

A stack of pancakes is served on a white, ornate plate. The stack consists of several layers of golden-brown pancakes. Some layers are filled with a dark, thick jam, while others are topped with a dollop of white cream. Fresh strawberries, some whole and some sliced, are scattered around the stack. In the background, a glass jar filled with the same dark jam is visible, tied with a white string. The entire scene is set on a light-colored wooden surface.

**КОЛЛЕКЦИЯ  
РЕЦЕПТОВ  
БЕЛОРУССКОЙ  
КУХНИ**

**СБОРНИК**

Людмила Дубровская

**Коллекция рецептов  
белорусской кухни. Сборник**

«Издательские решения»

**Дубровская Л. А.**

Коллекция рецептов белорусской кухни. Сборник /  
Л. А. Дубровская — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-902794-8

Белорусская кухня отличается чрезвычайным обилием и разнообразием блюд из картофеля и грибов. Повседневные блюда — драники, картофельная каша. Картофель — неперенный компонент различных салатов. Широко используется мясо, особенно свинина. Популярны всевозможные блюда из яиц, каши, пироги.

ISBN 978-5-44-902794-8

© Дубровская Л. А.  
© Издательские решения

## Содержание

Мясные шарики из говяжьего фарша под сливочным соусом	1	6
Кекс с сухофруктами	2	12
Конец ознакомительного фрагмента.		16

# **Коллекция рецептов белорусской кухни**

## **Сборник**

*Составитель* Людмила Александровна Дубровская

ISBN 978-5-4490-2794-8

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

## Мясные шарики из говяжьего фарша под сливочным соусом<sup>1</sup>



### Ингредиенты:

Говяжий фарш – 1 кг  
Лук репчатый – 1 шт.  
Масло сливочное – 30 г  
Хлебные крошки – 60 г  
Яйца куриные – 2 шт.  
Соль – по вкусу  
Чёрный перец – по вкусу  
Мускатный орех – по вкусу  
Лимон (цедра) – 1 ч. л.  
Бульон – 500 мл  
Сливки жирные – 125 мл  
Мука – 2 ст. л.

---

<sup>1</sup> <http://www.sloosh.ru/pages/5821-myasnyie-shariki-iz-govyajego-farsha-pod-slivochnyim-sousom.html>









**Приготовление:**

1. Подготовьте ингредиенты.
2. Мелко нарежьте лук.
3. Обжарьте его, пока не станет мягким и прозрачным.
4. Уберите лук в холодильник, чтобы он хорошо остыл.
5. Добавьте в фарш: лук, яйца, соль, перец, мускатный орех, цедру, хлебные крошки и масло.
6. Хорошенько перемешайте.
7. Сформируйте небольшие шарики.
8. Разогрейте духовку до 200° С. Выложите шарики на противень и отправьте в духовку на 15 минут.
9. Через 15 минут достаньте шарики из духовки.
10. Разогрейте сливки на водяной бане до горячего состояния.
11. Смешайте горячие сливки и горячий бульон.

12. Аккуратно переложите мясные шарики в глубокий противень. Залейте смесью бульона и сливок. И отправьте в духовку ещё на 20 минут.
13. Достаньте шарики из духовки, слейте соус в отдельную ёмкость.
14. Растопите сливочное масло в сковороде, киньте туда 2 ст. л. муки, слегка поджарьте муку в течение одной минуты.
15. Добавьте в сковороду сливочный соус и на медленном огне варите до загустения. Готовый соус должен получиться густой.
16. Мясные шарики готовы.

## Кекс с сухофруктами<sup>2</sup>



Ингредиенты:  
Сливочное масло 200г  
Сахар 150г  
Яйца 4шт.  
Изюм 150г  
Курага 100г  
Чернослив 100г  
Орехи 150г  
Мука 300г  
Разрыхлитель 3ч.л.

---

<sup>2</sup> <http://coocook.me/21817>





**Приготовление:**

1. Первым делом замачиваем сухофрукты в горячей воде, оставляем на 15 минут. Это придаст им мягкость + избавит от вредной магазинной обработки.

Тем временем режем на кубики сливочное масло, растираем с сахаром. Разбиваем в эту же миску яйца, мешаем. Отодвигаем в сторонку полученную смесь.

2. Ополаскиваем сухофрукты и режем на маленькие кубики (кроме изюма, естественно). А орехи просто измельчаем удобным вам способом. Я, например, использую скалку.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

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

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