

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ ◆ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ ◆



РУССКАЯ

БЕЛОРУССКАЯ

КАВКАЗСКАЯ

УКРАИНОСКАЯ

КАЗАХСКАЯ



Евгения Михайловна Сбитнева
Лучшие рецепты
национальных кухонь
Серия «Кулинария»

предоставлено правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=164542

Аннотация

Данное издание познакомит читателей с рецептами приготовления традиционных блюд различных кухонь стран СНГ. Книга будет интересна не только начинающим поварам, но и уже состоявшимся мастерам кулинарного искусства.

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	4
ГЛАВА 1. РУССКАЯ КУХНЯ	7
ЗАКУСКИ	10
Бутерброды	10
Заливные блюда, студни	14
Салаты	25
ПЕРВЫЕ БЛЮДА	41
Горячие супы	41
Конец ознакомительного фрагмента.	49

Евгения Михайловна Сбитнева

Лучшие рецепты национальных кухонь

ВВЕДЕНИЕ

Традиционную кухню, определенные способы приготовления разнообразных блюд, передаваемые из поколения в поколение, можно по праву признать одним из пластов самобытной национальной культуры того или иного народа. Зачастую кухня является своеобразным отражением самобытности и неповторимого характера нации. Содружество Независимых Государств объединяет множество самых разных национальностей, имеющих складывавшиеся веками традиции.

Представленное издание содержит рецепты приготовления блюд из кухонь стран СНГ: русской, белорусской, украинской, молдавской, грузинской, азербайджанской и казахской. Каждая глава открывается небольшим вступлением,

дающим общее представление о характерных чертах той или иной национальной кухни и истории ее становления и развития.

Глава, посвященная русской кухне, расскажет читателю о способах приготовления не только традиционных и известных блюд – таких, как студень, заливное, суп, щи, уха, пельмени, вареники, окрошка, пироги, расстегаи, пирожки и пр., но и уже забытых, например петровского кваса, сбитня и медовухи.

В главе, повествующей о кухне Белоруссии, читатель сможет найти рецепты приготовления таких популярных в этой стране блюд, как гренки, разнообразные салаты и холодные закуски, окрошка, щи, различные мясные и овощные супы, запеканки, драники. Начинающие повара смогут также научиться готовить холодники – так называются в Белоруссии холодные супы.

Глава об украинской кухне расскажет о способах приготовления традиционных блюд из мяса, рыбы и овощей: салатов, заливного, борща, кулеша, стыранки, юшки, галушек, кручеников, полядницы, пирогов и многих других. В отдельной главе читатели смогут также познакомиться и с блюдами национальной молдавской кухни – такими, как чорба, зама, сырбушка, кифтелуце, костица, мелтут и др.

Восточная кухня, как известно, значительно отличается от европейской. Данная книга поможет читателю освоить способы приготовления таких грузинских блюд, как бозба-

ши, суп-харчо, буглама, хаши, чихиртма, плов, шашлык, мцвади, хачапури, чурчхела и др.; армянских – лобуц, толма, мусака, коволаки и пр.; азербайджанских – пити, кюфта-бозбаш, парча-бозбаш, са-факи палов, кебаб, чучу, курзе и др.; казахских – турли еттер, кеспе, сорпа, ащи сорпа, бостурме, палау, асып и пр.

ГЛАВА 1. РУССКАЯ КУХНЯ

У многих людей словосочетание «русская кухня» вызывает ассоциации прежде всего с водкой, икрой, винегретом и пирожками. Однако здесь необходимо внести ясность. Дело в том, что водка появилась в России лишь в конце XIV века, икра была и остается блюдом скорее праздничным, нежели повседневным, рецепты винегретов и вообще салатов мастера русской кулинарии заимствовали из кухонь европейских стран лишь в XIX веке. Правда, пирожки все же следует признать традиционным русским блюдом, так как изделия из теста издавна находились в национальной кухне на одном из ключевых мест. Большинство известных нам ныне хлебобулочных и мучных изделий (в том числе пироги, блины, пышки и т. д.) появились на Руси примерно в X веке.

Русская кухня на протяжении своей долгой истории вобрала в себя и творчески переработала множество различных кулинарных традиций – от татаромонгольской до французской, став в результате одной из самых разнообразных кухонь мира.

Исконно же повседневный стол русичей был довольно скромным: основу питания составляли, помимо мучных изделий, каши, блюда из рыбы, грибов, овощей; мясо использовалось редко (что объяснялось отчасти тем, что большинство дней в году считались постными, и посты соблюдались весь-

ма строго).

Но и на самом раннем этапе русская кухня не была однообразной. Достигалось это за счет применения различных масел (в основном растительных), многообразия способов обработки, как тепловой, так и холодной, а также широкого использования таких пряностей, как лук, чеснок, укроп, перец, петрушка, анис, кориандр и лавровый лист, проникших в Россию из Византии еще в X—XI веках.

В дальнейшем в русской кухне появились мясные блюда (сибирские пельмени, среднеазиатские манты, кавказские шашлыки), а затем возник и свой собственный, прославившийся впоследствии во всем мире рецепт бефстроганова.

Из традиционных напитков в первую очередь необходимо назвать квас и сбитень, а также присоединившийся к ним позднее чай.

В XVIII веке наблюдалось разделение дворянской и простонародной кухонь: первая все более становилась похожей на европейскую, в большом количестве заимствовались различные иностранные блюда (котлеты, омлеты, компоты и др.).

И лишь в начале XIX века русская традиция приготовления и подачи блюд взяла верх над европейскими.

В настоящее время блюда русской кухни настолько разнообразны, что способны удовлетворить вкус самого требовательного гурмана. Хотя справедливости ради нужно отметить, что некоторые продукты, традиционно использовавшие-

еся для приготовления блюд на Руси, перешли в разряд деликатесов.

ЗАКУСКИ

Бутерброды

Бутерброды с яйцами и солеными огурцами

4 ломтика хлеба, 2 соленых огурца, 2 вареных яйца, 100 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа по вкусу, соль.

Кусочки хлеба намажьте маслом, сверху положите нарезанные ломтиками яйца, кружочки соленых огурцов и посыпьте измельченной зеленью петрушки и укропа, можно добавить соль по вкусу.

Бутерброды с грибами

6 ломтиков хлеба, 3-4 столовые ложки маринованных или отварных грибов, 2-3 яйца, 3-4 столовые ложки сливочного масла, $1/2$ чайной ложки готовой столовой горчицы, листья петрушки, зеленый лук, соль.

Ломтики хлеба обжарьте с двух сторон на сливочном масле, дайте остыть и смажьте одну из сторон маслом. Белки сваренных вкрутую яиц отделите от желтков, нарежьте коль-

цами и уложите на ломтики хлеба.

Желтки измельчите, смешайте с мелко нарезанными грибами, горчицей и посолите. В середину каждого белкового кольца положите немного грибной массы, в завершение украсьте бутерброды листьями петрушки и зеленым луком.

Бутерброды с отварным мясом и овощами

4 ломтика хлеба, 100 г отварного мяса, 1/2 свежего огурца, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 1/2 свежей моркови, 1-2 чайные ложки майонеза, зеленый лук, веточки петрушки.

Морковь и очищенный от кожицы огурец натрите на мелкой терке, смешайте с консервированным горошком, мелко нарезанным луком и петрушкой и заправьте полученную смесь майонезом. Мясо нарежьте широкими полосками, сверните в трубочки и наполните овощной массой. На кусочек хлеба положите несколько фаршированных трубочек и украсьте бутерброды измельченной зеленью.

Рыбные бутерброды

4 ломтика хлеба, 100 г сливочного масла, 1 сельдь, 2 свежих помидора, 1 огурец, 2 яйца, зеленый лук.

Прямоугольные ломтики хлеба намажьте маслом, сельдь

очистите и нарежьте длинными полосками. Желток и белок сваренных вкрутую яиц отделите друг от друга и измельчите. Свежие помидоры, огурец и зеленый лук нарежьте небольшими кусочками. Подготовленные продукты уложите на хлеб длинными разноцветными полосками.

Бутерброды с колбасной массой

6 ломтиков хлеба, 2-3 вареных яйца, 2-3 ломтика сыра, 4-5 ломтиков колбасы или отварного мяса, зеленый лук, зелень петрушки и укропа, $\frac{1}{2}$ банки майонеза.

Сыр, колбасу или мясо и яйца натрите на крупной терке, добавьте майонез, мелко нарезанную зелень и все тщательно перемешайте. Полученный паштет нанесите на ломтики хлеба и поместите бутерброды на 3-4 минуты в разогретую духовку или микроволновую печь. Выпекайте до появления румяной корочки.

Луковые гренки

4 ломтика хлеба, 2 луковицы, $\frac{2}{3}$ стакана тертого сыра, 2 столовые ложки растительного масла, 30 г сливочного масла.

Хлеб обжарьте с обеих сторон на сливочном масле. Лук мелко шинкуйте и поджарьте на растительном масле до

приобретения им светло-золотистого цвета. На подготовленный хлеб выложите лук и посыпьте сверху сыром.

Гренки с сыром и помидорами

4 ломтика хлеба, 30 г сливочного масла, 4 помидора, 80 г сыра, 2 зубчика чеснока.

Ломтики хлеба натрите чесноком и обжарьте с одной стороны в сливочном масле. Помидоры нарежьте тонкими кружочками, сыр измельчите на крупной терке. Подготовленные продукты уложите на хлеб и подайте гренки к столу.

Бутерброды с яблочной массой

8 ломтиков черного или белого хлеба, 300 г яблок, 100 г хрена, 250 г творога, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 2-3 моркови, 2 столовые ложки растительного масла, 100 г маргарина, сок и цедра 1 лимона, зелень петрушки, сахар и соль по вкусу.

С ломтиков хлеба срежьте корочку и поджарьте мякиш на растительном масле. Подготовленный хлеб разделите на три части. Одну из них смажьте следующей смесью: 100 г маргарина, растертого со 100 г измельченных яблок, 100 г хрена, сахаром и солью.

Для второй части бутербродов приготовьте массу из 100 г измельченных на терке яблок, натертой моркови, 25 г мар-

гарина, 25 г хрена, зелени, сока лимона, сахара и соли.

На оставшиеся ломтики хлеба намажьте яблочную пасту с творогом, приготовленную следующим образом: взбейте творог со сметаной и сахаром, добавьте измельченные яблоки, сок лимона, цедру, измельченную на терке, 1 чайную ложку растительного масла и столовую ложку сахара.

Горячие бутерброды с морковью

4 ломтика белого хлеба, 4 чайные ложки сливочного масла, 60 г сыра, 1 морковь, зелень петрушки.

Морковь сварите и нарежьте длинными полосками, петрушку мелко нарубите. Хлеб смажьте маслом, положите сверху морковь, посыпьте петрушкой и измельченным на терке сыром.

Прогрейте бутерброды в микроволновой печи на максимальной мощности в течение 30 секунд.

Заливные блюда, студни

Заливной мусс из дичи

1 тушка глухаря, 2 столовые ложки желатина, 2 стакана бульона, 2 стакана сливок, 1 столовая ложка мускатного ореха, соль по вкусу, листья салата.

Очищенного, выпотрошенного и промытого глухаря сварите до полной готовности, отделите мясо от костей, снимите кожу и дважды пропустите мясо через мясорубку.

Распушенный в воде желатин смешайте с бульоном. Половиной полученной смеси залейте приготовленный фарш. Тщательно вымешайте, посолите, добавьте тертый мускатный орех и взбитые сливки. Полученную массу выложите в специальную форму, облитую изнутри оставшимся желе. Поставьте в холодильник, чтобы мусс окреп.

Перед подачей на стол форму с муссом на несколько секунд опустите в горячую воду, затем переверните на тарелку и снимите форму. Украсьте блюдо венком из нарезанного полосками зеленого салата.

Рубец в горчичном соусе

1 кг сырого рубца, 2 головки репчатого лука, перец черный молотый, 3 зубчика чеснока, соль по вкусу, зелень петрушки.

Рубец обработайте (натрите крупной солью, тщательно вымойте, очистите, обрежьте края) и замочите на 2-3 часа в холодной воде. Крупными кусками или целиком положите в широкую кастрюлю, залейте холодной водой. Доведите до кипения и варите на медленном огне 3-4 часа. За 20—30 минут до готовности посолите.

Выньте рубец шумовкой, положите на наклонную доску или откиньте на дуршлаг, чтобы стекла вода. Нарезьте круп-

ными кусками, посыпьте перцем, мелко нарезанным или растертым чесноком, сверните в рулет, перевяжите ниткой и отварите еще 1-1,5 часа.

Готовый рулет охладите, не вынимая из бульона, затем положите под пресс (между двумя досками или плоскими тарелками) и поместите в прохладное место. Перед подачей на стол снимите нитки, нарежьте рулет в виде лапши, уложите горкой на блюдо и посыпьте сверху нашинкованным луком и зеленью.

Телятина заливная

500 г телятины, 30 г говяжьего жира, 500 г мясного желе, 10 яиц, 1 морковь, коренья петрушки, 150 г соуса из хрена со сметаной, зелень петрушки, перец черный молотый, соль по вкусу.

Мякоть телятины вместе с костями, отделенными от мяса, и кореньями сначала обжарьте на говяжьем жире в сотейнике или сковороде с толстым дном, затем доведите до готовности в духовке. Охладите, нарежьте порционными кусками, облейте соком, выделившимся во время жарки, посолите, поперчите. На большое блюдо, в специальные формы или на противень налейте тонким слоем полужесткое мясное желе и, когда оно застынет полностью, положите на него куски телятины. Залейте их сверху оставшимся желе и украсьте нарезанными половинками или кружочками яиц, фигурками

из вареной моркови, листиками зелени. Поставьте блюдо в холодильник для застывания. Перед подачей на стол нарежьте телятину на порционные куски специальным ножом, чтобы края желе получились гофрированными. Вместе с данным блюдом можно поставить на стол блюдце с горчицей или соусом из хрена со сметаной.

Поросенок заливной молочный

1 молочный поросенок весом 2-2,5 кг, 20 г желатина, 2 моркови, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 6-7 горошин черного перца, 1 лимон, соль по вкусу, лавровый лист, гвоздика, зелень петрушки.

Поросенка выпотрошите, тщательно промойте, удалите голову. Тушку разрубите на несколько частей, положите в кастрюлю, залейте холодной водой, посолите, добавьте очищенные корни и лук, поставьте на огонь. После закипания снимите пену, плотно закройте кастрюлю крышкой и варите в течение 40—50 минут до готовности.

Можно сварить поросенка целиком. Для этого потребуется широкая кастрюля. Положите в нее поросенка вместе с головой, стараясь, чтобы тушка не деформировалась. Готового поросенка аккуратно выложите на блюдо, накройте влажной салфеткой и остудите.

В бульон добавьте перец, лавровый лист, гвоздику и еще раз прокипятите, добавьте разбухший желатин и при поме-

шивании доведите до кипения. После этого процедите бульон через салфетку и остудите. Поросенка разрубите на порционные куски и уложите на блюдо так, чтобы между ними остались промежутки. Залейте тушку загустевшим бульоном и украсьте кружочками вареного яйца, моркови и лимона, веточками зелени.

Язык заливной

600 г языка, 150 г мясного желе, 5 сваренных вкрутую яиц, перец черный горошком, 1 луковица, 1 корень петрушки, лавровый лист, зелень, соль по вкусу.

Свежий говяжий язык тщательно вымойте, вымочите в холодной воде в течение 2-3 часов, несколько раз меняя воду, сварите в подсоленной воде до мягкости вместе с луком, кореньями, перцем, лавровым листом. Вынув язык из бульона, положите его на несколько минут в холодную воду, чтобы лучше отошла кожа. Ее нужно снимать немедленно, начиная с тонкой части языка, иначе потом удалить будет трудно.

Очищенный язык снова положите в бульон, охладите и, достав из кастрюли, обсушите. Нарезьте язык тонкими ломтиками наискосок, начиная с толстого конца, чтобы пластинки были широкими. Уложите на плоское блюдо веером, сверху украсьте половинками или кружочками вареных яиц и зеленью. Залейте мясным желе.

Зельц свиной

1 свиная голова, 4 ножки, 1 кг мяса (свинины), корень петрушки, 3 луковицы, перец черный молотый, лимонная цедра, соль.

Голову, ножки, мясо и корни сварите в соленой воде. Мясо отделите от костей, мелко нарежьте, положите в кастрюлю. Туда же добавьте мелко нарубленный лук, перец, соль, измельченную лимонную цедру. Все это залейте бульоном, в котором варилось мясо. Поставьте на огонь и варите, постоянно помешивая, чтобы не пригорело.

Намочите салфетку в кипятке, отожмите и разложите на нее готовую мясную массу, перевяжите салфетку шпагатом таким образом, чтобы зельц был немного стянут. Положите его между двумя досками под гнет и поставьте на холод.

Зельц домашний

1 свиная голова, 2 свиные ножки, 2 соленых огурца, 2 луковицы, 100 мл винного уксуса, 1 столовая ложка сахара, перец, соль по вкусу.

Свиную голову разрубите пополам, залейте раствором соли и оставьте в таком виде на три дня. Сварите обе половинки головы как для студня (до загустения бульона), откиньте

на дуршлаг, а в оставшемся бульоне сварите свиные ножки. Готовое мясо отделите от костей, мелко нарежьте, залейте бульоном и доведите до кипения.

После закипания положите в бульон дольки соленых огурцов без семян и кожицы, нашинкованный репчатый лук, соль, перец, сахар, винный уксус, прокипятите. Охладите зельц в формах, периодически помешивая содержимое для равномерного распределения жира.

Судак заливной

500 г судака, 100 г белого хлеба, 50 мл молока или воды, 1 луковица, 1-2 зубчика чеснока, красный маринованный сладкий перец, черный молотый перец, 100 г рыбного желе, лавровый лист, лимон, зелень, соль.

Судака очистите, выпотрошите через спину, удалите позвоночник. Аккуратно снимите кожу, для чего острым ножом срежьте мякоть, оставляя на коже тонкий слой. Лук и пропитанный молоком белый хлеб без корки пропустите через мясорубку.

В полученную массу добавьте соль, перец, все хорошо перемешайте. Этим фаршем наполните тушку и ниткой зашейте надрезы, заверните рыбу в салфетку и перевяжите суровой ниткой.

Фаршированную рыбу припустите в течение 15—20 минут на слабом огне, добавьте измельченный чеснок, лавро-

вый лист, охладите, уложите на блюдо, нарежьте кусками и украсьте зеленью, лимоном, маринованным сладким перцем, посыпьте черным молотым перцем и полейте рыбным желе. Блюдо поставьте в холодильник для застывания.

Студень рыбный

500 г пищевых рыбных отходов (кости, хрящи, плавники, головы, чешуя), 15 г желатина, морковь, репчатый лук, корень петрушки, перец горошком, лавровый лист, соль.

Для рыбного студня подготовьте отходы: очистите их и тщательно промойте, положите в кастрюлю, залейте холодной водой из расчета 1 л воды на 1 кг отходов, добавьте сразу морковь, лук, корень петрушки, специи и варите в течение 1-1,5 часа. Бульон слейте и добавьте в него размоченный в холодной воде желатин.

Если хрящи оказались недостаточно мягкими, отдельно поварите их еще 20 минут. Мякоть с костей и головы отделите и вместе с хрящами и овощами мелко нарубите, залейте массу бульоном, поставьте емкость на огонь и доведите до кипения. Горячее блюдо вылейте в форму или любую другую глубокую посуду и поместите в холодильник для охлаждения.

Студень свиной обыкновенный

2 свиные ножки, 2 свиных уха, 2 свиных хвоста, 2 сваренных вкрутую яйца, 2-3 моркови, 1 корень и зелень петрушки, 1-2 луковицы, 2 лавровых листа, листья салата, 10 горошин перца, соль.

Обработайте свиные ножки, уши, хвосты (опалите, поскоблите, разрежьте и тщательно вымойте), залейте холодной водой из расчета 1,5-2 л воды на 1 кг субпродуктов и варите на слабом огне в течение 5-6 часов, снимая пену по мере ее образования. Сваренные субпродукты выньте из бульона и отделите мясо от костей, которые положите обратно в бульон, добавьте морковь, петрушку, лук, лавровый лист, перец, соль и поварите еще 50—60 минут.

Готовый бульон процедите, снимите жир, дайте отстояться и слейте, чтобы удалить осадок. Мясо и отварные овощи измельчите, часть моркови нарежьте кружочками и все вместе положите в процеженный бульон. Еще раз вскипятите смесь, в горячем виде разлейте ее по формам и остудите. Украсьте студень нарезанными кружочками вареными яйцами, морковью, листьями салата и посыпьте зеленью петрушки.

Студень свиной по-русски

1 кг свиных ножек и головы, 500 г мяса (свинины), 1 луковица, 1 морковь, 100 мл сухого вина, уксус, 10—15 г измельченных грецких орехов, 15—20 г изюма, 2-3 лавровых листа, корни пастернака и петрушки, пучок сельдерея, перец, шафран, сахар, соль.

Свиные ножки и голову опалите, замочите в горячей воде на 2-3 часа и тщательно выскоблите. Сделайте два глубоких надреза в нижней части головы, удалите язык, отрежьте уши, рыло, промойте их, сложите в кастрюлю, залейте водой и поставьте на огонь.

Доведите бульон до кипения, снимите с огня и слейте в отдельную посуду. Голову и ножки разрубите на куски, залейте холодной водой, добавьте сваренные уши, рыло, кусок свинины и поставьте емкость на сильный огонь. Доведите их до кипения, убавьте огонь и варите около 7-8 часов, время от времени снимая пену и жир.

За 30 минут до готовности положите в бульон морковь, лук, петрушку, пастернак и сельдерей. Готовую массу снимите с огня и остудите. Мясо мелко нарежьте, положите в процеженный бульон, добавьте туда вино, уксус, перец, шафран, сахар, изюм, орехи, лавровый лист и соль. Все еще раз вскипятите, разлейте по формам и поместите на 40—60 минут в холодильник. Готовый студень украсьте зеленью и по-

дайте на тарелке с соусом из хрена или с горчицей.

Холодец из свиных ножек

1 кг свиных ножек, 2 моркови, корень петрушки, 2 луковицы, перец черный горошком, лавровый лист, соль по вкусу.

Свиные ножки тщательно обработайте (опалите, выскоблите и удалите копыта), затем разрежьте вдоль, вымочите в течение 2-3 часов, поместите в кастрюлю, залейте водой и поставьте на сильный огонь.

После закипания добавьте в бульон петрушку, лук, морковь, лавровый лист, перец, соль, снимите пену, убавьте огонь и варите при едва заметном кипении до готовности ножек (они считаются готовыми, если мясо полностью отошло от костей, бульон загустел и стал желеобразным).

Готовое мясо отделите от костей, удалите жир из бульона и процедите жидкость. Залейте бульоном мясо и прокипятите массу еще 6-7 минут.

Затем разлейте бульон в специальные формы и поставьте их на несколько часов в прохладное место. Подайте к холодцу горчичный или сметанный соус с тертым хреном.

Салаты

Салат деревенский

1 яблоко, 1 морковь, 150 г твердого сыра, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 луковица, майонез, зелень, соль по вкусу.

Морковь и яблоко вымойте, очистите и нарежьте соломкой. Яйцо и сыр натрите на крупной терке и смешайте с морковью и яблоком. Лук измельчите и смешайте с остальными компонентами. Салат посолите, заправьте майонезом, выложите в салатницу и украсьте зеленью.

Салат из сельди по-русски

1 соленая сельдь, 1 стакан молока, 2 клубня картофеля, 100 г сухих грибов, 1/2 банки майонеза, зеленый лук, 1 соленый огурец, зелень.

Сельдь выпотрошите, отделите филе и вымочите его в молоке. Затем филе просушите полотенцем и нарежьте тонкими полосками. Рыбу уложите в селечочницу.

Отварите картофель в мундире, остудите его, очистите от кожицы и нарежьте кубиками. Картофель уложите на рыбу. Отварите грибы, слейте воду, дайте им остыть, а затем мелко

нарежьте. Лук нарубите и смешайте с грибами. Слоем выложите их на картофель и залейте майонезом. Нарезьте кружочками огурец, выложите его сверху на майонез и посыпьте все зеленью.

Салат из моченых яблок с картофелем

2 моченых яблока, 2 клубня картофеля, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 3 столовые ложки майонеза, зелень петрушки.

Картофель отварите в мундире, очистите и нарежьте тонкими ломтиками, добавьте нарезанные кружками моченые яблоки и консервированный горошек, все аккуратно перемешайте. Заправьте салат майонезом и украсьте веточками зелени.

Салат из моркови, меда и орехов

3-4 моркови, $\frac{1}{2}$ стакана ядер грецких орехов, 2 столовые ложки меда, лимонный сок, соль, консервированные вишни для украшения.

Очищенную морковь натрите на мелкой терке, посолите и полейте лимонным соком.

Добавьте толченые орехи, мед и размешайте. Грецкие орехи можно заменить арахисом или миндалем. Выложите все в

салатницу и сверху украсьте консервированными вишнями.

Салат из моркови со сметаной и яблоками

2-3 моркови, 1 яблоко, $\frac{1}{3}$ стакана сметаны, сахар по вкусу.

Морковь натрите на мелкой терке, яблоко – на крупной терке, затем все перемешайте, добавьте сметану и сахар по вкусу.

Салат крестьянский

2-3 моркови, 2 яблока, 1 редька, $\frac{1}{2}$ вилка белокочанной капусты, 4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка уксуса, 1 чайная ложка лимонного сока, соль, молотый черный и красный перец, зелень петрушки по вкусу.

Морковь, яблоки, редьку очистите, натрите на крупной терке, сложите в миску, добавьте нашинкованную капусту, мелко нарезанную зелень петрушки, все перемешайте.

Затем выложите в салатницу и заправьте салатной заправкой, которую можно приготовить из растительного масла, уксуса, сока лимона, сахара, соли и молотого перца.

Салат из хрена с помидорами

1 корень хрена, 2-3 помидора, $1/2$ стакана сметаны, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 яйцо, несколько виноградных листьев.

Помидоры вымойте и нарежьте тонкими кружочками. На блюдо выложите виноградные листья, на них положите нарезанные помидоры, полейте их сметаной, смешанной с лимонным соком и натертым на мелкой терке хреном. Сверху салат можно украсить дольками сваренного вкрутую яйца.

Салат из хрена со свеклой и растительным маслом

1 корень хрена, 1 свекла, 3 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу, несколько веточек зелени петрушки и укропа для украшения.

Свеклу испеките, очистите и нарежьте тонкими ломтиками. Добавьте натертый на мелкой терке хрен, перемешайте и заправьте растительным маслом. Затем салат посолите и посыпьте перцем по вкусу, сверху украсьте зеленью петрушки и укропа.

Салат «Красна девица»

2 вареные свеклы, 2 яблока, 10 измельченных грецких орехов, 1/2 банки майонеза.

Свеклу очистите от кожицы и натрите на крупной терке. Яблоки нарежьте соломкой или натрите на крупной терке. Грецкие орехи измельчите между двумя терками. Все компоненты перемешайте и заправьте майонезом.

Салат из свеклы с грибами

2 свеклы, 1 луковица, 5-6 сухих грибов, 1 столовая ложка натертого хрена, 4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу, несколько веточек зелени петрушки.

Свеклу отварите, охладите, очистите и натрите на крупной терке. Репчатый лук нарежьте мелкими кубиками и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

Грибы замочите на 3-4 часа в холодной воде, затем отварите их до готовности, охладите и нарежьте тонкой соломкой. Все продукты соедините, хорошо перемешайте, посолите по вкусу. Затем добавьте натертый хрен и заправьте растительным маслом. Готовый салат украсьте веточками зелени.

Луково-свекольный салат

3 свеклы, 3 луковицы, 1/2 стакана натертого хрена, соль, лимонная кислота, горчица по вкусу, 1/4 банки майонеза, 3 столовые ложки зеленого горошка, веточки зелени, 3 столовые ложки растительного масла.

Свеклу отварите, очистите, натрите на крупной терке, добавьте пассерованный репчатый лук, соль, лимонную кислоту по вкусу и хрен, натертый на мелкой терке. Все перемешайте, заправьте смесью майонеза с горчицей. Перед подачей на стол украсьте салат зеленым горошком и веточками зелени.

Салат свекольно-огуречный с чесноком

1 свекла, 1 соленый огурец, 3 зубчика чеснока, 4 столовые ложки майонеза, соль по вкусу.

Сырую свеклу очистите, натрите на крупной терке, смешайте с измельченным на крупной терке огурцом. Добавьте растертый чеснок, заправьте салат майонезом и посолите.

Салат из помидоров и черствого хлеба

1 батон черствого хлеба, 3 помидора, 1 пучок зелени пет-

рушки, $\frac{1}{2}$ стакана подсолнечного масла, 2 столовые ложки яблочного уксуса, 1 чайная ложка мелко нарезанного чеснока, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, $\frac{1}{4}$ чайной ложки черного молотого перца.

Помидоры вымойте и нарежьте дольками, смешайте с мелко нарезанным черствым хлебом. Затем все перемешайте, полейте салатной заправкой из подсолнечного масла и уксуса, добавьте мелко нарезанную зелень петрушки и измельченный чеснок. Затем салат посолите, посыпьте перцем и перед подачей на стол выдержите при комнатной температуре около 30 минут, чтобы он пропитался заправкой.

Салат из соленых огурцов

4 соленых огурца, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 1 яблоко, $\frac{1}{4}$ маленького вилка белокочанной капусты, 1-2 зубчика чеснока, $\frac{1}{2}$ банки майонеза, 2 столовые ложки горчицы, 1 столовая ложка нарезанного зеленого лука, соль и перец по вкусу.

Огурцы, лук и яблоко нарежьте мелкими кубиками. Капусту нашинкуйте, посыпьте солью и слегка отожмите. Чеснок пропустите через чеснокодавилку, смешайте с майонезом, в который затем добавьте горчицу. Все компоненты смешайте, посолите, поперчите и украсьте салат зеленым луком.

Салат из свежих огурцов с тыквой

4-5 свежих огурцов, $\frac{1}{3}$ небольшой тыквы, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ банки майонеза, зеленый лук, перец черный молотый, соль по вкусу.

Тыкву и свежие огурцы нарежьте соломкой, добавьте мелко нарезанные вареные яйца, соль, молотый перец, все перемешайте и заправьте майонезом. Готовый салат переложите в салатницу и посыпьте зеленым луком.

Салат из огурцов с гречневой кашей

5 огурцов, 3 столовые ложки гречневой каши, 4 зубчика чеснока, $\frac{1}{2}$ банки майонеза, 1 луковица, соль, перец, зелень сельдерея.

Очищенные огурцы нарежьте соломкой, добавьте рассыпчатую гречневую кашу, натертый чеснок и мелко нарезанный репчатый лук. Затем все перемешайте, посолите, поперчите по вкусу и заправьте майонезом. Сверху салат посыпьте мелко нарезанной зеленью сельдерея.

Салат из белокочанной капусты с куриным мясом

300 г белокочанной капусты, 200 г отварного куриного мяса, 2 яблока, 1 корень сельдерея, 1 морковь, 3 столовые ложки зеленого горошка, $1/2$ стакана сметаны, 1 чайная ложка хрена, 1 чайная ложка уксуса, 1 столовая ложка растительного масла, соль, сахар, несколько веточек зелени для украшения.

Капусту мелко нашинкуйте. Яблоки очистите от кожуры, вырежьте сердцевину и нарежьте мякоть кубиками. Сельдерей мелко нарежьте или натрите на крупной терке. Мясо нарежьте соломкой или небольшими кубиками. Все смешайте, добавьте хрен, консервированный зеленый горошек, уксус, растительное масло, соль, сахар, хорошо перемешайте до получения однородной массы и выложите горкой в салатницу. Готовый салат полейте сметаной и украсьте веточками зелени и кружочками моркови.

Салат из редьки с мясом

1 редька, 1 луковица, 200 г отварной говядины, 1 яйцо, редис, $1/2$ банки майонеза, зелень петрушки и укропа, 3 столовые ложки растительного масла.

Редьку очистите, натрите на крупной терке, добавьте нарезанную кубиками отварную говядину, поджаренный на растительном масле до золотистого цвета мелко нарезанный репчатый лук, тщательно перемешайте. Затем выложите в салатницу, заправьте майонезом, украсьте дольками сваренного вкрутую яйца, зеленью и кружочками редиса.

Салат из редьки и квашеной капусты

1 редька, 300 г квашеной капусты, 1 луковица, $\frac{1}{2}$ чайной ложки тмина, 2 столовые ложки растительного масла.

Редьку очистите, залейте холодной водой и оставьте на 1 час. Затем натрите на крупной терке, добавьте квашеную капусту и нарезанный соломкой репчатый лук. Все перемешайте, заправьте растительным маслом и тмином.

Салат из репы с медом

4 репы, 2 моркови, $\frac{1}{3}$ вилка белокочанной капусты, 3 столовые ложки меда, $\frac{1}{3}$ стакана клюквы.

Морковь и репу очистите и натрите на крупной терке, добавьте мелко нашинкованную капусту, клюкву. Салат заправьте медом, выложите в салатницу и подайте к столу.

Салат «Витязь»

3-4 корня сельдерея, 2 пучка зелени петрушки и укропа, 1/3 стакана жареных грибов, 100 г ветчины, 1 морковь, 1 чайная ложка горчицы, лимонная кислота по вкусу, 2 столовые ложки растительного масла, 1/2 банки майонеза.

Корни сельдерея натрите на крупной терке, добавьте измельченную зелень, полейте салатной заправкой, приготовленной из растительного масла, горчицы и лимонной кислоты, и оставьте на 1 час. После этого добавьте нарезанные соломкой жареные грибы и нарезанную кубиками ветчину. Салат заправьте майонезом и украсьте кусочками ветчины и кружочками моркови.

Салат из курицы по-уральски

1/2 курицы, 3-4 клубня картофеля, 1 соленый огурец, 1 стакан сметаны, соль, перец, несколько веточек зелени, маринованные фрукты и клюква для украшения.

Мясо курицы отделите от костей и нарежьте небольшими кусочками. Картофель отварите, остудите, очистите и натрите на крупной терке. Огурец нарежьте кубиками. Все продукты соедините, посолите, поперчите, заправьте сметаной и аккуратно перемешайте. Готовый салат переложите в са-

латницу и перед подачей на стол украсьте веточками зелени, кусочками маринованных фруктов и клюквой.

Салат из дичи с овощами

200 г вареного или жареного мяса дичи, 2-3 клубня картофеля, 2 средних яблока, 1 морковь, 100 г цветной капусты, 2-3 средних помидора, 100 г стручковой фасоли, 1/2 банки зеленого горошка, 1 стакан сметаны, 1 чайная ложка горчицы, соль, веточки зелени.

Мясо охладите и нарежьте тонкими ломтиками. Картофель и морковь отварите, остудите, очистите от кожицы и нарежьте небольшими ломтиками или кубиками. Яблоки очистите от кожицы, удалите сердцевину и натрите мякоть на крупной терке. Помидоры нарежьте небольшими ломтиками. Капусту разделите на кочешки, промойте и отварите в подсоленной воде в течение 15 минут. Готовую капусту откиньте на дуршлаг и остудите.

Все продукты соедините, добавьте зеленый горошек, фасоль и посолите. В сметану положите горчицу, тщательно перемешайте до образования однородной массы и заправьте салат приготовленным соусом. Переложите салат в глубокую салатницу и перед подачей на стол украсьте ломтиками мяса, кружочками моркови и веточками зелени.

Салат «Три богатыря»

100 г любого вареного или жареного мяса, 1 клубень картофеля или 50 г вареных макарон, $\frac{1}{2}$ стакана вареной фасоли или гороха, 2 соленых огурца, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 морковь, 40 г маринованной тыквы, яблок или слив, 1 луковица, 15 г хрена, 3 столовые ложки сметанного соуса, соль по вкусу.

Мясо нарежьте кусочками или тонкими ломтиками. Сваренный в мундире картофель очистите от кожуры и измельчите. Если вместо картофеля вы пожелаете воспользоваться макаронами, разомните их ложкой. Огурцы, вареные яйца, вареную морковь, маринованные овощи или фрукты, фасоль или горох смешайте с мясом и картофелем (или макаронами), посолите и выложите на блюдо.

Рубленый лук и натертый хрен смешайте со сметанным соусом и подайте к столу в соуснице. Можете залить этой смесью салат.

Салат «От Михалыча»

300 г вареной телятины, 2 яйца, 4 помидора, 3 луковицы, 5 листьев зеленого салата, $\frac{1}{2}$ банки майонеза, соль, зелень петрушки.

Мясо нарежьте тонкими ломтиками или соломкой, залейте небольшим количеством майонеза и выдержите в холодильнике в течение 1 часа. С помидоров снимите кожицу, разрежьте на половинки, слегка отожмите сок и нарежьте ломтиками. Лук мелко нарубите.

Все соедините, посолите, заправьте оставшимся майонезом, перемешайте и выложите в салатницу.

Перед подачей на стол украсьте кружочками вареных яиц, листьями зеленого салата и веточками петрушки.

Салат «Вечерний звон»

300 г вареного мяса, 5-6 клубней картофеля, 4-5 свежих помидоров, 3 яйца, 1 стакан кукурузного масла, 2 столовые ложки 3%-ного уксуса, 1/2 чайной ложки порошка горчицы, 1/2 чайной ложки молотого черного перца, 1 луковица, зелень укропа, 2 чайные ложки каперсов, соль.

Мясо нарежьте небольшими кубиками. Картофель отварите в подсоленной воде, остудите, очистите от кожицы и нарежьте небольшими кубиками. Помидоры вымойте и нарежьте ломтиками. На широкое блюдо выложите слой помидоров, посолите, поперчите, уложите ровным слоем мясо, поперчите, сверху выложите картофель, который тоже нужно поперчить и посолить.

Перед подачей на стол полейте салат приготовленной за-

правкой, украсьте дольками и мелко нарубленными белками яиц и веточками зелени. Заправку приготовьте следующим образом: яйца сварите вкрутую, желтки от двух яиц натрите на мелкой терке или разомните вилкой. Лук и зелень мелко нарубите и выложите в желтки. В эту же тарелку высыпьте горчицу, добавьте соль, каперсы и все тщательно перемешайте. Однородную массу заправьте маслом и уксусом.

Салат по-владимирски

300 г вареного говяжьего языка, 1-2 моркови, 3-4 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 3-4 яйца, $\frac{1}{2}$ банки майонеза, зелень и соль.

Язык нарежьте небольшими кусочками. Картофель отварите в мундире, остудите, очистите от кожицы и нарежьте кубиками. Морковь отварите, остудите, очистите и нарежьте кубиками. Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите и нарежьте дольками. Огурцы нарежьте кубиками. Зелень мелко нарубите. Все соедините, заправьте майонезом, посолите и хорошо перемешайте. Готовый салат переложите в салатницу и перед подачей на стол украсьте веточками зелени.

Салат «Селедочка»

1 малосольная сельдь, 2 клубня картофеля, 1 стакан мо-

лока, 1 луковица, $1/2$ банки майонеза, 2 кислых яблока, зелень петрушки и укропа, молотый черный перец по вкусу.

Картофель отварите в мундире, остудите и нарежьте небольшими кусочками. Сельдь выпотрошите, снимите кожу и отделите филе. Рыбу вымочите в течение 1 часа в молоке, просушите чистым полотенцем и мелко нарежьте. Яблоки очистите от кожицы, вырежьте сердцевину и натрите на средней терке. Лук мелко нарубите. Все смешайте, добавьте перец и заправьте майонезом. Готовый салат выложите горкой в салатницу, украсьте дольками яблок и веточками зелени.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Горячие супы

Грибной рассольник на курином бульоне

300 г куриных спинок, 1,5 л воды, 3 клубня картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 100 г соленых грибов, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка соевого соуса, 1 чайная ложка муки, 1 лавровый лист, соль.

Отварите до готовности куриные спинки, не забывая снимать пену. Бульон процедите и положите в него нарезанные соломкой картофель и соленые грибы. Мелко нарезанный лук и крупно натертую морковь обжарьте на растительном масле до светло-желтого цвета. Добавьте муку и при постоянном помешивании введите соевый соус.

Когда картофель в бульоне сварится, добавьте лук с морковью, лавровый лист и посолите по вкусу.

Рассольник «Столичный»

300 г курицы, 3 корня петрушки, 1 морковь, 1 сельдерей, 1

пастернак, 4 луковицы, 100 г щавеля, 100 г зеленого салата или шпината, 2 соленых огурца, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки растительного масла, 1 яйцо, 4 стакана воды, 1 пучок зелени, соль и перец по вкусу.

Часть курицы сварите, выньте мясо, бульон процедите. Лук и коренья нашинкуйте соломкой, морковь натрите на крупной терке. Все пассеруйте на масле. Отдельно приготовьте льезон (смесь из муки и яйца).

В кипящий бульон опустите овощи, соленые огурцы и варите 7 минут. Добавьте нарезанные листья щавеля, салата или шпината, специи и соль по вкусу, огуречный рассол и варите до готовности. Перед подачей на стол разлейте рассольник по тарелкам, положите в каждую кусок вареной курицы, посыпьте измельченной зеленью укропа и петрушки и налейте ложку льезона.

Суп-пюре «Дичь с чечевицей»

1 тушка фазана или тетерева или 3 тушки серой куропатки, 500 г чечевицы, 1 луковица, 1 ¹/₂ стакана жирных сливок, укроп, соль, лавровый лист.

Чечевицу залейте водой, посолите и варите с укропом, луком и лавровым листом. Ощипанную и промытую птицу обжарьте, затем сварите. Отделите мясо от костей. Часть мяса пропустите через мясорубку. Кости положите в бульон, где

варилось мясо, и поварите еще 30 минут. Чечевицу протрите через сито, смешайте с приготовленным фаршем, после чего полученную массу протрите сквозь сито еще раз.

В полученную смесь влейте немного бульона и подогрейте. Добавьте сливки и остальной бульон, посолите и разогрейте суп. Перед подачей на стол положите в суп нарезанное мясо птицы.

Куриный суп с раками и цветной капустой

1 тушка курицы, 25 раков, 500 г цветной капусты, 1 морковь, 1 столовая ложка готового ракового масла, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 маленькая луковица, 10 штук спаржи, 2 столовые ложки топленого масла, 1 чайная ложка муки, зелень петрушки, $\frac{1}{4}$ лимона, душистый перец, соль по вкусу.

Разрежьте курицу на куски, положите в кастрюлю и залейте водой. Доведите до кипения, выньте мясо и промойте его холодной водой. Бульон процедите и залейте им курицу, затем посолите, положите корни и лук и варите курицу до мягкости. Добавьте лимонную цедру и лимонный сок, топленое масло, зелень петрушки. Готовое мясо выньте из бульона, часть которого (примерно 3 стакана) отлейте в отдельную емкость. Разотрите муку с раковым маслом и добавьте в порцию бульона. Отварите цветную капусту, отдельно сва-

рите раковые шейки и ножки. Положите все это в приготовленный бульон, добавьте спаржу, вскипятите и залейте полученной смесью курицу.

Суп-пюре «Волжские просторы»

150 г мяса курицы, 10 г измельченного репчатого лука, 2 столовые ложки пшеничной муки, 30 г сливочного масла, 1/2 стакана молока, 30 г пшеничного хлеба, 2 стакана воды, соль по вкусу, 2-3 корня петрушки.

Сварите куриный бульон с кореньями петрушки и луком. Готовую курицу выньте из бульона, отделите мясо, а кости и кожу вновь опустите в кастрюлю с бульоном и варите еще некоторое время. Мясо курицы 2-3 раза пропустите через мясорубку, после чего опустите в кипящий бульон, вновь доведите до кипения и осторожно введите смесь масла и муки. Помешивая, прокипятите. Затем влейте в бульон горячее молоко и добавьте соль. Готовый суп по своей консистенции должен быть такой же густоты, как и сливки. Подавайте его к столу с гренками.

Суп «Обед крестьянина»

200 г ржаного черствого хлеба, 2 1/2 стакана куриного бульона (можно разведенный из кубиков), 6 маринованных по-

мидоров, 2 яичных белка, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка топленого масла, 1/2 стакана сливок, 30 г твердого сыра, 1 пучок базилика, соль, черный молотый перец по вкусу.

Разведите куриный бульон в горячей воде. Базилик и сыр мелко нарежьте. Лук и чеснок нашинкуйте, слегка обжарьте, добавьте кусочки хлеба и помидоры, переложите в кастрюлю с бульоном и варите в течение 15 минут.

Взбейте белки, предварительно их посолив, перемешайте с измельченным базиликом и сыром. Полученную смесь добавьте в кипящий бульон и варите в течение 5 минут. Добавьте в суп сливки, посолите и поперчите, подавайте к столу в горячем виде.

Домашний суп из утки

400 г мяса утки, 0,5 кг картофеля, 1 морковь, 2 луковицы, 3 помидора, 50 г сметаны, 2 пучка зелени, соль и перец по вкусу, 3 стакана воды.

В подсоленной воде отварите утку, периодически снимая с бульона пену. За 30 минут до готовности добавьте нарезанные кубиками морковь, картофель, нашинкованный репчатый лук, влейте сметану, доведите все до кипения, положите нарезанные помидоры, заправьте солью и перцем. Перед подачей на стол нарубите утку на порционные куски, разлейте

суп по тарелкам и посыпьте рубленой зеленью.

Лапша домашняя на курином бульоне

1 кг курицы, 4 стакана воды, 1 морковь, 1 луковица, мелко нарезанная зелень петрушки.

Для лапши: 1 яйцо, 1 стакан муки, вода или молоко.

Из муки, яйца, соли, воды или молока замесите крутое тесто и раскатайте его в тонкий пласт.

Раскатанное тесто посыпьте сверху мукой и нарежьте полосками шириной 6 см, положите полоски друг на друга в 5-6 слоев, а затем мелко нашинкуйте.

Выложите нарезанную лапшу на решето и дайте ей подсохнуть. Сварите куриный бульон из нарезанной тушки курицы, лука и моркови.

Когда курица будет почти готова, засыпьте лапшу и варите суп еще 20 минут. Добавьте мелко нарезанную зелень петрушки и подайте горячее блюдо к столу.

Уха из стерляди

500 г стерляди, 500 г мелкой рыбы, 4 стакана воды, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 5-7 горошин черного перца, $\frac{1}{4}$ лимона или 3 чайные ложки лимонного сока, зелень петрушки, 1 луковица, 2 лавровых листа, соль.

Мелкую рыбу выпотрошите, несколько раз промойте в холодной воде, переложите в кастрюлю или котелок, посолите, добавьте очищенный лук, корни петрушки и сельдерея, перец, лавровый лист, ломтики лимона или лимонный сок и варите бульон, пока рыба полностью не разварится. Бульон процедите через чистую ткань.

Стерлядь очистите, выпотрошите, промойте и нарежьте порционными кусками.

Опустите куски стерляди в бульон, доведите до кипения, удалите пену и варите до готовности около 20 минут. Добавьте в готовую уху мелко нарезанную зелень петрушки.

Уха с картофелем и помидорами

600—800 г рыбы (судака или сома), 1 л воды, 1 корень петрушки или сельдерея, 1 луковица, 6 клубней картофеля, 5 помидоров, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 лавровых листа, 5 горошин черного перца, соль, зелень петрушки.

Рыбу очистите, выпотрошите, промойте, нарежьте порционными кусками, посолите и поставьте в холодное место.

Картофель очистите, вымойте и нарежьте кусочками, лук очистите и нарежьте кубиками, помидоры – ломтиками. Из голов и плавников сварите бульон, процедите его, снова доведите до кипения, добавьте картофель, репчатый лук, корень петрушки или сельдерея и варите 15 минут, затем добавьте куски рыбы, пряности, помидоры и варите еще 15—

25 минут. Готовый бульон заправьте сливочным маслом и добавьте мелко нарезанную зелень петрушки.

Рыбная солянка

1 кг рыбы, 6-8 свежих белых грибов, 1 л воды, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки квашеной капусты, 2-3 соленых огурца, огуречный рассол, 2 лавровых листа, 7-9 горошин черного перца, зелень петрушки.

Грибы очистите, помойте и нарежьте ломтиками. Лук очистите, нарежьте кольцами, обжарьте в масле и посыпьте мукой.

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.