



Андрей Колясников

# МОИ ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

# **Андрей Колясников**

## **Мои любимые рецепты.**

### **Первые блюда**

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=39856008](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=39856008)  
ISBN 9785449605696*

#### **Аннотация**

В книге представлено 20 рецептов первых блюд, которые любит и сам готовит Андрей Павлович Колясников. «Мои любимый рецепты» состоит из четырех частей: первые блюда, вторые блюда, закуски и салаты, напитки и рецепты. Данная книга является первой частью. Книга читается легко, также в ней собраны анекдоты «в тему». Любой человек, даже который ни разу не приготовил «яичницу», прочитав книгу, сможет приготовить изысканные блюда и удивить своим мастерством повара не только себя, но и своих близких.

# Содержание

От автора	5
Первые блюда	7
Уха	7
Борщ	9
Конец ознакомительного фрагмента.	11

# **Мои любимые рецепты**

## **Первые блюда**

**Андрей Колясников**

© Андрей Колясников, 2018

ISBN 978-5-4496-0569-6

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

# От автора

Я с раннего детства люблю готовить. Сначала я жарил сахар на сливочном масле – для леденцов. После, в 5 лет, приготовил «вафли» в электровафельнице. Так, постепенно перешел к супам – первые были в 6 лет, приготовленные мной из сухих наборов со «звездочками». Поваром так и не стал, если честно: не хотелось – я люблю готовить для себя и близких.

В раннем детстве, когда готовишь, ты часто экспериментируешь, и зачастую получаются помои, но на ошибках учишься. Я делал все более сложные и изысканные блюда, зачастую проверяя на своих друзьях – а как иначе?! Так я научился готовить.

Помните: мясо должно быть обязательно промытым, как крупа, зелень, или овощи. Если вы хотите стать поваром: не курите – никотин ослабевает обоняние, а это чувство нам очень важно – вы должны чувствовать запах пищи и ее вкус.

Что я могу сказать еще?!

Приятного аппетита!

\*\*\*\*\*

Повар спрашивает свою невесту:

– Ты плов умеешь готовить? Котлетки жарить? Ну, хотя бы салатики?

– Ну что ты ко мне пристал?! Я неплохо ставлю чайник!

\*\*\*\*\*

# Первые блюда

## Уха

### Ингредиенты:

- 1) 1 кг. рыбы (окунь, пескарь, щука, толстолобик... хоть семга) неважно какой – ту, что поймали.
- 2) 1—2 луковица (в зависимости от ее размера).
- 3) 1—2 картофеля.
- 4) 1-морковь.
- 5) Лук зеленый, петрушка, укроп.
- 6) Яйцо.
- 7) Соль, черный молотый перец, лавровый лист.

### Способ приготовления:

Ставим кастрюлю на огонь, заливаем в нее три литра воды и чуть-чуть подсаливаем воду.

Пока вода закипает, чистим рыбу, а после потрошим ее и, по желанию, удаляем голову с жабрами. Промываем рыбу холодной водой. При желании, также можно удалить косточки, пробив мясо, вдоль всей, рыбы ребром ножа.

Мелко нарезаем лук и морковь и опускаем их в кастрюлю с водой.

Даем воде покипеть около 10-ти минут.

Теперь можно опускать нашу рыбу в кастрюлю. Когда рыба уже в нашей кастрюльке, ставим огонь на минимум. Рыба должна вариться еще 30—40 минут.

Чистим картофель. Нарезаем его мелко (как вам удобно), и опускаем его в нашу кастрюльку. Через 10 минут солим и перчим воду по вкусу, добавляем нашинкованной, или щепотку сухой, зелени. Варим еще 5—10 минут (до готовности картофеля).

Теперь разбиваем яйцо и вливаем его нашу уху, тщательно взбалтывая его вилкой.

Кладем лавровый лист в кастрюлю и через минут пять снимаем уху с огня и даем ей настояться около 5—10 минут, под закрытой крышкой.

Наша уха готова!

Можно добавить в тарелку сухарики, майонез – кому как нравится.

Приятного аппетита!

\*\*\*\*\*

– Дорогая, что за рыба у нас в ухе плавает?

– Тебе что, моя уха не нравится?!

– Успокойся, уха мне нравится – мне не нравится, что рыба ее ест.

\*\*\*\*\*



# Борщ

Я люблю борщ с фасолью, но вы ее можете просто не добавлять.

## Ингредиенты:

- 1) Подсолнечное, или оливковое, масло.
- 2) 0,5 кг. мяса (я люблю свинину).
- 3) 200—250 г. фасоли.
- 4) 1 свекла (если крупная, иначе 2—3).
- 5) 1 морковь (в размерах как со свеклой).
- 6) 4—5 среднего картофеля.
- 7) Томатная паста (или томатный соус).
- 8) Кочан небольшой капусты.
- 9) Укроп, петрушка, базилик, лук зеленый (можно использовать «набор сухой зелени для супов»), лавровый лист.
- 10) Соль, красный перец молотый, черный перец молотый и горошком.

## Способ приготовления:

Часов на восемь оставляем фасоль в воде комнатной температуры (если вы готовите борщ с фасолью).

Я, чаще всего, готовлю в казане, но буду рассказывать, как проще приготовить вам.

Заливаем в кастрюлю 3 л. воды. Доводим воду до кипения

и выкладываем в нее фасоль и, нарезанное кубиками, мясо.

Теперь чистим картофель, лук, свеклу и морковь. Нарезаем картофель как вам удобно – лепестками, кубиками, или соломкой. Свеклу нарезаем соломкой, или, как морковь, натираем на крупной терке.

Варим мясо (и фасоль) не менее 40 минут, после чего опускаем в бульон нарезанный картофель. Через десять минут бульон солим, по вкусу. Добавляем черный перец горошком.

# 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.