



50000 избранных рецептов КУЛИНАРИИ СССР



Сам себе повар (Рипол)

**50 000 избранных
рецептов кулинарии СССР**

«РИПОЛ Классик»

2014

50 000 избранных рецептов кулинарии СССР / «РИПОЛ
Классик», 2014 — (Сам себе повар (Рипол))

В эпоху СССР в каждой семье существовали свои фирменные рецепты, без которых не обходилось ни одно праздничное застолье: салаты «Мимоза» и «Оливье», сельдь под шубой, холодец, цыпленок табака и много другое. В этой книге собраны все самые популярные рецепты блюд советской кухни для праздников и на каждый день.

, 2014

© РИПОЛ Классик, 2014

Содержание

Русская кухня	6
Хлебный суп с сухофруктами	6
Куриный суп с лапшой	7
Рассольник, с мясом, грибами и овощами	8
Окрошка с мясом, яйцом и овощами	9
Уха по-домашнему	10
Солянка с мясными продуктами, капустой и ягодами	11
Щи с квашеной капустой и грибами	12
Жаркое по-русски	13
Говядина, запеченная под луковым соусом	14
Голубцы с мясом по-русски	15
Мясо, тушенное с луком	16
Пельмени с мясом по-русски	17
Пельмени по-уральски	18
Мясная поджарка с репчатым луком	19
Ушное (мясное блюдо с овощами в горшочках)	20
Мясные тефтели в томатном соусе	21
Паштет печеночный	22
Печень со сметанным соусом, луком и зеленью	23
Почки с овощами и каперсами	24
Отварной язык, с овощами под соусом	25
Гусь с овощами в горшочках	26
Студень говяжий	27
Рыба, запеченная с грибами и картофелем	28
Утка со сливами и огурцами	29
Жареная рыба с тельным	30
Запеченные рыбные биточки	31
Запеканка картофельная с мясом или печенью	32
Картофель с грибами, сыром и соусом	33
Капуста, тушенная по-русски	34
Салат из овощей и зелени	35
Крупеник (гречневая каша с творогом)	36
Тыквенник (пшенная каша с тыквой)	37
Салат овощной с мясом и птицей	38
Няня (колбаски с гречневой начинкой)	39
Сальник	40
Горох колодкой с овощами	41
Каша манная с ягодами	42
Пирог с осетриной и репчатым луком	43
Курник (слоеный пирог)	44
Конец ознакомительного фрагмента.	45

50 000 избранных рецептов кулинарии СССР

© ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик», 2014

Все права защищены. Никакая часть электронной версии этой книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, для частного и публичного использования без письменного разрешения владельца авторских прав.

Русская кухня

Хлебный суп с сухофруктами

Ингредиенты

600 г сухарей из ржаного хлеба (крупных), 100 г изюма или чернослива, 50 г яблок, 200 г сахара, 2 г корицы, 3 г лимонной кислоты, 20 г сметаны.

Способ приготовления

Сухари просушить, залить 750 мл кипящей воды, накрыть крышкой и оставить на несколько минут. Когда сухари набухнут, протереть их через сито. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину. Сухофрукты замочить на 15–20 минут в теплой воде, промыть, откинуть на дуршлаг. Отдельно отварить в 750 мл воды яблоки и сухофрукты, процедить. Затем добавить в отвар сахар и нагреть до полного его растворения. Хлебную массу и фрукты ввести в охлажденный отвар, при необходимости разбавить кипятком, чтобы суп приобрел консистенцию жидкой сметаны.

Готовый суп заправить лимонной кислотой, корицей и сметаной.

Куриный суп с лапшой

Ингредиенты

300 г домашней лапши, 50 г репчатого лука, 50 г моркови, 25 г сливочного масла, 350 г куриного филе, 150 г куриных потрохов, 50 г грибов (сушеных, любых) или 200 г мяса (любого, мякоть), 30 г зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Куриное филе и потроха промыть и отварить в 2–3 л подсоленной воды.

Отдельно отварить сушеные грибы или мясо.

Мясные продукты достать, нарубить, грибы (или мясо) мелко нарезать.

Куриный бульон процедить, довести до кипения, выложить в него репчатый лук и морковь, очищенные, вымытые, нашинкованные и спассерованные в масле. Поперчить и посолить суп по вкусу. После закипания ввести лапшу и варить суп до готовности.

Перед подачей к столу положить в суповые миски нарезанные мясопродукты и грибы, залить их бульоном с лапшой, посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Рассольник, с мясом, грибами и овощами

Ингредиенты

200 г говядины (мякоть), 120 г груздей (соленых), 100 г колбасы (копченой), 50 г крупы, 150 г картофеля, 25 г корня петрушки, 25 г корня сельдерея, 25 г моркови, 50 г репчатого лука, 25 г топленого масла, 25 г сметаны, 30 г зелени укропа и петрушки, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать небольшими кусочками, залить 1–1 $\frac{1}{2}$ л воды и варить 20 минут. Затем добавить крупу и очищенный, вымытый и нарезанный кубиками картофель. Корень петрушки и сельдерея, морковь и репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать и пассеровать в топленом масле, затем ввести поджарку в рассольник. Соленые грузди промыть, откинуть на дуршлаг, затем нарезать вместе с копченой колбасой соломкой и добавить в суп, посолить и приправить специями, варить до готовности.

Перед подачей к столу заправить рассольник сметаной и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Таким же способом можно приготовить рассольник из рыбы, заменив грузди солеными огурцами.

Окрошка с мясом, яйцом и овощами

Ингредиенты

350 г говядины (мякоть), 700 мл хлебного кваса, 50 г зеленого лука, 120 г огурцов, 60 г сметаны, 2 яйца, 10 г сахара, 5 г горчицы, 10 г зелени укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Свежие огурцы вымыть и вместе с вареной говядиной нарезать мелкими кубиками. Зеленый лук вымыть, нашинковать и деревянным пестиком растереть с небольшим количеством соли до появления сока. Зелень петрушки и укропа вымыть, измельчить. Яйца сварить вкрутую, очистить. Белки мелко нарубить, желтки растереть с горчицей, солью и сахаром, затем добавить сметану и зелень укропа и петрушки. Все приготовленные продукты соединить и перемешать, влить квас, перемешать еще раз и подать к столу.

Уха по-домашнему

Ингредиенты

250 г филе трески или морского окуня (с кожей и ребрами), 170 г картофеля, 60 г моркови, 20 г корня петрушки, 60 г репчатого лука, 30 г зеленого лука, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Морковь и корень петрушки очистить, вымыть, нашинковать соломкой, залить 1 л воды, посолить и варить до полуготовности. Затем добавить очищенные, вымытые и нашинкованные репчатый лук и картофель, довести до кипения, положить промытое филе рыбы. Добавить в уху специи и соль, варить до готовности. Перед подачей к столу посыпать вымытым и измельченным зеленым луком.

Можно отварить рыбу с корнеплодами и специями отдельно от картофеля и лука, затем полученный бульон перелить в суп, а кусочки рыбы перед подачей к столу разложить по тарелкам и залить ухой.

Солянка с мясными продуктами, капустой и ягодами

Ингредиенты

250 г белокочанной капусты, 150 г говядины или баранины, козлятины, свинины (мякоть), 30 г сосисок, 30 г сарделек, 30 г ветчины, 60 г говяжьих почек или говяжьего языка, 60 г огурцов (соленых), 35 г каперсов, 10 г маслин, 10 г оливок, 60 мл томатного пюре, 5 г панировочных сухарей, 4 г сыра (любого, тертого), 15 г сливочного маргарина, 20 г сливочного масла, 10 г ломтиков лимона, 40 г маринованных плодов или ягод (любых), 15 г зелени петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Сосиски, сардельки, ветчину, промытые почки (или язык) и мясо отварить, затем нарезать тонкими ломтиками и слегка обжарить в маргарине. Добавить к мясным продуктам очищенные от кожицы и семян соленые огурцы, нарезанные дольками. После этого ввести оливки, маслины, каперсы и томатного пюре, довести до кипения, снять с огня.

Отдельно в сливочном масле (взять $\frac{3}{4}$) потушить предварительно вымытую и нашинкованную капусту, посолить и поперчить ее по вкусу. Соединить капусту с мясными продуктами и овощами, посыпать тертым сыром с панировочными сухарями, сбрызнуть оставшимся маслом, поставить в умеренно разогретый духовой шкаф и запекать до готовности.

Перед подачей к столу украсить солянку тонкими ломтиками лимона и веточками вымытой зелени, оформить маринованными плодами или ягодами.

Таким же способом можно приготовить солянку из рыбы – осетрины, севрюги или белуги.

Щи с квашеной капустой и грибами

Ингредиенты

50 г грибов (любых, свежих), 30 мл растительного масла, 350 г квашеной капусты, 60 г моркови, 15 г корня петрушки, 60 г репчатого лука, 15 г зелени укропа и петрушки, 1–2 лавровых листа, 1 г чеснока (толченого), перец, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, отварить в 1 л подсоленной воды, затем достать из отвара и нашинковать. Квашеную капусту промыть, дать воде стечь, мелко нарубить и тушить без жира до готовности, добавив немного грибного бульона.

В грибной отвар положить капусту, затем очищенные, вымытые, мелко нарезанные и спассерованные в масле морковь, корень петрушки и лук, варить щи до готовности. За 5 минут до окончания варки приправить щи солью, перцем, чесноком и лавровым листом. Перед подачей к столу разложить по тарелкам отварные грибы, залить холодными щами и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Жаркое по-русски

Ингредиенты

500 г говядины (мякоть), 1 кг картофеля, 70 г сливочного масла, 200 г репчатого лука, 200 мл мясного бульона, 150 г сметаны, 2–3 лавровых листа, 20 г зелени петрушки и укропа, 100 мл сухого вина, 2 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, нарезать кубиками и слегка обжарить в сливочном масле (использовать $\frac{1}{3}$).

Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и обжарить отдельно в масле (использовать $\frac{1}{3}$). Говядину промыть, нарезать небольшими кусками, слегка обжарить в оставшемся масле с обеих сторон. Затем переложить мясо в глиняный горшок или чугунок, сверху выложить картофель и лук, посыпать все солью и перцем, добавить лавровый лист и бульон.

Поставить жаркое в духовой шкаф и тушить 30 минут.

За 10 минут до окончания тушения налить в жаркое сухое вино.

Перед подачей к столу залить готовое блюдо сметаной и посыпать вымытой и мелко нарубленной зеленью стебля петрушки и укропом.

Говядина, запеченная под луковым соусом

Ингредиенты

500 г говядины (мякоть), 350 г картофеля, 50 мл молока, 10 г сливочного масла, 50 г сыра (любого, тертого), 15 г свиного жира, 100 г лукового соуса, перец, соль.

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать порционными кусками, жарить на свином жире, посолить, поперчить, налить молоко и тушить до полуготовности. Картофель очистить, вымыть, крупно нарезать и отварить до полуготовности в подсоленной воде, затем воду слить, картофель обсушить.

Выложить мясо в форму для запекания, смазанную маслом, обложить ломтиками картофеля, залить луковым соусом, посыпать тертым сыром, поставить в умеренно разогретый духовой шкаф и запекать до готовности.

Голубцы с мясом по-русски

Ингредиенты

300 г белокочанной капусты, 200 г мясного фарша, 100 г риса, 10 г свиного жира, 200 мл сметанного соуса, 20 г зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Белокочанную капусту вымыть, отварить до полуготовности, откинуть на дуршлаг и отделить листья, их черешки слегка отбить. Рис отварить до полуготовности, соединить с мясным фаршем, посолить и поперчить, тщательно перемешать. Выложить на листья мясной фарш с рисом и свернуть их конвертиком. Положить голубцы на смазанный жиром противень, поставить в умеренно разогретый духовой шкаф и запекать. Через 15–20 минут залить голубцы сметанным соусом и тушить до готовности. Если в фарш добавлен сырой рис, готовить голубцы необходимо не менее 1 часа.

Перед подачей к столу посыпать голубцы вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Мясо, тушенное с луком

Ингредиенты

350 г говядины, свинины или баранины (мякоть), 20 г сала (топленого), 220 г репчатого лука, 100 мл коричневого мясного бульона (из обжаренных до коричневого цвета костей), 300 г гарнира (отварного или жареного картофеля, рассыпчатой гречневой или рисовой каши, консервированного зеленого горошка), 1–2 лавровых листа, 2 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать кусками весом по 30–40 г, обжарить в топленом сале до образования румяной корочки.

В сотейник выложить слой очищенного, вымытого и нашинкованного лука, сверху – обжаренное мясо. Покрыть его вторым слоем лука, добавить бульон, лавровый лист, соль и перец, тушить в духовом шкафу до готовности. Перед подачей к столу оформить блюдо гарниром.

Пельмени с мясом по-русски

Ингредиенты

400 г теста (пресного), 600 г мясного фарша, 100 г муки, 1 яйцо, 150 г сметаны, 40 г сливочного масла, 80 г сыра (любого, тертого), 20 г зелени укропа и петрушки, 10 мл столового уксуса, перец, соль.

Способ приготовления

Раскатать пресное тесто в пласт толщиной 2 мм, край пласта шириной 5–6 см смазать яйцом. Расположить вдоль полосы ряд небольших шариков из фарша на расстоянии 3–4 см один от другого.

Свободным краем пласта накрыть фарш и вырезать пельмени с помощью формочки (станка, рюмки и т. п.). Обрезки теста можно использовать при повторном раскатывании теста. Готовые пельмени положить на деревянные лотки, посыпанные мукой, чтобы они немного обсохли.

После этого выложить пельмени в подсоленный кипяток, после того как они всплывут, варить еще 5–7 минут. Затем с помощью шумовки переложить их в глубокое блюдо, полить растопленным маслом, посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки, подать к столу горячими. Отдельно подать сметану, тертый сыр и уксус.

Пельмени можно готовить с рыбным фаршем из судака, трески или окуня.

Пельмени по-уральски

Ингредиенты

Для фарша: 200 г говядины, 200 г свинины, 150 г баранины, 60 г сливочного масла, 3 г тертого мускатного ореха, 60 мл сливок, 150 г репчатого лука, перец, соль.

Для теста: 550 г пшеничной муки, 2 яйца, соль.

Для приправы: 15 г чеснока (толченого), 60 г сливочного масла, 70 мл столового уксуса, перец, соль.

Способ приготовления

Говядину, свинину и баранину промыть, два раза пропустить через мясорубку, соединить с маслом и мускатным орехом. Затем фарш посолить, поперчить, влить сливки, добавить очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук, тщательно вымесить.

Из муки (оставить немного для подпыла), 1 яйца, 200 мл воды и соли приготовить крутое тесто, оставить его на 20–30 минут. Затем скатать из теста валик, нарезать его небольшими кусочками, раскатать их в виде кружков. Выложить на середину каждого кружка шарик фарша (не больше 1 чайной ложки), сложить пополам, края кружков плотно защипнуть.

Выложить готовые пельмени на противень, посыпанный мукой, смазать оставшимся яйцом и поставить на несколько часов на холод. Перед подачей к столу варить на пару в течение 10–15 минут.

Толченый чеснок смешать с растопленным сливочным маслом, уксусом, солью и перцем. Полученным соусом полить готовые пельмени.

Мясная поджарка с репчатым луком

Ингредиенты

250 г говядины или свинины (мякоть), 150 г репчатого лука, 25 г томатного пюре, 20 г сливочного масла, 20 г сала (топленого), 350 г гарнира (отварного картофеля, припущенных овощей, рассыпчатой каши, фасоли под соусом или макарон с маслом), перец, соль.

Способ приготовления

Говядину или свинину промыть, нарезать кусочками весом по 10–15 г, жарить на топленом сале до готовности. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, пассеровать в сливочном масле и выложить в сковороду с мясом, добавить томатной пасты, посолить, поперчить по вкусу и довести до кипения. Подавать поджарку к столу на блюде, оформив гарниром.

Ушное (мясное блюдо с овощами в горшочках)

Ингредиенты

300 г баранины (грудинка), 40 г репчатого лука, 60 г моркови, 60 г репы, 30 г брюквы, 60 г белокочанной капусты, 40 г огурцов (соленых или маринованных), 40 г грибов (сушеных, любых), 50 г сливочного масла, 5 г рубленого чеснока, 15 г зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Репу, лук и морковь очистить, вымыть вместе с брюквой и капустой, нарезать дольками, капусту – квадратами. Баранью грудинку промыть, нарезать небольшими кусочками, тушить до полуготовности в небольшом количестве подсоленной воды. Сушеные грибы промыть и отварить отдельно до полуготовности.

Затем переложить мясо в глиняные горшочки, добавить подготовленные овощи, грибы, мелко нарезанные соленые или маринованные огурцы, масло, посолить и поперчить по вкусу. Накрыть горшочки крышками, поставить в умеренно разогретый духовой шкаф и тушить до готовности. Незадолго до окончания тушения добавить в горшочки рубленый чеснок. Перед подачей к столу посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Подавать в тех же горшочках, в которых тушилось блюдо.

Можно приготовить ушное без грибов и огурцов.

Мясные тефтели в томатном соусе

Ингредиенты

300 г мясного фарша, 15 г жира, 25 г пшеничной муки, 180 мл сметанного или томатного соуса, 350 г гарнира (рассыпчатой каши или картофеля отварного, с овощами), 15 г зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Мясной фарш посолить, поперчить и разделить на шарики, запанировать их в муке, обжарить в жире. Затем выложить в неглубокую посуду в 1–2 ряда, залить соусом и тушить 7–10 минут.

Подавать к столу на блюде, посыпав вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки и оформив гарниром.

Паштет печеночный

Ингредиенты

300 г говяжьей печени, 40 г репчатого лука, 1 яйцо, 60 г моркови, 60 г сала (шпика), 10 мл молока или бульона, 25 г сливочного масла, 5 г зелени укропа (измельченной), специи (любые), соль.

Способ приготовления

Репчатый лук и морковь очистить, вымыть, мелко нашинковать, обжарить с нарезанным шпиком. Печень промыть, нарезать небольшими кусочками и добавить к луку и моркови, приправить специями и солью, жарить до готовности. Затем всю массу дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, тщательно взбить со сливочным маслом, молоком или бульоном, измельченной зеленью укропа, маслом, солью и специями. Яйцо сварить вкрутую, очистить, нарезать кружочками и украсить ими готовый паштет.

Вместо сливочного масла можно использовать перетопленный гусиный жир.

Печень со сметанным соусом, луком и зеленью

Ингредиенты

350 г говяжьей печени (или бараньей, свиной, телячьей), 25 г сала (топленого), 200 мл сметанного соуса с луком, 10 мл соуса «Южный», 15 г зелени укропа и петрушки, 350 г гарнира (отварных овощей, картофельного пюре, макаронных изделий), специи (любые), соль.

Способ приготовления

Печень промыть, нарезать брусочками и жарить на топленом сале. Затем добавить сметанный соус с луком, соус «Южный», соль, специи и довести до кипения.

Подать к столу, посыпав вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа и оформив гарниром.

Почки с овощами и каперсами

Ингредиенты

250 г говяжьих почек (или телячьих, бараньих, свиных), 25 г репчатого лука, 25 г моркови, 10 г корня петрушки, 50 г огурцов (соленых, очищенных), 15 г каперсов, 5 г пшеничной муки, 25 г томатного пюре, 1 г чеснока (толченого), 15 г столового маргарина, 15 г сливочного масла, 50 мл соуса, 200 г гарнира (отварного или жареного картофеля, картофельного пюре), 1–2 лавровых листа, 2 г красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Почки промыть, разрезать вдоль, залить водой и оставить на 2–3 часа. Затем воду слить, залить почки свежей водой, нагреть до кипения, почки достать и промыть, снова залить свежей водой и варить до готовности. Бараньи, свиные и телячьи почки вымачивать необязательно, их вполне можно только промыть.

Подготовленные почки нарезать ломтиками и обжарить в маргарине. Добавить томатной пасты, специи, спассерованную в сливочном масле муку, посолить, выложить в сковороду нарезанные дольками огурцы, чеснок, каперсы, очищенные, вымытые, нашинкованные и обжаренные в масле морковь, репчатый лук и корень петрушки. Тушить до готовности. Подать к столу с соусом и гарниром.

Отварной язык, с овощами под соусом

Ингредиенты

250 г говяжьего языка (свиного или телячьего), 15 г репчатого лука, 10 г моркови, 15 г корня петрушки, 20 мл сметанного соуса с хреном, 350 г гарнира (картофельного пюре и консервированного зеленого горошка), 1–2 лавровых листа, 5 г черного перца горошком, соль.

Способ приготовления

Подготовленный язык опустить в 1 л горячей воды, добавить очищенные, вымытые и нарезанные корень петрушки, репчатый лук, морковь, а также соль, лавровый лист и перец горошком, варить до готовности. Готовый язык опустить на 5–10 минут в холодную воду, затем быстро, не давая им остыть, снять кожицу.

Перед подачей к столу нарезать язык тонкими ломтиками, полить сметанным соусом с хреном, оформить гарниром.

Гусь с овощами в горшочках

Ингредиенты

350 г мяса гуся или утки, 30 г репчатого лука, 250 г картофеля, 15 г животного жира, 5 мл растительного масла, 1–2 лавровых листа, 10 г зелени петрушки, 2 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Подготовленное мясо гуся или утки промыть, нарезать порционными кусками, обжарить их в жире до золотистой корочки и выложить в горшочки.

Картофель очистить, вымыть, нарезать дольками.

Лук очистить, вымыть, нашинковать и пассеровать в растительном масле. Добавить к мясу картофель и лук, а также лавровый лист, посолить и поперчить.

Влить в горшочки такое количество воды, чтобы она покрывала поверхность продуктов, поставить в умеренно разогретый духовой шкаф и тушить до готовности. За 5 минут до окончания тушения добавить вымытую и измельченную зелень петрушки.

Подавать к столу в тех же горшочках, в которых готовилось блюдо.

Студень говяжий

Ингредиенты

200 г говяжьих ног и ушей, 100 г свиных губ и кожи, 100 г рульки (копченой), 250 г рубца или говяжьей (бараньей) головы, 20 г моркови, 15 г корня петрушки, 25 г репчатого лука, 5 г чеснока (толченого), 1–2 лавровых листа, 4 г черного перца горошком, соль.

Способ приготовления

Обработанные субпродукты разделить на куски, промыть, залить 1 ¹/₂ л холодной воды и варить на медленном огне в течение 6–7 часов, время от времени снимая жир.

Затем отделить мясо от костей и мелко нарубить, добавить немного бульона, нарезанную рульку, лавровый лист, очищенные, тщательно вымытые и крупно нарезанные морковь, корень петрушки и репчатый лук, посолить, довести до кипения и варить 20–25 минут.

После этого достать овощи, к мясу добавить растертый чеснок и перец горошком.

Немного охладить студень, разлить его в формы и выставить на холод.

Рыба, запеченная с грибами и картофелем

Ингредиенты

200 г рыбы (любой), 40 мл растительного масла, 60 г грибов (любых, свежих), 25 г пшеничной муки, 2 яйца, 200 г картофеля, 300 мл сметанного соуса, 200 г сыра (любого, тертого), 30 г сливочного масла, 20 г репчатого лука, 20 г зелени укропа и петрушки, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы, нарезать кружочками. Подготовленную рыбу промыть, нарезать средними кусками, запанировать в муке, обжарить в масле до полуготовности, затем отделить филе от костей. На дно формы для запекания налить сметанный соус (использовать $\frac{1}{2}$), сверху выложить филе рыбы, вокруг уложить кружочки картофеля (вареного). Яйца сварить вкрутую, очистить, нарезать дольками.

Репчатый лук очистить, вымыть, грибы промыть. Лук и грибы нашинковать и пассеровать в масле, оставшемся после жаренья рыбы. Выложить обжарку на рыбу, добавить дольки яиц, посолить и приправить специями. После этого залить блюдо оставшимся сметанным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запекать до готовности в умеренно разогретом духовом шкафу.

Подавать к столу в той же посуде, в которой готовилось блюдо, посыпав вымытой и рубленой зеленью петрушки и укропа.

Утка со сливами и огурцами

Ингредиенты

350 г тушки гуся или утки (зажаренных), 60 г слив (маринованных), 60 г огурцов (соленых), 30 г оливок (консервированных), 80 мл клюквенного соуса.

Способ приготовления

Приготовленную в духовом шкафу со специями и солью тушку гуся или утки нарубить порционными кусками и выложить на блюдо.

Огурцы нарезать кружочками, с оливок слить маринад. Украсить мясо кружочками огурца (соленого), маринованными сливами и консервированными оливками.

Отдельно подать клюквенный соус.

Жареная рыба с тельным

Ингредиенты

Для рыбы: 400 г леща или карася, 25 г пшеничной муки, 100 мл растительного масла, 50 г панировочных сухарей, перец, соль.

Для тельного: 350 г филе леща или карася, 100 г белого хлеба, 120 мл молока, 25 г пшеничной муки, 50 г панировочных сухарей, 100 г сливочного масла, 500 мл томатного соуса, 50 г зелени укропа и петрушки, 1 г черного молотого перца, соль.

Для начинки: 120 г репчатого лука, 15 мл растительного масла, 25 г грибов (любых, свежих), 25 г рыбного филе (любого), соль.

Способ приготовления

Рыбу разделить на филе с кожей, нарезать порционными кусками, посолить и поперчить. Из муки и 25 мл воды замесить жидкое тесто. Куски рыбы обмакнуть в тесто, обвалять в панировочных сухарях и жарить на разогретом растительном масле до готовности.

Приготовить тельное, пропустив филе рыбы через мясорубку и соединив его с размоченным в молоке белым хлебом, солью и перцем.

Полученную массу перемешать и еще раз пропустить через мясорубку, потом переложить на мокрое полотенце и разделить на лепешки.

Приготовить начинку. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать и обжарить в растительном масле. Грибы промыть и отварить в небольшом количестве подсоленной воды, затем соединить с луком, добавить мелко нарубленное рыбное филе, жарить все вместе.

Подготовленную начинку выложить на рыбные лепешки и сформовать пирожки в форме полумесяца. Из муки и 25 мл воды сделать жидкое тесто, обмакнуть в него тельное, запанировать в сухарях и обжарить в растопленном сливочном масле до готовности.

Перед подачей к столу выложить на блюдо жареную рыбу, рядом положить тельное, посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки. Отдельно подать томатный соус.

Запеченные рыбные биточки

Ингредиенты

200 г сельди, 20 г пшеничного хлеба, 20 мл молока, 30 г репчатого лука, 40 г яблок (измельченных), 20 г сливочного масла, 20 мл растительного масла, 50 г панировочных сухарей, 6 мл столового уксуса, 6 г сахара, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Отделить филе сельди от костей, мелко нарубить. Репчатый лук очистить, вымыть и нашинковать, соединить с рыбой, яблоками и размоченным в молоке белым хлебом. Затем добавить размягченное сливочное масло, сахар, уксус, соль и специи, тщательно вымесить.

Сформовать из фарша биточки, выложить их на противень, смазанный растительным маслом, посыпать панировочными сухарями, поставить в духовой шкаф и запекать до готовности.

Запеканка картофельная с мясом или печенью

Ингредиенты

500 г картофеля (отварного), 1 яйцо, 200 г фарша из говяжьей печени или мяса, 25 г сливочного маргарина, 10 г панировочных сухарей, 20 г сливочного масла, 100 мл сметанного соуса, 15 г зелени укропа и петрушки, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Отварной картофель очистить, протереть через сито, добавить яйцо, масло, соль и специи, тщательно перемешать. Половину этой массы выложить в смазанную маргарином и посыпанную сухарями (немного оставить) форму для запекания, сверху положить слой фарша из мяса или печени, накрыть фарш ровным слоем оставшейся картофельной массы, посыпать сухарями, поставить в духовой шкаф и запекать до готовности.

Перед подачей к столу полить запеканку сметанным соусом и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Картофель с грибами, сыром и соусом

Ингредиенты

250 г картофеля, 220 г белых грибов, 50 г репчатого лука, 30 г топленого масла, 30 г жира, 200 мл сметанного соуса, 10 г сыра (любого, тертого), 10 г сливочного масла, 15 г зелени укропа и петрушки, 2 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, нарезать кубиками, отварить в подсоленной воде до готовности и выложить на смазанную жиром порционную сковороду. Грибы промыть, лук очистить и вымыть. Лук и грибы нашинковать, обжарить в топленом масле, перемешать со сметанным соусом, перцем и солью, залить этой массой картофель.

Посыпать блюдо тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом, поставить в умеренно разогретый духовой шкаф и запекать до готовности. Перед подачей к столу посыпать запеканку вымытой и нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Капуста, тушенная по-русски

Ингредиенты

500 г белокочанной капусты, 50 г свиного шпика, 10 мл столового уксуса, 40 г томатной пасты, 20 г моркови, 40 г репчатого лука, 10 г корня петрушки, 20 мл растительного масла, 1–2 лавровых листа, 5 г пшеничной муки, 10 г сахара, 10 г сливочного масла, 20 г зелени укропа, петрушки и сельдерея, 5 г черного перца горошком, соль.

Способ приготовления

Белокочанную капусту вымыть, нарезать соломкой, припустить в сковороде с добавлением небольшого количества воды и мелко нарезанного, предварительно обжаренного шпика. Затем добавить уксус, томатной пасты и соль, довести до полуготовности. Морковь, репчатый лук и корень петрушки очистить, вымыть, нашинковать, пассеровать в растительном масле и добавить к капусте, положить лавровый лист и перец горошком, тушить до готовности. За 5 минут до окончания тушения заправить капусту обжаренной в сливочном масле мукой и посыпать сахаром.

Перед подачей к столу посыпать блюдо вымытой и измельченной зеленью укропа, петрушки и сельдерея.

Салат из овощей и зелени

Ингредиенты

100 г зеленого салата, 110 г редиса, 80 г огурцов, 50 г зеленого лука, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 60 г сметаны, перец, соль.

Способ приготовления

Зеленый салат вымыть, крупно нарезать. Огурцы и редис вымыть и нарезать тонкими ломтиками.

Зеленый лук вымыть и мелко нашинковать. Все соединить, перемешать, посолить и поперчить, заправить сметаной и украсить кружочками сваренного вкрутую яйца.

Крупеник (гречневая каша с творогом)

Ингредиенты

150 г гречневой крупы, 250 г творога, 30 г сахара, 1 яйцо, 15 г панировочных сухарей, 15 г сливочного маргарина, 100 г сметаны, 30 г сливочного масла, сахар, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Сварить из гречневой крупы и 120 мл воды рассыпчатую кашу, пока она не остыла, соединить ее с протертым через сито творогом.

Добавить в массу соль, сахар, масло и яйцо, тщательно взбить. Полученную массу выложить на смазанный маргарином и посыпанный сухарями противень, полить сметаной и выпекать в умеренно разогретом духовом шкафу.

Тыквенник (пшенная каша с тыквой)

Ингредиенты

150 г пшенной крупы, 250 мл смеси молока с водой (1: 1), 200 г тыквы (мякоть), 40 г сахара, 1 яйцо (для каши), 1 яйцо (для смазывания), 10 г панировочных сухарей, 20 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Пшенную крупу тщательно промыть. Из крупы и смеси молока с водой отварить до готовности рассыпчатую пшенную кашу.

Мякоть тыквы нарезать кубиками и припустить в небольшом количестве воды до готовности, затем размять и соединить с пшенной кашей.

В тыквенную кашу вбить желток, растертый с сахаром, затем ввести взбитый белок, посолить.

Полученную массу еще раз взбить, выложить на противень, смазанный маслом, смазать взбитым яйцом, посыпать сухарями и поставить в умеренно разогретый духовой шкаф.

Запекать до готовности.

Салат овощной с мясом и птицей

Ингредиенты

150 г мяса (жареного, любого), 100 г куриного филе (жареного, любого), 60 г репчатого лука, 100 г огурцов (маринованных), 100 г свеклы (отварной), 100 г сметаны, 50 мл хлебного кваса, 100 г квашеной капусты, 50 г зеленого лука, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Жареное мясо и куриное филе мелко нарезать, добавить очищенный, вымытый и мелко-рубленный репчатый лук.

Маринованные огурцы и очищенную вареную свеклу нашинковать, соединить с мясом и луком.

Выложить салат на блюдо горкой, приправить специями, полить сметаной, разведенной хлебным квасом.

Вокруг положить гарнир из вымытого, нашинкованного зеленого лука и квашеной капусты.

Няня (колбаски с гречневой начинкой)

Ингредиенты

15 г свиных кишок (сухих), 600 г гречневой каши (жидкой), 1 яйцо, 30 г свиного сала, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Охлажденную жидкую гречневую кашу, сваренную на молоке, соединить с яйцом, посолить и приправить специями, тщательно перемешать. Полученной массой наполнить подготовленные кишки, плотно их перевязать и жарить на свином сале до образования румяной корочки. Няню обычно подают к щам из квашеной капусты, предварительно нарезав колбаски ломтиками.

Сальник

Ингредиенты

300 г гречневой каши (рассыпчатой), 150 г говяжьей печени, 100 г репчатого лука, 70 г моркови, 30 г сала (топленого), 1 яйцо (сваренное вкрутую), 1 яйцо (сырое), 300 г сальника (пласта нутряного сала), перец, соль.

Способ приготовления

Печень промыть, нарезать кубиками, жарить на топленом сале (немного оставить), добавив очищенные, вымытые и мелко нарезанные репчатый лук и морковь, охладить.

Затем ввести в обжарку рассыпчатую гречневую кашу, рубленое вареное яйцо, сырое яйцо, посолить и поперчить, перемешать.

Полученную массу выложить на пласт нутряного сала, свернуть, придавая изделию овально-округлую форму, слегка обжарить на раскаленной сковороде. После этого выложить сальник на противень, смазанный остатками сала (топленого), и запекать до готовности.

Горох колодкой с овощами

Ингредиенты

250 г гороха, 30 г моркови, 30 г репы, 30 г репчатого лука, 30 мл растительного масла, 30 г зеленого лука, 100 г овощного гарнира, 2 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Горох залить 500–600 мл воды и варить до полуготовности. Затем добавить очищенные, вымытые и нарезанные кубиками морковь, репу и репчатый лук. Когда овощи и горох разварятся, протереть их через сито, заправить солью и перцем, еще раз протереть.

Взять конические формочки, смазать их растительным маслом (необходимо использовать $\frac{1}{2}$), плотно наполнить приготовленным пюре, затем перевернуть и выложить на блюдо.

Перед подачей к столу посыпать горох вымытым и нашинкованным зеленым луком, оформить овощным гарниром.

Каша манная с ягодами

Ингредиенты

150 г манной крупы, 300 г клюквы, 120 г сахара, 1 г ванилина, 25 г сливочного масла.

Способ приготовления

Клюкву промыть, выжать из нее сок, мезгу залить 500 мл воды и прокипятить, затем процедить. В полученный отвар положить сахар (использовать $\frac{1}{2}$), довести до кипения, влить выжатый клюквенный сок, вновь довести до кипения.

Затем ввести при непрерывном помешивании манную крупу и ванилин, варить до готовности.

Затем кашу перелить в форму, смазанную сливочным маслом, посыпать оставшимся сахаром и охладить.

Перед подачей к столу нарезать порционными кусками.

Пирог с осетриной и репчатым луком

Ингредиенты

Для теста: 400 г пшеничной муки, 12 г сахара, 35 г сливочного масла, 1 яйцо, 15 г дрожжей, 150 мл молока или воды, 1 г пищевой соды, 2 мл столового уксуса, 15 мл растительного масла (для смазывания противня), 5 г соли.

Для фарша: 420 г филе осетра, 12 г репчатого лука, 2 яйца, 25 г сливочного масла, 5 г соли, перец.

Способ приготовления

Филе осетра припустить в небольшом количестве воды, добавив соль и перец. Затем нарезать филе тонкими ломтиками. Яйца сварить вкрутую, охладить и очистить.

Приготовить опарное дрожжевое тесто из вышеуказанных ингредиентов, разделить его на две части, присыпать мукой и оставить на расстойку на 15–20 минут. После этого раскатать каждый кусок теста в пласт. Один пласт посыпать мукой, завернуть на скалку и перенести на смазанный маслом противень.

Выложить на тесто слой мелко нарезанных яиц, затем слой осетрины, а сверху слой очищенного, вымытого, нашинкованного и спассерованного в сливочном масле лука. Накрыть начинку вторым пластом теста, края защипнуть, сделать в пласте несколько проколов. Поставить пирог в духовой шкаф, разогретый до 210–230 °С, выпекать до готовности. Разрезать пирог на порции.

Отдельно можно подать рыбный бульон с измельченной зеленью.

Курник (слоеный пирог)

Ингредиенты

Для слоеного теста: 500 г пшеничной муки, 300 г сливочного масла, 40 г меланжа, 2 г лимонной кислоты, 4 г соли, 1 яйцо (для смазывания пирога).

Для блинчиков: 80 г пшеничной муки, 4 г сахара, 2 яйца 200 мл молока, 5 г топленого масла, 1 г соли, 50 мл растительного масла.

Для рисового фарша: 100 г риса, 1 яйцо (вареное, рубленое) 10 г зелени петрушки, 15 г сливочного масла, соль.

Для мясного фарша: 1 кг мяса курицы 40 г петушиных гребешков, 5 г муки, 20 г сливочного масла, 10 мл куриного бульона, специи (любые), соль.

Для грибного фарша: 300 г грибов (любых, свежих), 20 мл грибного соуса, 50 г репчатого лука, 15 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Из указанных ингредиентов и 220 мл воды приготовить слоеное тесто, поделить его на две неравные части, каждую раскатать в тонкую лепешку: одна должна быть диаметром примерно 25 см, другая – 35. Для мясного фарша 40 см. Оставить немного теста для украшения.

Приготовить тесто для блинчиков, смешав все указанные ингредиенты.

Выпекать блинчики на горячем растительном масле.

Сделать рисовый фарш. Для этого нужно отварить рассыпчатый рис до полуготовности, смешать его с рубленным вареным яйцом, измельченной зеленью петрушки и сливочным маслом, посолить и тщательно перемешать.

Приготовить мясной фарш. Для этого подготовленное мясо курицы отварить в подсоленной воде до полуготовности вместе с промытыми петушиными гребешками, затем снять с курицы кожу, мясо мелко нарубить, гребешки нарезать соломкой. Муку прогреть на сковороде вместе со сливочным маслом, затем добавить бульон, соль и специи, довести соус до кипения.

Соединить куриное мясо с соусом и перемешать.

Сделать грибной фарш. Грибы промыть, отварить в подсоленной воде до полуготовности, нашинковать и обжарить в сливочном масле вместе с очищенным, вымытым и нашинкованным луком.

Затем обжарку поперчить по вкусу и развести грибным соусом.

На лепешку из слоеного теста диаметром 25 см положить блинчик, на него – слой фарша из риса, затем второй блинчик, на него – слой фарша из мяса курицы, снова накрыть блинчиком, на него положить слой фарша из грибов. Таких слоев можно сделать несколько, укладывая фарш и блинчики горкой в виде конуса. После этого нужно накрыть горку второй лепешкой из слоеного теста диаметром 35 см.

Для мясного фарша 40 см. Края пирога защипнуть елочкой, смазать курник взбитым яйцом, украсить фигурками из теста, проколоть в нескольких местах и поставить в духовой шкаф, разогретый до 200 °С. Выпекать до готовности.

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.