно заправить его мякишем белого черствого хлеба, размоченного в бульоне и протертого через сито.

429. Свекольный суп-пюре (для микроволновки)

45 мл воды, 600 мл горячего овощного бульона, 50 г мелко нарезанного репчатого лука, 350 г нарезанного кубиками картофеля, 50 г очищенных и натертых яблок, 1 ст. л. семян тмина, 500 г очищенной от кожуры и нарезанной кубиками отваренной свеклы, 1 лавровый лист, 1 щепотка сухого тимьяна, 15 мл лимонного сока, 120 г сметаны, укроп, соль, черный молотый перец по вкусу.

Положить лук, картофель, яблоки и воду в большую неметаллическую миску. Готовить в микроволновой печи в течение 10 мин. Добавить семена тмина и готовить еще 1 мин. Добавить свеклу, лавровый лист, тимьян, лимонный сок и горячий бульон.

Накрыть и готовить на максимуме 12 мин, помешав 1 раз. Открыть миску и дать постоять 5 мин. Вытащить лавровый лист, слить овощи и отставить жидкость. В блендере (комбайне) сделать из овощей пюре. Это также можно сделать, протерев их через сито.

Перелить овощное пюре в чистую миску с сохраненной жидкостью, приправить.

Накрыть и готовить на максимуме 4—5 мин.

Подать в подогретых тарелках со сметаной, украсив укропом.

430. Томатный суп-пюре

0,5 л воды, 800 г очищенных томатов, 25 г сахара, 80 г консервированной сладкой кукурузы, 50 г сыра, 25 г зелени петрушки, 20 мл оливкового масла, 20 г пшеничной муки, зелень, соль, черный молотый перец по вкусу.

Нарезать мелко сыр. Взять консервированную кукурузу. Измельчить очищенные томаты (лучше в миксере). Растопить сахар на сковороде.

Смешать разогретое оливковое масло и муку. Отдельно смешать измельченные томаты и растопленный сахар, варить 15 мин. Добавить оставшиеся ингредиенты. Готовое блюдо посыпать зеленью.

431. Ароматный фасолевый суп-пюре

600 мл овощного бульона, 50 г мелко нарезанного репчатого лука, 3 порезанных стебля сельдерея, 1 очищенный и нарезанный зеленый острый перец чили, 2 очищенных и порезанных зубчика чеснока, 30 мл оливкового масла, 800 г красной консервированной фасоли, соль, черный молотый перец по вкусу.

Слить жидкость и промыть фасоль под проточной водой. В кастрюле обжарить нашинкованный лук, сельдерей, чеснок и чили на масле в течение 5 мин до мягкости. Добавить бульон, специи и фасоль. Накрыть и варить 15 мин на слабом огне. Затем перетереть до образования однородного пюре. Украсить сельдереем.

432. Суп-чорпа

3 л воды, 150 мл простокваши, 1 кг кабачков, 1 яйцо, 100 г фасоли, 75 г жира, 75 г риса, 30 г муки, 20 г зеленого лука, 20 г зелени петрушки, 20 г укропа, красный молотый перец, соль по вкусу.

Кабачки очистить, вынуть мякоть, мелко ее нарубить и пассеровать с нарезанным луком, мукой и красным молотым перцем 5 мин. Залить смесь водой и довести до кипения. Добавить кабачки, нарезанные кубиками, рис, фасоль и варить до готовности на умеренном огне под крышкой. Посолить, заправить яйцом, взбитым с простоквашей. Подать, посыпав рубленой зеленью.

433. Зеленые щи из крапивы

750 мл воды, 500 г крапивы, 300 г щавеля, 80 мл растительного масла, 35 г муки, 150 г сметаны, 5 яичных желтков, 30 г репчатого лука, 20 г петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу.

Молодую крапиву перебрать, промыть, залить кипятком и откинуть на сито. Обдать холодной водой, отжать и мелко нарубить. Репчатый лук пассеровать на масле в кастрюле, добавить к нему рубленую крапиву и пассеровать смесь до мягкости. Затем положить нарезанный щавель, накрыть кастрюлю крышкой и тушить 10—12 мин.

Пассерованную на масле муку развести небольшим количеством горячей воды, хорошо размешать и ввести в суп при непрерывном помешивании. Добавить оставшуюся воду и довести до кипения. Желтки растереть со сметаной и заправить щи, не допуская их кипения. Перед подачей добавить специи и рубленую зелень.

434. Зеленые щи со шпинатом

500 г мяса, 500 г шпината (крапивы), 200 г щавеля, 1 корень петрушки, 50 г репчатого лука, 20 г муки, 60 г сливочного масла, 1 лавровый лист, соль, черный молотый перец по вкусу.

Мясо предварительно отварить, бульон отцедить. Шпинат перебрать, хорошо промыть, отварить в кипящей воде до мягкости, откинуть и протереть через сито. Щавель перебрать и промыть, крупные листики разрезать. Корень петрушки и лук нарезать мелкими кубиками и поджарить в кастрюле на масле, добавить муку и жарить еще 1—2 мин. Затем положить в кастрюлю протертый шпинат, хорошо перемешать, развести горячим бульоном и отваром, полученным при варке шпината, добавить лавровый лист, перец и варить 15—20 мин.

435. Щи из квашеной капусты

1,5 л бульона, 250—300 мл воды, 500 г квашеной капусты, 1 белый корень, 50 г репчатого лука, 30 г муки, 15 мл растительного масла, 20 г томатной пасты, 1 лавровый лист, соль, черный молотый перец по вкусу.

(1-й способ)

В кастрюле около 1 ч тушить квашеную капусту, добавив воду и масло. Затем капусту залить бульоном, положить поджаренный с томатом корень и варить до полной готовности. В конце добавить лавровый лист, перец, соль и мучную заправку.

(2-й способ)

Нашинкованную капусту и промытое мясо отварить в одной кастрюле. Отдельно поджарить с томатом корень и лук, за 20—30 мин до готовности положить их в щи, добавив лавровый лист, перец, соль и поджаренную муку.

436. Щи из крапивы с картофелем

1,5 л воды, 250 г молодой крапивы, 120 г щавеля, 250 г картофеля, 10 г моркови, 80 г репчатого лука, 20 г животного жира, 1 яйцо, 20 г сметаны, соль по вкусу.

Крапиву перебрать, промыть, положить на 2 мин в кипящую воду. Откинуть на сито, мелко порубить, потушить с жиром 10 мин. Морковь и лук измельчить и пассеровать. В кипящую воду опустить картофель, положить крапиву, морковь, лук и варить до готовности. Зелень щавеля добавить за 5—10 мин до конца варки. Перед подачей на стол в тарелку со щами положить дольку вареного яйца и сметану.

437. Кислые щи с грибами

1 л воды, 100 г соленых или 30 г сушеных грибов, 300 г кислой капусты, 100 г свинины, 100 г репчатого лука, 10 г животного жира, 60 г сметаны, тмин, зеленый лук, соль по вкусу.

Нашинкованную капусту варить вместе со свининой почти до полной готовности. Подготовленные грибы нарезать соломкой и тушить вместе с луком, добавив жир. Затем грибы положить в суп и заправить солью и тмином. При подаче на стол в тарелку добавить сметану и посыпать измельченным зеленым луком.

438. Щи с грибами и чесноком

3 л воды, 12 сушеных белых грибов (подберезовиков), 500—600 г квашеной капусты, 100 г моркови, 2 корня петрушки, 100 г репчатого лука, 30 г томатного пюре, 80 мл растительного масла, 2—3 зубчика чеснока, 50 г петрушки, 50 г укропа, 1 корень пастернака, 700 г картофеля, 3 лавровых листа, 15—20 горошин черного перца, 30 г муки, соль по вкусу.

Замоченные накануне грибы залить холодной водой и поставить на огонь. Пока варится бульон, очистить и нарезать овощи, выложить их на сковородку (кроме картофеля, который следует залить холодной водой), заправить маслом и тушить 10—15 мин. Затем добавить в овощи

томатное пюре, муку и тушить еще 5 мин. В грибной бульон положить лавровый лист, перец и отжатую от сока квашеную капусту. Через 15 мин в кипящий бульон добавить тушеные овощи и картофель. Теперь щи должны кипеть до тех пор, пока не сварится картофель. Солить щи нужно только после готовности. В готовые щи добавить чеснок, растертый с небольшим количеством соли (если это необходимо). Мелко нарезанные укроп и петрушку положить прямо в тарелку.

439. Грибная юшка с галушками

1,5 л воды, 20 г сушеных грибов, 160 г муки, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 1 корень пастернака, 3 горьких перца, 300 г картофеля, 1 корень петрушки, 50 г моркови, 50 г репчатого лука, 1 лавровый лист, соль, черный молотый перец, зелень петрушки по вкусу.

Грибы промыть и варить до готовности. Отвар процедить, а грибы мелко нашинковать. Муку просеять, добавить 250 мл воды, яйцо, соль, замесить пресное тесто. Затем тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, который нарезать на квадратики 2х2 см (галушки).

Очищенный картофель нарезать дольками, опустить в грибной отвар и варить 10—15 мин. Затем в отвар положить нарезанные соломкой и слегка обжаренные корни петрушки, пастернака, морковь и репчатый лук, а также подготовленные грибы, галушки, лавровый лист, перец, соль и варить все вместе до готовности. При подаче на стол юшку посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Рыбные супы

440. Борщ из карасей

1,5 л воды, 400 г карасей, 0,5 кочана капусты, 150 г свеклы, 50 г моркови, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 100 г репчатого лука, 10—15 горошин черного перца, 30 г муки, 2—3 лавровых листа, 100 г грибов, 10 мл растительного (сливочного) масла, 5 мл уксуса, соль по вкусу.

Грибы отварить и процедить. В процеженный бульон положить разрезанную на несколько частей капусту и очищенную, нашинкованную свеклу, сварить. Половину мелко изрубленного лука поджарить на масле и смешать с мукой, заправить борщ, добавить морковь, коренья, специи, влить уксус, вскипятить. Карасей слегка обвалять в муке, поджарить на масле, дать обсохнуть на бумажной салфетке, опустить в горячий борщ перед подачей.

441. Борщ с кальмарами

1,5 л воды, 300 г кальмаров, 300 г свеклы, 150 г белокочанной капусты, 150 г картофеля, 50 г моркови, 1 корень петрушки, 100 г репчатого лука, 45 г томатной пасты, 3 зубчика чеснока, 40 г свиного сала, 15 мл уксуса, 10 г сахара, соль по вкусу.

Замороженное мясо кальмаров разморозить, удалить пленку, тщательно промыть в воде, меняя ее 2—3 раза, и варить в подсоленной воде при слабом кипении 3—5 мин. Сваренные кальмары охладить вместе с отваром, затем вынуть их, нарезать кубиками и обжарить с мелко нарезанным

салом и луком. Борщ готовить обычным способом с добавлением перечисленных ингредиентов. Подготовленные кальмары добавить в борщ за 5—10 мин до окончания варки. При подаче борщ заправить растертым чесноком, сметаной и зеленью.

442. Борщ сахалинский

1 л рыбного бульона, 100 г консервированной морской капусты, 150 г картофеля, 150 г репчатого лука, 50 г моркови, 15 г томат-пасты, 1 яйцо, лавровый лист, зелень, соль по вкусу.

Нарезать картофель брусочками, морковь, репчатый лук — соломкой и слегка обжарить, добавив в конце томат-пасту. Опустить в кипящий бульон сначала картофель, затем овощи, морскую капусту, взбитое сырое яйцо. В конце заправить специями, зеленью, посолить.

443. Буйабес

1,5 л воды, 500 г коктейля из морепродуктов (продается в замороженном виде), 1 кг трески (щуки), 4 зубчика чеснока, 150 г картофеля, 30 мл лимонного сока, 70 г репчатого лука, 50 г моркови, 0,25 стебля сельдерея, 1 ст. л. семян или 1 свежий фенхель, шафран, лавровый лист, белый молотый перец, соль по вкусу.

Рыбу очистить и помыть. Срезать хвосты, плавники и головы, сложить в кастрюлю и варить, не накрывая крышкой, 10—15 мин в подсоленной воде. Бульон процедить. Тушки промариновать 20 мин в лимонном соке.

Очистить и промыть моллюски и проварить в бульоне 10 мин. Вынуть и охладить, а бульон процедить еще раз. Нарезать кружочками лук, морковь, растолочь чеснок и поджарить на растительном масле, добавить лавровый лист и нарезанный ломтиками картофель. Залить бульоном, положить рыбу и варить 15—20 мин.

Добавить в суп специи, фенхель, а через 10 мин — морепродукты и проварить еще несколько мин. Подать с чесночными гренками.

444. Буйабес с мидиями

2 л воды, 900 г помидоров, 65 мл оливкового масла, 150 г репчатого лука, очищенного и мелко нарезанного, 2 измельченных зубчика чеснока, 1 маленькое нарезанное перо лука-порея, 1 фенхель, 2 веточки сельдерея, 1 ч. л. тертой апельсиновой цедры, 0,5 красного перца чили, очищенного от семян и мелко нарезанного, 2 лавровых листа, 10 г нарезанного свежего тимьяна, 1 кг филе окуня (пикши), 250 г очищенных свежих мидий, 225 г тигровых креветок, шафран, соль по вкусу.

Залить помидоры кипящей водой на 30 сек. Слить, прополоскать. Очистить от кожуры и нарезать. Нагреть половину масла в большой сковороде, обжарить лук, чеснок, лук-порей, фенхель и сельдерея в течение 5 мин до мягкости.

Добавить помидоры, апельсиновую цедру, чили, шафран, лавровый лист, тимьян и воду, довести до кипения. Приправить и варить 20—25 мин. Нарезать филе рыбы одинаковыми кусочками, добавить в кастрюлю. Варить на несильном огне 2—3 мин, не помешивая.

Добавить мидии и креветки, варить еще 5 мин, пока мидии не откроются (выбросить все, которые не откроются), а рыба не будет легко разламываться. Достать рыбу и морепродукты, отложить.

Процедить бульон через сито, сохранив все овощи, вернуть жидкость в кастрюлю, добавить оставшееся масло и кипятить 2 мин на сильном огне. Вернуть овощи, рыбу и морепродукты в кастрюлю. Подать с чесночными тостами.

445. Рыбный бульон

900 мл воды, 150 г рыбных пищевых отходов (обработанных), 1 репчатая луковица, петрушка, соль по вкусу.

Наилучший по вкусу бульон — из судака, окуня, ерша и рыб осетровых пород. Головы леща, сазана, воблы, плотвы использовать не рекомендуется, так как бульон из них может горчить. Обработанные пищевые отходы рыбы (головы, кости, плавники, кожу) тщательно промыть. Крупные кости и головы перед варкой разрубить на части, причем у голов предварительно следует удалить жабры.

Положить в кастрюлю, налить холодную воду, добавить петрушку и репчатый лук, накрыть крышкой и нагревать до кипения. После этого крышку снять, посолить и продолжать варку при слабом кипении в течение 50—60 мин. Во время варки периодически удалять пену и жир.

Готовый бульон снять с огня и через 20—30 мин процедить. При варке бульона из рыб осетровых пород голову вынуть через час с момента начала варки бульона, отделить мякоть, а хрящи отдельно варить до размягчения (3—4 часа). Хрящи используют для рыбных заправок супов.

446. Рыбный суп с квасом

2 л воды, 600 г выпотрошенной рыбы, 150 г репчатого лука, 150 г моркови, 200 г картофеля, любисток, соль, квас по вкусу.

Обработанную рыбу залить холодной водой так, чтобы покрыть на 2—3 см. Довести до кипения, удалить пену и варить на очень слабом огне. Через 15—20 мин добавить очищенные, мытые и нарезанные ломтиками картофель, морковь, нашинкованный лук, любисток. Посолить. Когда овощи сварятся, влить квас, довести до кипения и снять кастрюлю с огня. Подать в горячем виде.

447. Похлебка из мидий и креветок

1,5 л рыбного бульона, 1 кг мидий, 120 г муки, 30 г сливочного масла, 100 г репчатого лука, 350 г филе белой рыбы (трески, камбалы, палтуса, пикши), 200 г отваренных (сырых) креветок, 300 г сметаны (сливок), зелень укропа, соль, черный молотый перец по вкусу.

Отсортировать все мидии, выбрасывая раковины с открытыми панцирями.

Промыть и удалить все наросты. Положить мидии в большую кастрюлю с толстым дном. Плотно накрыть и готовить на сильном огне около 5 мин, пока мидии не откроются, встряхивая периодически кастрюлю.

Вынуть мидии из раковин, сохранить все оставшиеся в кастрюле соки, откинуть мидии на дуршлаг. Положить муку, сливочное масло и добавить столько рыбного бульона, чтобы получилась густая паста. Добавить еще немного бульона и взбить, чтобы получилась густая жидкость. Растопить, добавить лук, накрыть и готовить еще 5 мин, часто помешивая.

Добавить в кастрюлю оставшийся бульон и довести до кипения. Постепенно влить смесь с мукой, довести до кипения и добавить жидкость, оставшуюся от мидий. Приправить солью

и перцем. Убавить огонь и тушить, накрыв крышкой, 15 мин. Положить рыбу и мидии, продолжать варить, помешивая, еще 5 мин. Добавить креветки и сливки. Готовить несколько минут, чтобы все прогелось. Разлить по подогретым тарелкам, посыпать зеленью укропа и подать.

448. Похлебка из сардин

2 л воды, 300 г сардины, 500 г хека (минтая, трески), 250 г картофеля, 50 г моркови, 50 г репчатого лука, 1 корень петрушки, 150 г грибов, 60 г маргарина, 2 лавровых листа, 1 зубчик чеснока, 20 г рубленой зелени, соль, черный молотый перец, сметана по вкусу.

Грибы отварить 30—40 мин. Морковь, корень петрушки, лук, отваренные грибы нарезать кубиками и обжарить на маргарине до полуготовности.

Рыбу разделать, нарезать небольшими кусочками и отварить 10—15 мин в небольшом количестве воды.

В горшочек с кипящим бульоном (смесью рыбного и грибного отваров) положить кубики очищенного картофеля и варить 5—7 мин, затем добавить обжаренные овощи, грибы, отварную рыбу и довести до готовности. Заправить похлебку рубленым чесноком и сметаной.

449. Похлебка из свежей рыбы

1 л воды, 300 г рыбы, 100 г риса, 150 г картофеля, 50 г моркови, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 50 г репчатого лука, 30 г муки, 30 мл растительного масла, 0,25 яблока, зелень, специи, соль по вкусу.

Подготовленную рыбу запанировать в муке, поджарить на растительном масле. Нашинкованные и поджаренные на масле коренья и лук варить вместе с рисом в кипящей подсоленной воде 15 мин.

Добавить нарезанный сырой картофель, варить до готовности. В конце варки положить поджаренную рыбу и прокипятить. Для придания рыбному супу пикантного вкуса добавить в него в конце приготовления кусочек яблока.

450. Похлебка с тунцом и приправой «Карри»

2 л воды, 125 мл сливок, 200 г консервированного тунца, 45 г сливочного масла, 50 г мелко нарезанного репчатого лука, 1 растертый зубчик чеснока, 30 г муки, 10 г приправы «Карри», 400 г консервированных в собственном соку помидоров, 75 г риса, 300 г мелко нарезанного цукини, сливки, соль, черный молотый перец по вкусу.

Отцедить тунец, соус разбавить 500 мл кипящей воды. Растопить масло в большой кастрюле. Добавить лук, чеснок и готовить 5 мин, часто помешивая, пока лук не станет мягким. Добавить муку и карри, готовить еще 2 мин.

Влить немного супа в смесь и хорошо перемешать.

Затем добавить оставшуюся смесь и довести до кипения, часто помешивая. Добавить помидоры и размять их. Когда суп почти закипит снова, добавить рис, убавить огонь, накрыть крышкой и варить 10 мин. Добавить в суп нарезанный кабачок и готовить еще 15 мин, пока овощи и рис не станут мягкими. Добавить сливки, приправить солью и перцем и варить еще 3—4 мин. Разлить по тарелкам и подать.

451. Солянка из лосося

1,5 л воды, 250 г лосося, 150 г картофеля, 270 г черных маслин, 100 г лука, 100 г томатной пасты, 300 г маринованных огурцов, 30 мл растительного масла, соль, кайенский перец, зелень по вкусу.

Лосося отварить в подсоленной воде, снимая пену. Мясо отделить от костей, разобрать на небольшие кусочки и выложить в бульон. Огурцы и картофель нарезать соломкой, положить в бульон. Варить на слабом огне. Лук нарезать кольцами и обжарить на растительном масле. В лук добавить томатную пасту и тушить 3—5 мин. Затем положить в суп, добавить маслины, зелень, соль, перец. Варить приблизительно 40 мин.

452. Рыбная солянка с каперсами

2 л воды, 500 г осетрины (севрюги, белуги, стерляди), 200 г соленых огурцов, 100 г репчатого лука, 200 г помидоров или 30 г томата-пюре, 10 г каперсов, 10 г маслин, 30 мл растительного масла, зелень, лавровый лист, соль, черный молотый перец по вкусу.

Филе рыбы нарезать кусочками, а из костей и голов сварить бульон. Очищенный лук тонко нашинковать и слегка поджарить в суповой кастрюле на масле, добавить томат-пюре и тушить 5 мин, после чего в кастрюлю положить кусочки рыбы, нарезанные ломтиками огурцы, помидоры, каперсы, лавровый лист, немного перца и все это залить подготовленным горячим бульоном, посолить и варить 10—15 мин. Перед подачей на стол в солянку можно положить вымытые маслины и мелко нарезанную зелень.

453. Рыбная солянка с грибами

3,5 л воды, 1 кг морского окуня (зубатки), 8 белых грибов или 15—20 шампиньонов (можно сушеных или маринованных), 300 г квашеной капусты, 50 г соленых огурцов, 50 г репчатого лука, 60 г муки, 5—7 горошин черного перца, 12—15 маслин (каперсов), 1 лавровый лист, рубленая зелень, соль по вкусу.

Грибы очистить, нарезать ломтиками и сварить до полуготовности. Пока варятся грибы, нашинковать и пассеровать репчатый лук. Отдельно на сухой сковороде (без жира) обжарить до золотистого цвета муку и развести ее небольшим количеством воды. Соленые огурцы очистить от кожуры и нарезать тонкими ломтиками.

Рыбу почистить и нарезать кусочками. В грибной отвар положить сначала рыбу, через 5—7 мин квашеную капусту, огурцы, каперсы (при отсутствии каперсов положите больше огурцов), лук, разведенную муку, лавровый лист и перец горошком. При подаче на стол в каждую тарелку положить ломтик лимона, маслины и мелко рубленую зелень.

454. Суп из рыбных консервов

2 л воды, 400 г картофеля, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 240 г рыбных консервов (туница, трески), 100 г вермишели, 1 зубчик чеснока, 1 лавровый лист, масло, специи, зелень, соль по вкусу.

В кипящую воду опустить нарезанный брусочками картофель и лавровый лист. Морковь натереть на крупной терке, потушить с маслом на сковороде. Лук мелко нарезать и добавить в почти

готовую морковь, пассеровать. Консервированную рыбу разобрать на кусочки, удалить кости, потушить вместе с морковью, добавить специи.

Полученную массу ввести в картофельный бульон, заправить зеленью, посолить. Положить вермишель и варить еще 5 мин. Ввести толченый чеснок и снять с огня.

455. Суп из сельди

1 л воды, 500 мл молока, 700 г сельди, 200 г картофеля, 50 г моркови, 50 г репчатого лука, 30 г муки, 30 г сливочного масла, черный молотый перец, зелень, сметана, соль по вкусу.

Сельдь вычистить, промыть, залить молоком и вымочить в течение 10—12 ч. Вымоченную сельдь положить в кипящую воду, добавить очищенные и измельченные морковь, лук и нарезанный дольками картофель.

Когда сельдь станет мягкой, вынуть ее, отделить мякоть от костей, а в суп положить пассерованную с маслом муку, посолить и долить молоко. Проварить 5 мин, посыпать рубленой зеленью, добавить вареную сельдь, специи. Подать, заправив сметаной.

456. Суп из фасоли с кальмарами

1,5 л воды, 400 г очищенных кальмаров, 30 г сливочного масла, 400 г капусты, 80 г фасоли, 1 зубчик чеснока, розмарин, черный молотый перец, соль по вкусу.

В скороварку положить замоченную фасоль, добавить толченый чеснок, соль, перец, розмарин и варить 40 мин. Половину фасоли протереть и добавить полученное пюре в бульон с оставшимися целыми бобами. Отдельно отварить листья капусты, нарезать их и добавить к фасоли. Кальмары, нарезанные кусочками, обжарить на масле с чесноком в течение 3 мин, разложить по тарелкам и залить фасолевым супом, приправленным розмарином и специями.

457. Картофельный суп с пельменями из кальмаров

1,5 л рыбного бульона, 300 г кальмаров, 400 г картофеля, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 20 г томат-пасты, 50 г топленого масла, 150 г муки, 1 яйцо, зелень петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу.

На топленом масле обжарить репчатый лук и морковь с томат-пастой. В готовый процеженный рыбный бульон положить жареный репчатый лук, морковь, томат-пасту, петрушку, картофель и варить на слабом огне. Отдельно в подсоленной воде сварить пельмени. Перед подачей на стол в тарелку с супом положить готовые пельмени и посыпать зеленью. Тесто для пельменей готовить обычным способом. Для приготовления фарша кальмары почистить, пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком, заправить перцем и солью. Дальнейшее приготовление пельменей обычное.

458. Картофельный суп с салакой и солеными огурцами

1,5 л воды, 800 мл кваса, 400 г салаки, 100 г картофеля, 50 г моркови, 50 г репчатого лука, 50 г перловой крупы, 60 г растительного масла, 50 г соленых огурцов, 120 г сметаны, 60 г корней хрена, зелень петрушки, соль, черный молотый перец, лавровый лист по вкусу.

Промытую крупу варить в воде до полуготовности, затем добавить очищенную и нарезанную морковь, обжаренный на масле лук, нарезанный дольками картофель. Незадолго до готовности положить в суп рыбу, очищенную от костей и головы, соль, перец, лавровый лист, нарезанный соленый огурец. При подаче положить в тарелку с супом сметану и мелко нарезанную зелень. Корень хрена натереть, залить квасом и дать настояться. Добавить в тарелку по вкусу.

459. Суп с кальмарами

1,5 л воды, 120 мл лимонного сока, 500 г кальмаров, 150 г риса, 50 г моркови, 100 г репчатого лука, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 1 лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Филе кальмаров тщательно промыть под холодной проточной водой, натереть солью, еще раз промыть и нарезать. Морковь и лук очистить, вымыть и нашинковать полукольцами. Очищенные и вымытые корни сельдерея и петрушки мелко нарезать. Сложить кальмаров в кастрюлю, залить водой, добавить морковь, лук, лавровый лист, соль, перец, корни сельдерея и петрушки. Варить на слабом огне до полной готовности кальмаров. Затем вынуть их из бульона вместе с овощами, заложить в него промытый рис и варить 15—20 мин. Положить в суп кальмары и овощи и заправить лимонным соком. Готовый суп накрыть крышкой и дать настояться 5—7 мин.

460. Рисовый суп с окунем

1,5 л рыбного бульона, 300 г риса, 250 г очищенного окуня, 2 вареных яйца, 2 шт. лука-батуна, 50 г очищенных миндальных орехов, 10 г томатного соуса, 20 г мелко нарезанной зелени петрушки, 15 мл оливкового масла, соль по вкусу.

Очень мелко нарезать лук-батун, посолить и поджарить на оливковом масле, добавить томатный соус, рис, рыбу, нарезанную небольшими ломтиками, и посыпать толчеными в ступке миндальными орехами. Затем все потушить, положить в рыбный бульон, варить примерно 20 мин, посыпать мелко порубленными яйцами и зеленью петрушки, все тщательно перемешать, если необходимо, посолить и подать на стол.

461. Рыбный суп с консервированным лососем

1,5 л воды, 0,5 л томатного сока или 500 г пассерованных помидоров, 500 г макрели (или другой рыбы), 240 г консервированного лосося, 100 г репчатого лука, соль, черный молотый перец, лимон, лавровый лист по вкусу.

Макрель очистить, удалить голову и хвост, разделить на две или более части и прокипятить на умеренном огне 10 мин, добавив мелко нарубленный репчатый лук, лавровый лист и ломтики лимона. Затем добавить томатный сок и консервированного лосося. Суп приправить солью, перцем и вскипятить еще раз.

462. Рыбный суп по-французски

1,5 л воды, 1 кг свежей рыбы (ерш, палтус, угорь, скумбрия), 40 мл растительного масла, 100 г репчатого лука, 50 г зеленого лука, 50 г помидоров, 1 веточка тимьяна, 1 лавровый лист,

1 зубчик чеснока, 0,25 ч. л. сухой цедры апельсина, 20 мл белого вина, 100 г свежего (обжаренного) хлеба, зелень петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу.

Рыбу очистить, вымыть, отрезать плавники, голову, хвост разделить на части (желательно удалить кости, мелкую рыбу оставить целиком).

Лук нарезать крупными кольцами и обжарить на растительном масле, добавить нарезанные дольками помидоры, зеленый лук, петрушку, тимьян, лавровый лист, растолченный чеснок и натертую корочку апельсина.

Все 5 мин потушить, затем добавить хвосты, головы, плавники и рыбу с более плотным мясом (угорь, палтус), посолить и залить водой так, чтобы вся рыба была покрыта. Поставить на сильный огонь, после закипания варить 7—8 мин.

Затем добавить рыбу с более мягким мясом и варить еще 7 мин. Суп варить не более 15 мин. Затем снять с огня, добавить вино, сильно поперчить и поставить на совсем слабый огонь еще на 5 мин. Рыбный бульон процедить через сито, положить в него ломтики хлеба и разлить суп по тарелкам. Рыбу подать отдельно.

Посыпать зеленью петрушки.

463. Рыбный суп с клецками

1,5 л рыбного бульона (воды), 300 г бекона, 600 г свежей рыбы, очищенной от кожи и костей, 250 г помидоров, очищенных от кожуры и мелко нарезанных, 300 г картофеля, очищенного и натертого, майоран, паприка, соль по вкусу.

Для клецек: 45 мл молока (воды), 75 г манной крупы, 1 взбитое яйцо, 15 г рубленой зелени петрушки, соль по вкусу.

Обжарить бекон без масла на сковороде, затем добавить кусочки рыбы. Обжарить 1—2 мин, аккуратно, не разламывая кусочки. Всыпать паприку, влить бульон и довести до кипения, варить 10 мин. Добавить помидоры, картофель и майоран в кастрюлю. Готовить 10 мин, помешивая.

Приготовление клецек: смешать все ингредиенты, дать постоять немного, накрыв салфеткой, в течение 5—10 мин. Класть клецки ложкой в суп и готовить 10 мин. Подать суп горячим со свежим майораном и паприкой.

464. Рыбный суп с фасолью

1,5 л воды, 150—200 г фасоли, 300—400 г красной рыбы (соленую предварительно вымочить), 500 г картофеля, 50 г моркови, 50 г репчатого лука, 1 корень петрушки, 20 мл растительного масла, специи, зелень и соль по вкусу.

Фасоль, предварительно замоченную на 2—3 ч, отварить до готовности, добавить нарезанный брусочками картофель, через 10—15 мин добавить кусочки рыбы, пассерованные на масле лук, морковь, коренья петрушки, специи. Кипятить еще 5 мин, снять с огня, посыпать зеленью и подать.

465. Суп с копченой сельдью по-немецки

2 л воды, 500 г филе копченой сельди, 1 репчатая луковица, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 лавровый лист, 100 г сала, 120 г муки, 2 соленых огурца, 2—3 капли лимонного сока, соль, черный молотый перец по вкусу.

Нарезанные корни, лук в шелухе, лавровый лист залить водой и довести до кипения. Сало нарезать кубиками, обжарить и перемешать с мукой. Влить процеженный бульон, добавить нарезанное ломтиками филе, нарезанные кубиками огурцы, посолить, поперчить, заправить лимонным соком и подать.

466. Суп с креветками на курином бульоне

1,5 л нежирного куриного бульона, 200 г вареного мяса креветок, 50 г моркови, 500 г цветной капусты, 1 корень петрушки, 30 г сливочного масла, 50 г репчатого лука, 50 г зелени укропа (петрушки), соль по вкусу.

Нарезанные морковь, лук, петрушку слегка обжарить на масле, отварить в течение 10 мин. Добавить мелкие соцветия капусты и варить до готовности. В последний момент положить в суп вареное мясо креветок. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью.

467. Суп с лососем и луком

450 мл рыбного бульона, 700 мл воды, 15 мл оливкового масла, 100 г мелко порезанного репчатого лука, 3 пера лука-порея, 50 г мелко порезанного картофеля, 1 лавровый лист, 300 г филе лосося без кожи, порезанного кубиками, 150 мл сливок, соль, черный молотый перец, лимонный сок, зелень петрушки по вкусу.

Разогреть масло в кастрюле с толстым дном. Добавить нашинкованный лук и лук-порея, обжаривать около 3 мин. Добавить картофель, бульон, воду и лавровый лист, посолить. Довести до кипения, убавить огонь, накрыть и варить около 25 мин, пока овощи не станут мягкими. Вытащить лавровый лист. Дать супу остыть, затем из половины супа сделать пюре и отставить. Вернуть пюре в кастрюлю с супом и нагреть на слабом огне. Приправить лосось и добавить его в суп. Готовить 5 мин помешивая. Добавить сливки, лимонный сок. Разлить по тарелкам, украсить петрушкой и подать.

468. Суп с мидиями

225 мл рыбного бульона, 15 мл оливкового масла, 150 г репчатого лука, нарезанного кольцами, 2 зубчика очень мелко нарубленного чеснока, 800 г консервированных помидоров с соком, 30 г томата-пюре, 60 мл сухого белого вина, 900 г небольших обработанных мидий, 40 г нарубленной зелени петрушки, красный молотый перец, соль по вкусу.

В кастрюле разогреть масло. Положить лук и пассеровать 10 мин. Добавить чеснок и пассеровать еще 2 мин. Положить помидоры с соком, томат-пюре, вино, мидии, специи и залить водой. Довести до кипения на сильном огне, размяв помидоры ложкой. Кипятить 3 мин. Убавить огонь, накрыть кастрюлю крышкой и варить 5 мин.

Перед подачей посыпать суп петрушкой.

469. Суп с морским окунем

1,5 л воды, 500 г морского окуня, 70 г репчатого лука, 20 г муки, 30 г сливочного масла, 30 г томата-пюре, 30 мл густых сливок, 0,5 ч. л. тимьяна, 50 г измельченной зелени укропа, черный молотый перец, лавровый лист, соль по вкусу.

Подготовленную рыбу тщательно промыть под холодной проточной водой, отделить голову и кожу, филе от костей. Репчатый лук очистить и нашинковать тонкими полукольцами. Сложить в кастрюлю голову, кожу и кости, залить водой, добавить тимьян, лук, зелень, лавровый лист и варить на слабом огне 25-30 мин.

Полученный бульон процедить, заложить в него нарезанное порционными кусками филе, добавить томат-пюре и продолжать варить до полной готовности рыбы. В сковороде разогреть сливочное масло и пассеровать на нем муку до желтоватого оттенка, добавив 30 мл горячего бульона. Полученную заправку вылить в суп, добавить сливки, соль, черный молотый перец и довести до кипения.

Готовый суп накрыть крышкой и дать настояться 7—10 мин.

470. Суп с фрикадельками из хека

2,5 л воды, 1 кг филе хека, 700 г картофеля, 50 г репчатого лука, 50 г моркови, 1 корень петрушки, 1 лавровый лист, 50 г белого хлеба, 60 мл молока, 25 г сливочного масла, 1 яйцо, сметана, соль, черный молотый перец по вкусу.

Рыбу разделить на филе. Хребтовые кости, плавники и головы без жабер залить холодной водой и довести до кипения. Снять пену, добавить соль, специи и варить 40 мин на умеренном огне, после чего процедить, положить в бульон картофель и варить до готовности.

Из филе приготовить фарш. Для этого мясо хека вместе с белым хлебом, размоченным в молоке, дважды пропустить через мясорубку. Добавить масло, яйцо, соль, перец и все перемешать. Сформовать маленькие фрикадельки и опустить их в кипящий бульон, когда картофель станет мягким.

Перед подачей на стол в тарелки положить зелень и сметану.

471. Томатный суп с кальмарами

0,75 л томатного сока, 350 мл воды, 200 г сливок, 30 г сливочного масла, 20 г муки, 700 г кальмаров, 50 г сыра, 200 г сухариков, соль, черный молотый перец, лавровый лист по вкусу.

Отварить кальмары 2 мин в кипящей соленой воде, остудить, нарезать соломкой. Обжарить муку на сливочном масле, залить сливками и водой, довести до загустения. В кастрюле вскипятить сок, добавить муку, отваренные кальмары, приправить и варить 5 мин. Подать горячим, добавив в тарелки натертый сыр и сухарики.

472. Томатный суп с консервированным лососем

1,5 л воды, 240 г консервированного лосося, 100 г крупного риса, 150 г маслин без косточек, 50 г репчатого лука, 150—200 г томата, 0,5 лимона, 30 г сливочного масла, перец горошком, черный молотый перец, острый перец чили, укроп, соль по вкусу.

Вскипятить воду, добавить рис, соль, довести до полуготовности. Положить мелко нарубленный лук. Консервы разломать на небольшие кусочки и вылить вместе с маслом в рис.

Добавить нарезанные кружочками маслины, 3—4 кружочка лимона (вместе с кожурой). Когда рис будет готов, добавить томат, перец молотый и горошком, укроп, соль. Положить масло, снять с огня.

473. Томатный суп с креветками

1 л воды, 0,5 л томатного сока, 30 мл растительного масла, 50 г репчатого лука, нарезанного полукольцами, 2 крупных клубня фенхеля, нарезанных полукольцами, 50 г нарезанного картофеля, 125 г отваренных маленьких креветок, 150 г помидоров, очищенных от кожуры и мелко нарезанных, 20 г рубленой петрушки, 1 лавровый лист, соль, черный молотый перец по вкусу.

Нагреть масло в кастрюле, обжарить лук и фенхель 3—4 мин, помешивая. Добавить картофель, воду, томатный сок, лавровый лист и соль. Убавить огонь и варить еще 25 мин, помешав 1—2 раза, пока овощи не станут мягкими. Дать супу немного остыть и сделать из него пюре. Вернуть суп в кастрюлю и добавить креветки. Варить около 10 мин на слабом огне, чтобы суп разогрелся. Добавить в суп помидоры и зелень, приправить. Разбавить немного томатным соком, если нужно. Разлить по подогретым тарелкам, украсить зеленью и подать с тостами.

474. Рыбный суп-пюре

2 л воды, 500 мл молока, 750 г карпа (судака, кеты), 60 г муки, 60 мл растительного масла, 50 г моркови, 50 г корня петрушки, 100 г репчатого лука, соль по вкусу.

Рыбу очистить, промыть, отделить мясо от костей; сварить бульон из костей с кореньями и половиной лука. Мякоть рыбы нарезать кусочками и тушить в масле с мелко нарубленным луком. В кастрюле слегка поджарить муку с половиной масла, развести рыбным бульоном, вскипятить, положить подготовленную рыбу и варить 15—20 мин. Затем суп процедить и протереть через сито, развести горячим молоком, посолить. Подать суп с кусочками рыбы.

475. Суп-пюре из рыбы и свежих помидоров

2 л воды, 300 г филе свежей морской рыбы, 700 г помидоров, 70 г моркови, 30 г корня петрушки, 100 г репчатого лука, 80 г сливочного масла, 50 г муки, 75 г отварного риса, 50 г сметаны, соль по вкусу.

Филе рыбы нарезать на кусочки и отварить в небольшом количестве подсоленной воды. Отваренную рыбу дважды пропустить через мясорубку. Очищенные и нарезанные морковь, корень петрушки и лук пассеровать на масле. Пассерованные овощи соединить с нарезанными помидорами и отварить до готовности, после чего протереть через сито. Протертую массу соединить с измельченной рыбой, белым соусом, хорошо перемешать, посолить и варить все вместе 5—7 мин. Подавать суп в тарелке, в которую положить отварной рассыпчатый рис, заправить сметаной.

476. Уха

2,5—3 л воды, 1 кг рыбы, 50 г репчатого лука, 50 г лука-порея, 50 г корня петрушки, 50 г корня сельдерея, 50 г икры, соль по вкусу.

Наиболее вкусная уха получается из живой рыбы (стерляди, окуня). Уху можно варить также из судака или разной мелкой рыбы, за исключением карася и линя. Для придания ухе необходимой клейкости мелкую рыбу (ершей, окуней) следует варить, не счищая с них чешуи, выпотрошенными, тщательно промытыми.

У окуней кроме внутренностей надо удалить и жабры, иначе бульон получит горьковатый привкус. Подготовленную рыбу положить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить очищенные корни, лук, соль и варить при медленном кипении 40—60 мин. После этого бульон процедить. Для того чтобы получить прозрачную уху, надо произвести оттягивание (осветление) паюсной или зернистой икрой.

Для этого икру растереть в ступке, постепенно добавляя по ложке холодную воду до получения тестообразной массы.

Растертую икру развести 250 мл холодной воды, добавить стакан горячей ухи и, размешав, влить в два приема в кастрюлю с горячей ухой. После того как будет влита первая часть, уха должна закипеть, и только тогда влить остальную часть оттяжки.

При вторичном закипании ухи крышку с кастрюли снять и варить при слабом кипении 15—20 мин. Когда уха будет готова, ее надо снять с огня и дать постоять 10—15 мин, чтобы оттяжка осела на дно кастрюли.

477. Уха с благородной рыбой на курином бульоне

1 л куриного бульона, 50 г лосося, 50 г форели, 50 г семги, 50 г зелени петрушки, 50 г лука-шалота, 1 зубчик чеснока, соль по вкусу.

Рыбу порезать кубиками 2х2 см, положить в кипящий бульон, добавить лук, мелко порезанный или раздавленный зубчик чеснока и варить на слабом огне 15 мин. За 2 мин до готовности вытащить лук и всыпать рубленую петрушку. Подать в глиняных горшочках.

478. Уха из ершей и окуней

3 л воды, 1 кг ершей, 1 кг окуней, 100 г репчатого лука, 200 г корня петрушки, 200 г картофеля, 20 г зелени укропа, соль, специи по вкусу.

Ершей и окуней промыть и выпотрошить, удалить жабры. С окуня снять филе. Ершей и оставшиеся после разделки окуней головы, кожу и кости залить холодной водой, добавить лук, корень петрушки, соль, специи и варить 2—3 часа до полного разваривания ершей.

Отвар процедить через сито. Бульон довести до кипения, опустить в него филе окуня, варить до готовности, переложить в тарелку с укропом, залить бульоном и подать. Отдельно подать ломтики лимона и веточки зелени. Для вкуса в бульон добавить отвар из отдельно сваренного в небольшом количестве ухи нерассыпчатого картофеля сладких сортов.

479. Уха на индюшином бульоне для компании

5 л воды, 1 кг индюшиного мяса, 2,5 кг рыбной мелочи, 2 кг осетрины, 1,5 кг стерляди, 50 мл водки, соль, специи по вкусу.

Сварить крепкий индюшиный бульон и процедить. Рыбную мелочь завернуть в тряпицу, опустить в бульон, выварить до кашеобразного состояния и вынуть.

Осетрину нарезать толстыми ломтями, варить до полуготовности, затем вынуть и пожарить (потушить) на второе. Процедив бульон, опустить в него стерлядь, лук, пряности и варить 15—20 мин. Затем вынуть стерлядь, добавить в бульон водку. Подать сразу после приготовления.

480. Уха из стерляди

400 г рыбного бульона (ухи), 100 г стерляди, 2 г сливочного масла, 5 г моркови, 1 лимон, 2—3 горошины душистого перца, зелень, соль по вкусу.

Стерлядь очистить, выпотрошить и хорошо промыть. Соскоблить ножом с кожи слизь, а затем для полного ее удаления протереть рыбу салфеткой. В порционную миску или сотейник налить прозрачный рыбный бульон, довести его до кипения, заложить куски стерляди, добавить перец горошком и варить 10—15 мин (в зависимости от величины кусков рыбы). Появляющуюся на поверхности пену удалять, оставляя блески жира. Если на поверхности ухи недостаточно жира, то его нужно ввести дополнительно. Для этого морковь, измельченную на терке, пассеровать на сливочном масле, процедить и влить несколько капель масла в бульон.

После тепловой обработки от рыбы отделить хрящи. Подавать уху в той же миске, в которой она варилась, или в подогретой тарелке, в которую положить кусок стерляди и налить рыбный бульон. Отдельно подать ломтик лимона и мелко нарезанную зелень. К ухе можно также подать расстегаи или кулебяку с вязигой.

481. Уха по-ростовски

400 мл бульона (ухи), 95 г судака, 150 г картофеля, 20 г корня петрушки, 25 г репчатого лука, 85 г помидоров, 10 г масла сливочного, лавровый лист, перец, зелень, соль по вкусу.

В процеженный бульон из рыбных костей положить картофель, лук, корень петрушки, нарезанные дольками, и варить в течение 20—25 мин. За 10—15 мин до готовности в кипящий бульон положить 1—2 куска филе судака, а через несколько минут — помидоры и специи. По окончании варки в уху добавить сливочное масло.

482. Уха рыбацкая с крупой

1,5—2 л воды, 1 кг рыбной мелочи, 100 г репчатого лука, 50 г моркови, 100 г корня петрушки, 70 г пшена, 15 мл растительного масла, 2 лавровых листа, 5—6 горошин черного душистого перца, 50 г зелени укропа, соль по вкусу.

Рыбную мелочь выпотрошить, промыть, опустить в холодную воду, варить 1—2 ч, а затем процедить через сито. Овощи нарезать ломтиками и пассеровать на растительном масле. В кипящий рыбный бульон засыпать перебранное и промытое пшено, проварить его 10—15 мин, затем добавить пассерованные овощи, специи и доварить уху до готовности крупы и овощей. При подаче уху посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

483. Уха рыбацкая с помидорами

1,5—2 л воды, 1 кг рыбной мелочи, 500 г судака (карпа, щуки, окуня, трески), 100 г репчатого лука, 50 г моркови, 100 г корня петрушки, 300 г помидоров, 30 г сливочного масла (маргарина), 2 лавровых листа, 5—6 горошин душистого перца, 50 г зелени укропа, соль по вкусу.

Из рыбной мелочи сварить бульон так же, как указано в предыдущих рецептах.

В бульоне сварить нарезанную кусками крупную рыбу до готовности, затем извлечь ее,

а бульон процедить. Овощи и корни нарезать соломкой и пассеровать на масле. Помидоры очистить от кожицы, мелко нарубить, прогреть на масле до получения однородной массы и заправить ею рыбный бульон. В полученный бульон заложить пассерованные овощи, корни и варить их до готовности. В конце варки в уху добавить лавровый лист и перец. При подаче в суповую тарелку положить кусок рыбы, налить уху и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

484. Уха из морской рыбы

500 мл воды, 100 г трески, 100 г палтуса, 100 г морского окуня, 30 г репчатого лука, 15 г моркови, 15 г корня петрушки, 50 г картофеля, 0,5 лимона, лавровый лист, черный перец горошком, шафран, укроп, соль по вкусу.

В подсоленный кипяток положить нарезанный кубиками картофель, нарезанные соломкой морковь и корень петрушки, измельченный репчатый лук, прокипятить 10—15 мин на умеренном огне до полуготовности картофеля, затем заложить все пряности, кроме укропа, а через 3 мин нарезанную крупными кусками рыбу и варить еще 7—8 мин на умеренном огне. При необходимости досолить. За минуту до готовности засыпать укроп, дать настояться, положить лимон.

485. Уха с курицей

2 л воды, 400 г свежемороженой (свежей) рыбы, 50 г репчатого лука, 1 небольшая курица, 50 г моркови, 100 г картофеля, 30 мл растительного масла, 1 ч. л. смеси сухих трав (мяты, ромашки, душицы, листьев малины, смородины), соль по вкусу.

Рыбу обработать, нарезать на куски поперек волокон. Нарубить курицу на мелкие кусочки вместе с костями, добавить потроха, крылья, лапы. Рыбу и курицу залить холодной водой, довести до кипения на слабом огне и варить 15—20 мин. Добавить крупно нарезанный картофель, натертую луковичу, нарезанную морковь, сухие травы, посолить и варить еще 10 мин после закипания. Заправить уху растительным маслом.

486. Уха тройная

2,5 л воды, 150 г филе осетрины, 200 г окуня, 250 г судака, 100 г моркови, 150 г репчатого лука, 30 мл оливкового масла, 50 г зелени, соль, черный молотый перец по вкусу.

Нарезать тушки судака и окуня. Пассеровать нарезанную морковь и лук. Добавить воду, кусочки рыбы, зелень, посолить. Отварить, бульон процедить. Отделить мясо рыбы от костей. Положить куски осетрины в бульон и варить 5 мин. В готовую уху добавить специи и зелень.

487. Зеленые щи с рыбой

1,5 л воды, 1 кг рыбы, 300 г щавеля, 300 г шпината, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 100 г репчатого лука, 100 г моркови, 1 лавровый лист, 50 г лука-порея, 3—5 горошин черного перца, 50 г зеленого лука, 30 г муки, 30 г растительного масла, 100 г сметаны, 2 яйца, соль по вкусу.

Подготовленную и выпотрошенную рыбу разделить на филе с кожей, но без костей. Нарезать порционными кусками. Из голов, хвостов и костей приготовить отвар, добавив специи.

Перебранные листья щавеля и шпината отварить и протереть через сито вместе с отваром. Нарезать мелкими кубиками морковь и нашинковать репчатый лук. Слегка обжарить и в конце жарки добавить мелко нарезанный зеленый лук. Куски рыбы посолить, обвалять в муке и обжарить до полуготовности с двух сторон. Процедить отвар, в котором варились рыбные отходы, и соединить его со шпинатом, щавелем и обжаренными овощами. Добавить рыбу, соль и варить все вместе 10—12 мин. Перед подачей на стол заправить щи сметаной и яйцом.

488. Кислые щи с копченой сельдью

1,5 л воды, 0,5 копченой сельди, 600 г квашеной капусты, 70 г моркови, 150 г репчатого лука, 30 г томата-пюре, 60 г жира, 20 г муки, 70 г сметаны, 1 корень петрушки, зелень, соль по вкусу.

Квашеную капусту мелко порубить, сложить в посуду и тушить с томатом-пюре, жиром, водой на слабом огне до мягкости, изредка помешивая. Репчатый лук мелко порубить, а морковь нарезать кубиками и обжарить. Корень петрушки также нарезать кубиками. В кипящую воду положить тушеную капусту, поджаренные лук, морковь, петрушку, нарезанное соломкой филе копченой сельди и варить до готовности. За 10 мин до окончания варки щи заправить поджаренной мукой. Перед подачей на стол заправить сметаной и посыпать зеленью.

489. Рыбные щи с щавелем и шпинатом

2 л воды, 1 кг ершей, 350 г осетрины, 50 г репчатого лука, 50 г зелени петрушки, 200 г шпината, 200 г щавеля, 120 г муки, 30 г сливочного масла, 230 г сметаны, 5 яиц, соль, черный молотый перец, лавровый лист по вкусу.

Сварить бульон из ершей, добавить зелень и пряности, процедить. Осетрину ошпарить кипятком, снять кожу, рыбу же опустить в холодный бульон, вскипятить, варить на слабом огне. Затем вынуть, остудить, снять с хрящей, разрезать на порции. Шпинат, щавель вымыть, отжать, опустить в соленый кипяток, сварить, откинуть на сито, обдать холодной водой. Когда вода стечет, протереть через сито, положить шпинат и щавель в миску, развести 150 мл горячего бульона, влить остальной бульон, заправить щи пассерованной на масле мукой и сметаной. Опустить осетрину в горячие щи, подать с вареными вкрутую яйцами.

Мясные супы

490. Борщ московский

2 л воды, 300 г говядины, 60 г ветчины, 50 г сосисок, 150 г мясных костей, 50 г ветчинных костей, 20 г топленого масла, 200 г свеклы, 300 г свежей капусты, 50 г моркови, 1 корень петрушки, 50 г репчатого лука, 30 г томата-пюре, сахар, уксус, сметана, соль по вкусу.

Капусту нарезать лапшой, морковь, свеклу, петрушку — соломкой, лук нашинковать. Морковь и лук пассеровать, свеклу с петрушкой тушить в смеси томат-пюре, уксуса, масла и небольшого количества воды или бульона. В кипящую воду положить капусту, довести до кипения и варить

до полуготовности, затем добавить свеклу, морковь и лук. Проварив 10—15 мин, заправить борщ сахаром, солью, если требуется — уксусом, и довести до кипения. Вареное мясо и ветчину, нарезать крупными кусками, сосиски, нарезанные поперек, залить бульоном и довести до кипения. Мясные продукты положить в тарелку при подаче.

491. Борщ украинский с пампушками

2 л воды, 250 г говядины с косточкой, 500 г капусты, 100 г свеклы, 100 г моркови, 200 г картофеля, 3 зубчика чеснока, 100 г репчатого лука, 100 г сала, 30 г муки, 10 г томатной пасты, укроп, корень и зелень петрушки, лавровый лист, сметана, уксус, растительное масло, соль по вкусу. Для теста: 160 г муки, 10 г сахара, 5 г дрожжей, 5 мл растительного масла, 1 яйцо, соль по вкусу.

Сварить мясо почти до готовности. Вынуть, разрезать его на четыре части и положить обратно в кипящий бульон вместе с нарезанными соломкой капустой и картофелем. Посолить и варить на слабом огне. Потушить в бульоне с растительным маслом и уксусом нарезанную соломкой свеклу. Пассеровать с мукой и томатной пастой коренья и лук и добавить все вместе со свеклой в борщ (через 15 мин после закладки капусты).

Нарезать сало, растереть его с чесноком и вместе с приправами добавить в борщ за 5 мин до готовности. Вымесить тесто, испечь 16 пампушек и смочить их соусом.

Для приготовления соуса растереть с солью чеснок, добавив растительное масло и немного воды. Разлить борщ по тарелкам, заправить сметаной, посыпать измельченной зеленью.

Подать с пампушками.

492. Борщ по-белорусски

1,5 л воды, 400 г ветчинных костей, 50 г сосисок, 700 г свеклы, 300 г картофеля, 50 г моркови, 1 корень петрушки, 50 г репчатого лука, 100 г томата-пюре, 10 г свиного сала, 15 мл уксуса, специи и соль по вкусу, сметана, зелень для подачи.

В воде варить ветчинные кости. Свеклу в кожуре варить отдельно, добавив уксус, чтобы сохранить цвет. Затем отвар слить, а свеклу очистить от кожуры. В кипящий бульон положить картофель, нарезанный брусочками, и варить 10—15 мин, затем добавить пассерованные овощи с томатом-пюре, свеклу, нарезанную соломкой, специи и варить борщ до готовности. Подать борщ с кусочками мяса и сосисок, сметаной и зеленью.

493. Борщ по-еврейски

3 л воды, 500—600 г мяса, 200 г свеклы, 400 г картофеля, 50 г репчатого лука, 50 г моркови, 1 корень петрушки, сахар, соль, черный молотый перец, имбирь и соль по вкусу.

Мясо промыть, нарезать порционными кусками, залить холодной водой и довести до кипения. Снять пену. Посолить, положить лук, морковь и корень петрушки, варить на умеренном огне до полуготовности. Свеклу очистить, промыть и сварить целиком в отдельной посуде. Снять с огня бульон, вынуть мясо, ошипать его с костей.

Бульон процедить и положить в него мясо. Добавить очищенный и промытый целый картофель. Продолжать варить на слабом огне.

Вареную свеклу нарезать тонкой соломкой и опустить в бульон. Долить борщ процеженным свекольным отваром, добавить сахар, приправить перцем и солью. Подержать блюдо на огне еще 10 мин. Подать с мацой (тонкие сухие лепешки из пресного теста).

494. Борщ с репой

3 л воды, 300 г репы, 500 г говяжьих (телячьих) костей, 150 г свеклы, 300 г картофеля, 50 г репчатого лука, 50 г моркови, 90 г томата-пюре, 20 г сала (маргарина), 15 мл уксуса, 30 г сметаны, черный молотый перец, соль по вкусу.

Сварить бульон из костей, добавить нарезанные брусочками картофель, репу и варить до полуготовности. За 10 мин до окончания варки добавить отваренную и нашинкованную соломкой свеклу, пассерованные на сале репчатый лук, морковь, томат-пюре, специи, посолить и варить на слабом огне до готовности. При подаче на стол заправить сметаной.

495. Борщ со свиным языком

1,5 л крепкого говяжьего бульона, 1 л воды, 500 г свиного языка, 50 г репчатого лука, 30 г смальца, 500 г капусты, 50 г моркови, 250 г картофеля, 150 г свеклы, 150 г хлеба, соль, черный молотый перец по вкусу.

Очищенный и промытый язык положить в кастрюлю, залить водой, отварить. Затем вынуть, снять кожу и нарезать кусочками, а бульон процедить. Мелко нарезанный лук обжарить в жиру до золотистого цвета, добавить нарезанную кубиками морковь, нарезанную полосками капусту и потушить. К крепкому говяжьему бульону долить отвар из языка, нарезанный язык, тушеные овощи и ломтики хлеба. Когда борщ закипит, добавить нарезанный кубиками картофель и нашинкованную мелкими брусочками свеклу. Борщ варить при сильном кипении еще 15—20 мин, посолить, поперчить и снять с огня.

496. Бозбаш

2 л воды, 500 г баранины, 200 г лущеного гороха, 500 г картофеля, 150 г яблок, 150 г репчатого лука, 60 г томата-пюре, 60 г растительного масла, зелень, соль, черный молотый перец по вкусу.

Промытую баранину нарезать кусками средней величины, положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы она только покрыла баранину, посолить и, накрыв кастрюлю крышкой, варить на слабом огне, снимая пену. В отдельной кастрюле отварить перебранный и промытый горох, залив его 0,5 л холодной воды. Варить горох надо на слабом огне.

Примерно, через 1—1,5 ч в горох переложить сваренные кусочки баранины, отделив все мелкие косточки. После этого добавить процеженный бульон, мелко нарезанный, поджаренный на масле лук, нарезанный картофель и яблоки, томат-пюре, соль, перец и, накрыв крышкой, тушить 20—25 мин. Подать бозбаш, посыпав мелко нарезанной зеленью.

497. Крепкий бульон с хреном

2 л воды, 500 г говядины, 300 г мозговых костей, 50 г зелени, 350 г помидоров, 1 стебель лука-порея, 1 лавровый лист, черный перец горошком, соль, хрен по вкусу.

Репчатый лук разрезать поперек пополам и обжарить поверхность среза. Мясо, кости, нарезанные кубиками овощи и зелень залить холодной водой, довести до кипения и снять пену. Добавить перец, посолить и варить на слабом огне под крышкой около 2 ч.

Из помидоров вынуть семена и нарезать дольками. Лук-порей нарезать тонкими полосками. Хрен очистить и нашинковать тонкими ломтиками. Бульон процедить, снять жир и снова подогреть. Добавить лук-порей, дольки помидоров и хрен и варить около 10 мин. Разлить по тарелкам и украсить.

498. Бульон с фрикадельками из куриного мяса

2—2,5 л прозрачного бульона, зелень по вкусу.

Для фрикаделек: 100 г филе курицы, 1 яичный белок, 50 мл молока, 150 г белого хлеба, соль, черный молотый перец по вкусу.

Для приготовления фрикаделек мясо курицы пропустить через мясорубку, добавить белок яйца, а также размоченный в молоке отжатый хлеб и посолить. Все это хорошо перемешать и пропустить еще раз через мясорубку, а затем положить в кастрюлю и размешать.

После этого, добавляя молоко по столовой ложке, взбить массу лопаточкой, протереть через сито для получения гладкой однородной массы. Эту массу опускать в горячую воду. Готовые фрикадельки вынуть из воды шумовкой, выложить на тарелки, залить куриным бульоном и посыпать зеленью петрушки.

499. Домашний бульон с овощами

2 л воды, 250 г мясного нежирного фарша, 50 г моркови, 200 г репы, 100 г репчатого лука, 2 яичных белка, 100 г сушеных яблок, сухие листья малины, соль по вкусу.

Мясной фарш, пропущенный через мясорубку с морковью, репой и луком, развести водой до жидкой консистенции и влить в теплую воду. Добавить сухие листья малины, быстро довести до кипения, варить 2—3 мин.

Настаивать без нагрева около часа. Снова поставить на огонь, ввести взбитые яичные белки, перемешать, довести до кипения, варить на слабом огне без кипения 10 мин. Настаивать без перемешивания 30 мин. Бульон аккуратно процедить и использовать для приготовления супов, а гущу — как гарнир.

500. Бульон с творожными кубиками

2 л мясного бульона, 100 г мягкого творога, 1 яйцо, 20 г сыра «Чеддер», цедра половины лимона, тертый мускатный орех, соль по вкусу, 10 мл растительного масла для смазывания пергаментя.

Творог протереть через сито, посолить, растереть с яйцом, добавить тертый сыр, пряности по вкусу. Готовить на водяной бане в небольшой форме для запекания, в которую предварительно поместить промасленный пергамент или фольгу. Вынув, нарезать небольшими кубиками, выложить в суповую миску и залить кипящим бульоном.

501. Бульон с хлебными фрикадельками

2 л мясного бульона, 200 г пшеничного хлеба, 250 мл молока (воды) для размачивания хлеба, 2 яйца, 90 г сливочного масла, 60 г муки, 90 г сметаны, 40 г измельченной зелени петрушки (укропа), соль, черный молотый перец по вкусу.

Хлеб замочить в теплом молоке. Когда разбухнет, отжать, добавить яйца, масло, перец, муку и соль. Все тщательно перемешать. Сформовать из массы шарики (фрикадельки) и сварить в готовом кипящем бульоне. Варить до тех пор, пока фрикадельки не всплывут. Вынуть их шумовкой, разложить в тарелки по 6—8 штук, залить процеженным бульоном, заправить сметаной и зеленью.

502. Капустняк

3 л воды, 400 г мяса на кости, 200 г картофеля, 50 г репчатого лука, 200 г кислой капусты, 200 г пшена, сметана, специи, соль по вкусу.

Мясо отварить, слив первый бульон. Морковь и половину лука натереть на терке и поджарить до золотисто-румяного цвета. Капусту потушить в небольшом количестве воды 10—15 мин. Положить в бульон нарезанный кубиками картофель, вторую половину сырого лука. Проварить 5—10 мин с пшеном. Добавить жареные морковь и лук, капусту. Варить еще 7—10 мин. Заправить солью, специями. Подать со сметаной.

503. Крупеник по-польски

1,5 л воды, 50 г перловой крупы, 200 г картофеля, 300 г костей, 15 г сушеных грибов, 75 г моркови, 0,5 корня сельдерея, 40 г репчатого лука, 30 г сливочного масла, зелень, соль по вкусу.

Из костей, грибов и овощей (кроме картофеля) сварить бульон и процедить. Грибы и овощи нарезать мелкими кубиками. Перловую крупу сварить отдельно, добавив часть масла. В бульон положить нарезанный кубиками картофель и варить до готовности, затем добавить подготовленные грибы, овощи, отваренную крупу. Крупеник посолить, довести до готовности. Затем положить мелко нарубленную зелень, смешанную с маслом.

504. Русская лапша с потрохами

2 л воды, 400 г потрохов птицы, 200 г домашней лапши, 100 г моркови, 20 г нарезанной петрушки, 100 г репчатого лука, 30 г жира, специи, соль по вкусу.

Подготовленные потроха залить холодной водой и отварить вместе с луком. Печень варить отдельно. Сваренные желудок и печень нарезать ломтиками, а крылышки, ножки и шейку порубить. В этом бульоне сварить лапшу. Потроха положить в тарелку, залить лапшой и посыпать зеленью.

505. Минестроне

1 л бульона, 20 г жирной ветчины, 20 г постной ветчины, 20 г репчатого лука, 20 г моркови, 30 г белокочанной капусты, 30 г картофеля, 50 г помидоров, 10 г гороха, 25 г фасоли, 10 г риса, 20 г сыра, базилик, лавровый лист, соль и чеснок по вкусу.

Натереть на терке половину жирной ветчины, постную ветчину нарезать кубиками и все вместе поджарить до бледно-желтого цвета с тонко нарезанным луком. Овощи мелко нарезать, добавить базилик, лавровый лист и обжарить до желтизны. Ветчину смешать с овощами, залить подсоленным бульоном, положить очищенные помидоры, горох, фасоль, рис и варить на слабом огне 45—50 мин. Оставшуюся ветчину растереть с чесноком и ввести в суп в конце варки.

Отдельно подать тертый сыр.

506. Мужжи по-грузински

1 л воды, 250 г свиных ног, ушей, хвостов, 100 г репчатого лука, 100 г моркови, 15 мл винного уксуса, 1 зубчик чеснока, душистый перец, лавровый лист, гвоздика, корица, соль по вкусу.

Свиные ножки с кожей (трубчатые кости предварительно удалить) разрезать пополам, уши и хвосты нарезать кусками. Сложить все в кастрюлю, залить водой и варить 30—40 мин.

Затем переложить в другую посуду, залить процеженным бульоном и, добавив коренья, лук, уксус, специи, пряности, варить до готовности. Подать в холодном виде.

Бульон должен быть желеобразным.

507. Похлебка мужская

1 л воды, 300 г мяса (говядины, баранины или нежирной свинины), 50 г репчатого лука, 50 г моркови, 200 г репы, 60 г сметаны, 3 свежих листа одуванчика, 1 ст. л. измельченной свежей крапивы, соль по вкусу.

Мелкие кусочки сырого мяса смешать с нарезанной соломкой морковью, измельченной репой и луком. Все залить горячей водой, быстро довести до кипения, проварить в течение 10—12 мин, посолить, затем настоять без нагревания 20—30 мин. В тарелку положить промытые и измельченные листья одуванчика, крапивы, залить горячей похлебкой, заправить сметаной.

508. Похлебка чечевичная

3 л овощного бульона, 300 г чечевицы, 250 г корневого сельдерея, 250 г моркови, 250 г лука-порей, 100 г копченой грудинки, 500 г сосисок, майоран, соль, черный молотый перец, винный уксус, зелень петрушки по вкусу.

Чечевицу замочить на ночь в холодной воде. На следующий день воду слить и варить чечевицу в овощном бульоне 30 мин на слабом огне, часто снимая пену. Сельдерей и морковь очистить и очень мелко нарезать. Лук-порей и грудинку нарезать очень тонкими кусочками. Овощи и грудинку положить в суп через 10 мин после чечевицы.

Сосиски нарезать кружочками толщиной 1 см и положить в суп вместе с майораном, чтобы они прогрелись. Приправить солью, молотым черным перцем и уксусом. Подать суп, посыпав крупно нарезанной петрушкой.

509. Похлебка из субпродуктов

1 л воды, 100 г сердца, 50 г печени, 50 г почек, 70 г картофеля, 50 г репчатого лука, соль, специи по вкусу.

Подготовленные и обработанные сердце, печень, почки нарезать средними кубиками и отварить. Затем добавить картофель и довести до готовности. Перед подачей заправить похлебку пассерованным луком и специями по вкусу.

510. Рассольник «Селянка»

3 л воды, 450 г костей, 200 г говядины, 100 г ветчины, 80 г почек, 250 г репчатого лука, 200 г соленых огурцов, 50 г маслин, 60 г томатной пасты, 230 г сметаны, зелень, соль по вкусу.

Нашинкованный репчатый лук слегка обжарить с томатной пастой. Соленые огурцы очистить от кожуры, нарезать кубиками и припустить.

Вареное мясо, почки и ветчину нарезать тонкими ломтиками. В кастрюлю положить все мясные продукты, пассерованный лук и томат, огурцы, маслины, залить бульоном и довести до кипения. Варить на слабом огне 5—10 мин. Разлить по тарелкам, украсить рубленой зеленью.

Сметану подать отдельно.

511. Рассольник из гуся

3 л воды, 0,5 л огуречного рассола, 1,5 кг гуся, 1 белый корень, 5 соленых огурцов, 30 г муки, 30 г сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Гуся вымыть, нарубить вместе с костями на мелкие куски. Гусиные внутренности, если есть (печенку, пупок и сердце), тоже положить в кастрюлю, залить огуречным рассолом, добавить корень, воду и варить, снимая пену. Когда гусь сварится, положить очищенные, без кожуры и семечек, соленые огурцы, нарезанные кубиками, заправить мукой, поджаренной в масле.

Если рассольник получился недостаточно насыщенным, добавить прокипяченный огуречный рассол.

512. Рассольник с перловой крупой

3 л воды, 600 г говяжьих почек, 50 г моркови, 50 г репчатого лука, 1 корень пастернака, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 300 г картофеля, 200 г соленых огурцов, 120 г сметаны, 60 г сливочного масла (маргарина), 50 г перловой крупы, зелень петрушки, укропа, лука, душистый перец, лавровый лист, сахар и соль по вкусу.

Крупку промыть в кастрюле, оставив воды на дне 3—4 см.

Соленые огурцы нарезать кубиками. Почки очистить от пленок и жира, замочить в воде на 6—8 ч и варить до готовности. Пока варятся почки, в отдельную кастрюлю положить кусочки масла, сверху — нашинкованную морковь и белые корни, картофель, нарезанный дольками лук, петрушку, укроп, лавровый лист и душистый перец. Накрывать крышкой и поставить на сильный огонь. Пассеровать 8 мин.

Во время пассеровки овощей поставить на огонь крупку, помешивая, варить на пару под крышкой 6 мин, после чего переложить в бульон. Залить огурцы горячим бульоном, прокипятить их 2 мин и тоже вылить в бульон.

Пассерованные овощи обдать кипящим бульоном и выложить в рассольник. Все вместе проварить еще 3 мин и подать со сметаной и зеленью, оставшейся от пассеровки.

513. Рассольник с почками по-московски

1,5 л бульона, 1,5 л воды, 300 г говяжьих почек, 100 г репчатого лука, 120 г лука-порея, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 100 г щавеля, 100 г шпината (салата), 200 г соленых огурцов, 40 г сливочного масла, 20 г зелени, лавровый лист, перец, соль по вкусу.

Для льезона: 8 яиц, 50 мл молока.

Подготовленные почки залить половиной холодной воды, нагреть до кипения и варить 5—10 мин. Затем воду слить, почки промыть холодной водой для удаления пены, залить оставшейся водой и варить до готовности. Бульон процедить и использовать для приготовления рассольника. Коренья и лук нашинковать соломкой и пассеровать с маслом.

Перебранные листья шпината и щавеля нарезать на части. Огурцы очистить от кожуры, разрезать вдоль, удалить семена, а затем нарезать поперек крупной соломкой.

Отходы от огурцов сварить отдельно в бульоне, который добавить в бульон из почек, предварительно процедив.

Приготовление льезона: в кипящий бульон положить пассерованные овощи, огурцы, лавровый лист, перец и варить 15—20 мин.

За 5 мин до окончания варки в рассольник положить шпинат, щавель, заправить солью. Подать на стол, в тарелки положить нарезанные почки, добавить льезон, налить рассольник и посыпать зеленью.

514. Рассольник по-домашнему

2,5—3 л бульона из говядины (баранины, курицы, утки), 300 г капусты, 200 г картофеля, 50 г моркови, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 50 г репчатого лука, 50 г соленых огурцов, 80 г сливочного масла (топленого масла, маргарина), 125 мл огуречного рассола, черный молотый перец, лавровый лист, соль по вкусу.

Петрушку, сельдерей, репчатый лук очистить, промыть, нашинковать соломкой и слегка обжарить на масле. Соленые огурцы нарезать тонкими брусочками и припустить в небольшом количестве бульона. Картофель нарезать дольками, капусту — соломкой. В кипящий бульон положить капусту, а затем, когда бульон вновь закипит, картофель. Через 5 мин заправить суп пассерованными овощами с припущенными огурцами. Незадолго до окончания варки положить соль, перец, лавровый лист, влить огуречный рассол.

515. Рассольник с почками и ячневой крупой

3 л воды, 500 г говядины с костями, 400 г почек, 50 г моркови, 2 корня петрушки, 2 корня сельдерея, 150 г соленых огурцов, 50 г репчатого лука, 120—150 г ячневой крупы, 300 г картофеля, 30 г жира, 100 г сметаны, зелень, соль по вкусу.

Почки освободить от пленок, разрезать пополам вдоль, залить холодной водой, вымачивать 2—3 ч, меняя воду каждые 20 мин. Затем почки промыть, залить холодной водой и довести до кипения. Воду слить, вновь залить почки холодной водой и варить 1,5 ч до готовности.

Из мяса сварить бульон, процедить, опустить в него нарезанный кубиками картофель, крупу. Очищенный и вымытый сельдерей, петрушку, морковь, лук нарезать, пассеровать на жире и добавить в бульон. Огурцы очистить от кожуры и зерен, нарезать кубиками, залить бульоном, немного

поварить и добавить в суп. Посолить. При подаче на стол в тарелку положить нарезанные мясо и почки, добавить сметану и мелко нарубленную зелень. В рассольник вместо перловой крупы или риса можно положить любой сухой суп-концентрат, в котором есть крупа. Это сократит время приготовления.

516. Солянка по-казахски

2 л бульона, 50 г репчатого лука, 30 г сливочного масла, 50 г томатной пасты, 200 г соленых огурцов, 100 г вареной говядины, 150 г вареного говяжьего языка, 200 г бараньей (конской) колбасы, лавровый лист, черный молотый перец, сметана, соль по вкусу.

Нарезанный лук пассеровать на сливочном масле, добавить томатную пасту и пассеровать еще 5—7 мин. Очищенные от кожуры и семян огурцы нарезать ломтиками и отварить в подсоленной воде. Добавить пассеровку, нарезанные кубиками мясо, язык, колбасу, лавровый лист, соль, перец, залить бульоном и варить 5—10 мин. Подать со сметаной.

517. Солянка сборная мясная

3 л воды, 500 г костей, 200 г мяса, 100 г вареной ветчины, 70 г сосисок, 120 г вареных почек, 200 г репчатого лука, 100 г соленых огурцов, 100 г маслин, 80 г томата-пюре, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны, 0,5 лимона, зелень петрушки (кинзы), пряности, соль по вкусу.

Сварить бульон из мяса и костей. Добавить нарезанный, обжаренный с томатом лук, нарезанные кубиками соленые огурцы и варить 5 мин. Затем добавить отваренные и нарезанные ломтиками все мясные продукты, пряности, маслины и довести до кипения. При подаче на стол в тарелки положить сметану и кружочки лимона без цедры.

518. Суп «Королевский»

1,5 л воды, 250 г говядины, 250 г куриного мяса, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 50 г ветчины, 1 яйцо, 40 мл столового белого сухого вина, 15 г миндаля, 15 г сливочного масла, 10 г муки, 20 г панировочных сухарей, соль по вкусу.

Залить говядину холодной водой и отварить до мягкости. На сковороде разогреть масло, всыпать муку, пассеровать ее до золотистого цвета, добавить очищенные, вымытые и мелко нарезанные корни, которые слегка обжарить. Курицу разрезать на порции.

Миндаль очистить от кожуры и растолочь, добавив немного воды. Положить в кастрюлю куриное мясо и тушеные овощи, миндаль, желток отваренного вкрутую яйца, нарезанную кубиками ветчину и панировочные сухари. Влив немного бульона, тушить мясо до мягкости.

Отварную говядину пропустить через мясорубку, развести небольшим количеством бульона и вином, посолить и добавить в кастрюлю, где тушатся овощи и курица. Подать с гарниром, например, отварным картофелем.

519. Суп с курицей и яичными желтками

1,5 л мясного бульона, 250 г вареного куриного мяса, 50 г очищенного сладкого миндаля, 2 вареных яичных желтка, 30 г натертого хлеба, 150 г сливок, цедра половины лимона, мускатный орех, соль по вкусу.

Мясо пропустить через мясорубку. Влить в миксер немного бульона, добавить мясной фарш, рубленый миндаль и хорошо перемешать. Полученную пасту положить в кастрюлю, развести оставшимся бульоном, добавить растертые яичные желтки, хлеб, соль, мускатный орех и цедру. Довести суп до кипения и перед подачей на стол влить сливки.

520. Суп с грибами по-армянски

3 л воды, 500 г шампиньонов, 500 г курицы, 250 г сметаны, 100 г репчатого лука, зелень, соль, перец по вкусу.

Грибы сварить, процедить, лук нарезать кубиками, пожарить. Птицу отварить до полуготовности, обжарить, в кипящий грибной бульон положить лук, курицу, сметану, грибы и варить до готовности. Посолить, поперчить. В конце посыпать зеленью.

521. Суп баклажанный на курином бульоне

2 л куриного бульона, 300 г баклажанов, 150 г репчатого лука, 60 мл лимонного сока, 120 г сметаны, 120 мл растительного масла, 100 г риса, 4 зубчика чеснока, черный молотый перец, зелень петрушки, соль по вкусу.

Бульон довести до кипения. Рис несколько раз промыть под холодной проточной водой и дать стечь. Положить рис в кипящий бульон и варить на слабом огне, время от времени помешивая, 15—20 мин.

В это время баклажаны вымыть, нарезать кольцами толщиной не более 0,5 см, натереть измельченным чесноком, солью и черным молотым перцем.

Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить в нем баклажаны с двух сторон до образования румяной корочки. Горячие баклажаны положить в кастрюлю с бульоном, добавить по вкусу соль, влить лимонный сок, сметану и снять с плиты.

В готовый суп всыпать вымытую и мелко нарезанную зелень петрушки, накрыть крышкой и дать постоять 10 мин.

522. Суп с потрохами по-болгарски

2 л воды, 1 кг куриных потрохов, 510 г топленого масла, 15 г моркови, 250 г помидоров, 100 г вермишели, 10 г муки, 1 яйцо, 20 мл лимонного сока, черный молотый перец, соль по вкусу.

Куриные потроха тщательно обработать, промыть и отварить. Варить по частям: сначала крылышки, шейки, ножки и головы вместе с сердцем и желудком. Печень отварить отдельно. Поджарить на масле морковь и помидоры. Вареные потроха сложить в бульон за 15—20 мин до подачи и проварить с вермишелью и овощами. Суп заправить пассерованной мукой с яйцами, черным перцем, лимонным соком и солью.

523. Суп в горшочке

3 л воды, 600 г мяса, 50 г репчатого лука, 100 г репы, 50 г моркови, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 800 г капусты, 200 г ветчины, 300 г картофеля, 300 г помидоров, 50 г зелени петрушки (укропа), соль по вкусу.

Отварить мясо до полуготовности без корней. Лук и коренья нарезать соломкой. Ветчину — тонкими ломтиками. Также нарезать готовое мясо. Помидоры нарезать каждый на 8 частей и удалить зерна. Капусту нарезать вместе с кочерыжкой тонкими крупными ломтями, картофель очистить и не нарезать. В кастрюлю положить слоями ветчину, коренья, отваренное мясо, капусту. В середину гарнира положить связанную в пучок зелень петрушки. Сверху положить помидоры и цельный картофель. Все это залить бульоном, плотно накрыть крышкой и поставить на 1,5 ч в духовку с умеренным жаром, чтобы суп не кипел, а томился. Подать суп в горшочке, вынув пучок зелени.

524. Суп говяжий с клецками

3 л воды, 500 г нежирной говядины, 250 г окорока, 125 г зеленого гороха (белой фасоли), 100 г острой колбасы, 250 г моркови, 50 г репчатого лука, соль, лавровый лист, душистый перец горошком по вкусу.

Для клецек: 40 г шпика, 50 г окорока, 2 яйца, 100 мл мясного бульона, 0,5 пучка зелени петрушки, 1 зубчик чеснока, 20 г панировочных сухарей, 30 мл растительного масла.

Замоченный горох, говядину и окорок залить водой и отварить до полуготовности. Добавить колбасу, нарезанную кубиками морковь, мелко нарезанный лук, лавровый лист, перец и варить до готовности. Окорок, приготовленный для клецек, шпик, чеснок и зелень петрушки мелко нарубить, добавить взбитые яйца, бульон и панировочные сухари, замесить однородную массу и сформовать из нее клецки.

Клецки обжарить до золотисто-желтого цвета в масле (они должны плавать в нем). Опустить клецки в готовый суп перед подачей на стол.

525. Гороховый суп со свиными хвостами

2 л воды, 1 зубчик чеснока, 150 г свиного хвоста, 50 г соленых огурцов, 180 г сухого гороха, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 30 г маргарина (смальца), 45 г муки, 150 г репчатого лука, 50 г сушеных грибов, 100 г расквашенной пшеничной каши, черный молотый перец, соль по вкусу.

Горох вымыть и замочить в холодной кипяченой воде на ночь. Свиной хвост вымыть, ошпарить, очистить, залить кипятком и варить вместе с очищенными кореньями, луком, грибами на умеренном огне до тех пор, пока мясо не станет мягким.

Бульон процедить и перелить в другую кастрюлю. Мясо нарезать маленькими кубиками. Горох сварить в воде, в которой он был замочен. Когда он будет готов, протереть через сито, положить в бульон.

Добавить мясо, растертый с солью чеснок, муку, смешанную с жиром, посолить и поперчить. Варить на слабом огне еще 5 мин. Перед подачей в суп положить нарезанный лапшой соленый огурец и пшеничную кашу.

526. Гороховый суп с ветчиной

1,5 л куриного бульона, 115 г макарон (ракушек, колечек), 30 мл растительного масла, 100 г нарезанного зеленого лука, 350 г замороженного горошка, 225 г некопченой ветчины, 60 г сливок, черный молотый перец, соль по вкусу.

Довести до кипения кастрюлю с соленой водой. Отварить макароны, слить, залить холодной водой и отставить. Нагреть в большой кастрюле с толстым дном растительное масло и обжарить зеленый лук. Добавить горошек и бульон, варить 10 мин. Перетереть суп в пюре. Нарезать ветчину маленькими полосками и добавить вместе с макаронами в кастрюлю. Варить 2—3 мин и приправить по вкусу. Перемешать со сливками и подать с хрустящим хлебом.

527. Гороховый суп с картофелем

1,5 л мясного бульона, 300 г картофеля, 100 г красного сладкого перца, 100 г лука-порея, 10 мл растительного масла, 2 сардельки, 150 г зеленого горошка, майоран, черный молотый перец, соль по вкусу.

Картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками. Стручки сладкого перца разрезать пополам, удалить семена, мякоть нарезать кубиками. Лук-порей очистить, светлую часть мелко нарезать. Картофель, сладкий перец и лук-порей обжарить в кастрюле с толстыми стенками масле. Залить бульоном, накрыть крышкой и варить 20 мин на слабом огне. Сардельки нарезать не очень тонкими кружочками и добавить в суп вместе с зеленым горошком. Довести до кипения. Приправить солью, молотым черным перцем и майораном.

528. Гречневый суп на наваристом мясном бульоне

2 л наваристого мясного бульона, 50 г гречневой крупы, 350 г картофеля, 50 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, соль, зелень по вкусу.

Перебрать и слегка поджарить гречневую крупу, всыпать в кипящий бульон и варить 10—15 мин. Добавить картофель, нарезанный небольшими ломтиками и обжаренный вместе с луком в масле, и варить, пока крупа и картофель не станут мягкими. Добавить в кастрюлю зелень, довести до кипения.

529. Густой суп со свининой и тушеными овощами

1 л воды, 400 г свинины, 300 г соленых огурцов, 200 г картофеля, 100 г моркови, 50 г белокочанной капусты, 150 г репчатого лука, 200 г фасоли, 50 г помидоров, 30 г муки, 30 г томатной пасты, лавровый лист, черный перец горошком, тертый мускатный орех, соль по вкусу.

Нарезать мясо небольшими кусочками. Обжарить, обваляв в муке. Картофель и морковь нарезать кубиками, обжарить. Соленые огурцы, нарезанные кубиками, отварить в небольшом количестве воды, отцедить. Нашинковать капусту. Фасоль замочить на 3—4 ч в холодной воде, затем отварить. На дно посуды (неэмалированной) положить немного мяса, картофеля, моркови, капусты, фасоли, огурцов и лука. Продолжать укладывать слоями. Протереть через сито помидор и выложить сверху. Развести в кипятке томатную пасту, залить этим содержимое кастрюли, добавив специи. Блюдо должно быть густым, как рагу.

530. Густой суп со свининой и зеленым горошком

2 л овощного бульона, 150 г репчатого лука, 4 веточки тимьяна, 400 г свинины без костей, 600 г картофеля, 300 г моркови, 450 г свежемороженого (консервированного) зеленого горошка, соль, лавровый лист, черный молотый перец, зелень петрушки по вкусу.

Лук очистить и очень тонко нарезать. Листики тимьяна мелко нарезать. Свинину нарезать кубиками. Картофель очистить и нарезать так же, как свинину. Морковь очистить и нарезать тонкими кружочками. Овощной бульон довести до кипения с лавровым листом и тимьяном. Положить картофель и варить на умеренном огне 20 мин. Через 10 мин положить морковь и лук. Еще через 5 мин добавить зеленый горошек и свинину. После этого суп должен лишь слегка кипеть. Посолить и поперчить. Перед подачей посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Подать с белым или черным хлебом.

531. Суп из баранины с огурцами

1,5 л куриного бульона, 30 мл соевого соуса, 5 мл кунжутного масла, 250 г разрезанного на полоски бараньего филе, 200 г нарезанных тонкими кружками огурцов, 15 мл рисового уксуса, морская соль, белый молотый перец по вкусу.

Смешать соевый соус и кунжутное масло, добавить баранину, перемешать и оставить на 30 мин. Довести куриный бульон до кипения, посолить и поперчить, убавить огонь. Добавить мясо в бульон и варить 2 мин. Достать мясо и накрыть, чтобы оно оставалось теплым. Положить огурцы в кастрюлю и вновь прокипятить. Убавить огонь, добавить баранину, уксус, соль, перец и готовить 5 мин.

532. Суп из баранины с сушеным барбарисом

3 л воды, 1 кг говядины (лучше телятины) с костями, 1,5 кг баранины, 2—3 зубчика чеснока, 30 г сливочного масла, 50 г репчатого лука, 50 г моркови, 100 г репы, 100 г брюквы, 1 корень сельдерея, зелень укропа и петрушки, шафран, сушеный толченый барбарис, гвоздика, черный молотый перец, лавровый лист, кардамон, соль по вкусу.

Сварить бульон из говядины. Когда мясо будет почти готово, добавить луковицу и зелень. За несколько минут до готовности в кипящий бульон положить соль, гвоздику, черный перец, лавровый лист и кардамон.

Баранину за 2 ч до приготовления нашпиговать чесноком и затем потушить в глубокой сковороде с маслом. Затем очистить овощи — морковь, репу, брюкву, корень сельдерея, вымыть, нарезать ломтиками и отварить до полуготовности в подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг. Переложить овощи в кастрюлю, залить бульоном и варить до готовности.

Готовый бульон из говядины процедить и довести до кипения, добавить шафран, толченый барбарис и прокипятить 2 мин. Снять с огня. В каждую тарелку положить понемногу мелко нарезанной зелени. Поверх зелени положить сваренные в бульоне овощи, сверху овощей — нарезанную средними кусочками баранину и осторожно залить ярко-желтым от шафрана бульоном. К супу вместо перца подать молотый сушеный барбарис.

533. Суп из гуся по-кубански

2 л воды, 300 г мяса гуся, 1 гусиный потрох, 100 г свекольного рассола (10 г сухих груш), 100 г репчатого лука, 100 г хлеба, 100 г свежих яблок, 1 лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Сварить суп из гусиных потрохов, положить лук, перец, лавровый лист, влить свекольный рассол, отварить мясо до готовности и процедить. Вместо рассола можно положить сушеные

груши или свежие яблоки. Тертый хлеб развести, помешивая, процеженным бульоном, посолить, процедить через дуршлаг, подогреть, все время помешивая, но не кипятить. К супу из гуся подать фаршированную гусиную шейку.

534. Суп из копченой свинины с овощами

2 л воды, 1 кг копченой свинины, 50 г репчатого лука, 50 г моркови, 150 г брюквы, 150 г картофеля, 1 корень петрушки, 100 г сметаны, 2 зубчика чеснока, тмин, зелень укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Промытое мясо залить холодной водой и варить 1 час. Снять с бульона жир, обжарить на нем лук кольцами, морковь кружочками и опустить в бульон с корнем петрушки и брюквой, нарезанной ломтиками. В конце варки приправить специями, зеленью и добавить картофель кусочками. Мясо отделить от костей, нарезать и положить в суп.

535. Суп из куриных потрохов по-балкански

2 л бульона, 500 г куриных потрохов, 2 яйца, 250 мл кислого молока, 50 г сливочного масла, соль, черный молотый перец, лимон, зелень петрушки по вкусу.

Очищенные и нарезанные куриные потроха положить в холодный бульон, посолить и варить на слабом огне до мягкости.

Затем суп снять с огня, заправить взбитыми с кислым молоком яйцами, а перед подачей на стол положить в него сливочное масло, молотый черный перец и мелко нарезанную петрушку. Отдельно подать ломтики лимона. Вместо заправки из кислого молока и яиц можно в кипящий бульон влить через дуршлаг взбитое яйцо.

536. Суп из легкого и сердца по-эстонски

3 л воды, 200 г легких, 200 г телячьего сердца, 100 г ячневой крупы, 400 г картофеля, 50 г растительного масла, 100 г муки, 50 г репчатого лука, зелень, соль по вкусу.

Легкие и сердце промыть, устранить жилы, залить водой и отварить. После удаления пены добавить зелень, соль и промытую в теплой воде крупу. За 15—20 мин до готовности добавить картофель, слегка обжаренные в масле лук и муку. Легкие и сердце вынуть, нарезать кубиками или дольками, положить в суп и подать.

537. Суп из моркови с фрикадельками

1,5 л воды, 1 л овощного бульона, 300 г фарша из телятины, 60 мл растительного масла, 750 г моркови, 200 г репчатого лука, 25 г сливочного масла (маргарина), 250 г сливок, 700 мл белого вина, 30 г муки, соль, черный молотый перец, сахар, зелень кресс-салата, соль по вкусу.

Из фарша сделать маленькие фрикадельки, обжарить их на растительном масле и выложить на бумажную салфетку, чтобы впитался лишний жир.

Морковь и лук очистить, мелко нарезать, обжарить на сливочном масле, залить бульоном и варить 5 мин. Одну треть моркови достать из бульона, остальную сварить до готовности,

протереть через сито и снова положить в кастрюлю. Смешать сливки и вино. Этой смесью развести муку, вылить в суп и варить 5 мин. Положить морковь и фрикадельки, приправить солью, перцем, сахаром. Посыпать кресс-салатом.

538. Суп из говяжьей печени и копченого сала

1,5 л воды, 400 г говяжьей печени, 100 г копченого сала, 50 г моркови, 250 г картофеля, 30 г сливочного масла, 30 г муки, 60 г сметаны, мускатный орех, зелень, соль по вкусу.

С печени снять пленку, нарезать кусочками. Сало нарезать мелкими кубиками, обжарить в кастрюле, добавить панированную в муке печень, мелко натертую морковь, обжарить, добавить горячую воду, нарезанный кубиками картофель, посолить и варить до готовности. Суп приправить тертым мускатом. Подать с маслом, сметаной, зеленью.

539. Суп из сыра и картофеля на курином бульоне

1,5 л куриного бульона, 300 г картофеля, 60 г муки, 20 г мелкорубленной зелени сельдерея, 100 мл молока, 200 г тертого сыра «Чеддер», 20 г мелкорубленного репчатого лука, 20 г тертой моркови, 100 г бекона, 20 г рубленого зеленого лука, 10 мл уксуса, соль по вкусу.

Очистить картофель и нарезать маленькими кусочками. Сельдерей и лук нарезать очень мелко. Морковь очень мелко натереть. Смешать овощи с куриным бульоном и уксусом в большой кастрюле и варить на умеренном огне. Довести до кипения, убавить огонь и кипятить 20 мин. Смешать муку и молоко. Снять кастрюлю с овощами с огня, добавить мучную смесь. Поставить кастрюлю снова на огонь на 5—8 мин.

Добавить сыр и дать супу прокипеть, пока сыр не расплавится. К этому времени картофель должен свариться, в противном случае дать супу еще повариться. Густота супа задается по вкусу. Подать в глубоких тарелках. Посыпать сыром, мелко нарезанным беконом и зеленым луком.

540. Суп из телятины с томатом

3 л воды, 400 г телятины, 100 г репчатого лука, 100 г моркови, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 230 г сметаны, 2 яйца, 100 г томата, 1 лавровый лист, черный перец горошком, соль по вкусу.

Мясо залить холодной водой, варить до готовности. Затем вынуть телятину, нарезать небольшими кусочками, слегка обжарить и вернуть в бульон. Туда же положить целиком лук, морковь, коренья, перец горошком, соль и лавровый лист. Варить 15 мин, затем бульон процедить, добавить в него томат, дать покипеть 10—15 мин.

Перед подачей заправить суп сметаной, смешанной с яйцами, добавить мясо.

541. Суп из чечевицы на курином бульоне

1 л куриного бульона, 30 г сала с прослойкой мяса, 2 стебля лука-порея, 15 мл растительного масла, 200 г чечевицы, 1 стручок острого перца, 150 г картофеля, 150 г моркови, соль, черный молотый перец, рубленый зеленый лук, винный уксус по вкусу.

Сало нарезать кубиками и растопить. Лук нарезать кольцами и потушить в растительном масле и сале. Добавить уксус. Добавить чечевицу и бульон.

Положить стручок острого перца. Довести до кипения. Картофель и морковь нарезать кубиками и добавить к чечевице. Перемешать с зеленым луком. Суп накрыть и варить 45 мин. Приправить солью, перцем.

542. Картофельный суп с мясом и вермишелью

2 л воды, 500 г мяса, 300 г картофеля, 100 г репчатого лука, 100 г моркови, 100 г вермишели, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 30 мл растительного масла, зелень укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Сварить мясной бульон. Очищенные корни и лук нарезать ломтиками и поджарить на масле. Картофель нарезать кубиками, морковь кружочками, положить вместе с поджаренными корнями и луком в кипящий бульон, всыпать вермишель, добавить перец и варить 25 мин. Посолить. При подаче на стол посыпать суп зеленью.

543. Куриный суп с кабачками и баклажанами

1,5 л воды, 300 г курицы, 150 г кабачков, 150 г баклажанов, 70 г репчатого лука, 1 яйцо, 100 мл простокваши, 30 г муки, сок одного лимона, 40 г сливочного масла, соль по вкусу.

Курицу отварить в подсоленной воде вместе с очищенным и мелко нарезанным луком. Мясо вынуть из бульона, освободить от костей и мелко нарезать. Овощи очистить, мелко нарезать и положить в кипящий бульон.

Когда они сварятся, заправить суп простоквашей, мукой и яйцом, влить лимонный сок, вновь положить куриное мясо и добавить сливочное масло.

544. Куриный суп с омлетом

1 л куриного бульона, 150 г куриного мяса (филе), 2 яйца, 50 г моркови, 70 г зеленого горошка, 60 г сливок, зелень, черный молотый перец, зеленый лук, белый молотый перец, мускатный орех, соль по вкусу.

Мелко нарезать куриное мясо и часть зелени, залить бульоном, положить морковь и запекать 7—9 мин под крышкой. Морковь вынуть, мелко нарезать и снова положить в суп вместе с зеленым горошком и специями. Варить 3 мин. Поджарить омлет со сливками, нарезать кусочками и подать, разложив по тарелкам и заливая супом.

545. Куриный суп с помидорами

3 л воды, 1 кг курицы, 100 г помидоров, 150 г репчатого лука, 30 г сливочного масла, 50 г перловой крупы, зелень кинзы, петрушки, базилика, соль по вкусу.

Подготовленную курицу порубить кусочками, поставить варить. Потом добавить перловую крупу, нашинкованный лук, пассерованные помидоры, соль, зелень и варить до готовности.

546. Лимонный суп на курином бульоне

2 л куриного бульона, 60 г риса, 60 мл лимонного сока, 5 яиц, 20 г измельченной зелени петрушки, белый молотый перец, соль по вкусу.

Рис несколько раз промыть под проточной водой и дать стечь. Куриный бульон довести до кипения и всыпать в него промытый рис.

Варить на слабом огне под закрытой крышкой, периодически помешивая, 15—20 мин. В это время взбить яйца до образования густой пены, постепенно добавляя лимонный сок. В лимонно-яичную смесь медленно подмешать 200 мл кипящего бульона. Снять кастрюлю с бульоном с огня и влить полученную смесь, непрерывно размешивая ложкой. Поставить на плиту, добавить соль, белый перец, измельченную зелень петрушки и нагреть, не доводя до кипения. Готовый суп накрыть крышкой и дать настояться 5—7 мин.

547. Луковый французский суп

1,5 л мясного бульона, 500 г репчатого лука, нарезанного тонкими дольками, 120 г сливочного масла, 60 г муки, 125 мл сухого белого вина, 200 г белого хлеба, 150 г твердого сыра, черный молотый перец, соль по вкусу.

В глубоком сотейнике обжарить в масле лук, часто помешивая, пока не подрумянится. Всыпать муку, тушить 1 мин. Добавить бульон, вино, соль и перец. Довести до кипения, убавить огонь и варить 30 мин.

Затем разогреть духовку, вылить суп в горшочки, положить сверху по 2 кусочка поджаренного белого хлеба и по два кусочка сыра, чтобы создать «крышку» для супа.

548. Мясной суп с окороком и томатом

1,5 л светлого мясного бульона, 200 г копченого (отварного) окорока, 60 г томатной пасты, 100 г репчатого лука, зелень, соль, черный молотый перец по вкусу.

Окорок пропустить через мясорубку вместе с луком, залить сваренным бульоном, добавить томатную пасту и варить 15 мин. Добавить соль и перец. Подать с гренками, посыпав мелко нарезанной зеленью.

549. Суп с колбасой

1 л мясного бульона, 200 г картофеля, 150 г репчатого лука, 20 г стебля сельдерея, 440 г нарезанных консервированных помидоров, 250 г консервированной красной фасоли (без жидкости), 130 г нашинкованной капусты, 130 г крупно нарезанных сосисок, 130 г нарезанной кубиками ветчинной колбасы, тмин, соль, черный молотый перец по вкусу.

Положить картофель, лук, сельдерей, помидоры и тмин в большую кастрюлю с бульоном. Довести до кипения, накрыть крышкой и варить 20 мин.

Добавить фасоль, капусту и продолжать варить еще 20 мин, пока овощи не станут мягкими. Добавить сосиски, колбасу, соль и перец, перемешать и варить еще несколько минут.

550. Острый суп с индейкой

1,5 л горячего бульона из индейки или курицы, 15 мл оливкового масла, 50 г нарезанного репчатого лука, 50 г очищенного и нарезанного полосками красного перца, 60 г риса, 250 г мяса индейки, нарезанного длинными полосками, 410 г консервированного гороха, кориандр, перец чили, соль по вкусу.

Нагреть масло в большой кастрюле, добавить лук и обжаривать 5 мин, помешивая, пока он не станет мягким.

Добавить сладкий перец, кориандр, чили и рис. Влить бульон, добавить индейку, приправить. Довести до кипения и варить 1 ч. Положить рис и варить, пока овощи не будут мягкими. Посолить.

551. Суп из индейки с гранатом

3 л воды, 1 кг индейки, 100 г репчатого лука, 150 г моркови, 1 гранат, 150 г сливок, 60 мл лимонного сока, 40 г измельченной зелени укропа, лавровый лист, молотый белый перец, соль по вкусу.

Подготовленную тушку индейки тщательно промыть под холодной проточной водой, отделить мясо от костей, нарезать небольшими порционными кусочками, сложить в кастрюлю, залить водой и поставить на сильный огонь.

Лук и морковь очистить, вымыть и нашинковать тонкими полукольцами. Как только бульон закипит, добавить в него измельченные лук и морковь, лавровый лист, белый молотый перец, соль. Варить на слабом огне до готовности мяса.

Гранат надрезать острым ножом, затем разломить руками и осторожно вынуть зерна. За 10 мин до конца варки добавить в суп гранатовые зерна. В готовый суп положить сливки, заправить лимонным соком и посыпать измельченной зеленью укропа. Накрыть крышкой и дать постоять 10 мин. Подать горячим.

552. Картофельный суп с телятиной и клецками

1,5 л воды, 500 г телятины, 50 г моркови, 50 г репчатого лука, 1 корень петрушки, 2 желтка, 30 г сметаны, зелень укропа, соль по вкусу.

Для клецек: 400 г отваренного картофеля, 2 моркови, 2 репчатые луковицы, 1 яйцо, 30 г сливочного масла, 80 г муки, соль, зелень по вкусу.

Промытое, нарезанное кусочками мясо залить холодной водой и отварить.

Снять пену, опустить очищенные морковь, лук и корень петрушки, посолить и варить до полной готовности мяса. Когда мясо сварится, бульон процедить.

Приготовление клецек: отварной картофель, вареную морковь и лук натереть на терке, добавить яйцо, растопленное масло, муку, соль, нарезанную зелень и все перемешать.

Приготовленные клецки ложкой опускать в суп, варить на слабом огне до тех пор, пока они не всплывут на поверхность. В тарелку положить отделенное от костей, мелко нарезанное вареное мясо. В суповую миску положить яичные желтки со сметаной и нарезанный укроп, налить суп и размешать.

553. Густой мясной суп с овощами и сыром

1 л мясного бульона, 200 г помидоров, 100 г фасоли, 100 г зеленого горошка, 100 г моркови, 100 г риса, 50 г сыра, 60 мл растительного масла, 1 зубчик чеснока, 50 г репчатого лука, 50 г сельдерея, 20 г томатной пасты, 1 лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Измельченный лук и толченый чеснок обжарить на масле, добавить сельдерей и морковь кубиками, потушить. Залить все бульоном, добавить томатную пасту, соль и перец, варить на слабом огне 5 мин. Добавить горошек, замоченную фасоль, рис, лавровый лист и тушить до мягкости овощей. Добавить помидоры ломтиками, тертый сыр и варить еще 5 мин.

554. Куриный суп с томатом, беконом и перцем

1 л куриного бульона, 30 г сливочного масла, 50 г мелко нарезанного репчатого лука, 200 г мелко нарезанного бекона, 200 г мелко нарезанных помидоров, 60 г томатной пасты, перец чили, черный молотый перец, соль по вкусу.

Растопить масло в кастрюле, добавить лук и бекон и готовить, пока лук не станет мягким. Добавить помидоры, бульон, томатную пасту, чили и приправы. Довести до кипения и варить 20 мин.

555. Куриный суп с фасолью, капустой и беконом

1 л куриного бульона, 1,5 л воды, 150 мл белого вина, 30 мл оливкового масла, 100 г мелко нарезанного красного репчатого лука, 200 г тонко нарезанного бекона, 175 г тонко нашинкованной белокочанной капусты, 20 г зелени петрушки, 200 г консервированной белой фасоли, горячий хрустящий хлеб, соль по вкусу.

Обжарить лук в течение 8—10 мин на масле. Добавить бекон и готовить еще 1 мин. Добавить капусту и обжаривать 1 мин, помешивая. В кастрюлю добавить зелень, бульон и вино. Добавить фасоль и варить 10 мин, пока капуста не станет мягкой. Подать в подогретых тарелках с горячим хрустящим хлебом, посыпав сверху зеленью.

556. Куриный суп с фрикадельками, сыром «Пармезан» и шпинатом

1 л куриного бульона, 15 мл растительного масла, 150 г мелко нарезанного репчатого лука, 1 измельченный зубчик чеснока, 200 г нарезанного картофеля, 50 г рубленого шпината, 125 г сливок, 50 г тертого сыра «Пармезан», соль по вкусу.

Для фрикаделек: 250 г говяжьего фарша, 35 г хлеба, 20 г нарезанной зелени базилика, 1 яичный желток, 40 г тертого сыра «Пармезан», 15 мл растительного масла, соль по вкусу.

Нагреть масло в кастрюле, обжарить лук и чеснок, помешивая, до мягкости. Добавить картофель и обжаривать еще 5 мин, помешивая. Влить бульон. Довести до кипения, варить в течение 10 мин, до мягкости картофеля. Добавить шпинат и варить, не закрывая крышкой, еще 5 мин. Перетереть суп в пюре. Вернуть суп обратно в кастрюлю, добавить обжаренные фрикадельки и подать, посыпав сыром.

Приготовление фрикаделек: соединить фарш, хлеб, базилик, яичный желток и сыр, смешать, сформовать небольшие фрикадельки. Обжаривать фрикадельки в горячем масле до готовности.

557. Мясной суп с цветной капустой

2 л мясного бульона, 500 г цветной капусты, 200 г моркови, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, зелень петрушки, соль по вкусу.

Капусту промыть, разобрать на соцветия. Морковь очистить и нарезать кружочками. Положить капусту и морковь в бульон, добавить коренья, посолить и варить на слабом огне 20 мин. Перед окончанием варки коренья вынуть из кастрюли, суп посыпать зеленью. Подать с пирожками с ливерной или мясной начинкой.

558. Фасолевый суп с копченым мясом

1,5 л воды, 150 г фасоли, 150—200 г копченой лопатки, 30 г сала, 30 г репчатого лука, 30 г муки, 50 г сладкого перца, 1 зубчик чеснока, 250 мл молока, 125 г сметаны, соль, уксус, сахар, лавровый лист по вкусу.

Фасоль замочить на 12 ч в холодной воде и в той же воде отварить с лавровым листом (без соли). Мягкую фасоль залить бульоном от копченого мяса, добавить заправку из лука, сладкого перца и чеснока, проваренных с молоком. Добавить сметану, довести до кипения. Суп подкислить уксусом, выложить в него нарезанное кусочками копченое мясо, посолить, поперчить.

Дать настояться 15—20 мин.

559. Фасолевый суп с гречневой крупой

3 л воды, 500 г мяса, 100 г фасоли, 50 г репчатого лука, 1 морковь, 30 г жира, 100 г гречневой крупы, соль, черный молотый перец по вкусу.

Кусочки мяса залить горячей водой, добавить луковицу, морковь, посолить и варить. Бульон процедить, лук и морковь удалить, а мясо вновь соединить с бульоном, добавить подготовленную фасоль, перец, неплотно прикрыть крышкой и поставить на 3 часа в духовку. Суп процедить, мясо подать с фасолью, а бульоном залить отдельно приготовленную гречневую кашу.

560. Фасолевый суп с томатами

1 л куриного бульона, 2 зубчика чеснока, 1 стручок острого перца, 120 мл оливкового масла, 30 г томатной пасты, 400 г консервированной фасоли, 300 г красного сладкого перца, 2 томата, тимьян, тмин, семена кунжута, молотый перец чили, соль по вкусу.

Чеснок очистить и нарезать кружочками. Стручок острого перца разрезать пополам, удалить семена и мелко нарезать. 0,75 г растительного масла разогреть в кастрюле с толстыми стенками, обжарить в нем чеснок с острым перцем и тимьяном, добавить томатную пасту. Томаты крупно нарезать, фасоль откинуть на дуршлаг. Томат и фасоль выложить в кастрюлю с обжаренными овощами, залить куриным бульоном, посолить, довести до кипения и снять с огня. Каждый стручок сладкого перца разрезать на четыре части, удалить семена, положить на противень кожурой вверх и поставить на 10 мин в духовку. Затем обдать холодной водой, снять кожуру и сделать пюре. Добавить 0,25 г растительного масла, тмин, кунжут и перец чили, посолить и немного покипятить, чтобы пюре загустело. Добавить пюре в суп и дать настояться.

561. Хлебный суп по-итальянски

1 л мясного бульона, 200 г пшеничного хлеба, 90 г сливочного масла, 2 яйца, 100 г тертого сыра, 20 г измельченного зеленого лука, соль по вкусу.

Намазать маслом с обеих сторон ломтики хлеба. Положить в кастрюлю и залить бульоном. Растереть сырые яйца и вылить их в бульон. Суп поставить в духовку. Когда белок свернется, добавить лук и сыр.

562. Чесночный суп с яйцом

1,5 л мясного (куриного) бульона, 150 г помидоров, 250 г черствого белого хлеба, 100 г чеснока, 60 г оливкового масла, 4 яйца, красный и черный молотый перец, соль, рубленая зелень петрушки по вкусу.

Снять кожуру с помидоров и нарезать мякоть небольшими кубиками. Белый хлеб нарезать кубиками 2х2 см и поджарить в предварительно разогретом оливковом масле до золотистого цвета. Перемешать с пропущенным через пресс чесноком и красным перцем. Влить бульон и довести все до кипения. Выложить в суп кубики помидоров, приправить по вкусу солью и молотым черным перцем. Разлить готовый суп в суповые чашки. Осторожно влить в суп по 1 яйцу и запекать в духовке 8—10 мин. Посыпать молотым красным перцем и петрушкой. Перед тем, как влить в суп сырое яйцо, смешать его с небольшим количеством охлажденного бульона.

563. Грузинский суп-буглама из баранины и баклажанов

2 л воды, 500 г баранины, 0,5 кг помидоров, 400 г репчатого лука, 300 г картофеля, 400 г баклажанов, 2—3 веточки кинзы, соль, черный молотый перец по вкусу.

Баранину нарезать небольшими кусками и промыть. Помидоры очистить от кожуры и нарезать. Репчатый лук нашинковать, картофель очистить и крупно нарезать. Баклажаны нарезать кружочками. В кастрюлю положить слоями нарезанный репчатый лук, мясо, картофель, помидоры, баклажаны. Добавить перец, мелко нарезанную зелень кинзы, соль и залить водой. Затем кастрюлю накрыть крышкой и варить приблизительно 2 ч (до готовности), не снимая крышку.

564. Суп-гуляш по-венгерски

1,5 л воды, 300 г мяса, 50 г свиного жира, 200 г картофеля, 300 г репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 100 г лечо, красный молотый перец, тмин, соль по вкусу.

Мелко нарезанный лук слегка обжарить на свином жире, добавить красный молотый перец и соединить с мясом, нарезанным кусочками, чесноком, тмином и лечо. Залить 0,5 воды в мясо. Варить до полуготовности. Добавить картофель, нарезанный кубиками, и долить бульон. Варить до готовности.

565. Болгарский печеночный суп-крем

1,5 л бульона из костей, 250—300 г телячьей печени, 1 корень петрушки, 100 г репчатого лука, 30 г сливочного масла, 60 г муки, 250 мл молока, 50 г белого хлеба без корки, соль, черный молотый перец, лимонная кислота по вкусу.

Печень очистить от пленки и желчных протоков, вымыть, положить на смазанную маслом сковороду и запечь в духовом шкафу.

Крупно нарезанные корни и лук разварить в бульоне, затем процедить и вместе с запеченной печенью и ломтиком хлеба пропустить через мясорубку. Полученную смесь протереть через сито и снова положить в бульон, добавить светлый соус, приготовленный путем смешения масла, муки и молока. Суп посолить, заправить кислотой, довести до кипения и снять с огня.

Перед подачей посыпать черным перцем.

566. Суп-пюре из кукурузы

1,5 л воды, 200 г костей, 20 г моркови, 400 г кукурузы в початках, 30 г муки, 0,5 корня петрушки, 50 г репчатого лука, 30 г сливочного масла, 250 мл молока, 1 яйцо, 60 г кукурузных хлопьев, соль по вкусу.

Початки кукурузы молочной спелости сварить до полной готовности и отделить зерна. Коренья и лук пассеровать, соединить с отваренными зернами кукурузы, пропарить и протереть. Развести бульоном, довести до кипения, заправить мучной пассеровкой, убавив огонь, ввести яично-молочный лезон и сливочное масло. К супу-пюре подать отдельно кукурузные хлопья.

567. Картофельный суп-пюре

1,5 л куриного бульона, 1 кг картофеля, 20 г лука-порея, 180 г сливок, зелень, соль по вкусу.

Очистить и нарезать картофель. Мелко нашинковать лук. Промыть и обсушить. В кастрюле смешать картофель, лук и бульон. Довести до кипения, убавить огонь и варить, накрыв крышкой, 20 мин. Суп измельчить в кухонном комбайне, перелить обратно в кастрюлю, добавить сливки и подогреть, не доводя до кипения.

Подать, посыпав зеленью. Суп можно подать холодным.

568. Суп-пюре с яичными желтками

1,5 л куриного бульона, 5 яичных желтков, 100 г сливочного масла, 300 г сливок, 50 г щавеля, соль по вкусу.

Растереть яичные желтки, масло и сливки. Смесь развести куриным бульоном. В суп положить щавель, нарезанный соломкой, отдельно отваренный. Суп подать с соленым печеньем.

569. Суп-рагу из свинины

1,5 л воды, 1 кг свинины, 60 г жира, 100 г сметаны, 150 г репчатого лука, 250 г картофеля, 50 г соленых огурцов, 1 лавровый лист, зелень, соль, черный молотый перец по вкусу.

Свинину нарезать, промыть, обсушить. В кастрюле растопить жир, положить в него мясо и обжарить. Добавить мелко нарезанный обжаренный лук, кипяток, картофель кубиками, посолить и варить до готовности картофеля. Затем положить лавровый лист, перец, соленый огурец, нарезанный ломтиками без кожуры. Суп прогреть, положить в него сметану, мелко нарезанную зелень.

Подать с гренками.

570. Харчо

3 л воды, 300 г мяса (говядины или баранины), 400 г мясных костей, 120 г риса, 40 г жира, 120 г репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 40 г томата-пюре, 40 г ткемали или 20 г винного уксуса, зелень, соль по вкусу.

Мясо нарезать кусками (2—3 куса на порцию) и варить до полуготовности. Пассеровать томат-пюре на жире, снятом с бульона во время варки. Затем положить в бульон рис, сырой рубленый лук, пассерованный томат-пюре, толченый чеснок. За 5 мин до готовности добавить ткемали или винный уксус. Подать с кусочками мяса и зеленью.

571. Чихиртма из баранины

3 л воды, 500 г баранины, 100 г репчатого лука, 30 г муки, 30 г сливочного масла, 2 яйца, шафран, уксус, черный молотый перец, соль, зелень по вкусу.

Баранину обмыть холодной водой, нарезать небольшими кусками (из расчета 3—4 куса на порцию), положить в кастрюлю и варить, снимая пену. Сваренную баранину вынуть из кастрюли, а бульон процедить. Мелко нарезанный лук поджарить на масле, посыпать мукой, перемешать и еще раз прожарить. После этого в процеженный бульон положить отваренную баранину, поджаренный с мукой лук, добавить шафран, соль, перец и дать закипеть. Отдельно вскипятить уксус и влить в суп, снова дать вскипеть, после чего кастрюлю снять с огня. Перед подачей к столу яичные желтки взбить, смешать с небольшим количеством бульона, влить в суп, размешать и подогреть, не доводя до кипения (чтобы желтки не свернулись), а затем посыпать суп зеленью.

572. Чорба из птичьих потрошков

1,5 л воды, 200 г потрохов птицы, 1,5 л капустного рассола, 50 г репчатого лука, 60 г риса, 1 морковь, 1 корень петрушки, 0,5 корня сельдерея, зелень, соль по вкусу.

В воде отварить нарезанные кусочками потроха. Добавить морковь, корень петрушки, корень сельдерея, мелко нарезанный лук и промытый рис. Когда потроха и овощи будут готовы, влить отдельно вскипяченный капустный рассол. Посолить и посыпать мелко нарезанной зеленью.

573. Чорба с телятиной и грибами

2 л воды, 300 г телятины, 100 г вермишели, 50 г сушеных грибов, 100 г репчатого лука, 5 зубчиков чеснока, 150 г моркови, зелень, соль по вкусу.

Приготовить грибной бульон, процедить. Соединить его с мясным бульоном, заправить овощами и отварными грибами, нарезанными соломкой, проварить и добавить вермишель. Готовый суп посыпать зеленью.

574. Щи по-венгерски

1 л куриного (телячьего) бульона, 30 мл растительного масла, 400 г тонко нашинкованной краснокочанной капусты, 50 г нарезанного репчатого лука, 1 измельченный зубчик чеснока,

450 г протертых консервированных помидоров, 15 мл винного уксуса, 100 г жирной сметаны, 20 г нашинкованного свежего укропа, тмин, черный молотый перец, соль по вкусу.

Налить масло в большую кастрюлю и добавить капусту и лук. Накрыть крышкой и варить на умеренном огне 20 мин, пока капуста не станет мягкой. Добавить оставшиеся ингредиенты, кроме перца. Накрыть и варить около 30 мин на слабом огне. Подать, поперчив. Перемешать укроп со сметаной и положить понемногу в каждую порцию.

575. Щи из свежей капусты

3 л воды, 500 г мяса, 500 г капусты, 200 г корней, 200 г репчатого лука, 200 г картофеля, 60 г сливочного масла, 1 лавровый лист, 200 г помидоров, перец, соль по вкусу.

Залить мясо холодной водой и варить 2 ч. Затем мясо вынуть, а бульон процедить в суповую кастрюлю, в которую положить предварительно поджаренные корни и лук, затем положить нарезанное мясо, добавить нашинкованную капусту и варить в течение 5 мин. За 5—10 мин до готовности в щи добавить перец, лавровый лист, соль. Очищенный и нарезанный картофель положить в кастрюлю через 10—15 мин после того, как положена капуста, а помидоры, нарезанные дольками, — в конце варки вместе с приправами.

576. Щи летние с картофелем

2 л воды, 500 г мяса, 150 г моркови, 1 корень петрушки, 100 г репчатого лука, 500 г капусты, 500 г картофеля, 200 г помидоров, зелень, соль по вкусу.

Мясо залить холодной водой и сварить. Когда вода закипит, снять пену и продолжать варить при тихом кипении 1,5—2 часа. За 15—20 мин до подачи на стол в бульон положить очищенные и нарезанные морковь, петрушку, лук и капусту, разрезанную на крупные доли (на 4—6 частей), затем добавить целый очищенный картофель и соль. Перед подачей положить в кастрюлю нарезанные дольками помидоры, дать бульону прокипеть и разлить в тарелки, положив в каждую дольку кочана капусты, 2—3 картофелины, помидоры, укроп или зелень петрушки.

577. Щи сборные мясные (старинный рецепт)

3 л воды, 200 г ветчины, 200 г грудинки, 200 г свинины, 200 г гуся, 800 г кислой капусты, 400 г репчатого лука, 200 г сливочного масла, 100 г белых корней, 30 г муки, соль по вкусу.

Взять нарезанные кусочками ветчину, грудинку, свинину, гуся, залить водой, посолить и варить до готовности. После этого прибавить корни, кислую капусту, поджаренную на сливочном масле вместе с рубленным луком, и варить до готовности корней. В конце варки заправить суп мукой.

578. Щи суточные

2 л воды, 800 г квашеной капусты, 400 г мяса, 200 г говяжьих костей, 100 г моркови, 3—4 корня петрушки, 200 г репчатого лука, 120 г томата-пюре, 100 г муки, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 2 зубчика чеснока, зелень, соль по вкусу.

В кастрюлю налить воду положить мясо, кости и сварить бульон. Муку прожарить на сковороде до золотистого цвета (без масла). Капусту, мелко нарезанные корень петрушки и морковь, слегка поджаренный лук, томат-пюре и муку тушить с маслом 40 мин, затем переложить в кастрюлю с мясом и бульоном и прокипятить.

Добавить растертый чеснок. Сметану и мелко нарубленную зелень подать отдельно. Щи будут намного вкуснее на вторые сутки.

579. Гороховая юшка с салом

1 л воды, 100 г гороха, 200 г картофеля, 0,5 корня петрушки, 50 г моркови, 100 г репчатого лука, 50 г сала, 30 г муки, душистый перец, лавровый лист, зелень петрушки, соль по вкусу.

Горох перебрать, промыть, замочить и варить до полуготовности.

Затем добавить очищенный и нарезанный кубиками картофель, довести до кипения, положить нарезанные и слегка обжаренные корень петрушки, морковь и репчатый лук, лавровый лист, душистый перец, соль и варить до готовности.

За 3—5 мин до окончания варки юшку заправить слегка обжаренным нарезанным кубиками салом и пассерованной мукой.

При подаче юшку посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Молочные супы

Молочные супы с крупами и овощами

580. Молочная лапша

1 л молока, 100 г лапши, 30 мл сливочного масла, 10 г сахара, соль по вкусу.

Лапшу перебрать, положить в кипящее молоко, добавить соль, сахар и варить в течение 10—15 мин. При подаче положить масло. Если вместо лапши засыпана вермишель, то варить следует 7—10 мин.

Молочные супы нужно варить в посуде с толстым дном или же на слабом огне, чтобы молоко не пригорело.

581. Молочно-рыбный суп

300 г трески, 0,5 л воды, 300 г картофеля, 1 корень петрушки, 100 г репчатого лука, 1 л молока, 30 г сливочного масла, 30 г муки, зелень укропа, соль по вкусу.

Филе трески залить кипятком и варить 8—10 мин.

Добавить нарезанные картофель и корень петрушки, нашинкованный лук, посолить и варить еще 10 мин, затем влить молоко с разведенной в нем мукой и довести до готовности картофеля. Положить филе рыбы, сливочное масло, зелень укропа и подержать на огне 2—3 мин.

582. Суп из пахты

1 л пахты, 100 г хлеба, 50 г сахара, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

Пахту вскипятить с солью, добавить тертый хлеб и постоянно помешивать. Затем суп протереть через сито, заправить сахаром и сливочным маслом.

Суп можно приготовить и из свежего молока.

583. Картофельный суп с маслом и яичными желтками

1,5 л молока, 300 г картофеля, 100 г сливочного масла, 3 яичных желтка, зелень укропа, зелень петрушки, соль по вкусу.

Картофель очистить, отварить с солью, отцедить и протереть. Затем 0,5 молока смешать с 50 г масла и, помешивая, прогреть до образования румяного осадка, после чего смешать с доведенным до кипения картофелем.

В оставшемся молоке развести желток, оставшееся масло и влить в картофель, посолить. Прогреть, не доводя до кипения, посыпать измельченной зеленью.

584. Молочно-грибной суп

1 л молока, 0,5 л мясного бульона, 200 г картофеля, 100 г свежих грибов, 30 г сливочного масла, 50 г репчатого лука, укроп, соль по вкусу.

Картофель нарезать и отварить в смеси мясного бульона и воды. Грибы поджарить с луком до готовности, затем положить в бульон и варить 10 мин. Влить молоко, довести до кипения, посолить и посыпать рубленой зеленью укропа.

585. Молочно-овощной суп

100 г гречневой крупы, 1 л молока, 50 г брюквы, 150 г картофеля, 30 г сливочного масла, тмин, укроп, соль по вкусу.

Крупу промыть, залить водой и варить до полуготовности. Добавить нарезанную брюкву, картофель и варить 8—10 мин. Влить молоко, довести до кипения, заправить маслом и рубленой зеленью укропа. Тмин и соль добавлять по вкусу.

586. Молочно-овсяный суп с черносливом

100 г овсяной крупы, 0,5 л молока, 50 г сливочного масла, 100 г чернослива (предварительно отваренного, с вынутыми косточками).

Овсяную крупу отварить до мягкости в воде, процедить. Затем кашу протереть через сито.

Полученную массу залить овсяным отваром, добавить молоко, сливочное масло, чернослив. Суп довести до кипения и подать с гренками из белого хлеба.

587. Молочно-яичный суп

1 л молока, 2 яйца, 80 г сметаны, соль по вкусу.

Яйца и сметану взбить до однородной массы и, постепенно помешивая, влить в горячее молоко, посолить, немного прогреть на слабом огне, не доводя до кипения, и подать. Суп непрерывно помешивать, чтобы не свернулись яйца и молоко.

588. Молочный суп с манкой, морковью и тыквой

1,5 л молока, 50 г манной крупы, 200 г тыквы, 150 г моркови, сахар, сливочное масло, соль по вкусу.

Промытые, очищенные тыкву и морковь нарезать мелкими кубиками. Все по отдельности отварить и довести до готовности с добавлением молока и растопленного масла.

Молоко вскипятить, заварить манной крупой, варить 10—15 мин, соединить с тыквой и морковью, добавить сахар и соль.

При подаче в тарелки с супом положить сливочное масло.

589. Молочно-рисовый суп

1 л молока, 100 г риса, 30 г сливочного масла, 10 г сахара, соль по вкусу.

Рис хорошо промыть, откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, положить рис в кипящее молоко, добавить соль, сахар и варить 20 мин. При подаче заправить маслом.

590. Молочный суп с брынзой по-молдавски

1 л молока, 100 г сливочного масла, 60 г муки, 2 яйца, 150 г брынзы, соль по вкусу.

В половине нормы масла пассеровать муку, не доводя до подрумянивания. Залить пассерованную муку молоком при постоянном помешивании.

Смесь взбить венчиком, чтобы не было мучных комков, и варить 10—15 мин, помешивая, после чего снять с огня. Яйца хорошо взбить, развести небольшим количеством молока и полученную смесь вливать понемногу в суп, помешивая. Добавить оставшееся масло. При подаче в готовый горячий суп добавить мелко нарезанную брынзу.

591. Молочный суп с брюссельской капустой

1 л молока, 1 л воды, 400 г брюссельской капусты, 250 г картофеля, 100 г сливочного масла, соль по вкусу, гренки для подачи.

Брюссельскую капусту погрузить в кипяток на 3—5 мин, откинуть на сито, дать стечь воде и пассеровать на сливочном масле.

Затем положить пассерованную капусту в горячее молоко, добавить нарезанный кубиками картофель, соль и варить до готовности. Подавать с гренками.

592. Молочный суп с горохом и перловой крупой

0,5 л молока, 100 г гороха, 20 г перловой крупы, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

Замоченный горох и перловую крупу отварить в воде без соли до готовности. Затем влить молоко, вскипятить, положить соль и масло.

593. Молочный суп с кабачками и картофелем

1 л молока, 1 л воды, 500 г картофеля, 300 г кабачков, 20 г сливочного масла, соль по вкусу.

Нарезанный дольками картофель положить в горячее молоко и варить 10 мин, добавить кабачки, нарезанные ломтиками, соль и варить при слабом кипении до готовности. В готовый суп положить сливочное масло.

594. Молочный суп с картофелем и ячневой крупой

1 л молока, 1 л воды, 60 г ячневой крупы, 400 г картофеля, 50 г сметаны, соль по вкусу.

Ячневую крупу, нарезанный кубиками картофель отварить в воде до полуготовности, влить молоко и продолжать варить до мягкости крупы и картофеля. Сметану положить в суп перед подачей.

595. Молочный суп с картофельными клецками

1 л молока, 300 г картофеля, 2 яйца, 120 г муки, 30 г растительного масла, соль по вкусу.

Сваренный протертый картофель, сырые яичные желтки и муку смешать, посолить, затем добавить взбитые яичные белки и снова перемешать. Полученное пюре взять столовой ложкой, края обровнять, затем чайной ложкой, смоченной в горячей воде, отделять клецки и опускать их в горячее молоко. Варить клецки при самом слабом кипении, без крышки, в течение 5 мин, после чего суп посолить и добавить масло.

596. Молочный суп с мучными клецками

2 л молока, соль, сахар по вкусу. Для клецек: 5 яиц, 30 г муки.

Вскипятить молоко, опустить в него приготовленные клецки, вновь вскипятить, добавив соль и, по желанию, сахар. Подать горячим.

Приготовление клецек: взбить в пену отдельно 5 яичных белков и 5 яичных желтков, затем осторожно их соединить и перемешать с мукой. Эту массу вылить в кипящее молоко и накрыть крышкой. Через 5—7 мин (когда тесто всплывет) перевернуть его и опять накрыть крышкой. Через 10 мин вынуть тесто, нарезать кусочками и опустить в суп.

597. Молочный суп с луком и картофелем

0,75 л молока, 0,75 л воды, 400 г картофеля, 50 г репчатого лука, 50 г моркови, 100 мл растительного масла, 50 г манной крупы, зелень петрушки, соль, тмин по вкусу.

В глубокой посуде обжарить в масле лук, добавить очищенный и нарезанный кубиками картофель, натертую морковь, соль, тмин, воду и довести до кипения. Затем положить манную крупу и варить на слабом огне 20 мин. Влить молоко и вновь довести до кипения. Готовый суп подать с нарезанной зеленью петрушки.

598. Молочный суп с макаронами

1,5 л молока, 0,5 л воды, 160 г макаронных изделий, 30 г сливочного масла, 30 г сахара, соль по вкусу.

Перебранные макаронные изделия всыпать в кипящую воду и варить 3—5 мин. После этого откинуть на сито и, когда вода стечет, положить в кипящее молоко, разбавленное водой, и варить макаронные изделия до готовности. Незадолго до готовности добавить соль, сахар и масло.

599. Молочный суп с морковью и картофелем

0,75 л молока, 150 г моркови, 260 г картофеля, 20 г сливочного масла, 10 г сахара.

Морковь нарезать мелкими дольками и припустить в подсоленной воде до полуготовности. Добавить картофель, нарезанный крупными дольками, и варить до готовности. Воду слить, овощи залить кипящим молоком и заправить суп сливочным маслом и сахаром.

600. Молочный суп с пшеном

1,5 л молока, 0,5 л воды, 150 г пшена, соль, сливочное масло по вкусу.

Промыть пшено, залить водой, положить немного соли и масла, разварить. Затем развести крупу кипяченым молоком и варить до готовности.

601. Молочный суп с хлебными фрикадельками

1 л молока, 10 г сливочного масла, соль, сахар по вкусу.

Для фрикаделек: 200 г белого хлеба, 100 мл молока, 1 яйцо, 10 г сливочного масла, соль по вкусу.

Черствый хлеб натереть на терке, добавить сырое яйцо, сливочное масло, молоко и хорошо перемешать. Затем массу пропустить через мясорубку и приготовить из нее небольшие шарики (фрикадельки), которые сварить в молоке с добавлением сахара и соли. При подаче суп заправить сливочным маслом.

602. Молочно-сырный суп

40 г сливочного масла, 40 г муки, 1 л молока, 10 г мягкого плавленого сыра, 200 г макарон, соль по вкусу.

Сливочное масло растопить, добавить муку и поджарить на слабом огне до золотистого цвета. Добавить чуть-чуть молока, медленно размешивая, потом добавить остальное молоко, чтобы не было комочков. Туда же добавить мягкий плавленый сыр, отдельно отваренные макароны и соль.

603. Молочно-тыквенный суп

500 г тыквы, 60 г моркови, 25 г муки, 20 г томата-пюре, 300 мл молока, 35 г сливочного масла, 500 г воды, соль по вкусу.

Очищенные тыкву и морковь нарезать, положить в кипящую подсоленную воду, довести до мягкости и протереть через сито. Добавить разведенную холодной водой муку и томат-пюре. За 10 мин до готовности в суп ввести молоко и заправить его сливочным маслом. Подать с гренками.

604. Томатно-молочный суп со сладкой кукурузой

0,75 л молока, 300 г консервированной кукурузы, 50 г репчатого лука, 30 г сливочного масла, 300 мл томатного сока, 100 г сливок, соль, черный молотый перец по вкусу.

Кукурузу проварить в молоке в течение 10 мин, затем добавить мелко нарезанный лук и варить на слабом огне еще 10 мин. Добавить сливочное масло, соль и специи. Снять суп с огня, добавить томатный сок и сразу же тщательно перемешать. Подать сразу, после приготовления, положив в каждую порцию ложку взбитых сливок.

Супы-пюре на молоке

605. Грибной суп-пюре

1 л топленого молока, 1 л бульона, 100 г сушеных белых грибов, 200 г репчатого лука, 150 г моркови, 50 г корня петрушки, 200 г сливок, зелень, соль, черный молотый перец по вкусу.

Нарезанные корни петрушки, грибы, лук, морковь залить топленным молоком и варить до готовности. Затем измельчить блендером и смешать с бульоном. В полученную смесь добавить сливки, рубленую зелень.

606. Картофельно-молочный суп-пюре

1 л воды, 4 шт. картофеля, 2 стакана молока, 100 г сливочного масла, 20 г лука-порея, 2 яичных желтка, соль по вкусу.

Очищенный и вымытый лук-порей нарезать, слегка поджарить на масле, прибавить очищенный, вымытый и нарезанный ломтиками картофель, залить водой, положить соль и варить 25—30 мин. Отваренный картофель вместе с отваром протереть через сито, прибавить горячее молоко и размешать. Перед подачей суп заправить маслом и яичными желтками, смешанными с молоком. Отдельно подать гренки или кукурузные хлопья.

607. Суп-пюре из моркови

0,5 л молока, 1 л воды, 800 г моркови, 150 г риса, 100 г сливочного масла, 10 г сахара, соль по вкусу.

Очищенную и промытую морковь нарезать тонкими ломтиками, положить в кастрюлю, влить 50 мл воды, добавить одну треть масла, соль, сахар и тушить 5—10 мин. После этого всыпать промытый рис, залить водой, накрыть крышкой и варить на слабом огне 40—50 мин. Затем вместе с отваром протереть через сито, предварительно отложив 2 ст. ложки сваренного риса (без моркови) для гарнира. Полученное пюре развести горячим молоком и посолить. При подаче суп заправить маслом и положить сваренный рис. К супу подать гренки.

608. Суп-пюре из помидоров

0,75 л воды, 1 л молока, 750 г помидоров или 100 г томата-пюре, 120 г сливочного масла, 60 г муки, 5 г сахара, 50 г риса, соль по вкусу.

Приготовить молочный соус. Для этого в суповой кастрюле слегка поджарить муку с половиной нормы масла, развести ее горячим молоком и все это вскипятить. Помидоры разрезать на части, добавить 0,25 г масла, сахар и, накрыв, тушить 10—15 мин. Затем влить воду, вскипятить, смешать с молочным соусом и варить на слабом огне 15—20 мин, после этого протереть через сито и заправить маслом. Перед подачей в суп положить рис, отваренный отдельно.

609. Суп-пюре из репы

(Старинный рецепт)

2 л бульона, 400 г репы, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 70 г моркови, 50 г сливочного масла, 1 яичный желток, 250 мл сливок, соль по вкусу.

Овощи очистить и нарезать большими кусками. Положить в глиняный горшок, посолить, влить масло, одну пятую часть бульона, накрыть крышкой, замазать щель тестом и поставить в духовку на 1 ч. За это время овощи должны хорошо свариться и упреть. Горячими протереть через сито и развести бульоном до густоты жидкой сметаны. Отдельно смешать желток и сливки. Этой смесью заправить суп-пюре и подать с гренками или пирожками.

610. Суп-пюре из листового салата

1,5 л молока, 800 г листового салата, 100 г сливочного масла, 60 г муки, 250 г сливок, соль по вкусу.

Промытые листья салата на 1—2 мин опустить в кипяток, откинуть на сито, дать стечь воде, пропустить через мясорубку с частой сеткой. Отдельно в кастрюле слегка поджарить муку с двумя третями нормы масла, развести горячим молоком, вскипятить, смешать с салатом и варить 15—20 мин. Добавить соль, оставшееся масло, сливки и размешать. К супу подать гренки.

611. Суп-пюре из спаржи

1 л молока, 0,5 л воды, 800 г спаржи, 120 г сливочного масла, 60 г муки, соль по вкусу.

Отобрать и почистить для гарнира одну треть спаржи. Остальную спаржу промыть, нарезать и варить на 15—20 мин, добавив воду и немного соли. В кастрюле слегка поджарить муку

с маслом, развести молоком, вскипятить, добавить спаржу (вместе с отваром) и варить 10—15 мин. Затем протереть через сито и посолить.

Перед подачей заправить маслом, положить в суп сваренную для гарнира спаржу. Отдельно подать гренки.

612. Суп-пюре из фасоли

1 л молока, 1 л воды, 400 г фасоли (гороха), 50 г моркови, 50 г репчатого лука, 100 г сливочного масла, 2 шт. гвоздики, соль по вкусу.

Фасоль перебрать, промыть и замочить в холодной воде на 5—6 ч. После этого залить ее водой, положить разрезанную пополам морковь, целую луковицу с воткнутой в нее гвоздикой и, накрыв, варить на слабом огне 40—50 мин.

Затем вынуть морковь и лук, фасоль вместе с отваром протереть через сито, развести горячим молоком и посолить.

Перед подачей заправить суп маслом. Отдельно подать гренки. Так же можно приготовить суп из гороха, только гвоздику в него класть не нужно.

613. Суп-пюре из цветной капусты с жареными грибами

200 мл куриного (овощного) бульона, 600 мл молока, 1 кг цветной капусты, 200 г очищенного и крупно нарезанного картофеля, 100 г нарезанного репчатого лука, 25 г сливочного масла, 60 мл оливкового масла, 140 г жирных сливок, 250 г лесных грибов (белых, лисичек), рубленый зеленый лук, черный молотый перец, соль по вкусу.

Положить нарезанную цветную капусту, картофель и лук в большую кастрюлю со смесью оливкового и сливочного масла. Медленно нагреть, пока все не начнет шипеть, затем накрыть крышкой и жарить около 10 мин, помешивая.

Овощи должны быть мягкими, но не поджаристыми. Влить бульон и довести до кипения. Затем влить молоко и снова медленно довести до кипения.

Приправить по вкусу и варить, не накрывая крышкой, 10—15 мин, пока овощи не станут мягкими. Влить сливки и взбить. Чтобы суп получился более кремовый, пропустить пюре через сито. Подать с жареными грибами, посыпать зеленым луком.

614. Суп-пюре миндальный

1 л куриного бульона, 300 мл молока, 175 г сливок, цедра одного лимона, 50 г сливочного масла, 50 г муки, 75 г молотого миндаля, молотая гвоздика, соль, черный молотый перец по вкусу.

Соединить молоко, сливки и лимонную цедру. Довести до кипения и снять с огня. Растопить масло в миске на водяной бане, добавить муку и готовить 2 мин. Постепенно добавив бульон, помешивая, пока смесь не закипит и не загустеет.

Приправить солью и перцем. Снять с огня. Постепенно добавив молоко. Когда смесь станет полностью однородной, добавить молотый миндаль, гвоздику и готовить на водяной бане 15 мин, постоянно помешивая.

Удалить лимонную цедру и подать суп к столу.

615. Суп-пюре молочно-яичный

1,5 л молока, 4 яйца, 100 г сливок, 30 г сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Молоко подогреть, влить, помешивая, взбитые яйца, медленно довести до кипения, добавить сливочное масло, соль, перец и варить в течение 10 мин. В готовый суп перед подачей положить сливки.

616. Суп-пюре с сыром

0,25 л молока, 1 л бульона, 20 г сливочного масла, 30 г муки, 40 г сыра, 2 яйца, 20 г сельдерея, 20 г репчатого лука, соль, черный молотый перец, зелень петрушки по вкусу.

Пассерованную муку с маслом прокипятить с молоком, разбавить бульоном, посолить, добавить нарезанные лук и сельдерей, поперчить и варить 30 мин. Слегка остудить суп, размешать в нем тертый сыр и желтки, снова прогреть, чтобы сыр расплавился.

Подсолненные белки взбить в густую пену, половину добавить в суп, остальное разложить в суповые тарелки и добавить зелень петрушки. Взбитый белок образует на супе пену, благодаря чему он приобретает необычный вид.

Молочно-ягодные супы

617. Молочный суп с дыней

600 г дыни, 1 л молока, 1 яичный желток, 30 г сахара.

Очищенную дыню измельчить, сложить в кастрюлю, добавить сахар и тушить в закрытой посуде до готовности. Затем молоко смешать с яичным желтком, нагреть, не давая закипеть, снять с огня, охладить и добавить в тушеную дыню. Подать на стол холодным.

618. Молочный суп с клубникой

2 л молока, 300 г клубники, 200 г овсяных хлопьев, 60 г сахара.

Овсяные хлопья сварить в молоке до готовности, добавить сахар и клубнику, перемешать, выдержать 5 мин и подать в горячем или холодном виде. Можно приготовить молочные супы из сгущенного молока. В разведенное водой (1:10) кипяченое молоко положить клубнику или другие ягоды по вкусу.

619. Молочный суп с медом, морковью и яблоками

1 л молока, 200 г моркови, 100 г яблок, 50 г меда.

Морковь и яблоки натереть на крупной терке, залить холодным молоком, добавить мед и тщательно перемешать.

620. Молочный суп с яблоками и корицей

1 л молока, 750 г яблок, 30 г сахара, 5 г корицы, 1 яичный желток.

Яблоки очистить от кожуры и косточек, нарезать кружочками, сложить в кастрюлю, добавить немного воды, сахар, корицу и тушить, накрыв крышкой, до готовности. Молоко смешать с яичным желтком, нагреть, не давая закипеть, снять с огня и соединить с тушеными яблоками.

621. Молочно-ягодный суп

0,25 л свежего (кислого) молока, 50 мл воды, 100 г ягод.

В молоко добавить воду, помытые и предварительно размятые вилкой ягоды. Все компоненты тщательно перемешать.

Сладкие супы

622. Летний суп из ревеня

1,5 л воды, 600 г ревеня, 100 г сахара, 150 г белых сухарей, 1 яйцо, 0,25 л простокваши, корица, гвоздика, ванильный сахар по вкусу.

Черешки ревеня очистить от кожуры, промыть и нарезать небольшими кубиками. В кипящую воду положить корицу, гвоздику, всыпать сахар, опустить ремень и сухари. Дать супу покипеть 1—2 мин. Снять с огня и приготовить заправку. Желток взбить с простоквашей и при непрерывном помешивании вылить в кастрюлю. Оставшийся белок взбить с ванильным сахаром и перед подачей добавить чайную ложку пены в тарелку с супом. В суп можно положить несколько ягод клубники, вишни.

623. Вишневый суп с корицей

0,25 л воды, 0,75 л сухого красного вина, 1 кг свежих (замороженных, консервированных) вишен, очищенных от косточек, 175—250 г сахара, 5 капель миндальной эссенции, 250 г нежирных сливок, 250 г сметаны, корица по вкусу.

Положить в кастрюлю вишни, воду, сахар, корицу и вино. Довести до кипения, убавить огонь и варить 25—30 мин, пока вишни не будут мягкими. Снять с огня и добавить миндальную эссенцию. В миске перемешать несколько ложек сливок и сметану, затем добавить оставшуюся их часть и перемешать. Добавить сливочную смесь в вишневый суп. Подать охлажденным.

624. Вишневый суп со сметаной

1 л воды, 30 г муки, 120 г сметаны, 225 г вишен, очищенных от косточек, 50 г сахара, соль по вкусу.

Смешать муку со сметаной и добавить соль и сахар. Отварить вишни в воде с сахаром в течение 10 мин на слабом огне. Снять с огня и отлить 30 мл жидкости в смесь с мукой и сметаной и полить этой смесью вишни. Вернуть на огонь. Довести до кипения и варить 5—6 мин. Снять с огня, накрыть пленкой и дать остыть, посолить.

625. Вишневый суп с рисом

1 л воды, 500 г вишни, 30 г сахара, 50 г риса, 60 г сметаны.

Спелые вишни вымыть, удалить косточки, положить в кастрюлю, добавить воду и сахар. Довести до кипения и варить около 3 мин. Слить отвар, добавить в него рис, проварить, затем всыпать вишни и варить до готовности. Подать горячим, добавив сметану.

626. Земляничный суп

0,5 л воды, 500 г свежей лесной земляники, 2 яичных желтка, 230 г сметаны, 150 г сахара.

Землянику ополоснуть, растереть с сахаром до получения однородной массы и развести кипяченой водой. Затем соединить с желтками, взбитыми со сметаной. Подать в теплом виде с гренками.

627. Суп из крыжовника

2 л воды, 500 г недозрелого крыжовника, 100 г сметаны, 200 г сахара, 10 г муки, 2 яичных желтка, 30 г сливочного масла, ванилин по вкусу.

Очищенный и промытый крыжовник залить кипятком и готовить, пока он не разварится. Затем протереть его через сито, добавить сахар, муку и довести до кипения. Желтки растереть с маслом, добавить ванилин, помешивая, соединить с супом и снять с огня, не доводя до кипения. Подать в теплом виде, разлив суп в порционные чашки. Отдельно подать гренки.

628. Суп из свежих яблок с рисом

1,5 л воды, 500 г яблок, 50 г риса, 50 г сахара, лимонная кислота, корица, соль, сметана по вкусу.

Яблоки очистить от сердцевин и кожуры. Очистки промыть, залить водой так, чтобы жидкости было достаточно для приготовления супа, добавить лимонную кислоту и варить до мягкости. Затем всю смесь протереть через сито, положить по вкусу сахар и довести до кипения. Добавить молотую корицу и охладить.

Очищенные яблоки нарезать соломкой или кубиками и пересыпать сахаром.

Рис отварить в слегка подсоленной воде, переложить в дуршлаг, промыть горячей кипяченой водой и охладить. В тарелки положить рис, нарезанные яблоки, залить подготовленным отваром, заправить сметаной или сливками.

629. Суп из яблок с изюмом

1,5 л воды, 500 г яблок, 250 мл белого сухого вина, 50 г изюма, 4 яичных желтка, 100 г сахара, 100 г сметаны, цедра половины лимона, корица по вкусу.

Яблоки помыть, нарезать четвертинками, залить горячей водой, положить корицу, цедру и проварить. Протереть яблоки через сито, соединить с вином, добавить перебранный и промытый изюм, доливая оставшуюся воду, и закипятить. Заправить суп растертыми с сахаром желтками и сметаной и нагреть, не доводя до кипения. Суп можно подать как горячим, так и холодным, с гренками.

630. Йогуртовый суп с дыней

500 г медовой дыни, сок 1 апельсина, 400 г йогурта, 8 шт. кураги, нарезанной кубиками, 2 ст. л. рубленой мяты, 1 гранат, 2 ст. л. рубленых орешков кешью.

Разрезать дыню пополам и вынуть семена, вырезать из мякоти 20 шариков и отложить в сторону. Сделать пюре из плодовой мякоти с апельсиновым соком и йогуртом, перемешать с курагой и охладить. Разрезать гранат пополам и вынуть зерна. Разлить суп по тарелкам, украсив шариками дыни, мятой, орехами и зернами граната.

631. Малиновый суп

1,5 л воды, 250 г малины, 250 г смородины, 230 г сметаны, 10 г крахмала, 100—150 г сахара.

Ягоды перебрать, промыть и размять. Затем через полотняную салфетку выжать из них сок. Выжимки залить водой, отварить, процедить, добавить сахар и заправить крахмалом, разведенным в холодном отваре (1:8). Суп вскипятить, положить в него сметану, влить сок. В каждую тарелку добавить несколько свежих ягод. Подать к столу с теплыми гренками.

632. Суп из сухофруктов для завтрака

1 л воды, 1 яйцо, 60 г сахара, 1 лимон, 80 г манной крупы, любые сухие (свежие) фрукты, соль по вкусу.

Яйцо, сахар и сок лимона взбить в пену. Манную крупу всыпать в кипящую воду, слегка посолить, сварить, после чего снять с огня. Постоянно помешивая, постепенно ввести яичную массу. Охладить и добавить фрукты.

633. Роскошный суп с горячим шоколадом

50 г сливочного масла, 50 г черного шоколада, 25 г молочного шоколада, 40 г какао-порошка, 100 г сахарной пудры, 50 г прозрачного меда, 2 яйца, разделенных на желтки и белки, 100 г ванильного мороженого, черный молотый перец по вкусу.

Растопить масло и шоколад в кастрюле на слабом огне. Добавить какао, 0,5 сахарной пудры, мед, яичные желтки и размешать, чтобы получилась паста. В отдельной емкости взбить белки в крепкую пену, добавить оставшуюся сахарную пудру. Добавить пару ложек безе в шоколадную пасту и перемешать, затем добавить оставшуюся часть. Разлить массу по небольшим формочками. Поставить в разогретую духовку и запекать 10 мин, пока сверху не появится корочка. Добавить в ванильное мороженое много молотого черного перца и положить по одному шарикку на каждую формочку с шоколадным супом.

634. Сладкий суп из кураги с рисом

1 л воды, 140 г кураги, 40 г риса, 80 г сахара, 50 г сливок.

Курагу тщательно перебрать, промыть теплой водой, положить в кастрюлю, залить кипятком, добавить сахар, кастрюлю накрыть крышкой и поставить на огонь.

Когда курага будет готова, часть ее можно протереть через сито. Рис промыть и отварить так, чтобы он был рассыпчатым. При подаче в тарелки положить рис, протертую курагу и все это залить отваром. Суп заправить сливками.

635. Сладкий суп из чернослива

1 л воды, 300 г чернослива, 180 г сахара, 250 мл белого вина (фруктового сока), 25 г крахмала, корица, гвоздика по вкусу.

Чернослив промыть, вынуть косточки, залить холодной кипяченой водой, оставить набухать. Набухший чернослив положить в воду, добавить пряности и варить, пока не разварится, затем протереть через сито. В полученную массу добавить сахар, влить вино, ввести разведенный крахмал и довести до кипения. Суп подать охлажденным.

636. Суп черничный

1 л воды, 500 г черники (ежевика), 230 г сметаны, 150 г сахара, 40 г черствой булки, корица, гвоздика по вкусу.

Булку нарезать ломтиками и поджарить гренки. Ягоды ополоснуть, разварить в кипятке, протереть через сито, добавить сахар, пряности, сметану. Подать к столу с гренками (можно с клецками).

637. Суп-пюре из свежих ягод с ванильными сухарями

0,5 л воды, 500 г ягод (клубника, земляника, малина), 100 г сахара, 150 г ванильных сухарей, 100 г сметаны.

Свежие ягоды перебрать, промыть, откинуть на сито и протереть. В кипящую воду положить сахар, размешать и процедить. Сироп охладить и смешать с ягодным пюре. К готовому холодному супу подать сметану и ванильные сухари.

МЯСНОЕ МЕНЮ НА ВСЕ ВКУСЫ: блюда из свинины, баранины, говядины, субпродуктов и птицы

Блюда из свинины

638. Мясные рулетики с начинкой из грибов и кураги

400 г филе свинины, 100 г шампиньонов, 70—100 г кураги, 100 г сыра, 4—6 ст. л. растительного масла, перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать плоскими ломтиками, отбить, слегка посолить и поперчить. Шампиньоны нарезать, обжарить в небольшом количестве масла до выпаривания жидкости. Курагу замочить в теплой воде на 5 мин, затем отжать и мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке. Грибы соединить с курагой, добавить половину тертого сыра. Приготовленную начинку выложить на ломтики мяса, свернуть рулетиками, сколоть деревянными зубочистками. Рулетики выложить на горячую сковороду и обжарить в растительном масле по 5—7 мин с каждой стороны. Затем переложить в огнеупорную форму, посыпать тертым сыром и запекать в духовке при температуре 200 °С до готовности (около 30 мин).

639. Свинина с базиликом

500 г филе свинины, 150 г сыра, 50 г белого батона, 6—8 веточек базилика, 2—3 ст. л. сливочного масла, перец, соль по вкусу.

Для приготовления начинки белый батон раскрошить, смешать с тертым сыром, добавить мелко нарубленный базилик.

Мясо вымыть, обсушить, сделать глубокий продольный разрез и раскрыть как книгу. Натереть со всех сторон солью и перцем, выложить хлебно-сырную начинку, свернуть рулетом, сколоть зубочистками.

Обжарить рулет в масле до образования золотистой корочки. Затем выложить в форму и запекать в разогретой до 200 °С духовке до готовности (1,5—2 ч).

640. Котлеты из свинины с грибами

400 г свиного фарша, 100—150 г шампиньонов, 150 г репчатого лука, 1 яйцо, 4—6 ст. л. панировочных сухарей, растительное масло, специи, соль по вкусу.

Фарш смешать с половиной мелко нарезанного лука, вбить яйцо, посолить, поперчить. Вторую часть лука обжарить до прозрачности в растительном масле, добавить мелко нарезанные грибы, посолить, перемешать и жарить, пока не выпарится вся жидкость.

Из фарша сделать лепешки, на середину каждой выложить грибную начинку, сформовать котлеты, обвалять в панировочных сухарях. Котлеты выложить на смазанный маслом противень, поставить в разогретую до 180 °С духовку и выпекать до готовности (30—40 мин).

641. Свинина по-царски

1 кг свинины, 400—500 г репчатого лука, 5 яиц, 4—5 ст. л. крахмала, 250 г майонеза, 100 мл растительного масла, перец, соль по вкусу.

Мясо очень мелко нарезать. Лук мелко нашинковать. Мясо соединить с луком, вбить яйца, добавить крахмал, майонез, соль, перец, перемешать и поставить мариноваться в холодильник на ночь. Мясную массу выкладывать ложкой в разогретое растительное масло и жарить с двух сторон до золотистой корочки.

642. Свинина с ананасами

1 кг филе свинины, 300 г консервированных ананасов, 100 г чернослива, 150—200 мл оливкового масла, 4—5 ст. л. уксуса, специи, соль по вкусу.

Свинину нарезать плоскими ломтиками. Для приготовления маринада оливковое масло соединить с уксусом, солью и специями, перемешать, залить мясо и поместить в холодильник на 3—5 ч. Ананасы выложить ровным слоем на фольгу. На них положить ломтики маринованного мяса, сверху распределить чернослив. Края фольги плотно сжать. Мясо запекать в разогретой до 180 °С духовке 1—1,5 ч. За 15 мин до готовности фольгу приоткрыть, чтобы мясо подрумянилось.

643. Пикантные антрекоты

400—500 г свинины (антрекоты на ребрышке), 150—200 г консервированного нута или фасоли, 2—3 веточки розмарина, 300 г шпината, 2—4 ст. л. оливкового масла, 100 мл растительного масла, 100 мл лимонного сока, специи, соль по вкусу.

Для приготовления маринада оливковое масло соединить с лимонным соком, добавить соль, специи, рубленый розмарин. Антрекоты залить получившимся маринадом на 1—1,5 ч. В течение этого времени мясо 2—3 раза перевернуть, чтобы мариновалось равномерно. После этого обжарить мясо в масле с двух сторон до румяной корочки.

Затем выложить антрекоты в форму и запекать в духовке, разогретой до 180—200 °С, 40—50 мин, время от времени поливая маринадом. В масле, оставшемся после жаренья мяса, обжарить нут и рубленый шпинат 2—3 мин. Подавать, выложив антрекоты на гарнир из нута и шпината.

644. Свинина с овощами в соевом соусе

300 г филе свинины, 200 г шампиньонов, 250 г моркови, 150 г болгарского перца, 80 г репчатого лука, 2—3 зубчика чеснока, 4—6 ст. л. растительного масла, 0,5 ч. л. крахмала, 1 ст. л. лимонного сока, 50 мл соевого соуса, зелень, перец, соль по вкусу.

Мясо и шампиньоны нарезать небольшими кусочками. Морковь, болгарский перец и лук тонко нашинковать. В масле отдельно обжарить мясо, грибы и овощи. Мясо и грибы должны полностью прожариться. Овощи жарить до мягкости, но чтобы внутри они остались сочными и сохранили яркий цвет. Крахмал смешать с соевым соусом и лимонным соком, тщательно взбить. Обжаренные мясо, грибы и овощи сложить в сотейник, добавить рубленый чеснок, зелень, соль, перец, влить немного приготовленного соуса и тушить, добавляя соус по мере необходимости.

645. Свинина с ананасами и сыром

600 г свинины, 350 г ананасов, 200 г сыра, молотый перец, соль по вкусу.

Свинину нарезать плоскими ломтиками толщиной 1—1,5 см, отбить с двух сторон, натереть солью и перцем. Выложить на смазанный маслом противень, сверху распределить кусочки ананасов. Запекать в духовке при температуре 170—180 °С около 40 мин. Затем посыпать мясо тертым сыром и запекать еще 25—35 мин.

646. Свиная вырезка с травами в беконе

600—700 г филе свинины, 300 г бекона или сырокопченой грудинки, 5—7 зубчиков чеснока, 3—5 веточек базилика, 2—3 веточки розмарина, 3—5 ст. л. растительного масла, перец, соль по вкусу.

Чеснок, не очищая от шелухи, положить в разогретую до 190 °С духовку, запекать 30 мин. Затем очистить от шелухи, растереть в пюре. Мясо вымыть, разрезать вдоль на два одинаковых пласта, натереть перцем, солью и чесночной пастой. На один пласт выложить нарезанный базилик и розмарин, накрыть вторым пластом и обернуть все вместе тонкими полосками бекона, концы закрепить зубочистками. Обжарить мясо в растительном масле со всех сторон, выложить в форму и запекать в разогретой до 160—180 °С духовке до готовности (около 2 ч).

647. Свинина с грибами в молочно-томатной заливке

1 кг свинины, 250—300 г грибов, 200—250 г репчатого лука, 1 ст. л. муки, 300—400 мл молока, 4—5 ст. л. растительного масла, 2—3 ст. л. томатной пасты, специи, соль по вкусу.

Свинину нарезать кусочками, обжарить в масле до золотистой корочки, переложить в сотейник. В масле, в котором жарилось мясо, обжарить нарезанные грибы и лук, посолить, поперчить, выложить в сотейник поверх мяса. Для приготовления заливки молоко довести до кипения, добавить соль, специи, томатную пасту, муку, перемешать, чтобы не было комков, и залить мясо. Тушить под крышкой на слабом огне до готовности.

648. Свиное филе в красном вине

500 г филе свинины, 80 г репчатого лука, 150—200 мл красного сухого вина, 2—4 ст. л. растительного масла, зелень, специи, соль по вкусу.

Мясо нарезать плоскими ломтями, натереть солью и специями, обжарить со всех сторон до румяной корочки. Добавить нарезанный полукольцами лук, слегка обжарить. Затем влить вино и тушить на слабом огне, время от времени переворачивая мясо, около 1 ч.

649. Свиные ребрышки с вишней

1 кг свиных ребер, 800 г вишни без косточек, 2 ст. л. меда, зелень, специи, соль по вкусу.

Вишни залить медом, припустить в собственном соку около 5 мин. Ребра нарезать порционными кусками, натереть солью и специями, дать настояться 30—40 мин. Затем выложить в вишнево-медовый соус и тушить под крышкой на слабом огне до готовности.

650. Мясной рулет с грибами и сыром

500—600 г филе свинины, 150 г шампиньонов, 60 г репчатого лука, 5—6 зубчиков чеснока, 3—4 ст. л. рубленой зелени, 100 г сыра, 5—7 ст. л. любого соуса, специи, соль по вкусу.

Для приготовления начинки лук и чеснок измельчить, добавить рубленую зелень, тертый сыр, соус, специи, перемешать. Мясо вымыть, обсушить, сделать глубокий продольный разрез и раскрыть как книгу. Отбить с двух сторон, посолить, выложить начинку и нарезанные грибы. Свернуть пласт рулетом, перевязать в нескольких местах шпагатом или сколоть зубочистками. Положить мясо в рукав для запекания и поместить в разогретую до 180 °С духовку на 1,5 ч. Затем рукав разрезать и запекать мясо еще 25—30 мин, чтобы оно зарумянилось.

651. Гуляш по-венгерски

1 кг свинины, 350 г болгарского перца, 1 кг репчатого лука, 5—7 зубчиков чеснока, 3 ст. л. томатной пасты, уксус, перец, зелень, растительное масло, соль по вкусу.

Свинину нарезать небольшими кусочками, обжарить в масле вместе с нарезанным луком. Влить немного воды, посолить, поперчить и тушить под крышкой на слабом огне 1—1,5 ч. Болгарский перец нарезать кубиками, обжарить в масле, добавить рубленый чеснок, немного уксуса и томатную пасту, жарить 3—5 мин, затем переложить в гуляш, тушить 20—30 мин. В самом конце приготовления всыпать рубленую зелень.

652. Рулька в маринаде

500—800 г свиной рульки, 2—3 зубчика чеснока, 200—300 мл пива, 2—3 ст. л. зернистой горчицы, перец, соль по вкусу.

Рульку натереть смесью горчицы, чеснока, соли и перца, завернуть в фольгу. Лучше завернуть неплотно, оставив место для сока, но тщательно сжать края. Сверток поместить в холодильник на 10—12 ч. Затем маринованную рульку в фольге поместить в духовку, разогретую до 200 °С, и запекать около 1,5 ч. После этого фольгу приоткрыть, кожицу рульки надрезать сеточкой и запекать еще 30—40 мин, регулярно поливая пивом. От пива корочка станет блестящей и хрустящей.

653. Свинина, запеченная с чесноком

1,5—2 кг свинины, 3—5 зубчиков чеснока, 3—5 ст. л. майонеза, 5—6 ст. л. уксуса, специи, соль по вкусу.

Для приготовления маринада соль и уксус растворить в воде, залить мясо и оставить на 3—5 ч. После этого мясо вынуть из маринада, сделать в нем глубокие надрезы, натереть смесью майонеза, соли и специй и нашпиговать пластинками чеснока. Мясо завернуть в фольгу, края плотно сжать и запекать в разогретой до 200 °С духовке 2—3 ч. В конце запекания фольгу приоткрыть, чтобы мясо зарумянилось.

654. Свинина в сырном кляре

500—600 г свинины, 200 г сыра, 3—4 яйца, 2—4 ст. л. муки, 100 г майонеза, 80—100 мл растительного масла, специи, соль по вкусу.

Мясо нарезать ломтиками, отбить с двух сторон, натереть специями и солью. Яйца слегка взбить, добавить тертый сыр, майонез, немного соли и муку, чтобы получилось довольно густое тесто. Ломтики мяса обмакнуть в кляр и обжарить на хорошо разогретой сковороде с двух сторон до готовности.

655. Мясо в грибном соусе

600 г свинины, 200—300 г грибов, 300 мл мясного бульона, 100 г сливочного масла, 1 ст. л. муки, специи, соль по вкусу.

Мясо нарезать небольшими кусочками, обжарить в масле. Затем влить немного воды, посолить, поперчить и тушить на слабом огне под крышкой до готовности. Для приготовления соуса грибы мелко нарезать, обжарить в масле. Муку растереть с 50 г сливочного масла, влить мясной бульон и варить, помешивая, до загустения. Добавить обжаренные грибы, перемешать. Мясо залить грибным соусом и тушить 3—5 мин.

656. Свинина, запеченная с горчицей корочкой

1 кг свинины, 2 зубчика чеснока, 1 яичный желток, 3 ст. л. вермута, 1—2 ст. л. меда, 3—4 ст. л. зернистой горчицы, 0,5 ч. л. молотого имбиря, перец, соль по вкусу.

Мясо вымыть, обсушить, сделать глубокий продольный разрез и раскрыть как книгу. На поверхности сделать неглубокие надрезы, натереть мясо солью и перцем и нашпиговать пластинками чеснока.

Пласт свернуть рулетом, сколоть края зубочистками. Для приготовления соуса яичный желток смешать с медом, имбирем и горчицей, посолить, поперчить. Мясной рулет выложить на противень или в форму для запекания, смазать соусом. Запекать в духовке при температуре 200 °С 20 мин. После этого влить в форму вермут и запекать еще 40—50 мин.

657. Тефтели с сыром

1 кг свиного фарша, 180—200 г отварного риса, 400 г помидоров, 100—130 г репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 1 яйцо, 100—150 г сыра, 200 г сметаны, 150 г майонеза, специи, соль по вкусу.

В мясной фарш добавить рубленый лук, чеснок, соль, специи, вбить яйцо и тщательно перемешать. В последнюю очередь добавить рис. Сформовать небольшие тефтели, в каждой сделать углубление и положить немного тертого сыра и кусочек помидора. Выложить тефтели в смазанную жиром форму. Сметану смешать с майонезом, добавить специи, залить тефтели и запекать в разогретой до 170—180 °С духовке 30 мин.

658. Медовое жаркое из свинины

500 г нежирной свинины, 300—400 г говяжьих почек, 50 мл красного сухого вина, 2—4 ст. л. растительного масла, 2—3 ст. л. меда, специи, соль по вкусу.

Мясо и почки залить водой, варить 1 ч. В конце варки добавить соль и специи. Затем мясо и почки вынуть, охладить, нарезать кусочками и разложить в горшочки. Бульон процедить,

довести до кипения, добавить мед, масло, соль, специи, влить вино и варить 5 мин. Мясо залить приготовленным соусом, тушить в духовке 20 мин.

Блюда из баранины и говядины

659. Баранина с фасолью

2 кг бараньей ноги, 800 г консервированной фасоли, 3—5 зубчиков чеснока, 1 ст. л. рубленого розмарина, 350—400 мл сливок, 1 ст. л. сухой горчицы, зелень, молотый черный перец, соль по вкусу.

Баранью ногу промыть, натереть специями и горчицей, завернуть в фольгу и поставить в холодильник на 2—3 ч. Затем выложить на противень и запекать в разогретой до 200 °С духовке 2 ч. Для приготовления гарнира сливки кипятить на умеренном огне до тех пор, пока они не уварятся на одну треть объема, добавить консервированную фасоль, рубленый чеснок, розмарин, соль, специи и довести до кипения. На тарелку выложить гарнир из фасоли, сверху — кусок баранины, посыпать рубленой зеленью.

660. Бараньи отбивные с горчичным соусом

600 г филе баранины, 200—300 г помидоров черри, 100 г фиолетового ялтинского лука, 2 ст. л. рубленой зелени петрушки, 1—2 ст. л. рубленого эстрагона, 200 мл белого сухого вина, 50 мл сливок, 3—5 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. зернистой горчицы, перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать плоскими ломтиками, отбить с двух сторон, посолить, поперчить и обжарить на сливочном масле с двух сторон до готовности. Для приготовления соуса лук мелко нарубить и обжарить в сковороде, где жарились отбивные, до прозрачности. Влить белое вино и тушить на сильном огне, пока вино не выпарится наполовину. Добавить сливки, уменьшить огонь и, взбивая соус венчиком, томить 1—2 мин. Затем добавить горчицу, соль, перец, томить 2—3 мин. После этого положить очищенные от кожицы и нарезанные помидоры, петрушку, эстрагон и тушить еще 1—2 мин. Готовым соусом полить отбивные и подать на стол.

661. Баранина с овощами

1 кг баранины, 250 г фасоли, 250 г помидоров, 100 г репчатого лука, 3 ст. л. растительного масла, молотый перец, зелень, соль по вкусу.

Баранину нарезать небольшими кусочками, обжарить в разогретом масле, посолить, поперчить. Затем переложить в сотейник, добавить предварительно замоченную фасоль, влить воду, чтобы лишь покрывала продукты, посолить и варить около 1 ч. Затем добавить обжаренный лук, нарезанные помидоры и тушить до готовности. Подавать на стол, посыпав рубленой зеленью.

662. Рулет из телятины с черносливом

1 кг телятины, 200 г сала, 100 г чернослива, 100 г очищенных грецких орехов, 250 г репчатого лука, 1 отварное яйцо, 1—2 ч. л. желатина, 2 ст. л. специй для мяса, растительное масло, соль по вкусу.

Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить в масле до прозрачности. Мясо вымыть, разрезать так, чтобы получился плоский пласт, отбить, натереть солью и специями, посыпать желатином. Сверху распределить кубики сала, рубленое отварное яйцо, обжаренный лук, чернослив и половинки орехов. Пласт свернуть рулетом, обвязать шпагатом, выложить на противень и запекать в разогретой до 200 °С духовке 20 мин. Затем температуру снизить до 180 °С и запекать рулет до готовности (1,5—2 часа).

663. Рулет из говядины с куриным фаршем

500—600 г говядины, 200—300 г куриного фарша, 100 г красного болгарского перца, 100 г сыра, 2 ст. л. рубленой зелени петрушки, специи, соль по вкусу, вино по желанию.

Говядину разрезать так, чтобы получился ровный пласт, отбить с двух сторон, посолить и поперчить. Болгарский перец мелко нарезать, соединить с куриным фаршем, добавить тертый сыр, зелень петрушки, соль и специи, тщательно перемешать. Начинку выложить на пласт говядины, свернуть его рулетом, обвязать шпагатом или сколоть края зубочистками. Рулет выложить в форму для запекания или глубокий противень, влить немного воды и 1—2 ст. л. вина (по желанию). Запекать в духовке при температуре 200 °С около 2 часов.

664. Говядина в томатном соусе

1,5 кг говяжьей грудинки, 800 г помидоров, 60 г маслин без косточек, 3 зубчика чеснока, 3 веточки розмарина, 0,5 ст. л. рубленого базилика, 200 мл белого сухого вина, 2 ст. л. оливкового масла, специи, соль по вкусу.

Мясо залить белым вином, добавить рубленый розмарин, мариновать 1—2 ч. Маринад слить, но мясо не промывать, чтобы на нем остались кусочки розмарина. Мясо нарезать ломтиками, обжарить в масле со всех сторон. Для приготовления соуса помидоры очистить от кожицы, растереть в пюре, добавить мелко нарубленные маслины, чеснок, базилик и специи. Мясо залить соусом, посолить и тушить до готовности (около 40 мин).

665. Отварная говядина с хреном

1 кг говядины, 3 ст. л. тертого хрена, 3 яйца, 200 г сметаны, 3—4 ст. л. сливочного масла, зелень, специи, соль по вкусу.

Мясо отварить до готовности, нарезать ломтиками, выложить в смазанную маслом форму. Сметану смешать с тертым хреном, добавить взбитые с солью и специями яйца, залить мясо. Сверху положить сливочное масло и запекать в духовке 20 мин. Подавать, посыпав зеленью.

666. Говядина с фасолью и грибами

500 г говядины, 300 г грибов, 200 г фасоли, 300 г помидоров, 200 г болгарского перца, 150 г репчатого лука, 200 г сметаны, 3—4 ст. л. растительного масла, перец, соль по вкусу.

Фасоль замочить на 3—4 ч, затем отварить до готовности, посолить. Мясо нарезать небольшими кусочками, обжарить в масле вместе с луком. Добавить нарезанные тонкими пластинками грибы,

посолить, поперчить. Помидоры очистить от кожицы, нарезать кубиками, болгарский перец — соломкой. Помидоры и перец добавить к мясу, тушить 5 мин. Мясо с овощами переложить в горшочки, сверху выложить фасоль, залить сметаной, влить немного воды или мясного бульона. Запекать в духовке при температуре 180 °С 1 ч.

667. Жаркое с сухофруктами

1,2—1,5 кг говядины, 100 г сушеных яблок, 100 г чернослива, 100 г изюма, 100 г кураги, 200—250 г репчатого лука, 100 г сливочного масла, специи, соль по вкусу.

Говядину нарезать небольшими кусочками, обжарить со всех сторон в разогретом масле, добавить соль, специи. В другой сковороде растопить оставшееся масло, слегка обжарить мелко нашинкованный лук. Добавить обжаренное мясо, влить немного воды и тушить под крышкой на среднем огне 1—1,5 ч. Затем добавить нарезанный чернослив, курагу, сушеные яблоки, изюм, перемешать и тушить, доливая воду, еще около 2 ч.

668. Мясные зразы с солеными огурцами

600—700 г говядины, 70 г сала, 100 г соленых огурцов, 300 г репчатого лука, 200 мл мясного бульона, 2 ст. л. сливочного масла, зелень, специи, соль по вкусу.

Мясо нарезать плоскими ломтиками, отбить, посолить, поперчить. На каждый ломтик положить по кусочку сала, немного нашинкованных соленых огурцов и лук. Свернуть рулетиками, сколоть зубочистками. Оставшийся лук обжарить в масле до прозрачности, выложить в форму для запекания. Сверху положить мясные рулеты, влить бульон, накрыть форму фольгой и поставить в разогретую до 200 °С духовку. Тушить до готовности (1 ч). Подавать, посыпав зеленью.

669. Котлеты из говядины с гречкой

300 г говяжьего фарша, 100 г гречневой каши, 100 г отварного картофеля, 1 яйцо, 2—3 ст. л. яблочного сока, 3—5 ст. л. муки, 6—7 ст. л. растительного масла, специи, соль по вкусу.

Отварной картофель растереть в пюре, соединить с мясным фаршем, добавить готовую гречневую кашу, яйцо, специи, соль, тщательно перемешать. Из получившейся массы сформовать котлеты, запанировать их в муке и обжарить в масле до золотистой корочки. Яблочный сок разбавить 6—7 ст. л. кипящей воды, влить в сковороду с котлетами, накрыть крышкой и тушить до готовности (15—20 мин).

670. Бифштекс из говядины

600 г вырезки телятины или говядины, 40 г сливочного масла, 100 г топленого масла, специи, соль по вкусу.

Мясо нарезать плоскими ломтиками, отбить, посолить и поперчить. Обжарить на сильном огне в небольшом количестве топленого масла с двух сторон до румяной корочки. Затем добавить остальное топленое масло и на слабом огне жарить бифштексы до готовности. В самом конце добавить специи. На готовые бифштексы выложить кусочки сливочного масла и подать на стол.

671. Бефстроганов

700 г говяжьей вырезки, 250 г репчатого лука, 150 г сметаны, 50—60 г сливочного масла, 50 г кетчупа, мука, зелень, перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать брусочками шириной не более 5—7 мм. Обвалить каждый кусочек в муке и обжарить в масле на сильном огне в течение 6 мин. Добавить лук, нарезанный полукольцами, уменьшить огонь и жарить, периодически перемешивая, до мягкости лука. Сметану смешать с кетчупом, залить мясо, посолить, поперчить, накрыть сковороду крышкой и тушить на слабом огне до готовности мяса. Подавать, посыпав зеленью.

672. Бефстроганов с грибами

500 г говяжьей вырезки, 200 г грибов, 400 г соленых огурцов, 100 г репчатого лука, 500 мл сливок, 3—4 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. горчицы, перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать брусочками, обжарить в растительном масле до легкого зарумянивания. Грибы нарезать пластинками, припустить в собственном соку до полного выпаривания жидкости, затем влить растительное масло и добавить лук, нарезанный полукольцами, обжарить до мягкости лука. После этого к грибам положить обжаренную говядину, нарезанные соломкой огурцы и горчицу, тушить 5—7 мин. Влить сливки и тушить до готовности. В самом конце приготовления посолить и поперчить.

673. Тефтели в вине

600 г говяжьего фарша, 1 зубчик чеснока, 2 яйца, 4 ст. л. тертого сыра, 1 ст. л. муки, 5 ст. л. панировочных сухарей, 200 мл красного сухого вина, 450 мл молока, 4—5 ст. л. сливочного масла, специи, соль по вкусу.

В фарш добавить сухари, тертый сыр, яйца, специи, соль, тщательно перемешать. Из фарша сформовать шарики диаметром 3 см, запанировать в муке. В глубокой сковороде или сотейнике разогреть масло, добавить в него измельченный чеснок, выложить тефтели и обжарить их со всех сторон. Затем в ту же сковороду влить кипящую смесь вина и молока, добавить соль, специи и тушить тефтели, переворачивая, до готовности.

674. Мясные фрикадельки с кукурузой и арахисом

1 кг говяжьего фарша, 200 г консервированной кукурузы, 5 ст. л. рубленого арахиса, 150—200 г сыра, 4—6 ст. л. растительного масла, 4 ст. л. острого кетчупа, соль, зелень, по вкусу.

Мясной фарш соединить с кукурузой, добавить арахис, кетчуп и соль, перемешать. Сыр нарезать кубиками 2х2 см. Из фарша сформовать фрикадельки, в центр каждой положить по кубику сыра. Фрикадельки обжарить во фритюре до золотистого цвета, выложить на салфетку, чтобы стек лишний жир. Подавать, посыпав зеленью.

Блюда из субпродуктов

675. Печеночные оладьи

200—250 г отварной говяжьей печени, 450—500 г картофеля, 100 г моркови, 1 яйцо, 1—2 ст. л. муки, 100 мл растительного масла, специи, соль по вкусу.

Печенку, картофель и морковь натереть на терке. Добавить яйцо, муку, соль и специи, тщательно перемешать. Смесь выкладывать ложкой на сковороду с разогретым растительным маслом и жарить с двух сторон до золотистой корочки.

676. Говяжья печень в сметане

500 г говяжьей печени, 200 г репчатого лука, 300 г сметаны, 100 г муки, 5—7 ст. л. растительного масла, перец, соль по вкусу.

Печенку промыть, удалить жилы и пленки, нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить. Обвалять каждый кусочек в муке и обжарить со всех сторон в растительном масле. Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить до прозрачности. Печенку и лук положить в сотейник, влить сметану и 200 мл воды, добавить соль, специи, накрыть крышкой и тушить на слабом огне до готовности.

677. Куриная печенка с винным соусом

300 г куриной печени, 200 мл красного десертного вина, 2 ст. л. сливок, 2—3 ст. л. сливочного масла, 70—90 мл растительного масла, 2—3 ст. л. муки, перец, соль по вкусу.

Вино довести до кипения, добавить сливочное масло, сливки и варить, пока объем смеси не уменьшится вдвое. Куриную печенку промыть, посолить, поперчить, запанировать в муке и обжарить в растительном масле до готовности. Горячую печенку залить винным соусом.

678. Куриные желудочки в соевом соусе

1 кг куриных желудков, 250 г репчатого лука, 5 зубчиков чеснока, 200 мл куриного бульона, 2 ст. л. соевого соуса, растительное масло, молотый красный перец, соль по вкусу.

Куриные желудки промыть, очистить от пленки, отварить в подсоленной воде в течение 35—45 мин. Остудить, нарезать кубиками.

Лук нарезать, обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Добавить нарезанные желудки, влить бульон и тушить на слабом огне 20 мин. Затем добавить соевый соус, измельченный чеснок, соль, перец, перемешать и тушить под крышкой 20—30 мин.

679. Куриные сердечки с имбирем

500 г куриных сердечек, 1—2 ст. л. рубленой зелени, 2 ст. л. белого сухого вина, 1 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. апельсиновой цедры, 1 ст. л. тертого корня имбиря, 0,5 ч. л. молотого красного перца, соль по вкусу.

Сердечки промыть в холодной воде. Для приготовления маринада вино смешать с апельсиновой цедрой, имбирем, перцем и солью.

Сердечки залить маринадом на 30 мин. Затем выложить их в разогретое оливковое масло, залить маринадом, тушить, пока не выпарится жидкость. В самом конце приготовления добавить рубленую зелень.

Блюда из птицы

680. Куриные грудки с помидорами и базиликом

700—800 г куриных грудок, 400 г помидоров, 2—3 ст. л. рубленого базилика, 100 мл растительного масла, перец, соль по вкусу.

В каждой грудке сделать глубокий надрез, развернуть, натереть солью и специями. Помидоры очистить от кожицы, нарезать кружочками.

Вложить в разрезы рубленый базилик и ломтики помидоров, края сколоть зубочистками. Каждое филе обжарить в растительном масле со всех сторон и запекать в духовке до готовности (около 1 ч).

681. Куриные крылышки в медово-соевом соусе

700 г куриных крылышек, 3 ст. л. светлого меда, 4 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. зернистой горчицы, 1 ч. л. молотого имбиря, 1 ч. л. карри, 1 ч. л. шафрана, 1 ч. л. кардамона, 0,25 ч. л. красного кайенского перца, соль по вкусу.

Куриные крылышки вымыть, обсушить, выложить в форму для запекания. Мед растопить. Шафран залить 30 мл горячей воды, настаивать 10 мин. Кардамон растереть в порошок. Добавить к меду все специи и соевый соус, перемешать. Крылышки немного посолить, залить соусом, мариновать 2—3 ч. Духовку разогреть до 180—190 °С, запекать крылышки 35—45 мин.

682. Куриные бедрашки с соевым соусом

2 кг куриных бедрашек, 4—6 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. томатной пасты, 3—4 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. горчицы, специи, соль по вкусу.

Бедрашки вымыть, обсушить и замариновать в соевом соусе на 20—30 мин.

Затем добавить томатную пасту, горчицу, соль и специи, перемешать, оставить мясо в маринаде еще на 40 мин.

После этого обжарить бедрашки в сливочном масле до румяной корочки, перевернуть и жарить мясо под крышкой на слабом огне до готовности.

683. Куриные ножки под сыром

1,8—2 кг куриных голеней, 150 г сыра, 100 г сметаны, 2—3 ст. л. аджики или кетчупа, специи, соль по вкусу, масло для смазывания противня.

Сыр нарезать ломтиками по количеству голеней. На голенях надрезать кожу, мясо натереть солью и специями, под кожу вложить по ломтику сыра. Ножки смазать смесью сметаны и кетчупа, выложить в смазанную маслом форму. Запекать в разогретой до 180—200 °С духовке 40 мин.

684. Сочный цыпленок

1 тушка цыпленка (1,2—1,4 кг), 2—4 зубчика чеснока, 3—5 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. паприки, 300 г соли.

Тушку цыпленка натереть солью внутри и снаружи, поместить в посуду, в которой цыпленок можно полностью залить водой. Залить тушку ледяной водой и оставить в холодильнике на 3—4 ч.

Оливковое масло смешать с паприкой и пропущенным через пресс чесноком. Цыпленок отмыть от соли, натереть смесью специй и масла, выложить в форму и запекать в разогретой до 200 °С духовке 1,5 ч, регулярно поливая выделившимся соком.

685. Крылышки в пиве

1,5 кг куриных крылышек, 400—500 мл пива, 1 ч. л. крахмала, 1—2 ч. л. меда, 3—4 ст. л. лимонного сока, 4—5 капель соуса «Табаско», 1 ч. л. соли, специи по вкусу.

Куриные крылья вымыть, срезать тонкие концы, положить в глубокую посуду и залить пивом, чтобы крылья были полностью им покрыты.

Добавить соль, довести до кипения на сильном огне, затем огонь убавить до минимума и варить под крышкой около 20 мин. Противень застелить бумагой для выпечки. Для приготовления соуса мед смешать с лимонным соком, соусом «Табаско», крахмалом и специями, смазать каждое крылышко, выложить на противень и запекать при температуре 230—250 °С до образования румяной корочки.

686. Куриные грудки с ананасами

1—1,5 кг куриных грудок, 100—150 г консервированных ананасов, 80—100 мл апельсинового сока, 2 ст. л. растительного масла, специи, перец, соль по вкусу.

На куриных грудках сделать глубокие надрезы, посолить, поперчить. Для приготовления маринада апельсиновый сок вскипятить вместе со специями, варить, пока объем не уменьшится вдвое. Снять с огня, добавить масло и залить горячим маринадом куриные грудки на 1 ч. Затем выложить их в форму, полить маринадом, сверху распределить нарезанные кубиками ананасы и запекать в разогретой до 200 °С духовке 25—35 мин.

687. Курица с картофелем в сырной заливке

500 г куриного филе, 400—500 г картофеля, 300 г репчатого лука, 3 яйца, 300 г плавленого сыра, 100 г сметаны, специи, соль по вкусу.

Картофель очистить, нарезать кружочками, выложить на дно формы, смазанной маслом, посолить. Лук нарезать полукольцами, выложить поверх картофеля. Куриное филе нарезать

кусочками, посолить, поперчить, распределить поверх лука. Яйца, плавленый сыр, соль, специи и сметану взбить в блендере. Приготовленным соусом залить куриное филе, разровнять и запекать в разогретой до 180 °С духовке до готовности (1 ч).

688. Куриное филе в медовом маринаде

300 г куриного филе, 5 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. меда, 3 ст. л. лимонного сока, 2 ч. л. зернистой горчицы, специи, соль по вкусу.

Для приготовления маринада 3 ст. л. растительного масла смешать с медом, лимонным соком, горчицей и специями. Мясо нарезать небольшими кусками, натереть солью, залить маринадом, поместить в холодильник на 1—1,5 ч. Разогреть в сковороде оставшееся масло, выложить кусочки маринованного мяса, жарить до образования румяной корочки. Затем мясо перевернуть, сковороду накрыть крышкой и жарить на среднем огне до готовности.

689. Куриные рулетики с сырной начинкой

1 кг куриного филе, 100—150 г болгарского перца, 100 г плавленого сыра, 100 г твердого сыра, 2 ст. л. рубленого зеленого лука, 90—100 г панировочных сухарей, 2—3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сока лайма, специи, соль по вкусу.

Куриное филе вымыть, нарезать плоскими ломтиками, отбить, натереть смесью соли и специй. Для приготовления начинки болгарский перец нарезать мелкими квадратиками, добавить тертый (твердый и плавленый) сыр и зеленый лук, перемешать. Начинку выложить на ломтики мяса, свернуть рулетиками, края сколоть зубочистками. Растительное масло смешать с соком лайма, солью и специями. Рулетики обмакнуть в приготовленный соус, запанировать в сухарях, выложить в форму и запекать в разогретой до 220—250 °С духовке 25—35 мин.

690. Куриное рагу с помидорами и луком

700—800 г куриного филе, 400 г маринованных помидоров, 300 г репчатого лука, 4—5 зубчиков чеснока, 4 ст. л. оливкового масла, 5 ч. л. сушеного тимьяна, 1 ч. л. горчицы, специи, соль по вкусу.

Лук нарезать мелкими кубиками, выложить в разогретое масло и жарить до прозрачности. Добавить к луку измельченный чеснок и нарезанное небольшими кусочками куриное филе. Когда мясо станет белого цвета, добавить протертые консервированные помидоры, тимьян, специи, горчицу и влить немного воды или куриного бульона. Все аккуратно перемешать и тушить до готовности (около 1 часа).

691. Нежные куриные котлеты с творогом

500 г отварного куриного мяса, 100 г ветчины, 200 г творожной массы, 2 яйца, 100 г белого хлеба, 3—4 ст. л. молока, 120 г сливочного масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, мука, зелень петрушки, специи, соль по вкусу.

Отварное куриное мясо пропустить через мясорубку вместе с ветчиной и зеленью петрушки. Добавить творожную массу, яйца, размоченный в молоке хлеб, панировочные сухари, соль

и специй. Из приготовленной массы сформовать круглые котлетки, запанировать в муке и обжарить в сливочном масле со всех сторон до золотистого цвета.

692. Фаршированные куриные грудки

600 г куриных грудок, 300 г свиного фарша, 300 г ветчины, 300 г сыра, 1 зубчик чеснока, 500 г майонеза, специи, соль по вкусу.

В каждой грудке сделать надрез, чтобы получился карман, натереть специями и солью. В свиной фарш добавить тертый чеснок, специи и соль. Ветчину и половину сыра нарезать тонкими ломтиками.

В надрезы на грудках вложить по ломтику сыра и ветчины, наполнить свиным фаршем, края сколоть зубочистками. Фаршированные грудки выложить на смазанный маслом противень, залить майонезом, посыпать оставшимся тертым сыром. Запекать при температуре 180—200 °С до образования золотистой корочки (30—40 мин).

693. Курица в сырной панировке

1,2—1,5 кг куриного филе, 2 яйца, 100 г сыра, 3—5 ст. л. муки, 1—2 ст. л. растительного масла, специи, соль по вкусу.

Куриное филе нарезать плоскими ломтиками, отбить, натереть солью и специями, оставить на 20 мин. Натертый на мелкой терке сыр растереть с яйцами в кремообразную массу, посолить, добавить специи. Ломтики мяса запанировать в муке, выложить в смазанную маслом форму, залить сырным соусом и запекать в разогретой до 190—200 °С духовке до готовности.

694. Курица, запеченная с лимонами и белым вином

1 тушка курицы (2 кг), 200 г лимонов, 300 г репчатого лука, 7 зубчиков чеснока, 300 мл белого сухого вина, 1 ч. л. сушеного тимьяна, специи, соль по вкусу.

Курицу разрезать на куски, натереть солью и специями.

Добавить крупно нарубленный лук, очищенные и нарезанные тонкими ломтиками лимоны, пропущенный через пресс чеснок и сушеный тимьян. Массу аккуратно перемешать, выложить в форму и запекать в духовке, разогретой до 200 °С, 30 мин. Затем в форму влить белое вино и запекать еще 30—40 мин.

695. Отварная фаршированная курица

1 тушка курицы (1,3—1,5 кг), 10—12 яиц, зелень, мед, горчица, специи, соль по вкусу.

Курицу вымыть, натереть смесью соли и перца, шею прочно завязать. Яйца слегка взбить с солью, добавить нарезанную зелень и влить в курицу. Разрез зашить, курицу опустить в кипящую подсоленную воду, варить 40—45 мин. В конце варки добавить специи. Отварную курицу смазать смесью меда и горчицы, выложить на противень и запекать в духовке 5—10 мин, чтобы образовалась румяная корочка.

696. Куриный рулет с грибами и фисташками

1 тушка курицы (2 кг), 200—300 г грибов, 100 г фисташек, 100 г репчатого лука, 2 ст. л. желатина, специи, соль по вкусу.

Грибы и лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле. С курицы аккуратно снять кожу. Мясо отделить от костей, нарезать мелкими кусочками, добавить обжаренные грибы с луком, очищенные фисташки, желатин, соль, специи, тщательно перемешать. Аккуратно выложить начинку на кожу, свернуть рулетом, перевязать шпагатом и завернуть в фольгу. Запекать в разогретой до 180—190 °С духовке 70—90 мин.

697. Индюшиные котлеты

600—700 г филе индейки, 2 ст. л. овсяных хлопьев, 100 г репчатого лука, 1 яйцо, мука, сливочное масло, специи, зелень укропа, соль по вкусу.

Филе индейки, овсяные хлопья и лук пропустить через мясорубку, добавить соль, специи, яйцо, рубленую зелень укропа, тщательно перемешать. Сформовать котлеты, запанировать их в муке и жарить в разогретом сливочном масле с двух сторон до готовности.

698. Утка с яблоками, запеченная в рукаве

1 тушка утки (2,5—3 кг), 400 г яблок, специи по вкусу, соль по вкусу.

Утку вымыть, натереть смесью соли и перца, поместить в холодильник на 40—50 мин. Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевин, нарезать дольками. Маринованную утку начинить яблоками, положить в рукав для запекания, завязать концы, проколоть отверстия в нескольких местах и запекать в разогретой до 200 °С духовке около 2 ч. За 5 мин до готовности разрезать рукав, чтобы мясо зарумянилось.

699. Утка по-пекински

1 тушка утки (2,5—3 кг), 400 мл белого сухого вина, 1—2 ч. л. кунжутного масла, 3 ст. л. меда, 3 ст. л. соевого соуса, 1 ч. л. тертого корня имбиря, перец, соль по вкусу.

Утку промыть холодной водой, залить вином и поставить в холодильник на 1—2 ч. Затем утку вынуть, дать вину стечь. Натереть утку смесью соли, перца и половины тертого имбиря, снова положить в холодильник на 6—8 ч. Кунжутное масло смешать с медом, соевым соусом и оставшимся имбирем, натереть утку внутри и снаружи, обернуть фольгой, выложить на противень. Запекать в разогретой до 200 °С духовке 1,5—2 ч. Затем фольгу приоткрыть и запекать утку еще 20—25 мин.

РЫБНОЕ АССОРТИ: возрождаем полезные советские традиции рыбных дней

Блюда из жареной и тушеной рыбы

700. Треска в чесночном соусе

0,8—1 кг филе трески, 2—4 зубчика чеснока, 7—10 веточек петрушки, 3—4 ст. л. оливкового масла, 1—2 ст. л. лимонного сока, перец, соль по вкусу.

Филе трески вымыть, обсушить, посолить, поперчить, полить лимонным соком и поставить в холодильник на 30—40 мин.

Чеснок мелко нарезать, обжарить в половине нормы масла до золотистого цвета. В отдельной посуде в оставшемся масле обжарить рыбное филе с обеих сторон до золотистого цвета. Затем залить рыбу чесночным маслом, жарить на сильном огне еще 3—4 мин.

Подавать, посыпав зеленью.

701. Рыбные рулетики с луком

400—500 г филе хека, 300 г репчатого лука, 1 яйцо, 4—5 ст. л. муки, 5—7 ст. л. растительного масла, 2 ч. л. лимонного сока, специи, соль по вкусу.

Филе хека слегка отбить, чтобы получились плоские ломтики, посолить, посыпать специями, полить лимонным соком.

Лук обжарить в растительном масле до прозрачности, выложить на ломтики рыбы, свернуть их рулетиками и закрепить зубочистками.

Рулетики запанировать в муке, обмакнуть во взбитое яйцо, снова запанировать в муке и обжарить в разогретом масле до готовности.

702. Хек, запеченный с овощами

1 кг филе хека, 450 г помидоров, 160 г моркови, 80 г репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, 2—3 ст. л. лимонного сока, перец, соль по вкусу, сметана или майонез по желанию.

Морковь и лук нарезать мелкими кубиками, обжарить в растительном масле. Помидоры очистить от кожицы, нарезать кружочками.

Филе хека нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, полить лимонным соком. На лист фольги выложить кусочек рыбы, сверху положить обжаренные лук, морковь и кружочек помидора. По желанию можно полить сметаной или майонезом.

Края фольги соединить, плотно сжать. Свертки выложить на противень и запекать в духовке при температуре 180—190 °С около 30 мин.

703. Хек в сырном кляре

500 г филе хека, 2—3 яйца, 150 г сыра, 2 ст. л. муки, 100 мл растительного масла, специи, соль по вкусу.

Филе хека нарезать кусками, посолить и поперчить. Взбить яйца, смешать их с тертым сыром, добавить специи. Кусочки рыбы запанировать в муке, обмакнуть в кляр и обжарить в разогретом масле с двух сторон до румяной корочки.

704. Рыба, запеченная с апельсинами

1 кг филе морской рыбы, 400 г апельсинов, 100 г сыра, 100—150 г сметаны, перец, соль по вкусу.

Апельсины очистить от кожуры, нарезать кубиками. Филе рыбы нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, смазать сметаной и уложить на застеленный фольгой противень. На кусочки рыбы выложить кубики апельсина, накрыть противень фольгой и поставить в разогретую до 180 °С духовку. Через 20 мин фольгу снять, рыбу посыпать натертым на крупной терке сыром и запекать еще 5—10 мин.

705. Рыба с грибами и картофелем в сметанном соусе

800 г филе морской рыбы, 250 г грибов, 500 г картофеля, 2 отварных яйца, 150 г сметаны, 100 мл растительного масла, мука, перец, соль по вкусу.

Для соуса: 1 ст. л. муки, 4 ст. л. сметаны.

Филе нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле. Грибы и картофель нарезать, обжарить отдельно. В форму для запекания выложить слоями рыбу, нарезанные кружочками яйца, грибы и картофель. Для приготовления соуса 1 ст. л. муки обжарить на сухой сковороде до кремового оттенка, добавить сметану, перемешать. Соус влить в форму и поставить в разогретую до 180 °С духовку. Запекать 20—30 мин.

706. Рыба в кляре

500 г филе морской рыбы, 100 г лимонов, 3 яйца, 150 мл молока, 1 ст. л. муки, 150 мл растительного масла, 2—3 ст. л. лимонного сока, перец, соль по вкусу.

Филе рыбы нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, полить смесью лимонного сока с 2—3 ст. л. растительного масла, поместить в холодильник на 20—30 мин. Муку перемешать с теплым молоком, добавить соль, желтки, поставить на 10 мин в теплое место. Белки охладить, взбить, ввести в молочную смесь. Каждый кусочек рыбы обмакнуть в кляр и обжарить в разогретом растительном масле с двух сторон до готовности. Подавать, положив на каждый кусочек по тонкому ломтику лимона.

707. Рыбные котлеты

500 г филе трески, 70 г репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 1 яйцо, 2 ст. л. лимонного сока, панировочные сухари, растительное масло, специи, черный молотый перец, соль по вкусу.

Лук и чеснок мелко нарезать, обжарить в растительном масле, добавить специи (по желанию — гвоздику, тмин и корицу). Филе трески очень мелко нарезать, добавить обжаренный лук, чеснок, яйцо, лимонный сок, перец и соль, тщательно перемешать. Сформовать небольшие котлеты, запанировать в сухарях и обжарить в разогретом масле с двух сторон до готовности.

708. Рыба, запеченная в сливках

500 г филе белой рыбы, 150 г цветной капусты, 150 г брокколи, 100 г свежего или замороженного зеленого горошка, 200 мл сливок (жирностью 30—33 %), 1 ст. л. сливочного масла, специи, соль по вкусу.

Форму для запекания смазать маслом, выложить в нее нарезанные кусками, натертое солью и специями филе рыбы в 1—2 слоя, чтобы покрыть дно без просветов. Вокруг разложить соцветия цветной капусты и брокколи, распределить зеленый горошек, залить сливками.

Запекать в разогретой до 200 °С духовке 30 мин.

709. Лосось, запеченный с грушами

1 кг филе лосося, 300—400 г груш, 300 г помидоров, 200 г моркови, 200 г репчатого лука, 4—5 веточек базилика, 2 ст. л. куриного бульона, 4 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. лимонного сока, горчица, специи, соль по вкусу.

Груши разрезать на 4 части, удалить сердцевину. 2 ст. л. растопленного сливочного масла смешать с рубленным базиликом, горчицей, солью и перцем, смазать груши. Лук и морковь нарезать, обжарить в оставшемся масле.

Затем влить бульон, тушить 10 мин. Помидоры очистить от кожицы, нарезать кружочками. Рыбу нарезать порционными кусками, выложить в форму для запекания. Сверху выложить тушеную морковь с луком, ломтики груш, кружочки помидоров, полить лимонным соком и запекать в разогретой до 180 °С духовке 25—35 мин.

710. Медальоны из семги

4 стейка семги (по 200—250 г), 2 ст. л. рубленого болгарского перца, 2 ст. л. рубленой зелени петрушки, 2 ст. л. рубленой зелени укропа, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. вермута, 1 ст. л. оливкового масла, 0,5 ч. л. тертой цедры лайма или лимона, 2 ст. л. неострой горчицы, перец, соль по вкусу.

Подготовить 4 листа пищевой фольги, смазать их оливковым маслом. На каждый лист выложить по одному стейку семги.

Рубленый болгарский перец смешать с зеленью и измельченным чесноком, добавить вермут, тертую цедру, горчицу, соль и перец. Приготовленный соус выложить поверх рыбы. Края фольги плотно сжать. Запекать рыбу в духовке, разогретой до 170—180 °С, 20—30 мин.

711. Горбуша в пивном кляре

500 г филе горбуши, 180 г муки, 1 яйцо, 120 мл пива, 2 ст. л. лимонного сока, 100 мл растительного масла, перец, соль по вкусу.

Из муки, яйца, пива и соли замесить тесто, оставить на 1 ч. Филе горбуши нарезать порционными кусками, натереть солью и перцем, полить соком лимона. Каждый кусок рыбы обмакнуть в кляр и обжарить в раскаленном растительном масле с двух сторон до золотистой корочки.

712. Рыба, запеченная в лаваше

1 лист тонкого лаваша, 600—700 г рыбного филе, 150—200 г помидоров, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, зелень, соль по вкусу.

Ломтики рыбного филе посолить, поперчить. Для приготовления начинки помидоры очистить от кожицы, нарезать кубиками, добавить измельченный чеснок, рубленую зелень и мягкое сливочное масло, перемешать. Лаваш смазать растительным маслом, выложить на него половину ломтиков филе в один слой. Сверху распределить овощную начинку, накрыть оставшимися ломтиками филе. Края лаваша завернуть, полностью закрыв начинку. Конверт выложить на противень и запекать 30—40 мин при температуре 190—200 °С.

713. Жареный карп

700—800 г карпа, 2—3 зубчика чеснока, 1 ч. л. меда, 1 ст. л. горчицы, 80 г кукурузной муки, 6 ст. л. молока, 100 мл растительного масла, 1 ч. л. уксуса, перец, соль по вкусу.

Карпа очистить, выпотрошить, нарезать небольшими порционными кусками. Смешать все ингредиенты для маринада: измельченный чеснок, мед, горчицу, молоко, уксус, перец и соль. Рыбу полить маринадом, оставить на 10 мин, затем кусочки перевернуть и оставить еще на 10 мин. Маринованную рыбу запанировать в муке и обжарить в разогретом растительном масле с двух сторон до золотистой корочки.

714. Судак, тушеный в сметане

1 кг филе судака, 1,5 кг картофеля, 400 г сметаны, 3—4 ст. л. сливочного масла, перец, соль по вкусу.

Филе судака нарезать порционными кусочками. Картофель очистить, нарезать тонкими кружочками. Рыбу и картофель выложить слоями в форму, смазанную маслом. Каждый слой немного посолить и поперчить. Сливочное масло растопить, добавить сметану, хорошо прогреть, залить картофель с рыбой, накрыть форму фольгой. Запекать при температуре 180—190 °С до готовности.

715. Фаршированные караси

1,2—1,5 кг карасей, 200 г очищенных орехов, 200 г моркови, 200 г репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 4—5 ст. л. майонеза, зелень, растительное масло, специи, соль по вкусу.

Карасей очистить, выпотрошить, хорошо промыть. Орехи измельчить, слегка обжарить. Лук и морковь мелко нарезать, обжарить в растительном масле, добавить орехи, рубленый чеснок, зелень, специи, соль, перемешать. Карасей нафаршировать приготовленной смесью, смазать майонезом, завернуть в фольгу и запекать в духовке 30 мин. Затем фольгу приоткрыть и запекать рыбу еще 10 мин, чтобы подрумянилась.

716. Рагу из рыбы

1,5 кг филе белой рыбы, 100 г очищенных креветок, 150 г кальмаров, 100 г репчатого лука, 2—3 зубчика чеснока, 2 ст. л. тертого корня сельдерея, 400 мл белого сухого вина, 350—450 мл томатного соуса, 400 мл куриного бульона, 2 ст. л. растительного масла, лавровый лист, перец, соль по вкусу.

Лук и чеснок мелко нарезать, обжарить в масле. Добавить сельдерей и лавровый лист, влить вино, томатный соус, бульон, варить 10—15 мин. В приготовленный соус положить нарезанную небольшими кусочками рыбу, посолить, поперчить, тушить на слабом огне до полуготовности. Добавить креветки, тушить 3 мин. Затем добавить нарезанные соломкой кальмары, тушить 2 мин и снять с огня.

717. Камбала под сыром и лимонным соусом

4 порционных куска камбалы, 1 пучок зеленого салата, 1 огурец средней величины, 1 пучок петрушки, 50 г нежирного сыра, 1 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. лимонного сока, соль по вкусу.

Обжарить филе камбалы на оливковом масле, салат разделить на отдельные листья, огурец нарезать соломкой, сыр натереть на крупной терке. Выложить листья салата на блюдо, в центр положить рыбу, сбрызнуть ее лимонным соком, посыпать тертым сыром и огуречной соломкой, украсить веточками петрушки.

718. Жареное филе скумбрии со свежими помидорами

1 кг филе скумбрии, 2 яйца, 4 ст. л. муки или панировочных сухарей, 5 помидоров, 100 г майонеза, измельченные укроп или зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу, растительное масло для жаренья.

Очистить филе скумбрии от кожи, нарезать порционными кусками, запанировать в муке, яйцах и сухарях и обжарить. Помидоры нарезать кружочками и покрыть ими дно блюда. Сверху положить горячую жареную рыбу, украсить каждый кусочек кружком помидора, на него положить горкой майонез, смешанный с измельченным укропом.

719. Поджарка из трески

500 г трески, 2 небольшие репчатые луковицы, 3 ст. л. растительного масла, укроп или зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Филе трески нарезать маленькими кусочками, посыпать солью и перцем. Лук тонко нарезать и поджарить на растительном масле, положить треску и жарить до готовности. Подавать с жареным картофелем, посыпав нарезанной зеленью.

720. Мойва фри

600—700 г мойвы, 2 ст. л. муки, соль по вкусу, растительное масло для жаренья.

Подготовленную мойву посыпать солью, запанировать в муке и поджарить в большом количестве масла. На гарнир подать жареный картофель с кружочками лимона.

721. Рыба в морковно-томатном соусе

700 г филе любой рыбы, 3 ст. л. муки, 3 ст. л. растительного масла, 1 репчатая луковица, зелень петрушки, соль по вкусу.

Для соуса: 3 моркови, 2 репчатые луковицы, 0,1 л растительного масла, 0,75 стакана острого томатного соуса, 1 ч. л. картофельного крахмала, соль по вкусу.

Филе нарезать кусочками, посолить, запанировать в муке и поджарить, затем выложить на блюдо и залить горячим соусом, украсив кольцами лука и зеленью петрушки. Для приготовления соуса тертую морковь и нарезанный лук поджарить в масле до золотистого цвета, добавить томатный соус, соль, крахмал. Если соус получается густым, разбавить кипятком и прокипятить на слабом огне не более 2 мин.

722. Карп, тушенный в сметане

2 кг карпа, 4 ст. л. сливочного масла или маргарина, 1 репчатая луковица, по 0,5 стакана мелко нарезанной зелени петрушки и зеленого лука, 1 стакан сметаны, 1 лавровый лист, 1 бутон гвоздики, 100 г панировочных сухарей, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. уксуса, молотый черный перец, соль по вкусу.

Рыбу очистить, отрезать головы, плавники, вымыть, нарезать кусками, посыпать солью и перцем, обжарить вместе с луком, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и лука и тушить 2—3 мин. Затем добавить сметану, немного воды, лавровый лист, гвоздику, сахар, уксус, сухари и специи. Тушить под крышкой 20 мин.

Блюда из рыбного фарша

723. Рыбные зразы

300 г филе морской рыбы, 100 г пшеничного хлеба, молотый черный перец, соль по вкусу, растительное масло для жаренья.

Для фарша: 2—3 репчатые луковицы, 2—3 соленых огурца, 100 г панировочных сухарей.

Нарезанное рыбное филе и предварительно замоченный в воде и отжатым хлебом пропустить через мясорубку. Добавить соль, перец и перемешать.

Приготовление фарша: мелко нарезанный лук поджарить, соленые огурцы очистить от кожицы, нарезать, припустить, смешать с луком, добавить сухари и перемешать. Из рыбного фарша сформовать круглые лепешки толщиной 1 см, на середину которых положить фарш, края лепешек соединить. Запанировать в молотых сухарях, придавая изделиям овальную форму, и поджарить на сковороде. Подавать с жареным картофелем.

724. Рыбные котлеты или биточки

500 г филе любой рыбы, 150 г пшеничного хлеба, 1 стакан молока, 6 ст. л. панировочных сухарей, 4 ст. л. растительного масла или жира, 2 ст. л. сливочного масла, 1 яйцо, молотый черный перец, соль по вкусу.

Черствый хлеб мелко нарезать и замочить в воде или молоке. Филе также нарезать, смешать с отжатым хлебом, дважды пропустить через мясорубку, посыпать солью и перцем, добавить яйцо и перемешивать до получения пышной однородной массы. Сформовать котлеты или биточки, запанировать в сухарях и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки, затем поставить в духовой шкаф на 5—7 мин, до готовности. Подавать с гарниром, полив котлеты растопленным сливочным маслом.

725. Рыбные рулетики с начинкой из зелени

500 г рыбного филе, 100 г пшеничного хлеба, 1 пучок зелени петрушки или укропа, 3 ст. л. сливочного масла, 0,5 стакана молока, 5 ст. л. панировочных сухарей, 2—3 яйца, молотый черный перец, 5—6 ст. л. растительного масла для жаренья, соль по вкусу.

Филе очистить от кожи и костей, нарезать кусками и пропустить через мясорубку вместе с замоченным в молоке и отжатым хлебом. Добавить соль, перец, 1 яйцо и размешать. Из котлетной массы сформовать круглые лепешки. На середину каждой лепешки положить кусочек масла, растертого с мелко нарезанной зеленью, завернуть каждую лепешку продолговатым рулетиком. Затем запанировать рулетики в яйцах и сухарях и обжарить на растительном масле на хорошо разогретой сковороде.

726. Рыбные шарики под майонезом

500 г любой рыбы, 0,5 пшеничного батона, 2 репчатые луковицы, 2 яйца, майонез, укроп, молотый черный перец, соль по вкусу, мука для панировки, растительное масло для жаренья.

Рыбу разделать, вымыть, мякоть отделить от костей и пропустить через мясорубку вместе с луком и замоченным в молоке и отжатым батоном. В полученный фарш положить яйца, добавить соль и перец и хорошо вымесить. Из фарша сформовать шарики, обвалить их в муке и обжарить со всех сторон на сковороде в разогретом растительном масле. Выложить на блюдо, залить майонезом и посыпать измельченной зеленью укропа.

727. Зразы из тунца

1 кг филе тунца, 2 репчатые луковицы, 5 яиц, 100 г муки, 100 г панировочных сухарей, 3 ст. л. сливочного масла, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу, растительное масло для фритюра.

Филе рыбы отбить до толщины 0,5 см и нарезать ломтями. Завернуть в них фарш из жареного лука, рубленых крутых яиц, сухарей, перца, соли и мелко нарезанной зелени, придавая изделиям форму трубочки, скрепить деревянными шпажками. Запанировать в муке, смочить во взбитых яйцах, запанировать в сухарях и обжарить во фритюре. Перед подачей к столу убрать шпажки и полить рыбу растопленным сливочным маслом.

728. Кнели из рыбы в томатном соусе

1 кг любой рыбы, 2 репчатые луковицы, 0,3 буханки пшеничного хлеба, 2—3 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. муки, 1 стакан молока, сливочное масло, сахар, соль по вкусу.

Рыбу очистить и, не делая продольного разреза, нарезать крупными кусками.

Вынуть внутренности и острым ножом вырезать мякоть у позвоночника. Рыбное филе пропустить через мясорубку вместе с 1 луковицей и замоченным в молоке и отжатым хлебом. Хорошо перемешать. Сформовать из фарша кнели. Отварить их в небольшом количестве воды.

Приготовление томатного соуса: поджарить на сливочном масле мелко нарезанный лук, пассеровать муку, добавить томатную пасту, немного воды, сахар и соль, размешать и прокипятить. Залить горячим соусом приготовленные кнели, прокипятить еще раз.

Подавать с отварным или жареным картофелем.

729. Рыбный рулет с луком

700 г филе любой рыбы, 3 репчатые луковицы, 5 ст. л. риса, 2 ст. л. панировочных сухарей, 3 ст. л. растительного масла, 2 зубчика чеснока, укроп и зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Рыбное филе пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, сухари, толченый чеснок, влить немного воды и перемешать. Нарезанный лук обжарить на масле, добавить припущенный рис, рубленую зелень, посолить и перемешать. На термопленку выложить рыбный фарш в форме прямоугольника, поверх положить начинку из лука и риса, свернуть рулетом.

Опустить рулет в кипящую воду и варить 20—30 мин. Готовый рулет разрезать на порции и подавать, украсив веточками зелени.

730. Рыбные тефтели

400 г консервированной скумбрии в собственном соку, 1 маленькая репчатая луковица, 100 г томатной пасты, 1 яйцо, 1 ст. л. растительного масла, 0,1 л воды, молотый черный перец, соль по вкусу.

Рыбные консервы отделить от косточек и хорошо размять, лук очистить и мелко нарезать, смешать рыбу и лук, добавить яйцо, соль и перец. Из полученного фарша сделать тефтели. Положить на смазанную маслом сковороду и обжарить до образования золотистой корочки. Затем уменьшить огонь, залить томатной пастой, разведенной водой, и тушить под крышкой 7—10 мин. Подавать холодными.

731. Рыбные оладьи

500 г мороженого филе рыбы, 5 яиц, 100 г зеленого лука, 1 пучок укропа, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мороженое рыбное филе тонко настрогать небольшими кусочками. Взбить вилкой яйца и смешать с нарезанной рыбой (1 яйцо на 100 г рыбы). Поперчить, посолить и добавить рубленый укроп и зеленый лук. Хорошо перемешать. Разогреть сковороду с растительным маслом и жарить из полученной массы оладьи.

ГОРЯЧИЕ ГАРНИРЫ из ОВОЩЕЙ и БОБОВЫХ: быстро, полезно и очень вкусно!

Горячие овощные гарниры

732. Цветная капуста в сырном соусе

800 г цветной капусты, 1 ст. л. лимонного сока, 100 г сыра «Гауда», 1 ст. л. муки, 2 ст. л. сливочного масла, по 0,5 стакана молока и овощного бульона, 1 сырой желток, 2 ст. л. панировочных сухарей, 0,5 ч. л. соли, 1 щепотка мускатного ореха, зелень петрушки, соль по вкусу.

Варить капусту 15 мин в 2 л подсоленной и подкисленной лимонным соком воды, прикрыв крышкой. Откинуть на дуршлаг и держать над паром, чтобы не остыла. Натереть сыр. Растопить 1 ст. л. сливочного масла, обжарить в нем муку. Понемногу, помешивая венчиком, влить овощной бульон, довести до кипения. Добавить молоко, затем сыр и мускатный орех, посолить и варить на слабом огне 8 мин. Смешать желток с 2-3 ст. л. негорячего соуса и влить в соус. Растопить оставшееся масло, обжарить на нем панировочные сухари. Выложить поджаренные сухари на капусту и заправить ее соусом.

733. Спаржа с сыром

600 г спаржи, 150 г сыра, 3 ст. л. сливочного масла, тертые сухари, сахар, соль по вкусу.

Спаржу очистить и 15 мин варить в кипящей подсоленной воде с добавлением сахара и 1 ст. л. сливочного масла. Положить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, посыпать тертым сыром, сухарями, сбрызнуть растопленным маслом и быстро запечь в духовке. Подавать к мясному блюду.

734. Морковь во фритюре

800 г моркови, 50 г муки, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, 1-2 зубчика чеснока, молотый черный перец, соль по вкусу, растительное масло для фритюра.

Морковь очистить и вымыть, нарезать кружочками толщиной 0,5 см, опустить на 10 мин в кипящую подсоленную воду, отцедить воду, обсушить, обвалять в муке, поджарить в очень горячем фритюре, вынуть, разложить по тарелкам, посыпать мелко нарезанным чесноком и зеленью петрушки, поперчить и тут же подавать к столу.

735. Кабачки с салом

4 кабачка, 1 крупная головка репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 100 г полусоленого или копченого свиного сала, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Сало нарезать мелкими кубиками, обжарить в растительном масле с очищенным и крупно нарезанным луком. Кабачки промыть, очистить от кожуры, обсушить, нарезать небольшими кубиками. Добавить к салу с луком, хорошо перемешать, накрыть крышкой и оставить на медленном огне. Незадолго до готовности поперчить, посолить.

Подавать к столу, посыпав мелко нарезанным чесноком и зеленью петрушки.

736. Овощное жаркое

200 г брокколи, 450 г пекинской капусты, 150 г зеленой стручковой фасоли, 50 г зеленого лука, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. семян кунжута, 2 ст. л. соевого соуса, 2 ст. л. белого столового вина, 4 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, сахар, молотый черный перец, соль по вкусу.

Брокколи разделить на соцветия, пекинскую капусту нарезать крупно, зеленый лук — мелко, стручковую фасоль — кусочками длиной 4-5 см, измельчить чеснок. Семена кунжута обжарить на сухой сковороде до светло-золотистого цвета. В разогретом до 160° С масле, постоянно помешивая, обжарить в течение нескольких секунд чеснок, добавить брокколи и жарить еще 2-3 мин. Затем добавить стручковую фасоль, пекинскую капусту и зеленый лук, обжарить, помешивая, в течение 2 мин. Влить соевый соус, 4 ст. л. воды, осторожно перемешать, добавить вино, соль, сахар и перец. Тушить на слабом огне до готовности. При подаче посыпать семенами кунжута и оформить зеленью.

737. Жареная краснокочанная капуста

1 кг краснокочанной капусты, 1-2 ст. л. растительного масла, 40 г репчатого лука, уксус, тмин, молотый черный перец, сахар, соль по вкусу.

Капусту нашинковать, посолить и дать постоять. В растительном масле пассеровать мелко нарезанный лук, добавить отжатую капусту, сбрызнуть ее уксусом, добавить тмин и поджарить. Капусту необходимо часто помешивать, чтобы она не пригорела. В готовое блюдо добавить немного молотого черного перца и сахар.

738. Кислая капуста с крупой

400-500 г кислой капусты, 300 г свинины или другого мяса, 1 ст. л. крупы, 50 г репчатого лука, 50 г муки, майоран, чеснок, молоко или сливки.

Кислую капусту при необходимости промыть, положить в кастрюлю, залить горячей водой и отварить до полуготовности. Очищенное и промытое мясо, мелко нарезанный лук и промытую крупу залить водой и отдельно отварить тоже до полуготовности, затем соединить с капустой и доварить все вместе до готовности.

Мясо вынуть, капусту сгустить светлой мучной заправкой, разведенной молоком, добавить майоран, немного чеснока, проварить, положить мясо и дать прокипеть. В готовое блюдо, перед

тем как снять с огня, влить молоко или сливки. Капусту можно варить вместе с 1 тертым сырым картофелем, который следует положить в начале приготовления.

739. Тушеная капуста

700 г капусты, 40 г смальца или 1 ст. л. растительного масла, 50 г муки, молоко, молотый черный перец, майоран, чеснок, соль по вкусу.

Мелко нашинкованную капусту залить горячей водой и тушить до готовности, накрыв крышкой. Приготовить из масла и муки светлую заправку, развести ее водой и молоком, влить в капусту, проварить, посолить, положить перец, майоран и чеснок.

740. Капуста с картофелем или рисом

700 г капусты, 30 г репчатого лука, 1 ст. л. растительного масла, 40 г сала, 400 г картофеля или 2-3 ст. л. риса, 40 г муки, майоран, чеснок, молоко, молотый черный перец, соль по вкусу.

В растительном масле и нарезанном сале пассеровать мелко нарезанный лук, добавить нашинкованную капусту и тушить.

Затем положить нарезанный кубиками картофель или промытый рис, перец, майоран и растертый чеснок. Подлить горячую воду и тушить до готовности. Приготовить из жира и муки светлую заправку, развести ее, проварить, влить в капусту. Капусту посолить по вкусу и еще немного проварить. Можно добавить молоко или сливки.

Подавать как отдельное блюдо с хлебом или как гарнир к мясу.

741. Морковь, тушенная с зеленым горошком

500 г моркови, 350 г вылущенного зеленого горошка, 40 г сливочного масла или 0,04 л растительного масла, 50 г муки, 50 г молока, зелень петрушки, сахар, соль по вкусу.

Очищенную морковь нарезать соломкой, залить небольшим количеством горячей воды или костным бульоном, посолить и тушить до мягкости, накрыв крышкой. Затем добавить зеленый горошек и довести до готовности. Приготовить из сливочного масла и муки светлую заправку, развести ее молоком, влить в овощи и проварить. В конце приготовления добавить по вкусу сахар и рубленую зелень петрушки.

742. Морковь с грибами

250 г грибов, 600 г моркови, 50 г смальца или 1 ст. л. растительного масла, 40 г репчатого лука, 40 г муки, 0,15 л молока, тмин, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

В половине масла и смальца пассеровать мелко нарезанный лук, добавить мелко нарезанные грибы, посолить, поперчить и тушить до мягкости. Во время тушения подливать горячую воду. К мягким грибам добавить крупно тертую морковь, немного тмина, долить воды и тушить до готовности. Из второй половины жира и муки приготовить светлую заправку, залить ее молоком и водой, размешать, сразу смешать с морковью и грибами, проварить и при необходимости немного развести. Готовое блюдо посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

743. Морковь, тушенная с луком

700 г моркови, 50 г смальца или 1 ст. л. растительного масла, 50 г репчатого лука, 1 ч. л. муки, зелень петрушки, сахар, соль по вкусу.

Пассеровать в масле и смальце мелко нарезанный лук, добавить крупно тертую морковь, посолить и тушить, накрыв крышкой, на медленном огне. Когда сок выпарится, надо понемногу подливать горячую воду.

Когда морковь станет мягкой, а вся жидкость испарится, морковь посыпать мукой, немного поджарить, постоянно помешивая, долить горячую воду и хорошо проварить. В готовую морковь добавить много мелко нарубленной зелени петрушки и, при желании, немного сахара.

744. Помидоры, тушенные со сладким перцем

300 г помидоров, 8-10 сладких перцев, 50 г сливочного масла или 1 ст. л. растительного, 50 г репчатого лука, зелень петрушки, мука, соль по вкусу.

Пассеровать в масле мелко нарезанный лук. Помидоры на минуту опустить в кипящую воду и очистить от кожицы. Нарезать каждый помидор на 8 частей и вместе с нарезанным сладким перцем потушить, часто помешивая, с луком до мягкости.

Воду доливать не следует. Приготовить из сливочного масла и муки светлую заправку, добавив в нее немного лука. Готовые помидоры посолить, положить на блюдо и посыпать измельченной зеленью петрушки.

Подавать к мясу или сосискам.

745. Тыква с укропом

1,5 кг тыквы (очищенной тыквы будет около 900 г), 1 ст. л. растительного масла, 60 г муки, 0,25 л молока, 200 г сметаны, уксус или лимонный сок, вкусовая приправа, укроп, соль по вкусу.

Очищенную тыкву натереть на крупной терке и посолить. Из растительного масла и муки приготовить светлую заправку, смешать с тыквой и некоторое время перемешивать. Когда тыква пустит сок, долить молоко и отварить. Затем добавить к тыкве вкусовую приправу, уксус или лимонный сок и сметану, дать прогреться. Готовую тыкву смешать с рубленным укропом.

746. Овощи на сливочном масле

800 г различных овощей (кольраби, морковь, зеленый горошек, стручки молодой фасоли, капуста, цветная капуста, сельдерей и петрушка), 60 г сливочного масла, 0,5 л бульона, 1 ч. л. муки, зелень петрушки, соль по вкусу.

Овощи очистить, вымыть и нарезать короткой соломкой или мелкими ломтиками, фасоль нарезать наискосок, а цветную капусту разобрать на соцветия.

Тушить овощи на сливочном масле на медленном огне, посолив и накрыв крышкой, иногда помешивая и доливая воду.

Готовые овощи посыпать мукой (постоянно помешивая, чтобы не образовались комочки), добавить воду, мясной или костный бульон, дать закипеть и перед снятием с огня добавить рубленую зелень петрушки.

747. Тушеные овощи

800 г различных овощей (морковь, капуста, петрушка, сельдерей, кольраби, цветная капуста, стручки молодой фасоли, зеленый горошек), 50 г сливочного или 0,05 л растительного масла, 50 г муки, 0,1 л молока, 1-2 куса рафинада, зелень петрушки, соль по вкусу.

Овощи очистить, крупно натереть или нарезать мелкими кубиками, залить горячей водой, добавить зелень, посолить, накрыть крышкой и тушить до готовности. Приготовить из сливочного масла и муки светлую заправку, развести ее молоком и водой, влить в овощи, дать закипеть и, по желанию, добавить немного сахара.

Картофельные гарниры

748. Тушеный картофель

1 кг картофеля, 50 г смальца или 0,05 л растительного масла, 40 г репчатого лука, тмин, зелень петрушки, соль по вкусу.

Мелко нарезанный лук обжарить в жире до золотистого цвета, добавить очищенный и нарезанный кубиками картофель, посолить, добавить нарубленную зелень, тмин, подлить горячей воды и тушить до готовности под крышкой.

749. Запеченный картофель

800 г картофеля, 0,04 л растительного масла, 40 г сливочного масла, 40 г муки, 0,3 л молока или мясного бульона, 0,2 л сливок, 2 яйца, 20 г сыра «Пармезан», зелень петрушки, сухари, соль по вкусу.

Картофель, отваренный в кожуре, очистить, нарезать кружками и смешать с растительным маслом. В растопленное сливочное масло всыпать муку, сразу залить молоком или мясным (овощным) бульоном и сливками, сварить однородный, достаточно густой соус бешамель, снять с огня, добавить яйца и смешать соус с картофелем.

Кастриюлю смазать жиром, посыпать сухарями, наполнить картофелем, посыпать тертым сыром «Пармезан» и запечь в духовом шкафу.

750. Картофель фри

1,25 кг крупного картофеля, около 0,3 л растительного масла, соль по вкусу.

Очищенный и вымытый картофель нарезать соломкой (длиной около 4 см, толщиной 6-8 мм), залить холодной водой и оставить так на 30 мин.

Затем дать картофелю стечь на сите, обсушить его чистой салфеткой и положить в проволочную корзинку с ручкой и ровным дном. Погрузить картофель в кипящее масло и жарить до золотистого цвета. Готовый картофель высыпать в миску, посолить и встряхнуть, чтобы соль распределилась равномерно.

Подавать сразу после приготовления к печеному мясу, бифштексу, отбивным и т. п.

751. Картофель с сыром

1 кг картофеля, 40 г репчатого лука, 50 г тертого сыра, 150 г сметаны, 1 яйцо, жир, соль по вкусу.

Картофель отварить в кожуре, очистить и нарезать кружками. Огнеупорную миску или кастрюлю смазать жиром, посыпать сухарями и уложить в нее слой картофеля, посолить, посыпать тертым сыром и мелко нарубленным луком. Слои повторять. Верхний слой залить сметаной, смешанной с яйцом. Запечь картофель в духовом шкафу.

Подавать к печеному мясу с салатом.

752. Картофельное пюре

1 кг картофеля, 50 г сливочного масла, 200 мл горячего молока, зелень, соль по вкусу, овощи для оформления.

Картофель вымыть, очистить, нарезать кусками средней величины, положить в подсоленную кипящую воду и отварить. С готового картофеля отцедить воду, добавить свежее сливочное масло, размять или протереть картофель, добавить горячее молоко и тщательно вымесить. Пюре должно быть не слишком жидким и не слишком густым. Готовое пюре выложить на теплое блюдо, сформовать в виде бабы с помощью ножа с круглым концом, посыпать зеленью петрушки и обложить помидорами или фигурками (звездочками, полумесяцами и т. п.), вырезанными из отварной моркови.

753. Картофельное пюре с квашеной капустой

750 г картофеля, 4 ст. л. крупы (любой), 300 г квашеной капусты, 40 г сливочного масла, 30 г смальца, 50 г репчатого лука, молоко, соль по вкусу.

Картофель очистить, вымыть, нарезать кусками средней величины и отварить в подсоленной воде. С отваренного картофеля отцедить воду, добавить сливочное масло, размять и смешать с горячим молоком до однородной массы. Пюре должно быть достаточно густым. Из крупы сварить густую кашу с солью и смешать с картофельным пюре. Кислую капусту нарезать небольшими кусками, хорошо разогреть на сковороде и добавить в картофельное пюре с кашей, хорошо перемешать, выложить на блюдо и полить смальцем с обжаренным луком. Подавать к печеной или копченой свинине или как самостоятельное блюдо с кислым молоком или кефиром.

754. Картофельные крокеты

400 г картофеля, 120 г муки, 3 яйца, разрыхлитель (на кончике ножа), мука и панировочные сухари, растительное масло, молоко, соль по вкусу.

Картофель отварить в кожуре, очистить, размять, смешать на доске с мукой, разрыхлителем, солью, 1 яйцом. Если тесто слишком густое, добавить воды или молока. Вместо разрыхлителя можно положить дрожжевую закваску. Раскатать тесто слоем толщиной около 1 см, вырезать из него кружки, запанировать их в муке, яйце и сухарях и обжарить на растительном масле. Чтобы крокеты были более нежными, в тесто можно добавить 2-3 ст. л. масла и 2 желтка, а белки употребить для панировки. Подавать к овощам или мясу под соусом.

755. Жареные картофельные галушки

500 г картофеля, 30 г сливочного масла, 1 яйцо, 4 ст. л. панировочных сухарей, зелень петрушки, растительное масло, соль по вкусу.

Картофель отварить в кожуре, очистить, размять, смешать с солью, растопленным сливочным маслом, яйцом, измельченной зеленью петрушки, сухарями и замесить тесто. Из теста чайной ложкой вырезать большие галушки и обжаривать их в кипящем растительном масле.

756. Жареный картофель с расплавленным сыром

4 крупные картофелины, 2 ст. л. оливкового масла, 200 г тертого сыра, 1 горсть нарезанной свежей зелени петрушки или 1 щепотка сушеной петрушки.

Отварить нарезанный кубиками картофель в подсоленной воде до полуготовности (3 мин), слить воду. Нагреть масло в сковороде, добавить картофель и обжаривать на большом огне, пока он не начнет шипеть.

Уменьшить огонь, накрыть крышкой и готовить 6 мин, время от времени встряхивая. Высыпать сыр в сковороду, снять с огня и поставить сковороду в электрогриль или в сильно нагретую духовку на 1-3 мин, чтобы сыр расплавился. Посыпать зеленью петрушки.

Гарниры из бобовых

757. Фасоль с укропом

4,5 стакана фасоли, 0,25 стакана оливкового масла, 1 головка репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. рубленого укропа, веточки укропа для украшения, молотый черный перец, соль по вкусу.

Фасоль предварительно замочить. Лук и пропущенный через пресс чеснок поджарить в разогретом масле до золотистого цвета.

Добавить отцеженную фасоль и, помешивая, жарить 2-3 мин. Смешать с рубленым укропом, залить водой, заправить солью и перцем. Накрыть крышкой и тушить, пока фасоль не станет мягкой (около 10 мин). Снять крышку и продолжать тушить, пока жидкость не испарится полностью. Украсить веточками укропа и подавать с йогуртом.

758. Лобио с маслом и яйцами

1 кг стручковой фасоли, 3-4 головки репчатого лука, 150-200 г сливочного масла (лучше топленого), 2-3 яйца, по 4 веточки зелени петрушки, эстрагона, чабера, мяты и укропа, 6 веточек базилика, соль по вкусу.

Стручки фасоли очистить, нарезать кусочками, промыть холодной водой и положить в кастрюлю с 2 стаканами кипящей воды. Варить до готовности (от 1 до 2 ч) под закрытой крышкой. Во время варки добавить нарезанный лук. Когда стручки фасоли разварятся и вся вода выкипит, приправить солью, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, базилика, чабера, эстрагона, мяты, укропа,

добавить масло и тушить около 10 мин. Затем залить сырыми взбитыми яйцами, выровнять ложкой верх и в нескольких местах сделать небольшие отверстия, чтобы яйца проникли вглубь. Кастрюлю накрыть крышкой и тушить до готовности яиц.

759. Фасоль с луком и помидорами

500 г фасоли, 200 мл растительного масла, 3 ст. л. нарезанного зеленого лука, 2 головки чеснока, 1 ст. л. томатной пасты, 5 помидоров, 1 лавровый лист, зелень петрушки, чабер, молотый черный перец, соль по вкусу.

Фасоль предварительно замочить.

Затем отварить, отвар отцедить. Зеленый лук слегка пассеровать в масле, влить 1 ст. л. воды, добавить мелко нарезанный чеснок, измельченную зелень петрушки, чабера, томатную пасту, соль, перец и очищенные от кожицы и семян и нарезанные помидоры, все перемешать и прокипятить. Заправить отваренную фасоль приготовленным соусом и держать в духовке, пока не выпарится почти вся жидкость.

Подавать в теплом виде.

760. Фасоль в томате

2 стакана фасоли, 4 ст. л. томата-пюре, 2 репчатые луковицы, 2 ст. л. масла, соль по вкусу.

Сварить фасоль, воду слить, добавить поджаренный в масле лук, томат-пюре, посолить, перемешать и прогреть.

761. Фасоль с шампиньонами

400 г белой фасоли, 100 г репчатого лука, 200 г шампиньонов, 4 яйца, 300 г сметаны, тмин, черный молотый перец, сухари, соль, зелень петрушки по вкусу.

Репчатый лук пассеровать, добавить нарезанные соломкой шампиньоны, соль, молотые черный перец и тмин и тушить под крышкой на среднем огне.

Отдельно отварить до полуготовности фасоль. Затем в кастрюлю с грибами и луком положить фасоль и потушить вместе. Полученную массу выложить в смазанную маслом форму, посыпать сухарями, залить смесью из яиц и сметаны и запечь в духовом шкафу на слабом огне.

Подать с зеленью.

762. Пюре из красной фасоли

100 г красной фасоли, 100 г репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, черный молотый перец, кинза (зелень), соль по вкусу.

Подготовленную красную фасоль отварить до полной мягкости и, отцедив остатки отвара, пропустить в горячем виде через мясорубку.

Выложить фасолевою массу на блюдо, посыпать мелкой солью и перцем, заправить обжаренным в масле мелко нарезанным луком, рубленой зеленью кинзы и хорошо перемешать.

763. Тушеный зеленый горошек

1,5 кг зеленого горошка в стручках, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. сахара, 30 г муки, зелень петрушки, молоко, соль по вкусу.

Вылущенный зеленый горошек потушить на растительном масле, добавив немного соли и сахара. Когда жидкость выпарится, долить горячей воды и тушить до готовности. Затем посыпать горошек мукой, немного поджарить, развести холодной водой или молоком и хорошо проварить. Готовый горошек посолить, посыпать сахаром и зеленью петрушки.

764. Гороховое пюре

250 г сухого гороха, 0,04 л растительного масла, 30 г муки, 60 г репчатого лука, 20 г смальца или сливочного масла, соль по вкусу.

Горох перебрать, залить водой и оставить на ночь. Затем долить воды и отварить. Добавить луковую заправку из 20 г лука, муки и растительного масла. При необходимости развести горох водой, затем протереть через сито или измельчить миксером. Готовое пюре посолить. Уже на тарелках полить смальцем или сливочным маслом с жареным луком.

765. Чечевица, тушенная с копченой грудинкой

1 стакан чечевицы, 150 г копченой грудинки, 2 головки репчатого лука, 1 ст. л. томата-пюре, 1 лавровый лист, 1 ст. л. растительного масла, зелень петрушки или укроп, молотый черный перец, соль по вкусу.

Промытую чечевицу замочить в холодной воде на 3-4 ч, затем воду слить. Грудинку обварить кипятком и нарезать тонкими ломтиками. Нарезать лук и слегка поджарить с грудинкой на растительном масле. После этого чечевицу и грудинку выложить в кастрюлю, залить стаканом воды (или бульона), добавить томат-пюре, соль, перец, лавровый лист и, накрыв кастрюлю крышкой, тушить 30 мин. Выложить на тарелку горкой и посыпать рубленой зеленью.

766. Чечевица с маслом, томатом и луком

2 стакана чечевицы, 4 ст. л. масла, 2 репчатые луковицы, 6 ст. л. томата-пюре, соль по вкусу.

Чечевицу перебрать, хорошо промыть, залить четырьмя стаканами холодной воды и оставить для замачивания на 3-4 ч.

После этого воду слить, залить чечевицу свежей водой и поставить варить. Перед окончанием варки положить соль. Как только чечевица будет готова и ее зерна сделаются мягкими, оставшуюся воду слить. Лук мелко нарезать и поджарить в масле, в поджаренный лук добавить 6 ст. ложек томата-пюре и дать прокипеть.

Заправить чечевицу и подавать к столу в горячем виде.

767. Чечевица с курагой

2 стакана чечевицы, 100 г кураги, 4 репчатые луковицы, 50 г очищенных грецких орехов, 3-4 ст. л. растительного масла, соль, черный молотый перец, зелень кинзы по вкусу.

Перебранную чечевицу промыть, залить пятью стаканами холодной воды и варить 1–1,5 ч. Затем мелко нарезанный лук вместе с курагой (предварительно замоченной в течение 15 мин в теплой воде) поджарить на масле, добавить соль, перец и переложить в кастрюлю с отваренной чечевицей. Туда же положить очищенные и пропущенные через мясорубку грецкие орехи, варить в течение 10–15 мин, после чего снять с огня.

При подаче к столу посыпать блюдо рубленой зеленью кинзы.

Овощные котлеты

768. Котлеты из моркови

3-4 крупных моркови, 1 яйцо, 50 г брынзы, 1,5 ст. л. муки, 1 пучок зелени, 1 ст. л. растительного масла, соль по вкусу.

Морковь натереть на крупной терке, посолить и оставить на 10-15 мин. Затем отжать, добавить яйцо, муку и тертую брынзу. Хорошо размешать, сформовать котлеты и обжарить их в масле. Готовые котлеты посыпать зеленью. Это блюдо можно готовить и без брынзы.

769. Котлеты из белой фасоли

1,5 стакана белой фасоли, 2-3 ломтика пшеничного хлеба, 0,5 стакана сливок, 1-2 репчатые луковицы, 3 ст. л. сливочного масла, 1 яйцо, 0,5 стакана сухарей или муки, соль по вкусу.

Замочить фасоль. После того как она разбухнет, отварить ее в соленой воде до готовности и пропустить через мясорубку вместе с предварительно размоченным в сливках и отжатым хлебом. Добавить в фарш оставшиеся сливки, нашинкованный поджаренный с маслом лук, масло, яйцо. Посолить, перемешать и сформовать из полученной массы котлеты овальной формы. Обвалять в муке или в сухарях. Обжарить на масле с обеих сторон. Гарнировать можно запеченной со сметаной свеклой или салатом из свежей капусты с яблоками. По аналогичному рецепту можно также приготовить котлеты из чечевицы, добавив 3-4 нашинкованных соленых гриба.

770. Котлеты картофельные с сыром и луком

1 кг картофеля, 4 ст. л. молока, 3 ст. л. сливочного масла или маргарина, 2 пера лука-порея, 1 репчатая луковица, 180 г тертого сыра «Чеддер», 1 ст. л. измельченной зелени петрушки или шнитт-лука, 1 яйцо, 6 ст. л. свежих хлебных крошек, растительное масло для жаренья, соль, черный молотый перец по вкусу, веточки петрушки для украшения.

Отварить картофель в подсоленной воде до мягкости. Слить воду и приготовить пюре с молоком и маслом. Отварить лук-порей и репчатый лук в небольшом количестве подсоленной воды в течение 10 мин. Слить воду. Лук-порей, репчатый лук, картофельное пюре, сыр и зелень петрушки выложить в миску, посолить, посыпать перцем и тщательно перемешать. Сформовать котлеты. Взбить яйцо с 2 ст. л. воды. В другую тарелку высыпать хлебные крошки. Смазать котлеты яйцом и обвалять их в крошках. Нагреть масло в большой сковороде и обжарить картофельные котлеты в течение 2-3 мин с каждой стороны. Украсить петрушкой и подать с листьями зеленого салата.

771. Котлеты картофельные с брынзой и яйцами

300 г картофеля, 80 г брынзы, 2 ст. л. риса, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 сырое яйцо, 3 ст. л. измельченной зелени петрушки, 2 ст. л. муки, сок четверти лимона, 2 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. панировочных сухарей.

Сырой картофель вымыть, приготовить в кожуре на пару, остудить и натереть. Рис отварить почти до готовности, смешать с картофелем. Добавить тертую брынзу, мелко нарезанные вареные яйца, зелень петрушки, сок лимона. Из полученной массы сформовать котлеты, обвалить их в муке, обмакнуть во взбитое яйцо, запанировать в сухарях. Уложить котлеты на раскаленную сковороду с небольшим количеством растительного масла и обжарить с обеих сторон.

772. Котлеты картофельные с овощами

300-350 г картофеля, 1 стакан зеленого горошка, 0,5 стакана риса, 2 яйца, 100 г сельдерея, 1 морковь, 200 г сметаны, черный молотый перец, соль по вкусу.

Картофель отварить в кожуре, очистить и натереть на терке. Сельдерей и морковь натереть и потушить с маслом. Подготовленный картофель и овощи смешать с горошком, отваренным до полуготовности рисом, яйцами, добавить по вкусу соль и перец. Сформовать небольшие лепешки, запанировать их в муке и обжарить на масле. При подаче к столу полить сметаной.

773. Котлеты овощные пикантные с брынзой

2 баклажана, 2 кабачка средних размеров, 2 яйца, 4-5 ст. л. муки, растительное масло для жаренья, 100 г брынзы, 6 ст. л. панировочных сухарей, черный молотый перец, соль по вкусу.
Для соуса: 200 г сметаны, по 1 ст. л. пшеничной муки и сливочного масла, 100 мл овощного отвара и соль по вкусу.

Баклажаны проварить несколько минут в кипящей воде, затем очистить от кожуры. Вымыть кабачки и тонким слоем срезать с них кожуру. Баклажаны и кабачки натереть на крупной терке, перемешать и отжать выделившийся сок. Добавить яйца и муку, посолить и посыпать перцем. Брынзу аккуратно нарезать небольшими кубиками и выложить в отдельную посуду. Из фарша сформовать котлеты. В каждую котлету в середину положить по кусочку брынзы и обвалить в панировочных сухарях. Жарить на сковороде на растительном масле до золотистой корочки, время от времени переворачивая. Готовые котлеты выложить на блюдо и украсить зеленью.

К котлетам подавать сметанный соус. Для его приготовления муку слегка поджарить со сливочным маслом, соединить с овощным отваром и сметаной, хорошо размешать. Прокипятить смесь 5 мин, добавить по вкусу соль, процедить и снова нагреть. Соус подавать горячим. Он хорошо подходит ко всем овощным блюдам.

774. Котлеты из баклажанов

3 баклажана, 1 яйцо, 2 ст. л. муки, 3 ст. л. растительного масла, 3 зубчика чеснока, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Баклажаны вымыть, отрезать плодоножки с частью плода, запечь в духовке в течение 30 мин (лучше запекать в фольге). Очистить от кожуры, пропустить через мясорубку, добавить соль, яйцо,

муку. Ложкой выкладывать массу на сковороду с разогретым растительным маслом и обжаривать котлеты с обеих сторон. Готовые котлеты посыпать мелко нарезанной зеленью и присыпать рубленым чесноком.

775. Котлеты из тыквы

1 кг тыквы, 0,5 стакана молока, 0,5 стакана манной крупы, 3 ст. л. сахара, 2 яйца, 4 ст. л. муки или панировочных сухарей, 3 ст. л. растительного масла, соль по вкусу.

Очищенную тыкву натереть на терке, посолить, поставить тушиться на слабый огонь до готовности. Не снимая с огня, влить молоко и медленно всыпать манную крупу, хорошо размешать, чтобы не было комков. Когда манная крупа разбухнет, снять с огня, остудить, ввести яйца и перемешать. Из полученного фарша сформовать небольшие котлеты, обвалить их в сухарях или муке и обжарить с обеих сторон до золотистой корочки.

776. Котлеты из моркови и яблок

2 моркови, 2 яблока, 1 яичный белок, 10 г сливочного масла, 1 ч. л. манной крупы, 1 ст. л. панировочных сухарей, 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. сметаны.

Морковь нарезать тонкой соломкой, добавить масло, четверть стакана воды и тушить до готовности. Положить нашинкованные яблоки, сахар и тушить еще 5 мин, после чего всыпать манную крупу. Тщательно вымесить, дать постоять 5-10 мин под крышкой, соединить с взбитым белком и охладить. Охлажденную массу разделить на 3-4 части, обвалить в сухарях (или муке), придать форму котлет, положить на сковороду, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

Подать к столу со сметаной.

777. Котлеты морковные с манкой

1 кг моркови, 0,5 стакана манной крупы, 0,5 стакана молока, 3 яйца, 0,5 стакана панировочных сухарей, 1 ч. л. сахара, 3 ст. л. растительного масла, соль по вкусу, сметана для подачи.

Очищенную морковь тонко нарезать ломтиками или соломкой, сложить в кастрюлю, залить горячим молоком, добавить 1 ст. л. растительного масла, сахар, соль, накрыть крышкой и тушить до готовности на среднем огне, помешивая, чтобы морковь не пригорела. Когда морковь будет готова, посыпать ее манной крупой и, помешивая, варить на слабом огне 8-10 мин. Затем морковь снять с огня, положить в нее яичные желтки, хорошо вымесить и охладить. Из охлажденной массы приготовить котлеты, обмакнуть их во взбитый яичный белок и обвалить в сухарях. Обжарить котлеты с обеих сторон. Подать к столу со сметаной.

778. Котлеты соевые

250 г сухого соевого рагу, 1 большая картофелина, 1 морковь, 5-6 ст. л. муки или манной крупы, 0,5 стакана молока, сухая зелень, соль, черный молотый перец, карри, чеснок по вкусу.

Очистить морковь и картофель, вымыть, натереть на средней терке. Сою пропустить через мясорубку, добавить тертые овощи, перемешать, влить немного молока. Масса должна получиться

мягкой и сочной, при этом молоко не должно отделяться. Добавить по вкусу соль, перец, чеснок, карри. Все хорошо вымесить, добавить муку или манную крупу. Сформовать котлеты, обвалить их в муке и обжарить с обеих сторон до образования золотистой корочки.

779. Котлеты капустные

800 г белокочанной капусты, 1 стакан молока, 70 г сливочного масла, 4 ст. л. манной крупы, 3 ст. л. панировочных сухарей, 5 ст. л. рафинированного растительного масла, 0,5 стакана сметаны, соль по вкусу.

Капусту мелко нашинковать. Молоко довести до кипения, добавить кусочки сливочного масла. Затем положить в кастрюлю с молоком капусту и тушить ее под крышкой на слабом огне 7 мин. После этого постепенно всыпать манную крупу, размешивая, чтобы не было комочков, и варить под крышкой 10 мин.

Полученную массу посолить, перемешать и остудить.

Сформовать котлеты, обвалить их в сухарях и обжарить с обеих сторон на растительном масле до образования румяной корочки. При подаче на стол к котлетам подать сметану.

780. Котлеты луковые

8 крупных репчатых луковиц, 4 яйца, 2 ст. л. муки, 8 ст. л. манной крупы, соль по вкусу, растительное масло для жаренья.

Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами, добавить яйца, муку, манную крупу, тщательно перемешать. Сформовать котлеты, обвалить их в муке и обжарить на умеренном огне. При подаче на стол можно полить майонезом.

781. Котлеты из капусты с яблоками

500 г белокочанной капусты, 2 яблока, 3 ст. л. молока, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. манной крупы, 1 яйцо, панировочные сухари, 0,5 стакана сметаны, соль по вкусу.

Капусту мелко нашинковать и потушить с молоком и маслом до полуготовности. Посолить, всыпать тонкой струйкой манную крупу, тщательно размешивая, чтобы не было комочков, и потушить в течение 10-15 мин.

Затем снять с огня, немного остудить и добавить взбитое яйцо. Яблоки очистить, нарезать соломкой, потушить в масле и добавить к полученной массе. Сформовать котлеты, запанировать их в сухарях и поджарить с обеих сторон до образования румяной корочки. При подаче на стол полить сметаной.

782. Котлеты картофельные с черносливом

400 г картофеля, 8 ст. л. растительного масла, 0,5 стакана муки, 150 г чернослива, 0,5 стакана сметаны, 2 ст. л. панировочных сухарей, соль по вкусу.

Картофель очистить, отварить, размять, посолить, добавить растительное масло, муку, 0,5 стакана теплой воды и замесить некрутое тесто. Дать постоять 20 мин. Чернослив очистить

от косточек и залить кипящей водой. Тесто раскатать, с помощью стакана вырезать круглые лепешки и в середину каждой положить чернослив. Сформовать из теста котлеты в виде пирожков, обвалять в сухарях и обжарить на сковороде в растительном масле. Перед подачей на стол полить сметаной.

783. Котлеты картофельные с квашеной капустой

1 кг картофеля, 700 г квашеной капусты, 3 репчатые луковицы, 2 яйца, 5 ст. л. панировочных сухарей, 3 ст. л. растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Картофель вымыть и отварить в кожуре, очистить и размять, добавить квашеную капусту, измельченный и обжаренный репчатый лук, соль, перец, яйца. Хорошо перемешать, сформовать котлеты, обвалять их в сухарях и обжарить в масле до готовности.

784. Котлеты картофельные с мясным фаршем

500 г картофеля, 1 яйцо, 1 репчатая луковица, 1 ст. л. муки, 4 ст. л. растительного масла, 200 г мясного фарша, зелень, соль по вкусу.

Картофель очистить, отварить, размять, добавить яйцо, мелко нарезанный лук, измельченную зелень и соль, все тщательно перемешать. Из этой массы сформовать лепешки. На середину каждой положить «котлетку» из мясного фарша и соединить края. Осторожно обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в сухарях и обжарить в масле до готовности.

785. Котлеты картофельные с рисом

1 кг картофеля, 70 г сливочного масла, 0,5 стакана риса, 2 репчатые луковицы, 2 моркови, зелень петрушки, растительное масло для жаренья, соль по вкусу.

Картофель очистить, отварить и размять. Рис отварить. Морковь и лук нарезать, поджарить на растительном масле. Картофель, рис и лук с морковью соединить, посолить, добавить измельченную зелень и массу тщательно вымесить. Сформовать котлеты и обжарить их с обеих сторон в растительном масле.

786. Котлеты картофельные с брынзой

500 г картофеля, 200 г брынзы, 4 яйца, 0,5 стакана риса, 3 ст. л. растительного масла, зелень по вкусу.

Картофель отварить в кожуре, очистить, натереть на терке. Добавить натертую брынзу, отваренный до полуготовности рис, 2 сырых яйца, нарезанную зелень, перемешать. Сформовать котлеты, обвалять их в муке, обмакнуть во взбитое яйцо и обжарить на масле с обеих сторон.

787. Котлеты свекольные с сыром

500 г вареной свеклы, 120 г сыра, по 1 ст. л. рубленой зелени петрушки и зеленого лука, 1 зубчик чеснока, 2 ч. л. лимонного сока, 2 сырых белка, мука для обваливания, молотый черный перец, соль по вкусу, растительное масло для жаренья.

Смешать миксером до однородной массы свеклу, добавить нарезанный мелкими кусочками сыр, зелень, пропущенный через пресс чеснок, лимонный сок, белки и перемешать. Накрыть крышкой и поставить в холодильник на 2 ч. Сформовать из полученной массы небольшие котлетки, обвалить их в муке и поджарить с двух сторон на растительном масле до образования тонкой корочки. Посолить и поперчить.

Можно подавать с лавашем и зеленым салатом с орехами.

788. Котлеты гороховые с манкой

400 г желтого гороха, 100 г манной крупы, 2-3 ст. л. муки, 1-2 головки репчатого лука, молотый черный перец, соль по вкусу, молотые сухари для панировки, растительное масло для жаренья.

Горох отварить до готовности. На гороховом отваре приготовить манную кашу (из расчета 100 г манной крупы на 250 мл отвара). Готовый горох хорошо размять, добавить горячую манную кашу, муку, соль и перец по вкусу, нарезанный и пассерованный в масле лук, хорошо перемешать (масса должна получиться достаточно густой). Сформовать из гороховой массы овальные котлеты, запанировать их в молотых сухарях, обжарить с обеих сторон в растительном масле и слегка запечь в духовке.

Подавать горячими, полив оставшимся при жарке котлет растительным маслом, предварительно обжарив в нем много мелко нарезанного лука.

КРУПЯНЫЕ БЛЮДА И КАШИ: идеальный вариант для завтраков и сытных гарниров

Блюда из риса

789. Рисовая молочная каша

1 стакан риса, 4 стакана молока, 1 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли.

Промыть рис, засыпать в кипящую воду и варить 5—8 мин, после чего выложить на дуршлаг или сито. Как только вода стечет, переложить рис в кастрюлю с горячим молоком и, помешивая, варить на слабом огне 15 мин, затем положить сахар и соль, размешать, закрыть крышкой и для упревания поставить на 10—15 мин на водяную баню. При подаче на стол в кашу можно положить сливочное масло.

790. Рисовая рассыпчатая каша

250 г риса, 0,5 л воды, масло, соль по вкусу.

Воду посолить, можно положить немного масла, закипятить. В кипящую воду всыпать промытую крупу и аккуратно размешать. Когда крупа набухнет, посолить, кастрюлю снять с огня, завернуть в бумагу, полиэтиленовую пленку, затем в одеяло и оставить на несколько часов. Можно также довести кашу до готовности в духовке, нагретой до 90 °С или на небольшом огне при закрытой крышке.

791. Рисовая каша с изюмом

1 стакан риса, 2 стакана воды, 1 ч. л. соли, 0,5 стакана изюма без косточек, сахар по вкусу.

Рис перебрать, промыть, засыпать в подсоленную кипящую воду и сварить до готовности. Сваренный рис откинуть на дуршлаг, переложить в кастрюлю, полить маслом, добавить промытый изюм и осторожно перемешать. Посуду закрыть крышкой и поставить в жарочный шкаф на 20 мин. При подаче посыпать сахарным песком.

792. Рисовая каша с томатом и сыром

2 стакана риса, 3 ст. л. томатного пюре, 50 г сыра, 3 ст. л. подсолнечного масла или маргарина, соль по вкусу.

Рис всыпать в кипящую подсоленную воду (4 стакана) и варить его при слабом кипении до готовности. Откинуть на сито или дуршлаг и дать воде стечь. На сковороду с маслом положить сначала томатное пюре и слегка его поджарить (чтобы жир принял окраску томата), затем рис. Все равномерно перемешать.

После этого посыпать натертым сыром или подать сыр отдельно.

793. Рис с черносливом

0,5 стакана риса, 0,5 стакана чернослива, 1-2 ст. л. растительного масла, 0,5 ст. л. сахара, 1 стакан воды, лимонная кислота по вкусу.

Рис промыть, обсушить и обжарить на сковороде. Из чернослива удалить косточки. В кипящую воду положить чернослив и обжаренный рис, добавить сахар, лимонную кислоту и варить при слабом кипении до готовности риса.

При подаче рис полить растительным маслом.

794. Рис с орехами и грибами

1,3 стакана длиннозерного риса, 3 ст. л. растительного масла, 1 небольшая репчатая луковица, 250 г грибов, 50 г чищенного фундука, 50 г орехов пекан, 50 г миндаля, свежая зелень петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу.

Рис перебрать, промыть, залить 3-4 стаканами воды, довести до кипения, накрыть крышкой кастрюлю и варить до готовности около 15 мин (не перемешивая). Слить воду, промыть в холодной воде.

Сковороду разогреть, влить в него 1,5 ст. л. масла и обжарить рис в течение 2-3 мин, постоянно перемешивая. Рис выложить на подогретую тарелку.

Затем влить в сковороду оставшееся масло и обжарить в нем мелко нарезанный лук до золотистого оттенка.

Добавить грибы и обжаривать еще 2 мин, после чего добавить нарубленные фундук, миндаль и орехи пекан. Обжаривать еще около минуты. Вновь положить рис, немного обжарить, приправить солью и перцем по вкусу, посыпать мелко нарубленной петрушкой.

795. Быстрый рис с луком и морковью

1 стакан риса, 2 небольшие репчатые луковицы, 1 морковь, 0,5 сладкого перца (по желанию), 0,05 л растительного масла, 0,5 стакана воды, приправа «Вегета», зелень, соль по вкусу.

В толстостенной кастрюле обжарить нарезанный лук, натертую на терке морковь. Рис промыть и добавить в обжаренную смесь, для придания аромата можно добавить мелко нарезанный перец.

Добавить воду из расчета 2 стакана воды на 1 стакан риса. Рис посолить и добавить приправу «Вегета». Это придаст ему красивый вид и хороший вкус. Добавить немного зелени. Закрыть крышкой и готовить на маленьком огне, пока рис не будет мягким.

796. Рис припущенный

500 г риса, 170 г сладкого перца, 100 г моркови, 80 г сливочного масла, 20 г растительного масла, 300 г репчатого лука, соль по вкусу.

Рис перебрать и промыть. Обработанную морковь и перец нарезать мелкими кубиками. Репчатый лук, нарезанный кубиками, пассеровать до золотистого цвета. В подсоленную кипящую воду положить сливочное масло, рис, овощи и припустить до готовности.

797. Рисовая каша с яблоками

2 стакана краснодарского риса, 4 яблока, 2 ст. л. лимонного сока, 1 стакан изюма без косточек, 1 щепотка корицы, 4 ч. л. сахара, 4 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, мелко нарезать, перемешать с лимонным соком. Изюм промыть, замочить в кипятке на 10 мин. Смешать яблоки с изюмом, добавить корицу, еще раз перемешать. Рис промыть 3—4 раза холодной водой, всыпать в подсоленный кипяток, довести до кипения, убавить огонь до минимума и варить 10 мин, до полуготовности. Затем рис откинуть на дуршлаг и промыть. Чуть больше трети подготовленного риса положить в форму для запекания, разровнять поверхность. Поверх выложить половину подготовленных яблок и изюма, посыпать 1 ч. ложкой сахара, затем выложить чуть больше половины оставшегося риса, оставшиеся яблоки, изюм и сахар, а сверху покрыть оставшимся рисом. Поверхность разровнять, разложить кусочки сливочного масла. Запекать под крышкой в духовом шкафу, разогретом до 130° С, в течение 30 мин. Затем крышку снять и готовить еще 5—6 мин, до образования корочки. Подавать со сливками или со сметаной.

798. Рисовая каша с кардамоном

250 г белого длиннозерного риса, 30 г сливочного масла, 0,5 ч. л. соли, 0,75 л молока, 0,5 ч. л. кардамона, 1 ст. л. сахарного песка.

Растереть масло по дну кастрюли, это предотвратит пригорание каши (если кастрюля с антипригарным покрытием, то это пункт можно опустить). Вылить молоко в кастрюлю и довести его до кипения. Постоянно помешивая, засыпать в кастрюлю рис тонкой струйкой. Посолить кашу, накрыть кастрюлю крышкой и варить 45—50 мин на медленном огне. Перед подачей на стол положить в каждую порцию небольшой кусочек масла и посыпать кашу сахаром и кардамоном.

Блюда из манки

799. Манная каша на молоке

3 ст. л. манной крупы, 400-500 мл молока, 3 ст. л. сахара, 30 мл воды, сливочное масло по вкусу.

Вскипятить молоко. Для этого лучше всего взять алюминиевую кастрюлю, на дно налить совсем чуть-чуть холодной воды (благодаря воде молоко не пригорит). Когда молоко вскипит, перелить его в эмалированную кастрюлю и довести до кипения. Затем убавить огонь, добавить сахар и постоянно помешивать до его полного растворения. Теперь добавить манку, засыпать ее нужно тоненькой струйкой и постоянно перемешивать лучше всего столовой вилкой, чтобы не образовались комки. Варить еще 5 мин при постоянном помешивании. При подаче к столу добавить сливочное масло.

800. Манная каша на воде

300 мл воды, 2 ст. л. манки, 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. сливочного масла, 100 г изюма, щепотка соли.

Манная каша на воде — это хорошая альтернатива для тех, кто не любит или не переносит молоко. В кастрюльку налить очищенную воду, довести ее до кипения и прикрутить огонь

на минимум. Тонкой струйкой ввести манную кашу при постоянном помешивании. Тогда она не свернется и будет однородной консистенции. Варить кашу в течение 5 мин. Чтобы она не пристала и не пригорела, нужно постоянно ее мешать.

Добавить сливочное масло. Оно облагородит вкус каши и сделает ее более нежной. Добавить сахар и немного соли. Соль нужна для того, чтобы усилить вкус и сделать его более ярким, так как без молока каша может получиться слишком пресной.

В конце в кашу добавить промытый изюм и выключить огонь. Накрывать крышкой и дать настояться около 10 мин.

801. Сладкая манная каша с орехами

4 стакана молока, 0,5 стакана манной крупы, 2 ст. л. сахара, 30 г ядер грецких орехов, 1 яйцо, 100 г варенья или сиропа, соль, ванилин по вкусу.

В молоко добавить сахар, соль, довести до кипения и, помешивая, постепенно всыпать манную крупу.

Продолжая помешивать, варить кашу на слабом огне примерно 15-20 мин, затем слегка охладить, добавить ванилин и измельченные ядра грецких орехов.

Яйцо слегка взбить в глубокой эмалированной кружке, помещенной в горячую воду, затем кружку вынуть из воды и взбить яйцо до образования густой пены. В горячую манную кашу осторожно, в 2—3 приема добавить взбитое яйцо. Затем кашу охладить, разложить по тарелкам и полить фруктово-ягодным сиропом или вареньем.

802. Вязкая манная каша с морковью

250 мл молока, 200 г манной крупы, 500 мл воды, 30 г сливочного масла, 250 г моркови, 50 г сахара, 40 г сливочного масла, соль по вкусу.

Сырую морковь измельчить на терке или мелко нашинковать и тушить с маслом. В посуду с кипящей водой положить соль, сахар, нагреть до кипения, всыпать крупу и, помешивая, варить при слабом кипении 15 мин. В готовую кашу добавить горячее молоко, морковь, перемешать и поставить кастрюлю в духовку на 20-25 мин. Подавать кашу с кусочком масла.

803. Манная запеканка с фруктами

1 стакан манной крупы, 4 стакана молока, 0,5 ч. л. соли, 2-3 ст. л. сахара, 2 яйца, 2-3 ст. л. сливочного масла, 100 г разных фруктов.

Сварить вязкую манную кашу на молоке, добавить соль, дать ей немного остыть, добавить яйца, сахар, сливочное масло, все хорошо перемешать и выложить на смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями сковороду.

Поверхность каши разровнять, смазать маслом или сметаной. Запечь в хорошо разогретом духовом шкафу до образования румяной корочки.

Готовую запеканку, не вынимая из сковороды, разрезать по диаметру на порционные куски, сверху положить сваренные в сахарном сиропе или консервированные фрукты и полить фруктово-ягодным соусом или сиропом.

804. Гурьевская каша

1 стакан манной крупы, 1,5 л молока, 2 ст. л. сливочного масла, 70 г сахара, 1 яйцо, 1 щепотка соли, 2 ч. л. ванильного сахара, 100 г орехов, 1 банка консервированных фруктов.

Для соуса: 300 г кураги, 0,75 чашки сахара, 4 стакана воды, 0,5 стакана мадеры.

Поставить кастрюлю с молоком в разогретый духовой шкаф и подержать там, пока не образуется коричневая пенка, аккуратно снять ее и положить на смазанную маслом тарелку. Процедуру надо повторить три-четыре раза.

После того как духовой шкаф слегка остынет, поставить туда противень с орехами (годятся любые, кроме грецких) на 8—10 мин. Довести объем оставшегося после снятия пенки молока до литра, засыпать манную крупу и варить на маленьком огне, постоянно помешивая, пока каша не загустеет. Снять кастрюлю с огня, добавить соль, сахар, ванилин и слегка взбитый белок. Аккуратно выложить в форму последовательно несколько слоев каши, пенки и фруктов, сверху посыпать сахаром и орехами. Поставить форму в духовой шкаф на несколько минут, пока сахар не станет коричневым. Сварить курагу с сахаром в воде, изредка помешивая, пока она не станет мягкой, измельчить миксером и влить туда мадеру. Подавать кашу с соусом. Блюдо можно украсить свежими или консервированными фруктами.

Блюда из кукурузной крупы

805. Кукурузная каша с сыром «Сулугуни»

800 г белой кукурузной крупы, 50 г кукурузной муки, 200 г сыра «Сулугуни».

Кукурузную крупу просеять через сито. Крупу, которая останется в сите, тщательно промыть, залить 1 л воды, довести до кипения. Снять пенку и варить до готовности. Быстро размешивая деревянной лопаткой, всыпать муку. Варить на медленном огне 20 мин, накрыв крышкой. Сыр нарезать тонкими полосками. За 5 мин до готовности засыпать сыр в кашу, тщательно перемешивая. Снять с огня, перемешать деревянной лопаткой, смоченной в холодной воде.

806. Кукурузная каша (мамалыга)

2 ст. л. кукурузной крупы без горки, 1 стакан молока, 1 ст. л. сахара, соль по вкусу.

Вскипятить молоко, быстро размешивая засыпать смесь крупы, соли и сахара, довести до кипения, непрерывно помешивая, закрыть крышкой и выключить огонь. Через 10 мин размешать кашу, добавить масло.

807. Полента

2 стакана кукурузной муки, 4 стакана воды, 1 ч. л. соли, 400 г сливочного масла.

Приготовить две кастрюли с водой, одну для самой поленты, вторую для водяной бани. Вскипятить воду в меньшей по объему кастрюле, медленно всыпать в нее кукурузную муку, постоянно помешивая. Посолить.

Как только каша начнет густеть, поместить меньшую кастрюлю в большую и варить на водяной бане 25—30 мин. Поленту необходимо постоянно помешивать, предупреждая таким образом образование комочков. В конце приготовления добавить сливочное масло. Готовая полента должна быть очень густой по консистенции. В смазанную маслом форму выложить горячую поленту, остудить, вынуть из формы и нарезать кусками, после чего обжарить с двух сторон.

Блюда из перловой крупы

808. Перловая каша

2 стакана перловой крупы, 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли, 4 ст. л. сливочного масла.

Перловую крупу перебрать, промыть проточной водой и залить холодной водой на ночь. Затем воду слить. На стакан разбухшей перловой крупы взять 1,5 стакана воды, вскипятить ее, добавить сахар и соль, дать закипеть вновь и всыпать крупу. Уровень воды должен превышать уровень крупы примерно на 3 см. Добавить 2 ст. л. сливочного масла, довести до кипения и убавить огонь до минимума.

Варить, неплотно прикрыв крышкой и следя, чтобы каша не убежала, в течение 30—40 мин, до почти полной готовности крупы. Добавить 0,5 стакана кипятка и 2 ст. л. растопленного масла, накрыть крышкой и поставить в духовой шкаф, предварительно разогретый до 130° С, на 20 мин. Затем накрыть кастрюлю с кашей толстым покрывалом или одеялом, дать настояться минимум час.

Подавать кашу горячей, с молоком. Можно дать каше застыть, нарезать ее ломтиками и обжарить на растительном масле с луком и чесноком, а затем подать, посыпав зеленью по вкусу.

809. Перловая каша с луком

200 г перловой крупы, 480 г воды, 60 г свиного сала, 100 г репчатого лука, соль по вкусу.

Перловую крупу залить теплой водой, дать набухнуть, воду слить, а крупу вновь промыть горячей водой (60—70° С). Налить воду в кастрюлю, довести до кипения, добавить соль, всыпать крупу и сварить рассыпчатую кашу, как обычно. Лук нашинковать, слегка обжарить с салом и добавить в кашу.

810. Перловый плов с грибами в горшочке

100 г перловой крупы, 100 г свежих грибов, 100 г моркови, 50 г репчатого лука, 100 г растительного масла, 50 г корня сельдерея, соль по вкусу.

Перловую (или ячневую) крупу прокалить на сухой сковороде, залить кипятком, оставить до набухания. Воды должно быть по объему в 3—4 раза больше, чем крупы. Морковь и сельдерей очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить и мелко нарезать.

Пассеровать все измельченные овощи на растительном масле не более 2—3 мин. Грибы нарезать ломтиками и обжарить на растительном масле. Обжаренные грибы и пассерованные овощи перемешать с набухшей крупой, разложить приготовленную массу в горшочки и поставить

в духовой шкаф до готовности. Горшочки должны быть закрыты крышками или фольгой. Если укладываемая в горшочки масса окажется слишком густой, то в нее можно добавить немного воды, но с таким расчетом, чтобы готовый плов получился рассыпчатым.

811. Перловая рассыпчатая каша

1 стакан перловой крупы, 3 стакана воды, 2—3 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Перловую крупу перебрать, промыть, залить горячей водой и довести до кипения. Затем воду слить и вновь залить кашу горячей подсоленной водой, добавить масло, хорошо перемешать, закрыть крышкой и довести до готовности в духовом шкафу, чтобы вода полностью впиталась в крупу, после чего кашу вновь перемешать. Подавать кашу с молоком, маслом или со шкварками с луком.

812. Оладьи из перловой каши

0,5 л сваренной перловой каши, 2 яйца, 2 ст. л. муки, 1 стакан молока, соль по вкусу, жир для жаренья.

Добавить к заранее сваренной каше яйца, муку, молоко, соль. Массу тщательно вымесить, затем разделять на лепешки и жарить на сковороде. Замечательный гарнир к жирным мясным блюдам.

813. Перловая каша с черносливом

2 стакана перловой крупы, 250 г чернослива без косточек, соль по вкусу.

Перловую крупу перебрать, промыть и замочить на ночь. Затем добавить чернослив и отварить. Подавать со сметаной.

Блюда из гречневой крупы

814. Гречневая рассыпчатая каша

480 г гречневой крупы, 0,7 л воды, 60 г сливочного масла, соль по вкусу.

Крупу перебрать, всыпать в кипящую подсоленную воду, с поверхности удалить пену и пустотелые зерна. Варить кашу при слабом кипении, помешивая. Как только крупа набухнет и впитает всю влагу, перемешивание прекратить, кастрюлю накрыть крышкой и дать каше упреть в духовом шкафу или на поверхности плиты при очень слабом нагреве. Добавить масло.

815. Биточки из гречневой крупы

1 стакан гречневой крупы, 1,5 стакана воды, 0,5 ч. л. соли, 100 г творога, 1—2 яйца, 1 ч. л. сахара, соль по вкусу, панировочные сухари или мука для обваливания биточков, растительное масло для жаренья.

В кипящую подсоленную воду всыпать гречневую крупу. Варить, периодически помешивая, 10—15 мин. Затем накрыть крышкой и оставить на 20—30 мин для упревания. Переложить в миску, добавить протертый через сито творог, яйца, сахар. Из получившейся массы сформовать биточки, обвалять их в сухарях или муке и обжарить на сковороде с растительным маслом. Подавать в горячем виде со сметаной.

816. Гречневик

1,5 стакана гречневой крупы, 4,5 стакана воды, 1 яйцо, 0,5 стакана подсолнечного масла, соль по вкусу.

Для приготовления гречневика надо сварить вязкую гречневую кашу, охладить ее примерно до 60° С, добавить сырые взбитые яйца, затем хорошо перемешать, выложить на сковороду или противень, смазанный маслом.

Когда каша застынет, нарезать ее кусочками 4x4 см и обжарить с обеих сторон на растительном масле.

817. Гречневый крупеник

1 стакан гречневой крупы, 2 стакана молока, 200 г творога, 0,5 стакана сметаны, 2 яйца, 0,5 ч. л. соли, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сахара.

В кипящее молоко всыпать крупу (ядрицу или продел) и варить ее до загустения. Затем снять с огня, положить в нее протертый сквозь сито или пропущенный через мясорубку творог, сметану, добавить яйца, соль, сахар и все хорошо перемешать.

Подготовленную массу выложить ровным слоем на смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями сковороду. Поверхность разровнять, смазать сметаной, полить 1 ст. ложкой растопленного масла и поставить для запекания в духовой шкаф на 40—50 мин. Готовый крупеник разрезать на порции, полить маслом или сметаной.

818. Гречневая каша со сметаной

2 стакана гречневой крупы ядрицы, 3 ст. л. сахара, 2 стакана сметаны, 3 ст. л. изюма, 1—2 яйца, соль по вкусу.

Молотую ядрицу перемешать с яйцом, разложить на противень и высушить в духовом шкафу. Затем протереть через дуршлаг, добавить сметану, сахар, изюм, разложить в глубокие глиняные плоские или на сковороды, смазанные маслом, довести до кипения и запечь в духовом шкафу или русской печи.

819. Нежная греча

1 стакан гречневой крупы, 2 стакана воды, 1 ч. л. соли, 2 ст. л. подсолнечного масла.

В кастрюлю с двумя стаканами кипящей воды всыпать стакан гречневой крупы. Довести до кипения и варить, плотно закрыв крышкой, на слабом огне до полного выкипания воды. В процессе варки посолить. Такая каша сама по себе сухая, рассыпчатая. Если перед отключением

огня добавить в кашу несколько чайных ложек растительного масла, а после снятия с огня укутать кастрюлю с кашей, то через 20—30 мин она станет особенно нежной.

Вместе с солью можно добавить любые специи.

820. Гречневая каша пуховая

2 стакана гречневой крупы ядрицы, 2 яйца, 4,5 стакана молока, 3 ст. л. сливочного масла, 2 стакана сливок, соль по вкусу.

Ядрицу перебрать, отсеевать от мучной пыли (но не мыть), перетереть с взбитыми яйцами, рассыпать на противне и высушить в нагретом предварительно духовом шкафу, но с выключенным огнем.

Затем залить молоко, заправить маслом и варить, как кашу гречневую. Когда будет готова, посолить по вкусу, дать остыть, затем протереть через дуршлаг и есть со сливками.

821. Гречневая каша с цветной капустой и молоком

1 стакан гречневой крупы, 200 г цветной капусты, 2 ст. л. сливочного масла, 2 стакана молока или воды, соль по вкусу.

Цветную капусту промыть, разделить на соцветия, мелко нарезать и слоем уложить на дно посуды. Сверху положить промытую гречневую крупу, влить молоко (или воду), добавить соль, довести все до кипения, варить 5—6 мин, закрыть кастрюлю крышкой, накрыть полотенцем и настаивать без нагревания 10—15 мин. Подавать со сливочным маслом.

822. Гречневая каша с шампиньонами

200 г гречневой крупы, 400-500 г шампиньонов, 3 яйца, 2 репчатые луковицы, майонез, соль по вкусу.

Сварить гречневую кашу. Обжарить лук и грибы, вкрутую сварить яйца.

Яйца натереть на мелкой терке или раскрошить ножом. Смешать с грибами и гречневой кашей. Слегка посолить и подавать к столу с майонезом.

823. Гречневая каша с луком и шпиком

2 стакана рассыпчатой гречневой каши, 1 репчатая луковица, 150-200 г шпика, соль по вкусу.

Шпик порезать мелкими кубиками. Лук мелко шинковать и обжарить со шпиком. Затем горячую рассыпчатую подсоленную кашу (любую по выбору) перемешать с пассерованным луком и шкварками шпика.

824. Гречневая каша с грибами и сметаной

100 г сушеных грибов, (белые грибы, подосиновики, подберезовики), 1 стакан гречневой крупы, 1-2 небольшие репчатые луковицы, 200 г сливочного масла, 2 стакана молока, соль, сметана по вкусу.

Грибы промыть, замочить в молоке до набухания. Гречневую крупу обжарить на сухой сковородке. Обжарить лук до золотистого цвета, добавив немного масла. Гречку залить кипятком, добавить рубленые грибы, обжаренный лук, масло и под крышкой тушить до мягкости крупы. Готовую кашу подавать со сметаной.

825. Плов из гречки

250 г гречневой крупы, 50 г топленого масла, 100 г говядины, 100 г моркови, 50 г репчатого лука, соль, зирвак по вкусу.

Разогреть топленое масло, пассеровать в нем кольца лука, положить ломтики мяса и обжарить до полуготовности. Затем добавить морковь, нарезанную соломкой или кубиками, залить водой и тушить на слабом огне при закрытой крышке до полной готовности, посолить. Зирвак готов.

Тем временем положить на сковороду ложку топленого или сливочного масла и всыпать гречневую крупу, пассеровать, часто помешивая. Эту крупу положить в зирвак, залить сверху равномерно теплой водой и варить до готовности, изредка помешивая ложкой гречневый слой.

Накрыть на 30 мин. Крупа должна быть полностью набухшей и рассыпчатой. На стол подавать, уложив на блюдо горкой, как и другие пловы. Очень хорошо сочетается с салатами из редьки, редиски, помидоров и огурцов.

826. Гречневая каша с овощами и соевым соусом

1 стакан гречневой крупы, 1 репчатая луковица, 3 помидора, 1 болгарский перец, 3 ст. л. соевого соуса, 3 ст. л. растительного масла, лавровый лист по вкусу.

Гречневую кашу сварить как обычно. Затем выложить на сковороду с маслом, добавить мелко резанные лук и помидоры, перец, лавровый лист и соус. Тушить на слабом огне 5 мин. Подавать как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира к свинине, говядине, индейке.

827. Гречка с брокколи, болгарским перцем и морковью

200 г гречневой крупы, 1 репчатая луковица, 2 зубчика чеснока, 1 морковь, 1 болгарский перец, 100 г брокколи, растительное масло, соль, укроп, петрушка (зелень) по вкусу.

На растительном масле поджарить мелко нашинкованный лук и чеснок, добавить морковь порезанную соломкой, болгарский перец. Обжаривать 3—5 мин. Добавить соцветия брокколи. Посолить и влить 3 ст. л. воды. Закрыть крышкой и готовить еще 3 мин. Снять с огня. Добавить мелко нашинкованную зелень. Гречку отварить и посолить. Выложить на тарелку порцию гречки и овощей.

828. Гречневая каша с ливером

2,5 стакана гречневой крупы (ядрица), 300 г говяжьего легкого, 1—2 репчатые луковицы, 1 ч. л. соли, 2—3 ст. л. растительного масла.

Сварить рассыпчатую гречневую кашу. Ливер (легкое) промыть, положить в кастрюлю, залить водой, посолить и варить при тихом кипении 1—1,5 часа до мягкости. Сваренный ливер охладить

и пропустить через мясорубку или мелко изрубить ножом. Мелко нарезать лук и поджарить на сковороде с растительным маслом.

Потом добавить в него еще 1—2 ст. л. масла и нарубленный ливер, по вкусу посолить и посыпать перцем. Когда ливер с луком поджарится, смешать его с готовой горячей гречневой кашей.

829. Запеканка из гречневой каши с сыром

300 г готовой гречневой каши, 1 ст. л. сливочного масла, 100 г тертого сыра.

Сварить рассыпчатую гречневую кашу. В смазанный сливочным маслом сотейник уложить слоями кашу и тертый сыр. Сверху также посыпать тертым сыром, полить растопленным сливочным маслом, подрумянить в духовом шкафу и подавать к столу.

830. Гречневая каша с яйцами

200 г готовой гречневой каши, 1 ст. л. сливочного масла, 1 яйцо.

Готовую горячую рассыпчатую кашу перед подачей заправить растопленным сливочным или топленным маслом, положить на тарелку и посыпать рублеными крутыми яйцами.

Блюда из овсянки

831. Овсяная каша с вареньем

150 г геркулеса, 10 г сахара, 300 мл молока, 10 г сливочного масла, 60 г варенья, вода.

В кипящее молоко с водой всыпать крупу, добавить сахар и соль, накрыть крышкой и при слабом кипении варить 1,5–2 часа, изредка помешивая.

Перед подачей к столу в кашу положить масло, вымешать и полить сверху вареньем.

832. Овсяная каша с изюмом, миндалем и корицей

200 мл молока, 2 ст. л «Геркулеса», 1,5 ст. л. сахара, 1 щепотка соли, 1 палочка корицы, 1 коробочка кардамона, 1 шт. гвоздики, 1 ст. л. кленового сиропа, хлопья миндаля, изюм, молотая корица по вкусу.

Налить молоко в небольшой сотейник, добавить соль, сахар, раздавленную коробочку кардамона, гвоздику и палочку корицы. Перемешать, поставить на маленький огонь и медленно довести молоко до кипения, примерно, 10 мин.

После закипания снять сотейник с огня, процедить молоко, удалив специи, вернуть молоко на огонь, всыпать «Геркулес» и варить на среднем огне, примерно, 5–7 мин до желаемого загустения.

Снять сотейник с огня и перелить кашу на подогретую тарелку. Полить кленовым сиропом, добавить изюм и миндальные хлопья по вкусу, посыпать молотой корицей и сразу подать к завтраку.

833. Шоколадная овсяная каша с малиной

200 мл молока, 2 ст. л. «Геркулеса», 2 ч. л. какао-порошка, 1 щепотка молотой корицы, 1 щепотка ванили, 1 щепотка соли, 1 ст. л. сахара, 50 г малины, шоколадный сироп по вкусу.

Налить молоко в сотейник, довести до кипения на среднем огне. Добавить в молоко какао-порошок, молотую корицу, ванильный экстракт, соль и сахар. Перемешать. Добавить «Геркулес», готовить, помешивая, примерно 5–7 мин до загустения. Снять с огня. При подаче к завтраку украсить кашу свежей малиной и шоколадным сиропом.

834. Овсяная каша с морковью, изюмом и грецкими орехами

2 ст. л. «Геркулеса», 200 мл молока, 1,5 ст. л. кленового сиропа, 1 щепотка молотой корицы, 1 щепотка молотого мускатного ореха, 0,25 ч. л. молотого имбиря, 2 моркови, 0,5 банана, 1 ст. л. светлого изюма, 25 г обезжиренного сыра «Филадельфия», 0,25 ч. л. цветочного меда, 0,25 ч. л. ванильного экстракта, грецкие орехи по вкусу.

Налить молоко в сотейник, поставить на средний огонь. Добавить молотую корицу, мускатный орех, имбирь и кленовый сироп. Перемешать. Довести молоко до кипения, всыпать «Геркулес» и варить, помешивая, 5–7 мин до загустения. Снять с огня, накрыть крышкой и оставить на пару минут. Очистить банан от кожуры, порезать половину на небольшие кусочки. Натереть морковь на крупной терке.

Вмешать тертую морковь, банан и изюм в кашу. Еще раз накрыть кашу крышкой и отставить. В отдельной глубокой тарелке слегка взбить обезжиренный сыр, жидкий мед и ванильный экстракт, чтобы получилась равномерная консистенция. Подавать кашу с шариком сырного крема и грецкими орехами.

835. Овсяная каша с грецкими орехами

1,5 стакана овсяных хлопьев, 0,5 л воды, 65 г грецких орехов, соль, сахар по вкусу.

В кипящую воду всыпать овсяные хлопья, добавить сахар и соль, очищенные измельченные орехи. Варить 15 мин, постоянно помешивая. Если уменьшить количество воды и сахара, каша получится более густой, ее хорошо подавать к биточкам и котлетам.

836. Овсяная каша соленая

200 г овсяных хлопьев, 5 стаканов воды, 60 г свиного сала, 40 г репчатого лука, зелень петрушки, соль по вкусу.

Овсяные хлопья всыпать в подсоленную воду или молоко с небольшим куском масла, непрерывно помешивая, варить 25—30 мин. Готовую кашу полить растопленным сливочным маслом или салом, посыпать поджаренным луком и мелко нарезанной зеленью петрушки.

837. Геркулесовые клецки

450 г мелкого «Геркулеса», 100 г блинной муки, 100 г жира (животного или растительного), 100 г изюма, 1 щепотка соли, 350 мл молока или пахты (пахта лучше).

Смешать жир, муку, изюм, «Геркулес» и соль, добавить достаточно молока, чтобы получилось тесто. На доске, слегка посыпанной мукой, скатать маленькие шарики диаметром 5 см и отварить их в течение 20 мин в большой кастрюле в кипящей воде или положить их сверху в гуляш за 30 мин до готовности. Подавать теплыми с несладкими блюдами и десертами.

838. Геркулесовые котлеты

8—10 ст. л. «Геркулеса», 2 яйца, 1 репчатая луковица или 2—3 зубчика чеснока, 2 бульонных кубика, соль, черный молотый перец по вкусу.

Вскипятить 1 стакан воды, растворить в нем кубики. Залить этим бульоном овсяные хлопья. Дать постоять 15—20 мин для набухания. Добавить яйца, мелко нарезанный лук или чеснок. Сделать котлеты и обжарить с двух сторон. Можно жарить без панировки, а можно запанировать в муке или сухарях. Готовые котлеты можно также залить 1 стаканом воды с растворенным кубиком и потушить на маленьком огне до исчезновения всей жидкости. Это хороший гарнир к мясным блюдам.

839. Овсяные котлеты с плавленым сыром

1 стакан овсяной крупы, 1 стакан воды, 200 г сливочного масла, 3 репчатые луковицы, 2 плавленых сырка, 2 зубчика чеснока, 1 стакан молотых сухарей, 2—3 яйца, соль, черный молотый перец по вкусу.

Овсяную крупу залить холодной водой, довести до кипения. Добавить сливочное масло. Луковицы нарезать и обжарить до золотистого цвета. Пропустить через мясорубку жареный лук, плавленые сырки, зубчики чеснока, добавить молотые сухари, яйца, соль, перец. Все тщательно перемешать с овсянкой. Сделать котлеты и обжарить их на разогретой сковороде, предварительно запанировав в муке.

Блюда из пшенной крупы

840. Пшенный крупеник с творогом

4 стакана сваренной рассыпчатой пшенной каши, 2 стакана протертого творога, 2 яйца, 2—3 ст. л. сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 2—3 ст. л. молотых сухарей, соль, сахар по вкусу.

В большой миске смешать кашу, протертый творог, взбитые яйца, размягченное масло, соль, сахар. Получившуюся массу выложить толстым ровным слоем в мелкий противень (или на сковороду), смазанный маслом и посыпанный сухарями. Сверху крупеник смазать сметаной. Выпекать в предварительно хорошо нагретом духовом шкафу до образования румяной корочки.

841. «Бабушкино» пшено с капустой

200 г пшена, 300 г квашеной капусты, 2 ст. л. смальца, 2 репчатые луковицы, 3 ст. л. растительного масла, соль по вкусу.

Капусту промыть проточной водой. Варить 20 мин на медленном огне. Воду слить. Поджарить на смальце репчатый лук. В кастрюле на капусту выложить пшено, затем лук. Все залить 2 стаканами кипятка и растительным маслом. Не перемешивать. Варить 25—30 мин. После того как пшено уварится, перемешать, закутать в полотенце, чтобы пропарилось. Подавать горячим.

842. Пшенная каша с грибами и мятой

2 стакана пшена, 100 г свежих грибов, 2 репчатые луковицы, 100 г сала, 5 г мяты, соль по вкусу.

Очищенные и промытые свежие белые грибы нарезать мелкими кусочками и обжарить вместе с репчатым луком на сале до полуготовности. Промытое пшено варить до полуготовности и в горячем виде смешать с обжаренными грибами и луком, посолить, перемешать, поставить в духовой шкаф и довести до готовности. Каша должна быть рассыпчатой. При подаче на стол кашу посыпать мелко нарезанной мятой.

843. Пшенная каша с черносливом

1 стакан пшена, 0,5 стакана чернослива, 2,5—3 стакана воды, соль по вкусу.

Сварить пшенную кашу. Чернослив перебрать, промыть, залить горячей водой и сварить. Отвар слить. К пшену добавить чернослив. Такое блюдо можно подавать как гарнир к мясным блюдам, блюдам из дичи.

844. Пшено с луком

100 г пшена, 2 стакана воды, 2 репчатые луковицы, 3 ч. л. подсолнечного масла, зелень укропа или фенхель, соль по вкусу.

На огонь поставить кастрюлю с двумя стаканами воды. Пока вода закипает, промыть пшено и выложить его в кипящую воду; когда вода с пшеном закипит, уменьшить огонь до слабого. Кастрюля должна быть плотно закрыта, так как при кипении идет пена. Дать каше повариться, затем положить в нее нарезанный лук, сделать это нужно очень быстро, буквально в течение нескольких секунд, чтобы не вышел пар. Посолить в середине готовки. За 5 мин до готовности положить фенхель или укроп. После окончания варки, по желанию, можно добавить растительное масло. После вскипания воды и снятия с огня оставить кашу под крышкой на 15—20 мин.

845. Пшенные котлеты с морковью

1,5 стакана пшена, 4 стакана воды или молока пополам с водой, 0,5 ч. л. соли, 5—6 шт. моркови, 5 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, 0,5 стакана молотых сухарей.

Сварить вязкую пшенную кашу на воде или на молоке пополам с водой. Морковь очистить, промыть, нарезать тонкими ломтиками или натереть на крупной терке, сложить в кастрюлю. Добавить 1—2 ст. л. масла и 0,5 стакана воды. Кастрюлю закрыть крышкой и тушить морковь на слабом огне до готовности. Затем соединить морковь с горячей кашей, посолить, добавить яйца и все хорошо перемешать. Из полученной массы сформовать котлеты, обвалить их в молотых сухарях и обжарить на сковороде с маслом. Подать с молочным соусом или сметаной.

Блюда из ячневой крупы

846. Ячневая каша размазня

2 стакана ячневой крупы, 3 л воды, 1 стакан молока, 1,5 стакана творога, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. соли.

Крупу засыпать в холодную подсоленную воду и варить на умеренном огне, снимая пену. Как только начнут появляться признаки выделения из крупы густой белой слизи, лишнюю воду сцедить и продолжать варить кашу в другой посуде, долив молока и помешивая, до получения густой размазни. Когда каша станет мягкой, заправить ее творогом, досолить, размешать равномерно, дать постоять около 5 мин под крышкой, не нагревая, затем заправить маслом.

847. Ячневая каша с грибами

2 стакана ячневой крупы, 3 стакана воды, 1 стакан сушеных грибов, 2 репчатые луковицы, 4 ст. л. сливочного масла или маргарина, соль по вкусу.

Сухие грибы замочить на 3 ч, выжать и промыть, а настоем процедить. Грибы мелко порубить, положить в кастрюлю, добавить воду, в которой замачивались грибы, затем нарезанный поджаренный лук, крупу, посолить. Варить кашу до готовности. Если кашу едят холодной, то к ней подать квас.

848. Ячневая каша с картофелем

150 г ячневой крупы, 1 л воды, 500 г картофеля, 0,5 л молока, соль по вкусу.

Крупу промыть, засыпать в кипящую воду, варить на медленном огне. Картофель очистить, мелко нарезать и положить в кашу в конце варки. Добавить молоко, посолить.

849. Клецки картофельные с ячневой крупой

1 стакан ячневой крупы, 12 картофелин, 3 ст. л. растительного масла, 3 репчатые луковицы, соль, зелень укропа по вкусу.

Сырой картофель очистить, натереть на мелкой терке, отжать сок. Отстоявшийся крахмал присоединить к отжатому картофелю. Сварить кашу, присоединить отжатый картофель к каше, добавить соль, перемешать, сделать круглые клецки и отварить их в подсоленной воде. Подавать горячими, посыпав обжаренным луком и укропом.

Блюда из смешанных круп

850. Каша «Богатырская»

0,5 стакана риса, 0,5 стакана гречневой крупы, 0,5 стакана пшена, 1 репчатая луковица, 1 морковь, 1 свекла, соль по вкусу.

Крупы перебрать и промыть. Овощи почистить, лук мелко нарезать, морковь и свеклу натереть на терке. В толстостенную кастрюлю уложить слоями рис, лук, гречку, морковь, пшено, свеклу так, чтобы слой крупы накрывался слоем овощей, залить водой и варить на маленьком огне около 40 мин.

851. Каша кукурузно-пшенная с овощами

1 стакан кукурузной крупы, 0,5 стакана пшена, 2 моркови, 1 репчатая луковица, 2 сладких перца, 2 помидора, 1 ст. л. нарезанной зелени петрушки, 2 ст. л. растительного масла, 5 стаканов воды, соль по вкусу.

Пшено тщательно промыть горячей водой. Морковь и лук натереть на крупной терке, перец и помидоры нарезать произвольно. На дно кастрюли уложить одну треть часть овощей, на них – одну треть нормы смеси пшена с кукурузной крупой, далее снова одну треть овощей и смесь круп, затем оставшиеся овощи и крупы, а сверху зелень. Залить горячей соленой водой, довести до кипения. Варить 8—10 мин и настаивать 20—25 мин. Кастрюлю с готовой кашей вместо крышки накрыть большим блюдом, перевернуть кастрюлю, каша опрокинется на блюдо в виде башни.

852. Каша рисово-овсяная рассыпчатая

1,5 стакана риса, 0,5 стакана овсяной крупы, 0,7 л воды, 2 ч. л. соли, 1 репчатая луковица, 4—5 зубчиков чеснока, 4—5 ст. л. подсолнечного масла или 75—100 г сливочного масла, 1 ст. л. нарезанной зелени укропа.

Рис и овсянку промыть отдельно, равномерно перемешать. Затем засыпать рисово-овсяную смесь в кипящую подсоленную воду и плотно закрыть кастрюлю крышкой, чтобы пар не выходил (этим способом можно готовить только в плотно закрытой посуде). Держать на сильном огне 10 мин, затем убавить огонь до среднего и держать еще 5—6 мин, после чего снять с огня, тепло укутать и только через 15—20 мин открыть крышку. Готовую кашу заправить обжаренным на масле луком и мелко нарезанным чесноком и укропом. Прогреть в сковороде на слабом огне 3—4 мин.

ФАНТАЗИИ ИЗ РИСА: самые вкусные восточные пловы, итальянские ризотто и испанская паэлья

Восточные пловы

853. Классический плов с бараниной по-узбекски

1 кг баранины, 1 кг длиннозерного риса, 1 кг моркови, 4 репчатые луковицы, 2 головки чеснока, 300 мл растительного масла, 2 сухих перца чили, 1 ст. л. сушеного барбариса, 1 ч. л. семян кориандра, 1 ст. л. зиры, соль по вкусу.

Рис промыть в нескольких водах. Последняя вода должна остаться совершенно прозрачной. Баранину нарезать кубиками. Чеснок очистить от верхней шелухи, но не разделять на зубчики. 3 луковицы и всю морковь очистить, лук нарезать тонкими полукольцами, морковь — длинными брусками толщиной 1 см. Казан или толстостенную кастрюлю хорошо разогреть, влить масло и прокалить его до появления светлого дыма. Добавить оставшуюся неочищенную луковицу и прожарить ее до черного цвета, затем удалить из кастрюли.

В казан с прогретым маслом положить нарезанный лук и, помешивая, обжарить его 7 мин до темно-золотистого цвета. Добавить мясо и жарить до появления корочки. Выложить морковь, жарить, не перемешивая, 3 мин. Затем все перемешать и готовить 10 мин, периодически помешивая. Добавить барбарис, размятые в пальцах зиру и кориандр, посолить. Уменьшить огонь до среднего и готовить, пока морковь не станет мягкой (7—10 мин). Влить в казан кипящую воду слоем 2 см. Положить острый перец. Тушить на слабом огне 1 ч.

Рис еще раз промыть, дать стечь всей воде. Выложить рис на зирвак ровным слоем, увеличить огонь до максимума и влить в казан через шумовку кипяток так, чтобы он покрыл рис слоем 3 см. Как только вода уйдет с поверхности, вдавить в рис подготовленные головки чеснока, убавить огонь до среднего и варить до готовности риса. Несильно ударить шумовкой по рису: если звук от удара будет глухим, сделать в рисе тонкой палочкой несколько проколов до самого дна. Разровнять поверхность, накрыть плов тарелкой, а сверху крышкой. Уменьшить огонь до самого минимума и оставить плов на 30 мин. Из готового плова перед подачей удалить головки чеснока.

854. Плов с предварительным замачиванием риса

300 г мяса, 400 г риса, 4 моркови, 2 репчатые луковицы, 3—4 ст. л. жира, соль, специи по вкусу.

Рис перебрать, промыть 3—4 раза, замочить в подсоленной горячей воде на 2 ч. Мясо нарезать кусочками весом по 10—15 г. В казане раскалить жир, обжарить мясо до появления нежной корочки, периодически перемешивая, чтобы не потерялась сочность.

Лук нарезать кольцами, положить в казан к мясу и жарить на умеренном огне, перемешивая время от времени. Когда из мяса и лука в масло выделится сок, выложить ровным слоем нашинкованную соломкой морковь и, не перемешивая с мясом, сразу залить водой, посыпать специями и довести до кипения. Затем посолить и томить на слабом огне 50—60 мин до приобретения желтого цвета.

На готовое мясо выложить замоченный рис.

В процессе кипения рисовый слой нужно время от времени переворачивать шумовкой, не допуская смешивания риса с морковью. Когда вся вода испарится, а рис достаточно размягчится, собрать его горкой в середине казана, накрыть крышкой, снять с огня и оставить на 20—25 мин. После этого аккуратно перемешать, выложить на блюдо и подавать к столу.

855. Плов со свининой и говяжьими ребрышками

500 г мякоти свинины, 3 говяжьих ребрышка, 500 г риса басмати, 500 г моркови, 2 репчатые луковицы, 1 головка чеснока, 1—2 острых стручковых перца, 150—200 мл растительного масла, 0,5 ч. л. зиры, барбарис, соль по вкусу.

Казан или сотейник с толстым дном поставить на огонь и как следует его накалил. Влить растительное масло. Когда масло разогреется, опустить в него говяжьи ребрышки. Обжарить на среднем огне 7—8 мин. Вынуть ребрышки из казана и положить в него нарезанный колечками лук, обжарить до золотистого цвета. Свиное мясо нарезать небольшими кусочками, обжарить, перемешивая с луком.

Когда мясо подрумянится, добавить морковь, нарезанную тонкой соломкой, и, осторожно перемешав, обжаривать 10 мин.

Затем положить обжаренные ребрышки, зиру, целый стручковый перец и целую головку чеснока. Если используется молодой чеснок, его лучше добавлять перед самой закладкой риса. Влить в казан кипятка, так чтобы зирвак был лишь слегка прикрыт водой, посолить, варить на небольшом огне 40 мин. Вынуть из готового зирвака ребрышки (их нужно подавать отдельно), посыпать зирвак барбарисом.

Из предварительно замоченного риса слить воду. Рис аккуратно выложить на слой обжаренного мяса с овощами, залить подсоленной кипящей водой, варить на небольшом огне. Когда вода уйдет с поверхности, закрыть казан крышкой и варить плов до готовности. Если воды остается совсем мало, а рис еще твердый, долить немного кипятка. Когда рис будет готов, выключить огонь и дать плову постоять под крышкой около 20 мин.

Готовый плов аккуратно перемешать, удалить из него стручковый перец и чеснок.

Подавать на стол горячим.

856. Плов с бараниной, миндалем и изюмом

500 г баранины, 300 г риса, 3 репчатые луковицы, 1 зубчик чеснока, 3 ст. л. изюма, 2 ст. л. очищенного миндаля, 1 ст. л. мелко нарубленного укропа, 100 мл растительного масла, 1 ст. л. томатной пасты, щепотка сахара, соль, специи по вкусу.

Мясо нарезать кубиками, обжарить в масле. Добавить чеснок и крупно нарубленный лук, обжарить все вместе. Затем влить немного воды, добавить по вкусу сахар, соль, тушить до готовности мяса.

Рис промыть, обсушить и всыпать в кастрюлю с мясом. Как только рис станет рассыпчатым, добавить томатную пасту, специи, подлить немного кипящей воды или бульона, томить на слабом огне, закрыв крышкой.

Рис нельзя переваривать. Как только он будет готов, добавить промытый изюм, миндаль и мелко нарубленный укроп. Кастрюлю с пловом поместить в теплое место на 20—30 мин. Перед подачей аккуратно перемешать.

857. Слоеный плов с бараньими ребрышками и гранатом

1 кг молодой баранины с ребрышками, 400 г риса, 2 граната, 300—400 г свежей алычи, 100 г изюма, 6—8 репчатых луковиц, 150 г сливочного масла, 1 ст. л. настоя шафрана, соль, специи по вкусу.

Для казмага: 1 яйцо, 300 г муки, 1 ст. л. воды, 2 ст. л. масла, соль.

Баранину нарезать порционными кусками, обжарить, добавив 2 ст. л. сливочного масла. Полуготовое мясо переложить в казан, добавить нарезанный крупными кубиками лук, сок гранатов, изюм, алычу без косточек, положить по вкусу соль, специи, влить 100 мл кипящей воды и тушить под крышкой на небольшом огне 30—45 мин или томить в духовке такое же время.

Рис отдельно отварить до полуготовности, откинуть на дуршлаг, промыть холодной кипяченой водой. Разделить на 2 части. К одной части риса добавить 50 г растопленного сливочного масла и аккуратно перемешать.

Приготовление казмага (поджарки из теста для плова): взбить воду с яйцом и маслом, влить смесь в муку и замесить крутое тесто. Раскатать тонким слоем, выстелить им дно и стенки отдельного казана. Сверху выложить половину риса, перемешанного с маслом, разровнять, посолить, поперчить. Затем засыпать остальной рис, сверху положить оставшееся масло, специи, плотно закрыть казан крышкой и томить на слабом огне 30 мин. После готовности верхний слой риса аккуратно переложить в отдельную посуду.

1 ст. л. растопленного сливочного масла смешать с 1 ч. л. крутого кипятка и влить настойку шафрана, хорошо перемешать. Отложенную часть риса окрасить настоем шафрана в ярко-желтый цвет.

Выложить рис на блюдо, чередуя белые и желтые слои. Приготовленную баранину подать на отдельном блюде. К плову традиционно подают пряную зелень: зеленый лук, молодой чеснок, мяту, кресс-салат.

858. Плов с курицей и сухофруктами по-азербайджански

1 тушка курицы, 600 г длиннозерного риса басмати, 1 репчатая луковица, 500 г сухофруктов (курага, изюм, чернослив, инжир), 2 яйца, 250 г топленого масла, 1 ст. л. семян зиры, 1 ст. л. барбариса, черный молотый перец, соль по вкусу.

Рис тщательно промыть и обсушить. Вскипятить 2 л воды, добавить 2 ч. л. соли, всыпать рис и варить 7—10 мин, чтобы он стал чуть мягким. Откинуть на дуршлаг. Казан или толстостенную кастрюлю смазать топленным маслом. Яйца взбить и вылить в казан. Когда они чуть запекутся, выложить слоями рис, поливая каждый слой топленным маслом и посыпая барбарисом. Накрывать казан крышкой и томить на очень слабом огне 20—25 мин, пока внизу не образуется хрустящая яичная корочка. Снять казан с огня и поставить в очень теплое место (но не нагревать! — необходимо чтобы температура риса медленно снижалась).

Курицу нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, посыпать семенами зиры. Обжарить в масле до готовности вместе с мелко нарезанным луком (30—40 мин).

Сухофрукты промыть, обсушить, сложить в сотейник, добавить 3 ст. л. топленого масла, обжарить 5 мин. Затем влить 300 мл кипятка и тушить на среднем огне до мягкости (в сотейнике должна образоваться фруктовая подливка).

Рис выложить горкой на подогретое блюдо. Яичную корочку раскрошить, посыпать рис и уложить куски курицы с луком. Сухофрукты с подливкой подать отдельно.

859. Плов с куриными грудками и фасолью

4 куриные грудки, 300 г риса, 400 г консервированного нута или фасоли, 12 шт. кураги, 1 репчатая луковица, 50 г сливочного масла, 1 бульонный кубик, 1 ч. л. смеси специй (паприка, куркума или шафран, красный перец, тмин и т. п.), зелень петрушки, соль по вкусу.

В кастрюле разогреть сливочное масло, обжарить лук, нарезанный полукольцами. Положить кусочки куриного филе, обжарить до готовности. Добавить курагу, нут, всыпать рис. Бульонный кубик растворить в 700 мл кипятка, залить рис, добавить соль, специи, накрыть кастрюлю крышкой и готовить плов около 30 мин. В самом конце приготовления добавить рубленую зелень петрушки.

860. Плов с грибами, шпинатом и лимоном

150 г грибов, 250 г риса басмати, 200 г шпината, 2 репчатые луковицы, 2 зубчика чеснока, 0,5 лимона, 50 г сливочного масла, 450 мл овощного бульона, 1 палочка корицы, 4 стручка кардамона, перец, соль по вкусу.

Лук тонко нарезать, чеснок измельчить, обжарить в кастрюле до золотистого цвета. Добавить нарезанные грибы, жарить до мягкости.

Посолить, положить специи, готовить еще 2 мин. Рис промыть, выложить в кастрюлю к грибам, добавить лимонную цедру и залить кипящим бульоном. Готовить под крышкой на слабом огне 15 мин, пока жидкость не выпарится. Затем добавить промытый и нарезанный шпинат, влить лимонный сок, томить 2 мин. Готовый плов выдержать в теплом месте 15—20 мин и подавать к столу.

861. Сладкий плов с тыквой, айвой и изюмом

300 г риса, 500 г тыквы, 200 г яблок, 100 г айвы, 100 г изюма, 100 г сливочного масла, соль по вкусу.

Свежие яблоки и айву очистить от кожицы, удалить семена, мякоть нарезать маленькими кубиками, смешать с промытым изюмом. Получившуюся фруктовую смесь разделить на 2 части. Рис промыть, разделить на 3 части.

Тыкву очистить от кожицы и семян, мякоть нарезать тонкими ломтиками.

В кастрюле разогреть половину нормы масла, на дно выложить ломтики тыквы, сверху всыпать одну часть промытого риса, равномерно распределить одну часть фруктовой смеси. Затем выложить вторую часть риса, уложить оставшиеся фрукты и засыпать третьей частью риса. Полить маслом, залить подсоленной водой, чтобы она слегка покрыла верхний слой риса, кастрюлю накрыть крышкой и варить плов на слабом огне 1 ч.

Ризотто по-итальянски

862. Говяжий бульон-основа для ризотто

2 кг говядины, 2 моркови, 1 репчатая луковица, 2 стебля сельдерея с листьями, 6—8 л воды, 1 ст. л. соли.

В холодную воду положить очищенную и разрезанную пополам морковь, сельдерей и половинки луковицы. Вскипятить воду. Опустить в нее мясо, довести до кипения. Вода должна покрывать мясо как минимум на 5 см. Как только вода закипит, уменьшить огонь, прикрыть кастрюлю крышкой и по мере необходимости снимать пену. Через 2 ч добавить соль. Варить при слабом кипении в течение примерно 4 ч, пока мясо не станет очень мягким. Процедить бульон и, когда остынет, поставить в холодильник на несколько часов (можно на ночь). После этого снять с поверхности бульона застывший жир.

863. Куриный бульон-основа для ризотто

1,2 кг куриного филе, 2 моркови, 100 г стручков зеленого горошка, 2 репчатые луковицы, 1 стебель черешкового сельдерея, 2 корня петрушки, 1 лук-порей, 2—3 ягоды можжевельника, лимонная цедра, 150 мл белого сухого вина, 5 л воды, 1 ч. л. черного перца горошком, пряные травы «Букет гарни», соль, специи по вкусу.

Курицу тщательно вымыть, разрубить на 8 частей (2 ножки, 2 крыла, 4 четвертинки тушки), уложить в кастрюлю, добавить щепотку соли, влить холодную воду. Довести до кипения и варить на слабом огне, снимая пену, 10—15 мин.

Морковь нарезать крупными кусками, лук разрезать пополам. Разогреть на среднем огне сухую сковороду, положить в нее куски моркови и репчатого лука. Готовить на слабом огне до появления подпалин. Можно запечь морковь и лук под раскаленным грилем. Зеленый горошек слегка размять. Крупно нарезать стебель сельдерея, очистить корни петрушки, тщательно промыть листья порея.

Подготовленные овощи положить в кастрюлю с куриным мясом, добавить перец и специи. Варить под крышкой 1,5 ч. Затем влить сухое вино, варить еще 30 мин. После этого опустить в бульон пряные травы «Букет гарни» и через 3 мин извлечь его.

Готовый бульон процедить и остудить. Поместить в холодное место на 1 ч. Перед использованием снять застывший жир.

«Букет гарни» — это специальным образом связанный пучок сухих или свежих пряных трав; в его состав чаще всего входят петрушка, сельдерей, эстрагон, базилик, тимьян, майоран, лавровый лист, кервель, чабер, розмарин, пимпинелла, черный или красный перец.

864. Классическое итальянское ризотто

400 г риса (арборио, карнароли или виалоне нано), 1 репчатая луковица, 100 г сыра «Пармезан», 200 мл белого сухого вина, 2 л бульона, 120 г несоленого сливочного масла, зелень петрушки, соль по вкусу.

В большом сотейнике на среднем огне растопить 100 г сливочного масла. Как только оно растает, положить мелко нарезанный репчатый лук, слегка потушить его, но не доводить до зарумянивания. Всыпать рис и, постоянно перемешивая, обжаривать 1 мин. Затем влить белое сухое вино и готовить до его полного испарения.

Сразу же после того, как вино выпарится, влить порциями кипящий бульон. Порции должны быть не больше 1 ст. л. Следующую порцию бульона вливать только после того, как рис впитает предыдущую. Для варки риса до полной готовности таким способом обычно требуется 15—20 мин, но это зависит от сорта риса. Если рис впитал весь бульон и все еще не достиг готовности, подлить кипящую воду.

Готовое ризотто снять с огня, вмешать в горячий рис оставшееся сливочное масло и тертый сыр. Готовое блюдо посыпать рубленой зеленью петрушки, при необходимости присолить.

Сразу подавать к столу, разложив в подогретые тарелки.

865. Ризотто с тыквой, беконом и вином

50 г копченого бекона, 200 г риса, 300 г тыквенного пюре, 1 репчатая луковица, 3 зубчика чеснока, 100 г сыра, 100 мл белого сухого вина, 1 л куриного бульона, 50 мл оливкового масла, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. цедры апельсина, 5 г шафрана, молотый острый красный перец, соль по вкусу.

Слегка обжарить в оливковом масле мелко нарезанный бекон и лук, добавить рис, обжарить все вместе. Когда рис станет прозрачным, влить теплое белое вино и увеличить огонь. Готовить, пока вино не выпарится. После этого добавить мелко нарезанный чеснок и, помешивая, влить порциями куриный бульон.

Когда рис набухнет, добавить тыквенное пюре, шафран, разведенный в теплой воде, красный перец и соль по вкусу. За несколько минут до готовности добавить в ризотто сливочное масло, апельсиновую цедру и загустить все тертым сыром. При подаче ризотто можно украсить кубиками запеченной тыквы и свежим базиликом.

866. Ризотто с утиной грудкой и грибами

200 г утиной грудки, 200 г грибов (лисички, опята, шампиньоны), 300 г риса арборио, 2 моркови, 1 репчатая луковица, 2 черешка сельдерея, 3 зубчика чеснока, зелень петрушки, несколько веточек тимьяна, 50 г сыра «Пармезан», 300 мл красного вина, 1,4 л куриного бульона, 3 ст. л. растительного масла, соль по вкусу.

Филе утки предварительно обжарить до готовности (мясо должно быть мягким и нежным), нарезать пластинками. Разогреть 1 ст. л. масла в сотейнике, обжарить измельченные сельдерей, морковь и лук 10 мин. Добавить 2 зубчика чеснока, увеличить огонь. В сотейник к обжаренным овощам всыпать рис, положить тимьян. Через несколько минут влить вино, постепенно уваривать. По мере выпаривания жидкости подливать бульон. Огонь должен быть умеренно большим, чтобы рис не разваривался и бульон продолжал интенсивно испаряться.

Когда рис будет наполовину готов, добавить филе утки, посолить, перемешать. Готовить под крышкой 5 мин. В отдельной сковороде обжарить грибы, добавив 1 зубчик чеснока и немного соли. Смешать с ризотто, добавить рубленую зелень петрушки и тертый сыр «Пармезан».

867. Ризотто с белыми грибами и тимьяном

25 г сушеных белых грибов, 350 г риса арборио, 1 репчатая луковица, 2 зубчика чеснока, 3 ст. л. рубленого свежего тимьяна, 100 г сыра «Пармезан», 100 мл белого вина, 750 мл овощного бульона, 2 ст. л. оливкового масла, соль по вкусу.

Грибы залить 400 мл кипящей воды, оставить на 10 мин, воду слить в отдельную посуду, процедить. Нагреть масло в толстостенной кастрюле, обжарить в нем лук 2 мин. Добавить измельченный чеснок, обжаривать еще 1 мин. Затем туда же выложить грибы, тимьян, рис, перемешать. Влить грибной настой, бульон и вино, довести до кипения, посолить.

Разогреть духовку до температуры 170 °С. Поставить кастрюлю в духовку и томить, пока не испарится вся жидкость (приблизительно 30 мин).

Готовое ризотто перемешать с тертым «Пармезаном». Подавать, украсив листочками тимьяна.

868. Ризотто с молодыми цукини и горошком

250 г риса карнароли, 3 молодых цукини, 100 г свежего зеленого горошка, 1 лук-шалот, 50 г сыра «Пармезан», 1 л овощного бульона, 2 ст. л. оливкового масла, соль, молотый черный перец по вкусу.

Лук очистить, измельчить. Цукини нарезать крупными кубиками. Сыр натереть на крупной терке. Бульон довести до кипения и оставить на слабом огне.

Масло разогреть в сковороде, обжарить лук на среднем огне до прозрачности, регулярно помешивая и не давая пригореть. Добавить рис и обжаривать все вместе, пока рис не станет прозрачным и лишь в центре каждого зернышка останется белая, непрозрачная точка (около 5 мин). Влить 100 мл бульона. Готовить, периодически слегка помешивая, пока почти вся жидкость не впитается. Добавить следующую порцию бульона. Готовить в таком режиме, пока рис не станет мягким и приобретет сливочную консистенцию (однако при этом необходимо, чтобы сердцевина зерен оставалась немного уплотненной).

Добавить нарезанные цукини и зеленый горошек, посолить, перемешать, прогреть 1 мин. Снять с огня, всыпать сыр и энергично вымесить. Готовое ризотто разложить в суповые тарелки, приправить черным перцем. Подавать сразу же.

869. Ризотто с морепродуктами «Морской коктейль»

200 г смеси морепродуктов «Морской коктейль», 7 свежих мидий, 2 большие тигровые креветки, 2 лангустина, 150 г риса арборио, 1 репчатая луковица, 2 зубчика чеснока, 150 мл белого сухого вина, 400 мл рыбного бульона, 3 ст. л. оливкового масла, зелень петрушки, соль, белый и кайенский перец по вкусу.

Лук очистить и нарезать мелкими кубиками. Петрушку измельчить, чеснок пропустить через пресс.

В сковороде разогреть 2 ст. л. оливкового масла до появления характерного аромата. Убавить огонь до среднего. Положить нарезанный лук, обжарить до прозрачности, часто помешивая. Добавить чеснок, всыпать сухой рис. Прогреть рис, постоянно помешивая, до тех пор, пока он слегка не изменит цвет. Всыпать рубленую петрушку и сразу же влить вино. Прогреть, пока оно не испарится.

В сковороду к полуготовому рису положить целые тигровые креветки и лангустинов, прогреть. Добавить смесь «Морской коктейль» и мидии. При выборе морепродуктов следует учитывать, что их объем должен превышать объем сухого риса в 2 раза. В рис с морепродуктами влить 100 мл горячего бульона, готовить, пока бульон не впитается. Затем постепенно добавлять следующие порции бульона. Рис время от времени аккуратно перемешивать, чтобы обеспечить равномерность его нагрева. Общее время термической обработки от момента закладки лука до готовности риса не должно превышать 25 мин. В конце приготовления добавить свежемолотый белый перец, немного кайенского перца, посолить по вкусу.

Из готового риса вынуть крупные и хрупкие морепродукты — мидии, лангустинов и тигровые креветки, — чтобы при вымешивании ризотто их не повредить, добавить 1 ст. л. оливкового масла

и энергично вымесить. Готовое ризотто разложить в подогретые тарелки (если подавать в холодных, рис может пристать к ним). Украсить мидиями, лангустинами и креветками. Подавать сразу же.

870. Ризотто с кедровыми орешками и апельсиновым ароматом

400 г риса арборио, цедра 1 апельсина, 170 мл свежавыжатого апельсинового сока, 30 г очищенных кедровых орешков, 150 г лука-порей, 30 г зеленого лука, 30 г зелени петрушки, 2 ст. л. белого сухого вина, 1,5 л куриного бульона, 60 г сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Обжарить кедровые орешки в сковороде без масла 2—3 мин, постоянно помешивая. Разогреть 30 г масла в большой кастрюле с толстым дном, добавить нарезанный зеленый лук, нарезанный и разделенный на тонкие кольца лук-порей. Пассеровать овощи 2—3 мин. Добавить рис и, часто перемешивая, готовить еще 2 мин. Рисовые зерна должны пропитаться маслом и стать прозрачными.

Влить в кастрюлю вино. Когда оно испарится, добавить 200 мл бульона и варить, постоянно помешивая, до тех пор, пока рис полностью не впитает бульон. Далее продолжать добавлять по 100 мл бульона по мере его впитывания рисом.

Через 15—17 мин положить в ризотто цедру апельсина, влить апельсиновый сок и продолжать готовить, добавляя бульон. Ризотто должно получиться кашеобразным, а рисовые зерна стать мягкими.

Снять кастрюлю с огня и вмешать в ризотто оставшуюся половину сливочного масла и половину нарезанной зелени петрушки. Посолить и поперчить по вкусу. Разложить ризотто в тарелки, украсить жареными кедровыми орешками и зеленью петрушки.

871. Ризотто с ягодами и сливками

200 г риса арборио, 250 г ягодного ассорти (малина, черника, красная смородина, голубика, черешня), 150 мл сливок жирностью 22 %, 500 мл молока, 25 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. молотой корицы, 1 ст. л. свежей мяты.

В сотейнике растопить масло, добавить рис и обжаривать, помешивая, 2 мин.

Соединить молоко и сливки, смесь вскипятить. Влить в рис четверть молочно-сливочной смеси и готовить, помешивая, пока жидкость не впитается. Всыпать сахар и продолжать вливать молоко со сливками небольшими порциями, периодически перемешивая рис. Это займет примерно 20 мин. Ягоды вымыть, из черешни удалить косточки. Часть ягод отложить для украшения, остальные выложить вместе с корицей в кремообразную рисовую массу, аккуратно перемешать. Готовить еще 2—3 мин. Подавать ризотто теплым, украсив свежими ягодами и мятой.

Паэлья по-испански

872. Классическая испанская паэлья

1 кг куриного мяса, 50 г сырокопченой ветчины, 400 г палтуса или другой жирной морской рыбы, 200 г кальмаров, 500 г очищенных креветок, 500 г отварных или консервированных мидий, 650 г пропаренного риса, 2 помидора, 2 болгарских перца разного цвета, 1 репчатая луковица,

2 зубчика чеснока, 1 лимон, 500 мл куриного бульона, 600 мл рыбного бульона, 200 мл оливкового масла, 0,5 ч. л. шафрана, зелень петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу.

Нарезать курицу, ветчину, кальмары и рыбу. В большой сковороде разогреть оливковое масло, положить кусочки ветчины и курицы, посолить, обжарить. Переложить в отдельную посуду. Затем обжарить в сковороде рыбу, посолить, поперчить, выложить в миску. Обжарить кальмары и креветки в течение 3 мин. Переложить в миску с рыбой.

В сковороде обжарить нашинкованный лук. Болгарский перец освободить от семян, нарезать кубиками. Помидоры ошпарить, снять кожицу, мякоть нарезать ломтиками. Помидоры и перец положить в сковороду к луку, пассеровать до мягкости.

В сковороду с пассерованными овощами сложить обжаренную курицу, ветчину, рыбу, кальмары и креветки. Чеснок растереть с петрушкой, шафраном и солью, выложить туда же, поперчить, хорошо перемешать. После этого положить в сковороду мидии и рис, полить лимонным соком, жарить на сильном огне 2—3 мин. Влить горячий куриный и рыбный бульон, довести до кипения. Накрыть сковороду крышкой, тушить 20 мин на среднем огне. Не перемешивать!

Снять с огня, встряхнуть. Накрыть сухим полотенцем и дать постоять 10 мин. Перед подачей украсить веточками петрушки и дольками лимона.

873. Паэлья с курицей, морепродуктами и овощами

450 г куриного филе, 250 г свинины, 200 г кальмаров, 100 г крупных креветок, 100 г мидий, 300 г пропаренного риса, 175 г консервированной стручковой фасоли, 125 г консервированного зеленого горошка, 4 помидора, 2 болгарских перца разного цвета, 6 лимонов, 1 репчатая луковица, 3 зубчика чеснока, 1 л куриного бульона, 100 мл оливкового масла, 0,5 ч. л. шафрана, 1 ч. л. паприки, соль по вкусу.

Разогреть оливковое масло в большой тяжелой сковороде или казане. Куриное и свиное филе нарезать, обжарить до румяной корочки. Добавить нарезанные лук и чеснок, паприку, обжаривать 3 мин, затем добавить нарезанный болгарский перец и помидоры. Всыпать рис. Обжаривать 3 мин.

Шафран залить небольшим количеством горячего бульона, настоять, затем влить в сковороду с рисом. Перемешать, довести до кипения.

Добавить кальмаров, очищенных и нарезанных кольцами, влить куриный бульон, накрыть сковороду крышкой и варить, пока не будет готов рис.

После этого положить консервированную фасоль, горошек, сверху уложить мидии и очищенные креветки, посолить по вкусу. Оставить на огне, пока креветки не станут розовыми. Подавать на стол в сковороде, украсив половинками лимона.

874. Паэлья овощная с грибами

200 г шампиньонов, 400 г риса, 2 цукини, 1 баклажан, 3 помидора, 2 репчатые луковицы, 3 зубчика чеснока, 700 мл бульона, 6 ст. л. растительного масла, соль, шафран, лавровый лист, базилик, молотый черный перец, молотый красный перец по вкусу.

Лук и чеснок порубить, пассеровать в масле. Грибы очистить, вымыть, разрезать пополам, обжарить вместе с луком. Цукини нарезать тонкими ломтиками, баклажан — кубиками, положить в сковороду к грибам, жарить 3 мин. В казане разогреть оставшееся масло, подрумянить в нем рис. Затем залить бульоном, добавить шафран, лавровый лист, перец, варить под крышкой 20 мин

при слабом кипении. После этого в казан к рису положить обжаренные грибы с овощами, добавить ломтики помидоров, посолить, поперчить и аккуратно перемешать. Накрыть казан крышкой, тушить в умеренно нагретой духовке 15 мин.

Подавать, украсив веточками базилика.

875. Паэлья с тремя видами мяса и креветками

1,2 кг куриного филе, 250 г филе свинины, 6 креветок, 20—30 моллюсков, 500 г круглозерного риса, 300 г зеленого горошка, 600 г помидоров, 2 болгарских перца, 2 репчатые луковицы, 5 зубчиков чеснока, 1,25 л мясного бульона, 8 ст. л. оливкового масла, 0,2 г шафрана, 1 ч. л. молотого красного перца, соль, лавровый лист, молотый черный перец по вкусу.

Куриное филе разрезать на 12 частей, обжарить в оливковом масле на сильном огне, посолить, поперчить. Вынуть из сковороды. Положить в нее филе свинины, нарезанное кубиками, обжарить, посолить, поперчить. Отдельно обжарить креветки до красноты и моллюски, чтобы они полностью раскрылись.

Чеснок и лук очистить, мелко нарезать и потушить в оставшемся масле до прозрачности.

Помидоры ошпарить кипятком, очистить от кожицы, удалить семена и плодоножку, мякоть крупно нарезать, добавить к луку. Туда же положить зеленый горошек, тушить все вместе 5 мин. Затем положить шафран, молотый красный и черный перец, соль, лавровый лист, перемешать. Всыпать рис, залить кипящим бульоном и варить 25 мин, пока вся жидкость не впитается.

Болгарский перец запечь до мягкости в духовке, разогретой до 250 °С. Слегка охладить, очистить от кожицы и семян, мякоть нарезать тонкими полосками.

Сверху на готовый рис аккуратно выложить полоски перца, обжаренные креветки, моллюски, мясо и курицу, посолить, поперчить. Накрыть сковороду фольгой и поместить в духовку, разогретую до 180 °С, на 15 мин. Подавать паэлью в сковороде.

876. Паэлья с морепродуктами и чесноком

12 мидий, 12 креветок, 500 г круглозерного риса, 1 репчатая луковица, 3 зубчика чеснока, 1,25 л мясного бульона, 4 ст. л. оливкового масла, 1,2 г шафрана, 1 ч. л. паприки, лавровый лист, зелень петрушки, соль, перец по вкусу.

В глубокую сковороду влить оливковое масло, обжарить мидии, чтобы они раскрылись. Добавить креветки, немного обжарить и переложить в отдельную посуду.

В оставшемся масле потушить мелко нарезанные лук и чеснок, посыпать шафраном и паприкой, добавить лавровый лист, соль, перец. Всыпать рис, перемешать, обжарить 5 мин. Залить горячим бульоном, варить 25 мин, до полного испарения жидкости. Перед тем как снять с огня, увеличить огонь до максимума на 1 мин, чтобы рис снизу прожарился до образования нежной корочки. На готовый рис выложить мидии и креветки. Подавать паэлью, украсив петрушкой.

877. Куриная паэлья с болгарским перцем

4 куриных окорочка, 200 г риса, 4 помидора, 2 болгарских перца, 2 репчатые луковицы, 500 мл куриного бульона, 4 ст. л. сливочного масла, соль, шафран, чеснок, молотый черный перец по вкусу.

В глубокой сковороде разогреть масло. Куриные окорочка разрезать пополам, обжарить 15 мин. Добавить мелко нарезанный лук и жарить до золотистого цвета.

Помидоры, очищенные от кожицы, и болгарский перец нарезать дольками, добавить к мясу, слегка потушить. Затем всыпать рис, посолить, поперчить, залить горячим куриным бульоном. Тушить на небольшом огне около 30 мин. За несколько минут до окончания приготовления положить в паэлью измельченный чеснок и шафран.

878. Паэлья с курицей, морепродуктами и колбасой

1—1,5 кг курятины, 50 г острой сырокопченой колбасы, 500 г свежих кальмаров, 200 г морских гребешков, 8 крупных креветок в панцире, 16 больших мидий без раковины, 400 г риса, 250 г зеленого горошка, 300 г помидоров, 2 болгарских перца разного цвета, 2 репчатые луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 л бульона, 0,5 г шафрана, сельдерей, зеленый лук, зелень петрушки, оливковое масло, соль, перец по вкусу.

Курицу разрезать на куски и обжарить в оливковом масле на среднем огне 10 мин.

В другой сковороде в разогретом масле обжарить нарезанные чеснок, репчатый и зеленый лук, петрушку, сельдерей в течение 4—5 мин. Затем добавить очищенные от кожицы и нарезанные кусочками помидоры, тушить 5 мин. Сырокопченую колбасу нарезать небольшими тонкими ломтиками, положить к овощам, добавить зеленый горошек, креветки, жарить все вместе 5 мин.

После этого в сковороду к овощам положить обжаренные куски курятины, очищенные и нарезанные тонкими полосками кальмары, морские гребешки, очищенные мидии, нарезанный болгарский перец, посолить, поперчить, перемешать, обжарить 5 мин. Всыпать рис, перемешать, жарить на сильном огне 3 мин. Залить содержимое сковороды горячим бульоном с растворенным в нем шафраном и довести до кипения. Снять с огня, накрыть посуду фольгой и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 20 мин. Паэлья должна получиться абсолютно сухой и рассыпчатой, зерна риса должны хорошо отделяться друг от друга. Если бульон не полностью впитался, подержать паэлью в духовке еще несколько минут, затем вынуть и дать постоять 10 мин.

879. Паэлья с беконом и сельдереем

600 г бекона, 200 г среднезерного риса, 500 г помидоров, 1 болгарский перец, 2 стебля сельдерея, 1 репчатая луковица, 400 мл куриного бульона, 0,5 ч. л. соли, 2 ч. л. порошка чили, оливковое масло, специи по вкусу.

В большой сковороде обжарить ломтики бекона. Добавить нарезанный лук, болгарский перец, сельдерей и продолжать жарить на сильном огне при постоянном помешивании, пока овощи не станут мягкими. Затем положить к овощам рис, мелко нарезанные помидоры, очищенные от кожицы и семян, перемешать, обжаривать 3—5 мин. Влить в сковороду горячий куриный бульон, посолить, добавить чили, специи по вкусу, довести до кипения. После этого уменьшить огонь и тушить, пока вся жидкость не впитается.

Подавать паэлью, украсив зеленью.

880. Паэлья «Испанское ассорти» с мясом, рыбой и овощами

500—600 г курятины, 200 г телятины, 300 г телячьих костей, 200 г свинины, 80 г шипика, 250 г рыбы, 400 г риса, 2 помидора, 3 болгарских перца, 2 репчатые луковицы, 2 ст. л. зеленого

горошка, зелень, сок 1 лимона, 4 ст. л. оливкового масла, 1 щепотка шафрана, 1 ст. л. мелко нарубленного эстрагона или листьев шафрана, соль и перец по вкусу.

Влить в кастрюлю 1 л воды, положить в нее телячьи кости, голову и кости рыбы, добавить зелень, посолить и варить на небольшом огне. Готовый бульон процедить.

В сотейник положить часть мелко нарубленного шпика, растопить его, добавить половину нормы оливкового масла. Курицу разрезать на небольшие куски, натереть солью, обжарить вместе со шпиком до золотистой корочки. Влить небольшое количество воды, тушить курицу до готовности.

В отдельном сотейнике таким же способом потушить телятину и свинину.

Рыбу полить лимонным соком и обжарить.

Оставшийся шпик растопить в сотейнике, обжарить лук и болгарский перец. К обжаренным овощам всыпать рис, перемешать, жарить на очень слабом огне 5 мин. Затем влить половину приготовленного из костей бульона, добавить шафран, эстрагон, соль и перец, варить на умеренном огне.

Когда рис разбухнет, влить оставшийся бульон, положить очищенные от кожицы и нарезанные кусочками помидоры, обжаренные куски курицы, мяса, рыбы, продолжать варить. Через 10 мин добавить зеленый горошек и рубленую зелень. Ни в коем случае не перемешивать!

Когда вся жидкость выкипит, поставить сотейник с паэльей в разогретую духовку на 5 мин. Подавать, посыпав зеленью.

881. Паэлья по-крестьянски

450 г куриного филе, 200 г колбасы пепперони, 300 г замороженных отварных креветок, 200 г среднезерного белого риса, 1 помидор, 200 г свежего или замороженного зеленого горошка, 1 репчатая луковица, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, 500 мл куриного бульона, 3 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. куркумы, 1 ч. л. молотой паприки, 0,5 ч. л. молотого красного перца чили, 0,5 ч. л. молотого черного перца, 0,5 ч. л. соли.

Нарезать куриное филе небольшими кусочками, обжарить в сковороде с оливковым маслом до румяной корочки (15—20 мин). Выложить в тарелку.

В ту же сковороду положить нарезанный лук и чеснок, пассеровать 5 мин. Помидор очистить от кожицы, удалить семена, мякоть нарезать кубиками, выложить в сковороду к луку, тушить 5 мин. Добавить куркуму и паприку, тщательно перемешать, готовить еще 1—2 мин. После этого всыпать рис и перемешать, чтобы рисовые зерна покрылись тонким слоем масла.

Влить бульон, посолить, поперчить. Добавить обжаренные кусочки курицы, зеленый горошек, креветки, перемешать, посыпать петрушкой. Сверху разложить тонкие ломтики пепперони. Готовить на среднем огне в течение 15—20 мин, не накрывая сковороду крышкой, до тех пор, пока рис не впитает в себя всю жидкость. Не перемешивать! Подавать к столу горячей.

882. Паэлья «Коррида»

250 г филе свинины, 250 г сайды, 100 г кальмаров, 250 г крупных креветок, 250 г риса, 600 г помидоров, 100 г стручковой фасоли, 1 болгарский перец, 200 г моркови, 100 г корня сельдерея, 2 репчатые луковицы, 3 зубчика чеснока, 600 мл бульона, 8 ст. л. оливкового масла, лимонный сок, шафран, паприка, перец, соль по вкусу.

Разогреть в сковороде масло. Обжарить отдельно кусочки мяса, рыбы, кальмаров, креветок.

В этой же сковороде слегка обжарить лук и чеснок. Добавить нашинкованную морковь и корень сельдерея, пассеровать до мягкости. Помидоры очистить от кожицы, удалить семена, мякоть нарезать, положить к овощам, тушить 5 мин. Затем добавить в сковороду перец, очищенный от семян и нарезанный ломтиками, и стручковую фасоль. Заправить шафраном, паприкой, солью и перцем, тушить 3 мин. Всыпать в овощи рис, перемешать, залить бульоном и варить 25 мин.

На готовый рис выложить мясо, рыбу, кальмаров, креветок, накрыть сковороду фольгой и 15 мин запекать в духовке, разогретой до 200 °С.

Подавать паэлью, полив лимонным соком.

БЛЮДА ИЗ МАКАРОН, СПАГЕТТИ, ЛАЗАНЬИ: идеальны как гарнир, великолепны как самостоятельное блюдо

Сытные макаронные салаты

883. Салат из макарон с овощами

300 г макарон (спиральки), 400 г консервированной фасоли, 1 банка оливок с начинкой, 3 стебля сельдерея, 1 репчатая луковица, 1 пучок зелени петрушки, майонез, соль по вкусу.

Для соуса: 50 г растительного масла, 1 ст. л. красного винного уксуса, 1 зубчик чеснока, 1 ч. л. базилика, соль, черный молотый перец по вкусу.

В большую кастрюлю налить воды, добавить ложку масла, соль по вкусу, довести воду до кипения. Положить макароны и варить 8—10 мин.

Откинуть на дуршлаг, ополоснуть холодной водой, снова откинуть на дуршлаг.

Приготовление соуса: взбить вместе все ингредиенты, приправить солью и перцем. Переложить макароны в салатницу, полить соусом и слегка встряхнуть. С фасоли слить жидкость, промыть холодной водой, переложить на дуршлаг, чтобы вода стекла. Добавить к макаронам нарезанные кружочками маслины, ломтики сельдерея и натертую луковицу.

Все перемешать, накрыть крышкой и охладить. Перед подачей салат посыпать рубленой петрушкой и при желании добавить майонез.

884. Салат из макарон с салями

250 г макарон (мелких), 50 г растительного масла, 1 стручок сладкого перца, 50 г салями, 1 помидор, 1 кабачок цуккини, 50 г сыра, зелень петрушки, маслины, репчатый лук, соль по вкусу.

Для соуса: 50 г растительного масла, 1 ст. л. красного винного уксуса, 1 зубчик чеснока, 1 ч. л. базилика, черный молотый перец по вкусу.

В большую кастрюлю налить воды, добавить ложку масла, соль по вкусу, довести воду до кипения. Положить макароны и варить 8–10 мин.

Откинуть на дуршлаг, ополоснуть холодной водой, снова откинуть на дуршлаг. Переложить в салатницу, добавить оставшееся растительное масло и хорошо встряхнуть. Перец, салями, помидоры, сыр, цукини нарезать соломкой и смешать с макаронами. Добавить целые маслины без косточек, измельченный лук и петрушку. Все еще раз слегка встряхнуть и перемешать.

Для приготовления соуса: взбить вместе все ингредиенты, приправить солью и перцем. Полить салат соусом, перемешать, закрыть крышкой и охладить.

885. Салат из макарон с сосисками

300 г макарон, 30 г растительного масла, 1 свежий огурец или маленький пучок свежей спаржи, 2–3 сосиски, майонез, черный молотый перец по вкусу.

В большую кастрюлю налить воды, добавить ложку масла, соль по вкусу, довести воду до кипения. Положить макароны и варить 8–10 мин.

Откинуть на дуршлаг, ополоснуть холодной водой, снова откинуть на дуршлаг. Спаржу и сосиски сварить, при этом спаржа должна оставаться хрустящей. Спаржу порезать кусочками по 3–4 см, сосиски — кружочками.

Смешать все ингредиенты с макаронами, приправить специями и майонезом. Перед подачей к столу салат охладить.

886. Салат из макарон с курицей

500 г макарон, 30 г растительного масла, 2–3 стакана отварных овощей (любых), 300 г вареной курицы, 200 г сыра, 2 стебля сельдерея.

Для соуса: 0,5 стакана растительного масла, 4 ст. л. красного винного уксуса, 0,5 ч. л. сахара, 0,5 ч. л. майорана, 0,25 ч. л. горчицы (сухой), 2–3 стебля лука-шалот, зелень петрушки, черный молотый перец по вкусу.

В большую кастрюлю налить воды, добавить ложку масла, соль по вкусу, довести воду до кипения. Положить макароны и варить 8–10 мин.

Откинуть на дуршлаг, ополоснуть холодной водой, снова откинуть на дуршлаг. Переложить макароны в салатницу, смешать с овощами, кусочками куриного мяса, кубиками сыра и ломтиками сельдерея.

Приготовление соуса: смешать все ингредиенты в посуде с плотно закрывающейся крышкой. Полить макароны соусом и хорошо перемешать. Перед подачей к столу салат охладить.

887. Салат из макарон с ветчиной

500 г макарон, 30 г растительного масла, 400 г кабачков цукини, 1 морковь, 200 г ветчины.

Для соуса: 150 г растительного масла, 2–3 ст. л. красного винного уксуса, 1,5 ст. л. лимонного сока, 2 ч. л. базилика, черный молотый перец, соль по вкусу.

В большую кастрюлю налить воды, добавить ложку масла, соль по вкусу, довести воду до кипения. Положить макароны и варить 8–10 мин.

Откинуть на дуршлаг, ополоснуть холодной водой, снова откинуть на дуршлаг.

Приготовление соуса: смешать все ингредиенты в посуде с плотно закрывающейся крышкой или в смесителе. Полить соусом теплые макароны и хорошо перемешать. Переложить в салатницу, накрыть крышкой и поставить на ночь в холодное место. Сварить морковь и цукини, при этом овощи должны оставаться хрустящими, охладить. Нарезать овощи соломкой, ветчину — кубиками. Смешать овощи, ветчину и макароны, заправить соусом, перемешать.

888. Вермишель с ветчиной и шампиньонами

400 г вермишели, 1 репчатая луковица, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. сливочного масла, 200 г шампиньонов, 200 г вареной ветчины, 100 г томатного соуса, 100 г сыра «Пармезан», мускатный орех, черный молотый перец, соль по вкусу.

В подсоленной воде отварить вермишель и слить воду. Репчатый лук и чеснок мелко порубить и пассеровать в жире до появления желтого цвета, добавить туда нарезанные вдоль шампиньоны и тушить около 5 мин.

Ветчину нарезать соломкой, смешать ее сначала с шампиньонами, затем с вермишелью. По вкусу заправить мускатным орехом, перцем и солью. Сервировать на блюде, полить приготовленным томатным соусом и сверху посыпать тертым сыром «Пармезан». По желанию тертый сыр можно смешать с мелко нарубленным зеленым шалфеем.

889. Салат с макаронами и рыбными консервами

1 банка рыбных консервов (в масле), 3—4 яйца, 1 репчатая луковица, 300 г макарон (ракушек), 100 г сметаны или майонеза, соль, черный молотый перец по вкусу.

Банку рыбных консервов измельчить вилкой в небольшой миске, туда же добавить мелко нарубленные яйца, измельченный репчатый лук, сваренные и промытые холодной водой рожки или ракушки, по вкусу соли и черного молотого перца, хорошо размешать. Все заправить сметаной или майонезом, сложить в салатницу и подать к столу. Если салат заправляется майонезом, то соль не добавляется. Украсить салат зеленым луком, укропом и мелко нарубленным яйцом.

890. Салат «Миланские встречи» из макарон и сыра

200 г макарон, 2 ст. л. растительного масла, 1 сладкий болгарский перец (красный), 1 сладкий болгарский перец (зеленый), 200 г колбасы, 100 г сыра «Моцарелла», 100 г мягкого сыра, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. уксуса, соль, черный молотый перец по вкусу.

Отваренные макароны смазать маслом, добавить очищенный сладкий перец, колбасу и сыр (все продукты нарезать соломкой). Приправить смесью рубленого чеснока, уксуса и перца. Перемешать и остудить.

891. Салат из макарон с фасолью

400 г макарон, 300 г консервированной фасоли, 1 морковь, 100 г острых маринованных огурцов, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Для соуса: 1 головка лука-шалот, 3 ст. л. винного уксуса, 1 ч. л. острой горчицы, 100 г говяжьего бульона, 100 г растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Отварить макароны вместе с фасолью в достаточном количестве подсоленной воды. Откинуть на сито, обдать холодной водой, обсушить. Морковь очистить, помыть и мелко натереть на шинковке для овощей. Огурцы нарезать кружочками. Нарезать петрушку. Все перемешать.

Приготовление соуса: лук очистить и нарубить очень маленькими кубиками. Смешать с уксусом, горчицей, бульоном, солью и перцем. Взбивая смесь миксером, ввести масло и продолжать взбивать, пока соус не станет кремообразным. Равномерно залить салат соусом и украсить веточками петрушки.

892. Салат из макарон с креветками

400 г макарон (рожки), 200 г креветок, сок одного лимона, 300 г медовой дыни, 1 авокадо, 200 г стеблей сельдерея, 1 пучок укропа, 50 г майонеза, 150 г йогурта без фруктовых добавок, 50 г сливок, 2 ст. л. коньяка, соль, черный молотый перец по вкусу.

Вскипятить подсоленную воду и варить макароны до готовности.

Креветки обдать холодной водой, обсушить и сбрызнуть 2 ст. ложками лимонного сока. Медовую дыню разрезать пополам, удалить сердцевину с семечками и вырезать мякоть острым ножом. Авокадо разрезать пополам, удалить косточку, очистить, нарезать полукруглыми ломтиками и сбрызнуть оставшимся лимонным соком.

Стебли сельдерея очистить, вымыть, нарезать мелкими кусочками и мелко порубить немного зелени сельдерея. Укроп вымыть, обсушить и мелко нарезать (оставить несколько веточек для украшения). Смешать рожки, фрукты, креветки, зелень и заправить соусом. Добавить в майонез сливки, коньяк, йогурт, приправить солью, молотым перцем и тщательно перемешать.

Украсить салат укропом.

893. Салат из макарон с апельсинами

300 г макарон, 1 свежий огурец, 1 красная репчатая луковица, 2 апельсина, 1 яблоко (красное), 3 ст. л. лимонного сока, 1 пучок лимонной мяты, 150 г йогурта без фруктовых добавок, 50 г сливок, 50 г майонеза, 3 ст. л. апельсинового сока, соль, сахар, черный молотый перец по вкусу.

Вскипятить подсоленную воду, опустить в нее макароны и варить до готовности 8 мин. Огурец очистить, разрезать пополам вдоль, удалить зерна и нарезать полукруглыми дольками. Лук очистить и нарезать очень тонкими кольцами. Апельсины очистить, разделить на дольки и снять белые прожилки. Яблоки вымыть, обсушить, разрезать на четыре части, удалить сердцевину, нарезать тонкими кусочками и сбрызнуть лимонным соком.

Листочки мяты вымыть и нарезать полосками (отложить несколько листиков для украшения).

Йогурт смешать со сливками, майонезом, апельсиновым соком, приправить солью, сахаром, перцем и полосками мяты. Сухие охлажденные макароны смешать с огурцом, луком, дольками апельсинов и кусочками яблок. Заправить салатным соусом.

894. Салат из макарон с паприкой

400 г макарон, 1 морковь, 250 г шампиньонов, 1 стебель лука-порея, 50 г растительного масла, 2 ст. л. винного уксуса, 2 ч. л. рубленой петрушки, 1 красный стручок паприки, 10 шт. маслин (без косточек), 100 г сыра, соль, черный молотый перец по вкусу.

Морковь очистить. Грибы помыть и почистить. Овощи порезать ломтиками или тонкими

кольцами. В течение одной минуты обжарить морковь и лук в 2 ст. ложках растительного масла. Добавить шампиньоны, уксус и зелень. Тушить 15 мин. Добавить 3 ст. л. растительного масла. Готовое блюдо поставить в холодильник на 12 часов. Макароны отварить в подсоленной воде. Промыть. Стручки паприки очистить, помыть, порезать кубиками. Смешать с овощами и макаронами. Маслины порубить. Сыр мелко натереть на крупной терке. Лук порей очистить и аккуратно нарезать кольцами.

Все ингредиенты смешать и посыпать этой смесью салат.

895. Салат с макаронами и мясом

400 г макарон, 250 г мяса, 250 г маринованных грибов, 250 г помидоров, 50 г растительного масла, 50 г лука-порея, 50 г лимонного сока, соль, черный молотый перец по вкусу.

Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, промыть водой и отцедить. Мясо, грибы и помидоры нарезать кубиками. Все осторожно перемешать и выложить в салатник. Приготовить заправку из растительного масла, лимонного сока, черного перца с добавлением соли и залить салат.

Сверху посыпать салат мелко нарезанным луком-пореем, выдержать полчаса для пропитки и подать к столу. По желанию можно дополнительно посыпать салат мелко нарезанной петрушкой или тертой брынзой.

896. Салат из макарон с фруктами и йогуртом

400 г макарон (спиральки), 50 г майонеза, 50 г йогурта без фруктовых добавок, 100 г сливок, 100 г изюма, 2 яблока, 2 апельсина, соль по вкусу.

Макароны отварить и промыть. Нарезать яблоки, апельсины, перемешать с макаронами, добавить изюм. Йогурт, сливки, майонез и выжатый из апельсинов сок перемешать и полить этим сладким сиропом макаронный салат. Выдержать салат около часа, чтобы макароны хорошо пропитались соком и ароматом фруктов.

897. Салат из макарон с маслинами

400 г макарон (трубочки или спирали), 250 г маслин (без косточек), 30 г каперсов, 8 анчоусов (филе), 4 ст. л. винного уксуса, 50 г растительного масла, 1 щепотка сахара, 3 зубчика чеснока, 1 сладкий салатный перец, 400 г мелких помидоров черри, 2 пучка кресс-салата.

Отварить макароны в кипящей подсоленной воде. Воду слить, макароны ополоснуть холодной водой и оставить остывать в дуршлаге.

С маслин и каперсов слить рассол. Промокнуть салфеткой филе анчоусов и мелко порезать. Смешать уксус, растительное масло и сахар. Чеснок измельчить в чесночнице и добавить к уксусной заправке.

Хорошо поперчить и посолить. Смешать макароны с соусом, маслинами, анчоусами и каперсами. Ополоснуть помидоры и разрезать каждый пополам. От кресс-салата отделить небольшие соцветия.

Добавить подготовленные овощи в салат и перемешать.

898. Салат из макарон с грибами и оливками

300 г макарон, 200 г консервированных шампиньонов, 10 оливок (без косточек), 3 помидора, 2 красных болгарских перца, 100 г брынзы, 80 г растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Макароны отварить и смешать с нарезанными овощами и брынзой, нарезанной кубиками. Добавить масло, специи, выложить в салатницу и украсить зеленью петрушки, укропа и зеленого лука.

Спагетти для завтраков и ужинов

899. Спагетти с жареными помидорами

0,5 кг спагетти, 3–4 больших (не твердых) помидора, соль по вкусу.

Сварить спагетти. Помидоры нарезать дольками средней толщины, обжарить на сливочном масле с одной стороны, посолить, затем аккуратно перевернуть и обжарить с другой стороны, посолить. Добавить на сковороду с помидорами спагетти и хорошо перемешать.

900. Спагетти с кабачками и ореховым соусом

400 г спагетти, 1 репчатая луковица, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. растительного масла, 100 мл жирных сливок, 0,2 л овощного бульона (можно из кубиков), 100 г молотых лесных орехов, 2–3 ст. л. апельсинового сока, 2 маленьких кабачка, соль, черный молотый перец, тертый мускатный орех по вкусу.

Луковицу и чеснок очистить, мелко нарезать и потушить в растительном масле до золотистого цвета. Добавить сливки, бульон, орехи и, помешивая, довести до кипения. Приправить солью, перцем, мускатным орехом, влить апельсиновый сок. Кабачки вымыть и очистить. Ножом для чистки овощей настрогать тонкие полоски. Спагетти отварить в подсоленной воде до готовности. За 1 мин до конца варки добавить кабачки. Спагетти с кабачками откинуть на сито, затем выложить на блюдо и полить ореховым соусом.

901. Спагетти с оливками и лимоном

500 г спагетти, 5 ст. л. оливкового масла, 50 г кедровых орешков, 5 зубчиков чеснока, 1 щепотка сухих хлопьев чили, 2 лимона, 1 ст. л. рубленой петрушки, 100 г нарезанных зеленых оливок без косточек, 5 ст. л. тертого сыра «Пармезан», соль по вкусу.

Вскипятить большую кастрюлю воды для спагетти. Соединить в маленькой кастрюле кедровые орешки и масло и поставить на небольшой огонь. Пропустить чеснок через пресс и вместе с перцем чили добавить в кастрюлю. Держать на огне, пока орешки слегка не поджарятся, помешивая, чтобы чеснок не подгорел. Натереть на мелкой терке цедру с обоих лимонов и выдавить сок. Нарезать петрушку.

Когда закипит вода, положить спагетти, соль и варить согласно инструкции на упаковке.

Слить воду и переложить спагетти на блюдо. Залить спагетти чесночным маслом, перемешать с лимонной цедрой и соком, петрушкой, оливками, «Пармезаном», солью и перцем. По желанию добавить еще лимонного сока; вкус должен быть свежим, но не слишком лимонным.

Подавать с тертым «Пармезаном».

902. Спагетти с острым соусом из брынзы

400 г спагетти, 3 пучка петрушки, 2–3 дольки чеснока, 200 г брынзы, 2–3 ст. л. молотых орехов, 2 стручка жгучего перца, 10 ст. л. растительного масла, соль по вкусу.

Спагетти отварить в большом количестве кипящей подсоленной воды, откинуть на дуршлаг. Петрушку мелко нарезать. Чеснок очистить и измельчить. Брынзу нарезать мелкими кубиками. Орехи обжарить и измельчить. Перец очистить от семян и нарезать полосками. Чеснок и перец немного потушить на растительном масле, затем перец вынуть и положить в масло петрушку, брынзу и орехи. Перемешать и посолить. Спагетти заправить соусом и украсить полосками перца.

903. Спагетти под соусом из базилика

450 г спагетти, 1 пучок базилика, 4 ст. л. сметаны, 1 зубчик чеснока, тертый сыр «Пармезан», соль, черный молотый перец по вкусу.

Поставить варить спагетти. Перемешать мелко нарезанные чеснок и базилик, добавить сметану, соль и перец. Когда спагетти сварятся, слить воду и полить спагетти приправой. Подавать немедленно, посыпав тертым сыром и листочками петрушки или базилика.

904. Спагетти с перцем и чесноком

400 г спагетти, 1 маленький стручок красного перца чили, 6 ст. л. оливкового масла, 1 пучок петрушки, соль по вкусу.

Спагетти отварить в подсоленной воде почти до готовности, откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. Чеснок очистить и мелко нарезать. Стручок перца разрезать вдоль пополам, удалить семена и мелко нарезать. Чеснок обжарить в растительном масле. Добавить перец чили и мелко нарезанную петрушку. Затем выложить в эту сковороду спагетти, все перемешать и посолить.

905. Спагетти с кориандровым соусом

400 г спагетти, 1 пучок кинзы, 1 стручок красного острого перца, 1 зубчик чеснока, 1 ломтик белого хлеба, 150 г семян подсолнуха, 200 мл мясного бульона из кубика, 4 ст. л. растительного масла, соль по вкусу.

Кинзу порубить. Острый перец нарезать мелкими кубиками. Чеснок очистить и разрезать на четыре части. Обрезать с хлеба корку и раскрошить его. Приготовить с помощью миксера пюреобразную массу из хлеба, кинзы, перца, чеснока, двух третей указанной нормы семян подсолнуха, бульона и масла. Посолить. Спагетти отварить до готовности. Оставшиеся семена поджарить. Откинуть спагетти на дуршлаг, перемешать с соусом в предварительно прогретой миске, перемешать, разложить по тарелкам, посыпать поджаренными семечками.

906. Спагетти с помидорами

400 г спагетти, 300 г помидоров, 1 пучок петрушки, 4 ломтика бекона, 1 ч. л. сливочного масла, 40 г тертого сыра «Пармезан», соль, черный молотый перец по вкусу, жир для жаренья.

Спагетти отварить в подсоленной воде, не дав им развариться. Помидоры вымыть, разрезать пополам. Петрушку вымыть, листики тонко нарезать.

Бекон нарезать широкими полосками. Сливочное масло растопить в сковороде и обжарить на нем бекон до хрустящей корочки. Выложить и отложить.

Половинки помидоров около 3 мин тушить в жире для жаренья, затем по вкусу посолить и поперчить, добавить петрушку и обжаренный бекон. Спагетти откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, дать ей стечь и перемешать макароны с помидорной смесью. Разложить по тарелкам и подать на стол, посыпав тертым сыром «Пармезан».

907. Спагетти с соусом «Песто»

400 г спагетти, 1 большой пучок базилика, 50 г тертого сыра «Пармезан», 2 ст. л. очищенных кедровых орехов, 3 зубчика чеснока, 125 мл оливкового масла, соль по вкусу.

Приготовление соуса «Песто»: листочки базилика оборвать с веточек. (ВАЖНО! Базилик должен быть зеленым, а не фиолетовым!) В сковороде без масла слегка обжарить кедровые орехи. Положить в миксер базилик, чеснок и кедровые орехи, посолить и измельчить до пастообразного состояния, переложить в миску, добавить оливковое масло и «Пармезан», после чего хорошо перемешать. Налить в кастрюлю 2–3 л воды, посолить, довести до кипения.

Спагетти положить в кипящую воду и сварить. В соус добавить несколько ложек воды, в которой варились спагетти. Спагетти перемешать с половиной приготовленного соуса «Песто». Подавать, полив оставшимся «Песто».

908. Итальянские томатные спагетти

350 г спагетти, 55 г оливкового масла, 2 зубчика чеснока, 1 банка (50 г) филе анчоусов в масле, 2 ст. л. каперсов, 85 г черных оливок, 400 г помидоров, 2 ст. л. нарезанной зелени петрушки, соль по вкусу.

Разогреть оливковое масло в большой кастрюле и обжарить раздавленный чеснок и анчоусы. Добавить мелко нарезанные каперсы, оливки, помидоры и тушить 15–20 мин. Отварить спагетти, слить, добавить в соус, перемешать. Подавать, посыпав зеленью петрушкой.

Гарниры из лапши

909. Широкая лапша с рагу из сладкого перца

500 г широкой лапши, 400 г сладкого перца (красного и желтого), 1 пучок кервеля, 350 г куриного филе (без кожи), 2 ст. л. растительного масла, 20 г сливочного масла, 125 мл куриного бульона (можно из кубиков), 1–2 ч. л. молотого острого перца, 1 зубчик чеснока, 1 ч. л. приправы «Хмели-сунели», 50 г тертого сыра «Пармезан», кайенский перец, соль по вкусу.

Стручки перца очистить от кожицы и, удалив семена и перегородки, нарезать мелкими кубиками. Листики кривеля оторвать от стеблей. Куриное филе нарезать кусочками шириной 2 см и обжарить по 2 мин с каждой стороны в растительном масле. Сливочное масло растопить в сковороде, положить перец, потушить и влить бульон. Добавить молотый острый перец, измельченный чеснок, приправу «Хмели-сунели» и тушить 2 мин. Лапшу отварить в подсоленной воде и еще горячей вместе с 30 г тертого сыра и обжаренным куриным филе перемешать с соусом.

Приправить солью и кайенским перцем. Подать, посыпав кривелем и сыром «Пармезан». Куриное филе можно заменить 200 г нарезанных крупными кусочками и обжаренных в сливочном масле шампиньонов.

910. Лапша с куриными грудками

200 г лапши, 6 ч. л. растительного масла, 1 репчатая луковица, 1 зубчик чеснока, 250 г филе куриных грудок, 1 морковь, 1 картофелина, 1 мелко нарезанный красный сладкий перец, 1,5 ч. л. порошка «Карри», 2,5 см очищенного и измельченного свежего имбирного корня, 2 мелко нарезанных пера зеленого лука, соль по вкусу.

Раскалить растительное масло в большой кастрюле. Положить в масло мелко нарезанный лук и растолченный чеснок и пассеровать. Добавить нарезанное маленькими кубиками куриное филе, нарезанную тонкой соломкой морковь, нарезанные маленькими кубиками картофель и сладкий перец и поджаривать, помешивая, пока курятина не начнет подрумяниваться.

Добавить порошок «Карри» и имбирь. Перемешать.

Налить в кастрюлю 0,75 стакана воды, накрыть крышкой и тушить, время от времени помешивая, пока овощи не станут мягкими, а соус не загустеет.

Посолить. Отварить лапшу до полуготовности в подсоленном кипятке, откинуть на дуршлаг. Дать воде стечь.

Смешать лапшу с содержимым кастрюли и оставить на медленном огне на несколько минут. Разложить готовое блюдо по чашкам и украсить нарезанным зеленым луком.

911. Лапша домашняя

1 кг пшеничной муки, 5 яиц, 0,2 л воды, 20 г соли.

В холодную воду добавить соль, яйца, всыпать просеянную муку, замесить крутое тесто и выдержать его в течение 20–30 мин. Подготовленное тесто раскатать длинной полоской, посыпать мукой, сложить вдвое, вновь раскатать, посыпать мукой, сложить в 3–4 слоя и раскатать в пласт толщиной 1–1,5 см. Пересыпанные мукой пласты сложить один на другой и нарезать полосками шириной 3–4 см, которые нашинковать поперек, полосками шириной 3–4 мм. Лапшу рассыпать на противне тонким слоем и подсушить в духовом шкафу при температуре 40–50° С.

912. Лапша с творогом по-гречески

250 г пшеничной муки, 1 яйцо, 150 мл топленого масла, 100 г творога, 0,5 ч. л. соли.

В эмалированной посуде смешать просеянную пшеничную муку, соль, яйцо и замесить крутое тесто. Раскатать тонкий пласт и нарезать мелкой соломкой.

Воду довести до кипения, немного посолить и бросить в нее приготовленную лапшу. Отварить

до готовности, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость, и выложить на блюдо. Готовую лапшу полить топленым маслом и перемешать. Творог протереть через сито и посыпать им лапшу. Сразу же подавать к столу.

913. Воскресный домашний лапшевник

700 г муки, 3 яйца, 3 л молока, 25 яиц, 400 г сахара, 4 ст. л. размягченного сливочного масла, 1 ч. л. соли.

В эмалированной посуде смешать яйца, соль, просеянную пшеничную муку и замесить крутое тесто. Рабочую поверхность стола посыпать мукой, раскатать на ней тесто в тонкий пласт и нарезать тонкой соломкой. Молоко довести до кипения, всыпать в него готовую лапшу, сахар, добавить размягченное сливочное масло и варить на слабом огне до готовности. Хорошо остудить. В отдельной посуде взбить в густую пену яйца с сахаром и добавить к молоку с лапшой.

Все тщательно перемешать и перелить в смазанную сливочным маслом жаровню. Сразу же поставить в духовой шкаф и запечь на умеренном огне.

Дать остыть, разрезать на порционные куски и подать на стол.

914. Лапша с грибами

250 г лапши, 5–6 сушеных грибов, 1 репчатая луковица, 2–3 ст. л. растительного масла, 5 ч. л. соли.

Сушеные грибы тщательно промыть в теплой воде, положить в кастрюлю, залить 3 стаканами воды и оставить на 1–1,5 ч для набухания, затем сварить в той же воде до мягкости. Готовые грибы вынуть из отвара, промыть холодной водой, нарезать соломкой, смешать с поджаренным на масле мелко нарезанным луком и хорошо прогреть на сковороде. Грибной отвар процедить, довести до кипения, посолить и сварить в нем лапшу. Сваренную лапшу смешать с подготовленными грибами и подать к столу.

915. Лапша с чесночным маслом

450 г муки, 4 яйца, 3 ст. л. оливкового масла, 75 г растопленного сливочного масла, 3 зубчика чеснока, 2 ст. л. нарезанной свежей зелени петрушки, 2 ст. л. соли, черный молотый перец по вкусу.

Просеять муку в большую миску и добавить соль. Сделать углубление в середине и влить взбитые яйца и 2 ст. л. оливкового масла.

Деревянной ложкой перемешать; тесто получится достаточно густым, поэтому, собрав его в комок, надо начинать месить руками; подсыпая муку, месить, переложив на стол, около 5 мин, пока тесто не станет однородным и эластичным. Накрыть пленкой и оставить на 15 мин. Тесто для лапши теперь готово. Раскатать его очень тонко и нарезать лапшу. Тесто можно раскатать вручную, а можно в специальной машинке.

В машинке получается более аккуратная и тонкая лапша, но не обязательно более вкусная. Довести до кипения воду, налитую в широкую кастрюлю, положить лапшу и 1 ст. ложку оливкового масла. Через 2–3 мин лапша будет готова. Воду слить. Перемешать сливочное масло, измельченный чеснок и петрушку. Соединить с лапшой, перемешать, приправить по вкусу и подавать.

Гарниры и самостоятельные блюда из макарон

916. Макароны с оливками

0,5 кг макарон, 2 крупных красных болгарских перца, 4 зубчика чеснока, соль, черный молотый перец, сухие травы, черные оливки без косточек по вкусу, растительное масло для макарон.

Макароны отварить, откинуть на дуршлаг, промыть кипятком, положить в кастрюлю, добавить растительное масло (лучше оливковое). Приправить солью, перцем, сухой зеленью типа «Хмели-сунели» и потомить на медленном огне. Готовые макароны разложить по тарелкам, залить соусом и посыпать оливками.

Приготовление соуса: залить перец водой и кипятить на медленном огне, пока перец не станет мягким, затем вынуть, очистить, измельчить блендером или в комбайне, добавить чеснок и 0,33 л воды, в которой варился перец, сделать пюре. Соус слегка подогреть.

917. Минестра

500 г макарон, 2 ст. л. растительного масла, 1 репчатая луковица, 1 морковь, 1 пучок зелени сельдерея, 500 г шпината, 2 помидора, 3 зубчика чеснока, 50 г тертого сыра, соль, черный молотый перец, зелень петрушки по вкусу.

Мелко нарезать лук, морковь и сельдерей. Посолить, поперчить, добавить воды и варить в течение 20 мин. Нарезанный шпинат добавить к овощам и варить еще 10 мин. Очищенные от кожицы помидоры нарезать кубиками и вместе с мелко нарезанным чесноком положить в кастрюлю. В большом количестве кипящей соленой воды отварить макароны, откинуть на дуршлаг, переложить в кастрюлю, посыпать тертым сыром и заправить приготовленные макароны готовым соусом.

918. Острые макароны с перцем и чесноком

400 г макарон, 400 г консервированной белой фасоли, 5 свежих помидоров, 4 ст. л. оливкового масла, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. нарезанной зелени петрушки, соль, черный молотый перец, острый стручковый перец по вкусу.

Ошпарить помидоры кипятком, очистить их, удалить внутренние семена и тонко нарезать. Слить из банки с фасолью воду. Поджарить на оливковом масле измельченный чеснок и острый стручковый перец.

Добавить к фасоли помидоры и потушить 15 мин. Посолить и поперчить. Сварить макароны в кипящей соленой воде, откинуть на дуршлаг, затем соединить с приготовленным соусом. Посыпать измельченной петрушкой.

919. Макароны с лимонным соусом и помидорами

450 г макарон, 4 крупных помидора, 4 ст. л. оливкового масла, 2 лимона, 75 г тертого сыра «Пармезан», 4 ст. л. нарезанной зелени петрушки, соль по вкусу.

Отварить макароны в кипящей воде. Положить помидоры в кастрюлю и залить кипятком на 30 с, затем воду слить. Очистить помидоры от кожицы и семечек, затем мелко нарезать.

Взбить натертую цедру и сок лимонов, «Пармезан» и оливковое масло. Приправить по вкусу. Откинуть сваренные макароны на дуршлаг, затем переложить в кастрюлю и залить лимонным соусом. Добавить помидоры и петрушку и сразу же подавать.

920. Оригинальные макароны с чесноком и двумя видами сыра

400 г толстых коротких макарон, 450 г помидоров, 2 зубчика чеснока, 5 ст. л. оливкового масла, 200 г мягкого плавленого сыра, 200 г тертого сыра, 1 ст. л. майорана, соль, черный молотый перец по вкусу.

В кастрюле в течение 5 мин обжарить в разогретом оливковом масле крупно нарезанные помидоры, очищенные от кожицы и семян, и мелко нарубленный чеснок.

Добавить нарезанный мелкими кубиками плавленый сырок, тертый сыр, майоран, соль и перец по вкусу, уменьшить огонь до минимума и тушить все, закрыв крышкой, еще 5 мин. Сварить макароны, воду слить. Переложить макароны в кастрюлю с соусом, перемешать и поставить на 5 мин в предварительно нагретый духовой шкаф. Затем вынуть, выложить на подогретое блюдо и подать на стол.

921. Макароны с томатным соусом

200 г макарон, 1 ч. л. сливочного масла или маргарина, 1 ст. л. тертого сыра, 2 ст. л. томатной пасты, 1 репчатая луковица средней величины, соль по вкусу.

Сваренные макароны опустить в кипящий мясной бульон (можно из кубиков) или просто в кипятки, прокипятить 3–5 мин и откинуть на дуршлаг. Когда жидкость полностью стечет, положить макароны в толстостенную кастрюлю, добавить жареный лук, масло или маргарин, тертый сыр и размешать с томатной пастой. Смесь прогреть на очень маленьком огне 5–7 мин. Из оставшегося мясного бульона можно приготовить на первое блюдо обычный заправочный суп.

922. Макароны с базиликом и сладким перцем

350 г макарон, 2 красных сладких перца, 2 красные репчатые луковицы, 2 красных перца чили, 3 зубчика чеснока, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. оливкового масла, 1 кг маленьких помидоров, 1 пучок базилика, 2 ст. л. тертого «Пармезан», соль по вкусу.

Разогреть духовой шкаф до 200° С. В форме для запекания соединить очищенные от семян и нарезанные кусочками перец и лук, мелко нарезанные перец чили и чеснок. Посыпать сахаром, побрызгать маслом и приправить солью и перцем. Запекать 15 мин, перемешать с помидорами и запекать еще 15 мин.

Пока запекаются овощи, отварить макароны в большой кастрюле с подсоленной водой. Готовые макароны слить. Достать овощи из духового шкафа, перемешать с макаронами. Порвать листья базилика руками и посыпать сверху. Подавать, посыпав тертым сыром «Пармезан».

923. Макароны с ореховым соусом по-итальянски

450 г широких длинных макарон типа фетучине или тальятелле, 2 толстых ломтика пшеничного хлеба, 0,3 л молока, 275 г очищенных грецких орехов, 2 зубчика чеснока,

115 г черных маслин без косточек, 60 г тертого сыра «Пармезан», 8 ст. л. оливкового масла, 150 мл жирных сливок, соль, черный молотый перец, свежая зелень петрушки по вкусу.

Положить хлеб в невысокую тарелку и залить молоком. Оставить, пока вся жидкость не впитается. Разложить грецкие орехи на противне, запекать в разогретом духовом шкафу при 190° С в течение 5 мин, до золотистого цвета. Охладить. Прокрутить в кухонном комбайне замоченный хлеб, орехи, чеснок, маслины и сыр, добавить 6 ст. ложек оливкового масла, сделать однородное пюре. Приправить солью и перцем и добавить сливки.

Довести до кипения воду в большой кастрюле, посолить, добавить 1 ст. ложку оливкового масла, отварить макароны 2–3 мин (или по инструкции на упаковке). Слить и перемешать с оставшимся маслом. Разложить макароны по тарелкам, сверху положить несколько ложек соуса. Посыпать нарезанной зеленью петрушки и подавать к столу.

924. Макароны с соусом «Болоньез»

400 г длинных макарон, 2 ст. л. оливкового масла, 2 репчатые луковицы, 2 большие моркови, 2 небольших корня сельдерея, 2 зубчика чеснока, 400 г говяжьего фарша, 400 г свиного фарша, 2 банки (по 400 г) консервированных помидоров, 2 ст. л. томатной пасты, 0,2 л красного вина, 0,3 л куриного бульона, тертый сыр «Пармезан», тимьян, соль по вкусу.

Приготовление соуса: разогреть масло в сковороде, добавить мелко нарезанные лук, морковь, сельдерей и измельченный чеснок, обжаривать до мягкости.

Добавить оба фарша и увеличить огонь, чтобы качественно обжарить мясо. Добавить помидоры, томатную пасту и тимьян, приправить. Обжаривать 8–10 мин, пока почти вся помидорная жидкость не выкипит. Добавить вино, бульон, накрыть и оставить тушиться на 45 мин. Снять крышку и тушить еще 15 мин. Пока готовится соус, отварить макароны, слить, перемешать с готовым соусом и посыпать тертым сыром «Пармезан».

Лазаньи

925. Ленивая лазанья

250 г макарон, 1 репчатая луковица, 1 лавровый лист, 3 зубчика чеснока, 0,5 ч. л. красного перца, 0,5 ч. л. соли, 0,25 ч. л. черного молотого перца, 450 г томатного пюре, 400 г тертого сыра, 2 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. оливкового масла, соль по вкусу.

Всыпать макароны в кипящую воду и варить до готовности, 10–12 мин. Пока макароны варятся, приготовить соус из указанных ингредиентов.

Приготовление соуса: крупно нарезать лук, мелко нарезать или выдавить через чесночницу чеснок.

Лук и чеснок жарить, помешивая, 3–4 мин, пока лук не станет полупрозрачным. Добавить в сковороду томатное пюре, томатную пасту, лавровый лист, нарезанный красный перец, соль и черный перец.

Довести смесь до кипения. Накрыть сковороду крышкой и на слабом огне кипятить соус 10 мин. Удалить из томатного соуса лавровый лист. Слить макароны. Разогреть духовой шкаф

до температуры 205° С. Взять противень для выпечки и выложить в него одну треть томатного соуса. Сверху выложить слоями половину макарон и половину сыра, потом еще одну треть соуса, снова макароны, потом оставшийся соус. Сверху посыпать оставшимся сыром.

Запекать лазанью в духовке в течение 15 мин или до тех пор, пока она полностью не прогреется.

926. Лазанья с мясным фаршем

1 головка репчатого лука, 1 морковь, 2 ст. л. оливкового масла, 400 г мясного фарша, 1 ч. л. сухого тимьяна, 900 г консервированных помидоров, 2 ст. л. сливочного масла, 4 ст. л. муки, 500 мл белого вина, 150 мл молока, 500 г листов для лазаньи, 300 г тертого сыра «Чеддер», соль, молотый черный перец по вкусу, жир для смазывания формы, базилик для украшения.

Лук и морковь очистить и нарезать кубиками. На растительном масле поджарить до прозрачности лук. Добавить морковь и мясной фарш и жарить до готовности. Смешать тимьян и помидоры, приправить солью и перцем. На сливочном масле поджарить муку, влить вино, уварить до густоты, затем добавить молоко и соль. Духовку нагреть до 200 °С (режим конвекции — 180 °С). Часть соуса влить в смазанную жиром форму, положить один лист для лазаньи, а сверху — часть мясной начинки. Посыпать небольшим количеством сыра.

Повторять слои, пока не будут использованы все ингредиенты. Сверху выложить слой соуса и сыра. Запекать лазанью в духовке около 40 мин до золотисто-коричневого цвета. Украсить базиликом и подать на стол.

927. Лазанья со шпинатом

2 кг листового шпината, 200 г репчатого лука, 600 г помидоров, 1—2 зубчика чеснока, 50 г сливочного масла, 40 г муки, 300 мл молока, 250 г взбитых сливок, 1 ст. л. прованских трав, 5 яиц, 12—15 листов для лазаньи, 300 г тертого сыра, 0,5 пучка петрушки, соль, молотый черный перец по вкусу.

Шпинат бланшировать в подсоленной воде 5 мин, обдать холодной водой и отжать. Лук очистить и мелко нарезать. Помидоры вымыть, очистить и нарезать пластинками. Чеснок очистить и пропустить через пресс. Шпинат и лук обжарить на сливочном масле, посыпать мукой и влить молоко и сливки. Добавить чеснок и прованские травы и варить 2 мин. Снять с плиты, добавить яйца, перемешать, приправить солью и перцем. Выложить слоями в плоскую форму для запеканки листы для лазаньи, шпинат, помидоры и сыр, последним слоем — шпинат и сыр. Запекать на средней полке в духовке при 180 °С 50 мин. Посыпать лазанью мелко нарезанной петрушкой и подать на стол.

Запеканки из макаронных изделий

928. Запеканка по-крестьянски с творогом и шнитт-луком

200 г лапши желтого и зеленого цветов, 400 г творога, 1,5 л кипящей соленой воды, 750 г крупных помидоров, 250 г вареного окорока, 3 яйца, 200 мл сливок, 1 пучок шнитт-лука, 0,5 пучка петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу.

Лапшу положить в соленую воду, довести до кипения, время от времени перемешивать, варить около 8 мин, промыть холодной водой, дать воде стечь. Помидоры ненадолго опустить в кипящую воду (не кипятить), обдать холодной водой, снять кожицу, вырезать несъедобные сердцевинки, нарезать кружочками.

Окорок нарезать кубиками. Яйца взбить вместе со сливками, приправить солью, перцем. Зелень вымыть, обсушить, нарезать мелкими кусочками или нарубить. Плоскую термостойкую форму смазать жиром, положить в нее слой нарезанных кружочками помидоров, посыпать их солью, перцем, шнитт-луком, петрушкой, на помидоры положить половину нарезанной кубиками ветчины.

Лапшу, оставшиеся помидоры и кубики ветчины положить в один слой, посыпать шнитт-луком и петрушкой, залить взбитыми со сливками яйцами. Форму поставить на решетку в предварительно нагретую духовку.

Творог перемешать, примерно за 10 мин до конца запекания положить его поверх запеканки. Запекать при 200° С около 40 мин.

929. Запеканка из квашеной капусты с лапшой

250 г лапши, 400 г копченой грудки индейки, 200 г сыра, 1 пучок зеленого лука, 1 ст. л. топленого масла, 500 г квашеной капусты с добавлением вина, 150 г помидоров, 125 мл сливок, 1 ст. л. рубленого майорана, соль, черный молотый перец по вкусу.

Отварить лапшу до полуготовности и откинуть на дуршлаг. Нарезать кубиками грудку индейки. Натереть на терке сыр. Зеленый лук почистить, вымыть и нарезать тонкими кольцами. Потушить в топленом масле зеленый лук. Добавить квашеную капусту и тушить все около 5 мин.

Вымыть помидоры, разрезать их на четыре части и осторожно перемешать с квашеной капустой. Посолить и поперчить. Нагреть духовку до 200° С. Выложить в форму для запекания квашеную капусту, лапшу, грудку индейки и сыр. Перемешать майоран, сливки и полить блюдо. Запекать около 30 мин.

930. Запеканка из тунца и лапши с пряностями

300 г сельдерейного супа из пакетика, 100 г молока, 0,5 ч. л. молотых пряностей, 200 г консервированного тунца, 180 г лапши (готовой), 1 стакан рубленой зелени сельдерея, 0,75 стакана изюма, 0,5 стакана очищенного миндаля, 100 г репчатого лука (жареные кольца).

Перемешать порошок супа, молоко и пряности в двухлитровой кастрюле. Добавить тунца, лапшу, сельдерей, изюм, миндаль и половину колец лука. Запекать около 30 мин. Украсить оставшимся луком.

931. Запеканка из лапши с тыквой

200 г лапши, 1 кг тыквы, 4 яйца, 50 г сахара, корица по вкусу.

Отварить лапшу, слить. Тыкву мелко порезать, посолить и поджарить в растительном масле, не прикрывая крышкой. Затем смешать с лапшой. Яйца взбить с сахаром, смешать с тыквой и лапшой, добавить корицу по вкусу, снова перемешать, выложить в смазанный глиняный горшок и запекать в духовке.

932. Макаaronная запеканка с индейкой

500 г макарон, 400 г шампиньонов, 2 помидора, 300 г мороженого зеленого горошка, 500 г индейки (филе грудки), 3 ст. л. растительного масла, 1 пучок петрушки, 250 г жирной сметаны, 250 г тертого сыра, соль, черный молотый перец по вкусу.

Отварить макароны. Грибы порезать ломтиками. Помидоры помыть и нарезать крупными кубиками. То и другое смешать с макаронами и горошком. Нагреть духовку до 200° С. Мясо обтереть насухо и нарезать кубиками. Со всех сторон обжарить в горячем растительном масле около 7 мин. Посолить, поперчить и смешать с макаронной смесью. Смешать со сметаной, тертым сыром и макаронной массой. Приправить специями. Переложить запеканку в тщательно промасленную форму. Запекать в духовке около 30 мин.

933. Макаронник с грибами

50 г сухих грибов, 500 г макарон, 1—2 яйца, 2 ст. л. растительного масла, 1 репчатая луковица, соль, черный молотый перец по вкусу, тертые сухари для присыпки.

Сухие грибы вымочить, мелко порубить, жарить в масле и смешать с поджаренным луком, перцем, солью. Отварить макароны, разложить ровным слоем на смазанную маслом сковороду и залить сырым яйцом. На макароны положить грибной фарш и сверху еще слой макарон, посыпать тертыми сухарями, полить маслом и поставить в духовку на 15 мин.

934. Сырно-макаронная запеканка со сладким и острым перцем

1 стакан мелких макарон, 2 ч. л. соли, 1 маленький печеный красный сладкий перец, 0,25 стручка острого перца чили, 1 стакан сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, 1 стакан тертого сыра, 0,5 стакана тертого сыра «Пармезан».

В подсоленной воде отварить мелкие макароны. Переложить их в смазанную маслом жаропрочную форму, смешать с измельченным сладким и острым перцем и тертым сыром. Полить сметаной, верхний слой засыпать тертым «Пармезаном», сверху разложить кусочки сливочного масла и запекать при 200° С около 15 мин. К столу запеканку подавать теплой.

935. Запеканка из вермишели с грибами, помидорами и базиликом

200 г вермишели, 100 г грибов, 50 г ветчины, 2 помидора, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 100 г тертого сыра, 1 стакан молока, тертый мускатный орех, красный молотый перец, рубленый базилик, соль по вкусу, жир для смазывания формы.

Вермишель отварить, откинуть на дуршлаг. Посуду для запекания смазать жиром. Выложить в нее слоями половину готовой вермишели, нарезанную кубиками ветчину, нарезанные кружочками помидоры, грибы, половину тертого сыра, затем оставшуюся часть вермишели. Каждый слой посыпать перцем, базиликом и посолить. Отдельно взбить молоко с яйцами, добавив мускатный орех. Яично-молочной смесью залить вермишель, сверху положить сливочное масло и посыпать сыром. Запекать в микроволновке при полной мощности 3-5 мин в открытой посуде. После этого прогреть 5-8 мин при средней мощности. Затем дать постоять около 5 мин под закрытой крышкой.

936. Запеканка из цветной капусты с макаронами

1 кочан цветной капусты, 400 г макарон, 200 г мясного фарша, 150 г томатного соуса, 1 репчатая луковица, 100 г тертого сыра «Пармезан», 150 г сливочного масла, 2 яйца, 4 ст. л. молока, соль, черный молотый перец по вкусу, панировочные сухари для присыпки формы.

Нарезанный лук обжарить в 50 г масла, положить фарш и жарить до золотистого цвета. Затем добавить часть томатного соуса, посолить, поперчить и тушить в течение 20 мин. Капусту разобрать на соцветия, отварить до полуготовности, откинуть на сито и затем прогреть с 80 г масла.

Макаронны отварить, слить воду, добавить оставшийся томатный соус, 50 г сыра и хорошо размешать.

Жаростойкую посуду смазать маслом, посыпать панировочными сухарями и уложить слоями обжаренный фарш, макаронны, капусту. Залить продукты смесью яиц и молока, посыпать оставшимся «Пармезаном» и запекать в течение 20 мин в умеренно разогретой духовке.

937. Запеканка из лапши, помидоров и сыра

300 г яичной лапши, 400 г помидоров, консервированных в собственном соку, 2 репчатые луковицы, 100 г тертого сыра, 2 яйца, 3 ст. л. сливок, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, 2 ст. л. растительного масла.

Лапшу отварить в кипящей воде, слить воду и заправить сливочным маслом. Лук нарезать полукольцами и обжарить с помидорами на растительном масле. Яйца взбить со сливками и перемешать с лапшой. Сыр натереть на терке. Противень смазать растительным маслом, посыпать сухарями, положить половину норму лапши, затем посыпать половиной нормы тертого сыра, выложить помидоры с луком и накрыть оставшейся лапшой. Запекать в духовке 10 мин при 200° С. Затем посыпать запеканку оставшимся сыром и запекать еще 5 мин.

938. Запеканка из лапши с копченым салом

350 г широкой лапши, 2 головки репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 200 г копченого сала, 1 пучок базилика, 250 мл сливок, 2 яйца, 50 г тертого сыра, 1 ст. л. сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу, жир для смазывания формы.

Лапшу отварить до полуготовности, откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Лук и чеснок мелко порубить. Сало нарезать кубиками и растопить в сковороде. Добавить лук и чеснок, потушить. Базилик мелко нарезать и взбить со сливками, яйцами и половиной сыра, посолить и поперчить.

Нагреть духовку до 200° С.

Смазать жиром форму для запекания. Лапшу смешать с луком, чесноком и сливочно-яичной массой. Выложить в форму, сверху разложить хлопья сливочного масла, посыпать оставшимся сыром и запекать в течение 25 мин.

939. Запеканка из макарон с фаршем и цукини

400 г макарон в форме спиралек, 1 репчатая луковица, 2 красных сладких перца, 1 крупный цукини, 2 ст. л. оливкового масла, 400 г рубленого мяса (фарш), 250 г сыра «Моцарелла», соль, душица по вкусу, жир для смазывания формы.

Лапшу отварить до полуготовности. Лук, сладкий перец и цукини нарезать кубиками. Разогреть в кастрюле оливковое масло. Поджарить на нем рубленое мясо. Добавить лук, овощи и потушить. Несколько раз перемешать массу из овощей и рубленого мяса. Добавить 2 ст. л. воды и приправить. Нагреть духовку до 200° С.

Лапшу откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Перемешать с рубленным мясом и овощами и положить в форму для запекания, смазанную жиром. Сыр нарезать ломтиками и разложить сверху. Запекать в течение 20 мин.

940. Запеканка из лапши с творогом и сметаной

350 г муки, 4 яйца, 50 г сливочного масла, 350 г творога, 50 г сахара, 250 г сметаны, цедра одного лимона, соль, ванилин по вкусу.

Из муки, двух яиц, небольшого количества воды, соли замесить тесто для лапши и оставить его на 15 мин. Тонко раскатать тесто и нарезать крупную лапшу. Подсушить ее и сварить, опустив в кипящую воду (15 мин).

Готовую лапшу откинуть на сито и промыть холодной водой. Смешать лапшу с творогом, ванилином, цедрой лимона, сливочным маслом (25 г), желтками и взбитыми с сахаром белками. Выложить массу в смазанный маслом сотейник и выпекать на умеренном огне около 20 мин. Зарумяненную запеканку подавать со сметаной.

941. Запеканка из лапши с луком и грибами

500 г широкой яичной лапши, 50 г сливочного масла, 3 репчатые луковицы, 3 взбитых яйца, 200 г консервированных грибов, 50 г тертого сыра, тертый мускатный орех, соль, черный молотый перец по вкусу, маргарин для смазывания противня.

Для украшения: 1 репчатая луковица, нарезанная полукольцами и обжаренная.

Отварить лапшу в воде до готовности и отцедить. Распустить масло в сковороде, мелко нарезать лук и обжарить его до золотистого цвета.

Добавить отцеженные грибы и продолжать жарить еще 10 мин, все время помешивая. Выложить в миску лапшу, добавить грибы, яйца, заправить мускатным орехом, солью, перцем и тщательно перемешать.

Нагреть духовку до средней температуры. Смазать противень маргарином и выложить полученную смесь. Сверху посыпать сыром и запекать 35 мин до готовности.

942. Запеканка из лапши с куриной печенью

400 г куриной печени, 60 г сливочного масла, 300 г широкой лапши, 40 г репчатого лука, 200 г сметаны, соль, черный молотый перец по вкусу.

На половине масла поджарить мелко нарезанный лук, добавить куриную печень, соль, молотый и красный перец, быстро перемешать и подлить 0,1 л воды. Тушить под крышкой 10 мин.

Отварить лапшу в слегка подсоленной воде, слить воду, в которой варилась лапша, обдать лапшу кипятком и перемешать с остатками подогретого масла. Добавить тушеную куриную печень, выложить на противень, полить сметаной, посыпать красным перцем и выпекать в духовом шкафу при средней температуре.

943. Запеканка из лапши с сыром и копченой грудинкой

600 г лапши, 200 г мягкого сыра, 150 г сметаны, 1 ст. л. растительного масла, 125 г копченой грудинки, 10 г сливочного масла, 1 яйцо (желток), крупная соль, черный молотый перец по вкусу.

Заполнить большую кастрюлю водой на три четверти, добавить растительное масло и ложку соли. Довести до кипения. Положить лапшу и варить около 10 мин, периодически помешивая. Откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой.

Порезать грудинку на мелкие кусочки. Слегка обжарить на сковороде с антипригарным покрытием без добавления масла. В отдельной форме смешать сметану с желтком, добавив перец. Обрезать корочку у сыра и нарезать его тонкими полосками. Смешать лапшу с грудинкой. Выложить в форму для запекания, слегка смазанную сливочным маслом. Сверху залить сметаной с желтком и выложить сыр. Запекать 15 мин в духовке при температуре 210° С.

944. Лапшевник с творогом

300 г лапши, 400 г творога, 1 ст. л. сахара, 2 яйца, цедра одного лимона.

Творог перемешать с сахаром и желтками, добавить лимонную цедру, взбитые белки и все тщательно перемешать. Лапшу отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, перемешать с творогом, положить в смазанную маслом форму и запечь до румяной корочки.

945. Запеканка из макарон с ветчиной и томатом

200 г макарон, 2 ст. л. сливочного масла, 2—3 ст. л. томатной пасты, 0,25 стакана мясного бульона, 250 г ветчины, 1 стакан сметаны, 3 ст. л. тертого сыра, красный молотый перец, соль по вкусу.

Налить в большую кастрюлю воду и 1 ст. ложку растительного масла, довести до кипения, положить макароны и варить в течение 10 мин. Откинуть макароны на дуршлаг, ополоснуть теплой водой и снова откинуть на дуршлаг. Томатную пасту смешать с бульоном, добавить порезанную кубиками ветчину, макароны и перемешать.

Приготовление соуса: сметану смешать с солью и перцем. Тщательно взбить.

Жаростойкое блюдо смазать жиром, разложить на дне массу с макаронами, залить соусом, посыпать тертым сыром и запекать в духовке при средней температуре в течение 15—20 мин.

946. Запеканка из вермишели с колбасой и адыгейским сыром

400 г отваренной вермишели, 200 г колбасы, ветчины или отварного мяса, 3 ст. л. творога, 200 г адыгейского сыра, 2 яйца, 100 г сыра, 100 г майонеза.

Отваренную вермишель или любые тонкие макаронные изделия перемешать с измельченным адыгейским сыром и творогом, добавив сырое яйцо.

Выложить в смазанную жиром форму половину массы, положить сверху кусочки ветчины, вареной колбасы или отварного мяса, накрыть остатками вермишели, разровнять, слегка полить майонезом и посыпать тертым сыром (уже не адыгейским, а обычным, костромским, например). Выпекать до образования румяной корочки.

947. Запеканка из макарон с мясом

400 г макарон, 1 большая репчатая луковица, 450 г говяжьей вырезки, 250 г консервированных овощей, 5—6 шт. консервированных помидоров (без кожицы), 1 ст. л. растительного масла, 2 зубчика чеснока, 0,5 стакана молока, 100 г тертого сыра, майоран, соль по вкусу.

Налить в большую кастрюлю воду и 1 ст. ложку растительного масла, довести до кипения, положить макароны и варить в течение 10 мин. Откинуть макароны на дуршлаг, ополоснуть холодной водой и снова откинуть на дуршлаг.

В разогретом растительном масле обжарить до мягкости мелко нарезанный лук, добавить кусочки мяса, измельченный чеснок, овощи, помидоры и майоран. Все перемешать и тушить в течение 20—30 мин, до готовности.

Выложить готовые макароны в кастрюлю, добавить молоко, половину нормы сыра и варить несколько минут. В жаропрочную форму уложить тушеное мясо с овощами, затем макароны и посыпать все оставшимся сыром. Запекать в духовке до золотистой корочки.

948. Запеканка из спагетти с беконом и базиликом

350 г спагетти, 2 ст. л. оливкового масла, 250 г бекона, 1 небольшая репчатая луковица, 4 яйца, 1,6 стакана молока, 125 г сыра, нарезанного ломтиками, 0,5 стакана тертого сыра, 0,5 ч. л. молотого базилика, черный молотый перец, соль, мускатный орех по вкусу.

Налить в большую кастрюлю воду и 1 ст. ложку растительного масла, довести до кипения, положить спагетти и варить в течение 6–8 мин.

Откинуть спагетти на дуршлаг, ополоснуть холодной водой и снова откинуть на дуршлаг. Переложить половину спагетти в смазанную сливочным маслом жаропрочную форму.

Обжарить бекон в оставшемся растительном масле, пока он не станет хрустящим, промокнуть бумажной салфеткой (чтобы удалить излишний жир) и положить на спагетти. Обжарить до мягкости лук в небольшом количестве жира от бекона. Высыпать на бекон вторую половину макаронных изделий.

Взбить яйца с молоком, смешать с сыром, базиликом, перцем и мускатным орехом по вкусу.

Полить спагетти соусом и запекать при температуре 180° С в течение 30 мин, пока корочка не начнет подрумяниваться. Слегка охладить, нарезать на порционные кусочки и подать к столу.

949. Запеканка из брокколи и макарон

200 г макарон, 450 г свежемороженой брокколи, 350 г консервированных помидоров, 250 г нежирного йогурта, 100 г мягкого сыра, 2 ст. л. хлопьев с отрубями, 1 репчатая луковица, 1 зубчик чеснока, 1 ч. л. базилика, черный молотый перец, петрушка по вкусу.

Отварить макароны до полуготовности, откинуть на дуршлаг и затем держать в теплом месте, чтобы не остыли. Отварить брокколи (в соответствии с инструкцией на пакетике), осушить. Помидоры, мелко нарезанный лук и чеснок посыпать приправами и потушить, пока лук не станет мягким.

Уложить слоями овощи и макароны в жаропрочную кастрюлю:

1-й слой: помидорная смесь;

2-й слой: макароны;

3-й слой: брокколи;

4-й слой: снова помидорная смесь и так далее.

Верхний слой залить йогуртом, взбитым вместе с сыром; добавить приправы. Запекать в разогретой до 200° С духовке в течение получаса — верхний слой должен стать румяным. Посыпать запеканку хлопьями, зеленью петрушки и сразу подавать на стол.

950. Запеканка из макарон с грудкой индейки

250 г макарон (спиральки), 200 г шампиньонов, 150 г мороженого горошка, 1 красный сладкий перец, 250 г филе грудки индейки, 3 ст. л. растительного масла, 15 г сметаны, 1 пучок петрушки, 125 г тертого сыра, соль, черный молотый перец по вкусу, жир для смазывания формы.

Лапшу отварить и откинуть на дуршлаг. Смазать жиром форму.

Грибы нарезать ломтиками. Смешать с лапшой и горошком. Нарезать стручок сладкого перца. Грудку индейки нарезать кубиками и обжаривать в масле в течение 7 мин. Приправить. Добавить сладкий перец и тушить 3 мин. Соединить индейку с лапшой. Смешать рубленую петрушку, сыр, сметану с приготовленной ранее смесью лапши, мяса и перца. Посолить, поперчить, положить в форму и запекать 30 мин в духовке, разогретой до 200° С.

951. Лапшевник с мясом и субпродуктами

250 г мякоти говядины, 250 г говяжьего сердца, 250 г говяжьего легкого, 250 г говяжьей печени, 350 г домашней лапши, 2 репчатые луковицы, 2 яйца, 80 г сливочного масла, 0,5 стакана панировочных сухарей, 0,5 стакана сметаны, черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовить домашнюю лапшу (либо взять готовую). Отварить ее в подсоленной воде. Заправить сливочным маслом и смешать с взбитыми яйцами. Легкое, сердце, печень сварить, мясо нарезать мелкими кусочками и обжарить. Все мясные продукты залить 2 стаканами отвара от лапши и потушить под крышкой 15-20 мин.

Вынуть из отвара мясо и субпродукты и пропустить через мясорубку, добавить к ним обжаренный лук, перец, соль и перемешать.

Противень смазать маслом и уложить на него слоями лапшу и мясопродукты, так чтобы нижний и верхний слои были из лапши. Обсыпать лапшу сухарями и облить сметаной. Противень поставить в разогретую духовку и запекать 20—25 мин.

952. Макаронная запеканка с грибным соусом и изюмом в коньяке

250 г муки, 145 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. л. ледяной воды, 30 г сахара, 300 г макарон, 20 г сушеных белых грибов, 30 г изюма, 50 мл коньяка, 1 репчатая луковица, 300 г мясного фарша, 250 мл молока, 1 ст. л. светлого соуса, 50 г тертого сыра «Пармезан», соль, черный молотый перец по вкусу.

Замесить тесто, смешав муку, 125 г сливочного масла, яйцо, воду, сахар и щепотку соли. Охлаждать 30 мин. Отварить макароны. Размочить грибы в 100 мл горячей воды, а изюм — в коньяке. Нарезать кубиками лук и обжарить его с фаршем в 20 г масла. Добавить грибы вместе с жидкостью и потушить 3 мин, влить 100 мл воды и положить изюм с коньяком. Приправить и тушить 5 мин.

Размешать светлый соус в горячем молоке и довести до кипения. Смешать лапшу с грибным

соусом и сыром. Выложить в форму и залить светлым соусом. Покрыть раскатанным тестом. Запекать 20 мин при температуре 220° С.

953. Запеканка из лапши, цукини и фенхеля

250 г ленточной лапши, 1 цукини, 1 клубень фенхеля, 1 репчатая салатная луковица, 4 помидора, 200 г ветчины, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. молотой душицы, 400 мл сливок, 1 ч. л. молотой паприки, 1 зубчик чеснока, 200 г тертого сыра, соль по вкусу.

Отварить лапшу в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Лук нарезать соломкой, цукини и фенхель — полосками, ветчину — кубиками. Ошпарить помидоры кипятком, снять кожицу и нарезать мякоть кубиками. Потушить в масле ветчину и овощи. Приправить душицей и солью. Нагреть духовку до 200° С. Смешать лапшу и овощи с ветчиной и выложить в форму.

Приготовление соуса: смешать сливки, порошок паприки, 0,5 ч. ложки соли, пропущенный через пресс чеснок и 100 г сыра.

Залить соусом лапшу, посыпать сыром. Запекать 45 мин.

954. Запеканка из макарон с фаршем и баклажанами

250 г макарон, 2 сладких болгарских перца, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. лимонного сока, 2 баклажана, 400 г говяжьего фарша, 1 зубчик чеснока, 1 яйцо, 3 ст. л. муки, обжаренной без масла, 50 г тертого сыра «Пармезан», 150 мл йогурта, 250 мл молока, черный молотый перец, соль, тимьян, базилик по вкусу, жир для смазывания формы.

Макароны отварить до готовности. Перец нарезать соломкой, баклажаны — кружочками. Фарш обжарить в масле. Добавить овощи и потушить. Чеснок пропустить через пресс в смесь фарша с овощами. Приправить солью, перцем, тимьяном и базиликом. Молоко довести до кипения, всыпать муку, дать покипеть и добавить яйцо и йогурт.

Расплавить в соусе две трети нормы сыра, приправить солью, перцем и лимонным соком. Макароны выложить слоями со смесью фарша и овощами в смазанную жиром форму и полить соусом. Посыпать базиликом и оставшимся сыром. Запекать 30 мин при 225° С.

955. Запеканка вермишелевая с яйцами

4 стакана воды, 250 г вермишели, 2 яйца, 50 г тертого сыра, 50 г сливочного масла, 0,25 ч. л. черного молотого перца, соль по вкусу.

Налить в кастрюлю воду, довести до кипения, засыпать вермишель и варить до готовности. Тщательно отцедить. Нагреть духовку до средней температуры. Выложить на противень вермишель, добавить яйца, сыр, масло или маргарин, соль и перец. Осторожно перемешать, пока масло не растает. Запекать 45 мин.

956. Запеканка из лапши с овощами

200 г лапши, 1 ч. л. растительного масла, 4 помидора, 250 г цукини, 250 г баклажанов, 25 г маргарина, 1 ст. л. муки, 275 мл молока, 200 г сливочного плавленого сыра, 4 ст. л. тертого мускатного ореха, 4 ст. л. тертого сыра «Пармезан», соль, белый молотый перец по вкусу.

Отварить лапшу в подсоленной воде с растительным маслом. Откинуть на дуршлаг. Нарезать тонкими ломтиками помидоры и овощи. Бланшировать цукини и баклажаны 2 мин в кипящей подсоленной воде. Выложить на дуршлаг, промыть холодной водой и дать воде стечь.

Приготовление соуса: разогреть маргарин, перемешать с мукой и пассеровать 30 секунд. Влить молоко, положить плавленый сыр и, помешивая, продолжать нагревать до полного расплавления сыра. Заправить солью, перцем и мускатным орехом. Нагреть духовку до 200° С. Выложить слоями в смазанную жиром форму для запекания лапшу, помидоры и бланшированные овощи. Полить сырным соусом, посыпать тертым сыром. Запекать 45 мин.

957. Запеканка из макарон с рыбой

200 г макарон или лапши, 200 г рыбного филе, 30 г растительного масла, 100 г репчатого лука, 100 г тертого сыра, 20 г сливочного масла, 3 ст. л. сметаны, 50 г сыра, 30 г сухарей, 1 яйцо, мука, соль, черный молотый перец по вкусу.

Макаронны отварить, сполоснуть водой. Лук обжарить на масле, смешать с макаронами, посыпать перцем. Рыбу нарезать кусками, посолить, обвалить в муке и поджарить. Кастрюлю смазать маслом, посыпать сухарями, на дно уложить половину макарон, затем рыбу, прикрыть остальными макаронами, залить сметаной, смешанной с яйцом, посыпать тертым сыром, поставить в горячую духовку на 30—35 мин. Подавать с салатом из помидоров.

958. Макаaronная запеканка с брынзой

150 г макарон, 150 г брынзы, 100 г сливочного масла, 50 г сахара, 300 мл молока, 1 яйцо.

Сварить макаронны, слить воду, выложить в смазанную маслом глубокую сковороду. Взбить яйцо и размешать с сахаром и молоком. Положить натертую на терке брынзу в макаронны, залить смесью молока, яйца и сахара, положить остаток масла и запечь в духовке при умеренной температуре.

959. Запеканка из лапши со шпиком, творогом и горошком

500 г лапши, 400 г лука-порей, 200 г шпика, 4 яйца, 250 г обезжиренного творога, 150 г сметаны, 250 г консервированного зеленого горошка, 50 г тертого сыра, соль по вкусу, петрушка для украшения.

Отварить лапшу. Откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Нагреть духовку до 200 °С. Лук-порей почистить, вымыть и нарезать тонкими кольцами. Шпик нарезать кубиками и поджарить на сковороде. Добавить лук-порей и немного потушить. Отделить белки от желтков. Перемешать желтки, творог, сметану и немного соли и добавить к лапше вместе со смесью из лука-порей, сала и горошка, предварительно откинув его на дуршлаг. Положить массу в невысокую форму, смазанную жиром, и посыпать сверху тертым сыром. Запекать 30 мин. При подаче к столу украсить петрушкой.

960. Макаaronная запеканка с зеленью и горошком

400 г макаронных изделий, 6 яиц, 150 г консервированного зеленого горошка, 1 ст. л. сливочного масла, 1 пучок зелени, 200 г творога, 8 шт. филе анчоусов, соль, черный молотый перец, сахар по вкусу.

Макаронны отварить в подсоленной воде. 3 яйца сварить вкрутую. Горошек потушить в сливочном масле, приправить солью, перцем и сахаром. Филе анчоусов нарезать кусочками, перемешать с творогом (175 г), оставшимися сырыми яйцами, рубленой зеленью, макаронами и горошком. Выложить приготовленную массу в форму, разложив сверху оставшийся творог. Запекать 20 мин. Вареные яйца нарезать на четвертинки и украсить ими готовую запеканку.

961. Макаронник с мясом или печенью

250 г макарон, 1 яйцо, 40 г сливочного маргарина, 400 г фарша, 20 г сухарей, 40 г сливочного масла, соль по вкусу.

Макаронны отварить в подсоленной воде, охладить и заправить маслом и сырыми яйцами. Половину этой массы выложить на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, сверху положить фарш из мяса или печени, а на него оставшуюся массу. Посыпать сухарями, сбрызнуть жиром и запечь в духовке. Готовый макаронник нарезать на куски квадратной формы, полить маслом и подать к столу.

Сладкие макаронные запеканки

962. Макаронник со сладким соусом из кураги

250 г макарон, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. молотых сухарей, 0,5 ч. л. соли, 1 ст. л. сливочного масла, ванилин по вкусу.

Сварить макаронны, смешать с сырыми яйцами, солью, сахаром. Творог протереть через сито, хорошо смешать его с макаронами, выложить в фигурную сковороду (в виде сердечка), смазанную маслом, разровнять, сверху посыпать сухарями и запечь в духовке при температуре 180° С в течение 15—20 мин. При подаче на стол посыпать сверху сахаром, подавать вместе с соусом из кураги.

963. Лапшевник со сладкой творожной массой и повидлом

100 г лапши (вермишель), 400 г творога, 50 г повидла, 1 ст. л. сахара, 2 яйца, 150 г сметаны, 1 ст. л. молотых сухарей.

Лапшу (вермишель) отварить в подсоленной воде. Творог пропустить через мясорубку, добавить растертые с сахаром желтки, ванильный сахар, все хорошо размешать и соединить с отваренной лапшой, добавить взбитые яичные белки. Массу выложить на смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду, смазать сметаной, смешанной с яйцом, и запечь. Подаваемый к столу лапшевник разрезать на порции, полить сметаной, смешанной с повидлом (на 0,5 стакана сметаны — 1–2 ст. л. повидла).

964. Запеканка из лапши с морковью и яблоками

500 г широкой яичной лапши, 3 крупных моркови, 3 крупных сладких яблока, 1 ч. л. лимонного сока, 4 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. молотого имбиря, 0,5 ч. л. молотой корицы, 5 яиц, соль, черный молотый перец по вкусу.

Лапшу отварить в большом количестве подсоленной кипящей воды до полуготовности, примерно 4 мин. Откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, дать обсохнуть, переложить в большую миску.

Морковь очистить, натереть на крупной терке.

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, тоже натереть на крупной терке, сбрызнуть лимонным соком. Смешать лапшу, морковь и яблоки, добавить 3 ст. л. масла, сахар, соль и пряности. Яйца взбить и ввести в смесь. Смазать маслом форму для запекания подходящего размера. Выложить в форму полученную смесь, полить оставшимся маслом. Запекать в духовке, разогретой до 180° С, 50 мин. Подавать запеканку горячей, прямо в форме.

965. Запеканка из лапши с орехами

350 г лапши, 100 г толченых грецких орехов, 100 г сахара, 100 г муки, 700 мл молока, 3 яйца, 50 г сливочного масла, 150 мл фруктового сиропа, цедра одного лимона, ванилин по вкусу.

Вскипятить молоко, положить в него половину нормы сахара, цедру лимона, ванилин. Отварить в этом молоке лапшу. Когда лапша будет готова, всыпать просеянную муку, помешивая, чтобы не было комочков. Добавить желтки, толченые орехи и взбитые с сахаром белки, хорошо все перемешать и выложить в смазанный маслом сотейник. Выпекать на умеренном огне около 20 мин. Зарумяненную запеканку остудить и подавать с фруктовым сиропом.

966. Запеканка из вермишели и фруктов

250 г вермишели, 500 г фруктов (яблоки, чернослив), 3 яйца, 0,5 стакана сливок или молока, 100 г сливочного масла, 1 щепотка ванилина, сахар по вкусу.

Вермишель сварить, воду слить. Подготовить фрукты: яблоки натереть на крупной терке; из замоченных сушеных слив вынуть косточки. Огнеупорную стеклянную форму, смазанную жиром, выложить слоями: вермишель, фрукты, вермишель, фрукты. Посыпать сахаром, залить смесью взбитого яйца, ванилина, сливок или молока. Сверху разместить кусочки масла и запекать в духовке 40 мин. Подавать запеканку с фруктовым соком или соусом.

967. Запеканка из лапши с вишней

2 лимона, 700 мл молока, 4 пакетика ванильного сахара, 200 г макарон (ракушки), 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 4 яйца, 500 г обезжиренного творога, 1 пакетик порошка для ванильного пудинга, 1 банка (1 л) консервированной вишни, соль по вкусу.

Промыть лимоны под горячей водой, обсушить и натереть цедру.

Вскипятить молоко с половиной лимонной цедры, ванильным сахаром и небольшим количеством соли. Положить лапшу в горячее молоко.

Варить 10 мин на слабом огне, помешивая. Выложить на дуршлаг и дать жидкости стечь.

Добавить в горячую лапшу 20 г сливочного масла и размешать.

Взбить оставшиеся сливочное масло и лимонную цедру, добавив сахар и яйца. Перемешать с творогом и порошком для пудинга. Дать стечь соку с вишни. Нагреть духовку до 180° С. Перемешать лапшу, творожную массу, вишню и положить в смазанную жиром форму.

Запекать около 45 мин до золотистого цвета.

968. Запеканка из лапши с яблоками, орехами и корицей

250 г лапши, 1 ст. л. растительного масла, 125 г сливочного масла, 400 г яблок кислых сортов, 150 г ядер грецких орехов, 200 г домашнего сыра, 125 г изюма, 2 яйца, 180 г сахара, 3 ч. л. молотой корицы, соль по вкусу.

В подсоленную воду добавить растительное масло, довести до кипения и отварить лапшу в течение 8—10 мин. Откинуть на дуршлаг, переложить в миску и добавить 25 г сливочного масла. Круглую форму объемом 1,5 л смазать 25 г сливочного масла. Яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Грецкие орехи нарубить.

Лапшу смешать с яблоками, грецкими орехами, сыром, изюмом, яйцами, 100 г сахара и 2 ч. л. корицы. Выложить в форму и уплотнить. Накрыть алюминиевой фольгой. Запекать при 200° С в течение 1 часа.

Снять фольгу. 50 г сахара смешать с корицей и посыпать запеканку. Масло мелко нарезать, выложить на запеканку и запекать еще 30 мин при 100° С. Запеканку перевернуть на блюдо, посыпать оставшимся сахаром и поставить в выключенную духовку, чтобы сахар расплавился.

Нарезать кусочками и подавать к столу.

969. Запеканка из лапши с фруктовым сиропом

350 г лапши, 100 г грецких орехов, 100 г сахара, 100 г муки, 700 мл молока, 3 яйца, цедра одного лимона, 50 г сливочного масла, 150 мл фруктового сиропа, ванилин по вкусу.

Вскипятить молоко, положив сахар (50 г), цедру лимона, ванилин, и отварить в нем лапшу. Когда лапша готова, всыпать просеянную муку, помешивая, чтобы не было комочков. Добавить желтки, толченые орехи и взбитые с сахаром белки, хорошо все перемешать и выложить в смазанный маслом сотейник. Выпекать на умеренном огне (около 20 мин). Зарумяненную запеканку остудить и подавать с фруктовым сиропом.

970. Лапшевник с творогом и вареньем

300 г лапши, 400 г творога, 1 ст. л. сахара, 50 г повидла, 2 яйца, 1 ст. л. сметаны, молотые сухари для присыпки формы, ванилин по вкусу.

Творог пропустить через мясорубку или протереть через сито, добавить растертые желтки, ванилин. Все перемешать, соединить с отваренной лапшой, добавив взбитые белки. Массу выложить в форму, смазанную жиром и посыпанную сухарями, сверху залить сметаной, смешанной с яйцом и сахаром. Запекать в духовке. Подается со сметаной, вареньем либо повидлом.

971. Запеканка из вермишели с миндалем

600 г отварной вермишели, 250 г молотого миндаля, 125 г сахара, 0,5 ч. л. корицы, 1 ст. л. топленого масла.

Для сиропа: *1 стакан воды, 500 г сахара, 1 ст. л. апельсинового сока.*

Половину вермишели уложить на смазанную топленным маслом чугунную сковороду, покрыть смесью молотого миндаля с сахаром и корицей, разровнять и накрыть слоем вермишели. Полить растопленным топленным маслом и обжарить на слабом огне. Когда запеканка подрумянится,

перевернуть ее и поджарить с другой стороны. Приготовить сироп из воды и сахара. В середине варки добавить апельсиновый сок. Готовую запеканку полить сиропом и дать остыть.

972. Запеканка из макарон с курагой

200 г макарон, 2 стакана кураги, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, соль по вкусу.

В кипящую подсоленную воду опустить макароны, варить на умеренном огне до готовности. Затем воду отцедить, макароны промыть холодной водой, добавить курагу, взбитые яйца с сахаром, перемешать.

Выложить в форму, смазанную маслом. Запекать в духовом шкафу до готовности.

ГРИБНЫЕ РАЗНОСОЛЫ: для закусок, горячих вторых блюд и блюд с грибными начинками

Грибные закуски

973. Закуска из грибов с солеными овощами

250—300 г отваренных грибов, 1 репчатая луковица, 1—2 бурых соленых помидора, 1 небольшой соленый огурец, 1 стакан сметаны или смеси сметаны и майонеза, 1 сваренное вкрутую яйцо, зеленый лук, зелень петрушки, сахар, молотый черный перец, соль по вкусу.

Грибы нарезать ломтиками или маленькими кубиками. Добавить мелко нарезанный лук, нарезанные тонкими ломтиками соленые бурые помидоры и огурец, измельченное яйцо. Перечисленные продукты поместить в салатницу, залить соусом из сметаны с солью, сахаром, перцем и мелко нарезанной зеленью, добавив в соус сок, вытекший при нарезке помидоров и огурца, аккуратно перемешать.

974. Закуска из кабачков с грибами

3 кабачка, 2 соленых огурца, 200 г отваренного куриного мяса, 100 г консервированных грибов, 1 свежий помидор, 0,5 стакана растительного масла, 5 ст. л. майонеза, 1 стакан муки, соль по вкусу.

Кабачки очистить и нарезать кружочками. Посолить, обвалить в муке и обжарить с обеих сторон в растительном масле. Куриное мясо, грибы, огурцы и помидор пропустить через мясорубку, добавить майонез и перемешать. Полученную смесь выложить на каждый кружок кабачка.

975. Грибы, фаршированные копченой курицей

24 шампиньона, 100 г мякоти копченой курицы, 100 г тертого сыра, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. маргарина, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, 1 ч. л. соуса чили, молотый черный перец, соль по вкусу.

Грибные ножки отделить от шляпок и мелко порубить. Мякоть курицы мелко нарезать, смешать с рублеными грибными ножками, зеленью петрушки, солью, перцем, соусом чили, половиной сыра и маслом.

Грибные шляпки наполнить начинкой, выложить их на смазанный маргарином противень, посыпать оставшимся сыром и запекать в духовке при 200 °С до образования золотистой корочки. Подавать горячими.

976. Икра свекольная с грибами и чесноком

600 г свеклы, 250 г маринованных маслят, 4 зубчика чеснока, 250 г майонеза, 15 грецких орехов.

Отваренную свеклу очистить и натереть на крупной терке. Грибы мелко нарезать. Чеснок пропустить через пресс. Соединить свеклу, чеснок и грибы, добавить растолченные грецкие орехи, заправить майонезом и перемешать.

977. Грибы с редькой

200 г маринованных грибов, 1 редька, 1 репчатая луковица, растительное масло, соль по вкусу.

Редьку очистить, нарезать соломкой, промыть водой, воду отцедить и жарить корнеплод 5 мин в растительном масле. Охладить и смешать с нарезанными соломкой грибами, полить растительным маслом и украсить кольцами лука. Солить по вкусу.

978. Кабачки с грибами и помидорами

1,2 кг кабачков, 500 г грибов, 4 помидора, 4 репчатые луковицы, 6 ст. л. растительного масла, 3,5 ст. л. муки, 6 ст. л. сметаны, соль по вкусу.

Кабачки очистить, нарезать кружочками толщиной 0,5 см, обвалять в муке и обжарить с двух сторон в масле до золотистого цвета.

Лук мелко нарезать и пассеровать в масле, долить немного воды, добавить сметану, мелко нарезанные грибы, мелко нарезанные помидоры, посолить и прокипятить 5 мин. Залить этой смесью кабачки и подержать на огне 2—3 мин.

979. Сельдь с грибами

2 соленые сельди, 4 белых гриба, 1 репчатая луковица, 1 ст. л. сливочного масла, укроп, молотый черный перец по вкусу.

Филе сельди без костей порубить, лук мелко нарезать, отваренные грибы пропустить через мясорубку. Все перемешать, добавить масло, перец, выложить эту массу на блюдо в форме сельди, посыпать нарезанным укропом.

980. Шампиньоны в винном соусе

400 г свежих шампиньонов, 1 крупная морковь, 2 репчатые луковицы, 3 помидора, 150 мл белого сухого вина, 1 ст. л. сока лимона, 2 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Шампиньоны промыть, нарезать кусочками, выложить в эмалированную кастрюлю, залить вином, посолить, поперчить и тушить на среднем огне 15 мин. Очищенную морковь натереть на крупной терке, помидоры нарезать дольками, лук — полукольцами, зелень петрушки измельчить. Все подготовленные продукты перемешать, заправить маслом и соком лимона. Готовый салат украсить веточками петрушки.

981. Рулетики из сельди с грибами

100 г сушеных грибов, 100 г филе сельди, 1 репчатая луковица, 0,5 ст. л. растительного масла, 1 соленый огурец, зелень петрушки, молотый черный перец по вкусу.

Приготовить грибной фарш. Для этого сушеные грибы отварить, а затем поджарить на растительном масле. Мелко нарезать лук и пассеровать его на сковороде, перемешать с грибами, поперчить. Филе сельди разрезать вдоль пополам, слегка отбить и завернуть в них приготовленный фарш. Свернутые рулетики разрезать пополам, положить на них половинки или четвертинки соленого огурца, а сверху добавить оставшийся фарш. Перед подачей на стол украсить веточками петрушки.

982. Горячий жульен с грибами, курицей и сыром

300 г куриного филе, 3 репчатые луковицы, 500 г свежих грибов (шампиньонов, вешенки или др.), 1 ст. л. пшеничной муки, 200 г сметаны, 150 г любого сыра, молотый черный перец, соль по вкусу, растительное и сливочное масло для жаренья.

Грибы отварить в подсоленной воде до готовности и вынуть из отвара. Отвар отставить и остудить. Мясо курицы нарезать мелкими кусочками, посолить, поперчить и быстро обжарить на растительном масле. Лук нарезать полукольцами и обжарить до золотистого цвета в сливочном масле. Обжарить в сливочном масле отваренные грибы. Смешать обжаренные ингредиенты (мясо, грибы и лук). Обжарить на сливочном масле муку до кремового цвета, влить в нее грибной отвар и размешивать, не снимая сковороду с огня, до загустения. Затем соединить соус со сметаной. В порционные огнеупорные чашки выложить грибы с мясом, залить соусом и посыпать тертым сыром.

983. Шампиньоны с лапшой в пивном соусе

350 г очищенных креветок, 120 г консервированной кукурузы, 250 г шампиньонов, 400 г очищенных консервированных помидоров, 1 репчатая луковица, 2 сладких перца, 2 зубчика чеснока, 1 стакан светлого пива, 250 г широкой и плоской лапши, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ч. л. тимьяна, 0,5 ч. л. соли, зелень петрушки, молотый черный перец по вкусу.

В большой кастрюле разогреть оливковое масло, обжарить в нем до мягкости лук и сладкий перец, нарезанные небольшими кубиками. Добавить грибы, нарезанные небольшими кусочками,

и измельченный чеснок и жарить, помешивая, еще 3 мин. Затем добавить консервированные помидоры, томатную пасту и тимьян, влить пиво, посолить, поперчить и тщательно перемешать. Тушить еще 15 мин, непрерывно помешивая, пока соус слегка не загустеет.

Лапшу отварить. Добавить в соус кукурузу и креветки, довести до кипения и проварить 5 мин на слабом огне. Затем выложить в соус лапшу и тщательно перемешать. Готовое блюдо посыпать нарезанной зеленью петрушки.

984. Грибы соленые со сметаной

600 г соленых грибов, 2 репчатые луковицы, 0,5 стакана сметаны.

Соленые грибы промыть, отжать. Крупные разрезать на три-четыре части, мелкие не разрезать. Смешать грибы с мелкорубленным луком и заправить сметаной.

985. Грибы с хреном

240 г сухих грибов, 1,5 ст. л. растительного масла, 120 г хрена, 2 ст. л. сметаны, уксус, молотый черный перец, соль по вкусу.

Грибы отварить, промыть, отцедить. Затем мелко нарезать, посолить, поперчить, заправить маслом и уксусом. К грибам подать тертый хрен со сметаной.

986. Закуска грибная на скорую руку

500 г грибов, растительное масло, зелень петрушки, уксус или лимонный сок, зеленый лук, молотый черный перец, соль по вкусу.

Грибы (маслята, белые, моховики, шампиньоны) очистить, промыть и отварить в слегка подсоленной воде. Затем откинуть на дуршлаг, промыть и нарезать небольшими ломтиками. Посыпать перцем и мелкорубленной зеленью петрушки, заправить растительным маслом, уксусом или лимонным соком и добавить измельченный зеленый лук.

987. Закуска с сыром и грибами

400 г твердого сыра, 400 г шампиньонов, 1 стакан сметаны, молотый черный перец, соль по вкусу.

Сыр нарезать мелкими кубиками. Шампиньоны немного отварить. Когда остынут, нарезать кусочками и смешать с сыром. Приправить солью, перцем, залить сметаной и перемешать.

988. Панированные грибы

200 г свежих грибов, 6—7 ст. л. муки, 0,5 стакана белого сухого вина, 1 яйцо, 150 г черствого белого хлеба (без корки), сода на кончике ножа, молотый черный перец, соль по вкусу, неполный стакан растительного масла для жаренья.

Грибы очистить, нарезать ломтиками (толщиной 1 см), посолить и посыпать перцем. Приготовить кляр из муки, вина, соды, желтка и круто взбитого белка. Грибные ломтики окунать в тесто

и обжаривать в растительном масле до золотистого цвета. После грибов в том же масле обжарить нарезанный ломтиками хлеб. Панированные грибы разместить на ломтиках хлеба, на гарнир подать картофельное пюре.

989. Грибы с орехами

500 г белых грибов, 0,5 стакана грецких орехов, 2 репчатые луковицы, 80 г сливочного масла, кинза, зелень петрушки, яблочный уксус, соль, молотый черный перец по вкусу.

Грибы очистить, промыть, нарезать ломтиками, посолить и обжарить на сливочном масле. Выделившийся при жаренье сок слить и соединить с уксусом и перцем. Полученной смесью залить обжаренные грибы, добавить рубленый лук, нарезанную зелень, пропущенные через мясорубку орехи, перемешать и охладить.

При подаче на стол украсить веточками петрушки.

990. Опята с хреном

200 г свежих опят, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 репчатые луковицы, 0,5 лимона, 2 лавровых листа, 1 корень хрена, 2 ст. л. растительного масла, соль по вкусу.

Грибы очистить, промыть. Корень петрушки и морковь нарезать ломтиками, лук — тонкими кольцами.

Все перечисленные продукты поместить в кастрюлю, залить водой и довести до кипения. Затем добавить лавровый лист, соль, нарезанный ломтиками лимон и варить до готовности. Откинуть на дуршлаг, охладить, переложить в глубокое блюдо и заправить растительным маслом, смешанным с тертым хреном.

991. Икра свекольная с грибами

3—4 свеклы, 3—4 зубчика чеснока, 200 г маслят, 10 очищенных грецких орехов, растительное масло.

Свеклу отварить, очистить и натереть на крупной терке. Мелко нарезать или натереть на мелкой терке чеснок и смешать со свеклой. Добавить мелко нарезанные маринованные маслята. Заправить растительным маслом, посыпать толчеными грецкими орехами.

992. Горячая закуска «Грибная поляна»

700 г свежих шампиньонов, 5 ст. л. сливочного масла, 1 сладкий перец, 1 кочан салата, 5 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени петрушки, 7—8 ст. л. винного уксуса, молотый черный перец и соль по вкусу.

Грибы промыть и нарезать ломтиками, зелень петрушки измельчить, сладкий перец нарезать кубиками, листья салата — соломкой. Чеснок измельчить и обжарить в сливочном масле, добавить грибы и зелень петрушки, посолить, поперчить.

Затем влить уксус, добавить сладкий перец и тушить, помешивая, на слабом огне 15—20 мин. Нарезанные соломкой листья салата разложить на блюде, а на них выложить грибы.

993. Закусочный блинный торт с грибами

Для блинов: 2 яйца, 2 стакана молока, 4 ст. л. муки, 2 ст. л. крахмала, соль по вкусу, растительное масло.

Для начинки: 450 г свежих шампиньонов, 4 репчатые луковицы, 200 г твердого сыра, 6 ст. л. майонеза, соль по вкусу, растительное масло для жаренья.

Яйца взбить, добавить молоко, крахмал, муку, соль и замесить тесто без комочков. Испечь блины. Грибы отварить в подсоленной воде, измельчить и обжарить. Лук нарезать полукольцами и обжарить до золотистого цвета. Смешать лук с грибами, остудить и добавить натертый на мелкой терке сыр, тщательно перемешать.

Сделать блинный торт. Первый блин положить на круглое блюдо, смазать небольшим количеством майонеза, сверху выложить начинку. Последующие блины тоже смазывать майонезом и выкладывать на каждый начинку. На последний блин начинку не класть, посыпать его тертым сыром.

Поставить торт в разогретую духовку на 10—15 мин и запечь при 180 °С.

994. Грибы в маринаде

500 г шампиньонов, 5 ст. л. лимонного сока, 4 ст. л. растительного масла, 1 репчатая луковица, 0,25 ч. л. молотого черного перца, 0,5 пучка зелени петрушки, 30 мл коньяка, соль по вкусу.

Отделить шляпки грибов от ножек и промыть проточной водой. Сложить в кастрюлю, залить водой, добавить 1 ст. л. лимонного сока и выдержать несколько минут, чтобы грибы не потемнели. Затем откинуть на дуршлаг и дать воде стечь.

Мелко нарезанный лук обжарить в масле, затем добавить грибы и жарить еще 2—3 мин. Посолить, поперчить, влить оставшийся лимонный сок, накрыть крышкой и прогреть на слабом огне еще 5 мин.

Затем влить коньяк тщательно перемешать, снять с огня, остудить и на 3 ч поставить грибы в холодильник. Перед подачей на стол посыпать рубленой зеленью.

995. Шампиньоны в вине

600 г шампиньонов, 200 мл белого сухого вина, 1 стакан воды, 6 ст. л. растительного масла, 0,5 лимона, 6 горошин черного перца, 1 лавровый лист, укроп, зелень петрушки, соль по вкусу.

Смешать вино с водой, добавить сок лимона и растительное масло, горошины перца и лавровый лист. Шампиньоны очистить, промыть и нарезать четвертинками, положить в кипящую смесь вина с водой и прокипятить на медленном огне 5—7 мин. Отвар слить, грибы остудить. При подаче на стол посыпать их измельченным укропом и зеленью петрушки.

996. Грибы с чесноком

250 г свежих грибов, 4—5 зубчиков чеснока, 50 г сливочного масла, листья салата, соль по вкусу.

Грибы нарезать дольками, добавить мелко нарезанный чеснок, посолить и обжарить на сливочном масле до образования румяной корочки. Выложить на листья салата и подать на стол.

997. Грибы в соусе из хрена и сметаны

500 г грибов (маслята, белые), 5 желтков, 0,5 стакана сметаны, 5 ст. л. тертого хрена, 1 ч. л. сахара, лимонная кислота, соль по вкусу.

В подсоленной воде отварить грибы, откинуть на дуршлаг, дать остыть и нарезать ломтиками. Желтки растереть со сметаной, добавить хрен, сахар и лимонную кислоту. Приготовленным соусом залить грибы.

998. Икра из соленых грибов

200 г соленых грибов, 1 репчатая луковица, 3 ст. л. растительного масла, 4 пера зеленого лука, соль и молотый черный перец по вкусу.

Соленые грибы мелко порубить, добавить мелко нарезанный лук, поджаренный на растительном масле. Смесь посолить, поперчить и хорошо перемешать. Выложить в салатницу и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

999. Грибная закуска с морковью

150 г свежих грибов, 60 г сливочного масла, 100 г моркови, 120 г твердого сыра, 100 г соленых огурцов, соль, молотый черный перец по вкусу.

Грибы отварить, откинуть на дуршлаг, затем пропустить через мясорубку. Обжарить на сливочном масле, смешать с тертым сыром, натертой на мелкой терке морковью и измельченными солеными огурцами. Растереть массу со сливочным маслом, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

1000. Грибная закуска с сыром и зеленью

100 г свежих грибов, 100 г творога, 100 г твердого сыра, 4 ст. л. грибного отвара, 1 ст. л. измельченного укропа, соль по вкусу, растительное масло для жаренья.

Грибы очистить, промыть, отварить в небольшом количестве подсоленной воды, вынуть из отвара, пропустить через мясорубку и обжарить в растительном масле. Творог протереть через сито и смешать с тертым сыром, грибами и укропом. В смесь добавить грибной отвар и тщательно перемешать.

1001. Грибная закуска по-гречески

800 г белых грибов, 2 лимона, 1 пучок листового салата, 2 ломтика ветчины, 1 репчатая луковица, 2 ст. л. очищенных грецких орехов, 0,5 стакана густых сливок, соль и молотый черный перец по вкусу.

Листья салата вымыть и выстелить ими дно маленьких салатниц. Тщательно промыть грибы, нарезать ломтиками, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Отжать на них лимонный сок. Ветчину мелко нарезать, измельчить лук и орехи. Все составляющие салата, кроме орехов, перемешать, посолив и поперчив. Разложить по салатницам на листья салата, полить сливками и посыпать измельченными орехами.

Горячие вторые блюда с грибами

Грибные котлеты

1002. Котлеты из соленых грибов

500 г соленых грибов, 2 ломтика батона, 1 репчатая луковица, 1 яйцо, панировочные сухари, зелень петрушки, растительное масло для жаренья.

Грибы и размоченный и отжатый батон пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарезанный и обжаренный лук, яйцо и мелко нарезанную зелень петрушки. Массу тщательно вымешать, сформовать котлеты, обвалять в сухарях и обжарить с обеих сторон до румяной корочки.

1003. Котлеты грибные с мясным фаршем

300 г соленых грибов, 200 г свиного фарша, 0,5 стакана муки, 3 репчатые луковицы, 2 яйца, панировочные сухари, растительное масло для жаренья.

Грибы вымочить и пропустить через мясорубку. Лук мелко нашинковать и обжарить в масле до золотистого цвета. Грибы, лук, свиной фарш смешать, добавить яйца и муку, хорошо перемешать и дать постоять 1 ч. Сформовать котлеты, запанировать в сухарях и обжарить в масле.

1004. Грибные котлеты

500 г свежих грибов, 1 стакан отварного риса, 2 репчатые луковицы, 0,5 стакана муки, 1 яйцо, молотый черный перец, соль по вкусу, муку (или панировочные сухари) для обваливания, топленое масло для жаренья.

Грибы очистить, промыть, отварить в подсоленной воде, смешать с отваренным рисом и пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарезанный лук, муку и яйцо, посолить, поперчить и сформовать котлеты. Обвалять их в муке и обжарить на топленом масле.

1005. Котлеты из грибов и отварной курицы со сливочным майонезом

1 небольшая курица, 450 г шампиньонов, 100 г сливочного масла, 3 ст. л. муки, 3 стакана молока, 5 яиц, 2 стакана панировочных сухарей, 1 стакан муки для обваливания, 2 стакана растительного масла для фритюра.

Для майонеза: 2 стакана куриного бульона, 2 ст. л. желатина, 60 г сливочного масла, 4 желтка, 1 стакан сливок, горчица, уксус и соль по вкусу.

Курицу отварить до готовности, мясо отделить от кожи и костей и нарезать мелкими кубиками. Грибы очистить, промыть, тоже нарезать мелкими кубиками, выложить в кастрюлю, добавить 1 ст. л. масла, 3—4 ст. л. воды и на слабом огне тушить до готовности.

Приготовить густой соус из муки, оставшегося масла и молока, уварив его до густоты манной каши. Добавить в соус 3 желтка, мясо и грибы, хорошо вымешать и остудить. Подготовленную массу разделить на котлеты, обвалять их в муке, затем во взбитых оставшихся яйцах и сухарях.

Жарить котлеты во фритюре. Подавать к столу со сливочным майонезом.

Приготовление майонеза: залить желатин 0,5 стакана холодного бульона и поставить в теплое место, чтобы растворился. Затем смешать его с остальным горячим бульоном. Остудить, добавить сливочное масло, желтки, горчицу по вкусу. Все перемешать и поставить на паровую баню, непрерывно помешивая, до тех пор, пока масса не загустеет. Затем снять с огня и перемешать, пока не остынет. Добавить по вкусу соль, уксус и взбитые сливки.

1006. Грибные котлеты с орехами

500 г свежих шампиньонов, 500 г куриного филе, 200 г очищенных грецких орехов, 2 яйца, 2 ст. л. муки, 1 ст. л. сметаны, соль и молотый черный перец по вкусу, мука для обваливания, растительное масло для жаренья.

Грибы, мясо и орехи пропустить через мясорубку. Добавить яйца, муку, сметану, соль и перец. Тщательно перемешать. Сформовать котлеты, обвалять в муке и обжарить на растительном масле до золотистой корочки.

1007. Котлеты из шампиньонов

1 кг свежих шампиньонов, 2 репчатые луковицы, 3 яйца, 1 ст. л. измельченной зелени петрушки, 1 ст. л. майонеза, 1 ст. л. молотых сухарей, 5 ст. л. растительного масла, соль и молотый черный перец по вкусу, сухари для обваливания.

Грибы отварить в подсоленной воде, отвар слить, грибы отжать и мелко порубить (можно пропустить через мясорубку). Смешать грибы с мелко нарезанным луком, яйцами, зеленью, майонезом, сухарями, посолить, поперчить и тщательно перемешать. Из приготовленной массы сформовать котлеты, обвалять в сухарях и обжарить в растительном масле.

1008. Котлеты из маринованных грибов и риса

200 г маринованных грибов, 0,5 стакана риса, 1 ч. л. сахара, 2 яйца, 0,5 стакана муки, 0,5 стакана молока, зелень петрушки, соль по вкусу, мука для обваливания, растительное масло для жаренья.

Отварить рис в подсоленной воде (не разваривать!). Грибы отдельно отварить в подсоленной воде, дать остыть и мелко нарезать. Смешать рис, грибы, добавить одно яйцо и тщательно перемешать. Сформовать небольшие котлетки. Миксером смешать муку, молоко, яйцо, сахар и щепотку соли до однородной жидковатой массы. Грибные котлеты обвалять в этом тесте, затем в муке и обжарить в растительном масле. При подаче блюдо посыпать нарезанной зеленью.

1009. Котлеты грибные с куриным мясом

25 г сушеных грибов, 400 г филе курицы, 1 репчатая луковица, 2 яйца, соль и молотый черный перец по вкусу, панировочные сухари для обваливания, растительное масло для жаренья.

Филе курицы пропустить через мясорубку, посолить, поперчить по вкусу и хорошо все перемешать. Фарш разложить на порции.

Грибы вымочить, отварить, мелко нарезать и смешать с измельченным обжаренным луком. Подготовленные порции фарша слегка раскатать в пласты, на середину каждого выложить начинку из грибов и лука, края закрыть и сформовать котлеты.

Подготовленные таким образом котлеты смочить в яйце, запанировать в сухарях и обжарить на сковороде в растительном масле.

1010. Котлеты из свежих грибов с рисом

1 кг свежих грибов, 2 стакана риса, 3 репчатые луковицы, 4 яйца, 4 ст. л. муки, 6—7 ст. л. растительного масла, мука для обваливания, соль и молотый черный перец по вкусу.

Грибы очистить, промыть, отварить, откинуть на дуршлаг и измельчить. Добавить отваренный рис, измельченный лук, яйца, перец, соль и хорошо перемешать.

Сформовать котлеты, обваливать в муке и обжарить в растительном масле с двух сторон до румяной корочки.

1011. Рисовые котлеты с грибами

1,5 стакана отварного риса, 500 г шампиньонов, 2 яйца, 2 репчатые луковицы, 1—2 грибных бульонных кубика, молотый черный перец, соль по вкусу, растительное масло для жаренья.

Грибы и лук мелко нарезать и поджарить в растительном масле до золотистого цвета. Рис отварить до готовности и откинуть на дуршлаг.

Смешать рис с яйцами, грибами и луком, посолить, поперчить и сформовать небольшие котлетки. Обжарить в растительном масле до румяной корочки и сложить в небольшую кастрюлю. Кубики растворить в воде, немного поперчить, проварить 2 мин и залить котлеты. Тушить 5 мин. При желании можно добавить лавровый лист.

1012. Картофельные котлеты с грибами

1 кг картофеля, 450 г шампиньонов, 1 репчатая луковица, 2 яйца, 3 ст. л. сливочного масла, 0,5 стакана муки, 4 ст. л. измельченной зелени петрушки, 50 г панировочных сухарей, 4 ст. л. топленого масла, соль и молотый черный перец по вкусу.

Картофель вымыть и отварить в кожуре в подсоленной воде.

Слить отвар, дать слегка остыть, затем очистить и пропустить через мясорубку. Желтки отделить от белков. Добавить в картофель желтки, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. соли, муку, тщательно перемешать.

Грибы и лук мелко нашинковать и потушить 10 мин в сливочном масле, посолить и поперчить по вкусу, добавить зелень петрушки, перемешать. Стол посыпать мукой, раскатать картофельную массу, вырезать 15—20 кружочков и на середину каждого положить грибную начинку. Смазать края взбитым белком и защипнуть их. Сверху обмазать оставшимся белком, обваливать в сухарях и обжарить в топленом масле.

Тушеные и жареные грибные блюда

1013. Грибы, тушеные со сливками

100 г шампиньонов, 1 репчатая луковица, 20 г сливочного масла, 2 ст. л. молока, 2 ст. л. сливок, соль, молотый черный перец по вкусу.

Очищенные и промытые шампиньоны нарезать ломтиками, лук — мелкими кубиками. Лук обжарить на сливочном масле, добавить шампиньоны и жарить еще 3 мин. Затем посолить, поперчить, влить сливки и молоко, перемешать и тушить до готовности. При подаче на стол выложить на блюдо, выстеленное листьями салата.

1014. Грибной гуляш со сметаной

600 г свежих грибов, 4 репчатые луковицы, 2 сладких перца, 4 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. томатного пюре, 0,5 стакана сметаны, соль и молотый черный перец по вкусу.

Грибы очистить, промыть, отварить, нарезать ломтиками и вместе с нарезанным полукольцами луком слегка подрумянить на растительном масле. Добавить нарезанный кубиками сладкий перец и тушить, помешивая, на слабом огне до готовности. Отдельно пассеровать томатное пюре. Обжаренные грибы посыпать мукой, добавить томатное пюре и сметану. Посолить, поперчить, перемешать и тушить еще несколько минут на слабом огне.

1015. Гуляш из лисичек

500 г лисичек, 3 репчатые луковицы, 1 сладкий перец, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. муки, 0,25 стакана сметаны, соль и молотый черный перец по вкусу.

Грибы очистить, промыть и отрезать ножки на одну треть высоты. Крупные грибы разрезать пополам. Выложить грибы в кастрюлю, влить холодную воду, вскипятить, посолить и проварить 10 мин. Отвар слить.

Очищенный лук нарезать полукольцами, сладкий перец — соломкой. Обжарить лук с грибами на растительном масле, добавить сладкий перец и тушить на слабом огне 25—30 мин. Затем добавить муку, сметану, соль, перец, тщательно и аккуратно перемешать и тушить еще 15 мин. В конце приготовления положить сливочное масло.

1016. Грибы сушеные белые в сметане

200 г сушеных белых грибов, 5 ст. л. сливочного масла, 2 репчатые луковицы, 1,5 стакана густой сметаны, укроп, зелень петрушки, соль по вкусу.

Грибы залить на 6 ч холодной водой, затем в этой же воде отварить с добавлением соли и 1 ст. л. сливочного масла. Отвар процедить. Грибы выложить в глубокую сковороду, посыпать поджаренным в 2 ст. л. сливочного масла до золотистого цвета луком. Слегка нагреть 2 стакана грибного отвара, добавив оставшееся масло и сметану, залить грибы и прогреть, не доводя до кипения. При подаче на стол посыпать измельченной зеленью.

1017. Грибы с вином в сметане

200 г шампиньонов, 20 мл белого столового вина, 100 г сметаны, 40 г твердого сыра, сливочное масло, молотый черный и красный перец, соль по вкусу.

Грибы очистить, промыть, мелко нарезать и 5 мин обжаривать в сливочном масле. Влить вино и тушить на сильном огне 2 мин. Огонь уменьшить, грибы посолить, поперчить, тщательно перемешать. Добавить сметану, смешанную с тертым сыром. Прогреть до тех пор, пока жидкость не загустеет.

1018. Грибы, тушенные с яблоками

500 г лисичек, 5 яблок, 2 ст. л. муки, 0,5 стакана грибного бульона, 0,5 стакана сметаны, 6 ст. л. сливочного масла, укроп, соль по вкусу.

Грибы очистить, вымыть. Шляпки разрезать на 4 части, ножки нарезать кружочками и тушить грибы в сливочном масле до полуготовности. Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками и добавить к грибам.

Тушить еще 5—7 мин. Муку смешать с бульоном, влить в грибы с яблоками и хорошо проварить. Добавить сметану, измельченный укроп, посолить, довести до кипения и снять с огня.

1019. Плов с грибами

1 кг любых свежих грибов, 1 стакан риса, 2 стакана воды, 3 репчатые луковицы, 4 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу.

Грибы очистить, промыть, нарезать, тушить на сковороде в небольшом количестве растительного масла до полного выпаривания выделившегося сока.

Добавить рубленый лук, растительное масло, соль, перец и жарить 7 мин. Грибы с луком переложить в сотейник, добавить горячую подсоленную воду, всыпать замоченный рис, довести до кипения, накрыть кастрюлю крышкой и поставить в нагретую духовку на 30 мин.

1020. Плов с грибами и беконом

1 стакан риса, 500 мл овощного бульона из кубиков, 4 репчатые луковицы, 500 г шампиньонов, 80 г копченого бекона, 2 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. рубленой зелени (укроп, петрушка, кинза), молотый черный перец, соль по вкусу.

2 репчатые луковицы нарезать небольшими кубиками и пассеровать в сливочном масле. Добавить промытый рис и тушить, помешивая, до прозрачности риса. Влить горячий бульон с 1 ст. л. пряных трав и варить 20 мин. Шампиньоны нарезать ломтиками. Оставшийся лук мелко порубить.

Бекон нарезать маленькими кубиками и обжарить до хрустящей корочки, выложить в отдельную посуду, остудить. В оставшемся на сковороде жире пассеровать рубленый лук, добавить грибы и тушить 10 мин. Приправить солью и перцем.

Рис и грибную смесь выложить в глубокое блюдо, посыпать обжаренным беконом и оставшейся зеленью.

1021. Запеканка с грибами

6 картофелин, 2 яйца, 30 г сливочного масла, 0,5 стакана молока, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, 0,5 стакана сметаны, соль по вкусу.

Для начинки: 100 г сушеных грибов, 200 г соленых грибов, 2 репчатые луковицы, 0,25 стакана растительного масла, молотый черный перец по вкусу.

Отварить очищенный картофель, приготовить пюре с добавлением яиц, соли, молока и сливочного масла.

Сушеные грибы тщательно промыть. Замочить их на 3 ч в холодной воде, затем варить в той же воде около 1 ч. Соленые грибы тщательно промыть, смешать с вареными грибами и мелко порубить. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить на сковороде в растительном масле.

Рубленые сушеные и соленые грибы соединить с луком, добавить молотый перец и тушить под крышкой 30 мин.

Глубокую сковороду смазать растительным маслом и посыпать панировочными сухарями. Выложить слоем половину картофельного пюре, разровнять. Сверху выложить слой грибной начинки и покрыть слоем оставшегося пюре.

Поверхность смазать сметаной (2 ст. л.), посыпать панировочными сухарями. Поставить в духовку и запекать при 200 °С около 15 мин. Вынуть из духовки, нарезать порциями. При подаче разложить запеканку на тарелки, полить оставшейся сметаной.

1022. Грибы, запеченные в сметане

1 кг свежих грибов, 100 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, 5 зубчиков чеснока, 50 г твердого сыра, соль и молотый черный перец по вкусу.

Грибы промыть, обсушить и нарезать тонкими ломтиками, посолить и положить на сковороду с растопленным маслом. Тушить на слабом огне 1 ч. Очистить чеснок, пропустить через пресс и перемешать с грибами. Поперчить, залить сметаной, посыпать тертым сыром и 15—20 мин запекать в духовке при 200 °С.

1023. Грибная запеканка с картофелем

1 кг шампиньонов, 800 г картофеля, 3 ст. л. сливочного масла, 2,5 ст. л. топленого масла, 1 репчатая луковица, 1,5 стакана молока, 2 яйца, 60 г твердого сыра, веточки петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Грибы очистить, вымыть и мелко нарезать. Положить в кастрюлю, залить водой, подсолить и варить 20 мин.

Очищенный картофель нарезать тонкими кружочками, лук — мелкими кубиками. Отваренные грибы откинуть на дуршлаг.

В сковороде с топленным маслом обжарить лук до золотистого цвета, добавить грибы, накрыть крышкой и тушить 10 мин. Сыр натереть на крупной терке. Яйца взбить с солью и перцем и, не переставая взбивать, влить молоко. Добавить сыр и тщательно перемешать.

Духовку нагреть до 250 °С. Форму для выпекания смазать сливочным маслом и выложить в нее слоями картофель и грибы так, чтобы нижний и верхний слой были из картофеля. Залить яичной смесью, сверху разложить кусочки сливочного масла и запекать 20 мин. Готовую запеканку вынуть из духовки, немного остудить и украсить веточками петрушки.

1024. Грибы, запеченные с помидорами

600 г белых грибов, 4 помидора, 1 репчатая луковица, 3 зубчика чеснока, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, 4 ст. л. тертого сыра, соль и молотый черный перец по вкусу.

В крупных крепких шляпках грибов вырезать из середины часть мякоти. Эту мякоть и ножки грибов мелко порубить и с рубленным луком обжарить в растительном масле, добавить измельченный чеснок, посолить, поперчить, всыпать сухари и перемешать.

Шляпки грибов обжарить в масле, помидоры нарезать кружочками и также обжарить с двух сторон. В глубокую сковороду выложить помидоры, поверх них заполненные фаршем шляпки грибов (грибы с луком и сухарями), посыпать сыром и запечь в духовке при 200 °С, пока сыр не зарумянится.

1025. Грибы в сметане с чесноком

1 кг шампиньонов, 1 стакан сметаны, 0,5 головки чеснока, 60 г твердого сыра, 5 ст. л. сливочного масла, молотый черный перец, соль по вкусу.

Грибы вымыть, обсушить и нарезать тонкими ломтиками, посолить. В сковороде растопить масло, положить грибы и тушить на слабом огне 1 ч. Чеснок растолочь или пропустить через пресс, перемешать с грибами, поперчить. Залить сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовке при 180 °С до готовности.

1026. Грибная бабка

1 кг свежих грибов, 8 яиц, 3 репчатые луковицы, 1 стакан сметаны, 1 стакан панировочных сухарей, 60 г сливочного масла, молотый черный перец, соль по вкусу.

Грибы очистить, промыть, отварить и мелко нарезать. Лук нарезать мелкими кубиками. Обжарить в сливочном масле грибы с луком. Желтки отделить от белков. Взбить желтки с солью, смешать со сметаной и вылить в грибы. Затем аккуратно перемешать с сухарями, солью, перцем и взбитыми белками.

Форму смазать маслом и посыпать сухарями. Подготовленную массу выложить в форму, выровнять поверхность, смазать сметаной и запечь в духовке.

1027. Сушеные грибы жареные

50 г сушеных грибов, 3 репчатые луковицы, 0,5 стакана растительного масла, 1 ст. л. муки, 0,5 стакана грибного бульона, соль по вкусу.

Грибы промыть и отварить в подсоленной воде до готовности. Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, грибы измельчить. Очистить лук и нарезать кубиками. Соединить с грибами и поджарить в растительном масле. За 5 мин до готовности посолить и добавить заправку, приготовленную из муки и грибного бульона.

1028. Жаркое из маслят

250 г маслят, 2 репчатые луковицы, 2 ст. л. сметаны, 10 картофелин, 1 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Грибы очистить, промыть, мелко нарезать и 10 мин обжаривать в сливочном масле. Добавить нарезанный лук, перемешать и тушить еще 10 мин. Добавить сметану. Половину нарезанного картофеля выложить в огнеупорную керамическую емкость, затем грибы, сверху снова картофель. Можно добавить грибной бульонный кубик. Поставить в духовку и запекать до готовности картофеля.

1029. Свежие жареные грибы

500 г свежих шампиньонов, 4 ст. л. муки, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. измельченного укропа, соль по вкусу.

Очистить и промыть грибы, ошпарить кипятком и выложить на полотенце обсохнуть. Затем нарезать крупными ломтиками, посолить и обжарить на сковороде в растительном масле, посыпать мукой и жарить на медленном огне до готовности, посолить. При подаче на стол посыпать зеленью.

1030. Грибы и картофель в сметане

650 г свежих грибов, 300—400 г картофеля, 2 репчатые луковицы, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. муки, 1 стакан густой сметаны, укроп, зелень петрушки, соль и молотый черный перец по вкусу.

Картофель очистить и нарезать кубиками, грибы — ломтиками, лук — полукольцами. Разогреть масло на сковороде, положить картофель и обжарить его на небольшом огне до полуготовности. Затем добавить грибы и лук, посыпать мукой, посолить, поперчить, перемешать, залить сметаной. Тушить, не перемешивая, до готовности. Снять с огня и посыпать рубленой зеленью.

1031. Жареные лисички

700 г свежих лисичек, 2 репчатые луковицы, 3 ст. л. растительного масла, 200 г твердого сыра, чеснок, соль и молотый черный перец по вкусу.

Грибы очистить, вымыть, крупные измельчить. Разогреть в сковороде масло, добавить нарезанный лук и обжарить до золотистого цвета. Выложить грибы, посолить, поперчить и жарить, пока не выпарится жидкость. Добавить пропущенный через пресс чеснок и сыр, нарезанный тонкими ломтиками, и еще немного подержать на огне.

1032. «Отбивные» из вешенок

350 г вешенок, 1 яйцо, 0,5 ст. л. муки, соль и молотый черный перец по вкусу, растительное масло для жаренья.

У грибов отрезать ножки, шляпки слегка отбить, посолить и поперчить. Из яйца, муки и щепотки соли сделать кляр. Каждую шляпку гриба обмакивать в тесто и жарить на сковороде в растительном масле с двух сторон.

1033. Жареные лисички с луком

1 кг лисичек, 4 стебля лука-шалота, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 3 ст. л. измельченной зелени петрушки, укропа и тимьяна, соль и молотый черный перец по вкусу.

Грибы очистить, промыть и обсушить. В сковороде разогреть оливковое масло, добавить сливочное. Выложить грибы и обжаривать, помешивая, 5 мин. Добавить мелко нарезанный лук и чеснок, жарить еще 5 мин, посолить и поперчить по вкусу. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

1034. Белые грибы в сметане

1 кг белых грибов, 1 репчатая луковица, 0,5 стакана растительного масла, 1 ст. л. муки, 1,25 стакана сметаны, 0,5 стакана овощного бульона, зелень петрушки, соль и молотый черный перец по вкусу.

Грибы очистить и хорошо промыть, нарезать ломтиками, выложить в эмалированную кастрюлю. Накрыть крышкой и поставить на огонь. Когда грибы дадут сок, слить его, добавить к грибам 2 ст. л. масла и рубленый лук, поджаренный на сливочном масле. Посолить, поперчить и прожарить все вместе. Размешать сметану с мукой, разбавить бульоном и залить этим соусом грибы. Тушить до тех пор, пока соус не загустеет, а грибы не станут мягкими. Подавать к столу, посыпав измельченной зеленью.

1035. Жареные опята в сметане

500 г опят, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сметаны, 2 небольшие репчатые луковицы, зелень петрушки, соль по вкусу.

Грибы очистить, промыть и 5 мин варить в подсоленной воде. Затем откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Нарезать грибы соломкой и обжарить с мелко нарезанным луком в растительном масле. В конце приготовления добавить сметану, перемешать и подержать на огне еще несколько минут. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью.

1036. Бефстроганов с грибами

1 кг шампиньонов, 600 г мякоти говядины, 1 репчатая луковица, 1 ст. л. горчицы, 1,25 стакана сметаны, соль и молотый черный перец по вкусу, растительное масло для жаренья.

Мясо нарезать поперек волокон ломтиками толщиной 1 см, немного отбить и нарезать ломтики полосками длиной 5 см. Лук очистить, мелко нарезать. Грибы промыть и отрезать ножки (ножки не использовать). Лук обжарить на растительном масле до прозрачности. Добавить к луку нарезанные ломтиками шляпки грибов, посолить, поперчить, перемешать и увеличить огонь. Когда грибы станут золотистого цвета, огонь уменьшить до минимума. Добавить сметану небольшими порциями, помешивая, и не давая ей закипеть. Как только появятся первые пузырьки, добавить горчицу и перемешать. Мясо обжарить на растительном масле отдельно, помешивая, посолить, поперчить. Прожарить 5—7 мин. Переложить мясо к грибам, накрыть сковороду фольгой и поставить на 15—20 мин в духовку. Готовый бефстроганов должен быть мягким, а соус густым.

1037. Тушеное мясо под грибным соусом

1 кг говяжьей вырезки, 30 мл уксуса, 2 лавровых листа, 1 репчатая луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 стакана воды, 100 г сливочного масла, 1 ч. л. муки, 250 г шампиньонов, 0,5 стакана мясного бульона, сок 0,5 лимона, несколько горошин черного перца, соль по вкусу.

Мясо положить в жаровню. Приготовить маринад из мелко нарезанных лука, моркови, корня петрушки, уксуса, лаврового листа, нескольких горошин перца, соли и воды. Горячим маринадом залить мясо и тушить его на слабом огне под крышкой 1,5—2 ч. Готовое мясо выложить на блюдо и залить грибным соусом. Для приготовления соуса шампиньоны очистить, вымыть, измельчить, выложить в эмалированную кастрюлю, добавить 1 ст. л. масла, мясной бульон, сок лимона, посолить и немного потушить. Затем 1 ч. л. масла растереть с мукой, размешать с 1 стаканом сока, образовавшегося при тушении мяса, вылить в грибы, довести до кипения и снять с огня.

1038. Баранина с шампиньонами

800 г баранины, 250 г шампиньонов, 2 ст. л. муки, 50 мл растительного масла, 1 репчатая луковица, 1 пучок зелени петрушки, 0,5 ст. л. муки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Половину мелко нарезанного лука подрумянить на половине растительного масла, положить мясо и тушить до готовности. В другой посуде поджарить на масле оставшийся лук, добавить две трети измельченной зелени, нарезанные ломтиками шампиньоны и тушить с добавлением заправки из муки. Нарезанное ломтями мясо полить приготовленным соусом и тушить еще 10 мин. На стол подавать, посыпав нарезанной зеленью петрушки, с гарниром из жареного картофеля или риса.

1039. «Пальчики» из свинины с грибами

1 кг филе свинины, 300 г вешенок, 3 яйца, 3 репчатые луковицы, 100 г майонеза, 1 стакан сметаны, укроп, молотый черный перец, соль по вкусу, растительное масло для жаренья.

Грибы отварить в подсоленной воде. Лук и охлажденные грибы мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Яйца сварить вкрутую и измельчить. Укроп мелко порубить. Все подготовленные продукты смешать и посолить. Свинину нарезать ломтиками толщиной 1 см и хорошо отбить. Каждый ломтик посолить, поперчить и смазать с одной стороны майонезом. Выложить на смазанную сторону немного начинки, скатать рулетиком и обвязать ниткой. Рулетики слегка обжарить с двух сторон на сковороде в растительном масле и переложить в кастрюлю (на дно налить 1 ст. л. воды) и залить сметаной. Добавить соль и тушить на слабом огне 40 мин. С готовых рулетиков снять нитки.

1040. Говядина с грибами в сметане

600 г мякоти говядины, 500 г вешенок или шампиньонов, 3 репчатые луковицы, 8 картофелин средней величины, 50 г сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, соль по вкусу.

Мясо нарезать небольшими кусочками, лук — полукольцами. Мясо и лук обжарить в сливочном масле и разложить в горшочки. Добавить нарезанные грибы и картофель, посолить, залить небольшим количеством воды и поставить в духовку. За 5—7 мин до готовности в каждый горшочек добавить сметану.

1041. Мясо с грибами по-царски

1,5 кг свинины (вырезка), 300 г шампиньонов, 3 репчатые луковицы, 2 головки чеснока средней величины, 400 г сливочного масла, 15 помидоров средней величины, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок кинзы, 1 пучок укропа, 0,5 стакана красного вина, соль и молотый черный перец по вкусу.

Мясо промыть, обсушить и нарезать так, как на отбивные. Растопить на огне в посуде с высокими краями масло, выложить туда мясо. Помидоры вымыть, обдать кипятком и снять аккуратно кожицу. Нарезать помидоры кружочками и выложить поверх мяса. Лук нарезать кольцами, чеснок — пластинками, измельчить зелень. Лук, чеснок и зелень выложить поверх помидоров, затем слой шампиньонов (желательно маленьких). Посолить, поперчить и залить вином. Накрыть крышкой и 1 ч тушить на медленном огне.

1042. Свинина с грибами в соевом соусе

400 г мякоти свинины, 250 г шампиньонов, 1 банка консервированных мандаринов, 3 ст. л. соевого соуса, 1 ч. л. меда, 1 пучок зеленого лука, 2 ст. л. растительного масла, соль и молотый черный перец по вкусу.

Мясо нарезать длинными узкими ломтиками. Соевый соус смешать с медом, полить мясо. Хорошо перемешать мясо руками и оставить на 30 мин.

Зеленый лук мелко порубить, грибы нарезать ломтиками. Мандарины откинуть на дуршлаг, сок отцедить в отдельную посуду.

Мясо вынуть из соуса и обжарить в растительном масле, добавить лук (немного оставить для украшения блюда), грибы и тушить на медленном огне несколько минут. Затем влить соус, в котором мариновалось мясо, и отцеженный мандариновый сок. Посолить, поперчить, убавить огонь, положить дольки мандаринов, накрыть крышкой и 5 мин подержать на огне. Снять с огня, посыпать оставленным зеленым луком и подавать на стол.

1043. Отбивные с шампиньонами

4 свиные отбивные, 500 г шампиньонов, 2 репчатые луковицы, 2 ст. л. топленого масла, 0,5 стакана сливок, соль и молотый черный перец по вкусу.

Лук очистить и нарезать мелкими кубиками. Грибы мелко порубить. Отбивные обмыть, обсушить и обжарить с обеих сторон на топленом масле. Затем вынуть, посолить, поперчить и поставить в теплое место. Лук пассеровать до прозрачности в оставшемся в сковороде жире, затем добавить грибы и, помешивая, тушить на медленном огне до тех пор, пока не выпарится большая часть жидкости. Посолить, поперчить, добавить сливки и, помешивая, уварить до густоты.

Духовку нагреть до 180 °С. Неглубокую форму смазать маслом, выложить отбивные, на отбивные — грибы. Плотно накрыть форму фольгой и запекать в духовке 15—20 мин.

1044. Свинина, тушенная с грибами и вином

4 свиные отбивные, 200 г шампиньонов, 100 мл красного вина, 2 ст. л. горчицы, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. оливкового масла, 50 г сливочного масла, 0,5 стакана мясного бульона, соль и молотый черный перец по вкусу.

Мясо обжарить до золотистой корочки в оливковом и сливочном масле. Добавить мелко нарезанные грибы, посыпать мукой и потушить 3 мин. Затем добавить вино, бульон, горчицу, соль и перец. Накрыть крышкой и тушить до готовности на слабом огне.

1045. Куриное филе с грибами и ананасом

350 г шампиньонов, 500 г куриного филе, 100 г варено-копченой колбасы, 2 репчатые луковицы, 200 г ананаса, 1 стакан густой сметаны, 30 г сливочного масла, 1 ст. л. муки, 70 г твердого сыра, 0,5 ч. л. карри, соль, молотый черный перец по вкусу.

Лук очистить, нарезать небольшими кубиками и обжарить в сливочном масле. Добавить нарезанные тонкими ломтиками грибы. Колбасу и куриное филе нарезать кубиками и добавить к грибам с луком, держать на огне еще 10 мин, после чего добавить нарезанный кубиками ананас и тушить 3 мин. Влить сметану, смешанную с мукой и карри, добавить соль, перец, перемешать, накрыть крышкой и тушить еще 10 мин.

Перед подачей на стол горячее блюдо посыпать тертым сыром.

1046. Тушеная индейка с грибами

800 г филе индейки, 400 г свежих шампиньонов, 2 репчатые луковицы, 1 стакан сливок, 1 стакан воды, зелень петрушки, соль и молотый черный перец по вкусу, растительное масло для жаренья.

Индейку нарезать небольшими кусочками и обжарить в растительном масле до румяной корочки. Переложить в кастрюлю, залить водой, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 35 мин. Лук нарезать полукольцами и обжарить в растительном масле. Грибы промыть, нарезать тонкими ломтиками и тоже обжарить в растительном масле, пока не испарится вся жидкость. Залить грибы сливками, перемешать, довести до кипения и снять с огня. В кастрюлю с мясом выложить лук и грибы, посолить, поперчить и потушить на слабом огне 10—15 мин. Перед подачей на стол украсить зеленью.

1047. Куриная грудка с грибами

2 куриных филе, 200 г шампиньонов, 1 репчатая луковица, 0,5 стакана сливок, растительное масло, соль, молотый черный перец по вкусу.

Филе отбить, посолить, поперчить. Грибы крупно нарезать и обжарить на растительном масле с нарезанным луком. В филе положить начинку из грибов и лука, свернуть рулетиками и завязать нитками. Положить в форму, смазанную растительным маслом, залить сливками, посолить и оставить на 1 ч. После этого переложить в форму для запекания, поставить в духовку и запечь при 200 °С до готовности.

1048. Мясной рулет с грибами

1,2 кг мякоти телятины одним плоским куском, 600 г разных лесных грибов, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сливочного масла, 2 репчатые луковицы, соль и молотый черный перец по вкусу.

Грибы очистить, промыть и мелко нарезать. Очищенный лук мелко нарезать и обжарить вместе с грибами на половине порции сливочного и растительного масла, посолить и поперчить по вкусу.

Мясо вымыть, отбить, сформировав большой продолговатый пласт, посолить и поперчить. Равномерно разложить на нем грибы с луком, свернуть рулетом и завязать грубой ниткой. Рулет обжарить в оставшемся масле на сковороде с двух сторон и переложить его на смазанный растительным маслом противень. Запекать в духовке при 200 °С, пока мясо не станет мягким. При подаче на стол нарезать на порционные куски.

1049. Запеканка мясная с грибами

400 г мясного фарша, 300 г грибов, 3 небольшие репчатые луковицы, 3 ст. л. растительного масла, 3 помидора, 3 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. панировочных сухарей, 150 г твердого сыра, базилик, молотый черный перец, соль по вкусу.

Лук нарезать мелкими кубиками и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Грибы очистить, промыть, мелко нарезать и добавить к луку, слегка обжарить, положить фарш, вновь слегка обжарить, добавить нарезанные помидоры, посолить, поперчить и тушить 5 мин. Жароупорную посуду смазать маслом, переложить массу, посыпать сухарями и тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в духовке.

1050. Утка с грибами

1 небольшая тушка утки, 500 г свежих грибов, 1 репчатая луковица, 1 ст. л. муки, 3 помидора, растительное масло, соль и молотый черный перец по вкусу.

Утку разделить на порционные куски, залить холодной водой и поставить варить. Как только вода закипит, посолить и продолжать варить до мягкости. Лук измельчить и слегка обжарить в растительном масле, добавить муку и прожарить вместе. Затем добавить натертые на терке помидоры, развести бульоном, в котором варилась утка. В получившийся соус положить утку и добавить очищенные, промытые и нарезанные грибы, посолить и тушить до готовности на слабом огне.

Перед подачей на стол посыпать перцем.

1051. Лангет с грибами и помидорами

500 г вырезки говядины, 250 г свежих шампиньонов, 4 помидора, 3 картофелины, 2 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. сливочного масла, зелень петрушки, соль и молотый черный перец по вкусу.

Говядину нарезать порционными кусками и отбить до толщины 8—10 мм.

Посолить и быстро обжарить с двух сторон в 1 ст. л. сливочного масла до образования румяной корочки. Грибы разрезать каждый на 4 части, посолить и обжарить в 1 ст. л. сливочного масла до готовности. Помидоры разрезать на дольки, посолить, поперчить и слегка обжарить на оставшемся масле.

При подаче на тарелки положить по 2 лангета и полить мясным соком (оставшимся от жаренья мяса). Рядом с мясом выложить горками грибы, жареный в растительном масле картофель и помидоры, посыпать измельченной зеленью.

1052. Шашлыки из грибов с колбасой

200 г шляпок свежих грибов, 1 репчатая луковица, 300 г полукопченой колбасы, 2—3 помидора, 1 пучок зеленого лука, 50 г сливочного масла, соль, молотый черный перец по вкусу.

Шляпки промыть и слегка обжарить. Колбасу нарезать кружочками толщиной 2 см. Лук очистить и нарезать четвертинками, обдать кипятком. Помидоры нарезать ломтиками. Все подготовленные продукты надеть на шампуры попеременно и посолить. Предварительно смазав шашлык сливочным маслом, обжарить его над раскаленными углями. Подавая на стол, посыпать перцем и мелко нарезанным зеленым луком.

1053. Капуста, тушенная с грибами и сметаной

1 кг квашеной капусты, 40 г сушеных грибов, 1 репчатая луковица, 0,75 стакана сметаны, 2 ч. л. муки, соль и молотый черный перец по вкусу.

Грибы отварить в подсоленной воде, отвар отцедить в отдельную емкость, грибы нарезать соломкой.

Капусту отжать и потушить в грибном отваре до полуготовности. Лук измельчить и обжарить с грибами и мукой. Поперчить, если нужно — подсолить, добавить сметану, смешать с капустой и тушить все до готовности.

1054. Грибы, тушенные со сладким перцем

750 г свежих грибов, 6 шт. сладкого перца, 1 репчатая луковица, 2—3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. пшеничной муки, 3 помидора, несколько веточек петрушки, тмин, соль по вкусу.

Грибы, перец и лук мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Добавить тмин, немного горячей воды, посыпать мукой и тушить до готовности. В конце приготовления положить нарезанные помидоры (или томат-пасту), посолить. При подаче на стол украсить веточками петрушки.

1055. Гуляш из опят

500 г свежих опят, 1 репчатая луковица, 1 сладкий перец, 1 ст. л. муки, сливочное масло, чеснок, майоран, тмин, черный молотый перец, соль по вкусу.

Тщательно промытые шляпки молодых опят нарезать крупными ломтиками и тушить на медленном огне в сливочном масле с нарезанным луком и сладким перцем, тмином. Когда грибы станут мягкими, добавить чеснок и майоран, посолить, немного поперчить и при необходимости сгустить мукой.

Подавать с кнедиками или выпечкой.

1056. Грибы, тушенные с помидорами

6 помидоров, 2 репчатые луковицы, 300 г шампиньонов, 3 ст. л. растительного масла, 3 яйца, 2 ст. л. сметаны, зелень петрушки, молотый красный и черный перец, соль по вкусу.

Грибы вымыть, мелко нарезать и поджарить в растительном масле с мелко нарезанным луком. Помидоры очистить от кожицы, нарезать ломтиками и добавить к грибам. Заправить солью, перцем и тушить 5 мин. Яйца размешать со сметаной и залить грибы с помидорами. Когда масса начнет густеть, слегка перемешать. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

1057. Лисички, тушенные с капустой

1 кг свежих лисичек, 500 г капусты, 50 г сливочного масла, 2 репчатые луковицы, соль по вкусу.

Лисички очистить, промыть и мелко нарезать. Поджарить в сливочном масле мелко нарезанный лук, добавить грибы, влить 4—5 ст. л. воды и тушить 15—20 мин. Нашинковать капусту, добавить к грибам, посолить и тушить до готовности.

1058. Грибное рагу

250 г свежих грибов, 5—6 картофелин, 3—4 ст. л. риса, 3 ст. л. гороха, 1—2 ст. л. томатной пасты, 1—2 ст. л. сливочного масла, зеленый лук, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Грибы очистить, промыть, крупно нарезать, добавить нарезанный зеленый лук и тушить в сливочном масле около 10 мин. Посолить, положить томатную пасту, разведенную в неполном стакане кипятка, и довести до кипения. Затем добавить нарезанный кубиками картофель, а через 5 мин — промытый рис и горох. Держать рагу на очень слабом огне под закрытой крышкой 20 мин, после чего снять с огня и посыпать перцем и измельченной зеленью петрушки.

1059. Тушеная капуста с грибами и фасолью

0,25 кочана капусты, 60 г сушеных белых грибов, 1 банка консервированной фасоли, соевый соус, зеленый лук, зелень петрушки, соль по вкусу, растительное масло для жаренья.

Грибы залить горячей водой и оставить на несколько часов. Затем воду слить, грибы мелко нарезать и обжарить в растительном масле до готовности. Нашинковать тонко капусту и добавить к грибам. Приправить соевым соусом, перемешать, влить 75 мл воды и тушить, накрыв крышкой, до полуготовности. Добавить отцеженную фасоль, перемешать и тушить до готовности на слабом огне. Если нужно, посолить. Перед подачей к столу посыпать блюдо мелко нарезанными зеленым луком и зеленью петрушки.

1060. Рагу из шампиньонов

1 кг шампиньонов, 3 картофелины, 1 морковь, 2 репчатые луковицы, 1 репа, 1 корень петрушки, 2 помидора, 80 г томата-пюре, 1 ст. л. муки, 5 ст. л. растительного масла, 2 лавровых листа, молотый черный перец и горошком, соль по вкусу.

Грибы отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Отвар оставить, грибы нарезать крупными ломтиками. Обжарить в кастрюле в растительном масле, залить грибным отваром (немного отвара оставить), добавить томат-пюре, несколько горошин черного перца, лавровые

листы и тушить 10 мин. Картофель очистить, нарезать дольками и обжарить в растительном масле. Отдельно в сковороде потушить очищенные и мелко нарезанные лук, морковь, корень петрушки и репу. Муку пассеровать в растительном масле, развести грибным отваром и вместе с овощами и картофелем добавить к грибам. Хорошо перемешать, посолить, поперчить и тушить 20 мин на небольшом огне. В конце тушения положить нарезанные дольками помидоры и довести до кипения.

1061. Грибное рагу с овощами и рисом

300 г свежих или мороженых шампиньонов, 1 репчатая луковица средней величины, 4 ст. л. консервированного зеленого горошка, 4 небольшие картофелины, 1 ст. л. томата-пюре, 50 г сливочного масла, 0,5 стакана риса, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Грибы очистить, промыть и крупно нарезать. Выложить в глубокую сковороду и тушить 15 мин под крышкой в сливочном масле. Очистить и мелко порубить лук, добавить в сковороду к грибам. Посолить, поперчить и хорошо перемешать. Размешать томатное пюре в 1,5 стакана горячей воды и залить грибы. Довести до кипения. Очистить картофель и нарезать небольшими кубиками. Добавить к грибам. Через 5 мин всыпать рис, промытый холодной водой, и тушить на слабом огне еще около 20 мин. За 5 мин до конца тушения добавить отцеженный зеленый горошек. Рагу посолить и аккуратно перемешать. Подавать рагу горячим, выложив на большое блюдо или разложив порциями по тарелкам. Перед подачей на стол украсить рубленой зеленью петрушки.

1062. Кабачки с грибами

3 молодых кабачка, 150 г свежих грибов, 1 репчатая луковица, 2 помидора, 0,5 стакана сметаны, укроп, зелень петрушки, соль по вкусу, растительное масло для жаренья.

Лук измельчить и обжарить. Грибы очистить, обдать кипятком, нарезать ломтиками и жарить вместе с луком в растительном масле 15 мин. Затем переложить в кастрюлю, добавить нарезанные кубиками средней величины и слегка обжаренные в растительном масле кабачки и тушить до полуготовности. Добавить сметану, нарезанные дольками помидоры, посолить, перемешать и тушить на слабом огне еще 10 мин. Перед подачей к столу посыпать измельченной зеленью.

1063. Грибной гуляш с овощами

1 кг грибов, 4 помидора, 4 репчатые луковицы, 2 красных сладких перца, 6 шт. зеленого сладкого перца, 80 г свиного сала, соль по вкусу.

В глубокой сковороде пассеровать на сале мелко нарезанный лук, добавить нарезанные соломкой грибы и сладкий перец, нарезанные дольками помидоры, посолить и тушить до готовности, добавляя при необходимости воду.

1064. Грибное ассорти с овощами в винном соусе

1 кг смеси разных свежих грибов, 1 пучок зеленого лука, 1 сладкий перец, 2 ст. л. топленого масла, 200 мл красного столового вина, 300 г помидоров, 1 стакан сливок, 1 ст. л. загустителя соуса, укроп, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Грибы нарезать небольшими кусочками, зеленый лук — кольцами. Сладкий перец очистить и нарезать крупными кубиками. В кастрюле разогреть топленое масло и по отдельности обжарить в нем, помешивая, грибы, перец и зеленый лук. Переложить все в сотейник, влить вино, посолить, поперчить и тушить 10 мин. Помидоры разрезать каждый пополам, удалить семена и разрезать каждую половинку на четыре части. Добавить к грибам и тушить 3 мин. Влить сливки, довести до кипения, добавить загуститель. Готовое блюдо украсить нарезанной зеленью.

1065. Баклажаны с грибами

4 тонких баклажана, 500 г свежих грибов, 3 репчатые луковицы, 80 г топленого масла, 1 стакан сметаны, 2 ст. л. муки, соль по вкусу.

Баклажаны вымыть, нарезать ломтиками по 3—4 см, посолить, разложить на доске срезами вниз, накрыть другой доской и поставить груз, чтобы из баклажанов вышел сок с горечью. Затем обсушенные баклажаны обвалять в 1 ст. л. муки и слегка обжарить в масле. Лук нарезать кольцами и обжарить до золотистого цвета. Грибы вымыть и крупно порубить. На дно кастрюли положить баклажаны, на них грибы, затем лук и т. д. (верхний слой должен быть из баклажанов). Сметану посолить, размешать в ней оставшуюся муку и залить овощную массу. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить в разогретую до 170 °С духовку на 30 мин.

Подавать к столу в той же посуде.

1066. Грибы, тушеные с сельдереем

300 г свежих грибов, 1 корень сельдерея, 1 репчатая луковица, 4—5 ст. л. растительного масла, измельченный укроп, соль по вкусу.

Грибы очистить, промыть и нарезать ломтиками. Корень сельдерея очистить и нарезать небольшими брусочками. Лук измельчить и слегка обжарить в масле, добавить грибы и сельдерей, посолить и тушить на слабом огне до готовности. Перед подачей на стол посыпать укропом.

1067. Тефтели овощные с грибами

1 зрелый кабачок, 2 моркови, 3 помидора, 3 картофелины, 50 г сушеных грибов, 0,75 стакана манной крупы, 50 г топленого масла, 0,75 стакана растительного масла, 3 яйца, мука, укроп, зелень петрушки, соль по вкусу.

Кабачок очистить, удалить семена, очистить морковь и картофель. Кабачок, морковь и картофель нарезать крупными кусками. Отварить предварительно замоченные грибы, а также по отдельности морковь, кабачок, картофель, отвар слить.

Сложить в кастрюлю овощи с грибами, добавить 1 ст. л. топленого масла, посолить. Подлить к овощам 0,5 стакана воды, закрыть кастрюлю крышкой и тушить до мягкости. Остудить, добавить яйца, вмешать манную крупу, сформовать небольшие шарики. Запанировать их в муке и обжарить в растительном масле.

Сложить в глубокую сковороду, перекладывая слои тефтелей помидорами, нарезанными дольками. Всыпать измельченную зелень, влить 0,25 стакана горячей воды и тушить 20 мин в духовке при температуре 190 °С.

Подавать к столу горячими в той посуде, в которой они готовились.

1068. Грибы по-деревенски

500 г соленых грибов, 5 картофелин, 2 стебля лука-порея, 1 стакан сметаны, 2 ст. л. муки, 3 ст. л. растительного масла, укроп, соль и молотый черный перец по вкусу.

Картофель отварить в кожуре, остудить и очистить. С грибов слить рассол, промыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Лук-порей нарезать кольцами и пассеровать в растительном масле.

В сковороду налить 2 ст. л. растительного масла, положить половину нарезанного кружочками картофеля, затем грибы, сверху лук и оставшийся картофель.

Залить смешанной с мукой, солью и перцем сметаной. Поставить в горячую духовку на 15 мин. При подаче на стол посыпать измельченным укропом.

1069. Запеканка из кабачков и грибов

1 спелый кабачок средней величины, 2—3 сладких перца, 1 репчатая луковица, 1—2 крупных помидора, 150 г шампиньонов, 100 г твердого сыра, 2—3 зубчика чеснока, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, укроп, зелень петрушки, соль, молотый черный перец по вкусу.

Отварить очищенный кабачок в подсоленной воде так, чтобы он остался твердым (помните, что он быстро разваривается!). Охладить, разрезать пополам, удалить семена. Вилкой размять мякоть. Помидоры обдать кипятком, затем опустить в холодную воду, снять кожицу и мелко их нарезать.

Перец нарезать соломкой, шампиньоны — тонкими ломтиками.

Мелконарезанный лук обжарить в сливочном масле до прозрачности, добавить помидоры, грибы, перец и тушить на слабом огне, непрерывно помешивая, пока овощи не станут мягкими и прозрачными. Чеснок измельчить и вместе с нарезанной зеленью добавить к овощной массе.

Сыр натереть на крупной терке или очень мелко нарезать, половину добавить в овощную массу и перемешать ее с размятым кабачком.

Выложить овощную массу в смазанную растительным маслом форму, посыпать оставшимся сыром и поставить на 20—30 мин в разогретую до 200 °С духовку.

Подавать запеканку горячей.

1070. Запеканка из картофеля с маринованными грибами

12 картофелин, 2 репчатые луковицы, 200 г свежего сала, 200 г маринованных шампиньонов, 150 г твердого сыра, 0,5 стакана сметаны, 2 ст. л. растительного масла, по 0,5 пучка укропа и зелени петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Картофель вымыть и отварить в кожуре до полуготовности. Охладить и очистить. Из каждой картофелины чайной ложкой вынуть середину так, чтобы получилось углубление. Маринованные грибы измельчить.

Лук мелко нарезать и смешать с грибами. Грибной массой нафаршировать картофелины. Сало нарезать длинными тонкими полосками, обернуть каждую картофелину и выложить в форму с высокими бортами, смазанную растительным маслом.

Посолить и поперчить. Сыр натереть на крупной терке. Зелень мелко порубить и смешать с сыром, посыпать этой смесью картофель, залить сметаной и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 25 мин.

1071. Овощная запеканка с грибами

200 г укропа и зелени петрушки, 200 г шампиньонов, 3 моркови, 200 г консервированного зеленого горошка, 3 помидора, 500 г вареного картофеля, 3 яйца, 1,5 стакана кефира, 100 г тертого сыра, чеснок, молотый черный перец, соль по вкусу.

Морковь и шампиньоны нарезать ломтиками, по отдельности опустить на 5 мин в кипящую подсоленную воду, после чего откинуть на дуршлаг. Помидоры нарезать кружочками. Чеснок и зелень мелко порубить. Картофель нарезать кружками и выложить на дно формы. Затем выложить слоями помидоры, морковь, грибы. Каждый слой посыпать солью и перцем.

Яйца взбить с кефиром, добавить сыр, перемешать. Залить этой смесью овощи. Присыпать горошком и зеленью с чесноком. Запекать в заранее разогретой духовке при 200 °С.

1072. Запеканка грибная с картофелем

400 г свежих опят, 8—9 картофелин, 2 ст. л. смальца, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сливочного масла, 1—2 репчатые луковицы, 2 стакана молока, 1 ст. л. тертого сыра, 2 яйца, соль, молотый черный перец по вкусу.

Картофель промыть, отварить в кожуре, остудить, очистить и нарезать толстыми ломтиками. Лук и сваренные в собственном соку грибы мелко нарезать и поджарить в растительном масле. Грибы с луком и картофель слоями выложить в смазанную смальцем форму так, чтобы нижний и верхний слои составлял картофель. Взбить яйца с молоком, посолить и поперчить. Залить этой смесью картофель, посыпать тертым сыром и положить сверху кусочки масла. Запекать в духовке при 200 °С, пока яичная смесь не загустеет, а картофель не станет мягким и не покроется золотистой корочкой.

1073. Пудинг из маслят

300 г свежих маслят, 300 г панировочных сухарей, 1 желток, 2 белка, 100 г пшеничной муки, 100 г топленого масла, молоко, соль, молотый черный перец по вкусу.

Маслята очистить, промыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и мелко нарезать. Сухари залить кипящим молоком. Когда смесь остынет, тщательно ее размешать, добавить топленое масло, растертое с желтком, грибы, соль, перец, муку. Взбить в крутую пену белки и осторожно ввести в приготовленную массу. Выложить в смазанную жиром форму и запечь в духовке при 180 °С.

Перед подачей на стол полить горячим топленным маслом.

1074. Запеченные грибы с цветной капустой

500 г вешенок, 1 кг цветной капусты, 2 ст. л. натертого на средней терке твердого сыра, 2 ст. л. растительного масла, 1 яйцо, 1 стакан сметаны, панировочные сухари, зелень петрушки, соль по вкусу.

Капусту разобрать на соцветия и отварить в кипящей подсоленной воде до готовности. Откинуть на дуршлаг. Грибы, очистить, промыть, отварить, остудить и нарезать ломтиками, обжарить в растительном масле, посолить. В смазанную маслом и посыпанную сухарями форму выложить

половину капусты, затем все грибы и снова капусту. Посыпать сыром, полить взбитой с яйцом сметаной и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 15—20 мин.

При подаче к столу украсить зеленью.

1075. Грибы с картофелем

500 г свежих грибов, 3—4 картофелины, 2 репчатые луковицы средней величины, 3 ст. л. сливочного масла, 1 стакан густой сметаны, 1 лавровый лист, соль, молотый черный перец по вкусу.

Грибы очистить, промыть, отварить, нарезать небольшими кусочками и обжарить в сливочном масле. Очищенный картофель нарезать кубиками и отварить до полуготовности. Лук нарезать полукольцами, обжарить в сливочном масле до золотистого цвета.

В кастрюлю выложить картофель, лук, грибы, залить сметаной, посолить, поперчить и тушить на слабом огне до готовности.

1076. Жареные свежие грибы

500 г свежих шампиньонов, 4 ст. л. муки, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. измельченного укропа, соль по вкусу.

Очистить и промыть грибы, ошпарить кипятком, выложить на полотенце обсохнуть. Затем нарезать крупными ломтиками, посолить и обжарить на сковороде в растительном масле, посыпать мукой и жарить на медленном огне до готовности. При подаче на стол посыпать зеленью.

Блюда с грибными начинками

1077. Мясная кулебяка с грибной начинкой

1 кг мясного фарша, 500 г грибов, 2 яйца, 1 стакан молока, 1 стакан овсяных хлопьев, 2 репчатые репчатые луковицы, 3 ст. л. растительного масла, 1 помидор, 2 ст. л. майонеза, молотый черный перец, соль по вкусу.

Взбить яйца с молоком, добавить овсяные хлопья, перемешать. Затем добавить фарш и мелко нарезанную луковицу, посолить, поперчить и хорошо перемешать руками. Грибы измельчить и поджарить на растительном масле с мелко нарезанной второй луковицей, посолить.

Форму для выпечки смазать растительным маслом, выложить в нее половину фарша. Затем грибы, затем оставшуюся половину фарша. Сверху разложить нарезанный тонкими колечками помидор и смазать майонезом. Поставить в разогретую до 200 °С духовку и запекать 20—40 мин.

1078. Фаршированные грибы

8 крупных шампиньонов, 200 г мясного фарша (свинина и говядина), 1 репчатая луковица, 0,5 лимона, 150 г сыра, 1 ст. л. растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, молотый черный и красный перец, соль по вкусу.

Шампиньоны вымыть и обтереть тканевой салфеткой. Ножки аккуратно вырезать ножом и нарезать мелкими кубиками. Из лимона отжать сок. Сбрызнуть шляпки шампиньонов и рубленые ножки грибов лимонным соком.

Луковицу очистить, вымыть и нарезать мелкими кубиками. Разогреть в сковороде растительное масло. Помешивая, пассеровать лук до прозрачности. Добавить к луку мясной фарш. Если используется готовый фарш, разделить его вилкой на мелкие кусочки. Помешивая, обжарить фарш. Выложить в сковороду к фаршу измельченные ножки шампиньонов, перемешать и тушить, накрыв крышкой, еще 2—3 мин на слабом огне. Заправить солью, красным и черным перцем. Петрушку вымыть, обсушить, оборвать листики и мелко их порубить. Снять сковороду с плиты и перемешать рубленую зелень с начинкой.

Наполнить шляпки шампиньонов начинкой. Смазать маслом порционные формочки (но можно запечь грибы и на сковороде). Нагреть духовку до 200 °С. Выложить фаршированные шампиньоны в формочки. Сыр нарезать тонкими ломтиками. Каждый гриб накрыть ломтиком сыра. Запекать 15 мин. Подавать к столу горячими. В качестве гарнира можно подать отварной рис.

1079. Грибы, фаршированные копченой курицей

400 г шампиньонов, 100 г копченой курятины, 100 г тертого сыра, 30 г сливочного масла, 20 г маргарина, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, 1 ч. л. соуса чили, соль, молотый черный перец по вкусу.

Грибы очистить, промыть. Грибные ножки отрезать и мелко порубить.

Курицу мелко нарезать, смешать с рублеными грибными ножками, зеленью, соусом чили, половиной сыра и сливочным маслом. Посолить и поперчить.

Наполнить грибные шляпки начинкой, выложить на смазанный маргарином противень, посыпать оставшимся сыром и запекать в духовке при 220 °С до образования золотистой корочки. Подавать горячими.

1080. Кабачки, фаршированные грибами и свиной

3 кабачка, 3 ст. л. нарезанной зелени петрушки, 0,5 стакана сметаны, 2 ст. л. растительного масла, соль по вкусу.

Для фарша: 550 г свинины, 250 г грибов, 5 ст. л. вареного риса, 150 г копченого шпика, 3 яйца, 3 ст. л. томатной пасты, молотый черный перец, соль по вкусу.

Кабачки разрезать вдоль пополам и удалить середину. Шпик нарезать кубиками, мясо пропустить через мясорубку, смешать, добавить 3 ст. л. воды и потушить. Грибы мелко нарезать и тушить до готовности в отдельной сковороде. Затем смешать с мясом, яйцами, рисом и томатной пастой, посолить, поперчить по вкусу. Половинки кабачков немного посолить, нафаршировать и выложить на смазанный растительным маслом противень, полить сметаной и запекать 30—35 мин в духовке при 200 °С. Готовое блюдо посыпать нарезанной зеленью петрушки.

1081. Пикантные фаршированные шампиньоны

8 крупных свежих шампиньонов, 300 г вареной колбасы, 2 яйца, 2 репчатые луковицы средней величины, 200 г твердого сыра, 3 ст. л. консервированной кукурузы, 2 ст. л. растительного масла, 250 г майонеза, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Шампиньоны очистить и промыть под проточной водой. Отделить ножки и нарезать их мелкими кубиками. Колбасу тоже нарезать мелкими кубиками. Измельчить лук. Подготовленные продукты и кукурузу смешать. Добавить взбитые миксером яйца, натертый на крупной терке сыр (2 ст. л. сыра оставить) и майонез. Посолить, поперчить по вкусу и хорошо вымешать. Приготовленный фарш выложить в шляпки грибов.

Противень смазать растительным маслом и разместить на нем фаршированные шампиньоны; если остался лишний фарш, его можно выложить рядом. Посыпать сыром. Поставить противень в разогретую до 200 °С духовку и запекать 25 мин. Сыр должен стать золотистого цвета.

Готовые шампиньоны выложить на блюдо, украсить майонезом и свежей зеленью.

1082. Помидоры, фаршированные мясом с грибами

1 кг помидоров, 350 г отварного мяса, 300 г шампиньонов, 3 репчатые луковицы, 1,5 стакана сметаны, 150 г маргарина, укроп, молотый черный перец, соль по вкусу.

Грибы очистить, промыть, нарезать соломкой. Лук мелко нарезать и обжарить с грибами в маргарине. Мясо, пропущенное через мясорубку, добавить к грибам и луку. У помидоров срезать верхушки, аккуратно удалить ложкой мякоть. Приготовленным фаршем наполнить помидоры. Выложить их в кастрюлю, залить сметаной, добавить оставшийся маргарин. Запекать в духовке 20 мин при 200 °С. Подавать, посыпав укропом.

1083. Фаршированная грибами курица

1 курица, 100 г шампиньонов, 0,5 стакана сметаны, 1 лимон, 2 зубчика чеснока, молотый черный перец, соль по вкусу.

Курицу тщательно вымыть и аккуратно, не повредив, снять с нее кожу. С костей срезать все мясо и нарезать его мелкими кусочками. Шампиньоны очистить, промыть и нарезать так же. Грибы смешать с куриным мясом, посолить, поперчить, сбрызнуть отжатым соком лимона, добавить пропущенный через пресс чеснок. Тщательно перемешать и дать постоять 2 часа.

Полученным фаршем не очень туго начинить кожу курицы. Места разрезов зашить ниткой. Положить на противень и обильно смазать сметаной. Запекать, не переворачивая, в горячей духовке при 200 °С до образования хрустящей корочки, периодически поливая выделяющимся соком.

1084. Фаршированные гусиной печенью и грибами цыплята

3 цыпленка (по 800 г), 8 ст. л. растительного масла, 3 яйца, 2 ломтика батона, 0,5 стакана молока, 2 репчатые луковицы, 150 г гусиной печени, 120 г свежих шампиньонов, 70 г копченого сала, 1 ч. л. майонеза, соль и молотый черный перец по вкусу.

Сало нарезать кубиками и вытопить жир, на этом жире поджарить нарезанный полукольцами лук и нарезанные кубиками печень и очищенные и промытые грибы. Все посолить, поперчить и дать остыть. Добавить сваренные вкрутую яйца, нарезанные кубиками, замоченный в молоке и отжатый батон. Тщательно перемешать.

Приготовленным фаршем начинить цыплят. Зашить и обжарить в растительном масле до готовности.

1085. Помидоры, фаршированные грибами

10 некрупных помидоров, 400 г белых грибов, 1 репчатая луковица, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 ст. л. сливочного масла, 4 ст. л. майонеза, зелень петрушки, соль, молотый черный перец по вкусу.

У помидоров срезать верхушки, отложить; чайной ложкой вынуть мякоть, середину посолить и поперчить. Грибы и лук мелко нарезать и потушить вместе до готовности на сливочном масле, охладить. Мелко нарезать яйцо, смешать с грибами, добавить майонез и часть мякоти помидоров, тщательно перемешать. Наполнить начинкой помидоры и накрыть срезанной верхней частью. Выложить помидоры на блюдо и украсить зеленью.

1086. Огурцы, фаршированные грибами

2 огурца, 150 г маринованных грибов, 0,75 стакана сметаны, 2 ч. л. тертого хрена, 1 помидор, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Огурцы разрезать вдоль на две половинки, удалить семена, посолить. Грибы мелко нарезать, добавить хрен, перец, соль и залить сметаной, перемешать.

Огурцы заполнить подготовленной массой, украсить ломтиками свежего помидора и зеленью.

1087. Помидоры, фаршированные маринованными грибами с ветчиной

8 плотных помидоров, 150 г майонеза, 100 г маринованных грибов, 60 г нежирной ветчины, 30 г репчатого лука, 0,5 лимона, 1 ст. л. растительного масла, 8 листьев салата, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

У помидоров срезать верхушки, вынуть чайной ложкой мякоть, перевернуть помидоры и дать стечь соку.

В майонез положить мелко нарезанные грибы, нарезанную мелкими кубиками ветчину, измельченный лук и зелень петрушки, поперчить и хорошо перемешать. Этой смесью наполнить помидоры, на каждый помидор положить чайную ложечку густого майонеза. Фаршированные помидоры выложить на плоскую большую тарелку, покрытую хорошо вымытыми листьями салата, слегка сбрызнутыми лимонным соком и растительным маслом. Посолить перед тем, как подавать на стол, чтобы зелень не потеряла свежий вид.

1088. Баклажаны, фаршированные шампиньонами

1 кг баклажанов, 350 г свежих шампиньонов, 1 репчатая луковица, 30 г маргарина, 1 яйцо, 50 г толченых сухарей, 3 ст. л. измельченного зеленого лука и зелени петрушки, 0,5 стакана густой сметаны, соль и молотый черный перец по вкусу.

Баклажаны вымыть, очистить, разрезать вдоль пополам, вынуть чайной ложкой мякоть и измельчить ее. Очищенные и промытые грибы нарезать тонкими ломтиками, нарезать кольцами лук.

Растопить в сковороде маргарин, выложить грибы, лук, мякоть баклажанов, посолить, поперчить и тушить до мягкости. Снять с огня, немного остудить, добавить яйцо, сухари, зелень (немного зелени оставить), тщательно перемешать и наполнить половинки баклажанов.

Выложить баклажаны в мелкую кастрюлю, влить 4 ст. л. воды, поставить в нагретую духовку и запечь. Перед самой подачей на стол залить подсоленной сметаной и поставить в духовку еще на несколько минут. Подавая на стол, посыпать оставшейся зеленью.

1089. Баклажаны, фаршированные лисичками

4 баклажана средней величины, 250 г свежих лисичек, 1 репчатая луковица, растительное масло, соль по вкусу.

Баклажаны вымыть и разрезать вдоль пополам. Чайной ложкой вынуть часть мякоти, оставив довольно толстые стенки.

Грибы очистить, вымыть, положить в горячую воду, довести до кипения и снять с огня. Грибы откинуть на дуршлаг, дать остыть, мелко нарезать и обжарить в масле с измельченным луком. Порубить вынутую мякоть баклажанов, смешать с грибами, посолить и тщательно перемешать. Наполнить половинки баклажанов, выложить в смазанную маслом сковороду и запечь в духовке при 200 °С до готовности, поливая выделяющимся соком.

1090. Сладкий перец, фаршированный шампиньонами

4 сладких перца, 100 г риса, 100 г шпината, 100 г соевого сыра, 2 репчатые луковицы, 200 г шампиньонов, 1,5 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, соль по вкусу.

Перец вымыть, аккуратно срезать верхнюю часть на расстоянии 2 см от верхушки, удалить семена. Верхушки отложить.

Рис отварить в подсоленной воде до готовности, хорошо промыть проточной водой. Шампиньоны очистить, промыть и мелко нарезать, лук нарезать мелкими кубиками.

Шпинат и зелень петрушки мелко порубить.

Пассеровать в растительном масле лук до золотистого цвета, добавить грибы и шпинат и тушить на небольшом огне до готовности грибов.

Сыр выложить в глубокую миску, размять вилкой, соединить с грибной массой и рисом. Посолить и хорошо перемешать.

Нафаршировать перец приготовленной начинкой, накрыть срезанными верхушками, поместить в глубокую огнеупорную емкость.

Добавить немного воды, поставить в духовку и запекать 30 мин при 200 °С. Готовый перец выложить на блюдо и украсить веточками петрушки.

1091. Кабачки, фаршированные грибами и помидорами

2 некрупных молодых кабачка, 150 г шампиньонов, 100 г свиного сала, 1 репчатая луковица, 1 ст. л. сливочного масла, 3 помидора черри, 1—2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. нарезанной зелени базилика, 2 ст. л. рубленой зелени петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Кабачки вымыть, очистить, разрезать пополам вдоль и выбрать ложкой часть мякоти с семенами. Шампиньоны очистить, промыть и нарезать мелкими кусочками.

Свиное сало и лук мелко нарезать. В небольшой сковороде растопить сливочное масло и обжарить в нем сало с нарезанным луком. Добавить шампиньоны и тушить до готовности грибов.

Помидоры ошпарить кипятком, удалить плодоножки с семенами, кожицу, мякоть нарезать мелкими кубиками. Добавить в сковороду к луку и грибам. Смесь посолить, приправить перцем и перемешать с базиликом, тушить еще 5 мин. Снять с огня и слегка остудить.

Фаршем начинить половинки кабачков и выложить в смазанную растительным маслом форму. Запекать в духовке 20 мин при температуре около 200 °С. При подаче на стол посыпать зеленью петрушки.

1092. Картофель, фаршированный грибами

500 г вешенки, 10 небольших картофелин, 2 репчатые луковицы 1 стакан густой сметаны, 200 г твердого сыра, соль и молотый черный перец по вкусу.

Картофель очистить, вымыть и отварить до полуготовности. Лук и грибы измельчить и обжарить до готовности, посолить и поперчить по вкусу.

В картофеле аккуратно удалить середину, заполнить грибной начинкой и выложить в огнеупорную посуду. Залить сметаной, посыпать тертым сыром и поставить в духовку. Запекать при 200 °С до образования румяной сырной корочки.

1093. Свекла, фаршированная солеными грибами

8 шт. свеклы средней величины, 6 ст. л. мелко нарезанных соленых грибов, 1 репчатая луковица, 3 моркови, 3 ст. л. томатной пасты, 3 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. уксуса, 1 стакан густой сметаны, молотый черный перец по вкусу.

Свеклу вымыть и отварить в воде с добавлением уксуса до полуготовности. Воду слить и дать свекле остыть. В остывшей и очищенной свекле выбрать аккуратно чайной ложкой середину. Лук измельчить, морковь натереть на средней терке, слегка обжарить лук и морковь в растительном масле, добавить томатную пасту, измельченную вынутую мякоть свеклы и грибы. Перемешать, поперчить по вкусу и тушить до готовности.

Приготовленным фаршем нафаршировать свеклу, выложить в большую глубокую сковороду, залить сметаной и запечь в духовке.

1094. Голубцы с фаршем из риса и свежих грибов

1 кочан капусты, 1 стакан сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, мука для обваливания, соль по вкусу.

Для фарша: 6 ст. л. риса, 2 ст. л. сливочного масла, 600 г свежих шампиньонов или белых грибов, 3 сваренных вкрутую яйца, соль по вкусу.

Рис отварить, посолить, добавить 1 ст. л. растопленного сливочного масла и перемешать. Грибы очистить, промыть, мелко нарезать, посолить и подрумянить в оставшемся сливочном масле. Смешать грибы с рисом и рублеными яйцами.

Капусту положить в подсоленный кипяток на несколько минут, затем вынуть и разобрать на листья. На середину листьев выложить фарш, свернуть конвертиками, перевязать ниткой, обвалять в муке и слегка обжарить в масле. Затем выложить на смазанный маслом противень, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке при 200 °С. После этого залить сметаной и прогреть, не доводя до кипения сметаны.

1095. Голубцы с грибами

1 кг капустных листьев, 500 г свежих грибов, 200 г репчатого лука, 9 ст. л. растительного масла, 150 г риса, соль, молотый черный перец по вкусу.

Грибы очистить, промыть, отварить, отвар слить и отставить, грибы пропустить через мясорубку и обжарить в растительном масле. Капустные листья обдать кипятком, жесткие капустные черешки вырезать.

На разогретой сковороде с растительным маслом обжарить до мягкости мелко нарезанный лук, добавить рис, грибы, посолить, поперчить по вкусу, влить 0,5 стакана воды и варить на слабом огне, пока рис не впитает всю воду. Затем снять с огня. На каждый капустный лист выложить приготовленный фарш, завернуть в виде колбаски, выложить рядами в кастрюлю, сверху придавить тарелкой, залить грибным отваром и варить на слабом огне до готовности.

1096. Голубцы с сушеными грибами

1 кочан капусты, 1,5 стакана риса, 100 г сухих грибов, 1 репчатая луковица, 1 стакан растительного масла, 1 стакан сметаны, молотый черный перец, соль по вкусу.

Рис отварить, откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой. Отдельно отварить грибы (сухие можно заменить 200 г свежих). Отвар отцедить и отставить. Грибы мелко порубить, лук измельчить и обжарить в растительном масле. Смешать рис, лук и грибы, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

В подготовленные капустные листья завернуть фарш и обжарить голубцы с обеих сторон в растительном масле. Затем выложить их в кастрюлю, залить грибным отваром так, чтобы он покрыл голубцы, и тушить на медленном огне, пока капуста не станет мягкой. После этого заправить блюдо сметаной и еще немного потушить.

1097. Перец, фаршированный рисом и грибами

1 кг сладкого перца, 1 стакан риса, 200 г свежих грибов, 1 репчатая луковица, 7 ст. л. растительного масла, 250 г помидоров, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Перец очистить, вымыть и слегка посолить стручки внутри. Грибы, очистить, промыть. Лук мелко нарезать, потушить в предварительно разогретом растительном масле. Добавить половину очищенных от кожицы и мелко нарезанных помидоров, промытый рис, мелко нарезанные грибы. Подержать на огне 10 мин, посолить, поперчить, влить 1,25 стакана горячей воды и отварить на слабом огне до полуготовности риса.

Начинить стручки перца, выложить их в широкую низкую кастрюлю, добавить оставшиеся помидоры, оставшееся масло и неполный стакан горячей воды. Тушить на слабом огне, в конце приготовления посыпать измельченной зеленью.

1098. Пельмени с грибами

*1,5 стакана муки, 0,5 стакана воды, 2 яйца, 0,5 ч. л. соли, 2 ст. л. сливочного масла.
Для фарша: 400 г белых грибов, 1 репчатая луковица, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. сметаны, мука, соль по вкусу.*

Замесить тесто, тонко раскатать и вырезать стаканом кружочки.

Лук очистить, мелко нарезать и слегка подрумянить в сливочном масле. Грибы очистить, промыть, нарезать мелкими кубиками, посолить, посыпать в мукой и обжарить в сливочном масле. Смешать грибы с луком и сметаной. На каждый кружок теста выложить по 1 ч. л. приготовленного фарша, защипнуть и опустить в кипящую подсоленную воду, отварить. К столу подать, полив растопленным сливочным маслом.

1099. Вареники с грибами

350 г муки, 1 яйцо, 400 г сушеных белых грибов, 50 г сливочного масла, 3 репчатые луковицы, 3 ст. л. отваренного риса, растительное масло, сливочное масло, молотый черный перец, соль по вкусу.

Хорошо промытые грибы залить водой и оставить на несколько часов. Отварить их в той же воде, процедить, охладить и пропустить через мясорубку. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Добавить грибы и жарить еще несколько минут. Влить 2 ст. л. грибного отвара, добавить рис, посолить, поперчить.

Муку насыпать горкой, сделать углубление, вбить яйцо, влить подсоленную воду, замесить эластичное тесто, тонко раскатать и стаканом вырезать кружки. На каждый выложить по чайной ложке фарша и защипнуть вареники. Отварить в подсоленной воде.

В сливочном масле поджарить нарезанный оставшийся лук и подавать вареники на стол, полив маслом с жареным луком.

1100. Пирог с грибами и капустой

Для теста: 2,5 стакана муки, 2 яйца, 25 г сливочного масла, 75 г дрожжей, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Для начинки: 200 г белых грибов, 250 г капусты, 1 небольшая репчатая луковица, 3 ст. л. растительного масла, 1 яйцо, зелень петрушки, соль и молотый черный перец по вкусу.

Капусту тонко нашинковать и обжарить в растительном масле до готовности. Грибы отварить в подсоленной воде, измельчить и обжарить с луком и измельченной зеленью. Приготовить дрожжевое тесто (любым способом).

Разделить тесто на две части и раскатать одну в пласт. Выложить его на смазанный маслом противень или сковороду, положить начинку, накрыть вторым раскатанным пластом, края смазать взбитым яйцом и защипнуть. Оставить пирог на некоторое время, чтобы расстоялся, затем смазать яйцом и испечь в духовке при 230 °С до готовности.

1101. Пирог с солеными грезами

Для теста: 2 стакана муки, 1,25 стакана воды, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара, 3 яйца, 4 ст. л. сливочного масла.

Для начинки: 200 г соленых грездей, 1 репчатая луковица, 600 г кислой капусты, 1 яйцо, 2 ст. л. растительного масла.

Из указанных ингредиентов замесить кислое тесто.

Лук нашинковать, подрумянить в масле. Капусту потушить до готовности, накрыв крышкой.

Перемешать с нарезанными грибами, луком, прогреть все вместе 2—3 мин, снять с огня и дать остыть. Тесто раскатать, переложить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень и выложить фарш. Накрыть вторым пластом, защипнуть края, смазать пирог взбитым яйцом и испечь в духовке при 220 °С.

1102. Пирог с грибами и рисом

Для теста: 2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 0,75 стакана теплой воды, 1 щепотка соли.

Для начинки: 400 г шампиньонов, 1 стакан риса, 2 ст. л. растительного масла, 0,5 стакана сметаны, 1 яйцо, соль по вкусу.

Сварить рассыпчатую рисовую кашу, заправить ее 1 ст. л. растительного масла. Грибы очистить, промыть, нарезать кусочками, посолить и тушить до готовности в оставшемся растительном масле. За 2 мин до готовности заправить сметаной, перемешать и снять с огня. Смешать грибы с рисом.

Замесить из указанных ингредиентов рубленое тесто, тонко раскатать из него 2 одинаковых пласта, выложить один пласт на подготовленный смазанный маслом противень, на него начинку и накрыть вторым пластом. Края защипнуть, смазать пирог взбитым яйцом и испечь в духовке при 220 °С.

1103. Картофельный пирог с грибами

7—8 картофелин, 4 яйца, 1 кг свежих грибов, 1 репчатая луковица, 1 ст. л. топленого масла, 2 ст. л. сметаны, 1 ч. л. муки, 1 ч. л. толченых сухарей, соль по вкусу.

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде, обсушить и пропустить через мясорубку. Остудить, смешать с желтками, затем с взбитыми белками, разделить массу пополам. Одну половину разложить на глубокой смазанной маслом сковороде, на нее положить грибной фарш. Из второй половины картофельной массы скатать валик и положить его на грибы по краю сковороды. Грибы слегка посыпать сухарями, а на валике ножом сделать рисунок и смазать яйцом. Пирог испечь в духовке при 180 °С. Для приготовления грибного фарша грибы очистить, промыть и крупно нарезать.

Лук нарезать полукольцами и обжаривать с грибами в топленом масле, пока не выпарится вся жидкость. Грибы остудить, добавить сметану, смешанную с мукой и солью.

1104. Пирог с грибами

400 г свежих грибов, 500 г черствой булки, 3 яйца, 2 стакана молока, 4 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. панировочных сухарей, соль по вкусу.

Грибы очистить, промыть и отварить в небольшом количестве подсоленной воды, отцедить, дать грибам немного остыть и нарезать их мелкими ломтиками.

Затем обжарить в 1 ст. л. сливочного масла.

Добавить молоко, черствую тертую булку, яйца, 2 ст. л. сливочного масла, соль и все хорошо перемешать. Грибную массу выложить в смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, разровнять, сбрызнуть растопленным оставшимся маслом и запечь в духовке при 180 °С до готовности.

1105. Грибной пирог «К завтраку»

Для теста: 0,5 стакана сметаны, 100 г майонеза, 0,5 ч. л. соды, погашенной уксусом, 2 яйца, 4—5 ст. л. муки.

Для начинки: 6 картофелин, 200 г жареных грибов, 2 репчатые луковицы, 1 яйцо, 1 ст. л. сливочного масла, молотые сухари, соль, молотый черный перец по вкусу.

Картофель очистить, вымыть, нарезать тонкими кружочками, посолить, поперчить, добавить яйцо и перемешать. Лук нарезать полукольцами. На смазанный маслом и посыпанный сухарями противень выложить слой картофеля, затем слой грибов и слой лука. Залить все тестом и запекать в нагретой до 180 °С духовке 45—50 мин. Для приготовления теста яйца взбить с майонезом и сметаной, добавить гашеную соду, муку и хорошо перемешать.

1106. Пирожки с грибами

Для теста: 7 стаканов муки, 2,5 стакана молока, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 2 яйца, 1 ч. л. соли, 40 г дрожжей, 1,5 стакана растительного масла для жаренья.

Для начинки: 50 г сушеных грибов, 3 ст. л. растительного масла, 2 репчатые луковицы, 1 ч. л. муки, соль и молотый черный перец по вкусу.

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить половину порции муки, тщательно растереть, чтобы не было комков, и поставить в теплое место на 2—3 ч. Когда опара немного осядет, добавить остальные продукты и замесить тесто. Оставить его для подъема на 1—2 ч, за это время один раз обмять.

Готовое тесто разделить на мелкие булочки, которые после небольшой расстойки раскатать на круглые лепешки. На них выложить начинку, края лепешек защипнуть и придать форму пирожков. Сформованные пирожки поставить на расстойку на 10—15 мин, после чего обжарить их на сковороде в растительном масле.

Для приготовления начинки грибы тщательно промыть и отварить в подсоленной воде до мягкости. Затем промыть холодной водой и пропустить через мясорубку. Грибную массу слегка поджарить в растительном масле и смешать с мелко нарубленным и поджаренным отдельно луком и мукой. Соль и перец добавить по вкусу.

1107. Картофельные пирожки с грибами

1,5 кг картофеля, 3 ст. л. муки, 3—4 ст. л. растительного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г шампиньонов, 1 репчатая луковица, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. муки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Картофель очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде. Не давая остыть, протереть его через сито или размять. Охладить до 60 °С, добавить соль, муку, немного растительного масла, перемешать.

Очистить и промыть грибы, отварить их в подсоленной воде, пропустить через мясорубку и обжарить грибы в 1 ст. л. растительного масла. Лук мелко нарезать. На другой сковороде разогреть оставшееся растительное масло, выложить лук и обжарить до золотистого цвета. Добавить муку и жарить до светло-коричневого цвета лука. Разбавить водой до консистенции густой сметаны, держать на огне еще 10 мин, затем посолить, поперчить и смешать с грибами.

Картофельную массу разделить на шарики и сформовать из них лепешки. На середину лепешек положить грибную начинку и, защипывая края, придать изделиям форму пирожков, наколоть вилкой. Противень смазать маслом. Выложить на него пирожки и выпекать в духовке при температуре 180 °С. Подавать на стол горячими.

1108. Закусочные рулеты с грибами

100 г сливочного сыра, 100 г консервированных грибов, 1 ст. л. измельченного лука, острый перечный соус на кончике ножа, 250 г слоеного теста.

В блендер поместить сливочный сыр, грибы (предварительно отцеженные и обсушенные), лук и перечный соус и смешать до однородной массы. Тесто раскатать и разрезать на 4 прямоугольника. Грибную массу распределить по поверхности прямоугольников из теста и скатать их в рулеты. Каждый рулет разрезать на 3—4, выложить их на противень и запекать в духовке 8—10 мин при 220 °С до золотистого цвета рулетиков.

1109. Пицца с грибами

500 г готового дрожжевого теста, 200 г помидоров, 200 г любых грибов, 100 г сыра, 4 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Тесто распределить на противне, смазанном растительным маслом, слоем толщиной около 1 см. Обильно смазать его растительным маслом, выложить нарезанные тонкими кружками помидоры, на помидоры — нарезанные тонкими ломтиками грибы. Посыпать солью, перцем и измельченной зеленью, а сверху тертым сыром.

Запекать в духовке 20—25 мин при 180 °С.

1110. Картофельные оладьи с рыбой и грибами

10 картофелин, 1 яйцо, 5 ст. л. растительного масла, мука, свежая зелень петрушки, укроп, молотый черный перец, соль по вкусу, топленое сливочное масло для жаренья

Для фарша: 250 г рыбного филе, 100 г свежих шампиньонов, 1 яйцо, 2 репчатые луковицы, 2 ст. л. топленого масла, молотый черный перец, соль по вкусу.

Картофель очистить, натереть на мелкой терке, добавить немного муки, яйцо, посолить, поперчить и тщательно перемешать до образования однородной массы.

Шампиньоны очистить, промыть, отварить, отцедить и мелко нарезать. Филе рыбы пропустить через мясорубку, затем обжарить в топленом масле с мелко нарезанным луком и грибами, посолить, поперчить, добавить мелко нарезанное сваренное вкрутую яйцо, перемешать.

Выкладывать большой ложкой на раскаленную сковороду с разогретым растительным маслом картофельную массу в форме лепешек, сверху на них — рыбный фарш, на фарш — снова картофельную массу. Обжарить с двух сторон до образования румяной корочки.

Выложить поджаренные оладьи на смазанный маслом противень и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 10 мин.

Подавать на стол, посыпав измельченной зеленью.

1111. Блинчики с грибами

Для теста: 3 яйца, 2 ст. л. сахара, 1 щепотка соли, 1,25 стакана муки, 750 мл молока, 2 ст. л. растительного масла для смазывания сковороды, толченые сухари.

Для начинки: 150 г сушеных грибов, 100 г белой булки, 1 репчатая луковица, 1 ст. л. сметаны, 2 ст. л. топленого масла, соль, молотый черный перец по вкусу.

Яйца взбить, добавить соль и сахар. Помешивая, постепенно всыпать муку и влить молоко. Из теста обычным способом испечь блинчики, оставив 3 ст. л. теста для панировки.

Для приготовления фарша грибы хорошо промыть в проточной воде, положить в кастрюлю и отварить до мягкости в небольшом количестве воды. Лук мелко нарезать, обжарить в топленом масле до светло-золотистого цвета, добавить нарезанные соломкой грибы и жарить, пока грибы не зарумянятся. Подлить 2—3 ст. л. грибного отвара, накрыть крышкой и тушить на слабом огне, пока не испарится вся жидкость. Остудить и пропустить через мясорубку, добавив вымоченную в грибном отваре булку, затем добавить сметану, поперчить и посолить по вкусу, тщательно растереть.

Этим фаршем намазать блинчики, свернуть их рулетиками, обмакнуть в оставшееся тесто, обвалять в толченых сухарях и обжарить в масле. Подавать на стол горячими со сметаной.

ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ, МАНТЫ, ХИНКАЛИ, РАВИОЛИ: лепить быстро — кушать вкусно!

Пельмени

1112. Сибирские пельмени

Для теста: 300 г пшеничной муки, 1 яйцо, 100 мл воды, 0,5 ч. л. соли

Для начинки: 200 г говядины, 250 г свинины, 40 г репчатого лука, 150 мл воды, сахар, молотый черный перец, соль по вкусу.

Муку насыпать горкой на стол, сделать в центре углубление и влить в него воду, смешанную с яйцом и солью. Замесить однородное тесто, оставить на 20—30 мин. По истечении указанного времени раскатать тесто тонкой узкой полоской и смазать по всей длине яйцом.

Говядину, свинину и лук пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить соль, сахар, перец, воду, все тщательно перемешать. Затем выложить начинку на тесто порциями на расстоянии 5—6 см друг от друга. Вокруг фарша вырезать с помощью стакана кружочки из теста, после чего сложить их пополам и защипнуть кончики.

Варить пельмени в большом количестве слегка подсоленной воды (на 1 кг пельменей — 4 л воды и 40 г соли) в течение 8—10 мин при слабом кипении. Подавать с острым соусом, сметаной или растопленным сливочным маслом.

1113. Сибирские пельмени с чесноком

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 0,5 стакана воды, 0,5 ч. л. соли.

Для начинки: 200 г мякоти говядины, 250 г мякоти свинины, 1 репчатая луковица, 2 зубчика чеснока, 0,5 ч. л. соли, 0,75 стакана молока (воды, бульона), черный молотый перец по вкусу.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 2 ст. л. уксуса.

Пропустить через мясорубку говядину и жирную свинину с чесноком, репчатым луком, добавить черный молотый перец, соль, молоко или бульон. С этим фаршем сделать пельмени, отварить их в кипящей подсоленной воде. Подать с маслом и уксусом.

1114. Мордовские пельмени

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 0,5 стакана воды, 0,5 ч. л. соли

Для фарша: 200 г свинины, 250 г сала, 1 репчатая луковица, 0,5 ч. л. соли, черный молотый перец по вкусу.

Приготовить пельменное тесто, раскатать в пласт и нарезать небольшими квадратиками (4x4 см или 5x5 см). Завернуть в них сильно посоленные маленькие кубики жирной свинины или сала, мелко нарубленный пассерованный репчатый лук и молотый перец. Сложить квадратики по диагонали, края защипнуть.

Варить пельмени в течение 20—25 мин в мясном или костном говяжьем бульоне. Есть их принято вместе с бульоном, перед подачей посыпав мелко нарубленной свежей зеленью.

1115. Уральские пельмени

Для теста: 600 г муки, 1 яйцо, 150 мл воды, 0,5 ч. л. соли.

Для начинки: 450 г говядины, 350 г баранины, 200 г свинины, 1 репчатая луковица, 100 мл молока, соль, перец, приправы по вкусу.

Высыпать муку на стол горкой и сделать в ней небольшое углубление. Аккуратно влить туда яйцо и подсоленную воду, добавить соль. Перемешивать, постепенно собирая муку со всех сторон, до тех пор, пока не получится крутое тесто. Затем вымесить тесто руками, чтобы оно стало однородным.

Нарезанные лук и мясо пропустить через мясорубку. В фарш влить молоко, добавить приправы и перемешать.

Тесто раскатать в тонкий пласт, с помощью стакана вырезать круглые заготовки среднего размера. В кружочки выложить фарш. Смочить кончики и соединить их классическим способом. Варить в подсоленной воде 15—20 мин.

1116. Герасимовские пельмени

Для теста: 500 г муки высшего сорта, 0,5 стакана воды, 2 яйца, соль по вкусу.

Для фарша: 300 г баранины, 300 г свинины, 100 г костного мозга, соль, черный молотый перец по вкусу.

Пропустить через мясорубку с мелкой решеткой баранину, свинину и костный мозг. Все хорошо замешать, посолить и поперчить.

Муку просеять, затем насыпать ее горкой, сделать лунку, в которую влить воду, яйцо, добавить соль и хорошо замесить тесто.

Дать тесту отлежаться 20—30 мин.

Затем тесто раскатать в виде жгута, разрезать кусочками, из которых раскатать тонкие лепешки, положить на них по 5—6 г фарша, сформовать пельмени.

В кипящую воду добавить перец, лавровый лист и соль, затем опустить пельмени. Варить пока они не всплывут.

Отдельно к блюду подать масло и сметану.

1117. Пермские пельмени

Для теста: 500 г пшеничной муки, 2 яйца, 100 мл ледяной воды.

Для начинки: 450 г говядины, 350 г баранины, 200 г свинины, 3 репчатые луковицы, 2 ст. л. муки, 1 яйцо, 0,5 ч. л. молотого черного перца, 100 г молодой крапивы или зелени петрушки.

Говядину, баранину и свинину пропустить через мясорубку, перемешать с мелко нарезанным репчатым луком, зеленью и другими компонентами. Зелень до нарезки ошпарить кипятком.

Из муки, яиц и ледяной воды замесить крутое тесто, дать ему расстояться примерно 15—20 мин под влажным полотенцем, затем раскатать в тонкий пласт толщиной 1 мм. Вырезать тонким стаканом круглые заготовки, смочить края каждой ледяной водой, положить на середину

начинку и тщательно защипнуть края традиционным способом. Готовые пельмени расположить рядами на слегка присыпанном мукой разделочном столе или доске (пельмени не должны касаться друг друга). Дать им немного подсохнуть.

Отварить в подсоленной воде с добавлением репчатого лука, лаврового листа, молотого черного перца и петрушки. По правилам пельмени должны всплывать дважды. Первый раз их вылавливают шумовкой, складывают в сотейник с небольшим количеством сливочного масла, перемешивают, чтобы они не слипались, а затем вновь опускают в кастрюлю, где они варились, уменьшив огонь до умеренного или слабого. Когда пельмени снова всплывут, они будут готовы.

1118. Китайские пельмени с капустой и мясом

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, вода, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г свинины, 400 г свежей капусты, 100 г зеленого лука, 1 ч. л. соевого соуса, 1 ч. л. кунжутного масла, соль по вкусу.

Муку просеять и насыпать на стол горкой. Сделать в муке углубление и заливать понемногу холодную воду. Замесить довольно крутое тесто, накрыть его салфеткой и оставить на 20—30 мин.

Приготовление фарша: свинину мелко порубить или пропустить через мясорубку, капусту мелко нарубить, зеленый лук нарезать кубиками. Все перемешать, добавить соль, кунжутное масло, можно влить 1—2 ст. ложки холодной воды для эластичности.

Тесто раскатать в ровный жгут диаметром 2 см и нарезать небольшими кусочками (10 г), каждый кусочек теста раскатать в виде круглой лепешки. На лепешку положить фарш и защипнуть противоположные концы лепешки так, чтобы между начинкой и краем получилось небольшое пространство.

Готовые пельмени уложить на посыпанную мукой доску, оставляя небольшие промежутки, чтобы пельмени не склеивались.

Отварить в кипящей воде до готовности. Подать с соевым соусом или с уксусом, смешанным с соевым соусом или горчицей.

1119. Пельмени с кальмарами

Для теста: 3 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, 0,5 ч. л. соли.

Для начинки: 500 г кальмаров, 1 стакан риса, 2 репчатые луковицы, растительное масло, соль по вкусу.

Для подачи: майонез по вкусу.

Кальмары обдать кипятком, снять красную пленку, тщательно почистить, пропустить через мясорубку. Отварить до полуготовности рис, припустить очищенный и промытый холодной водой репчатый лук в растительном масле до золотистого цвета. Все смешать, посолить. Приготовить тесто, раскатать его тонким слоем, сформовать пельмени, отварить в подсоленном бульоне до готовности. Подать с майонезом.

1120. Пельмени со свининой и имбирем

Для теста: 3 стакана пшеничной муки, 1 стакан воды, 1 яйцо, 0,5 ч. л. соли.

Для начинки: 250 г свинины, 500 г зелени (петрушки, укропа и т. п.), 2 средние репчатые луковицы, молотый имбирь, черный молотый перец, соль по вкусу.

Вымыть мясо, мелко нарубить (можно прокрутить через мясорубку, но это менее желательно). Зелень и лук мелко нашинковать, отжать сок и смешать с мясом. Добавить специи. Замесить тесто на холодной воде. Оно должно быть в меру твердым. Раскатать готовое тесто в длинный жгут и разделить на шарики.

Посыпать мукой шарики теста и расплющить в блинчики круглой формы. Положить на каждый начинку и слепить пельмени.

Вскипятить воду, опустить в нее пельмени и помешивать, чтобы они не прилипли к кастрюле. Как только вода закипит, добавить в кастрюлю немного холодной воды и снова довести до кипения.

1121. Пельмени, запеченные в горшочках

500 г готовых пельменей, сметана, растительное масло, соль, черный молотый перец по вкусу.

Пельмени разложить в два или три горшочка, посолить, поперчить, добавить по 1 ст. ложке растительного масла. Встряхнуть каждый горшочек, чтобы масло и специи равномерно распределились. Добавить по 1 ст. ложке сметаны. Горшочки накрыть крышками. Запекать в духовке 30 мин.

К пельменям можно добавить немного консервированной кукурузы, нарезанных помидоров и сладкого перца.

1122. Пельмени с грибами и рисом

Для теста: 500 г муки высшего сорта, 0,5 стакана воды, 2 яйца, соль по вкусу.

Для фарша: 150 г вареного риса, 40 г сушеных грибов, 1 репчатая луковица, 50 г сливочного масла, соль, черный молотый перец, зелень петрушки и укропа по вкусу.

Муку для теста просеять, насыпать горкой, сделать в центре углубление, влить воду и яйцо, слегка посолить.

Замесить крутое тесто, а затем на 20—30 мин дать полежать, накрыв холщовой салфеткой. Затем тесто нарезать на куски и сформовать пельмени.

Приготовление фарша: грибы замочить, сварить, мелко порубить и слегка обжарить. К грибам добавить пассерованный лук, зелень, соединить со слегка припущенным рисом и все перемешать.

Варить пельмени в большом количестве подсоленной воды (на 1 кг пельменей 4 л воды и 40 г соли).

Подать с маслом и уксусом, со сметаной, с тертым острым сыром.

1123. Пельмени с мясом, тыквой и морковью

Для теста: 400 г муки, 100 мл тыквенного сока, щепотка соли.

Для начинки: 600 г тыквы, 200 г моркови, 200 г говяжьего фарша, 200 г свиного фарша, соль по вкусу.

Тыкву натереть на мелкой терке, отжать сок. Очищенную морковь натереть на крупной терке. Смешать тертую тыкву и морковь с мясным фаршем, посолить. Из тыквенного сока, муки и соли приготовить тесто. Раскатать кружочки, выложить начинку, сформовать пельмени.

Варить 10—15 мин.

Подавать с кефиром или простоквашей.

1124. Пельмени со свининой и шпинатом

Для теста: 700 г муки, 2 яйца, 250 мл воды, 0,5 ч. л. соли, 1 ст. л. растительного масла.

Для начинки: 600 г свинины, 300 г шпината, 2 репчатые луковицы, 2—3 зубчика чеснока, 1 ч. л. молотого имбиря, по щепотке молотого белого и черного перца, соль по вкусу.

Для соуса: 2—3 ст. л. растительного масла, 2—3 ст. л. уксуса, 2—3 ст. л. соевого соуса, 2—3 зубчика чеснока, 0,5 ч. л. молотого черного перца, щепотка сахара.

Замесить тесто из указанных ингредиентов. Накрывать чистым полотенцем и отставить в теплом месте на 20—30 мин.

Мясо пропустить через мясорубку, лук и чеснок очень мелко нашинковать. Шпинат перебрать, отрезать черенки, листья промыть, просушить на чистом полотенце и тоже мелко нарезать. Добавить имбирь, перец, соль, хорошо перемешать.

Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать круглые заготовки, разложить фарш и сформовать пельмени. Отварить до готовности.

Для приготовления соуса чеснок измельчить, добавить растительное масло, уксус, соевый соус, щепотку сахара, молотый черный перец, хорошо взбить венчиком. Готовые пельмени подавать, полив соусом.

1125. Пельмени с говядиной и копченой грудинкой

Для теста: 400 г пшеничной муки, 1 яйцо, 100 мл воды, 0,5 ч. л. соли.

Для начинки: 300 г говядины, 300 г копченой грудинки, 2 репчатые луковицы, паприка, соль, перец по вкусу.

Для соуса: помидоры, 100 г сыра.

Говядину вместе с луком пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Грудинку мелко нарезать, перемешать с фаршем, влить немного воды. Поперчить, добавить соль, паприку.

Замесить пельменное тесто.

Раскатать в пласт, вырезать кружочки, разложить фарш, сформовать пельмени. Варить 5—7 мин в кипящей воде.

Готовые пельмени сложить в огнеупорную посуду, сверху положить мелко нарезанные помидоры и посыпать тертым сыром. Запекать в хорошо разогретой духовке 7—10 мин. Подавать с майонезом.

1126. Пельмени с морским окунем

Для теста: 700 г пшеничной муки, 1 яйцо, 120 мл воды, соль, 1 яйцо для смазывания.

Для начинки: 600 г филе морского окуня, 100 г репчатого лука, 1 яйцо, соль и перец по вкусу.

Для подачи: 150 г сметаны, 100 г сыра, 30 г зелени укропа и петрушки.

Муку просеять горкой в миску, сделав в середине углубление. Вбить в углубление яйцо, влить воду, положить соль и вымесить тесто. Раскатать в пласт толщиной не более 2 мм, вырезать кружочки, края смазать яйцом.

Филе морского окуня вместе с репчатым луком дважды пропустить через мясорубку, добавить яйцо, соль, перец, хорошо перемешать.

Фарш разложить на кружочки из теста, сформовать пельмени. Выложить их на деревянные лотки, посыпанные мукой, и дать немного подсохнуть.

Опустить пельмени в подсоленную кипящую воду.

Когда они всплывут на поверхность, варить 5—7 мин, затем достать шумовкой и выложить в глубокое блюдо. Полить горячие пельмени сметаной, посыпать тертым сыром и рубленой зеленью укропа и петрушки.

1127. Пельмени с мидиями

Для теста: 600 г пшеничной муки, 200 мл воды, 2—3 ст. л. растительного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г отварных мидий, 1 репчатая луковица, 1 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мидии мелко порубить и обжарить в масле вместе с нарезанным луком, посолить, поперчить. Приготовленный фарш охладить.

Из указанных ингредиентов замесить тесто, сформовать жгут, нарезать небольшими кусочками и раскатать их в тонкие круглые лепешки. На каждую положить начинку, края плотно защипнуть классическим способом.

Пельмени варить в кипящей подсоленной воде 5 мин. Подавать с оливковым маслом.

1128. Пельмени с адыгейским сыром и зеленью

Для теста: 200 г пшеничной муки, 2 яйца, 100 мл воды, соль по вкусу, яйцо для смазки.

Для начинки: 400 г адыгейского сыра, 1 яйцо, 2 ст. л. рубленой зелени петрушки, 1 ст. л. сливочного масла, молотый черный перец, соль по вкусу.

Всыпать в миску муку, добавить яйца и подсоленную воду, замесить тесто. Охлаждать тесто в течение 30 мин.

Затем раскатать, вырезать кружочки, смазать яйцом.

Сыр порубить, добавить яйцо, масло и зелень, посолить, поперчить, тщательно перемешать.

Положить начинку на каждый кружочек теста, сформовать пельмени. Варить в кипящей подсоленной воде 5 мин.

Подавать со сливочным маслом.

1129. Пельмени с брынзой и шпинатом

Для теста: 350 г пшеничной муки, 1 яичный белок, 2 ст. л. оливкового масла, соль по вкусу.

Для начинки: 200 г шпината, 250 г брынзы, 2 яйца, 1 ст. л. муки, 0,5 ч. л. куркумы, 0,5 ч. л. шафрана, 0,5 ч. л. тертого мускатного ореха, соль, перец по вкусу.

Муку высыпать на разделочную доску, сделать углубление, положить соль, влить 100 мл кипятка, перемешать с помощью вилки, подождать, пока остынет. Затем добавить яичный белок, оливковое масло, замесить тесто.

Шпинат перебрать, промыть, дать стечь воде.

Отварить 5 мин в подсоленной воде под крышкой, затем воду слить, шпинат измельчить. Яйца перемешать с мукой, добавить в шпинат вместе с нарезанной брынзой, тщательно перемешать. Заправить солью, перцем, шафраном, мускатным орехом, куркумой.

Тесто тонко раскатать, вырезать кружочки, выложить фарш, сформовать пельмени. Варить в подсоленной воде до тех пор, пока не всплывут. Вынимать шумовкой. Подавать, полив растопленным маслом.

1130. Пельмени с картофелем, творогом и луком

Для теста: 350 г пшеничной муки, 1 яичный белок, 100 мл воды, 2 ст. л. оливкового масла.

Для начинки: 500 г творога, 500 г отварного картофеля, 2 репчатые луковицы, 1 яйцо, 1 ст. л. сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Для приготовления начинки творог вместе с отварным картофелем пропустить через мясорубку, добавить яйцо, обжаренный лук, перец, соль, перемешать.

В горке муки сделать углубление, влить кипяток, перемешать вилкой. Подождать, пока остынет. Добавить белок с оливковым маслом. Замесить тесто. Раскатать, вырезать кружочки, на каждый положить фарш, сформовать пельмени. Варить в кипящей подсоленной воде 5 мин.

Подавать с маслом и луком.

1131. Пельмени из гречневой муки с луковой начинкой

Для теста: 400 г гречневой муки, 2 яйца, 150 мл молока, 1 яичный белок для смазки.

Для начинки: 1 репчатая луковица, 4 ст. л. сливочного масла, зеленый лук, соль, перец по вкусу.

Из гречневой муки замесить тесто, добавив яйцо и молоко. Тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм, вырезать кружочки, края смазать взбитым белком.

Репчатый и зеленый лук нарезать, обжарить в масле, добавить перец, посолить. Выложить начинку на тесто, сформовать пельмени. Варить в кипящей подсоленной воде 5 мин.

Подавать со сметаной или маслом.

Вареники

1132. Вареники с картофелем и шкварками

Для теста: 3 стакана муки, 1 стакан кефира, 0,5 ч. л. соли, 0,5 ч. л. соды.

Для начинки: 500—600 г картофеля, 150—200 г куриного жира, 2 репчатые луковицы, 2 ст. л. сливочного масла, соль, черный молотый перец, зелень по вкусу.

Замесить тесто. Отварить картофель, пропустить через мясорубку, посолить, поперчить. Куриный жир порезать мелкими кубиками, обжарить с луком, чтобы получились шкварки, и хорошо вымешать.

Приготовить вареники обычным способом и отварить в кипящей подсоленной воде, пока они не всплывут. Подать вареники с растопленным маслом и рубленой зеленью.

1133. Вареники с шампиньонами

Для теста: 3 стакана муки, 1 стакан молока, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для начинки: 1 кг шампиньонов, 500 г репчатого лука, 150 г тертого сыра, соль, черный молотый перец, чеснок по вкусу.

Для соуса: 1 стакан сметаны, 4 репчатые луковицы, 1—2 моркови, 2 ст. л. муки, 1,5 стакана воды, по 3 ст. л. сливочного и растительного масла, 4 зубчика чеснока, соль, черный молотый перец по вкусу.

Замесить тесто на теплом молоке. Оставить на 10 мин. Шампиньоны мелко нашинковать и тушить без масла до испарения сока. Отдельно обжарить лук на растительном масле, смешать с грибами, добавить соль, перец по вкусу, потушить 5—10 мин. В остывший фарш добавить тертый сыр и чеснок, хорошо размешать. Сформовать вареники, отварить в кипящей подсоленной воде.

Приготовление соуса: лук нарезать полукольцами, обжарить на смеси сливочного и растительного масла, добавить тертую морковь, пассеровать 5—7 мин. Всыпать муку, хорошо перемешать. При перемешивании влить сметану, затем постепенно горячую воду, посолить, довести до кипения. Тертый чеснок добавить в соус перед подачей на стол. Вареники залить готовым соусом или подать отдельно.

1134. Вареники с капустой и грибами

Для теста: 3 стакана муки, 1 стакан сыворотки, 1 яйцо, 1 щепотка соли, сода на кончике ножа.

Для начинки: 500 г квашеной капусты, 200 г картофеля, 300 г жира, 20 г сушеных грибов, 2 репчатые луковицы, соль, черный молотый перец, укроп по вкусу.

Замесить тесто. Капусту хорошо промыть, очень мелко порубить и тушить с мелко порезанным луком, лучше всего на жире птицы. Затем добавить пропущенные через мясорубку отварной картофель и отварные грибы, перец, соль и мелко рубленую зелень укропа, все хорошо вымешать. Готовые вареники рекомендуется поставить на холод на 2 ч, затем отварить и подать к столу с маслом, сметаной.

1135. Вареники с мясом

Для теста: 3 стакана муки, 1 стакан молока, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г говядины, 1 репчатая луковица, 60 г сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Замесить тесто и раскатать пласт толщиной 2 мм. Формочкой вырезать кружки диаметром 5—7 см, положить на них фарш и защипнуть края.

Обрезки теста использовать для повторной раскатки. Начинку готовить из отварного мяса, пропущенного через мясорубку с добавлением пассерованного лука, соли и молотого перца. Вареники отварить в подсоленном кипятке, подать к столу, полив растопленным сливочным маслом.

1136. Вареники с картофелем и луком

Для теста: 3 стакана муки, 1 стакан молока, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г картофеля, 300 г шпика, 2 репчатые луковицы, 1 ч. л. сметаны, соль, черный молотый перец по вкусу.

Замесить тесто. Отварить в подсоленной воде картофель, потолочь. Поджарить на сковороде половину нормы шпика, одну нашинкованную луковицу, посыпать молотым перцем и смешать с картофелем. Раскатать тесто, вырезать кружки, сформовать вареники и отварить их в крутом кипятке. Поджарить оставшийся шпик, добавить мелко нарезанный лук и сметану. Полить полученной смесью вареники.

1137. Вареники ленивые

500 г творога, 5 ч. л. муки, 5 яиц, сахар, соль по вкусу.

Творог протереть через сито, добавить сырые яйца, соль, сахар и муки, чтобы получилось тесто, которое можно раскатать. Массу перемешать, положить на стол, посыпанный мукой, раскатать в валик толщиной около 4 см, разрезать на кусочки шириной 2,5 см. Варить в подсоленной воде. Подать с маслом или сметаной.

1138. Вареники с говяжьей печенью и гречкой

Для теста: 3 стакана муки, 1 стакан молока, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г говяжьей печени, 1 стакан гречневой крупы, 1 крупная репчатая луковица, 1 морковь, 2 ст. л. сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Замесить тесто. Сварить гречневую крупу. Печень пожарить с луком и морковью, пропустить через мясорубку. Полученный фарш смешать с гречкой, добавить соль, перец. Тесто тонко раскатать. Вырезать кружки, сформовать вареники и отварить в подсоленной воде. При подаче к столу полить растопленным сливочным маслом.

1139. Вареники старорусские

Для теста: 1,5 стакана пшеничной муки, 1,5 стакана молока, 0,5 стакана воды, 2 яйца, 1 ч. л. сахара, соль по вкусу.

Для начинки: 100 г сердца, 200 г легкого, 30 г сушеных грибов, 1 репчатая луковица, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 0,5 стакана сметаны.

Легкое, сердце промыть в холодной воде, сварить, измельчить на мясорубке. Лук мелко нарезать и слегка обжарить на масле, добавить к молотому ливеру и все вместе еще немного обжарить. Грибы промыть, отварить, мелко нарубить, обжарить и добавить в фарш. Смешать воду с молоком, солью и сахаром.

Высыпать муку на стол горкой. Сделать в ней углубление в виде воронки и, постепенно добавляя к муке воду с молоком и яйцами, замесить тесто.

В конце добавить растительное масло. Тесто тонко раскатать скалкой, рюмкой или специальной выемкой, вырезать из него кружочки.

Разделить тесто можно и другим способом: для этого нужно разрезать тесто на три равных куса и каждый из них скатать в длинный жгут толщиной в средний палец.

Затем жгут разрезать на кусочки величиной с грецкий орех и раскатать каждый из них в очень тонкую круглую лепешку диаметром 4—5 см.

На каждую лепешку положить немного фарша и защипнуть края лепешки так, чтобы получился полумесяц. Варить вареники в кипящей подсоленной воде, пока они не всплывут.

1140. Вареники староукраинские

Для теста: 3 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, 2 ст. л. сливочного масла, 0,5 ч. л. соли.

Для начинки: 300 г кислой капусты (шинкованной), 50 г растительного масла, 1 репчатая луковица, соль, мускатный орех, черный молотый перец по вкусу.

Перебрать капусту, сложить в большую кастрюлю, залить водой и варить до мягкости. Готовую капусту откинуть на дуршлаг и остудить. Пассеровать на растительном масле мелко нашинкованный лук, смешать с отжатой досуха капустой, добавить соль, перец и мускатный орех. Приготовить тесто, смешав все ингредиенты, тонко раскатать.

Вырезать стаканом кружочки, положить на них начинку, сложить края теста вместе и защипнуть. Вареники сложить на подсыпанное мукой сито и накрыть салфеткой; за 10 мин до подачи опустить в подсоленный кипяток и, когда вареники всплывут, выбрать шумовкой, полить маслом. По вкусу можно добавить обжаренный на растительном масле мелко нашинкованный лук.

1141. Вареники по-литовски

Для теста: 3 стакана муки, 1 стакан воды, 1 яйцо, 0,5 ч. л. соли, 0,5 ч. л. соды.

Для начинки: 750 г картофеля, 1—2 репчатые луковицы, 60 г сала, 2 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, 1 яйцо, 3 ст. л. сметаны, черный молотый перец, соль по вкусу.

Картофель отварить, затем пропустить через мясорубку. Сало нарезать кубиками, пассеровать с рубленным луком и соединить с картофелем, добавляя сырые яйца, соль, перец.

Тесто раскатать тонкой полосой, на край которой чайной ложкой положить порции фарша с промежутками 2—3 см. Свободным краем полосы накрыть фарш, тесто обмять и выемкой вырезать вареники. Варить непосредственно перед подачей в кипящей подсоленной воде. Горячие вареники полить маслом, сметану подать отдельно. Вареники можно положить на сковороду, залить сметаной, посыпать сыром и запечь в духовке.

1142. Вареники с квашеной капустой

Для теста: 600 г муки, 150 мл воды, 3 яйца, соль по вкусу.

Для начинки: 1 кг квашеной капусты, 50 г моркови, 25 г корня петрушки, 2 репчатые луковицы, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. сахара, растительное масло, соль, перец по вкусу.

Для соуса: 100 г сливочного масла, 100 г черствого белого хлеба.

Квашеную капусту отжать, а свежую очистить, промыть и мелко нашинковать. Подготовленную капусту потушить в масле до готовности, добавить томатную пасту, воду или бульон, слегка обжаренный репчатый лук, морковь, коренья, соль, сахар и тушить до удаления излишней влаги.

Для теста просеянную муку высыпать горкой на рабочий стол, добавить щепотку соли, воду и яйца. Замесить крутое эластичное тесто (вымешивать не менее 10 мин). Если тесто получится слишком тугим, добавить немного оливкового масла. Завернуть тесто в чистое полотенце и оставить на 30 мин. Затем раскатать в пласт толщиной 2 мм и нарезать квадратами по 5 см. Каждый слегка смазать взбитым яйцом, положить начинку, сформовать вареники и отварить их в подсоленной кипящей воде. Для приготовления соуса всковороде растопить масло, обжарить раскрошенный черствый хлеб до золотистого цвета. Выложить горячие вареники в тарелку, полить растопленным маслом с крошками.

1143. Вареники с грибами

Для теста: 400 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, соль по вкусу.

Для начинки: 700 г свежих шампиньонов, 2 репчатые луковицы, 3 зубчика чеснока, растительное масло.

Просеянную муку соединить с теплым молоком, солью и яйцами. Все хорошо перемешать и замесить тесто. Тонко раскатать и вырезать круглые заготовки.

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать, пассеровать в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Грибы вымыть и нарезать пластинками, добавить в сковороду к луку и жарить до готовности 25 мин. Снять с огня, остудить. Добавить чеснок, пропущенный через пресс.

На середину каждого кружочка из теста выложить грибную начинку и плотно защипнуть края. Варить вареники в кипящей воде 7—10 мин. Горячие вареники полить сметаной.

1144. Вареники с фасолью и грибами

Для теста: 600 г пшеничной муки, 500 мл воды, 2 яйца, 0,5 ч. л. соли.

Для начинки: 200 г фасоли, 3 репчатые луковицы, 100 г сушеных грибов, 3 ст. л. топленого сала, молотый красный перец, соль по вкусу.

Для заливки: 80 г сливочного масла, 200 г сметаны.

Грибы замочить в холодной воде на 3—4 ч. Воду процедить, грибы промыть и отварить в этой же воде. Фасоль замочить на 5—6 ч в холодной воде, затем отварить и протереть через сито. Лук мелко нарезать, обжарить на сале до золотистого цвета, добавить нарезанные грибы и обжарить все вместе. Снять с огня, добавить пюре из фасоли, соль, перец, хорошо размешать.

Из муки, воды, яиц и соли замесить тесто. Раскатать его в пласт толщиной 1 мм и нарезать квадратами 5х5 см. На квадратики теста разложить начинку, соединить противоположные углы и защипнуть края. Вареники опустить в кипящую подсоленную воду и варить 8—10 мин. Готовые вареники вынуть шумовкой и заправить растопленным маслом. Отдельно подать сметану.

1145. Вареники с ливером и грибами

Для теста: 300 г пшеничной муки, 100 мл молока, 2 яйца, 20 г сливочного масла, 10 г сахара, соль по вкусу.

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

Для заливки: 50 г сливочного масла или обжаренный шпик.

Легкие, сердце промыть в холодной воде, отварить и пропустить через мясорубку. Репчатый лук мелко нарезать, обжарить в масле, добавить к ливеру и обжарить все вместе. Сушеные грибы отварить, мелко порубить, обжарить и соединить с фаршем.

Для теста просеянную муку высыпать горкой на рабочий стол, добавить щепотку соли, сахар, яйца, масло и молоко. Замесить крутое эластичное тесто (вымешивать не менее 10 мин). Если тесто получится слишком тугим, добавить немного оливкового масла. Завернуть тесто в чистое полотенце и оставить на 30 мин. Затем раскатать, вырезать кружочки, выложить начинку, сформовать вареники. Отварить в подсоленной воде в течение 8—10 мин.

Подавать на стол с разогретым сливочным маслом или обжаренным шпиком.

1146. Вареники с творогом

Для теста: 2 стакана муки, 1 стакан воды, 0,5 ч. л. соли, 2—3 ст. л. растительного масла.

Для начинки: 500 г творога, 2 яйца, 0,5 стакана сахара, соль по вкусу.

Для подачи: 1 ст. л. сливочного масла, 0,5 стакана сметаны.

Из муки, воды, соли и растительного масла замесить тесто. Оставить на 30 мин, накрыв салфеткой. Протертый через сито или пропущенный через мясорубку свежий творог смешать с сырыми яйцами, сахаром, солью. Приготовить вареники обычным способом и отварить в кипящей подсоленной воде, пока они не всплывут. При подаче к столу полить вареники разогретым сливочным маслом, отдельно подать сметану.

1147. Вареники на простокваше с творогом

Для теста: 500—600 г муки, 500 мл простокваши, 1 яйцо, 1 ст. л. сметаны, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. соды, 0,5 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара.

Для начинки: 400 г творога, 1 яйцо, 2 ст. л. сахара.

Соединить все ингредиенты для теста и хорошо вымесить. Растереть творог с сахаром, вбить яйцо, хорошо перемешать. Раскатать тесто в пласт толщиной 3—4 см. Вырезать формочкой или стаканом круглые заготовки. Выложить немного творожной начинки на каждый кружочек, соединить края и плотно защипнуть.

Опустить вареники в подсоленную кипящую воду, дать всплыть и варить еще 5 мин. Подавать со сметаной или взбитыми сливками.

1148. Вареники с вишнями по-полтавски

Для теста: 2 стакана муки, 1 стакан воды, 0,25 ч. л. соли, 2—3 ст. л. растительного масла.

Для начинки: 500 г вишни, 200 г сахара, 2—3 ст. л. муки.

Из муки, теплой воды, соли и растительного масла замесить довольно крутое, но эластичное тесто, положить его в полиэтиленовый пакет и оставить для набухания приблизительно на 1 ч. Затем тесто раскатать в тонкий пласт толщиной около 2 мм и разрезать на небольшие квадратики. В середину квадратов положить начинку из вишен, отделенных от косточек и перемешанных с сахаром и мукой, соединить противоположные углы и защипнуть. Варить вареники в кипящей подсоленной воде, пока они не всплывут. Начинку из вишен нужно приготовить заранее, чтобы вишня дала сок. Этот сок слить в отдельную посуду и полить им готовые вареники.

1149. Паровые вареники с черной смородиной

Для теста: 450—500 г муки, 50 мл теплой воды, 250 мл молока, 100 г масла, 1,5 ч. л. сухих дрожжей, 2 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли.

Для начинки: 300 г черной смородины, 100 г сахара.

Развести дрожжи в 50 мл теплой воды с 1 ч. л. сахара. Дождаться появления пены. В молоке растворить соль, сахар, масло, добавить 150 г муки и подошедшие дрожжи. Размешать до однородности.

Постепенно подсыпая муку, замесить тесто миксером, пока оно не начнет отставать от стенок посуды. Накрывать миску с тестом и оставить подходить в теплом месте. Когда тесто увеличится вдвое, обмять, накрыть, дать подойти повторно. Спелые крупные ягоды черной смородины вымыть, освободить от веточек, обсушить.

Из подошедшего теста сформовать маленькие колобки. Каждый колобок расплющить в лепешку, раскатать, на середину положить ягоды и 1 ч. л. сахара, края защипнуть.

Чашу пароварки застелить пергаментом. Когда вода закипит, выложить вареники швом вверх на некотором расстоянии друг от друга. Готовить под крышкой примерно 10 мин. Подавать горячими с маслом, йогуртом или сметаной.

1150. Вареники с клубникой

Для теста: 150 г пшеничной муки, 200 мл простокваши, 1 яйцо, 0,25 ч. л. соды, щепотка соли.

Для начинки: 300 г клубники, 100 г сахара, 1 ч. л. картофельного крахмала.

Простоквашу перемешать с солью, добавить соду и яйцо. Всыпать муку, замесить тесто, выдержать 30 мин, тонко раскатать, вырезать стаканом круглые заготовки.

Для начинки смешать промытую клубнику с сахаром и крахмалом. Выложить на кружочки из теста, защипнуть края.

Опустить вареники в подсоленную кипящую воду, дать всплыть и варить еще 2—3 мин.

Подавать со сметаной или взбитыми сливками.

Манты

1151. Манты с бараниной

Для теста: 300 г муки, 70 мл воды, 0,5 ч. л. соли.

Для фарша: 500 г баранины, 2 репчатые луковицы, 1 ст. л. бараньего (курдючного) сала, соль, перец по вкусу.

Для заливки: 1 ст. л. уксуса, сметана по вкусу.

Для теста просеянную муку высыпать горкой на рабочий стол, добавить соль и воду. Замесить крутое эластичное тесто (вымешивать не менее 10 мин).

Если тесто получится слишком тугим, добавить немного оливкового масла. Завернуть тесто в чистое полотенце и оставить на 30 мин.

Затем сформовать в виде батона, разделить на кусочки весом по 20 г и раскатать тонкими кружочками так, чтобы края их были тоньше середины.

Мелко порубить баранину (мясо должно быть жирным, если оно постное, необходимо добавить курдючное сало), добавить мелко рубленый репчатый лук, холодную воду, соль, толченый перец и хорошо перемешать. В мясной фарш можно положить чеснок.

На каждую лепешку положить по 1 ст. л. фарша. Сформовать манты так, чтобы соединенные швы были похожи на вытянутую по горизонтали букву «Н».

Для этого нужно соединить противоположные стороны теста, подняв их вверх, затем соединить оставшиеся стороны теста — получится четырехугольник. Теперь ушки с каждой стороны склеить попарно.

Закрыть влажной салфеткой готовые манты, чтобы тесто не пересыхало. Решетки мантоварки обильно смазать сливочным или растительным маслом. Разложить на них манты, чтобы они не соприкасались между собой, сбрызнуть холодной водой и варить под крышкой 40—45 мин. Подавать манты, полив уксусом и сметаной.

1152. Манты с мясом и тыквой

Для теста: 500 г муки, 1 яйцо, 100 мл воды.

Для начинки: 700 г баранины, 300 г говядины, 100 г курдючного или нутряного сала, 6 репчатых луковиц, 500 г тыквы, соль, перец по вкусу.

Для теста просеянную муку высыпать горкой на рабочий стол, добавить яйцо и воду. Замесить крутое эластичное тесто (вымешивать не менее 10 мин). Если тесто получится слишком тугим, добавить немного оливкового масла.

Завернуть во влажную салфетку и отложить на 30 мин.

Тыкву вымыть, очистить и нашинковать. Мякоть баранины и говядины порубить, смешать с тыквой, нарезанным луком, посолить, поперчить. Сало нарезать кусочками величиной с крупную фасоль, добавить в фарш.

Тесто тонко раскатать, разрезать на квадратики 10x10 см, на каждый выложить 1 ст. л. начинки. Сформовать манты. Варить на пару в течение 35—40 мин. Готовые манты выложить на сервировочное блюдо. В отдельной посуде подать сметану или сливочное масло.

1153. Манты с зеленью

Для теста: 1 кг муки, 200—300 мл воды или молока, 1—2 яйца, соль по вкусу.

Для начинки: 200—300 г мяса, 150—200 г курдючного сала, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок перьев чеснока, черемша, мята, базилик, сельдерей, петрушка, молотый черный и красный перец, сметана по вкусу.

Приготовить фарш из мяса и зелени и оставить на некоторое время.

Муку просеять, выложить в чашку, сделать углубление, вылить туда 2 яйца, перемешать, добавить соленую воду или молоко, замесить крутое тесто. Оно должно быть однородным, без комочков и не прилипать к рукам. Готовое тесто завернуть в салфетку или накрыть чашкой, дать полежать 10—15 мин.

Тесто тонко раскатать (до 2 мм), разрезать на квадратики величиной 10x10 см. Положить на каждый квадрат 1 ст. л. фарша и по 2 кусочка курдючного сала.

Противоположные углы квадратов соединить, слепить в виде конвертика, затем защипнуть попарно уголки получившегося конвертика. Готовые манты должны иметь продолговато-овальную форму. Ярусы каскана* смазать растительным маслом, уложить на них манты так, чтобы они не соприкасались друг с другом, сбрызнуть водой, закрыть крышку и варить 40—50 мин. Подавать со сметаной, посыпав перцем и зеленью.

* КАСКАН: в Узбекистане каскан – это паровой котел, который закрывается плотно крышкой, у нас же – большая двойная кастрюля, в первую заливается вода, которая в процессе кипения дает необходимый для приготовления блюда пар; второй ярус кастрюли устанавливается на первый, в нем сложены специальные металлические ярусы с отверстиями.

1154. Манты с тыквой по-узбекски

Для теста: 500 г муки, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 100 мл воды.

Для начинки: 1 кг очищенной тыквы, 4—5 репчатых луковиц, 100 г бараньего или свиного сала, соль, перец по вкусу.

Для заливки: сметана или масло по вкусу.

Тыкву натереть на крупной терке. Лук и сало мелко нарезать. Соединить тыкву, сало и лук, посолить, поперчить по вкусу, хорошо перемешать.

Для теста просеянную муку высыпать горкой на рабочий стол, добавить яйцо, соль и воду. Замесить крутое эластичное тесто (вымешивать не менее 10 мин). Если тесто получится слишком тугим, добавить немного оливкового масла. Завернуть тесто в чистое полотенце и оставить на 30 мин. Затем тонко раскатать, разрезать на квадратики 10x10 см, на каждый выложить 1 ст. л. начинки. Сформовать манты. Варить на пару в течение 35—40 мин.

Готовые манты выложить на сервировочное блюдо. В отдельной посуде подать сметану или сливочное масло.

1155. Манты с говядиной и шпинатом

Для теста: 1 кг муки, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 3 ст. л. растительного масла, кипяченая вода комнатной температуры.

Для начинки: 400 г жирного говяжьего фарша, 2 картофелины, 3 репчатые луковицы, 1 большой пучок шпината, соль, перец, растительное масло по вкусу.

Шпинат промыть, обсушить, мелко нарезать. Картофель очистить и нарезать очень мелкими кубиками, мясо пропустить через мясорубку, лук измельчить в блендере или мелко нарезать. Добавить соль, молотый черный перец и 3 ст. л. растительного масла. Все хорошо перемешать.

Из муки, яйца, соли, масла и воды замесить эластичное тесто, оставить на 15 мин. Затем раскатать в колбаску, разрезать на небольшие брусочки. Каждый раскатать, положить начинку и защипнуть. Манты доньшком окунуть в пиалу с растительным маслом и уложить в каскан. В нижнюю кастрюлю налить воду, посолить, поставить на огонь и довести до кипения. На кастрюлю установить касканы, плотно накрыть крышкой и варить манты 40 мин. Готовые манты выложить на блюдо, смазать маслом, смешанным с красным перцем. К мантам подать острый соус и ароматизированный уксус.

1156. Манты с куриным мясом

Для теста: 1 кг муки, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 3 ст. л. растительного масла, кипяченая вода комнатной температуры.

Для начинки: 400 г куриного филе, 400 г сладкого перца, 300 г репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, соль, перец по вкусу.

Для соуса: 3—4 зубчика чеснока, 1 ст. л. красного перца крупного помола, 2 крупных помидора, 3—4 ст. л. растительного масла, соль по вкусу.

Для теста просеянную муку высыпать горкой на рабочий стол, добавить яйцо, соль, масло и воду. Замесить крутое эластичное тесто (вымешивать не менее 10 мин). Если тесто получится слишком тугим, добавить немного оливкового масла. Завернуть тесто в чистое полотенце и оставить для расстойки на 1 ч, затем еще раз тщательно вымесить.

Перец, лук, мясо мелко нарезать, перемешать, добавить растительное масло, соль, перец. Тесто раскатать в тонкую колбаску, нарезать брусочками и каждый брусочек раскатать в тонкий кружок. На него выложить 1 ст. л. начинки. Края защипнуть.

Манты окунуть доньшком в пиалу с растительным маслом и уложить в каскан. Довести воду до кипения, установить касканы на кастрюлю с кипящей водой и накрыть крышкой. Варить манты на пару 40 мин.

Для приготовления соуса обжарить чеснок до золотистого цвета, добавить перец. Помешивая, обжаривать 1 мин на среднем огне. Добавить натертые на терке помидоры, хорошо перемешать, посолить по вкусу, довести до кипения, выключить огонь, накрыть крышкой и дать настояться несколько минут. Готовые манты выложить на блюдо, полить соусом и подавать на стол.

1157. Манты из дрожжевого теста

Для теста: 800 г муки, 1 ч. л. сухих дрожжей, 2 ст. л. растительного масла, 0,5 ч. л. соли, 0,5 ч. л. сахара, 350 мл воды.

Для начинки: 400 г куриного филе, 400 г тыквы, 200 г репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, соль, перец по вкусу.

Все ингредиенты для теста соединить в миске и хорошо вымесить. Если тесто будет жидковатым, добавить немного муки. Тщательно вымешивать, пока оно не станет эластичным. Обернуть тесто пленкой, оставив место, — когда тесто начнет подниматься, нужно обязательно дать выход воздуху. Уложить на нижнюю полку холодильника. Тесто готово, когда оно увеличится в объеме в 2—3 раза.

Куриное мясо и тыкву нарезать мелкими кубиками, лук — полукольцами. Все перемешать, добавить соль, черный перец, растительное масло, еще раз хорошо перемешать.

Готовое тесто разрезать на брусочки, а брусочки — на небольшие кусочки. Сформовать шарики и дать полежать на столе 5 мин. Руки и скалку смазать растительным маслом. Каждый шарик тонко раскатать скалкой в лепешку, выложить фарш и соединить края косичкой. Уложить манты на смазанные касканы на небольшом расстоянии друг от друга. Варить на пару 40 мин.

Готовые манты выложить на тарелку и смазать растительным маслом.

1158. Манты с печенкой

Для теста: 800 г пшеничной муки, 200 мл кефира или воды, 1 ст. л. растительного масла, 10—15 г дрожжей, щепотка соли.

Для начинки: 500 г свиной печени, 500 г курдючного жира или свиного сала, 300 г репчатого лука, соль, молотый черный перец, щепотка тертого мускатного ореха.

Из указанных ингредиентов замесить крутое тесто, поместить его в эмалированную посуду и поставить в теплое место для подъема на 30—40 мин. Для начинки мелко нарубить печень, курдючный жир или свиное сало, смешать с мелко рубленным луком. Добавить соль, черный перец и щепотку мускатного ореха. Все тщательно перемешать. Готовое тесто слегка обмять и сформовать манты с начинкой. Готовить в пароварке 25—30 мин. Подавать, полив растопленным сливочным маслом.

1159. Манты с рыбой

Для теста: 800 г муки высшего сорта, 1 яйцо, 200 мл холодной воды, 1 ч. л. соли.

Для фарша: 700—800 г рыбного филе, 200 г репчатого лука, молотый черный и красный перец по вкусу, зелень укропа и петрушки, соль, 100 мл воды или молока, 70 г сливочного масла или свиного сала.

Смешать яйцо с холодной кипяченой водой, добавить соль и снова перемешать. Всыпать муку и замесить тесто. Вымешивать его хорошо, не менее 20 мин. Тесто должно получиться достаточно

крутым и эластичным. Накрывать влажной салфеткой и оставить на 30 мин.

Филе рыбы нарезать кубиками, добавить рубленый репчатый лук, зелень, сливочное масло, воду или молоко, соль, перец по вкусу и перемешать.

Из теста раскатать кружочки, на каждый выложить фарш, защипнуть традиционным способом. Каскан смазать топленым маслом, выложить на него манты и готовить их на пару под крышкой в течение 25—30 мин.

Подавать, полив растопленным сливочным маслом.

1160. Манты с творогом и фруктами

Для теста: 1 кг муки, 400—500 мл воды, 2 яйца, соль по вкусу.

Для начинки: 200 г творога, 150 г любых фруктов (яблоки, груши, вишни), 1 яйцо, 4—5 ст. л. сахара, ванилин и соль на кончике ножа.

Для теста просеянную муку высыпать горкой на рабочий стол, добавить щепотку соли, воду и яйца. Замесить крутое эластичное тесто (вымешивать не менее 10 мин). Если тесто получится слишком тугим, добавить немного оливкового масла. Накрывать его влажной салфеткой и дать постоять в течение часа. Хорошо отстоявшееся тесто разделить на несколько равных кусков, скатать в жгуты, а затем от получившихся жгутов отделить небольшие кусочки и тщательно раскатать. В идеале тесто не должно быть толще 1 мм.

Творог пропустить через мясорубку. Фрукты нарезать небольшими кубиками, смешать с творогом. Добавить яйцо, сахар, ванилин и соль, тщательно перемешать.

В центр каждой тонко раскатанной лепешки положить начинку, добавив в каждую по небольшому кусочку сливочного масла. Края лепешки тщательно защипнуть так, чтобы манты формой напоминали круглые мешочки с завязанным горлышком и плоским дном. Перед тем как поместить манты в каскан или пароварку, обмакнуть их плоской нижней стороной в растительное или топленое масло. Готовить в каскане.

Подавать, полив сметаной или любым сладким соусом. Свежие фрукты можно заменить предварительно замоченным изюмом.

Хинкали

1161. Хинкали по-грузински

Для теста: 600 г пшеничной муки, 120 мл воды, 0,5 ч. л. соли.

Для начинки: 300 г мякоти говядины, 150 г мякоти свинины, 150 г мякоти баранины, 2 репчатые луковицы, 50 г зелени петрушки, 7 ч. л. воды, 0,5 ч. л. молотого кориандра, 0,5 ч. л. соли, свежемолотый черный перец по вкусу.

Для заливки: красный винный уксус, свежемолотый черный перец по вкусу.

Из муки, воды и соли замесить крутое тесто. Вымешивать до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Скатать из него жгуты диаметром примерно 4 см и разрезать на заготовки толщиной 1 см. Каждую заготовку раскатать в кружочки диаметром 15 см.

Мясо освободить от пленок и сухожилий, очень мелко порубить ножом. Добавить мелко нарезанные лук, зелень петрушки, молотый кориандр, соль и свежемолотый черный перец,

перемешать, добавить теплую воду. Фарш должен получиться очень сочным.

Выложить на кружочки фарш и защипнуть края, формируя в центре узелок. Следить, чтобы тесто не рвалось и на хинкали не осталось отверстий.

В большой кастрюле довести воду до кипения, слегка ее посолить, уменьшить огонь до среднего. Осторожно опускать в слабокипящую воду по одному хинкали, варить без крышки примерно 15 мин. Воды в кастрюле должно быть много, чтобы хинкали не прилипали ко дну и друг к другу.

Готовые хинкали подавать сразу, посыпав молотым черным перцем и сбрызнув красным винным уксусом.

1162. Хинкали с бараниной и свиной

Для теста: 600 г муки, 200 мл воды, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для начинки: 350 г баранины, 200 г свинины, 3 репчатые луковицы, зелень укропа и петрушки, мясной бульон, соль, черный и красный перец по вкусу.

Муку высыпать горкой, в центре сделать углубление, влить теплую воду, добавить яйцо, соль. Замесить тесто, накрыть салфеткой и оставить на 20—30 мин. Затем разделить на кусочки и раскатать тонкие лепешки.

Для приготовления фарша мелко нарубить мясо и смешать его с нашинкованным луком. Получившийся фарш разбавить мясным бульоном. Добавлять столько, сколько мясо сможет впитать, именно таким образом внутри хинкали появляется знаменитый сок. Приправить фарш солью, перцем, зеленью.

Выложить фарш на кружочки, сформовать хинкали. Очень важно, чтобы тесто не порвалось. «Завязывают» хинкали узелком, собирая концы в маленькие складки. На верхушке узелка необходимо оставить небольшой хвостик, за который его будет удобно держать при еде.

Отварить хинкали в подсоленной воде. Готовые хинкали всплывут наверх. Вынимать их необходимо аккуратно, чтобы не повредить тесто. Подавать с зеленью, посыпав черным перцем.

1163. Хинкали с грибами и сулугуни

Для теста: 1 кг муки, 2 яйца, 250 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г белых грибов, 50 г сыра сулугуни, 4 репчатые луковицы, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. рубленой кинзы, соль, молотый черный перец по вкусу.

Для заправки: 100 г сливочного масла, молотый черный перец по вкусу.

Мелко нарезать лук и грибы, обжарить в растительном масле, охладить. После чего соединить с натертым на крупной терке сыром и зеленью. Из муки, воды, яиц и соли замесить тесто. Раскатать тесто в тонкий пласт и вырезать из него кружочки. Положить на середину каждого начинку, собрать края теста над фаршем, придавая изделию грушевидную форму, и сжать пальцами. Варить хинкали в кипящей подсоленной воде в течение 7—10 мин, затем вынуть при помощи шумовки и заправить сливочным маслом. Подавать к столу, поперчив.

1164. Хинкали с говядиной и сулугуни

Для теста: 1 кг муки, 2 яйца, немного воды.

Для начинки: 1 кг жирной говядины, 5 репчатых луковиц, 1 кг сыра сулугуни, 200 мл воды, 100 г сливочного масла, зелень петрушки, кинза, соль, молотый черный перец по вкусу.

Для мясной начинки дважды пропустить через мясорубку мясо и репчатый лук, добавить рубленую зелень, соль и перец, влить 200 мл воды, перемешать.

Для сырной начинки натереть сыр и смешать его с маслом.

Яйца, немного воды и соль соединить с мукой и замесить крутое тесто. Раскатать тесто в тонкий пласт и вырезать из него кружочки. На одну половину заготовок выложить мясной фарш, на другую — сырный. Края теста собрать в центре и плотно сжать.

Варить хинкали в кипящей подсоленной воде. После того как они всплывут, варить еще 5 мин, затем вынуть шумовкой.

Подавать хинкали к столу, посыпав перцем.

Равиоли

1165. Рецепт теста для равиоли

400 г муки, 4 яйца, щепотка соли.

Муку горкой просеять на доску и сделать посредине углубление. Влить яйца и посыпать солью, смешать вилкой. Затем руками энергично месить тесто 10—15 мин, пока оно не станет гладким и блестящим и перестанет прилипать к доске. Если оно начало пузыриться, значит, достигло нужной кондиции. Скатать тесто в шар, завернуть в посыпанное мукой полотенце и, накрыв емкость с тестом крышкой, оставить на 20 мин полежать при комнатной температуре.

Технология приготовления равиоли

Тесто разделить на две части и постепенно, от середины к краям, раскатать его в два очень тонких прямоугольных пласта, чтобы оно было не толще лезвия ножа. Один пласт раскатанного теста накрыть влажным полотенцем (чтобы не пересохло), а на второй, с интервалом около 4 см, разложить по 1 ст. л. начинки. Накрыть вторым пластом, прижать тесто вокруг начинки и тесторезкой вырезать равиоли. Начинка должна быть посредине каждого квадрата. Края защипнуть. Варить равиоли в мясном бульоне на медленном огне. Подавать с томатным соусом или растопленным маслом.

1166. Равиоли с мясным фаршем и зеленью

Для теста: 400 г муки, 4 яйца, соль по вкусу.

Для начинки: 400 г мясного фарша, 200 г шпината, 150 г петрушки, 3 ст. л. тертого сыра «Пармезан», 100 мл мясного бульона, 2 яйца, 1 черствая булочка, 0,5 ч. л. сушеного майорана, соль, свежемолотый черный перец по вкусу.

Для заливки: 1 ч. л. рубленого майорана, 50 г сливочного масла, 50 г сыра «Пармезан».

Муку высыпать горкой на рабочий стол, в центре сделать углубление. В углубление положить яйца, соль. Месить тесто, пока оно не станет гладким и эластичным. Накрыть полотенцем и оставить на 20 мин. Шпинат и петрушку вымыть и отварить в кипящей подсоленной воде 3 мин. Зелень ополоснуть холодной водой, отжать и мелко нарезать. Булочку очистить от корок, замочить в мясном бульоне. Отжать. Мясной фарш смешать с зеленью, добавить 2 яйца, булочку

и «Пармезан». Посолить, поперчить, добавить сушеный майоран.

Тесто разделить на 2 части и раскатать 2 тонких пласта толщиной 2 мм. Разрезать тесто на полоски шириной 5 см (лучше с помощью круглого ножа с зубчиками). На половину полосок положить небольшие порции начинки, отступая по 3 см от края.

Закрывать оставшимися полосками теста и разрезать на квадратики (начинка должна быть в центре квадратиков). Положить равиоли на присыпанное мукой полотенце и оставить на 10—15 мин.

Вскипятить 3 л подсоленной воды, положить равиоли в кипящую воду и варить 3—4 мин. Разложить в тарелки, полить растопленным маслом, посыпать тертым «Пармезаном» и рубленым майораном.

1167. Равиоли с курицей и сладким перцем

Для теста: 200 г муки, 2 яйца, соль по вкусу.

Для начинки: 2 куриных бедра, 150 г отварного картофеля, 1 яичный желток, 2 ст. л. вина, растительное масло, зелень петрушки, листики шалфея, соль, перец по вкусу.

Для соуса: 2 шт. сладкого перца (красный и желтый), 1 ст. л. растительного масла, сливочное масло, 3 ст. л. сливок, зелень петрушки по вкусу.

Для теста просеянную муку высыпать горкой на рабочий стол, добавить щепотку соли и яйца. Замесить крутое эластичное тесто (вымешивать не менее 10 мин). Если тесто получится слишком тугим, добавить немного оливкового масла или воды. Завернуть тесто в пленку и оставить на 30 мин.

Для начинки обжарить куриные бедрашки в растительном масле с листиками шалфея, сбрызнуть вином. Дать ему испариться. Добавить соль и перец и, накрыв крышкой, тушить 20 мин на слабом огне.

Отделить мясо от костей и кожи, порубить, смешать с соком, образовавшимся при тушении, толченым картофелем, петрушкой, желтком и тщательно перемешать. Тесто раскатать в тонкий пласт, разрезать на квадратики и слепить равиоли.

Красный и желтый перец очистить от семян. Красный нарезать колечками и обжаривать 2 мин в растительном масле, желтый измельчить миксером и тушить 3 мин со сливочным маслом, сливками и петрушкой.

Отварить равиоли в подсоленной воде и заправить соусом из сладкого перца.

1168. Равиоли с грибами и сыром

Для теста: 500 г муки, 4 яйца, 1 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. соли, вода.

Для начинки: 400 г белых грибов, 1 зубчик чеснока, 2 яйца, 100 г тертого сыра «Пармезан», 2 булочки, 200 мл молока, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. нарезанной петрушки, 1 ч. л. сушеного майорана, соль по вкусу.

Для соуса: 300 г маслят или лисичек, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. нарезанной петрушки, 100 мл сливок, 2 ст. л. оливкового масла, соль по вкусу.

Муку высыпать горкой на рабочий стол, в центре сделать углубление. В углубление положить яйца, соль, добавить оливковое масло. Месить тесто, добавляя воду, пока оно не станет гладким и эластичным. Накрывать полотенцем и оставить на 20 мин.

Белые грибы вымыть, крупно нарезать. В сотейник влить оливковое масло, обжарить чеснок

и петрушку. Добавить грибы, обжарить, затем тушить на медленном огне 15 мин. Булочки размочить в молоке и отжать. Снять сотейник с огня, добавить яйца, тертый сыр, булочки, майоран, посолить по вкусу. Начинку измельчить в миксере до однородного состояния. Если начинка получится жидкой, добавить немного тертого сыра или молотых сухарей.

Тесто разделить на 2 части и раскатать 2 тонких пласта толщиной 2 мм. Разрезать тесто на полоски шириной 6 см (лучше с помощью круглого ножа с зубчиками). На половину полосок положить небольшие порции начинки, отступая по 4 см от края. Закрывать оставшимися полосками теста и разрезать на квадратики (начинка должна быть в центре квадратиков).

Положить равиоли на присыпанное мукой полотенце и оставить на 10—15 мин.

Для приготовления соуса в сковороде влить оливковое масло, обжарить мелко нарезанный чеснок и петрушку, добавить грибы, предварительно отваренные в подсоленной воде, обжаривать 2 мин. Убавить огонь и тушить грибы еще 5 мин. Добавить сливки, посолить по вкусу. Вскипятить 4 л подсоленной воды, положить равиоли в кипящую воду и варить 3—4 мин. Готовые равиоли разложить в тарелки, полить соусом, посыпать тертым «Пармезаном».

1169. Равиоли с жареными грибами и чесноком

Для теста: 400 г муки, 2 яйца, 4 ст. л. оливкового масла, 0,5 ст. л. соли, теплая вода.

Для начинки: 450 г грибов, 1 ст. л. рубленого чеснока, 1 ст. л. оливкового масла, 1 репчатая луковица, 100 мл куриного бульона, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, соль, перец по вкусу.

Для соуса: 300 г шпината, 50 мл жирных сливок, оливковое масло, соль, перец по вкусу.

Для теста просеянную муку высыпать горкой на рабочий стол, добавить щепотку соли, воду, масло и яйца. Замесить крутое эластичное тесто (вымешивать не менее 10 мин). Если тесто получится слишком тугим, добавить немного оливкового масла. Завернуть тесто в чистое полотенце и оставить на 30 мин, после чего еще раз вымесить и раскатать тонкими пластами.

Для приготовления начинки разогреть в неглубокой сковороде оливковое масло и пассеровать в нем нарезанный соломкой лук и чеснок около 2 мин. Добавить грибы, бульон, соль и перец. Поставить сковороду в предварительно нагретую до 250 °С духовку и запекать начинку в течение 30 мин, размешивая каждые 10 мин.

Выложить грибы с луком в кухонный комбайн, добавить петрушку, посолить, поперчить, влить оливковое масло и измельчить в однородную массу.

Начинку выложить на один пласт чайной ложкой на некотором расстоянии друг от друга, сверху накрыть вторым пластом и аккуратно обмять. Разрезать пласты на равиоли острым ножом или специальным приспособлением. Готовые равиоли варить в соленом кипятке в течение 1 мин после того, как они всплывут.

Для приготовления соуса смешать указанные ингредиенты в кухонном комбайне, а затем довести до кипения в сотейнике.

Подавать равиоли к столу, полив соусом.

1170. Равиоли с грибной начинкой в бульоне

Для теста: 200 г муки, 1 яйцо, 2 яичных желтка, соль по вкусу.

Для начинки: 350 г свежих грибов (лисички, белые, шампиньоны), 2 ст. л. сливочного масла, 2 репчатые луковицы, 100 мл куриного бульона, 250 мл взбитых сливок, соль, перец по вкусу.

Для грибного бульона: 1 л куриного бульона, 20 г сушеных грибов (белые или подберезовики), 350 г свежих грибов (белые, лисички, шампиньоны), 2 ст. л. рубленого зеленого лука.

Муку высыпать горкой на стол или разделочную доску, сделать посередине углубление, влить туда яйцо, 2 желтка и соль на кончике ножа. Замесить тесто. Накрыть полотенцем и оставить на 2 ч.

Для приготовления начинки на сковороде в разогретом сливочном масле обжарить мелко нарезанный лук и грибы. Влить бульон, вскипятить. Добавить взбитые сливки, хорошо перемешать и довести до кипения, готовить до густоты. Посолить, поперчить, а затем остудить при комнатной температуре.

Раскатать тесто, как на пельмени, нарезать на длинные полоски шириной 8—9 см, после чего разрезать на ровные квадратики. Выложить горками грибную начинку. Смазать края теста желтком, слепить, хорошо сжать края.

Для приготовления грибного бульона вскипятить куриный бульон вместе с промытыми и заранее замоченными сушеными грибами. Варить бульон на медленном огне до тех пор, пока он не уварится до 500 мл. Процедить (грибы можно вынуть или оставить), посолить и поперчить.

Выложить в бульон свежие грибы, довести до кипения и слегка проварить. Затем положить равиоли и отварить в грибном бульоне до готовности (5—6 мин). Готовые равиоли вынуть из бульона и разложить по глубоким тарелкам, залить грибным бульоном вместе с грибами. Посыпать зеленым луком. Подавать блюдо горячим.

1171. Равиоли с брынзой и чесноком

Для теста: 600 г муки, 3 яйца, 100 мл теплой воды, соль, молотый красный перец по вкусу.

Для начинки: 100 г брынзы, 200 г сыра, 1 яйцо, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. панировочных сухарей, 1 ч. л. томатной пасты, зелень петрушки, соль, перец по вкусу.

Для теста просеянную муку высыпать горкой на рабочий стол, добавить щепотку соли, перец, воду и яйца. Замесить крутое эластичное тесто (вымешивать не менее 10 мин). Если тесто получится слишком тугим, добавить немного оливкового масла. Завернуть тесто в чистое полотенце и оставить на 1 ч. Затем раскатать в пласт толщиной 2—3 мм. Вырезать из него кружочки диаметром 5—6 см или разрезать на квадратики со стороной 5—6 см.

Для приготовления начинки смешать все вышеуказанные ингредиенты.

На каждый кружочек или квадратик положить немного начинки, смазать края взбитым яйцом, соединить их и защипнуть.

Варить равиоли в подсоленном кипятке в течение 5 мин, затем вынуть шумовкой, полить растопленным маслом и посыпать тертым сыром.

1172. Равиоли с сыром и помидорами

Для теста: 200 г муки, 4 желтка, 4 ст. л. растительного масла, 4 ст. л. воды.

Для начинки: 200 г плавленого сыра, веточки эстрагона, перец по вкусу.

Для соуса: 4 помидора, 4 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Для теста просеянную муку высыпать горкой на рабочий стол, добавить желтки, воду и масло. Замесить крутое эластичное тесто (вымешивать не менее 10 мин). Если тесто получится слишком тугим, добавить немного оливкового масла. Завернуть тесто в фольгу и положить в холодильник на 30 мин.

Для приготовления начинки вымыть эстрагон, измельчить, смешать с плавленым сыром и приправить перцем. Раскатать тесто в очень тонкий пласт. Вырезать из него 48 квадратиков

шириной 6 см. Плавленный сыр разложить на половину квадратиков из теста. Края квадратиков смочить водой, сверху положить вторую половину квадратиков и защипнуть края.

Варить равиоли в подсоленной воде около 7 мин.

Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу и крупно нарезать. Кусочки помидоров потушить в сливочном масле и посолить. Подавать равиоли к столу вместе с соусом из тушеных помидоров, украсив блюдо веточками эстрагона.

1173. Равиоли со свеклой

Для теста: 400 г муки, 3 яйца, 2 ст. л. воды, щепотка соли.

Для начинки: 1 свекла, 100 г рикотты, 100 г тертого сыра «Пармезан», 1 яйцо, щепотка мускатного ореха, соль и перец по вкусу, 1 яйцо для смазки.

Свеклу тщательно вымыть, отварить или запечь в духовке до мягкости, натереть на крупной терке, отжать лишнюю жидкость. Смешать свеклу с рикоттой, тертым «Пармезаном» и яйцом. Добавить соль, перец и мускатный орех, тщательно перемешать.

Муку просеять, добавить яйца, соль и воду. Вымесить мягкое тесто. На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в 2 тонких пласта. На один пласт выложить по 1 ст. л. начинки на расстоянии 3—3,5 см друг от друга. Слегка взбить яйцо и смазать им с помощью тонкой кисточки места будущей склейки. Накрыть вторым слоем теста, прижать места, не занятые начинкой. Разрезать тесто на квадраты.

В широкой кастрюле вскипятить слегка подсоленную воду. Положить равиоли и варить, пока они не всплывут. шумовкой переложить их на блюдо.

Подавать со сметаной или любым соусом для пасты.

1174. Равиоли с беконом и картофелем

Для теста: 4 яйца, 400 г муки, 2 ст. л. растительного масла, 3—5 ст. л. холодной воды, 0,5 ч. л. соли.

Для начинки и соуса: 400 г картофеля, 100 г сырокопченого бекона, 2 ст. л. панировочных сухарей, 100 г сметаны, 50 г сливочного масла, по 1 пучку петрушки и шнитт-лука, соль, перец по вкусу.

Для теста просеянную муку высыпать горкой на рабочий стол, добавить соль, яйца, воду и масло. Замесить крутое эластичное тесто (вымешивать не менее 10 мин). Если тесто получится слишком тугим, добавить немного оливкового масла. Завернуть тесто в пленку и оставить на 1 ч.

Зелень мелко нарезать. Картофель очистить и отварить. Панировочные сухари обжарить в 1 ст. л. сливочного масла. Картофель размять в пюре, смешать с зеленью, панировочными сухарями, половиной сметаны и оставшимся сливочным маслом. Посолить, поперчить, дать остыть.

Тесто раскатать в 2 пласта. На один пласт на расстоянии 2—3 см друг от друга разложить начинку. Накрыть вторым пластом и в промежутках придавить пальцами. Равиоли вырезать ножом для теста (они должны получиться квадратными). Отварить в подсоленном кипятке 3—5 мин.

Бекон нарезать кубиками и обжарить в сухой сковороде. Равиоли выложить к бекону, перемешать. Подавать с беконом, посыпав шнитт-луком и полив сметаной.

РУМЯНЫЕ БЛЮДА ИЗ ДУХОВКИ: мясные, овощные, рыбные, запеканки и ароматные порционные блюда в горшочках

Запеченные мясные блюда

1175. Говядина под сыром

400 г говядины, 500 г картофеля, 200 г твердого сыра, 2 репчатые луковицы, 200 г майонеза, соль, черный молотый перец по вкусу.

Картофель нарезать кружочками, посолить, поперчить, выложить в форму. Мясо отбить, посолить, поперчить и выложить на картофель. Лук нарезать полукольцами и выложить на мясо. Сыр натереть на крупной терке и посыпать лук. Сверху полить майонезом. Запекать 40—50 мин.

1176. Свинина, запеченная в тесте

1 кг свинины, 600 г муки, 200 г маргарина, 1 яйцо, тмин, соль, черный молотый перец по вкусу.

Маргарин порубить, смешать с мукой, добавить желток, воду, посолить. Замесить эластичное тесто и поставить в холодильник на 30—40 мин.

Свинину свернуть в рулет, перевязать ниткой и проварить в подсоленной воде 30 мин. Охладить и посыпать тмином. Раскатать тесто в два коржа, положить между ними мясо, края защипнуть, наколоть тесто вилкой и смазать белком.

Запекать в духовке 40—50 мин.

1177. Гювеч

600 г свинины, 500 г картофеля, 2 репчатые луковицы, 200 г болгарского перца, 200 г стручковой фасоли, 100 г зеленого горошка, 50 мл растительного масла, зелень петрушки и укропа, соль, красный молотый перец по вкусу.

Мясо нарезать небольшими кусками, обжарить в кипящем масле с крупно нарезанным луком. Посолить и поперчить. Незадолго до готовности добавить горошек, картофель, нарезанный кубиками, перец — кружками, фасоль и зелень. Долить 200—400 мл горячей воды, перемешать. Тушить в духовке 20—25 мин.

1178. Буженина, запеченная в фольге

1,5—2 кг свиного окорока, 4—5 долек чеснока, соль, черный молотый перец, душистый перец горошком по вкусу.

Свиной окорок нашпиговать чесноком и душистым перцем, натереть солью и черным молотым перцем, завернуть в фольгу. Поставить в сильно нагретую духовку на 2 часа.

1179. Свиная вырезка с зеленью в тесте

500 г свиной вырезки, 500 г шпината, 300 г слоеного теста, соль, черный молотый перец по вкусу.

Свинину обжарить так, чтобы сверху образовалась корочка, а внутри мясо осталось сырым. Завернуть в бланшированные листья шпината, затем в тонко раскатанное тесто. Смазать яйцом и запекать 20—30 мин в разогретой духовке.

1180. Корейка, запеченная с черносливом

800 г корейки, 200 г чернослива, 50 г муки, соль по вкусу.

Корейку посолить, запанировать в муке и обжарить до образования румяной корочки. Переложить на противень, залить жиром, оставшимся от жаренья, и запекать, часто поливая выделившимся соком и добавляя воду по мере выпаривания. Незадолго до готовности положить на противень промытый чернослив. Продолжать запекание до готовности, подливая воду для набухания чернослива.

1181. Свинина с грибами и брокколи

1 кг свинины, 500 г помидоров, 300 г шампиньонов, 300 г брокколи, 3 яйца, 3 дольки чеснока, кориандр, соль, черный молотый перец по вкусу.

Брокколи нарезать, отварить 5 мин в подсоленной воде. Помидоры и грибы нарезать. Яйца сварить. Свинину нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, добавить толченый чеснок и яйца, специи, помидоры, грибы и брокколи. Тушить в горячей духовке 1 час.

1182. Телятина с помидорами и луком

1 кг телятины, 5 репчатых луковиц, 3 помидора, 50 мл растительного масла, 50 г муки, 100 мл красного сухого вина, лавровый лист, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец по вкусу.

Мясо нарезать, посолить, поперчить и тушить на слабом огне в растительном масле, добавить нарезанный ломтиками лук и, когда он размякнет, положить мелко нарезанные помидоры, лавровый лист, укроп, залить водой и тушить на слабом огне до мягкости. Добавить разведенную вином муку, выложить все в форму и запекать в духовке 20—30 мин. Подавать, посыпав измельченной зеленью.

1183. Курица со сливками

1 курица, 500 г картофеля, 300 г сливок, 250 г майонеза, 100 г горчицы, 3 дольки чеснока, 200 г твердого сыра, соль, черный молотый перец по вкусу.

Курицу порубить, картофель крупно нарезать. Смешать майонез, горчицу и измельченный чеснок, обмазать курицу, залить сливками, посыпать тертым сыром и запекать в духовке 40—50 мин.

1184. Цыплята в сметане

500 г цыплят, 200 г яблок, 100 г чернослива, 100 г сметаны, соль, черный молотый перец по вкусу.

Цыплят разрезать на 4 части, посолить, поперчить, обжарить на сковороде с двух сторон. Положить в кастрюлю с толстым дном или в горшочек, добавить яблоки (очищенные от кожицы и семяночки, нарезанные крупными дольками), чернослив без косточек, залить сметаной и потушить в духовке 10—15 мин до готовности яблок.

Подавать, посыпав измельченной зеленью.

1185. Куриные грудки с ананасом

4 куриные грудки, 1 банка консервированных ананасов, 1 лимон, 50 мл растительного масла, карри, соль по вкусу.

В каждой грудке сделать глубокий надрез. Ананасы измельчить, из лимона выжать сок, залить ананасы, добавить растительное масло и приправить карри. Этой смесью заполнить надрезы и обмазать грудки сверху. Запекать до образования румяной корочки.

1186. Утка с яблоками и квашеной капустой

1 утка, 1,5 кг квашеной капусты, 200 мл белого сухого вина, 500 г яблок, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Утку выпотрошить, натереть изнутри солью и положить внутрь нарезанные дольками яблоки. Утку зашить, положить швом вниз в глубокий противень и полить вином. Поместить в горячую духовку и запекать до полуготовности, поливая время от времени образовавшимся соком. Затем добавить квашеную капусту, смешанную с мелко нарезанной зеленью, и тушить до готовности, поливая образовавшимся соком.

1187. Индюшачья грудка с курагой и яблочным соком

1 кг индюшачьей грудки, 200 г кураги, 50 мл яблочного сока, 50 г сливочного масла, 4 дольки чеснока, 50 мл горчицы, розмарин, соль, черный молотый перец по вкусу.

Мясо отделить от косточки, в самой толстой части сделать надрез в виде кармашка. Смешать курагу, яблочный сок, добавить измельченный чеснок, растопленное масло, розмарин, положить в кармашек и сшить края толстой ниткой. Смазать горчицей и запекать до выделения прозрачного сока.

1188. Гусь с яблоками

3 кг гуся, 2 кг яблок, 150 г сахара, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Яблоки нарезать, посыпать сахаром и печь в духовке до мягкости. Гуся натереть солью изнутри и снаружи, положить на противень вверх брюшком, налить немного горячей воды или бульона и запекать в духовке на сильном жару, время от времени переворачивая и поливая вытопившимся жиром и соком, до появления румяной корочки. Подавать, украсив печеными яблоками.

1189. Гусь с квашеной капустой

1 гусь, 500 г квашеной капусты, соль по вкусу.

Гуся натереть солью внутри и снаружи, нафаршировать нашинкованной капустой, полить растопленным маслом, зашить и тушить в духовке 1,5—2 ч, время от времени переворачивая.

Запеченные рыбные блюда

1190. Караси, запеченные со сметаной

500 г карасей, 100 мл сметаны, 1 лимон, соль по вкусу.

Карасей натереть солью, обмазать сметаной и запекать до образования румяной корочки. Подавать, украсив ломтиками лимона.

1191. Щука, тушенная с картофелем

1 кг щуки, 500 г картофеля, 100 мл растительного масла, 200 г майонеза, 2 репчатые луковицы, соль, черный молотый перец по вкусу.

Картофель нарезать ломтиками и обжарить в растительном масле. Щуку нарезать небольшими кусочками, слегка обжарить.

Лук нарезать кольцами, обжарить. В форму уложить слоями картофель, рыбу, лук, посолить и поперчить. Залить майонезом, закрыть крышкой и тушить в духовке 20—30 мин. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

1192. Окунь с помидорами

800 г окуня, 50 г муки, 100 мл оливкового масла, 6 помидоров, 3 дольки чеснока, 100 г сыра «Фета», 50 г панировочных сухарей, зелень петрушки, соль, молотый черный перец по вкусу.

Рыбу запанировать в муке и обжарить в растительном масле. Помидоры нарезать и пассеровать на оливковом масле, посолить, поперчить, посыпать тертым чесноком и зеленью петрушки. Уложить в форму помидоры и рыбу, посыпать тертым сыром и панировочными сухарями.

Запекать 30—40 мин. Подавать, посыпав измельченной зеленью петрушки.

1193. Рыба, запеченная в фольге

500 г филе рыбы, 10 ч. л. сока лимона, 3 ч. л. соевого масла, 3 яйца, 3 ч. л. сливочного масла, майоран, соль, черный молотый перец, зелень петрушки по вкусу.

Филе рыбы промыть, сбрызнуть лимонным соком, оставить на 20 мин.

Посолить, добавить майоран, запечь в алюминиевой фольге, смазанной соевым маслом. Яйца сварить вкрутую, порубить, растереть со сливочным маслом и мелко нарезанной зеленью петрушки. Рыбу выложить на тарелку, поместить сверху яичную массу.

1194. Треска, запеченная с яблоками

1 кг трески, 2 стакана молока, 2—3 кислых яблока, 5 ч. л. соевого масла, зелень петрушки, соль по вкусу.

Треску замочить в молоке на 30 мин, обсушить, посолить, нафаршировать нарезанными на дольки яблоками, сбрызнуть соевым маслом, обернуть алюминиевой фольгой и поставить в духовку на 20—25 мин. Подавать, посыпав нарезанной зеленью петрушки.

1195. Рыба с брокколи

1 кг рыбы, 0,5 кг брокколи, 3 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. лимонного сока, соль, черный молотый перец, зелень укропа по вкусу.

Рыбу нарезать, посолить, поперчить. Брокколи отварить в кипящей воде в течение 3 мин. Уложить рыбу и брокколи в форму, смазанную растительным маслом, поставить в разогретую духовку и запекать 30—40 мин. Подавать, полив растопленным сливочным маслом, сбрызнув лимонным соком и украсив веточками укропа.

1196. Рыба в тесте

1 кг рыбы, 1 стакан томатного соуса, 100 мл растительного масла, 4 ст. л. муки, 0,5 стакана молока, 1 яйцо, соль, перец, зелень петрушки и укропа по вкусу.

Рыбу нарезать тонкими кусками, посолить, поперчить. Приготовить жидкое тесто: в муку добавить яйцо, развести молоком. Окунать куски рыбы в тесто и обжаривать в масле, затем жир слить и поставить рыбу в духовку на 5 мин. Подавать, полив томатным соусом и посыпав мелко нарезанной зеленью.

1197. Хек, запеченный с баклажанами

1 кг рыбы, 1 кг баклажанов, 100 мл растительного масла, 0,5 стакана томатного пюре, 3 ст. л. муки, черный молотый перец, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Рыбу нарезать, посолить, поперчить и обжарить на растительном масле до полуготовности. В конце жарки добавить томатное пюре. Баклажаны нарезать кружочками, посолить, оставить на 15—20 мин, обсушить, запанировать в муке и обжарить в растительном масле. Выложить рыбу в смазанный маслом сотейник, сверху положить баклажаны, влить несколько ложек горячей воды и растительного масла, запечь в духовке.

Подавать, посыпав измельченной зеленью.

1198. Скумбрия с помидорами

600 г филе скумбрии, 3—4 помидора, 100 мл растительного масла, лавровый лист, черный перец горошком, душистый черный перец, соль по вкусу.

Рыбу посолить и выложить на противень кожей вниз. Помидоры очистить от кожицы, предварительно обдав кипятком, натереть на терке и соком полить филе. Добавить лавровый лист

и черный перец, залить растительным маслом. Поставить в разогретую духовку на 15 мин, затем филе перевернуть и запекать еще 15 мин.

1199. Карп, запеченный с луком и черносливом

1,5 кг карпа, 4 репчатые луковицы, 1 лимон, 100 мл растительного масла, 100 мл белого сухого вина, 100 г чернослива, 50 г муки, соль, черный молотый перец по вкусу.

Карпа нарезать на куски, обвалить в муке, смешанной с солью, положить на противень, смазанный маслом, поставить в теплую духовку, полив растительным маслом.

Запекать до полуготовности. Рыбу выложить на тарелку, а на оставшемся масле потушить нарезанный лук.

Положить на лук куски карпа, поперчить и залить вином. Вокруг уложить чернослив, предварительно замоченный в теплой воде. Запекать в духовке до готовности. Подавать, украсив кружочками лимона.

1200. Треска в томатном соусе

500 г филе трески, сок 0,5 лимона, 100 г копченого сала, 2 репчатые луковицы, 2 дольки чеснока, 400 г помидоров, 2 ст. л. панировочных сухарей, паприка, соль, черный молотый перец, зелень петрушки по вкусу.

Филе полить лимонным соком, посолить и поперчить. Лук и чеснок мелко нарезать и потушить на растопленном сале.

Добавить мелко нарезанную петрушку и панировочные сухари и еще немного потушить. Помидоры крупно нарезать и выложить в плоскую форму. Добавить рыбное филе, посыпать луково-чесночной смесью, поперчить. Запекать в духовке 20 мин.

1201. Минтай по-московски

500—600 г филе минтая, 2—3 репчатые луковицы, 2 яйца, 500 г сметаны, 50 г твердого сыра, 30 г муки, 50 мл растительного масла.

Минтай нарезать, обвалить в муке и обжарить. Отдельно обжарить лук, соединить, добавить нарезанные, сваренные вкрутую яйца, залить сметаной, посыпать тертым сыром и запекать в духовке до готовности.

1202. Рыба, запеченная с сыром

300 г рыбного филе, 100 г твердого сыра, 100 мл сметаны, 100 мл майонеза, 2 репчатые луковицы, 50 г сливочного масла, соль, черный молотый перец, зелень петрушки и укропа по вкусу.

Филе поперчить, посолить и обжарить на сливочном масле. Отдельно обжарить мелко нарезанный лук. Выложить рыбу и лук на противень, смазанный маслом, залить смесью сметаны, майонеза и тертого сыра. Запекать в духовке до готовности.

Подавать, украсив зеленью.

Запеченные овощные блюда

1203. Овощи запеченные

450 г помидоров, 400 г баклажанов, 100 г болгарского перца, 100 г репчатого лука, 400 г яблок, 50 г растительного масла, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец по вкусу.

Баклажаны и сладкий перец нарезать кубиками, обжарить на растительном масле. Лук нарезать, пассеровать. Смешать, уложить в сотейник, добавить нарезанные дольками яблоки и помидоры, порубленную зелень, посолить и поперчить. Запекать 30—40 мин.

1204. Овощи с мясом

200 г болгарского перца, 200 г кабачков, 200 г баклажанов, 700 г мясного фарша, 100 г риса, 1 яйцо, 2 репчатые луковицы, 3 дольки чеснока, 200 г майонеза, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец по вкусу.

Сварить рис. Лук мелко нарезать и слегка обжарить. Смешать фарш, рис, лук, добавить яйцо, посолить и поперчить. Перцы разрезать вдоль на половинки. С помидоров срезать верхнюю часть и ложечкой удалить сердцевину. Кабачок и баклажан разрезать вдоль и вырезать мякоть. Чеснок потолочь, натереть им овощи, посолить и наполнить овощи начинкой. Выложить на противень. Помидоры накрыть срезанной верхней частью. Посыпать все тертым сыром. Запекать в разогретой духовке.

1205. Баклажаны «под шубой»

300 г баклажанов, 300 г помидоров, 100 г репчатого лука, 300 г болгарского перца, 200 г твердого сыра, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец по вкусу.

Баклажаны нарезать кружочками и обжарить на сковороде с толстым дном без масла. Помидоры, болгарский перец порубить в кашицу, посолить и поперчить. Сыр натереть на крупной терке. Выложить в форму для запекания слоями: баклажаны, пюре из помидоров и перца, лук. Посыпать тертым сыром. Запекать в разогретой духовке 25—30 мин. Подавать, украсив зеленью.

1206. Свекла, фаршированная овощами

250 г свеклы, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 100 г помидоров, 100 г капусты, 100 мл сметаны, 50 мл растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Свеклу сварить, очистить. Вынуть мякоть, добавить мелко нарезанные морковь и лук и пассеровать. Припустить нарезанную соломкой капусту, помидоры обжарить. Соединить овощи, посолить и поперчить. Фаршировать овощами свеклу. Выложить на противень, залить сметаной и запекать в духовке 20—25 мин.

1207. Картофель, запеченный с ветчиной

300 г картофеля, 200 г ветчины, 250 мл молока, 100 г твердого сыра, 2 репчатые луковицы, 50 г сливочного масла, 30 г муки, соль, черный молотый перец по вкусу.

Муку посолить и поперчить, поставить на медленный огонь и, постепенно помешивая, ввести молоко. Довести до кипения и готовить при постоянном помешивании до загустения. Убавить огонь, добавить немного тертого сыра.

Снять с огня. Картофель нарезать тонкими ломтиками. Выложить в смазанную маслом форму слоями картофель, ветчину, мелко нарезанный лук, залить соусом. Накрыть крышкой и запекать в разогретой духовке 50—60 мин. Снять крышку и посыпать оставшимся сыром.

Запекать еще 5—10 мин, пока сыр не расплавится.

1208. Морковная бабка

500 г муки, 250 г морковного пюре, 150 г сливочного масла, 250 г сахара, 3 яйца, 1 лимон, 20 г дрожжей, соль, ванилин по вкусу.

Развести дрожжи в половине стакана теплой воды, добавить натертую морковь, яйца, стакан просеянной муки, размешать и поставить в теплое место.

В поднявшуюся опару всыпать остальную муку, добавить масло, сахар, ванилин, лимонную цедру, соль, вымесить и поставить для вторичного подъема.

Затем выложить тесто в форму, смазанную маслом, и поставить в разогретую духовку на 1 час.

1209. Голубцы с грибами

300 г белокочанной капусты, 200 г риса, 500 г свежих грибов, 50 мл томатной пасты, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Рис отварить. Грибы отварить, мелко нарезать, смешать с рисом, добавить томатную пасту, посолить. Капустные листья проварить в кипящей воде 2—3 мин. На каждый лист положить начинку, завернуть голубцы. Поджарить в масле, затем потушить в разогретой духовке на противне 10—15 мин.

1210. Тушеная говядина с морковью и грибами

500 г говядины, 250 г картофеля, 250 г шампиньонов, 250 г репчатого лука, 100 г моркови, 2—3 дольки чеснока, 100 мл красного сухого вина, 50 мл оливкового масла, тимьян, лавровый лист, соль, черный молотый перец по вкусу.

Поджарить грибы 5 мин на среднем огне на оливковом масле. Мелко нарезанный лук обжарить отдельно до золотистого цвета, добавить чеснок и жарить еще 1 мин.

Смешать с грибами. Говядину нарезать, обвалять в муке и обжаривать со всех сторон на среднем огне 5 мин. Смешать с грибами, залить вином и горячей водой, добавить тимьян, бульон, лавровый лист, довести до кипения.

Накрыть крышкой и кипятить на среднем огне 1 час. Добавить нарезанные картофель и морковь, посолить, поперчить и поставить в разогретую духовку на 50—60 мин, пока овощи не станут мягкими, а соус густым.

Запеканки

1211. Картофельная запеканка

5—6 картофелин, 1 кг куриного филе, 1 морковь, 3—4 помидора, 400 г консервированных ананасов, 3 болгарских перца, 200 г твердого сыра, 250 г майонеза, 50 г маргарина, зелень петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу.

В огнеупорную кастрюлю (или в противень) положить слой картофеля, нарезанного тонкими кружочками, предварительно смазав дно маргарином. Посолить и поперчить. Полить майонезом. Натереть морковь.

Опять смазать майонезом. Выложить нарезанные кружочками помидоры и нарезанный полосками болгарский перец. Полить майонезом. Выложить нарезанное кубиками и поджаренное куриное филе, смазать майонезом. Ананасы нарезать кубиками, смазать майонезом.

Запекать до готовности картофеля. Натереть сыр, посыпать верх запеканки и запекать 3—5 мин, пока он не расплавится. Подавать, украсив кружочками помидоров и мелко нарезанной зеленью.

1212. Запеканка из кабачков

200 г кабачков, 2 репчатые луковицы, 100 г крекеров, 200 г твердого сыра, 100 мл молока, 100 г сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Кабачки и лук мелко нарезать и тушить на среднем огне до готовности. Воду слить. Крекеры истолочь, смешать с тертым сыром.

Добавить половину смеси в кабачки. Добавить яйца, взбитые с молоком. Растопить сливочное масло, залить кабачки, посолить и поперчить.

Запекать 20—30 мин, до появления румяной корочки.

1213. Запеканка «Ассорти»

500 г куриного филе, 200 г спагетти, 100 г твердого сыра, 250 г консервированных шампиньонов, 2 яйца, 300 г шпината, 100 г томатного соуса, соль, черный молотый перец, базилик, мята по вкусу.

Спагетти и куриное филе отварить. Натереть сыр, добавить мелко нарезанный шпинат, грибы, томатный соус, базилик и мяту, посолить и поперчить. Добавить мелко нарезанное филе. Спагетти перемешать с сырыми яйцами. Выложить в форму слоями: спагетти, сырная масса, затем снова спагетти. Запекать 10—15 мин.

1214. Запеканка из овощей

100 г гороха (можно консервированного), 300 г картофеля, 200 г цветной капусты, 200 г репы, 50 г панировочных сухарей, 50 мл молока, 4 яйца, 30 г сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Мелко нарезать и сварить овощи. Отварить горох. Смешать. Молоко немного подогреть, залить панировочные сухари. Отделить желтки от белков. Желтки растереть, добавить растопленное

сливочное масло, сухари в молоке, посолить и поперчить. Добавить взбитые белки. Уложить овощи и яичную массу слоями в форму, посыпать тертым сыром. Запекать до румяной корочки.

1215. Гречневый крупеник

200 г дробленой гречневой крупы, 2 яйца, 600 мл воды.

Сварить и немного охладить вязкую кашу. Добавить взбитые яйца. Выложить ровным слоем на смазанный жиром противень и запекать в духовке 20—30 мин.

1216. Запеканка с курицей

1 кг куриного филе, 2 дольки чеснока, 100 г зеленого лука, 200 мл томатного соуса, 300 г консервированной кукурузы, 300 г твердого сыра, чили, орегано, соль, черный молотый перец по вкусу.

Чеснок и зеленый лук мелко нарезать, добавить томатный соус, чили, орегано и черный перец. Мясо отварить в подсоленной воде, нарезать. Натереть сыр. Выложить все слоями в форму, пересыпая слоем кукурузы, посыпать тертым сыром. Запекать 20—30 мин.

1217. Картофельная запеканка с говядиной и луком

500 г картофеля, 700 г говядины, 300 г шампиньонов, 3 репчатые луковицы, 100 мл растительного масла, 100 г сливочного масла, 50 г муки, паприка, имбирь, гвоздика, молотый черный перец, соль по вкусу.

Говядину нарезать небольшими кусочками и обжарить. Лук нарезать полукольцами, грибы — тонкими дольками. Обжарить до мягкости. Добавить муку, мясо, приправить специями, посолить и поперчить. Сварить картофель, приготовить пюре, добавив сливочное масло и имбирь. Выложить в форму, сверху — мясо с грибами и луком, затем опять пюре. Запекать в нагретой духовке до подрумянивания.

1218. Запеканка из макарон с сыром

300 г макарон, 200 г сметаны, 200 г творога, 200 г сыра, 200 г зеленого горошка, 100 г зеленого лука, 30 г горчицы, соль, перец, по вкусу.

Сыр натереть, лук нарезать. Смешать творог, горчицу, сметану и перец. Добавить зеленый горошек, половину сыра и лук. Макароны сварить, откинуть на дуршлаг, перемешать с сырно-творожной массой и выложить в форму. Посыпать оставшимся сыром и запекать до появления румяной корочки.

1219. Запеканка с индейкой

700 г картофеля, 500 г индюшиного фарша, 6 долек чеснока, 2 репчатые луковицы, 1 болгарский перец, 1 яйцо, 100 мл растительного масла, 1 корень сельдерея, горчица, тимьян, соль, молотый черный перец по вкусу.

Картофель сварить, приготовить пюре. Овощи и корень сельдерея нашинковать, добавить измельченный чеснок и обжарить на растительном масле. Добавить фарш и жарить 10 мин, в конце добавить горчицу, тимьян, посолить и поперчить.

Часть пюре добавить к мясу, перемешать. Выложить в форму. В оставшийся картофель добавить сливочное масло, черный перец, яйцо, перемешать, уложить в форму. Запекать в разогретой духовке до появления румяной корочки.

1220. Запеканка «Быстрая»

2 помидора, 1 репчатая луковица, 200 г твердого сыра, 200 мл молока, 5 яиц, 100 г белого хлеба, горчица, соль, черный молотый перец по вкусу.

Лук мелко нашинковать и обжарить до мягкости. Нарезать хлеб и помидоры, натереть сыр. Выложить хлеб на дно формы для запекания.

Поверх уложить помидоры, посыпать тертым сыром. Залить яйцами, взбитыми с молоком, горчицей, солью и перцем. Выдержать в холодильнике 2—3 ч. Запекать в разогретой духовке до образования румяной корочки.

1221. Запеканка из спагетти

300 г спагетти, 300 г копченой колбасы, 100 г твердого сыра, 3 дольки чеснока, 1 репчатая луковица, 200 г творога, 100 г сметаны, 2 яйца, орегано, мускатный орех, соль, черный молотый перец по вкусу.

Сыр натереть. Колбасу и лук мелко нарезать, поджарить.

Спагетти сварить, смешать с поджаркой, творогом, сметаной, рубленым чесноком и половиной тертого сыра, добавить специи.

Выложить в форму и посыпать оставшимся сыром. Запекать, пока сыр не подрумянится. Затем закрыть форму фольгой и запекать еще 20 мин.

1222. Тыквенно-картофельная запеканка

500 г тыквы, 500 г картофеля, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 200 г твердого сыра, соль, черный молотый перец по вкусу.

Картофель и тыкву сварить, размять в пюре, добавить яйца, масло, перец. Выложить в форму, посыпать сыром и запекать в разогретой духовке 20 мин.

1223. Запеканка из цветной капусты

1 кг цветной капусты, 200 г твердого сыра, 50 г сливочного масла, 50 г панировочных сухарей, орегано, соль, черный молотый перец по вкусу.

Цветную капусту разобрать на соцветия и отварить 5 мин. Сыр натереть, добавить масло, панировочные сухари, соль и специи.

Выложить капусту в форму, посыпать сырной смесью и запекать до образования румяной корочки.

1224. Запеканка по-польски

500 г картофеля, 300 г творога, 100 г сливочного масла, 3 яйца, 200 мл молока, соль по вкусу.

Картофель отварить, половину выложить на противень, сверху — творог и масло, затем вторую половину картофеля. Залить молоком и взбитыми желтками. Запекать 1 ч.

1225. Запеканка с рыбой и картофелем

1 кг рыбы, 500 г картофеля, 1 яйцо, 100 мл растительного масла, 2 репчатые луковицы, 100 г сметаны, 200 г твердого сыра, соль, перец по вкусу.

Рыбу нарезать, посолить, поперчить, обвалить в муке и обжарить в растительном масле. На другой сковороде поджарить картофель. Все выложить в форму, посыпать жареным луком, залить яйцом и сметаной, смешанной с тертым сыром. Запекать до образования румяной корочки.

1226. Запеканка с рыбой и капустой

300 г рыбы, 500 г капусты, 1 репчатая луковица, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны, лавровый лист, душистый перец горошком, соль по вкусу.

Капусту нашинковать, добавить растопленное сливочное масло. Тушить 30—40 мин, добавить слегка обжаренный мелко нарезанный лук, лавровый лист и душистый перец, тушить до готовности.

Рыбу нарезать, посолить, поперчить и обжарить на растительном масле. В форму выложить капусту, рыбу, залить сметаной и запекать в духовке до появления румяной корочки.

1227. Запеканка луковая

400 г картофеля, 100 г болгарского перца, 100 г сервелата, 3 репчатые луковицы, 4 яйца, 30 мл растительного масла, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец по вкусу.

Лук нашинковать. Картофель и сервелат нарезать тонкими кружочками, перец — мелкими кубиками.

Жарить картофель и лук в глубокой сковороде 10 мин — под крышкой на слабом огне. Добавить колбасу и перец, тушить, помешивая, еще 5 мин.

Слегка взбить яйца, посолить, поперчить, добавить мелко нарубленную зелень и залить овощи. Запекать в духовке 5—10 мин.

1228. Творожная запеканка

700 г творожной массы, 200 г сахара, 3 яйца, 50 г муки, ванилин по вкусу.

Желтки отделить от белков. Творожную массу взбить с желтками до однородной пышной массы. Добавить муку и ванилин.

Тщательно перемешать. Белки взбить до однородной густой пены, постепенно добавляя сахар, аккуратно вмешать в творожную массу.

Выложить в форму, запекать 1 ч в разогретой духовке.

1229. Рыбная запеканка

300 г филе морского языка, 200 г кабачков, 200 г шампиньонов, 2 репчатые луковицы, 100 г оливок, 100 г маслин, 100 мл сметаны, 200 г твердого сыра, 100 мл растительного масла, чеснок, черный молотый перец, соль, розмарин, молотый мускатный орех по вкусу.

Кабачки и грибы нарезать, обжарить. Сыр натереть. На противень, смазанный маслом, выложить филе рыбы, сверху — кабачки и грибы. Добавить мелко нарезанный лук, чеснок, оливки и маслины. Приправить розмарином и мускатным орехом, посолить и поперчить. Залить сметаной и посыпать тертым сыром. Запекать в разогретой духовке до готовности.

1230. Запеканка с рыбой и свеклой

400 г рыбного филе, 200 г свеклы, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 250 г капусты, 100 мл растительного масла, соль по вкусу.

Рыбное филе мелко нарезать и посолить, свеклу и морковь отварить до полуготовности, нарезать кубиками. Лук обжарить до золотистого цвета, соединить со свеклой, посолить, перемешать. Крупные листья капусты ошпарить кипятком, выложить ими глубокую форму, смазанную маслом. Сверху уложить морковь, рыбу и свеклу с луком, чередуя каждый слой с листьями капусты. Запекать 20—30 мин.

1231. Рисовая запеканка с сельдью

200 г риса, 100 г филе копченой сельди, 100 г помидоров, 50 г сливок, 50 г твердого сыра, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

Рис отварить в подсоленной воде. Сыр натереть. Форму смазать сливочным маслом, выложить, чередуя, слой риса, слой филе сельди с помидорами, нарезанными дольками, опять слой риса. Полить подсоленными сливками, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке до готовности.

1232. Мясная запеканка

800 г мясного фарша, 500 г цветной капусты, 1 репчатая луковица, 1 морковь, 1 красный болгарский перец, 100 мл растительного масла, тимьян, соль по вкусу.

Перец, лук и морковь нарезать мелкими кубиками и обжарить в растительном масле в течение 4—5 мин. Цветную капусту разделить на соцветия, отварить в подсоленной воде 3 мин. Добавить в фарш овощи и тимьян, посолить, перемешать. Выложить массу в форму, смазанную маслом. Запекать в разогретой духовке 40—45 мин.

1233. Запеканка из цветной капусты и брокколи

150 г цветной капусты, 150 г брокколи, 100 г твердого сыра, 1 яйцо, 100 г майонеза, соль по вкусу.

Сыр натереть. Цветную капусту и брокколи разобрать на соцветия и отварить в подсоленной воде. Выложить в смазанную маслом форму, залить майонезом, взбитым с яйцом и твердым сыром. Запекать в горячей духовке до готовности.

1234. Сырная запеканка

300 г кисломолочного сыра, 100 г яблок, 100 г моркови, 50 г манной крупы, 50 г сахара, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Сыр натереть, вбить яйцо, добавить сахар, перемешать и взбить. Добавить манную крупу, тертые яблоко и морковь. Выложить в форму, смазанную сливочным маслом, и запекать в духовке 30—35 мин.

1235. Грибная запеканка

1 кг шампиньонов, 100 г белого хлеба, 250 мл сметаны, 1 яйцо, 100 г твердого сыра, соль по вкусу.

Сыр натереть. Шампиньоны нарезать, обжарить. Выложить в форму грибы, затем поджаренные ломтики белого хлеба без корки. Смазать яйцом, залить сметаной, посыпать тертым сыром и запекать до появления румяной корочки.

1236. Запеканка из макарон с овощами

*200 г макарон, 1 болгарский перец, 100 г зеленого горошка, 300 г твердого сыра, соль по вкусу.
Для соуса: 500 мл молока, 50 г сливочного масла, 50 г муки, соль, мускатный орех по вкусу.*

Муку обжарить на сливочном масле, постоянно помешивая, влить молоко и варить до загустения. Посолить, добавить мускатный орех.

Сыр натереть, треть добавить в соус и перемешать. Макароны отварить до полуготовности, добавить перец и горошек, соус. Выложить в форму слоями макароны, сыр, опять макароны. Накрыть фольгой и поставить в духовку на 20—25 мин. Снять фольгу, посыпать сыром и запекать в духовке до образования румяной корочки.

1237. Запеканка из курицы

500 г куриного филе, 800 г картофеля, 300 г баклажанов, 500 г болгарского перца, 300 г яблок, 200 г твердого сыра, соль, черный молотый перец, майоран, базилик, тимьян, розмарин по вкусу.

Курицу, яблоки и овощи нарезать и выложить слоями на противень: обязательно нижний — курица, верхний — картофель. Посыпать тертым сыром, посолить и поперчить, добавить специи. Запекать в духовке до готовности картофеля.

1238. Запеканка «Быстрая»

500 г мясного фарша, 300 г картофеля, 100 г шампиньонов, 100 г твердого сыра, 100 г зеленого горошка, 100 г репчатого лука, 100 г майонеза, соль, черный молотый перец, масло по вкусу.

Сырой картофель мелко нарезать. Шампиньоны порубить, лук нарезать полукольцами, сыр натереть. В форму, смазанную маслом, выложить слоями фарш, лук, горошек, картофель, грибы. Полить майонезом, посолить и поперчить, посыпать сыром. Запекать в духовке на среднем огне 15—20 мин.

1239. Запеканка из ветчины с сыром

350 г вареной ветчины, 250 г шампиньонов, 200 г твердого сыра, 300 мл молока, 100 г сметаны, 100 г сливочного масла, 100 г репчатого лука, зелень петрушки и укропа, мука, соль, черный молотый перец по вкусу.

Муку пассеровать на сливочном масле, тщательно перемешивая, 1—2 мин. Снять с огня, влить тонкой струйкой молоко, постоянно взбивая. Довести до кипения на слабом огне, варить 5 мин, до загустения. Грибы и лук нарезать, обжарить до мягкости. Добавить сметану, ветчину и зелень, посолить и поперчить. Выложить массу в форму, посыпать тертым сыром. Запекать 10 мин, до золотистого цвета.

Блюда, запеченные в горшочках

1240. Свинина в горшочках

300 г свинины, 500 г картофеля, 50 г муки, 1 морковь, 1 репчатая луковица, лавровый лист, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Свинину нарезать небольшими кубиками, обжарить до образования корочки. Картофель нарезать дольками, морковь и лук нашинковать и пассеровать. Сложить все в горшочки, залить водой, посолить и поперчить. Тушить в духовке 20—30 мин. Подавать, посыпав зеленью.

1241. Жаркое по-русски в горшочках

200 г свинины, 200 г говядины, 500 г картофеля, 2 репчатые луковицы, 4 дольки чеснока, 100 мл растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Мясо отбить, нарезать кубиками, посолить, поперчить и обжарить на сильном огне. Картофель нарезать кружочками и обжарить. Лук нарезать полукольцами, жарить до золотистого цвета, затем смешать с рубленным чесноком. Горшочки наполовину заполнить кипятком, воду посолить и поперчить, добавить мясо, лук и картофель. Тушить в разогретой духовке 20—30 мин.

1242. Рыба в горшочках

500 г рыбы, 500 г картофеля, 1 репчатая луковица, 2 ст. л. томатной пасты, 2 соленых огурца, 100 мл сливок или молока, 50 г зеленого лука, красный молотый перец, соль по вкусу.

Лук нашинковать, обжарить. Переложить в горшочки, добавить перец, сырой картофель, залить водой. Тушить до мягкости, затем добавить томатную пасту, нарезанные огурцы, рыбу; посолить, влить сливки или молоко и поставить в духовку. Подавать, посыпав мелко нарезанным зеленым луком.

1243. Свекольный горшочек

300 г свеклы, 100 г риса, 100 г яблок, 50 г изюма, 50 мл сметаны, 50 г сливочного масла, соль, сахар, корица по вкусу.

Свеклу отварить или испечь, очистить и удалить сердцевину, придав свекле вид чашечки. Сварить рассыпчатую рисовую кашу, добавить сахар, изюм и мелко нашинкованные яблоки, немного растопленного сливочного масла и корицу. Фаршировать свеклу, залить сметаной и запекать в разогретой духовке 20—25 мин.

1244. Баклажаны, тушеные в сметане

600 г баклажанов, 30 г муки, 100 г сметаны, 100 мл воды, 80 г растительного масла, соль, сахар, черный молотый перец по вкусу.

Баклажаны вымыть, нарезать соломкой, посолить, запанировать в муке и жарить в растительном масле до золотистого цвета.

Выложить их в горшочки, смазанные растительным маслом, добавить сметану, воду, сахар, молотый черный перец, соль и тушить в духовке 30—35 мин при температуре 180—190° С. Подавать к столу в горшочках горячими как самостоятельное блюдо или как гарнир к мясу.

1245. Цветная капуста со свиной и плавленым сыром

800 г цветной капусты, 400 г нежирной свинины, 30 г муки, 30 г сливочного масла, 300 мл молока, 50 г томатной пасты, 200 г плавленого сыра, 10 г зелени петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу.

Свинину мелко порубить, посыпать солью и перцем. Цветную капусту почистить, разделить на соцветия и 3 мин бланшировать в кипящей подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой. Муку подрумянить в разогретом сливочном масле. Аккуратно помешивая, добавить молоко, томатную пасту и варить в течение 10—12 мин. Растопить в соусе плавленый сыр, поперчить, посолить.

Свинину переложить вместе с овощами в смазанные жиром порционные горшочки. Залить сырным соусом, накрыть крышками и запекать 45—50 мин в духовом шкафу, разогретом до 180° С. Перед подачей к столу посыпать петрушкой.

1246. Кабачки, запеченные с брынзой

1 кг кабачков, 200 г брынзы, 150 г томатного соуса, 150 г сметаны, 50 г молотых сухарей, 15 г зелени укропа, соль, красный молотый перец по вкусу.

Кабачки очистить от кожуры и семечек, ошпарить кипятком. Брынзу мелко нарезать и смешать с молотыми сухарями, посыпать солью и перцем.

Выложить в глиняные горшочки слоями кабачки и брынзу (последний слой — брынза), полить томатным соусом и запекать в горячем духовом шкафу 35—40 мин при температуре 180—190° С. Перед подачей к столу полить сметаной и украсить мелко нарезанным укропом.

1247. Домашняя лапша с грибами и сыром

600 г грибов, 400 г домашней лапши, 150 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, 200 г сметаны, 1 яйцо, 70 г тертого твердого сыра, 15 г зелени укропа, соль, черный молотый перец по вкусу.

В подсоленной воде отварить лапшу, промыть холодной водой. Грибы отварить, нашинковать, нарезать соломкой и соединить с мелко нарезанным и поджаренным на сливочном масле луком, посыпать перцем, добавить соль и перемешать. Подготовленные грибы соединить с отваренной лапшой, перемешать и выложить в смазанные сливочным маслом порционные горшочки. Запекать в духовке 15—20 мин при температуре 180—190° С. Горшочки вынуть, залить смесью сметаны с яйцом, посыпать тертым сыром и поставить запекаться еще на 10—15 мин. Подавать к столу, посыпав зеленью укропа.

1248. Телятина с грибами и макаронами

200 г отваренных грибов, 200 г отварной телятины, 200 г макарон, 60 г сливочного масла, 500 мл молока, 3 яйца, 50 г молотых сухарей, 70 г тертого твердого сыра, соль, черный молотый перец по вкусу.

Макароны отварить и откинуть на дуршлаг.

Грибы и мясо нарезать ломтиками. Выложить все слоями в смазанные маслом горшочки так, чтобы нижний и верхний слой составляли макароны. Взбитые яйца смешать с молоком, посолить и поперчить, залить уложенные в горшочки продукты, сверху положить кусочки масла и посыпать тертым сыром и молотыми сухарями. Запекать в духовом шкафу 30—35 мин при температуре 180—190° С, пока блюдо не пропечется и не подрумянится. Подавать к столу, полив растопленным маслом или сметаной, с овощным салатом.

1249. Жареный картофель с грибами

600 г свежих грибов, 600 г картофеля, 250 г репчатого лука, 150 г сметаны, 70 г сливочного масла, 80 г растительного масла, 15 г зелени петрушки, соль, лавровый лист, черный молотый перец по вкусу.

Очищенные и промытые свежие грибы ошпарить кипятком, нарезать и обжарить на сливочном масле с луком. Очищенный картофель нарезать дольками, обжарить на растительном масле и положить вместе с грибами в глиняный горшочек, залить горячей водой до уровня верхнего слоя. Добавить соль, лавровый лист, перец, залить сметаной и, накрыв горшочек крышкой, поставить в духовой шкаф, разогретый до температуры 180° С, на 30—40 мин. Подавать к столу, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

1250. Гречневая каша со шпиком и луком

300 г гречневой крупы, 50 г шпика, 100 г репчатого лука, 500 мл воды, 30 г растительного масла, 15 г зелени петрушки или укропа, соль по вкусу.

Гречневую крупу перебрать и хорошо промыть. В кастрюлю с закипевшей подсоленной водой всыпать подготовленную крупу и, изредка помешивая, варить до загустения. После этого кашу переложить в глиняные горшочки, накрыть крышкой, поставить в духовой шкаф на 70—75 мин для упревания при температуре 170—180° С. Нарезанный мелкими кубиками шпик положить на сковороду и поставить на огонь для прогревания. Добавить к нему очищенный и нарезанный полукольцами лук и обжарить до золотистого цвета. При подаче к столу заправить кашу обжаренным с луком шпиком и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

1251. Свинина, тушенная с фасолью

500 г мякоти свинины, 300 г репчатого лука, 40 г чеснока, 150 г моркови, 800 г консервированной фасоли, 70 г растительного масла, 10 г зелени петрушки или укропа, соль, черный молотый перец по вкусу.

Лук и чеснок мелко нарезать. Морковь натереть на средней терке. В сковороде разогреть растительное масло, положить овощи и обжарить, постоянно помешивая, до прозрачности лука. В это время мясо мелко нарезать, добавить к жареным овощам и, помешивая, жарить до образования легкой корочки. Разложить в горшочки мясо и овощи, влить кипятка, чтобы он покрывал продукты на 2 см, и тушить 20—25 мин в духовом шкафу. Вынуть горшочки, посолить, поперчить, добавить консервированную фасоль и тушить еще 15—20 мин. К столу подавать блюдо в горшочках, посыпав зеленью петрушки или укропа.

1252. Мусака по-болгарски

750 г свиного фарша, 2 репчатые луковицы, 400 г картофеля, 3—4 помидора, 200 мл молока, 3 яйца, 100 г растительного масла, 50 г муки, соль, красный и черный молотый перец по вкусу.

Поджарить мелко нарезанный лук, добавить мясной фарш, молотый красный и черный перец, соль, мелко нарезанные помидоры. Отдельно поджарить нарезанный кружками картофель. В глиняные горшочки выложить половину фарша, покрыть слоем картофеля, затем второй половиной фарша. Налить в каждый горшочек немного кипяченой воды и поставить в духовку. Отдельно обжарить в масле муку, добавить молоко и, непрерывно помешивая, развести до густоты каши. Охладить массу, добавить взбитые желтки, немного соли и густую пену из яичных белков. Влить эту заправку в каждый горшочек и снова подрумянить в духовке.

1253. Свиные ребрышки с квашеной капустой

600 г свиных ребрышек, 2 репчатые луковицы, 400 г квашеной капусты, 50 г растительного масла, 50 г томатной пасты, 200 мл сливок, 20 г муки, соль, красный молотый перец, тмин, сахар по вкусу.

Свиные ребрышки промыть, нарезать, посыпать молотым красным перцем, посолить, добавить тмин и обжарить на растительном масле со всех сторон. Переложить их в порционные глиняные горшочки. Репчатый лук очистить, мелко нарезать и обжарить в сковороде на растительном масле, добавить нарезанную кислую капусту и потушить до готовности. Положить капусту в горшочки к мясу, залить томатной пастой и сливками, размешанными с мукой, долить немного воды, положить немного сахара. Поставить горшочки в духовку и тушить при температуре 160° С в течение 20 мин.

1254. Рыба с грибами и картофелем

500 г рыбного филе, 500 г картофеля, 200 г сметаны, 300 г репчатого лука, 200 г шампиньонов, 150 г тертого твердого сыра, 70 г сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Картофель отварить в кожуре, очистить и нарезать кружочками. Филе нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и выложить в порционные горшочки, смазанные сливочным

маслом. На него положить картофель, посыпать рубленым репчатым луком, мелко нарезанными шампиньонами, тертым сыром и залить сметаной. Запекать в очень горячей духовке (200—210° С) в течение 20—25 мин. Подавать к столу в горшочках.

1255. Рыба, запеченная с макаронами и грибами

700 г филе судака, 200 г макарон, 100 г свежих грибов, 40 г тертого твердого сыра, 250 г майонеза, 50 г сливочного масла, 200 г репчатого лука, 50 г корня сельдерея, 50 г корня петрушки, соль, лавровый лист по вкусу.

Рыбное филе нарезать порционными кусками и припустить с луком и корнями петрушки и сельдерея. Макароны отварить, заправить маслом и выложить в смазанные сливочным маслом горшочки. Сверху положить рыбу, на нее — отваренные грибы. Залить майонезом, посыпать тертым сыром, взбрызнуть маслом и запекать в духовом шкафу 35—40 мин. Подавать к столу со свежими или малосольными овощами.

1256. «Сытный горшочек» с рисом и кальмарами

400 г свежих кальмаров, 200 г риса, 400 мл воды для риса, 2 репчатые луковицы, 150 мл молока, 100 г сливочного масла, 50 г пшеничной муки, 50 г зелени укропа, соль, черный молотый перец по вкусу.

Кальмары залить кипятком, дать остыть, снять пленки, вынуть хрящи и промыть в холодной воде. Подготовленные кальмары нарезать небольшими кусочками, запанировать в муке и обжарить на слабом огне в течение 5 мин, постоянно помешивая. Репчатый лук очистить, нарезать кубиками и обжарить на сливочном масле до золотистого цвета. Отдельно отварить рис в подсоленной воде. В глиняные горшочки положить лук, затем кальмары, сверху — отваренный рис, посолить, поперчить, разложить по кусочку сливочного масла и залить теплым молоком. Горшочки плотно накрыть крышками, поставить в нагретую духовку и тушить в течение 25 мин. Подавать к столу, посыпав измельченной зеленью укропа.

БЛИНЫ, БЛИНЧИКИ, ОЛАДЬИ: любимая всеми еда на скорую руку!

Блины

1257. Блины на дрожжах

5 стаканов муки, 5 стаканов молока, 3—4 яйца, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, 50 г дрожжей, 200 г жира, 20 г сала для смазывания сковороды.

В двух стаканах теплого молока развести все дрожжи и три стакана муки.

Хорошо перемешанное тесто завязать салфеткой и поставить в теплое место на 30 мин до увеличения объема в 2 раза.

В готовую опару положить сахар, соль, растертые яичные желтки, жир.

Все перемешать и всыпать остальную муку, затем вымесить до эластичного состояния и развести постепенно теплым молоком. Вторично поставить в теплое место до подъема и увеличения в 2 раза.

Поднявшееся тесто снова перемешать и дать ему еще раз подняться. Затем в тесто положить взбитые в крепкую пену белки и оставить его на 15 мин, чтобы оно поднялось, как только тесто поднимется приступать к выпечке блинов. Блины подать к столу только в горячем виде и со всевозможными приправами, например с зеленым луком, рублеными яйцами, семгой, икрой; к блинам также подается разогретое сливочное масло, сметана.

1258. Блины городские

1 стакан пшеничной муки, 1 яйцо, 150 г кефира, 0,2 ч. л. соды, 20 г сливочного масла, 50 г сметаны, соль, сахар по вкусу.

Яйцо растереть с солью, сахаром, добавить просеянную муку, постепенно, помешивая, ввести кефир. Тесто должно быть однородным, консистенции сливок. Перед выпечкой влить растительное масло и растворенную пищевую соду. Тесто еще раз перемешать и выпекать, наливая тонким слоем на смазанную, хорошо разогретую сковороду. Зажаренные с двух сторон блины смазать сливочным маслом и сложить треугольником. Подать со сметаной.

Блины, приготовленные таким способом, можно фаршировать.

1259. Блины пшеничные к завтраку

600 г пшеничной муки, 1 ст. л. сахара, 5 ч. л. сливочного масла, 1 яйцо, 25 г дрожжей, 1 ч. л. соли, 4 стакана молока, 3—4 ст. л. оливкового масла.

В 3 стаканах теплого молока (30—35° С) растворить дрожжи, добавить половину нормы сахара, соль, растертый желток и растопленное сливочное масло, перемешать и всыпать половину нормы муки (муку желательно просеять через сито, чтобы она обогатилась кислородом). Замесить тесто.

Посуду с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1,5—2 ч, чтобы тесто

подошло. Когда тесто подойдет (объем увеличится в 2—3 раза) добавить оставшееся молоко, подогретое до 50° С, муку и сахар. Затем влить взбитый белок.

Все перемешать и снова поставить в теплое место примерно на 3 ч.

По истечению указанного срока можно выпекать блины, при этом тесто перемешивать нельзя.

1260. Блины пшеничные царские на сливках

6 стаканов муки, 2—3 стакана молока, 50 г дрожжей, 6 яиц, 200 г сливочного масла, 300 г взбитых сливок, соль, сахар по вкусу.

Поставить опару из теплого молока, 3 стаканов муки и дрожжей. Когда поднимется, добавить 6 желтков, растертых добела со сливочным маслом, размешать. Положить 3 стакана муки, соль и сахар, еще раз размешать и поставить в теплое место. Через 45 мин, когда тесто хорошо поднимется, 6 взбитых белков соединить с взбитыми сливками, ввести эту смесь в тесто, осторожно перемешивая снизу вверх, и через 10—15 мин, дав немного подняться, испечь блины.

1261. Блины пшеничные по старинному русскому рецепту

4 стакана теплого молока, 2,5 стакана пшеничной муки, 15—25 г дрожжей, 1 ст. л. растопленного сливочного масла, 2 яйца, 0,5 стакана сливок, 1 ч. л. сахара.

Сделать опару. Когда подойдет, взбить, посолить, положить желтки с сахаром, муку, еще раз хорошо взбить, добавить взбитые белки и густые сливки, осторожно размешать, дать подняться и, не перемешивая тесто, выпекать как обычно.

1262. Блины гурьевские

2 стакана пшеничной муки, 5 яиц, 100 г сливочного масла, 2,5 стакана кислого молока (кефира), соль, сахар по вкусу.

Вылить в кастрюлю яичные желтки и, добавив к ним соль и сахар, хорошо растереть. Затем всыпать муку, добавить сливочное масло, молоко и замесить довольно жидкое тесто. Тесто нужно очень хорошо взбить, учитывая, что чем лучше оно взбито, тем вкуснее получатся блины. Выпекать блины обычным способом.

1263. Блины рисовые со сливками

3 ст. л. пшеничной муки, 4 стакана молока, 50 г дрожжей, 3 яйца, 3 ст. л. сахара, 4 ст. л. сливочного масла, 2 стакана рисовой муки, 1 стакан сливок, 200 г сыра, соль по вкусу.

Влить в кастрюлю два стакана чуть теплого молока, растворить в нем дрожжи, всыпать пшеничную муку и замесить тесто. Накрывать кастрюлю полотенцем и дать опаре подойти. Когда опара поднимется, добавить в нее три желтка, растертых с солью и сахаром, сливочное масло, рисовую муку, молоко и хорошо размешать.

Взбить отдельно яичные белки и сливки и, смешав их, осторожно ввести в тесто. Дать тесту еще раз подойти. Хорошо разогреть духовку и сковороду, на которой будут выпекаться блины.

Когда тесто поднимется, вылить его тонким слоем на смазанную маслом сковороду, сверху

обсыпать тертым сыром и поставить сковороду в духовку. Переворачивать блины не нужно.

Готовый блин выложить на разогретое блюдо, смазать маслом и еще раз обсыпать тонким слоем тертого сыра. Таким же способом испечь второй блин, положить на первый, смазать маслом и обсыпать сыром. И так далее до 5—7 блинов в стопке. Готовые стопки блинов перед подачей прогреть в духовке, чтобы блины слиплись, затем разрезать на порционные куски, как торт.

1264. Блины кукурузные на дрожжах

1 стакан кукурузной муки, 2 стакана пшеничной муки, 2 стакана молока, 4 яйца, 1 стакан сливок, 25 г дрожжей, соль, сахар по вкусу.

Вылить в кастрюлю теплое молоко, развести в нем дрожжи, добавить всю муку и хорошо размешать. Кастрюлю с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место подходить. Через 1,5—2 ч добавить в тесто растертые с сахаром и солью желтки, хорошо все перемешать и снова поставить подходить. Яичные белки хорошо взбить и смешать с взбитыми сливками. Когда тесто вторично подойдет, осторожно ввести в него яичные белки со сливками и дать постоять 15—20 мин. После этого можно выпекать блины.

1265. Блины морковные

200 г моркови, 2 стакана молока, 100 г сливочного масла, 100 г манной крупы, 5 яиц, 2 ст. л. сахара, 0,25 стакана растительного масла, 0,5 стакана сметаны.

Морковь очистить, нарезать мелкими кусочками, припустить в небольшом количестве молока до полного размягчения и протереть. В полученное пюре добавить сливочное масло, оставшееся молоко, всыпать манную крупу, сахар, все хорошо перемешать и довести до кипения, проварить 2—3 мин. Желтки яиц отделить от белков и ввести в тесто; белки взбить и осторожно смешать с готовой массой. Выпекать блины на чугунной сковороде с растительным маслом. Отдельно подать к блинам растительное масло и сметану.

1266. Блины ржаные

2 стакана ржаной муки, 2 стакана молока, 40 г топленого масла, 3—4 яйца, 20 г дрожжей, 1,5 ч. л. сахара, соль по вкусу.

Приготовить опару из ржаной муки, дрожжей и 0,5 стакана молока. Оставшееся молоко подогреть, растопить в нем масло, добавить соль, сахар, желтки. Все тщательно перемешать, присоединить к опаре.

Чтобы блины были легкие, пористые, нужно перед выпечкой ввести в тесто взбитые белки. Ржаные блины выпекать на сковороде, слегка смазанной рафинированным растительным или топленым маслом. Переворачивать блины после появления по краям румяной корочки, которая хорошо отстает от сковороды.

Если в середине блина образуются пузыри или он сырой и разрывается при переворачивании, то в первом случае тесто надо поставить в теплую воду добродить, а во втором — добавить ржаной или пшеничной муки, яйцо.

Когда корочка на блине получается неравномерная (середина подгорает), надо уменьшить огонь и подставить под сковороду рассекатель. Если низ блина подгорает, а верх сырой — убавить огонь.

1267. Блины с припеком

600 г пшеничной муки, 1 ст. л. сахара, 5 ч. л. сливочного масла, 1 яйцо, 25 г дрожжей, 1 ч. л. соли, 4 стакана молока, 3—4 ст. л. оливкового масла.

Для припека: любые овощи, фрукты и ягоды.

В трех стаканах теплого молока (30—35° С) растворить дрожжи, добавить сахар, соль, растертый желток и растопленное сливочное масло, перемешать и всыпать половину нормы муки (муку желательнее просеять через сито, чтобы она обогатилась кислородом). Замесить тесто.

Посуду с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1,5—2 ч, чтобы тесто подошло. Когда тесто подойдет (увеличится в 2—3 раза) добавить оставшееся молоко, подогретое до 50° С, муку и сахар.

Затем влить взбитый белок. Все перемешать и снова поставить в теплое место примерно на 3 ч. Затем выпекать блины, при этом тесто перемешивать нельзя.

На разогретую и смазанную маслом сковороду налить теста меньше, чем обычно. Когда блин слегка подрумянится, на него положить припек, залить новой порцией теста так, чтобы припек оказался между двух блинов. Блин перевернуть на другую сторону и обжарить.

1268. Блины гречневые заварные

4 стакана гречневой муки, 2,5 стакана воды, 2 стакана молока, 20—25 г дрожжей, 1 ч. л. сахара, соль по вкусу.

Всыпать в посуду 2 стакана муки, тонкой струйкой влить 2 стакана кипятка (вода должна быть не кипящей, а нагретой до кипения), хорошо размешать, чтобы не было комков. Когда тесто остынет до комнатной температуры, развести в 0,5 стакана теплой воды дрожжи и влить их в опару (полученное ранее тесто). Хорошо все взбить, накрыть полотенцем и поставить подходить в теплое место. Когда опара увеличится в 2—3 раза, добавить в нее остальную муку, молоко, соль, сахар, затем снова взбить и поставить в теплое место. Выпекать на разогретой сковороде.

1269. Блины сдобные гречневые

2 стакана гречневой муки, 2 стакана пшеничной муки, 4 стакана молока, 3 яйца, 100 г сливок, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. сливочного масла, 20—25 г дрожжей, 1 ст. л. растительного масла для смазки сковороды, соль по вкусу.

В посуду всыпать гречневую муку, влить 2 стакана теплого молока, предварительно разведя в нем дрожжи. Все хорошо размешать и поставить в теплое место. После того как тесто поднимется, размешать ложкой, влить остальное молоко, всыпать пшеничную муку и хорошо перемешать.

Тесто снова поставить в теплое место. Затем, когда тесто подойдет, добавить яичные желтки, растертые с растопленным сливочным маслом, сахаром и солью. Все хорошо перемешать. Взбить сливки, добавить к ним яичные белки и еще раз взбить. Размешать с тестом и поставить в теплое место на 15—20 мин.

1270. Блины из белого хлеба

400 г черствого белого хлеба, 7 стаканов молока, 6 яиц, 500 г муки, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. жира, 1 ст. л. соли.

Стерев корку с черствого белого хлеба, размочить его (за несколько часов до употребления) в молоке и протереть сквозь сито. В хорошо взбитые яйца положить соль, 0,5 нормы хлеба, муку и, хорошо взбив массу, размешать ее с оставшимся хлебом. Выпекать обычным способом.

1271. Блины на соде

1 стакан пшеничной муки, 1 стакан гречневой муки, 4 стакана молока, 3 яйца, 4 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соды, 0,3 стакана воды, 0,2 ч. л. лимонной кислоты, соль по вкусу.

Высыпать всю муку в кастрюлю, развести ее теплым молоком, добавить яичные желтки, сахар, соль, растопленное сливочное масло и замесить тесто.

Соду развести половиной нормы воды, в таком же количестве воды развести лимонную кислоту. Соединить соду и кислоту и сразу же (пока сода шипит) смешать их с тестом. Яичные белки хорошо взбить и осторожно ввести в тесто. Выпекать блины обычным способом.

1272. Блины с овсяными хлопьями и сыром

100 г овсяных хлопьев, 2 ст. л. муки, 3 ст. л. тертого сыра «Чеддер», 1 яйцо (желток), 3 ст. л. молока, 1 ст. л. сливочного масла, 1 щепотка соды, соль по вкусу.

Соединить овсяные хлопья, муку, натертый сыр, соль, соду, масло и хорошо вымешать. Немедленно добавить молоко. Замесить тесто и раскатать в тонкий пласт. Блюдцем вырезать большие кружочки, каждый круг разрезать на четыре части. Края смазать желтком. Запечь блины в духовке. Сыр можно заменить сахаром (будут сладкие блинчики). Можно добавить в тесто 1 ст. ложку муки сверх нормы, но блины будут жестковаты. Для сладкого варианта можно добавить молотые орешки или мак.

1273. Блины с лимонной цедрой

1 стакан муки, 2 яичных желтка, 2 ст. л. сливок, 125 г топленого масла, 0,3 стакана сахара, цедра одного лимона, 0,5 стакана яичных белков.

Для соуса: сок одного лимона, 1 стакан столового вина, 0,25 стакана сахара.

В муку добавить указанные ингредиенты, хорошо размешать. Жарить блины только с одной стороны на открытом огне (или в духовке), чтобы сверху они подрумянились. Сложить на блюдо горкой, поливая соусом (сок лимона смешать с вином и сахаром).

1274. Блины, запеченные с вареньем

0,3 стакана сливочного масла (топленого), 3 яичных желтка, 0,3 стакана сахара, 50 г муки, 0,5 стакана сливок, 6 яичных белков, соль, варенье по вкусу.

Для меренги: 6 яичных белков, 1 стакан сахара.

Масло растереть добела, вбить желтки, всыпать сахар и муку. Все тщательно размешать, вливая постепенно сливки, добавить соль и взбитые белки. Размешать. Испечь блины, сложить их в кастрюлю, смазанную маслом, переложить вареньем, на 10 мин поставить в духовку.

Облить меренгой из белков и сахара.

1275. Блины сметанные

2 стакана сметаны, 3 стакана пшеничной муки, 5 яичных белков, 50 г сливочного масла, 1 стакан воды, 30 г дрожжей, 1 стакан гречневой муки, 1 ст. л. сахара, 1 стакан молока, соль по вкусу.

Вылить в кастрюлю теплую воду, размешать в ней дрожжи, добавить гречневую муку и, хорошо перемешав, поставить опару в теплое место.

Пока опара подходит, выложить в кастрюлю сметану, всыпать пшеничную муку и замесить негустое тесто.

Охлажденные яичные белки хорошо взбить, добавить их и размягченное сливочное масло в тесто из пшеничной муки и хорошо перемешать. Когда опара подойдет, выложить ее в кастрюлю с тестом из пшеничной муки, добавить стакан теплого молока с растворенными в нем солью, сахаром и все хорошо взбить лопаткой. Выпекать блины обычным способом.

1276. Блины постные

4 стакана гречневой муки, 4,5 стакана молока, 20—25 г дрожжей, 1 ст. л. растительного масла для смазки сковороды, соль по вкусу.

В посуду влить 0,5 стакана теплого молока и развести в нем дрожжи; добавить еще 1,5 стакана молока. Непрерывно помешивая, всыпать в посуду с молоком 2 стакана муки. Тесто хорошо размешать, чтобы не было комков. Накрыть посуду полотенцем и поставить в теплое место. Когда тесто подойдет (объем увеличится в 2—3 раза), добавить остальную муку, молоко, соль, перемешать и вновь поставить в теплое место. После того как тесто снова поднимется, можно начинать печь блины. Тесто больше не размешивать, чтобы оно не опало.

1277. Блины яичные

3 стакана пшеничной муки, 10 яичных желтков, 3 стакана молока, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Вылить в кастрюлю яичные желтки и, добавив к ним соль и сахар, хорошо растереть. Затем всыпать муку, добавить сливочное масло, молоко и замесить довольно жидкое тесто. Тесто нужно очень хорошо взбить, учитывая, что чем лучше взбито тесто, тем вкуснее получатся блины. Выпекать блины обычным способом.

1278. Блины с пшеном

2 стакана пшена, 2 стакана пшеничной муки, 6 стаканов молока, 5 яиц, 25 г дрожжей, 200 г сливочного масла, сахар, соль по вкусу.

Влить в кастрюлю 2 стакана теплого молока и развести в нем дрожжи. Затем всыпать всю муку и замесить тесто. Накрыть кастрюлю полотенцем, поставить в теплое место на 1—1,5 ч. Пока тесто подходит, перебрать пшено, промыть, залить 4 стаканами молока и сварить кашу. Остудить ее до комнатной температуры, добавить яичные желтки, растертые с сахаром и солью, и хорошо перемешать. Соединить кашу с тестом и дать подойти вторично. Затем добавить взбитые яичные белки и осторожно перемешать. Дать постоять 15—20 мин и выпекать блины.

1279. Блины сборные

2 стакана пшеничной муки, 3 стакана гречневой муки, 0,5 стакана манной крупы, 4 яйца, 30 г дрожжей, 7 стаканов молока, 2 ст. л. сахара, корица на кончике ножа, соль по вкусу.

В кастрюлю всыпать 1,5 стакана пшеничной и 2 стакана гречневой муки, залить ее 2 стаканами горячего молока и хорошо размешать. Когда тесто остынет до комнатной температуры, влить в него разведенные в молоке дрожжи, хорошо размешать и оставить в теплом месте подходить. Сварить на молоке жидкую манную кашу, при этом следить, чтобы не было комков. В подошедшую опару добавить растертые с солью и сахаром желтки, манную кашу, оставшуюся муку, молоко, корицу и хорошо перемешать. Белки взбить в пену и осторожно ввести в тесто. Дать тесту снова подойти и выпекать блины.

1280. Блины боярские

3 стакана гречневой муки, 2 стакана пшеничной муки, 4 стакана молока, 1 стакан густых сливок, 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла, 5 яиц, 30 г дрожжей, 1 ст. л. сахара, соль по вкусу.

Вскипятить 2 стакана молока, остудить его до температуры парного, отлить полстакана и в нем размешать дрожжи. Вылить молоко и дрожжи в эмалированную кастрюлю и замесить на гречневой муке опару.

Когда опара подойдет (через 1,5—2 ч), долить в нее остальное молоко, добавить яичные желтки, растертые со сметаной, маслом, солью и сахаром, пшеничную муку. Все хорошо вымесить и дать снова подняться.

Когда тесто вновь подойдет, взбить отдельно сливки и яичные белки, влить белки в сливки, а потом в тесто. Осторожно перемешать тесто лопаточкой снизу вверх. Дать ему постоять еще 15—20 мин и выпекать блины обычным способом.

1281. Блины воскресные

4 стакана муки, 2 стакана воды, 50 г дрожжей, 2 яйца, 2 стакана молока, 50 г растительного масла, 1 ст. л. сахара, соль по вкусу.

Из муки, подогретой воды и дрожжей замесить тесто и оставить его на 6—8 ч. Вскипятить молоко и, помешивая, влить его в тесто, положить яйца, соль, сахар, растительное масло, тщательно перемешать. Поставить в теплое место на 20—30 мин, чтобы тесто подошло. Жарить блины на хорошо разогретой сковороде, не смазывая ее маслом.

1282. Блины сдобные

2 стакана гречневой муки, 2 стакана пшеничной муки, 4 стакана молока, 3 яйца, 100 г сливок, 1 ст. л. сахара, 25—30 г дрожжей, 2 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

В эмалированную кастрюлю всыпать гречневую муку, влить 2 стакана теплого молока, предварительно разведя в нем дрожжи. Все хорошо размешать и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, размешать его деревянной ложкой, влить остальное молоко, всыпать пшеничную муку и хорошо перемешать.

Тесто снова поставить в теплое место. После того как оно подойдет, добавить яичные желтки, растертые с растопленным сливочным маслом, сахаром, солью. Все это хорошо перемешать. Взбить сливки, добавить к ним яичные белки и еще раз взбить. Добавить их в тесто, размешать и поставить в теплое место на 15—30 мин. Выпекать блины обычным способом.

1283. Блины царские

5 стаканов пшеничной муки, 4 стакана молока, 1,5 стакана сливок, 200 г сливочного масла, 6 яиц, 50 г дрожжей, 2 ст. л. сахара, соль по вкусу.

Приготовить опару из 3 стаканов муки, 3 стаканов молока и дрожжей. Далее готовить как сдобные блины (см. рецепт 1282).

1284. Блины картофельные

7—8 картофелин, 2 стакана пшеничной муки, 30—40 г дрожжей, 4 стакана молока, 0,5 стакана сливок, 5 яиц, соль по вкусу.

Влить в кастрюлю 2 стакана слегка теплого молока, размешать в нем дрожжи, всыпать муку и замесить тесто. Накрыв кастрюлю полотенцем, поставить опару в теплое место. Картофель очистить, отварить, протереть через сито, добавить сливочное масло, сливки и хорошо перемешать. Когда опара подойдет, добавить в нее картофельное пюре, соль по вкусу, растертые яичные желтки и взбитые белки. Тесто хорошо размешать, добавить остальное молоко и дать снова подойти. Выпекать блины обычным способом.

1285. Блины-скородумки

5 ст. л. муки, 2,5 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, 0,3 ч. л. соли, 1 ст. л. растительного масла.

Яйца, соль, сахар взбить венчиком или в миксере, во взбитую массу ввести молоко, затем муку, все тщательно перемешать, добавить растительное масло, еще раз все перемешать и выпекать блины. Растительное масло следует вводить в тесто после его замеса, иначе снизится пенообразующая способность яиц, тесто не будет насыщено кислородом, а блины не будут рыхлым. Вместо свежего молока можно использовать кислое молоко, простоквашу, кефир, ряженку и другие кисломолочные продукты.

1286. Блины скороспелые

3 стакана муки, 3 стакана воды, 2—3 яйца, 1 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли, 0,5 ч. л. соды, 0,5 ч. л. лимонной кислоты.

Яйца смешать с теплой водой, добавить соль, сахар и соду, затем смешать с мукой и хорошо взбить венчиком так, чтобы тесто получилось без комков.

Лимонную кислоту развести в стакане воды, влить в подготовленное тесто, размешать и немедленно начать печь блины. Если нет кислоты, то тесто для блинов можно приготовить так: муку, яйца, сахар, соль, смешать с кислым молоком, а соду развести в стакане воды, влить в тесто

перед выпечкой блинов и размешать, а также добавить 3 ст. л. растительного масла. Выпекать блины на сильно разогретой сковороде.

1287. Блины украинские

300 г пшена, 300 г гречневой муки, 3—4 ст. л. масла, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, 1 стакан сметаны, 2 стакана молока, 15 г дрожжей.

Из перебранного и промытого пшена сварить вязкую кашу, дать остыть, после чего протереть ее сквозь сито.

В кастрюлю влить 0,5 стакана молока, добавить 1 ст. л. масла, довести до кипения, всыпать один стакан гречневой муки, заварить густое тесто и дать ему остыть до комнатной температуры. После этого в тесто влить разведенные в теплой воде дрожжи, размешать и дать подойти; затем добавить протертую кашу, остальную муку, сырые желтки, растертые с сахаром, посолить и, влив теплое молоко, тщательно размешать и вторично дать подойти. Добавить в тесто взбитые в пену белки. Выпекать блины на хорошо разогретой сковороде. Перед тем как подать на стол, блины полить маслом, отдельно подать сметану.

1288. Блины манные

0,5 стакана муки, 0,5 стакана манной крупы, 3 стакана молока, 2 яичных желтка, 10 г сливочного масла, 0,5 ч. л. соли.

В стакан кипящего молока засыпать манную крупу и положить масло. Варить кашу до готовности, а затем вынести на холод на 1 ч. Из муки, желтков, двух стаканов молока и соли сделать тесто и смешать его с остывшей манной кашей. Массу размешать до однородности. Блины печь на маленькой сковороде, переворачивая их с одной стороны на другую.

1289. Блины пикантные

4 стакана пшеничной муки, 6 стаканов гречневой муки, 6 яиц, 50 г дрожжей, 6 стаканов молока, 100 г крупы, 2 стакана воды, 1 ст. л. соли.

Для получения гречневой муки нужно несколько раз пропустить крупу через кофемолку, а потом просеять через сито. Сварить жидкую манную кашу на молоке. Пока не остынет, вымешивать ложкой. Отдельно размешать в кипяченой воде 2 стакана гречневой муки, 1 стакан пшеничной. Когда смесь остынет, положить дрожжи, размять и дать подойти. Затем добавить в опару слегка взбитые желтки, молоко, соль, сваренную манную кашу и остальную муку. За 1 ч до выпечки обдать кипяченым молоком, а за 10 мин положить взбитые белки, слегка перемешать и выпекать.

1290. Блины с кремом

3 стакана муки, 3 стакана молока, 3 яйца, 2 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли.

Для крема: 0,5 стакана сахара, 6 желтков, 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла.

Из указанных продуктов приготовить тесто и выпекать блины на сковороде среднего размера. Приготовление крема: растереть с сахаром желтки, добавить сметану, взбить, пока не загустеет.

Затем смазать маслом кастрюлю или глубокую сковороду, присыпать сухарями и сложить в нее испеченные блинчики, прослаивая их кремом. На последний блинчик вместо крема положить небольшой кусок масла и запечь в духовке.

1291. Блины на опаре

6 стаканов муки, 5 стаканов молока, 2 стакана воды, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли, 40 г дрожжей.

В посуду влить теплую воду, развести дрожжи, всыпать половину муки и тщательно размешать, накрыть и поставить в теплое место на 1 ч. Когда опара подойдет, прибавить соль, сахар, яичные желтки, растопленное сливочное масло, размешать, прибавить остальную муку, вымесить тесто до гладкости.

Развести тесто теплым молоком, вливая его постепенно по одному стакану и каждый раз вымешивая. Посуду с тестом накрыть и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, размешать его, чтобы оно осело, снова поставить в теплое место, дать подняться и еще раз опустить, добавив взбитые в пену яичные белки. Начать печь блины сразу после последнего подъема теста. Хорошие блины получаются, если тесто подошло не менее 2—3 раз.

1292. Блины с ореховой начинкой

2 стакана муки, 2 яйца, 2 стакана молока, соль по вкусу.

Для начинки: 250 г очищенных орехов, 0,5 стакана молока, 1 ст. л. любого джема, 1 ст. л. рома или коньяка.

Для подливы: 3 белка, 1 ст. л. сахарной пудры, 2 стакана молока, ванильный сахар по вкусу.

Приготовить обычным способом тесто для блинов и выпекать их на сковороде.

Приготовление начинки: молоко вскипятить, смешать с молотыми ядрами грецких орехов, джемом, ромом и варить до получения однородной массы.

Приготовление подливы: молоко вскипятить, положить сахар и варить в нем клецки из взбитых яичных белков.

Начинить блины ореховой начинкой, свернуть их в трубочку. При подаче полить подливой и посыпать ванильным сахаром.

1293. Сметанные блины с заварным кремом и меренгой

2 стакана муки, 2 стакана молока, 4 яйца, 0,5 стакана сахара, 50 г сливочного масла.

Для крема: 3 яичных желтка, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана молока, 100 г масла, ванилин по вкусу.

Для меренги: 3 яичных белка, 1 стакан сахара.

Из указанных ингредиентов приготовить и испечь блины.

Приготовление крема: растереть желтки с сахаром, добавить горячее молоко, кастрюлю со смесью поставить на паровую баню и, помешивая, проварить до густоты.

Остудить, положить по вкусу ванилин и растертое масло.

Приготовление меренги: взбить белки в густую пену, всыпать сахар, осторожно перемешать.

Кастрюлю смазать сливочным маслом, присыпать молотыми сухарями.

Уложить блинчики один на другой, смазывая их заварным кремом, сверху покрыть меренгой. Поставить на несколько минут в нагретую духовку на большой огонь, и как только меренга зарумянится, вынуть из духовки и сразу же подать на стол.

1294. Блины-конверты с вареньем

2 стакана муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. сливочного масла, 1 кусочек свиного сала, 1 стакан варенья, 50 г масла для смазывания блинчиков, соль по вкусу.

Желтки растереть с сахаром и солью, добавить молоко, хорошо размешать, ввести растопленное масло и постепенно вылить в кастрюлю с мукой, размешать, чтобы не было комков. Перед тем как начать печь, добавить взбитые в пену белки.

Разогреть сковороду, смазать кусочком свиного сала, налить немного теста, поворачивать сковороду так, чтобы тесто разливалось равномерным тонким слоем. Жарить блины с обеих сторон до золотистой корочки. На каждый блинчик положить 0,5 ч. л. варенья и свернуть его вчетверо.

Сложить блинчики в низкую кастрюлю.

Каждый ряд сбрызнуть растопленным маслом. Накрывать крышкой и до подачи на стол держать на пару. Подать горячими со сметаной.

1295. Блины рисовые с конфитюром

2 ст. л. муки, 1 стакан риса, 3 стакана молока, 1 стакан сливок, 4 яйца, 1 ст. л. сахарной пудры, 1 щепотка тертой лимонной цедры, 50 г сливочного масла, конфитюр из слив, ванилин по вкусу.

Сварить на молоке рис, добавить соль. Когда остынет, смешать с остальными продуктами (кроме масла и конфитюра). Из полученного теста поджарить блинчики на сильно разогретой сковороде. На каждый еще горячий блинчик нанести конфитюр и подать, не сворачивая рулетом.

1296. Блины с медом

2 стакана муки, 3 стакана молока, 3 яйца, 2 ст. л. топленого масла, 100 г меда, 100 г сахара, соль по вкусу.

Смешать желтки с молоком, добавить соль, сахар и помешивая вылить все осторожно в муку. Затем добавить разогретое сливочное масло и снова вымесить тесто, чтобы не было комков, затем добавить остальное молоко. Хорошо вымесить. Ввести взбитые в пену яичные белки. Выпекать блины на разогретой сковороде, предварительно смазанной маслом. Подать к столу с медом или сахаром.

1297. Блины сахарные

5 стаканов муки, 4 стакана молока, 4 яйца, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 20 г дрожжей, 1 ч. л. соли.

В теплом молоке растворить дрожжи и влить их в муку. Тщательно взбить тесто лопаточкой. Поставить в теплое место, чтобы оно поднялось. Размешать в теплом молоке желтки и растопленное

масло, добавить сахар и соль. Влить все это в тесто, хорошо размешать. Дать тесту вновь подняться. Добавить взбитые в крепкую пену белки и сразу выпекать блины. Подать к столу, посыпая каждый блинчик сахаром.

1298. Блины с грибами

3 стакана муки, 3 стакана молока, 2 яйца, 0,5 ч. л. соды, 0,5 ч. л. соли.

Для фарша: 500 г грибов, 2 большие репчатые луковицы, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, черный молотый перец, соль, зелень петрушки и укропа по вкусу.

Смешать яйца, соль и часть молока, осторожно влить в муку, хорошо вымесить, чтобы не было комков. Добавить остальное молоко, соду.

Хорошо вымесить и выпекать блины.

Приготовление фарша: отдельно поджарить лук на сливочном масле. Грибы перебрать, промыть, мелко порезать и жарить на сковороде с добавлением сливочного масла и сметаны в течение 10 мин.

Посолить, добавить пережаренный лук, соль, жарить еще 5 мин, добавить перец, зелень. На середину блинчика уложить тонким слоем грибной фарш, загнуть два противоположных конца блинчика в середину и туго скатать в трубочку. Блины обмакнуть во взбитое яйцо, запанировать в молотых сухарях и обжарить на сливочном масле.

1299. Блины с куриным мясом

Для блинов: 4 стакана муки, 4 стакана сыворотки, 3 яйца, 0,5 ч. л. соды, 1 ст. л. сахара, 100 г рафинированного растительного масла, соль по вкусу.

Для фарша: 500 г отварного куриного мяса, 1 большая репчатая луковица, 50 г сливочного масла, 3—4 ст. л. бульона, соль, черный молотый перец, зелень по вкусу.

Растереть яйца с сахаром и солью, добавить 2 стакана сыворотки и осторожно ввести в муку. Хорошо вымесить, чтобы не было комков. Добавить остальную сыворотку, соду, влить растительное масло. Сковороду хорошо прогреть, влить 10 г растительного масла, налить тесто в таком количестве, чтобы оно покрыло сковороду тонким слоем. Блинчики обжарить с обеих сторон. Для последующих блинчиков масло можно не добавлять.

Приготовление фарша: пожарить лук на сливочном масле, добавить перекрученное на мясорубке мясо, смешать все, добавить перец, зелень, влить бульон.

На приготовленный блинчик положить 1 ст. ложку куриного фарша. Свернуть блинчик конвертом, обжарить на сливочном масле. Подать к столу, по желанию полить сметаной.

1300. Блины с печенью трески

Для теста: 2 стакана муки, 2 стакана топленого молока, 3 яйца, 0,5 ч. л. соли, 0,5 ч. л. соды, 1 ст. л. сахара.

Для фарша: 1 банка печени трески, 2 яйца, 1 пучок зеленого лука.

Смешать яйца с сахаром, солью, содой и 1 стаканом топленого молока. Осторожно ввести смесь в муку. Хорошо вымесить тесто, чтобы не было комочков. Добавить остальное молоко.

Приготовление фарша: лук мелко порезать, смешать со сваренными вкрутую, очищенными

и мелко порезанными яйцами, печенью трески, предварительно размятой вилкой. На середину блинчика положить столовую ложку фарша, разровнять. Свернуть блинчик трубочкой, разрезать пополам. Перед подачей полить растопленным сливочным маслом.

1301. Блины мясные

Для теста: 3 стакана муки, 3 стакана молока, 2 яйца, 0,5 ч. л. соды, 0,5 ч. л. соли, 1 ст. л. сахара.

Для фарша: 300 г говядины, 100 г сала, 1 большая репчатая луковица, 100 г рафинированного растительного масла, черный молотый перец, зелень по вкусу.

Смешать яйца, сахар, соль, соду и половину нормы молока, осторожно ввести в муку. Хорошо вымесить, чтобы не было комков, затем добавить остальное молоко. Выпекать блины.

Приготовление фарша: говядину отварить, сало порезать, прожарить, добавить мелко порезанную луковицу, обжарить до золотистого цвета.

Мясо, сало с луком прокрутить через мясорубку, добавить перец, можно зелень.

На середину блинчика положить столовую ложку фарша, свернуть блинчик конвертом. Поджарить блинчики на сливочном масле, подать горячими.

1302. Блины с грибами и шпинатом

Для теста: 2 стакана муки, 2 стакана молока, 1 яйцо, 0,5 ч. л. соли, 30 г дрожжей, 20 г сливочного масла.

Для фарша: 300 г грибов, 200 г шпината, 100 г сливочного масла, 100 г молока, черный молотый перец по вкусу.

Смешать яйцо, соль, 1 стакан молока, дрожжи, 1 стакан муки. Хорошо вымесить, чтобы не было комочков. Добавить остальные молоко и муку, перемешать. Выпекать блины.

Приготовление фарша: промытые свежие грибы мелко порезать, посолить, поперчить и поджарить на сливочном масле. К грибам добавить 1 ч. л. муки, перемешать, снова поджарить и выложить в кастрюлю. Шпинат отварить, отцедить, мелко порубить и соединить с грибами, добавить молоко и варить на слабом огне до загустения.

На выпеченные блины положить фарш. Свернуть трубочкой, поместить в смазанный маслом сотейник. Сверху положить сливочное масло и поставить на 10—15 мин в духовой шкаф.

К блинам подать охлажденную сметану.

1303. Блины с тушеными грибами

2 стакана муки, 2 стакана молока, 0,5 ч. л. соли, 2 яйца, 300 г грибов.

Грибы промыть, мелко порезать и тушить в собственном соку, пока не выпарится весь сок и грибы не станут более сухими. Из муки, молока, яиц и соли замесить тесто. На сковороду, смазанную горячим жиром, наливать ложкой тесто и на каждый блин (в еще не пропекшееся тесто) класть ложку грибов.

Блины обжарить с обеих сторон до румяного цвета. Таким образом, грибы остаются внутри блинов.

Подать со сметаной и салатом из сырой моркови.

1304. Блины с минтаем

Для теста: 2 стакана муки, 2 стакана молока, 0,5 ч. л. соды, 0,5 ч. л. соли, 2 яйца, 1 ст. л. сахара.

Для фарша: 300 г грибов, 500 г филе минтая, 2 большие репчатые луковицы, 100 г рафинированного растительного масла, 2 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Смешать яйца, соль, сахар, соду и 1 стакан молока. В муку осторожно влить смесь и хорошо вымешать, чтобы не было комочков. Добавить остальное молоко. Выпекать блины на хорошо разогретой сковороде.

Приготовление фарша: рыбу порезать кубиками, посолить и обжарить, добавить отварные мелко порезанные грибы и обжарить еще 5—10 мин, затем добавить отдельно обжаренный лук.

Готовый блин положить на тарелку положить на него 1 ст. л. фарша, сложить пополам, полить сливочным растопленным маслом.

1305. Курник (русский слоеный блинный пирог)

Для теста: 2 стакана муки, 2 стакана топленого молока, 2 яйца, 0,5 ч. л. соли, 0,5 ч. л. соды, 1 ст. л. сахара.

Для фарша: 1 отварная курица, 1 стакан отварного рассыпчатого риса, 200 г жареных грибов, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 1 упаковка готового слоеного теста, панировочные сухари для присыпки, соль, черный молотый перец, зелень по вкусу.

Мякоть курицы порезать мелкими кусочками, заправить растопленным сливочным маслом. Готовый рис заправить маслом, добавить 1 сваренное вкрутую яйцо, натертое на крупной терке. Грибы отварить, слегка обжарить на сливочном масле.

Вареные яйца порубить, заправить сливочным маслом и добавить зелень петрушки и укропа. Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать две круглые лепешки — одну меньшего размера (основную), другую — большего (крышку); круглый сотейник смазать сливочным маслом, обсыпать сухарями.

Положить на дно маленькую лепешку из слоеного теста, на нее — блинчик, затем последовательно фарш из риса, курицы, грибов, яиц; каждый слой фарша перекладывать блинчиками.

Затем покрыть фарш большой лепешкой из слоеного теста и защипнуть края.

Украсить поверхность пирога вырезанными узорами из теста (ромбиками, звездочками), смазать яйцом и выпечь в духовке. Курник разрезать на порции и подать к столу горячим.

1306. Блины с мороженым, миндалем и черникой

Для теста: 2 стакана муки, 2 стакана топленого молока, 2 яйца, 0,5 ч. л. соли, 0,5 ч. л. соды, 2 ст. л. сахара.

Для начинки: 250 г ванильного мороженого, 100 г дробленого миндаля, 1 стакан черники, 100 г сахарной пудры.

Взбить яйца с сахаром, солью и содой, добавить 1 стакан молока. Муку высыпать в кастрюлю. Осторожно ввести смесь, хорошо вымешать, чтобы не было комков. Добавить остальное молоко. Выпекать блины на хорошо разогретой сковороде, смазывая ее сливочным маслом. На каждый блин положить столовую ложку мороженого, посыпать миндалем и положить чернику. Свернуть каждый блин, посыпать сахарной пудрой и подать к столу.

1307. Блины с грушами и шоколадом

2 стакана муки, 2 стакана топленого молока, 2 яйца, 0,3 ч. л. соды, 2 ст. л. сахара, соль по вкусу.

Для начинки: 6 консервированных груш, 0,5 стакана малинового варенья, 0,5 стакана тертого кокоса.

Для соуса: 100 г горького шоколада, 1 ст. л. какао, 100 г жирных сливок.

Смешать яйца с сахаром, солью, содой и половиной нормы молока. Всыпать муку в кастрюлю и осторожно ввести смесь, хорошо размешать, чтобы не было комочков. Добавить остальное молоко.

Приготовление шоколадного соуса: в кастрюле с двойным дном при постоянном помешивании нагреть шоколад, сливки и какао до получения однородной массы.

На блинчик положить слой малинового варенья, затем слой измельченных груш. Завернуть блинчик и полить шоколадным соусом.

Посыпать кокосовой стружкой.

1308. Блины с дыней и корицей

Для теста: 3 стакана муки, 3 стакана топленого молока, 3 яйца, 0,5 ч. л. соды, 0,5 ч. л. соли, 1 ст. л. сахара.

Для начинки: 0,5 небольшой дыни, 1 стакан меда, 1 ч. л. корицы.

Смешать яйца, сахар, соль, соду, муку и половину нормы молока. Хорошо вымесить, чтобы не было комков, добавить остальное молоко. Выпекать блины на хорошо разогретой сковороде. Разложить на блин тонко порезанную дыню, сбрызнуть медом, сложить блин и посыпать корицей. Украсить дынными шариками, вырезанными чайной ложечкой.

1309. Блины с яблочной начинкой

Для теста: 3 стакана муки, 3 стакана топленого молока, 2 ст. л. сахара, 3 яйца, 0,5 ч. л. соли, 0,5 ч. л. соды.

Для начинки: 2 стакана яблочного соуса, 5 ст. л. рубленых орехов, 1 стакан взбитых сливок, корица по вкусу.

Приготовление соуса: яблоки почистить, порезать, добавить 100 г сахара и проварить 15 мин.

Приготовление блинов: смешать яйца, сахар, соль, соду и половину молока.

Муку всыпать в кастрюлю осторожно ввести приготовленную смесь, хорошо вымесить, чтобы не было комков, добавить остальное молоко.

Выпекать блины на хорошо разогретой сковороде. В отдельной посуде смешать яблочный соус и корицу. Распределить смесь по блинам. Свернуть блины трубочками. Украсить каждый блин орехами и взбитыми сливками.

1310. Блины с грибами и зеленью петрушки

Для теста: 2 стакана муки, 2 яйца, 2 стакана молока, 100 г газированной воды, соль по вкусу.

Для фарша: 300 г свежих грибов, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. муки, 100 г сметаны, 100 г жира, черный молотый перец, зелень петрушки, соль по вкусу.

Из яиц, муки, газированной воды, молока и соли приготовить тесто; выпечь блины. Свежие грибы промыть, нарезать соломкой, обжарить на сливочном масле, добавить соль, перец, измельченную зелень петрушки, обжарить 5 мин, посыпать мукой и жарить еще 1—2 мин.

Затем влить сметану, прокипятить до получения густой консистенции и снять с огня. На середину блина уложить тонким слоем приготовленный фарш, загнуть два противоположных края в середину и туго свернуть в трубочку.

Блины обмакнуть во взбитое яйцо, запанировать в молотых сухарях и обжарить в жире.

1311. Блины из «грибного» теста

300 г отваренных и пропущенных через мясорубку грибов, 1 ст. л. рубленой зелени укропа, 2 стакана муки, 2 стакана молока, 0,5 ч. л. соли, 0,5 ч. л. соды, 50 г растительного масла для жарки.

Смешать яйца с сахаром, содой и солью, добавить половину нормы молока.

Муку высыпать в кастрюлю, осторожно ввести смесь, хорошо вымесить и влить остальное молоко, добавить в него грибы, зелень и немного растительного масла. На смазанной растительным маслом хорошо разогретой сковороде выпечь блинчики и подать к столу со сметаной. Начинку можно сделать из картофельного пюре с жареным луком, завернуть ее в блинчики, обжарить и подать в таком виде.

1312. Овсяные блины

1,5 стакана пшеничной муки, 2,5 стакана овсяной муки (можно приготовить с помощью кофемолки из овсяных хлопьев), 3 стакана молока (воды), 0,5 стакана сливок, 3 яйца, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. сливочного масла, 30 г дрожжей, соль по вкусу.

Влить в кастрюлю чуть тепкое молоко и развести в нем дрожжи. Смешать в миске пшеничную и овсяную муку и, всыпав ее в кастрюлю с молоком хорошо размешать. Дать опаре подняться. В подошедшее тесто добавить растертые с солью и сахаром яичные желтки, размягченное сливочное масло, все хорошо размешать.

Отдельно взбить яичные белки, сливки, соединить их и осторожно ввести в тесто. Дать тесту снова подняться и выпекать блины обычным способом.

1313. Блины с курицей и овощами

8 готовых блинов, 45 г маргарина или сливочного масла, 1 небольшая репчатая луковица, 4 филе куриных грудок, 300 г кабачков, 0,5 ч. л. соли, 0,25 ч. л. черного молотого перца, 0,5 стакана молока, 30 г муки, 125 г тертого сыра.

Курицу и кабачки нарезать небольшими кусочками. Нагреть духовку до 200° С. Растопить в кастрюле маргарин, положить лук и немного пассеровать его.

Добавить мясо курицы и обжарить его, часто помешивая, пока оно не перестанет быть розовым.

Добавить кабачки, соль и перец. Взбить молоко и муку и влить в смесь с курицей. Тушить, помешивая, пока жидкость не загустеет и не начнет кипеть.

Добавить половину нормы сыра.

Положить по 3—4 ст. л. куриной смеси на каждый блин. Свернуть с двух сторон так, чтобы края

блина заходили друг на друга. Выложить блины с начинкой швом вверх в форму для запекания. Разложить оставшуюся куриную смесь вокруг блинов и посыпать сыром. Выпекать 15—20 мин, пока сыр не растает.

Блинчики

1314. Блинчики из картофеля с брынзой

4 картофелины, 2 яйца, 2 репчатые луковицы, 250 г брынзы, мука – сколько возьмет тесто, соль по вкусу.

Сырой картофель очистить, натереть на мелкой терке и немного посолить.

Через несколько минут отжать, смешать с яйцами, натертой небольшой луковицей и с таким количеством муки, чтобы тесто имело консистенцию густой сметаны.

Из полученного теста жарить блинчики с обеих сторон на сковороде на растительном масле. Брынзу смешать с подрумяненной на растительном масле луковицей. В начинку можно добавить сладкий перец. На готовые блинчики положить тонкий слой измельченной брынзы, после чего свернуть их и подать к столу теплыми.

1315. Блинчики к пиву

5 шт. крабовых палочек, 0,25 ч. л. соли, 1 стакан муки, 0,5 стакана пива, 1 ст. л. сливочного масла, 1 яйцо.

Замесить тесто из муки, пива, соли и желтка, добавить растопленное масло и предварительно взбитый белок; размешать. Крабовые палочки нарезать тонкими кружочками и добавить в тесто. Выпекать на сковороде в виде небольших блинчиков. Подать горячими с холодным пивом.

1316. Блинчики с корицей по-ирландски

250 г молока, 3 яйца, 2 ст. л. топленого масла, 0,5 ч. л. корицы, 1 стакан (или чуть меньше) муки, сахарная пудра, мускатный орех, сахар, соль, ром по вкусу.

Замесить тесто для блинчиков: развести муку с молоком и добавить яйца, масло, сахарную пудру, мускатный орех, ром, соль.

Тесто по густоте должно быть похоже на сметану. В сковороде разогреть жир и испечь тонкие блинчики. Посыпать их сахаром, сложить горкой и украсить дольками лимона.

Подать горячими.

1317. Блинчики из пшеничной муки заварные

2 стакана пшеничной муки, 1,5 стакана воды, 30 г дрожжей, 80 г растительного масла.

Один стакан пшеничной муки размешать в половине стакана воды, заварить одним стаканом кипятка. Когда смесь остынет, положить дрожжи, размешать, накрыть и поставить в теплое

место. Через 6—8 ч посолить, хорошо взбить деревянной лопаткой, всыпать оставшуюся муку, влить растительное масло, перемешать. Когда тесто еще раз поднимется, выпекать блинчики на растительном масле.

1318. Пошехонские блинчатые трубочки

2 стакана пшеничной муки, 2 стакана молока, 3 яйца, 1 стакан сливок, 100 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, соль по вкусу.

Для начинки: рубленые яйца, сливочное масло.

Высыпать в миску муку, добавить растертые с сахаром и солью желтки, влить сливки и все хорошо размешать, чтобы не было комков. Затем влить молоко, добавить растопленное масло, взбить белки и снова все тщательно размешать.

Выпекать блинчики очень тонкими, но только с одной стороны. Когда блинчики немного остынут, уложить их на жареную сторону слоями. Сверху на блины уложить начинку из сваренных вкрутую рубленых яиц и масла и завернуть каждый блинчик трубочкой. Затем сложить блинчики на сковороду и снова обжарить.

1319. Блинчики на газированной воде

1 стакан муки, 1 стакан молока, 1 стакан газированной воды, 1 ст. л. сахара, 3 яйца, 1 щепотка соды, несколько капель уксуса.

Смешать все ингредиенты, кроме яиц. Яйца добавить в последнюю очередь.

Замесить тесто и выпекать блинчики. Готовые блинчики можно сворачивать конвертиками или трубочками.

1320. Шарлотка из блинчиков

4 стакана муки, 3 стакана молока, 4 яйца, 2 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли, 5 яблок средней величины, 100—200 г сливочного масла, 1 стакан любого сиропа, сахар по вкусу, ванильные сухари для присыпки.

Смешать яйца с сахаром, добавить молоко, постепенно эту смесь вливать в муку, добавить соль. Замесить тесто на блины. Выпекать на сильно разогретой сковороде, смазывая ее салом или маслом. После смазать кастрюлю или сковороду сливочным маслом, присыпать ванильными сухарями. На дно кастрюли положить блинчик, смазать его маслом, потом положить ряд нарезанных и очищенных яблок, посыпать сахаром, опять положить блинчик, смазанный маслом, и так далее. Последний блинчик посыпать сахаром, накрыть кастрюлю крышкой и запечь в духовке. Опрокинуть осторожно на круглое блюдо, полить сиропом и подать на стол.

1321. Блинчики с начинкой из спагетти, грибов и яиц

Для теста: 2 стакана муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 0,5 ч. л. соли, 0,5 ч. л. соды, 1 ст. л. сахара.

Для начинки: 300 г свежих отваренных грибов, 100 г отваренных спагетти, 3 яйца, 500 г помидоров, 100 г сыра или брынзы, 100 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для томатного соуса: 500 г помидоров, 50 г сливочного масла, 0,5 ч. л. соли, 0,3 ч. л. черного молотого перца.

Приготовление соуса: свежие помидоры нарезать, припустить в собственном соку, протереть через сито, уварить до консистенции густых сливок, заправить сливочным маслом, солью, перцем.

Испечь блинчики обычным способом, на каждый блинчик положить приготовленную начинку из спагетти, грибов и яиц, приправленную маслом и сыром. Свернуть блинчик в виде рулета, уложить на сковороду, залить томатным соусом, посыпать оставшимся сыром или брынзой и запечь в духовом шкафу в течение 10—15 мин. Подать к столу горячими.

1322. Блинчики из картофеля и грибов

500 г картофеля, 2 яйца, 150 г отварных грибов, 50 г пшеничной муки или молотых сухарей, 100 г топленого сала, соль по вкусу.

Очищенный от кожуры сырой картофель натереть на терке, соединить с очень мелко нашинкованными отваренными грибами, посолить и перемешать. Смесь выложить ложкой на сковороду в горячий жир и обжарить с обеих сторон до образования румяной хрустящей корочки. Если тесто слишком жидкое или блинчики разваливаются, в него нужно всыпать муку или молотые сухари. К блинчикам подать сметану или соус из хрена, а также салат из помидоров, кабачков или соленых грибов.

1323. Полтавские блинчики с курицей и грибами

Для теста: 1 л молока, 4 яйца, 500 г муки, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г шампиньонов или белых грибов, 200 г куриного филе, 1 репчатая луковица, 50 г сливочного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

На сливочном масле обжарить лук и грибы, добавить соль и перец. Отварное куриное мясо смешать с жареными грибами. На раскаленной сковороде испечь блинчики. Внутрь положить начинку, завернуть конвертиком и уложить в посуду. Подать к столу со сметаной.

1324. Блинный торт с субпродуктами

500 г сердца, 300 г легкого, 100 г сушеных грибов, 3 репчатые луковицы, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ч. л. сахара, 1 стакан муки, 100 г растительного масла, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 200 г сметаны, специи, соль по вкусу.

Сердце и легкое сварить, добавив в бульон специи. Варить нужно 3—4 ч, чтобы мясо стало мягким и легко отделялись пленки. Грибы отварить в течение 30 мин. Готовые и очищенные сердце и легкое пропустить через мясорубку с отварными грибами и репчатым луком. Тщательно перемешать и, если фарш покажется суховатым, добавить немного грибного бульона.

Обжарить на большом количестве жира. Муку, соль и сахар перемешать с яйцами и небольшим количеством молока. Затем потихоньку добавлять в тесто молоко, постоянно перемешивая, чтобы не образовывалось комков.

Выпекать блины на раскаленной сковороде, можно не смазанной жиром, наливая тесто тонким слоем.

Готовые блины смазать сливочным маслом и переложить слоями фарша.
Верхний блин красиво смазать сметаной и посыпать рубленым вареным яйцом и зеленью.

1325. Блинчатый пирог со свежими грибами

300 г грибов, 5—6 яиц, 2,5 стакана молока, 3 стакана муки, 0,3 ч. л. соды, 1 репчатая луковица, 0,5 стакана воды, 0,75 стакана риса, 6—8 ст. л. растительного масла, зелень петрушки и укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Взбить яйца, влить молоко, добавить соль, соду и столько муки, чтобы тесто имело густоту сметаны. Затем испечь на сковороде средней величины блинчики. Мелко нарубить грибы, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, обжарить с мелко нарезанным луком и растительным маслом; добавить рис, снова обжарить, влить воду, посолить и варить на слабом огне до тех пор, пока рис не впитает всю жидкость.

Заправить черным молотым перцем, измельченной зеленью петрушки и укропа. Поместить на блинчики грибную начинку, сложить их конвертом, уложить на смазанный маслом противень, залить 1 стаканом горячего грибного отвара, смешанным с маслом и запечь в средне нагретой духовке.

Полить яйцами, разведенными подсоленным молоком, и снова запечь.

1326. Блинчики кружевные

3 яйца, 1 стакан сахарной пудры, 0,3 ч. л. соли, 2,5 стакана молока, 2 стакана муки.

Три желтка тщательно растереть с сахарной пудрой и солью, после чего взбить венчиком и влить молоко. Взбить отдельно белки.

Муку всыпать в кастрюлю, вылить массу из желтков, перемешать, ввести белки и снова перемешать. Тесто наливать на раскаленную сковороду, блинчики печь тонкими, поджаривать с двух сторон.

Оладьи

1327. Оладьи из манной крупы

0,5 стакана манной крупы, 1 стакан пшеничной муки, 2 стакана молока, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, соль по вкусу.

Молоко вскипятить и сварить на нем манную кашу (без комков). В готовую кашу добавить сливочное масло и хорошо размешать. Растереть желтки с солью и сахаром, соединить с кашей и хорошо взбить лопаткой.

Затем добавить в эту массу взбитые белки и перемешать. На чистый стол насыпать муку и разровнять ее тонким слоем.

Ложкой выложить подготовленную массу (отдельными кусками) на муку и сформовать из нее лепешки-оладьи. Обжарить оладьи на смазанной маслом сковороде.

К этим оладьям хорошо подать мед, сметану и варенье.

1328. Оладьи с простоквашей

2 стакана муки, 1,5 стакана простокваши, 1 яйцо, 3 г соды, 3 ст. л. растительного масла, соль по вкусу.

Смешать яйцо, соль, соду, добавить простоквашу. Муку всыпать в кастрюлю, постепенно влить полученную смесь, хорошо вымесить. На разогретую сковороду влить растительное масло и на нем жарить оладьи. Готовые оладьи подать со сметаной.

1329. Оладьи из курицы

500 г курицы (филе), 70 г сливочного масла, 2 ломтика белого хлеба, 1,5 стакана молока, 2 яйца, соль по вкусу.

Масло, сырое или вареное мясо пропустить через мясорубку, добавить размоченный в молоке хлеб. Получившуюся массу хорошо растереть или еще раз пропустить через мясорубку. Добавить желтки, соль, разбавить молоком, размешать и влить взбитые белки. Подготовленную массу ложкой выкладывать на сковороду и жарить с обеих сторон на хорошо разогретом масле, пока оладьи не подрумянятся. При подаче на стол оладьи положить на блюдо, залить растопленным маслом. По желанию отдельно подать брусничное варенье.

1330. Оладьи рисовые с орехами

4 яичных желтка, 1,5 стакана молока, 150 г сливочного масла, 5 г ванильного сахара, 1 ст. л. коньяка, 250 г муки, 2 ч. л. соды, 2 ст. л. сахара, 60 г орехов, 250 г отварного риса, соль, корица по вкусу.

Растереть желтки, влить молоко, добавить две трети нормы масла, муку, ванильный сахар, коньяк, соду, сахар, соль и корицу. Хорошо взбить, а затем смешать с орехами и рисом. Разогреть сковороду (лучше — чугунную), смазать ее маслом и выпекать оладьи не менее 1 мин с двух сторон. Подать горячими со сметаной, вареньем и т. п.

1331. Оладьи капустные

1 кочан капусты средней величины, 2 ст. л. сметаны, 150 г сыра, 1 яйцо, 3—4 ст. л. муки, 70 г сливочного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Свежую белокочанную капусту нашинковать или порубить, отварить в небольшом количестве подсоленной воды, добавив сметану. Остудить, слить лишнюю жидкость, добавить тертый сыр, сырое яйцо, муку, перец, соль. Перемешать и жарить на сливочном масле.

1332. Оладьи из крупы «Геркулес»

1 стакан овсяных хлопьев, 2 стакана воды, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, соль по вкусу, жир для жарки.

Сварить овсяную кашу на воде, охладить, добавить соль, сахар, желтки, хорошо перемешать. Затем ввести взбитые в стойкую пену белки, осторожно перемешать и печь оладьи, раскладывая

ложкой в масло на горячую сковороду. Обжаривать до зарумянивания. Подать к чаю.

Если оладьи разливаются на сковороде, можно добавить 2—4 ст. л. муки.

1333. Оладьи из фасоли

100 г фасоли, 10 г растительного масла, 40 г молока, 2 яйца, 50 г пшеничной муки, 1 ч. л. сахара, 0,5 ч. л. соли, 2 г дрожжей, сметана по вкусу.

Фасоль сварить и приготовить пюре. В пюре, остывшее до 40—30° С, добавить сырые яйца, соль, сахар, дрожжи, разведенные в молоке, просеянную муку (в количестве 50 % к весу сухих бобовых) и перемешивать до тех пор, пока тесто не станет однородным. Тесто поставить на 1,5—2 ч в теплое место (28—30° С) для брожения.

Когда тесто поднимется, из него выпекать на сковороде или противне оладьи.

Подать оладьи горячими со сметаной, маслом, простоквашей, повидлом, вареньем или со сладким киселем.

1334. Оладьи черничные

2 стакана муки, 0,25 стакана сахара, 2,25 ч. л. пекарского порошка, 0,5 ч. л. соды, 2 яйца, 2 стакана пахты, 0,25 стакана топленого сливочного масла, 1 стакан черники, сливочное масло для жарки.

Смешать муку, сахар, пекарский порошок, соль и соду. Отдельно взбить яйца с пахтой и распущенным маслом. Соединить. Жарить оладьи на сливочном масле, по 2—3 мин с каждой стороны, готовые оладьи посыпать сверху черникой. Подать с взбитыми сливками или кленовым сиропом.

1335. Творожные оладьи с морковью и луком

1 морковь, 1 репчатая луковица, 50 г сливочного масла, 150 г консервированной кукурузы, 3 яйца, 3 ст. л. муки, 0,5 ч. л. разрыхлителя, 250 г творога, 30 г топленого масла, 150 г сметаны, 150 г сливок, 1 пучок салата-латук, петрушка, соль, черный молотый перец, сахар по вкусу.

Овощи почистить, лук и морковь нарезать мелкими кубиками и 1 мин тушить в сливочном масле. Слить с кукурузы жидкость. Белки отделить от желтков.

Взбить белки со щепоткой соли. Смешать желтки, муку, разрыхлитель, соль, сахар и творог. Осторожно добавить овощи и взбитый белок. На сковороде разогреть топленое масло и испечь оладьи. Готовые оладьи уложить в жаропрочную форму, полить соусом и поставить в духовку, нагретую до 120° С, на несколько минут.

Приготовление соуса: лук пропустить через мясорубку и смешать со сметаной, сливками, рубленой зеленью. Приправить соус солью и пряностями.

1336. Оладьи картофельные по-белорусски

1 кг картофеля, 2 яйца, 0,5 стакана муки, 50 г растительного масла, 50 г сливочного масла, 3 зубчика чеснока, соль по вкусу.

Для фарша: 400 г свинины, соль, черный молотый перец по вкусу.

Картофель очистить, промыть, натереть на терке, посолить, добавить яйца, муку и хорошо перемешать. Из полученной массы сформовать оладьи и обжарить их с двух сторон. Готовые оладьи переложить свиным фаршем и поставить в духовку на 15—20 мин. При подаче посыпать мелкорубленным чесноком.

1337. Оладьи опарные

500 г пшеничной муки, 50 г сливочного масла, 0,5 ч. л. соли, 5 яиц, 2 ст. л. сахара, 2 стакана молока, 50 г дрожжей.

В теплом молоке развести дрожжи и всыпать муку, все время хорошо размешивая тесто. Опару поставить в тепло и, когда она подойдет, добавить яйца, растертые с сахаром, маслом и солью. Дать тесту подняться еще раз и выпекать оладьи. Тесто зачерпывать сверху, чтобы оно не осело.

1338. Сладкие кабачковые оладьи

3 яйца, 1 стакан сахара, 140 мл молока, 1 стакан муки, 1 кабачок, соль по вкусу.

Растереть яйца с сахаром, добавить молоко, муку, соль, взбить тесто до густоты сметаны. Кабачок, помыть и нарезать кружками. Каждый кружок обмакивать в тесто с обеих сторон и жарить на сковороде на растительном масле.

1339. Оладьи с рисом и лимонной цедрой

2 стакана молока, 0,5 стакана риса, 3 яйца, 2 ст. л. муки, 1 ст. л. рома, 1 ст. л. сахара, лимонная цедра по вкусу.

Рис отварить в молоке, приправив сахаром и лимонной цедрой. Отделить яичные белки от желтков. Когда рис остынет, добавить в него муку, яичные желтки и ром. Дать тесту постоять в течение 2 ч. Перед началом приготовления добавить в него взбитые белки, аккуратно перемешать. Оладьи поджарить в масле, посыпать сахаром и подать горячими.

1340. Оладьи с яблоками

500 г муки, 2 стакана молока или воды, 2 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли, 25 г дрожжей, 3—4 яблока.

В теплом молоке или теплой воде развести дрожжи, добавить масло, яйца, сахар, соль и, тщательно вымешивая, постепенно всыпать муку, после чего посуду с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место для подъема. Яблоки очистить от кожицы и сердцевинки, нарезать тонкими ломтиками и перед выпечкой положить в готовое поднявшееся тесто, перемешать, после чего жарить оладьи на сковороде с разогретым маслом.

Тесто класть ложкой, смоченной в воде.

1341. Оладьи «Минутка»

3 стакана муки, 0,5 л кефира, 1 ч. л. соды, 3 яйца, 0,5 ч. л. соли.

Все ингредиенты смешать, растереть, чтобы не было комочков, и выпекать. Оладьи, приготовленные таким легким и быстрым способом, получаются очень пышные и вкусные.

1342. Медовые оладьи

1 стакан муки, 0,5 ч. л. разрыхлителя, 1 яйцо, 2 ст. л. бутербродного арахисового масла, 1 ст. л. меда, 140 мл молока, 4 ст. л. растительного масла.

Яйцо растереть с арахисовым маслом и медом. Муку смешать с разрыхлителем и просеять горкой в миску. В центре сделать углубление, влить в него яичную массу и половину нормы молока. Взбить до получения однородной массы.

Добавить оставшееся молоко и взбивать, пока на поверхности не станут появляться пузырьки. Разогреть сковороду и выпекать оладьи с обеих сторон на растительном масле до образования золотистой корочки.

Подать, посыпав сахарной пудрой или полив сиропом.

1343. Оладьи творожные

200 г творога, 6 шт. картофеля средней величины, 2 ст. л. сливочного масла, соль, сахар по вкусу.

Картофель натереть на терке и отжать сок. Картофельную смесь перемешать с творогом, солью, сахаром, добавить растопленное масло. Выпекать можно как в духовке, так и на сковороде.

Подать на стол горячими со сметаной.

1344. Оладьи картофельные со шпиком и фаршем

10 шт. картофеля, 300 г говядины, 200 г шпика, 2 ст. л. пшеничной муки, 2 репчатые луковицы, 0,3 ч. л. соды, соль, черный молотый перец по вкусу.

Очистить картофель, натереть его на крупной терке, добавить муку, соль, перец и соду. Пропустить говядину через мясорубку и смешать ее с картофельной массой. Добавить измельченный лук и все тщательно перемешать.

Нарезать шпик и жарить на нем оладьи. Подать к столу вместе со шпиком.

1345. Оладьи с консервированной кукурузой

350 г консервированной кукурузы, 100 г ветчины или буженины, 2—3 репчатые луковицы, 70 г сыра, 2—3 яйца, 2—5 ст. л. муки, 100 г майонеза, 2 зубчика чеснока, 100 г растительного масла, зелень петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу.

Нарезать маленькими кубиками ветчину, натереть сыр, соединить и добавить кукурузу.

Смешать муку с желтками, взбить миксером и добавить мелко нарезанный лук, ветчину, сыр и кукурузу. Смесь посолить, поперчить и ввести взбитые белки. Выкладывать массу ложкой на разогретую сковороду и жарить на растительном масле.

При подаче на стол смазать оладьи майонезом с рубленным чесноком и посыпать измельченной зеленью петрушки.

1346. Кукурузные оладьи с сыром

100 г кукурузной крупы, 100 г муки, 60 г тертого сыра, 0,5 ч. л. разрыхлителя, 20 г измельченной петрушки, 100 г растопленного сливочного масла, 50 г растительного масла, 30 г базилика, 1 кубик куриного бульона, 2 ст. л. молока.

Смешать кукурузную крупу, муку, разрыхлитель, бульонный кубик, уложить горкой, сделать углубление в центре, влить туда молоко, растительное масло, замесить тесто. Ложкой выкладывать тесто на сковороду с разогретым маслом, чтобы получилось 5—6 оладий. Жарить по 4 мин с каждой стороны до золотистого цвета. Оладьи выложить на бумажное полотенце.

Затем переложить оладьи на противень, посыпать тертым сыром, поставить в духовку на 2 мин до полного расплавления сыра, посыпать измельченным базиликом и петрушкой. Подать к столу в горячем виде.

1347. Оладьи из тыквы

1,5 кг тыквы, 1 стакан молока, 1 стакан пшеничной муки или манной крупы, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, соль, сметана по вкусу.

Измельченную на терке мякоть тыквы залить молоком и тушить 15—20 мин, охладить, добавить муку (манную крупу), растертые с сахаром желтки, немного соли. Все тщательно перемешать, добавить взбитые белки.

Жарить на хорошо разогретой сковороде. Оладьи подать со сметаной и сахаром.

1348. Оладьи из картофеля с чесночным соусом

500 г картофеля, 1 стакан муки, 50 мл воды, 25 г дрожжей, 1 яйцо, 2 ст. л. растительного масла, 0,25 ч. л. соли.

Для чесночного соуса: 1 средняя головка чеснока, 1 стакан холодной кипяченой воды, 20 г растительного масла, соль по вкусу.

Сырой картофель очистить и быстро, пока он не потемнел, натереть на терке. Добавить разведенные в теплой воде дрожжи, яйцо, посолить, всыпать просеянную муку. Полученную массу хорошо размешать и поставить в теплое место, чтобы подошла. Затем смазать сковороду растительным маслом, разогреть и жарить оладьи по 3—5 мин с обеих сторон. Подать к столу горячими, полить чесночным соусом.

Приготовление чесночного соуса: чеснок натереть на мелкой терке, добавить растительное масло, соль и холодную кипяченую воду.

1349. Оладьи из пшенной крупы

0,5 кг пшена, 0,3 стакана муки, 1 яйцо, соль, сахар по вкусу, растительное масло для жарки.

Пшено перебрать, промыть, прокипятить 1—2 мин для удаления горечи, затем промыть еще раз холодной водой и варить до готовности.

Охлажденную кашу смешать с мукой, добавить немного воды, яйцо, соль и замесить не очень крутое тесто. Можно подсыпать немного сахара по вкусу. Из теста сформовать оладьи и выпекать на умеренном огне.

1350. Капустные олады с кетчупом

1 кг капусты, 3 яйца, 1 стакан муки, 1 большая репчатая луковица, 1 морковь, 0,5 ч. л. соли, 0,5 ч. л. соды, 1 стакан сметаны, 150 г томатного соуса или кетчупа, 100 г растительного масла, черный молотый перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

Свежую капусту нашинковать и отварить в подсоленной воде 3 мин. После откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Выложить капусту в кастрюлю, добавить мелко порезанный лук, морковь, натертую на мелкой терке, перец, соль, рубленую зелень петрушки и укропа. Всыпать муку, соду, ввести яйца. Все хорошо вымесить. Выкладывать на раскаленную сковороду столовой ложкой, после чего разровнять. Обжарить с обеих сторон на растительном масле. Подать к столу с томатным соусом и сметаной.

1351. Луковые олады

0,5 кг репчатого лука, 3 яйца, 2 ст. л. муки, 0,3 ч. л. соды, 0,5 ч. л. соли, 1 стакан сметаны, 100 г томатного соуса «Краснодарский», 100 г растительного масла, черный молотый перец, зелень петрушки и укропа по вкусу.

Лук мелко порезать и высыпать в кастрюлю. Добавить муку, соль, перец, соду, яйца. Мелко порезать зелень петрушки и укропа и также высыпать в кастрюлю. Все хорошо вымесить. Выкладывать на хорошо разогретую сковороду, разравнивая ложкой. Жарить на растительном масле с обеих сторон до готовности.

Подать к столу со сметаной и томатным соусом.

1352. Деруны

100 г мясного фарша, 1 кг картофеля, 1 репчатая луковица, 1—2 зубчика чеснока, 3—5 яиц, 0,5 ч. л. соды, 1 ст. л. уксуса, 3 ст. л. кефира, 100 г сметаны, 100 г растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Картофель натереть на крупной терке, измельчить лук и чеснок. Соединить овощи, вбить яйца, добавить фарш, гашенную уксусом соду и кефир.

Посолить, поперчить и перемешать.

Выложить массу ложкой на разогретую с растительным маслом сковороду и обжарить с двух сторон. Перед подачей к столу полить сметаной.

1353. Овсяники

4 стакана овсяных хлопьев, 2 яйца, 1 бульонный кубик (куриный), 100 г растительного масла, зелень, черный молотый перец, соль по вкусу.

Овсяные хлопья высыпать в кастрюлю, добавить бульонный кубик и залить кипятком. Накрыть крышкой и оставить до набухания.

Когда масса остынет, вбить яйца, добавить зелень, перец, соль, все хорошо перемешать. Выкладывать охлажденную массу ложкой на горячую сковороду, придавая форму битков. Жарить на растительном масле.

Готовые овсяники подать с майонезом или соусом. Их можно использовать и в качестве гарнира.

1354. Драники

500 г натертого картофеля, 200 г домашнего творога, 3 яйца, 1 ч. л. соли, 2 ст. л. пшеничной муки, 100 г растительного масла, черный молотый перец по вкусу.

Картофель помыть, почистить, натереть на мелкой терке. Творог смешать с картофелем, добавить яйца, соль, муку, перец. Массу хорошо перемешать. Жарить на растительном масле, формируя порции ложкой, как на оладьи. К столу подать горячими со сметаной.

1355. Лепешки грибные

1 кг вареных грибов, 1 неполный стакан молока, 2 репчатые луковицы, 1 стакан молотых сухарей, 3 яйца, 2 ст. л. муки, соль по вкусу, растительное масло для жарки.

Грибы пропустить через мясорубку, добавить мелко порезанный обжаренный лук, сухари, посолить, ввести взбитые в пену яйца. Получившееся тесто разделить на круглые небольшие лепешки. Обвалять их в муке и обжарить с обеих сторон на хорошо разогретой сковороде. Подать со сметаной.

1356. Оладьи из дрожжевого теста

3 стакана муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли, 30 г дрожжей, 200 г сливочного или растительного масла.

Из муки, молока и дрожжей замесить тесто, накрыть его салфеткой и поставить в теплое место для подъема на 30 мин. В поднявшееся тесто добавить яйца, соль, сахар, 1 ч. л. растительного масла. Хорошо перемешать тесто и вторично поставить для подъема на 15 мин, после чего, не размешивая, приступить к выпечке оладий. Сковорода должна быть горячей, масло разогретое. Поджарить оладьи с обеих сторон. Подать к столу со сметаной или вареньем.

1357. Оладьи с кабачками, тыквой и морковью

3 стакана муки, 1 кг смеси овощей (тыква, морковь, кабачки), 2 яйца, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. уксуса, 0,5 ч. л. соды, 0,5 ч. л. соли, 50 г растительного масла, сметана для подачи.

Свежие овощи (тыкву, кабачки, морковь) очистить, нарезать дольками и отварить в небольшом количестве воды. Сваренные овощи пропустить через мясорубку. В полученное овощное пюре, не давая ему остыть, добавить яйца, соль, сахар, уксус или простоквашу, всыпать муку, смешанную с солью, и хорошо вымесить. Печь оладьи на хорошо разогретой сковороде с обеих сторон. Подать к столу горячими со сметаной.

1358. Томатные оладьи

1 стакан сметаны или простокваши, 2 яйца, 0,5 стакана муки, 1 корень петрушки, 2 ст. л. томата-пюре, соль по вкусу, сода на кончике ножа.

Яйца взбить, добавить сметану или простоквашу, тертый корень петрушки, соль, муку, соду. На смазанной жиром разогретой сковороде выпечь оладьи, смазать томатом-пюре, поставить в духовку и прогреть. В тарелку положить оладьи и посыпать рубленой зеленью петрушки.

1359. Кукурузные оладьи с крабовыми палочками

3 стакана кукурузы (консервированной или свежей), 2 яичных белка, 100—150 г крабовых палочек, 1 ч. л. паприки, 2 ст. л. муки, соль по вкусу.

Все ингредиенты, за исключением крабовых палочек, смешать в блендере, затем добавить мелко нарезанные крабовые палочки. Жарить как обычные оладьи. Подать с любым томатным соусом.

1360. Оладьи из кабачков по-итальянски

6 небольших кабачков (цукини), 200 г грибов, 4 ст. л. бальзаминового уксуса, 4 ст. л. нерафинированного оливкового масла, 1 ст. л. свежего рубленого базилика, 0,5 стакана муки, соль, черный молотый перец по вкусу, растительное масло для жарки.

Для соуса: 1 яйцо, 1 стакан ледяной воды, 1 стакан пшеничной муки, листья свежего базилика по вкусу.

Разрезать каждый кабачок вдоль на полоски. Большие грибы разрезать пополам или на четыре части, мелкие оставить целыми. Налить уксус в маленькую миску. В отдельной небольшой миске смешать оливковое масло, базилик, соль и молотый черный перец.

Приготовление соуса: перемешать яйцо с водой. Осторожно всыпать муку, перемешивать до консистенции жидкой сметаны. Наполовину наполнить глубокую сковороду растительным маслом, нагреть до 180° С. Обвалять полоски кабачков (цукини) и грибы в просеянной муке.

Стряхнуть лишнюю муку, после чего обмакнуть их в соус, затем жарить в горячем масле 3—4 мин, часто переворачивая, пока они не подрумянятся.

Выложить на бумажные салфетки, чтобы впитались излишки масла. Посолить, украсить листьями базилика. Отдельно подать блюдо с бальзаминовым уксусом и растительным маслом со специями.

ФАРШИРОВАННЫЕ БЛЮДА: немного фантазии — и новая вкусовая гамма на вашем столе!

Фаршированные яйца

1361. Яйца, фаршированные шампиньонами и помидорами

6 яиц, 3 помидора, 150 г шампиньонов, 1 ст. л. майонеза, 0,25 средней луковицы, 2 ст. л. нарезанного зеленого лука, 1 ч. л. горчицы, 2 ст. л. растительного масла, соль, специи, зелень по вкусу.

Сварить яйца вкрутую, опустить их в холодную воду и затем очистить. Грибы вымыть, очистить, мелко нарезать. Лук нарезать мелкими квадратиками, обжарить на растительном масле 3 мин, потом добавить грибы и жарить еще 3—5 мин. Яйца обрезать с тупого конца и вынуть желтки, белки наполнить тушеными грибами. Чтобы яйцо было устойчивым, срезать немного белка с острого конца.

Желтки тщательно растереть с горчицей и майонезом, добавить зеленый лук, соль, специи, перемешать, выложить ровным слоем на тарелку, сверху установить фаршированные грибами яйца. Накрывать каждое яйцо «шапочкой» из половинки помидора, сделав «грибочки».

Украсить веточками укропа или петрушки.

1362. Яйца, фаршированные сардинами с горчицей

6 яиц, 100 г консервированных сардин в масле, 1 ч. л. горчицы, 0,25 средней луковицы, соль, зелень, зеленый лук, лимон по вкусу.

Сварить яйца вкрутую, опустить их в холодную воду и затем очистить. Яйца разрезать вдоль на половинки.

Вынуть желтки, протереть их через сито. Лук мелко нарезать. Из сардин удалить кости, размять рыбу вилкой. Лук, желтки, рыбу, горчицу смешать, посолить. Половинки белков наполнить смесью, украсить зеленым луком, тонкими ломтиками лимона, листьями петрушки.

1363. Яйца, фаршированные креветками

4 яйца, 300—400 г креветок, 1 ст. л. сливочного масла, 3 веточки укропа, соль, майонез по вкусу.

Сварить яйца вкрутую, опустить их в холодную воду и затем очистить. Яйца разрезать вдоль, вынуть желтки. Креветки отварить, очистить, мясо очень мелко нарезать.

Желтки размять вилкой, соединить с мясом креветок, сливочным маслом, посолить.

Все тщательно перемешать. Если фарш получится слишком густым, можно добавить немного майонеза или сметаны. Готовым фаршем наполнить половинки яиц.

Украсить майонезом, зеленью укропа.

1364. Яйца, фаршированные сыром и зеленью

8 яиц, 50 г твердого сыра, 2 ст. л. панировочных сухарей, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. муки, зелень, соль, специи по вкусу.

Сварить 7 яиц вкрутую, опустить их в холодную воду и затем очистить. Каждое яйцо разрезать пополам в длину. Желтки аккуратно вынуть, протереть через сито. Оставшееся яйцо взбить, добавить натертый на мелкой терке сыр, размятые желтки, соль, специи, тщательно перемешать. Форму для запекания смазать растительным маслом и посыпать сухарями. Наполнить половинки белков получившейся массой и выложить в форму. Смазать половинки сверху сливочным маслом и запекать в духовке при температуре 150 °С 10 мин. Оставшийся фарш скатать в шарики, обвалить в муке и обжарить на растительном масле. Разместить шарики на блюде рядом с фаршированными половинками. Украсить блюдо можно зеленью, узкими полосками болгарского перца разного цвета.

1365. Яйца, фаршированные крабовым салатом

5 яиц, 100 г консервированной кукурузы, 50 г крабовых палочек, 2 ст. л. майонеза, 2 веточки укропа, соль по вкусу.

Сварить яйца вкрутую, опустить их в холодную воду и затем аккуратно очистить, чтобы белок остался целым. Разрезать вдоль на две половинки, вынуть желтки, размять их вилкой. Очень мелко нарезать крабовые палочки, укроп и смешать с желтками. Туда же добавить кукурузу, майонез, соль и тщательно перемешать. Выложить получившийся фарш в половинки яиц. Украсить блюдо можно веточками зелени, кукурузой, тонкими ломтиками огурца и оливками.

1366. Яйца, фаршированные сельдью

8 яиц, 100—150 г филе сельди, 1 ч. л. сливочного масла, 1 ст. л. майонеза, 1 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука.

Сварить яйца вкрутую, опустить их в холодную воду и затем аккуратно очистить, чтобы белок остался целым. Разрезать вдоль на две половинки, вынуть желтки, размять их вилкой или протереть через сито. Добавить масло и майонез и взбить желтки в пышную массу.

Сельдь пропустить через мясорубку и добавить в желтки вместе с зеленым луком. Наполнить половинки белков фаршем и соединить так, чтобы получилось целое яйцо. Украсить зеленым луком, майонезом.

1367. Яйца, фаршированные репчатым луком

5 яиц, 0,5 средней луковицы, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сметаны или майонеза, соль, специи, горчица, зелень по вкусу.

Сварить яйца вкрутую, опустить их в холодную воду и затем аккуратно очистить, чтобы белок остался целым. Разрезать вдоль на две половинки, вынуть желтки, размять их вилкой или протереть через сито. Лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Смешать лук с желтками, сметаной или майонезом, солью, горчицей, специями. Получившимся фаршем наполнить половинки яиц. Подавать, украсив кольцами лука, петрушкой и полив майонезом или сметаной.

1368. Яйца, фаршированные нежным тертым сыром

6 яиц, 2 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. сметаны, 50 г сыра, 6 листьев салата, 1 средний помидор или 3 помидора черри, 50 г ветчины, соль по вкусу.

Сварить яйца вкрутую, опустить их в холодную воду и затем аккуратно очистить, чтобы белок остался целым. Яйца разрезать поперек на две одинаковые половинки, вынуть желтки. Сыр натереть на мелкой терке, соединить с желтками, сливочным маслом, солью, тщательно перемешать, постепенно добавляя сметану. Должна получиться пышная масса.

Половинки яиц с помощью кондитерского шприца начинить сырным кремом, сделав красивый завиток сверху.

Выложить на листья салата. Каждую половинку украсить долькой помидора или половинкой черри и рулетиком из тонкого ломтика ветчины.

1369. Яйца, фаршированные ветчиной и луком

5 яиц, 50 г ветчины, 300 г картофельного пюре, 0,25 средней луковицы, 50 г твердого сыра, 1 ст. л. майонеза, 1 ст. л. растительного масла, 2—3 веточки укропа или петрушки, соль, специи по вкусу.

Сварить яйца вкрутую, опустить их в холодную воду и затем аккуратно очистить, чтобы белок остался целым. Яйца разрезать вдоль пополам, половинкам белков придать форму лодочек, немного срезав края. Желтки и срезанные части белков протереть через сито.

Ветчину очень мелко нарубить. Лук нашинковать и обжарить до прозрачности в растительном масле. Зелень измельчить. Желтки с белками, лук, ветчину, зелень, соль, специи, майонез тщательно перемешать.

Наполнить яичные белки фаршем. На сервировочное блюдо выложить картофельное пюре так, чтобы получились «волны», на нем разместить приготовленные «лодочки» из белков, все засыпать тертым сыром и поставить на 5—10 мин в духовку. Подавать на этом же блюде, украсив зеленью.

1370. Яйца, фаршированные печенью трески

8 яиц, 150 г печени трески, 2 ст. л. майонеза, соль и зелень по вкусу.

Сварить яйца вкрутую, опустить их в холодную воду и затем аккуратно очистить, чтобы белок остался целым. Яйца разрезать вдоль пополам. Желтки вынуть, смешать с печенью трески, добавить майонез, посолить. Фаршем наполнить половинки яиц, украсить зеленью и ломтиками огурцов.

1371. Яйца, фаршированные оливками с мятой и эстрагоном

6 яиц, 100 г сметаны, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. нарезанного эстрагона, 1 ст. л. нарезанных листьев мяты, 30 г зеленых оливок, соль по вкусу.

Сварить яйца вкрутую, опустить их в холодную воду и затем аккуратно очистить, чтобы белок остался целым. Яйца разрезать вдоль пополам, вынуть желтки.

Смешать желтки, масло и очень мелко нарезанную зелень, начинить массой половинки яиц. Выложить фаршированные яйца на блюдо, залить сметаной, украсить зеленью и кружочками оливок.

1372. Яйца, фаршированные орехами с чесноком

6 яиц, 0,5 стакана очищенных грецких орехов, 0,5 ст. л. приправы «Хмели-сунели», 2 зубчика чеснока, 1 ч. л. шафрана, 6 листьев салата, яблочный уксус, зелень, тертый сыр, соль, красный перец по вкусу.

Сварить яйца вкрутую, опустить их в холодную воду и затем аккуратно очистить, чтобы белок остался целым. Яйца разрезать вдоль пополам и вынуть желтки.

Орехи немного обжарить, мелко нарезать или пропустить через мясорубку. Мелко нарезать чеснок. Желтки соединить с орехами, чесноком, солью, перцем, «Хмели-сунели», шафраном, яблочным уксусом и перемешать.

Приготовленной начинкой заполнить половинки яиц и выложить на листья салата. Украсить блюдо можно зеленью, половинками орехов, майонезом, тертым сыром.

1373. Яйца, фаршированные шпиком

10 яиц, 100 г шпика, 1 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука, 100 г майонеза, соль, перец, горчица, зелень по вкусу.

Сварить яйца вкрутую, опустить их в холодную воду и затем аккуратно очистить, чтобы белок остался целым. Яйца разрезать вдоль пополам и вынуть желтки.

Шпик пропустить через мясорубку вместе с желтками, добавить соль, перец, горчицу, зеленый лук и все тщательно перемешать. Если фарш получится густым, можно добавить немного майонеза. Наполнить половинки получившейся массой, залить майонезом, украсить зеленью, кольцами лука.

1374. Яйца, фаршированные укропом со сметаной

4 яйца, 5—6 веточек укропа, 1 ст. л. сметаны, соль, специи по вкусу.

Сварить яйца вкрутую, опустить их в холодную воду и затем аккуратно очистить, чтобы белок остался целым.

Яйца разрезать вдоль пополам и вынуть желтки. Желтки тщательно растереть с солью, специями и сметаной, а потом порциями добавлять очень мелко нарезанный укроп, но так, чтобы масса получилась не слишком густой.

Половинки белков заполнить начинкой с горкой. Украсить блюдо можно сметаной, майонезом, укропом, зелеными оливками или тонкими кружочками свежего огурца.

1375. Яйца, фаршированные кальмарами с зеленью

8 яиц, 150 г отварных кальмаров, 1 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука, 1 ч. л. горчицы, 4 ст. л. сметаны, 6—8 листьев зеленого салата, соль, перец по вкусу.

Сварить яйца вкрутую, опустить их в холодную воду и затем аккуратно очистить, чтобы белок остался целым. Яйца разрезать вдоль пополам и вынуть желтки.

Желтки тщательно растереть с солью, перцем, горчицей, сметаной. Потом добавить мелко нарезанных отварных кальмаров.

Полученным фаршем наполнить половинки белков. Подавать на листьях салата, украсив зеленым луком.

1376. Яйца, фаршированные копченой мойвой

5 яиц, 100 г копченой мойвы, 0,5 средней репчатой луковицы, 5 листьев салата, 50 г оливок, 2 ст. л. майонеза, 5 веточек укропа, соль по вкусу.

Сварить яйца вкрутую, опустить их в холодную воду и затем аккуратно очистить, чтобы белок остался целым. Яйца разрезать вдоль на две половинки, вынуть желтки, размять их вилкой. Укроп мелко нарезать, лук нашинковать и смешать с желтками. Мойву очистить, удалить кости, мясо мелко нарезать, соединить с желтками, добавить майонез, посолить, тщательно перемешать. Полученным фаршем наполнить половинки яиц. На блюдо уложить листья зеленого салата, на них — яйца, украсить кружочками оливок и веточками укропа.

1377. Яйца, фаршированные маринованными шампиньонами

5 яиц, 50 г маринованных шампиньонов, 0,25 средней репчатой луковицы, 3 веточки петрушки или укропа, 2 ст. л. майонеза, соль по вкусу.

Сварить яйца вкрутую, опустить их в холодную воду и затем аккуратно очистить, чтобы белок остался целым. Яйца разрезать вдоль на две половинки, вынуть желтки, размять вилкой. Шампиньоны мелко нарезать, зелень и лук очень мелко нашинковать. Смешать желтки с грибами, зеленью, майонезом, посолить и тщательно перемешать. Полученным фаршем начинить белки, украсить половинками шампиньонов, зеленью, майонезом.

1378. Яйца, фаршированные оливками с базиликом

4 яйца, 5 маслин, 5 оливок, 2 веточки базилика, 1 ст. л. сметаны или майонеза, соль, специи по вкусу.

Сварить яйца вкрутую, опустить их в холодную воду и затем аккуратно очистить, чтобы белок остался целым. Яйца разрезать вдоль на две половинки, вынуть желтки и размять. Оливки мелко нарезать, зелень очень мелко нашинковать, добавить размятые желтки, майонез или сметану, соль и специи. Все тщательно перемешать до получения пышной массы. Фаршем начинить половинки яиц, украсить листочками базилика, кружочками оливок и майонезом.

1379. Яйца, фаршированные плавленым сыром с чесноком

5 яиц, 1 плавленый сырок, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. майонеза, соль, зелень по вкусу.

Сварить яйца вкрутую, опустить их в холодную воду и затем аккуратно очистить, чтобы белок остался целым. Яйца разрезать вдоль на две половинки, вынуть желтки и размять. Натереть на терке плавленый сыр, измельчить чеснок. Смешать сыр и чеснок с яичными желтками, майонезом и солью. Получившейся смесью начинить половинки яиц, украсить веточками петрушки, зеленым луком, ломтиками свежего или маринованного огурца.

1380. Яйца, фаршированные морковью и орехами

4 яйца, 50 г моркови, 2 ст. л. измельченных грецких орехов, 2 ст. л. сметаны, соль, специи, зелень по вкусу.

Сварить яйца вкрутую, опустить их в холодную воду и затем аккуратно очистить, чтобы белок остался целым. Яйца разрезать вдоль на две половинки, вынуть желтки и размять вилкой или протереть через сито. Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Желтки смешать с морковью, рублеными орехами, солью, специями, сметаной. Половинки яиц начинить смесью, полить сметаной, украсить веточками петрушки и половинками орехов.

1381. Яйца, фаршированные куриной печенью

5 яиц, 50 г отварной куриной печени, 0,25 средней репчатой луковицы, 1 ст. л. растительного масла, соль, специи, зелень по вкусу.

Сварить яйца вкрутую, опустить их в холодную воду и затем аккуратно очистить, чтобы белок остался целым. Яйца разрезать вдоль на две половинки, вынуть желтки и размять вилкой или протереть через сито.

Лук мелко нашинковать и обжарить в растительном масле до прозрачности. Отварную куриную печень измельчить в блендере или пропустить через мясорубку, добавить лук, желтки, соль, специи, тщательно перемешать и начинить полученным фаршем половинки яиц. Украсить майонезом, веточками петрушки.

1382. Яйца, фаршированные сладким перцем и яблоками

5 яиц, 1 болгарский перец, 0,5 кислого яблока, 1 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука, 2 ст. л. сметаны или майонеза, соль, специи по вкусу.

Сварить яйца вкрутую, опустить их в холодную воду и затем аккуратно очистить, чтобы белок остался целым. Яйца разрезать вдоль на две половинки, вынуть желтки и размять вилкой или протереть через сито. Яблоко очистить от кожицы и семян и пропустить через мясорубку. Болгарский перец нарезать очень мелкими кубиками.

Соединить желтки, перец, яблочное пюре, зеленый лук, сметану или майонез, соль, специи, перемешать и наполнить этим фаршем половинки белков. Украсить сметаной или майонезом, зеленым луком.

1383. Яйца, фаршированные куриным мясом

4 яйца, 50 г отварного куриного филе, 2 ст. л. майонеза, 3—4 веточки укропа или петрушки, соль, перец по вкусу.

Сварить яйца вкрутую, опустить их в холодную воду и затем аккуратно очистить, чтобы белок остался целым. Яйца разрезать вдоль на две половинки, вынуть желтки и размять вилкой или протереть через сито. Отварную курятину пропустить через мясорубку, соединить с желтками и мелко нарезанной зеленью, добавить соль, перец и майонез. Выложить начинку в половинки яиц, украсить зеленью.

1384. Яйца, фаршированные копченой скумбрией и грибами

8 яиц, 50 г копченой скумбрии или сардин, 50 г маринованных шампиньонов, 50 г твердого сыра, 4 ст. л. майонеза, 1 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука, соль, специи, зелень по вкусу.

Сварить яйца вкрутую, опустить их в холодную воду и затем аккуратно очистить, чтобы белок остался целым. Яйца разрезать вдоль на две половинки, вынуть желтки и размять вилкой или протереть через сито. Рыбу очистить от кожи и костей и мелко нарезать или измельчить в блендере. Маринованные шампиньоны мелко нарезать. Рыбу, желтки, шампиньоны, 2 ст. л. майонеза, соль, специи и зеленый лук тщательно перемешать. Получившейся смесью наполнить половинки яиц. Сверху полить оставшимся майонезом и густо посыпать тертым сыром. Украсить зеленью и половинками маринованных шампиньонов.

1385. Яйца, фаршированные горошком с кукурузой

5 яиц, 2 ст. л. консервированного зеленого горошка, 1 ст. л. консервированной кукурузы, 3 ст. л. майонеза, 2—3 веточки укропа, соль, специи по вкусу.

Сварить яйца вкрутую, опустить их в холодную воду и затем аккуратно очистить, чтобы белок остался целым. Яйца разрезать вдоль на две половинки, вынуть желтки и размять вилкой. Добавить к желткам горошек, кукурузу, мелко нарезанный укроп, соль, специи, 1 ст. л. майонеза. Все тщательно перемешать и получившимся фаршем наполнить половинки яиц. Полить оставшимся майонезом, украсить горошком, кукурузой и веточками петрушки.

1386. Яйца, фаршированные солеными огурцами с чесноком

6 яиц, 1 зубчик чеснока, 0,25 средней репчатой луковицы, 1 соленый или маринованный огурец, 3 веточки базилика, 2 ст. л. майонеза, 1 ч. л. горчицы с целыми зёрнами, соль, перец по вкусу.

Сварить яйца вкрутую, опустить их в холодную воду и затем аккуратно очистить, чтобы белок остался целым.

Яйца разрезать вдоль на две половинки, вынуть желтки и размять вилкой. Чеснок измельчить, базилик, лук и огурец мелко нарезать и смешать с желтками, добавить соль, перец, майонез, горчицу. Все тщательно перемешать, наполнить половинки яиц. Украсить майонезом, листочками базилика, ломтиками маринованного огурца.

Фаршированные грибы

1387. Грибы, фаршированные мясом и зеленью

500 г крупных грибов (шампиньонов, подберезовиков, подосиновиков), 1 крупная луковица, 300 г свинины или телятины, 1 ст. л. растительного масла, сметана, зелень, соль, специи по вкусу.

Грибы перебрать, вымыть, очистить. Аккуратно срезать ножки. Половину луковицы нарезать мелкими кубиками, обжарить в растительном масле до прозрачности. Мясо, оставшийся лук и ножки грибов пропустить через мясорубку, посолить, добавить специи. Противень смазать маслом, выложить на него шляпки грибов.

Наполнить их фаршем с горкой так, чтобы под краями шляпки не оставалось пустого места. Запекать грибы в духовке при температуре 150 °С 15—20 мин. Готовое блюдо украсить сметаной, веточками петрушки или укропа.

1388. Грибы, фаршированные сыром и луком

500 г крупных шампиньонов, 1 крупная репчатая луковица, 150 г твердого сыра, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, соль, перец по вкусу.

Грибы перебрать, вымыть, очистить. Аккуратно срезать ножки, чтобы не повредить шляпки. Выложить шляпки на смазанный растительным маслом противень и немного посолить. Лук и ножки грибов нарезать мелкими кубиками, обжарить 2—3 мин в растительном масле, остудить. Сыр натереть на крупной терке. 75 г сыра соединить с грибами и луком, перемешать, посолить, поперчить, добавить панировочные сухари. Получившимся фаршем наполнить шляпки с небольшой горкой, сверху посыпать оставшимся сыром. Запекать в духовке при температуре 180 °С 15 мин.

1389. Грибы, фаршированные бужениной и сыром

500 г крупных шампиньонов, 100 г твердого сыра, 200 г буженины или отварного мяса (свинины или телятины), 3 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. панировочных сухарей, 1 крупная репчатая луковица, 5 веточек петрушки, соль, перец, специи по вкусу.

Грибы перебрать, вымыть, очистить. Аккуратно срезать ножки, чтобы не повредить шляпки. Шляпки выложить на смазанный сливочным маслом противень, немного посолить, положить в каждую маленький кусочек сливочного масла. Запекать в духовке 5—10 мин при температуре 180—200 °С. Мясо и зелень мелко нарезать. Нашинковать лук, измельчить ножки грибов и обжарить их вместе до золотистого цвета. Сыр натереть на средней терке. Мясо, зелень, обжаренный лук с грибами, панировочные сухари, соль и специи соединить, тщательно перемешать. Полученный фарш выложить в шляпки, посыпать тертым сыром и запекать в духовке еще 3—5 мин.

1390. Грибы, фаршированные зеленью и луком

350—400 г крупных шампиньонов, 6—7 веточек петрушки, 2 ст. л. сливочного масла, 50 мл густых сливок или сметаны, 50 мл красного сухого вина, 5 ст. л. панировочных сухарей, 1 средняя репчатая луковица, 1 помидор, 2 ст. л. растительного масла, 50 г твердого сыра, соль, специи по вкусу.

Грибы перебрать, вымыть, очистить. Аккуратно срезать ножки, чтобы не повредить шляпки. Шляпки смазать сливочным маслом с обеих сторон. Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить в растительном масле до прозрачности, затем добавить красное сухое вино и тушить еще 3—5 мин. Петрушку измельчить, сыр натереть на мелкой терке (1 ст. л. отложить для украшения блюда).

Зелень, сыр и панировочные сухари тщательно перемешать с тушеным луком, добавить сливки или сметану, соль, специи. Шляпки грибов нафаршировать получившейся смесью, выложить на смазанный маслом противень и запекать 15—20 мин в духовке при температуре 180 °С. Готовое блюдо посыпать тертым сыром, украсить веточками петрушки, дольками помидоров.

1391. Грибы, фаршированные сыром и овощами

400 г крупных грибов, 2 средние репчатые луковицы, 2 ст. л. сметаны, 150 г твердого сыра, 1 ст. л. растительного масла, 1 помидор, 1 болгарский перец, 2—3 веточки укропа, соль, перец по вкусу.

Грибы перебрать, вымыть, очистить, отварить с одной луковицей. Аккуратно срезать ножки, чтобы не повредить шляпки. Ножки грибов, промытый и очищенный от семян болгарский перец, оставшийся лук и зелень мелко нарезать. Помидор нарезать небольшими кубиками и выложить на тарелку, чтобы немного стек сок. Лук и ножки грибов обжарить в масле, добавить сметану и тушить еще 1—2 мин. Смесь снять с огня и добавить 2 ст. л. тертого сыра. Шляпки выложить на противень, немного посолить, поперчить и заполнить их с небольшой горкой получившимся фаршем. Посыпать грибы тертым сыром, налить на противень немного воды и поставить в духовку. Запекать при температуре 200 °С 20—25 мин.

1392. Грибы, фаршированные индюшачьим мясом

700 г крупных шампиньонов, 1 крупная луковица, 3 ст. л. растительного масла, 150—200 г филе индейки, 50 г твердого сыра, 2—3 веточки укропа или петрушки, соль, специи по вкусу.

Грибы перебрать, вымыть, очистить. Аккуратно срезать ножки, чтобы не повредить шляпки. Шляпки смазать маслом и выложить на противень. Филе индейки отварить в подсоленной воде, остудить, мелко нарезать. Лук и ножки грибов мелко нарубить и обжарить в растительном масле 2—3 мин, потом добавить измельченное мясо индейки и тушить еще 1—2 мин. В смесь добавить нарезанную зелень, соль, специи, тщательно перемешать. Получившимся фаршем наполнить шляпки, на противень налить немного воды и поставить в духовку. Запекать при температуре 180 °С около 20 мин. Готовое блюдо посыпать тертым сыром, украсить веточками петрушки.

1393. Грибы, фаршированные яйцами с сыром

400 г крупных шампиньонов, 3 яйца, 1 крупная репчатая луковица, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. майонеза, 50 г твердого сыра, 1 зубчик чеснока, зелень, соль, перец по вкусу.

Грибы перебрать, вымыть, очистить. Аккуратно срезать ножки, чтобы не повредить шляпки. Шляпки смазать маслом и выложить на противень, немного посолить. Лук и ножки грибов нарезать мелкими кубиками и обжарить в растительном масле. Яйца отварить, остудить, очистить и мелко нарезать. Чеснок измельчить.

Лук с грибами, яйца, чеснок, майонез тщательно перемешать, добавить 1 ст. л. тертого сыра, соль, перец. Получившейся начинкой наполнить шляпки грибов. На противень влить немного воды и поставить в духовку. Запекать 20 мин при температуре 180—200 °С. Готовое блюдо украсить оставшимся тертым сыром и зеленью.

1394. Грибы, фаршированные зеленью с сыром

300 г крупных шампиньонов, 2 ст. л. сметаны, 3 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука, 8 веточек петрушки, 8—10 веточек укропа, 50 г твердого сыра, 1 средняя репчатая луковица, 2 ст. л. растительного масла, соль, специи по вкусу.

Грибы перебрать, вымыть, очистить. Аккуратно срезать ножки, чтобы не повредить шляпки. Лук и ножки грибов нарезать мелкими кубиками и обжарить в растительном масле. Петрушку и укроп очень мелко нарезать. Сыр натереть на средней терке. Жареный лук с грибами, зеленый лук, петрушку, укроп, сметану, 2 ст. л. тертого сыра, соль и специи тщательно перемешать. Получившимся фаршем начинить шляпки грибов, выложить их на смазанный растительным

маслом противень и поставить в духовку. Запекать около 20 мин при температуре 180—200 °С. Готовое блюдо украсить тертым сыром, зеленым луком, веточками петрушки.

1395. Грибы, фаршированные ветчиной с сыром

500 г крупных шампиньонов, 200 г нежирной ветчины, 50 г твердого сыра, 3—4 веточки укропа, 1 ст. л. сметаны, 1 зубчик чеснока, соль, специи по вкусу.

Грибы перебрать, вымыть, очистить. Аккуратно срезать ножки, чтобы не повредить шляпки. Ножки нарезать мелкой соломкой, так же нарезать ветчину. Сыр натереть на крупной терке, зелень и чеснок измельчить.

Все смешать, добавить сметану, соль, специи по вкусу. Шляпки грибов выложить на противень, немного посолить. Наполнить их получившимся фаршем, налить на противень немного воды и поставить в духовку. Запекать при температуре 150—170 °С 30—35 мин.

1396. Грибы, фаршированные беконом с чесноком

300 г крупных шампиньонов, 1 средняя репчатая луковица, 200 г бекона, 3 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. сметаны, 2 зубчика чеснока, 100 г твердого сыра, 0,25 ч. л. паприки, зелень, белый перец на кончике ножа, соль по вкусу.

Грибы перебрать, вымыть, очистить. Аккуратно срезать ножки, чтобы не повредить шляпки. Ножки нарезать мелкой соломкой.

Лук мелко нарезать и обжарить на растительном масле. Добавить ножки шампиньонов и жарить несколько минут. Добавить сметану и тушить еще 3—5 мин. Бекон мелко нарезать, чеснок измельчить. Бекон, чеснок и лук с грибами соединить, добавить соль, паприку, перец и тщательно перемешать. Шляпки смазать растительным маслом, выложить на противень, немного посолить. Наполнить каждую шляпку начинкой, посыпать натертым на средней терке сыром и поставить в духовку.

Запекать при температуре 200 °С около 20 мин. Готовое блюдо подавать горячим, украсив веточками зелени.

1397. Грибы, фаршированные болгарским перцем и яблоками

400 г крупных шампиньонов, 2 средних болгарских перца, 1 среднее яблоко, 1 средняя репчатая луковица, 50 г твердого сыра, 3 ст. л. растительного масла, зелень, соль, перец по вкусу.

Грибы перебрать, вымыть, очистить. Аккуратно срезать ножки, чтобы не повредить шляпки. Ножки нарезать мелкой соломкой. Лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле до золотистого цвета, добавить ножки грибов и жарить еще 2—3 мин. Перец вымыть, очистить от семян.

Яблоко очистить от кожицы и сердцевин. Перец и яблоко нарезать мелкими кубиками, добавить лук с грибами, зелень, посолить, поперчить и тщательно перемешать. Шляпки грибов смазать маслом и выложить на противень.

Наполнить их получившимся фаршем, посыпать натертым на средней терке сыром и поставить в духовку. Запекать при температуре 180—200 °С 20—25 мин. Готовое блюдо украсить ломтиками разноцветного болгарского перца и веточками зелени.

1398. Грибы, фаршированные сырно-чесночной пастой

400 г крупных шампиньонов, 2 плавленых сырка, 50 г твердого сыра, 2 зубчика чеснока, 1 яйцо, 2 ст. л. майонеза, зелень, соль, перец по вкусу.

Грибы перебрать, вымыть, очистить. Аккуратно срезать ножки, чтобы не повредить шляпки. Ножки мелко нарезать, залить кипятком и оставить на 5 мин. Потом воду слить. Плавленые сырки натереть на крупной терке. Яйцо сварить вкрутую, охладить, очистить и мелко нарубить. Твердый сыр натереть на крупной терке.

Чеснок измельчить. Плавленые сырки, ножки грибов, яйцо, чеснок, майонез, соль и перец соединить, тщательно перемешать. Шляпки грибов выложить на противень, начинить получившейся массой, посыпать сверху тертым твердым сыром, налить на противень немного воды и поставить в духовку.

Запекать при температуре 160—180 °С 25—30 мин. Украсить петрушкой, майонезом.

1399. Грибы, фаршированные куриной печенью

400 г крупных шампиньонов, 200 г куриной печени, 1 средняя репчатая луковица, 2 ст. л. майонеза, 50 г твердого сыра, 3 ст. л. растительного масла, зелень, соль, перец по вкусу.

Грибы перебрать, вымыть, очистить. Аккуратно срезать ножки, чтобы не повредить шляпки. Ножки грибов и лук мелко нарезать. Лук обжарить в растительном масле до прозрачности, добавить ножки грибов и жарить еще 3—5 мин. Куриную печень отварить, мелко нарезать или измельчить в блендере. Печень, лук с грибами, майонез, соль и перец соединить и тщательно перемешать. Шляпки грибов смазать маслом, немного посолить, выложить в них начинку, сверху посыпать натертым на крупной терке сыром. Запекать в духовке при температуре 180 °С 20—25 мин. Подавать горячими, украсив зеленью.

1400. Грибы, фаршированные горошком и кукурузой

300 г крупных шампиньонов, 3 ст. л. консервированной кукурузы, 3 ст. л. консервированного горошка, 1 крупная репчатая луковица, 2 ст. л. майонеза, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука, 50 г твердого сыра, соль, специи по вкусу.

Грибы перебрать, вымыть, очистить. Аккуратно срезать ножки, чтобы не повредить шляпки. Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить в растительном масле до прозрачности. Ножки грибов измельчить, добавить к луку и жарить еще 3—5 мин.

Соединить горошек, кукурузу, лук с грибами, зеленый лук, 2 ст. л. тертого сыра, майонез, соль и специи, тщательно перемешать. Шляпки выложить на противень, немного посолить, наполнить получившейся начинкой, посыпать оставшимся тертым сыром. Налить на противень немного воды и поставить в духовку. Запекать при температуре 180 °С около 20 мин. Украсить консервированной кукурузой, зеленым луком.

1401. Грибы, фаршированные курицей с луком

400 г крупных шампиньонов, 1 средняя репчатая луковица, 2 ст. л. растительного масла, 200 г куриного филе, 50 г твердого сыра, 1 ст. л. сметаны, зелень, соль, специи по вкусу.

Грибы перебрать, вымыть, очистить. Аккуратно срезать ножки, чтобы не повредить шляпки. Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить в растительном масле до прозрачности. Ножки грибов измельчить, добавить к луку и жарить еще 3—5 мин. Куриное филе отварить до готовности в подсоленной воде, остудить, мелко нарезать. Лук с грибами, филе, сметану, соль, специи соединить и перемешать.

Шляпки грибов выложить на противень, немного посолить, наполнить получившимся фаршем. Сыр натереть на крупной терке и посыпать фаршированные шляпки. В противень налить немного воды и поставить в духовку. Запекать 25—30 мин при температуре 180—200 °С. Готовое блюдо украсить веточками петрушки, любыми свежими овощами.

1402. Грибы, фаршированные брынзой

400 г крупных шампиньонов, 150 г твердого сыра, 150 г брынзы или сулугуни, 1 репчатая луковица, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, зелень, щепотка тмина, соль, перец по вкусу.

Грибы перебрать, вымыть, очистить. Аккуратно срезать ножки, чтобы не повредить шляпки. Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить в растительном масле до прозрачности. Ножки грибов измельчить, добавить к луку и жарить еще 3—5 мин. Брынзу или сулугуни нарезать мелкими кубиками, твердый сыр натереть на крупной терке. Сыр, брынзу, лук с грибами, соль, тмин, 1 ст. л. сливочного масла соединить и тщательно перемешать. Смазать сливочным маслом шляпки грибов, выложить на противень, наполнить сырной начинкой. Запекать 20 мин при температуре 200 °С. Готовое блюдо подавать горячим, украсив зеленью петрушки.

1403. Грибы, фаршированные крабовыми палочками

500 г шампиньонов, 200 г крабовых палочек, 2 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука, 0,25 ч. л. сушеного тимьяна, 0,25 ч. л. сушеного орегано, 0,25 ч. л. сушеного шалфея или паприки, 50 г твердого сыра, 3 ст. л. белого сухого вина, 3 ст. л. майонеза, зелень, соль по вкусу.

Грибы перебрать, вымыть, очистить. Аккуратно срезать ножки, чтобы не повредить шляпки. Выложить шляпки на противень, немного посолить. Ножки можно использовать для приготовления другого блюда. Крабовые палочки мелко нарезать, сыр натереть на крупной терке. Крабовые палочки, тертый сыр (оставить 1 ст. л. для украшения), зеленый лук, специи, соль и майонез соединить и тщательно перемешать. Получившимся фаршем начинить шляпки, посыпать оставшимся тертым сыром, сбрызнуть вином. Налить на противень немного воды, в которую тоже можно добавить белое вино, и поставить в духовку. Запекать при температуре 200 °С около 20 мин. Украсить готовое блюдо веточками укропа.

1404. Грибы, фаршированные креветками и оливками

400 г крупных шампиньонов, 1 зубчик чеснока, 300 г креветок, 50 г оливок без косточек, 50 г твердого сыра, 1 ст. л. майонеза, 1 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука, соль, специи по вкусу.

Грибы перебрать, вымыть, очистить. Аккуратно срезать ножки, чтобы не повредить шляпки. Выложить шляпки на противень, немного посолить. Ножки нарезать мелкими кубиками, залить

кипятком и оставить на 5 мин. Креветки сварить, мелко нарезать. Оливки мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке. Ножки грибов, креветки, зеленый лук, измельченный чеснок, оливки, майонез, соль и специи соединить и перемешать. Получившимся фаршем наполнить шляпки грибов, посыпать тертым сыром, налить на противень немного воды и поставить в духовку. Запекать при температуре 180—200 °С 15—20 мин.

Фаршированные овощи

Фаршированный картофель

1405. Картофель, фаршированный копченой курицей

1 кг картофеля, 200 г копченой курицы (окорочок), 200 г помидоров, 50 г твердого сыра, 3 ст. л. майонеза, 1 ст. л. растительного масла, 5—6 веточек укропа или петрушки, соль, перец по вкусу.

Картофель отварить в мундире в подсоленной воде до готовности, остудить и очистить. Каждую картофелину разрезать вдоль на две половинки. Чайной ложкой вынуть мякоть, нарезать ее кубиками. Мякоть копченого окорочка нарезать мелкими кусочками. Зелень мелко нарубить. Помидоры вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы и нарезать кубиками.

Нарезанный картофель, мясо, помидоры, зелень соединить, немного посолить, поперчить, добавить майонез, хорошо перемешать.

Полученным фаршем наполнить половинки картофеля, посыпать тертым сыром, выложить на смазанный растительным маслом противень. Запекать при температуре 180 °С 10—15 мин. Подавать блюдо лучше горячим, украсив зеленью, свежими огурцами, помидорами, маринованными оливками.

1406. Картошка-гармошка, фаршированная беконом

1 кг картофеля, 300—350 г бекона, ветчины или копченой колбасы, 5—6 веточек укропа или петрушки, 3 ст. л. сметаны или майонеза, соль, перец по вкусу.

Картофель очистить, вымыть, сделать глубокие надрезы, не дорезая до основания клубня 1,5 см, расстояние между надрезами — 1 см. Бекон, колбасу или ветчину нарезать тонкими ломтиками. Зелень измельчить и смешать со сметаной. В каждый надрез положить немного сметаны с зеленью и вложить ломтик копченого мяса. Картофель немного посолить, поперчить, завернуть в фольгу. Выложить в форму для запекания и поставить в духовку. Запекать при температуре 180 °С в течение 45—55 мин. Готовый картофель посыпать зеленью. Подавать лучше всего с салатом из свежих овощей.

1407. Картофель, фаршированный творогом с чесноком

1 кг картофеля, 200 г нежирного творога, 2 ст. л. сметаны, 2 зубчика чеснока, соль, зелень и перец по вкусу.

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде до готовности (около 15—20 мин с момента закипания). Зелень очень мелко нарезать. Сметану смешать с творогом до получения однородной массы, потом добавить зелень, измельченный чеснок, посолить, поперчить и еще раз перемешать. Теплый картофель разрезать вдоль на две части. Можно в каждой половинке сделать небольшое углубление, но это необязательно. На каждую половинку картофеля выложить творожную массу. Готовое блюдо украсить веточками петрушки, укропа или мелко нарезанным зеленым луком.

1408. Картофель, фаршированный мясом

1 кг картофеля, 300 г свиного фарша, 1 средняя репчатая луковица, 1 ст. л. томатной пасты, 100 г твердого сыра, 3 ст. л. майонеза, 50 г моркови, 3 ст. л. растительного масла, соль, зелень, специи по вкусу.

Картофель вымыть, очистить. С помощью спирали или ножа аккуратно вырезать сердцевину, оставив стенки толщиной 1—1,5 см. Свиной фарш посолить, добавить специи, мелко нарезанную зелень и начинить картофель. Смазать его майонезом и выложить в форму для запекания. Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на крупной терке.

Лук обжарить на растительном масле до золотистого цвета, добавить морковь и жарить еще 3—5 мин. Затем добавить томатную пасту, соль, специи, влить 100 мл воды, довести до кипения. Получившимся соусом залить картофель и поставить в духовку. Запекать около 30 мин при температуре 200 °С. Затем посыпать тертым сыром и запекать еще 10—15 мин.

1409. Картофель, фаршированный грибами и сыром

800 г картофеля, 300 г шампиньонов, 3 ст. л. жирных сливок или сметаны, 3 ст. л. сливочного масла, 50 г твердого сыра, 3 ст. л. растительного масла, соль, перец, зелень по вкусу.

Картофель вымыть, очистить, срезать верхушку и аккуратно вырезать сердцевину, оставив стенки толщиной около 1 см. Можно разрезать картофель пополам, получив при этом две «лодочки», а затем уже вырезать углубление. Картофельные заготовки поместить в кипящую подсоленную воду (или молоко), добавить сливочное масло и варить до полуготовности. Грибы промыть, обсушить, нарезать тонкими ломтиками, обжарить в разогретом растительном масле, посолить и поперчить по вкусу.

Картофель обсушить, затем смазать каждый сливочным маслом и наполнить грибами. Поверх грибов выложить сливки или сметану и посыпать тертым сыром. Запекать в духовке 20—30 мин при температуре 180 °С. Подавать картофель теплым со свежими или маринованными овощами, украсив зеленью.

1410. Картофель, фаршированный брынзой

500 г картофеля, 100 г брынзы, феты или сулугуни, 4 ст. л. сливочного масла, 0,5 ч. л. тмина, 100 г твердого сыра, соль, зелень, сметана по вкусу.

Картофель отварить в мундире в подсоленной воде, остудить и очистить. Срезать верхушку клубня и ложкой вынуть серединку. На дно получившегося углубления положить кусочек масла. Извлеченную мякоть картофеля размять вилкой, добавить мелко нарезанный сулугуни или другой соленый сыр, тмин, немного сливочного масла и тщательно перемешать. Этой смесью наполнить

картофель, накрыть ломтиками сыра.

Клубни поставить отверстиями вверх на смазанный маслом противень и запекать в духовке около 15 мин. Готовое блюдо подавать теплым со сметаной и зеленью.

1411. Картофель, фаршированный сыром сулугуни и оливками

800 г картофеля, 200 г оливок, 100 г сулугуни или брынзы, 100 г твердого сыра, 4 ст. л. майонеза, 2 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука, 4—5 веточек укропа, соль, специи по вкусу.

Картофель отварить в мундире почти до готовности, остудить, очистить, срезать верхушку и аккуратно вынуть серединку, оставив стенки толщиной 1,5 см. Из оливок слить маринад, обсушить, мелко нарезать. Сулугуни или брынзу нарезать мелкими кубиками. Твердый сыр натереть на средней терке. Зелень вымыть и измельчить. Оливки смешать с брынзой, половиной тертого сыра, зеленью, майонезом, зеленым луком, солью и специями, тщательно перемешать.

Начинкой наполнить картофель, посыпать его сверху оставшимся сыром, выложить на смазанный растительным маслом противень отверстиями вверх и поставить в духовку. Запекать 15—20 мин при температуре 160—180 °С.

1412. Картофель, фаршированный курицей с базиликом

800 г картофеля, 200 г болгарского перца, 4—5 веточек базилика, 3—4 веточки петрушки или укропа, 100 г корня сельдерея, 200 г куриного филе, 3 ст. л. сметаны, 1 ч. л. горчицы, 100 г твердого сыра, 1 ст. л. растительного масла, соль, специи по вкусу.

Картофель отварить в мундире почти до готовности, остудить, очистить, срезать верхушку и аккуратно вынуть серединку, оставив стенки толщиной 1,5 см. Зелень вымыть и мелко нарезать. Болгарский перец очистить от семян, нарезать мелкими квадратиками. Сельдерей натереть на средней терке.

Куриное филе отварить в подсоленной воде, мелко нарезать.

Мясо, перец, сельдерей, зелень, соль, специи, сметану и горчицу соединить, тщательно перемешать. Получившимся фаршем начинить картофель, сверху положить по ломтику сыра. Поставить начиненный картофель на смазанный растительным маслом противень и запекать при температуре 160—180 °С около 20 мин. Подавать теплым со сметаной и зеленью.

1413. Картофель, фаршированный овощами и грибами

1 кг картофеля, 150 г маринованных шампиньонов, 50 г болгарского перца, 50 г корня сельдерея, 0,5 средней репчатой луковицы, 100 г зеленого горошка, 4 ст. л. сливочного масла, 4—5 веточек петрушки или укропа, 5 ст. л. сметаны, 50 г твердого сыра, соль, специи по вкусу.

Картофель вымыть, очистить, разрезать вдоль пополам и ножом вырезать часть мякоти. Каждую половинку натереть солью и сливочным маслом. Лук мелко нарезать. Сельдерей натереть на средней терке. Грибы мелко нарубить. Болгарский перец вымыть, удалить семена и нарезать мелкими квадратиками. С горошка слить маринад и немного обсушить. Зелень вымыть и мелко нарезать.

Лук, сельдерей, горошек, грибы, перец, зелень, соль, специи и сметану тщательно перемешать. Этой начинкой наполнить половинки картофеля. Каждый клубень завернуть в фольгу и выложить

на противень. Запекать в духовке при температуре 200 °С около 1 ч. Затем фольгу развернуть, посыпать картофель тертым сыром и запекать в духовке еще 10—15 мин.

1414. Картофель, фаршированный копченой скумбрией

800 г картофеля, 300 г копченой скумбрии, 4 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. тертого хрена, 2 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука, 0,5 средней репчатой луковицы, соль, специи по вкусу.

Картофель вымыть, обсушить, смазать маслом, натереть солью, завернуть в фольгу и запекать в нагретой до 200 °С духовке до готовности. Скумбрию очистить от кожи и костей, филе нарезать небольшими ломтиками. Лук мелко нарезать, обжарить на сливочном масле, затем снять с огня, добавить скумбрию, зеленый лук, лимонный сок, соль, специи и хрен, тщательно перемешать, накрыть крышкой и оставить остывать.

Запеченный картофель вынуть из фольги, очистить, разрезать вдоль пополам, вынуть ложкой немного мякоти и в углубление положить начинку. Фаршированный картофель поставить в духовку на 5—10 мин. Подавать блюдо горячим.

1415. Картофель, фаршированный сыром и чесноком

800 г картофеля, 1 плавленный сырок, 50 г твердого сыра, 2 яйца, 4 ст. л. майонеза, 2—3 зубчика чеснока, соль, специи, зелень, сметана по вкусу.

Картофель вымыть, отварить в мундире в подсоленной воде до готовности, остудить, очистить. Каждый клубень разрезать вдоль на две половинки, вырезать небольшое углубление. Плавленный сыр натереть на крупной терке или размять вилкой. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и измельчить. Твердый сыр натереть на крупной терке. Чеснок очень мелко нарезать.

Плавленный сыр, яйца, чеснок, майонез, соль и специи тщательно перемешать. Выложить начинку в картофельные половинки, сверху посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 160—180 °С 10—15 мин. Подавать картофель теплым, украсив веточками зелени, зеленым луком, сметаной.

1416. Картофель, фаршированный сельдью

600 г картофеля, 300 г филе соленой сельди, 0,25 средней репчатой луковицы, 1 яйцо, 2 ст. л. майонеза, соль, специи, зеленый лук по вкусу.

Картофель отварить в мундире почти до готовности, остудить, очистить, срезать верхушку и аккуратно вынуть серединку, оставив стенки толщиной 1,5 см. Филе сельди очистить от костей и нарезать небольшими кусочками. Лук мелко нарезать. Яйцо сварить вкрутую, охладить, очистить, размять вилкой. Добавить сельдь, лук, майонез, соль, специи и тщательно перемешать. Получившейся начинкой наполнить картофель, украсить мелко нарезанным зеленым луком.

1417. Картофель, фаршированный ветчиной, оливками и помидорами

800 г картофеля, 200 г ветчины, 200 г помидоров, 100 г оливок, 3—4 веточки базилика, 4—5 веточек укропа, 50 г твердого сыра, 1 ст. л. растительного масла, соль, специи по вкусу.

Картофель отварить в мундире почти до готовности, остудить, очистить, срезать верхушку и аккуратно вынуть серединку, оставив стенки толщиной 1,5 см. Ветчину нарезать мелкими кубиками. С оливок слить маринад, обсушить их и нарезать небольшими кусочками. Зелень вымыть и нашинковать. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать их мелкими кусочками.

Ветчину, помидоры, зелень, оливки, соль и специи тщательно перемешать и получившейся начинкой наполнить картофель. Сыр натереть на крупной терке и посыпать картофель. Выложить его на смазанный растительным маслом противень и запекать в духовке 10—15 мин. Готовое блюдо подавать теплым, украсив зеленью, ломтиками помидора, маринованными оливками.

1418. Картофель, фаршированный курицей и апельсинами

800 г картофеля, 300 г отварного куриного мяса, 100 г апельсинов, 3 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука, 100 г твердого сыра, 1 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. майонеза, соль, специи по вкусу.

Картофель отварить в мундире почти до готовности, остудить, очистить, срезать верхушку и аккуратно вынуть серединку, оставив стенки толщиной 1,5 см. Отварную курятину нарезать мелкими кусочками.

Апельсин очистить от кожицы, пленок и косточек, нарезать мелкими кусочками. Курицу, апельсин, зеленый лук, майонез, соль и специи осторожно перемешать.

Начинкой наполнить картофель, сверху посыпать тертым сыром. Картофель выложить отверстиями вверх на смазанный растительным маслом противень и запекать при температуре 180 °С 10—15 мин.

Фаршированные цукини и кабачки

1419. Цукини, фаршированные фетой

300 г цукини или кабачков, 100 г феты или брынзы, 200 г помидоров, 3 ст. л. растительного масла, 2—3 веточки петрушки или укропа, соль, специи по вкусу.

Цукини вымыть, очистить от кожицы, разрезать вдоль на две части. Мякоть вынуть, оставив стенки толщиной 1 см.

Мякоть нарезать кубиками. Фету или брынзу нарезать мелкими кубиками. Помидоры вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Цукини обжарить на растительном масле до золотистого цвета.

Смешать обжаренную мякоть цукини, сыр, помидоры, соль и специи. Половинки цукини немного посолить, смазать маслом, наполнить начинкой и выложить на смазанный растительным маслом противень. Запекать при температуре 180 °С 35—40 мин. Готовое блюдо украсить ломтиками помидоров, зеленью.

1420. Цукини, фаршированные грибами

300 г цукини или кабачков, 150 г шампиньонов, 100 г помидоров, 0,5 средней репчатой луковицы, 50 г сыра, 3 ст. л. растительного масла, соль, перец и зелень по вкусу.

Цукини вымыть, очистить от кожицы и разрезать вдоль на две части. С помощью ложки вынуть мякоть, оставив стенки толщиной 8—10 мм. Мякоть нарезать кубиками. Лук мелко нарубить. Грибы вымыть, очистить, нарезать мелкими кусочками. Лук обжарить на растительном масле до прозрачности, добавить мякоть цукини, жарить еще 5—7 мин. Затем добавить грибы, посолить, поперчить, жарить 5 мин.

Половинки цукини немного посолить, наполнить грибной начинкой. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать кружочками. Кружочки выложить поверх начинки. Сыр натереть на крупной терке и сверху посыпать фаршированные цукини. Выложить на смазанный жиром противень и запекать в разогретой до 180 °С духовке 30—40 мин. При подаче украсить зеленью, помидорами черри, ломтиками свежего огурца.

1421. Кабачки, фаршированные грибами и курицей

500 г кабачков, 200 г грибов, 100 г куриного филе, 100 г помидоров, 50 г твердого сыра, 0,5 средней репчатой луковицы, 1 зубчик чеснока, 3 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. майонеза, соль, перец, зелень по вкусу.

Кабачки вымыть, очистить, разрезать на крупные круглые ломти шириной 4—5 см. Осторожно вырезать серединку, оставив стенки и доньшко толщиной около 5 мм. Грибы вымыть, очистить, мелко нарезать. Куриное мясо отварить в подсоленной воде. Лук нарезать мелкими квадратиками, обжарить в растительном масле до прозрачности, добавить грибы и жарить еще 5 мин, посолить, поперчить.

Куриное мясо смешать с грибами и луком. Начинку выложить в кабачки, но не наполнять доверху. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать кубиками. Выложить сверху на грибной фарш, смазать майонезом.

Сыр натереть на средней терке. Чеснок измельчить, выложить поверх майонеза, посыпать сыром. Фаршированные кабачки поставить на смазанный растительным маслом противень и запекать около 20 мин при температуре 180—200 °С.

Готовое блюдо украсить зеленью.

1422. Кабачки, фаршированные грибами

500—600 г кабачков, 400 г шампиньонов, 300 г помидоров, 3 яйца, 5 ст. л. растительного масла, 2—3 ст. л. сливочного масла, 2 средние репчатые луковицы, 150 г копченого сыра (или колбасного сыра), соль, перец, сметана, зелень по вкусу.

Кабачки вымыть, очистить, нарезать крупными круглыми ломтями толщиной 3 см, аккуратно вынуть мякоть из серединки, отступив от края 7—10 мм. Грибы вымыть, очистить, нарезать ломтиками. Лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле до прозрачности, добавить грибы, жарить еще 5—7 мин. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко нарубить, добавить к грибам, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Листы фольги смазать сливочным маслом, положить на каждый кольцо кабачка, наполнить его начинкой.

Помидоры вымыть, нарезать кружочками, выложить сверху на начинку и посыпать натертым на крупной терке сыром. Фольгу завернуть. Кабачки в фольге выложить на противень и запекать около 30 мин при температуре 200 °С.

Готовые кабачки полить сметаной и украсить зеленью.

1423. Кабачки, фаршированные мясным фаршем

1 кг кабачков, 500 г мясного фарша, 3 средние репчатые луковицы, 100 г болгарского перца, 1 яйцо, 3 ст. л. томатной пасты, 100 г бекона, 5 ст. л. растительного масла, соль, сахар, перец, зелень, специи по вкусу.

Кабачки вымыть, очистить, нарезать крупными круглыми ломтями толщиной 4 см, осторожно вынуть мякоть, оставив стенки и дно толщиной около 5 мм. Лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Добавить мясной фарш, немного воды и тушить под крышкой до готовности, остудить. Яйцо взбить, ввести в фарш, посолить, поперчить, хорошо перемешать.

Начинкой наполнить кабачки. Бекон нарезать тонкими ломтиками и выложить поверх фарша. Болгарский перец очистить от семян, нарезать маленькими квадратиками, немного обжарить на растительном масле. Затем добавить томатную пасту, соль, сахар, специи, 150 мл воды и довести до кипения.

Фаршированные кабачки выложить на противень или в форму для запекания, полить соусом и запекать в духовке при температуре 200 °С около 30 мин. Готовое блюдо украсить зеленью и ломтиками болгарского перца.

Фаршированные баклажаны

1424. Баклажаны, фаршированные мясным фаршем и помидорами

500 г баклажанов, 300 г мясного фарша, 250 г помидоров, 1 крупная репчатая луковица, 100 г твердого сыра, 2—3 зубчика чеснока, 4 ст. л. растительного масла, соль, специи, зелень по вкусу.

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, разрезать каждый вдоль на две половинки. Аккуратно вырезать мякоть, оставив на кожуре слой 5—8 мм. Половинки посолить и оставить на 30 мин, чтобы вышла горечь, затем промыть холодной водой и обсушить.

Вырезанную мякоть положить на 20—30 мин в холодную воду, чтобы она не горчила и впитывала меньше масла. Затем отжать, нарезать мелкими кубиками, обжарить в растительном масле. Лук и чеснок мелко шинковать, обжарить в растительном масле. Добавить мясной фарш, немного воды и жарить до готовности.

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать кубиками. Мякоть баклажанов, фарш, помидоры, зелень, соль и специи тщательно перемешать. Половинки баклажанов заполнить начинкой, выложить в смазанную жиром форму для запекания. Поставить в нагретую до 180 °С духовку на 30 мин. Сыр натереть на средней терке. Посыпать сыром баклажаны и запекать в духовке еще 5 мин. Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью.

1425. Баклажаны, фаршированные грибами

300 г баклажанов, 300 г грибов, 1 средняя репчатая луковица, 5—7 веточек укропа или петрушки, 150 г помидоров, 2 ст. л. сметаны, 6 ст. л. растительного масла, соль, перец по вкусу.

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, нарезать кружочками толщиной около 2 см, вырезать

середину, чтобы у кожицы остался слой мякоти 3—5 мм. Мякоть баклажанов посолить и оставить на 30 мин. Затем промыть холодной водой, отжать и нарезать мелкими кубиками. Лук мелко нарубить. Грибы промыть, очистить и мелко нарезать. Лук обжарить на растительном масле 3—5 мин, затем добавить грибы, мякоть баклажанов и жарить еще 5 мин, посолить и поперчить.

Фольгу смазать растительным маслом, выложить на противень.

На фольгу положить кружочки баклажанов, наполнить их приготовленным фаршем. Выложить сверху немного сметаны. Помидоры вымыть, нарезать кружочками и выложить на баклажаны поверх начинки. Запекать при температуре 160—180 °С 10—15 мин.

При подаче украсить зеленью.

1426. Баклажаны, фаршированные мясом и овощами

450—500 г баклажанов, 200 г свиного или смешанного фарша, 1 средняя репчатая луковица, 50 г твердого сыра, 100 г помидоров, 2 ст. л. майонеза или сметаны, 4—5 веточек укропа или петрушки, 6 ст. л. растительного масла, 1—2 зубчика чеснока, соль, перец, специи по вкусу.

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, варить целыми в подсоленной воде до мягкости (20—25 мин). Затем вынуть, отжать и разрезать вдоль на две половинки. Ложкой аккуратно вынуть мякоть, оставив возле кожицы слой 5—7 мм, чтобы получились «лодочки», немного посолить и натереть внутри измельченным чесноком.

Мякоть измельчить, обжарить в растительном масле. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и мелко их нарезать. Сыр натереть на средней терке. Зелень вымыть и мелко нарезать. Мякоть баклажанов, помидоры, половину зелени и сыра перемешать, добавить 1 ст. л. сметаны или майонеза, соль и специи.

Часть баклажанов наполнить приготовленной овощной начинкой. Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить в растительном масле до прозрачности. Добавить мясной фарш, немного воды и жарить до готовности, посолить, поперчить. Мясной фарш смешать с зеленью, оставшимся сыром и сметаной.

Оставшиеся половинки баклажанов наполнить мясной начинкой. Фаршированные баклажаны выложить на смазанный растительным маслом противень и запекать в разогретой до 180 °С духовке 10—15 мин. Готовое блюдо украсить тертым сыром, зеленью, ломтиками помидоров.

1427. Баклажаны, фаршированные рисом с грибами и орехами

500 г баклажанов, 200 г грибов, 50 г риса, 100 г маслин, 2 зубчика чеснока, 5—6 веточек укропа, 0,5 средней репчатой луковицы, 2 ст. л. измельченных грецких орехов, 6 ст. л. растительного масла, 50 г твердого сыра, соль, специи, куркума по вкусу.

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, разрезать вдоль на две половинки, натереть солью и оставить на 20—30 мин. Затем промыть в холодной воде, обжарить со всех сторон в растительном масле. Ложкой аккуратно вынуть мякоть, оставив возле кожицы слой около 5 мм. Мякоть мелко нарезать. Лук нарезать маленькими квадратиками, чеснок нарубить. Грибы вымыть, очистить и нарезать мелкими кусочками.

Лук обжарить в растительном масле до прозрачности, добавить грибы, мякоть баклажанов и жарить еще 5 мин, в конце добавить чеснок. Рис отварить в подсоленной воде до готовности, добавить куркуму для цвета. Рис смешать с грибной начинкой, добавить мелко нарезанную зелень, маслины, соль, специи, перемешать.

Начинкой наполнить половинки баклажанов. Сыр натереть на крупной терке и посыпать баклажаны. Выложить на смазанный растительным маслом противень и запекать 10—15 мин при температуре 180 °С. Готовое блюдо посыпать измельченными грецкими орехами.

Фаршированная капуста

1428. Капуста, фаршированная овощами и сыром

1 кочан капусты (1,5—2 кг), 200 г моркови, 200 г сыра, 100 г зелени (укропа, петрушки, кинзы, базилика), 100—150 г болгарского перца, 4—5 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. майонеза, соль, перец по вкусу.

Кочан капусты разрезать на две половинки, верхние листья и сердцевину. Положить капусту в глубокую кастрюлю, залить горячей водой, посолить и варить до полуготовности, чтобы листья свободно отделялись. Болгарский перец очистить от семян и нарезать небольшими полосками, немного обжарить на растительном масле. Морковь и сыр натереть на крупной терке, зелень нашинковать. Морковь, сыр, перец, зелень смешать, посолить, поперчить.

Из половинок капусты вынуть листья, оставив только 3—4 наружных слоя, чтобы они сохраняли форму кочана. С листьев срезать грубые прожилки. На каждый лист выложить тонкий слой начинки, распределить по всей поверхности. Уложить листья в кочан, половинки соединить и немного прижать. В глубокую миску выложить крест-накрест два листа фольги. На них выложить сложенный из половинок кочан капусты, обмазать его майонезом и завернуть в фольгу. Поместить на противень и запекать в духовке при температуре 180 °С 15—20 мин. Затем фольгу осторожно развернуть и запекать капусту еще 15—20 мин, до образования румяной корочки. Блюдо можно украсить сеточкой из майонеза, зеленью, маринованными овощами, ломтиками болгарского перца.

1429. Цветная капуста, фаршированная сыром и мясом

1 кочан цветной капусты (1 кг), 400 г смешанного фарша (свинина + говядина), 1 средняя репчатая луковица, 1 яйцо, 1—2 зубчика чеснока, 100 г твердого сыра, 3 ст. л. майонеза, соль, специи по вкусу.

Капусту промыть, выдержать 20—30 мин в холодной подсоленной воде. Затем отварить в подсоленной воде 5—7 мин и остудить. Аккуратно вырезать сердцевину так, чтобы соцветия не распались (можно предварительно завернуть капусту в фольгу, которая поможет держать форму). Лук мелко нашинковать, чеснок измельчить.

Мясной фарш смешать с луком, чесноком, яйцом, солью, специями и получившейся начинкой наполнить все промежутки между соцветиями и образовавшуюся полость. Затем капусту смазать майонезом, посыпать натертым на средней терке сыром, завернуть в фольгу и запекать в разогретой до 180—200 °С духовке 20—25 мин. После этого фольгу аккуратно развернуть и запекать капусту еще 15—20 мин, до образования румяной корочки.

1430. Цветная капуста, фаршированная мясом и рисом

1 кочан цветной капусты (700—800 г), 400 г свиного фарша, 100 г моркови, 1 средняя репчатая луковица, 50 г риса, 1 яйцо, соль, зелень, сметана по вкусу.

Кочан капусты опустить в холодную подсоленную воду на 10—15 мин. Затем ополоснуть и целиком отварить в подсоленной воде 5 мин. Остудить, разобрать на соцветия. Отвар процедить. Рис промыть, отварить в подсоленной воде до полуготовности. Морковь натереть на мелкой терке, лук нашинковать. Мясной фарш, лук с морковью, яйцо, рис, соль, специи соединить и тщательно перемешать. Глубокую миску с полукруглым дном выстелить марлей. Выложить в нее слой соцветий капусты стеблями вверх, затем уложить слой фарша и примять, чтобы заполнить пустоты между соцветиями. Потом выложить следующий слой цветной капусты, на него — снова фарш и т. д.

Когда все соцветия с фаршем будут уложены, концы марли соединить и связать, придав форму кочана. Капустный отвар довести до кипения. Варить капусту над паром 1 ч на среднем огне. Подавать блюдо охлажденным, украсив зеленью, сметаной, ломтиками огурцов и помидоров.

1431. Пекинская капуста, фаршированная свиной

1—1,2 кг пекинской капусты, 800 г мякоти свинины, 300 г помидоров, 250—300 г болгарского перца, 2 средние репчатые луковицы, 5—6 веточек укропа или петрушки, 0,5 стакана растительного масла, соль, специи по вкусу.

У пекинской капусты срезать основание (2—3 см). Завернуть кочан в фольгу, выложить на противень или в форму для запекания, добавить немного воды и поставить в духовку. Запекать при температуре 250 °С 15—20 мин. Свинину промыть, обсушить, нарезать мелкими кубиками или соломкой. Обжарить в растительном масле 10—15 мин. Лук нарезать полукольцами, зелень измельчить. Болгарский перец очистить от семян и нарезать соломкой. Помидоры вымыть, удалить плодоножки, нарезать дольками. Мясо, лук, перец, помидоры, зелень, соль и специи тщательно перемешать. Капусту остудить, развернуть фольгу. Листья капусты снять с кочана. На каждый лист с одного края выложить начинку, свернуть лист рулетом. Рулеты обжарить в растительном масле, а потом добавить немного воды и тушить под крышкой около 30 мин. Подавать можно в холодном и горячем виде, украсив зеленью.

Фаршированный болгарский перец

1432. Перец, фаршированный сыром и яйцами

400—450 г крупного болгарского перца, 300—350 г твердого сыра, 3—5 яиц (по количеству перцев), 2 зубчика чеснока, 2—3 ст. л. майонеза, соль по вкусу.

Перец вымыть, срезать плодоножки и удалить семена. Сыр натереть на средней терке. Чеснок измельчить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить. Сыр смешать с чесноком и майонезом, посолить, плотно наполнить перец, оставив посередине пустое место. Вложить в него целое яйцо, оставшееся пространство заполнить сырной начинкой. Фаршированный перец поставить в холодильник примерно на 4 ч. Подавать, разрезав поперек острым ножом.

1433. Перец, фаршированный мясом и рисом

1 кг болгарского перца, 500 г смешанного фарша (свинина + говядина), 100 г риса, 100 г помидоров, 1 ст. л. томатной пасты, 200 г моркови, 1 крупная репчатая луковица, 4 ст. л. растительного масла, соль, специи по вкусу.

Перец вымыть, срезать плодоножки и удалить семена. Опустить на 5 мин в подсоленный кипяток, откинуть на дуршлаг и оставить остывать. Рис отварить в подсоленной воде до полуготовности, остудить. Фарш посолить, поперчить и обжарить на растительном масле 10 мин (можно добавить немного воды).

Лук мелко нарезать, морковь натереть на крупной терке. Лук обжарить на растительном масле до прозрачности, добавить морковь и жарить еще 3—4 мин. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и мелко их нарезать. Рис, фарш, лук с морковью, помидоры, соль и специи соединить и тщательно перемешать.

Получившимся фаршем наполнить перцы. Выложить их в кастрюлю с широким дном, сверху положить остатки фарша. Томатную пасту смешать с солью и специями, разбавить водой и залить перцы так, чтобы они были покрыты на две трети объема. Тушить под крышкой 40—50 мин.

1434. Перец, фаршированный мясом и сыром

600 г болгарского перца, 300—350 г свиного фарша, 150—200 г помидоров, 100 г твердого сыра, 5—6 веточек петрушки или укропа, 3 ст. л. растительного масла, соль, перец по вкусу.

Перец вымыть, разрезать пополам и удалить семена. Мясной фарш посолить, поперчить, обжарить в растительном масле 10 мин. Зелень мелко нарубить и смешать с фаршем, наполнить половинки перцев. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать их кружочками.

Поверх фарша на каждую половинку перца положить кружочек помидора, посыпать тертым сыром. Выложить перец на смазанный растительным маслом противень и запекать 20—25 мин при температуре 180 °С.

Готовое блюдо посыпать зеленью. На гарнир можно подать рис, молодой картофель или картофельное пюре.

1435. Перец, фаршированный баклажанами с чесноком

1 кг болгарского перца, 1 кг баклажанов, 100 г моркови, 5 зубчиков чеснока, 2 средние репчатые луковицы, 100 мл растительного масла, 3 ст. л. кетчупа или 1 ст. л. томатной пасты, соль, специи и зелень по вкусу.

Перец вымыть, обсушить, срезать плодоножки, удалить семена и перегородки. Воду довести до кипения, посолить и опустить в нее очищенный перец, сразу снять с огня. Кастрюлю накрыть крышкой, чтобы перец пропарился 3—5 мин. Затем перец вынуть и дать воде стечь. Баклажаны вымыть, очистить от кожицы и нарезать мелкими кубиками, выложить в миску, пересыпать солью и оставить на 20—30 мин, чтобы вышла горечь. Чеснок измельчить.

Баклажаны отжать и обжарить до золотистой корочки на разогретом растительном масле, посолить, добавить специи и мелко нарезанную зелень. В каждый перец положить немного чеснока, затем заполнить до половины баклажанами, положить еще немного чеснока и наполнить баклажанами доверху.

Фаршированный перец установить вертикально в кастрюлю с широким дном. Лук очистить и нарезать полукольцами. Морковь натереть на крупной терке. Лук обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Добавить морковь и жарить еще 3 мин. Затем добавить кетчуп или томатную пасту, соль, специи, влить 200 мл воды и довести до кипения. Залить перец приготовленной заправкой и тушить под крышкой до готовности (20—25 мин). Подавать блюдо с зеленью, свежими овощами.

1436. Перец, фаршированный овощами с ветчиной

500 г болгарского перца, 200 г ветчины, 100 г зеленого горошка, 50 г консервированной кукурузы, 300 г свежих огурцов, 4—5 веточек укропа, 5 ст. л. майонеза, соль, специи по вкусу.

Перец вымыть, разрезать вдоль на две части, удалить семена и перегородки. Ветчину и огурцы нарезать мелкой соломкой, добавить кукурузу, зеленый горошек, мелко нарезанный укроп, соль, специи, майонез и перемешать. Смесь выложить в половинки перцев. Готовое блюдо можно украсить ломтиками огурца, зеленым горошком, оливками, зеленью, тертым сыром.

1437. Перец, фаршированный фетой и орехами

400 г болгарского перца, 150 г феты или брынзы, 100 г твердого сыра, 0,5 стакана мелко нарезанных грецких орехов, 2 зубчика чеснока, 3—4 ст. л. сливочного масла, 2—3 яйца, соль, специи, зелень, сметана по вкусу.

Перец вымыть, срезать плодоножки и очистить от семян. Брынзу или фету натереть на терке или размять вилкой в однородную массу, добавить сливочное масло. Чеснок очистить, измельчить. Твердый сыр натереть на мелкой терке.

Сырно-масляную смесь, твердый сыр, чеснок, орехи, зелень, соль и специи соединить и тщательно перемешать. Яйца сварить вкрутую, разрезать пополам. Каждый перец на 0,5 наполнить сырным фаршем, затем вложить половинку яйца и заполнить фаршем полностью, присыпать рубленными орехами и поставить в холодильник на 1—2 ч. Перед подачей нарезать кружочками, украсить зеленью, маринованными оливками, сметаной или майонезом.

1438. Перец, фаршированный мясным фаршем с изюмом

800 г болгарского перца, 500 г смешанного фарша (свинина + говядина), 100 г светлого изюма, 100 г сыра, 50 г моркови, 50 г риса, 1 средняя репчатая луковица, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. томатной пасты, соль, специи, зелень по вкусу.

Перец вымыть, срезать плодоножки и очистить от семян и перегородок. Рис отварить до полуготовности. Морковь натереть на крупной терке. Изюм перебрать, промыть, залить кипятком и оставить на 5 мин, затем слить воду. Лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле до прозрачности, добавить морковь и жарить еще 3 мин. Мясной фарш, рис, лук с морковью, изюм, соль, специи и зелень тщательно перемешать. Перец наполнить получившейся начинкой, выложить в смазанную растительным маслом форму для запекания. Томатную пасту смешать с солью, специями, добавить 200 мл воды и этим соусом залить перец. Накрыть форму фольгой, прижать края и запекать в духовке при температуре 180—200 °С около 30 мин. Твердый сыр натереть на крупной терке. Снять с формы фольгу, посыпать перец тертым сыром и запекать еще 10—15 мин.

1439. Перец, фаршированный творогом и чесноком

400 г болгарского перца, 600 г нежирного творога, 200 г твердого сыра, 3—4 зубчика чеснока, 5—6 веточек укропа, 2—3 ст. л. майонеза, 4—5 веточек петрушки, соль, специи по вкусу.

Перец вымыть, срезать плодоножки и очистить от семян и перегородок. 2 перца (желательно разного цвета) нарезать соломкой. Твердый сыр натереть на мелкой терке. Чеснок измельчить,

зелень вымыть и мелко нарезать. Твердый сыр смешать с творогом, майонезом, чесноком, зеленью, солью и специями.

В каждый подготовленный перец выложить немного сырного фарша. Длинные ломтики перца выложить вдоль стенок на равном расстоянии. Плотно заполнить перец сырной массой и поставить на 1—2 ч в холодильник. Перед подачей разрезать острым ножом на кружочки, по краю которых должен получиться красивый зубчатый узор. Украсить блюдо зеленью, оливками, ломтиками свежего огурца и помидора.

1440. Перец, фаршированный рисом, овощами и грибами

400 г болгарского перца, 100 г риса, 50 г корня сельдерея, 100 г моркови, 100 г шампиньонов, 100 г помидоров, 4 ст. л. растительного масла, 50 мл белого сухого вина, соль, специи, зелень, сметана по вкусу.

Перец вымыть, разрезать вдоль пополам, удалить семена и перегородки. Рис промыть 2—3 раза, отварить в подсоленной воде до полуготовности, остудить. Морковь и сельдерей нарезать мелкой соломкой или натереть на крупной терке. Грибы вымыть, очистить, нарезать мелкими кусочками. Обжарить морковь и сельдерей на растительном масле 5—7 мин, добавить вино, затем грибы и тушить, пока жидкость не выпарится.

Соединить эту смесь с рисом, солью, специями и тщательно перемешать. Наполнить получившейся начинкой перец. Выложить в форму для запекания, смазанную растительным маслом.

Помидоры вымыть, нарезать кружочками и на каждый перец положить кусочек помидора. Накрывать форму фольгой, прижать края и запекать перец в духовке при температуре 180 °С 30—40 мин. Подавать с зеленью и сметаной.

1441. Перец, фаршированный грибами

1 кг болгарского перца, 150 г риса, 500 г шампиньонов, 1 крупная репчатая луковица, 400 г помидоров, 5 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. томатной пасты, соль, сахар, специи, зелень, сметана по вкусу.

Перец вымыть, срезать плодоножки и очистить от семян и перегородок. Грибы вымыть, очистить, нарезать мелкими кусочками и обжарить в растительном масле. Лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле до прозрачности. Рис промыть 3—4 раза, отварить в подсоленной воде до полуготовности. Помидоры вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы, нарезать небольшими кубиками.

Обжаренные грибы пропустить через мясорубку, добавить обжаренный лук, рис, помидоры, соль, специи и тщательно перемешать. Получившимся фаршем наполнить перцы и установить вертикально в кастрюле с широким дном. Томатную пасту смешать с солью, специями, сахаром по вкусу, добавить воды и залить перец. Тушить на медленном огне под крышкой около 40 мин. Подавать с зеленью и сметаной.

1442. Перец, фаршированный картофелем с грибами

500 г болгарского перца, 250 г отварного картофеля, 100 г шампиньонов, 50 г твердого сыра, 1 яйцо, 2 ст. л. растительного масла, соль, специи, зелень, сметана по вкусу.

Перец вымыть, срезать плодоножки и очистить от семян и перегородок. Грибы вымыть, очистить, нарезать мелкими кусочками и обжарить в растительном масле. Сыр натереть на мелкой терке. Отварной картофель размять вилкой или натереть на терке. Добавить грибы, яйцо, сыр, соль, специи, зелень и тщательно перемешать. Получившейся начинкой наполнить перцы. Уложить их на противень, смазанный маслом, и запекать 45—50 мин при температуре 200—220 °С. Готовое блюдо украсить зеленью, сметаной или майонезом, маринованными шампиньонами.

Фаршированные помидоры

1443. Помидоры, фаршированные ветчиной

1 кг помидоров, 2 яйца, 200 г ветчины или копченой колбасы, 100 г консервированной кукурузы, 100 г твердого сыра, 3 ст. л. сметаны или майонеза, соль и зелень по вкусу.

Помидоры вымыть, срезать верхнюю часть и чайной ложкой удалить мякоть. Колбасу или ветчину нарезать маленькими квадратиками. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и мелко нарубить. Сыр натереть на средней терке. Зелень мелко нарезать. Ветчину, яйца, сыр, кукурузу, сметану, соль и зелень перемешать и наполнить начинкой помидоры. Готовое блюдо можно украсить веточками зелени, тертым сыром, тонкими ломтиками огурца.

1444. Помидоры, фаршированные сыром с чесноком

1 кг помидоров, 2 яйца, 2 плавленых сырка, 5—7 веточек укропа, 2 зубчика чеснока, 100 г твердого сыра, 4 ст. л. майонеза, соль, оливки по вкусу.

Помидоры вымыть, срезать верхнюю часть и чайной ложкой удалить мякоть. Плавленный сыр размять вилкой. Твердый сыр натереть на мелкой терке. Зелень и чеснок мелко нарезать. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и мелко нарубить. Сыр, яйца, зелень, чеснок, соль и майонез тщательно перемешать. Начинкой наполнить помидоры, украсить зеленью, оливками, тертым сыром.

1445. Помидоры, фаршированные креветками

1 кг помидоров, 3 яйца, 300 г очищенных креветок, 100 г твердого сыра, 2 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука, 4 ст. л. сметаны или майонеза, соль по вкусу.

Помидоры вымыть, срезать верхнюю часть и чайной ложкой удалить мякоть. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и мелко нарубить. Сыр натереть на мелкой терке. Креветок отварить и нарезать небольшими кусочками. Яйца, креветки, сыр, соль и сметану перемешать. Наполнить фаршем помидоры. Сверху посыпать зеленым луком или другой зеленью по вкусу..

1446. Помидоры, фаршированные брынзой и зеленью

1 кг помидоров, 200 г брынзы или сулугуни, 5—6 веточек базилика, 5—6 веточек укропа, 3—4 веточки петрушки, 4 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука, 4 ст. л. сметаны, соль, специи по вкусу.

Помидоры вымыть, срезать верхнюю часть и чайной ложкой удалить мякоть. Мякоть мелко нарезать. Брынзу мелко нарезать или измельчить в блендере, смешать со сметаной. Зелень мелко нарезать, добавить брынзу со сметаной, зеленый лук, мякоть помидоров, по вкусу посолить и добавить специи. Начинкой наполнить помидоры, украсить тертым сыром, веточками зелени, тонкими ломтиками огурца, оливками.

1447. Помидоры, фаршированные куриной печенью

1 кг помидоров, 2 яйца, 400 г куриной печени, 1 средняя репчатая луковица, 100 г твердого сыра, 3 ст. л. растительного масла, соль, специи, зелень по вкусу.

Помидоры вымыть, срезать верхнюю часть и чайной ложкой удалить мякоть. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и мелко нарубить. Сыр натереть на мелкой терке. Лук мелко нарезать, обжарить на растительном масле до прозрачности. Отдельно обжарить до готовности куриную печень, выложить на тарелку, чтобы стек лишний жир. Печень нарезать мелкими кубиками, добавить обжаренный лук, яйца, соль, специи и тщательно перемешать. Помидоры наполнить фаршем, посыпать тертым сыром и зеленью.

1448. Помидоры, фаршированные кукурузой и сыром

1 кг помидоров, 300 г свежих огурцов, 200 г консервированной кукурузы, 200 г болгарского перца, 100 г твердого сыра, 3 ст. л. сметаны или майонеза, 3 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука, соль и зелень по вкусу.

Помидоры вымыть, срезать верхнюю часть и чайной ложкой удалить мякоть. Мякоть нарезать мелкими кусочками. Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать мелкими кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить семена и нарезать мелкими квадратиками. Сыр натереть на крупной терке.

Перец, кукурузу, мякоть помидоров, огурцы, зелень, соль и сметану перемешать и получившейся начинкой наполнить помидоры. Посыпать зеленым луком и тертым сыром.

1449. Помидоры, фаршированные печенью трески

1 кг помидоров, 2 яйца, 50 г риса, 200 г печени трески, 100 г твердого сыра, 3 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука, соль по вкусу.

Помидоры вымыть, срезать верхнюю часть и чайной ложкой удалить мякоть. Сыр натереть на крупной терке. Рис промыть, отварить до готовности в подсоленной воде, остудить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко нарубить. Печень трески выложить на тарелку, чтобы стек лишний жир, затем размять вилкой. Добавить яйца, рис, посолить и тщательно перемешать. Помидоры наполнить начинкой, посыпать тертым сыром и зеленым луком.

1450. Помидоры, фаршированные куриным мясом

1 кг помидоров, 300 г отварного куриного мяса, 200 г болгарского перца, 100 г твердого сыра, 3 ст. л. сметаны или майонеза, 3 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука, соль, специи, зелень по вкусу.

Помидоры вымыть, срезать верхнюю часть и чайной ложкой удалить мякоть. Мякоть нарезать мелкими кусочками. Отварное куриное мясо мелко нарезать, сыр натереть на мелкой терке. Перец вымыть, очистить от семян и нарезать мелкими квадратиками. Мякоть помидоров, курицу, перец, сметану, зелень, зеленый лук, соль и специи перемешать. Наполнить фаршем помидоры, сверху посыпать тертым сыром.

Фаршированная свекла

1451. Свекла, фаршированная творогом с яблоками

1 кг свеклы, 300 г яблок, 300 г творога, 2 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. сметаны, сахар по вкусу.

Свеклу отварить до готовности, очистить от кожицы, аккуратно вырезать середину, оставив стенки толщиной 1—1,5 см. Творог растереть с сахаром и маслом. Яблоки вымыть, очистить от кожицы и сердцевинки, натереть на крупной терке, добавить к творожной массе. Все тщательно перемешать и получившейся начинкой наполнить свеклу. Смазать фаршированную свеклу сметаной со всех сторон, выложить на смазанный сливочным маслом противень и запекать при температуре 160—180 °С около 20 мин.

1452. Свекла, фаршированная грибами, рисом и овощами

1,2 кг свеклы, 150 г моркови, 4 ст. л. риса, 1 крупная репчатая луковица, 4 ст. л. зеленого горошка, 4 ст. л. консервированной кукурузы, 4 ст. л. растительного масла, 200 г шампиньонов, 50 г твердого сыра, соль, специи по вкусу.

Свеклу вымыть, отварить до мягкости и очистить от кожицы. Удалить мякоть, оставив стенки толщиной 1 см. Мякоть свеклы нарезать мелкими кубиками. Рис промыть и отварить в подсоленной воде почти до готовности. Лук мелко нарезать, морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Грибы вымыть, очистить и мелко нарезать.

Лук обжарить на растительном масле до прозрачности, добавить грибы, морковь и жарить еще 5—7 мин. Грибы с луком и морковью смешать с рисом, добавить мякоть свеклы, соль, специи, горошек и кукурузу. Все тщательно перемешать и получившейся массой наполнить свеклу.

Уложить свеклу на смазанный растительным маслом противень и запекать в духовке около 20 мин при температуре 160 °С. Затем посыпать натертым на средней терке сыром и запекать еще 5—10 мин.

1453. Свекла, фаршированная слабосоленым лососем

1,5 кг свеклы, 200 г картофеля, 150 г моркови, 0,5 средней репчатой луковицы, 100 г филе слабосоленого лосося, семги или форели, 5 ст. л. майонеза, 1—2 ст. л. растительного масла, 30—50 г твердого сыра, 0,5 ст. л. уксуса, соль, сахар, специи, зелень по вкусу.

Картофель, свеклу, морковь отварить до готовности. Остудить, очистить от кожицы. Лук мелко нарезать, сбрызнуть уксусом, добавить соль, сахар и залить кипятком. Оставить на 10 мин, затем слить маринад. Свеклу разрезать поперек на две половинки, аккуратно вынуть мякоть,

оставив стенки толщиной 1 см. Картофель, морковь и мякоть свеклы нарезать мелкими кубиками или натереть на крупной терке, добавить маринованный лук, растительное масло, соль, специи и перемешать. Рыбу нарезать небольшими кусочками.

Немного рыбы положить в свеклу, полить майонезом, сверху выложить немного овощной начинки, затем распределить оставшуюся рыбу и выложить слой овощей. Сверху посыпать натертым на мелкой терке сыром.

Поставить фаршированную свеклу в холодильник на 2—3 ч, чтобы пропиталась. При подаче украсить зеленью.

Фаршированный репчатый лук

1454. Лук, фаршированный мясным фаршем

5 крупных репчатых луковиц, 4 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука, 400 г свиного или смешанного фарша, 4—5 веточек петрушки, 2 ст. л. сливок, соль, перец по вкусу.

Лук, не очищая, отварить в слегка подсоленной воде 5 мин. Вынуть, обдать холодной водой и дать ей полностью стечь. Лук очистить, срезать верхушку и с помощью ложки аккуратно вынуть середину, оставив 2—3 наружных слоя.

Половину вынутой мякоти лука мелко нарезать и обжарить на сливочном масле. Добавить фарш, немного воды и тушить под крышкой до готовности. Затем посолить, поперчить, добавить сливки, зеленый лук, петрушку и перемешать.

Смесью наполнить подготовленные репчатые луковицы, выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания, поставить в духовку, разогретую до 180 °С на 20 мин. Хорошим гарниром к этому блюду будет отварной картофель или картофельное пюре.

1455. Фаршированный лук, запеченный в беконе

10 средних репчатых луковиц, 200 г болгарского перца, 400 г шампиньонов, 150 г кабачков, 7—8 веточек зелени, 300 г копченой грудинки или бекона, 4 ст. л. сливочного масла, соль, специи по вкусу.

Воду вскипятить, снять с огня, добавить соль и опустить туда очищенный от шелухи лук на 3—5 мин. Затем лук вынуть, обдать холодной водой, обсушить.

Срезать верх и осторожно извлечь ложкой серединку, оставив 2—4 наружных слоя. Грибы вымыть, очистить и мелко нарезать.

Серединки луковиц нарезать, обжарить в сливочном масле, добавить грибы и жарить еще 5 мин. Кабачки нарезать мелкими кубиками или натереть на крупной терке. Болгарский перец вымыть, очистить от семян и нарезать мелкими квадратиками. Кабачки и перец обжарить в масле, добавить грибы с луком, мелко нарезанную зелень, соль и специи.

Получившейся начинкой наполнить подготовленные репчатой луковицы. Бекон или грудинку нарезать тонкими длинными полосками и обернуть ими каждую луковицу, края закрепить зубочисткой.

Выложить лук на смазанный сливочным маслом противень, запекать при температуре 180 °С около 15 мин. Готовое блюдо украсить зеленью и ломтиками огурца.

Фаршированная тыква

1456. Тыква, фаршированная рисом и изюмом

1 тыква (1,5 кг), 100 г риса, 0,5 стакана изюма, 200 г кураги, 200—250 мл молока, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. арахиса, ваниль и сахар по вкусу.

Тыкву хорошо вымыть, срезать верхушку и с помощью ложки вынуть мякоть с семенами, оставив на стенках слой около 2 см. Верхушку не выбрасывать. Рис промыть 3—4 раза, отварить в подсоленной воде до полуготовности. Изюм и курагу перебрать, промыть, залить кипятком на 2—3 мин.

Курагу нарезать небольшими кусочками. В рис положить изюм, курагу, арахис, ваниль, сахар, сливочное масло и тщательно перемешать.

Тыкву устойчиво поставить в небольшую металлическую миску или форму для запекания. Наполовину заполнить тыкву рисовой начинкой, затем влить в нее молоко, чтобы оно на 1—2 см покрывало начинку. Накрыть тыкву срезанной верхушкой и поставить в духовку. Запекать при температуре 180 °С примерно 1,5 ч. Блюдо подавать горячим.

1457. Тыква, фаршированная гречкой с грибами

1 тыква (1,5 кг), 100 г гречневой крупы, 400 г грибов (опят, шампиньонов), 1 крупная репчатая луковица, 4 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Тыкву вымыть, срезать верхушку, но не выбрасывать. Ложкой удалить семена и мякоть, оставив на стенках слой 2—3 см. Грибы вымыть, очистить, мелко нарезать. Лук мелко нарезать, обжарить в сливочном масле до золотистого цвета, добавить грибы и жарить еще 5—8 мин.

Гречневую крупу отварить в подсоленной воде до готовности, но следить, чтобы каша была не слишком сухой.

На дно тыквы положить немного масла, затем выложить слой каши, а сверху слой грибов. Чередую слои, заполнить тыкву так, чтобы до ее верха осталось расстояние 1—2 см. Влить в тыкву 100 мл воды (или бульона) и накрыть срезанной верхушкой. Тыкву установить в жаропрочной посуде или форме для запекания и поставить в духовку. Запекать при температуре 180 °С 1,5—2 ч.

1458. Тыква, фаршированная рисом, яблоками и изюмом с корицей

1 тыква (1,5 кг), 50 г риса, 4 ст. л. сливочного масла, 100 г алычи, 300 г яблок, 3 ст. л. изюма, сахар, соль, корица по вкусу.

Тыкву вымыть, срезать верхушку, удалить семена и мякоть, оставив на стенках слой около 2 см. Съедобную часть мякоти отделить от семян, нарезать. Рис промыть, отварить в подсоленной воде до полуготовности. Изюм промыть, залить кипятком, оставить на 2—3 мин. Алычу вымыть, удалить косточки, каждый плод разрезать на 4—6 частей.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы и сердцевины, нарезать тонкими дольками или кубиками. Мякоть тыквы, рис, изюм, алычу, яблоки, сахар, соль, корицу и масло тщательно перемешать.

Тыкву заполнить начинкой, оставив до верха расстояние 2—3 см. Влить в тыкву 100 мл воды, закрыть срезанной верхушкой, установить в форме для запекания или другой жаропрочной посуде. Запекать при температуре 180 °С около 1,5 ч.

ПИРОГИ, ПИРОЖКИ, БЕЛЯШИ, ЧЕБУРЕКИ, ПЫШКИ, СОЧНИ, ПОНЧИКИ, ПИЦЦЫ: чем побаловать семью на неделе

Домашние пироги к чаю

1459. Русский слоеный пирог

900 г муки, 3 яйца, 120 г сахара, 20 мл водки, 200 г сливочного масла, 200 г варенья, 0,5 ч. л. соли.

Смешать яйца, 2 ст. л. сахара, водку, добавить 300 мл воды и соль. Постепенно всыпать в смесь муку и замесить тесто. Выбивать, пока оно не будет отставать от скалки. Разделить тесто на равные части и сформовать из них шарики. Каждый шарик раскатать в лепешку величиной с блюдечко и уложить стопкой, обильно пересыпая мукой.

Большое круглое блюдо смазать растительным маслом, взять одну лепешку и аккуратно растянуть ее в руках. Натянуть тесто на блюдо, подогнуть края и смазать поверхность маслом, затем выложить на нее густое варенье, концы лепешки загнуть кверху. Так же уложить остальные лепешки.

Выпекать в разогретой духовке 30—40 мин.

1460. Сырный пирог

200 г сыра, 2 яйца, 500 мл кефира, 100 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя.

Сыр натереть, добавить яйца, затем просеянную муку и разрыхлитель. Постепенно влить кефир и тщательно перемешать до консистенции густой сметаны. Вылить тесто в смазанную маслом форму, накрыть крышкой и запекать 30—35 мин.

1461. Пирог с мясом и яйцами

800 г говядины, 100 мл бульона, 100 г сливочного масла, 1 репчатая луковица, 3 яйца, 1 упаковка готового слоеного теста.

Говядину отварить, пропустить через мясорубку. Лук нашинковать и обжарить, добавить мясо, масло, влить бульон, посолить и слегка прогреть. Охладить, добавить нарубленные сваренные вкрутую яйца и перемешать.

Взять две пластины теста. Одну обсыпать мукой и выложить на противень, смазанный маслом. Ровным слоем уложить на нее начинку, загнуть края, накрыть второй пластиной и защипнуть края. Оставить на 30 мин, смазать яйцом и, проколов в нескольких местах вилкой, выпекать 30—40 мин.

1462. Пирог с белыми грибами

1 кг белых грибов, 100 г сливочного масла, 100 мл сметаны, 30 г муки, 1 яйцо, 1 упаковка готового пресного теста, зелень укропа, панировочные сухари, соль по вкусу.

Грибы потушить до готовности, добавить сметану и прогретую муку, довести до кипения, посыпать зеленью укропа. Взять пресное тесто. Раскатать его на две тонкие круглые лепешки. Уложить первую лепешку на сухую сковороду. Выложить ровным слоем начинку, накрыть второй лепешкой, защипнуть края. Смазать яйцом, обсыпать панировочными сухарями, проколоть в нескольких местах вилкой и выпекать в очень горячей духовке 20—30 мин.

1463. Пирог семейный

400 г говядины, 3 яйца, 200 г моркови, 100 г репчатого лука, 1 упаковка готового дрожжевого теста, соль, черный молотый перец по вкусу, сливочное масло для смазки.

Мясо нарезать, обжарить с луком, добавить нарубленные сваренные вкрутую яйца и тертую морковь, посолить и поперчить. Дрожжевое тесто раскатать. На середину уложить начинку, края теста загнуть и защипнуть. Выложить в смазанную маслом форму, смазать маслом. Выпекать в горячей духовке 20—30 мин.

1464. Быстрый пирог с капустой и рыбой

500 г рыбы, 700 г белокочанной капусты, 1 упаковка готового дрожжевого теста.

Тесто раскатать в пласт. Выложить на противень, сверху — слой капусты, на нее — слой рыбы и снова слой капусты. Защипнуть края и запекать в духовке 20—30 мин.

1465. Пирог с грибами и гречкой

500 г гречневой крупы, 100 г сливочного масла, 100 г сушеных грибов, 1 репчатая луковица, 1 упаковка готового пресного теста, молоко, соль по вкусу.

Грибы вымочить 10—12 ч в молоке, сварить до готовности и мелко порубить. Лук нашинковать и обжарить. Сварить рассыпчатую гречневую кашу, добавить грибы и лук и хорошо прогреть с маслом на сковороде. Выложить раскатанный пласт теста на противень, сверху — начинку, затем — еще один слой теста, защипнуть края. Запекать в духовке 20—30 мин.

1466. Французский яблочный пирог

225 г муки, 115 г сливочного масла, 1 яйцо, 100 мл воды, соль.

Для начинки: 200 г яблок, 25 г сахара, 50 г сливочного масла, 100 г абрикосового джема, 50 мл вишневого ликера.

Просеять муку с солью, растереть с маслом в мелкие крошки. Растереть желток с водой и добавить к крошкам. Собрать крошки вместе ножом и затем вымесить тесто, при необходимости добавить воды, однако тесто не должно получиться слишком влажным. Обернуть тесто пищевой пленкой и поставить в холодильник на 30 мин.

Тонко раскатать тесто, переложить на смазанный маслом противень. Яблоки нарезать тонкими дольками, выложить на тесто внахлест. Посыпать сахаром, полить растопленным маслом. Выпекать в разогретой духовке до золотистого цвета, 40—45 мин. Смазать разогретым джемом с ликером и выпекать еще 5—10 мин, чтобы яблоки покрылись карамелью.

1467. Вишнево-творожный пирог

300 г сахара, 4 яйца, 150 г маргарина, 200 мл молока, 300 г вишен, 700 г муки, 600 г творога, 50 г растительного масла, 50 г панировочных сухарей, 2 ст. л. крахмала, 1 ч. л. соды, уксус, соль, лимонная цедра по вкусу.

Сахар растереть с яйцами, добавить растопленный маргарин, измельченную цедру лимона, 100 мл молока, соль, соду (погасить уксусом), муку. Замесить тесто, выложить его в форму, смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями. Сверху выложить вишни без косточек, творог, смешанный с сахаром, крахмалом, 2 яйцами, 100 мл молока. Выпекать в разогретой духовке 40 мин.

1468. Пирог ягодный с безе

2 яйца, 150 г сахара, 150 г маргарина, 200 г ягод, 200 г грецких орехов, 0,5 ч. л. соды, мука.

Маргарин растереть со 100 г сахара. Желтки отделить от белков, замесить с ними густое тесто, добавляя муку — сколько возьмет. Тесто размять или натереть на крупной терке на смазанную маргарином сковороду. Сформовать низ пирога, выложить начинку — измельченные грецкие орехи и любые ягоды или варенье. Выпекать в духовке 15—20 мин, затем выложить сверху безе взбитые в пену белки с 50 г сахара. Подсушить в духовке при слабом нагреве 5—10 мин.

1469. Миндально-яблочный пирог

1 кг яблок, 100 г миндаля, 500 мл молока, 125 г сливочного масла, 250 г муки, 100 г сахара, 3 яйца, 500 мл сливок, соль.

Размягченное сливочное масло вымесить с мукой, половиной нормы сахара, солью и яйцом. Раскатать тесто, выложить в смазанную жиром форму, вылепив высокий бортик. Поставить в холодильник на 30 мин. Яблоки очистить от кожуры и семян, нарезать, выложить на тесто.

Отлить в отдельную посуду 8 ст. л. молока. Желтки 2 яиц отделить от белков. Оставшееся молоко, и сахар, сливки довести до кипения. Затем, помешивая, добавить отлитое молоко и желтки, довести до кипения. Залить яблоки. Посыпать пирог миндалем и выпекать 45 мин.

1470. Яблочный штрудель

450 г готового сдобного теста, 200 г молотых крекеров, 3 ст. л. сахара, 400 г изюма, 200 г миндаля, 200 г яблок, 1 яйцо, 50 г сахарной пудры, 30 г сливочного масла, лимонная цедра, корица по вкусу.

Готовое сдобное тесто разделить на две части и раскатать так, чтобы один пласт был чуть больше. Крекеры и миндаль размолоть, яблоки нарезать. Смешать с сахаром, изюмом, цедрой и корицей, выложить на меньший пласт и накрыть большим пластом. Смазать взбитым яйцом. Выпекать в разогретой духовке 30—40 мин, до образования золотисто-коричневой корочки. Подавать, посыпав сахарной пудрой.

1471. Венгерский пирог

200 г яблок, 200 г грецких орехов, 150 г сахара, 500 г муки, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 50 г сахарной пудры, 10 г соды, ванилин по вкусу.

Сливочное масло растереть с мукой, яйцом, сахарной пудрой, ванилином и содой и замесить тесто. Разделить на две части и поместить на 2 ч в холодильник. Яблоки очистить и натереть на крупной терке, орехи измельчить. Половину теста раскатать в пласт, выложить на него орехи и яблоки и посыпать сахаром. Из второй половины теста раскатать тонкие жгутики, выложить сверху в виде решетки, смазать взбитым яйцом, посыпать орехами. Выпекать в разогретой духовке 30—35 мин.

1472. Пирог с грушами, фундуком и шоколадом

100 г фундука, 150 г муки, 150 г сливочного масла, 150 г сахара, 2 яйца, 100 г груш, 50 г шоколада, 50 г абрикосового джема.

Фундук размолоть, смешать с мукой и маслом. Добавить сахар и яйца, нарезанные груши и тертый шоколад. Выложить тесто в форму, смазанную маслом, и запекать 50—60 мин в разогретой духовке. Подавать, смазав джемом.

1473. Пирог «С крошками»

400 г муки, 200 мл молока, 300 г муки, 300 г сливочного масла, 40 г дрожжей, 250 г сахара, 150 г маргарина, 20 г порошка какао, 1 лимон, соль, корица, ванильный сахар по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто, добавить соль и цедру лимона. Дать дважды подойти, еще раз вымесить и раскатать. Выложить на смазанный маслом противень, проколоть в нескольких местах вилкой, смазать молоком и выдержать 10 мин. Смешать муку, масло, сахар, ванильный сахар и корицу, разделить пополам, в одну половину добавить какао. Раскрошить массу и выложить на тесто. Выпекать в разогретой духовке 30—40 мин, до образования светло-коричневой корочки.

1474. Миндальный пирог

200 мл сливок, 200 мл молока, 250 г сахара, 3 яйца, 500 г муки, 200 г сливочного масла, 150 г миндаля, 1 лимон, разрыхлитель, соль, ванильный сахар по вкусу.

Взбить сливки с сахаром, ванильным сахаром и яйцами. Вмешать муку, добавить разрыхлитель, лимонную цедру и соль. Противень смазать маслом и выложить на него тесто. Выпекать в разогретой духовке 10 мин. Слегка обжарить миндаль, непрерывно помешивая. Добавить сахарный песок и молоко, держать на огне, пока не вспенится. Выложить на противень и выпекать еще 15 мин, до готовности.

1475. Лимонный пирог

500 г муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 250 г кефира, 1 ч. л. разрыхлителя, 2 лимона, 300 г сахара, 3 ст. л. сахарной пудры.

Охлажденный маргарин натереть на терке, смешать с просеянной мукой до получения грубых крошек. Затем добавить кефир, разрыхлитель и замесить однородное тесто. Разделить тесто на 2 равные части и поставить в холодильник на 25-30 мин. Лимоны ошпарить кипятком, нарезать, пропустить через мясорубку, смешать с сахаром. Раскатать 2 пласта теста, один выложить на смоченный водой противень, на него разложить лимоны, накрыть вторым пластом, закрепить края, проколоть вилкой в нескольких местах. Выпекать 40 мин при 190° С. Готовый остывший пирог посыпать сахарной пудрой.

Румяные пирожки на любой вкус

1476. Жареные пирожки с мясом и яйцами

Для теста: 1 кг муки, 2,5 стакана молока или воды, 2—3 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 2 яйца, 1 ч. л. соли, 30 г дрожжей.

Для начинки: 800 г мяса без костей, 2—3 ст. л. сливочного масла, 3 яйца, 1—2 репчатые луковицы, соль, перец, жир для жарки.

Приготовить дрожжевое тесто. Готовое тесто разделить на равные части по 40—50 г, скатать в шарики и после 3—5-минутной расстойки раскатать в лепешки толщиной 0,5—1 см. На середину каждой лепешки положить начинку и защипнуть края. Дать подняться в теплом месте, затем сразу жарить в хорошо разогретом жире 5—7 мин, переворачивая, чтобы пирожки равномерно обжарились со всех сторон.

Приготовление начинки: мясо пропустить через мясорубку, полученный фарш обжарить на масле и снова пропустить через мясорубку. Яйца отварить и нарубить, затем поджарить с нарезанным луком, соединить с мясом, добавить соль и перец.

1477. Жареные пирожки с мясом

Для теста: 2 стакана муки, 25 г дрожжей, 1 ч. л. сахара, 1 стакан молока, 2 желтка, 40 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 250 г печеного или тушеного мяса, 1 небольшая репчатая луковица, 50 г жира, 1 бульонный кубик, 4—5 ст. л. кипятка, 500 г смальца для жарки, соль, перец.

Дрожжи растереть с мукой, сахаром и молоком. Опара по густоте должна напоминать сметану. Поставить в теплое место. Когда тесто подойдет, добавить остальную муку и молоко, ввести желтки. Тщательно вымесить деревянной ложкой: тесто должно быть гладким, с пузырьками. Влить растопленное масло, добавить соль, и продолжать вымешивать. Накрыть и поставить в теплое место.

Приготовление начинки: лук очистить, поджарить до золотистого цвета и вместе с мясом пропустить через мясорубку. Приправить по вкусу солью, перцем и растворенным в кипятке бульонным кубиком; растереть в однородную массу. Когда тесто подойдет, сформовать валики толщиной 4 см, нарезать кусочками, раскатать их в кружочки, положить начинку, тщательно защипнуть края. Поставить в теплое место для расстойки, затем жарить пирожки в жире. Жареные пирожки выложить на кухонную бумагу, тщательно обсушить, выложить на блюдо и подать горячими.

1478. Пирожки с рыбой и рисом

1 упаковка дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г рыбного филе, 200 г риса, 1 ст. л. масла, 2—3 яйца, сваренных вкрутую, жир для жарки.

В готовое дрожжевое тесто добавить 0,5 ст. л. сахара.

Приготовление начинки: сварить рис, добавить в него масло и мелко нарезанные яйца. В каждый пирожок вместе с начинкой класть по тонкому ломтику отварной или жареной рыбы (окуня или щуки). Готовить пирожки обычным способом и жарить во фритюре.

1479. Пирожки с яйцами и зеленым луком

Для теста: 3 стакана муки, 1 стакан молока, 25 г сливочного масла или маргарина, 0,5 ст. л. сахара, 1 яйцо, 0,5 ч. л. соли, 30 г дрожжей.

Для начинки: 300 г зеленого лука, 5 яиц, 100 г сливочного масла, соль, жир для жарки.

Приготовить дрожжевое тесто. Готовое тесто выложить на стол, присыпанный мукой, и раскатать в пласт толщиной 0,5 см, нарезать формочкой круглые лепешки, на которые положить приготовленную начинку. Пирожки защипнуть, уложить швом вниз на металлический лист, смазанный жиром, и поставить на расстойку в теплое место на 15—20 мин, прикрыв салфеткой. Затем жарить их в горячем жире.

Приготовление начинки: сваренные вкрутую яйца мелко порубить и перемешать с мелко нарезанным зеленым луком и маслом. Посолить и еще раз хорошо перемешать.

1480. Пирожки с брынзой или сулугуни

Для теста: 5 стаканов муки, 1 стакан молока, 1 стакан воды, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 50 г дрожжей, 1 ст. л. сахара, соль, перец по вкусу.

Для начинки: 350 г брынзы или сулугуни, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, соль, жир для жарки.

Дрожжи, сахар и 1 ст. л. муки, развести в теплой воде и поставить в теплое место на 10—15 мин. Муку просеять горкой, сделать в ней углубление, влить молоко, желток и взбитый белок, теплое масло и дрожжевую смесь. Замесить тесто и держать его в тепле 1 час.

Приготовление начинки: натереть брынзу, добавить яйцо, масло, соль и все перемешать.

Готовое тесто тонко раскатать, вырезать кружочки по 4 см в диаметре, на каждый положить 1 ст. л. начинки, края соединить и защипнуть.

Жарить пирожки в горячем растительном масле или жире.

1481. Пирожки с грибами и рисом

Для теста: 4 стакана муки, 2 стакана молока, 100 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 0,5 ч. л. соли, 50 г дрожжей.

Для начинки: 0,5 стакана риса, 100 г сушеных грибов, 3 яйца, 1 репчатая луковица, 50 г сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 400 г жира для жарки, соль, перец.

На теплом молоке приготовить опару из дрожжей и половины нормы муки. Хорошо вымешенную опару поставить в теплое место для подъема. В готовую опару положить все оставшиеся составляющие. Тесто вымесить до гладкости и поставить на подъем на 1 ч. После этого еще дважды обмять тесто, выкладывая его на стол, посыпанный мукой.

Разделить тесто на маленькие булочки, которые после небольшой расстойки (10—15 мин) раскатать в круглые лепешки.

На лепешки положить грибную начинку, края лепешек защипнуть и придать им форму пирожка. Сформованные пирожки поставить на расстойку на 10—15 мин, затем жарить на сковороде с растопленным жиром или растительным маслом. Во время жарки пирожки перевернуть с одной стороны на другую, поливая их жиром, чтобы они подрумянились.

Приготовление начинки: грибы отварить и порубить. В грибном бульоне сварить рис до полуготовности. Лук поджарить. Все смешать, добавить сметану, нарубленные крутые яйца, посолить и поперчить, снова перемешать.

1482. Картофельные пирожки с мясом

Для теста: 1 кг картофеля, 0,5 стакана муки, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г мяса, 2 репчатые луковицы, 50 г сливочного масла, жир для жарки.

Сырой картофель натереть на мелкой терке, слегка отжать, добавить муку и соль, хорошо перемешать. Мясо пропустить через мясорубку и смешать с поджаренным на масле луком. Из картофельной массы вырезать лепешки, начинить их мясным фаршем, соединить края и поджарить в горячем жире. Подать горячими.

1483. Пирожки с зеленым луком

Для теста: 2 стакана муки, 0,75 стакана воды, соль по вкусу.

Для начинки: 300 зеленого лука, 1 стакан мелко нарезанной зелени петрушки и укропа, 50 г топленого масла, соль, перец по вкусу.

Замесить тесто из воды, муки и соли, раскатать его в пласт толщиной 2 мм, вырезать кружки размером с чайное блюдце. На каждый кружок положить начинку из мелко нарубленного зеленого лука, зелени петрушки и укропа, смешанных с перцем и солью и заправленных топленым маслом. Кружки сложить в виде полумесяца, защипнуть края и обжарить в хорошо разогретом жире.

Беляши

1484. Классические беляши с мясом

Для теста: 3,5 стакана муки, 30 г дрожжей, 1 стакан молока или воды, 50 г сливочного масла, 0,5 ч. л. соли.

Для начинки: 500 г мякоти говядины, 1 яйцо, 2—3 репчатые луковицы, 0,25 стакана воды, 200—250 г жира для жарки, соль, перец по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто. Хорошо вымесить его, скатать в жгут, нарезать на 20 равных частей. Подкатать в шарики, дать расстояться 3—5 мин, затем раскатать в лепешки. Очищенное мясо и лук дважды пропустить через мясорубку, добавить воду, яйцо, соль и перец.

Сырой фарш выложить на середину лепешек, края теста загнуть на фарш, придавая изделию форму ватрушки. Оставить на 20—30 мин, после чего жарить в глубокой чугунной сковороде в горячем жире, сначала с открытой стороны, потом перевернуть и дожарить до готовности. Время жарки 8—10 мин.

1485. Беляши со свиной и капустой

Для теста: 4 стакана муки, 50 г дрожжей, 1,5 стакана молока или воды, 50 г сливочного масла, 0,5 ч. л. соли.

Для начинки: 500 г свинины, 700 г свежей капусты, 2 репчатые луковицы, соль, жир для жарки.

Приготовить дрожжевое тесто обычным способом.

Приготовление начинки: мясо пропустить через мясорубку вместе с луком и капустой. Посолить

и хорошо перемешать. Готовое тесто нарезать на кусочки по 50 г, подкатать их в шарики, раскатать лепешки. На середину лепешки положить фарш, края собрать и защипнуть, оставив отверстие посередине. Жарить в горячем жире, сначала отверстием вниз.

1486. Беляши с рыбой

Для теста: 3 стакана муки, 100 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 30 г дрожжей, 1 стакан воды, 0,5 ч. л. соли.

Для начинки: 400 г филе трески или другой рыбы, 1 большая репчатая луковица, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. растительного масла, соль, перец, жир для жарки.

Приготовить дрожжевое тесто обычным способом.

Приготовление начинки: рыбное филе припустить, нарезанный лук пассеровать с мукой, затем пропустить филе через мясорубку, добавить лук, соль, перец и перемешать. Приготовить беляши и жарить обычным способом (см. рецепт выше).

1487. Беляши с картошкой

Для теста: 3,5 стакана муки, 30 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 1 стакан воды, соль, сахар по вкусу.

Для начинки: 7—10 картофелин, 2 репчатые луковицы, 100 г сливочного масла, 2 сырых яйца, соль, перец по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто обычным способом.

Приготовление начинки: картофель очистить, вымыть, отварить и размять в пюре, добавить сырые яйца, масло, пассерованный лук, посолить, поперчить и хорошо перемешать. Можно пропустить начинку через мясорубку. Приготовить беляши и жарить обычным способом (см. рецепт выше).

Чебуреки

1488. Чебуреки (способ 1)

Для теста: 5 стаканов муки, 2 стакана воды, 1 ч. л. соли.

Для начинки: 800 г жирной баранины без костей, 4 репчатые луковицы, соль, перец, немного воды, растительное масло или жир для фритюра.

Соль растворить в воде. Муку высыпать на стол горкой. Сделать в ней углубление и постепенно вливать туда воду. Замесить пресное тесто. Разделить его на 15—20 частей, скатать шарики, через 20 мин расстойки раскатать их в лепешки размером с чайное блюдце.

На половину каждой положить начинку, сложить лепешку вдвое и защипнуть края, смазав их яйцом. Жарить во фритюре.

Приготовление начинки: баранину вымыть, нарезать кусочками и вместе с очищенным луком пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, немного воды.

1489. Чебуреки (способ 2)

Для теста: 5 стаканов муки, 2 стакана воды, 2 яйца, 1 ч. л. соли.

Для начинки: 700 г мяса (баранина пополам с говядиной), 500 г репчатого лука, 2 ст. л. молока или воды, соль, перец, жир для жарки.

Замесить пресное тесто, скатать его в шар, накрыть салфеткой и оставить на полчаса. Тесто разделить на кусочки по 20—30 г, скатать их в шарики, из которых раскатать лепешки толщиной 2 мм. На каждую лепешку положить фарш, лепешку сложить пополам, края защипнуть, чтобы получился пирожок в форме полумесяца. Жарить чебуреки во фритюре. Подать чебуреки следует очень горячими.

Приготовление начинки: мясо пропустить через мясорубку, добавить рубленый лук, соль, перец, молоко или воду, перемешать

1490. Чебуреки (способ 3)

Для теста: 5 стаканов муки, 2 стакана воды, 1 ч. л. соли.

Для начинки: 600 г баранины, 1—2 зубчика чеснока, 2—3 стакана растительного масла для жарки во фритюре, соль, черный молотый перец по вкусу.

Муку заварить подсоленным кипятком и замесить тесто. Тесто разрезать на кусочки как для пирожков, подкатать в шарики, раскатать каждый в лепешку толщиной 2 мм. На каждую лепешку положить начинку и защипнуть края. Жарить в жаровне или кастрюле в горячем растительном масле.

Приготовление начинки: баранину мелко нарезать (можно пропустить через мясорубку), обжарить на растительном масле, заправить мелко нарезанным чесноком, солью и перцем.

1491. Чебуреки (способ 4)

Для теста: 2 стакана муки, 0,5 ч. л. соли, 1 стакан воды.

Для фарша: 300 г баранины, 1 репчатая луковица, 0,5 ч. л. соли, перец по вкусу, жир для фритюра, 1 яйцо для смазки.

Из муки, воды и соли приготовить крутое пресное тесто, как для лапши.

Тесто раскатать пластом толщиной 2 мм; смазать лепешки яйцом, положить на середину фарш и загнуть один край лепешки над фаршем, чтобы получился пирожок в виде полумесяца. Края пирожка обрезать зубчатым резцом или выемкой. Жарить в большом количестве жира (фритюре). Подать горячими.

Приготовление начинки: жирную баранину и репчатый лук пропустить через мясорубку, заправить солью, перцем и добавить воду.

1492. Чебуреки (способ 5)

Для теста: 2 яйца, 3 стакана муки, 5 ст. л. растительного масла, 1 стакан подсоленной воды.

Для фарша: 300 г жирной свинины, 2—3 репчатые луковицы, черный молотый перец и соль по вкусу.

Яйца с мукой перетереть руками до образования рассыпчатой массы, влить растительное масло и опять все перетереть. Постепенно добавить подсоленную воду и вымесить до образования мягкого теста, завернуть тесто в целлофан и положить в холодильник на 2—3 ч. Охлажденное тесто раскатать размером с десертную тарелку и чуть толще, чем на пельмени, положить фарш, защипнуть края. В глубокой сковороде разогреть свиного жира столько, чтобы чебуреки при поджаривании погрузились в жир. Подать горячими.

Приготовление начинки: мясо с луком пропустить через мясорубку, добавить соль и перец. Жарить фарш на растительном масле 15 мин, добавить холодную воду, чтобы фарш стал похож на густую сметану.

1493. Чебуреки с рыбой

Для теста: 3 стакана муки, 1 неполный стакан воды, 1—2 яйца, 0,5 ч. л. сахара, соль по вкусу.

Для начинки: 700 г рыбного филе, 3 ст. л. растительного масла, 2 репчатые луковицы, черный молотый перец, соль по вкусу, растительное масло для жарки.

Замесить пресное тесто из муки, воды, яиц, соли, сахара. Раскатать тесто и сделать чебуреки. Жарить в глубокой сковороде в большом количестве растительного масла.

Приготовление начинки: рыбное филе пропустить через мясорубку, добавить воду, растительное масло и тушить. Затем положить обжаренный нарезанный лук, перец, соль и тушить еще 5—10 мин. Фарш охладить.

ПЫШКИ И СОЧНИ

1494. Пышки с мясной начинкой

1 упаковка готового пресного дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г жирной говядины, 1 репчатая луковица, 1 л мясного бульона, соль, перец, растительное масло для жарки.

Приготовление начинки: мясо и лук мелко порубить или пропустить через мясорубку, положить в кастрюлю, влить бульон, тушить под крышкой, посолить, поперчить, снова мелко порубить или второй раз пропустить через мясорубку.

Сформовать из дрожжевого теста круглые пирожки величиной с маленькое яблоко, положить мясную начинку, защипнуть края. Поджарить в растительном масле и подать горячими.

1495. Пышки с помидорами и колбасой

1 упаковка готового пресного дрожжевого теста.

Для начинки: 3—4 крепких помидора, 200 г вареной колбасы, 100 г тертого сыра, жир для жарки.

Дрожжевое тесто разделить на одинаковые части. Скатать шарики и каждый расплющить на ладони. Положить на полученную лепешку ломтик помидора, ломтик вареной колбасы и посыпать тертым сыром, слегка загнуть края в виде бортика. Уложить пышки на смазанный маслом противень для расстойки, дать немного подняться и жарить во фритюре.

1496. Сочни с мясом

Для теста: 2 стакана муки, 200 г сметаны, 1 яйцо, 0,5 ч. л. соли.

Для начинки: 300 г говядины, 100 г ветчины, 2 яйца, 1 репчатая луковица, 0,5 стакана молока, 40—50 г сливочного масла, перец, соль по вкусу, масло для жарки.

Замесить негустое мягкое тесто из всех составляющих. Примерно на 1 ч оставить его в холодильнике, после чего можно начинать печь сочни.

Мясо пропустить через мясорубку, лук мелко нашинковать, ветчину нарубить, яйца сварить вкрутую и тоже порубить. На разогретой, смазанной жиром сковородке обжарить лук до золотистого цвета, добавить к нему ветчину и мясо. Когда фарш хорошо прожарится, добавить в него рубленые яйца, молоко, соль, перец. Тесто скатать в толстый жгут и разрезать его на куски массой 70—80 г. Скатать из них шарики и разделить их на тонкие лепешки. Положить на лепешки приготовленный фарш, согнуть лепешку пополам, защипнуть. По форме сочень должен напоминать полукруг. Дать тесту немного полежать – потом обжарить с маслом на сковородке.

1497. Шаньги сибирские с картофелем

1 упаковка пресного дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г картофеля, 150 мл молока, 1 яйцо, 100 г репчатого лука, 50 мл сметаны, 100 г сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Из готового теста раскатать лепешки, сделать в них углубления и выложить на смазанный маслом противень. Начинить лепешки подготовленным фаршем, сбрызнуть маслом и выпекать в духовке 30—35 мин.

Приготовление начинки: картофель отварить, истолочь, добавить горячее молоко, яйцо, сметану, жареный лук и хорошо перемешать.

Пончики

1498. Пончики заварные обыкновенные

3 стакана муки, 2 желтка, 1 стакан молока или сливок, 30 г дрожжей, 1 стакан сахара, 150 г растопленного сливочного масла, 200 г жира, сахарная пудра.

Вскипятить 0,5 стакана молока с маслом, заварить им одну треть часть муки и тщательно выбить. Дать кашнице остыть. Через 30 мин влить в нее подогретое оставшееся молоко, добавить растертые с сахаром дрожжи и оставшуюся муку. Затем добавить желтки. Взбить тесто и поставить в теплое место на 1 ч, чтобы поднялось. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см и выемкой вырезать кружки. Выемкой меньшего размера из каждого кружка вынуть середину, придать форму кольца. Жарить в разогретом жире. Готовые пончики посыпать сахарной пудрой.

1499. Пончики московские

2 стакана муки, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. сливочного масла, 0,75 стакана молока, 1 яйцо, 0,5 ч. л. соды, 0,5 ч. л. соли, 1 ч. л. корицы, 200 г жира для жарки, сахарная пудра.

В муку всыпать соду и молотую корицу. Перемешать и просеять. Сахар, масло и яйца тщательно растереть, развести молоком и постепенно всыпать муку, замесить тесто. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см и выемкой вырезать кружки. Выемкой меньшего размера из каждого кружка вынуть середину, придать форму кольца. Жарить в разогретом жире. Готовые пончики посыпать сахарной пудрой.

1500. Пончики из заварного теста с сыром

200 г муки, 100 г сливочного масла, 200 г тертого сыра, 4 яйца, 3 яичных желтка, 250 мл воды, 100 г тертого сыра, 200 г жира для жарки.

Воду с маслом вскипятить, засыпать сразу всю муку и варить, помешивая, на слабом огне до тех пор, пока тесто не загустеет и не начнет отставать от стенок кастрюли. Тесто слегка остудить и вбить в него яйца и желтки, непрерывно растирая, добавить тертый сыр, хорошо вымесить. Готовое тесто брать чайной ложкой и опустить в кипящий жир. Как только пончики начнут сильно вздуваться, лопаться и на них появится румяная корочка, вынуть их, обсушить на бумаге и обвалить в тертом сыре.

1501. Пончики на пиве с мясом и сыром

Для теста: 500 г муки, 30 г дрожжей, 1 стакан (или чуть меньше) светлого пива, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 80 г маргарина.

Для начинки: 200 г колбасы или жареного мяса, 100 г тертого сыра, 2—3 ст. л. кетчупа, смалец для жарки.

Приготовить дрожжевое тесто на пиве. Когда тесто подойдет, быстро обмять его на столе, скатать в жгут и нарезать на равные части. Раскатать из них лепешки, положить на середину начинку, защипнуть края, придать форму шарика и положить швом вниз на смазанный растительным маслом противень.

Когда пончики подойдут, жарить их в горячем жире сначала под крышкой, затем перевернуть лопаткой и дожарить на другой стороне уже без крышки. Вынуть, дать жиру стечь на сите и подать горячими на подогретом блюде.

Приготовление начинки: колбасу или мясо пропустить через мясорубку, сыр натереть и все смешать с кетчупом.

1502. Пончики с творогом и укропом

Для теста: 2 стакана муки, 1 стакан молока, 20 г дрожжей, 1 желток, соль по вкусу.

Для начинки: 350 г творога, 50 г сметаны, 1 желток, 15 г укропа, 500 г растительного масла для жарки, соль по вкусу.

Сначала обычным способом приготовить опару, потом замесить тесто средней консистенции. Когда тесто подойдет, раскатать его в пласт толщиной 1 см и разрезать пополам по горизонтали. На нижний пласт положить начинку и накрыть вторым пластом. Затем стаканом вырезать круглые пончики и поставить в теплое место на 20—25 мин. Жарить в горячем растительном масле.

Приготовление начинки: творог тщательно смешать с мелко нарезанным укропом, сметаной, сырым желтком и солью.

1503. Пончики с повидлом

Для теста: 1 кг муки, 1 стакан сахара, 0,5 л воды, 100 г столового маргарина, 3 яйца, 1 ч. л. соли, 50 г дрожжей.

Для начинки: 300 г повидла, 2 стакана жира для фритюра, 2 ст. л. растительного масла для разделки.

Тесто приготовить опарным способом и разделить его на шарики весом 35 г. Сделать из них лепешки толщиной 1 см и положить по центру повидло или варенье. Края лепешки собрать и тщательно защипнуть поверх начинки. Пончики жарить во фритюре защипанной стороной вниз.

1504. Лимонные пончики

3 стакана муки, 1 стакан молока, 2 яйца, 0,5 ч. л. соли, 0,25 стакана сахара, тертая цедра 2 лимонов, 1 ст. л. порошка для выпечки, 0,25 стакана сливочного масла, растительное масло для обжаривания, сахарная пудра, корица для присыпки.

В отдельной посуде в молоке растворить сахар и соль. Постепенно добавить яйца и лимонную цедру, слегка взбивая. В другую миску просеять муку и порошок для выпечки. Постепенно добавить масло. Слегка перемешать, чтобы смесь стала зернистой. В середине сделать углубление, добавить смесь с цедрой, перемешивать до тех пор, пока тесто не станет однородным. Скалкой раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см. Вырезать специальной круглой выемкой для теста кружки. Обжарить пончики во фритюре до золотистого цвета. Остудить. Посыпать сахаром, сахарной пудрой, корицей.

1505. Творожные пончики

300 г творога, 2 яйца, 3 ст. л. сахара, 4—5 ст. л. муки, 0,5 ч. л. соды, гашеной уксусом.

Взбить яйца с сахарным песком, добавить творог, муку, соду. Все компоненты тщательно растереть. Полученную массу брать чайной ложкой и, обваляв в муке, бросать в кипящее растительное масло.

Пиццы

1506. Пицца с грибами и копченостями

Для теста: 2 стакана муки, 200 мл молока, 50 мл растительного масла, 1 ст. л. разрыхлителя или 1 ч. л. (без верха) пищевой соды, погашенной уксусом.

Для начинки: 500 г твердого сыра, 2 репчатые луковицы, 1 помидор, 200 г томатной пасты, 150—200 г копченостей, 2—3 яйца, 150—200 г шампиньонов, 50 г сливочного масла, базилик, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Молоко с растительным маслом взбить миксером, добавить муку, разрыхлитель, посолить. Замесить тесто (по консистенции, как песочное). Выложить в смазанную маслом форму. Выкладывать начинку слоями: тертый сыр, тонко нарезанный лук, базилик, томатная паста,

копчености, тертый сыр, сваренные вкрутую яйца, тушеные шампиньоны, томатная паста, тертый сыр, кружочки помидора, зелень. Накрыть фольгой и выпекать в хорошо нагретой духовке 30 мин.

1507. Картофельная пицца

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 яйца, 100 мл растительного масла, 1 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли.

Для начинки: 300 г картофеля, 2 репчатые луковицы, 1 морковь, 2—3 дольки чеснока, 1 яйцо, 100 г майонеза, 30 мл растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Отварить картофель до готовности, остудить, нарезать. Лук шинковать, морковь натереть и пассеровать в растительном масле. Добавить картофель и чеснок, прогреть.

Приготовить дрожжевое тесто, дать подойти, еще раз тщательно вымесить и выложить на смазанный маслом противень. Смазать взбитым яйцом, сверху выложить начинку, смазать майонезом. Выпекать 40 мин.

1508. Королевская пицца

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 яйца, 100 мл растительного масла, 1 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли.

Для начинки: 500 г помидоров, 200 г вареной ветчины, 50 мл оливкового масла, 100 г твердого сыра, 100 г оливок, черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто, дать подойти, еще раз тщательно вымесить и выложить на смазанный маслом противень. Уложить на тесто слоями тонко нарезанные помидоры и ветчину, сверху — оливки. Поперчить, посыпать тертым сыром. Выпекать в духовке 30—35 мин.

1509. Крестьянская пицца

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 250 мл молока, 2 яйца, 100 мл растительного масла, 1 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли.

Для начинки: 100 г сала, 2 репчатые луковицы, 100 г томатного пюре, 150 г твердого сыра, 100 г маслин, 2 яйца, 250 мл молока, 250 мл воды, 100 мл оливкового масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто, дать подойти, еще раз тщательно вымесить и выложить на противень. Нарезать лук и обжарить в масле вместе с мелко нарезанными кусочками сала. Влить стакан воды и тушить 10 мин. Добавить томатное пюре, посолить, поперчить и тушить еще 20 мин на слабом огне до загустения. Выложить на тесто сверху томатную массу, затем нарезанный тонкими полосками сыр и маслины. Залить яйцами, взбитыми с молоком, посыпать тертым сыром. Выпекать в сильно разогретой духовке 20—30 мин.

1510. Овощная пицца

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 250 мл молока, 2 яйца, 100 мл растительного масла, 1 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли.

Для начинки: 2 болгарских перца, 3—5 помидоров, 2—3 репчатые луковицы, 1 баклажан, 2—3 дольки чеснока, 50 г майонеза, 100 мл растительного масла, зелень петрушки и укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто, дать подойти, еще раз тщательно вымесить и выложить на смазанный маслом противень, смазать майонезом. Баклажаны замочить в подсоленной воде на 10—15 мин. Овощи нарезать тонкими кружочками и выложить на тесто слоями: помидоры, лук, болгарский перец, баклажан, посыпать рубленым чесноком.

Посолить, поперчить и слегка смазать майонезом. Запекать 30—40 мин. Подавать, украсив зеленью петрушки и укропа.

1511. Пицца «Кальцоне»

Для теста: 200 г муки, 10 г дрожжей, 100 мл молока, 50 мл растительного масла, 1 ч. л. сахара, 0,5 ч. л. соли.

Для начинки: 200 г салями, 400 г твердого сыра, 100 г мягкого сыра, 4 яйца, 100 мл оливкового масла, 4 ст. л. протертых помидоров, майоран, черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто на опаре в двойном количестве. Раскатать четыре одинаковых круга. Сыр натереть, перемешать с майораном и порубленными яйцами, поперчить и посолить, добавить нарезанные кубиками мягкий сыр и салями.

Смазать противень маслом и выложить тесто, смазанное маслом. Начинку разделить на четыре части и выложить каждую на одну половину круга. Накрыть второй половиной. Края теста плотно скрепить. Смазать пиццу маслом и выложить протертые помидоры. Выпекать в горячей духовке 20 мин.

1512. Пицца «Маргарита»

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 250 мл молока, 2 яйца, 50 мл растительного масла, 1 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли.

Для начинки: 300 г помидоров, 100 г твердого сыра, 2 репчатые луковицы, 50 мл оливкового масла, орегано, соль по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто, дать подойти, еще раз тщательно вымесить и сформовать шарики. Раскатать лепешки, каждую смазать маслом, выложить сверху слой мелко нарезанных очищенных помидоров, посолить. Накрыть нарезанным кольцами луком и ломтиками сыра. Сбрызнуть маслом, посыпать орегано и запекать в духовке 20 мин.

1513. Средиземноморская пицца

Для теста: 250 г пшеничной или ржаной муки, 20 г дрожжей, 50 мл растительного масла, 150 мл воды, 1 ч. л. соли.

Для начинки: 50 г анчоусов, 100 г оливок, 100 г маслин, 250 г сыра «Моцарелла», 50 мл оливкового масла, базилик по вкусу.

Для томатного соуса: 1 репчатая луковица, 50 мл оливкового масла, 4 дольки чеснока, 50 г томатной пасты, 400 г помидоров, лавровый лист, тимьян, базилик, соль, молотый черный перец по вкусу.

Смешать нарезанные лук, чеснок, помидоры, залить оливковым маслом с томатной пастой, добавить пряности, довести до кипения и варить на медленном огне, помешивая, до загустения. Приготовить дрожжевое тесто, тонко раскатать. Выложить на смазанный маслом противень и смазать томатным соусом. Сверху выложить нарезанные оливки, маслины и анчоусы, слегка посолить и поперчить. Добавить тонкие ломтики сыра «Моцарелла». Посыпать базиликом и сбрызнуть оливковым маслом. Выпекать в разогретой духовке 20—25 мин.

1514. Вегетарианская пицца

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 2 яйца, 150 мл молока, 50 г сливочного масла, 2 ч. л. сахара, соль по вкусу.

Для начинки: 200 г риса, 1 баклажан, 1 помидор, 1 стебель лука-порея, 100 г твердого сыра, 100 г маслин, 2 дольки чеснока, зелень петрушки, соль по вкусу.

Рис отварить. Баклажан, лук-порей, маслины нарезать и смешать с рисом. Замесить и тонко раскатать тесто, выложить в смазанную маслом форму. Выложить начинку, сверху — нарезанные кружочками помидоры, посыпать мелко нарезанными чесноком и петрушкой, а затем — тертым сыром. Запекать в горячей духовке 20—25 мин.

1515. Пицца по-болгарски

Для теста: 500 г муки, 50 г маргарина, 2 яйца, 100 мл сметаны, 1 ст. л. сахара, соль по вкусу.

Для начинки: 250 мл томатного соуса, 1 репчатая луковица, 1 долька чеснока, 3 помидора, 1 болгарский перец, 200 г маслин, 250 г маринованных шампиньонов, 100 г майонеза, 50 мл растительного масла, соль, черный молотый перец, зелень петрушки и укропа по вкусу.

Муку смешать с солью, просеять через мелкое сито, высыпать горкой, сделать в ней углубление. Вбить яйца по одному, добавить масло, сметану и сахар, размягченный маргарин. Раскатать тесто в тонкий пласт и выложить в форму, посыпанную мукой.

Лук нарезать, обжарить, добавить томатный соус, еще немного обжарить. Добавить измельченный чеснок, зелень, посолить и поперчить. Охладить массу и выложить на тесто, сверху — нарезанные помидоры и перец, грибы, маслины, полить майонезом. Выпекать в горячей духовке 20—25 мин.

1516. Пицца с сыром и маслинами

Для теста: 500 г муки, 500 мл воды, 50 мл растительного масла, 30 г дрожжей, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Для начинки: 50 мл растительного масла, 100 мл томатной пасты, 500 г грибов, 1 репчатая луковица, 200 г маслин, 200 г твердого сыра, зелень петрушки по вкусу.

Из 250 г муки, воды и дрожжей замесить опару. Когда подойдет, посолить, добавить сахар, растительное масло, оставшуюся муку и выбить так, чтобы тесто отлипало от рук. Тесто выложить в кастрюлю и дать подойти.

Грибы и лук поджарить, сыр натереть на крупной терке. Маслины и зелень измельчить. Тесто раскатать и выложить в форму. Смазать маслом, затем томатной пастой. Выложить грибы, маслины, зелень и посыпать тертым сыром. Выпекать в горячей духовке 15—20 мин.

1517. Пицца из творожного теста

Для теста: 250 г творога, 2 яйца, 50 мл растительного масла, 150 мл молока, 200 г муки, соль, сода, сахар по вкусу.

Для начинки: 300 г ветчины, 1 репчатая луковица, 100 г томатной пасты, 2 помидора, 200 г твердого сыра, 100 г майонеза, зелень петрушки и укропа, майоран, базилик, орегано по вкусу.

Лук нарезать полукольцами, ветчину — кубиками и обжарить. Творог размять с солью, содой и сахаром. Добавить яйца, растительное масло, молоко, хорошо вымесить. Всыпать муку, сколько возьмет тесто, вымесить. Поставить в холодильник на 20 мин. Затем раскатать, уложить на противень, смазать томатной пастой, выложить начинку, сверху — кружочки помидоров, полить майонезом, посыпать тертым сыром и поставить в духовку на 35—40 мин. Подавать, посыпав зеленью.

1518. Пицца с мясным балыком

Для теста: 500 мл молока, 50 г дрожжей, 50 мл растительного масла, 1 ч. л. соли, 250 г сахара, 1 кг муки.

Для начинки: 400 г говяжьего балыка, 400 г твердого сыра, 250 г томатной пасты, 2 репчатые луковицы, 300 г маринованных грибов, 100 г майонеза, 50 г слив, паприка по вкусу.

Развести дрожжи в теплом молоке, добавить растительное масло, соль, сахар, муку, перемешать и поставить на 2 ч в холодильник. Затем выложить на противень, разровнять. Выложить начинку: майонез, лук, нарезанный кольцами, балык, нарезанный кубиками, грибы, тертые сливы. Полить томатной пастой и посыпать тертым сыром и паприкой. Выпекать в горячей духовке 30—40 мин.

1519. Пицца грибная

Для теста: 500 г муки, 500 мл воды, 50 мл растительного масла, 30 г дрожжей, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Для начинки: 100 г томатной пасты, 1 долька чеснока, 1 репчатая луковица, 250 г шампиньонов, 250 г белых грибов, 200 г твердого сыра, базилик по вкусу.

Замесить тесто, раскатать, выложить на противень. Равномерно распределить сверху томатную пасту, чеснок и базилик. Сверху выложить обжаренные с луком грибы, посыпать тертым сыром. Выпекать в горячей духовке 10—15 мин, пока не расплавится сыр. Подавать, украсив зеленью.

1520. Пицца сборная

Для теста: 500 г муки, 250 мл воды, 50 мл растительного масла, 50 г сахара, 0,5 ч. л. соли, 25 г дрожжей.

Для начинки: 300 г вареной колбасы, 500 г вешенок, 1 болгарский перец, 1 репчатая луковица, 1 копченый окорочок, 2 яйца, 100 г оливок, 100 г томатной пасты.

Развести дрожжи водой, дать им постоять 10 мин, чтобы набухли. Затем добавить муку, соль и растительное масло. Замесить тесто и поставить в теплое место для подъема. Раскатать, выложить на противень, смазанный маслом, разровнять. Колбасу нарезать кубиками, грибы и лук поджарить

со специями. Окорочок, перец, оливки и сваренные вкрутую яйца нарезать, выложить на тесто, полить томатной пастой и посыпать сыром, натертым на мелкой терке. Поставить в горячую духовку и запекать до золотистого цвета, затем перевернуть вверх и запекать, пока сыр не расплавится.

1521. Пицца домашняя воскресная

Для теста: 250 мл молока, 400 г муки, 1 яйцо, 0,5 ч. л. соли, 0,5 ч. л. сахара, 20 г дрожжей.

Для начинки: 150 г копченой колбасы, 50 г твердого сыра, 2 консервированных помидора, 2 маринованных огурца, 1 репчатая луковица.

Для соуса: 100 г майонеза, 100 г томатной пасты, 100 мл воды, 2 дольки чеснока, куркума, соль, черный молотый перец по вкусу.

Замесить дрожжевое тесто, когда подойдет, выложить на смазанный маслом противень, завернуть края. Смешать майонез, томатную пасту, мелко нарезанный чеснок, добавить воду и специи. Смазать тесто, сверху выложить рубленый лук, натертые огурцы и помидоры, нарезанную соломкой колбасу, полить оставшимся соусом и посыпать тертым сыром. Выпекать в духовке 25—30 мин.

1522. Пицца «Экзотика»

Для теста: 1 стакан теплой воды, 2 яйца, 50 мл оливкового масла, 1 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли, 1 ст. л. сухих дрожжей.

Для начинки: 1 копченая куриная грудка, 200 г консервированной кукурузы, 250 г консервированных ананасов, 200 г сыра, 100 г томатной пасты, 100 г майонеза, 50 г сливочного масла, 100 г шампиньонов, 1 луковица, зелень укропа и петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу.

Куриную грудку и ананасы нарезать кубиками, сыр натереть на крупной терке. Шампиньоны и лук обжарить, сыр натереть на крупной терке, зелень измельчить. Замесить некрутое тесто, смазать оливковым маслом и оставить на 1 час. Затем разделить его на три равные части. Одну выложить на смазанный маслом противень, сверху — томатную пасту, затем вторую часть, на нее куриную грудку, кукурузу, ананасы, посыпать тертым сыром, полить майонезом, затем третью часть, сверху — шампиньоны и лук. Посыпать зеленью и тертым сыром, полить майонезом. Выпекать до румяной корочки в разогретой духовке.

1523. Пицца с курицей и грибами

Для теста: 400 г муки, 200 г сливочного масла, 250 мл сметаны, соль по вкусу.

Для начинки: 200 г куриного филе, 150 г шампиньонов, 1 болгарский перец, 50 г твердого сыра, 100 г сливочного масла, 100 г майонеза, 100 г томатной пасты, мускатный орех, черный молотый перец, соль по вкусу.

Замесить тесто из масла, сметаны и просеянной муки. Поставить на 20 мин в холодильник, затем раскатать в тонкий пласт и выложить на противень, смазанный маслом, загнуть края. Грибы нарезать и обжарить. Куриное филе отварить, мелко нарезать. Болгарский перец нарезать кольцами. Смешать, добавить тертый мускатный орех, посолить и поперчить. Выложить на тесто, полить томатной пастой, майонезом и посыпать тертым сыром. Выпекать в горячей духовке 25—30 мин.

1524. Пицца «Быстрая»

1 батон, 300 г вареной колбасы, 2 болгарских перца, 2 помидора, 100 г майонеза, 200 г твердого сыра, зелень петрушки и укропа по вкусу.

Батон разрезать на три части вдоль, колбасу, перец, помидоры мелко нарезать. Ломти батона смазать майонезом, уложить сверху колбасу, помидоры, перец и посыпать тертым сыром. Выпекать в разогретой духовке 5 мин. Подавать, украсив зеленью.

1525. Пицца с ветчиной и луком под майонезом

300 г готового дрожжевого теста, 1 ст. л. жира для смазывания противня.

Для начинки: 200 г ветчины, 100 г репчатого лука, 250 г майонеза, 50 г сливочного масла, соль, специи по вкусу.

Нарезать ветчину тонкими ломтиками. Из теста сформовать лепешку, смазать сливочным маслом и выложить на нее ветчину. Пассеровать лук на сливочном масле и разложить поверх. Посолить, поперчить. Поднять края теста. Залить майонезом. Выпекать пиццу в предварительно разогретой духовке при температуре 200° С в течение 15—20 мин.

ДОМАШНИЕ ПАШТЕТЫ, ФОРШМАКИ, СМЕСИ И ПАСТЫ: нежное удовольствие для бутербродов и начинок

Паштеты

1526. Паштет из отварной говядины

500 г говядины, 300 г петрушки (коренья), 200 г моркови, 2 репчатые луковицы, 1 пучок петрушки или укропа (зелень), 5 ст. л. сливочного масла, растительное масло, соль по вкусу.

Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, натереть на крупной терке, отложив несколько кружочков моркови для оформления. Очищенный лук мелко нарезать. Подготовленные овощи пассеровать на растительном масле до мягкой консистенции. Отварное мясо пропустить через мясорубку вместе с охлажденными овощами. Добавить в массу две трети нормы сливочного масла, половину мелко рубленой зелени, перемешать, посолить. Уложить паштет высокой горкой, украсить орнаментом из размягченного масла, оформить кружочками моркови и зеленью.

1527. Паштет из курицы с сухим белым вином

1 курица (1-1,5 кг), 1 репчатая луковица, 1 морковь, 0,5 стакана сухого белого вина, 1,5 стакана сливок, 2 ст. л. желатина, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для татарского соуса: 400 г майонеза, 2 ст. л. сахара, 3 соленых огурца, 1 ст. л. рубленого зеленого лука, зелень петрушки.

Выпотрошенную, опаленную и хорошо вымытую курицу залить водой, добавить лук, морковь и отварить до готовности. Вынуть курицу из бульона, остудить, снять с нее кожу и пропустить мясо три раза через мясорубку.

Посолить, поперчить, влить вино, перемешать, добавить желе из бульона и желатина, хорошо вымешать и потом осторожно перемешать со взбитыми сливками. Положить в форму, облитую холодной водой, и охладить в холодильнике. Приготовить татарский соус. Майонез хорошо растереть с сахаром, добавить мелко рубленые огурцы, зелень петрушки и лук. Перемешать. Перед подачей на стол опустить форму в горячую воду на несколько секунд, выложить паштет на тарелку, сверху облить небольшим количеством татарского соуса. Остальной соус подать в соуснике.

1528. Паштет из мякоти куриных окорочков

3 куриных окорочка, 4—5 яиц, 4 шт. картофеля, 1 репчатая луковица, 100 г куриных шкварок, коренья, лавровый лист по вкусу.

Подготовить 2-3 куриных окорочка, снять кожу с жиром и отварить до мягкости в небольшом количестве подсоленной воды. В процессе варки добавить в бульон коренья по вкусу и лавровый лист. Из готовых окорочков удалить косточки, мясо охладить. Сварить яйца вкрутую, очистить.

Отварить в кожуре 3-4 средних картофелины, охладить и очистить.

Среднюю луковицу, не очищая, запечь в духовке до полуготовности, затем очистить и нарезать на четыре части. Из снятых с окорочков жировых прослоек приготовить шкварки. Все подготовленные продукты (мясо, коренья, яйца, картофель, лук, шкварки) дважды пропустить через мясорубку. Добавить вытопленный при приготовлении шкварок куриный жир, влить 2-3 ложки бульона, посолить, поперчить. Паштетную массу тщательно перемешать, выложить в специальную форму или уложить на смазанный маслом лист, хорошо обровнять края, придав любую форму, смазать поверхность паштета растительным маслом и зарумянить 3-5 мин в сильно нагретой духовке-гриль. Затем охладить, переложить на блюдо и оформить поверхность паштета украшениями из растертого добела сливочного масла.

1529. Нежный паштет из ветчины

200 г ветчины, 1 ч. л. горчицы, 1 ст. л. рубленой зелени, 70 мл сметаны, 0,25 ч. л. тертого мускатного ореха (тертый), соль, черный молотый перец по вкусу.

Ветчину пропустить через мясорубку. Добавить горчицу, зелень, сметану, мускатный орех, перец и перемешать.

1530. Паштет из свиного фарша с тимьяном

2 репчатые луковицы, 2 ст. л. сливочного масла, 1 стакан портвейна, 2 ст. л. бренди, 450 г свиного фарша, 100 г свиного сала, 200 г фарша из свиной печени, 3 зубчика чеснока,

1 яйцо, 1 ч. л. соли, 0,5 ч. л. черного молотого перца, 1 щепотка душистого молотого перца, 0,5 ч. л. сушеного тимьяна.

Для оформления: 14 ломтиков бекона с жировой прослойкой.

Лук нарезать кубиками, пассеровать в сливочном масле, затем добавить портвейн и бренди, перелить в миску и охладить. Добавить в миску с луково-алкогольной смесью нарезанное мелкими кубиками сало и все остальные ингредиенты паштета, хорошо перемешать.

Прямоугольную форму для паштета объемом около 900 г выложить ломтиками бекона и наполнить паштетной смесью. Влажной рукой или ножом выровнять поверхность мясного хлебца. Накрыть паштет краями полосок бекона, затем смазанной маслом вощеной бумагой а затем крышкой или фольгой. Налить на противень кипятков, поставить на него форму и выпекать при 180° С примерно 2 ч, пока паштет не станет упругим на ощупь, и его края не будут отставать от стенок формы. Форму с готовым паштетом поставить на противень, на поверхность паштета поставить гнет, в качестве чего можно использовать банку или кастрюлю с водой. Оставить в холодильнике на ночь. Утром извлечь хлебец из формы, нарезать острым ножом и подавать с булочками. Если хлебец с трудом извлекается из формы, нужно окунуть дно формы в кипятков, а затем с небольшим усилием стукнуть дном по столу.

1531. Печеночный паштет с сыром

100 г печеночного паштета, 100 г любой твердого сыра.

Сыр мелко натереть, затем вместе с паштетом пропустить через мясорубку с частой решеткой, уложить в тарелку горкой, посыпать измельченным сыром.

1532. Паштет из отварного мяса со свеклой и яблоками

200 г отварного мяса, 1 яблоко, 1 свекла, 1 репчатая луковица, 2 яйца, сваренных вкрутую, 2 ст. л. сметаны, 0,5 отваренной свеклы, соль, черный молотый перец по вкусу.

Мясо пропустить через мясорубку. Яблоко и свеклу натереть на крупной терке. Лук и яйца мелко порубить. Все смешать, добавить сметану, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

1533. Куриный паштет с сыром и шампиньонами

300 г отварного куриного мяса, 50 г сыра, 100 г отваренных шампиньонов, 1 яйцо, 1 стакан сметаны, соль, черный молотый перец, сахар, тертый мускатный орех по вкусу.

Курятину и грибы дважды пропустить через мясорубку, добавить в сыр, натертый на мелкой терке, специи и сметану, все перемешать, выложить в смазанную жиром форму и запечь в духовке четверть часа.

1534. Паштет из индейки

1 репчатая луковица, 0,5 ч. л. молотой корицы, 0,5 ч. л. молотого имбиря, 0,5 ч. л. молотого мускатного ореха, 4 ломтика белого хлеба, 200 мл сливок, 2 яйца, 1 кабачок, 4 филе кильки, 2 ст. л. каперсов, зелень петрушки по вкусу.

Подготовленное мясо индейки нарезать кубиками по 3 см. Специи, пряности, нарубленную луковичу, цедру смешать с мясом индейки, положить в морозильную камеру холодильника на 10 мин. Срезать корку с хлеба и нарезать мякиш кубиками, залить сливками, дать постоять. Петрушку нарубить.

Мясо измельчить миксером до состояния пюре, постепенно добавляя яйца, размоченный хлеб и петрушку. Посолить, поперчить.

Мелко нарезанный кабачок, нарубленное филе килек и каперсы добавить в массу. Фарш положить в промасленную форму для микроволновой печи, накрыть крышкой и запекать в течение примерно 15 мин, затем при уровне мощности 7—10 мин.

1535. Паштет из филе кролика

500 г филе кролика, 1 кроличья печенка, 500 г свиного фарша, 1 ч. л. соли, 1 стакан мадеры, 2 ст. л. коньяка, 2 стакана воды, черный молотый перец, мускатный орех по вкусу.

Мясо порезать на небольшие полоски, посолить, поперчить и поставить на 1-2 часа мариноваться в мадере с добавлением коньяка. Пропустить через мясорубку кроличью печень и добавить ее в свиной фарш. Приправить смесь свиного фарша и печени солью, перцем, мускатным орехом. Все перемешать, добавить туда же маринад, в котором лежало мясо кролика.

Затем взять керамическую огнеупорную миску такого размера, чтобы она была заполнена доверху ингредиентами, и, чередуя слои, уложить фарш и филе кролика.

Накрыть посуду крышкой, а вокруг крышки прилепить жгут из теста для герметизации. Поставить в глубокое блюдо большего размера с горячей водой и запекать в духовке из расчета 1,5 часа на 1 кг паштета.

Готовое блюдо охладить, порезать на ломтики и подавать к столу.

1536. Французский паштет из куриной печени

500 г куриной печени, 1 стакан крепкого бульона, 100 г хлебного мякиша (батон), 1 зубчик чеснока, 150 г говяжьего костного мозга, 3 яйца, 0,5 стакана густых жирных сливок, 2 ст. л. коньяка, соль, черный молотый перец по вкусу.

Мелко крошить мякиш батона, размешать крошки с бульоном и поставить на маленький огонь. При постоянном помешивании выпарить жидкость до получения однородной плотной пасты.

Остудить и вмешать растолченный зубчик чеснока.

Печень с костным мозгом пропустить через мясорубку, а потом для полного удаления нервной ткани протереть печеночную массу через сито, накладывая по 2—3 ч. ложки за один раз и каждый раз очищая ячейки сита.

Смешать печень, хлебную пасту, сливки, яйца, коньяк, соль, перец.

Все хорошо взбить.

Прямоугольную форму смазать сливочным маслом, на дно положить промасленную кальку. Выложить смесь в форму.

Форму сверху закрыть фольгой. Поставить в прогретую до 180°C духовку и готовить 1 час, пока поверхность не станет плотной на ощупь. Остудить и очень плотно накрыть пленкой. Если поверхность паштета будет в контакте с воздухом, цвет изменится с розового на серый. Поставить в холодильник на ночь.

За час до подачи на стол, вынуть из холодильника. Непосредственно перед подачей снять пленку, вынуть из формы и нарезать толстыми ломтями.

1537. Грибной паштет

1 кг шампиньонов, 5 яиц, сваренных вкрутую, 200 г колбасного сыра, 2 репчатые луковицы, 1 упаковка острого майонеза, растительное масло для жарки, соль по вкусу.

Отварить подготовленные шампиньоны, мелко порубить и обжарить с луком на растительном масле, добавить натертые на мелкой терке колбасный сыр и яйца, посолить, по вкусу, заправить майонезом. Для тех, кто отдает предпочтение острым блюдам, можно добавить перец, пряные добавки и немного соевого соуса.

1538. Шпротный паштет с луком

1 банка шпрот, 4 яйца, 1 репчатая луковица.

Яйца сварить вкрутую, очистить, и как можно мельче растереть их вилкой. В полученную массу выложить содержимое одной банки шпрот вместе с маслом. Снова тщательно растереть. Луковицу мелко нарезать и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Соединить с подготовленной массой и хорошо перемешать. Переложить паштет в блюдо и присыпать сверху яичной крошкой.

1539. Шпротный паштет с сыром

1 банка шпрот, 100 г тертого сыра.

Для яичной массы: 3 желтка, 1 ст. л. томат-пасты, 1 ст. л. муки, 3 белка, соль, черный молотый перец по вкусу.

Шпроты размять в однородную массу вилкой, добавить сыр и масло из консервов. Шпротной массой заполнить до половины корзиночки из теста, сверху положить яичную массу и запечь в духовке в течение четверти часа.

Приготовление яичной массы: желтки взбить с томат-пастой, посолить, поперчить, добавить муку и осторожно замешать взбитые белки. Аналогичным образом можно приготовить паштет из сайры, сардин, тунца, лосося.

1540. Селедочный паштет

1 соленая сельдь, 2 яйца, 2 плавленых сырка (по 100 г), 1 упаковка майонеза.

Перед приготовлением сварить вкрутую яйца. Сельдь, если она очень соленая, вымочить в чае или молоке. Разделать сельдь, освободив от хребта и мелких костей, все ингредиенты смешать и два раза прокрутить через мясорубку, добавить майонез и тщательно взбить.

1541. Паштет из консервированного горошка с тресковой печенью

250 г консервированного зеленого горошка, 1 банка консервированной печени трески, 1 репчатая луковица, 1 пучок укропа.

Консервированный горошек откинуть на сито, дать стечь жидкости. Пропустить горошек через мясорубку. Печень трески тоже откинуть на сито, размять и перемешать с массой зеленого горошка. Мелко порубить репчатый лук, все еще раз хорошо перемешать. Посыпать зеленью укропа.

1542. Паштет из филе копченой рыбы

2 филе копченой рыбы, 2 яйца, 75 г хлебных крошек, 0,5 головки репчатого лука, 150 г натурального йогурта без фруктовых добавок, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, 1 ст. л. тертой лимонной цедры, соль, черный молотый перец по вкусу.

Нарезать филе рыбы тонкими кусочками. Измельчить сваренные вкрутую яйца. Смешать рыбу, яйца, хлебные крошки, мелко измельченный лук и йогурт. Взбить до получения однородной массы. Приправить солью и перцем, добавить измельченную зелень петрушки и тертую цедру лимона.

Разделить смесь на четыре части, заполнить порционные формы и разровнять чайной ложкой. Подавать с тостами.

1543. Паштет из салаки с овощами

1,5 кг соленой салаки, 2 моркови, 4 головки репчатого лука, 0,5 корня петрушки, 10 ст. л. сливочного масла, мускатный орех, черный молотый перец, соль по вкусу.

Салаку разделать на филе. Морковь, лук, корень петрушки нарезать тонкими ломтиками и обжарить. Филе салаки и обжаренные овощи дважды прокрутить на мясорубке. Хорошо вымешать, добавить соль, перец, натертый мускатный орех, положить в кастрюлю, смазанную сливочным маслом, и тушить на слабом огне 20 мин. Готовый паштет охладить, переложить на блюдо, украсить зеленью петрушки.

1544. Паштет из печени трески

300 г консервированной печени трески, 3 яйца, 1 репчатая луковица.

Отварить яйца. Пока они остывают, почистить луковицу и открыть консервы. Печень трески вынуть из банки, дать стечь лишней жидкости и положить в емкость кухонного комбайна, туда же добавить репчатый лук и вареные яйца. В режиме рубки продукты за двадцать секунд превратятся в нежнейший и вкуснейший паштет. В случае отсутствия кухонного комбайна, можно заменить его обычной мясорубкой. Если полученная масса в таком случае будет не совсем однородна по консистенции, то дополнительно нужно перемешать паштет вилкой или взбить миксером.

1545. Паштет из брынзы с тмином

80 г сливочного масла, 200 г брынзы, 20—30 г зеленого или репчатого лука, красный молотый перец, сливки, тмин, соль по вкусу.

Свежее масло хорошо смешать с брынзой, добавить соль мелко нарезанный лук, красный перец, тмин и столько сливок, чтобы паштет был мягким. Готовый паштет поместить на несколько часов в прохладное место. Затем намазать на куски хлеба и украсить кусочками сладкого перца или помидора. Вместо сливок в паштет можно добавить молоко.

1546. Паштет из брынзы с анчоусами

150 г сливочного масла, 150 г брынзы, 4—5 филе анчоусов или анчоусной пасты, 20—30 г репчатого или зеленого лука, 1 ч. л. горчицы, красный молотый перец по вкусу.

Масло хорошо размешать, добавить протертые анчоусы или анчоусную пасту, брынзу, немного мелко нарезанного зеленого или репчатого лука, по вкусу горчицы и перца. Если паштет оказался слишком густым, разбавить его сливками.

1547. Паштет из брынзы с копченым мясом

100 г сливочного масла, 150 г брынзы, 100 г копченого мяса, зеленый или репчатый лук, сливки, соль по вкусу.

Масло хорошо вымешать, добавить брынзу, сливки и мелко нарезанное копченое мясо или ветчину. По вкусу посолить и добавить мелко нарезанный лук. Если паштет слишком густой, разбавить его йогуртом или молоком.

1548. Паштет из брынзы с помидорами и зеленым сладким перцем

80 г сливочного масла, 150 г брынзы, 1 ч. л. горчицы, 1—2 помидора, 1 крупный зеленый сладкий перец, репчатый или зеленый лук, тмин, соль по вкусу.

Хорошо вымешать масло, добавить брынзу, горчицу, тмин, мелко нарезанный лук, мелко нарезанный сладкий перец и очищенные от кожуры и от семечек мелко нарезанные помидоры. В конце приготовления по вкусу посолить.

1549. Паштет из брынзы с томатной пастой

60 г сливочного масла, 200 г брынзы, 30 г репчатого лука, 1 ч. л. горчицы, 1 ст. л. томатной пасты, зеленый лук, черный и красный молотый перец, тмин, соль по вкусу.

К взбитому маслу добавить все перечисленные ингредиенты, хорошо перемешать и дать постоять в прохладном месте.

1550. Паштет из сыра с плесенью

200 г сыра с плесенью («Рокфор», «Дор блю»), 100 г сливочного масла, 100 г мягкого творога, 1 банка консервированных анчоусов, зелень петрушки по вкусу, редис для украшения.

Сыр и творог протереть на терке или два раза пропустить через мясорубку. Масло взбить, добавить приготовленный сыр с творогом, остальные ингредиенты, указанные в рецепте, хорошо перемешать и намазать на тосты. Украсить каждый тост анчоусом, зеленью петрушки и тонкими ломтиками редиса или других овощей.

1551. Сырный паштет со сметаной

100 г сливочного масла, 6 плавленых сырков треугольной формы, 2 ст. л. сметаны, соль по вкусу.

Масло хорошо взбить, добавить тертый сыр, немного посолить и разбавить свежей сметаной. В паштет можно положить мелко нарезанные каперсы, но в этом случае солить его не нужно.

Паштет можно приготовить и из более мягкого сыра, а также в качестве добавки ввести одно измельченное яйцо, предварительно сваренное вкрутую яйцо.

1552. Паштет из плавленого сыра с ветчиной

200 г плавленого сыра, 100 г ветчины, 1 соленый огурец, 0,5 ч. л. молотого красного перца, 1 маринованный красный сладкий перец, 2 ст. л. сливок или 1 ст. л. взбитого сливочного масла, 2 ч. л. острого красного соуса, соль по вкусу.

Плавленый сыр треугольной формы натереть на терке, добавить нарезанную мелкими кусочками ветчину, измельченный маринованный перец, молотый перец, соль, соус и столько густых сливок или взбитого жидкого масла, чтобы паштет был достаточно мягким и его легко можно было намазать на хлеб или пресное печенье.

1553. Сырный паштет с анчоусной пастой

200 г мягкого сливочного сыра, 100 г сливочного масла, 1 ст. л. подсолнечного масла, 1 ст. л. анчоусной пасты, 1 небольшая репчатая луковица, 10 каперсов, 1 свежий огурец, 1 яйцо, зелень петрушки по вкусу.

Масло хорошо взбить, добавить анчоусную пасту, подсолнечное масло, мелко нарезанный лук или нарезанные каперсы, натертый на терке сыр и все вместе хорошо перемешать.

Намазанные паштетом бутерброды украсить кружком сваренного вкрутую яйца, огурцом и веточкой петрушки.

Форшмаки

1554. Форшмак классический

1 крупная соленая сельдь, 2 репчатые луковицы, 1 яблоко, 2-3 ломтика пшеничного батона без корки, 1 ст. л. сливочного масла, 0,5 ч. л. сахара, 1 ч. л. столового уксуса, 1 щепотка лимонной кислоты, 1 щепотка черного молотого перца, зеленый лук для украшения.

Выпотрошить сельдь, в зависимости от степени ее солености подержать 2-4 часа в молоке. Разделать тушку на филе, отделить косточки, мякоть мелко порубить или пропустить через мясорубку.

Яблоко очистить от кожуры и мелко порубить, соединить с порезанным луком. Ломтики батона размочить в кипяченой воде, отжать и добавить к яблоку и луку; пропустить через мясорубку.

К полученной массе добавить масло, молотый перец, лимонную кислоту и все хорошо перемешать.

Селедочный фарш соединить с полученной массой, перемешать и выложить в селедочницу. Форшмак можно приправить уксусом и украсить зеленым луком, укропом или зеленью петрушки.

1555. Форшмак оригинальный

5 шт. картофеля, 1 слабосоленая сельдь, 1 репчатая луковица, 2 яйца, сваренных вкрутую, 2 ст. л. майонеза, 0,5 стакана растительного масла.

Картофель отварить, сельдь очистить и освободить от косточек, лук очистить. В мясорубке прокрутить картофель, сельдь и репчатый лук. Все хорошо перемешать, добавить растительное масло, как следует все перемешать руками. Яйца отварить и мелко нарезать или натереть. В селедочницу выложить картофельно-селедочную массу, придать форму рыбки. Смазать майонезом, сверху украсить натертыми на мелкой терке яйцами.

1556. Форшмак из консервов «Сардины в масле» с творогом и зеленью

100 г консервов «Сардины в масле», 250 г нежирного творога, зелень петрушки или укропа по вкусу.

Сардины и творог пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанную зелень петрушки, соль и тщательно перемешать.

1557. Форшмак из консервов «Скумбрия натуральная» с яблоком

250 г консервов «Скумбрия натуральная», 2 яблока, 1 головка репчатого лука, 5 ст. л. майонеза.

Скумбрию, яблоки (без сердцевин и кожицы) и лук пропустить через мясорубку, добавить майонез и тщательно перемешать.

1558. Форшмак из консервов «Ставрида натуральная» с сыром и луком

250 г консервов «Ставрида натуральная», 3 яйца, сваренных вкрутую, 1 плавленый сырок, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. майонеза.

Все продукты, предусмотренные рецептурой, кроме майонеза, дважды пропустить через мясорубку, заправить майонезом и тщательно перемешать.

Бутербродные смеси

Масляные смеси с зеленью и овощами

1559. Масло с зеленью петрушки

200 г сливочного масла, 2 пучка зелени петрушки (50 г), 0,5 лимона.

Очень тонко нашинковать или нарубить зелень петрушки. Слегка размять сливочное масло (заранее вынуть его из холодильника), тщательно перемешать с подготовленной зеленью, заправить лимонным соком. Оформить в виде колбаски. Хранить до использования на холоде.

Аналогичным образом готовят масло с зеленью петрушки и укропа, петрушки и сельдерея.

1560. Масло с зеленью шпината

100 г сливочного масла, 1 ломтик лимона, 20 г зелени шпината, соль по вкусу.

Листья шпината хорошо промыть, обсушить и растереть в ступке, добавить туда лимонный сок, соль и размешать. Из полученной массы выжать сок и влить его в размягченное масло. Затем хорошо размешать до образования однородной массы, придать форму брусочков и охладить. Зеленое масло, нарезанное на порционные кусочки, кладут на антрекот, бифштекс, лангет, жаренную в сухарях рыбу и другие блюда.

1561. Масло с зеленой смесью

100 г сливочного масла, 3 ст. л. измельченной зелени, 1 маленькая головка репчатого лука, 1 ч. л. сока лимона, красный молотый перец и соль по вкусу.

Порубить или мелко нарезать лук и зелень: петрушку, укроп, кинзу, базилик, эстрагон. Масло размягчить и взбить, добавить измельченную зелень, соль, специи и лимонный сок, все тщательно растереть. Охладить.

1562. Мятное масло

100 г сливочного масла (маргарина), 30 г зелени свежей мяты и укропа.

Мяту и укроп мелко нарезать, взбить с размягченным маслом.

1563. Витаминное масло

100 г сливочного масла, 80 г моркови, 50 г сельдерея, лимонный сок, соль по вкусу.

Овощи очистить и мелко натереть. Масло растереть в пену, добавить тертые овощи, перемешать, посолить по вкусу и приправить лимонным соком.

1564. Масло с пюре из сырых овощей

250 г сливочного масла, 150 г помидоров, 80 г моркови, сок половины лимона, зелень сельдерея и петрушки по вкусу.

Овощи протереть до пюреобразной консистенции, выжать в них сок лимона и тщательно перемешать с взбитым маслом.

1565. Масло с зеленым луком

220 г сливочного масла, 30 г зеленого лука, соль по вкусу.

Лук очистить, мелко нарезать и вмешать во взбитое масло. Посолить по вкусу.

1566. Томатно-масляный крем

100 г сливочного маргарина, 2 ст. л. сметаны, 3 ст. л. острого томатного соуса, 1 ч. л. хрена в уксусе, 0,5 ч. л. столовой горчицы, сахар и соль по вкусу.

Растереть маргарин. Все компоненты смешать и взбить. Вместо острого томатного соуса можно использовать томатную пасту.

1567. Томатное масло с творогом

100 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. л. густой томатной пасты, 1 ст. л. сухого творога, красный стручковый перец, соль по вкусу.

К взбитому маслу добавить томатное пюре и растертый деревянной ложкой творог. Взбить, посолить. Можно добавить немного мякоти красного стручкового перца.

Острые масляные смеси (с горчицей, хреном, чесноком, перцем)

1568. Классическое горчичное масло

450 г сливочного масла, 50 г столовой горчицы.

В кастрюлю положить размягченное масло, добавить столовую горчицу и хорошо размешать лопаткой. Использовать для бутербродов, сэндвичей, канапе и т. п. Подавать к рису, макаронным изделиям.

1569. Горчичное масло с лимонным соком

200 г сливочного масла, 40 г горчицы, лимонный сок, соль по вкусу.

В растертое присоленное масло добавить постепенно горчицу и приправить лимонным соком.

1570. Пряное горчичное масло

450 г сливочного масла, 50 г готовой горчицы, душистый молотый перец, соль по вкусу.

Размягченное сливочное масло хорошо размешать с горчицей, душистым перцем и солью. Придать форму брусочков и охладить. Использовать для приготовления бутербродов.

1571. Масло с хреном

200 г сливочного масла, 50 г тертого или готового хрена, соль по вкусу.

Размягченное сливочное масло растереть в густую пену, добавить тертый хрен, посолить, тщательно перемешать.

1572. Чесночное масло

250 г сливочного масла, 200 г чеснока.

Чеснок очистить, обварить кипятком, хорошо обсушить, растолочь в ступке и, добавляя масло, протереть через сито.

1573. Масло с чесноком и зеленью

200 г сливочного масла, 30 г репчатого лука, 10 г зелени петрушки, 3 дольки чеснока, соль по вкусу.

Чеснок растереть с солью. Лук и зелень петрушки мелко нарезать, все размешать с взбитым маслом.

1574. Чесочно-сырное масло

250 г сливочного масла, 1 головка чеснока, 50 г сыра, 15 г базилика, соль по вкусу.

Чеснок очистить, обдать кипятком, обсушить, измельчить вместе с базиликом, перемешать со сливочным маслом, тертым сыром и солью.

Можно использовать как приправу к макаронным изделиям, рису, отварному картофелю, а также для бутербродов.

Масляные смеси с грибами, орехами

1575. Грибное масло с маринованными или солеными грибами

200 г сливочного масла, 100 г маринованных грибов, 1 репчатая луковица, 1 ч. л. лимонного сока.

Измельченные маринованные или соленые грибы смешать с маслом, добавить натертый на мелкой терке репчатый лук, посолить, поперчить. Можно добавить немного уксуса или лимонного сока.

1576. Миндальное масло

200 г сливочного масла, 100 г очищенного миндаля, 0,5 ст. л. холодной кипяченой воды.

Выдержать масло при комнатной температуре. Истолочь в ступке миндаль, постепенно добавляя воду.

Соединить масло с истолченным миндалем, тщательно размять вилкой и протереть через сито. Так же можно приготовить масло с другими орехами, особенно вкусным получается масло с фисташками.

Масляные смеси с яйцами, сыром, колбасами

1577. Масло с желтком

80 г сливочного масла, 1 яйцо (желток).

Яйца сварить вкрутую. Сливочное масло размять, добавить протертый желток. Использовать для оформления закусок, бутербродов.

1578. Яичное масло с приправами

100 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 ч. л. рубленого зеленого лука или укропа, красный перец, хрен или горчица, соль по вкусу.

Масло взбить вместе с измельченным желтком, добавить мелко нарубленный белок и рубленую зелень, посолить. Для получения более острого вкуса можно добавить перец, горчицу или тертый хрен.

1579. Сырное масло

150 г сливочного масла, 50 г твердого сыра.

Сыр натереть на мелкой терке и хорошо смешать с размягченным сливочным маслом. Придать форму колбасок или брусочков и охладить. Использовать для приготовления бутербродов и для заправки макарон.

1580. Сырное масло со шпинатом

100 г сливочного масла, 30 г твердого сыра, 75 г вареного шпината.

Размягченное сливочное масло смешать до однородного состояния с тертым сыром и вареным протертым шпинатом. Полученную массу положить на тарелку, придав ей форму опрокинутой чашки, и охладить.

1581. Масло с сыром и томат-пастой

100 г голландского сыра, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. томат-пасты.

Тертый сыр растереть со сливочным маслом, после чего добавить густую томат-пасту и смешать до однообразного состояния. Масло с сыром и томат-пастой можно использовать не только для бутербродов, но и как гарнир к закускам.

1582. Колбасное масло

100 г сливочного масла или маргарина, 50 г мягкой колбасы (любой), 1 небольшое яблоко, 0,25 головки репчатого лука, черный молотый перец, соль по вкусу.

К взбитому маслу добавить мелко нарубленную колбасу, тертое яблоко, натертый на мелкой терке лук. Заправить солью и перцем.

1583. Ветчинное масло

100 г сливочного масла или маргарина, 40 г нежирной ветчины, горчица или сметана по вкусу.

К взбитому маслу добавить пропущенную через мясорубку ветчину, заправить по вкусу горчицей или сметаной.

Масляные смеси с рыбными продуктами

1584. Селедочное масло с горчицей

150 г сливочного масла, 50 г филе сельди, 15 г столовой горчицы.

Филе сельди мелко порубить и протереть через сито. Протертую сельдь смешать с размягченным сливочным маслом, готовой горчицей и тщательно взбить. Использовать для закусок и холодных блюд.

1585. Масло с молоками сельди

750 г сливочного масла, 50 г молок сельди, 15 г столовой горчицы.

Молоки протереть через сито, добавить горчицу, соединить с размягченным сливочным маслом и тщательно взбить.

1586. Селедочное масло с сыром

100 г сливочного масла, 30 г филе сельди, 25 г твердого сыра.

Протереть через сито сельдь, соединить с размягченным сливочным маслом, добавить натертый на мелкой терке твердый сыр, хорошо перемешать и охладить.

1587. Селедочное масло с яблоками

150 г сливочного масла, 100 г филе сельди, 1 репчатая луковица, 1 крупное антоновское яблоко.

Филе сельди, вымоченное в молоке или холодном крепком чае, изрубить и соединить с мелко нарубленным пассерованным луком, потом протереть через сито.

После этого добавить натертое на мелкой терке очищенное яблоко. Полученную массу соединить с размягченным сливочным маслом, придать форму брусочка и охладить. Использовать для приготовления бутербродов, закусок и холодных блюд.

1588. Килечное масло с лимонным соком

100 г сливочного масла или маргарина, 5—6 килек, лимонный сок или лимонная кислота по вкусу.

Кильки очистить от хребтовых костей, филе протереть через сито, соединить с размягченным маслом, заправить лимонным соком. Использовать для приготовления бутербродов.

1589. Килечное масло с луком

200 г кильки, 200 г сливочного масла, 1 репчатая луковица.

Кильку очистить от костей и измельчить или пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать и слегка обжарить в сливочном масле.

К взбитому сливочному маслу добавить кильку, лук и хорошо перемешать. Вместо кильки можно употребить сельдь.

Ломтики белого хлеба намазывают килечным маслом и украшают фунтиками из ломтиков огурца, в который положена нарезанная фигурным ножом долька крутого яйца.

1590. Масло с рыбными консервами

100 г сливочного масла, 200 г рыбных консервов (в томатном соусе или масле), 1 вареное яблоко, сахар, соль по вкусу.

Рыбные консервы и мякоть вареного яблока протереть через сито. Полученную массу положить в растертое добела сливочное масло, добавить соль и сахар по вкусу и все растереть до образования однородной пышной массы.

1591. Шпротное масло

100 г сливочного масла или маргарина, 10—12 шпрот, соль по вкусу.

К взбитому маслу добавить размельченные вилкой шпроты, взбить еще раз, заправить солью.

1592. Масло с копченой рыбой

100 г сливочного масла или маргарина, 30 г филе копченой рыбы, 1 ч. л. майонеза, хрен по вкусу.

К взбитому маслу добавить хорошо размельченную копченую рыбу и майонез, заправить хреном.

1593. Масло с красной рыбой

100 г сливочного масла, 50—80 г семги или лосося, 10 г мелко нарубленной зелени петрушки.

Размягченное сливочное масло смешать до однородного состояния с протертой через сито или пропущенной через мясорубку семгой или лососем и мелко нарубленной зеленью петрушки. Полученную массу охладить.

Бутербродные пасты

1594. Бутербродно-овощная масса с цветной капустой

100 г сливочного масла, 500 г цветной капусты, 1 яблоко, 1 ч. л. сока лимона, 1 ч. л. сахара, соль по вкусу.

Капусту разобрать на соцветия, отварить до готовности в подсоленной воде, размять. Яблоко очистить и натереть на мелкой терке. Масло взбить, добавить капусту, яблоко, лимонный сок, сахар. Смесь перемешать и охладить.

1595. Бутербродно-овощная масса со свеклой

250 г сливочного масла, 160 г моркови, 120 г сладкой свеклы, 1 ч. л. сока лимона, соль по вкусу.

Отварить в кожуре свеклу и морковь. Охладить, пропустить через мясорубку и смешать с взбитым маслом. Заправить лимонным соком и солью. Тщательно перемешать и охладить.

1596. Чесночная паста с перцем

1 головка чеснока, 1 красный стручковый перец, 2 ст. л. оливкового масла.

Чеснок растереть с солью и красным стручковым перцем. Добавить оливковое или подсолнечное масло, перемешать. Намазывать на черный хлеб.

1597. Бутербродная паста с творогом и укропом

1 яблоко, 50 г сливочного масла, 50 г плавленого сыра, 4 ст. л. творога, 2 ст. л. рубленого укропа.

Смешать масло, сыр и творог, добавить укроп, натертое на мелкой терке яблоко и взбить пасту.

1598. Ветчинное масло

200 г ветчины, 150 г сливочного масла, 1 репчатая луковица, соль по вкусу.

Ветчину пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный обжаренный лук и смешать с взбитым сливочным маслом, посолить по вкусу. Вместо ветчины можно использовать другие мясные изделия. На намазанный этим маслом хлеб кладут ломтик помидора, колечки лука-порей или репчатого лука, обваленные в молотой паприке.

1599. Колбасное масло с маринованным огурцом

300 г колбасы, 250 г сливочного масла, 1 репчатая луковица, 1 маринованный огурец.

Колбасу пропустить через мясорубку, лук мелко нарубить и обжарить в сливочном масле. Очищенный от кожуры маринованный огурец мелко нарезать. Соединить колбасную массу со сливочным маслом и взбить.

1600. Вариации пасты для бутербродов

- Посолить творог, добавить немного черного перца и консервированные грибы, тушенные на подсолнечном или сливочном масле.
- Посолить творог, добавить немного красного перца, измельченный маринованный стручковый перец и мелко рубленую петрушку. Чтобы паста хорошо ложилась на хлеб, смешать ее с небольшим количеством сметаны или простокваши.
- В творог, смешанный с майонезом, добавить по вкусу лимонный сок. Пастой намазать хлеб, сверху положить красную икру или кусочек белого куриного мяса.
- Хорошо измельчить вареные телячьи мозги и смешать их с солью, черным перцем, петрушкой.
- Смешать сливочное масло с мелко нарезанной петрушкой, добавить горчицу или хрен (по вкусу) и намазать на хлеб. Сверху положить кусочки вареной говядины или птицы и приправить черным перцем.

МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА: ВКУСНЯТИНА ИЗ ТВОРОГА И ЯИЦ

Яичницы

1601. Яичница с ветчиной и баклажанами

8 яиц, 4 маленьких баклажана, 200 г томатного пюре с чесноком, 2 ломтика ветчины, 4 ст. л. растительного масла, соль, черный молотый перец, зелень петрушки по вкусу.

Баклажаны очистить и нарезать кружочками толщиной 1 см, посолить их и оставить на 1 ч, затем отжать и обжарить на масле до золотистого оттенка. Ветчину нарезать соломкой и тоже обжарить. Поджарить глазунью. На нагретое блюдо выложить яйца, покрыть их кружочками баклажанов, посыпать нарезанной ветчиной и полить нагретым томатным пюре с чесноком. Украсить рубленой зеленью петрушки.

1602. Яичница-глазунья с сыром

6 яиц, 20 мл уксуса на 1 л воды, 30 г сливочного масла, 50 г тертого сыра, соль, молочный соус по вкусу.

Воду подкислить уксусом, налить в небольшую кастрюлю с низкими краями и нагреть до кипения. По одному разбивать яйца в половник (не смешивая белки с желтками) и осторожно опускать в кипяток, чтобы они по возможности не касались друг друга. Накрыть кастрюлю крышкой, поставить на слабый огонь (чтобы избежать бурного кипения!) и держать 3 мин, пока не свернется белок, желток же должен оставаться жидким. После этого шумовкой выложить яйца, не смешивая их, в смазанную сливочным маслом керамическую посуду, посыпать тертым сыром, солью, залить молочным соусом и поставить на 5 мин в духовку.

1603. Яичница с вареной колбасой

8 яиц, 200 г вареной колбасы, 1 ст. л. жира, соль по вкусу.

Вареную колбасу нарезать кружочками, обжарить на сковороде с двух сторон, затем осторожно вылить на нее яйца, не разрушая желтков, посолить и запечь в духовке.

1604. Яичница-колотуха

0,5 стакана молока, 1 ст. л. муки, 5 яиц, 2 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Сырые яйца посолить, смешать с пшеничной мукой. Смесь постепенно развести молоком и процедить через сито.

Массу вылить на хорошо смазанную жиром сковороду и запечь в духовке до золотистого цвета. При подаче на стол полить растопленным сливочным маслом.

1605. Яичница-глазунья по-американски

150 г ветчины, 4 яйца, 1 ст. л. сливочного масла, соль, кетчуп по вкусу.

Мелкие кусочки поджаренной ветчины положить на дно смазанной сливочным маслом горячей сковородки, затем влить яйца, посолить и довести до готовности в жарочном шкафу. Перед подачей на стол полить кетчупом.

1606. Яичница с орехами по-грузински

5 яиц, 2 ст. л. молотых грецких орехов, 2 ст. л. растительного масла, лимон, соль по вкусу.

Взбить яйца, добавить соль, толченые грецкие орехи, перемешать, налить на разогретую сковороду и обжарить в масле. Подать с лимоном.

Омлеты

1607. Три варианта натурального омлета

Вариант I

0,5 л молока, 250 г муки, 2 яйца, разрыхлитель для теста на кончике ножа, соль.

Вариант II

375 мл молока, 150 г муки, 2 яйца, соль.

Вариант III

0,25 л молока, 100 г муки, 4 яйца, 50 мл растительного масла, соль.

Все компоненты смешать, чтобы получилась однородная масса. В сковороде разогреть немного жира, вылить массу, размешать ложкой и дать растечься. Когда омлет подрумянится, перевернуть его широким ножом на другую сторону, добавить жира.

1608. Пышный омлет

8 яиц, 0,5 стакана молока (из расчета 15 г молока на 1 яйцо), 2 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Сырые яйца влить в миску, взбить, добавить молоко, соль, хорошо, перемешать, процедить через сито или марлю, затем перелить в горячую сковороду с растопленным маслом, накрыть крышкой и жарить на умеренном огне в течение 3—4 мин. Чтобы омлет не подгорел, его нужно время от времени прокалывать ножом или лопаткой, давая возможность жидкому верхнему слою протекать вниз. При подаче готовый омлет можно порезать на порционные куски или подавать целым, переложив в тарелку. Для этого сковороду нужно накрыть тарелкой и быстро перевернуть.

1609. Омлет с картофелем и колбасой

8 яиц, 0,5 стакана молока, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. рубленого укропа, петрушки или зеленого лука, 3—4 шт. картофеля, 100—150 г колбасы, 1 ст. л. топленого масла, соль по вкусу.

Овощи почистить, помыть. Подготовленную омлетную массу соединить с нашинкованной зеленью, жареным картофелем и обжаренными кусочками колбасы, вылить на сковороду и жарить при закрытой крышке до готовности.

1610. Омлет с травами

6 яиц, 3 ст. л. рубленой зелени петрушки, 3 ст. л. рубленой смеси шнитт-лука и орегано, 3 ст. л. оливкового масла, 15 г сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Разбить яйца в маленькую миску. Добавить соль, перец и взбить вилкой. Добавить зелень и травы. Нагреть оливковое и сливочное масло в сковороде, пока не появится пена. Влить яйца. Помешивать вилкой. Готовить 2—4 мин до появления золотистой корочки снизу. Затем поддеть омлет лопаткой и сложить вдвое. Подавать с хрустящим хлебом и листьями зеленого салата.

1611. Жареный омлет с тертой морковью

4 яйца, 1,5 ст. л. молока, 1 большая морковь, соль по вкусу.

Морковь вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Затем слегка поджарить на сковороде с маслом. Залить взбитыми с молоком яйцами, перемешать и жарить на сильном огне, слегка встряхивая сковороду, чтобы масса прогревалась равномерно. Как только омлет начнет густеть, завернуть края с двух сторон к середине, придав ему форму продолговатого пирожка.

1612. Омлет с картофелем и оливками

8–10 картофелин среднего размера, 4–5 яиц, 100 г оливок без косточек, 1 ч. л. соли, 1 репчатая луковица, растительное масло для жаренья.

Нарезать очищенный картофель тонкими ломтиками (можно натереть на крупной терке), мелко нарезать лук, взбить яйца. Все компоненты смешать, посолить и сразу же выложить на горячую сковороду с маслом, сверху уложить оливки и поставить в разогретый духовой шкаф.

1613. Омлет со шпиком и зеленью

8 яиц, 0,5 стакана молока или воды, 100 г шпика, соль, зелень петрушки и укропа по вкусу.

Сырые яйца смешать с молоком или водой, посолить. Шпик нарезать на кубики и обжарить на сковороде, затем залить подготовленной смесью и жарить при постоянном помешивании до загустения.

При подаче к столу посыпать омлет рубленой зеленью.

1614. Омлет по-белорусски (драчена)

8 яиц, 0,75 стакана молока, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. сливочного масла, 50 г тертого сыра, 100 г сметаны, соль по вкусу.

Приготовить омлетную массу, добавить чуть прижаренную без жира и охлажденную муку и тертый сыр.

Посолить, перемешать, вылить в смазанную маслом сковороду (или противень) и запечь в духовке. Горячую драчену полить сметаной и сразу подать к столу.

1615. Омлет с сыром и кабачками

2 яйца, 25 г сливочного масла, 1 репчатая луковица, 1 маленький кабачок, 30 г тертого сыра, белый мясной соус, укроп, соль по вкусу.

Лук нарезать полукольцами и припустить с маслом. Кабачок очистить, нарезать соломкой, поджарить в масле, добавить в лук и полить белым мясным соусом. Затем посолить и посыпать мелко нарезанным укропом.

Приготовленную смесь уложить на смазанную маслом сковороду, вылить на нее яйца и посыпать тертым сыром.

После этого запечь в жарочном шкафу и сразу же подать на стол.

1616. Омлет по-крестьянски

8 яиц, 2 ст. л. муки, 1 стакан молока, 200 г сала, соль по вкусу.

Яйца взбить, добавить муку, соль, молоко и хорошо размешать. Сало нарезать брусочками, обжарить и залить яичной смесью. Жарить сначала на плите, а затем довести до готовности в духовке.

1617. Омлет с грибами

8 яиц, 0,5 кг грибов, 1 репчатая луковица, 3 ст. л. топленого масла, 1 ст. л. молока, соль по вкусу.

Обработанные свежие грибы обжарить на масле и перемешать с пассерованным репчатым луком. Из смеси яиц и молока приготовить омлет, посолить. Грибной фарш завернуть в омлет и обжарить.

1618. Сырный омлет по-английски

120 г тертого твердого сыра, 4 яйца, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. воды, жир для жаренья.

Все продукты смешать и взбить. Омлет зажарить и подать в горячем виде с кетчупом.

1619. Кайзеровский омлет с корицей и изюмом

2 яйца, 1 ст. л. сахара, 1 стакан муки, 0,5 стакана молока, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. изюма, 0,5 ч. л. корицы.

Молоко, яйца, сахар и муку хорошо перемешать. На сковороде растопить масло и вылить на нее подготовленную массу. Когда низ омлета поджарится, добавить изюм и корицу, перевернуть на другую сторону и с помощью двух вилок порвать омлет на кусочки, после чего зажарить так, чтобы он хрустел.

Посыпать сахарной пудрой, подавать горячим.

1620. Омлет с брынзой по-болгарски

8 яиц, 2 сладких болгарских перца, 150 г соленой брынзы, соль, зелень по вкусу.

Стручковый перец и брынзу нарезать мелкими кубиками, смешать с яичной массой, посолить и пожарить в разогретом масле. При подаче посыпать рубленой зеленью.

1621. Омлет со сливками

6 яиц, 0,5 стакана сливок, 2 ч. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Яйца ввести в сливки, прибавить соль, хорошо перемешать и вылить на горячую сковороду со сливочным маслом, поставленную на сильный огонь. Жидкость на сковороде перемешать до загустения. После этого перемешивание прекратить и края омлета загнуть ножом с двух сторон к середине, переложить на нагретую тарелку и подать на стол.

1622. Омлет с зеленью

8 яиц, 3,5 ст. л. сливочного масла, 1,25 стакана рубленой зелени, соль по вкусу.

Желтки отделить от белков и порознь взбить. Желтки посолить, смешать с маслом, измельченной зеленью и белками. Яичную массу вылить на горячую сковороду с маслом, перемешать и поставить в духовку. Готовый омлет-суфле переложить на блюдо и немедленно подать к столу.

1623. Омлет с молоком

8 яиц, 0,5 стакана молока, 10 г сливочного масла.

Яйца взбить, добавить молоко, перемешать, вылить на противень и запечь в духовке. Полить маслом.

1624. Омлет экономный

4 яйца, 2 ст. л. муки, 0,75 стакана молока, 1 ч. л. дрожжей, 1 ч. л. сливочного масла или топленого сала, перец, зелень, соль по вкусу.

Замочить дрожжи в небольшом количестве воды. Добавить яйца, муку и влить молоко. Все перемешать. Посолить, поперчить, положить мелко нарубленную зелень. Яично-мучную смесь вылить на смазанную маслом или салом и хорошо прогретую сковороду, закрыть сковороду крышкой. Когда омлет подрумянится, перевернуть и поджарить его с другой стороны.

1625. Омлет диетический

2 яйца, 300 мл молока, 1 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Вылить в посуду яйца, добавить молоко, сливочное масло, соль. Взбить эту смесь и разлить в два стакана. Поставить стаканы в кастрюлю с водой так, чтобы они были погружены в воду на три четверти высоты. Поставить кастрюлю на огонь и варить 40—50 мин. Омлет должен полностью загустеть. Можно приготовить белковый омлет — из одних белков.

1626. Омлет «Перчинка»

10 яиц, 100 г сливочного масла, 1 ст. л. сливок, соль, черный молотый перец по вкусу.

Хорошо взбить желтки и белки отдельно. На сковородку, где начинает пениться масло, вылить сначала желтки, посолить, поперчить и, когда желтки начнут сгущаться, добавить взбитые сливки, затем белки. В течение всего процесса приготовления блюда (а жарить его следует очень недолго) нужно осторожно встряхивать сковородку.

1627. Омлет творожный

500 г творога, 6 яиц, 25 г сливочного масла, соль по вкусу.

Творог протереть, смешать с яйцами до однородной массы, посолить. Подготовленную массу выложить на горячую сковороду, смазанную сливочным маслом, и жарить до готовности.

1628. Омлет с домашним сыром

5 яиц, 0,5 стакана домашнего сыра, 2 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Яйца взбить, смешать с сыром, посолить и запечь в сковороде, смазанной маслом. Подать горячим.

1629. Омлет из сыра на минеральной воде

250 г тертого сыра, 8 яиц, 2 ст. л. муки, немного минеральной воды, жир для жаренья, томатный соус.

Все продукты смешать и взбить. Омлет поджарить на сковороде и подать в горячем виде с томатным соусом.

1630. Омлет сырный с кетчупом

6 яиц, 200 г тертого сыра, 100 г панировочных сухарей, 2 стакана молока, 50 г жира, соль, щепотка молотого перца, 3 ст. л. кетчупа.

Сухари залить молоком, добавить тертый сыр, взбитые яйца, соль и перец. Растопить на сковороде жир, влить тесто и запечь омлет с обеих сторон. Готовый омлет сложить пополам и полить острым кетчупом.

1631. Омлет с брынзой и зеленью

6 яиц, 100 г брынзы, 20 г сливочного масла, зелень петрушки по вкусу.

Яйца взбить, смешать с измельченной на терке брынзой и жарить на сковороде. Готовый омлет свернуть рулетом. При подаче посыпать зеленью петрушки.

1632. Омлет со сметаной

9 яиц, 0,7 стакана сметаны, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

Яйца смешать со сметаной, посолить, перемешать и вылить на горячую, смазанную маслом сковороду. Смесь помешивать до загустения, затем приподнять края омлета ножом с двух сторон. Когда нижняя сторона поджарится, снять омлет на горячую тарелку и подать на стол.

1633. Омлет с креветками

150 г консервированных или вареных креветок, 50 г масла, 6 яиц, 2 ст. л. белого вина, 0,5 лимона, соль, зелень петрушки по вкусу.

Мясо креветок мелко нарезать и обжарить на сливочном масле, затем залить взбитыми яйцами с вином и солью и поджарить омлет. Разделить на порции. Подать, посыпав рубленой зеленью и сбрызнув лимонным соком.

1634. Омлет рыбный

400 г рыбного филе, 4 яйца, 8 ст. л. молока, 1 ст. л. муки, 4 ст. л. сливочного масла, соль, зелень по вкусу.

Рыбное филе запанировать в муке, обжарить с обеих сторон на разогретой с маслом сковороде, нарезать мелкими кусочками. Яйца взбить, добавить молоко, соль, нарезанную зелень и залить этой смесью жареное филе. Жарить омлет на слабом огне, широким ножом приподнимая его на сковороде, чтобы жир равномерно распределился. Когда омлет загустеет, разрезать его на порции (можно свернуть в рулет, потом разрезать на куски). Подавать с отварным картофелем и зеленым горошком.

1635. Омлет с мясной начинкой

*6 яиц, 4 ст. л. белого вина, 50 г жира, 30 г тертого сыра, соль по вкусу.
Для начинки: 100 г жареного или вареного мяса, 2 яйца, 20 г жира, соль по вкусу.*

Жареное или вареное мясо мелко нарезать, обжарить на жире и смешать с яйцами и солью. Из 6 яиц, смешанных с белым вином и солью, поджарить омлет, смазать его приготовленной начинкой, сложить пополам и посыпать сверху тертым сыром. Разделить на порции.

1636. Омлет с сосисками

6 яиц, 4 ст. л. воды, 60 г сливочного масла, 2 сосиски, соль по вкусу.

Яйца размешать с водой и солью и поджарить на сковороде 4 омлета. Сосиски отварить и разрезать вдоль пополам. Каждую половину завернуть в омлет и подать горячими.

1637. Омлет с колбасой и шпиком

8 яиц, 2 ст. л. муки, 1 стакан молока, 100 г шпика, 200 г колбасы, соль по вкусу.

Яйца взбить, добавить муку, соль, молоко, хорошо размешать. Нарезанные брусочками шпик и кусочки колбасы обжарить, залить яичной смесью. Жарить омлет сначала на плите, затем довести до готовности в духовке.

1638. Омлет «Утренний»

8 яиц, 0,5 стакана молока, 80 г сала, 1 репчатая луковица, соль по вкусу.

Сало нарезать мелкими кубиками и обжарить с добавлением лука. Яйца размешать в молоке, посолить, залить обжаренное с луком сало и запечь в духовке.

1639. Омлет с картофелем

10 яиц, 4 картофелины, 6 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Картофель нарезать кубиками и запечь. Яйца взбить, смешать с картофелем, посолить и запекать в духовке, пока не стянутся белки. Подать в горячем виде.

1640. Омлет по-деревенски

10 яиц, 2 моркови, 3 картофелины, 0,5 стакана зеленой фасоли, 0,5 стакана щавеля, 5 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Морковь, картофель, фасоль и щавель отварить. Щавель нашинковать, остальные овощи нарезать кубиками, все вместе потушить на масле, залить взбитыми яйцами, посолить и запечь в духовке.

1641. Омлет с морковью

10 яиц, 2 ст. л. сливочного масла, 3 моркови, соль по вкусу.

Яйца взбить и запечь. Морковь нарезать кружочками, припустить с маслом, завернуть в омлет. Подать горячим.

1642. Омлет с горошком

5 яиц, 1 стакан молодого зеленого горошка, 3 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Горошек отварить, припустить с маслом, смешать с взбитыми яйцами, посолить и запечь. Подать горячим.

1643. Омлет с сыром и зеленым горошком

6 яиц, 150 г сыра, 250 мл молока, 100 г зеленого горошка, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Сыр, натертый на мелкой терке, смешать с яйцами, постепенно влить в смесь молоко, добавить соль и взбить миксером до получения однородной массы. В смазанную растительным маслом разогретую чугунную сковороду вылить приготовленную смесь, добавить зеленый горошек и запекать в духовке 15—20 мин.

1644. Омлет с огурцами

6 яиц, 120 мл молока, 90 г сливочного масла, 180 г консервированного зеленого горошка, 250 г огурцов, соль по вкусу.

Яйца, молоко, соль, натертые свежие огурцы смешать и взбить миксером до получения однородной массы. В смазанную маслом разогретую сковороду вылить подготовленную массу и запекать в духовке в течение 15—20 мин.

1645. Омлет с кабачками

5 яиц, 1 небольшой кабачок, 2,5 ст. л. сливочного масла, зелень, соль по вкусу.

Кабачки нарезать кубиками, потушить, смешать с взбитыми яйцами, посолить. Запечь в духовке, украсить зеленью.

1646. Омлет с помидорами и кабачками

5 яиц, 2,5 ст. л. сливочного масла, 2 небольших помидора, 1 кабачок, 0,5 стакана томатного соуса, соль по вкусу.

Яйца взбить и запечь в духовке. Помидоры измельчить, кабачки нарезать ломтиками, потушить с маслом и завернуть в омлет. Полить томатным соусом.

1647. Омлет со сладким перцем

5 яиц, 2,5 ст. л. сливочного масла, 2 небольших помидора, 1 репчатая луковица, 1 стручок сладкого перца, соль по вкусу.

Яйца взбить и запечь в духовке. Помидоры измельчить, лук нарезать ломтиками, потушить с маслом, смешать с нарезанным соломкой перцем, выложить эту смесь на омлет и свернуть его рулетом.

1648. Омлет с салатом

5 яиц, 2,5 ст. л. сливочного масла, 0,75 стакана шинкованного зеленого салата, 1,5 ст. л. сливок, соль по вкусу.

Яйца взбить и запечь в духовке. Салат припустить в масле со сливками и завернуть в готовый омлет.

1649. Омлет со шпинатом

5 яиц, 1 стакан шинкованного шпината, 2,5 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Шпинат потушить с маслом, смешать с взбитыми яйцами, посолить. Запечь омлет в духовке и подать горячим.

1650. Омлет с зеленым луком

3 яйца, несколько перьев зеленого лука, жир для жаренья.

Лук мелко нарезать, выложить на сковороду с разогретым жиром, вылить яичную массу, перемешать и поджарить.

1651. Омлет со свежей спаржей

400 г спаржи, 5 яиц, 1 неполный стакан молока, соль, растительное и сливочное масло по вкусу.

Спаржу нарезать кусочками, отварить в подсоленной воде, отцедить. Яйца размешать с молоком и спаржей, посолить, вылить на большую сковороду с закипевшим растительным маслом и поставить в духовку. Когда яйца начнут стягиваться, подать к столу со сливочным маслом.

Сырники

1652. Сырники классические

500 г творога, 0,5 стакана муки, 1 яйцо, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. топленого масла, соль по вкусу.

Творог хорошо растереть в миске, добавить муку, яйцо, сахар, соль и тщательно перемешать. Массу скатать в форме колбаски диаметром около 5 см, нарезать поперек на равные куски толщиной 1 см. Каждый обвалять в муке и обжарить с обеих сторон на сковороде с топленым маслом. К сырникам отдельно подать сметану или варенье.

1653. Сырники с картофелем

500 г творога, 300 г картофеля, 0,5 стакана муки, 1 яйцо, 40 г сливочного масла, 250 г сметаны, соль по вкусу.

Картофель отварить в подсоленной воде до готовности; отвар слить, картофель потолочь. Добавить в картофель протертый творог, яйцо, две трети нормы муки, все хорошо перемешать. Сформовать из полученной массы сырники, обвалять в муке и обжарить на сливочном масле. К сырникам подать сметану.

1654. Сырники с морковью

500 г творога, 3 моркови, 50 г сливочного масла, 0,5 стакана воды, 1 ст. л. манной крупы, 1 яйцо, 2—3 ст. л. сахара, 0,7 стакана муки, соль по вкусу.

Морковь очистить, натереть на терке. На сковороде растопить 20—30 г сливочного масла, положить морковь, добавить воду и тушить до готовности. Постепенно добавлять манную крупу, прогреть смесь, помешивая, до набухания крупы.

После набухания массу охладить и смешать с творогом, яйцом, сахаром, мукой. Из полученной смеси сформовать сырники и обжарить их на сковороде с маслом.

Подать со сметаной.

1655. Сырники соевые

500 г соевого творога (тофу), 3—4 ст. л. сахара, 1—2 ст. л. столового уксуса, 0,3 ч. л. соли, 1 яйцо, 3—4 ст. л. муки.

Творог протереть на мелкой терке или измельчить в мясорубке, добавить соль, сахар, уксус, вбить яйцо и хорошо перемешать до однородности, добавить муку. Жарить на растительном масле. Подать горячими, желательнее со сметаной.

1656. Сырники заварные

500 г творога, 4 яйца, 100 г масла, цедра 0,5 лимона, 200 г сухарей, 100 г муки, соль по вкусу.

Растереть с желтками масло, посолить, прибавить протертый сквозь сито творог, лимонную цедру, молотые сухари, добавить взбитые белки и осторожно перемешать. Из этой массы сформовать шарики, опустить их в кипящую воду и варить 7—10 мин при закрытой крышке. Подать с маслом и молотыми сухарями.

Творожные паштеты

1657. Паштет творожный с копченым сыром

150 г жирного творога, 50 г сливочного масла, 50 г копченого плавленого сыра, 2 дольки чеснока, соль, молоко по вкусу.

Копченый плавленый сыр и творог пропустить через мясорубку. В миске размешать масло, добавить сыр, чеснок, растертый с солью, при желании — молоко. Взбить массу.

1658. Паштет масляно-творожный

200 г мягкого творога, 40 г сливочного масла, 20 мл молока, соль по вкусу.

Протертый через сито творог добавить к взбитому маслу, посолить и растереть с молоком. Использовать для бутербродов или как самостоятельный паштет.

1659. Паштет творожный с ветчиной

300 г мягкого творога, 100 г нежирной ветчины, 100 г сливочного масла, молоко, соль по вкусу.

К размешанному в миске маслу прибавить протертый через сито творог, пропущенную через мясорубку ветчину, соль и, чтобы паштет был более нежным, немного молока.

1660. Паштет творожный с рыбой

200 г творога, 300 г трески или другой рыбы, 1 репчатая луковица, 1 морковь, 100 г сливочного масла, 30 г растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Рыбу разделить на филе без кожи и костей, припустить в подсоленной воде.

Лук и морковь нарезать и пассеровать на растительном масле. Домашний пресный творог смешать с отварной рыбой, пассерованными овощами и пропустить через мясорубку с частой решеткой. Ввести размягченное сливочное масло, соль и черный молотый перец по вкусу и тщательно вымешать массу, сформовать в виде батона, украсить маслом и охладить.

1661. Паштет творожный с тресковой печенью

300 г мягкого творога, 100 г сливочного масла, 80 г консервированной тресковой печени, 1 маленькая репчатая луковица, соль, черный молотый перец по вкусу.

Масло растереть в миске, добавить протертый через сито творог, хорошо размешать. Открыть консервы, слить масло, положить в паштет нужное количество печени трески, мелко нарезанный репчатый лук, соль, черный молотый перец и снова хорошо перемешать и взбить.

1662. Паштет творожно-анчоусный с брынзой

100 г творога, 50 г брынзы, 30 г сливочного масла, 30 г сладкого стручкового перца, 1 небольшая репчатая луковица, 10 г анчоусной пасты, 1 ч. л. каперсов, соль, черный молотый перец по вкусу.

Взбить масло, постепенно добавить протертые через сито творог и брынзу, анчоусную пасту, мелко нарезанные лук и стручковый перец. Посолить, ввести молотый черный перец, каперсы и хорошо перемешать. При желании в паштет можно добавить немного молока.

1663. Паштет из творога с чесноком

250 г свежего домашнего творога, 1 небольшой пучок зелени укропа, 1 яйцо, 100 г сметаны или сливок, 30 г мелко смолотых семян кориандра, 3 дольки чеснока, соль по вкусу.

Выложив творог в миску, вбить туда сырое яйцо и, не переставая вымешивать, добавить семена кориандра, толченный с солью чеснок, затем сметану. Масса должна получиться однородной. Затем положить в паштет мелко нарубленный укроп и посолить по вкусу. Взбить смесь еще раз.

1664. Творожный закусочный паштет

400 г свежего домашнего творога, 2 яйца, 2 ст. л. рубленой зелени укропа, 4 дольки чеснока, 0,5 стакана сливок, 4—5 ст. л. молотых семян кориандра или приправы «Хмели-сунели», соль, черный молотый перец по вкусу.

Творог выложить в миску, вбить яйца, тщательно перемешать, затем добавить остальные компоненты, кроме сливок, и растереть, пока не получится однородная масса. Если паштет окажется чересчур густым, подлить сливки. Посолить и поперчить.

1665. Паштет творожный со свежими овощами

100 г мягкого творога, 50 г майонеза, 25 г моркови, 25 г редиса, 50 г помидоров, соль, черный молотый перец, зелень петрушки, лимонный сок по вкусу.

Мягкий взбитый творог смешать с майонезом, добавить очищенные и натертые морковь и редиску, очищенные и мелко нарезанные помидоры и зелень петрушки. Паштет посолить, приправить перцем и лимонным соком и хорошо перемешать.

1666. Паштет творожный с сыром и хреном

150 г мягкого творога, 50 г сливочного масла, 50 г твердого сыра, 10 г хрена, 1 небольшая репчатая луковица, молоко, горчица, соль по вкусу.

Протертый через сито творог смешать с маслом, добавить тертый сыр, соль, горчицу, мелко нарезанный лук, тертый хрен и немного молока. Взбить до получения однородной массы.

1667. Паштет творожный с овощами и взбитыми сливками

150 г мягкого творога, 1 твердый помидор, 1 сладкий стручковый перец, 50 г взбитых сливок (без сахара), соль, сахар, лимонный сок по вкусу.

Протертый творог взбить, добавить взбитые сливки, посолить, посыпать сахаром, подкислить лимонным соком и вмешать нарезанные кусочками сладкий болгарский перец и помидоры.

1668. Паштет творожный со сладким перцем

150 г мягкого творога, 50 г сливочного масла, 30 г консервированного сладкого перца, 20 г репчатого лука, 1 щепотка молотого красного перца, соль, молоко по вкусу.

Масло взбить, добавить протертый творог, посолить, разбавить молоком до требуемой консистенции. Добавить нарезанный мелкими кусочками сладкий перец, мелко нарезанный лук, молотый красный перец.

1669. Паштет творожный с зеленым луком

150 г мягкого творога, 50 г сливочного масла, 20 г зеленого лука, соль, сметана по вкусу.

Масло взбить в пену, постепенно добавить протертый через сито творог, посолить, разбавить сметаной до желаемой консистенции и вмешать мелко нарезанный зеленый лук.

1670. Паштет творожно-морковный

100 г мягкого творога, 70 г сырой моркови, 20 г репчатого лука, 50 мл йогурта без фруктовых добавок, соль, зеленый лук по вкусу.

Протертый творог взбить с йогуртом, добавить мелко нарезанные репчатый и зеленый лук, соль, тертую морковь и хорошо перемешать.

1671. Паштет творожный с джемом

100 г творога, 80 г джема из смородины, 20 г грецких или лесных орехов, 50 г сливочного масла, 10 г сахара.

Масло растереть с сахаром, добавить протертый через сито творог, джем и рубленые орехи. Хорошо перемешать, добавить сахар и молоко и довести до желаемой густоты.

1672. Паштет творожный с медом

300 г мягкого творога, 50 г концентрированного молока без сахара, 30 г меда, 200 г фруктового пюре.

Протертый творог растереть в миске с концентрированным молоком и медом и добавить фруктовое пюре. Подавать в вазочках вместе с печеньем.

1673. Икра из творога с помидорами

200 г творога, 2—3 помидора, 1 репчатая луковица, 0,5 стакана растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Творог протереть. Помидоры очистить от кожицы, удалить семена и мелко изрубить, лук мелко нашинковать.

Все перемешать, добавив соль и черный молотый перец. Помешивая массу, постепенно влить в нее растительное масло. Икру выложить на тарелку, украсить зеленью.

1674. Масса творожная с тмином, укропом и перцем

450 г жирного творога, тмин, душистый перец, укроп, соль по вкусу.

В протертый жирный творог ввести соль, тмин, душистый молотый перец и все тщательно перемешать (можно добавить 100 г сливочного масла, если творог нежирный). Полученную массу выложить в вазочку и подать на стол.

1675. Масса творожная с томатом-пюре

450 г жирного творога, 2,5 ст. л. томата-пюре, 100 г сливочного масла (добавить, если творог нежирный), соль, душистый перец по вкусу.

В жирный творог добавить томат-пюре, соль, молотый душистый перец и все хорошо перемешать. В нежирный творог ввести также размягченное сливочное масло (нагретое до 30—35° С).

1676. Масса творожная с зеленым луком

350 г соленой творожной массы, 60 г зеленого лука, 0,5 стакана сметаны.

Зеленый лук мелко нарезать. Творожную массу смешать с нарезанным луком и частью сметаны. Готовую массу выложить в салатник и полить оставшейся сметаной.

Сладкие творожные сырковые массы

1677. Масса творожная заварная

350 г творога, 4 яйца, 80 г сливочного масла, 0,7 стакана сметаны, 0,5 стакана сахара, ванилин, соль, очищенные орехи, изюм по вкусу.

Творог протереть и хорошо размешать с яйцами, сливочным маслом, сметаной. Массу выложить в кастрюлю, поставить на огонь и, помешивая, варить до кипения. Затем снять с огня и, продолжая помешивать, быстро охладить, добавить сахар, ванилин, толченые орехи, изюм.

1678. Масса сырковая

100 г нежирного творога, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. сахарной пудры, ванилин по вкусу.

Размягченное сливочное масло с добавленными в него сахарной пудрой и ванилином взбить до получения пышного крема, затем, продолжая взбивать, ввести небольшими порциями протертый творог. Готовую массу выложить в форму и охладить.

1679. Масса творожная сладкая

450 г жирного творога, 3 ст. л. сахарного песка или сахарной пудры, соль, ванилин по вкусу.

Протертый жирный творог смешать с сахарным песком или сахарной пудрой, добавить соль по вкусу и ванилин для аромата, растворенный в горячей воде; поставить в прохладное место.

1680. Масса творожная с медом

400 г творога, 4 яичных желтка, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. меда, 80 г сливочного масла, 1 стакан сметаны.

Творог протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку. Желтки размешать с сахаром, маслом и подогретым медом. Массу хорошо взбить, смешать с протертым творогом и подать со сметаной.

1681. Масса творожная с изюмом

1 кг творога, 5 яиц, 200 г сливочного масла, 400 г сметаны, 300 г сахара, 200 г изюма, ванилин по вкусу.

Творог пропустить через мясорубку, растереть с яйцами, маслом, влить сметану и подогреть, не доводя до кипения. Снять с огня, поставить в холодную воду и перемешивать, пока не остынет. Затем всыпать сахар, ванилин и изюм, вымешать. Выложить массу в салфетку и держать под прессм, пока не вытечет сыворотка.

1682. Масса творожная с вареньем или джемом

450 г сладкой творожной массы, 2,5 ст. л. ягодного варенья, повидла или джема, 1 ст. л. очищенных измельченных грецких орехов, 1 стакан сливок, 1 ст. л. сахарной пудры.

Сладкую творожную массу выложить на тарелку, сделать в ней небольшое углубление, наполнить его ягодным вареньем, повидлом или джемом и посыпать грецкими орехами. Вся массу окружить взбитыми в густую пену сливками и посыпать сахарной пудрой.

1683. Масса творожная с цукатами

450 г нежирного творога, 150 г сливочного масла, 4 ст. л. сахарного песка, 50 г цукатов, ванилин.

Сливочное масло мягкой консистенции (нагретое до 30—35° С) небольшими кусочками положить в кастрюлю, добавить в него сахар, ванилин по вкусу и взбить деревянной лопаточкой до получения однородной пышной массы. После этого небольшими порциями добавить протертый нежирный творог, тщательно перемешивая массу до однородного состояния. Затем в полученную массу ввести мелко нарезанные цукаты, выложить в вазочку и подать на стол.

1684. Масса творожная с фруктовым сиропом и фруктами

0,5 стакана фруктово-ягодного сиропа или натурального сока малины или земляники с сахаром, 50 г фруктов (абрикосы или груши), 50 г ягод (клубники, малины).

Готовить как массу с цукатами (рецепт 1683), только вместо них ввести фруктово-ягодный сироп или натуральный сок малины, земляники с сахаром. Творог нужно предварительно хорошо спрессовать. При подаче на стол творожную массу украсить нарезанными фруктами и ягодами.

1685. Масса творожная с кофе

450 г жирного творога, 2 ст. л. сахарного песка, 1 ст. л. кофейной вытяжки, ванилин.

Смешать жирный творог, сахар, ванилин и влить кофейную вытяжку (в нежирный творог добавить 100 г сливочного масла).

Приготовление кофейной вытяжки: на одну часть молотого кофе добавить три части воды, вскипятить и выдержать в горячем состоянии в закрытом сосуде 30 мин, затем экстракт осторожно слить через несколько слоев марли. Чтобы получить 1 ст. ложку кофейной вытяжки, нужно взять 0,5 ст. л. молотого кофе.

1686. Масса творожная шоколадная

450 г нежирного творога, 6 желтков, 0,7 стакана сахарного песка, 50 г тертого шоколада, 0,5 стакана молока или сливок, 150 г сливочного масла, ванилин по вкусу.

Желтки растереть с сахарным песком, прибавить тертый шоколад, ванилин по вкусу, развести горячим молоком или сливками и, помешивая, нагреть эту смесь на водяной бане до 75—80° С, после чего охладить. Затем взбить размягченное сливочное масло, как для крема, прибавляя в него при непрерывном перемешивании, небольшими порциями, полученную шоколадную массу и протертый нежирный творог. Выложить в вазочку и подать на стол.

1687. Масса творожная с корицей

450 г жирного творога, 0,5 стакана сахарного песка, 0,3 ст. л. молотой корицы, 100 г сливочного масла (добавить, если творог нежирный).

Жирный творог тщательно смешать с сахаром и корицей. Добавить сливочное масло при необходимости. Полученную массу выложить в вазочку и подать к столу.

1688. Масса творожная с орехами

450 г нежирного творога, 150 г сливочного масла, 4 ст. л. сахарного песка, 50 г цукатов, 5 ст. л. сметаны, 1 ст. л. рубленых орехов или сладкого миндаля, ванилин по вкусу.

Творожную массу с цукатами выложить в тарелку, покрыть тонким слоем сметаны и посыпать рублеными орехами. Подготовка орехов: грецкие орехи или сладкий миндаль очистить от скорлупы, ошпарить кипятком, освободить от кожицы и не очень мелко нарубить. Рубленый миндаль поджарить до светло-коричневого цвета, грецкие орехи не поджаривать.

ХОЛОДНЫЕ СОУСЫ К МЯСУ, РЫБЕ И ОВОЩАМ: как придать яркий вкус обычным блюдам

1689. Майонез с хреном и яблоками

400 г майонеза, 50 г яблочного пюре (можно консервированного), 50 г хрена, лимонный сок по вкусу.

Все компоненты быстро смешать, добавить немного лимонного сока. Подавать к карпу и соленой говяжьей грудинке.

1690. Майонез с зеленью

400 г майонеза, 50 г шпината, 20 г зелени петрушки, 10 г укропа, 20 г соуса «Южный».

Шпинат, зелень петрушки, укроп припустить в закрытой посуде при сильном кипении. Готовую зелень охладить, протереть через сито, соединить с майонезом добавить соус «Южный».

1691. Майонез с корнишонами

350 г майонеза, 25 г соуса «Южный», 125 г корнишонов.

Корнишоны мелко нарубить, положить в майонез, добавить соус «Южный» и хорошо перемешать. Подавать к холодным мясным и рыбным блюдам.

1692. Ароматизированный майонез

750 г майонеза, 100 г столовой горчицы, 50 г петрушки, 50 г зеленого лука, 30 г анчоусов, 20 мл лимонного сока.

Петрушку, зеленый лук, анчоусы мелко порубить, затем все оставшиеся компоненты перемешать.

1693. Майонез «Шантильи»

100 г густых сливок, 75 г корня хрена, 75 г майонеза.

Сливки смешать с тертым хреном и майонезом.

1694. Болгарский соус

350 г майонеза, 150 г вареного мелко нарубленного сельдерея, 100 г томата-пасты.

Все компоненты перемешать до получения густого соуса. Подавать к различным мясным и рыбным блюдам.

1695. Соус острый с вином

400 г майонеза, 100 мл красного вина, перец чили или соевый соус.

Майонез смешать с красным вином и добавить 1 ч. ложку (с верхом) перца чили и несколько капель соевого соуса. Этот очень острый соус подается к холодной дичи и салатам.

1696. Соус из майонеза со шпинатом

400 г шпината (юре), 0,5 лимона, 50 г готовой столовой горчицы, 50 г майонеза, 100 мл белого сухого вина, специи по вкусу.

Пюре шпината прокипятить с добавлением специй, охладить и соединить с соусом майонез, добавить горчицу, перемешать и протереть через сито. После этого развести вином и лимонным соком и посолить по вкусу. Подавать к рыбным и мясным холодным блюдам.

1697. Соус «Тартар»

200 г майонеза, 2 ст. л. мелко нарезанных маринованных огурчиков, 1 мелко нарубленный анчоус, 1 ч. л. мелко нарубленных каперсов, 1 ч. л. мелко нарезанного репчатого лука, 0,5 ч. л. измельченной зелени петрушки.

Смешать все перечисленные продукты. Охладить соус в холодильнике.

1698. Заварной соус с хреном

200 г корня хрена, 200 мл воды (кипяток), 100 мл уксуса, 10 г сахара, соль по вкусу.

Очищенный и хорошо промытый корень хрена натереть на терке, положить в керамическую посуду и залить крутым кипятком. После этого накрыть плотно крышкой и выдержать до полного остывания (1—1,5 ч). Затем влить уксус, добавить соль, сахар и размешать. Хранить в закрытой посуде. Подавать к холодным и горячим рыбным и мясным блюдам.

1699. Морковный соус с хреном

3—4 моркови, 50 г тертого хрена, кислое молоко (простокваша), сахар, уксус и соль по вкусу.

Сварить морковь и мелко нарезать. Прибавить натертый хрен, соль, уксус и сахар по вкусу. Развести соус кислым молоком и хорошо размешать.

Подавать к телятине, говядине, крутым яйцам.

1700. Соус из хрена со сметаной

150 г корня хрена, 350 г сметаны, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Очищенный и промытый хрен натереть на мелкой терке, смешать со сметаной, добавить соль, сахар и тщательно перемешать. Можно добавить немного сока лимона, тертый сыр, мелко нарубленную зелень. Подавать к холодному отварному поросенку, мясному студню, холодной рыбе.

1701. Соус из хрена со сметаной и горчицей

4 ст. л. тертого хрена, 2 ст. л. столовой горчицы, 1 ч. л. сахара, 3 ст. л. уксуса, 2—3 ст. л. сметаны.

Смешать натертый хрен с горчицей, сахаром и уксусом. Смесь хорошо растереть и прибавить к ней сметану, слегка размешивая.

1702. Соус из хрена с майонезом

200 г корня хрена, 100 мл уксуса, 225 г майонеза, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

В натертый хрен добавить уксус, майонез, сахар, соль и хорошо размешать. Подавать к отварному и жареному холодному мясу (говядине, свинине), заливному поросенку, холодной отварной рыбе осетровых пород.

1703. Холодный грибной соус

350 г отваренных грибов, 2 головки репчатого лука, 1 кислое яблоко, 200 г сметаны, зелень петрушки, сельдерея, укроп, сахар, уксус, горчица, соль по вкусу.

Свежие или сушеные отваренные грибы, лук, яблоко мелко нашинковать и смешать с заправкой (сметана, в которую добавлены по вкусу соль, сахар, уксус, горчица). Посыпать измельченной зеленью. Подавать к холодным закускам, к отварному горячему картофелю, кашам.

1704. Грибной соус с хреном

300—400 г отваренных грибов, 3—4 ст. л. тертого хрена, 200 г сметаны, 1—2 яйца, сваренных вкрутую, укроп или зелень петрушки, зеленый лук, сахар, соль по вкусу.

Грибы нашинковать или нарезать тонкими ломтиками, смешать с хреном и сметаной. Сверху посыпать измельченной зеленью, украсить ломтиками вареного яйца и листиками зелени.

1705. Холодный ореховый соус с луком

100 г ядер грецкого ореха, 100 г репчатого или зеленого лука, 50 г зелени, 100 мл уксуса, 1 зубчик чеснока, красный молотый перец и соль по вкусу.

Ядра грецких орехов истолочь с чесноком и добавить соль, молотый красный перец, мелко нарезанные лук и зелень кинзы или петрушки. Все это перемешать и развести уксусом.

1706. Холодный соус с пряностями

350 г майонеза, 25 мл белого вина, 25 мл цельного молока, 50 г мелко нарубленных маринованных огурцов, 25 г мелко нарубленного чеснока, 25 г пряной зелени.

Пряные травы (петрушка, укроп, эстрагон и т. д.) мелко порубить, смешать с другими компонентами, пока не получится однородная масса. Подавать к холодной домашней птице, телятине, говядине.

1707. Шашлычный соус

300 г красного болгарского перца, 100 мл томатного сока, 0,5 ч. л. смеси красного и черного молотого перца, 0,5 ч. л. плодов кориандра, 1 ч. л. измельченного майорана, сахар и соль по вкусу.

Красный болгарский перец мясистых сортов испечь в духовке, очистить кожицу, протереть через сито. Заправить черным и красным перцем, растертыми в порошок плодами кориандра и мелко нарезанным майораном, солью, сахаром и развести до необходимой густоты томатным соком.

1708. Татарский соус

250 г майонеза, 1 соленый огурец, 1 маленькая головка репчатого лука, 1 пучок зелени петрушки, 1 ст. л. каперсов, немного сахара, лимонного сока или домашнего вина.

Соленый огурец очистить, удалить семена, нашинковать. Лук и зелень петрушки нашинковать. Все продукты смешать с майонезом, приправить каперсами, сахаром и лимонным соком. Подавать к птице, телятине и крольчатине. Холодное мясо заливают соусом, к горячему соус подают отдельно в соуснике.

1709. Яичный соус с горчицей

5 яиц, сваренных вкрутую, 150 г растительного масла, 100 г столовой горчицы.

Яичные желтки протереть через сито, а белки измельчить, после чего оба компонента соединить с растительным маслом и столовой горчицей и хорошо перемешать. Должен образоваться густой соус. Подавать к холодному мясу: вареному окороку, солонине, свиной грудинке и др.

1710. Горчичный соус к рыбе

3 ст. л. растительного масла, 1—2 яйца (желтки), 1 ч. л. горчицы, лимонный сок, зелень, соль по вкусу.

Растереть желтки с горчицей и солью так, чтобы получилась паста. Добавить растительное масло, лимонный сок, мелко нарезанную зелень (петрушку и при желании эстрагон) и хорошо перемешать. Подавать к отварной или жареной рыбе.

1711. Соус из горчицы с каперсами

2 ст. л. растительного масла, 2 яйца, 0,5 ст. л. горчицы, 3—4 ст. л. уксуса, 1 ст. л. мелких каперсов, 0,5 ч. л. сахара, соль по вкусу.

Желтки вареных яиц протереть через сито и добела растереть с горчицей, сахаром, солью, постепенно прибавляя растительное масло. Затем развести уксусом. В готовый соус положить каперсы и мелко нарубленные яичные белки. Подавать к холодной рыбе (осетрине, щуке, лососине и др.), а также к рыбе, консервированной в собственном соку.

1712. Соус из томата-пюре и горчицы

300 г томата-пасты, 150 г столовой горчицы, 50 г сахара, сладкий красный молотый перец (паприка), соль по вкусу.

Все компоненты соединить и тщательно перемешать. Подавать к жареной и отварной рыбе, рыбным салатам.

1713. Сметанный соус к овощным салатам

400 г сметаны, 75 мл уксуса, сахар, соль, черный молотый перец по вкусу.

Уксус влить в посуду, добавить сахар, соль, молотый перец, хорошо размешать деревянной лопаткой. Перед подачей полученную смесь соединить со сметаной. Подавать к салатам из овощей, мяса, грибов с овощами и т. п.

1714. Ореховый майонез

200 г майонеза, 150 г сладких сливок, 300 г ореховых ядер.

Ядра грецких или лесных орехов измельчить, хорошо перемешать с майонезом и сливками. Подавать к фруктовым салатам и т. п.

1715. Сметанный соус к фруктовым салатам

400 г сметаны, 50 г ягод (малины или клубники), 1 апельсин, 0,5 лимона, 20 мл ликера, 40 г сахара, корица по вкусу.

Ягоды после удаления плодоножек промыть в холодной воде и выложить на решето для того, чтобы стекла вода, затем протереть через частое сито. С лимона и апельсина срезать кожицу (цедру). Сок отжать, а цедру мелко нашинковать, ошпарить и охладить.

Все компоненты соединить со сметаной, добавить сахар, корицу, ликер и хорошо перемешать.

ВОСХИТИТЕЛЬНЫЕ ДЕСЕРТЫ: как превратить обычный будний день в маленький праздник

Фруктово-шоколадные десерты

1716. Десерт со сливками «Женское счастье»

200 г бананов, 300 г груш, 200—250 мл сливок, 2 ст. л. вишневого сиропа, 2 ст. л. тертого шоколада, 0,5 ч. л. корицы, 2 ч. л. сахарной пудры.

Бананы очистить. Груши очистить от кожуры и сердцевины. Нарезать фрукты кубиками, посыпать смесью 1 ч. л. сахарной пудры с корицей.

Сливки взбить с оставшейся сахарной пудрой. Подготовленные продукты выложить в креманки слоями: половина фруктов, вишневый сироп, сливки, тертый шоколад, сливки, фрукты, сливки. Десерт посыпать оставшимся тертым шоколадом и поставить в холодильник на 10—15 мин.

1717. Яблоки по-французски

400—500 г яблок, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 3—4 ст. л. молотых сухарей, 3 ч. л. сахарной пудры, щепотка ванилина.

Яблоки вымыть, очистить от кожуры, осторожно вырезать сердцевину. Нарезать яблоки колечками толщиной 5 мм. Обмакнуть их во взбитые яйца, затем запанировать в сухарях и обжарить с двух сторон в сливочном масле. Сахарную пудру смешать с ванилином, посыпать яблочные колечки.

1718. Ананасовые шарики

200 г свежих ананасов, 2 яйца, 120 г муки, 2—3 ст. л. молока, 250 мл растительного масла, 3—4 ст. л. сахарной пудры.

Ананасы очистить, натереть на крупной терке. Добавить яйца, молоко, муку, замесить тесто. Сформовать из него шарики, обжарить во фритюре, посыпать сахарной пудрой.

1719. Фруктовое попурри

150 г яблок, 200—250 г груш, 300 г апельсинов, 200 г киви, 200 г кураги, 100 г клюквы, 4—5 ст. л. рубленых грецких орехов, 200 мл сливок, 2 ст. л. лимонного сока, 70 г сахарной пудры.

Фрукты очистить от кожуры и семян, нарезать небольшими кусочками, полить лимонным соком, аккуратно перемешать.

Сливки взбить с сахарной пудрой. Фруктовую смесь разложить в вазочки, полить взбитыми сливками, украсить клюквой и орехами.

1720. Бананы в шоколаде

400 г бананов, 100 г шоколада, 2 ст. л. кокосовой стружки, измельченных орехов или хлопьев, 1 ст. л. сливочного масла.

Бананы очистить от кожуры, разрезать на 4—5 частей. Шоколад растопить на водяной бане, добавить сливочное масло. Кусочки бананов насадить на деревянные палочки, обмакнуть в шоколад и сразу же посыпать кокосовой стружкой, орехами или измельченными хлопьями. Выложить бананы на пергамент и поместить в холодильник на 30—40 мин, чтобы шоколад застыл.

1721. Шербет «Клубничный»

1 кг клубники, 200 г апельсинов, 300 мл шампанского, 2 ст. л. лимонного сока, 300 г сахарной пудры.

Клубнику и апельсины без кожуры и косточек измельчить в блендере. Добавить сахарную пудру, лимонный сок, тщательно перемешать. Пюре заморозить, затем измельчить в блендере в мелкую крошку и заморозить еще раз. Готовый шербет разложить в бокалы и залить небольшим количеством шампанского.

1722. Творожно-кофейный мусс

250 г сладкой творожной массы, 3 яичных белка, 50 мл молока, 2 ч. л. растворимого кофе, 50 г шоколада, 1 ст. л. сахара.

Творожную массу растереть с молоком и кофе, взбить миксером. Белки охладить и взбить с сахаром в пышную пену, добавить к творогу, перемешать. Разложить массу в формочки или креманки, поставить в холодильник на 30—40 мин. Готовый мусс украсить тертым шоколадом.

1723. Панакота

150 г инжира, 400 мл сливок, 50 г шоколада, 2 ст. л. меда, 1 ст. л. желатина, 4 ст. л. сахара, 2 ч. л. сахарной пудры.

Желатин залить сливками, перемешать, поставить на очень слабый огонь и варить, помешивая, пока желатин не растворится, охладить. Добавить в смесь сахар, мед и взбить в пышную пену. Разложить массу в формочки, поставить в холодильник. Свежий инжир вымыть, измельчить в блендере в пюре, добавить сахарную пудру, перемешать. Вынуть панакоту из формочек, сверху выложить пюре из инжира, посыпать тертым шоколадом.

1724. Молочное суфле с шоколадными каплями

150 г шоколада, 1 кг сметаны, 1,5 ст. л. желатина, 200—250 г сахара, щепотка ванилина.

Желатин залить 4 ст. л. холодной воды на 30 мин, затем подогреть, помешивая, чтобы желатин полностью растворился. Сметану взбить с сахаром и ванилином. Продолжая взбивать, влить тонкой струйкой желатиновую смесь. Добавить натертый на крупной терке или мелко нарезанный шоколад. Смесь разложить в вазочки или формочки и поставить в холодильник на 3—4 ч.

1725. Шоколадная колбаска

250 г бисквитного печенья типа «Юбилейное», 100 г арахиса или других орехов, 1 яйцо, 200 г сливочного масла, 3—4 ст. л. какао, 150 г сахара.

На слабом огне растопить масло, добавить сахар, перемешать, чтобы он полностью растворился. Добавить какао, варить 3—4 мин. Затем снять с огня, остудить, вбить яйцо, добавить истолченное в крошку печенье, рубленые обжаренные орехи, тщательно перемешать. Из массы сформовать колбаску, завернуть в пергамент и положить в холодильник на 4—5 ч.

1726. Шоколадное бланманже

100 г молочного шоколада, 200 мл молока, 1 ч. л. желатина, 0,5 ч. л. ванильного сахара, 1 ч. л. апельсиновой цедры.

Желатин растворить в 100 мл теплой воды. Шоколад разломать на кусочки, растопить на водяной бане. Постепенно влить теплое молоко, постоянно помешивая, добавить ванильный сахар. Шоколадно-молочную смесь взбить, добавить тертую цедру и желатиновую смесь, взбить все вместе. Разлить бланманже в формочки и поставить в холодильник.

1727. Шоколадно-банановая джем-паста

500 г бананов, 100 г черного шоколада, 100 мл апельсинового сока, 100 г сахара.

Бананы размять в пюре, добавить сахар, апельсиновый сок, перемешать и варить на слабом огне 5 мин. Затем добавить разломанный на мелкие кусочки шоколад и варить, помешивая, пока шоколад полностью не растает. Полученную массу остудить. Ее можно намазывать на хлеб, блинчики, оладьи, добавлять в творог, использовать в качестве начинки для булочек и кексов или как крем для тортов.

1728. Мусс «Кофейный»

1 ч. л. растворимого кофе, 5 ст. л. какао, 1 ст. л. коньяка, 250 мл сливок, 2—4 ч. л. сахарной пудры.

Сливки охладить, взбить миксером с сахарной пудрой. Продолжая взбивать, добавить какао, кофе и коньяк. Десерт разложить в креманки, охладить, по желанию украсить орехами, тертым шоколадом, печеньем.

1729. Шоколадные трюфели по-домашнему

200 г черного шоколада, 4—5 ст. л. какао, 1—2 ст. л. коньяка, 2—3 ст. л. сливочного масла.

Шоколад разломать на кусочки и растопить на водяной бане. Добавить сливочное масло, перемешать, чтобы масса стала однородной. Влить коньяк и, помешивая, нагреть на водяной бане 2—3 мин. Не кипятить! Снять массу с огня, дать остыть, накрыть пленкой и поставить в холодильник на 10—15 мин. Затем сформовать из массы шарики, обвалять в какао и снова поставить в холодильник на 10 мин.

1730. Десерт из мороженого с клубникой

250—300 г ванильного мороженого, 200 г клубники, 5 шт. бисквитного печенья «Юбилейное», 3—4 ст. л. сахара.

Клубнику вымыть, удалить плодоножки, измельчить в блендере вместе с сахаром, чтобы получилось однородное пюре.

Печенье истолочь или разломать на небольшие кусочки. В бокалы или вазочки выложить слой печенья, сверху положить клубничное пюре, а поверх него — мороженое. Украсить десерт ягодками клубники.

1731. Творожное крем-брюле

200 г творога, 200 г вареного сгущенного молока, 50 мл молока.

Творог растереть с вареным сгущенным молоком и взбить миксером. После того как масса станет однородной, влить молоко, тщательно перемешать. Творожную массу разлить в формочки для маффинов и поставить в морозильную камеру на 3—4 ч.

Сладкая выпечка и пирожные к чаю

1732. Кексы «Абрикосовые»

150 г сливочного масла, 180 г сахара, 2 яйца, 100 мл молока, 100 г молотого миндаля, 150—200 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя теста, 12 абрикосов, крахмал.

Мягкое масло взбить с сахаром. Продолжая взбивать, добавить по одному яйца, влить молоко, всыпать молотый миндаль, муку и разрыхлитель.

Абрикосы вымыть, удалить косточки, посыпать срез крахмалом. В каждую формочку выложить 1—1,5 ст. л. теста, а сверху — половинку абрикоса. Выпекать в духовке в течение 30 мин при температуре 180 °С.

1733. Шоколадные маффины

100 г сливочного масла, 100 г сахара, 2 яйца, 180 г муки, 2 ч. л. разрыхлителя, 2 ст. л. какао, 100 г шоколада.

Смешать масло, сахар, яйца в пышную однородную массу. Добавить просеянную муку, смешанную с разрыхлителем и какао. Если тесто получилось плотное, можно добавить 1—2 ст. л. молока. Бумажные формочки заполнить тестом до половины, в центр положить кусочек шоколада и заполнить тестом доверху. Выпекать в духовке при температуре 190—200 °С до готовности.

1734. Хрустики

100 г арахиса, 200 г овсяных хлопьев, 1 ч. л. муки, 100 г сливочного масла, 150 г сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, 2 яйца, 100 г шоколада, 3—4 ст. л. кокосовой стружки.

Арахис подсушить в сковороде и измельчить скалкой. Овсяные хлопья соединить с мукой и орехами, перемешать. Сливочное масло растереть с сахаром и ванильным сахаром в пышную белую пену, по одному добавить яйца. Всыпать хлопья с орехами и мукой, перемешать и выложить ложкой на застеленный промасленным пергаментом противень. Печенье выпекать в духовке при температуре 180—200 °С 15—20 мин. Охладить. Шоколад растопить на водяной бане, полить печенье, посыпать кокосовой стружкой.

1735. Имбирное печенье

2 яйца, 200 г сливочного масла, 4 ст. л. меда, 140—150 г сахара, 400 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя, 80—100 г корня имбиря.

Масло взбить с сахаром до беда. Продолжая взбивать, ввести по очереди мед, яйца и тертый имбирь. Муку просеять, смешать с разрыхлителем, всыпать в масляную смесь и замесить тесто. Тесто скатать в шар, обернуть пленкой и поставить в холодильник на 2—3 ч. Затем сформовать из теста шарики, обвалять в сахаре, выложить на противень, смазанный маслом, и слегка приплюснуть. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке до золотистого цвета.

1736. Эклеры

Для теста: 4 яйца, 180 г муки, 0,5 ч. л. соли, 100 г сливочного масла.

Для крема: 250 г сливочного масла, 3—4 ст. л. сахарной пудры, щепотка ванилина.

Вскипятить 250 мл воды, добавить масло, соль. Всыпать в кипящую воду муку, варить, перемешивая, 2 мин. Немного остудить, добавить по одному яйца, тщательно перемешивая. Тесто должно отставать от стенок посуды.

Застелить противень бумагой для выпечки. Выложить тесто с помощью кондитерского шприца в виде трубочек длиной 10—11 см. Поставить в разогретую до 180 °С духовку, выпекать примерно 35—40 мин, до золотистого цвета.

Готовые пирожные проколоть, остудить. Масло взбить с сахарной пудрой и ванилином в пышную пену, наполнить кремом пирожные.

1737. Печенье на пиве

500 г сливочного масла или маргарина, 250 мл светлого пива, 4—5 ст. л. сахара, 600—700 г муки, 0,5 ч. л. соли.

Растереть мягкий маргарин с мукой и солью в крошку. Влить пиво, замесить тесто. Приготовленное тесто положить в холодильник на 3—4 ч, затем раскатать в пласт толщиной 4—5 мм. Вырезать печенье, выложить на посыпанный мукой противень, посыпать сахаром и выпекать 20—30 мин в разогретой до 200 °С духовке.

1738. Пирожные «Ореховые кубики»

150 г сливочного масла, 400 г муки, 1 ч. л. соды, 3 яичных желтка, 170 г меда, 3 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. лимонной цедры, 0,5 ч. л. корицы, 150 г малинового джема, 3 яичных белка, 100 г измельченных орехов, 100 г сахара.

Смешать слегка нагретое масло с мукой и содой. Добавить желтки, мед, корицу, цедру и сок лимона. Замесить однородное тесто, раскатать в пласт толщиной 6—8 мм и выложить на смазанный маслом противень.

Смазать тесто джемом, посыпать орехами. Белки взбить с сахаром в крепкую пену, выложить поверх джема. Выпекать при температуре 180—190 °С до готовности. Пирог остудить, разрезать на квадратики.

1739. Печенье «Медовые палочки»

750 г муки, 350—370 г меда, 200 г сахара, 125 мл молока, 1 ч. л. соды, 0,5 ч. л. молотого аниса, яичный белок для смазывания.

Растворить сахар и мед в теплом молоке, добавить анис.

Всыпать просеянную муку и соду, замесить однородное тесто. Раскатать тесто в пласт толщиной около 5 мм, разрезать на полоски шириной 2 см и длиной 8—10 см, смазать белком (тогда после выпекания печенье станет блестящим). Выложить на застеленный пергаментом противень, выпекать при температуре 170—180 °С до золотистого цвета.

1740. Кукурузное печенье

2 яичных белка, 180 г сахара, 0,5 ч. л. ванильного сахара, 100 г кукурузных хлопьев, 2 ст. л. молотого миндаля, 2 ст. л. изюма, 1 ст. л. сливочного масла, 0,5 ч. л. корицы.

Яичные белки взбить с сахаром, добавить ванильный сахар, кукурузные хлопья, молотый миндаль и изюм, перемешать. Выложить тесто ложкой на смазанный сливочным маслом противень. Выпекать в духовке при температуре 180 °С 15—25 мин. Затем печенье остудить, переложить на блюдо и посыпать корицей.

1741. Печенье «Кунжутное»

150—180 г кунжута, 50 мл воды, 1 ст. л. меда, 1 ст. л. рома, 70—100 г сливочного масла, 180 г сахара, 120—130 г муки, щепотка соли, 1 яйцо.

Кунжут залить водой, добавить мед, ром и варить на небольшом огне до тех пор, пока жидкость не выпарится. Добавить сливочное масло и сахар, размешать. Постепенно всыпать всю муку, соль, добавить взбитое яйцо. Замесить однородное тесто. Тесто ложкой выложить на смазанный жиром противень. Выпекать при температуре 180 °С до готовности.

1742. Кокосовое печенье

2 яйца, 100 г сахара, 200 г кокосовой стружки, 100 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя.

Яйца взбить с сахаром, добавить кокосовую стружку, перемешать. Всыпать муку с разрыхлителем, снова перемешать.

Поставить тесто в холодильник на 30—40 мин. Руки смочить водой и сформовать из теста шарики, немного приплюснуть, выложить на смазанный маслом противень и выпекать при температуре 180 °С 15—25 мин.

1743. Банановый кекс с изюмом

600 г бананов, 200 г муки, 2 ч. л. разрыхлителя, 100 г растопленного сливочного масла, 2 яйца, 100—120 г сахара, 3 ст. л. йогурта, 120—130 г изюма, щепотка ванили.

Бананы очистить, измельчить в пюре. Смешать масло, яйца и сахар в однородную массу, добавить ваниль, банановое пюре, йогурт, тщательно перемешать. В полученную массу всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем.

Замесить негустое тесто.

Добавить изюм и аккуратно перемешать. Форму для выпекания смазать сливочным маслом, выложить тесто в форму. Выпекать в разогретой до 180—200 °С духовке 50—60 мин.

1744. Шоколадные кексы

100 г сливочного масла, 200 г темного шоколада, 50 г сахара, 2 яйца, 3 желтка, 70—90 г муки, 0,25 ч. л. соли, 100 г сахарной пудры.

Разломать шоколад, масло нарезать кусочками и положить в миску. Растопить шоколад с маслом на водяной бане, перемешать до получения однородной массы.

Яйца, желтки и сахар взбить в пышную пену, смешать с масляной смесью, добавить муку и соль, замесить жидкое однородное тесто, разлить в формочки для кексов. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 8—12 мин.

Подавать кексы теплыми, посыпав сахарной пудрой.

1745. Бисквитный рулет

Для теста: 6 яиц, 180—200 г сахара, 200 г муки, ванилин, сахарная пудра.

Для пропитки: 100 мл сиропа из варенья.

Для начинки: 200—300 г измельченных грецких орехов, 200 г кураги, 100 г изюма.

Яйца взбить с сахаром, добавить муку и ванилин. Противень застелить промасленным пергаментом, вылить тесто, выпекать 30—35 мин при температуре 200 °С. Курагу и изюм залить кипятком на 3—5 мин, затем воду слить, сухофрукты отжать. Курагу мелко нарезать, соединить с изюмом и орехами.

Горячий бисквит сбрызнуть сиропом, выложить начинку, свернуть рулетом. Рулет нарезать порционными кусочками и посыпать сахарной пудрой.

1746. Печенье «Лакомка»

5 яичных белков, 180 г сахарной пудры, 200 г миндаля, 100 г муки, ванильный сахар.

Взбить белки в крепкую пену, добавить примерно треть просеянной сахарной пудры и взбивать до крепкой пены.

В конце взбивания добавить ванильный сахар, измельченные орехи, муку, оставшуюся сахарную пудру, тщательно перемешать.

Выложить тесто в кондитерский мешок, отсадить на смазанный маслом противень круглые лепешки, посыпать небольшим количеством измельченных орехов. Выпекать печенье 10—15 мин при температуре 150—170 °С.

1747. Домашний зефир

1 кг сахара, 200 мл воды, 2 ст. л. желатина, 1 ч. л. соды, 1 ч. л. лимонной кислоты.

Сахар высыпать в большую кастрюлю, добавить воду и варить 7—10 мин на слабом огне, чтобы сахар полностью растворился и сироп приобрел желтый цвет. Сироп охладить. Желатин развести в 3 ст. л. воды, подогреть, размешать, чтобы он полностью растворился, и вылить в сахарный сироп. Массу взбивать миксером около 20 мин. Добавить соду, взбивать еще 7—10 мин. Затем добавить лимонную кислоту и взбивать еще 7—8 мин. Полученную массу отсадить из кондитерского мешочка с фигурной насадкой на пергамент в виде выпуклых лепешек и поместить в холодильник на 2—3 ч.

1748. Рулет «Баунти»

200 г печенья, 2 ст. л. какао, 80 г сливочного масла, 80 г кокосовой стружки, 70 г сахара, 1—2 ст. л. сахарной пудры.

Печенье измельчить в крошку, смешать с какао. В 100 мл горячей воды растворить сахар, остудить. Сироп порциями влить в печенье, перемешивая массу, чтобы получилось однородное вязкое тесто. Кокосовую стружку смешать с маслом и сахарной пудрой. Массу из печенья раскатать на пищевой пленке в прямоугольный пласт толщиной 6—8 мм, сверху распределить кокосовую массу, свернуть рулетом и положить в морозильную камеру на 30—40 мин.

1749. Десерт «Сластена»

200 г кукурузных хлопьев, 200 г арахиса, 200 г молочного шоколада, 400 г сгущенного молока, 2—3 ст. л. сливочного масла.

Хлопья, обжаренный рубленый арахис и сгущенное молоко тщательно перемешать. Сформовать небольшие шарики, выложить на противень, смазанный маслом, и выпекать в духовке при температуре 180 °С 15—20 мин. Готовые шарики остудить. Шоколад растопить на водяной бане, добавить масло, перемешать. Залить шарики шоколадной массой, поместить в холодильник на 2—3 ч для охлаждения.

1750. Десерт «Ореховые шарики»

350—400 г очищенных грецких орехов или арахиса, 1 ст. л. меда, 3 ст. л. оливкового масла, 100 г сахара.

Мед, сахар и масло перемешать, варить на слабом огне до коричневого цвета. Добавить рубленые обжаренные орехи, перемешать. С помощью чайной ложки сформовать небольшие шарики, выложить на смазанный маслом пергамент, остудить.

НАПИТКИ И КОКТЕЙЛИ: любимые классические рецепты и невероятно вкусные новинки

Кофе

1751. Кофе по-турецки

1 ч. л. кофе, 1 ч. л. сахара.

Обжарить кофе до получения слабого светло-коричневого цвета.

Затем, остудив его в закрытой посуде, истолочь в ступке, просеять через мелкое сито, насыпать в банку, закрыть пробкой.

В кофейник положить по 1 ч. л. кофе и сахара (на одну чашку), залить кипятком (сколько ложек кофе, столько чашек воды) и довести до кипения. Как только поднимется пена, разлить кофе по маленьким кофейным чашкам.

1752. Кофе глясе

1 л воды, 8 ч. л. кофе, 4 порции сливочного мороженого.

В кипящую воду насыпать кофе, довести до кипения, но не кипятить. В закрытой посуде дать остыть, процедить. Налить кофе в высокие стеклянные стаканы или чашечки до половины, сверху положить мороженое.

1753. Кофе с лимоном

1 л воды, 7 ч. л. кофе, 4 ломтика лимона, 1 ст. л. сахара.

Сахар растопить в кастрюле до коричневого цвета, залить кипятком, насыпать только что смолотый кофе или растворить порошок кофе, добавить по вкусу сахар. Ломтики лимонов посыпать сахаром. В чашки налить кофе, положить ломтики лимона.

1754. Кофе эспрессо

1 ч. л. кофе крупного помола, сахар по желанию.

Кофе эспрессо готовят с помощью аппарата под давлением и подают в кафе и ресторанах. Для приготовления дома 1 чашки эспрессо достаточно 1 ч. л. кофе. Преимуществом этого вида кофе является быстрое приготовление, чудесный вкус и очень сильный аромат.

1755. Кофе мокко по-турецки

На 1 чашку напитка: *1 полная ч. л. кофе мелкого помола, сахар по вкусу.*

В кофейник с кипящей водой насыпать кофе и сахар и довести до кипения. Закипевший кофе снять с огня, потом опять поставить на огонь и довести до кипения (эта процедура повторяется три раза).

1756. Кофе по-турецки с яичным желтком

1 ч. л. кофе мелкого помола, 0,5 яичного желтка, сахар.

Для 1 чашки напитка приготовить обычный кофе по-турецки и добавить половину взбитого в пену желтка.

Это тонизирующий и очень питательный напиток. Его можно подавать в горячем и охлажденном виде.

1757. Кофе мокко по-арабски

6 ч. л. кофе очень мелкого помола, 3 ч. л. сахара (или 3 куска сахара-рафинада).

В горячую воду насыпать кофе и сахар и поставить на огонь.

Довести до кипения, затем снять и через несколько секунд снова поставить на огонь и довести до кипения. В общей сложности повторить процедуру три раза. Готовый напиток сбрызнуть холодной водой (2—3 каплями), чтобы гуща отстоялась, размешать и разлить в 4 чашки. К кофе подать холодную воду.

1758. Кофе «Африканская страсть»

4 чашки кипятка, 6 ч. л. кофе мелкого помола, 1 неполная ч. л. какао-порошка, 1 щепотка молотой корицы, немного коньяка, сахар по вкусу.

Все указанные в рецепте ингредиенты смешать в турке и сварить как обычный кофе. Коньяк добавить к уже готовому кофе, разлитому в 4 чашки.

Подать в горячем виде.

1759. Кофе «Индийский аромат»

10 ч. л. кофе мелкого помола, 4 чашки кипятка, 8 ч. л. сахара, 4 шт. гвоздики, натертая на терке цедра 1 апельсина, 1 маленькая рюмка рома, сливки по вкусу.

Кофе залить кипятком и через 5 мин разлить в 4 чашки. В каждую положить по 2 ч. л. сахара и 1 гвоздике, щепотку тертой апельсиновой цедры и влить немного рома. К кофе подать сливки.

1760. Кофе с медом

300 мл воды, 3 ст. л. меда, 8 ч. л. молотого кофе.

Воду и мед смешать в кофейнике, поставить на огонь и довести до кипения. Затем добавить кофе и, непрерывно помешивая, снова довести до кипения. Готовый напиток разлить в 4 кофейные чашки и подать к столу.

1761. Кофе с миндалем

4 ч. л. молотого кофе мокко, 3 ч. л. какао-порошка, сахар по желанию, ядра миндаля, 400 мл кипятка.

Из половины указанного в рецепте количества воды и всего количества кофе сварить крепкий кофе по-турецки.

Из оставшейся воды и какао-порошка приготовить какао. Оба напитка смешать, поставить на огонь и довести до кипения.

Готовый кофе разлить в чашки, положить по вкусу сахар и посыпать тертым жареным или сырым миндалем.

1762. Кофе с ванилью

6 ч. л. кофе мелкого помола, 4 ч. л. сахарной пудры, 2 ч. л. какао-порошка, 4 чашки холодной воды, сахар, ванилин по вкусу.

Кофе, сахар и какао смешать в кофейнике, залить холодной водой и поставить на огонь. Непосредственно перед закипанием напиток снять с огня и разлить в чашки, положив в каждую по вкусу сахар, небольшое количество ванилина и взбитых с сахарной пудрой сливок.

Подать с ванилином и сливками.

1763. Кофе с коньяком и сливками

0,5 чашки горячего крепкого кофе, 1 рюмка коньяка, 1 ст. л. взбитых сливок, щепотка какао-порошка.

Этот напиток подают в больших кофейных чашках. В чашку налить сначала кофе, потом немного коньяка, сверху положить взбитые сливки и посыпать какао-порошком.

1764. Кофе по-казацки

0,25 л крепкого кофе, 0,25 л красного вина, 3 рюмки водки, сахар.

Все указанные в рецепте ингредиенты смешать. Подать кофе к столу в маленьких чашечках.

1765. Кофе с ромом и сливками

60 г молотого кофе, 400 мл воды, 4 яичных желтка, 4 рюмки рома, 4 ст. л. взбитых сливок, сахар.

Сваренный и процеженный кофе налить в чашки, добавив в каждую взбитые с сахаром желтки и рюмку рома. Украсить сливками и подать к столу.

1766. Кофе с соком лимона

4 чашки крепкого кофе по-турецки, сок 1,5 лимона.

К готовому кофе добавить процеженный лимонный сок. Подать в стаканах.

1767. Кофе с какао и ромом по-бразильски

8 ч. л. молотого кофе, 1 ч. л. какао-порошка, 1 ч. л. сахара, 4 рюмки рома, 150 г сливок, 400 мл воды.

Из воды, какао-порошка и сахара сварить какао, добавить к нему кофе и довести до кипения. Приготовленный напиток процедить, положить по желанию сахар и разлить в чашки. Затем в каждую чашку влить немного слегка подогретого рома и украсить взбитыми сливками.

1768. Айс-кофе по-английски

60 г молотого кофе, 4 шарика мороженого, 150 г сливок, 400 мл кипятка.

Сварить обыкновенный кофе по-турецки, процедить, охладить и налить в стаканы. Затем в каждый стакан положить по шарiku мороженого и взбитые сливки. Подать с печеньем различных сортов.

1769. Кофе «Эскиммо»

60 г молотого кофе, 4 шарика мороженого, 5 ст. л. растопленного шоколада, 400 мл кипятка.

Сварить кофе по-турецки, процедить и охладить (лучше в холодильнике). Затем смешать с мороженым и шоколадом и разлить по бокалам.

Подать с печеньем различных сортов.

Пить через соломинку.

1770. Кофе с колой

2 чашки крепкого кофе, 1,5 чашки кока-колы, 4 ч. л. сливок, лед (кубиками).

В каждую чашку положить несколько кубиков льда, залить сливками, охлажденным кофе и кока-колой. Полученную смесь слегка размешать и подать к столу.

1771. Кофе с коньяком и сливками

2 ст. л. растворимого кофе, 1 рюмка коньяка, 1 чашка сливок, 6 ст. л. колотого льда, 2 ч. л. сахара.

Все ингредиенты смешать в миксере. Приготовленный напиток разлить по бокалам для коктейля и подать к столу.

1772. Кофе со сливками

8 ч. л. молотого кофе, 400 мл кипятка, сахар, 0,25 л холодного молока, сливки.

Сварить крепкий черный кофе, по желанию процедить, охладить и добавить холодное молоко. Полученную смесь размешать, налить в бокалы, украсить взбитыми сливками и подать к столу.

1773. Кофе «Пикант»

8 ч. л. сахара, 0,5 л холодной воды, 35 г молотого кофе, 1 рюмка рома.

Насыпать сахар в подходящий сосуд, поставить на огонь и поджарить до получения темно-коричневого цвета.

Затем осторожно влить воду, довести до кипения и насыпать кофе. Через 5 мин приготовленный напиток процедить, ароматизировать ромом, слегка подогреть и подать к столу.

1774. Кофе «Сиеста»

100—125 г молотого хорошо обжаренного кофе, 0,5 л кипятка, сахар по желанию, сливки.

Сварить кофе по-турецки, охладить и подать в стаканах со сливками. Приготовленный таким способом кофе очень крепкий, поэтому его нужно разбавить водой.

1775. Кофе с коньяком и солью

6 ч. л. кофе мелкого помола, 4 чашки кипятка, 1 рюмка французского коньяка, щепотка соли, сахар по желанию.

Кофе заварить, профильтровать и добавить соль. В каждую чашку кофе влить немного коньяка (его можно подать и отдельно) и положить по желанию сахар.

1776. Кофе с корицей и коньяком

4 чашки горячего крепкого кофе, 4 щепотки корицы, немного коньяка, кубики льда, сахарная пудра.

Кубики льда положить в огнеупорные стеклянные стаканы, посыпать сахарной пудрой и залить горячим кофе, заправленным корицей. Полученную смесь ароматизировать небольшим количеством коньяка, перемешать и подать к столу.

1777. Кофе по-североамерикански

60 г молотого хорошо поджаренного кофе, 4 чашки кипятка.

Сосуд для заваривания кофе ополоснуть горячей водой и поставить на водяную баню. Насыпать кофе и залить кипятком.

1778. Кофе апельсиновый

0,5 л кофе по-турецки, 1 маленькая рюмка коньяка, сливки, цедра апельсина, сахар по вкусу.

Горячий кофе слегка подсластить и налить в чашки, не доливая до верха 0,25 см. Затем добавить мелко натертую цедру апельсина, коньяк, сливки и подать к столу.

1779. Кофейный меланж по-венски

2 чашки крепкого кофе, 2 чашки горячего молока, сахар по желанию.

Все указанные в рецепте ингредиенты соединить. Готовый напиток подать в горячем виде.

1780. Кофейный меланж по-берлински

1,5 чашки охлажденного крепкого кофе, 4 небольшие чашки сока (сироп) из черешен, 4 чашки сгущенного молока, сахарная пудра по вкусу.

Все ингредиенты соединить. Готовый напиток по желанию посыпать сахарной пудрой и подать к столу с пресным крекером.

1781. Кофе с сиропом черешни

0,5 л крепкого кофе, 1 небольшая чашка сиропа из черешни, кубики льда, сахар по вкусу.

К горячему кофе добавить сок из черешни, затем разлить полученную смесь по стаканам, наполненным до половины кубиками льда. Положить сахар и подать к столу.

1782. Айс-кофе по-венски

0,5 л сладкого крепкого кофе, 0,25 л сливок, шоколадные вафли небольшого размера, сахарная пудра.

Кофе перемешать с половиной указанного количества сливок. Полученную смесь заморозить в холодильнике, затем наполнить ею бокалы. Подать, украсив оставшейся половиной взбитых с сахарной пудрой сливок и вафлями.

1783. Айс-кофе со сгущенкой

5 ч. л. молотого кофе, 0,25 л кипятка, 4—5 ч. л. сахара, 0,25 л кипяченого и охлажденного молока, 0,125 л сгущенного молока, небольшое количество сахарной пудры, сливки, ванилин по вкусу.

Кофе залить кипятком, положить сахар и охладить. К охлажденному кофе добавить оба вида молока. Приготовленную смесь заморозить в холодильнике. Подать, украсив каждую порцию взбитыми с сахарной пудрой и слегка ароматизированными ванилином сливками.

1784. Кофе «Гурман-классик»

100 г кофе мелкого помола, 0,5 л кипятка, 1 щепотка соли.

Кофе залить кипятком, добавить соль и приготовить обычным способом. После охлаждения налить в небольшую бутылку.

1785. Кофейный меланж по-лейпцигски

4 яичных желтка, 8 ст. л. сгущенного молока, 4 чашки крепкого кофе, сахар, ром или коньяк по вкусу.

Желтки, сахар и сгущенное молоко взбить и залить горячим кофе. Приготовленную смесь хорошо размешать и разлить в 4 стакана или кофейные чашки. По желанию в готовый напиток добавить немного рома или коньяка.

1786. Кофе «Турецкий шик»

1 чашка кофе по-турецки, 1,5 чашки сгущенного молока, 0,5 чашки воды, 2 яичных желтка, сахар, ром или коньяк по вкусу.

Все ингредиенты перемешать в миксере или хорошо взбить. По желанию подсластить и добавить ром или коньяк. Подать в бокалах с соломинкой.

1787. Кофе «Роял»

1 кусок сахара-рафинада, 1 чашка кипящего черного кофе, коньяк (или ром).

Рафинад положить на столовую ложку и держать ее над чашкой кипящего черного кофе. Сахар залить небольшим количеством коньяка или рома и немного подогреть. Затем пропитанный алкоголем рафинад зажечь в ложке, чтобы горящий сахар капал в чашку.

1788. Айс-кофе по-индийски

3 чашки крепкого кофе, 3 шт. гвоздики, 2 щепотки корицы, 4 горошины душистого перца, кубики льда.

Специи залить кофе и выдержать 1 час. Затем процедить и разлить по бокалам, в которые предварительно положить кубики льда.

1789. Айс-мокко

4 чашки холодного (ледяного) кофе мокко, 4—8 чашек шоколадного мороженого, взбитые сливки по вкусу.

Разложить в 4 стакана мороженое, переслаивая его кофе, и размешать ложечкой. Подать с соломинкой. По желанию в готовый напиток можно добавить взбитые сливки.

1790. Кофе «Арабская ночь»

Кофе, сахар, вода, корица по вкусу.

На дно кофейника (не эмалированного) насыпать немного сахарного песка и поставить на огонь. Когда сахар приобретет коричневый оттенок, залить его водой. Когда вода закипит, снять кофейник с огня, насыпать в него кофе и довести до кипения. Перед подачей к столу можно добавить корицу.

1791. Кофе «Наслаждение»

0,5 л кофе по-турецки, 1 апельсина, 1 маленькая рюмка коньяка, сливки, сахар, цедра.

В горячий кофе добавить немного сахара и разлить по чашкам, не доливая до верха 0,5 см. Добавить натертую на мелкой терке цедру апельсина, коньяк, сливки и подать к столу.

1792. Кофе «Турецкий прием»

4 ч. л. кофе, 400 мл воды, 4 ч. л. сахара.

В турку насыпать сахар и на слабом огне нагреть до коричневого оттенка, влить воду и довести до кипения. Снять с огня, насыпать кофе, вновь довести до кипения, разлить по 4 чашкам и подать к столу.

1793. Кофе с апельсиновым соком

1 чашка крепкого кофе, 1 ч. л. молока, 1 ч. л. апельсинового сока, 0,5 ч. л. лимонного сока, шоколадная стружка, кубики льда.

Все ингредиенты и кубики льда взбить в миксере. Подавать в высоких бокалах, украсив шоколадной стружкой. Перед подачей к столу в кофе можно добавить капельку ликера «Амаретто».

1794. Кофе с яичным желтком

4 ч. л. молотого кофе, 0,25 л молока, 1 яичный желток, 1 ст. л. сгущенного молока, 1 ст. л. сахара, немного коньяка, сливки по вкусу.

Кофе залить кипящим молоком и варить под крышкой на слабом огне в течение 5 минут. После охлаждения процедить и взбить со сливками, яичным желтком, сгущенным молоком и сахаром. Готовый напиток охладить в холодильнике.

Подать в высоких бокалах, добавив немного коньяка.

1795. Кофе «Ирни»

2 ч. л. кофе, 3—4 ч. л. сахара.

Раскалить на сковороде сахар до карамельной массы коричневого цвета, залить небольшим количеством горячей кипяченой воды. В нагретую турку насыпать 2 ч. л. кофе, залить полученной сахарной массой, долить горячую воду и довести до кипения.

1796. Кофе с шоколадом

1 ч. л. растворимого кофе, 1 ч. л. тертого шоколада, 0,5 яичного желтка, сахар по вкусу.

В растворимый кофе добавить немного измельченного шоколада, яичный желток, сахар и залить кипятком.

1797. Кофе «Ванильный эксклюзив»

1 порция двойного черного кофе, 1 яйцо, 1 ст. л. ванильного сахара, 1 ст. л. взбитых сливок, щепотка молотого кофе.

Все ингредиенты соединить и взбить в миксере. Налить кофе в чашку и украсить взбитыми сливками, сверху посыпать молотым кофе.

1798. Кофе с кардамоном и гвоздикой

2 ч. л. молотого кофе, 2 щепотки кардамона, 1 бутон сухой гвоздики, 0,5 ч. л. сахара, корица на кончике ножа.

В джезве нагреть воду до появления на стенках первых пузырьков. Убавить огонь, насыпать кофе, аккуратно размешать, добавить кардамон, гвоздику, корицу и по желанию сахар. Варить до появления пены. Снять с огня и дать постоять еще пару минут. Если вы пьете кофе без гущи, то влейте в джезvu 1 ч. л. холодной воды.

1799. Кофе с мороженым

4 чашки готового крепкого кофе, 3 ст. л. меда, 4 ч. л. сливок, 4 ч. л. мороженого, 3 ч. л. сахара, лимон, яичный желток по желанию.

В готовом кофе растворить мед и сахар. Затем добавить сливки и хорошо охладить. Полученную смесь разлить по стаканам с мороженым. Для улучшения вкуса напитка можно добавить немного лимонного сока и взбитый желток.

1800. Кофе со сливками и мороженым

0,3 л сваренного охлажденного кофе, 10 мл сливок или сгущенного молока, 2 ст. л. сахарной пудры, 2 порции ванильного мороженого.

Кофе, сливки, сахарную пудру перемешать. Полученной смесью залить мороженое. Готовый напиток разлить по стаканам. Подавать с ложечкой и соломинкой.

1801. Кофе с пряностями и апельсином

0,5 палочки корицы, 6 шт. гвоздики, цедра 1 лимона и 1 апельсина, 60 г рома, 120 г коньяка, сахар, 1 л крепкого горячего кофе.

Все компоненты, кроме кофе, соединить, нагреть, затем поджечь и залить горячим кофе.

1802. Кофе «Шоколадный»

0,5 л растопленного молочного шоколада, 0,5 л крепкого кофе, сливки по желанию.

Оба напитка соединить, хорошо размешать и разлить по чашкам горячим. По желанию можно добавить сливки. Этот кофе можно подать также и в охлажденном виде.

1803. Кофе по-венски с шоколадом и сливками

1 ч. л. кофе, 0,5 ч. л. тертого шоколада, 1 ч. л. сливок, ванилин, сахар по вкусу.

В чашку готового кофе положить сливки, взбитые с сахаром и ванилином, сверху посыпать тертым шоколадом. В кофе можно положить только сливки, а сахар подать отдельно.

1804. Кофе по-ирландски с водкой

1 ч. л. кофе, 100 мл воды, 2 ч. л. водки, сливки, сахар по вкусу.

Ополоснуть чашку горячей водой, влить в нее водку и положить сахар. Разлить по чашкам крепкий черный кофе, размешать и добавить немного сливок.

1805. Кофе по-карибски

1 л кофе, 6 шт. гвоздики, 2 щепотки корицы, цедра 1 лимона и 1 апельсина, 6 ч. л. рома, 120 мл коньяка, сахар по вкусу.

Корицу, сахар, гвоздику, тертую цедру лимона и апельсина хорошо размешать и залить ромом и коньяком. Нагреть, но не доводить до кипения, и поджечь. Добавить сваренный горячий кофе.

1806. Кофе по-литовски

1 ч. л. кофе, 100 г воды, 1 желток, 1 ст. л. сахара.

Сварить кофе по любому из предпочитаемых рецептов. Взбить добела желток с сахаром. В чашку налить кофе, сверху положить взбитый желток, но не перемешивать.

1807. Кофе «Эспрессо Hot Shot»

25 мл кофе эспрессо, 20 мл ликера, 20 мл слегка взбитых сливок.

В стакан для напитков *hot shot*, перемежая, влить ликер, кофе эспрессо и сливки. Этот прекрасный напиток послужит отличным финальным аккордом вашей трапезы.

1808. Кофе Latte Machiatto

1 чашка кофе эспрессо, 3 ст. л. молока, 1 ст. л. сиропа.

В теплую чашку налить сироп, например, ванильный или ореховый, взбитое молоко и эспрессо. Перед употреблением напиток перемешать.

1809. Кофе по-тунисски

2 ч. л. молотого кофе, 1—2 щепотки кардамона, сухая гвоздика или щепотка молотой, молотая корица на кончике ножа.

В турке нагреть 150 мл воды до появления первых пузырьков на стенках. Насыпать кофе, размешать, добавить кардамон, гвоздику, корицу, сахар по желанию. На слабом огне довести до кипения, снять с огня и дать настояться 2 мин.

1810. Кофе молочный с вишневым ликером

0,25 л молока, 50 г шоколада, 0,25 л кофе (без кофеина), 1 щепотка соли, 1 ч. л. вишневого ликера, 0,125 л взбитых сливок, небольшое количество какао-порошка.

Натертый на терке шоколад растворить в кипящем молоке. Добавить горячий кофе, ликер и соль. Затем налить в маленькие чашки, положить сливки и посыпать какао-порошком.

1811. Пунш из кофе без кофеина

0,25 л горячего кофе без кофеина, 0,25 л горячего красного вина, 1 маленькая рюмка коньяка, 10 кусочков сахара-рафинада, тертая цедра апельсина (по желанию).

Все указанные в рецепте ингредиенты смешать. По желанию можно добавить тертую цедру апельсина.

1812. Кофейный пунш «Шоко»

8 ст. л. какао-порошка, 2 ч. л. кофе без кофеина, 0,5 л молока, 2 рюмки белого вина, 2 ст. л. рома, взбитые сливки, сахар по желанию.

Какао, кофе и сахар перемешать с небольшим количеством молока. Полученную смесь развести оставшимся молоком и вскипятить. Затем добавить нагретые вино и ром. Готовый пунш разлить по чашкам, украсить сливками и подать к столу. По желанию можно посыпать какао.

1813. Айс-кофе шоколадный

2 чашки готового и охлажденного кофе без кофеина, 2 чашки сваренного и охлажденного какао, 4 шарика ванильного мороженого, сливки, сахар по желанию, вафли небольшого размера.

Кофе и какао соединить. Половину полученной смеси разлить по бокалам и в каждый положить по шару мороженого. Затем налить оставшуюся смесь и украсить сливками и вафлями.

1814. Айс-кофе с ликером

8 ст. л. ликера «Какао», 0,5 л готового и охлажденного кофе без кофеина, 0,125 л взбитых сливок.

В бокалы налить ликер и кофе, размешать, положить сливки и подать к столу.

1815. Айс-кофе с соком из клубники (вишни, черешни)

8 ч. л. сахара, 4 водочные рюмки сока (сироп) из клубники, черешни или вишни, 0,5 л готового и охлажденного кофе без кофеина, сливки, кубики льда.

В бокалы положить кубики льда и залить фруктовым соком и кофе (1:1). Затем украсить сливками и подать к столу.

1816. Кофе «Эликсир»

1 ч. л. кофе, 0,25 л воды, 250 г кислого молока, 100 г сахарной пудры, 2 яичных желтка.

Сварить кофе по-турецки, положить сахар и охладить. К охлажденному кофе добавить взбитые в пену желтки и взбитое кислое молоко. Полученную смесь размешать.

1817. Кофе с цикорием

1 ч. л. кофе крупного помола, 2 г цикория крупного помола, 20 г сахара, 40 г сливок, 10 г сахарной пудры.

Смешать кофе с цикорием, залить горячей водой и дать настояться 2—3 минуты. Полученную смесь процедить через сито и разлить по чашкам. Охлажденные сливки взбить с сахаром в пену, добавить к готовому напитку и подать к столу.

1818. Кофе с коньяком и вином

0,25 л готового кофе мокко, 0,25 л красного вина, 50 г сахара, 1 рюмка коньяка.

Все указанные в рецепте ингредиенты смешать. Приготовленную смесь довести до кипения и сразу подать к столу.

1819. Кофейный пунш с пряностями

6 ч. л. молотого кофе, 4 чашки горячей воды, 8 ч. л. сахара, 8 шт. гвоздики, 4 щепотки корицы, 1 маленькая рюмка рома.

Кофе залить горячей водой и налить в теплые чашки. В каждую из них положить по 2 бутона гвоздики, по щепотке корицы и влить немного теплого рома. Добавить по вкусу сахар и подать горячим.

1820. Кофейный флип «Дамский»

4 ст. л. сахарной пудры, 1 ст. л. рома или коньяка, 4 чашки готового охлажденного кофе, кубики льда, ванилин по вкусу.

Смешать кофе, сахарную пудру, ром, ванилин и добавить лед. Готовый напиток сразу подать к столу.

1821. Микс-кофе с коньяком и бананом

1 чашка крепкого кофе, 1 чашка сливок, 1 маленькая рюмка коньяка, небольшое количество кофе мелкого помола, 1 банан, кубики льда.

Процеженный кофе, коньяк и сливки взбить в миксере. Полученную смесь разлить по бокалам. Банан очистить, нарезать ломтиками, посыпать молотым кофе и положить в бокалы. Добавить в бокалы кубики льда.

1822. Кофе с какао и мороженым

4 ликерных рюмки готового охлажденного кофе, 2 ст. л. сахара, 4 винные рюмки готового охлажденного какао, 4 шарика мороженого, 1 чашка холодного молока.

Все указанные ингредиенты смешать в миксере. Полученный напиток разлить в бокалы и подать к столу.

1823. Африканский кофейный напиток

3 ст. л. молотого кофе, 2 ч. л. какао-порошка, 4 чашки воды, сахар по вкусу.

Все указанные в рецепте ингредиенты смешать и варить на слабом огне несколько минут. Затем разлить по чашкам и подать к столу.

1824. Голландский кофейный напиток

4 чашки готового крепкого кофе, 1 ч. л. растворимого кофе, 1 ч. л. коньяка, небольшое количество измельченного мускатного ореха.

В каждую чашку положить немного растворимого кофе, залить готовым кофе и влить коньяк. Полученный напиток посыпать тертым мускатным орехом и размешать. Подать горячим или охлажденным.

1825. Напиток «Кофе-тайм»

4 ч. л. растворимого кофе, 4 ч. л. сахара, сок 1,5 лимона, 3 чашки холодной воды.

Все указанные в рецепте ингредиенты смешать, разлить по чашкам и подать к столу.

1826. Айс-кофе с корицей

3 палочки корицы, 4 чашки горячего кофе, 100 г густых сливок, сахар, кубики льда, звездика по желанию.

Корицу на 1 час залить кофе. Положить по вкусу сахар и добавить сливки. Полученную смесь хорошо перемешать и охладить.

В чашки положить кубики льда, налить кофе и подать к столу.

1827. Кофейное суфле

0,5 л молока, 125 г сахара, 50 г картофельного крахмала, 3 яйца, 0,125 л процеженного крепкого кофе, сахарная пудра.

В одну треть указанного в рецепте количества молока, не переставая помешивать, развести картофельный крахмал. Оставшееся молоко вскипятить с сахаром. Яичные желтки хорошо взбить и, продолжая помешивать, тонкой струйкой влить в них молоко с сахаром, разведенный крахмал и кофе. Полученную смесь выложить в форму и запекать при умеренной температуре. Подать в горячем виде, посыпав сахарной пудрой.

1828. Бодрящий кофейный коктейль

На 1 л коктейля: 180 мл чистого спирта, 350 г сахара, 3 яйца, 50 г молотого кофе, 150 мл воды.

Сварить кофе, дать настояться и процедить. Из сахара и воды приготовить сироп. Яйца хорошо взбить и добавить к ним сироп и кофе. Подогреть смесь на водяной бане, непрерывно помешивая, при температуре 60—65 °С. Готовый коктейль налить в бутылку горячим. Перед подачей к столу взболтать.

Какао и шоколад

1829. Какао горячее

2 ч. л. какао, 1 стакан молока, 1 ст. л. сахара.

Порошок какао высыпать в кастрюлю, добавить сахар, тщательно перемешать, затем влить немного горячего молока и растереть, чтобы не было комков.

Затем тонкой струйкой, непрерывно помешивая, влить горячее молоко, довести до кипения и разлить в стаканы или чашки.

1830. Какао с яичным желтком

2 ч. л. какао, 1 стакан молока, 1 яичный желток, 1 ст. л. сахара.

Приготовить какао. Сырые яичные желтки растереть с сахаром и постепенно развести подготовленным какао. Затем какао с желтком нагреть, не доводя до кипения, слегка взбить венчиком и подать к столу.

1831. Какао с мороженым

2 ч. л. какао, 1 стакан молока, 50 г мороженого, 1 ст. л. сахара.

В стакан или бокал положить шарик сливочного мороженого, залить сваренным и охлажденным какао и сразу подать к столу.

1832. Какао с молоком или сливками

На 1 л напитка: 10 ч. л. какао-порошка, 100 г сахара, 0,5 л молока или 1 стакан сливок.

Какао-порошок смешать с сахарным песком, добавить небольшое количество кипятка (70—80 мл) и растереть до получения однородной массы. Затем влить в пастообразную массу оставшийся кипяток и горячее молоко или сливки, довести до кипения. Подавать какао в чашках или в стаканах с подстаканниками. Можно добавить взбитые сливки.

1833. Горячий шоколад

1 ч. л. шоколада, 1 ст. л. сахара, 1 стакан молока.

Шоколадный напиток готовят так же, как и какао. Подают в чашках или в стаканах с подстаканниками.

1834. Шоколад с взбитыми сливками

1 ч. л. шоколада, 1 ст. л. сахара, 1 стакан молока, 2 ст. л. сливок, 1 ч. л. сахарной пудры.

Приготовить шоколадный напиток обычным способом, сверху положить взбитые сливки, добавить сахарную пудру.

1835. Шоколад глясе с ликером

1 ч. л. шоколада, 1 ст. л. сахара, 0,75 стакана молока, 1 ч. л. ликера, сливки.

Приготовить шоколадный напиток и охладить до 10—12 °С, разлить в чашки или стаканы, добавить ликер, взбитые сливки, сверху посыпать тертым шоколадом.

1836. Какао «Тонус наслаждения»

0,25 л молока, 1 ст. л. с горкой сахарной пудры, 0,25 стакана воды, 2 ст. л. сливок, лед.

Сварить молоко с сахаром. Какао растереть с небольшим количеством воды, затем влить тонкой струйкой в горячее молоко. Смешать все ингредиенты, через 2—3 мин процедить и охладить. Добавить кусочки льда. Перед подачей к столу украсить взбитыми сливками.

1837. Какао «Гоголь-моголь»

1 ст. л. какао, 6 яичных желтков, 6 ст. л. сахара, 1 ч. л. апельсиновой цедры.

Сырые желтки растереть с сахаром, мелко измельченной апельсиновой цедрой и какао. Затем хорошо взбить.

Подать к столу с бисквитным печеньем.

1838. Коктейль «Медово-шоколадный восторг»

0,75 стакана топленого молока, 1,5 ст. л. меда, 2 яичных желтка, 1 ст. л. густых сливок или 1,5 ч. л. масла, 1 ст. л. какао, ваниль по вкусу.

Желтки взбить, соединить с медом и топленным молоком. Постоянно помешивая, добавить остальные ингредиенты.

1839. Молоко с шоколадом, желтком и сливками

0,25 л молока, 1 яичный желток, 1 ст. л. сливок, 1 ст. л. сахара, 2 ч. л. шоколада, лед.

Приготовить шоколадный напиток и охладить. Тонкой струйкой влить взбитый желток, все смешать, добавить сливки и кусочки льда. Взбить до образования пены и сразу подать к столу.

1840. Напиток «Шоколадный кофе»

200 г шоколада, 1 стакан воды, 1 л молока, 200 г сахара, 100 г сваренного процеженного кофе.

Шоколад растопить в горячей воде. Затем к нему, постоянно помешивая, добавить горячее подслащенное молоко. Смесь хорошо взбить, добавить процеженный кофе.

1841. Шоколадный напиток «Венский»

2 ст. л. тертого шоколада, 1 ст. л. сахара, 1 яичный желток, 0,5 стакана молока, 0,5 стакана воды, сливки по вкусу.

Шоколад сварить с молоком, водой и сахаром, непрерывно помешивая, до получения однородной массы. Затем оставить для охлаждения, добавить желток, поставить смесь на слабый огонь (до 40 °С). Затем взбить в пену. Подать в холодном виде в чашке, сверху положить ложку взбитых сливок.

1842. Шоколадный напиток «Пенная феерия»

3 яичных желтка, 0,25 л топленого молока, 150 г сахара, 2 ст. л. тертого шоколада, 0,25 стакана крепкого горячего чая, ваниль по вкусу.

Желток тщательно взбить с сахаром. Шоколад растворить в горячем топленом молоке. Затем добавить чай, хорошо смешать и поставить на водяную баню. Помешивая, варить до образования пены. Подавать в горячем виде. Перед подачей к столу можно добавить кофе или ваниль.

1843. Простокваша с шоколадом и сливками

2 ст. л. тертого шоколада, 2 ст. л. сливок, 1 ст. л. сахарного сиропа, 0,25 л простокваши.

Все ингредиенты хорошо перемешать и охладить. Пить через соломинку.

1844. Шоколадный мусс

100 г шоколада, 1,5 ч. л. сахара, 4 яичных белка.

Растопить шоколад с сахаром в большой миске. Снять с огня. Взбить яичные белки в густую пену и перемешать с шоколадом, добавляя их по одному. Разложить по бокалам и охлаждать.

1845. Шоколадный напиток «Восточный аромат»

0,2 л молока, 1 ст. л. тертого шоколада, щепотка какао, щепотка корицы.

В чашку горячего молока положить горький шоколад, помешать, пока он не растворится, добавить корицу и посыпать какао.

1846. Шоколадно-сливочный дип

200 г шоколада, 4 ст. л. сливок, 3 ст. л. ликера.

Растопить шоколад, поломанный на кусочки, со сливками. Снять с огня, добавить ликер. Разлить по формочкам или розеткам и подать теплым с кусочками фруктов или печенья.

1847. Банановое фраппе с белым шоколадом

1 ст. л. тертого белого шоколада, 0,3 л молока, 1 банан, 4 шарика мороженого.

Соединить белый шоколад с молоком и нагреть в кастрюле, пока шоколад не растает. Перелить в блендер, добавить банан, мороженое и взбить.

Чай

1848. Черный чай

Листовые чаи нельзя заваривать более 5 мин, мелкие или гранулированные — более 4 мин.

1849. Цветочный чай

Заваривают и настаивают в течение 1,5—2 мин.

1850. Зеленый чай

Этот сорт настаивают 8—10 мин, а заливают 3—4 раза: первая заливка — слоем воды 1 см на 1—2 мин, вторая — до половины чайника на 3—4 мин, третья — на 2—3 мин — до верха или на 0,75 чайника, четвертая — на 2 мин — до верха.

1851. Красный чай

Чай засыпают в сухой теплый чайник и выдерживают около 2 мин, после чего заливают небольшим количеством воды (слоем примерно 2,5 см). Через 1,5—2 мин доливают воду до половины чайника, а еще через 2 мин — до верха.

1852. Желтый чай

Желтый чай нужно заваривать очень аккуратно. При первой заливке чай настаивают 1—1,5 мин, затем его можно пить. Потом заваривают второй раз, выдерживая настой 3—4 мин.

1853. Чай сборный с душицей

1 л кипятка, 2 ст. л. сборного чая.

Состав сбора: по 3 части сушеных трав душицы, зверобоя, перечной мяты, по 1 части ягод черной бузины, лепестков и плодов шиповника.

Заваривать чай следует непосредственно перед употреблением.

1854. Травяной чай, ароматизированный дягилем

0,5 кг листьев иван-чая, 100 г корней дягиля, нарезанных палочками.

Перемешать все компоненты, положить в глиняный горшок, плотно закрыть и выдержать на слабом огне в духовке 3 ч. Затем высушить смесь при комнатной температуре, измельчить и в дальнейшем использовать для заварки.

1855. Чай из зверобоя

1 стакан измельченного сушеного зверобоя, 2,5 стакана сушеной душицы, 0,5 стакана плодов шиповника.

Все ингредиенты смешать и использовать в качестве заварки.

1856. Чай сборный с истодом

1 стакан сухих листьев истода сибирского, 1 стакан цветков липы, 1 стакан листьев зверобоя.

Все ингредиенты смешать и использовать в качестве заварки.

1857. Чай сборный с клевером

2 части головок клевера, 1 часть травы зверобоя, 1 часть листьев смородины.

Высушить травы в тени, перемешать и использовать в качестве заварки.

1858. Чай с цветками коровяка

2 части сухих цветков коровяка, 2 части лепестков шиповника.

Травы перемешать, хранить в сухом темном месте в плотно закрытых банках. Заваривать, как обычный чай.

1859. Чай сборный с мелиссой

1 часть сушеного зверобоя, 1 часть сушеных цветов липы, 1 часть сушеной мелиссы.

Травы измельчить, перемешать, хранить в банке в сухом темном месте, использовать в качестве заварки.

1860. Чай сборный из мяты, душицы и зверобоя

Сухая мята, душица, зверобой в равных пропорциях.

Травы измельчить, перемешать, хранить в банке в сухом темном месте, использовать для заварки непосредственно перед подачей к столу, чтобы сохранить аромат мяты и душицы.

1861. Чай из первоцвета и зверобоя

Сушеный первоцвет и зверобой в равных пропорциях.

Травы измельчить, перемешать, хранить в банке в сухом темном месте, использовать для заварки непосредственно перед подачей к столу.

1862. Рябиновый чай

300 г сушеных ягод рябины, 50 г сушеных ягод малины, 25 г сушеных листьев смородины.

Ягоды и листья перемешать, хранить в банке в сухом темном месте, использовать в качестве заварки.

1863. Рябиновый чай «Ароматный»

100 г сушеных ягод рябины, 30 г сушеных цветков рябины, 10 г мяты полевой, сахар или мед по вкусу.

Ингредиенты перемешать и использовать в качестве заварки из расчета 1—2 ст. л. на 1 стакан кипятка.

1864. Чай из таволги

200 г цветов таволги, 20 г лепестков шиповника.

Цветки таволги и лепестки шиповника высушить в тени, перемешать и использовать при заваривании чая.

1865. Чай с чабрецом

100 г листьев чабреца, 100 г травы зверобоя, 20 г листьев брусники.

Высушенные листья чабреца и брусники перемешать с сушеной травой зверобоя и использовать при заваривании чая.

1866. Витаминный чай с плодами шиповника

1 стакан сухих плодов шиповника, 1 стакан сухих ягод рябины, 1 стакан сушеной моркови, 0,5 стакана сухих плодов черной смородины, 0,5 стакана сухих листьев земляники.

Перемешать все ингредиенты и использовать как заварку: в чайник насыпать 2 ст. л. смеси, залить 2 стаканами кипятка и настаивать 5—7 мин.

1867. Оригинальный чай с пряностями

0,5 ч. л. мелко нарезанного свежего имбиря, 3 щепотки молотого имбиря, 3 щепотки молотого кардамона, 1 палочка корицы, 2 щепотки молотого мускатного ореха, 1 ч. л. семян кориандра, 1 ч. л. семян кумина, 0,5 стакана измельченных листьев свежей мяты, 3 шт. гвоздики, 3 стакана воды, 3 стакана молока.

Влить воду в чайник и довести ее до кипения. Добавить в чайник травы, специи и молоко и варить на слабом огне 5 мин. Процедить полученный настой через ситечко, разлить по чашкам.

1868. Высокогорный чай по-шотландски

1 ст. л. чая, 0,5 л молока, сахар.

Насыпать чай в прогретый сосуд, залить кипящим молоком, выдержать 7 мин и подать к столу.

1869. Витаминный чай

0,5 л крепкого чая, сок 0,5 лимона и 1 апельсина, сахар по вкусу.

Горячий чай перемешать с лимонным и апельсиновым соками, добавить сахар.

1870. Холодный чай с лимоном

0,5 л крепкого чая, 4 кружочка лимона, 0,5 л газированной воды, сахар, мед по вкусу.

Кружочки лимона залить кипяченой водой с сахаром и заморозить в формочках в холодильной камере. Крепкий чай с сахаром охладить, добавить мед. При подаче к столу в каждый стакан положить лимонный лед, налить приготовленный холодный чай и дополнить газированной водой.

1871. Апельсиновый айс-чай

4 шарика апельсинового или лимонного мороженого, 0,5 л крепкого холодного чая, сахар, сливки, дольки мандарина.

В чашки положить по 1 шарiku апельсинового мороженого и залить небольшим количеством сладкого чая. Украсить сливками и дольками мандарина.

Компоты

1872. Компот из свежих яблок или груш

500 г яблок или груш, 0,75 стакана сахара, цедра 1 лимона или апельсина, корица.

Очищенные яблоки разрезать на 6—8 частей и удалить сердцевину. Чтобы очищенные яблоки не потемнели, их нужно до варки положить в холодную воду с небольшим количеством лимонной

кислоты. В кастрюлю всыпать сахар, влить 2 стакана горячей воды, положить нарезанные яблоки и на слабом огне варить 10—15 мин (в зависимости от сорта яблок), пока яблоки не станут мягкими. В готовый компот положить цедру лимона, апельсина или корицу.

1873. Компот из свежих абрикосов или слив

500 г абрикосов или слив, 0,75 стакана сахара.

Абрикосы или сливы промыть холодной водой и удалить косточки. В кастрюлю всыпать сахар, влить 2 стакана горячей воды, размешать, положить фрукты и прокипятить.

1874. Компот из свежих персиков

500 г персиков, 0,75 стакана сахара, ванилин.

Персики положить в кипящую воду. Через 2—3 мин вынуть из воды, снять кожицу, разрезать плоды пополам и удалить косточки. В кастрюлю всыпать сахар, залить его 2 стаканами горячей воды, размешать, положить персики и довести до кипения. Затем снять кастрюлю с огня и добавить ванилин.

1875. Компот из свежих яблок и вишен

300 г яблок, 200 г вишен, 0,75 стакана сахара.

Вишни промыть холодной водой, очистить от косточек и положить на тарелку. Вишневые косточки залить 2 стаканами горячей воды, прокипятить и через волосяное сито отцедить в кастрюлю сок. В полученный сок добавить сахар, размешать, положить очищенные и нарезанные яблоки и варить на слабом огне 10 мин, пока яблоки не станут мягкими. Добавить вишни и довести компот до кипения.

1876. Компот из свежих яблок и мандаринов

250 г яблок, 4 мандарина, 0,75 стакана сахара.

Мандарины очистить, разделить на дольки и положить на тарелку. С кожуры мандарина срезать белую мякоть, а цедру мелко нарезать соломкой и, прокипятив в стакане воды, откинуть на сито. В кастрюлю насыпать сахар, залить его 2 стаканами горячей воды, размешать, положить цедру, очищенные и нарезанные яблоки и на слабом огне варить 10 мин, пока яблоки не станут мягкими. Остывшие яблоки и дольки мандаринов выложить в вазочки и залить сиропом.

1877. Компот из айвы

250 г айвы, 120 г сахара, 2 ст. л. виноградного вина, цедра 1 лимона, лимонный сок или лимонная кислота по вкусу.

Айву очистить от кожицы и семян, нарезать дольками, залить холодной водой с лимонной кислотой. Поставить на огонь, довести до кипения, добавить сахар и варить до мягкости. Готовую

айву снять с огня и охладить. При желании этот компот можно ароматизировать лимонной цедрой (лимонным соком) или белым столовым виноградным вином.

1878. Компот из сушеных фруктов

200 г сушеных фруктов (смесь), 0,5 стакана сахара.

Сушеные фрукты 2—3 раза промыть теплой водой, отобрать яблоки и груши, положить в кастрюлю, залить 4 стаканами холодной воды и на слабом огне варить 25—30 мин. Затем в кастрюлю положить остальные фрукты и ягоды, насыпать сахар и продолжать варить еще 5 мин.

1879. Компот из замороженных фруктов и ягод

500 г замороженных фруктов, 0,75 стакана сахара.

Замороженные фрукты или ягоды (слива, вишня, клубника, малина и др.) могут быть использованы для приготовления компота так же, как и свежие; при этом никакой варки они не требуют.

Замороженные фрукты надо сполоснуть охлажденной кипяченой водой, положить в вазочки вперемешку с ягодами и залить предварительно сваренным и охлажденным сиропом. Для приготовления сиропа сахар развести 1,5—2 стаканами воды и дать прокипеть. Для улучшения вкуса в сироп рекомендуется добавлять немного вина (портвейн, мускат и др.), ликера или коньяка.

1880. Компот из чернослива

200 г чернослива, 0,5 стакана сахара.

Чернослив 2—3 раза промыть теплой водой. В кастрюлю насыпать сахар, залить его 2,5 стаканами горячей воды, размешать, положить чернослив и на слабом огне варить 15—20 мин. Так же варят компот из кураги, но его достаточно довести до кипения.

1881. Компот из чернослива, изюма и кураги

50 г кураги, 100 г чернослива, 50 г изюма, 0,5 стакана сахара.

Чернослив, изюм и курагу промыть 2—3 раза теплой водой и выложить на тарелку. В кастрюлю насыпать сахар, залить его 3 стаканами горячей воды, положить чернослив и варить 15 мин на слабом огне. Затем положить курагу, изюм и варить еще 5 мин. Если чернослив слишком сухой, рекомендуется предварительно замочить его в теплой воде.

1882. Компот из слив с корицей

500 г слив, 5 ст. л. сахара, 5 ст. л. воды, 1 ч. л. сливовой настойки, 1 палочка корицы, сок 0,5 лимона.

Сливы промыть, обсушить, разрезать пополам и удалить косточки. Положить сливы в кастрюлю, засыпать сахаром, добавить воду, настойку, лимонный сок, палочку корицы. Довести до кипения,

накрыть кастрюлю крышкой и варить сливы на слабом огне 5 мин. Затем снять кастрюлю с огня и остудить компот, не снимая крышку.

1883. Грушевый компот с красным вином

700 г груш, сок 1 лимона, 125 мл сухого красного вина, 5 ст. л. воды, 0,5 ч. л. молотой корицы, 3 шт. гвоздики, 1 ст. л. коричневого сахара.

Груши очистить от кожуры и семян, разрезать на шесть частей и полить лимонным соком. Вино смешать с водой, пряностями и сахаром, довести до кипения. Добавить груши и варить 5 мин на слабом огне. Затем компот остудить, не снимая крышки.

1884. Апельсиновый компот

2 апельсина, 0,5 л воды, 2 ст. л. сахарного песка, 1 ст. л. меда, сливки.

С вымытых апельсинов срезать тонкий слой цедры, нарезать ее полосками и проварить с сахаром. В сироп положить мед, охладить. Апельсины нарезать кружочками, разложить в порционную посуду, залить приготовленным сиропом. Если апельсины очень сладкие, подкислить сироп лимонным соком или кислотой.

Подавать с взбитыми сливками.

1885. Компот из моркови

400 г моркови, 100 г сахара, 1 л воды, 1 лимон, 5 шт. гвоздики, корица, имбирь по вкусу.

Воду прокипятить с сахаром и пряностями, положить в нее очищенную, нарезанную кружочками или соломкой морковь и варить до готовности. Добавить выжатый сок лимона и тертую цедру. Охлажденный компот подать в стеклянной посуде.

1886. Компот из тыквы и ревеня

300 г тыквы, 300 г ревеня, 100 г сахара, 3 стакана воды, корица, лимонная и апельсиновая цедра по вкусу.

Очищенную тыкву натереть на терке. Промытый ревеня, нарезать наискось кусочками. Сварить сироп со специями, положить в него ревеня, прокипятить, добавить тыкву, снова довести до кипения и затем охладить. Подавать с взбитыми сливками.

1887. Компот из вишен

300 г вишен, 0,5 л воды, 150 г сахара, 3 шт. гвоздики.

Вишни промыть, вынуть косточки, залить водой и прокипятить. Затем отвар слить, добавить в него сахар, гвоздику, проварить. Залить полученным сиропом вишни без косточек и закрыть крышкой. Когда вишни в сиропе остынут, компот поставить в холодильник. Подавать холодным с мороженым или взбитыми сливками и печеньем.

1888. Компот из клубники

500 г клубники, 100—150 г сахара, 0,5 л яблочного или клубничного сока, 100 г сливок.

Сварить сок с сахаром. Промытую клубнику положить в посуду, залить горячим сиропом, накрыть крышкой и охладить (желательно в холодильнике). Подавать компот с взбитыми сливками.

1889. Компот из груш

700 г груш, 100 г сахара, 1 ст. л. меда, 1 л воды, лимонная кислота, корица, гвоздика, красный ягодный сок по вкусу.

Груши промыть, срезать кожицу, разрезать пополам, вырезать сердцевину, половинки груш положить в подкисленную лимонной кислотой воду. Кожицу и сердцевину груш вместе со специями сварить в небольшом количестве воды. Затем отвар слить, добавить в него сахар, жидкость, в которой были груши, проварить. Положить груши в кастрюлю и варить на слабом огне до готовности. Когда сироп остынет, положить в него мед и ягодный сок и размешать.

1890. Компот из помидоров и айвы

500 г помидоров, 100 г айвы, 150 г сахара, 2 стакана воды, имбирь, сливки по вкусу.

Небольшие твердые зеленые или красные помидоры обдать кипятком, охладить и снять кожицу. Айву натереть на терке, положить в кипящую воду вместе с сахаром и имбирем, проварить. В горячий сироп частями положить помидоры, проварить, шумовкой переложить в порционную посуду, залить сиропом. Подавать холодным, можно с взбитыми сливками.

Кисели

1891. Кисель клюквенный или смородиновый

1 стакан клюквы или смородины, 0,75 стакана сахара, 2 ст. л. картофельного крахмала.

Ягоды перебрать, промыть горячей водой и хорошо размять пестиком или ложкой, добавить 0,5 стакана холодной кипяченой воды, протереть ягоды через сито или отжать через марлю. Выжимки ягод залить 2 стаканами воды, поставить на огонь и кипятить в течение 5 минут, после чего процедить. В процеженный отвар положить сахар, вскипятить, влить разведенный картофельный крахмал и, размешивая, дать закипеть еще раз. В готовый кисель влить отжатый сок и хорошо размешать.

1892. Кисель из клубники, земляники и других ягод

1 стакан клубники, 0,75 стакана сахара, 2 ст. л. картофельного крахмала.

Клубнику перебрать, очистить, промыть и протереть через сито. В кастрюлю влить 2,5 стакана горячей воды, положить сахар и размешать. Полученный сироп вскипятить, заварить разведенным

картофельным крахмалом и дать еще раз закипеть. В горячий кисель положить ягодное пюре и хорошо размешать. Так же готовят кисели из малины, черники.

1893. Вишневый кисель

1 стакан вишен, 0,75 стакана сахара, 2 ст. л. картофельного крахмала.

Вишню промыть в холодной воде, очистить от косточек, пересыпать сахаром и оставить на 30 мин.

В течение этого времени следует несколько раз перемешать ягоды, чтобы образовалось больше сока, который надо слить и затем добавить в готовый кисель. Косточки ягод истолочь, залить 2,5 стаканами горячей воды, вскипятить и процедить. Полученным отваром залить ягоды и еще раз вскипятить. В кипящий отвар с ягодами влить разведенный картофельный крахмал, снова довести до кипения, снять с огня, влить ягодный сок и перемешать.

1894. Яблочный кисель

500 г яблок, 0,75 стакана сахара, 1,5 ст. л. картофельного крахмала.

Хорошо промытые яблоки нарезать тонкими ломтиками, положить в кастрюлю, залить 2 стаканами воды и поставить на огонь. Когда яблоки разварятся, откинуть их на волосяное сито, положенное на кастрюлю. Полученное пюре протереть и смешать с отваром. Затем всыпать сахар, вскипятить и заварить разведенным картофельным крахмалом.

1895. Кисель из сушеных яблок или кураги

100 г сушеных яблок, 0,25 стакана сахара, 2 ст. л. картофельного крахмала.

Перебранные и промытые сушеные яблоки положить в кастрюлю, залить 3,5 стакана горячей воды и оставить на 2—3 ч. Затем в этой же кастрюле яблоки поставить на огонь и на слабом огне варить 30 мин.

Отвар процедить через сито в другую кастрюлю, а яблоки протереть, положить в отвар, добавить сахар, перемешать и вскипятить. Полученный яблочный сироп заварить разведенным картофельным крахмалом. Таким же способом готовится кисель из кураги, но сахара в этом случае нужно взять только 0,5 стакана.

1896. Кисель из ревеня

250 г ревеня, 100—120 г сахара, 2 ст. л. картофельного крахмала.

Черешки ревеня зачистить, промыть холодной водой и нарезать мелкими кусочками. Вскипятить воду с сахаром и проварить в ней ремень (5—7 минут), затем процедить. В процеженный отвар влить разведенный картофельный крахмал и, размешивая, довести до кипения.

1897. Кисель из вишневого сиропа

1 стакан вишневого сиропа, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. картофельного крахмала, лимонная кислота.

В кастрюлю влить 2 стакана горячей воды, вишневый сироп, добавить сахар и маленький кристалл лимонной кислоты, разведенный в небольшом количестве воды. Перемешать, вскипятить, влить разведенный в 1 стакане воды картофельный крахмал и довести до кипения. Кисели из сиропов других ягод варятся таким же способом.

1898. Тыквенный кисель

500 г тыквы, 0,5 стакана воды, 2 ст. л. масла, 100 г сахара, 1 л молока, , 4 ст. л. картофельного крахмала, щепотка ванилина или корицы.

Тыкву очистить, разрезать на кусочки, в небольшом количестве воды и жира тушить под крышкой до размягчения. Массу протереть через сито, добавить сахар, специи и 3 стакана молока, довести до кипения и влить в нее, помешивая, разведенный в 1 стакане молока крахмал. Дать закипеть. Готовый кисель налить в плоское блюдо, посыпать сахаром и семечками тыквы. Подавать охлажденным с ягодным соком.

1899. Клюквенный кисель

1 л воды, 1 стакан клюквы, 0,75 стакана сахарного песка, 3 ст. л. крахмала.

Клюкву перебрать, промыть, выжать из нее сок и поставить в закрытой посуде в холодильник. Мезгу (выжимки) залить горячей водой, отварить, затем процедить.

Добавить в отвар сахар, довести до кипения и ввести разведенный холодной водой крахмал. Снова довести до кипения, снять кастрюлю с огня, добавить свежий клюквенный сок. Кисель размешать и вылить в мелкое блюдо. Посыпать сахаром, чтобы не образовалась пленка, и дать остыть. Подавать с молоком или сливками.

1900. Лимонный кисель

1 л воды, 2 лимона, 150 г сахара, 3 ст. л. крахмала, сахарная пудра.

Три стакана воды вскипятить, добавить тертую цедру 1 лимона и сахар. Картофельный крахмал развести в стакане холодной воды, влить в кастрюлю, помешивая, дать закипеть, добавить выжатый сок 1 лимона и перемешать.

Кисель налить в порционную посуду, положить нарезанный ломтиками лимон, предварительно посыпанный сахарной пудрой. Если кисель не приобрел цвет, то во время варки добавить ложку жженого сахара.

1901. Молочный кисель из моркови

500 г моркови, 0,75 л молока, , 3 ст. л. крахмала, сахар, щепотка ванилина.

Очищенную морковь натереть, положить в кастрюлю и тушить в небольшом количестве воды до готовности. Затем добавить сахар, ванилин, разведенный в холодном молоке крахмал. Проварить, вылить в мелкую посуду, посыпать сахаром.

Остывший кисель подавать с ягодным соусом.

1902. Кисель из яблочного сока

0,5 л воды, 0,5 л яблочного сока, 3 ст. л. крахмала, цедра 1 лимона или апельсина, сахар или мед, палочка корицы, сливки.

Воду с сахаром, цедрой и специями довести до кипения. В яблочном соке размешать крахмал, влить в горячий сироп, помешивая, дать прокипеть. Снять с огня, разлить в порционную посуду. Холодный кисель подавать с кофейными или взбитыми сливками.

1903. Кисель из сухофруктов

1 л воды, 200 г сухофруктов, 3 ст. л. картофельного крахмала, сахар, корица, гвоздика, цедра 1 лимона и апельсина, кислый сок или лимонная кислота.

Сухофрукты промыть теплой водой, обдать кипятком, добавить специи и дать набухнуть. Затем смешать с сахаром и поставить варить. Когда фрукты станут мягкими, ввести крахмал, разведенный холодной водой. Если кисель недостаточно кислый, добавить лимонную кислоту или ягодный сок. Проварить, вылить в мелкое блюдо, посыпать сахаром, охладить. Подавать с молоком.

1904. Кисель из овсяных хлопьев

1 л молока, 100 г овсяных хлопьев, 2 ст. л. масла, 2 ст. л. изюма, 2 ст. л. какао-порошка, сахар, щепотка ванилина, орехи или тыквенные семечки.

Из овсяных хлопьев отсеять муку. Хлопья высыпать на противень, положить на них маленькие кусочки масла, поставить в горячую духовку и, время от времени помешивая, поджарить до светло-коричневого цвета. Какао смешать с сахаром, отсеянной овсяной мукой. Молоко вскипятить, добавить хлопья, ошпаренный изюм и смесь какао и, помешивая, варить 5 мин. Кисель вылить в посуду, посыпать рублеными орехами или зернами тыквенных семечек. Подавать с холодным молоком.

1905. Прозрачный кисель из черного хлеба

200 г ржаного хлеба, 1 л воды, 100 г сахара, 2 ст. л. изюма, цедра 1 лимона и апельсина, 3 ст. л. картофельного крахмала.

Кусочки ржаного хлеба подрумянить на противне в духовке, выложить в кастрюлю, залить кипящей водой. Через 30 мин жидкость слить в другую кастрюлю, добавить к ней промытый изюм, сахар, специи, цедру и проварить. Влить разведенный в холодной воде крахмал, размешивая, довести до кипения. При желании кисель можно подкислить. Вылить в мелкое блюдо, посыпать сахаром. Подавать холодным с молоком.

1906. Кисель апельсиновый

2 апельсина, 1 л молока, 4 яичных желтка, 100 г сахара, 4 ст. л. картофельного крахмала.

С одного апельсина срезать тонкий слой цедры и выжать сок. Вторым апельсином нарезать кружочками, посыпать сахаром, залить выжатым соком и, закрыв посуду крышкой, поставить в

холодное место. Яичные желтки смешать с сахаром. Молоко с апельсиновой цедрой довести до кипения, смешать с массой из яичного желтка и разведенным в холодном молоке крахмалом. Помешивая, прогреть, не доводя до кипения.

Вылить готовый кисель в мелкую посуду. Когда остынет, воткнуть в него ломтики засахаренного апельсина.

Охлажденный кисель подавать с оставшимся апельсиновым сиропом.

1907. Морковный кисель

400 г моркови, 1 л воды, 100 г сахара, 1 стакан ягодного сока, 3 ст. л. картофельного крахмала, лимонная и апельсиновая цедра.

В кипящую воду положить морковь, натертую на крупной терке, и варить до готовности. Затем добавить сахар, цедру и разведенный соком крахмал. Помешивая, прогреть, вылить в посуду, посыпать сахаром.

Кисель подавать охлажденным с молоком.

1908. Кисель чайный

1 стакан крепко заваренного чая, 0,5 л сливок, 3 ст. л. сахара, цедра и сок 1 лимона, 3 ст. л. картофельного крахмала, 3 яйца.

Сливки прокипятить с половиной нормы сахара.

Яичные желтки смешать с оставшимся сахаром, добавить тертую цедру и крахмал, разведенный холодным крепким чаем.

Смесь влить в горячие сливки, помешивая, немного проварить, добавить взбитые белки и лимонный сок.

Подавать холодным с фруктовым соком (соусом).

1909. Кисель из карамели

0,5 л молока, 100 г сахара, 2 ст. л. картофельного крахмала, 0,5 стакана воды.

2 ст. ложки сахара растопить в кастрюле, добавить 0,5 стакана горячей воды, оставшийся сахар и 1 стакан молока. В 1 стакане молока развести крахмал.

Когда жидкость закипит, влить крахмал и, помешивая, довести до кипения (но не кипятить). Кисель вылить в мелкое блюдо, охладить и подать с ванильным или ореховым соусом.

1910. Молочный кисель с орехами

1 л молока, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. ядер орехов, 2 ст. л. пшеничной муки, 2 ст. л. картофельного крахмала, ванилин.

Довести до кипения 3 стакана молока, сахар и ванилин.

Добавить разведенный в оставшемся молоке крахмал и муку. Помешивая, нагреть, вылить в мелкую посуду, посыпать рублеными орехами, сахаром.

Подавать с ягодным соусом.

1911. Кисель клубничный

3 стакана воды, 200 г клубники, 100 г сахара, 3 ст. л. картофельного крахмала.

Клубнику растереть до получения однородной массы. Вскипятить 2 стакана воды, добавить сахар и разведенный в холодной воде крахмал.

Когда кисель закипит, добавить в него растертую клубнику, вылить в мелкую посуду и быстро охладить.

Подавать с молоком или сливками.

1912. Кисель малиновый

1 л воды, 400 г малины, 100 г сахара, 3 ст. л. картофельного крахмала.

Из малины выжать сок. Мезгу залить водой, процедить. Затем добавить сахар, проварить и загустить разведенным водой крахмалом. Кисель снять с огня сразу после закипания, влить в него свежий малиновый сок, размешать.

Подавать с холодным молоком, взбитыми сливками или ванильным соусом.

1913. Кисель из черной смородины

1 л воды, 150 г смородины, 3 ст. л. картофельного крахмала, сахар.

Воду вскипятить, добавить сахар, промытые ягоды и тушить под крышкой до полного разваривания. Холодной водой развести картофельный крахмал, помешивая, влить в ягоды, довести до кипения и снять кастрюлю с огня.

Кисель вылить в мелкую посуду и охладить. Подавать с молоком.

1914. Кисель из вишен

1 л воды, 300 г вишен, 100 г сахара, 3 ст. л. картофельного крахмала.

Вишни промыть, удалить косточки. Обдать вишни кипятком и варить, добавив сахар. Загустить крахмалом, разведенным в холодной воде. Прогреть до прозрачности, снять с огня, разлить в порционную посуду, охладить и подать с молоком.

1915. Кисель из крыжовника

1 л воды, 300 г крыжовника, 3 ст. л. крахмала, сахар.

Из трех стаканов воды и сахара сварить сироп, высыпать в него ягоды и варить до разваривания. Помешивая, влить разведенный холодной водой крахмал, довести до кипения. Разлить кисель по мелким тарелкам, посыпать сахаром, охладить. Подавать с молоком или ванильным соусом.

1916. Кисель грушевый

3 груши, 1 л воды, 100 г сахара, 3 ст. л. картофельного крахмала, щепотка ванилина, корица или гвоздика, лимонная кислота по вкусу.

Груши вымыть, очистить, сбрызнуть раствором лимонной кислоты. Кожуру залить водой, проварить. В отвар добавить сахар, специи и груши, нарезанные дольками.

Прокипятить, не допуская разваривания груш. Если кислоты мало, добавить кислый сок или лимонную кислоту. Влить крахмал, разведенный холодной водой, довести до кипения, снять с огня, посыпать сахаром.

Остывший кисель подавать с молоком или ванильным соусом.

1917. Кисель яблочный

400 г яблок, 3 ст. л. картофельного крахмала, 3—4 стакана воды, сахар.

Яблоки очистить, кожицу залить водой, проварить, отвар процедить, положить в него сахар, нарезанные ломтиками яблоки и проварить.

Загустить крахмалом, разведенным холодной водой, довести до кипения, но не варить, снять с огня, посыпать сахарным песком. Подавать холодным с взбитыми сливками или холодным молоком.

1918. Кисель из какао

1 л молока, 3 ст. л. картофельного крахмала, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. какао, щепотка ванилина.

Порошок какао смешать с сахаром, разбавить стаканом кипящего молока. В стакане холодного молока развести крахмал. Довести до кипения оставшееся молоко и какао, добавить ванилин, разведенный картофельный крахмал, размешать, прогреть и снять с огня. Кисель разлить в порционную посуду, посыпать сахаром. Подавать со сливками или ванильным соусом.

1919. Кисель ореховый

3 ст. л. чищенных ядер орехов, 1 л молока, 3 ст. л. сахара, 3 ст. л. крахмала.

Орехи очистить, размолоть или порубить, затем отварить с молоком и сахаром, добавить разведенный в холодном молоке крахмал.

Остывший кисель подать с ягодным соусом или соком.

Морсы

1920. Морс вишневый

200 г вишен, 1 л воды, 2 ст. л. сахара.

Вишни помыть, удалить косточки.

Ягоды размять, сок отжать в стеклянную банку, накрыть крышкой и поставить в холодильник. Выжимки залить горячей водой, варить 10—15 мин, затем процедить. В полученный отвар влить охлажденный сок, добавить сахар и хорошо размешать.

Подавать охлажденным.

1921. Брусничный морс

300 г брусники, 2 ст. л. сахара, 1 л воды, 2—3 листика мяты.

Бруснику помыть, перебрать, залить кипятком, засыпать сахаром, добавить листья мяты. Закрывать крышкой и настаивать 3—4 ч. Затем процедить через сито, ягоды размять ложкой, чтобы выдавить мякоть. Перелить в графин и охладить.

1922. Ежевичный морс

150 г ежевики, 1 л воды, 3 ст. л. сахара.

Ежевику перебрать, промыть, размять, отжать сок, слить в стеклянную посуду сок, накрыть крышкой и поставить в холодильник. Выжимки залить горячей водой, довести до кипения, проварить 10 мин, затем процедить. Полученный отвар соединить с охлажденным соком, добавить сахар и хорошо перемешать. Для большего аромата можно добавить 20—30 % малинового сока. Поскольку в ежевичном соке содержится большое количество кислоты, лучше его разбавить сладкой водой.

1923. Морс из клубники

1,5 кг клубники, 1 л воды, 0,5—0,75 стакана сахара, смородиновый сок.

Клубнику размять, сок отжать через марлю, выжимки от ягод залить водой и прокипятить. Процедить, добавить сахар и сок. Заправить по вкусу соком смородины.

1924. Морс из лимона

1—2 лимона, 1 л воды, 250 г сахара.

Отжать из лимонов сок. Воду вскипятить с сахаром и измельченной лимонной цедрой. К остывшей воде добавить лимонный сок. При желании можно положить немного жженого сахара (это придаст напитку красивый цвет). К столу подать с кусочками лимона.

1925. Виноградный морс

1 л воды, 0,5 стакана сахара, 2 стакана виноградного сока, 2 ст. л. лимонного сиропа.

В воду добавить полстакана сахара и кипятить на слабом огне 2—3 мин. Влить виноградный сок и лимонный сироп. Охладить и подать к столу.

1926. Клюквенно-ванильный морс

1 стакан клюквы, 1 л воды, 0,5 стакана сахара, 1 ст. л. ванильного сахара, 1 стакан красной рябины.

Клюкву растереть деревянным пестиком и протереть через сито. В сок всыпать сахарный песок и ложку ванильного сахара, хорошо перемешать и поставить в холодное место. Выжимки клюквы залить водой, добавить растертые ягоды рябины и прокипятить на слабом огне 5—7 мин. Затем отвар процедить и охладить. В охлажденный отвар влить клюквенный сок с сахаром и перемешать.

1927. Персиковый морс с изюмом

1 стакан изюма, 1 л воды, 2 стакана персикового сока, 0,5 стакана сахара.

Изюм промыть холодной, а затем горячей водой. Чистые ягоды положить в кастрюлю и залить водой. Кипятить 15—20 мин, процедить и охладить.

Затем растереть в персиковом соке 0,5 стакана сахара, пока он полностью не растворится. Персиковый сок с сахаром соединить с отваром изюма, перемешать и охладить.

1928. Лимонно-гвоздичный морс

2 стакана воды, 1 ст. л. гвоздики, 0,5 стакана сахара, сок 1 лимона, 2 стакана яблочного сока.

Гвоздику промыть, залить водой, добавить полстакана сахара и кипятить на слабом огне 5 мин, процедить и охладить. В отвар гвоздики добавить лимонный и яблочный соки.

1929. Морс из ревеня

200 г ревеня, 1 л воды, 2 ст. л. сахара, 2 шт. гвоздики, цедра апельсина по вкусу.

Черешки ревеня вымыть, очистить от грубых волокон и нарезать небольшими кусочками. Затем залить горячей водой, добавить сахар и варить с приправами до мягкости.

Процедить и остудить.

1930. Морс из свеклы

200 г свеклы, 1 л воды, 100 г сахара, 1 лимон.

Свеклу помыть, почистить, натереть на мелкой терке и отжать сок.

Выжимки залить горячей водой и проварить 15—20 мин. В конце варки добавить сахар, лимонный сок и отжатый сок свеклы. Довести до кипения, процедить.

Подать охлажденным.

1931. Морс апельсиновый

3 л воды, 4 апельсина, 1,5 стакана сахара, корица на кончике ножа.

Очистить апельсины и отжать сок. Выжимки измельчить, залить водой, добавить сахар, цедру, корицу и на слабом огне проварить 5—10 мин. Дать настояться не менее 30 мин, процедить и добавить сок. Охладить.

1932. Морс яблочный

3 яблока, 5 ст. л. сахара, 1 л воды.

Яблоки очистить, удалить сердцевину, протереть и отжать сок. Мезгу залить горячей водой, проварить 10—15 мин, настоять в течение 30 мин и процедить. В отвар добавить сахар, довести до кипения, влить выжатый сок и охладить.

Квас

1933. Квас брусничный

2 стакана брусники, 3 л воды, 200 г сахара, 3 ст. л. пшеничной муки, 0,5 ч. л. дрожжей.

Ягоды размять и через ткань выдавить сок. Выжимки залить холодной водой, прокипятить, процедить, добавить сахар и сок, охладить. В брусничный настой положить муку, перемешать и добавить квасные дрожжи. Оставить бродить. Когда квас забродит и покроется пеной, процедить его через ткань, перелить в большую емкость, плотно укупорить и поставить на 3—5 дней в прохладное место. После этого квас готов к употреблению.

1934. Квас свекольный

1 кг свеклы, 3 л воды, кусок ржаного хлеба.

Свеклу вымыть, очистить, натереть на крупной терке и положить в эмалированную посуду. Залить теплой кипяченой водой и добавить кусок ржаного хлеба. Оставить при комнатной температуре на 2—3 дня, периодически помешивая. Когда сок приобретет приятный цвет и вкус, слить его, процедить и разлить в бутылки. Укупорить и хранить в холодном месте. Перед употреблением квас заправляют по вкусу сахаром и солью. Этот квас добавляют в борщ или холодник.

1935. Квас русский

1 кг ржаного хлеба, 50 г дрожжей, 200—300 г сахара, 50 г изюма, 6 л воды.

Свежий ржаной хлеб нарезать ломтиками и подсушить в духовке, слегка подрумянив. Сухари поломать на мелкие кусочки, положить в эмалированную посуду и залить кипятком. Закрыть крышкой и оставить на 4—8 ч. Затем жидкость процедить, охладить до 25 °С, влить в нее разведенные теплой кипяченой водой дрожжи, добавить сахар. Посуду прикрыть крышкой и поставить в теплое место на 6—10 ч для брожения.

Забродивший квас процедить, разлить по бутылкам, предварительно положив в каждую несколько изюминок, и плотно закупорить. Бутылки с квасом хранить горизонтально в холодном помещении.

1936. Квас белый

1 кг ржаного солода, 1 кг ячменного солода, 1 кг пшеничного зерна, 2 кг ржаного зерна, 60—80 г жидких дрожжей, 50 г мяты, 20 г изюма.

Из раздробленных хлебных продуктов замесить густое тесто на горячей воде (70—80 °С), осторожно вливая ее тонкой струей и перемешивая. Через 3 ч тесто переложить в чан и развести кипятком (20—22 л), охладить до 20—25 °С. Добавить к смеси жидкие дрожжи или квасную гущу старого кваса и настой мяты. Выдерживать сусло в теплом месте до тех пор, пока оно не забродит. Отстоявшийся квас осторожно процедить и разлить в бутылки, предварительно положив в каждую несколько изюминок.

Бутылки закупорить и хранить в холоде горизонтально.

1937. Квас сухарный

1 кг ржаных сухарей, 600—700 г сахара, 50 г мяты, 40—60 мл жидких дрожжей, изюм по вкусу.

Хорошо поджаренные, но не горелые ржаные сухари залить горячим кипятком (15 л) и настоять. Осветленное сусло аккуратно слить с осадка, охладить и смешать с сахаром и настоем мяты. Добавив жидкие дрожжи, дать суслу бродить 3—4 ч, затем разлить в бутылки с несколькими изюминками в каждой и, не закупоривая, выдержать при комнатной температуре до тех пор, пока не появятся пузырьки углекислого газа. Потом бутылки закупорить, обвязав горлышко проволокой, и поставить в холодное место на 2 дня. Хранить бутылки с квасом горизонтально.

1938. Квас «Петровский»

На 5 л кваса: 800 г ржаных сухарей, 4 л воды, 20—25 г дрожжей, 0,5 кг сахарного песка, 100 г хрена, 100 г меда.

Нарезать тонкими ломтиками ржаной хлеб и подсушить в духовке или печи до коричневого цвета. 800 г сухарей залить 4 л кипятка и поставить отстояться на 2 часа. Затем процедить через сито. Добавить дрожжи и сахар. Полученный квас нужно выбраживать примерно 5—6 ч. В готовый напиток добавить тертый хрен, смешанный с медом. Приготовленный напиток разлить по емкостям и поставить на холод. Лучше всего подавать «Петровский квас» к мясным блюдам. По желанию в него можно добавить специи, немного сушеной мяты.

1939. Квас классический

1 кг ржаного хлеба, 25 г дрожжей, 200 г сахара, 1 ст. л. мяты, 2 ст. л. изюма, 6 л кипяченой воды.

Корочки ржаного хлеба с мякишем подсушить в духовке, чтобы они слегка потемнели, опустить в кастрюлю с кипящей водой на 6 ч. Потом в эмалированную кастрюлю процедить через сито или марлю жидкость, влить разведенные в кипяченой воде дрожжи, добавить сахар, мяту, изюм и оставить бродить на 6 ч. Если появилась пена, квас опять нужно осветлить, процедив через ткань, разлить в бутылки с изюмом, плотно закупорить распаренными пробками и положить горизонтально в темное помещение на 3 дня.

1940. Квас из ревеня

2 л воды, 300 г ревеня, 200 г сахара, 25 г дрожжей, лимонная или апельсиновая цедра, побеги черной смородины по вкусу.

Ревень промыть, нарезать и сварить вместе со специями, затем дать настояться. Отвар процедить, добавить в него сахар. В остывший до 35 °С отвар добавить дрожжи, посуду накрыть и поставить в теплое место для брожения. Перед подачей к столу охладить. Этот напиток можно приготовить также из отвара кожицы ревеня.

1941. Квас яблочный

3 л воды, 0,5 кг яблочной кожуры, 300 г сахара, 25 г дрожжей, цедра 1 лимона или апельсина.

Свежую или сушеную яблочную кожуру залить водой, добавить цедру, прокипятить, дать настояться. Через несколько часов жидкость процедить, добавить сахар и разведенные дрожжи, посуду накрыть крышкой и поставить в теплое место для брожения. Перед подачей к столу квас охладить. Приготовленный квас хранить в прохладном месте в хорошо закрытых бутылках.

1942. Квас молочный

1 л молока, 2 ст. л. сахара, 10 г дрожжей.

Дрожжи смешать с сахаром, добавить подогретое молоко, поставить в теплое место для брожения. Перед подачей к столу охладить.

1943. Квас грушевый

1 кг груш, 1 ч. л. дрожжей, 2 ст. л. муки, 6—7 л воды.

Спелые груши залить водой, добавить дрожжи, разведенные в стакане воды, горсть пшеничной муки. Поставить в теплое место на 3 суток для брожения.

1944. Квас лимонный

7 л воды, 400 г сахара, 1 ч. л. дрожжей, 2 лимона, горсть изюма, щепотка соды.

В большую эмалированную кастрюлю налить воду и вскипятить ее с сахаром, дать остыть, накрыв салфеткой.

Лимоны нарезать кусочками и вместе с изюмом положить в кастрюлю с кипятком. Поставить емкость в теплое место и закрыть крышкой. Пока отвар остывает, развести в воде дрожжи и соду (на кончике ножа), смешать с остывшей жидкостью в кастрюле. Оставить бродить на 12 ч. Потом квас процедить и разлить в бутылки, положив в каждую по две изюминки, закупорить пробками (и бутылки, и пробки лучше простерилизовать), дать постоять еще два часа в тепле.

Хранить в темном прохладном помещении.

1945. Квас рябиновый

1 кг рябины, 2 стакана сахара, 4 л воды, 10 г дрожжей.

Бланшированную рябину размять, залить водой и варить 10 мин. Отвар процедить, добавить сахар, охладить.

Влить разведенные дрожжи, хорошо перемешать, разлить в бутылки, закупорить и поставить на 3 дня в прохладное место.

1946. Квас хлебный с хреном

2 бутылки готового кваса, 0,5 стакана меда, 3 ст. л. тертого хрена.

Квас вылить в посуду, добавить мед, тертый хрен, поставить на сутки в холодильник, затем процедить. Подавать холодным.

1947. Квас из черной смородины

4 л воды, 400—500 г сахара, 1 кг ягод черной смородины, щепотка изюма.

Вымытые очищенные ягоды размять, положить в эмалированную посуду и залить теплым сахарным сиропом из расчета 4 л сиропа на 1 кг ягод (для приготовления 1 л сахарного сиропа взять 100—150 г сахара). Полученную смесь тщательно размешать, накрыть марлей, выдержать 1 сутки при 18—28 °С, профильтровать, разлить в бутылки, добавив в каждую по 4—5 изюминок. Бутылки наполнить по плечики, укупорить пробками, перевязав их шпагатом или мягкой проволокой.

Квас готов через 7—15 дней.

1948. Квас мятный

800 г ржаного хлеба, 6 л воды, 1 стакан сахара, 1 стакан дрожжевой закваски, 2 ст. л. измельченных листьев мяты перечной.

Черный сушеный хлеб залить кипятком и дать настояться в течение суток. Образовавшийся настой процедить.

Для приготовления дрожжевой закваски 2 стакана процеженного сула довести до кипения, добавить мяту, прокипятить и всыпать сахар. Когда суло остынет почти до комнатной температуры, влить дрожжевую закваску, процеженный через марлю настой мяты, перемешать и поставить в теплое место до появления пены. Квас процедить через двойную марлю, разлить по бутылкам, укупорить и поставить на 12 ч в холодное место.

Фруктовые и молочные коктейли и напитки

1949. Коктейль молочный

0,25 л молока, 100 г сметаны, 1 стаканчик мороженого, любой наполнитель (какао, клубничное варенье, любые сиропы, орехи, курага, распаренный изюм).

Все ингредиенты взбить миксером в однородную массу.

1950. Молочно-апельсиновый коктейль

200 г мороженого, 100 г апельсинового сока, 0,25 л молока.

Все ингредиенты взбить миксером в однородную массу.

1951. Яблочный-мятный коктейль

1 л яблочного сока, 2 яблока, сахар, зелень мяты, кубики льда.

Дольки яблок обварить кипящим сахарным сиропом, охладить, к сиропу добавить яблочный сок. В стаканы положить кусочки льда, дольки яблок, залить приготовленной жидкостью и посыпать мелко нарезанной зеленью мяты.

1952. Коктейль из апельсинов и мяты

Апельсины, сахарная пудра, свежая мята, яблочный, лимонный или апельсиновый сок, сок манго.

Апельсины очистить, разделить на дольки, положить в стаканы и поставить в холодное место. Затем залить соком, посыпать пудрой, нарезанной мятой, украсить листиком мяты.

1953. Коктейль из кефира и клубники

1 л кефира, 300 г клубники, мед или сахар, мята.

Все ингредиенты взбить миксером, разлить по бокалам, положить кубики льда с замороженными ягодами клубники и мяту.

1954. Коктейль ягодный

200 г мороженого, 2 яичных желтка, 400 г ягод, сахар по вкусу.

Ягоды растереть, добавить сахар, мороженое, яичные желтки, все хорошо взбить.

1955. Морковный коктейль

500 г моркови, 200 г сливок, 0,5 стакана воды, мед или сахар по вкусу.

Очищенную морковь натереть на терке, добавить кипяченую воду, выжать сок, соединить его с взбитыми сладкими сливками. Разлить коктейль по бокалам. При желании коктейль можно взбить.

1956. Морковно-лимонный напиток

1 л воды, 500 г моркови, 1 лимон, сахар или мед по вкусу.

Лимон очистить. Цедру нарезать, залить водой, добавить сахар, проварить, дать остыть. Морковь натереть на терке, залить отваром цедры, размешать, выжать сок, добавить лимонный сок и мед.

1957. Лимонный напиток с медом

1 л воды, 1 лимон или апельсин, 1 ст. л. сахара, 3 ст. л. меда, 50 г дрожжей.

Лимон очистить. Цедру отварить с сахаром, затем охладить до 30 °С, добавить дрожжи, накрыть крышкой, поставить в теплое место на 1 ч. Заправить лимонным соком, медом и охладить.

1958. Дрожжевой напиток с кефиром

100 г дрожжей, 0,5 л кефира, 4 ст. л. меда, 0,5 л яблочного сока, корица или цедра лимона по вкусу.

Развести дрожжи, добавить 1 ст. л. меда или сахара, поставить в теплое место для брожения. Затем варить на пару 10 мин, добавить мед или сахар, влить яблочный сок, кефир и взбить, положить корицу или цедру. Подать напиток охлажденным.

1959. «Зеленый» кефир

1 л кефира, 4 ст. л. мелкорубленной зелени укропа и петрушки, соль, молотый перец по вкусу.

Холодный кефир взбить с зеленью, добавить соль и перец.

1960. Молочно-апельсиновый напиток

3 стакана молока, 1 стакан апельсинового сока, 50 г сахара, 1 ст. л. крахмала.

Молоко вскипятить с сахаром, добавить сок с разведенным крахмалом, прогреть, охладить и подать к столу с пастилой, зефиром или печеньем.

1961. Крюшон из огурца

1 свежий огурец, 0,5 стакана воды, 0,5 стакана сахара, 0,5 л минеральной или газированной воды, 0,5 л яблочного сока.

Из сахара и воды приготовить сироп, охладить. Огурец без кожицы нарезать тонкими кружочками, залить сиропом и дать настояться 1 ч. При подаче к столу добавить яблочный сок и газированную воду.

1962. Апельсинный напиток

0,75 стакана молока, 0,25 стакана апельсинового сока, 1 ст. л. сахара.

Смешать молоко и апельсиновый сок, добавить сахар, взбить венчиком в однородную массу. Подать к столу охлажденным.

1963. Апельсиновый сок со сливками

0,5 яичного желтка, 2 ст. л. сахара, 0,5 стакана апельсинового сока, 0,25 стакана сливок.

Взбить яичный желток с сахаром, добавить апельсиновый сок, перемешать, разлить по бокалам, добавив сливки.

1964. Узвар из сушеных фруктов

800 г разных сушеных фруктов (яблоки, груши, вишни, сливы), щепотка корицы, 1—1,5 стакана сахара.

Сухофрукты промыть, сложить в кастрюлю, добавить немного корицы, залить водой, довести до кипения. Закрыть крышкой и варить до мягкости на слабом огне. Остудить, слить сок, насыпать в него 1 стакан сахара (или 1,5 стакана, если фрукты кислые), сварить сироп и залить им фрукты. Подать горячим или холодным.

1965. Вишневый напиток

0,25 стакана вишневого сока, 0,5 ст. л. лимонного сока, 0,75 ст. л. сахара, 0,75 стакана молока, щепотка соли.

Смешать вишневый и лимонный соки, добавить сахар, соль, прокипятить на слабом огне в течение 5 мин, после чего охладить.

Подготовленный таким образом сироп смешать с молоком и взбить венчиком. Подать к столу охлажденным.

1966. Гоголь-моголь по-новому

1 яйцо, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. вина, 0,75 стакана молока, соль по вкусу.

Слегка взбить яйцо, добавить сахар, вино, немного соли. Все тщательно перемешать, влить пастеризованное или кипяченое молоко и процедить. Вино можно заменить тертым мускатным орехом.

1967. Коктейль «Красная шапочка»

100 г мороженого, 100 г вишневого или черносмородинового сока, 1 ст. л. сахара.

Все ингредиенты соединить и взбить, разлить по бокалам, положить в каждый по кубику льда.

1968. Коктейль кофейный

200 г молока, 1 ч. л. растворимого кофе, 0,5 ч. л. какао, 1 ст. л. сахара, щепотка корицы.

Охлажденное молоко взбить с растворимым кофе, какао, сахаром и корицей до образования пены.

1969. Коктейль из виноградного сока

3 стакана виноградного сока, 300 г сливочного мороженого, несколько капель лимонного сока.

Все ингредиенты взбить миксером в пену.

1970. Коктейль морковный

0,5 стакана морковного сока, сок 1 апельсина, 0,5 лимона, 1 ст. л. меда, 1 стакан простокваши, 1 стакан сахарного сиропа.

Все ингредиенты взбить, разлить по фужерам, положить по одному кубику льда.

1971. Коктейль ореховый

0,25 стакана измельченных грецких орехов, 1,5 стакана сливок, 1 ст. л. сахара, кубики льда.

Сливки охладить, перемешать с остальными ингредиентами.

1972. Коктейль яблочный

1 стакан яблочного сока, сок 1 лимона, 1 ст. л. меда, кубики льда.

Все ингредиенты хорошо перемешать.

1973. Коктейль малиновый

0,5 стакана сока малины, 100 г сливочного мороженого, 0,5 стакана молока.

Сок, мороженое и молоко перемешать и охладить.

1974. Коктейль из апельсинового и лимонного сока с медом

100 г меда, 0,5 стакана апельсинового сока, 0,5 стакана лимонного сока, 1 сырое яйцо.

Все ингредиенты хорошо взбить. Подавать с кубиками льда.

1975. Коктейль шоколадный

3 стакана молока, 1 ст. л. какао, 3 желтка.

Ингредиенты взбить до образования пышной пены, налить напиток в фужеры, положить кубики льда.

1976. Коктейль «Здоровье»

100 г морковного сока, 100 г томатного сока, щепотка соли.

Соки смешать, посолить, взбить в пышную пену. Подать в бокалах, украсив веточкой петрушки.

1977. Коктейль «Энерджайзер»

1 абрикос, 0,5 персика, 6—7 ягод смородины, 3—4 ягоды клубники, 0,25 л молока, кубики льда.

Фрукты помыть, очистить кожицу, измельчить миксером. Добавить свежее молоко и перемешать. Долить еще немного молока, положить 2—3 кубика льда и вновь перемешать. Коктейль подавать в бокалах с чайными ложками. Украсить фруктовой долькой.

1978. Коктейль «Свежесть»

150 г апельсинового сока, 1 ч. л. меда, 1 ст. л. малинового сиропа, 2 ст. л. лимонного сока, 2—3 кубика льда, газированная вода.

Сок, мед, сироп, газированную воду соединить и взбить в миксере. Добавить кубики льда.

1979. Коктейль «Маленький принц»

0,25 л молока, 1 желток, 3 ст. л. мороженого, 2 ст. л. апельсинового сиропа.

Все ингредиенты перемешать в миксере.

1980. Коктейль вишневый

0,5 стакана вишневого сока, 1 ч. л. лимонного сока, 2 ст. л. очищенных вишен, размятых с 0,5 стакана сахара, 1 яйцо.

Перемешать вишневый, лимонный сок и вишни с сахаром. Добавить взбитое яйцо. В каждый бокал положить по кубику льда и налить коктейль.

1981. Напиток из морковного и ягодного сока

1 кг моркови, 0,5 л воды, сок 0,5 лимона, 0,75 стакана клюквенного сока, сахар по вкусу.

Очищенную и промытую морковь натереть на терке, залить водой и поставить на 2 часа в холодильник, накрыв крышкой. Отжать через плотную ткань. В морковный сок добавить сок лимона, клюквенный сок и сахар. Подавать напиток холодным.

1982. Напиток из сока и молока

3 ст. л. молока, 3 ст. л. виноградного сока, 3 ст. л. апельсинового или лимонного сока, 1 ч. л. сахарного сиропа, 1 яйцо, 50 мл газированной воды.

Взбить все ингредиенты, разлить напиток по бокалам, долить газированную воду.

1983. Напиток томатный

1 л томатного сока, 0,25 л рассола квашеной капусты, сок 1 лимона, цедра 0,5 лимона, 1 стакан кипяченой воды, сахар и соль по вкусу.

Все ингредиенты перемешать, охладить и разлить по бокалам.

1984. Напиток из моркови

4 моркови, сок 0,5 лимона, 1 ч. л. сахара.

Пропустить морковь через соковыжималку. Заправить морковный сок лимонным соком и сахаром.

1985. Медовый напиток

4 яблока, 4 ст. л. меда, сок 1 лимона, 2 стакана молока.

Ингредиенты перемешать, поставить на сутки в холодильник, процедить через сито и разлить.

1986. Напиток ванильно-яблочный

1 яйцо, 1 ст. л. сахара, 3 ст. л. сливок, 3 ст. л. яблочного пюре, ванилин по вкусу, кубики льда.

Белок взбить в пену, постепенно добавляя сахар и желток. Соединить со сливками и яблочным пюре, ароматизировать ванилином и подать в бокалах, положив в каждый кубик льда.

1987. Напиток из молока и персиков

500 г персиков, 0,5 стакана воды, 100 г сахара, 0,25 л молока, 0,25 л сливок.

Персики без косточек (свежие или из компота) сварить до мягкости в 0,5 стакана воды.

Растолочь персики с сахаром, охладить, влить молоко, хорошо перемешать, добавить сливки и вновь перемешать. Напиток налить в бокалы. Подавать охлажденным.

1988. Напиток из сливок и клубники

0,5 кг клубники, 0,5 л сливок, сахар по вкусу.

Протереть через сито промытую перебранную клубнику. Полученное пюре смешать с сахаром, а затем со сливками, охладить.

1989. Напиток «Русская водица»

2 стакана любых ягод, 4 стакана воды, сахарный сироп, ваниль по вкусу.

Ягоды перебрать, промыть, положить в посуду, залить водой и кипятить, пока не разварятся. Процедить через сито и добавить к отвару сахарный сироп, щепотку ванильного сахара и поставить напиток в холодильник. Подавать холодным.

1990. Напиток из вишен

100 г вишневого сока, 1 ст. л лимонного сока, 1,5 ст. л. сахара, 300 г молока, щепотка соли.

Смешать вишневый и лимонный соки, добавить сахар, соль, варить 5 минут на слабом огне, охладить.

Затем смешать с молоком и взбить. Подавать охлажденным.

1991. Напиток из земляники

200 г растертой земляники, 150 г молока, 1 ст. л. сахара, щепотка соли.

Землянику соединить с молоком и сахаром, перемешать, добавить немного соли и взбить в однородную массу. Подавать охлажденным.

1992. Напиток из клубники

1 кг клубники, 200 г сахара.

Ягоды положить в дуршлаг, промыть, дать воде стечь. Затем ягоды очистить от чашелистиков, засыпать сахарным песком и поставить в холодное место на 6—8 ч. После того как ягоды пустят сок, профильтровать его через два слоя марли. Собранный сок слить в стеклянный кувшин и охладить.

Напиток подать охлажденным с газированной водой, молоком или сливками.

1993. Напиток из клубники с вином

300 г клубники, 150 г сахара, 200 мл белого вина, 100 мл красного вина.

В графине перемешать все ингредиенты, накрыть крышкой и поставить в холодильник.

1994. Напиток из черной смородины

250 г ягод смородины, 0,5 л воды, 150 г сахара.

Ягоды помыть, дать воде стечь, размять, залить теплой водой (0,5 л на 250 г ягод), профильтровать через 2 слоя марли. В отфильтрованный сок добавить 150 г сахара на 0,6 л сока, перемешать и охладить. Подать напиток охлажденным с газированной водой, молоком или сливками.

1995. Молоко с фруктовым соком и мороженым

1 стакан молока, 50 г сливочного мороженого, 1 ст. л. фруктового сока или джема.

В бокал положить сливочное мороженое, фруктовый сок или джем, налить холодное пастеризованное молоко, перемешать и подать к столу.

1996. Напиток молочно-шоколадный с мороженым

4 ст. л. молока, 1 ст. л. сливок, 75 г сливочного мороженого, 2 ст. л. шоколадного сиропа, 1 ч. л. сахара, ванилин по вкусу.

В бокал положить сливочное мороженое, добавить шоколадный сироп, влить пастеризованное молоко, хорошо перемешать. Украсить сливками, взбитыми с сахарной пудрой. Шоколадный сироп готовить следующим образом: какао тщательно растереть с сахарным песком, развести водой и закипятить. Затем сироп охладить, добавить сливки и ванилин.

1997. Молоко с персиками или абрикосами

На 2 порции: 1,5 стакана молока, 1,5 стакана сливок, 500 г персиков или абрикосов, 2 ст. л. сахара.

Промыть персики или абрикосы и удалить косточки. Залить фрукты небольшим количеством кипятка и варить, помешивая, до готовности. Мягкие плоды протереть через сито, перемешать с сахаром, охладить. В холодное молоко, смешанное со сливками, добавить протертые персики, мелко колотый пищевой лед (0,5 стакана). Перемешать, охладить и разлить по бокалам.

1998. Молоко с лимонным соком

На 4 порции: 3 стакана молока, 4 ст. л. сахара, 3 яичных желтка, 3 ч. л. лимонного сока.

Закипятить молоко с сахаром. Отдельно в небольшом количестве молока растереть желтки и влить их, помешивая, в кипящее молоко. Затем молоко охладить и добавить лимонный сок.

1999. Пунш молочный горячий

1 стакан молока, 1 ч. л. коньяка или ликера, 1 ч. л. сахара, мускатный орех.

В бокал насыпать сахарную пудру, налить коньяк или ликер, размешать, добавить горячее молоко. Посыпать тертым мускатным орехом.

2000. Молочно-морковный напиток

1 стакан молока, 1 средняя морковь, сахар и соль по вкусу.

Морковь натереть на мелкой терке, смешать с молоком и солью. Можно добавить по вкусу сахар. Подавать охлажденным.

Список рецептов

1. Салат «По-домашнему».....	5	79. Салат «Европейский» из квашеной капусты с апельсином.....	22
2. Салат с картофелем, маслинами и горчицей.....	5	80. Салат «Зимушка-зима».....	22
3. Салат с картофелем, сельдью и овощами.....	5	81. Салат из цветной капусты и яиц.....	22
4. Салат картофельный «По-восточному».....	5	82. Салат из цветной капусты с соусом.....	22
5. Салат картофельный с перцем и помидорами.....	6	83. Салат из цветной капусты с сыром.....	23
6. Салат «Адмиральский».....	6	84. Салат из цветной капусты с орехами и брынзой.....	23
7. Салат картофельный с хреном и лимоном.....	6	85. Салат «Мясная феерия».....	23
8. Салат овощной с сыром и сельдереем.....	6	86. Салат «Столичный».....	23
9. Картофельный салат с лососем и йогуртом.....	6	87. Салат с курицей и грибами.....	23
10. Овощной торт-салат.....	7	88. Салат «Елисейские поля».....	24
11. Салат картофельный с чесноком и гранатом.....	7	89. Салат из курицы с кукурузой.....	24
12. Салат «Оливье» овощной.....	7	90. Салат из куриной печени с маслинами.....	24
13. Салат из картофеля и патиссонов.....	8	91. Салат с индейкой и ветчиной.....	24
14. Зеленый салат с помидорами и ветчиной.....	8	92. Салат из индейки с кунжутом.....	24
15. Салат «Вегетарианское чудо».....	8	93. Салат из индейки и крабовых палочек.....	25
16. Салат из помидоров, чеснока и лука.....	8	94. Куриный салат с горчичной заправкой.....	25
17. Преческий салат.....	9	95. Корзиночки с крабовым салатом.....	25
18. Салат из помидоров с апельсинами.....	9	96. Салат из жареной телятины с макаронами.....	25
19. Салат из тыквы с помидорами.....	9	97. Слоенный мясной салат «Загляденье».....	26
20. Салат из помидоров с чесночной подливкой.....	9	98. Салат с копченым мясом и овощами.....	26
21. Салат из помидоров с чесночно-томатным соусом.....	9	99. Салат «Золотое сердце».....	26
22. Салат из помидоров со сливами.....	10	100. Салат «Для настоящих мужчин».....	26
23. Салат из огурцов с чесноком и простоквашей.....	10	101. Салат «Оливье с фантазией».....	27
24. Салат с маринованными огурцами.....	10	102. Мясной салат по-итальянски.....	27
25. Салат овощной с брынзой.....	10	103. Мясной салат «Семейный».....	27
26. Салат из сладкого перца с солеными огурцами.....	10	104. Салат с говяжьей печенью.....	27
27. Салат «Овощное трио».....	11	105. Салат «Обжорка».....	28
28. Салат из овощей с рисом.....	11	106. Салат «Осенняя фантазия».....	28
29. Салат из свеклы с орехами и чесноком.....	11	107. Салат из мяса с сыром и свеклой.....	28
30. Салат «Свекольное чудо».....	11	108. Салат из квашеной капусты с говядиной.....	28
31. Салат из свеклы с черносливом.....	12	109. Салат из свинины с фасолью и чесноком.....	28
32. Салат из редиса с яблоками и маринованными огурцами.....	12	110. Салат «Деревенская фантазия».....	29
33. Салат «Парижская весна».....	12	111. Салат из мяса кролика с овощами.....	29
34. Салат из редиса и цветной капусты.....	12	112. Салат «Телячья нежности».....	29
35. Салат «Зеленая грядка».....	12	113. Салат «Астория».....	29
36. Салат из щавеля и редиса.....	13	114. Салат из ветчины и риса.....	29
37. Салат из кукурузы с редькой и маслинами.....	13	115. Салат «Грибной аромат».....	30
38. Салат «Воскресный».....	13	116. Ароматный мясной салат.....	30
39. Салат «По-деревенски».....	13	117. Пикантный салат из говядины с грушами.....	30
40. Салат «Нежность» из кукурузы с сыром.....	13	118. Зеленый салат с мясом и фасолью.....	30
41. Салат «Вегетарианский завтрак».....	14	119. Мясной салат «В кругу семьи».....	31
42. Салат из баклажанов с луком и горошком.....	14	120. Мясной салат с морковью.....	31
43. Салат из моркови с томатным соком.....	14	121. Традиционный английский салат.....	31
44. Салат «Мечта гурмана».....	14	122. Салат «Старославянский».....	31
45. Салат «Ужин холостяка».....	15	123. Баварский салат с копчеными колбасками.....	31
46. Салат из моркови, горошка и яблок.....	15	124. Салат из говяжьего филе с редькой.....	32
47. Салат из моркови с медом и орехами.....	15	125. Мясной салат «Ассорти».....	32
48. Салат из моркови и апельсина с медом.....	15	126. Обеденный салат из ветчины с макаронами.....	32
49. Салат морковный «Заряд бодрости».....	15	127. Мясной салат с огурцами и яблоком.....	32
50. Салат из фасоли с сельдью.....	15	128. Мясной закусочный салат.....	33
51. Салат «Миндальная мозаика».....	16	129. Мясной салат с грибами.....	33
52. Салат из цветной капусты с горошком.....	16	130. Салат «Тещино угощение».....	33
53. Салат со спаржей.....	16	131. Рыбный салат по-шведски.....	33
54. Салат из зеленого лука с яйцами и горчицей.....	16	132. Рыбный салат «Монреаль».....	33
55. Оригинальный луковый салат с сыром.....	17	133. Салат с морской капустой и копченой рыбой.....	34
56. Салат из сельдерея с ананасом.....	17	134. Рыбный салат «Фудзияма».....	34
57. Салат из сельдерея с орехами и чесноком.....	17	135. Салат из копченой рыбы с картофелем и грибами.....	34
58. Зеленый салат с яйцами.....	17	136. Салат с камбалой холодного копчения.....	34
59. Салат из шпината с маслинами.....	18	137. Салат из рыбы горячего копчения со шпиком.....	34
60. Зеленый салат с чесночной заправкой.....	18	138. Рыбный салат «Угощение по-одесски».....	35
61. Салат из яблок с хреном.....	18	139. Салат из копченой рыбы с маринованным луком.....	35
62. Салат из редьки с грецкими орехами.....	18	140. Салат из копченой салаки с картофелем и яйцом.....	35
63. Салат из белой редьки, огурцов и яиц.....	19	141. Салат из копченой рыбы с яблоками.....	35
64. Салат из редьки и соленых огурцов.....	19	142. Салат из рыбы горячего копчения с овощами.....	35
65. Салат из китайской капусты с лимоном.....	19	143. Рыбный салат «Литва».....	36
66. Салат из краснокочанной капусты с редькой.....	19	144. Салат из копченой рыбы и картофеля.....	36
67. Салат из краснокочанной капусты с чесноком.....	19	145. Салат из рыбы с хреном.....	36
68. Салат из краснокочанной капусты с яблоками.....	19	146. Салат из камбалы с авокадо и лимонным соком.....	36
69. Салат из краснокочанной капусты с медом и яблоками.....	20	147. Салат рыбный закусочный.....	37
70. Салат «Дунайский».....	20	148. Салат «Улыбка боцмана».....	37
71. Зимний салат «Белоснежка».....	20	149. Салат с сардинами и яблоками.....	37
72. Салат из свежей капусты и вареной свеклы.....	20	150. Рыбный салат «Гранатовый браслет».....	37
73. Овощной салат с сыром и ветчиной.....	20	151. Комбинированный салат из сельди.....	38
74. Салат «Зимний хруст».....	21	152. Салат рыбный «Совиньон».....	38
75. Салат из свежей капусты с чесноком.....	21	153. Рыбный салат с картофелем и рисом.....	38
76. Салат «По-гуцульски».....	21	154. Салат «Морской».....	39
77. Салат из белокочанной капусты и чернослива.....	21	155. Салат с копченой скумбрией и зеленой фасолью.....	39
78. Салат из свежей капусты с орехами и корицей.....	22	156. Салат из пекинской капусты с копченой рыбой.....	39

Список рецептов

157. Салат из пекинской капусты с тунцом.....	39	235. Салат из краснокочанной капусты с грибами	56
158. Салат «Мимоза»	39	236. Салат из маринованных грибов с рыбой.....	56
159. Аппетитный салат из килек с ветчиной.....	40	237. Грибной салат с зеленью и фасолью	57
160. Салат «Турист» из консервированной скумбрии	40	238. Салат грибной с сельдереем и сладким перцем	57
161. Салат из рыбных консервов, риса и гороха.....	40	239. Салат грибной с ветчиной	57
162. Салат из маринованных грибов с рыбой	40	240. Салат картофельный с грибами и орехами	57
163. Салат из печени трески	41	241. Грибной салат с кальмарами	58
164. Салат из тунца с помидорами и бананами	41	242. Салат грибной с консервированной кукурузой	58
165. Японский салат из сельди с рисом.....	41	243. Салат «Грибная симфония»	58
166. Салат из наваги со свежими огурцами.....	41	244. Салат грибной с картофелем и яблоками	58
167. Салат с сельдью и солеными огурцами	42	245. Салат из шампиньонов с орехами и черносливом	58
168. Салат из сельди с яблоками	42	246. Салат из груздей с репчатым луком	59
169. Сельдь «под шубой»	42	247. Салат из свежих грибов с макаронами и овощами	59
170. Ассорти «под шубой».....	42	248. Салат из грибов с рисом.....	59
171. Салат селедочный по-домашнему	42	249. Салат из свежих грибов с лимонным соком	59
172. Салат из сельди с красным перцем.....	43	250. Салат из грибов с репчатым луком и зеленым горошком	60
173. Салат из норвежской сельди с овощами	43	251. Салат из грибов с куриной печенью	60
174. Салат рыбный с макаронами	43	252. Салат из свежих белых грибов	60
175. Салат из морской капусты с черносливом	43	253. Салат из грибов с клюквой	60
176. Салат крабовый с ананасами и пекинской капустой.....	44	254. Салат из опят с редькой	60
177. Салат из крабовых палочек с колбасным сыром	44	255. Грибной салат с ветчиной и сыром.....	61
178. Салат из крабовых палочек с оливками	44	256. Салат грибной с сельдью и овощами	61
179. Салат из раковых шеек с белым вином	44	257. Горячий салат из вешенок с баклажанами.....	61
180. Салат из белых кореньев с морской капустой.....	45	258. Фрибы «Под шубой»	61
181. Салат из крабовых палочек с чесноком	45	259. Салат из фасоли с грибами.....	62
182. Салата из крабовых палочек с сыром	45	260. Корейский уксусный соус с горчицей	62
183. Салат из крабовых палочек с картофелем.....	45	261. Корейский уксусный соус с зеленью.....	62
184. Салат из крабовых палочек с капустой	45	262. Салат по-корейски (способ 1)	62
185. Салат из кальмаров с морковью.....	46	263. Салат по-корейски (способ 2).....	63
186. Салат из кальмаров с маринованным сладким перцем	46	264. Салат по-корейски (способ 3).....	63
187. Пикантный салат с кальмарами.....	46	265. Морковь, жаренная с сельдереем.....	63
188. Салат из кальмаров и ананасов.....	46	266. Капуста с горчицей.....	63
189. Пестрый салат из кальмаров.....	46	267. Цветная капуста по-корейски	63
190. Салат из белокочанной капусты с кальмарами.....	47	268. Острая свекла по-корейски.....	64
191. Салат из кальмаров с грибами и орехами	47	269. Баклажаны по-корейски	64
192. Салат из кальмаров «Причуда повара»	47	270. Фасоль по-корейски	64
193. Салат из кальмаров с апельсинами и фенхелем.....	47	271. Фасоль с грибами по-корейски	64
194. Салат «Угощение Нептуна»	47	272. Морковь, маринованная по-корейски	64
195. Салат «Атлантический»	48	273. Морковь маринованная острая	65
196. Салат из кальмаров с клюквой и яблоками.....	48	274. Морковь маринованная	65
197. Салат из кальмаров с вешенками	48	275. Соленая морковь по-корейски (способ 1)	65
198. Салат из кальмаров с сыром	48	276. Цветная морковь по-корейски (способ 2)	65
199. Салат из кальмаров с морской капустой	48	277. Свекла, маринованная по-корейски	65
200. Салат «Страна восходящего солнца».....	49	278. Икра из свеклы	66
201. Редька с кальмарами	49	279. Корейский кисло-сладкий салат	66
202. Салат из морской капусты с сельдереем	49	280. Корейский салат из свежей белокочанной капусты.....	66
203. Салат из морской капусты с зеленым горошком.....	49	281. Капуста «Кимчи» по-корейски	66
204. Салат из кукурузы с мидиями	49	282. Корейский салат с баклажанами и креветками	67
205. Салат куриный с мидиями	50	283. Корейский салат из картофеля с мясом	67
206. Салат из мидий с рисом	50	284. Винегрет «Классический»	67
207. Салат из морской капусты и креветок под майонезом	50	285. Винегрет из фаршированного перца с картофелем	67
208. Салат из креветок с шампиньонами	50	286. Винегрет «Овощное ассорти»	68
209. Салат яичный с печенью трески	51	287. Винегрет «Летний»	68
210. Салат из креветок, груш и авокадо	51	288. Винегрет классический с фасолью	68
211. Салат из морской капусты с картофелем и луком	51	289. Винегрет из овощей, яблок и зелени.....	68
212. Салат из морской капусты с солеными огурцами	51	290. Винегрет со сметаной	69
213. Салат из морской капусты с сельдью.....	51	291. Винегрет овощной с морской капустой	69
214. Салат с морской капустой и крабовыми палочками	52	292. Винегрет со свежей капустой.....	69
215. Салат из морской капусты со шпротами	52	293. Винегрет овощной с цветной капустой.....	69
216. Пикантный салат из морской и квашеной капусты.....	52	294. Винегрет овощной с кукурузой.....	70
217. Салат «Морской бриз»	52	295. Винегрет с мясом и фасолью.....	70
218. Салат из кальмаров с морковью.....	52	296. Винегрет с мясом и маринованными сливами.....	70
219. Салат из кальмаров с творогом	52	297. Винегрет с жареным мясом.....	70
220. Салат из креветок с фасолью	53	298. Винегрет с отварной говядиной и языком	71
221. Грибной салат «Минутка»	53	299. Винегрет мясной сборный.....	71
222. Салат из шампиньонов с фасолью	53	300. Винегрет с консервированным мясом.....	71
223. Салат с кукурузой и шампиньонами	53	301. Винегрет с ветчиной	71
224. Салат с шампиньонами и сыром «Моцарелла»	53	302. Винегрет с рыбой	72
225. Салат-ассорти из грибов с маслинами	54	303. Винегрет старорусский с судаком	72
226. Салат из шампиньонов с помидорами	54	304. Винегрет «Зимний»	72
227. Салат из шампиньонов с квашеной капустой	54	305. Белый винегрет с сельдью	72
228. Салат из шампиньонов с зеленым горошком.....	54	306. Красный винегрет с сельдью.....	73
229. Салат из шампиньонов с апельсинами и сладким перцем	55	307. Винегрет со скумбрией.....	73
230. Салат из шампиньонов в винном соусе	55	308. Винегрет со свежей сельдью и маринованным луком.....	73
231. Салат картофельный с маринованными опятами.....	55	309. Винегрет с грибами и рыбным филе.....	73
232. Овощной салат с лисичками	55	310. Винегрет с копченой сельдью	74
233. Салат грибной с курицей	56	311. Винегрет со свежей сельдью и помидорами	74
234. Грибной салат с сыром и курицей.....	56	312. Винегрет с соленой килькой	74

Список рецептов

313. Винегрет с рыбой и помидорами.....	74	391. Суп из зеленого горошка со сметаной.....	94
314. Винегрет из рыбы с грибами.....	74	392. Суп из кабачков.....	94
315. Винегрет рыбный со свеклой и яблоками.....	75	393. Суп из кабачков с рисом.....	94
316. Винегрет с кальмарами.....	75	394. Суп из кабачков с грибами.....	95
317. Винегрет с мидиями.....	75	395. Суп из капусты с грибами.....	95
318. Винегрет с грибами.....	76	396. Суп из красной фасоли.....	95
319. Винегрет грибной со сметанным соусом.....	76	397. Суп из лука-поррея.....	95
320. Винегрет с соевыми бобами и солеными грибами.....	76	398. Суп из картофеля с простоквашей.....	96
321. Винегрет с шампиньонами и помидорами.....	76	399. Суп из цукини с шампиньонами.....	96
322. Винегрет «Покровский».....	77	400. Картофельный суп с бобовыми.....	96
323. Фирменный слоеный винегрет «Поляна».....	77	401. Картофельный суп с брынзой.....	96
324. Холодный борщ.....	78	402. Картофельный суп-пюре с томатной заправкой.....	97
325. Холодный борщ по-литовски.....	78	403. Луковый суп с вином и тостами.....	97
326. Холодный борщ с консервированной рыбой.....	78	404. Морковный суп с мятой.....	97
327. Ботвинья с рыбой.....	79	405. Овощной суп с тимьяном.....	98
328. Довга по-азербайджански.....	79	406. Овощной суп в тыкве.....	98
329. Окрошка московская.....	79	407. Летний овощной суп.....	98
330. Окрошка мясная.....	79	408. Овощной суп с брокколи.....	98
331. Окрошка сборная мясная.....	80	409. Овощной суп с овсяными хлопьями.....	99
332. Окрошка на сыворотке.....	80	410. Пивной суп со сметаной.....	99
333. Окрошка на фруктовом настое.....	80	411. Суп с брюссельской капустой.....	99
334. Окрошка овощная.....	80	412. Суп с крупой «Геркулес» и сливками.....	99
335. Окрошка пикантная.....	80	413. Суп с помидорами и оливками.....	99
336. Окрошка по-армянски.....	81	414. Свекольный суп с фасолью.....	100
337. Окрошка рыбная.....	81	415. Овощной суп с фенхелем.....	100
338. Окрошка с грибами.....	81	416. Томатный суп с джином.....	100
339. Окрошка на кефире.....	81	417. Томатный суп с чесночным хлебом.....	100
340. Окрошка на пиве.....	81	418. Томатный суп с запеченным сладким перцем.....	101
341. Окрошка с репой.....	82	419. Фасолевый суп.....	101
342. Окрошка с салатом.....	82	420. Фасолевый суп с чесноком.....	101
343. Окрошка крестьянская.....	82	421. Суп со шпинатом и яйцами.....	102
344. Окрошка по-старорусски.....	82	422. Суп из репы с сырными слоями.....	102
345. Окрошка с колбасой и редисом.....	82	423. Чесночный суп с тимьяном.....	102
346. Свекольник с листовым салатом.....	83	424. Суп-крем из зеленого горошка.....	103
347. Холодный свекольник из сырой свеклы.....	83	425. Чесночный суп-крем с шафраном.....	103
348. Белый холодный суп с миндалем и виноградом.....	83	426. Суп-пюре из тыквы с рисом.....	103
349. Суп из щавеля и свекольной ботвы.....	83	427. Суп-пюре с чечевицей и йогуртом.....	103
350. Огуречный суп со льдом.....	84	428. Суп-пюре из чечевицы с чесноком.....	104
351. Суп с йогуртом, огурцами и укропом.....	84	429. Свекольный суп-пюре (для микроволновки).....	104
352. Свекольный суп.....	84	430. Томатный суп-пюре.....	104
353. Холодный грибной суп.....	84	431. Ароматный фасолевый суп-пюре.....	105
354. Холодный дынный суп с креветками.....	85	432. Суп-чорпа.....	105
355. Холодный суп из авокадо.....	85	433. Зеленые щи из крапивы.....	105
356. Холодный суп с зеленым горошком и огурцами.....	85	434. Зеленые щи со шпинатом.....	105
357. Холодный суп из зеленого лука.....	85	435. Щи из квашеной капусты.....	106
358. Холодный суп с йогуртом и кинзой.....	85	436. Щи из крапивы с картофелем.....	106
359. Холодный овощной суп.....	86	437. Кислые щи с грибами.....	106
360. Холодный томатный суп с базиликом.....	86	438. Щи с грибами и чесноком.....	106
361. Болгарский холодный суп «Таратор».....	86	439. Грибная юшка с галушками.....	107
362. Тюря с кислым молоком.....	86	440. Борщ из карасей.....	107
363. Холодная уха.....	86	441. Борщ с кальмарами.....	107
364. Холодник из щавеля.....	87	442. Борщ сахалинский.....	108
365. Холодник огуречный.....	87	443. Буйабес.....	108
366. Холодный узбекский суп «Чалоп».....	87	444. Буйабес с мидиями.....	108
367. Вегетарианский борщ по-болгарски.....	87	445. Рыбный бульон.....	109
368. Овощной борщ.....	88	446. Рыбный суп с квасом.....	109
369. Борщ с черносливом за 30 минут.....	88	447. Похлебка из мидий и креветок.....	109
370. Постный борщ с квашеной капустой.....	88	448. Похлебка из сардин.....	110
371. Борщ с грибами.....	89	449. Похлебка из свежей рыбы.....	110
372. Борщ с тыквой.....	89	450. Похлебка с тунцом и приправой «Карри».....	110
373. Борщ с ушками.....	89	451. Солянка из лосося.....	111
374. Армянский суп «Зернушка».....	89	452. Рыбная солянка с каперсами.....	111
375. Капустняк с грибами.....	90	453. Рыбная солянка с грибами.....	111
376. Лапша с грибами.....	90	454. Суп из рыбных консервов.....	111
377. Быстрый картофельный суп.....	90	455. Суп из сельди.....	112
378. Густая похлебка из овощей.....	90	456. Суп из фасоли с кальмарами.....	112
379. Овощная солянка.....	91	457. Картофельный суп с пельменями из кальмаров.....	112
380. Суп «Овощной букет».....	91	458. Картофельный суп с салакой и солеными огурцами.....	112
381. Суп с мучной крупкой и петрушкой.....	91	459. Суп с кальмарами.....	113
382. Гороховый суп с луком и яйцами.....	92	460. Рисовый суп с окунем.....	113
383. Гороховый суп с овощами.....	92	461. Рыбный суп с консервированным лососем.....	113
384. Грибной суп с галушками.....	92	462. Рыбный суп по-французски.....	113
385. Густой вегетарианский суп.....	92	463. Рыбный суп с клецками.....	114
386. Густой суп с кабачками.....	93	464. Рыбный суп с фасолью.....	114
387. Суп с пшеном по-деревенски.....	93	465. Суп с копченой сельдью по-немецки.....	114
388. Диетический суп с капустой.....	93	466. Суп с креветками на курином бульоне.....	115
389. Диетический овощной низкокалорийный суп.....	94	467. Суп с лососем и луком.....	115
390. Суп из крупы «Геркулес» с черносливом.....	94	468. Суп с мидиями.....	115

Список рецептов

469. Суп с морским окунем.....	115	547. Луковый французский суп.....	137
470. Суп с фрикадельками из хека.....	116	548. Мясной суп с окороком и томатом.....	137
471. Томатный суп с кальмарами.....	116	549. Суп с колбасой.....	137
472. Томатный суп с консервированным лососем.....	116	550. Острый суп с индейкой.....	138
473. Томатный суп с креветками.....	117	551. Суп из индейки с гранатом.....	138
474. Рыбный суп-пюре.....	117	552. Картофельный суп с телятиной и клецками.....	138
475. Суп-пюре из рыбы и свежих помидоров.....	117	553. Густой мясной суп с овощами и сыром.....	139
476. Уха.....	117	554. Куриный суп с томатом, беконом и перцем.....	139
477. Уха с благородной рыбой на курином бульоне.....	118	555. Куриный суп с фасолью, капустой и беконом.....	139
478. Уха из ершей и окуней.....	118	556. Куриный суп с фрикадельками, сыром «Пармезан» и шпинатом.....	139
479. Уха на индошином бульоне для компании.....	118	557. Мясной суп с цветной капустой.....	140
480. Уха из стерляди.....	119	558. Фасолевый суп с копченым мясом.....	140
481. Уха по-ростовски.....	119	559. Фасолевый суп с гречневой крупой.....	140
482. Уха рыбацкая с крупой.....	119	560. Фасолевый суп с томатами.....	140
483. Уха рыбацкая с помидорами.....	119	561. Хлебный суп по-итальянски.....	141
484. Уха из морской рыбы.....	120	562. Чесночный суп с яйцом.....	141
485. Уха с курицей.....	120	563. Грузинский суп-буглама из баранины и баклажанов.....	141
486. Уха тройная.....	120	564. Суп-гуляш по-венгерски.....	141
487. Зеленые щи с рыбой.....	120	565. Болгарский печеночный суп-крем.....	141
488. Кислые щи с копченой сельдью.....	121	566. Суп-пюре из кукурузы.....	142
489. Рыбные щи с щавелем и шпинатом.....	121	567. Картофельный суп-пюре.....	142
490. Борщ московский.....	121	568. Суп-пюре с яичными желтками.....	142
491. Борщ украинский с пампушками.....	122	569. Суп-рагу из свинины.....	142
492. Борщ по-белорусски.....	122	570. Харчо.....	143
493. Борщ по-еврейски.....	122	571. Чихиртма из баранины.....	143
494. Борщ с репой.....	123	572. Чорба из птичьих потрошков.....	143
495. Борщ со свиным языком.....	123	573. Чорба с телятиной и грибами.....	143
496. Бозбаш.....	123	574. Щи по-венгерски.....	143
497. Крепкий бульон с хреном.....	123	575. Щи из свежей капусты.....	144
498. Бульон с фрикадельками из куриного мяса.....	124	576. Щи летние с картофелем.....	144
499. Домашний бульон с овощами.....	124	577. Щи сборные мясные (старинный рецепт).....	144
500. Бульон с творожными кубиками.....	124	578. Щи суточные.....	144
501. Бульон с хлебными фрикадельками.....	125	579. Гороховая юшка с салом.....	145
502. Капустняк.....	125	580. Молочная лапша.....	145
503. Крупеник по-польски.....	125	581. Молочно-рыбный суп.....	145
504. Русская лапша с потрохами.....	125	582. Суп из пахты.....	146
505. Минестроне.....	125	583. Картофельный суп с маслом и яичными желтками.....	146
506. Мужичи по-грузински.....	126	584. Молочно-грибной суп.....	146
507. Похлебка мужская.....	126	585. Молочно-овощной суп.....	146
508. Похлебка чечевичная.....	126	586. Молочно-овсяный суп с черносливом.....	146
509. Похлебка из субпродуктов.....	126	587. Молочно-яичный суп.....	147
510. Рассольник «Селянка».....	127	588. Молочный суп с манкой, морковью и тыквой.....	147
511. Рассольник из гуся.....	127	589. Молочно-рисовый суп.....	147
512. Рассольник с перловой крупой.....	127	590. Молочный суп с брынзой по-молдавски.....	147
513. Рассольник с почками по-московски.....	128	591. Молочный суп с брюссельской капустой.....	147
514. Рассольник по-домашнему.....	128	592. Молочный суп с горохом и перловой крупой.....	148
515. Рассольник с почками и ячневой крупой.....	128	593. Молочный суп с кабачками и картофелем.....	148
516. Солянка по-казахски.....	129	594. Молочный суп с картофелем и ячневой крупой.....	148
517. Солянка сборная мясная.....	129	595. Молочный суп с картофельными клецками.....	148
518. Суп «Королевский».....	129	596. Молочный суп с мучными клецками.....	148
519. Суп с курицей и яичными желтками.....	129	597. Молочный суп с луком и картофелем.....	148
520. Суп с грибами по-армянски.....	130	598. Молочный суп с макаронами.....	149
521. Суп баклажанный на курином бульоне.....	130	599. Молочный суп с морковью и картофелем.....	149
522. Суп с потрохами по-болгарски.....	130	600. Молочный суп с пшеном.....	149
523. Суп в горшочке.....	130	601. Молочный суп с хлебными фрикадельками.....	149
524. Суп говяжий с клецками.....	131	602. Молочно-сырный суп.....	149
525. Гороховый суп со свиными хвостами.....	131	603. Молочно-тыквенный суп.....	150
526. Гороховый суп с ветчиной.....	131	604. Томатно-молочный суп со сладкой кукурузой.....	150
527. Гороховый суп с картофелем.....	132	605. Грибной суп-пюре.....	150
528. Гречневый суп на наваристом мясном бульоне.....	132	606. Картофельно-молочный суп-пюре.....	150
529. Густой суп со свиной и тушеными овощами.....	132	607. Суп-пюре из моркови.....	150
530. Густой суп со свиной и зеленым горошком.....	132	608. Суп-пюре из помидоров.....	151
531. Суп из баранины с огурцами.....	133	609. Суп-пюре из репы.....	151
532. Суп из баранины с сушеным барбарисом.....	133	610. Суп-пюре из листового салата.....	151
533. Суп из гуся по-кубански.....	133	611. Суп-пюре из спаржи.....	151
534. Суп из копченой свинины с овощами.....	134	612. Суп-пюре из фасоли.....	152
535. Суп из куриных потрохов по-балкански.....	134	613. Суп-пюре из цветной капусты с жареными грибами.....	152
536. Суп из легкого и сердца по-эстонски.....	134	614. Суп-пюре миндальный.....	152
537. Суп из моркови с фрикадельками.....	134	615. Суп-пюре молочно-яичный.....	153
538. Суп из говяжьей печени и копченого сала.....	135	616. Суп-пюре с сыром.....	153
539. Суп из сыра и картофеля на курином бульоне.....	135	617. Молочный суп с дыней.....	153
540. Суп из телятины с томатом.....	135	618. Молочный суп с клубникой.....	153
541. Суп из чечевицы на курином бульоне.....	135	619. Молочный суп с медом, морковью и яблоками.....	153
542. Картофельный суп с мясом и вермишелью.....	136	620. Молочный суп с яблоками и корицей.....	154
543. Куриный суп с кабачками и баклажанами.....	136	621. Молочно-ягодный суп.....	154
544. Куриный суп с омлетом.....	136	622. Летний суп из ревеня.....	154
545. Куриный суп с помидорами.....	136	623. Вишневый суп с корицей.....	154
546. Лимонный суп на курином бульоне.....	137		

Список рецептов

624. Вишневый суп со сметаной.....	154	702. Хек, запеченный с овощами.....	173
625. Вишневый суп с рисом.....	155	703. Хек в сырном кляре.....	174
626. Земляничный суп.....	155	704. Рыба, запеченная с апельсинами.....	174
627. Суп из крыжовника.....	155	705. Рыба с грибами и картофелем в сметанном соусе.....	174
628. Суп из свежих яблок с рисом.....	155	706. Рыба в кляре.....	174
629. Суп из яблок с изюмом.....	155	707. Рыбные котлеты.....	174
630. Йогуртовый суп с дыней.....	156	708. Рыба, запеченная в сливках.....	175
631. Малиновый суп.....	156	709. Лосось, запеченный с грибами.....	175
632. Суп из сухофруктов для завтрака.....	156	710. Медальоны из семги.....	175
633. Роскошный суп с горячим шоколадом.....	156	711. Горбуша в пивном кляре.....	175
634. Сладкий суп из кураги с рисом.....	157	712. Рыба, запеченная в лаваше.....	176
635. Сладкий суп из чернослива.....	157	713. Жареный карп.....	176
636. Суп черничный.....	157	714. Судак, тушенный в сметане.....	176
637. Суп-пюре из свежих ягод с ванильными сухарями.....	157	715. Фаршированные караси.....	176
638. Мясные рулетики с начинкой из грибов и кураги.....	158	716. Рагу из рыбы.....	177
639. Свинина с базиликом.....	158	717. Камбала под сыром и лимонным соусом.....	177
640. Котлеты из свинины с грибами.....	158	718. Жареное филе скумбрии со свежими помидорами.....	177
641. Свинина по-царски.....	159	719. Поджарка из трески.....	177
642. Свинина с ананасами.....	159	720. Мойва фри.....	177
643. Пикантные антрекоты.....	159	721. Рыба в морковно-томатном соусе.....	178
644. Свинина с овощами в соевом соусе.....	159	722. Карп, тушенный в сметане.....	178
645. Свинина с ананасами и сыром.....	160	723. Рыбные зразы.....	178
646. Свиная вырезка с травами в беконе.....	160	724. Рыбные котлеты или биточки.....	178
647. Свинина с грибами в молочно-томатной заливке.....	160	725. Рыбные рулетики с начинкой из зелени.....	179
648. Свиное филе в красном вине.....	160	726. Рыбные шарики под майонезом.....	179
649. Свиные ребрышки с вишней.....	160	727. Зразы из тунца.....	179
650. Мясной рулет с грибами и сыром.....	161	728. Кнели из рыбы в томатном соусе.....	179
651. Гуляш по-венгерски.....	161	729. Рыбный рулет с луком.....	180
652. Рулька в маринаде.....	161	730. Рыбные тефтели.....	180
653. Свинина, запеченная с чесноком.....	161	731. Рыбные оладьи.....	180
654. Свинина в сырном кляре.....	161	732. Цветная капуста в сырном соусе.....	181
655. Мясо в грибном соусе.....	162	733. Спаржа с сыром.....	181
656. Свинина, запеченная с горчичной корочкой.....	162	734. Морковь во фритюре.....	181
657. Тефтели с сыром.....	162	735. Кабачки с салом.....	182
658. Медовое жаркое из свинины.....	162	736. Овощное жаркое.....	182
659. Баранина с фасолью.....	163	737. Жареная краснокочанная капуста.....	182
660. Бараньи отбивные с горчичным соусом.....	163	738. Кислая капуста с крупой.....	182
661. Баранина с овощами.....	163	739. Тушеная капуста.....	183
662. Рулет из телятины с черносливом.....	163	740. Капуста с картофелем или рисом.....	183
663. Рулет из говядины с куриным фаршем.....	164	741. Морковь, тушенная с зеленым горошком.....	183
664. Говядина в томатном соусе.....	164	742. Морковь с грибами.....	183
665. Отварная говядина с хреном.....	164	743. Морковь, тушенная с луком.....	184
666. Говядина с фасолью и грибами.....	164	744. Помидоры, тушенные со сладким перцем.....	184
667. Жаркое с сухофруктами.....	165	745. Тыква с укропом.....	184
668. Мясные зразы с солеными огурцами.....	165	746. Овощи на сливочном масле.....	184
669. Котлеты из говядины с гречкой.....	165	747. Тушеные овощи.....	185
670. Бифштекс из говядины.....	165	748. Тушеный картофель.....	185
671. Бефстроганов.....	166	749. Запеченный картофель.....	185
672. Бефстроганов с грибами.....	166	750. Картофель фри.....	185
673. Тефтели в вине.....	166	751. Картофель с сыром.....	186
674. Мясные фрикадельки с кукурузой и арахисом.....	166	752. Картофельное пюре.....	186
675. Печеночные оладьи.....	167	753. Картофельное пюре с квашеной капустой.....	186
676. Говяжья печень в сметане.....	167	754. Картофельные крокеты.....	186
677. Куриные желудочки в соевом соусе.....	167	755. Жареные картофельные галушки.....	187
678. Куриная печенка с винным соусом.....	167	756. Жареный картофель с расплавленным сыром.....	187
679. Куриные сердечки с имбирем.....	167	757. Фасоль с укропом.....	187
680. Куриные грудки с помидорами и базиликом.....	168	758. Лобio с маслом и яйцами.....	187
681. Куриные крылышки в медово-соевом соусе.....	168	759. Фасоль с луком и помидорами.....	188
682. Куриные бедрышки с соевым соусом.....	168	760. Фасоль в томате.....	188
683. Куриные ножки под сыром.....	168	761. Фасоль с шампиньонами.....	188
684. Сочный цыпленок.....	169	762. Пюре из красной фасоли.....	188
685. Крылышки в пиве.....	169	763. Тушеный зеленый горошек.....	189
686. Куриные грудки с ананасами.....	169	764. Гороховое пюре.....	189
687. Курица с картофелем в сырной заливке.....	169	765. Чечевица, тушенная с копченой грудкой.....	189
688. Куриное филе в медовом маринаде.....	170	766. Чечевица с маслом, томатом и луком.....	189
689. Куриные рулетики с сырной начинкой.....	170	767. Чечевица с курагой.....	189
690. Куриное рагу с помидорами и луком.....	170	768. Котлеты из моркови.....	190
691. Нежные куриные котлеты с творогом.....	170	769. Котлеты из белой фасоли.....	190
692. Фаршированные куриные грудки.....	171	770. Котлеты картофельные с сыром и луком.....	190
693. Курица в сырной панировке.....	171	771. Котлеты картофельные с брынзой и яйцами.....	191
694. Курица, запеченная с лимонами и белым вином.....	171	772. Котлеты картофельные с овощами.....	191
695. Отварная фаршированная курица.....	171	773. Котлеты овощные пикантные с брынзой.....	191
696. Куриный рулет с грибами и фисташками.....	172	774. Котлеты из баклажанов.....	191
697. Индюшиные котлеты.....	172	775. Котлеты из тыквы.....	192
698. Утка с яблоками, запеченная в рукаве.....	172	776. Котлеты из моркови и яблок.....	192
699. Утка по-пекински.....	172	777. Котлеты морковные с манкой.....	192
700. Треска в чесночном соусе.....	173	778. Котлеты соевые.....	192
701. Рыбные рулетики с луком.....	173	779. Котлеты капустные.....	193

Список рецептов

780. Котлеты луковые.....	193	858. Плов с курицей и сухофруктами по-азербайджански	214
781. Котлеты из капусты с яблоками.....	193	859. Плов с куриными грудками и фасолью.....	215
782. Котлеты картофельные с черносливом.....	193	860. Плов с грибами, шпинатом и лимоном.....	215
783. Котлеты картофельные с квашеной капустой.....	194	861. Сладкий плов с тыквой, айвой и изюмом.....	215
784. Котлеты картофельные с мясным фаршем.....	194	862. Говяжий бульон-основа для ризотто	215
785. Котлеты картофельные с рисом.....	194	863. Куриный бульон-основа для ризотто	216
786. Котлеты картофельные с брынзой.....	194	864. Классическое итальянское ризотто.....	216
787. Котлеты свекольные с сыром.....	194	865. Ризотто с тыквой, беконом и вином.....	217
788. Котлеты гороховые с манкой.....	195	866. Ризотто с утиной грудкой и грибами.....	217
789. Рисовая молочная каша.....	196	867. Ризотто с белыми грибами и тимьяном.....	217
790. Рисовая рассыпчатая каша.....	196	868. Ризотто с молодыми цуккини и горошком.....	218
791. Рисовая каша с изюмом.....	196	869. Ризотто с морепродуктами «Морской коктейль».....	218
792. Рисовая каша с томатом и сыром.....	196	870. Ризотто с кедровыми орешками и апельсиновым ароматом	219
793. Рис с черносливом.....	197	871. Ризотто с ягодами и сливками.....	219
794. Рис с орехами и грибами.....	197	872. Классическая испанская паэлья	219
795. Быстрый рис с луком и морковью.....	197	873. Паэлья с курицей, морепродуктами и овощами.....	220
796. Рис припущенный	197	874. Паэлья овощная с грибами.....	220
797. Рисовая каша с яблоками.....	198	875. Паэлья с тремя видами мяса и креветками.....	221
798. Рисовая каша с кардамоном.....	198	876. Паэлья с морепродуктами и чесноком.....	221
799. Манная каша на молоке	198	877. Куриная паэлья с болгарским перцем	221
800. Манная каша на воде	198	878. Паэлья с курицей, морепродуктами и колбасой.....	222
801. Сладкая манная каша с орехами.....	199	879. Паэлья с беконом и сельдереем.....	222
802. Вязкая манная каша с морковью.....	199	880. Паэлья «Испанское ассорти» с мясом, рыбой и овощами.....	222
803. Манная запеканка с фруктами.....	199	881. Паэлья по-крестьянски	223
804. Гурьевская каша	200	882. Паэлья «Коррида».....	223
805. Кукурузная каша с сыром «Сулугуни»	200	883. Салат из макарон с овощами	224
806. Кукурузная каша (мамалыга).....	200	884. Салат из макарон с салями.....	224
807. Полента.....	200	885. Салат из макарон с сосисками.....	225
808. Перловая каша.....	201	886. Салат из макарон с курицей.....	225
809. Перловая каша с луком.....	201	887. Салат из макарон с ветчиной.....	225
810. Перловый плов с грибами в горшочке.....	201	888. Вермишель с ветчиной и шампиньонами.....	226
811. Перловая рассыпчатая каша	202	889. Салат с макаронами и рыбными консервами	226
812. Оладьи из перловой каши	202	890. Салат «Миланские встречи» из макарон и сыра.....	226
813. Перловая каша с черносливом	202	891. Салат из макарон с фасолью	226
814. Гречневая рассыпчатая каша	202	892. Салат из макарон с креветками.....	227
815. Биточки из гречневой крупы.....	202	893. Салат из макарон с апельсинами.....	227
816. Гречневик.....	203	894. Салат из макарон с паприкой	227
817. Гречневый крупеник	203	895. Салат с макаронами и мясом	228
818. Гречневая каша со сметаной	203	896. Салат из макарон с фруктами и йогуртом.....	228
819. Нежная греча	203	897. Салат из макарон с маслинами.....	228
820. Гречневая каша пуховая.....	204	898. Салат из макарон с грибами и оливками.....	229
821. Гречневая каша с цветной капустой и молоком.....	204	899. Спагетти с жареными помидорами	229
822. Гречневая каша с шампиньонами.....	204	900. Спагетти с кабачками и ореховым соусом	229
823. Гречневая каша с луком и шпиком.....	204	901. Спагетти с оливками и лимоном	229
824. Гречневая каша с грибами и сметаной	204	902. Спагетти с острым соусом из брынзы.....	230
825. Плов из гречки.....	205	903. Спагетти под соусом из базилика	230
826. Гречневая каша с овощами и соевым соусом.....	205	904. Спагетти с перцем и чесноком.....	230
827. Гречка с брокколи, болгарским перцем и морковью.....	205	905. Спагетти с кориандровым соусом.....	230
828. Гречневая каша с ливером.....	205	906. Спагетти с помидорами	231
829. Запеканка из гречневой каши с сыром.....	206	907. Спагетти с соусом «Песто»	231
830. Гречневая каша с яйцами	206	908. Итальянские томатные спагетти.....	231
831. Овсяная каша с вареньем.....	206	909. Широкая лапша с ragu из сладкого перца.....	231
832. Овсяная каша с изюмом, миндалем и корицей.....	206	910. Лапша с куриными грудками.....	232
833. Шоколадная овсяная каша с малиной	207	911. Лапша домашняя	232
834. Овсяная каша с морковью, изюмом и грецкими орехами.....	207	912. Лапша с творогом по-гречески.....	232
835. Овсяная каша с грецкими орехами.....	207	913. Воскресный домашний лапшевник.....	233
836. Овсяная каша соленая	207	914. Лапша с грибами	233
837. Теркулесовые клецки	207	915. Лапша с чесночным маслом	233
838. Теркулесовые котлеты.....	208	916. Макароны с оливками	234
839. Овсяные котлеты с плавленным сыром	208	917. Министра	234
840. Пшеничный крупеник с творогом	208	918. Острые макароны с перцем и чесноком.....	234
841. «Бабушкино» пшено с капустой.....	208	919. Макароны с лимонным соусом и помидорами	234
842. Пшеничная каша с грибами и мятой.....	209	920. Оригинальные макароны с чесноком и двумя видами сыра	235
843. Пшеничная каша с черносливом.....	209	921. Макароны с томатным соусом.....	235
844. Пшено с луком.....	209	922. Макароны с базиликом и сладким перцем.....	235
845. Пшеничные котлеты с морковью	209	923. Макароны с ореховым соусом по-итальянски.....	235
846. Ячневая каша размазня.....	210	924. Макароны с соусом «Болоньез».....	236
847. Ячневая каша с грибами.....	210	925. Ленивая лазанья.....	236
848. Ячневая каша с картофелем.....	210	926. Лазанья с мясным фаршем.....	237
849. Клецки картофельные с ячневой крупой.....	210	927. Лазанья со шпинатом	237
850. Каша «Богатырская»	210	928. Запеканка по-крестьянски с творогом и шнитт-луком	237
851. Каша кукурузно-пшеничная с овощами.....	211	929. Запеканка из квашеной капусты с лапшой	238
852. Каша рисово-овсяная рассыпчатая.....	211	930. Запеканка из тунца и лапши с пряностями	238
853. Классический плов с бараниной по-узбекски	212	931. Запеканка из лапши с тыквой.....	238
854. Плов с предварительным замачиванием риса.....	212	932. Макаронная запеканка с индейкой	239
855. Плов со свиной и говяжьими ребрышками	213	933. Макаронник с грибами.....	239
856. Плов с бараниной, миндалем и изюмом.....	213	934. Сырно-макаронная запеканка со сладким и острым перцем.....	239
857. Слоеный плов с бараньими ребрышками и гранатом.....	214		

Список рецептов

935. Запеканка из вермишели с грибами, помидорами, базиликом.....	239
936. Запеканка из цветной капусты с макаронами.....	240
937. Запеканка из лапши, помидоров и сыра.....	240
938. Запеканка из лапши с копченым салом.....	240
939. Запеканка из макарон с фаршем и цукини.....	240
940. Запеканка из лапши с творогом и сметаной.....	241
941. Запеканка из лапши с луком и грибами.....	241
942. Запеканка из лапши с куриной печенью.....	241
943. Запеканка из лапши с сыром и копченой грудинкой.....	242
944. Лапшевник с творогом.....	242
945. Запеканка из макарон с ветчиной и томатом.....	242
946. Запеканка из вермишели с колбасой и адыгейским сыром.....	242
947. Запеканка из макарон с мясом.....	243
948. Запеканка из спагетти с беконом и базиликом.....	243
949. Запеканка из брокколи и макарон.....	243
950. Запеканка из макарон с грудкой индейки.....	244
951. Лапшевник с мясом и субпродуктами.....	244
952. Макаaronная запеканка с грибным соусом и изюмом в коньяке.....	244
953. Запеканка из лапши, цукини и фенхеля.....	245
954. Запеканка из макарон с фаршем и баклажанами.....	245
955. Запеканка вермишелевая с яйцами.....	245
956. Запеканка из лапши с овощами.....	245
957. Запеканка из макарон с рыбой.....	246
958. Макаaronная запеканка с брынзой.....	246
959. Запеканка из лапши со шпиком, творогом и горошком.....	246
960. Макаaronная запеканка с зеленью и горошком.....	246
961. Макаaronник с мясом или печенью.....	247
962. Макаaronник со сладким соусом из кураги.....	247
963. Лапшевник со сладкой творожной массой и повидлом.....	247
964. Запеканка из лапши с морковью и яблоками.....	247
965. Запеканка из лапши с орехами.....	248
966. Запеканка из вермишели и фруктов.....	248
967. Запеканка из лапши с вишней.....	248
968. Запеканка из лапши с яблоками, орехами и корицей.....	249
969. Запеканка из лапши с фруктовым сиропом.....	249
970. Лапшевник с творогом и вареньем.....	249
971. Запеканка из вермишели с миндалем.....	249
972. Запеканка из макарон с курагой.....	250
973. Закуска из грибов с солеными овощами.....	250
974. Закуска из кабачков с грибами.....	250
975. Грибы, фаршированные копченой курицей.....	251
976. Икра свекольная с грибами и чесноком.....	251
977. Грибы с редькой.....	251
978. Кабачки с грибами и помидорами.....	251
979. Сельдь с грибами.....	251
980. Шампиньоны в винном соусе.....	252
981. Рулетки из сельди с грибами.....	252
982. Горячий жульен с грибами, курицей и сыром.....	252
983. Шампиньоны с лапшой в пивном соусе.....	252
984. Грибы соленые со сметаной.....	253
985. Грибы с хреном.....	253
986. Закуска грибная на скорую руку.....	253
987. Закуска с сыром и грибами.....	253
988. Панированные грибы.....	253
989. Грибы с орехами.....	254
990. Опята с хреном.....	254
991. Икра свекольная с грибами.....	254
992. Горячая закуска «Грибная поляна».....	254
993. Закусочный блинный торт с грибами.....	255
994. Грибы в маринаде.....	255
995. Шампиньоны в вине.....	255
996. Грибы с чесноком.....	255
997. Грибы в соусе из хрена и сметаны.....	256
998. Икра из соленых грибов.....	256
999. Грибная закуска с морковью.....	256
1000. Грибная закуска с сыром и зеленью.....	256
1001. Грибная закуска по-гречески.....	256
1002. Котлеты из соленых грибов.....	257
1003. Котлеты грибные с мясным фаршем.....	257
1004. Грибные котлеты.....	257
1005. Котлеты из грибов и отварной курицы со сливочным майонезом.....	257
1006. Грибные котлеты с орехами.....	258
1007. Котлеты из шампиньонов.....	258
1008. Котлеты из маринованных грибов и риса.....	258
1009. Котлеты грибные с куриным мясом.....	258
1010. Котлеты из свежих грибов с рисом.....	259
1011. Рисовые котлеты с грибами.....	259
1012. Картофельные котлеты с грибами.....	259
1013. Грибы, тушенные со сливками.....	260
1014. Грибной гуляш со сметаной.....	260
1015. Гуляш из лисичек.....	260
1016. Грибы сушеные белые в сметане.....	260
1017. Грибы с вином в сметане.....	261
1018. Грибы, тушенные с яблоками.....	261
1019. Плов с грибами.....	261
1020. Плов с грибами и беконом.....	261
1021. Запеканка с грибами.....	262
1022. Грибы, запеченные в сметане.....	262
1023. Грибная запеканка с картофелем.....	262
1024. Грибы, запеченные с помидорами.....	263
1025. Грибы в сметане с чесноком.....	263
1026. Грибная бабка.....	263
1027. Сушеные грибы жареные.....	263
1028. Жаркое из маслят.....	264
1029. Свежие жареные грибы.....	264
1030. Грибы и картофель в сметане.....	264
1031. Жареные лисички.....	264
1032. «Отбивные» из вешенок.....	264
1033. Жареные лисички с луком.....	265
1034. Белые грибы в сметане.....	265
1035. Жареные опята в сметане.....	265
1036. Бефстроганов с грибами.....	265
1037. Тушеное мясо под грибным соусом.....	266
1038. Баранина с шампиньонами.....	266
1039. «Пальчики» из свиной с грибами.....	266
1040. Говядина с грибами в сметане.....	266
1041. Мясо с грибами по-царски.....	267
1042. Свинина с грибами в соевом соусе.....	267
1043. Отбивные с шампиньонами.....	267
1044. Свинина, тушенная с грибами и вином.....	267
1045. Куриное филе с грибами и ананасом.....	268
1046. Тушеная индейка с грибами.....	268
1047. Куриная грудка с грибами.....	268
1048. Мясной рулет с грибами.....	268
1049. Запеканка мясная с грибами.....	269
1050. Утка с грибами.....	269
1051. Лангет с грибами и помидорами.....	269
1052. Шашлык из грибов с колбасой.....	270
1053. Капуста, тушенная с грибами и сметаной.....	270
1054. Грибы, тушенные со сладким перцем.....	270
1055. Гуляш из опят.....	270
1056. Грибы, тушенные с помидорами.....	270
1057. Лисички, тушенные с капустой.....	271
1058. Грибное рагу.....	271
1059. Тушеная капуста с грибами и фасолью.....	271
1060. Рагу из шампиньонов.....	271
1061. Грибное рагу с овощами и рисом.....	272
1062. Кабачки с грибами.....	272
1063. Грибной гуляш с овощами.....	272
1064. Грибное ассорти с овощами в винном соусе.....	272
1065. Баклажаны с грибами.....	273
1066. Грибы, тушенные с сельдереем.....	273
1067. Тефтели овощные с грибами.....	273
1068. Грибы по-деревенски.....	274
1069. Запеканка из кабачков и грибов.....	274
1070. Запеканка из картофеля с маринованными грибами.....	274
1071. Овощная запеканка с грибами.....	275
1072. Запеканка грибная с картофелем.....	275
1073. Пудинг из маслят.....	275
1074. Запеченные грибы с цветной капустой.....	275
1075. Грибы с картофелем.....	276
1076. Жареные свежие грибы.....	276
1077. Мясная кудебья с грибной начинкой.....	276
1078. Фаршированные грибы.....	276
1079. Грибы, фаршированные копченой курицей.....	277
1080. Кабачки, фаршированные грибами и свиной.....	277
1081. Пикантные фаршированные шампиньоны.....	277
1082. Помидоры, фаршированные мясом с грибами.....	278
1083. Фаршированная грибами курица.....	278
1084. Фаршированные гусиной печенью и грибами цыплята.....	278
1085. Помидоры, фаршированные грибами.....	279
1086. Огурцы, фаршированные грибами.....	279
1087. Помидоры, фаршированные.....	

Список рецептов

маринованными грибами с ветчиной.....	279	1165. Рецепт теста для ravioli	306
1088. Баклажаны, фаршированные шампиньонами	279	1166. Ravioli с мясным фаршем и зеленью	306
1089. Баклажаны, фаршированные лисичками	280	1167. Ravioli с курицей и сладким перцем	307
1090. Сладкий перец, фаршированный шампиньонами	280	1168. Ravioli с грибами и сыром	307
1091. Кабачки, фаршированные грибами и помидорами	280	1169. Ravioli с жареными грибами и чесноком.....	308
1092. Картофель, фаршированный грибами	281	1170. Ravioli с грибной начинкой в бульоне	308
1093. Свекла, фаршированная солеными грибами.....	281	1171. Ravioli с брынзой и чесноком	309
1094. Голубцы с фаршем из риса и свежих грибов.....	281	1172. Ravioli с сыром и помидорами	309
1095. Голубцы с грибами.....	282	1173. Ravioli со свеклой	310
1096. Голубцы с сухеными грибами.....	282	1174. Ravioli с беконом и картофелем	310
1097. Перец, фаршированный рисом и грибами.....	282	1175. Говядина под сыром	311
1098. Пельмени с грибами	283	1176. Свинина, запеченная в тесте.....	311
1099. Вареники с грибами	283	1177. Говеч	311
1100. Пирог с грибами и капустой	283	1178. Буженина, запеченная в фольге	311
1101. Пирог с солеными груздями	283	1179. Свинная вырезка с зеленью в тесте	312
1102. Пирог с грибами и рисом	284	1180. Корейка, запеченная с черносливом	312
1103. Картофельный пирог с грибами	284	1181. Свинина с грибами и брокколи.....	312
1104. Пирог с грибами.....	284	1182. Телятина с помидорами и луком.....	312
1105. Грибной пирог «К завтраку»	285	1183. Курица со сливками	312
1106. Пирожки с грибами.....	285	1184. Цыплята в сметане	313
1107. Картофельные пирожки с грибами.....	285	1185. Куриные грудки с ананасом	313
1108. Закусочные рулеты с грибами	286	1186. Утка с яблоками и квашеной капустой	313
1109. Пицца с грибами	286	1187. Индюшачья грудка с курагой и яблочным соком.....	313
1110. Картофельные оладьи с рыбой и грибами	286	1188. Гусь с яблоками.....	313
1111. Блинчики с грибами.....	287	1189. Гусь с квашеной капустой.....	314
1112. Сибирские пельмени.....	288	1190. Караси, запеченные со сметаной	314
1113. Сибирские пельмени с чесноком	288	1191. Шука, тушенная с картофелем	314
1114. Мордовские пельмени	288	1192. Окунь с помидорами	314
1115. Уральские пельмени	289	1193. Рыба, запеченная в фольге	314
1116. Герасимовские пельмени.....	289	1194. Треска, запеченная с яблоками.....	315
1117. Пермские пельмени	289	1195. Рыба с брокколи.....	315
1118. Китайские пельмени с капустой и мясом	290	1196. Рыба в тесте.....	315
1119. Пельмени с кальмарами	290	1197. Хек, запеченный с баклажанами.....	315
1120. Пельмени со свиной и имбирем.....	290	1198. Скумбрия с помидорами	315
1121. Пельмени, запеченные в горшочках	291	1199. Карп, запеченный с луком и черносливом	316
1122. Пельмени с грибами и рисом	291	1200. Треска в томатном соусе	316
1123. Пельмени с мясом, тыквой и морковью.....	291	1201. Минтай по-московски.....	316
1124. Пельмени со свиной и шпинатом	292	1202. Рыба, запеченная с сыром	316
1125. Пельмени с говяжьей и копченой грудинкой.....	292	1203. Овощи запеченные	317
1126. Пельмени с морским окунем	292	1204. Овощи с мясом	317
1127. Пельмени с мидиями	293	1205. Баклажаны «под шубой».....	317
1128. Пельмени с адыгейским сыром и зеленью	293	1206. Свекла, фаршированная овощами	317
1129. Пельмени с брынзой и шпинатом	293	1207. Картофель, запеченный с ветчиной	317
1130. Пельмени с картофелем, творогом и луком	294	1208. Морковная бабка	318
1131. Пельмени из гречневой муки с луковой начинкой	294	1209. Голубцы с грибами	318
1132. Вареники с картофелем и шкварками	294	1210. Тушеная говядина с морковью и грибами	318
1133. Вареники с шампиньонами	294	1211. Картофельная запеканка.....	319
1134. Вареники с капустой и грибами.....	295	1212. Запеканка из кабачков.....	319
1135. Вареники с мясом	295	1213. Запеканка «Ассорти»	319
1136. Вареники с картофелем и луком.....	295	1214. Запеканка из овощей.....	319
1137. Вареники ленивые	296	1215. Гречневый крупеник	320
1138. Вареники с говяжьей печенью и гречкой	296	1216. Запеканка с курицей	320
1139. Вареники старорусские	296	1217. Картофельная запеканка с говядиной и луком.....	320
1140. Вареники староукраинские	296	1218. Запеканка из макарон с сыром.....	320
1141. Вареники по-литовски	297	1219. Запеканка с индейкой	320
1142. Вареники с квашеной капустой	297	1220. Запеканка «Быстрая»	321
1143. Вареники с грибами	297	1221. Запеканка из спагетти	321
1144. Вареники с фасолью и грибами	298	1222. Тыквенно-картофельная запеканка	321
1145. Вареники с ливером и грибами.....	298	1223. Запеканка из цветной капусты	321
1146. Вареники с творогом	298	1224. Запеканка по-польски	322
1147. Вареники на простокваше с творогом	299	1225. Запеканка с рыбой и картофелем	322
1148. Вареники с вишнями по-полтавски.....	299	1226. Запеканка с рыбой и капустой	322
1149. Паровые вареники с черной смородиной.....	299	1227. Запеканка луковая	322
1150. Вареники с клубникой.....	300	1228. Творожная запеканка	322
1151. Манты с бараниной	300	1229. Рыбная запеканка	323
1152. Манты с мясом и тыквой.....	301	1230. Запеканка с рыбой и свеклой.....	323
1153. Манты с зеленью	301	1231. Рисовая запеканка с сельдью.....	323
1154. Манты с тыквой по-узбекски	301	1232. Мясная запеканка	323
1155. Манты с говядиной и шпинатом	302	1233. Запеканка из цветной капусты и брокколи	323
1156. Манты с куриным мясом	302	1234. Сырная запеканка	324
1157. Манты из дрожжевого теста	303	1235. Грибная запеканка	324
1158. Манты с печенкой.....	303	1236. Запеканка из макарон с овощами.....	324
1159. Манты с рыбой.....	303	1237. Запеканка из курицы	324
1160. Манты с творогом и фруктами	304	1238. Запеканка «Быстрая»	324
1161. Хинкали по-грузински	304	1239. Запеканка из ветчины с сыром	325
1162. Хинкали с бараниной и свиной	305	1240. Свинина в горшочках	325
1163. Хинкали с грибами и сулгуни.....	305	1241. Жаркое по-русски в горшочках	325
1164. Хинкали с говядиной и сулгуни.....	305	1242. Рыба в горшочках	325

Список рецептов

1243. Свекольный горшочек.....	325	1321. Блинчики с начинкой из спагетти, грибов и яиц.....	347
1244. Баклажаны, тушенные в сметане.....	326	1322. Блинчики из картофеля и грибов.....	348
1245. Цветная капуста со свиной и плавленным сыром.....	326	1323. Полтавские блинчики с курицей и грибами.....	348
1246. Кабачки, запеченные с брынзой.....	326	1324. Блинный торт с субпродуктами.....	348
1247. Домашняя лапша с грибами и сыром.....	326	1325. Блинчатый пирог со свежими грибами.....	349
1248. Телятина с грибами и макаронами.....	327	1326. Блинчики кружевные.....	349
1249. Жареный картофель с грибами.....	327	1327. Оладьи из манной крупы.....	349
1250. Гречневая каша со шпиком и луком.....	327	1328. Оладьи с простоквашей.....	350
1251. Свиная, тушенная с фасолью.....	328	1329. Оладьи из курицы.....	350
1252. Мусака по-болгарски.....	328	1330. Оладьи рисовые с орехами.....	350
1253. Свиные ребрышки с квашеной капустой.....	328	1331. Оладьи капустные.....	350
1254. Рыба с грибами и картофелем.....	328	1332. Оладьи из крупы «Геркулес».....	350
1255. Рыба, запеченная с макаронами и грибами.....	329	1333. Оладьи из фасоли.....	351
1256. «Сытный горшочек» с рисом и кальмарами.....	329	1334. Оладьи черничные.....	351
1257. Блины на дрожжах.....	330	1335. Творожные оладьи с морковью и луком.....	351
1258. Блины городские.....	330	1336. Оладьи картофельные по-белорусски.....	351
1259. Блины пшеничные к завтраку.....	330	1337. Оладьи опарные.....	352
1260. Блины пшеничные царские на сливках.....	331	1338. Сладкие кабачковые оладьи.....	352
1261. Блины пшеничные по старинному русскому рецепту.....	331	1339. Оладьи с рисом и лимонной цедрой.....	352
1262. Блины гурьевские.....	331	1340. Оладьи с яблоками.....	352
1263. Блины рисовые со сливками.....	331	1341. Оладьи «Минутка».....	352
1264. Блины кукурузные на дрожжах.....	332	1342. Медовые оладьи.....	353
1265. Блины морковные.....	332	1343. Оладьи творожные.....	353
1266. Блины ржаные.....	332	1344. Оладьи картофельные со шпиком и фаршем.....	353
1267. Блины с припеком.....	333	1345. Оладьи с консервированной кукурузой.....	353
1268. Блины гречневые заварные.....	333	1346. Кукурузные оладьи с сыром.....	354
1269. Блины сдобные гречневые.....	333	1347. Оладьи из тыквы.....	354
1270. Блины из белого хлеба.....	333	1348. Оладьи из картофеля с чесночным соусом.....	354
1271. Блины на соде.....	334	1349. Оладьи из пшеничной крупы.....	354
1272. Блины с овсяными хлопьями и сыром.....	334	1350. Капустные оладьи с кетчупом.....	355
1273. Блины с лимонной цедрой.....	334	1351. Луковые оладьи.....	355
1274. Блины, запеченные с вареньем.....	334	1352. Деруны.....	355
1275. Блины сметанные.....	335	1353. Овсяники.....	355
1276. Блины постные.....	335	1354. Драники.....	356
1277. Блины яичные.....	335	1355. Лепешки грибные.....	356
1278. Блины с пшеном.....	335	1356. Оладьи из дрожжевого теста.....	356
1279. Блины сборные.....	336	1357. Оладьи с кабачками, тыквой и морковью.....	356
1280. Блины боярские.....	336	1358. Томатные оладьи.....	356
1281. Блины воскресные.....	336	1359. Кукурузные оладьи с крабовыми палочками.....	357
1282. Блины сдобные.....	336	1360. Оладьи из кабачков по-итальянски.....	357
1283. Блины царские.....	337	1361. Яйца, фаршированные шампиньонами и помидорами.....	358
1284. Блины картофельные.....	337	1362. Яйца, фаршированные сардинами с горчицей.....	358
1285. Блины-скородумки.....	337	1363. Яйца, фаршированные креветками.....	358
1286. Блины скороспелые.....	337	1364. Яйца, фаршированные сыром и зеленью.....	359
1287. Блины украинские.....	338	1365. Яйца, фаршированные крабовым салатом.....	359
1288. Блины манные.....	338	1366. Яйца, фаршированные сельдью.....	359
1289. Блины пикантные.....	338	1367. Яйца, фаршированные репчатым луком.....	359
1290. Блины с кремом.....	338	1368. Яйца, фаршированные нежным тертым сыром.....	360
1291. Блины на опаре.....	339	1369. Яйца, фаршированные ветчиной и луком.....	360
1292. Блины с ореховой начинкой.....	339	1370. Яйца, фаршированные печенью трески.....	360
1293. Сметанные блины с заварным кремом и меренгой.....	339	1371. Яйца, фаршированные оливками с мятой и эстрагоном.....	360
1294. Блины-конверты с вареньем.....	340	1372. Яйца, фаршированные орехами с чесноком.....	361
1295. Блины рисовые с конфитюром.....	340	1373. Яйца, фаршированные шпиком.....	361
1296. Блины с медом.....	340	1374. Яйца, фаршированные укропом со сметаной.....	361
1297. Блины сахарные.....	340	1375. Яйца, фаршированные кальмарами с зеленью.....	361
1298. Блины с грибами.....	341	1376. Яйца, фаршированные копченой мойвой.....	362
1299. Блины с куриным мясом.....	341	1377. Яйца, фаршированные маринованными шампиньонами.....	362
1300. Блины с печенью трески.....	341	1378. Яйца, фаршированные оливками с базиликом.....	362
1301. Блины мясные.....	342	1379. Яйца, фаршированные плавленным сыром с чесноком.....	362
1302. Блины с грибами и шпинатом.....	342	1380. Яйца, фаршированные морковью и орехами.....	362
1303. Блины с тушеными грибами.....	342	1381. Яйца, фаршированные куриной печенью.....	363
1304. Блины с минтаем.....	343	1382. Яйца, фаршированные сладким перцем и яблоками.....	363
1305. Курник (русский слоеный блинный пирог).....	343	1383. Яйца, фаршированные куриным мясом.....	363
1306. Блины с мороженым, миндалем и черникой.....	343	1384. Яйца, фаршированные копченой скумбрией и грибами.....	363
1307. Блины с грушами и шоколадом.....	344	1385. Яйца, фаршированные горошком с кукурузой.....	364
1308. Блины с дыней и корицей.....	344	1386. Яйца, фаршированные солеными огурцами с чесноком.....	364
1309. Блины с яблочной начинкой.....	344	1387. Грибы, фаршированные мясом и зеленью.....	364
1310. Блины с грибами и зеленью петрушки.....	344	1388. Грибы, фаршированные сыром и луком.....	365
1311. Блины из «грибного» теста.....	345	1389. Грибы, фаршированные бужениной и сыром.....	365
1312. Овсяные блины.....	345	1390. Грибы, фаршированные зеленью и луком.....	365
1313. Блины с курицей и овощами.....	345	1391. Грибы, фаршированные сыром и овощами.....	365
1314. Блинчики из картофеля с брынзой.....	346	1392. Грибы, фаршированные индюшачьим мясом.....	366
1315. Блинчики к пиву.....	346	1393. Грибы, фаршированные яйцами с сыром.....	366
1316. Блинчики с корицей по-ирландски.....	346	1394. Грибы, фаршированные зеленью с сыром.....	366
1317. Блинчики из пшеничной муки заварные.....	346	1395. Грибы, фаршированные ветчиной с сыром.....	367
1318. Пошехонские блинчатые трубочки.....	347	1396. Грибы, фаршированные беконом с чесноком.....	367
1319. Блинчики на газированной воде.....	347	1397. Грибы, фаршированные болгарским перцем и яблоками.....	367
1320. Шарлотка из блинчиков.....	347	1398. Грибы, фаршированные сырно-чесночной пастой.....	368

Список рецептов

1399. Грибы, фаршированные куриной печенью	368	1474. Миндальный пирог	391
1400. Грибы, фаршированные горошком и кукурузой	368	1475. Лимонный пирог	391
1401. Грибы, фаршированные курицей с луком	368	1476. Жареные пирожки с мясом и яйцами	392
1402. Грибы, фаршированные брынзой	369	1477. Жареные пирожки с мясом	392
1403. Грибы, фаршированные крабовыми палочками	369	1478. Пирожки с рыбой и рисом	392
1404. Грибы, фаршированные креветками и оливками	369	1479. Пирожки с яйцами и зеленым луком	393
1405. Картофель, фаршированный копченой курицей	370	1480. Пирожки с брынзой или сулугуни	393
1406. Картошка-гармошка, фаршированная беконом	370	1481. Пирожки с грибами и рисом	393
1407. Картофель, фаршированный творогом с чесноком	370	1482. Картофельные пирожки с мясом	394
1408. Картофель, фаршированный мясом	371	1483. Пирожки с зеленым луком	394
1409. Картофель, фаршированный грибами и сыром	371	1484. Классические беляши с мясом	394
1410. Картофель, фаршированный брынзой	371	1485. Беляши со свиной и капустой	394
1411. Картофель, фаршированный сыром сулугуни и оливками	372	1486. Беляши с рыбой	395
1412. Картофель, фаршированный курицей с базиликом	372	1487. Беляши с картошкой	395
1413. Картофель, фаршированный овощами и грибами	372	1488. Чебуреки (способ 1)	395
1414. Картофель, фаршированный копченой скумбрией	373	1489. Чебуреки (способ 2)	396
1415. Картофель, фаршированный сыром и чесноком	373	1490. Чебуреки (способ 3)	396
1416. Картофель, фаршированный сельдью	373	1491. Чебуреки (способ 4)	396
1417. Картофель, фаршированный ветчиной, оливками и помидорами	373	1492. Чебуреки (способ 5)	396
1418. Картофель, фаршированный курицей и апельсинами	374	1493. Чебуреки с рыбой	397
1419. Пукини, фаршированные фетой	374	1494. Пышки с мясной начинкой	397
1420. Пукини, фаршированные грибами	374	1495. Пышки с помидорами и колбасой	397
1421. Кабачки, фаршированные грибами и курицей	375	1496. Сочни с мясом	398
1422. Кабачки, фаршированные грибами	375	1497. Шаньги сибирские с картофелем	398
1423. Кабачки, фаршированные мясным фаршем	376	1498. Пончики заварные обыкновенные	398
1424. Баклажаны, фаршированные мясным фаршем и помидорами	376	1499. Пончики московские	398
1425. Баклажаны, фаршированные грибами	376	1500. Пончики из заварного теста с сыром	399
1426. Баклажаны, фаршированные мясом и овощами	377	1501. Пончики на пиве с мясом и сыром	399
1427. Баклажаны, фаршированные рисом с грибами и орехами	377	1502. Пончики с творогом и укропом	399
1428. Капуста, фаршированная овощами и сыром	378	1503. Пончики с повидлом	400
1429. Цветная капуста, фаршированная сыром и мясом	378	1504. Лимонные пончики	400
1430. Цветная капуста, фаршированная мясом и рисом	378	1505. Творожные пончики	400
1431. Пекинская капуста, фаршированная свиной	379	1506. Пицца с грибами и копченостями	400
1432. Перец, фаршированный сыром и яйцами	379	1507. Картофельная пицца	401
1433. Перец, фаршированный мясом и рисом	379	1508. Королевская пицца	401
1434. Перец, фаршированный мясом и сыром	380	1509. Крестьянская пицца	401
1435. Перец, фаршированный баклажанами с чесноком	380	1510. Овощная пицца	401
1436. Перец, фаршированный овощами с ветчиной	381	1511. Пицца «Кальцоне»	402
1437. Перец, фаршированный фетой и орехами	381	1512. Пицца «Маргарита»	402
1438. Перец, фаршированный мясным фаршем с изюмом	381	1513. Средиземноморская пицца	402
1439. Перец, фаршированный творогом и чесноком	381	1514. Вегетарианская пицца	403
1440. Перец, фаршированный рисом, овощами и грибами	382	1515. Пицца по-болгарски	403
1441. Перец, фаршированный грибами	382	1516. Пицца с сыром и маслинами	403
1442. Перец, фаршированный картофелем с грибами	382	1517. Пицца из творожного теста	404
1443. Помидоры, фаршированные ветчиной	383	1518. Пицца с мясным бальком	404
1444. Помидоры, фаршированные сыром с чесноком	383	1519. Пицца грибная	404
1445. Помидоры, фаршированные креветками	383	1520. Пицца сборная	404
1446. Помидоры, фаршированные брынзой и зеленью	383	1521. Пицца домашняя воскресная	405
1447. Помидоры, фаршированные куриной печенью	384	1522. Пицца «Экзотика»	405
1448. Помидоры, фаршированные кукурузой и сыром	384	1523. Пицца с курицей и грибами	405
1449. Помидоры, фаршированные печенью трески	384	1524. Пицца «Быстрая»	406
1450. Помидоры, фаршированные куриным мясом	384	1525. Пицца с ветчиной и луком под майонезом	406
1451. Свекла, фаршированная творогом с яблоками	385	1526. Паштет из отварной говядины	406
1452. Свекла, фаршированная грибами, рисом и овощами	385	1527. Паштет из курицы с сухим белым вином	407
1453. Свекла, фаршированная слабосоленым лососем	385	1528. Паштет из мякоти куриных окорочков	407
1454. Лук, фаршированный мясным фаршем	386	1529. Нежный паштет из ветчины	407
1455. Фаршированный лук, запеченный в беконе	386	1530. Паштет из свиного фарша с тимьяном	407
1456. Тыква, фаршированная рисом и изюмом	387	1531. Печеночный паштет с сыром	408
1457. Тыква, фаршированная гречкой с грибами	387	1532. Паштет из отварного мяса со свеклой и яблоками	408
1458. Тыква, фаршированная рисом, яблоками и изюмом с корицей	387	1533. Куриный паштет с сыром и шампиньонами	408
1459. Русский слоеный пирог	388	1534. Паштет из индейки	408
1460. Сырный пирог	388	1535. Паштет из филе кролика	409
1461. Пирог с мясом и яйцами	388	1536. Французский паштет из куриной печени	409
1462. Пирог с белыми грибами	388	1537. Грибной паштет	410
1463. Пирог семейный	389	1538. Шпротный паштет с луком	410
1464. Быстрый пирог с капустой и рыбой	389	1539. Шпротный паштет с сыром	410
1465. Пирог с грибами и гречкой	389	1540. Селедочный паштет	410
1466. Французский яблочный пирог	389	1541. Паштет из консервированного горошка с тресковой печенью	410
1467. Вишнево-творожный пирог	390	1542. Паштет из филе копченой рыбы	411
1468. Пирог ягодный с безе	390	1543. Паштет из салаки с овощами	411
1469. Миндально-яблочный пирог	390	1544. Паштет из печени трески	411
1470. Яблочный штрудель	390	1545. Паштет из брынзы с тмином	411
1471. Венгерский пирог	390	1546. Паштет из брынзы с анчоусами	412
1472. Пирог с грушами, фундуком и шоколадом	391	1547. Паштет из брынзы с копченым мясом	412
1473. Пирог «С крошками»	391	1548. Паштет из брынзы с помидорами и зеленым сладким перцем	412
		1549. Паштет из брынзы с томатной пастой	412

Список рецептов

1550. Паштет из сыра с плесенью	412	1625. Омлет диетический	427
1551. Сырный паштет со сметаной	412	1626. Омлет «Перчинка»	427
1552. Паштет из плавленого сыра с ветчиной	413	1627. Омлет творожный	427
1553. Сырный паштет с анчоусной пастой	413	1628. Омлет с домашним сыром	427
1554. Форшмак классический	413	1629. Омлет из сыра на минеральной воде	427
1555. Форшмак оригинальный	414	1630. Омлет сырный с кетчупом	428
1556. Форшмак из консервов «Сардины в масле» с творогом и зеленью	414	1631. Омлет с брынзой и зеленью	428
1557. Форшмак из консервов «Скумбрия натуральная» с яблоком	414	1632. Омлет со сметаной	428
1558. Форшмак из консервов «Ставрида натуральная» с сыром и луком	414	1633. Омлет с креветками	428
1559. Масло с зеленью петрушки	414	1634. Омлет рыбный	428
1560. Масло с зеленью шпината	415	1635. Омлет с мясной начинкой	428
1561. Масло с зеленой смесью	415	1636. Омлет с сосисками	429
1562. Мятное масло	415	1637. Омлет с колбасой и шпиком	429
1563. Витаминное масло	415	1638. Омлет «Утренний»	429
1564. Масло с пюре из сырых овощей	415	1639. Омлет с картофелем	429
1565. Масло с зеленым луком	415	1640. Омлет по-деревенски	429
1566. Томатно-масляный крем	416	1641. Омлет с морковью	429
1567. Томатное масло с творогом	416	1642. Омлет с горошком	430
1568. Классическое горчичное масло	416	1643. Омлет с сыром и зеленым горошком	430
1569. Горчичное масло с лимонным соком	416	1644. Омлет с огурцами	430
1570. Пряное горчичное масло	416	1645. Омлет с кабачками	430
1571. Масло с хреном	416	1646. Омлет с помидорами и кабачками	430
1572. Чесночное масло	417	1647. Омлет со сладким перцем	430
1573. Масло с чесноком и зеленью	417	1648. Омлет с салатом	431
1574. Чесочно-сырное масло	417	1649. Омлет со шпинатом	431
1575. Грибное масло с маринованными или солеными грибами	417	1650. Омлет с зеленым луком	431
1576. Миндальное масло	417	1651. Омлет со свежей спаржей	431
1577. Масло с желтком	418	1652. Сырники классические	431
1578. Яичное масло с приправами	418	1653. Сырники с картофелем	431
1579. Сырное масло	418	1654. Сырники с морковью	432
1580. Сырное масло со шпинатом	418	1655. Сырники соевые	432
1581. Масло с сыром и томатом-пастой	418	1656. Сырники заварные	432
1582. Колбасное масло	418	1657. Паштет творожный с копченым сыром	432
1583. Ветчинное масло	419	1658. Паштет масляно-творожный	433
1584. Селедочное масло с горчицей	419	1659. Паштет творожный с ветчиной	433
1585. Масло с молоками сельди	419	1660. Паштет творожный с рыбой	433
1586. Селедочное масло с сыром	419	1661. Паштет творожный с тресковой печенью	433
1587. Селедочное масло с яблоками	419	1662. Паштет творожно-анчоусный с брынзой	433
1588. Килечное масло с лимонным соком	420	1663. Паштет из творога с чесноком	433
1589. Килечное масло с луком	420	1664. Творожный закусочный паштет	434
1590. Масло с рыбными консервами	420	1665. Паштет творожный со свежими овощами	434
1591. Шпротное масло	420	1666. Паштет творожный с сыром и хреном	434
1592. Масло с копченой рыбой	420	1667. Паштет творожный с овощами и взбитыми сливками	434
1593. Масло с красной рыбой	420	1668. Паштет творожный со сладким перцем	434
1594. Бутербродно-овощная масса с цветной капустой	421	1669. Паштет творожный с зеленым луком	435
1595. Бутербродно-овощная масса со свеклой	421	1670. Паштет творожно-морковный	435
1596. Чесночная паста с перцем	421	1671. Паштет творожный с джемом	435
1597. Бутербродная паста с творогом и укропом	421	1672. Паштет творожный с медом	435
1598. Ветчинное масло	421	1673. Икра из творога с помидорами	435
1599. Колбасное масло с маринованным огурцом	421	1674. Масса творожная с тмином, укропом и перцем	435
1600. Вариации пасты для бутербродов	422	1675. Масса творожная с томатом-пюре	436
1601. Яичница с ветчиной и баклажанами	422	1676. Масса творожная с зеленым луком	436
1602. Яичница-глазунья с сыром	422	1677. Масса творожная заварная	436
1603. Яичница с вареной колбасой	423	1678. Масса сырковая	436
1604. Яичница-колотуха	423	1679. Масса творожная сладкая	436
1605. Яичница-глазунья по-американски	423	1680. Масса творожная с медом	436
1606. Яичница с орехами по-грузински	423	1681. Масса творожная с изюмом	437
1607. Три варианта натурального омлета	423	1682. Масса творожная с вареньем или джемом	437
1608. Пышный омлет	424	1683. Масса творожная с цукатами	437
1609. Омлет с картофелем и колбасой	424	1684. Масса творожная с фруктовым сиропом и фруктами	437
1610. Омлет с травами	424	1685. Масса творожная с кофе	437
1611. Жареный омлет с тертой морковью	424	1686. Масса творожная шоколадная	438
1612. Омлет с картофелем и оливками	424	1687. Масса творожная с корицей	438
1613. Омлет со шпиком и зеленью	425	1688. Масса творожная с орехами	438
1614. Омлет по-белорусски (драчена)	425	1689. Майонез с хреном и яблоками	439
1615. Омлет с сыром и кабачками	425	1690. Майонез с зеленью	439
1616. Омлет по-крестьянски	425	1691. Майонез с корнишонами	439
1617. Омлет с грибами	425	1692. Ароматизированный майонез	439
1618. Сырный омлет по-английски	426	1693. Майонез «Шантильи»	439
1619. Кайзеровский омлет с корицей и изюмом	426	1694. Болгарский соус	439
1620. Омлет с брынзой по-болгарски	426	1695. Соус острый с вином	440
1621. Омлет со сливками	426	1696. Соус из майонеза со шпинатом	440
1622. Омлет с зеленью	426	1697. Соус «Тартар»	440
1623. Омлет с молоком	426	1698. Заварный соус с хреном	440
1624. Омлет экономный	427	1699. Морковный соус с хреном	440
		1700. Соус их хрена со сметаной	440
		1701. Соус из хрена со сметаной и горчицей	441
		1702. Соус из хрена с майонезом	441

Список рецептов

1703. Холодный грибной соус	441	1781. Кофе с сиропом черешни.....	457
1704. Грибной соус с хреном.....	441	1782. Айс-кофе по-венски.....	457
1705. Холодный ореховый соус с луком	441	1783. Айс-кофе со стуженкой.....	457
1706. Холодный соус с пряностями	441	1784. Кофе «Гурман-классик»	457
1707. Шашлычный соус	442	1785. Кофейный меланж по-лейпцигски.....	458
1708. Татарский соус.....	442	1786. Кофе «Турецкий шик»	458
1709. Яичный соус с горчицей	442	1787. Кофе «Рояль»	458
1710. Горчичный соус к рыбе.....	442	1788. Айс-кофе по-индийски	458
1711. Соус из горчицы с каперсами.....	442	1789. Айс-мокко.....	458
1712. Соус из томата-пюре и горчицы.....	442	1790. Кофе «Арабская ночь».....	458
1713. Сметанный соус к овощным салатам	443	1791. Кофе «Наслаждение»	459
1714. Ореховый майонез	443	1792. Кофе «Турецкий прием».....	459
1715. Сметанный соус к фруктовым салатам.....	443	1793. Кофе с апельсиновым соком.....	459
1716. Десерт со сливками «Женское счастье»	444	1794. Кофе с яичным желтком.....	459
1717. Яблоки по-французски.....	444	1795. Кофе «Ирни».....	459
1718. Ананасовые шарики.....	444	1796. Кофе с шоколадом	459
1719. Фруктовое попури.....	444	1797. Кофе «Ванильный эксклюзив»	460
1720. Бананы в шоколаде.....	445	1798. Кофе с кардамоном и гвоздикой.....	460
1721. Шербет «Клубничный»	445	1799. Кофе с мороженым.....	460
1722. Творожно-кофейный мусс	445	1800. Кофе со сливками и мороженым.....	460
1723. Панакота	445	1801. Кофе с пряностями и апельсином	460
1724. Молочное суфле с шоколадными каплями	445	1802. Кофе «Шоколадный».....	460
1725. Шоколадная колбаска	446	1803. Кофе по-венски с шоколадом и сливками.....	461
1726. Шоколадное бланманже.....	446	1804. Кофе по-ирландски с водкой	461
1727. Шоколадно-банановая джем-паста	446	1805. Кофе по-карибски.....	461
1728. Мусс «Кофейный».....	446	1806. Кофе по-литовски.....	461
1729. Шоколадные трюфели по-домашнему	446	1807. Кофе «Эспрессо Hot Shot»	461
1730. Десерт из мороженого с клубникой.....	447	1808. Кофе Latte Machiatto.....	461
1731. Творожное крем-брюле	447	1809. Кофе по-тунисски.....	461
1732. Кексы «Абрикосовые»	447	1810. Кофе мелочный с вишневым ликером	462
1733. Шоколадные маффины.....	447	1811. Пунш из кофе без кофеина.....	462
1734. Хрустики	447	1812. Кофейный пунш «Шоко».....	462
1735. Имбирное печенье.....	448	1813. Айс-кофе шоколадный	462
1736. Эклеры.....	448	1814. Айс-кофе с ликером	462
1737. Печенье на пиве	448	1815. Айс-кофе с соком из клубники (вишни, черешни)	462
1738. Пирожные «Ореховые кубики»	448	1816. Кофе «Эликсир»	463
1739. Печенье «Медовые палочки»	449	1817. Кофе с цикорием.....	463
1740. Кукурузное печенье.....	449	1818. Кофе с коньяком и вином.....	463
1741. Печенье «Кунжутное».....	449	1819. Кофейный пунш с пряностями	463
1742. Кокосовое печенье.....	449	1820. Кофейный флип «Дамский».....	463
1743. Банановый кекс с изюмом	450	1821. Микс-кофе с коньяком и бананом.....	463
1744. Шоколадные кексы	450	1822. Кофе с какао и мороженым	464
1745. Бисквитный рулет	450	1823. Африканский кофейный напиток	464
1746. Печенье «Лакомка»	450	1824. Голландский кофейный напиток	464
1747. Домашний зефир	451	1825. Напиток «Кофе-тайм»	464
1748. Рулет «Баунти».....	451	1826. Айс-кофе с корицей	464
1749. Десерт «Сластена».....	451	1827. Кофейное суфле	464
1750. Десерт «Ореховые шарики»	451	1828. Бодрящий кофейный коктейль	465
1751. Кофе по-турецки.....	452	1829. Какао горячее.....	465
1752. Кофе глясе.....	452	1830. Какао с яичным желтком	465
1753. Кофе с лимоном	452	1831. Какао с мороженым	465
1754. Кофе эспрессо.....	452	1832. Какао с молоком или сливками.....	465
1755. Кофе мокко по-турецки.....	452	1833. Горячий шоколад.....	466
1756. Кофе по-турецки с яичным желтком	453	1834. Шоколад с взбитыми сливками.....	466
1757. Кофе мокко по-арабски.....	453	1835. Шоколад глясе с ликером	466
1758. Кофе «Африканская страсть»	453	1836. Какао «Тонус наслаждения».....	466
1759. Кофе «Индийский аромат».....	453	1837. Какао «Тоголь-моголь»	466
1760. Кофе с медом.....	453	1838. Коктейль «Медово-шоколадный восторг»	466
1761. Кофе с миндалем.....	454	1839. Молоко с шоколадом, желтком и сливками	467
1762. Кофе с ванилью	454	1840. Напиток «Шоколадный кофе».....	467
1763. Кофе с коньяком и сливками.....	454	1841. Шоколадный напиток «Венский»	467
1764. Кофе по-казацки	454	1842. Шоколадный напиток «Пенная феерия»	467
1765. Кофе с ромом и сливками.....	454	1843. Простокваша с шоколадом и сливками	467
1766. Кофе с соком лимона	454	1844. Шоколадный мусс.....	467
1767. Кофе с какао и ромом по-бразильски	455	1845. Шоколадный напиток «Восточный аромат».....	468
1768. Айс-кофе по-английски	455	1846. Шоколадно-сливочный дип	468
1769. Кофе «Эскимо»	455	1847. Банановое фраппе с белым шоколадом	468
1770. Кофе с колгой	455	1848. Черный чай.....	468
1771. Кофе с коньяком и сливками.....	455	1849. Цветочный чай.....	468
1772. Кофе со сливками	455	1850. Зеленый чай.....	468
1773. Кофе «Пикант».....	456	1851. Красный чай.....	468
1774. Кофе «Сиеста»	456	1852. Желтый чай.....	468
1775. Кофе с коньяком и солью	456	1853. Чай сборный с душицей.....	469
1776. Кофе с корицей и коньяком	456	1854. Травяной чай, ароматизированный дягилом.....	469
1777. Кофе по-североамерикански	456	1855. Чай из зверобоя.....	469
1778. Кофе апельсиновый	456	1856. Чай сборный с истодом	469
1779. Кофейный меланж по-венски.....	457	1857. Чай сборный с клевером.....	469
1780. Кофейный меланж по-берлински.....	457	1858. Чай с цветками коровяка.....	469

Список рецептов

1859. Чай сборный с мелиссой.....	469	1937. Квас сухарный.....	485
1860. Чай сборный из мяты, душицы и зверобоя.....	470	1938. Квас «Петровский».....	485
1861. Чай из первоцвета и зверобоя.....	470	1939. Квас классический.....	485
1862. Рябиновый чай.....	470	1940. Квас из ревеня.....	485
1863. Рябиновый чай «Ароматный».....	470	1941. Квас яблочный.....	486
1864. Чай из таволги.....	470	1942. Квас молочный.....	486
1865. Чай с чабрецом.....	470	1943. Квас грушевый.....	486
1866. Витаминный чай с плодами шиповника.....	470	1944. Квас лимонный.....	486
1867. Оригинальный чай с пряностями.....	471	1945. Квас рябиновый.....	486
1868. Высокогорный чай по-шотландски.....	471	1946. Квас хлебный с хреном.....	487
1869. Витаминный чай.....	471	1947. Квас из черной смородины.....	487
1870. Холодный чай с лимоном.....	471	1948. Квас мятный.....	487
1871. Апельсиновый айс-чай.....	471	1949. Коктейль молочный.....	487
1872. Компот из свежих яблок или груш.....	471	1950. Молочно-апельсиновый коктейль.....	487
1873. Компот из свежих абрикосов или слив.....	472	1951. Яблочно-мятный коктейль.....	488
1874. Компот из свежих персиков.....	472	1952. Коктейль из апельсинов и мяты.....	488
1875. Компот из свежих яблок и вишен.....	472	1953. Коктейль из кефира и клубники.....	488
1876. Компот из свежих яблок и мандаринов.....	472	1954. Коктейль ягодный.....	488
1877. Компот из айвы.....	472	1955. Морковный коктейль.....	488
1878. Компот из сушеных фруктов.....	473	1956. Морковно-лимонный напиток.....	488
1879. Компот из замороженных фруктов и ягод.....	473	1957. Лимонный напиток с медом.....	488
1880. Компот из чернослива.....	473	1958. Дрожжевой напиток с кефиром.....	489
1881. Компот из чернослива, изюма и кураги.....	473	1959. «Зеленый» кефир.....	489
1882. Компот из слив с корицей.....	473	1960. Молочно-апельсиновый напиток.....	489
1883. Грушевый компот с красным вином.....	474	1961. Крюшон из огурца.....	489
1884. Апельсиновый компот.....	474	1962. Апельсиновый напиток.....	489
1885. Компот из моркови.....	474	1963. Апельсиновый сок со сливками.....	489
1886. Компот из тыквы и ревеня.....	474	1964. Узвар из сушеных фруктов.....	490
1887. Компот из вишен.....	474	1965. Вишневый напиток.....	490
1888. Компот из клубники.....	475	1966. Гоголь-моголь по новому.....	490
1889. Компот из груш.....	475	1967. Коктейль «Красная шапочка».....	490
1890. Компот из помидоров и айвы.....	475	1968. Коктейль кофейный.....	490
1891. Кисель клюквенный или смородиновый.....	475	1969. Коктейль из виноградного сока.....	490
1892. Кисель из клубники, земляники и других ягод.....	475	1970. Коктейль морковный.....	491
1893. Вишневый кисель.....	476	1971. Коктейль ореховый.....	491
1894. Яблочный кисель.....	476	1972. Коктейль яблочный.....	491
1895. Кисель из сушеных яблок или кураги.....	476	1973. Коктейль малиновый.....	491
1896. Кисель из ревеня.....	476	1974. Коктейль из апельсинового и лимонного сока с медом.....	491
1897. Кисель из вишневого сиропа.....	476	1975. Коктейль шоколадный.....	491
1898. Тыквенный кисель.....	477	1976. Коктейль «Здоровье».....	491
1899. Клюквенный кисель.....	477	1977. Коктейль «Энерджайзер».....	491
1900. Лимонный кисель.....	477	1978. Коктейль «Свежесть».....	492
1901. Молочный кисель из моркови.....	477	1979. Коктейль «Маленький принц».....	492
1902. Кисель из яблочного сока.....	478	1980. Коктейль вишневый.....	492
1903. Кисель из сухофруктов.....	478	1981. Напиток из морковного и ягодного сока.....	492
1904. Кисель из овсяных хлопьев.....	478	1982. Напиток из сока и молока.....	492
1905. Прозрачный кисель из черного хлеба.....	478	1983. Напиток томатный.....	492
1906. Кисель апельсиновый.....	478	1984. Напиток из моркови.....	493
1907. Морковный кисель.....	479	1985. Медовый напиток.....	493
1908. Кисель чайный.....	479	1986. Напиток ванильно-яблочный.....	493
1909. Кисель из карамели.....	479	1987. Напиток из молока и персиков.....	493
1910. Молочный кисель с орехами.....	479	1988. Напиток из сливок и клубники.....	493
1911. Кисель клубничный.....	480	1989. Напиток «Русская водица».....	493
1912. Кисель малиновый.....	480	1990. Напиток из вишен.....	493
1913. Кисель из черной смородины.....	480	1991. Напиток из земляники.....	494
1914. Кисель из вишен.....	480	1992. Напиток из клубники.....	494
1915. Кисель из крыжовника.....	480	1993. Напиток из клубники с вином.....	494
1916. Кисель грушевый.....	480	1994. Напиток из черной смородины.....	494
1917. Кисель яблочный.....	481	1995. Молоко с фруктовым соком и мороженым.....	494
1918. Кисель из какао.....	481	1996. Напиток молочно-шоколадный с мороженым.....	494
1919. Кисель ореховый.....	481	1997. Молоко с персиками или абрикосами.....	495
1920. Морс вишневый.....	481	1998. Молоко с лимонным соком.....	495
1921. Брусничный морс.....	482	1999. Пунш молочный горячий.....	495
1922. Ежевичный морс.....	482	2000. Молочно-морковный напиток.....	495
1923. Морс из клубники.....	482		
1924. Морс из лимона.....	482		
1925. Виноградный морс.....	482		
1926. Клюквенно-ванильный морс.....	482		
1927. Персиковый морс с изюмом.....	483		
1928. Лимонно-гвоздичный морс.....	483		
1929. Морс из ревеня.....	483		
1930. Морс из свеклы.....	483		
1931. Морс апельсиновый.....	483		
1932. Морс яблочный.....	483		
1933. Квас брусничный.....	484		
1934. Квас свекольный.....	484		
1935. Квас русский.....	484		
1936. Квас белый.....	484		

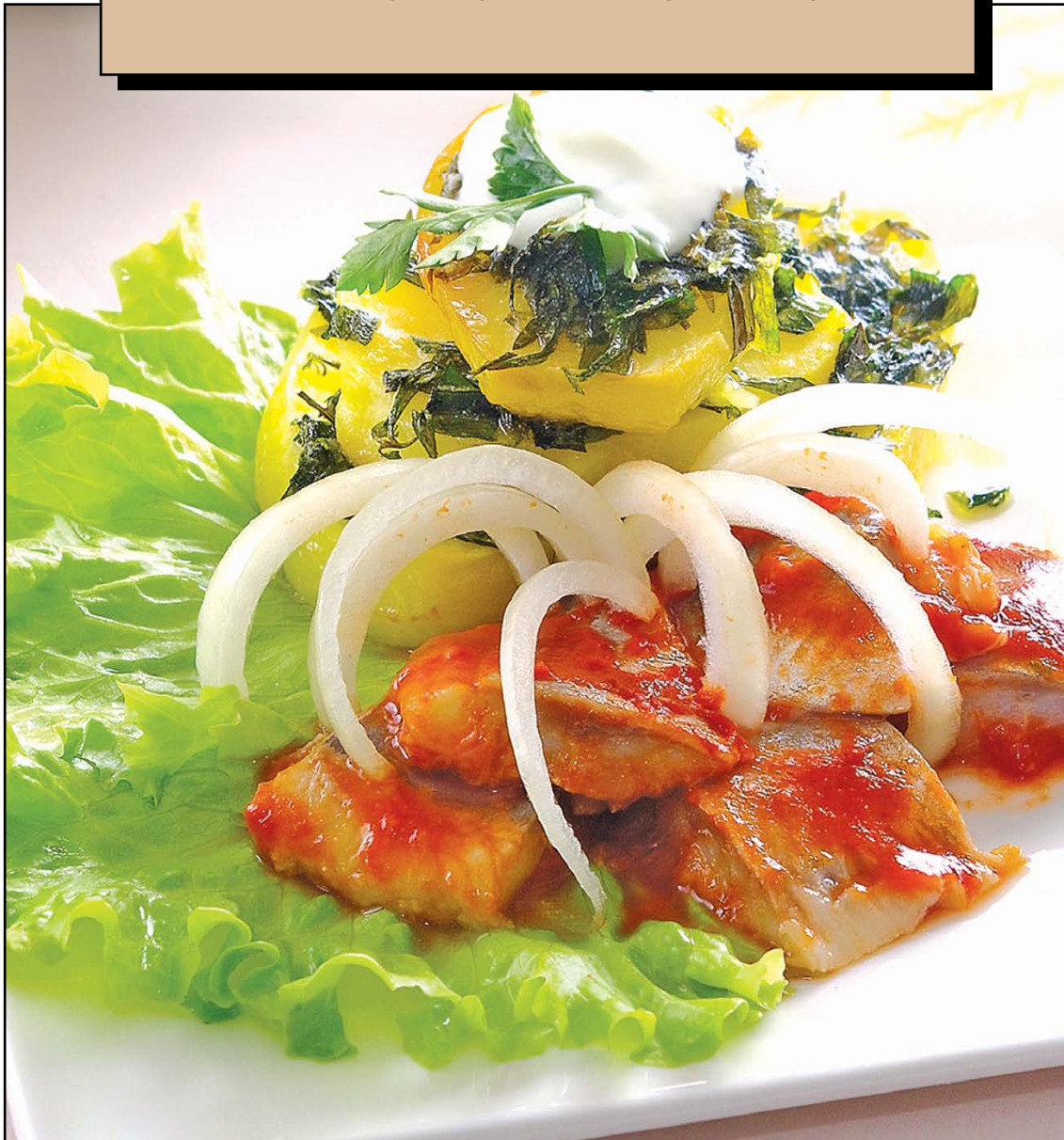
Содержание

Вступление	3	Гарниры из бобовых	187
Салаты и винегреты: для полезных завтраков, легких ужинов и для аппетита перед обедом	5	Овощные котлеты	190
Овощные салаты	5	Крупяные блюда и каши: идеальный вариант для завтраков и сытных гарниров	196
Салаты из птицы и мяса	23	Блюда из риса	196
Рыбные салаты	33	Блюда из манки	198
Салаты из морепродуктов	43	Блюда из кукурузной крупы	200
Грибные салаты	53	Блюда из перловой крупы	201
Корейские салаты	62	Блюда из гречневой крупы	202
Винегреты овощные	67	Блюда из овсянки	206
Винегреты мясные	70	Блюда из пшеничной крупы	208
Винегреты рыбные	72	Блюда из ячневой крупы	210
Винегреты с морепродуктами	75	Блюда из смешанных круп	210
Винегреты с грибами	76	Фантазии из риса: самые вкусные восточные пловы, итальянские ризотто и испанская паэлья	212
Первые блюда: коллекция супов, борщей, окрошек, рассольников и других горячих блюд на каждый день	78	Восточные пловы	212
Холодные супы	78	Ризотто по-итальянски	215
Овощные, грибные и крупяные супы	87	Паэлья по-испански	219
Рыбные супы	107	Блюда из макарон, спагетти, лазаньи: идеальны как гарнир, великолепны как самостоятельное блюдо	224
Мясные супы	121	Сытные макаронные салаты	224
Молочные супы	145	Спагетти для завтраков и ужинов	229
Молочные супы с крупами и овощами	145	Гарниры из лапши	231
Супы-пюре на молоке	150	Гарниры и самостоятельные блюда из макарон	234
Молочно-ягодные супы	153	Лазаньи	236
Сладкие супы	154	Запеканки из макаронных изделий	237
Мясное меню на все вкусы: блюда из свинины, баранины, говядины, субпродуктов и птицы	158	Сладкие макаронные запеканки	247
Блюда из свинины	158	Грибные разносолы: для закусок, горячих вторых блюд и блюд с грибными начинками	250
Блюда из баранины и говядины	163	Грибные закуски	250
Блюда из субпродуктов	167	Горячие вторые блюда с грибами	257
Блюда из птицы	168	Грибные котлеты	257
Рыбное ассорти: возрождаем полезные советские традиции рыбных дней	173	Тушеные и жареные грибные блюда	260
Блюда из жареной и тушеной рыбы	173	Блюда с грибными начинками	276
Блюда из рыбного фарша	178	Пельмени, вареники, манты, хинкали, равиоли: лепить быстро — кушать вкусно!	288
Горячие гарниры из овощей и бобовых: быстро, полезно и очень вкусно!	181	Пельмени	288
Горячие овощные гарниры	181	Вареники	294
Картофельные гарниры	185		

Содержание

Манты	300	Домашние паштеты, форшмаки, смеси и пасты: нежное удовольствие для бутербродов и начинок	406
Хинкали	304	Паштеты	406
Равиоли	306	Форшмаки	413
Румяные блюда из духовки: мясные, овощные, рыбные, запеканки и ароматные порционные блюда в горшочках	311	Бутербродные смеси	414
Запеченные мясные блюда	311	Масляные смеси с зеленью и овощами	414
Запеченные рыбные блюда	314	Острые масляные смеси (с горчицей, хреном, чесноком, перцем) ...	416
Запеченные овощные блюда	317	Масляные смеси с грибами, орехами	417
Запеканки	319	Масляные смеси с яйцами, сыром, колбасами	418
Блюда, запеченные в горшочках	325	Масляные смеси с рыбными продуктами	419
Блины, блинчики, оладьи: любимая всеи еда на скорую руку!	330	Бутербродные пасты	421
Блины	330	Молочные блюда: вкуснятина из творога и яиц	422
Блинчики	346	Яичницы	422
Оладьи	349	Омлеты	423
Фаршированные блюда: немного фантазии — и новая вкусовая гамма на вашем столе!	358	Сырники	431
Фаршированные яйца	358	Творожные паштеты	432
Фаршированные грибы	364	Сладкие творожные сыровые массы	436
Фаршированные овощи	370	Холодные соусы к мясу, рыбе и овощам: как придать яркий вкус обычным блюдам	439
Фаршированный картофель	370	Восхитительные десерты: как превратить обычный будний день в маленький праздник	444
Фаршированные цукини и кабачки	374	Фруктово-шоколадные десерты	444
Фаршированные баклажаны	376	Сладкая выпечка и пирожные к чаю	447
Фаршированная капуста	378	Напитки и коктейли: любимые классические рецепты и невероятно вкусные новинки	452
Фаршированный болгарский перец	379	Кофе	452
Фаршированные помидоры	383	Какао и шоколад	465
Фаршированная свекла	385	Чай	468
Фаршированный репчатый лук	386	Компоты	471
Фаршированная тыква	387	Кисели	475
Пироги, пирожки, беляши, чебуреки, пышки, сочни, пончики, пиццы: чем побаловать семью на неделе	388	Морсы	481
Домашние пироги к чаю	388	Квас	484
Румяные пирожки на любой вкус	392	Фруктовые и молочные коктейли и напитки	487
Беляши	394		
Чебуреки	395		
Пышки и сочни	397		
Пончики	398		
Пиццы	400		

Сельдь с картофелем и розмарином



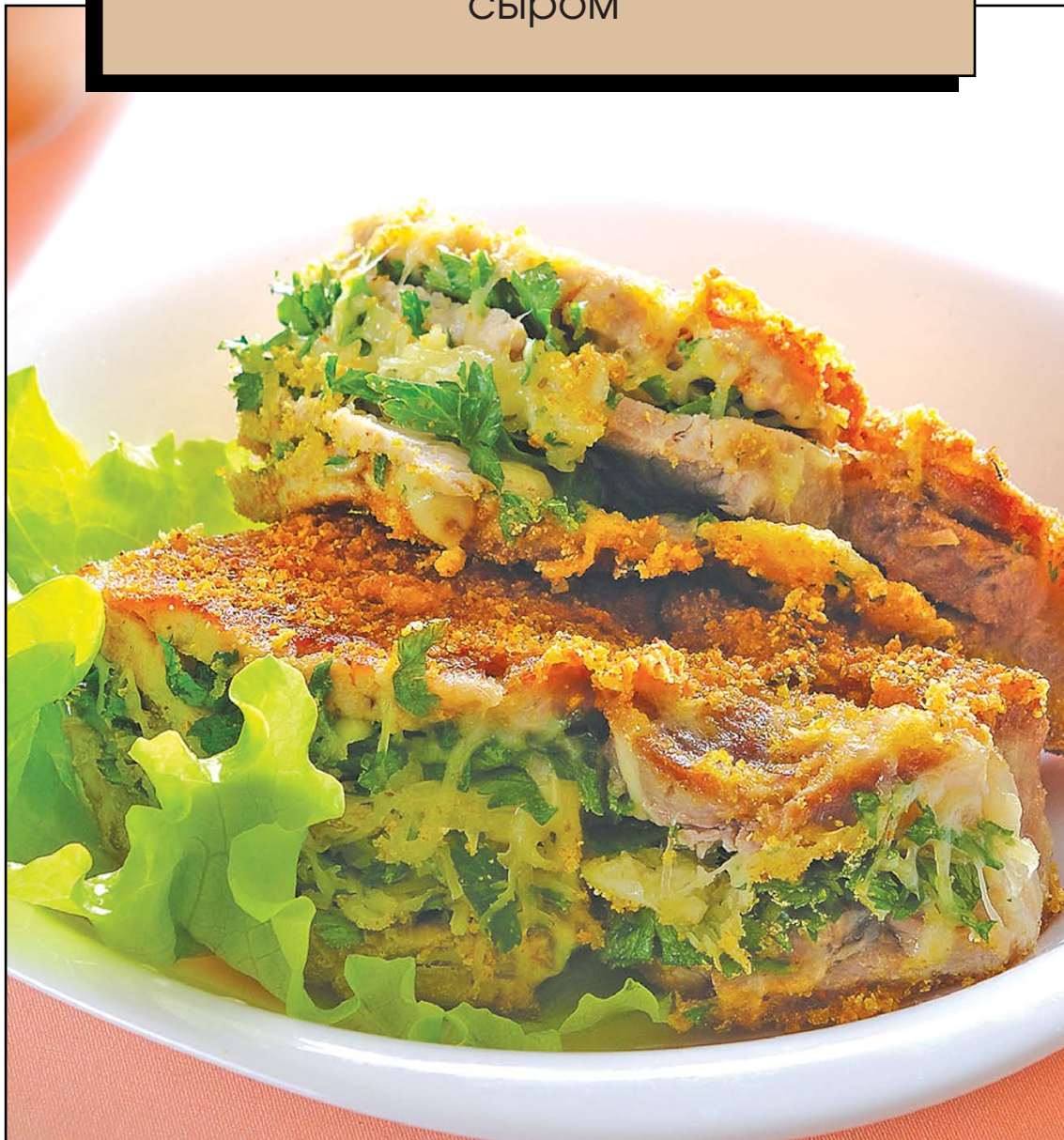
*1 кг картофеля, 10 веточек розмарина, 2 ч. л. соли, 2 ст. л. сливочного масла,
500 г слабосоленой сельди в томатном соусе, 125 г сметаны.*

Картофель вымыть, обсушить и разрезать пополам. Положить на противень, смазанный жиром, поверхностями среза вверх. Розмарин вымыть и обсушить. Отделить листочки, нарубить их и перемешать с солью. Посыпать поверхности среза картофеля этой смесью.

Нагреть духовку до температуры 200 °С. Растопить сливочное масло и залить им картофель. Запекать в духовке 30 минут. Разложить картофель и слабосоленую сельдь со сметаной.

Чтобы очищенный картофель не потемнел, необходимо держать его в холодной воде целыми клубнями.

Котлеты из свинины, фаршированные сыром



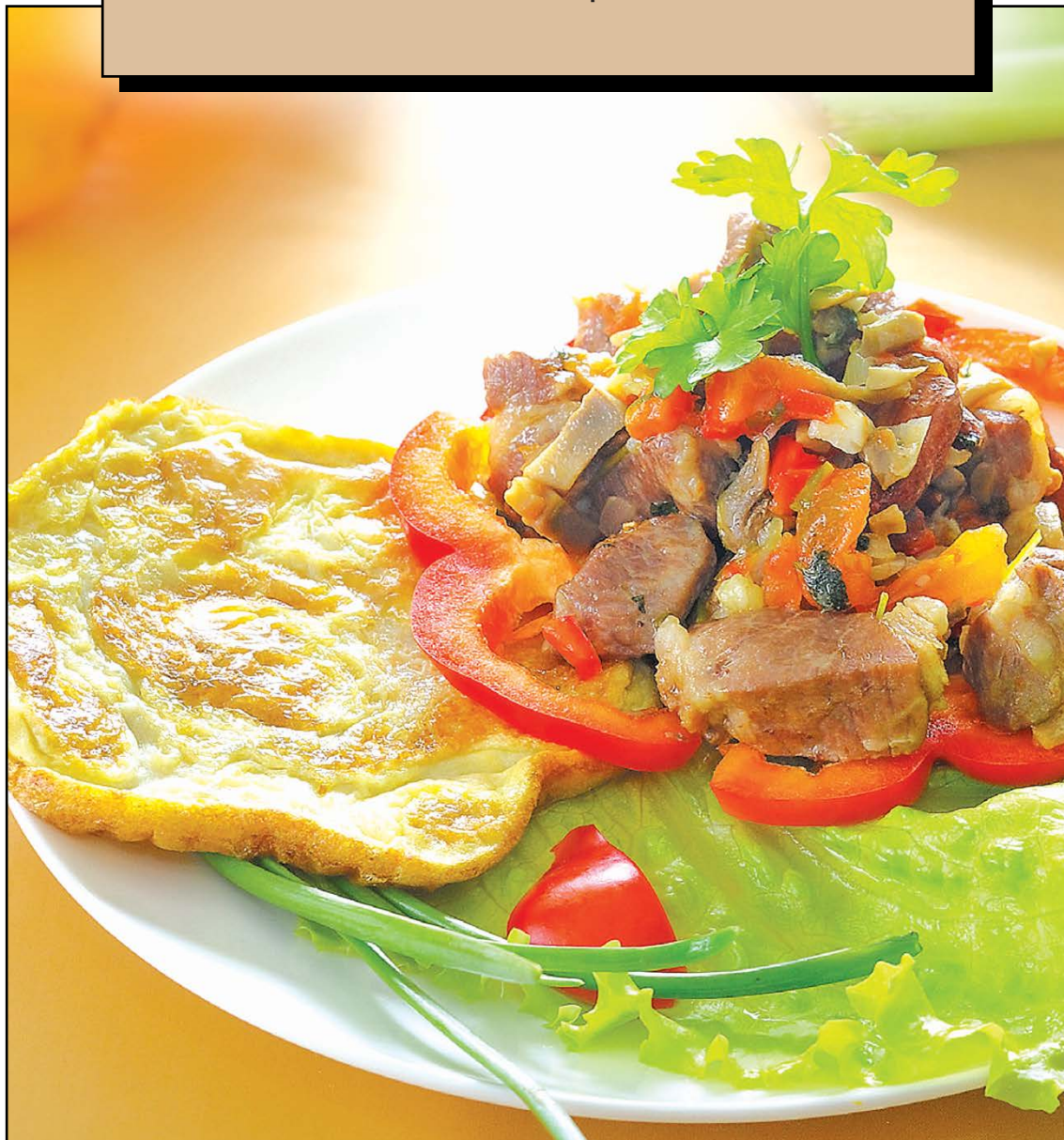
700 г свинины, 100 г панировочных сухарей, 200 мл мясного бульона, 1 яйцо, 2 ст. л. растительного масла, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Для фарша: 200 г сыра, 3 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки.

Для фарша сыр натереть на терке, смешать с толченым чесноком и измельченной зеленью петрушки. Свинину промыть, разрезать на 4 части и отварить в подсоленной воде до полуготовности. Затем в каждом куске сделать острым ножом надрезы в виде кармашка. Приготовленным фаршем наполнить «кармашки». Посолить, поперчить, скрепить края деревянными шпажками. Куски мяса смочить во взбитом яйце, панировать в сухарях и обжарить на растительном масле.

Подсохший сыр снова становится мягким и свежим, если его ненадолго поместить в молоко.

Свинина с орехами



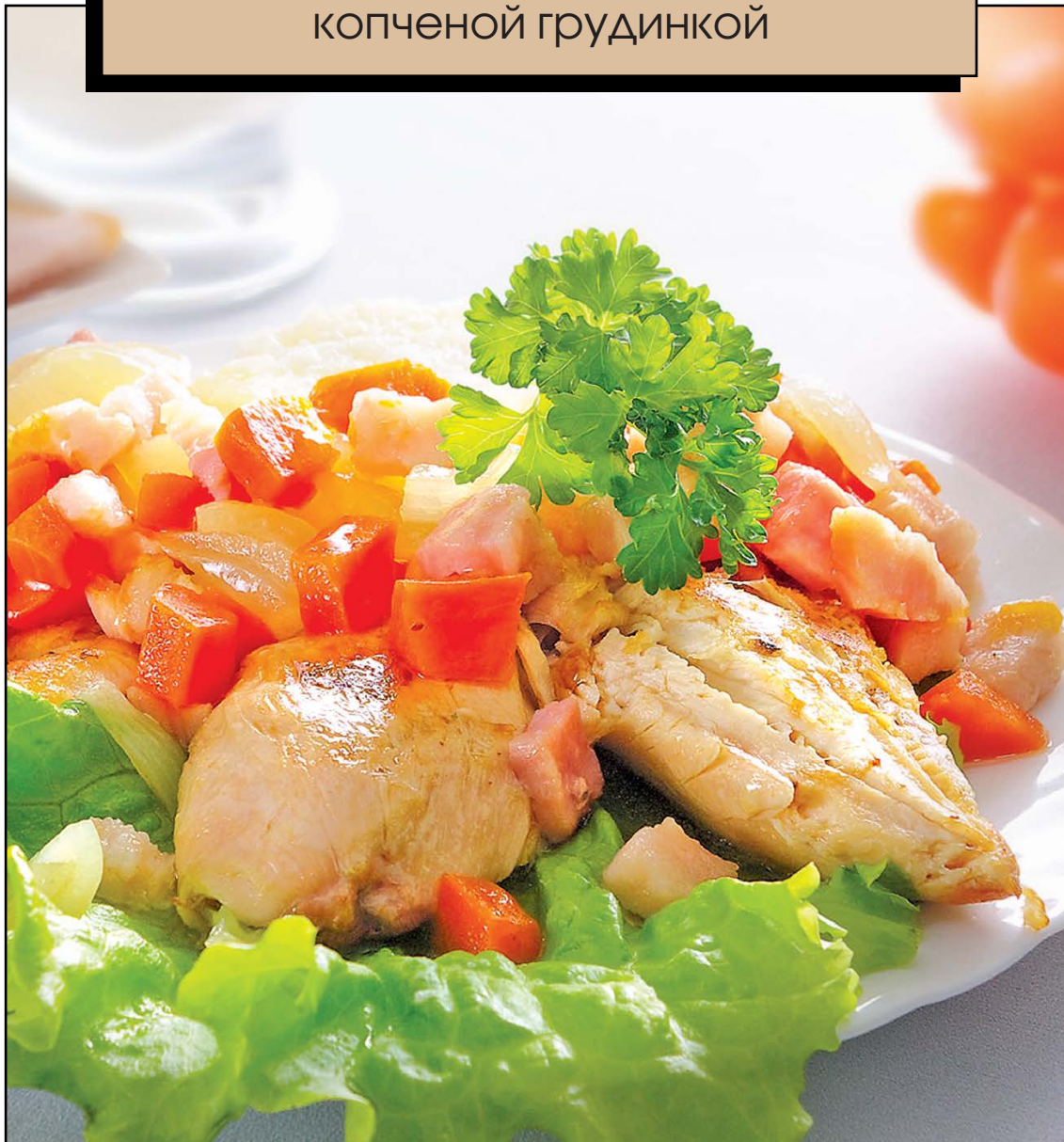
200 г мякоти свинины, 200 г миндаля, 2 головки репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, 4 помидора, 1 ст. л. свежих грибов, 2 яйца, 2 лимона, 2 красных сладких перца, 30 г зеленого лука, соль и перец черный молотый по вкусу, зелень петрушки.

Свинину промыть, обсушить и нарезать кубиками. Репчатый лук и чеснок мелко нашинковать. Мясо, лук и чеснок обжарить на 1 ст. л. разогретого масла. Помидоры очистить от кожицы и мелко нарезать.

Сладкий перец очистить и порубить. Все смешать с мясом, добавить нарезанные грибы и петрушку, потушить 20–30 минут. Посолить, поперчить. Охладить. Орехи всыпать в кипящую воду и проварить 10 минут. Откинуть на сито, охладить и обсушить, затем смешать с тушеными продуктами.

Для омлета яйца взбить с солью и 2 ст. л. воды, поперчить и обжарить на оставшемся масле. Готовый омлет нарезать. Мясо и овощи переложить в блюдо, оформить омлетом, полить лимонным соком и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Курица с овощами и свиной копченой грудинкой

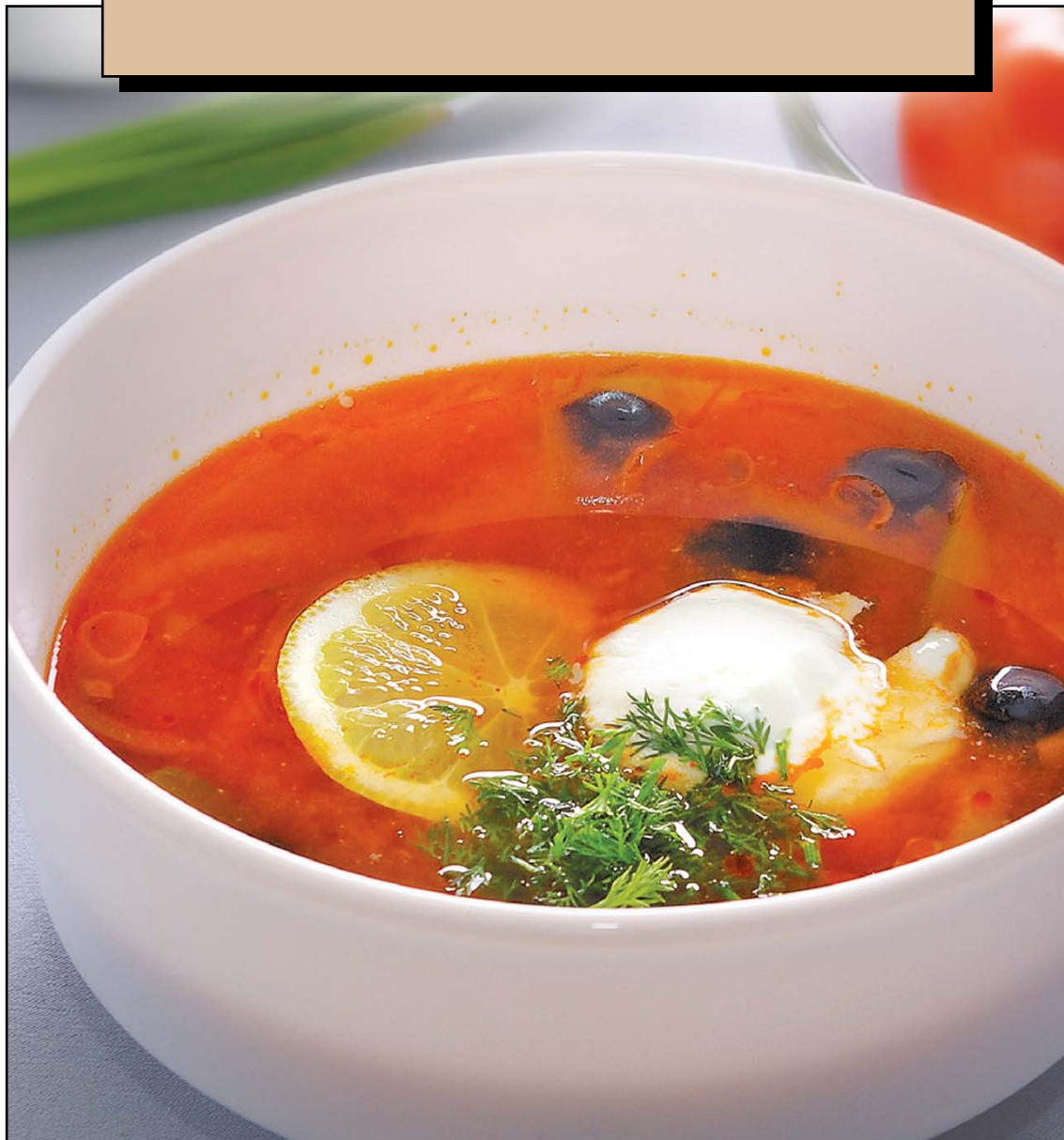


300 г курицы, 1 ч. л. куриного жира, 4 ст. л. сливочного масла, несколько головок лука-саженца, 1 морковь, 1 репа, 100 г копченой свиной грудинки, ½ мясного бульона, зелень петрушки или укропа по вкусу.

Подготовленную птицу жарить в сотейнике. За 10–15 минут до готовности птицы слить жир, положить гарнир, расположив его вокруг курицы. Для гарнира использовать маленькие головки лука-саженца, морковь и репу, нарезанные в форме кубиков и обжаренные с маслом. Добавить копченую свиную грудинку, нарезанную кубиками и предварительно ошпаренную водой. Затем добавить крепкий мясной бульон, накрыть посуду крышкой и припускать на слабом огне в течение 10–15 минут.

При подаче положить на блюдо и тарелку порцию птицы с гарниром и соусом, посыпать зеленью.

Солянка из птицы



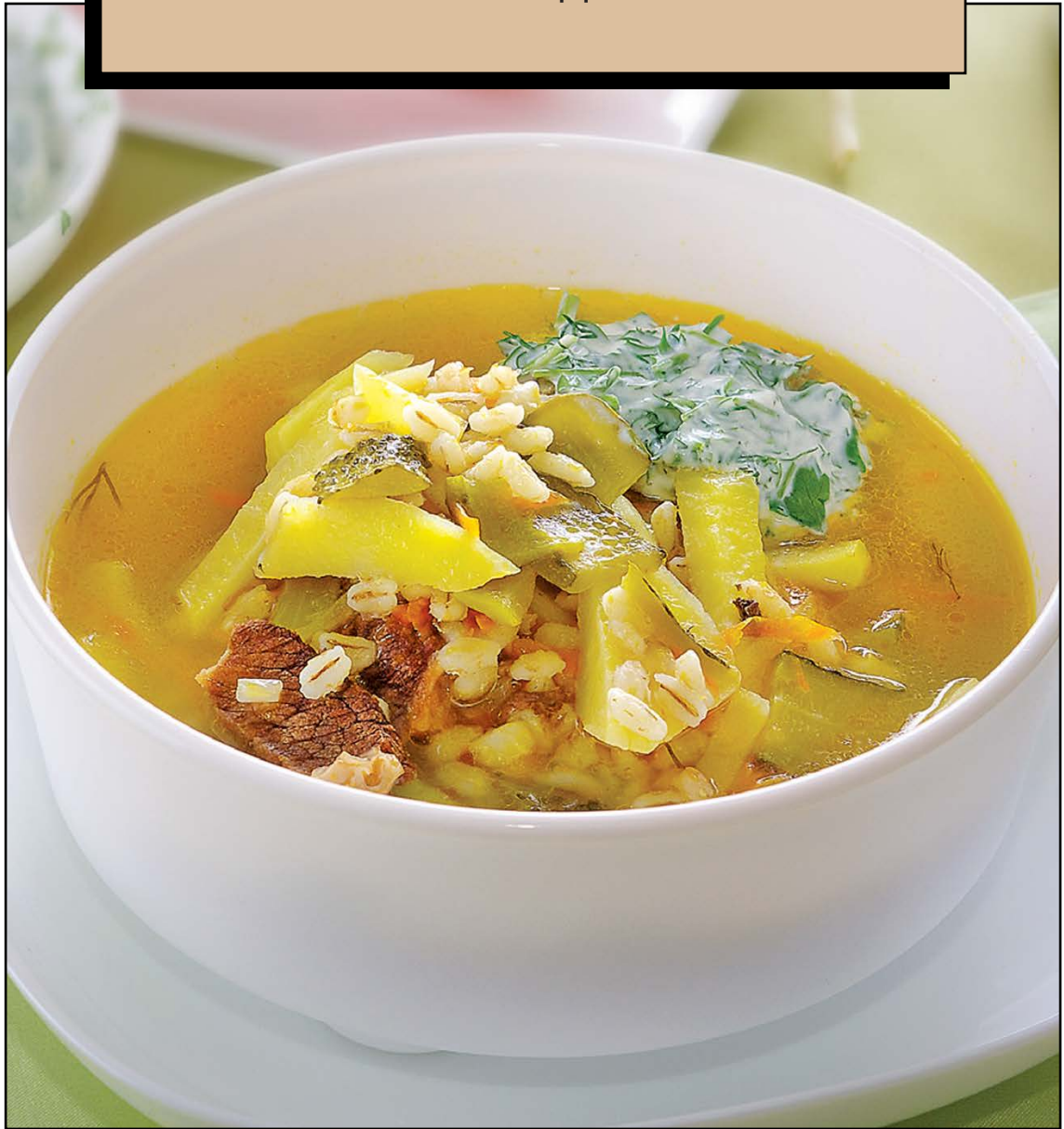
350 г курицы, 4 соленых огурца средней величины, 4 ст. л. маслин без косточек, 2 средние головки репчатого лука, 1 ст. л. каперсов, 3 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. сливочного масла, 4 ломтика лимона, 4 ст. л. сметаны, 2 л воды, лавровый лист, зелень укропа и петрушки, соль, перец черный молотый по вкусу.

Сварить курицу до готовности, охладить в части бульона, снять кожу. Нарезать мякоть тонкими ломтиками. Очищенный лук нарезать полукольцами и пассеровать на масле до размягчения. Добавить томатную пасту и пассеровать. Огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать ломтиками и припустить с добавлением бульона в течение 10 минут. В кипящий бульон (1 ³/₅ л) положить нарезанную мякоть курицы, пассерованные лук и томатное пюре, припущенные огурцы, маслины, каперсы, соль, специи.

Проварить в течение 10 минут при слабом кипении. Настаивать в течение 15 минут.

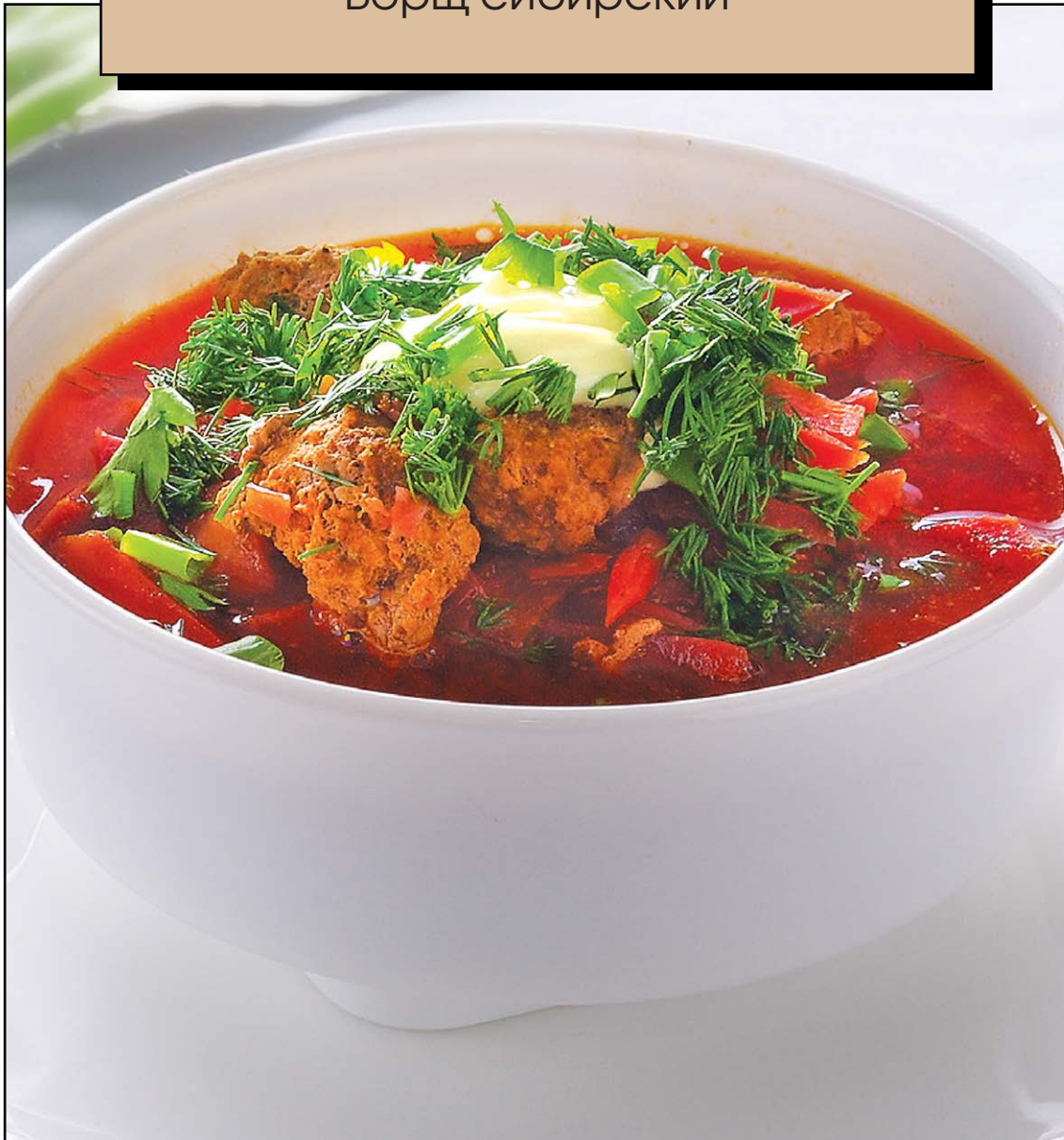
Подавать со сметаной и ломтиком лимона, посыпать 1 ст. л. рубленой зелени.

Рассольник домашний



700 г мяса на кости, 3 ст. л. перловки, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 3 соленых огурца, 250 г огуречного рассола, специи, лавровый лист по вкусу, 4 картофелины. Для заправки: 2 зубчика чеснока, ½ пучка укропа, 2 ст. л. сметаны. Мясо промыть, выложить в кастрюлю и залить холодной водой. Довести воду до кипения, снять пену, положить лавровый лист, перец горошком, одну очищенную луковицу. Бульон посолить и варить мясо на среднем огне до мягкости. В это время замочить перловку. Морковь натереть на крупной терке и выложить в разогретую сковороду, смазанную маслом. Оставшийся лук нарезать соломкой и добавить к моркови. Огурцы нарезать ломтиками и добавить к овощам. Влить немного огуречного рассола и тушить до мягкости. Мясо вынуть из бульона вместе с луковицей. В бульон выложить перловку. Проварить 15 минут. Добавить нарезанные соломкой мясо и картофель, тушеные овощи. За 5 минут до готовности влить огуречный рассол. Измельчить зелень укропа и чеснок. Перемешать зелень со сметаной. Налить суп в тарелку, заправить полученной смесью и подать к столу.

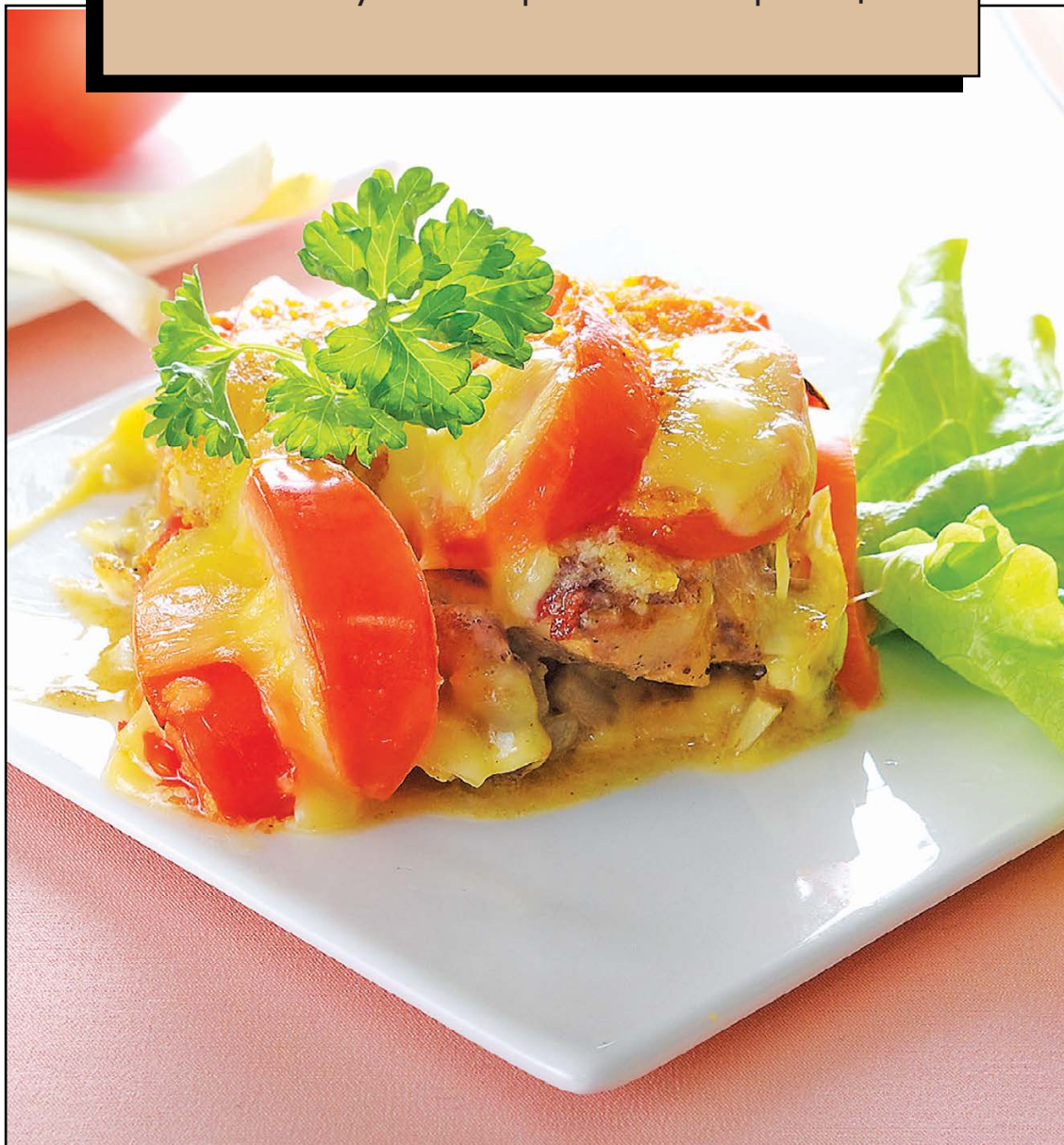
Борщ сибирский



¼ стакана фасоли, 2 головки репчатого лука, 4 ст. л. растительного масла, 1 морковь, 2 ст. л. томатной пасты, 1 свекла, 2½ говяжьего бульона, 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. уксуса (3%), 300 г белокочанной капусты, 3 картофелины, 2 рубленых зубчика чеснока, 200 г говяжьего фарша, 1 яйцо, соль, перец черный молотый по вкусу, зелень петрушки, сметана по вкусу.

Замоченную на 5 часов фасоль отварить до готовности без соли. Нарезать соломкой 1 луковицу и морковь, пассеровать в 2 ст. л. растительного масла. Добавить томатную пасту и прогреть. Свеклу нарезать соломкой, слегка обжарить, добавить ½ стакана бульона, сахар, уксус и тушить до размягчения. В конце положить пассерованные с томатом овощи. Мелко нашинковать соломкой капусту. Ввести ее в кипящий бульон, дать закипеть, добавить картофель, нарезанный соломкой, и варить 10 минут. Положить свеклу, фасоль, чеснок и специи. Варить еще 10 минут. Дать настояться. Пропустить фарш и лук через мясорубку, добавить яйцо, воду, соль, перец и перемешать. Сформовать фрикадельки и отварить их в подсоленной воде 15 минут.

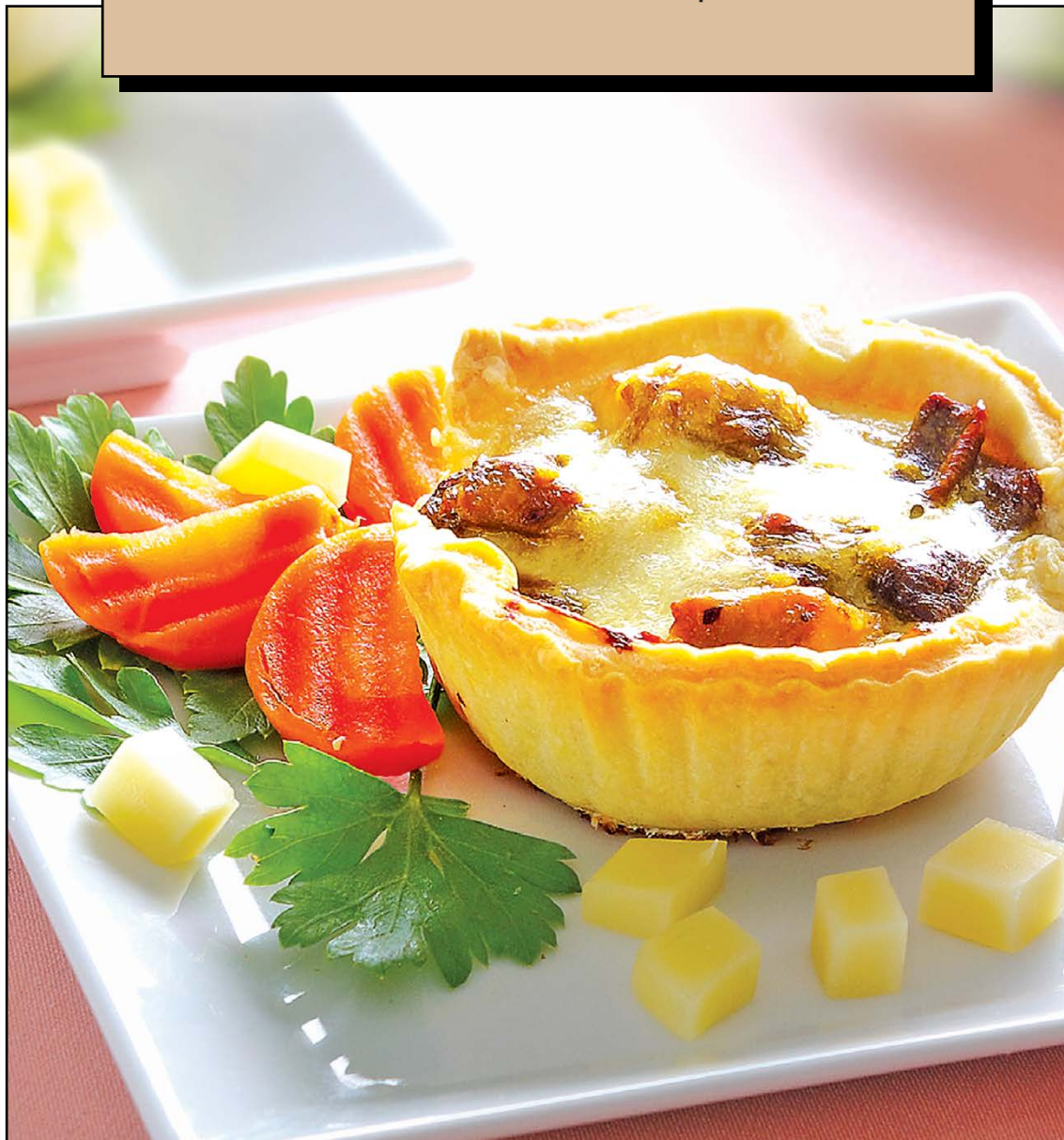
Филе окуня в корочке с горчицей



4 филе морского окуня по 150 г каждое, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. лимонного сока, 4 ст. л. сливочного масла, 1 зубчик чеснока, 1 головка репчатого лука, 2 ч. л. горчицы, 2 ст. л. смеси пряностей, 2 помидора, 125 г мягкого сыра, 4 ст. л. панировочных сухарей, соль, перец черный молотый по вкусу, гренки.

Рыбу посолить и поперчить. Обжарить в растительном масле и залить лимонным соком. Положить в форму для запекания, смазанную 1 ч. л. сливочного масла. Чеснок и лук мелко порубить. Смешать с горчицей, смесью пряностей и перцем. Смазать этой массой каждое филе. Помидоры и сыр нарезать ломтиками и выложить на филе в форме черепахи. Нагреть духовку до температуры 220 °С. Растопить оставшееся сливочное масло и перемешать с панировочными сухарями и гренками. Покрывать массой ломтики помидоров и сыра. Запекать в духовке около 10 минут.

Мини-киш с лесными грибами



Для теста: 200 г пшеничной муки, 80 г сливочного масла, 1 ст. л. свежего розмарина, перец черный молотый по вкусу. Для начинки: 100 г белых грибов, 300 г лисичек, 1 головка репчатого лука, 4 зубчика чеснока, 150 мл сливок (20%), 1 яйцо, сыр чеддер по вкусу, 3 ст. л. сливочного масла, масло для смазывания формы, мука для посыпки, фасоль, чтобы тесто не меняло формы.

Смешать муку, масло, соль, розмарин, перец и 2 ст. л. воды, вымесить тесто, завернуть в пленку и поставить в холодильник на 1 час. Затем раскатать тесто в тонкий пласт, разрезать на 4 части и выложить, сделав невысокие бортики, в 4 небольшие формы для выпечки, смазанные маслом и присыпанные мукой. Наполнить формочки сухой фасолью, поместить в духовку, разогретую до температуры 200 °С. Выпекать 15 минут. Для приготовления начинки измельченные лук и чеснок обжарить с нарезанными грибами, посолить, поперчить. Разложить грибы в формочки на тесто, вынуть фасоль, залить смесью сливок с взбитым яйцом и тертым сыром. Выпекать киши в духовке при температуре 180 °С в течение 20 минут.

Ореховые плюшки

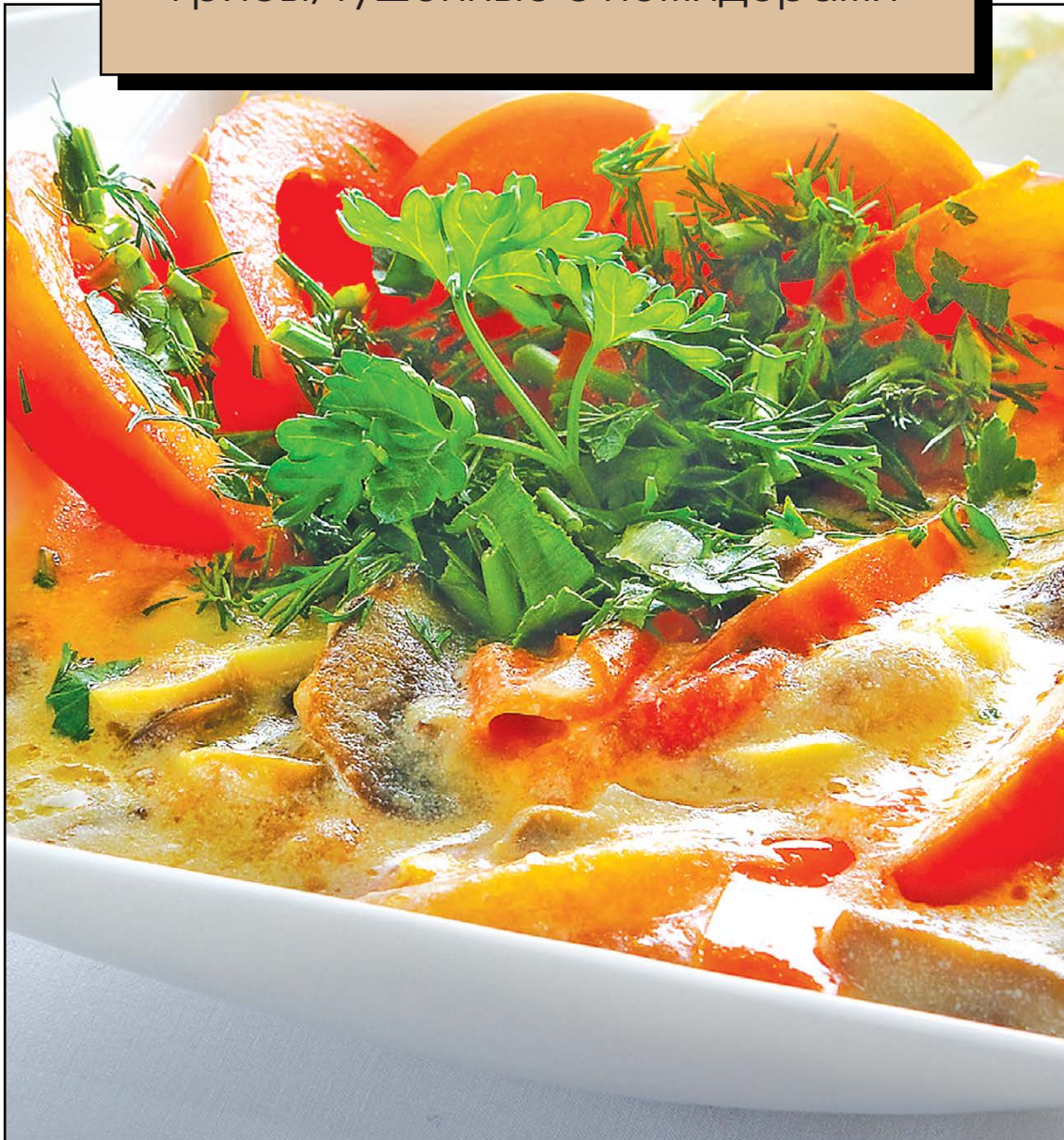


450 г пшеничной муки, 10 г дрожжей, 1 стакан молока, 3 ст. л. сахара, 6 ст. л. сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. л. рома, 100 г лесных орехов.

В половине теплого молока растворить дрожжи, добавить половину сахара, муки и поставить в теплое место на 30 минут. Ввести оставшуюся муку, размягченное сливочное масло, желток, соль, оставшееся молоко и замесить тесто. Поставить его в теплое место на 30 минут. Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, смазать сливочным маслом, сложить в виде книжки и охладить. Операцию повторить еще 2 раза, затем нарезать тесто прямоугольниками. Яичный белок взбить с ромом, добавить орехи и перемешать. Смазать плюшки полученной массой и, сделав надрезы, один конец плюшки вывернуть. Уложить изделия на смазанный маслом противень и выпекать до готовности.

Подавать плюшки, посыпав сахарной пудрой.

Грибы, тушенные с помидорами



400 г свежих белых грибов или шампиньонов, 500 г свежих помидоров, 1 головка репчатого лука, 50–60 г сливочного масла, 1 ст. л. муки, 1/2 – 1 стакан бульона или воды, 1 стакан сметаны, соль по вкусу, зелень укропа

Очищенные, вымытые и мелко нарезанные грибы обжарить в масле вместе с луком. Посыпать мукой, дать ей слегка подрумяниться, затем добавить бульон, сметану, соль и потушить. Помидоры нарезать дольками, половину смешать с грибами и потушить. Другую часть помидоров пожарить отдельно и при подаче к столу положить сверху грибов, посыпать рубленой зеленью укропа.

Для того, чтобы очистить помидоры от кожицы, нужно опустить их на минуту в кипяток, а затем ополоснуть холодной водой. Кожица легко снимется.

Голубцы, фаршированные овощами и яйцом



*250 г белокочанной капусты, 2 моркови, ½ корня петрушки, ½ головки репчатого лука, 1 репа,
2 ст. л. растительного масла, 4 ст. л. сметаны, 1 яйцо.*

Листья капусты припустить в небольшом количестве молока до полуготовности. У каждого срезать черешки вместе с утолщением из прожилок у самого основания листа.

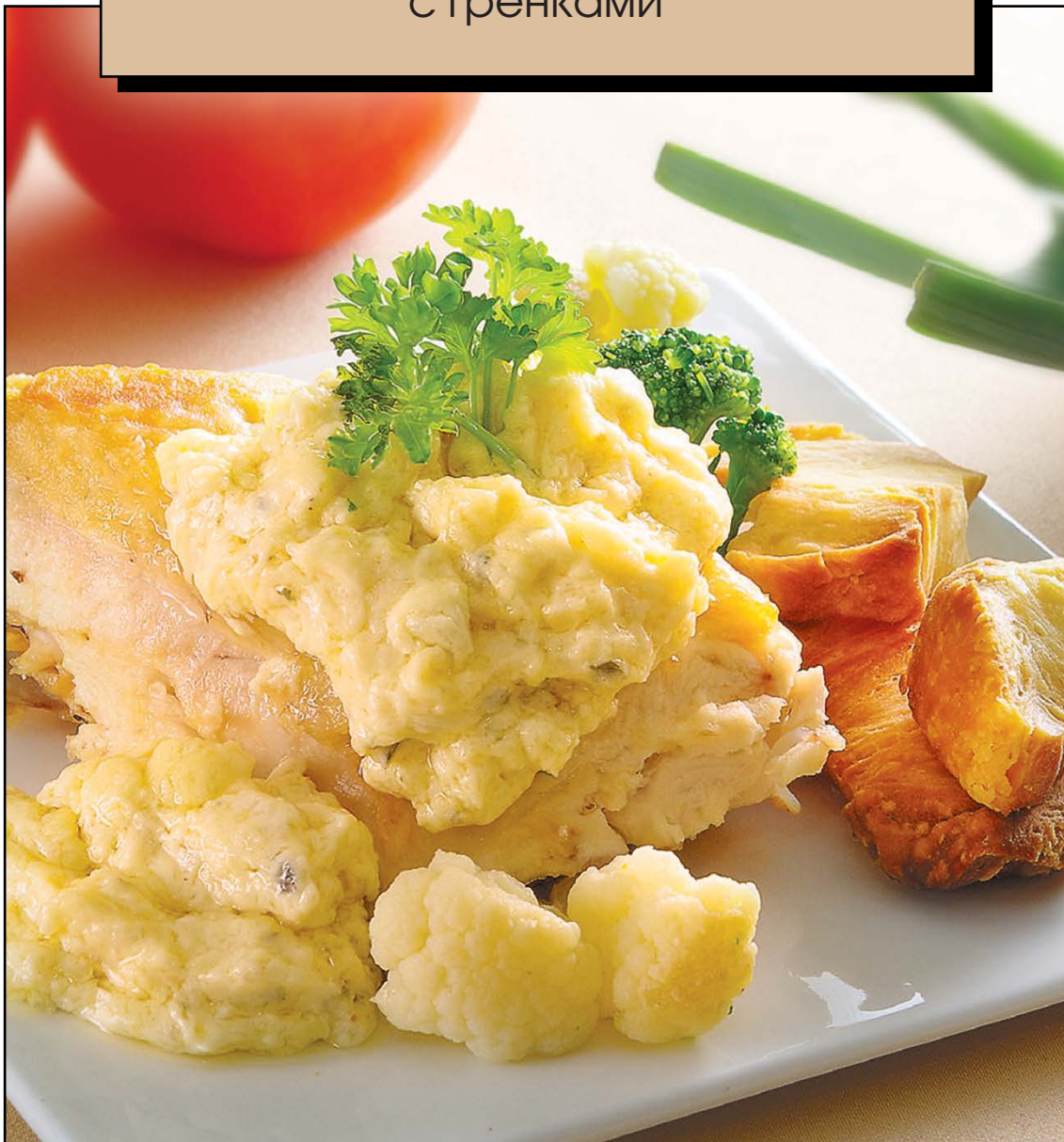
Мелко нарезать лук, морковь, репу, корень петрушки. Обжарить на сливочном масле.

Отварить яйцо. Смешать овощи и мелко порубленное яйцо.

Нафаршировать смесью из овощей капустные листья, свернуть в трубочку. Залить голубцы сметаной и потушить в духовке.

При подаче к столу заправить образовавшимся при тушении соком.

Цыпленок в молочном соусе с гренками



*200 г мяса цыпленка, 1 ч. л. пшеничной муки, 1 ч. л. куриного жира, 1 ст. л. сливочного масла,
2 ст. л. сливок (20%), несколько гренек из слоеного теста, отварной картофель,
цветная или савойская капуста на гарнир.*

*Для молочного соуса: 1 стакан молока, ½ ч. л. картофельного крахмала,
1 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.*

Для молочного соуса полстакана молока довести до кипения, а в оставшемся молоке развести крахмал. Влить смесь с крахмалом в кипящее молоко и вновь довести до кипения. Добавить в загустевший соус масло, соль по вкусу. Куски цыпленка посолить, запанировать в муке и жарить с жиром до готовности. Готовые куски вынуть из сотейника, а в сок добавить молочный соус, сливки и проварить 2–3 минуты. Снять соус с огня и процедить. При подаче куски цыпленка положить на блюдо или тарелку, полить соусом, украсить гренками из слоеного теста. На гарнир можно подать отварной картофель, цветную или савойскую капусту, заправленную маслом.

Вишневый пудинг

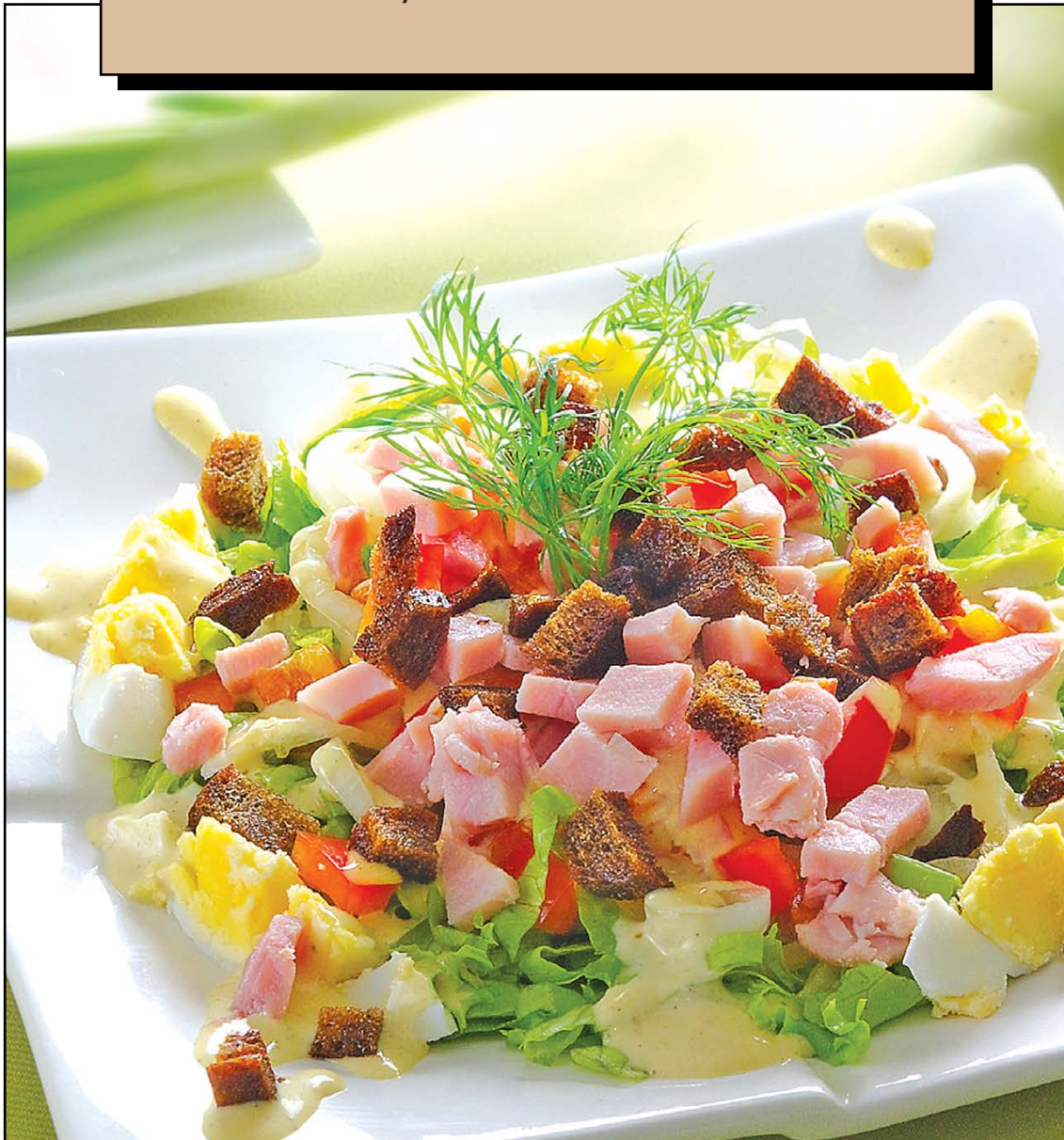


2 стакана вишни без косточек, 100 г сливочного масла, 200 г сахара, 8 яиц, 2 стакана панировочных сухарей.

Размягченное масло взбить с сахаром и яичными желтками.
Добавить сухари, вишню, осторожно соединить с взбитыми в густую пену белками.
Полученную массу выложить в смазанную маслом форму и запекать 30 минут.
При подаче разрезать пудинг на порции.

Сливочное масло долго сохраняется, если его завернуть в чистую салфетку, пропитанную уксусом, и накрыть миской, положив под нее два кусочка сахара.

Закуска с беконом



4 яйца, 1 кочан салата, 1 красный сладкий перец, 75 г бекона, 2 ломтика хлеба, ½ пучка зеленого лука, 300 г консервированной кукурузы.

Для заправки: 100 г майонеза, 2 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. горчицы, соль, сахар, перец черный молотый по вкусу.

Сварить яйца, очистить от скорлупы и нарезать дольками. Салат нарезать полосками, перец – кубиками, лук – кольцами. Бекон нарезать, вытопить жир и выложить из сковороды. Хлеб нарезать кубиками, слегка подрумянить на вытопленном жире. Майонез, лимонный сок, горчицу и лук смешать, посолить и поперчить. Ингредиенты закуска разложить на блюде, полить заправкой, посыпать беконом и сухариками.

Чтобы сварить яйцо всмятку, его опускают в кипящую воду на 2–3 минуты, «в мешочек» – на 4–5 минут, вкрутую – на 8–10 минут.

Пудинг с йогуртом и малиной



500 г малины, 1 ст. л. малиновой водки, 80 г сахара, 3 ст. л. сливочного масла, 5 яиц, 3 ст. л. сахарной пудры, ¼ ч. л. ванилина, 200 г йогурта, 1 ст. л. крахмала, 2 ст. л. пшеничной муки, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. тертой цедры лимона, 1 щепотка соли.

Смешать малину с 3 ст. л. сахара и водкой. Дать постоять несколько минут.

Масло растереть с сахарной пудрой и ванилином.

Отделить белки от желтков. Желтки по одному ввести в масляный крем, добавить лимонный сок, цедру, соль, йогурт, муку и крахмал. Белки взбить с 2 ст. л. сахара, осторожно ввести их в смесь.

Половину смеси выложить в смазанную маслом форму, затем уложить малину. Покрыть оставшейся смесью и запекать при температуре 160–180 °С в течение 35–40 минут.

Помидоры, фаршированные мясным салатом



100 г вареной мякоти говядины, 3 вареные картофелины, 1 ч. л. кетчупа, 2 огурца, 6–8 помидоров, 2 вареных яйца, майонез, соль, перец черный молотый по вкусу, листья салата, зелень петрушки для оформления.

У помидоров срезать со стороны плодоножки верхушки, удалить мякоть и посыпать солью и перцем. Картофель, мясо, яйцо, огурцы нарезать мелкими кубиками.

Подготовленные ингредиенты заправить кетчупом, смешанным с майонезом, солью, и перемешать. Заполнить помидоры полученной массой, выложить на листья салата и оформить зеленью.

Чтобы лопнувший спелый помидор не заплесневел, нужно густо посыпать трещину крупной солью.

Битки или котлеты из рубленой свинины

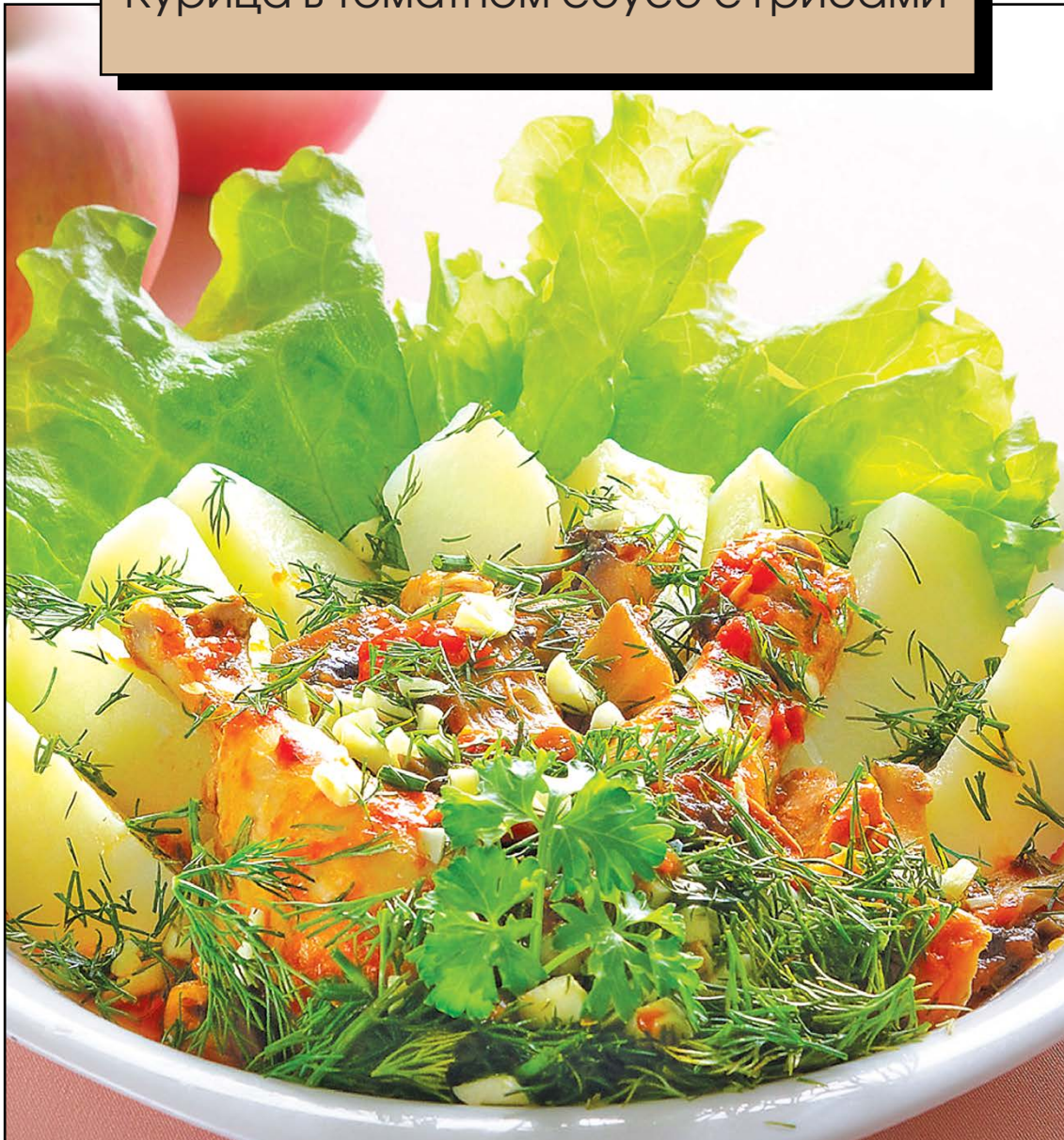


110 г свинины, 1 ст. л. воды, 1 ч. л. свиного сала, ¼ стакана мясного бульона, перец черный молотый по вкусу, жареный картофель, картофельное пюре для гарнира.

Мясо пропустить через мясорубку, посолить, добавить холодную воду, перец и хорошо перемешать (хлеб не добавлять). Из приготовленной массы сформовать битки или котлеты. Жарить на сковороде с салом до полной готовности 10 минут. На сковороду, на которой они жарились, налить бульон, прокипятить, процедить и полить этим соком битки. При подаче битки положить на блюдо. Рядом положить жареный картофель или картофельное пюре, макароны, заправленные маслом, или сложный овощной гарнир.

Котлеты нужно жарить на хорошо разогретой сковороде, для того чтобы из них не вытекал сок.

Курица в томатном соусе с грибами



200 г мяса курицы, 1 ч. л. куриного жира, 2 ст. л. томатного соуса, 3 шампиньона, 1 зубчик чеснока, зелень петрушки или укропа, отварной картофель на гарнир.

Обжарить курицу. Разрубить на порции, положить в сотейник, залить томатным соусом с мелко рубленными грибами, накрыть посуду крышкой и тушить 10–15 минут.

Порубить чеснок и перемешать с мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

При подаче на блюдо положить порцию птицы вместе с соусом, гарнировать отварным картофелем.

Посыпать смесью чеснока и зелени.

Красивая румяная корочка на поджаренной тушке птицы получится, если непосредственно перед обжариванием смазать тушку сметаной.

Холодный ягодный пудинг



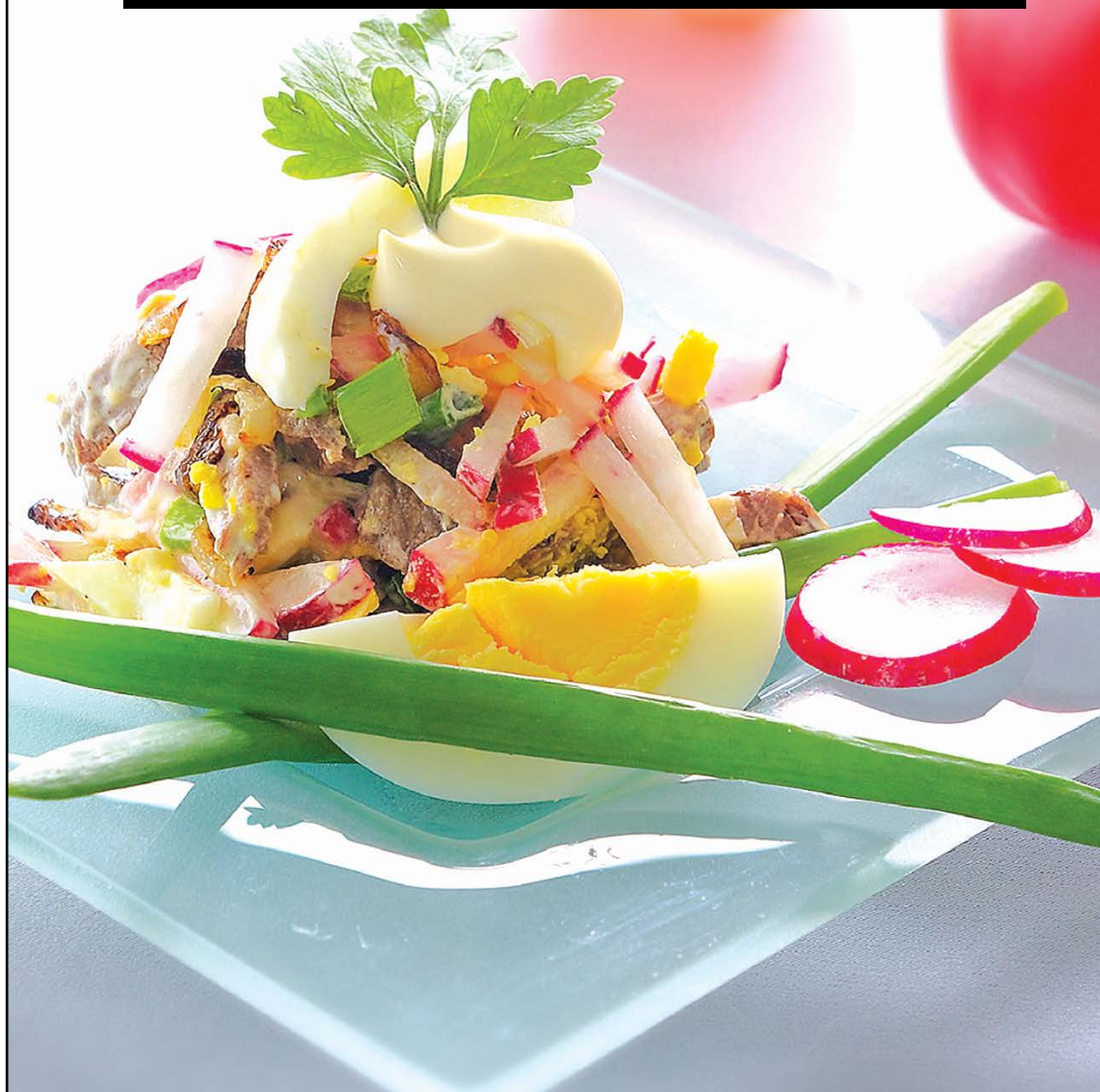
250 г ягод (ежевика, малина, черника, клубника, смородина), 40 г сахара, 1 ч. л. крахмала, круглая белая булочка.

Булочку разрезать вдоль на три кружка.

Ягоды положить в кастрюлю, перемешать с сахаром до появления сока. Поставить кастрюлю на огонь и, постоянно помешивая, довести ягоды до кипения. Крахмал развести в небольшом количестве воды и добавить смесь. Размешать. Затем, чередуя куски хлеба и желе, заполнить круглую форму и поставить ее на ночь в холодильник.

Хлеб будет долго сохранять свежесть и иметь приятный запах, если его держать в эмалированной кастрюле, на дно которой положено яблоко или сырая очищенная картофелина.

Салат «Ташкент»



*300 г баранины или говядины, 12 шт. красного редиса, 1 головка репчатого лука, 3 яйца,
1 ст. л. растительного масла, 4 ст. л. майонеза, по 1 пучку зеленого лука, зелени петрушки, укропа и кинзы,
1 щепотка черного молотого перца, соль по вкусу.*

Мясо промыть, зачистить от пленок и сухожилий, отварить.

Подготовленное мясо и редис нарезать соломкой.

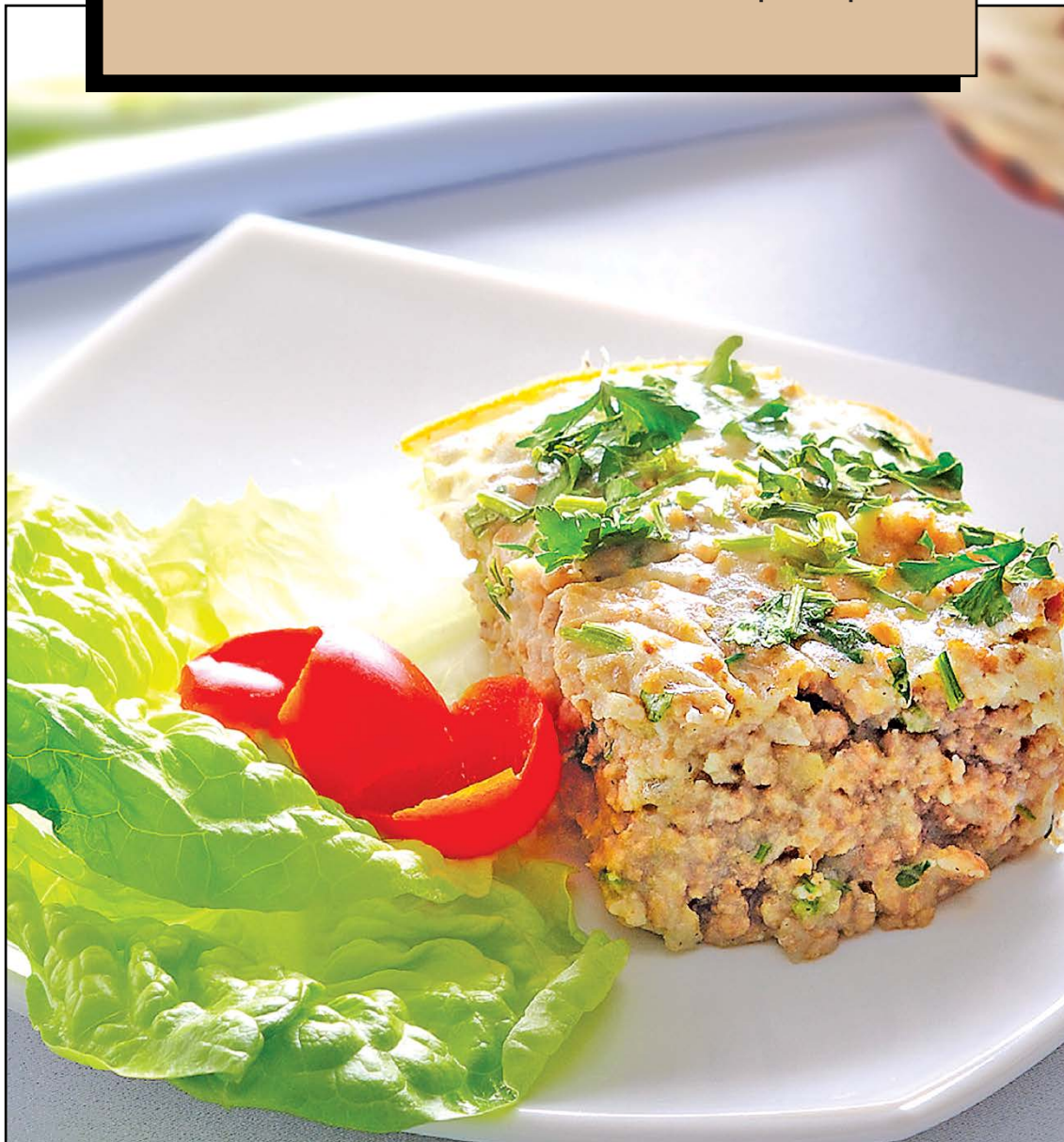
Репчатый лук нарезать полукольцами, спассеровать с маслом и охладить.

Яйца сварить вкрутую и нарезать дольками, зеленый лук и зелень измельчить.

Подготовленные продукты соединить, заправить солью, перцем, 2 ст. л. майонеза, перемешать, уложить в салатник горкой и полить оставшимся майонезом.

Оформить салат дольками яйца, кусочками вареного мяса, зеленью и зеленым луком.

Запеканка из говядины и картофеля



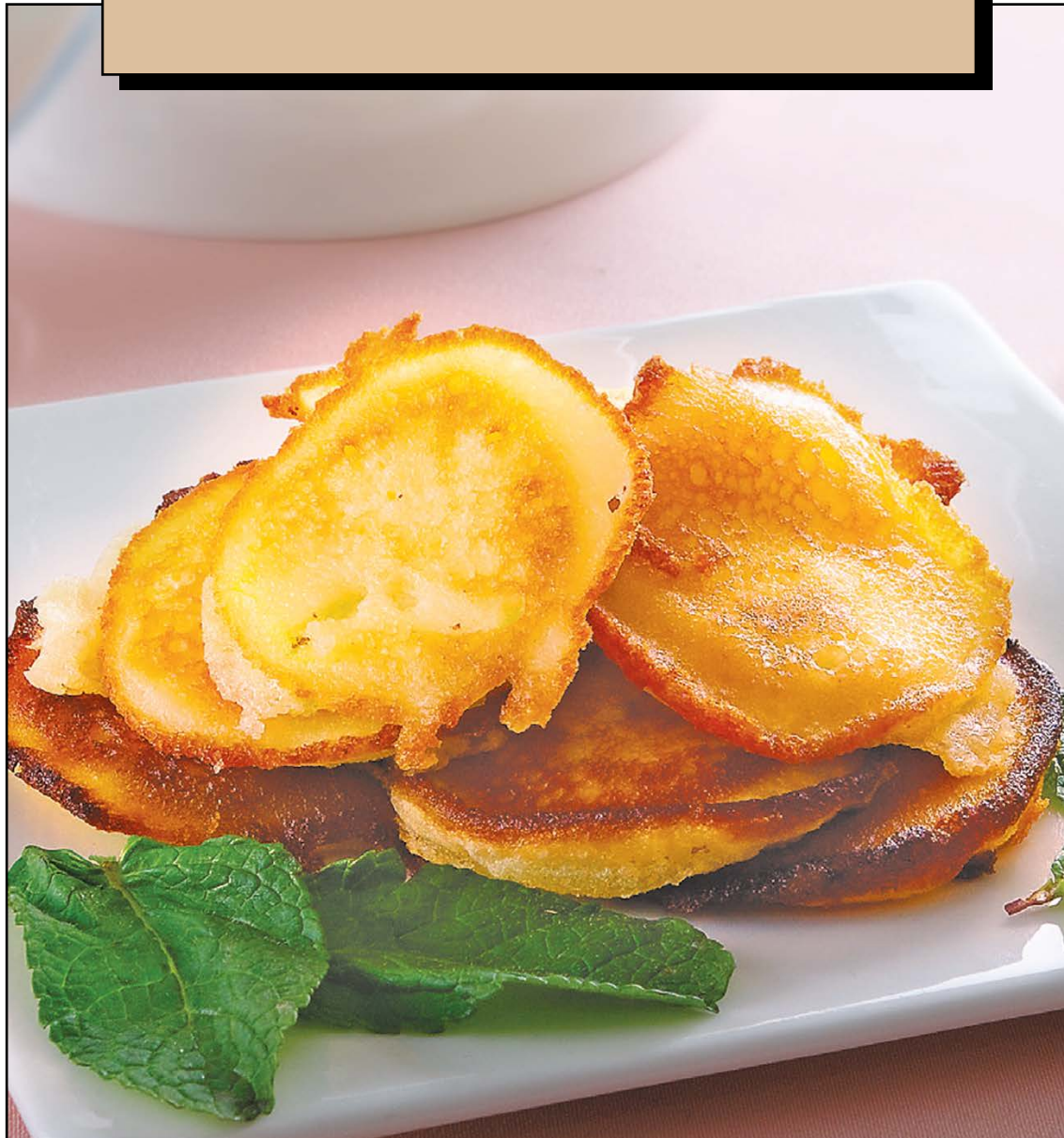
150 г вареной говядины, 3–4 картофелины, 1 головка репчатого лука, 1 ст. л. панировочных сухарей, ½ яйца, 2–3 ст. л. растительного масла, ¼ стакана сметаны, соль, перец черный молотый по вкусу, зелень петрушки по вкусу.

Вареное мясо и отварной картофель пропустить два раза через мясорубку.

Добавить пассерованный рубленый лук, соль, перец, измельченную зелень петрушки и хорошо перемешать. Приготовленную массу положить ровным слоем на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Смазать поверхность запеканки смесью сырого яйца со сметаной, посыпать зеленой петрушкой. Запекать в течение 10–15 минут.

Чтобы вареное мясо было сочным, его надо опустить в кипяток, который должен немного покрыть мясо, и кипятить его на слабом огне до готовности.

Оладьи сладкие кабачковые



*3 яйца, 1 стакан сахара, 2/3 стакана молока, 1 стакан пшеничной муки, 1 кабачок,
подсолнечное масло для жаренья.*

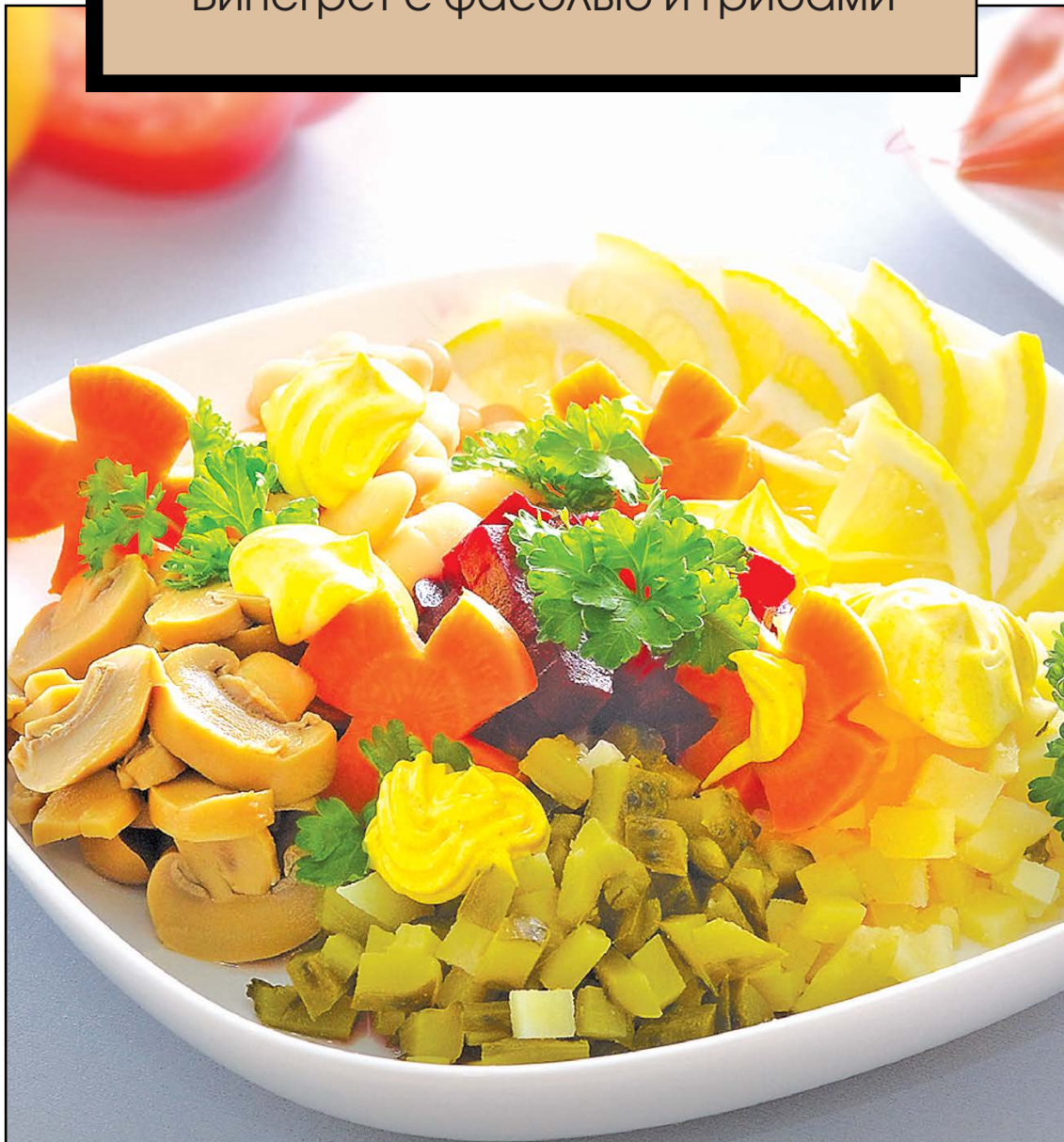
Растереть яйца с сахаром.

Добавить молоко и муку, взбить тесто до густоты сметаны.

Кабачок помыть и нарезать тонкими кружочками.

Каждый кружочек обмакивать в тесто с обеих сторон и жарить на сковороде, как оладьи,
на подсолнечном масле.

Винегрет с фасолью и грибами



1 вареная свекла, 3 вареные картофелины, 200 г консервированной фасоли, 200 г соленых грибов, 2 соленых огурца, 200 г майонеза, 1 ст. л. лимонного сока, горчица готовая, соль по вкусу, морковь вареная, лимон, зелень петрушки для оформления.

Свеклу и картофель нарезать кубиками и перемешать с фасолью.

Для соуса майонез смешать с горчицей, солью и лимонным соком.

Грибы и огурцы мелко нарезать, соединить с подготовленными овощами, полить соусом и перемешать.

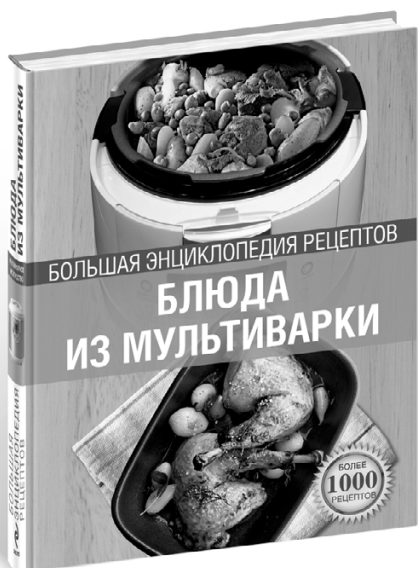
Перед подачей выложить в салатник, оформить зеленью, дольками лимона и вареной морковью.

Чтобы вареная свекла получилась сочной и вкусной, ее нужно отварить, не очищая кожуры и не срезая корешков.



КУЛИНАРНОЕ ИСКУССТВО

На любой вкус в любые времена...



Серия книг

«КУЛИНАРНОЕ ИСКУССТВО» – это:

- Более 1500 рецептов в каждой книге
- Самая полная информация
- Ответы на любые вопросы по приготовлению блюд
- Рецепты, доступные каждому
- Книги разнообразной тематики и на любой сезон
- Только лучшие классические рецепты, проверенные временем

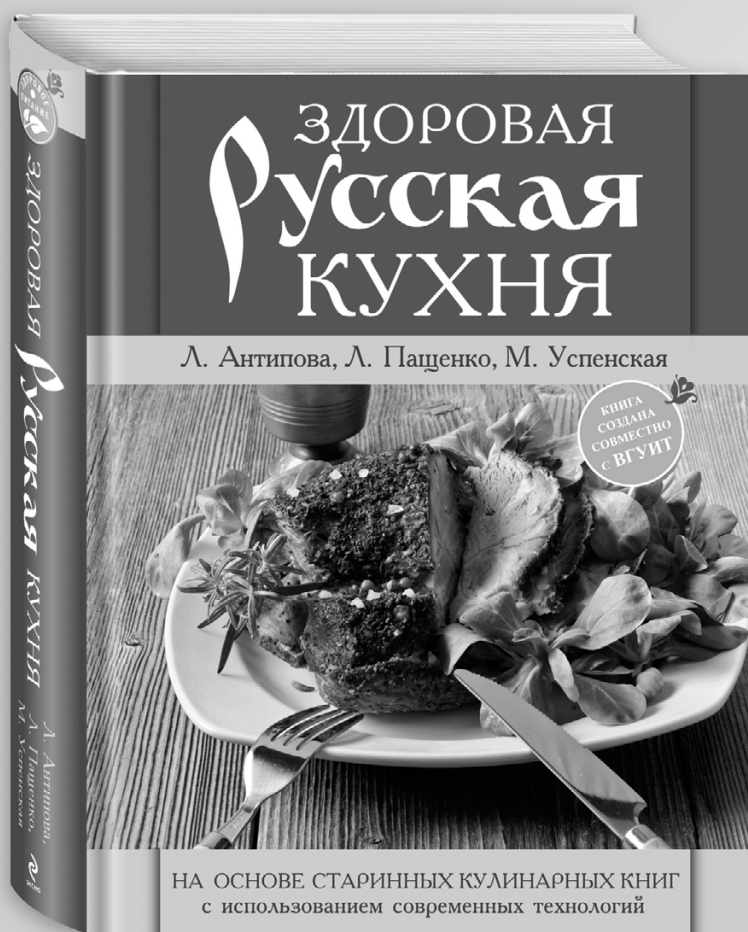
Мы хотим, чтобы покупать наши книги вам было не только приятно, но и выгодно, поэтому предлагаем вам приобрести книги серии «Кулинарное искусство» **со скидкой 10%** в нашем интернет-магазине : www.shop.eksmo.ru. Чтобы воспользоваться скидкой при заказе, введите код «**kulinarnoe**». Предложение действительно с 1 ноября 2013 г. по 31 декабря 2014 г.

**Соберите свою домашнюю библиотеку
полезных кулинарных книг!**

ЗДОРОВАЯ Русская КУХНЯ



Каких только кулинарных книг нет сейчас в магазинах. Купив их, можно, не выходя из дома, совершить гастрономическое путешествие по миру, не потратив почти ничего. А вот русскую кухню начали забывать... Очень мало мест, где ее можно попробовать, где блюда правильно и вкусно готовят, по рецептам бабушек и прабабушек. Только и слышно «Салат «Цезарь!»», «Суши!». Обидно и незаслуженно забыли все о родных кушаньях. И зря! Ведь, как считают авторы книги «Здоровая русская кухня», многие годы проработав над проблемой правильного питания, русская кухня в основе своей — здоровая!



- ❁ Книга создана совместно с кафедрой пищевой биотехнологии ВГУИТ.
- ❁ Книга о здоровом питании, которое набирает популярность.
- ❁ В книге рассказано о том, что нужно нашему организму и где - в каких продуктах - найти это необходимое.
- ❁ Очень много рецептов и важных советов по обработке, приготовлению, выбору, хранению продуктов и блюд.

Творческий коллектив составителей - поклонников русской кухни - подготовил эту книгу для истинных ценителей рационального питания и национальных традиций, любителей красивого стола, полноценных продуктов и блюд.

Издание для досуга
КУЛИНАРНОЕ ИСКУССТВО

Боровская Элга
2000 БЛЮД НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

Ответственный редактор *Е. Левашева*
Художественный редактор *А. Мусин*
Корректор *Н. Струэнзе*

В оформлении обложки использованы фотографии: © Thys / Supperdelux // Photocuisine; © Studio // Photocuisine

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.

Тауар белгісі: «Эксмо»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8(727) 251 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо», 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

**По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми
покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»**
E-mail: international@eksmo-sale.ru

*International Sales: International wholesale customers should contact
Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.*

**По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном
оформлении, обращаться по тел. +7(495) 411-68-59, доб. 2261, 1257.**
E-mail: vipzakaz@eksmo.ru

**Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса
«Канц-Эксмо»:** Компания «Канц-Эксмо»: 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2,
Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).
e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

В Санкт-Петербурге: в магазине «Парк Культуры и Чтения БУКВОЕД», Невский пр-т, д.46.
Тел.: +7(812)601-0-601, www.bookvoed.ru/

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:
В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04.
В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», 603094, г. Нижний Новгород, ул. Карпинского, д. 29, бизнес-парк
«Грин Плаза», Тел. (831) 216-15-91 (92, 93, 94).
В Ростове-на-Дону: ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 220-19-34.
В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.
В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а.
Тел. +7 (343) 272-72-01/02/03/04/05/06/07/08.

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 09.09.2014.
Формат 84x108^{1/16}. Печать офсетная. Усл. печ. л. 53,76.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-71330-1



9 785699 713301 >



Перед вами кулинарная книга, которую можно назвать мегасправочником самых нужных, вкусных и полезных рецептов. Все они настолько разнообразны и универсальны, что сослужат вам хорошую службу в любой день недели и в любой сезон года. Открывайте главу на выбор, ту, которая по душе именно сегодня, выбирайте любое блюдо на любой странице и удивляйте им своих домашних. В книге представлены практически все виды базовых продуктов и все типы блюд, на которых основывается домашнее меню:

- *Салаты: летние и зимние, острые и сладкие, мясные и рыбные, овощные и макаронные, фруктовые и сырные.*
- *Супы: борщи и щи, легкие овощные супчики, сытные рассольники и похлебки, десятки видов окрошки.*
- *Мясные блюда: сочный ростбиф, хрустящий антрекот и паровая котлета, ароматный шашлык и куриное фрикасе, жареная печень и бефстроганов.*
- *Рыбные блюда, от диетических и легких рыбных котлеток до морского окуня, запеченного на овощной подушке.*
 - *Рецепты каш и крупяных блюд, а также пловов.*
- *Блюда в духовке, пельмени и блины, фаршированные блюда;*
 - *Домашние паштеты и соусы и т.д.*

С этой книгой вы будете обеспечены разнообразными блюдами на целый год!

Вы значительно увеличите свой кулинарный запас рецептов!

Вы научитесь готовить быстро и с удовольствием!



ISBN 978-5-699-71330-1



9 785699 713301 >

