

Моя кулинарная библиотечка



Окрошка

и

другие
русские

Окрошка
стр. 3

Петровский
квас стр. 95

СУПЫ



Окрошка и другие русские супы

Серия «Моя кулинарная библиотечка»

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=649915

Окрошка и другие русские супы: Эксмо; Москва; 2010

ISBN 978-5-699-42598-3

Аннотация

В настоящей книге собрано множество интересных рецептов супов: мясные, грибные, овощные, летние и зимние, острые, легкие, с картофелем и без, постные и наваристые и т. д. – на любой сезон и на любой вкус.

Содержание

ХОЛОДНИКИ	6
Окрошка	6
Окрошка из рыбы	8
Сборная постная окрошка	9
Холодник из помидоров	10
Свекольник «Селянский»	11
Холодник с крупой	12
Холодник с морковью и творогом	13
Ботвинья «Праздничная»	14
Ботвинья с огурцами	15
Ботвинья (1-й способ)	16
Ботвинья (2-й способ)	17
Свекольник постный	18
Борщ холодный	19
Борщ холодный мясной	20
Борщ холодный с рыбой	21
Щи зеленые с яйцом	22
Щучина	23
БУЛЬОНЫ	24
Бульон желтый, основной, средней крепости	24
Бульон желтый, прозрачный, двойной крепости	27
Бульон красный, средней крепости	28

Бульон красный, двойной крепости	29
Крепкий бульон с вином, подаваемый в чашках, к ужину	30
Мясной чай для больных	31
Бульон для диетического питания	32
Бульон красный, валахский[1], с кореньями, двойной крепости	33
Бульон с солеными огурцами	35
Бульон куриный (1-й способ)	36
Бульон куриный (2-й способ)	37
Бульон куриный (3-й способ)	38
Бульон куриный двойной крепости	39
Бульон из индейки	41
Бульон из телятины	42
Бульон из баранины с кореньями	43
Бульон грибной с расстегаем	44
ПОХЛЕБКИ	45
Картофельная похлебка	45
Похлебка с квашеной капустой	46
Похлебка с картофелем, пшеном и помидорами	47
Похлебка из пшена с овощами	48
Похлебка из перловой крупы с овощами	49
Похлебка с рисом и овощами	50
Луковая похлебка	51
Мясная похлебка	52

Сытная похлебка	54
Похлебка с вином	55
Российская похлебка	56
Похлебка по-суворовски	57
Похлебка «Петровская»	58
ЩИ	59
Щи зеленые из молодой крапивы	59
Щи из кислой капусты	61
Кислые щи из свежей капусты с яблоками	62
Кислые щи с говяжьей грудинкой	63
Щи зеленые из щавеля со шпинатом	64
Щи из маринованного щавеля	66
Щи ленивые из свежей капусты	67
Щи из свежей капусты	69
Конец ознакомительного фрагмента.	70

Окрошка и другие русские супы

ХОЛОДНИКИ

Окрошка

Для приготовления 2 л кваса: 80 г ржаного хлеба, 2 ст. ложки сахара, 3 г дрожжей, 12 стаканов воды

Для окрошки: 1,5 л кваса, 2 яйца, 1 ч. ложка горчицы, 1 ст. ложка сахара, хрен по вкусу, 2 свежих огурца, 150 – 200 г зеленого лука

Мясные и рыбные наборы: 200 г вареной говядины, 120 – 150 г вареной телятины, 100 – 150 г ветчины

Хлеб нарезать ломтиками и обжарить до образования темно-коричневой окраски, залить горячей (80°С) кипяченой водой и оставить настаиваться на 4 ч. Настой процедить, добавить сахар и дрожжи (предварительно разведенные водой) и поставить в теплое место на 8 ч. Готовый квас процедить и вынести на холод.

В квас для окрошки обычно добавляют растертые с горчицей, сахаром, солью и хреном (по вкусу) яичные желтки.

Хорошо квас с соответствующими добавками настоять в

холодильнике. Это придаст кушанью аромат и улучшит вкус.

Сварить вкрутую яйца, остудить, отделить белки от желтков. Желтки положить в миску, растереть с горчицей, сахаром, солью и хреном (по вкусу) и смешать с половиной стакана кваса. Мясо мелко изрубить и положить в миску с заправкой. Туда же добавить зеленый лук, белки яиц. Влить в миску 2 стакана кваса, хорошо, но осторожно размешать, слить в посуду с плотной крышкой и на 2 – 3 ч. поставить в холодильник. Перед подачей влить в окрошку оставшийся квас. В тарелку с окрошкой положить ложку сметаны или растительного масла и зелень. Сметану нужно быстро и хорошо помешать, чтобы она не свернулась.

Окрошка из рыбы

Обжарить в масле или отварить 1,2 кг рыбы. Вынуть кости, нарезать рыбу кусками, положить в супницу, добавить свежие или соленые огурцы, зеленый лук, укроп, кервель, эстрагон. Развести все 1 л кваса, добавить по вкусу соль и молотый черный перец.

Сборная постная окрошка

Очистить и нарезать свежие и соленые огурцы, маринованные или соленые грибы: грузди, волнушки, рыжики. Нашинковать яблоки, свежие и моченые, сливы, вишни, персики и моченый виноград. Отварить и очистить картофель, свеклу и зеленую фасоль. Непосредственно перед подачей к столу положить в супницу 1/2 ч. ложки готовой горчицы и соль, влить растительное масло, мешая, пока горчица не превратится в густой соус. Потом развести массу 1 л кваса, добавить соль, перец, зеленый лук, петрушку, укроп. Все это влить в супницу и добавить колотый лед.

Холодник из помидоров

8 – 10 средних помидоров, 2 стакана сметаны, 100 г зеленого лука, 1 луковица, пучок укропа, черный молотый перец, соль по вкусу, 1 л кипяченой воды

Свежие помидоры вымыть, ошпарить кипятком и, удалив с них кожицу, протереть через сито в миску. В эту же миску положить мелко нарезанные репчатый и зеленый лук, укроп, посолить и поперчить по вкусу, залить холодной кипяченой водой. В тарелку с холодником положить сметану (полстакана), отдельно подать отварной молодой картофель.

Свекольник «Селянский»

2 средние свеклы (отварные), 2 вареных яйца, 2 средние картофелины (отварные), 2 – 3 свежих огурца, пучок редиски, 100 г зеленого лука, соль, сахар по вкусу, 1 л свекольного отвара

Картофель и яйца мелко нарезать кубиками, свеклу и редис натереть на крупной терке, огурцы, зеленый лук измельчить и все хорошо, но осторожно перемешать в миске, добавив соль и сахар по вкусу. В миску с овощной смесью вылить свекольный отвар и осторожно перемешать. В тарелку со свекольником положить половину сваренного вкрутую яйца, укроп и кружок лимона.

Свекольный отвар можно заменить кефиром.

Готовят свекольник и из сырой свеклы. Для этого промытую и очищенную свеклу натереть на крупной терке, залить кипяченой охлажденной водой и добавить сахар, соль, уксус по вкусу. Измельченные овощи (отварной картофель, огурцы, редис, лук) и яйца положить в свекольный настой, размешать и поставить в холодильник на 40 – 50 мин.

Холодник с крупой

*5 свежих помидоров, 1/2 стакана риса, 1/2 л кефира,
1,5 л воды, соль*

Рисовую крупу промыть, залить на 5 – 6 мин. кипятком, откинуть на сито, снова промыть. Налить воду и варить до готовности. Помидоры ошпарить, удалить кожицу и протереть сквозь сито. Пюре добавить в рисовый отвар, довести до кипения и снять с огня. Посолить, охладить, влить кефир.

В тарелки с супом добавить сметану, рубленую зелень, перец по вкусу.

Холодник с морковью и творогом

1 л молока, 1 л воды, 5 морковок, 200 г творога, 2 ст. ложки изюма, 1/2 стакана сметаны, соль по вкусу

Морковь натереть на крупной терке, положить в кастрюлю, влить стакан молока и припускать до размягчения, затем снять с огня и остудить. Положить в эту же кастрюлю протертый пастеризованный творог, сметану, изюм, залить холодным кипяченым молоком, водой, посолить и хорошо размешать. Суп готов.

Ботвинья «Праздничная»

500 – 600 г свежей рыбы жирных сортов, 100 – 150 г ботвы молодой свеклы, 100 г шпината, 100 г щавеля, 100 г свежего корня хрена, 3 яйца, 4 свежих огурца, 100 – 180 г зеленого лука, 1 стакан раковых шеек, пучок укропа, 1 лимон, 500 мл хлебного кваса, 500 мл яблочного кваса, соль, перец, сахар по вкусу

Сварить крупные куски рыбы до готовности, не разваривая, вынуть из бульона и остудить. Щавель, ботву свеклы и шпинат промыть и отварить до полного размягчения, откинуть на сито, протереть через него в миску, где будет готовиться ботвинья. Лук мелко нарезать, хрен натереть на мелкой терке, огурцы очистить от кожицы и измельчить, яйца сварить вкрутую, измельчить и выложить в ту же миску. Треть измельченных продуктов отложить, а в миску влить хлебный и яблочный квас, добавить соль, перец, сахар по вкусу и хорошо, но осторожно перемешать. Острым ножом нарезать рыбу тонкими ломтиками и красиво уложить посередине овального блюда – ломтик к ломтику (кроме вареной рыбы, можно добавить нарезанный ломтиками балык).

В отдельной посуде подать пищевой лед и, кроме того, положить его в блюдо с рыбой.

Ботвинья с огурцами

600 г щавеля, 6 свежих огурцов, зеленый лук, укроп, 1/2 ч. ложки горчицы (или 1 ч. ложка хрена), соль, сахар по вкусу, 1,5 л кислого кваса

Щавель перебрать, вымыть, припустить в собственном соку и протереть сквозь сито. Свежие огурцы очистить от кожицы и нарезать кусочками. Горсть зеленого лука растереть с горчицей или хреном, солью и сахаром.

Все компоненты сложить в супницу и залить квасом. Отдельно в соленой воде с луком, пучком зелени, лавровым листом и перцем подать отварную рыбу жирных сортов, мелко нарубленный лед.

Ботвинья будет вкуснее, если в нее добавить стакан шампанского.

Ботвинья (1-й способ)

300 г осетрины (или севрюги, или белуги), 250 г судака, трески, 1,5 л кваса хлебного, 250 г шпината, 200 г щавеля, 100 г лука зеленого, 200 г огурцов, салат, хрен (корень), укроп, сахар, лимонная цедра

Ботвинью готовить с белугой, осетриной, судаком, треской.

Рыбу сварить и охладить; шпинат и щавель, сваренные раздельно, протереть через сито, огурцы нарезать короткой соломкой, хрен натереть на терке, лук нашинковать.

Пюре из шпината и щавеля соединить, добавить соль, сахар (для вкуса тертую лимонную цедру) и развести квасом.

При подаче ботвинью налить в миску или тарелку. Отдельно на блюде или тарелке подать рыбу, а в салатнике – кусочки пищевого льда. Рыбу, нарезанную на порции, гарнировать «букетами» – свежими огурцами, зеленым луком, хреном, листиками салата и укропом.

Сверху рыбу можно украсить раковыми шейками или кусочками крабов. В тарелку положить кусок рыбы и налить квас.

Ботвинья (2-й способ)

600 г щавеля, 6 огурцов, зеленый лук, 1/2 ч. ложечки горчицы или ложечку хрена, 1 ч. ложку соли и сахара, 1 л кваса, 600 г рыбы или 25 раковых шеек, херес или шампанское – по желанию

Щавель очистить, вымыть, сварить в собственном соку, протереть сквозь сито, переложить в супницу. Добавить 6 свежих огурцов, очищенных от кожицы и нарезанных кубиками, 50 г зеленого мелко нарезанного лука, растертого с 1 ч. ложкой соли и сахара, 1/2 ч. ложкой готовой горчицы или тертого хрена. Всыпать укроп. Развести все 1 л кваса. Подать отдельно колотый лед, а также лососину, семгу, белорыбицу, сига или раковые шейки, отваренные в соленой воде с луком, пучком зелени, лавровым листом и перцем. В готовую ботвинью можно добавить херес или шампанское.

Свекольник постный

4 – 5 сухих грибов, 3 средние свеклы (отварные), 2 средние картофелины (отварные), 2 – 3 соленых огурца, 100 г зеленого лука, пучок укропа, тертый хрен, сахар, соль, перец по вкусу, 1,5 л кваса

Грибы хорошо промыть, уложить в кастрюлю и залить водой так, чтобы они были ею только прикрыты. Варить под крышкой на небольшом огне. Когда грибы станут мягкими, мелко их нарубить, развести отваром и перелить в миску, где будет готовиться свекольник. Искрошить туда свеклу, соленые огурцы, зеленый лук, укроп, потереть на терке картофель, заправить солью, перцем и тертым хреном, по желанию добавить сахар и залить холодным квасом.

Борщ холодный

1,5 л отвара свекольного, 1 морковь, 3 средних свеклы, лук зеленый, 200 г огурцов, 1/2 стакана сметаны, 2 яйца, сахар, уксус, укроп

Столовую свеклу, морковь сварить, отвар процедить и охладить. Морковь, свеклу, огурцы нарезать соломкой, лук зеленый нашинковать. Дальнейший процесс приготовления такой же, как и свекольника. Вместо кваса можно использовать отвар от свеклы.

Борщ заправить по вкусу сметаной, сахаром, солью, уксусом.

Борщ холодный мясной

300 г говядины (сырой), 1,5 л бульона мясного и отвара свекольного, 3 свеклы, лук зеленый, 200 г огурцов, 1/2 стакана сметаны, 2 яйца, сахар, уксус, укроп

Борщ готовить так же, как описано выше, но на охлажденном мясном процеженном бульоне с добавлением свекольного отвара.

Борщ заправить, как сказано выше. В тарелку с борщом положить кусок вареного мяса или нарезать его так же, как нарезаны овощи.

Борщ холодный с рыбой

200 г белуги, осетрины или севрюги, 200 г окуня морского, 1,5 л свекольного отвара, 3 свеклы, морковь, лук зеленый, 200 г огурцов, 1/2 стакана сметаны, сахар, уксус, укроп

Борщ готовить так же, как описано выше, на свекольном отваре. Рыбу варить отдельно: белугу, осетрину и севрюгу – крупными звеньями, судак, треску и др. – порционными кусками. Сваренную рыбу охладить.

При подаче в борщ положить кусок рыбы и укроп.

Щи зеленые с яйцом

По 300 г щавеля и шпината, 300 г картофеля, по 100 г огурцов и зеленого лука, 2 яйца, 1/2 стакана сметаны, сахар, кислота лимонная, укроп

Щавель и шпинат подготовить так же, как описано выше. Картофель нарезать маленькими кубиками, сварить и охладить. Отвар использовать для щей. Лук зеленый, огурцы, яйца нарезать так же, как для окрошки. Протертый щавель и шпинат соединить с отваром, добавить холодную кипяченую воду или холодный бульон. Заправить сметаной, солью, сахаром, лимонной кислотой по вкусу и добавить подготовленные продукты и укроп.

Щи зеленые холодные можно приготовить с мясом, используя бульон (без жира) для щей, или готовить на рыбном бульоне и подавать с рыбой.

Щи холодные можно готовить также из одного щавеля или одного шпината. В последнем случае в процессе варки добавить лимонную или другую кислоту по вкусу.

Щучина

25 ершей, 600 г стерляди, налима или лосося, 600 г соленой осетрины, 15 – 20 раковых шеек, 10 огурцов, 1 корешок хрена, 70 г зеленого лука, укропа – побольше, 200 г сметаны, 5 стаканов кваса или кислых щей, белые коренья, пряности, соль

Приготовить хорошую, крепкую уху из костей и голов свежей рыбы с прибавкой ершей, процедить и, отварив в ней поочередно все филеи свежей рыбы, остудить их в этом же отваре. Отварить отдельно соленую рыбу, остудить ее и нарезать порционными кусками. Очистить свежие огурцы, вырезать из них сердцевину и нарезать соломкой, натереть хрен, нарезать мелко зеленый лук и укроп. Смешав все вместе, залить их остуженным рыбным наваром, прибавить квас, положить как свежую, так и соленую рыбу и раковые шейки.

Перед подачей к столу заправить суп сметаной и опустить кусок льда.

Гарниры к щучине можно подавать и отдельно. В таком случае как свежую, так и соленую рыбу следует выложить на блюдо и обложить гарнирами: огурцами, раковыми шейками и т.д.

Вместо хрена в щучину можно положить натертую редьку, но ее следует опускать в суп перед самой подачей вместе со льдом.

БУЛЬОНЫ

Бульон желтый, основной, средней крепости

1,8 – 2 кг говядины от задней части, 300 г основных корней: 2 моркови, 1 корень петрушки, 1/3 корня сельдерея, 1 лук-порей, 1 луковица, 1/2 репы, 250 г картофеля, пучок зелени петрушки, сельдерея и лука-порея, укроп

Взять 2 кг свежей говядины от бедра, ополоснуть в холодной воде, не выжимая мяса. Взять эмалированную кастрюлю, предназначенную для варки супа, положить в нее говядину, влить 9 стаканов холодной воды, измерить высоту воды, влить еще 6 стаканов воды. Накрыть крышкой, дать три раза вскипеть на большом огне, каждый раз отставляя кастрюлю и снимая накипь в другую кастрюлю не шумовкой, а ложкой.

Говядину приподнять вилкой и, держа ее над кастрюлей, облить несколько раз, чтобы смыть оставшуюся пену, переложить мясо в другую кастрюлю, процедить бульон сквозь суповое сито. Кастрюлю вымыть, переложить в нее говядину, перелить бульон, посолить его 1 1/2 ч. ложечки соли.

Взять луковицу, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1/3 корня сельдерея, 1 лук-порей, очистить, вымыть. Первые четыре разрезать вдоль пополам. Из них одни половинки поджарить в масле, то есть в жире с бульона, или положить разрезанной стороной на горячую сковороду, подрумянить до темного цвета.

Опустить в бульон с прочими оставшимися кореньями и с пучком зелени петрушки, сельдерея и лука-порея. Неплотно прикрыть крышкой, варить на малом огне 2 – 3 ч. при слабом кипении. Уварить до сделанной отметки; за полтора часа до отпуска отставить кастрюлю на край плиты, дать устояться, еще раз снять жир.

Вынуть говядину, перелить осторожно бульон в другую кастрюлю, процедив еще раз сквозь частое сито или сквозь салфетку, подогреть, если понадобится, добавить соли. Так готовится основной, желтый, чистый бульон, который подается или самостоятельно, будучи влит в суповую миску на мелко изрубленный укроп, или служит для приготовления большинства других прозрачных супов.

Особый вкус придает бульону отвар отдельно сваренного в бульоне нерассыпчатого картофеля, который можно подать как второе блюдо с маслом.

Если надо подать на второе блюдо разварную говядину, то нужно варить бульон на два дня из 3 кг говядины от середины огузка, для худшей говядины – от ссека или костреца. И тогда в первый день подать на второе блюдо говядину, а

на другой день на второе блюдо какое-нибудь жаркое. В первый день, естественно, следует подать бульон с разными его принадлежностями, а на второй день можно приготовить из него суп.

Оставлять бульон до следующего дня надо всегда без корней, процеженным.

Примечание. В этот бульон кладутся еще некоторые ингредиенты: головы и лапки курицы, индейки, сырой или печеный лук (1 – 2 луковицы), 2 – 3 сушеных гриба и т.д.

Подавать к столу этот бульон можно только с зеленью укропа и петрушки, со всевозможными пирожками, с морковью и надвое разрезанными листьями шпината, которые за несколько минут до подачи к столу опустить в соленый кипяток, с фрикадельками, с клецками, пельменями, домашней лапшой.

Бульон желтый, прозрачный, двойной крепости

2,5 – 3 кг говядины, мясные обрезки, 300 г основных кореньев: 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 лук-порей, 1/3 корня сельдерея, 1 репа, 1 луковица, пучок зелени петрушки, сельдерея и лука-порея, укроп

На заправку: 1/2 ст. ложки зеленого сушеного гороха или 1 – 2 сушеных гриба, 1 брюква или репа, 1 морковь, 1 печеная луковица, 500 – 900 г бычьего хвоста, 5 – 6 шт. нерассыпчатого картофеля, 1 телячья почка, 1 – 2 шт. гвоздики или мускатного ореха, 3 ч. ложки соли без верха

Примечание. Желтые бульоны составляют основу всех других прозрачных супов.

Бульон можно разнообразить следующим образом: чистый бульон влить в суповую миску на мелко изрубленный укроп и петрушку. К столу подавать со всевозможными пижками или добавить в чистый бульон отдельно сваренные крупы, мелко нашинкованные коренья.

Бульон красный, средней крепости

2 кг говядины, 1 – 2 луковицы, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1/3 корня сельдерея, 1 лук-порей, 1 репа, укроп, пучок зелени петрушки, сельдерея и лука-порея

2 кг говядины от бедра или середины огузка сполоснуть, положить жирной стороной на дно кастрюли, подлить ложки 3 – 4 воды, чтобы дно кастрюли не было сухим. Положить к этой говядине 300 г нарезанных основных корнеьев, луковицу, пучок зелени, накрыть плотно крышкой, поставить на малый огонь, переворачивая говядину и мешая лопаточкой, чтобы мясо и коренья не пригорели, а только вокруг подрумянились. Подливать каждый раз по ложке воды. Когда мясо покроется блестящей пленкой, влить 9 стаканов воды, измерить высоту воды палочкой, долить остальные 6 стаканов. Поставить на сильный огонь, накрыть крышкой, дать три раза вскипеть, каждый раз снимая пену и отставляя кастрюлю на край плиты. Посолить, доваривать на малом огне.

За полтора часа до отпуска снять кастрюлю с огня, дать устояться, снять жир, перелить в другую кастрюлю, процеживая сквозь суповое ситечко, досолить, вскипятить, влить в суповую миску. К этому бульону подается то же, что и к бульону красному, двойной крепости.

Бульон красный, двойной крепости

2 – 3 кг говядины или 2 кг говядины и небольшую курицу, жареные кости, 300 г основных корней, 1 – 2 луковицы, 1 брюква, пучок зелени петрушки, сельдерея и лука-порея, 1/2 ст. ложки сушеного гороха, 1 – 2 сушеных гриба, 5 г сахара, 1 – 2 шт. гвоздики или мускатного ореха

2 – 2,3 кг говядины ополоснуть, положить жирной стороной на дно кастрюли вместе со всеми основными кореньями и пучком зелени, подлить ложки 3 – 4 воды. Или взять 2 кг говядины, добавить курицу, очистив ее, вымыть, снять мясо с костей. Кости разрубить, положить к говядине, накрыть крышкой, поставить на малый огонь. Жарить, переворачивая, чтобы мясо не пригорело, а только подрумянилось. Далее добавить в бульон по вкусу: или 2 – 3 сушеных гриба, или брюкву, или репу, или ложку зеленого сушеного гороха, можно положить 1 – 2 гвоздички. За полтора часа до отпуска следует снять жир, процедить.

Этот красный бульон подается: с зеленью укропа; с гренками с сыром; с пирожками; с мелко нашинкованными кореньями, сваренными в бульоне, с морковью и листьями шпината.

Крепкий бульон с вином, подаваемый в чашках, к ужину

Готовится, как предыдущие красные бульоны. Можно добавить к нему полстакана хереса или мадеры. Разливая бульон в чашки, не следует класть в них укроп или коренья. Подавать со всевозможными пирожками.

Мясной чай для больных

Взять 100 г говяжьей вырезки без жира и костей, мелко порубить, положить в эмалированную кастрюльку, налить 3 стакана воды, сильно кипятить несколько минут, посолить, процедить, подцветить жженым сахаром. Оставшуюся говядину опустить в кастрюлю, варить с говядиной, предназначенной для общего супа к обеду.

Бульон для диетического питания

400 г говядины с жиром от толстого края сполоснуть, нарезать мелкими кусочками, положить в кастрюлю. Добавить 3 горошины черного перца, 1 лавровый лист, 1 луковицу, соль, 1/2 стакана холодной воды и варить 10 – 15 мин.

Довести до кипения, кипятить ровно 15 мин. Не процеживая, слить бульон в тарелку, выжимая мясо суповой ложкой. Оставшуюся говядину доварить в супе.

Бульон красный, валахский¹, с кореньями, двойной крепости

1,5 кг говядины, 1 небольшая нежирная курица, 500 г телятины, 500 г копченой ветчины, 1 луковица, 2 моркови, 150 г масла, 1 брюква, 1/2 корня сельдерея, 1 корень петрушки, 1 лук-порей, немного зелени майорана, соль

Положить в кастрюлю одну разрезанную курицу, 1 морковь, 150 г сливочного масла и 2 кг говядины, подлив немного воды.

Когда говядина снизу подрумянится, влить масло и налить воды столько, чтобы ее более не подливать и чтобы бульона, когда он будет готов, получилось 6 – 8 тарелок.

Положить пучок зелени, соль, можно добавить 500 г телячьей голяшки, около 500 г несоленой копченой ветчины, коренья. Варить на легком огне несколько часов, снимая накипь.

Дать устояться, снять жир, процедить сквозь салфетку, подогреть. Подавать, положив в суповую миску петрушку и укроп.

Примечание. По желанию используют только 1/2 положенного количества мяса. Поскольку кладется ветчина, осте-

¹ Валахия – устаревшее название Румынии.

регайтесь пересолить бульон.

Бульон подается с пирожками, фрикадельками.

В процеженный бульон можно положить отваренные отдельно мелко нашинкованные корни и овощи: 1 морковь, 1 головку цветной капусты, 2 головки савойской капусты, на 6 частей разрезанный кочан капусты, переложив капустные листья мясным фаршем.

Примечание. Варившееся мясо подать на разные кушанья или сделать из него фарш для пирожков.

Бульон с солеными огурцами

700 г говядины от подбедерка, 700 – 900 г телячьей грудинки, 300 г корней сельдерея и петрушки, 1 луковица, пучок зелени, 6 соленых огурцов, 2 – 3 белка для оттяжки, огуречный рассол по вкусу, укроп, соль

Сварить желтый бульон из подбедерка. Когда он трижды вскипит, снять пену, положить вымытую телячью грудинку, поджаренные в масле обрезки от мелко нашинкованных белых корней, поджаренный лук, кожицу и зернышки от соленых огурцов, пучок зелени. Варить на медленном огне.

Когда грудинка через час или полтора сварится, опустить ее на 10 мин. в холодную воду, вынуть, положить под пресс, остудить. Сварить отдельно в процеженном бульоне красиво мелко нашинкованные корни сельдерея и петрушки. За 15 мин. до подачи к столу положить натертые на крупной терке огурцы. Отдельно вскипятить с яичными белками огуречный рассол. Процедить его сквозь салфетку, сливая в отдельную посуду для того, чтобы его можно было влить в суп по вкусу.

На оставшиеся на салфетке белки налить общий бульон, процедить. Добавить мелко нашинкованные корни и грудинку, разрезанную на порции. Вскипятить все вместе один раз, перелить в суповую миску.

Бульон куриный (1-й способ)

Для куриного бульона надо выбрать нежирную курицу весом 1,2 – 1,3 кг. По желанию можно добавить телячьи кости, залить меньшим количеством холодной воды (так как курица варится всего 1,5 – 2 ч.), посолить.

Варить, снимая накипь, до полуготовности (можно по желанию положить и коренья, но только не класть репу и морковь, а белые коренья сильно не прожаривать, а только слегка подрумянить).

Затем вынуть курицу вилкой, ополоснуть ее в том же бульоне, чтобы очистить от накипи, дать стечь бульону. Разрезать ее на порции, положить в другую кастрюлю, залить процеженным бульоном, доварить на малом огне.

За час до конца варки можно всыпать 1/2 стакана риса, вскипяченного в соленой воде, и доварить его с курицей. Или за 10 мин. до отпуска всыпать в кипящий бульон 1/2 стакана манной крупы, прокипятить, подавать с укропом и кусками курицы.

Возможны различные варианты приготовления куриного бульона.

Бульон куриный (2-й способ)

Если бульон подается без курицы, то, сварив курицу с кореньями и пучком зелени до полуготовности, переложить ее в другую кастрюлю, залить тем же бульоном, процеживая его сквозь сито, доварить на малом огне. Подать бульон в чашках или в тарелке с укропом и пирожками, а курицу подать на второе блюдо с гарниром из риса и т.п.

Бульон куриный (3-й способ)

1 курица (1,2 – 1,3 кг), 300 г белых корней, 400 г телячьих костей, пучок зелени, укроп (для пирожков)

Взять очищенную и выпотрошенную курицу весом 1,2 – 1,3 кг, срезать с нее филе, которое пустить на куриные котлеты (их выйдет 6 шт.), а бульон сварить из костей, лапок, крылышек, белых корней, пучка зелени. К бульону подать пирожки, а к котлетам подавать зеленый горошек, картофельное пюре и пр.

Бульон куриный двойной крепости

2 курицы, 300 г белых корней, пучок зелени, 2 – 3 белка, 500 г телячьих костей, укроп

Взять на 6 – 8 порций 2 небольшие очищенные и выпотрошенные курицы, снять с них филе на котлеты или на кнели для того же бульона, а остальное мясо использовать для оттяжки. Опустить остов обеих куриц с крылышками и ножками в холодную воду (15 стаканов), дать три раза вскипеть под крышкой на большом огне, снять накипь. Куриный остов, подняв вилкой, ополоснуть в том же бульоне, переложить в другую кастрюлю, залить бульоном, процеживая его сквозь сито, положить только белые, слегка подрумяненные корни, чтобы бульон имел желтоватый цвет, варить на малом огне. Остов одной из 2 куриц хорошо обжарить, а затем, осушив от масла, варить.

За 1,5 ч. до отпуска 500 г куриного филе мелко порубить, пропустить через мясорубку, смешать с 2 – 3 сырыми белками и 1/2 стакана холодной воды, размешать до однородного состояния, согреть стаканом горячего бульона, тотчас сразу влить в кипящий бульон, размешать, отставить бульон на край плиты, неплотно накрыв крышкой. Через 1,5 ч. выложить свернувшуюся оттяжку на натянутую мокрую салфетку. Через оттяжку процедить весь бульон (оттяжку варить 1,5 ч.), вскипятить и подавать.

Этот бульон, приготовленный тем или другим способом, подается:

– к *завтраку* – в чашках;

– к *обеду* – с зеленым укропом, кервелем, эстрагоном; с гренками, пирожками; с отдельно отваренным рисом и рисовыми крокетами; с отдельно отваренной перловой крупой; с клецками.

Бульон из индейки

1,3 – 1,4 кг индейки, 50 г масла, 300 г белых корней, пучок зелени, 500 г говяжьей вырезки, 2 – 3 белка, укроп

Взять индейку весом 1,2 – 1,3 кг, выпотрошить, вымыть. Крылышки и ножки отрезать, разрезать по суставам, обжарить в маленькой кастрюльке в 2 ст. ложках масла.

Из оставшейся индейки сварить бульон с кореньями и пучком зелени. Положить в него и обжаренные крылышки и ножки. Когда филе индейки сварится (следите, чтобы оно не переварилось), срезать его с костей, положить в пароварку для того, чтобы это филе подать на второе блюдо с рисом и подливкой.

Бульон можно подавать: с пирожками; с отдельно отваренным рисом; с кнелями из той же индейки; с рисом и раковыми шейками, зеленым укропом и петрушкой.

Если индейка очень крупная, то бульон можно сварить из потрохов, а саму индейку зажарить.

Бульон из телятины

400 г говядины, 300 г основных корней, 800 г костей (от жареной телятины), 2 – 3 горошины душистого перца, 1/2 лаврового листа, 1 гвоздика, 4 г кардамона

На оттяжку: *400 г мягкой сырой телятины, 3 белка, укроп*

Вскипятить три раза бульон из 400 г говядины. Снять на- кипь, процедить. Положить 300 г основных не поджаренных корней, 800 г оставшихся от жареной телятины костей, разбив их предварительно, слегка присолить и варить.

Приготовить оттяжку: взять 400 г телятины, мелко пору- бить ее, истолочь или пропустить через мясорубку, перело- жить в миску, добавить 3 взбитых белка, влить 1/2 стакана холодной воды, размешать до получения однородной массы. За 1,5 ч. до отпуска развести массу стаканом горячего бульо- на, размешать, влить в кипящий бульон, отставить кастрюлю на край плиты, неплотно накрыть крышкой, варить на малом огне 1,5 ч., процедить через салфетку.

Этот бульон подают с клецками, вермишелью, рисом, пер- ловой крупой, домашней лапшой.

Бульон из баранины с кореньями

На бульон: 400 г говядины с костями, 800 г жареной баранины с костями, 1 зубчик чеснока, 300 г основных кореньев, пучок зелени, 1 луковица, 2 – 3 горошины душистого перца, 1/2 лаврового листа, 1 гвоздика, 4 г кардамона

На оттяжку: 400 г нежирной баранины, 3 белка, 1/2 стакана воды, 400 г мелко нашинкованных кореньев (моркови, петрушки, сельдерея, репы и брюквы)

укроп, щепотка шафрана, сушеный барбарис – по желанию.

Готовится так же, как из телятины. Однако, прежде чем жарить баранину, ее надо нашпиговать 1 зубчиком чеснока. Бульон нужно очистить оттяжкой из 400 г баранины. За 1,5 ч. до подачи к столу вскипятить в соленой воде мелко нашинкованные коренья – морковь, петрушку, сельдерей, репу и брюкву, нарезанные ломтиками, откинуть на дуршлаг, залить процеженным бульоном, сварить, переложить в миску, залить очищенным и процеженным бульоном, подавать. В этот бульон можно положить щепотку шафрана. Добавив шафран, следует довести бульон до кипения. К столу вместо молотого перца подают молотый высушенный барбарис. В бульон можно положить баранину, разрезанную на порции.

Бульон грибной с расстегаем

*40 г грибов белых сушеных, 1/2 морковки, 1/2
луковицы, петрушка, специи*

Грибной бульон варят с луком, морковью и петрушкой. За 10 – 15 мин. до окончания варки в него положить лавровый лист, перец горошком и соль.

Готовый бульон процедить. Вареные грибы использовать для начинки расстегай. Подавать бульон в чашках.

К нему подать расстегай, кулебяку или жареный пирог с грибами.

ПОХЛЕБКИ

Картофельная похлебка

4 клубня картофеля, 1 головка лука, 2 ст. ложки растительного масла, 1 л воды, соль по вкусу

Очищенный картофель нарезать тонкими кружочками, лук – полукольцами. Картофель залить кипящей соленой водой (чистить картофель нужно перед самой варкой, иначе клубни потемнеют), довести до кипения, варить 5 – 6 мин., после чего оставить на плите настаиваться без нагревания 8 – 10 мин. и только затем подать к столу.

К картофельной похлебке идет рубленый репчатый лук с растительным маслом. Каждый из обедающих сам дозирует лук с маслом.

Такую похлебку едят без хлеба.

Похлебка с квашеной капустой

400 г квашеной капусты, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки сметаны, 1 л воды

Квашеную капусту использовать вместе с рассолом. (Капусту нельзя держать без рассола ни одной минуты, так как сразу же разрушается витамин С – под воздействием кислорода воздуха, света.)

Капусту залить кипящей соленой водой, добавить мелко рубленную луковицу, натертую на крупной терке морковь. Похлебку довести до кипения и варить до готовности, плотно закрыв крышкой, после чего дать настояться в течение 15 – 20 мин.

Похлебка с картофелем, пшеном и помидорами

6 картофелин, 1 морковь, 1 головка лука, 3 – 4 помидора, 200 г сметаны, 2 ст. ложки пшена, соль, зелень

В глубокую посуду положить репчатый лук и поджарить. Когда он подрумянится, положить мелко нарезанные морковь и свежие помидоры, добавить немного воды, закрыть крышкой и тушить до полуготовности. Затем залить кипятком, посолить и дать вскипеть. После этого в кипящую воду опустить нарезанный картофель и хорошо промытое пшено. Закрывать крышкой и варить на слабом огне до готовности. В конце варки влить сметану и вскипятить. При подаче посыпать зеленью петрушки или укропа.

Похлебка из пшена с овощами

3 ст. ложки пшена, 1 луковица, 1 морковь, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 л воды, соль по вкусу

Пшено тщательно промыть, добавить рубленую морковь, залить кипятком, довести до кипения и варить до готовности. Затем кастрюлю с похлебкой поставить на деревянную доску (чтобы через дно не уходило тепло), закрыть плотно крышкой и настаивать в течение 15 – 20 мин.

Репчатый лук мелко нарубить, смешать со сливочным маслом и положить в готовую похлебку. При желании можно добавить в похлебку сметану.

Похлебка из перловой крупы с овощами

3 ст. ложки перловой крупы, 1 картофелина, 1/2 кочана капусты, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка майонеза, 1 л воды, соль по вкусу

Перловую крупу промыть, залить горячей соленой водой и варить до готовности, после чего добавить нарезанный кружочками очищенный картофель, довести до кипения, положить капусту и настаивать 15 – 20 мин. при слабом нагревании. Заправить смесью из сметаны и майонеза.

Похлебка с рисом и овощами

3 ст. ложки риса, 2 стручка болгарского перца, 2 помидора, 2 ст. ложки растительного масла, 1 л воды, соль по вкусу

Промытый и перебранный рис залить горячей соленой водой, довести до кипения, положить мелко рубленый перец (вместе с семенами), нарезанный помидор, снова довести до кипения, добавить растительное масло и настоять 8 – 10 мин.

Луковая похлебка

*1 л воды, 1 большая луковица, 1 шт. лука-порея,
5 горошин черного перца, петрушка, сельдерей, укроп,
соль по вкусу*

Корни петрушки и сельдерей нарезать соломкой и положить в кипящую воду. Репчатый и лук-порей мелко нарезать, перетереть с солью в ступке и засыпать в кипящий бульон. Добавить черный перец. Через 7 – 10 мин. посолить и засыпать мелко нарезанную зелень петрушки, сельдерей и укропа. Дать прокипеть 3 мин. и снять с огня. Перед подачей на стол похлебка должна настаиваться в кастрюле под крышкой 7 мин.

Мясная похлебка

350 г мяса (говядина), 250 г картофеля, 1 большая луковица, 50 г сливочного масла, перец, лавровый лист, соль по вкусу, 1/2 стакана вина

Похлебки на основе мясного бульона лучше готовить так, чтобы не допускать бурного кипения. Целесообразно довести бульон до кипения, а затем, потушив горелку, дать настояться 40 – 60 мин. при плотно закрытой крышке. Чтобы бульон был готов быстрее, кости следует измельчить, а мясо, птицу нарезать на куски.

Сварить бульон из костей. Мякоть промыть в холодной воде, освободить от сухожилий, отбить и нарезать небольшими ломтиками продолговатой формы. Бульон налить в глиняный горшочек или чугунок, бросить туда ломтики мяса и томить 20 – 30 мин. в духовке при температуре 150 – 200°С. Пока варится мясо, нарезать небольшими кубиками картофель, полукольцами – лук и обжарить в кипящем масле. Затем в горшочек с мясом положить картофель, варить его не больше 15 мин., после чего добавить лук и вновь варить еще 5 – 10 мин. В конце варки положить рубленую зелень (петрушка, укроп), лавровый лист и продолжать варить еще 15 мин. Можно для улучшения вкуса добавить в почти готовое блюдо немного сухого вина. На стол подавать прямо в горшочке или чугунке. Особенно вкусна похлебка, если ее есть

деревянной ложкой. Это блюдо одновременно служит и первым, и вторым.

Сытная похлебка

100 г индейки или курицы, 50 г картофеля, 15 г пшена, 20 г репчатого лука, 15 г сала, 5 г сухих грибов, лавровый лист, зелень, соль.

Пшено обязательно перебрать, промыть несколько раз в холодной воде, пока вода не станет прозрачной. Заранее замочить грибы и почистить картофель.

В кастрюлю налить воду и положить пшено, индейку, грибы и лавровый лист. Когда индейка сварится до полуготовности, положить в похлебку нарезанный кубиками картофель. Варить еще 10 мин. Нарезать репчатый лук и обжарить в сала до золотистого цвета, положить его в похлебку в конце варки. Похлебку вскипятить, посолить и посыпать мелкорубленной зеленью.

Похлебка с вином

100 г говядины, 125 г картофеля, 40 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, 13 г чеснока, 20 мл сухого вина, 5 г моркови, 50 г петрушки (корень)

Эту похлебку готовят в глиняном горшочке или чугунке. Сначала следует приготовить крепкий прозрачный бульон, в который надо положить сырой картофель, предварительно нарезанный кубиками, добавить туда поджаренный лук, петрушку, морковь. Варить до тех пор, пока не сварится картофель. Потом нарезать вареное мясо и положить его в похлебку. Вскипятить и добавить в нее сухое вино, рубленый чеснок и зелень.

Российская похлебка

1/4 часть курицы средних размеров, 50 г картофеля, 1/2 корня петрушки, 1 зубчик чеснока, 1 морковь, 2 горошины черного перца, 15 г сливочного масла, лавровый лист, зелень петрушки, укропа и сельдерея, соль по вкусу

Сварить обычный куриный бульон, почистить картофель, затем нарезать его дольками. Нашинковать морковь, корень петрушки и лук обжарить до нежно-золотистого цвета. Нашинковать мелко чеснок, зелень петрушки, укропа и сельдерея. Затем вынуть из бульона курицу, нарезать ее на небольшие куски и опустить обратно в бульон. Если в бульон положить еще куриное сердце, легкое и печень, то похлебка станет еще ароматнее.

Добавить картофель, вскипятить, положить обжаренные морковь, лук, корень петрушки, а также лавровый лист, перец горошком, чеснок и зелень. Снова вскипятить.

Готовую похлебку разлить по тарелкам, положить сметану и подать на стол.

Похлебка по-суворовски

50 г филе рыбы, 1 стакан рыбного бульона, 50 г картофеля, 10 г репчатого лука, 10 г моркови, 20 г свежих грибов, 1 зубчик чеснока, 3 г зелени, 5 г сливочного масла, 1 долька лимона

Филе рыбы нарезать на куски, слегка обжарить на сливочном масле с обеих сторон, положить в чугунок или кастрюлю, налить рыбного бульона, добавить нарезанный ломтиками сырой картофель и поставить варить. Лук обжарить вместе с грибами, морковью, положить все в похлебку перед тем, как подавать на стол. При подаче добавить растертый чеснок, шинкованную зелень, дольку лимона.

Похлебку едят с кулебякой или с другими пирожками.

Похлебка «Петровская»

200 г баранины, 3 – 4 шт. картофеля, 1/2 стакана пшена, морковь, лук репчатый, 2 ст. ложки жира, по 1 шт. корней петрушки или сельдерея, зелень, соль, перец по вкусу

Мякоть баранины нарезать кубиками, положить в глиняный горшочек, налить 700 мл воды, добавить коренья петрушки или сельдерея и варить до готовности. Вынуть баранину, бульон процедить. В бульон положить картофель, пассерованные морковь и лук, промытое пшено, сваренную баранину и варить до готовности пшена. Похлебку заправить солью, рубленой зеленью петрушки или сельдерея и укропом.

ЩИ

Щи зеленые из молодой крапивы

800 г ветчины или сосисок, коренья, 1 луковица, пучок зелени, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложку масла, 800 г молодой крапивы, 1/2 – 1 стакан сметаны, 100 г щавеля, 5 – 10 горошин душистого перца, 1 – 2 лавровых листа, петрушка и укроп

Сварить белый бульон с обрезками кореньев и пучком зелени, процедить. Отварить отдельно в бульоне мелко нашинкованные коренья. Взять 800 г молодой крапивы, перебрать, вымыть, опустить в соленый кипяток, вскипятить, откинуть на сито, обдать холодной водой, отжать досуха, снова перебрать, мелко порубить.

Взять ложку масла и поджарить мелко изрубленную луковицу, всыпать нарезанную крапиву, поджарить ее, мешая лопаточкой, чтобы не подгорела, добавить немного сваренного щавеля и сливочного масла. Накрыть крышкой, дать постоять на краю плиты, всыпать подрумяненную в масле муку. За 30 мин. до подачи развести бульоном, прокипятить, положить немного сметаны, порциями нарезанное мясо или сосиски, один раз вскипятить, добавить отдельно сваренные,

мелко нашинкованные коренья, петрушку и укроп.

Отдельно к столу подаются: сметана, сваренные вкрутую или фаршированные яйца, гренки из гречневой крупы или смоленской каши, ватрушки, блинчатые пирожки, слоеные пирожки с мозгами, говядиной и проч.

Щи из кислой капусты

1 кг говядины, 400 г ветчины, 3 – 4 сушеных гриба, 2 луковицы, 5 – 10 горошин душистого перца, 1 – 2 лавровых листа, 700 г капусты, 1/2 ст. ложки масла, 5 горошин черного перца, 1 ст. ложка муки, 1/2 стакана сметаны

Сварить белый бульон из 1 кг жирной говядины от толстого края, огузка или грудинки или из 800 г говядины и 400 г ветчины с сушеными грибами и пряностями, процедить. 3 стакана кислой капусты отжать, обдать кипятком, откинуть на дуршлаг, порубить. Поджарить до мягкости с 1 ст. ложкой масла, мелко изрубленной луковицей, 2 ст. ложками муки и молотым перцем. Залить бульоном, сварить до мягкости. Когда мясо и капуста будут готовы, добавить примерно 1/2 стакана сметаны или сливок, вскипятить. Подавать с отварной нарезанной ветчиной или говядиной.

Подаются к этим щам сметана, жареные сосиски, крутая гречневая каша, пирожки или блинчатые пирожки.

Кислые щи из свежей капусты с яблоками

1 кг говядины, 2 луковицы, 1 кочан капусты, 5 – 10 горошин душистого перца, 1 – 2 лавровых листа, 500 г кислых яблок, 1/2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан сметаны

Говядину вымыть, положить в кастрюлю, залить водой, варить, часто снимая накипь. Положить луковицу, лавровый лист и перец. Процедить готовый бульон. Кислые яблоки залить водой и варить отдельно, пока не разварятся.

Небольшой кочан капусты очистить, мелко нашинковать, перетереть с солью, выжать, положить в процеженный бульон с говядиной, дать хорошенько прокипеть. Потом влить по вкусу отвар от разварившихся яблок.

Незадолго перед обедом взять немного масла, распустить в кастрюле, всыпать мелко изрубленную луковицу, поджарить. Всыпать 2 ст. ложки муки, размешать, подправить щи и вскипятить несколько раз. В эти щи можно также положить сметану и вместе с ней еще раз вскипятить.

Кислые щи с говяжьей грудинкой

1,2 кг говядины или 800 г говядины и 400 г ветчины, 2 – 3 гриба, 1 ст. ложка муки, 1 луковица, 5 – 10 горошин душистого перца, 1 – 2 лавровых листа, 700 г кислой капусты, 1 ст. ложка масла, 1 стакан сметаны

Сварить белый бульон без соли из говяжьей грудинки.

Взять 600 г кислой капусты, отжать ее. Сок сохранить. Капусту обдать кипятком, откинуть на дуршлаг. Распустить 1/2 ст. ложки масла, положить мелко нашинкованную луковицу и изрубленную капусту, поджарить, постоянно мешая.

Ложку поджаренной муки развести до гладкости 1 стаканом отвара из 2 – 3 сушеных грибов.

Влить смесь в капусту, залить процеженным бульоном, кипятить в течение часа на легком огне.

Если щи окажутся не кислыми, подлить немного капустного сока и 1/2 стакана сметаны, вскипятить.

Подать с разварной говядиной и нарезанной ветчиной.

Сметану можно подать и отдельно, а также гренки из гречневой каши или блинчатый каравай.

Щи зеленые из щавеля со шпинатом

1,2 кг говядины, 200 г ветчины или кусок кожицы копченой ветчины, 2 луковицы, пучок зелени, 300 г щавеля, 300 г шпината, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/2 ст. ложки муки, 1/2 стакана сметаны, 1 – 2 сушеных гриба – по желанию

Сварить бульон из 1,2 кг говядины с 2 луковицами, в который для вкуса можно положить кусочек кожицы от копченой ветчины, процедить. Взять 600 г молодого щавеля (если же щавель не очень молодой и кислый, то взять его пополам со шпинатом в пропорциях: 300 г щавеля и 300 г шпината, или 200 г щавеля и 400 г шпината). Перебрать щавель, вымыть, отжать, мелко порубить, переложить вместе с соком в кастрюльку. Добавить 1/2 ст. ложки сливочного масла, потушить в собственном соку, после чего можно щавель протереть сквозь сито.

Шпинат также перебрать, промыть, несколько раз меняя воду, залить крутым соленым кипятком с 1/4 ч. ложечки соды, отварить в течение 2 мин., откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой. Когда вода стечет, протереть через сито, смешать со щавелем, поджарить на сливочном масле (1 ст. ложка) с мукой (1/2 ст. ложки), влить 1/2 стакана сметаны.

За четверть часа до подачи к столу развести процеженным

бульоном, положить нарезанную говядину и ветчину, не накрывая крышкой, дать несколько раз вскипеть.

К этим щам подаются: крутая гречневая каша; гренки из гречневой или смоленской каши; сваренные вкрутую яйца; пирожки из всех сортов теста; блинчатые пирожки; пышки; блинчатый пирог; ватрушки с творогом.

Щи из маринованного щавеля

1 – 1,2 кг говядины, 2 луковицы, 125 г маринованного щавеля, 1 – 2 стакана сметаны, 3 – 4 сушеных гриба

Сварить бульон из говядины, 2 печеных луковиц и грибов, процедить. Добавить 125 г маринованного щавеля, сметану или сливки, размешанные с 2 ст. ложками муки, вскипятить, всыпать укроп и петрушку.

Щи ленивые из свежей капусты

0,8 – 1,2 кг говядины, пучок зелени петрушки и сельдерея, 1 луковица, 1 репа, 2 моркови, 1/2 корня сельдерея, 600 г капусты, 3/4 стакана муки, 1 ст. ложка масла или бульонного жира, 1/2 – 1 стакан сметаны, 5 – 6 горошин черного перца, 1 – 2 лавровых листа, укроп

Сварить из 1,2 кг говядины от грудинки или огузка белый бульон, то есть без поджаренных кореньев, с 2 ч. ложками соли, пучком зелени сельдерея и петрушки, обрезками кореньев.

Кочан капусты отделить от кочерыжки. Опустить на полчаса в холодную соленую воду.

Нашинковать мелко 1 луковицу, подрумянить ее в масле или в бульонном жире.

Капусту (600 г) разделить на 6 – 8 частей, опустить ее в кипяток, довести до кипения, откинуть на дуршлаг, переложить к луку, залить процеженным бульоном так, чтобы едва покрыть капусту, варить ее на малом огне.

Когда капуста будет наполовину готова, добавить к ней мелко нашинкованные и вскипяченные в кипятке коренья. Сваренный к этому времени общий бульон следует процедить.

Муку поджарить с маслом или с бульонным жиром, разве-

сти стаканом бульона, размешать, прокипятить, процедить в бульон, положить в него сваренную капусту с кореньями, досолить по вкусу и дать довариться, плотно прикрыв кастрюлю крышкой.

При подаче к столу всыпать в тарелку укроп и немного перца, положить разрезанную на куски говядину и влить щи.

Для разнообразия можно положить в щи 2 – 3 помидора, которые нужно предварительно вымыть, разрезать, вынуть зернышки, мелко нарезать, потушить в масле, залить бульоном и протереть (либо взять немного готовой томатной пасты).

К щам подается гречневая крутая каша или крутоны из поджаренной гречневой или смоленской каши, блинчатый каравай или блинчатые пирожки.

Щи из свежей капусты

500 г мяса с костью (говядина, баранина, свинина), 2 л воды, 500 г белокочанной капусты, 2 картофелины, 1 репа, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 ст. ложка томата-пюре (или 2 помидора), 2 ст. ложки жира, 1/2 стакана сметаны, 2 лавровых листа, зелень, перец горошком, соль по вкусу.

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.