

A stack of four pancakes is served on a white, ornate plate. The pancakes are layered with a dark brown jam and a slice of banana on top. Several fresh strawberries are scattered around the plate. In the background, a glass jar of 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 Александровна Дубровская

## Коллекция рецептов

### белорусской кухни. Сборник

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=28954192](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=28954192)*

*ISBN 9785449027948*

#### **Аннотация**

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

# Содержание

Мясные шарики из говяжьего фарша под сливочным соусом <sup>1</sup>	5
Кекс с сухофруктами <sup>2</sup>	12
Конец ознакомительного фрагмента.	17

# **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

---

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

Мускатный орех – по вкусу

Лимон (цедра) – 1 ч. л.

Бульон – 500 мл

Сливки жирные – 125 мл

Мука – 2 ст. л.











### 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.