



ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

*кулинарных
рецептов*



рипол классик

Владимир Николаевич Петров

Золотая коллекция

кулинарных рецептов

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=568345

Золотая коллекция кулинарных рецептов / [сост. В. Н. Петров]:

РИПОЛ Классик; Москва; 2010

ISBN 978-5-386-02642-4

Аннотация

В предлагаемой вашему вниманию книге собраны кулинарные рецепты разных народов: блюда русской, украинской, итальянской, грузинской, армянской кухни. Для широкого круга читателей.

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	4
РУССКАЯ КУХНЯ	5
САЛАТЫ	6
ПЕРВЫЕ БЛЮДА	12
ЩИ	12
ПОХЛЕБКИ	18
БОРЩИ	20
РАССОЛЬНИК	24
Конец ознакомительного фрагмента.	29

**Владимир
Николаевич Петров
Золотая коллекция
кулинарных рецептов**

ВВЕДЕНИЕ

В нашей книге мы предлагаем вашему вниманию коллекцию кулинарных рецептов разных народов, блюда русской, украинской, итальянской, грузинской, армянской кухни. Все представленные рецепты весьма интересны, по-своему оригинальны и вкусны. Приятного аппетита!

РУССКАЯ КУХНЯ

Русский стол является одним из богатейших в мире, отличается очень большим разнообразием холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, салатов, а также блинов, пирогов, пельменей, компотов и т. д. Огромным спросом пользуются блюда из овощей, особенно из грибов. Очень популярны блюда из различной рыбы, так как всегда считалось, что рыба полезна для организма.

САЛАТЫ

Салат – это блюдо из вареных, сырых, квашеных, маринованных овощей, фруктов. В некоторые виды салатов добавляют рыбу, мясо, крабов, грибы и т. д.

Салат из свежих грибов

Время приготовления: 35 мин

Количество порций: 4

Ингредиенты: 200 г нежирного отварного мяса, 1 кг свежих грибов (вешенки, шампиньоны), 100 г сливочного масла, 2 головки репчатого лука, 2 небольшие моркови, сливочное масло, майонез, соль по вкусу.

Приготовление

Грибы мелко нарезать, положить в кастрюлю, влить немного воды, посолить и тушить до испарения жидкости. Затем добавить сливочное масло и жарить грибы до образования золотистого цвета. Морковь и лук натереть на мелкой терке и также обжарить на масле. Отварное мясо мелко нарезать. Подготовленные продукты разделить на 3 части и уложить на большое блюдо слоями: 1/3 подготовленного мяса, 1/3 грибов и 1/3 лука с морковью. Каждый слой разровнять, посолить и полить майонезом. Салат поставить на 2–3 ч в холодильник, чтобы он пропитался.

Салат из ветчины и орехов

Время приготовления: 15 мин

Количество порций: 2

Ингредиенты: 200 г ветчины, 2 маринованных огурца, 0,5 стакана очищенных грецких орехов, майонез, зелень по вкусу.

Приготовление

Ветчину и огурцы нарезать соломкой, добавить измельченные орехи, хорошо перемешать и заправить майонезом по вкусу. При подаче посыпать рубленой зеленью.

Салат из мяса и овощей

Время приготовления: 45 мин

Количество порций: 4—5

Ингредиенты: 300 г вареной говядины или нежирной вареной колбасы, 3—4 клубня картофеля, 3—4 соленых огурца, 3 яйца, 1 банка консервированного зеленого горошка, 1 головка репчатого лука, 1 банка майонеза, соль по вкусу.

Приготовление

Картофель и яйца отварить. Мясо, картофель, огурцы, яйца, лук нарезать кубиками, добавить зеленый горошек, перемешать. Заправить майонезом, посолить.

Салат с ветчиной и солеными грибами

Время приготовления: 15 мин

Количество порций: 4

Ингредиенты: 200 г ветчины, 60 г соленых грибов, 3 вареных яйца, 1 клубень картофеля, 1 маринованный огурец, 3–4 зубчика чеснока, 0,4 стакана майонеза, зелень.

Приготовление

Грибы, ветчину, огурец и вареный картофель нарезать соломкой, яйца и чеснок измельчить, все перемешать и заправить майонезом. Украсить зеленью.

Салат с редькой

Время приготовления: 15 мин

Количество порций: 4—5

Ингредиенты: 150–200 г отварной говядины, 150–200 г редьки, 100 г соленых грибов, 1 небольшая морковь, 2 зубчика чеснока, 50 г сыра, 50 г зеленого лука, майонез, соль по вкусу.

Приготовление

Вареную говядину, соленые грибы и сырую морковь нарезать мелкой соломкой, редьку натереть на терке. Овощи и мясо соединить, добавить толченый чеснок, соль, майонез и перемешать. При подаче посыпать зеленым луком и тертым

сыром.

Салат с ветчиной и рисом

Время приготовления: 15 мин

Количество порций: 4

Ингредиенты: 200 г вареной ветчины, 2–3 стручка сладкого перца, 3–4 томата, 1/3 стакана вареного риса, 3–4 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 2 яйца, майонез, зеленый лук, зеленый салат, молотый черный перец, соль по вкусу.

Приготовление

Ветчину, перец, салат нарезать соломкой, томаты – тонкими ломтиками, вареные яйца и зеленый лук мелко нашинковать. Все перемешать с рисом и горошком, заправить майонезом, солью, молотым перцем.

Салат из картофеля и грибов

Время приготовления: 50 мин

Количество порций: 4—5

Ингредиенты: 500 г картофеля, 300 г маринованных грибов, 1 головка репчатого лука, 50 г соленых огурцов, 100 г квашеной капусты, 100 г сметаны, зелень, соль по вкусу.

Приготовление

Картофель отварить и нарезать, грибы и лук нарезать тонкими ломтиками, огурцы нарезать ломтиками, капусту порубить, перемешать и заправить сметаной.

Подавать, посыпав измельченной зеленью.

Салат из ветчины и курицы

Время приготовления: 15 мин

Количество порций: 4—5

Ингредиенты: 120 г ветчины, 80 г отварной курицы (мякоти), 2 яйца, 1 томат, 1 небольшой консервированный огурец, 20 г сыра, 100 г майонеза, зелень, соль по вкусу.

Приготовление

Ветчину, мякоть отварной курицы, огурец и томат нарезать ломтиками, посолить и заправить майонезом. Салат уложить горкой, украсить дольками вареных яиц и томатов, посыпать тертым сыром и оформить зеленью.

Салат «Пикантный»

Время приготовления: 25 мин

Количество порций: 4

Ингредиенты: 100 г отварной говядины, 100 г отварных грибов, 4 головки репчатого лука, 4 моркови, 4–5 ст. ложек растительного масла, 2 маринованных огурца, майонез, зе-

лук, перец, соль по вкусу.

Приготовление

Лук и морковь спассеровать на растительном масле и охладить. Остальные продукты нарезать соломкой, все соединить, заправить майонезом, посолить, поперчить и перемешать. При подаче украсить зеленью.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Первые блюда всегда пользовались популярностью, поэтому их в русской кухне большое многообразие: щи, рассольники, солянки, супы, борщи.

ЩИ

Щи – основное жидкое горячее блюдо на русском столе на протяжении многих лет. Оно очень сытное и до сих пор востребовано.

Щи «Ассорти»

Время приготовления: 2 ч 40 мин

Количество порций: 3—4

Ингредиенты: 250 г говядины, 200 г баранины, 100 г ветчины, 100 г мяса курицы, 100 г мяса утки или гуся, 500–700 г квашеной капусты, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 1 репа, 1 пучок петрушки, 1 корень со стеблем сельдерея, 1 ст. ложка укропа, 1 ч. ложка майорана, 3 лавровых листа, 4 зубчика чеснока, 10 горошин черного перца, 100 г сметаны, соль по вкусу.

Приготовление

Мясо, лук и половину моркови, сельдерей, петрушку, ре-

пу положить в кастрюлю, залить водой и варить в течение 1 ч 40 мин, посолив примерно через 1 ч. После бульон процедить, корни отбросить. В глиняный горшок положить квашеную капусту, залить 0,5 л кипятка, положить сливочное масло, закрыть, поставить в духовку. Когда капуста станет мягкой, вынуть ее и положить в процеженный бульон и мясо. В другой кастрюле сварить картофель, нарезанный кубиками, и положить его в бульон. Каждый вид мяса нарезать кусочками. Пряности положить за 10 мин до готовности щей.

Щи «Постные»

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 4—5

Ингредиенты: 600–750 г квашеной капусты, 4–6 шт. сухих белых грибов, 1 ст. ложка гречневой крупы, 1–2 ст. ложки подсолнечного или оливкового масла, 2 головки репчатого лука, 1 клубень картофеля, 1 морковь, 1 пучок петрушки, 1 ст. ложка укропа, 3 лавровых листа, 4 зубчика чеснока, 8 горошин черного перца, соль по вкусу.

Приготовление

Квашеную капусту залить 0,5 л кипятка и поставить в глиняной посуде в духовку на 20–30 мин.

Затем отвар слить в отдельную посуду, капусту посолить, смешать с мелко нарезанным луком и морковью, добавить ароматизированное растительное масло и растерать в эма-

лированной миске деревянной ложкой так, чтобы полностью втереть масло (для ароматизации масло нагреть в сковороде, добавить чеснок, лавровый лист, перец).

Затем вновь соединить с отваром и продолжать варить на плите.

Приготовить грибной бульон, соединить бульон с капустой, добавить гречневую крупу, картофель и варить до готовности капусты.

Щи кислые со свежей капустой

Время приготовления: 2 ч 15 мин

Количество порций: 4—5

Ингредиенты: *600–750 г говяжьей грудинки, 100 г сметаны, 600–750 г свежей капусты, 7–8 маленьких зеленых незрелых яблок любого сорта, 2 головки репчатого лука, 0,5 репы, 3 ст. ложки укропа, 3 лавровых листа, 8 горошин черного перца, соль по вкусу.*

Приготовление

Мясо отварить в течение 2 ч. Через 1–1,5 ч после начала приготовления посолить. Когда мясо будет почти готово, положить нарезанные капусту, репу, лук, через 15 мин добавить нарезанные соломкой яблоки, а еще через 5 мин – укроп, лавровые листья, черный перец и варить до тех пор, пока яблоки полностью не разварятся.

Подавать со сметаной.

Щи из говядины и квашеной капусты

Время приготовления: 2 ч 45 мин

Количество порций: 4—5

Ингредиенты: 750 г говядины, 500–750 г квашеной капусты, 1 ст. ложка сливочного или топленого масла, 1 ст. ложка сливок, 100 г сметаны, 4–5 сухих белых грибов, 0,5 стакана соленых грибов, 1 морковь, 1 крупный клубень картофеля, 1 репа, 2 головки репчатого лука, 1 корень и зелень сельдерея, 1 корень и зелень петрушки, 1 ст. ложка укропа, 3 лавровых листа, 4–5 зубчиков чеснока, 8 горошин черного перца, 1 ч. ложка майорана, соль по вкусу.

Приготовление

Мясо, луковицу, половину моркови, зелень петрушки и сельдерея положить в холодную воду и варить 2 ч. Через 1,5 ч посолить, бульон процедить, овощи выложить. В глиняную посуду положить капусту, залить ее 0,5 л кипятка, добавить сливочное масло, закрыть, поставить в нагретую духовку. Когда капуста станет почти мягкой, вынуть ее и соединить с процеженным бульоном и мясом. Грибы и разрезанный на несколько частей картофель положить в сотейник, залить 2 стаканами холодной воды и поставить на плиту. Когда вода закипит, грибы вынуть, нарезать соломкой и вновь положить в грибной бульон довариваться. После готовности грибов и картофеля соединить их с мясным бульоном. В бу-

льон с капустой добавить мелко нарезанную луковичу, коренья зелени, нарезанные соломкой, и пряности (кроме чеснока и укропа), посолить и варить 20 мин. Затем снять с огня, положить укроп и чеснок и дать настояться в течение примерно 15 мин.

Перед подачей на стол заправить нарезанными солеными грибами и сметаной прямо в тарелке.

Щи с крапивой

Время приготовления: 2 ч 35 мин

Количество порций: 4—5

Ингредиенты: 500 г говядины, 100 г сметаны, 750 г капустной рассады, 1 стакан крапивы (ошпаренной), 2 сваренных вкрутую яйца, 2 головки репчатого лука, 4 ст. ложки укропа, 8 горошин черного перца, 4 горошины душистого перца, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты, зелень петрушки, соль по вкусу.

Приготовление

Мясо отварить в течение 2 ч. Через 1—1,5 ч после начала приготовления посолить. Листья рассады освободить от корешков и стеблей, мелко нарезать и ошпарить соленым кипятком, закрыть и оставить на 10—15 мин. Затем слить воду и добавить листья рассады в мясной бульон. Крапиву промыть водой, обдать кипятком, откинуть на дуршлаг, не давая ей выделять сок, мелко нарезать и засыпать в бульон. Варить

щи вместе с пряностями еще 10–15 мин. Затем снять с огня, заправить укропом, чесноком, лимонной кислотой, дать настояться. Подавать со сметаной, зеленью и яйцом (по половинке на порцию).

Щи зеленые

Время приготовления: 2 ч 45 мин

Количество порций: 4—5

Ингредиенты: 500 г говяжьей грудинки, 100 г сметаны, 0,75-литровая банка щавеля, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 1 стебель сельдерея, 1 ст. ложка укропа, 10 горошин черного перца, 3 лавровых листа, 4 зубчика чеснока, зелень петрушки, соль по вкусу.

Приготовление

Мясо отварить в течение 2 ч. Через 1–1,5 ч после начала приготовления посолить. Щавель промыть в воде, освободить от стеблей, мелко нарезать и опустить в кипящий мясной бульон. Сразу добавить мелко нарезанные лук, сельдерея, нарезанную соломкой морковь, пряности, кроме чеснока и укропа, и варить 10–15 мин. Чеснок и укроп положить за 2 мин до конца варки. При подаче на стол заправить сметаной и мелко нарубленными яйцами.

Щи из квашеной капусты и кваса

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 4

Ингредиенты: *1 стакан квашеной капусты, 1 стакан кваса, 1 ст. ложка растительного масла, 6 головок репчатого лука, 1 морковь, 4 ч. ложки уксуса, 1 ч. ложка сахара, 1 лавровый лист, перец, соль по вкусу.*

Приготовление

Лук нарезать полукольцами, обжарить в масле до золотистого цвета, залить квасом, опустить нарезанную соломкой капусту, морковь, специи, соль и довести до готовности.

При подаче на стол посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

ПОХЛЕБКИ

Похлебки – первые горячие блюда. В отличие от супов и щей, приготовляемых на мясных бульонах, похлебки – легкие супы, основу которых составляют вода и овощи.

Похлебка из репы

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 4

Ингредиенты: *1,5 л воды, 5–6 реп, 1 небольшая брюква, 1 головка репчатого лука, 2 горошины ямайского (душистого) перца, 2 бутона гвоздики, 4 горошины черного перца, 2 лавровых листа, 1 ст. ложка петрушки, 1 ст. ложка укропа, 4 зубчика чеснока, соль по вкусу.*

Приготовление

В подсоленный кипяток опустить мелко нарезанный лук, нарезанную кубиками репу и довести до готовности репы. Пряности положить за 10 мин, а пряную зелень за 2–3 мин до готовности.

Похлебка луковая

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 4

Ингредиенты: *1,25 л воды, 4–6 головок репчатого лука, 1 стебель лука-порея, 1 пучок сельдерея, 1 ст. ложка укропа, зелень петрушки, 4–6 горошин черного перца, 1 ч. ложка соли.*

Приготовление

Сельдерей нарезать соломкой, опустить в кипящую воду. Репчатый лук и лук-порей мелко нарезать посолить и опустить в кипящий бульон. Поперчить. Когда лук распустится и бульон окрасится в зеленый цвет, посолить, добавить укроп, перец, измельченную зелень петрушки через 3 мин снять с огня. Дать настояться в течение 5 мин.

Похлебка картофельная

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 4—5

Ингредиенты: 1,5 л воды, 5–6 клубней картофеля, 1 головка репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 3 лавровых листа, 1 ст. ложка укропа, 1 ст. ложка зелени петрушки, 10 горошин черного перца, соль по вкусу.

Приготовление

Воду посолить и дать закипеть. В подсоленный кипяток положить мелко нарезанный лук, нарезанный кубиками картофель и варить до готовности. Пряности и зелень внести за 5 мин до готовности.

БОРЩИ

Борщ – первое блюдо на основе мясного бульона, с разнообразными овощами. Борщ также можно варить с грибами, черносливом, маслинами, сушеными фруктами.

Борщ с маслинами

Время приготовления: 2 ч 50 мин

Количество порций: 4

Ингредиенты: 3 л воды, 400 г говядины с костью, 2 свек-

лы, 1 морковь, 2 головки репчатого лука, 80 г сушеных грибов, 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса, 10 маслин, 0,6 стакана растительного масла, 1,75 стакана муки, 1 яйцо, специи, зелень, соль по вкусу.

Приготовление

Мясо, морковь и лук (1 головка), нарезанные небольшими кубиками опустить в холодную воду и варить в течение 2 ч. Через 45 мин после начала приготовления посолить. Грибы замочить на 3–4 ч в холодной воде, промыть; воду, в которой они набухали, процедить, опустить в нее обратно грибы, добавить уксус, мелко нарезанную свеклу и варить до готовности. Грибному бульону дать настояться, процедить, соединить с мясным бульоном, добавить специи, посолить, довести до кипения и еще раз процедить.

В муку добавить воду, яйцо, посолить и замесить тесто. Раскатать его тонким слоем, нарезать небольшими квадратиками, положить на каждый грибной фарш: вареные грибы, нарезанный лук (1 головка), посолить, перемешать с маслом (0,5 стакана), сложить треугольником, защипнуть края и поджарить.

Борщ разлить в тарелки, положить маслины, зелень, по желанию сметану.

Борщ с говядиной и окороком

Время приготовления: 2 ч 30 мин

Количество порций: 4

Ингредиенты: 300 г говядины, 125 г свиных костей, 100 г копчено-вареного или вареного окорока, 2–3 сосиски, 3 свеклы, 250 г белокочанной капусты, 2–3 клубня картофеля, 1–2 моркови, 0,5 корня петрушки, 1–2 головки репчатого лука, 2–3 ст. ложки томатного пюре, 40 г сливочного масла, 2 ст. ложки 3 %-ного уксуса, 1 ст. ложка сахара, 0,5 стакана сметаны, перец, зелень, соль по вкусу.

Приготовление

Сварить говяжий бульон (2 л) с добавлением костей и процедить. Овощи нарезать соломкой. Свеклу потушить с добавлением небольшого количества воды, томатного пюре, уксуса и жира, а морковь, лук и корень петрушки пассеровать. В кипящий бульон опустить нарезанную свежую капусту, довести до кипения, добавить нарезанный кубиками картофель, варить 10–15 мин, затем соединить с овощами, свеклой и варить до готовности. За 5—10 мин до конца варки добавить сахар, специи, соль.

Перед подачей положить в борщ нарезанные вареное мясо, окорок и сосиски. Подавать борщ со сметаной и зеленью.

Борщ из свинины, говядины и курицы

Время приготовления: 1 ч 50 мин

Количество порций: 4

Ингредиенты: 500 г говяжьих или свиных костей, 200 г

жирной свинины, 200 г говядины, 150 г филе курицы, 2–3 моркови, 3 свеклы, 1 головка репчатого лука, 50 г жира для пассерования, 2–3 зубчика чеснока, 50 г сала, 1 лавровый лист, 2 ст. ложки томатного пюре, 1,5 ст. ложки 3 %-ного уксуса.

Приготовление

Из костей сварить бульон. Мякоть говядины, курицы, свинины нарезать соломкой. Лук и морковь нарезать мелкими кубиками и пассеровать. Свеклу нарезать кубиками, потушить, добавив воду и уксус. В глиняные горшочки положить мясо, овощи, растертое с чесноком сало, томатное пюре, лавровый лист, залить бульоном и довести до готовности в духовке.

Борщ с фасолью и яблоками

Время приготовления: 2 ч 40 мин

Количество порций: 4

Ингредиенты: 400 г костей от ветчины, 300 г говядины, 100 г сосисок, 1 отварная свекла, 4 клубня картофеля, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки фасоли, 1 ст. ложка свиного жира, 2 ст. ложки сметаны, 1 яблоко, 2 ст. ложки томатного пюре, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка муки, сахар, уксус, соль по вкусу.

Приготовление

Сварить бульон из говядины и костей и отдельно – фасоль,

предварительно замочив ее на 10–12 ч в холодной кипяченой воде. Нарезать соломкой лук, петрушку, морковь и пассеровать, добавить томатное пюре и тушить еще 10 мин. В процеженный бульон опустить нарезанный кубиками картофель, а после закипания – нашинкованную соломкой свеклу, пассерованные с томатным пюре лук, коренья и муку, предварительно разведя ее мясным бульоном. За 5 мин до готовности добавить яблоко, очищенное от кожуры и нарезанное, фасоль, сахар, уксус и соль.

При подаче добавить мясо, сосиски и сметану.

РАССОЛЬНИК

Рассольник представляет собой жидкое горячее первое блюдо на кисло-соленой огуречной основе.

Рассольник из почек

Вымачивание: 8 ч

Время приготовления: 1 ч 40 мин

Количество порций: 4—5

Ингредиенты: 250–300 г почек, 3 соленых огурца, 0,5 стакана огуречного рассола, 2–3 клубня картофеля, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки перловой крупы, 1 ст. ложка укропа, 1 пучок петрушки (корень и зелень), 1 стебель сельдерея (корень и зелень), 3 лавровых листа, 6

горошин черного перца, 2 горошины ямайского (душистого) перца, 100 г сметаны, соль по вкусу.

Приготовление

Почки очистить от пленок и жира, замочить в воде на 6–8 ч, отварить в течение 20–30 мин, нарезать соломкой. Крупу промыть водой, залить кипятком и поставить распариваться на 30–45 мин.

С огурцов срезать кожицу, залить ее 1 стаканом горячей воды и прокипятить на слабом огне 10–15 мин, опустить в рассол мякоть огурцов, разрезанных на мелкие дольки, поварить еще в течение 10 мин.

Почки опустить в 1,5 л кипятка, варить около 30 мин, добавить крупу, нарезанные соломкой морковь, петрушку, сельдерей, через 10–15 мин – картофель, нарезанный кубиками, мелко нарезанный лук и довести до готовности картофеля. Затем добавить огурцы, если надо – посолить, и долить при необходимости рассол. Положить специи, варить еще 10–15 мин, заправить зеленью и варить еще 3 мин.

При подаче на стол заправить сметаной.

Рассольник из курицы

Время приготовления: 1 ч 30 мин

Количество порций: 4

Ингредиенты: *потроха от 2 тушек курицы, 4 соленых огурца, 1 морковь, 1 репа, 3 ст. ложки риса, 1 головка репча-*

того лука, 1 стебель лука-порея, 1 пучок петрушки (корень и зелень), 2 ст. ложки укропа, 1 ст. ложка эстрагона, 1 ст. ложка зелени чабера, 8 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 2 зубчика чеснока, 25–30 г сливочного масла, соль по вкусу

Приготовление

В 1,5 л кипятка опустить потроха, нарезанные на небольшие куски, и варить около 1 ч, после чего добавить коренья, промытый рис и довести до полуготовности, снимая пену. Затем добавить мелко нарезанные репчатый лук и лук-порея, лавровый лист, поперчить и варить до готовности риса. С огурцов срезать кожицу, залить ее 2 стаканами кипящей воды и прокипятить на слабом огне 10–15 мин, затем опустить в рассол мякоть огурцов, нарезанных на кубики, проварить еще 10 мин, добавить в бульон огурцы и варить 7–8 мин, добавить пряности и варить еще 3 мин, после чего снять с огня и заправить растертым с маслом и солью чесноком.

Рассольник из овощей

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 4

Ингредиенты: *3–4 соленых огурца, 1 клубень картофеля, 1 морковь, 1 репа, 3 ст. ложки гречневой или рисовой крупы, 1 пучок пастернака (корень и зелень), 2 головки реп-*

чатого лука, 1 стебель лука-порея, 1 пучок петрушки, 1 пучок сельдерея (корень и зелень), 8 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 1 ст. ложка укропа, 0,5 ст. ложки эстрагона, 25 г сливочного масла, 100 г сметаны, соль по вкусу.

Приготовление

В 2 л кипятка отварить овощи и крупу. С огурцов срезать кожицу, залить ее 1 стаканом кипятка и прокипятить 10–15 мин, затем опустить в рассол мякоть огурцов, произвольно нарезанную, припустить еще в течение 10 мин. Добавить огурцы в бульон из овощей и крупы. Заправить зеленью.

Рассольник из перловой крупы

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 4—5

Ингредиенты: *500 г говядины, 2 соленых огурца, 0,5 стакана перловой крупы, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 ст. ложка жира, 5–6 клубней картофеля, 8–9 горошин перца, 2 лавровых листа, сметана, зелень, соль по вкусу.*

Приготовление

Говядину залить холодной водой, поставить на огонь. В отдельную кастрюлю положить перловую крупу, залить 1,5 стакана горячей воды, закрыть крышкой и поставить на слабый огонь для набухания. Когда крупа набухнет, выложить ее в дуршлаг, обдать кипятком и опустить в кипящий мясной

бульон. Через 15 мин добавить обжаренные корни, очищенные и нарезанные огурцы, нарезанный кубиками картофель, перец, лавровый лист, мелко нарезанный лук, посолить и варить 25–30 мин. В тарелку положить кусочки мяса, сметану и зелень.

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.