

Составитель Лия Алп
Рецепты наших бабушек



Лия Алп

Рецепты наших бабушек

«Издательские решения»

Алп Л.

Рецепты наших бабушек / Л. Алп — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-500865-7

Сборник полезных и вкусных рецептов наших бабушек. Рецепты салатов, супов, мясных, рыбных и овощных блюд, выпечки и десертов.

ISBN 978-5-00-500865-7

© Алп Л.
© Издательские решения

Содержание

ЗАКУСКИ И ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА	6
Салат из редиски со сметаной	6
Салат из свежих огурцов в сметане	7
Салат со сметаной и яйцом	8
Салат из свеклы	9
Салат из белокочанной капусты 1	10
Салат из белокочанной капусты 2	11
Салат из трески с хреном	12
Винегрет из овощей	13
Салат из мяса	14
Сельдь рубленая 1	15
Сельдь рубленая 2	16
Паштет из печёнки	17
Рыба под маринадом	18
Икра из баклажанов	19
Икра из свеклы	20
Заливной судак	21
Поросёнок заливной	22
Студень говяжий	23
СУПЫ	24
Мясной бульон	24
Щи из свежей капусты	25
Щи из квашеной капусты 1	26
Щи из квашеной капусты 2	27
Щи зелёные	28
Суп из щавеля	29
Борщ	30
Борщ украинский	31
Рассольник	32
Лапша	33
Суп гороховый	34
Харчо	35
Конец ознакомительного фрагмента.	36

Рецепты наших бабушек

Составитель Лия Алп

ISBN 978-5-0050-0865-7

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

ЗАКУСКИ И ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

Салат из редиски со сметаной

На 2—3 пучка редиски – 1 яйцо, ½ стакана сметаны.

Редиску промыть и нарезать тонкими ломтиками. Желток сваренного вкрутую яйца растереть в миске, добавив сметану и соль. Положить редиску, добавить тонко нарезанный белок яйца и перемешать.

Салат из свежих огурцов в сметане

На 3 огурца – ¼ стакана сметаны, ½ столовой ложки уксуса.

Вымытые и очищенные огурцы нарезать тонкими ломтиками, уложить в салатник. Перед самой подачей к столу огурцы слегка посолить, посыпать перцем и полить сметаной, смешанной с солью и уксусом. Сверху посыпать нарезанным укропом.

Подают салат к мясным и рыбным котлетам, к жаренному мясу и рыбе или как самостоятельное блюдо.

Салат со сметаной и яйцом

На 300 г зелёного салата – 1 свежий огурец, 1 яйцо, ½ стакана соуса из сметаны с уксусом.

Обмытый и осушенный салат нарезать и сложить в миску. Яйца, сваренные вкрутую, нарезать тонкими ломтиками и смешать с соусом из сметаны с уксусом. Перед самой подачей к столу заправить салат сметанным соусом с яйцом, уложить в салатник, обложить кружочками свежих огурцов и посыпать мелко нарезанным укропом и зеленью петрушки. Подаётся салат к мясным и рыбным блюдам.

Салат из свеклы

На 2—3 штуки свеклы – 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка уксуса.

Сварить или испечь в духовке свеклу, очистить, нарезать соломкой, сложить в миску, посолить, посыпать перцем, добавить масло и уксус, перемешать и уложить в салатник. Сверху посыпать нарезанным укропом или зеленью петрушки.

Подаётся салат к жаренному или варёному мясу.

Салат из свеклы можно приготовить с картофелем. В этом случае свеклы и картофеля взять поровну.

Салат из белокочанной капусты 1

На 500 г капусты – $\frac{1}{4}$ стакана уксуса, $\frac{1}{2}$ столовой ложки сахара.

Очистить и обмыть кочан капусты, удалить кочерыжку, тонко нашинковать, слегка посолить и перетереть руками, чтобы капуста стала мягкой. Выделяющийся сок отжать. Положить капусту в салатник, залить уксусом, смешанным с сахаром, оставить на 30—40 минут.

В капусту добавить 1 столовую ложку растительного масла.

Салат из белокочанной капусты 2

На 500 г капусты – $\frac{1}{4}$ стакана уксуса, $\frac{1}{2}$ столовой ложки сахара.

Очистить и обмыть кочан капусты, удалить кочерыжку, тонко нашинковать, положить в кастрюлю, добавить соль, уксус и, непрерывно помешивая, нагревать, пока капуста осядет и станет мягкой. После этого капусту охладить и заправить сахаром и маслом.

Салат из трески с хреном

На 250 г трески – 4—5 штук картофеля, 2 огурца, 100 граммов хрена, ½ стакана майонеза, 2 чайные ложки уксуса, 50 граммов зелёного лука.

Сваренную холодную треску нарезать кусочками. Очищенный картофель и огурцы нарезать ломтиками. В миску положить натёртый хрен, добавить майонез, соль, уксус, смешать с нарезанной рыбой, картофелем, огурцами и переложить в салатник. Салат украсить кусочками огурца, мелко нарезанным зелёным луком, натёртым хреном и веточками зелени петрушки.

Винегрет из овощей

На 4—5 штук варёного картофеля – 1 свеклу, 1 морковь, 2 солёных огурца, 1 свежее яблоко, 100 граммов квашенной капусты, 50 граммов зелёного лука, 2—3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка уксуса, 1 чайная ложка горчицы, сахар по вкусу.

Варёный картофель, яблоки, огурцы, морковь очистить, нарезать ломтиками, кубиками или соломкой, сложить в миску, добавить квашенную шинкованную капусту. Горчицу, соль, перец, сахар растереть с маслом и развести уксусом. Перед тем как подать к столу, овощи смешать с приготовленным соусом, уложить в салатник, украсить ломтиками свеклы, посыпать нарезанным зелёным луком и укропом. Можно украсить винегрет свежими огурцами и помидорами. Можно заправить майонезом.

Винегрет с солёными грибами готовить так же. Грибы брать примерно 25 граммов на порцию.

Салат из мяса

На 200 г мяса – 4—5 штук картофеля, 2 огурца, 100 г зелёного салата, ½ стакана майонеза.

Мясо варёное или жаренное, очищенный варёный картофель и огурцы нарезать ломтиками, сложить в миску, добавить майонез, соль и уксус, всё перемешать, сложить в салатник горкой и украсить листьями салата, нарезанными огурцами и кусочками мяса.

Сельдь рубленая 1

На 1 сельдь – 2 столовые ложки сливочного несоленого масла, 1 крупное яблоко.

Филе хорошо вымытой и очищенной сельди мелко нарубить, смешать с маслом и протереть сквозь сито. Выложить в чашку и маленькой лопаткой или ложкой хорошо выбить. Можно добавить мускатный орех. Приготовленную сельдь выложить на селёдочный лоток, придать форму рыбки, приставить голову и хвост, обложить ломтиками очищенных яблок, украсить ветками зелени петрушки.

Сельдь рубленая 2

На 1 сельдь – 2 столовые ложки сливочного несоленого масла, 1 крупное яблоко.

Филе хорошо вымытой и очищенной сельди мелко нарубить, смешать с маслом и протереть сквозь сито. Выложить в чашку и маленькой лопаткой или ложкой хорошо выбить. Добавить тёртое яблоко. Перемешать. Подавать на стол в маслёнке или на ломтиках хлеба, поджаренных на масле.

Паштет из печёнки

На 500 грамм печёнки телячьей или говяжьей – 100 граммов сала шпига, 100 граммов сливочного масла, 1 морковь, 1 петрушка, 1 луковица.

Печёнку обмыть, очистить от плёнок и желчных протоков, нарезать небольшими кусочками. Очищенную морковь, лук нарезать тонкими ломтиками. Нарезать петрушку. Всё обжа- рить до полной готовности со шпигом, так же нарезанным кусочками, добавив 1 лавровый лист и несколько горошин душистого перца. Охладить. Пропустить через мясорубку два-три раза.

Протёртую печёнку сложить в кастрюлю, добавить соль и перец по вкусу, вынуть лопа- точкой постепенно добавляя сливочное масло.

Готовый паштет переложить в стеклянную посуду и охладить.

Подавать паштет можно как закуску, добавив в качестве гарнира варёные яйца, или использовать для бутербродов.

Рыба под маринадом

Приготовить под маринадом можно любую рыбу – щуку, судака, осетрину, корюшку, навагу и др. Крупную рыбу нужно нарезать кусочками, мелкую оставить целой. Подготовленную рыбу посолить, посыпать перцем, обвалить в муке, поджарить на растительном масле, охладить и залить маринадом.

Для приготовления маринада очистить и вымыть 2—3 моркови, 1 петрушку, 2—3 луковицы, нарезать их тонкими ломтиками или соломкой, сложить в кастрюлю, добавить 3—4 ложки растительного масла и слегка поджарить (10—15 минут).

Добавить в кастрюлю стакан томатного пюре и пряности – лавровый лист, перец, 3—5 штук гвоздики, накрыть крышкой и тушить 15—20 минут. После этого влить в кастрюлю $\frac{1}{2}$ стакана некрепкого уксуса, 1—1 $\frac{1}{2}$ стакана бульона или воды, прокипятить, заправить солью, сахаром и охладить.

Икра из баклажанов

На 300 граммов баклажан – 1—2 головки лука, 2 столовые ложки растительного масла, 1 помидор.

Баклажаны испечь или сварить, снять кожицу, мякоть изрубить, добавить слегка обжаренный лук и помидор, соль, перец, растительное масло и немного уксуса. Всё перемешать, проварить на лёгком огне для удаления излишней влаги и охладить.

Икра из свеклы

На $\frac{1}{2}$ килограмма сырой свёклы – 2—3 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ лимона.

Свёклу промыть, сварить, очистить от кожуры и пропустить через мясорубку. В полученное пюре добавить сахар, масло, лимонную цедру и выжать сок лимона. Всё перемешать и поставить в кастрюле на огонь на 5—10 минут, часто помешивая чтобы масса не пригорела. Охладив, переложить икру в салатник.

Заливной судак

На 1 судака (1000—1200 граммов) – 10—12 граммов желатина, 1 морковь, 1 луковица.

Очищенного и вымытого судака нарезать на куски. Кости, голову без жабер, зачистки и икру сложить в кастрюлю, добавить лук, соль, лавровый лист 1—2 штуки, залить водой и поставить варить. Через 15—20 минут в эту же кастрюлю положить куски судака. Когда куски рыбы будут готовы, вынуть их шумовкой, уложить на блюдо в форме целой рыбы, но с небольшими промежутками между кусками, поставить блюдо в холодное место. Получившийся от варки бульон слить и приготовить 2—2 ½ стакана желе: растворить в бульоне размоченный желатин вскипятить и процедить через салфетку. Каждый кусок судака украсить ломтиками лимона, моркови, нарезанной в виде звёздочек, листиками зелени. Залить полученным желе в два-три приёма, чтобы украшения не сдвинулись с места. Блюдо поставить в холодильник пока желе не застынет.

Поросёнок заливной

На 1 поросёнка (2—2 ½ килограмма) – 30 граммов желатина, 1 морковь, петрушка, 1 головка лука.

Поросёнка, если окажется щетинка, опалить, промыть и выпотрошить.

Перед варкой поросёнка разрубить на части: отнять голову, тушку в поперечной части разрезать поперёк (каждую половину можно дополнительно разрубить вдоль по позвоночнику).

Разрубленного поросёнка положить в кастрюлю, залить холодной водой, посолить, добавить очищенные морковь и лук. Накрывать кастрюлю крышкой и поставить варить.

Поросёнка можно сварить и целом виде. В этом случае позвоночную кость у шеи надо разрубить вдоль с внутренней стороны до мякоти.

Когда вода закипит, снять пену и продолжать варить на слабом огне в течении 40—50 минут. Готового поросёнка вынуть на блюдо, накрыть влажной салфеткой и охладить.

Бульон полученный при варке поросёнка, поставить на огонь, добавить перец, лавровый лист, гвоздику и дать закипеть. После этого положить желатин, предварительно замоченный в холодной воде. Размешивая вскипятить. Процедить бульон через полотно.

Охлаждённого поросёнка разрубить на порционные кусочки и уложить на блюдо так, чтобы между ними остались небольшие промежутки. Куски поросёнка украсить полукружками яйца, ветками зелени петрушки, кружочками варёной моркови или ломтиками лимона.

Залить поросёнка приготовленным желе в два-три приёма, чтобы украшения не сдвинулись. Держать в холодильнике пока желе не застынет.

Отдельно подать хрен со сметаной или хрен с уксусом.

Студень говяжий

Голье (говяжьи ноги и губы) опалить, разрезать на части, кости разрубить, вымочить в холодной воде в течении 3—4 часов, вымыть щёткой, обмыть чистой холодной водой, сложить в кастрюлю и залить холодной водой, чтобы уровень воды был выше уровня мяса на 8—10 сантиметров. Добавить на 1 килограмм голья – по 1—2 штуки моркови, лука, петрушки, лаврового листа, немного перца. Кастрюлю накрыть крышкой и варить на слабом огне 6—7 часов, пока мясо не будет легко отделяться от костей. После варки снять с поверхности жир, перец и лавровый лист, отделить мясо от костей, порубить его или пропустить через мясорубку и смешать с процеженным бульоном. Размешать, добавить соль по вкусу и разлить в формы. При заливке в формы, в студень можно добавить варёные яйца, нарезанные кружочками. В этом случае форму залить на одну треть, дать студню остыть, уложить кружки яиц, снова залить студнем.

Перед подачей к столу форму окунуть в горячую воду. Выложить студень на блюдо, украсить его ветками зелени петрушки. К студню подавать хрен с уксусом, горчицу, сметану с хреном, а также огурцы и салат из красной или белокочанной капусты.

СУПЫ

Мясной бульон

На 500 граммов мяса нужно 2 ½ – 3 литра воды.

Для бульона можно взять любое мясо первого или второго сорта, а также подбедерок, рульку и голяшку. Мясо нужно обмыть, положить в кастрюлю (косточки в нескольких местах разрубить), залить холодной водой, накрыть кастрюлю крышкой и поставить на сильный огонь, чтобы вода быстрее закипела, а затем регулировать нагревание так, чтобы не было бурного кипения. Появляющуюся при кипении пену снимать шумовкой, а жир, всплывающий на поверхность, рекомендуется снимать и использовать для поджаривания лука и моркови; если жир не снять, то от длительного воздействия тепла он разложится – это придаст бульону привкус сала. Через час-полтора после начала варки следует добавить соль. Когда мясо готово, его нужно вынуть из бульона и положить в другую посуду, а бульон процедить.

Такой бульон идёт для приготовления различных супов, мясных щей, борщей и др. Мясо, вынутое из бульона, можно пожать вместе с супом или использовать для приготовления различных блюд. Мясной бульон можно варить с морковью. В этом случае, после того как с бульона снята пена, в него кладут очищенные и промытые морковь, репу, петрушку и репчатый лук. Эти овощи (кроме лука) используют для супа, салата или винегрета.

Щи из свежей капусты

На 500 граммов мяса – 500 граммов свежей капусты, 200 граммов моркови и лука, 2 столовые ложки масла, 200 граммов помидоров.

Поставить варить мясной бульон. Через 1 ½-2 часа после начала варки мясо вынуть, а бульон процедить в суповую кастрюлю, в которую положить предварительно поджаренные морковь и лук; затем положить мясо, добавить нарезанную капусту и варить в течении 30—40 минут. За 5—10 минут до окончания варки, в щи добавить перец, лавровый лист, соль.

Щи можно варить с добавлением картофеля и свежих помидоров. В этом случае очищенный и нарезанный картофель положить в кастрюлю через 10—15 минут после того, как положена капуста, а помидоры, нарезанные дольками, – в конце варки вместе с приправами.

Щи без картофеля можно заправить поджаренной мукой.

Щи из квашеной капусты 1

На 500 граммов мяса – 500 граммов квашеной капусты, по 1 штуке моркови и лука, 1 столовую ложку муки, 2 столовые ложки масла, 2 столовые ложки томатной пасты.

Сварить мясной бульон. Положить в суповую кастрюлю квашеную капусту (если капуста очень кислая, то необходимо предварительно её отжать), добавить 1—1 ½ стакана воды, немного масла, накрыть кастрюлю и тушить около часа.

После этого капусту залить бульоном, положить поджаренную с томатом морковь и варить до полной готовности.

Перед окончанием варки добавить лавровый лист, перец, соль и влить мучную заправку.

Щи из квашеной капусты 2

На 500 граммов мяса – 500 граммов квашеной капусты, по 1 штуке моркови и лука, 1 столовую ложку муки, 2 столовые ложки масла, 2 столовые ложки томатной пасты.

Капусту и промытое мясо положить в кастрюлю, залить водой и поставить варить. Отдельно поджарить вместе с томатом морковь и лук и за 20—30 минут до окончания варки положить в щи, добавив лавровый лист, перец, соль и поджаренную муку.

Щи зелёные

На 500 граммов мяса – 500 граммов шпината, 200 граммов щавеля, по 1 штуке моркови и лука, 1 столовую ложку муки, 2 столовые ложки масла.

Сварить мясной бульон. Шпинат перебрать и хорошо промыть, сварить в кипящей воде до мягкости, откинуть и протереть сквозь сито. Щавель перебрать и промыть, крупные листики разрезать.

Морковь и лук нарезать мелкими кубиками и поджарить в суповой кастрюле с маслом, добавить к ним муку и жарить ещё 1—2 минуты. Затем положить в кастрюлю протёртый шпинат, хорошо перемешать, развести горячим бульоном и отваром, полученным при варки шпината, добавить лавровый лист, перец и варить 15—20 минут. За 5—10 минут до окончания варки положить в кастрюлю листики щавеля и соль.

К зелёным щам рекомендуется подавать сметану и сваренное вкрутую яйцо.

Суп из щавеля

На 500 граммов мяса – 400 граммов щавеля, 200 граммов моркови и лука, 2 столовые ложки масла, 2 столовые ложки муки.

Сварить мясной бульон. Морковь и лук очистить, нарезать мелкими кубиками, положить в суповую кастрюлю и слегка поджарить на масле или на жире, снятом с бульона. Добавить муки и снова слегка поджарить.

Щавель перебрать, промыть, сложить в другую кастрюлю, подлить немного воды, накрыть крышкой и на 10 минут поставить тушить. После этого щавель пропустить через мясорубку или протереть сквозь сито, смешать с поджаренными морковью и луком, залить мясным бульоном, добавить соль, размешать и варить 15—20 минут.

При подаче на стол в тарелку с супом положить сметану и сваренное в мешочек яйцо, укроп или зелень петрушки.

Суп можно подать с мясом; в этом случае следует в тарелки положить по половине яйца, сваренного вкрутую.

Борщ

На 500 граммов мяса – 300 граммов свеклы, 200 граммов свежей капусты, 200 граммов моркови и лука, 2 столовые ложки томатной пасты или 100 граммов помидоров, 1 столовая ложка уксуса, 1 столовая ложка сахара.

Сварить мясной бульон. Свеклу, морковь, петрушку и лук нарезать соломкой, положить в суповую кастрюлю, добавить помидоры или томатную пасту, уксус, сахар и немного бульона с жиром (или добавить 1—2 столовые ложки масла), закрыть крышкой и поставить овощи тушить. Овощи следует перемешивать, чтобы они не пригорели, прибавляя, если нужно, немного бульона или воды.

Через 10—20 минут добавить нашинкованную капусту, всё перемешать и тушить ещё 20 минут. Затем овощи залить подготовленным мясным бульоном, положить перец, лавровый лист, соль, добавить немного уксуса по вкусу и варить до полной готовности овощей. При подаче на стол в борщ положить сметану.

В борщ при варке добавляют картофель в целом виде или нарезанный дольками, а также свежие помидоры. Их так же нарезают дольками и кладут в борщ за 5—10 минут до окончания варки. В готовый борщ, кроме мяса, можно положить варёную ветчину, сосиски или колбасу.

Для подкрашивания борща можно сделать свекольный настой. Для этого одну свеклу нарезать ломтиками, залить стаканом горячего бульона, добавить чайную ложку уксуса и поставить на 10—15 минут на слабый огонь, довести до кипения. После этого настоем процедить и влить в борщ перед подачей на стол.

Борщ украинский

На 500 граммов мяса – 400 граммов капусты, 400 граммов картофеля, 250 граммов свеклы, ½ стакана томатной пасты, ½ стакана сметаны, по 1 штуке моркови и лука, 20 граммов свиного сала, 1 столовую ложку сливочного масла.

Сварить мясной бульон и процедить. Очищенные морковь и свеклу нарезать соломкой. Свеклу тушить 20—30 минут, добавив жир, томатную пасту, уксус и бульон (можно влить так же хлебный или свекольный квас). Нарезанные морковь и лук слегка поджарить с маслом, смешать с поджаренной мукой, развести бульоном и довести до кипения.

В приготовленный для борща бульон положить картофель, нарезанный крупными кубиками, крупно нарезанную капусту, тушёную свеклу, соль и варить 10—15 минут, потом добавить поджаренные с мукой морковь и лук, лавровый лист, душистый и горький перец и варить до тех пор, пока картофель и капуста не будут готовы. Готовый борщ заправить салом, растёртым с чесноком, добавить помидоры, нарезанные дольками, быстро довести до кипения, после чего дать борщу настояться в течении 15—20 минут.

Разлить по тарелкам, добавить сметану и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Рассольник

На 500 граммов говяжьих почек – 2 огурца, 2 петрушки, 1 стебель сельдерея, 1 штуку репчатого лука, 4 штуки картофеля, 2 столовые ложки масла и 100 граммов щавеля или салата.

С почек снять жир и плёнки, разрезать каждую почку на 3—4 части, обмыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой и вскипятить. Потом воду слить, почки ещё раз обмыть, вновь залить холодной водой и поставить варить на 1—1 ½ часа. Очищенные морковь и лук нашинковать соломкой и поджарить на масле в суповой кастрюле.

После этого кастрюлю снять с огня, положить в неё очищенные и нарезанные ломтиками солёные огурцы и картофель, нарезанный брусочками, залить процеженный бульон и на 25—30 минут поставить варить. За 5—10 минут до окончания варки в рассольник добавить (для остроты) процеженный огуречный рассол, нарезанный щавель (или салат) и соль.

При подаче к столу в рассольник положить почки, нарезанные ломтиками, сметану или сливки и мелко нарезанную зелень петрушки или укроп.

Рассольник можно приготовить на мясном или курином бульоне и подать с куском телятины, баранины или курицы.

Вместо почек можно использовать потроха домашней птицы (гуся, курицы, утки, индейки), тщательно очищенные и нарезанные на части.

Рассольник можно приготовить и на рыбном бульоне и подать с куском отварного судака или осетрины.

Лапша

На 500 граммов мяса – 150 граммов лапши или вермишели, по 1 штуке моркови и лука, 2 столовые ложки масла.

Сварить мясной или куриный бульон. Очищенные морковь и лук нарезать соломкой, слегка поджарить с жиром, положить в процеженный бульон, довести до кипения, после чего всыпать лапшу или вермишель, добавить лавровый лист, перец, соль и варить суп 15—20 минут. Перед подачей на стол добавить укроп или зелень петрушки.

Вместо лапши или вермишели в суп можно засыпать макароны, ушки, звёздочки и т. п.

Для приготовления домашней лапши 1 стакан муки высыпать на доску, сделать в муке углубление, разбить 1 яйцо, посолить и, по немного подливая воду (около $\frac{1}{4}$ стакана), замесить крутое тесто.

Тесто тонко раскатать, посыпать мукой и нарезать полосками шириной 5—6 сантиметров. Полоски теста сложить примерно в 6 рядов и, мелко нашинковав, разложить на решето для просушки, после чего отсеять муку и засыпать лапшу в бульон.

Суп гороховый

На 500 граммов мяса – 250 граммов гороха, 200 граммов моркови и лука, 2 столовые ложки масла.

Сварить мясной бульон. Замоченный заранее горох положить в бульон и варить около 1 ½ часов.

Промытые и очищенные морковь и лук нарезать мелкими кубиками, слегка поджарить на масле и за 15—20 минут до подачи на стол положить в суп, добавив соль.

Гороховый суп можно варить с ветчиной или копчёной свиной грудкой.

Гороховый суп хорошо подавать с гренками, приготовленными из белого хлеба, нарезанного кубиками и подсушенного.

Харчо

На 500 граммов мяса – 2 головки лука, 2—3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки томатной пасты или 100 граммов свежих помидоров, ½ стакана риса, ½ стакана кислых слив.

Харчо готовят преимущественно из говяжьей грудинки, но можно её заменить и бараньей грудинкой.

Мясо обмыть, нарезать небольшими кусками (из расчёта 3—4 куска на порцию), положить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить варить. Появляющуюся на поверхности пену снимать шумовкой.

Через 1 ½-2 часа положить мелко нарезанный лук, толчёный чеснок, рис, кислые сливы, соль, перец и варить ещё в течении 30 минут.

Томат слегка поджарить на масле или жире, снятом с бульона, и за 5—10 минут до окончания варки добавить в суп.

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.