

A close-up photograph of a fresh salad. The salad consists of bright green lettuce leaves, several whole cherry tomatoes, and several sausages. The sausages are cooked and have a golden-brown, slightly charred exterior. The ingredients are arranged on a white plate, which is partially visible at the bottom left. The background is a soft-focus green, suggesting more lettuce.

СОСТАВИТЕЛЬ:
ЕВГЕНИЙ РАСУЛОВ

ВКУСНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Е. Р. Расулов

Вкусные рецепты

«Издательские решения»

Расулов Е. Р.

Вкусные рецепты / Е. Р. Расулов — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-536272-8

Рецепты в этой кулинарной книге взяты из самых разных источников. Пришлось потратить время для того, чтобы собрать их. Множество информации о приготовлении еды было найдено в интернете, в кулинарных блогах, тематических сообществах и книгах. И, конечно же, используя свой личный опыт.

ISBN 978-5-00-536272-8

© Расулов Е. Р.
© Издательские решения

Содержание

МАСЛО ЯИЧНОЕ	6
МАСЛО ТОМАТНОЕ	7
МАСЛО ГРИБНОЕ	8
ДЕШЕВОЕ МАСЛО К ЧАЮ	9
МАСЛО ИЗ СЕЛЬДИ	10
СЫР ЯБЛОЧНЫЙ С МЕДОМ	11
СЫР ДОМАШНИЙ БЕЛЫЙ ИЗ ТВОРОГА	12
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ЯБЛОК	13
САЛАТ АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ	14
РЕДИС С МАСЛОМ	15
САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА	16
ОГУРЦЫ С МЕДОМ	17
РЕДЬКА С МОРКОВЬЮ И СМЕТАНОЙ	18
РЕДЬКА С МАСЛОМ	19
РЕДЬКА С МЕДОМ	20
ЗАКУСКА ОСТРАЯ ИЗ ТЫКВЫ	21
ЗАКУСКА ОСТРАЯ ИЗ ОВОЩЕЙ	22
САЛАТ С ВАРЕНОЙ КОЛБАСОЙ	23
САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ОГУРЦАМИ	24
САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРИБАМИ	25
САЛАТ ОВОЩНОЙ «ГРИБОК»	26
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	27
ЗАКУСКА УРАЛЬСКАЯ	28
САЛАТ ИЗ СОЛЕНЬЯ	29
КАПУСТА КВАШЕНАЯ С ЯГОДАМИ	30
ГРИБЫ СОЛЕННЫЕ ИЛИ МАРИНОВАННЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ	31
МАРИНОВАННАЯ РЫБА С ХРЕНОМ	32
КАРП С МЕДОМ	33
СЕЛЬДЬ С РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ	34
ВЕТЧИНА, ВАРЕННАЯ В КВАСЕ	35
ВЕТЧИНА ПЕЧЕНАЯ	36
ЗАКУСКА ЗАЛИВНАЯ	37
ОКОРОК В МЯСНОМ ЖЕЛЕ	38
РОСТБИФ В ЖЕЛЕ	39
ПАШТЕТ ИЗ РЫБЫ С КАРТОФЕЛЕМ	40
Конец ознакомительного фрагмента.	41

Вкусные рецепты

1. Закуски

Составитель Е. Р. Расулов

ISBN 978-5-0053-6272-8

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

МАСЛО ЯИЧНОЕ

Сливочное масло взбить с измельченным вареным желтком, добавить мелко рубленый белок и зелень, затем посолить. Для получения более острого вкуса можно добавить перец, горчицу или тертый хрен.

Масло сливочное – 100 г, яйцо – 1, рубленая зелень петрушки, укропа или зеленого лука, перец, хрен, горчица по вкусу.

МАСЛО ТОМАТНОЕ

К взбитому маслу добавить томатное пюре и растертый деревянной ложкой творог. Полученную смесь хорошо взбить, затем посолить.

Масло сливочное – 100 г, томат-паста – 20 г, творог – 20 г, соль по вкусу.

МАСЛО ГРИБНОЕ

К взбитому маслу добавить мелко рубленные, ошпаренные кипятком соленые или маринованные грибы. Затем заправить солью, перцем, можно добавить и томатную пасту. Соленые грибы можно предварительно вымочить, к ним хорошо добавить для вкуса немного лимонной кислоты или уксуса.

Масло сливочное – 100 г, грибы – 30 г, соль, перец, уксус, лимонная кислота по вкусу.

ДЕШЕВОЕ МАСЛО К ЧАЮ

Сварить 15 крупных очищенных картофелин, протереть через сито, положить в глиняную посуду. Добавить самой густой сметаны, охлажденной в холодильнике, хорошо размешать, затем осторожно влить горячую воду, не переставая сбивать. Добавить холодную воду, пока не собьется масло.

Затем перемять масло в холодной воде со льдом, немного посолить и подавать.

Картофель – 15 штук, сметана – 1 кг, вода холодная – 200 г, вода горячая – 15 г, соль по вкусу.

МАСЛО ИЗ СЕЛЬДИ

Одну селедку вымочить в молоке или чае, вынуть кости, мелко порубить.

Одну луковицу испечь, очистить, положить в ступку, прибавить черствый хлеб, свежее яблоко, мускатный орех, сливочное масло. Истолочь все в ступке, протереть через сито, поставить в холодное место. Подавать на закуску к отварному или жареному картофелю.

Сельдь – 100 г, лук репчатый – 20 г, хлеб – 10 г, яблоко – — 30 г, масло сливочное – 50 г, мускатный орех – 5 г, молоко или чай – 150 г (для вымачивания сельди). Масло можно делать из разных соленых руб.

СЫР ЯБЛОЧНЫЙ С МЕДОМ

Взять кислые яблоки, очистить кожицу, вынуть семечки, разрезать на части, сложить в глиняный горшок, накрыть крышкой, замазать тестом, поставить в духовку или печь, чтобы испеклись. Потом протереть через сито, взять на один стакан яблочной массы один стакан меда или сахара, беспрестанно мешая, варить, пока не погустеет так, чтобы отставало от ложки. За 5 минут до конца варки добавить гвоздику или корицу, имбирь, черный перец. Хорошо перемешать, сложить в салфетку, положить под пресс. Через 2 дня сыр будет готов. Держать в сухом месте.

Яблоки – 300 г, мед – 15- г (или 200 г сахара), имбирь, корица, гвоздика, перец черный по вкусу.

СЫР ДОМАШНИЙ БЕЛЫЙ ИЗ ТВОРОГА

Разлитое в горшки или кринки цельное молоко поставить на несколько дней в теплое место, чтобы скисло. Когда начнет выделяться сыворотка, поставить в слабо нагретый духовой шкаф на 15—20 минут. Когда свернется творог, вынуть из печи и в той же посуде оставить, пока совершенно остынет. Тогда переложить творог в остроконечный мешок из грубой ткани, повесить его в прохладном месте на 12 часов, чтобы стекла сыворотка.

Затем перевязать этот мешок, положить на 12 часов на стол под пресс. Когда сыворотка вся стечет, вынуть творог из мешка, слегка посолить; кто любит, положить тимну, не очень растирая творог, чтобы не испортить слоев, затем переложить в мешочки, перевязать их и опять положить под пресс на несколько часов. Хранить в холодильнике. Подавать к чаю или как холодную закуску со сметаной.

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ЯБЛОК

Промытые и подготовленные помидоры и яблоки нарезать кусочками, положить салатницу, осторожно перемешать, полить салатной заправкой, украсить зеленью и посыпать укропом.

Помидоры – 80- г, яблоки – 70- г, заправка салатная – 30 г, укроп, соль по вкусу.

САЛАТ АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Свежие овощи вымыть, очистить, нарезать тонкими ломтиками, морковь, капусту – соломкой, заправить сметаной или майонезом, хорошо перемешать, положить горкой в салатник, украсить веточкой зелени петрушки или сельдерея.

Морковь – 25 г, репа – 25 г, сельдерей – 15 г, помидоры – 30 г, огурцы – 30 г, капуста – 25 г, сметана или майонез – 50 г, зелень.

РЕДИС С МАСЛОМ

У белого редиса очистить кожицу, красный – вымыть, тонко нарезать, заправить растительным маслом, посолить, посыпать рубленой зеленью.

Редис – 100 г, масло растительное – 20 г, соль по вкусу, зелень. Можно отдельно подать сливочное масло.

САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА

Лук хорошо промыть, мелко нарезать, заправить сметаной, перемешать. Положить в салатник горкой, украсить веточкой зелени, вареными яйцами. Посолить салат перед подачей. По желанию можно добавить уксус.

Лук зеленый – 100 г, сметана – 50 г, яйцо – 1/2, соль по вкусу.

ОГУРЦЫ С МЕДОМ

Хорошо промыть свежие огурцы. Нарезать тонкими кружочками, положить в салатник, добавить мед и размешать. Мед можно подавать отдельно в розетках.

Огурцы свежие – 100 г, мед – 30 г.

РЕДЬКА С МОРКОВЬЮ И СМЕТАНОЙ

Очищенную, промытую редьку и морковь натереть на терке, добавить соль, сахар по вкусу, все хорошо размешать, выложить в салатник или тарелку, сверху полить сметаной. Сметану можно подать отдельно. Можно также добавить клюкву или моченую бруснику.

Редька – 100 г, морковь – 30 г, сметана, ягоды, соль, сахар по вкусу.

РЕДЬКА С МАСЛОМ

Очищенную, промытую редьку натереть на мелкой терке. Добавить соль, сахар, мелко нарезанный репчатый лук, растительное масло, уксус. Все хорошо размешать, дать несколько минут постоять. Затем положить горкой в салатник, украсить веточкой зелени.

Редька – 100 г, лук репчатый – 20 г, соль, сахар, уксус по вкусу, масло растительное – 15 г, зелень.

РЕДЬКА С МЕДОМ

Очищенную, промытую редьку натереть на терке, для удаления горечи вымочить в молоке 4—5 часов. Натертую редьку заправить медом, хорошо размешать, подавать в салатнике.

Редька – 100 г, мед -30 г.

ЗАКУСКА ОСТРАЯ ИЗ ТЫКВЫ

Очищенную тыкву мелко нарезать кубиками, положить в кастрюлю с небольшим количеством воды и варить до готовности. Готовую тыкву залить холодным маринадом, выдержать в холодном месте 4—5 часов, подать вместе с маринадом, украсив мелкими уральскими яблоками.

Приготовление маринада: уксус 6%-ный, сахара, соль, корицу, гвоздику, душистый перец, лавровый лист залить водой, кипятить 8—10 минут и охладить.

Тыква – 500 г, уксус 6%-ный – 300 г, сахар – 80 г, соль – 8 г, корица – 3 г, гвоздика – 1 г, перец душистый – 1 г, лавровый лист – 1 г, вода – 150 г.

ЗАКУСКА ОСТРАЯ ИЗ ОВОЩЕЙ

Редьку очистить, помидоры очистить, вырезать плодоножку. Репчатый лук очистить, мелко нарубить. Редьку натереть на мелкой терке. Помидоры пропустить через мясорубку. Овощи положить в салатник или глубокую тарелку, заправить солью, молотым перцем тертым или мелко рубленным чесноком. Хорошо перемешать. Украсить зеленью. Можно использовать для бутербродов.

Редька свежая – 50 г, помидоры свежие – 50 г, лук репчатый – 20 г, чеснок – 5 г, перец черный молотый, соль, зелень петрушки или сельдерея по вкусу.

САЛАТ С ВАРЕНОЙ КОЛБАСОЙ

Вареный картофель очистить, нарезать кубиками, соленые огурцы без кожицы и семян нарезать ломтиками, вареную колбасу – мелкими кубиками. Все продукты положить в кастрюлю, добавить зеленый горошек, майонез, хорошо перемешать, положить в салатник горкой, украсить вареными яйцами, зеленью петрушки.

Картофель – 60 г, огурцы – 40 г, колбаса вареная – 40 г, зеленый горошек – 30 г, майонез – 50 г, яйцо ½, зелень петрушки.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ОГУРЦАМИ

Вареный картофель очистить, нарезать ломтиками; соленые огурцы, вареную морковь, квашеную капусту, лук (зеленый или репчатый) мелко нарезать, смешать с картофелем. Перед подачей заправить сметаной, хорошо перемешать. Можно добавить зеленый горошек.

Картофель – 50 г, огурцы – 30 г, капуста – 30 г, лук – 10 г, морковь – 20 г, сметана – 30 г, зелень петрушки.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРИБАМИ

Картофель сварить в кожуре, очистить, нарезать ломтиками, добавить мелко нарезанные соленые огурцы, маринованные или соленые грибы, квашеную капусту. Заправить растительным маслом, смешанным с уксусом и перцем; если нужно, добавить соль, зеленый лук.

Картофель – 50 г, грибы соленые или маринованные – 20 г, лук – 10 г, огурцы соленые – 30 г, капуста квашеная – 20 г, соль по вкусу.

САЛАТ ОВОЩНОЙ «ГРИБОК»

Вареные овощи (картофель, морковь), соленые огурцы нашинковать ломтиками, добавить зеленый горошек, зеленый лук, яйцо, заправить майонезом. Уложить в салатник горкой, сверху украсить грибком из яйца, моркови, зелени.

Картофель вареный – 50 г, морковь вареная – 30 г, огурцы соленые – 50 г, лук зеленый – 20 г, зеленый горошек – 30 г, яйцо – 3, майонез – 50 г.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ

Печеную или вареную свеклу очистить, нашинковать соломкой или тонкими ломтиками, положить слоями в фарфоровую или керамическую посуду, пересыпать каждый слой тертым хреном, залить охлажденным маринадом и оставить на 2—3 часа. Перед подачей положить салат в салатницу горкой, посыпать сахаром и полить растительным маслом.

Для маринада в уксус добавить гвоздику, корицу, лимонную цедру, лавровый лист, перец горошком. Довести до кипения в закрытой посуде, охладить и процедить.

Свекла – 150 г, хрен – 30 г, уксус – 20 г, масло растительное – 10 г, сахар – 5 г, цедра лимонная, корица, гвоздика, лавровый лист, перец по вкусу.

ЗАКУСКА УРАЛЬСКАЯ

Отварную свеклу очистить, огурцы соленые очистить от семян и твердой кожицы, добавить чеснок. Все пропустить через мясорубку, заправить майонезом, сахаром по вкусу. Хорошо размешать, положить на блюдо горкой, украсить белком яйца, клюквой, брусникой, маринованными фруктами, веточками зелени.

Свекла вареная – 50 г, огурцы – 50 г, чеснок – 10 г, майонез – 40 г, яйцо – ½, фрукты или ягоды – 10 г, зелень петрушки по вкусу.

САЛАТ ИЗ СОЛЕНЬЯ

Очистить от семян стручковый перец, нарезать тонкими колечками, морковь нарезать кружочками, цветную капусту разделить на мелкие кочешки. Квашеную капусту нарезать соломкой. Овощи уложить горкой на большую тарелку и полить растительным маслом, украсить зеленью петрушки, укропом, вареной свеклой, вырезанной колокольчиками.

Перец – 50 г, цветная капуста – 50 г, морковь – 30 г, капуста квашеная – 40 г, растительное масло – 30 г, петрушка.

КАПУСТА КВАШЕНАЯ С ЯГОДАМИ

Квашеную капусту мелко нарубить, добавить моченую бруснику или клюкву, сахар, растительное масло. Все перемешать, положить горкой в салатник, украсить веточкой зелени.

Капуста квашеная – 100 г, ягоды – 40 г, сахар по вкусу, масло растительное – 20 г, зелень.

ГРИБЫ СОЛЕННЫЕ ИЛИ МАРИНОВАННЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ

Картофель сварить в кожице до готовности, охладить, очистить, нарезать ломтиками, смешать с нарезанными солеными грибами, репчатым или зеленым луком. Заправить растительным маслом, солью, сахаром по вкусу. Если грибы не очень острые, можно добавить уксус.

Картофель – 100 г, грибы соленые – 50 г, лук зеленый – 10 г, масло растительное – 20 г, уксус, сахар, соль по вкусу.

МАРИНОВАННАЯ РЫБА С ХРЕНОМ

Обработанную рыбу нарезать на порции, обжарить, охладить. Для приготовления маринада в кастрюлю налить уксус, добавить нашинкованный лук, корицу, гвоздику, перец, довести до кипения. Охладить, залить рыбу и выдержать 6—12 часов. Подавать с хреном, украсив веточками зелени.

Рыба жареная – 100 г, уксус – 50 г, корица – 1 г, гвоздика – 1 г, перец – 1 г, репчатый лук – 20 г, зелень, соль по вкусу.

КАРП С МЕДОМ

Очистить, выпотрошить и вымыть карпа, нарезать крупными кусками. Положить мед в большую кастрюлю, поставить на огонь; когда зарумянится, добавить растительное масло, муку, размешать, развести водой до густоты соуса, положить лук, перец, соль, вскипятить, положить карпа, закрыть крышкой и сварить на медленном огне. Когда будет готов, выложить на блюдо и поставить в холодное место, соус процедить в кастрюлю, добавить томат-пюре, мадеру, вскипятить, процедить.

На гарнир – вареный изюм, репчатый лук, оливки. Положить карпа на блюдо, обложить гарниром, залить соусом и можно подавать холодным, как закуску.

Карп – 1 кг, мед – 100 г, масло растительное – 20 г, лук репчатый – 50 г, изюм – 30 г, грибы отварные – 100 г, соль, перец по вкусу, мука – 10 г, томат-пюре – 20 г.

СЕЛЬДЬ С РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ

Сельдь вымочить в воде или в молоке, квасе или пиве в течение 3 часов. Очистить, вымыть, разрезать вдоль, отделить мясо от костей, нарезать кусочками. Положить на тарелку, приложить голову и хвост. Молоки истолочь в ступке с ложкой сливочного масла, протереть через сито, добавить мускатного ореха. Приготовленные молоки охладить в холодильнике, затем нарезать ромбиками, положить с боков селедки, загарнировать вареным картофелем, свеклой, морковью. Можно посыпать зеленым луком, заправить растительным маслом.

Сельдь – 100 г, масло растительное – 10 г, лук зеленый – 10 г, мускатный орех – 5 г, масло сливочное – 10 г, свекла – 30 г, картофель – 40 г, морковь – 30 г.

ВЕТЧИНА, ВАРЕННАЯ В КВАСЕ

Окорок вымочить в холодной воде в течение 6 суток, меняя воду два раза в сутки. Положить окорок в кастрюлю, залить квасом и варить на медленном огне до готовности. Затем поставить в холодное место и, когда совершенно остынет, вынуть из кваса, нарезать на порционные куски. Подать на стол с овощным гарниром, отдельно подать хрен в соуснике.

Ветчина – 100 г, квас – 100 г, гарнир – 150 г.

ВЕТЧИНА ПЕЧЕНАЯ

Окорок вымыть, отпилить лишние косточки, вытереть полотенцем досуха. Замесить на воде крутое тесто из ржаной муки, раскатать на две лепешки. Одну положить на смазанный лист, на нее – окорок. Края теста поднять, сверху положить вторую лепешку, смочить водой и защипать так, чтобы в тесте не оказалось отверстий. Сверху тесто намочить водой, поставить в духовой шкаф на 2-№ часа, смотря по величине окорока. Затем остудить, вынуть окорок из теста, нарезать порционными кусками, подавать с хреном.

Окорок – 1 кг, тесто – 500—600 г.

ЗАКУСКА ЗАЛИВНАЯ

Вареные язык, курицу, говядину, шпик шинкуют соломкой. В форму заливают мясное желе, охлаждают, сверху кладут нарезанное мясо, украшают овощами, зеленью. Зливают желе и охлаждают. Подают с хреном.

Язык – 40 г, шпик – 25 г, курица – 90 г, говядина – 90 г, желе мясное – 100 г, перец и соль по вкусу, зелень и овощи для украшения.

ОКОРОК В МЯСНОМ ЖЕЛЕ

Сварить копченый окорок, охладить, нарезать порционными кусками. На блюдо налить мясное желе, дать застыть. Затем вырезать из желе ромбики по форме окорока. Положить на порционное блюдо на ромбики окорок и украсить сверху желе из шприца или конверта пергаментной бумаги. Положить веточку зелени петрушки.

Хрен подать в соуснике отдельно.

Окорок – 100 г, желе мясное – 100 г, соус-хрен – 40 г, петрушка для украшения.

РОСТБИФ В ЖЕЛЕ

Говядину поджарить на сковороде до румяной корочки, посолить. Затем дожарить в духовом шкафу до готовности. Охладить, нарезать на порционные куски, положить на блюдо, сверху украсить рубленным желе, а с боков положить вырезанные из желе ромбики, украсить веточкой зелени петрушки. Хрен подать отдельно. Можно сделать холодный гарнир: зеленый горошек, вареная морковь, картофель, огурцы, помидоры, заправить майонезом.

Мясо – 200 г, желе мясное – 100 г, хрен -30-40 г, зелень петрушки, гарнир 100 г, соль, перец по вкусу, майонез – 50 г.

ПАШТЕТ ИЗ РЫБЫ С КАРТОФЕЛЕМ

Репчатый лук мелко нарезать, поджарить на растительном масле. Добавить картофельное пюре, посолить, добавить мускатный орех, выложить в смазанную маслом форму. В середину положить филе поджаренной и пропущенной через мясорубку рыбы. Сверху закрыть ломтиками хлеба, смазать сливочным маслом. Запечь в духовом шкафу.

Готовый паштет вынуть из формы, подать на стол горячим. Рыбный соус подать отдельно.

Картофельное пюре – 200—300 г, рыба – 200 г, лук репчатый – 50 г, хлеб – 100 г, масло сливочное – 20 г, мускатный орех, соль по вкусу, соус рыбный – 100 г.

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.