60 коп.

КАРТЯ МОЛДОВЕНЯСКЭ * 1959

В. М. МЕЛЬНИК

Домашняя кухня



В. М. МЕЛЬНИК

Домашняя кухня



ГОСУДАРСТВЕННОЕ ИЗДАТЕЛЬСТВО
«КАРТЯ МОЛДОВЕНЯСКЭ»
КИШИНЕВ * 1959

ОТ АВТОРА

Предлагаемое читателям руководство «Домашняя кухня» ставит своей целью научить домашних хозяек вкусно и экономно готовить разнообразную пищу. Помимо рецептов, в нем содержатся советы, как хранить продукты, как их подготовлять к варке и т. д.

*Настоящее издание — первая работа автора. Издательство просит читателей все свои замечания и пожелания направлять по адресу: **Кишинев, ул. Жуковского, 44, Государственное издательство „Картя Молдовеняскэ", отдел научно-популярной литературы.***

СОВЕТЫ ДОМАШНИМ ХОЗЯЙКАМ

Кухню и кухонную посуду следует содержать в строжайшей чистоте.

В домашней кухне должна быть следующая посуда:

кастрюли алюминиевые	
4-литровая	— 1
2-литровая	— 1
сотейник алюминиевый 2-литровый	— 1
молочник 2-литровый	— 1
сковорода железная с ручкой	— 1
противень 25×40 *см*	— 1
дуршлаг алюминиевый	— 1
сито металлическое	— 1
сито для просеивания муки	— 1
шумовка алюминиевая	— 1
кружка, 0,5-литровая	— 1
гусятница	— 1
мясорубка	— 1
терка для овощей	— 1
скалка для раскатки теста	— 1
молоток с топориком для отбивки мяса и рубки костей	— 1
деревянные лопатки, веселки	— 2
доски для разделки продуктов	— 3
кофемолка	— 1
нож для мяса	—1
нож гастрономический	— 1
нож желобковый для очистки овощей	— 1
ключ для открывания консервов и бутылок	— 1
формы для формовки печенья	— 2
веничек для взбивания яиц	— 1

разливательная ложка алюминиевая 0,25 литровая	— 1	наконечник для украшения тортов	— 5
формы для желе и муссов	— 4	банки для соли и специй	— 5
		весы настольные	—1



Рис. 1. Кухонная посуда

Хранение продуктов

Мясо, рыбу и другие скоропортящиеся продукты рекомендуется хранить в холодильнике, а если его нет, то в посуде на льду.

Крупы и муку хранить в полотняных мешочках. Чтобы предохранить крупы и муку от амбарных вредителей, нужно положить в них 2—3 дольки чеснока, завязанные в марлю.

Хлеб хранить в керамической посуде, накрытой чистым полотенцем. При этом он сохраняет свежесть.

Сливочное масло горкнет в тепле. Для удаления горечи его следует сначала промыть в воде с содой (2 стакана холодной кипяченой воды, 1 столовая ложка питьевой соды), а затем — 2 раза в чистой воде.

Овощи после очистки не следует долго держать в воде, так как разрушаются содержащиеся в них витамины.

Готовую пищу не нужно долго хранить, потому что она теряет свой вкус, подвергается порче. Пища должна быть готова за 30—40 мин. до ее употребления.

Соусные блюда (рагу, гуляш, мусаку, жаркое и др.) перед обедом рекомендуется поставить на 30—40 минут в духовой шкаф, они становятся более вкусными и ароматными.

Чеснок надо класть в готовое блюдо в растертом виде.

Блюдо, заправленное сливочным маслом, не следует кипятить, так как при этом масло теряет свою питательную ценность.

При выпечке кулебяк, пирогов, рулетов и других изделий из теста надо на поверхности их через 10—15 минут сделать вилкой 3—4 прокола для выхода паров, чтобы не образовалось трещин.

При варке бульонов следует очень быстро доводить их до кипения. Как только бульон вскипит, надо сейчас же снять накипь, уменьшить огонь и варить при тихом кипении, непрерывно снимая накипь и жир. Чем слабее кипит бульон, тем он вкуснее. Если не снимать жир, то бульон будет невкусным, с привкусом сала. В начале варки в бульон для вкуса и цвета надо положить испеченные на плите морковь, петрушку и лук, а также пучок зелени.

Поджаренную для соусов муку следует охладить и развести холодным бульоном. Чтобы не было комков, бульон подливать постепенно, непрерывно помешивая.

Овощи рекомендуется очищать желобковым ножом, дающим малые отходы при очистке. Свежую белокочанную, краснокочанную, цветную и др. капусту, прежде чем нарезать, надо положить на 5—10 минут в подсоленную или подкисленную воду, чтобы удалить капустного червя.

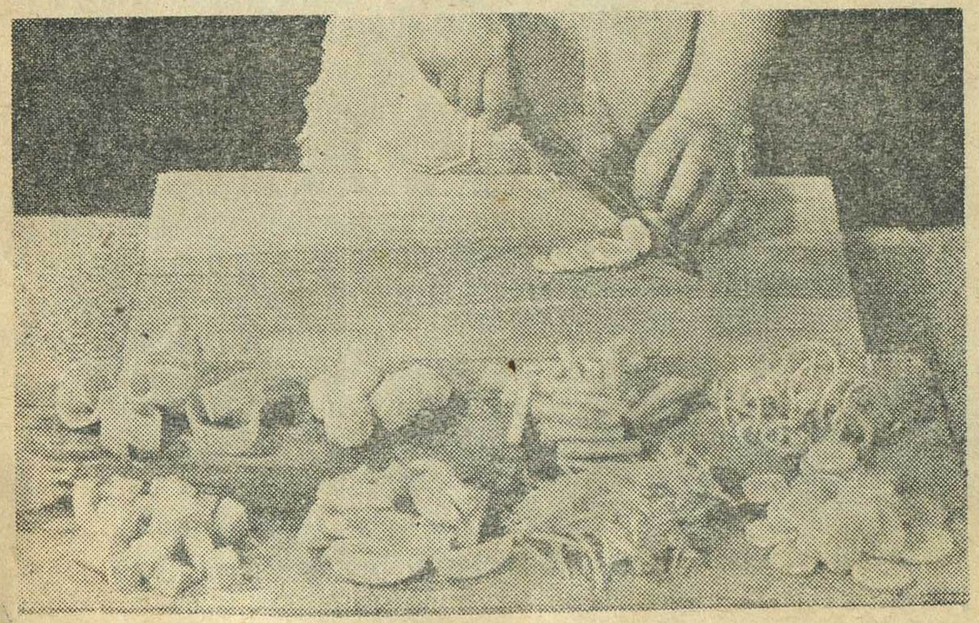


Рис. 2. Формы нарезки овощей.

Капусту для голубцов опустить на 7—10 мин. в кипящую воду, вырезав предварительно кочерыжку. Капуста становится мягче и лучше сворачивается при приготовлении голубцов.

Баклажаны для приготовления икры лучше печь на углях или в духовом шкафу. После выпечки с баклажан удалить кожицу, а затем промыть под струей воды. Рубить баклажаны надо деревянным ножом, так как от металлического они темнеют.

Фасоль и горох перед варкой надо хорошо промыть и замочить в холодной воде в течение 3—4 часов.

Каши рассыпчатые следует варить, строго соблюдая нормы воды (см. стр. 88). Если налить в кастрюлю лишний стакан воды, каша не будет рассыпчатой.

Кролика и зайца перед жаркой рекомендуется промариновать. Прежде чем тушку залить маринадом, ее надо разделать: отрубить голову, ножки по 1-й сустав, удалить ливер, нарубить кусками, сложить в керамическую посуду. Маринад готовить таким образом: в стакан уксуса добавить два стакана воды, мелко нарезанные морковь, петрушку, сельдерей, растертый лавровый лист, 1 столовую ложку растительного масла, ½ чайной ложки сахара, дать всему прокипеть 5—7 минут, затем охладить. Держать в маринаде 2—3 часа. Перед жаркой мясо надо просушить.

Курицу, утку, гуся и индейку перед варкой следует тщательно обработать. После ощипывания тушку протереть чистым полотенцем, натереть мукой, опалить надо бездымным пламенем (лучше на газовой плите), снять кожицу с ножек и гребешка у петушков. Затем разрезать поперек брюшко и тремя пальцами (большим, указательным и средним) вынуть потроха. Отрубить головку, разрезать вдоль шейку возле грудки и двумя пальцами (большим и указательным) удалить пищевод и зоб. Вырезать анальное отверстие, отрубить лапки. Тушку птицы хорошо промыть, заправить ножки в разрез, сделанный на брюшке, крылышки завернуть на спинку.

Курицу, утку, гуся и индейку перед жаркой надо отварить. Затем тушку натереть солью и перцем, смазать сметаной, зажарить в духовом шкафу или же нарубить на куски и обжарить на разогретой с жиром сковороде.

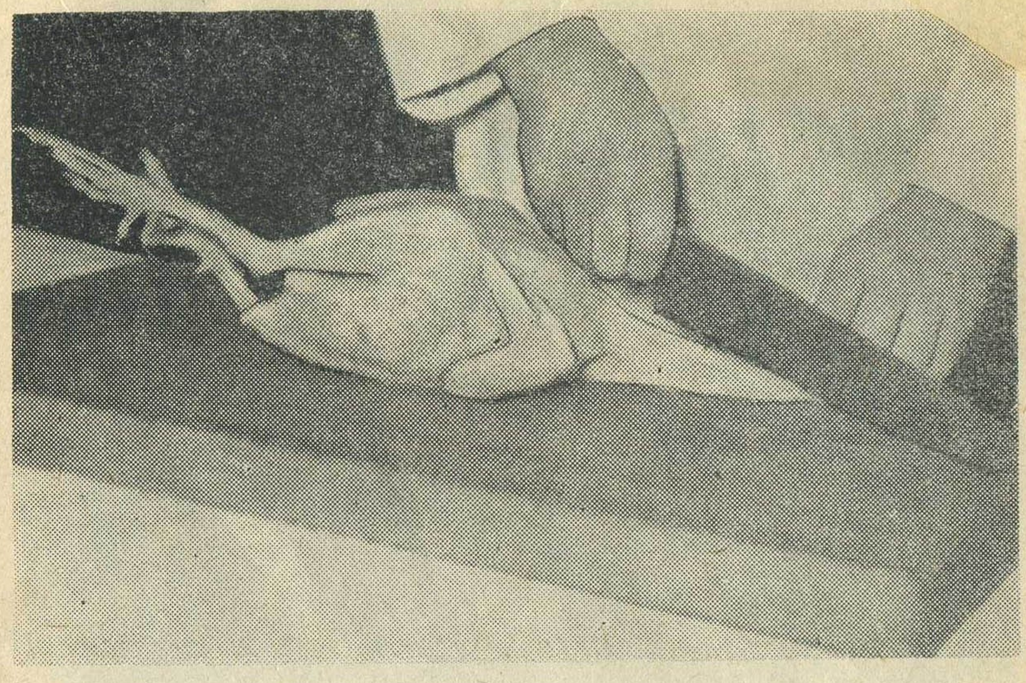


Рис. 3. Удаление головы.

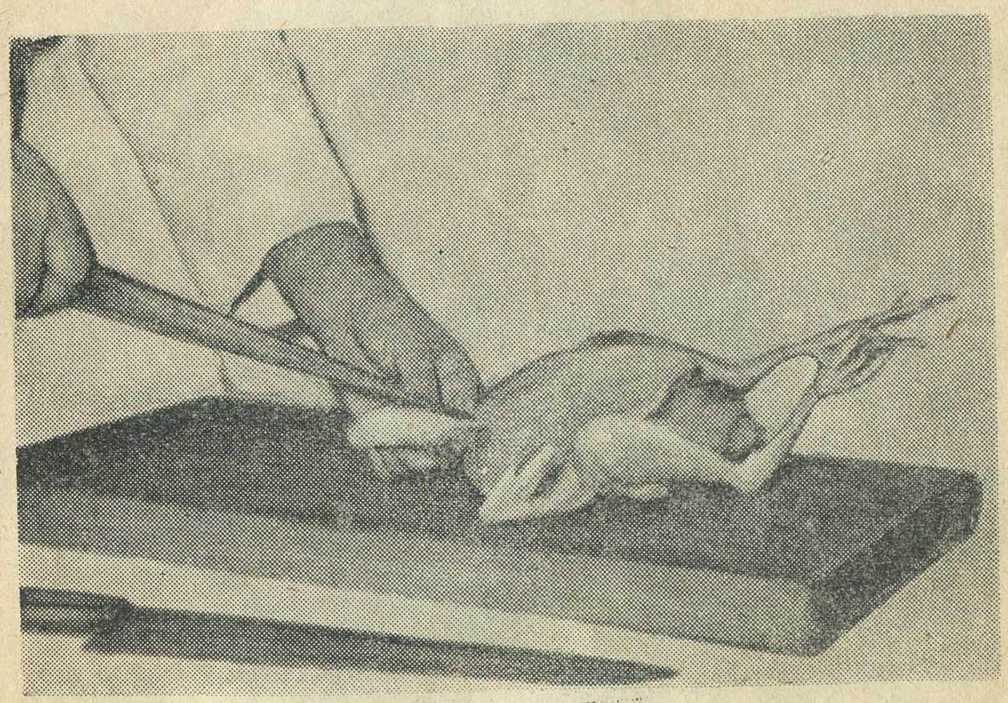


Рис. 4. Надрез шейки.

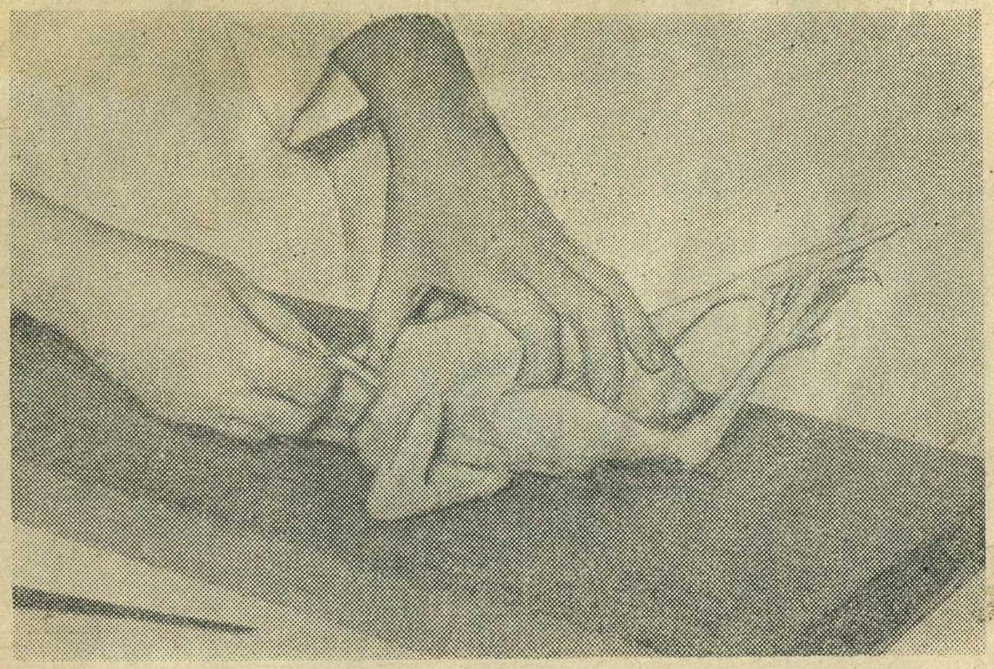


Рис. 5. Удаление зоба и пищевода.

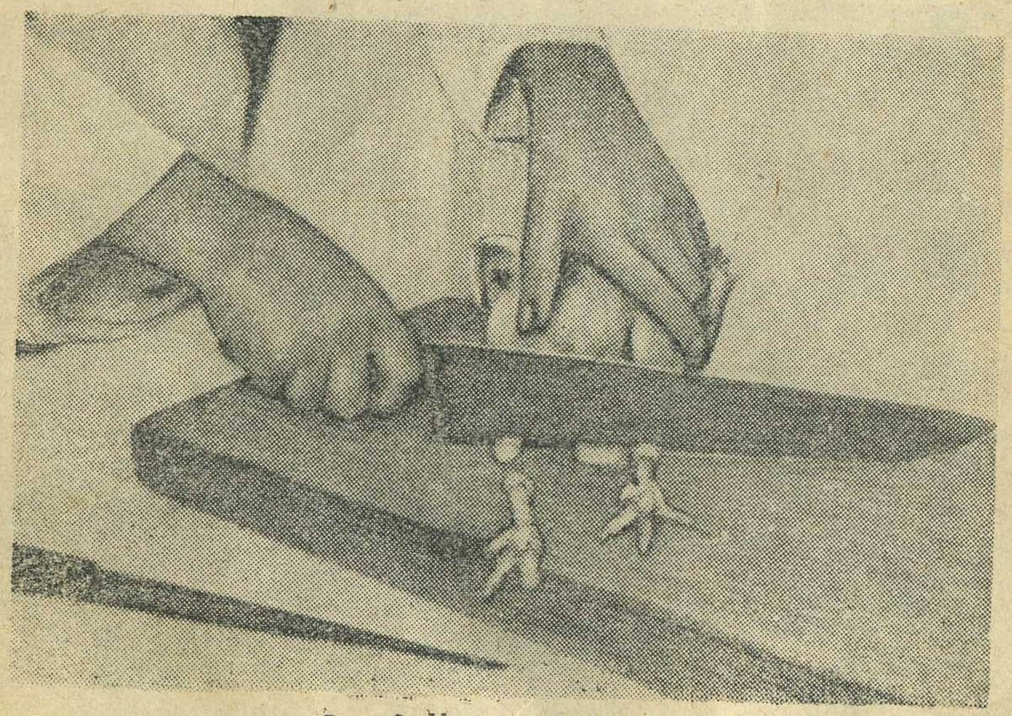


Рис. 6. Удаление ножек.

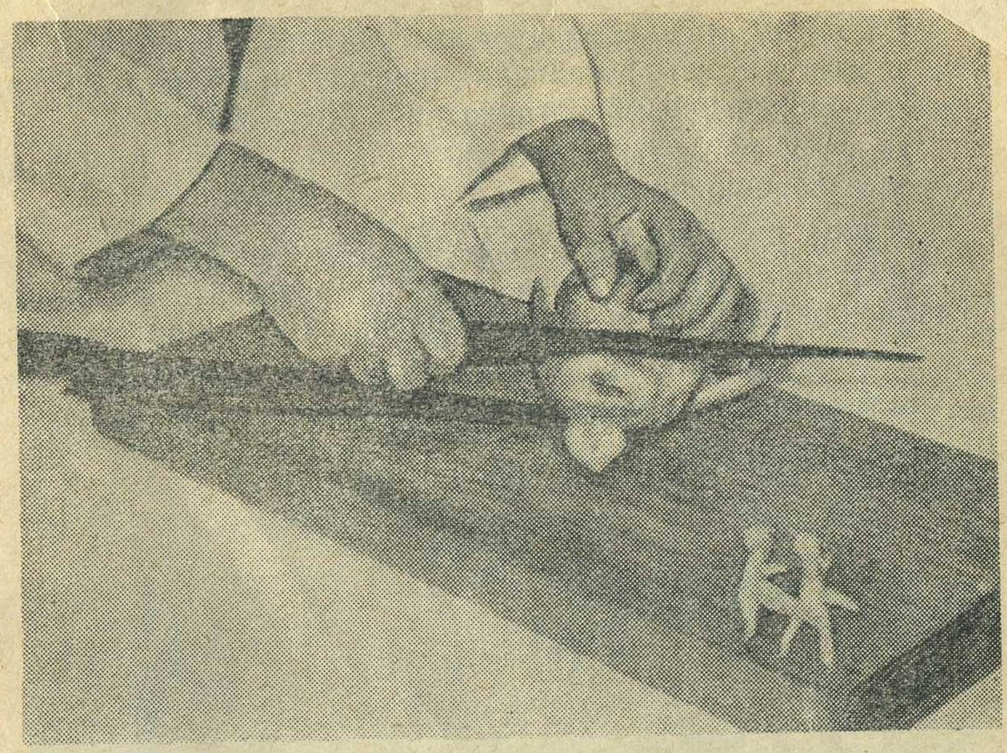


Рис. 7. Удаление анального отверстия.

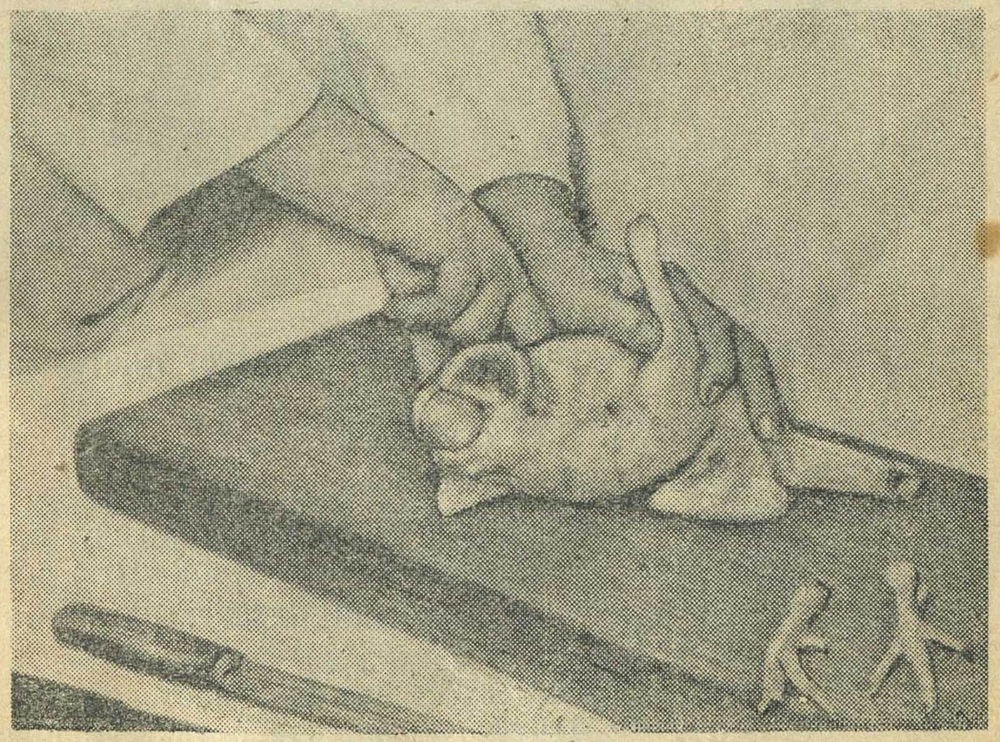


Рис. 8. Удаление потрохов.

Потроха птицы не следует выбрасывать. Из них можно приготовить суп-рассольник, паштет, рагу, плов и др. блюда. Перед варкой потроха надо обработать:

головку опалить, отрубить клюв, удалить пищевод, глаза и хорошо промыть;

сердце промыть в воде, удалив сгустки крови;

желудок слегка отбить скалкой, разрезать пополам, удалить остатки пищи, желтую пленку и хорошо промыть;

печень уложить на доску и аккуратно срезать желчь;

шейку опалить, удалить пищевод, хорошо промыть;

крылышки опалить и хорошо промыть.

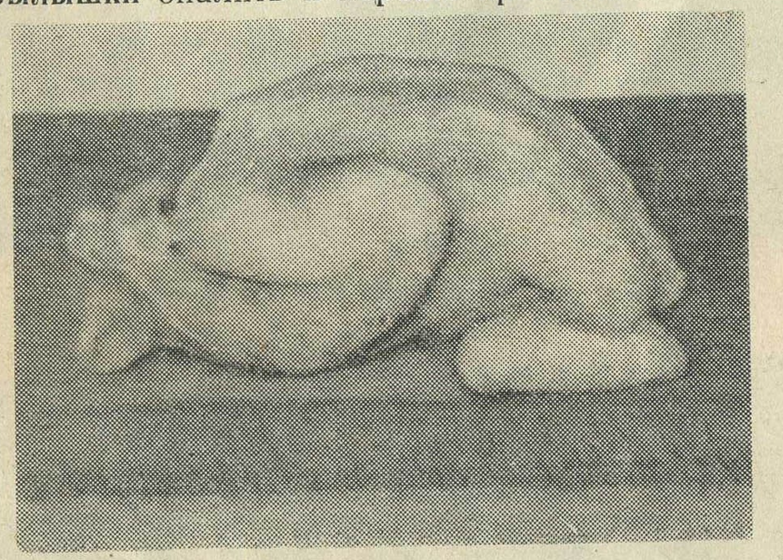


Рис. 9. Заправка курицы.

Сбои свиные, телячьи или бараньи следует тщательно обработать:

сердце промыть, удалив сгустки крови;

легкие промыть, отрезать горловину;

печень: подрезать желчные протоки, снять пленку, подорвав ее указательным пальцем в разрезе, промыть;

почки промыть, удалить жир и пленку, разрезать вдоль и снова хорошо промыть;

мозги замочить в воде в течение 1—2 часов, затем снять пленку; варить в посоленной воде с уксусом при тихом кипении;

ноги ошпарить кипятком, снять щетину, промыть в воде, удалить копытца и разрезать вдоль на 2 части;

голову разрубить на части, удалить глаза, зубы, промыть в теплой воде.

Ноги и голову перед варкой следует замочить в холодной воде в течение 3—4 часов.

Свежую рыбу перед варкой промыть в холодной воде, уложить на доску и, взяв хвост в левую руку, ножом снять чешую. Чтобы хвост не выскальзывал, его следует завернуть в кусок чистого полотна и прижать к доске. Удалив чешую, сделать продольный разрез на брюшке от анального отверстия до головных плавников и через это отверстие ножом вынуть внутренности. Отрубить хвост, голову и плавники. Молоки, икру и кишечный жир



Рис. 10 Очистка чешуи.

промыть. Молоки и жир положить в котлетную массу, икру заправить растительным маслом и уксусом. Голову, хвост, кости и плавники можно использовать для варки бульона, из которого затем приготовляется суп или соус. Перед нарезкой рыбу следует хорошо промыть. Нарезать рыбу на порции можно поперек туловища (кругляши, толщиной в большой палец) или распластав вдоль туловища по хребтовой кости на 2 части.

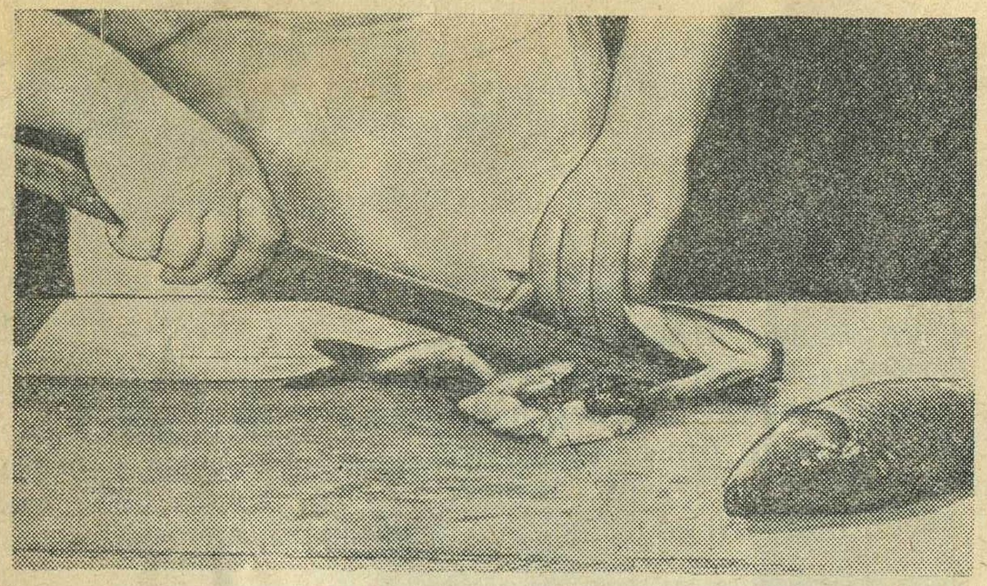


Рис. 11. Удаление внутренностей.



Рис 12. Удаление хвоста и головы.

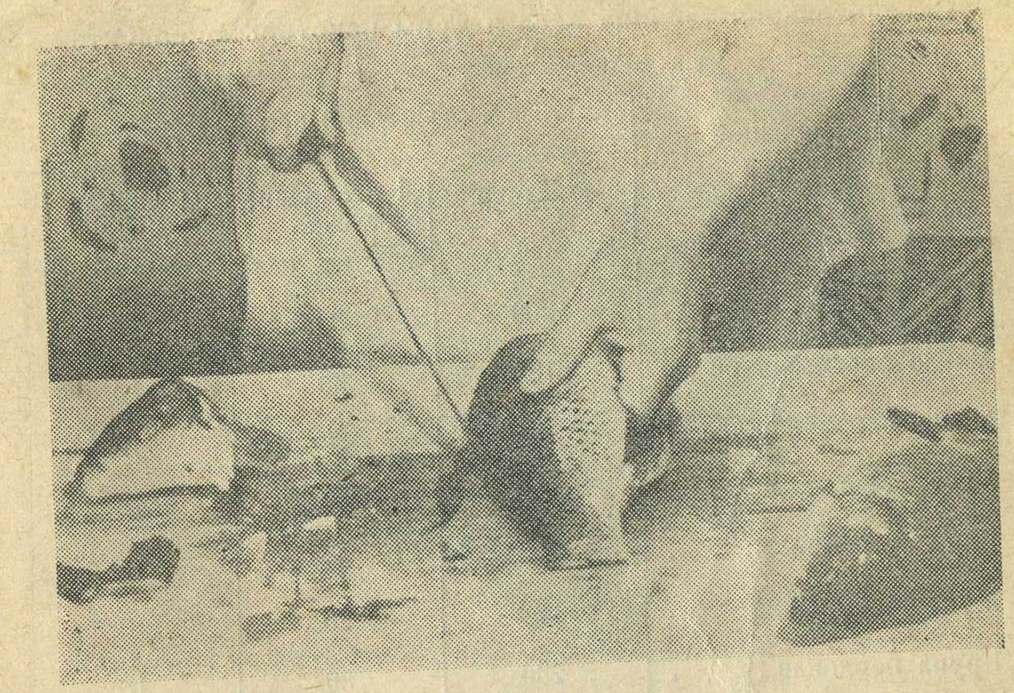


Рис. 13. Удаление плавников.

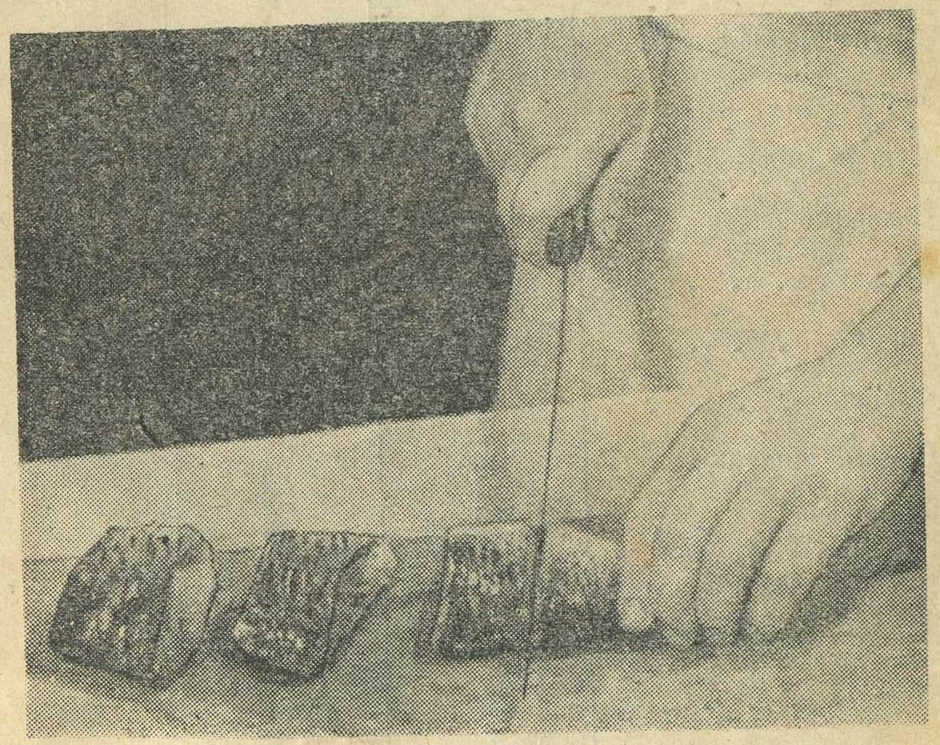


Рис. 14. Нарезка рыбы на порции.

Сравнительная таблица веса и меры некоторых продуктов

Наименование продуктов	Средний вес (в г)		
	1 стакан	1 столовая ложка	1 чайная ложка
Молоко	200	30	15
Масло растительное	180	25	12
Масло сливочное	180	25	12
Уксус столовый	200	30	15
Вино столовое	200	30	15
Мука пшеничная	170	20	10
Крупа перловая	230	30	18
Крупа пшенная	220	35	18
Крупа гречневая	200	30	15
Крупа манная	200	30	15
Рис	200	30	15
Сухари молотые	120	15	8
Сахарный песок	220	35	18
Соль	220	35	18
Горох	200	30	15
Фасоль	200	30	15
Свежие вишни	180	25	—
Чернослив	220	35	—
Томат-паста	200	30	15
Какао	180	20	10
Кофе	200	25	12

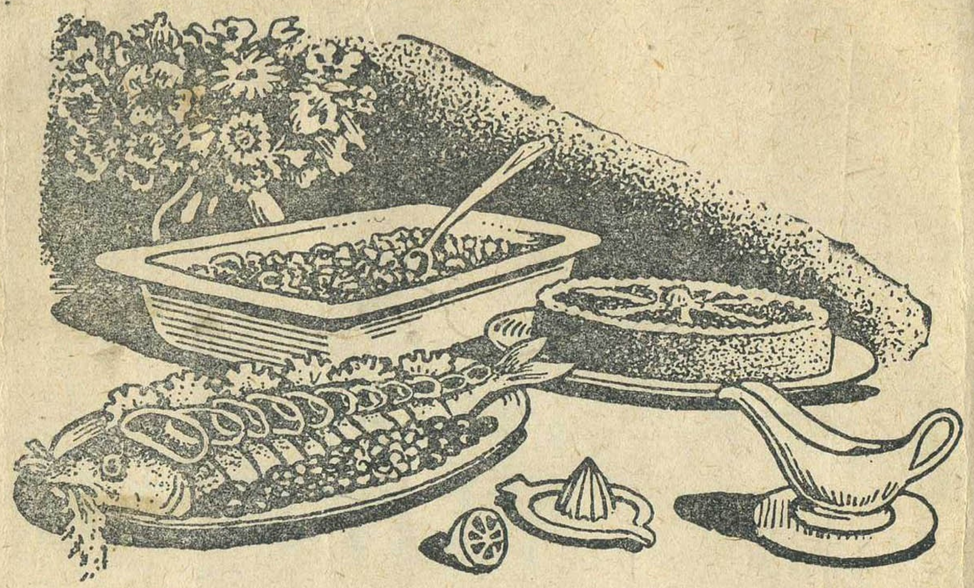
Таблица веса и меры некоторых продуктов

Наименование продуктов	Средний вес (в г)
10 клубней среднего картофеля	500
Кочан средней капусты	1 000
Средняя свекла	700
Головка среднего лука	30
Помидор средний	60
Огурец	100
Кабачок	150—200
Баклажан	200—220
Стручок сладкого перца средний	30—50
Морковь средняя	70
Корень петрушки средний	50
„ сельдерея „	80
„ пастернака „	80—100
Стебель лука пража „	200
Пучок редиса	80
Пучок зеленого лука	150
Пучок укропа или петрушки	30
Средний выпотрошенный барашек	2500
„ „ заяц	1500
„ „ кролик	1200
„ „ гусь	3000
Средняя выпотрошенная утка	1500
„ „ курица	1200
„ „ индейка	3000
Средний выпотрошенный цыпленок	500
Свиная нога обработанная	250
Говяжья нога	1600
Свиная голова обработанная	4000
Говяжий язык обработанный	800
Свиной „ „	200
Говяжья почка обработанная	200

Таблица продолжительности варки, жарки и тушения некоторых продуктов

Наименование продуктов	Продолжительность варки	Продолжительность жарки	Продолжительность тушения	Примечание
Мясо говяжье кусками 2 *кг*	2—2,5	1,5 часа	1 час	
Мясо говяжье, мелкими кусками	—	30 минут	40—50 минут	
Мясо баранье, кусками, 2 *кг*	1,5—2 часа	40—60 минут	1 час	
Мясо барашка	60—70 минут	30 минут	40 минут	
Мясо свиное, кусками 2 *кг*	1—1,5 часа	1,5—2 часа	1 час	
Гусь, утка	2 часа 30 минут	1,5 часа	1 час	
Курица	1 час	40—50 минут	35—40 минут	
Цыпленок	40 минут	25—30 минут	30 минут	
Индейка	1 час	1,5 часа	50 минут	
Язык говяжий	2,5 часа		—	
Рыба (судак, сом, щука, камбала и др.), целой	15—20 минут	15—20 минут	15—20 минут	
Рыба (осетрина, белуга, севрюга), кусками	50—60 минут	50 минут	20—25 минут	
Котлеты, биточки мясные	—	10—12 минут	15 минут	
Котлеты, биточки рыбные	—	10—15 минут	15 минут	
Картофель	30 минут	15—20 минут	40—50 минут	
Свекла	1,5 часа	—	1 час	
Морковь	25 минут	15 минут	20 минут	
Петрушка	25 минут	15 минут	20 минут	

Наименование продуктов	Продолжительность варки	Продолжительность жарки	Продолжительность тушения	Примечание
Капуста	30 минут	—	1,5 часа	
Капуста квашеная	50 минут	—	1,5—2 часа	
Пшенная крупа в супе	25—30 минут	—	—	
Пшенная каша	50—60 минут	—	—	
Перловая крупа в супе	1 час	—	—	
Перловая каша	1,5 часа	—	—	
Гречневая каша	1 час	—	—	
Рис в супе	35 минут	—	—	
Рисовая каша	40—50 минут	—	—	
Манная каша	12 минут	—	—	
Макароны	30—40 минут	—	—	
Лапша	25—30 минут	—	—	
Вермишель	15 минут	—	—	
Горох сухой	50—80 минут	—	—	
Фасоль, чечевица	1,5 часа	—	—	
Лук репчатый	—	15 минут	10—15 минут	
Кабачки	—	10 минут	20—25 минут	
Баклажаны	—	10—15 минут	20—25 минут	



ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

1. САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ[1]

Капусту очистить от загрязненных листьев, положить на 10 минут в подсоленную или подкисленную воду, чтобы удалить капустного червя. Затем капусту промыть в холодной воде, разрезать пополам, удалить кочерыжку, тонко нарезать, посолить и, когда она станет мягкой, сложить в эмалированную посуду, добавить тонко нарезанный лук, растительное масло и уксус, молотый перец, сахар, перемешать, сложить горкой в салатник, украсить свежими вишнями или клюквой, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки или укропа.

Норма продуктов: *500 г капусты, 2 головки лука, 8—10 вишен или 4—5 ягод клюквы, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, соль, зелень, сахар, перец по вкусу.*

2. САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

Квашеную капусту тонко нарезать или шинкованную капусту перебрать, удалив из нее перец и лавровый лист, добавить тонко нарезанный лук, сахар, растительное ма-

[1] В рецептах указаны нормы продуктов на 4 человека.

варить. Картофель смешать с фасолью, добавить нарезанный кольцами лук (порей или репчатый), посолить, поперчить, полить растительным маслом, перемешать, выложить в салатник, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

...одуктов: *10 шт. мелкого картофеля, 1 стакан фасоли, ...порея или головка лука, 4 ст. ложки растительного ...и зелень по вкусу.*

Листья салат...

Лук (репчатый ил... **САЛАТ МЯСНОЙ**

кольцами, редис очи...

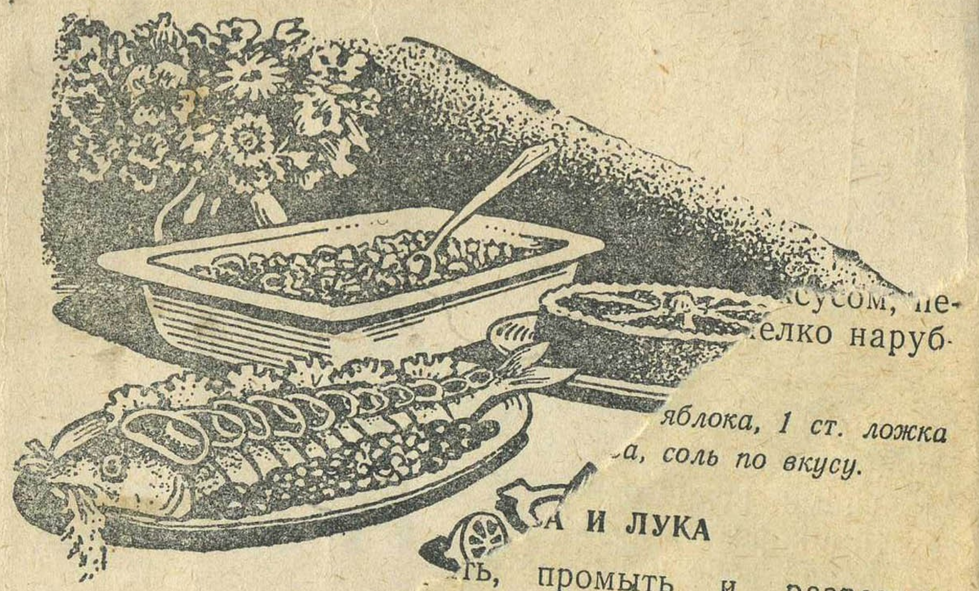
мыть и нарезать кружо... и морковь в кожуре, очистить, холодной воде и нарезать... Отварить нежирное мясо мыть и нарезать ломтиками. ...ные), нарезать кубиками. середину тарелки, вокруг — огурцы, ... и семян и нарезать положить нарезанный кольцами лук, по... мелко нарубполить растительным маслом и уксусом, ... консернарубленной зеленью петрушки и укропа. В са... передобавить сметану. кру-

Норма продуктов: *2 куста салата, 1 пучок редиса, 2 огу... 2 помидора, 1 головка лука, 1 ст. ложка растительного мас... 1 чайная ложка уксуса или 4 ст. ложки сметаны.*

4. САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ

Квашеную капусту отжать, удалив перец и лавровый лист. Мелкий картофель промыть, отварить в кожуре, очистить и нарезать кубиками. Белую или красную фасоль отварить, дать стечь воде. Соленые огурцы разрезать вдоль на 4 части, нарезать тонкими ломтиками и отжать рассол. Лук (репчатый или порей) очистить, промыть и нарезать тонкими кольцами. Все овощи выложить в салатник, добавить растительное масло и уксус или майонез, посолить, поперчить, перемешать деревянной ложкой и посыпать нарубленной зеленью петрушки.

Норма продуктов: $^1/_2$ *кочана или 2 стакана квашёной капусты, 7—8 шт. картофеля, 1 стакан фасоли, 2—3 огурца, 2 головки лука, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, 4 ст. ложки майонеза.*



...усом, пе-
...елко наруб-

...яблока, 1 ст. ложка
...а, соль по вкусу.

...А И ЛУКА

...ть, промыть и разрезать
...резать корешки и листья, промыть,
...ми. Лук (порей или свежий зеленый)
...омыть в холодной воде и нарезать кольцами.
... все в посуду, добавить соль, молотый перец, по-
растительным маслом и уксусом или сметаной, пе-
...ешать, выложить в салатник, посыпать мелко наруб-
...енной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: *2 куста салата, 2 пучка редиса, 5 шт. зеленого лука, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, 4 ст. ложки сметаны.*

7. САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ

Промытую красную свеклу отварить в воде с 1—2 ст. ложками уксуса, затем воду слить, дать свекле остыть, очистить от кожицы и нарезать тонкими ломтиками. Лук-порей очистить и нарезать кольцами, соединить со свеклой, добавить соль, растительное масло, выложить в салатник, посыпать мелко нарубленной зеленью и тертым хреном.

Норма продуктов: *1 свекла, 1/3 стебля лука-порея, 1 ст. ложка растительного масла, уксус, соль, перец молотый по вкусу.*

8. САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ФАСОЛИ

Картофель промыть и отварить в кожуре. Затем очистить, нарезать тонкими ломтиками. Фасоль белую или красную перебрать, хорошо промыть в теплой воде и отварить. Картофель смешать с фасолью, добавить нарезанный кольцами лук (порей или репчатый), посолить, поперчить, полить растительным маслом, перемешать, выложить в салатник, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: *10 шт. мелкого картофеля, 1 стакан фасоли, 1/3 стебля лука-порея или головка лука, 4 ст. ложки растительного масла, соль, перец и зелень по вкусу.*

9. САЛАТ МЯСНОЙ

Отварить картофель и морковь в кожуре, очистить, нарезать мелкими кубиками. Отварить нежирное мясо (говядину, свинину или кроличье), нарезать кубиками. Соленые огурцы очистить от кожуры и семян и нарезать кубиками. Все сложить вместе, добавить мелко нарубленный репчатый лук, перец, зелень петрушки, консервированный зеленый горошек, майонез, посолить, перемешать, уложить в тарелку. Украсить ломтиками крутого яйца, кружочками моркови, зеленым горошком, зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: *4 шт. картофеля, 1 морковь, 300 г мяса, 3 огурца, 1/2 стакана зеленого горошка, 1 головка лука, 2 яйца, 1 стакан майонеза, соль, перец по вкусу.*

10. ВИНЕГРЕТ

Картофель и морковь промыть, отварить. Свеклу промыть и испечь в кожуре. Затем все овощи очистить и нарезать тонкими ломтиками. Соленые огурцы разрезать вдоль на 4 части и нарезать тонкими ломтиками, квашеную капусту отжать, удалив лавровый лист и перец. Овощи выложить в салатник, добавить тонко нарезанный лук (репчатый или порей), соль, уксус и перец, полить растительным маслом и перемешать. Можно добавить отваренную красную фасоль. Выложить в салатник, украсить мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: *5—6 шт. картофеля, 1 свекла, 3 моркови, полстакана фасоли, 3 огурца, 4 ст. ложки квашеной капусты, 3 ст. ложки растительного масла, уксус, соль, перец по вкусу.*

11. ФАСОЛЬ С ЛУКОМ И МАСЛОМ

Белую фасоль перебрать, промыть в теплой воде, сварить, протереть через сито, выложить в тарелку. Добавить растительное масло, мелко нарубленный репчатый лук, соль, молотый перец, немного уксуса. Все перемешать, уложить на тарелку, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа и мелко нарубленным луком.

Норма продуктов: *2 стакана фасоли, 1 головка лука, 2 ст. ложки растительного масла, уксус, соль, перец по вкусу.*

12. ИКРА ИЗ БАКЛАЖАН

Испечь баклажаны (держать на сильном огне, пока кожица не почернеет, и не станут мягкими). Очистить от кожицы, удалить плодоножки, положить на доску и отжать сок. Затем деревянным ножом мелко изрубить, выложить в глубокую тарелку, добавить мелко нарубленный лук, растительное масло, соль, уксус и хорошо взбить деревянной ложкой (так как от металлической ложки икра темнеет). Готовую икру украсить свежими помидорами и кольцами лука.

Норма продуктов: *2—3 баклажана, 1 головка лука, 3 ст. ложки растительного масла, уксус и соль по вкусу.*

13. ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ

Свежие кабачки очистить от кожуры, удалить семена и отварить в подсоленной воде, затем выложить в сито, чтобы стекла вода. Мелко изрубить, добавить мелко нарубленный лук, стушенный с растительным маслом и томатом-пюре, соль, перец, уксус. Все взбить, добавив растительное масло. Уложить на тарелку, украсить ломтиками свежих помидоров и мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: *2—3 кабачка, 1 головка лука, 1 ст. ложка растительного масла, 1 чайная ложка томата-пюре, соль, перец, уксус по вкусу.*

14. РЕДЬКА ТЕРТАЯ С ЛУКОМ И РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

Редьку промыть, очистить и натереть на мелкой терке. Добавить мелко нарубленный лук, растительное масло, соль и все перемешать. Выложить на тарелку, украсить мелко нарубленным зеленым луком.

Норма продуктов: *1 редька средней величины, 2 головки лука, 3 ст. ложки растительного масла или гусиного сала, соль по вкусу.*

15. ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ ЖАРЕНЫЙ, С УКСУСОМ

Сладкий перец промыть, обжарить на растительном масле, выложить на тарелку, добавить соль, уксус, накрыть крышкой и дать постоять 20 минут. Украсить ломтиками свежих помидоров.

Норма продуктов: *10—12 стручков сладкого перца, 2 помидора, 3 ст. ложки растительного масла, соль, уксус по вкусу.*

16. КАПУСТА-ПРОВАНСАЛЬ

Кочан квашеной капусты разрезать вдоль на 2 части, удалить кочерыжку, нарезать пластинками, сложить в керамическую посуду, добавить маринованные бруснику и мелко нашинкованные яблоки. Маринад (яблочный) процедить, добавить корицу и гвоздику, прокипятить, остудить и процедить. Затем залить капусту, бруснику и яблоки этим маринадом, посыпать сахаром, полить растительным маслом и тщательно перемешать. Полученную массу уложить на тарелку, украсить маринованными брусникой и яблоками.

Норма продуктов: *1 кочан капусты, 1 ст. ложка брусники, 2—3 яблока, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки растительного масла, полстакана маринада.*

17. САЛАТ ОВОЩНОЙ С МАЙОНЕЗОМ

Свежий салат промыть и нарезать крупными квадратиками. Огурцы промыть, нарезать кружочками. Свежие помидоры промыть, нарезать ломтиками. Лук промыть и нарезать кольцами. Все овощи уложить на тарелку, не перемешивая, посолить, поперчить, залить майонезом и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки. В такой салат можно положить яйцо, сваренное вкрутую.

Норма продуктов: *2 куста салата, 2 огурца, 2 помидора, 2 головки лука, 1/2 стакана майонеза, соль, перец по вкусу.*

18. ОВОЩИ ОТВАРНЫЕ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

Отварить картофель, морковь, фасоль, свежий зеленый горошек, цветную капусту. Затем картофель и морковь очистить от кожицы и нарезать дольками. Все овощи сложить в глубокую тарелку (цветную капусту предварительно разобрать на части) и залить томатным соусом.

Приготовление томатного соуса: Лук очистить, промыть, мелко нарезать и стушить на растительном масле с томатом-пюре. Затем добавить овощной отвар, соль, молотый перец и растертый чеснок. Вскипятить, заправить мукой, прожаренной на растительном масле и разведенной овощным отваром, дать вскипеть и остудить.

Норма продуктов: *8—10 штук картофеля, 2 моркови, 1 кочан цветной капусты, 1/2 стакана фасоли, 1/2 стакана горошка.* Для соуса: *3 головки лука, 2 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки томата-пюре, 1 ст. ложка муки, 4 дольки чеснока, остальные продукты по вкусу.*

19. ЯЙЦА РУБЛЕНЫЕ, С ЛУКОМ И МАСЛОМ

Отварить вкрутую яйца, залить холодной водой, дать остыть, очистить от скорлупы, нарезать мелкими кубиками. Добавить мелко нарезанный лук, посолить, поперчить, полить растительным маслом, перемешать, выложить горкой в тарелку, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: *8 яиц, 2 головки лука, 2 ст. ложки растительного масла, соль, перец по вкусу.*

20. ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕЧЕНКОЙ

Отварить вкрутую яйца, залить холодной водой, дать остыть, очистить от скорлупы, разрезать вдоль на 2 половины и протереть желток через сито. Печенку (гусиную, куриную) промыть, отварить в подсоленной воде. Слить бульон, печенку протереть через сито, добавить желтки, сливочное масло, посолить и взбить ложкой. Яйца наполнить этим фаршем, выложить на тарелку, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: *4 яйца, 2 гусиные или куриные печенки, 1/2 ст. ложки сливочного масла, остальные продукты по вкусу.*

21. ЯЙЦА ПОД МАЙОНЕЗОМ

Отварить вкрутую яйца, залить холодной водой, дать остыть, очистить от скорлупы, разрезать вдоль на 2 половины. Выложить на тарелку, полить майонезом и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: *4 яйца, 4 ст. ложки майонеза, зелень по вкусу.*

22. СЕЛЬДЬ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Картофель промыть, залить водой, отварить, очистить от кожуры и разрезать каждый пополам. Уложить на тарелку, полить растопленным сливочным маслом, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки. Разделать сельдь: отрезать голову, хвост, надрезать брюшко и удалить внутренности, затем сделать вдоль спинки легкий надрез и снять кожу. Промыть под струей холодной воды, нарезать кусочками и обложить отварным картофелем.

Норма продуктов: *1 сельдь, 10—12 шт. мелкого картофеля, 1 ст. ложка сливочного масла.*

23. СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ И РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

Сельдь разделать (см. рецепт 22), нарезать кусочками, уложить на тарелку, обложить луком, нарезанным кольцами. Полить растительным маслом и уксусом, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: *1 сельдь, 2 головки лука, 1 ст. ложка растительного масла, 1 чайная ложка уксуса.*

24. СЕЛЬДЬ РУБЛЕНАЯ (ФОРШМАК)

Сельдь разделать (см. рецепт 22), срезать филе, удалить кости и залить молоком (1/2 стакана) на 2—3 часа, после чего отжать. Яблоки очистить от кожуры и семян, разрезать на 4 части. Белый хлеб без корки замочить в молоке (1/2 стакана), затем отжать. Яйца отварить вкрутую, очистить от скорлупы, разрезать вдоль на 2 половины, вынуть желтки, лук очистить, промыть, мелко нарезать и стушить с растительным маслом. Сельдь отжать от молока и вместе с яблоками, хлебом и желтка-

ми тушеным луком, пропустить через мясорубку, взбить, заправить уксусом и растительным маслом, перемешать. Всю массу переложить в тарелку или селедочницу, обложить белками, нарезанными кубиками, свежими помидорами и огурцами, нарезанными кружочками, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: *1 средней величины сельдь, 1 яблоко, 50 г хлеба, 1 ст. ложка растительного масла, 1 головка лука, 1 стакан молока, 1 огурец, 2 помидора, 2 яйца, уксус по вкусу.*

25. СЕЛЬДЬ С МАЙОНЕЗОМ

Сельдь разделать (см. рецепт 22), нарезать кусочками, уложить на тарелку. Лук очистить, помыть, нарезать тонкими кольцами, уложить на сельдь. Залить майонезом.

Норма продуктов: *1 сельдь, 1 головка лука, 2 ст. ложки майонеза.*

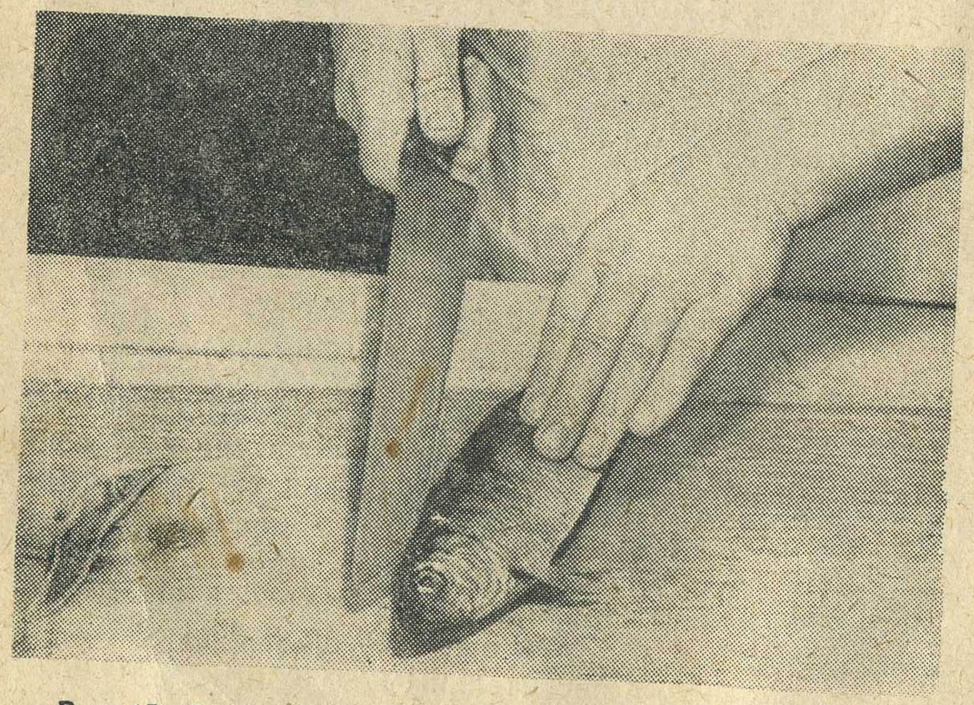


Рис. 15. Срезание брюшка и надрез кожицы вдоль спинки.

26. СЕЛЬДЬ С ВИНЕГРЕТОМ

Сельдь разделать (см. рецепт 22), нарезать кусочками, уложить на тарелку, обложить винегретом (см. рецепт 10), полить растительным маслом, уксусом, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: *1 сельдь, 4 ст. ложки растительного масла, уксус по вкусу.*

27. СЕЛЬДЬ С ЗИМНИМ ГАРНИРОМ

Сельдь разделать (см. рецепт 22), нарезать кусочками и уложить на тарелку. Отварить картофель, свеклу, морковь, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Овощи уложить с одной и другой стороны сельди так, чтобы была горка картофеля, горка моркови и горка свеклы. Посыпать тонкими кольцами лука, полить растительным маслом и уксусом.

Норма продуктов: *1 сельдь, 4 шт. картофеля, 1 морковь, 1/2 свеклы, 1 ст. ложка растительного масла, уксус по вкусу.*

28. СЕЛЬДЬ С ВЕСЕННЕ-ЛЕТНИМ ГАРНИРОМ

Сельдь разделать (см. рецепт 22), нарезать кусочками и уложить на тарелку. Огурцы очистить. Затем огурцы, помидоры и редис промыть, нарезать ломтиками и уложить вокруг сельди. Молодой лук очистить, промыть, мелко нарезать и посыпать сельдь, затем полить растительным маслом и уксусом.

Норма продуктов: *1 сельдь, 2 огурца, 2 помидора, 7—8 шт. редиса, 2 шт. лука-перо, 1 ст. ложка растительного масла, 1 чайная ложка уксуса.*

29. КИЛЬКА С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Кильку промыть в холодной кипяченой воде, удалить головки, внутренности и хвостики, положить на тарелку. Картофель (желательно молодой) промыть, очистить, отварить в подсоленной воде. Воду слить, картофель подсушить в закрытой кастрюле и уложить вокруг кильки. Полить растопленным сливочным маслом и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: *20 килек, 12—15 шт. картофеля, 1 ст. ложка сливочного масла.*

30. РЫБА ОТВАРНАЯ В МАЙОНЕЗЕ

Рыбу (судака, щуку или карпа) разделать (см. стр. 11), нарезать поперек кругляшами, толщиной в 3—4 *см*. На дно посуды уложить морковь, коренья петрушки, лавровый лист, лук, сверху — куски рыбы вместе с головой и хвостом, очищенный картофель, черный перец, залить водой, посолить и сварить до готовности. Затем рыбе дать остыть и слить воду. Уложить рыбу на тарелку, обложить картофелем, залить майонезом, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: *500 г рыбы, 8—10 шт. картофеля, по 1 шт. моркови и петрушки, 1 головка лука, 4 ст. ложки майонеза, 2—3 лавровых листа, 4—5 горошин черного перца.*

31. РЫБА В МАРИНАДЕ

Рыбу разделать (стр. 11), нарезать кругляшами, посолить, поперчить, обсыпать мукой и обжарить. Морковь, петрушку, сельдерей и лук очистить, нарезать соломкой или кружками, прожарить с томатом на растительном масле до розового цвета. Добавить уксус, соль, перец, лавровый лист, бульон, приготовленный из головы, хвоста рыбы, дать прокипеть, заправить сахаром, чтобы маринад был кисло-сладкий. Готовый маринад охладить в керамической посуде. Рыбу уложить на тарелки, залить маринадом, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: *500 г рыбы, для маринада по 1 шт. петрушки, моркови и сельдерея, 2 головки лука, 2 ст. ложки растительного масла, сахар, соль, уксус по вкусу.*

32. РЫБА ЗАЛИВНАЯ

Рыбу (судака, карпа, щуку или красную) разделать (см. стр. 11), промыть, уложить в посуду, как указано в рецепте 30, и отварить в подсоленной воде, снимая накипь. Когда рыба будет готова, слить бульон и процедить. Добавить в него желатин, растворенный в стакане теплого рыбного бульона. Морковь очистить, отварить.

Сварить вкрутую яйцо. Готовую рыбу уложить на блюдо или в салатник, положить на каждый кусок рыбы нарезанные кружками морковь и яйцо (можно и без яйца), залить бульоном и дать застыть в холодном месте. Подать на стол с тертым хреном, заправленным уксусом, солью и сахаром.

Норма продуктов: *500 г рыбы, по 1 шт моркови и петрушки, 2 головки лука, 1 яйцо, 1 чайная ложка желатина, перец, соль по вкусу.*

33. КОНСЕРВИРОВАННАЯ ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ С ОВОЩАМИ

Выложить на тарелку печень. Добавить гарнир, приготовленный из свежих огурцов, помидоров, редиса, лука, нарезанных кружками, полить уксусом и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: *½ банки печени трески, 2 огурца, 2 помидора, 1 головка лука, 1 чайная ложка уксуса. Гарнир можно приготовить из соленых овощей, без уксуса.*

34. ИКРА СВЕЖЕЙ РЫБЫ С МАСЛОМ И УКСУСОМ

Икру освободить от пленки, уложить в посуду, залить кипятком, дать постоять 10—15 минут и затем воду слить. Икру положить в глубокую посуду, добавить молотый перец, мелко нарубленный лук, посолить, полить растительным маслом, уксусом и растереть ложкой. Дать постоять 1—1½ часа, уложить на тарелку, посыпать мелко нарубленным луком.

Норма продуктов: *икры из 2 щук, 1 головка лука, 2—3 ст. ложки растительного масла, 1—2 ст. ложки уксуса, 1 шт. зеленого лука, перец, соль по вкусу.*

35. ИКРА ИЗ МАННОЙ КРУПЫ И СЕЛЬДИ

В кипяченую воду всыпать тонкой струей манную крупу, варить, непрерывно помешивая, пока не загустеет, затем выложить в глубокую тарелку и дать остыть. У сельди снять кожу, отделить мякоть от костей, пропустить через мясорубку с мелкой решеткой и добавить в манную кашу. Положить нарубленный лук, красный перец, посолить и, вливая тонкой струей растительное мас-

ло, растирать, пока оно не соединится с массой, затем полить столовым уксусом, хорошо вымешать, выложить на тарелку и обложить свежими огурцами и помидорами, нарезанными кружками.

Норма продуктов: *2 ст. ложки манной крупы, 1 1/2 ст. ложки протертой сельди, 5—8 ст. ложек растительного масла, 1/2 чайной ложки красного перца, 1 чайная ложка уксуса, 1 стакан воды для варки крупы, соль по вкусу.*

36. ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНКИ

Печенку (свиную или телячью) тщательно промыть в холодной воде, пленку надрезать, подложить под нее указательный палец и постепенно ее снять. Печенку нарезать кусками, добавить мелко нарезанный лук, поджаренный на сале, перец, отварной картофель, посолить и пропустить два раза через мясорубку с мелкой решеткой. Сало-шпиг нарезать мелкими кубиками, соединить с полученной массой, добавить топленое сало, сырые яйца, душистый и горький молотый перец, тертый лавровый лист и все хорошо взбить ложкой.

Форму смазать салом, выложить в нее паштетную массу, разровнять, полить салом, накрыть крышкой, опустить в кастрюлю с горячей водой и варить час. Затем вынуть форму с паштетом из воды, снять крышку, дать остыть, опустить на несколько секунд в горячую воду, после чего выложить на тарелку (форму предварительно слегка встряхнуть). Обложить свежими или солеными огурцами и помидорами, нарезанными ломтиками.

Норма продуктов: *200 г печени, 1/2 стакана свиного сала, 50 г сала-шпиг, 2 головки лука, 5—6 шт. картофеля, 2 яйца, соль, перец, лавровый лист по вкусу. Вместо картофеля можно положить мякиш белого хлеба, замоченный в молоке и отжатый.*

37. ПАШТЕТ ИЗ ПОТРОХОВ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

Крылышки опалить, промыть. Желудок разрезать, удалить содержимое, промыть, обдать кипятком и снять внутреннюю пленку. Сердце освободить от пленки, удалить сгустки крови и промыть. Затем все уложить в посуду, добавить нежирную свинину, очищенную морковь, петрушку, лук, залить водой и сварить до готовности. Отделить мясо от костей, дать остыть и пропустить через

мясорубку с мелкой решеткой. Сырую печенку пропустить через мясорубку, прибавить к мясу, положить поджаренный лук, перемешать и еще раз пропустить через мясорубку, добавить сырые яйца, топленое сало, молотый перец, лавровый лист, муку и взбить ложкой. Форму, смазанную салом, заполнить паштетной массой, разровнять ее сверху, полить гусиным салом, опустить в посуду с горячей водой и варить в течение часа. Затем форму вынуть из воды, дать остыть, опустить на несколько секунд в горячую воду и опрокинуть паштет на тарелку.

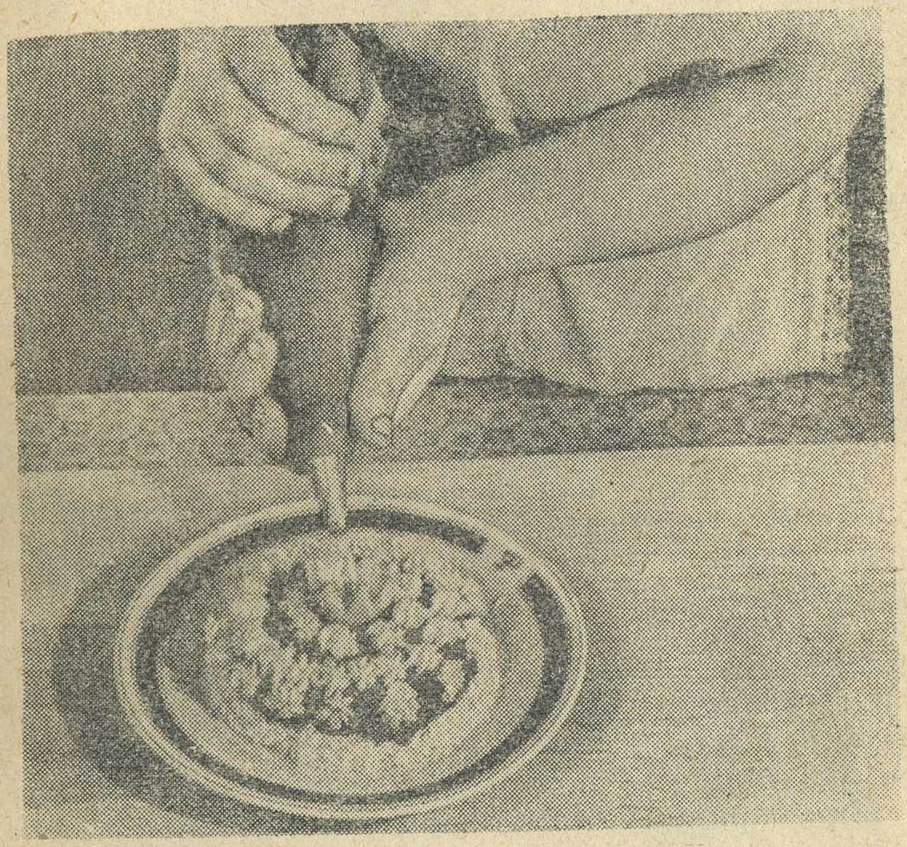


Рис. 20. Украшение паштета.

Готовый паштет украсить ломтиками соленых огурцов, помидоров и мелко нарубленной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *200 г свиного мяса, гусиные потроха, 1—2 яйца, 1 ст. ложка сала, 1 ст. ложка муки, 2 головки лука, лавровый лист, перец по вкусу.*

38. КРОЛИК ПОД МАЙОНЕЗ

Кролика промыть, удалить потроха и сварить в подсоленной воде с луком, морковью и петрушкой. Затем вынуть из бульона, дать остыть, нарезать кусками, уложить на тарелку и залить майонезом.

Норма продуктов: *1/2 кролика, по 1 шт. моркови и петрушки, 1 стакан майонеза.*

39. СТУДЕНЬ ИЗ КУРИНЫХ ПОТРОХОВ

Очищенные и промытые куриные потроха (см. стр. 10), положить в кастрюлю, залить водой, добавить лук, морковь, петрушку и варить в течение 2 часов. Затем слить бульон в посуду, процедить через чистое полотно. Потроха прокипятить, уложить в глубокую тарелку, украсить овощами. Чеснок растереть, добавить перец, соль, развести бульоном, процедить и влить в бульон. Потроха залить теплым бульоном и дать застыть. К такому студню подают тертый хрен, заправленный уксусом.

Норма продуктов: *потроха 2 кур, по 1 шт. моркови и петрушки, 1 головка лука, 5—6 горошин перца, 1 столовая ложка желатина, соль по вкусу.*

40. СВИНОЙ СТУДЕНЬ

Свиные голову и ноги уложить в посуду, обдать кипятком, удалить щетину и сгустки крови. Ножки разрезать вдоль на 2 части, сбить копытца, промыть. Голову разрубить на мелкие куски, очистить, промыть, добавить к ножкам, залить холодной водой и дать постоять час. Затем воду слить, промыть, залить чистой водой на 3 пальца, добавить поджаренные морковь, петрушку, лук и варить от 3 до 5 часов (в зависимости от сорта мяса). Готовый студень процедить, мясо отделить от костей, прокипятить с небольшим количеством бульона, выложить в глубокие тарелки. Бульон заправить по вкусу солью, перцем. Чеснок растереть, развести бульоном, процедить и добавить в бульон. Залить мясо бульоном и дать остыть. К студню подать тертый хрен, заправленный уксусом.

Норма продуктов: *1/4 головы, 2 ножки, 1 головка лука, по 1 шт. петрушки и моркови, 4 дольки чеснока, соль, перец, лавровый лист по вкусу.*

41. ФАРШИРОВАННАЯ КУРИЦА

Курицу опалить, отрубить ножки, голову, крылышки, выпотрошить и обмыть в воде. Снять кожу и мякоть с костей. К мясу добавить поджаренный лук, протертый чеснок, сырые яйца, молотый перец, хлеб, замоченный в молоке, посолить и пропустить через мясорубку. Полученную массу хорошо взбить ложкой. Приготовить омлет. На снятую с курицы кожу или лист целофана положить слой взбитой массы, слой омлета, снова слой массы и слой омлета и т. д. (сделать 3—4 слоя). Сформовать хлебец, высотой и шириной в ладонь, завернуть в целофан и чистое полотно, завязать концы полотна. Уложить в посуду с подсоленной водой и варить 1 1/2 часа на слабом огне. Готовой курице дать остыть, вынуть из воды, развернуть и нарезать кусочками, толщиной в 1/2 *см*. Выложить в тарелки, украсить ломтиками свежих или соленых огурцов и помидоров.

Норма продуктов: *1/2 курицы или кролика, 1/4 белого батона, 1 головка лука, 3 дольки чеснока, 2 яйца, перец и соль по вкусу. Для омлета: 4 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла.*



Рис. 21. Надрез кожицы на спинке.

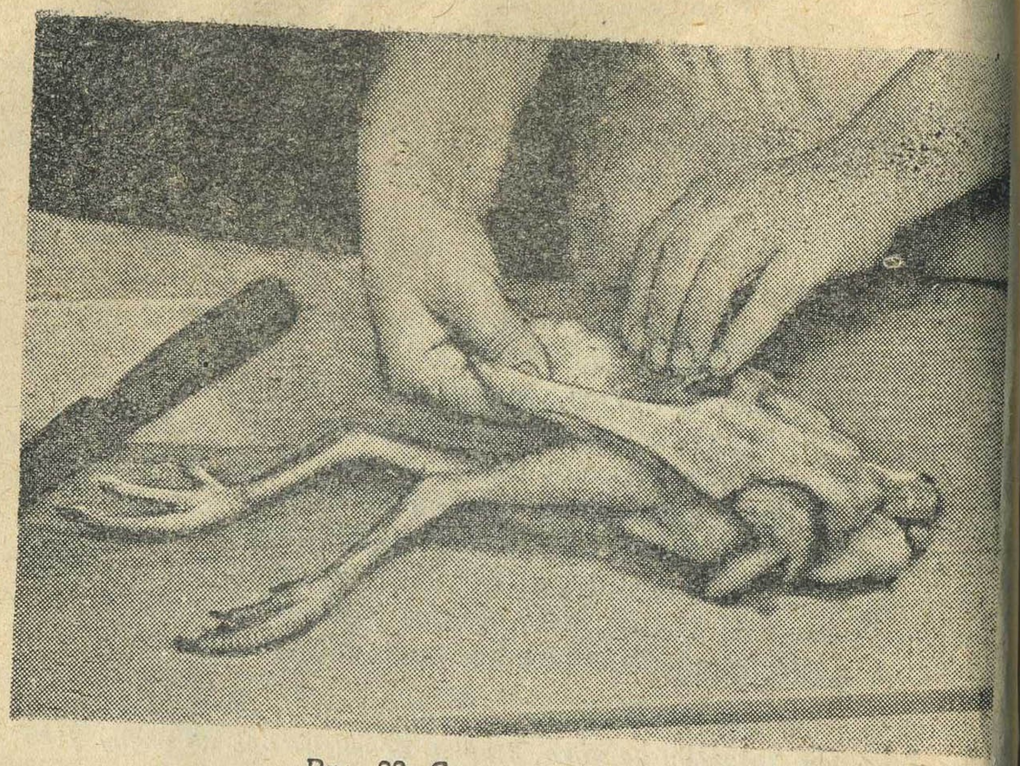


Рис. 22. Снятие кожицы.



Рис. 23. Укладка фарша.

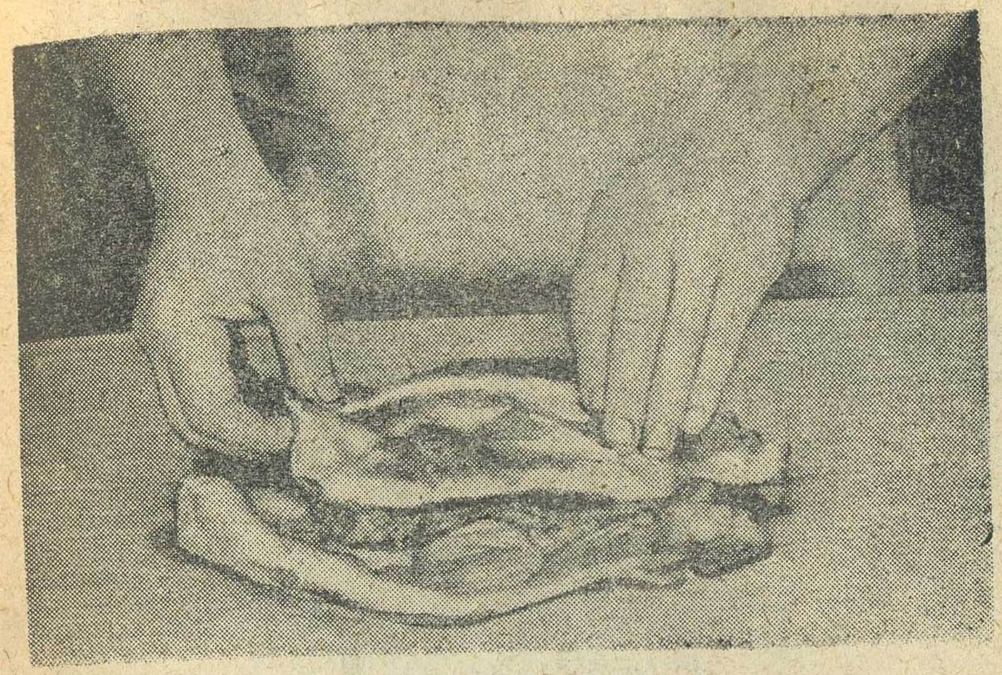


Рис 24. Укладка слоя омлета.

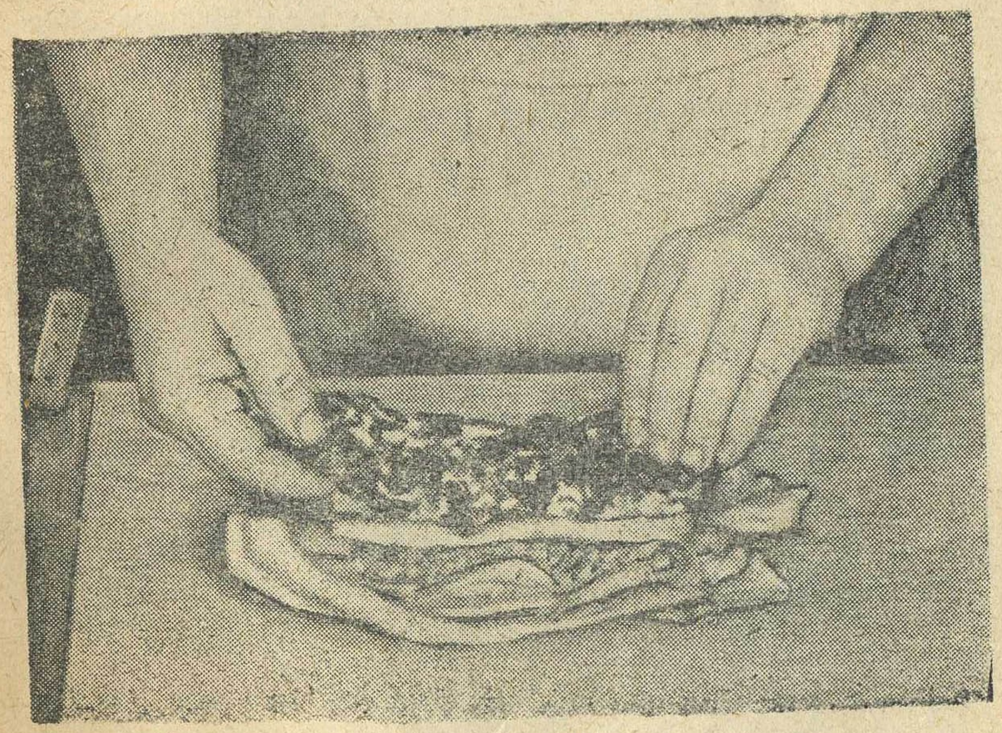


Рис. 25. Укладка третьего слоя.

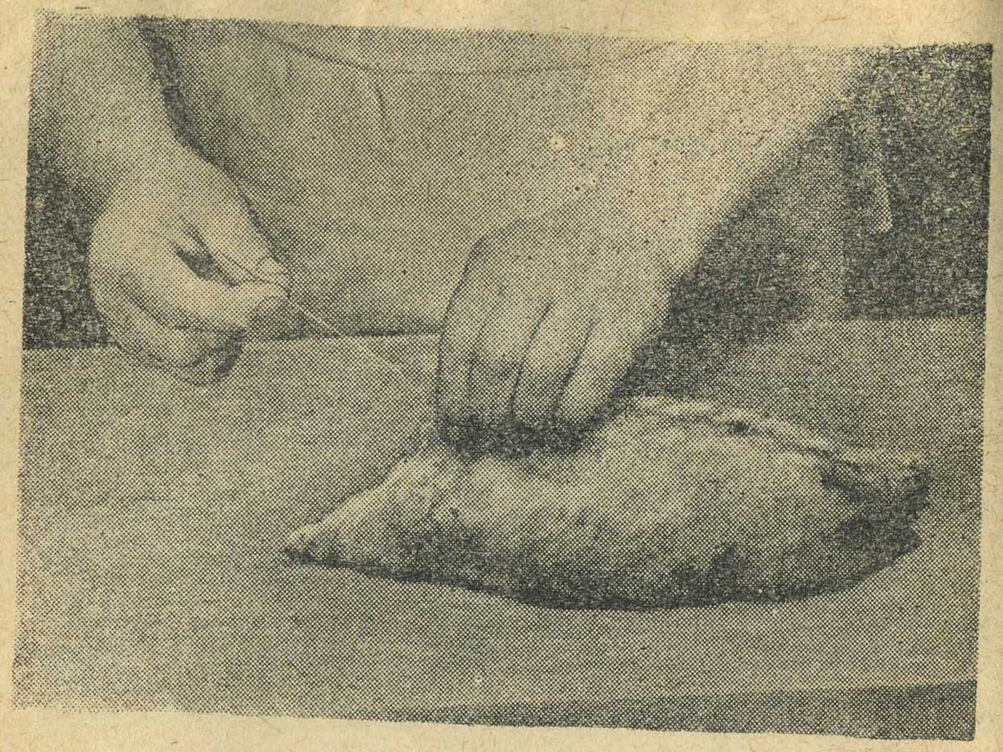


Рис. 26. Зашивание фаршированной курицы.

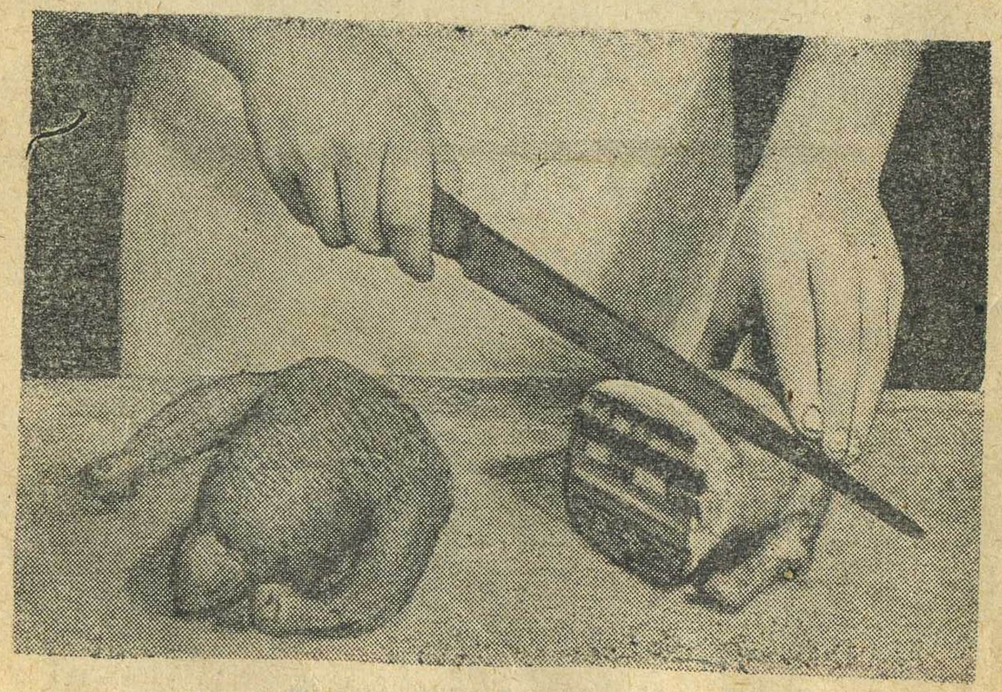


Рис. 27. Нарезка фаршированной курицы.

42. ФАРШИРОВАННЫЙ КРОЛИК

Готовить так же, как курицу, но добавить 50 *г* сала-шпиг, 1 кроличью печенку, 50 *г* свинины.

43. ШЕЙКА ГУСЯ ФАРШИРОВАННАЯ

Гусиную шейку опалить на огне, промыть, снять кожу и зашить с одной стороны. Гусиную печенку, сваренное вкрутую яйцо, гусиное сало, лук, поджаренный на гусином сале, перец (молотый и душистый) пропустить через мясорубку. Добавить муку, гусиный бульон, посолить, взбить ложкой, наполнить шейку, зашить, положить в суп и варить 40—50 мин. Готовую шейку извлечь из супа, дать остыть, вытащить нитку, нарезать кружками, уложить в тарелку.

На гарнир подать свежие помидоры, а зимой—соленые огурцы или маринованные помидоры.

Норма продуктов: *2 гусиные шейки, 2 гусиные печенки, 1/2 стакана гусиного сала, 1 луковица, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка бульона, соль, перец по вкусу.*

44. РЫБА ФАРШИРОВАННАЯ

Рыбу (щуку, карп, или судака, а лучше судака и карпа вместе) разделать (см. стр. 11.), снять кожу, отделить мясо от костей. В мясо положить замоченный в молоке хлеб, жареный лук, перец, натертый чеснок, посолить и пропустить через мясорубку. Добавить сырое яйцо. Фарш хорошо взбить, положить на кожу, снятую с рыбы, и завернуть в нее, придав форму рыбы, зашить, положить в посуду, дно которой выложить кружками моркови, петрушки, свеклы и лука, залить водой и варить час на слабом огне. Когда рыба сварится, дать остыть в отваре, вынуть из посуды, уложить на доску, удалить нитку. Нарезать поперек тонкими кружками, уложить на тарелку.

На гарнир подать соленые огурцы или свежие помидоры.

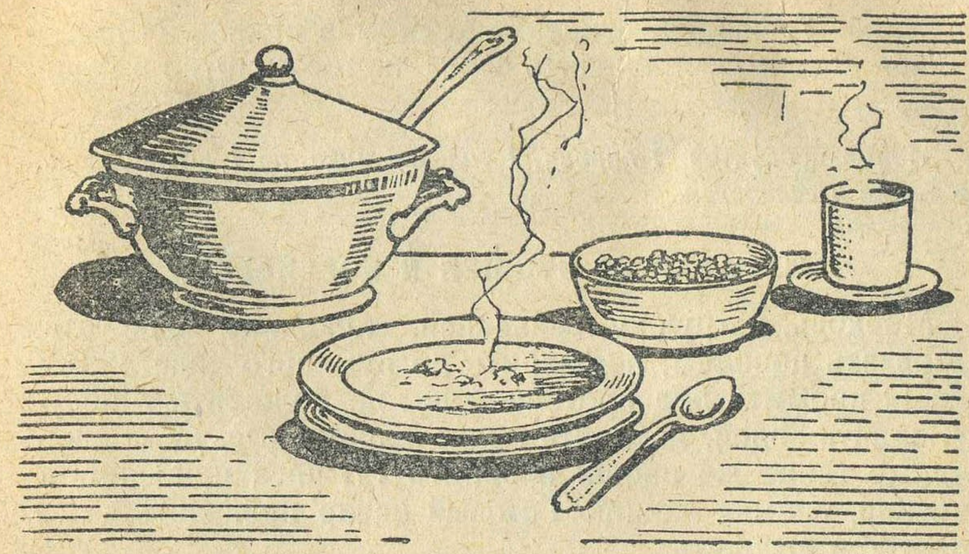
Норма продуктов: *1 рыба, 1/4 белого батона, 2 головки лука, 1 яйцо, 3 дольки чеснока, полстакана молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 огурца или помидора.*

45. МЯСО С МАЙОНЕЗОМ

Мясо (нежирную свинину, телятину или говядину) отварить до готовности. Вынуть из посуды, дать остыть, нарезать тонкими кусками, уложить на тарелку, украсить ломтиками свежих огурцов, помидоров, залить майонезом.

Норма продуктов: *400 г мяса, 4 огурца или помидора, 4 ст. ложки майонеза.*





СУПЫ

46. БУЛЬОН ИЗ МЯСА И КОСТЕЙ

Мясо (говядину или телятину) отделить от костей. Кости разрубить помельче, промыть, уложить на дно кастрюли. Сверху положить мясо, залить водой, добавить запеченные до румяной корочки и разрезанные пополам в длину морковь, петрушку и лук и варить 1½ часа при слабом кипении, непрерывно снимая шумовкой пену. Через 1½ часа мясо вынуть, а кости варить еще 3—4 часа. Затем бульон посолить, процедить через чистое полотно и заправить.

Норма продуктов: *1 кг костей, 500 г мяса, 4 л воды, 1 головка лука, по 1 шт. петрушки, моркови и сельдерея, соль по вкусу.*

47. БУЛЬОН ИЗ КУРИЦЫ, ГУСЯ ИЛИ ИНДЕЙКИ

Птицу разделать (см. стр. 6), тушку промыть, положить в кастрюлю, добавить морковь, петрушку, лук, залить водой из расчета на 1 курицу 2 литра воды и варить 1½ часа

при слабом кипении, непрерывно снимая накипь. Готовый бульон посолить, процедить через чистое полотно и посолить.

Норма продуктов: *1 курица, 1 головка лука, по 1 шт. моркови, петрушки и сельдерея.*

48. НАВАР ИЗ ОВОЩЕЙ И КОРЕНЬЕВ

Морковь, петрушку, сельдерей, луковицу очистить, разрезать пополам, поджарить до румяного цвета. Все овощи промыть под проточной водой, положить в посуду, залить водой, добавить мелко нарезанные, не поджаренные такие же овощи и варить 1½ часа при слабом кипении, снимая накипь. Готовый навар процедить через полотно и посолить.

Норма продуктов: *2 л воды, 2 моркови, 2 шт. петрушки, 1 шт. сельдерея, 3 головки лука.*

49. БУЛЬОН С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Бульон подогреть. Молодой картофель очистить, промыть, опустить в кипяток, дать прокипеть 15—20 минут. При подаче на стол в каждую тарелку положить 4—6 шт. картофеля, залить бульоном, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки или укропа.

Норма продуктов: *2 л бульона, 15—20 шт. картофеля, по 1 шт. петрушки и сельдерея, соль и перец по вкусу.*

50. БУЛЬОН С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

Приготовить домашнюю лапшу: муку высшего сорта просеять на стол горкой, в середине ее сделать углубление, куда вбить 2 яйца, добавить холодную воду, посолить и замесить густое тесто, тонко раскатать, немного просушить, затем нарезать полосками, шириной в 3 пальца. 5—6 полосок положить одну на другую и нарезать тонкой соломкой. Отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, промыть водой.

При подаче на стол в каждую тарелку положить 3—4 столовые ложки лапши, залить бульоном, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: *2 л бульона, 2 стакана муки, 2 яйца, ⅓ стакана воды.*

51. БУЛЬОН С ВЕРМИШЕЛЬЮ ИЛИ МАКАРОНАМИ

Вермишель пересмотреть, опустить в подсоленную кипящую воду, сварить до готовности, откинуть на дуршлаг, промыть холодной кипяченой водой. Положить в кастрюлю, влить 4—5 ложек бульона и поставить на край плиты.

При подаче на стол в каждую тарелку положить 4—5 ложек вермишели, залить бульоном (мясным, куриным или овощным), посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *2 л бульона, 2 стакана макарон или вермишели.*

52. БУЛЬОН С РИСОМ И МОРКОВЬЮ

Рис перебрать, промыть 3 раза в теплой воде и сварить в подсоленной воде. Отдельно отварить очищенную и промытую морковь. Рис откинуть на дуршлаг, промыть водой, переложить в тарелки, залить бульоном, добавить нарезанную мелкими кубиками отваренную морковь, посыпать зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: *2 л бульона, 1 стакан риса, 1 морковь.*

53. БУЛЬОН С ОВОЩАМИ

Картофель, морковь очистить, промыть, нарезать кружками или звездочками, отварить. Отдельно отварить зеленый горошек. В тарелки положить картофель, морковь, зеленый горошек, залить бульоном, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: *2 л бульона, 1 морковь, 8—10 шт. картофеля, ½ стакана зеленого горошка.*

54. БУЛЬОН С ФАСОЛЬЮ

Взять свежую стручковую фасоль, обрезать концы, нарезать на 3—4 части, промыть, сварить в подсоленной воде до готовности, затем откинуть на дуршлаг, уложить в тарелки, залить бульоном, прибавить мелко нарубленную зелень укропа и петрушки.

Норма продуктов: *2 стакана фасоли, 2 л бульона.*

55. БУЛЬОН С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

Цветную капусту промыть, опустить на 10 минут в подсоленную воду, чтобы удалить капустного червя. Затем промыть в холодной воде и отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, дать слегка остыть, разобрать на мелкие кочешки. Выложить в тарелки, залить бульоном, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: *2 л бульона, 1 кочан цветной капусты.*

56. БУЛЬОН С ГРЕНКАМИ

Белый батон нарезать небольшими кубиками, уложить на противень и просушить в духовом шкафу до золотистого цвета. Бульон разлить по тарелкам, положить по 10—15 гренков, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: *2 л бульона, 1/2 батона.*

57. БУЛЬОН С КЛЕЦКАМИ

Просеять муку высшего сорта. Разогреть сливочное масло, добавить соль и растереть. В приготовленную массу отбить сырое яйцо и снова растереть. Затем добавить муку, молоко и растереть, чтобы получилось вязкое тесто, которому дать выстояться в течение 30—40 минут. На стол или доску насыпать муку с содой. В эту муку положить тесто и хорошо вымесить его. Готовое тесто с помощью чайной ложки разделать на клецки, опустить в подсоленную кипяченую воду, прокипятить 5—7 минут и сдвинуть кастрюлю на край плиты. Клецки вынуть шумовкой, разложить по тарелкам, залить бульоном, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: *2 л бульона, 1 стакан муки высшего сорта, 1/2 стакана молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 яйцо, щепотка соды, соль по вкусу.*

58. БУЛЬОН С ФРИКАДЕЛЯМИ

Поставить варить бульон. В это время промыть мясо, нарезать кусочками, добавить поджаренный лук. Все пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить сырое яйцо, посолить, поперчить, хорошо взбить ложкой, разделать маленькие шарики (фрикадели), величиной с черешню. Сотейник смазать сливочным маслом, положить тонко нарезанную морковь, петрушку, лук, уложить на них фрикадели, налить до половины бульона, закрыть крышкой и варить 7—10 минут на слабом огне, затем сдвинуть на край плиты.

При подаче на стол в тарелку положить 6—7 фрикаделей, залить бульоном, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки или укропа.

Норма продуктов: *2 л бульона, 200 г мяса, 1 яйцо, 1 головка лука, перец, соль по вкусу.*

59. БУЛЬОН С ПЕЛЬМЕНЯМИ

Поставить варить бульон (см. рецепт 46). В это время муку просеять через сито, замесить тесто (см. рецепт 50), тонко раскатать, нарезать полосками, шириной в 5—6 *см.* Свиное мясо промыть, нарезать кусками, положить мелко нарубленный лук, пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, прибавить сырое яйцо и взбить ложкой, понемногу добавляя холодный бульон. Затем положить фарш (по чайной ложке) на середину полосок. Одну сторону полоски во всю длину смазать яйцом, другой стороной теста накрыть фарш. Края хорошо прижать согнутой ладонью и рюмкой выдавить пельмени в виде полукруга. Готовые пельмени опустить в кипящую подсоленную воду и дать вскипеть. Как только пельмени всплывут на поверхность воды, кастрюлю сдвинуть на край плиты, затем шумовкой выложить пельмени в тарелки (по 5—7 шт. в каждую), залить их бульоном, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: *2 л бульона, 1 стакан муки высшего сорта, 100 г мяса, 1 головка лука, 1 яйцо, соль, перец по вкусу.*

60. БУЛЬОН С ЯЙЦОМ

Сварить бульон (см. рецепт 46). Отварить вкрутую яйца, очистить от скорлупы, разрезать вдоль на 2 половины. В тарелку, положить яйцо, залить бульоном, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: *2 л бульона, 4 яйца, соль по вкусу.*

61. БУЛЬОН С ОМЛЕТОМ

Разбить яйца, добавить муку, молоко, посолить, хорошо взбить. Разогреть сковороду, положить сливочное масло. Когда оно растопится, влить взбитые яйца и поставить в духовой шкаф на 5 минут. Затем переложить омлет на тарелку или разделочную доску, разрезать на небольшие ромбики, уложить по 5—6 ромбиков в тарелку, залить бульоном, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа или петрушки.

Норма продуктов: *2 л бульона, 4 яйца, 1 ст. ложка муки высшего сорта, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, перец, зелень по вкусу.*

62. БУЛЬОН С ПИРОЖКАМИ

Дрожжи развести в теплой воде, всыпать муку высшего сорта, замесить тесто, поставить в теплое место, чтобы оно подошло. Когда тесто подойдет, добавить яйцо, посолить, вымесить и еще раз дать подойти. Потом тесто нарезать кусками, величиной с куриное яйцо, придать каждому куску форму оладьи. Приготовить фарш: рис отварить, промыть, добавить мелко нарубленные крутые яйца, жареный лук, или мелко нарубленный зеленый лук, молотый перец, сырое яйцо, посолить, хорошо вымешать. На каждый кружок теста уложить десертную ложку фарша, края защипать, оставив в середине отверстие. Положить на лист, смазанный жиром, дать подойти, смазать яичным желтком и выпечь в духовом шкафу.

При подаче на стол бульон посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки или укропа. Пирожки подать отдельно.

Норма продуктов: *2 л бульона, 2 стакана муки высшего сорта, 1/2 стакана риса, 1/2 головки лука, 2 яйца, 1 ст. ложка масла, 1/2 брикета дрожжей, перец, соль по вкусу.*

63. БУЛЬОН С ПИРОГОМ

Замесить тесто, как указано в рецепте 62. Приготовить фарш из мяса или рыбы: пропустить через мясорубку, добавить жареный лук, сырое яйцо, перец, посолить, хорошо взбить. Из теста раскатать слой, толщиной в палец, придав ему форму обычной тетради, уложить на него фарш. Часть теста разделать в виде прутиков, из которых поверх фарша выложить сетку. Сетку и фарш смазать желтком. Печь в духовом шкафу. Через 25—30 минут пирог проколоть концом ножа. Если на нем не останется следов теста, пирог готов. Готовый пирог выложить на доску или стол, дать остыть, а затем нарезать кусками.

При подаче на стол бульон посыпать мелко нарубленной зеленью. Пирог подать отдельно.

Норма продуктов: *2 л бульона, 2 стакана муки, 1 ст. ложка жира, 200 г мяса, 1 головка лука, 2 яйца, соль, перец и зелень по вкусу.*

64. БУЛЬОН С КРОЛИКОМ ИЛИ КУРИЦЕЙ

Приготовить бульон из курицы или кролика по рецепту 47. Бульон налить в тарелки, положить кусок готовой курицы или кролика, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки или укропа.

Норма продуктов: *1 курица или кролик, 1 головка лука, по 1 шт. моркови и петрушки, соль, перец по вкусу.*

65. БУЛЬОН С ПРОФИТРОЛЯМИ

Поставить варить бульон (см. рецепт 47). Просеять муку в тарелку, добавить сырое яйцо, молоко, посолить, хорошо взбить, чтобы получилось вязкое тесто. Из пергаментной бумаги сделать кулек, наполнить его тестом, «носок» кулька срезать, выдавить маленькие шарики-профитроли, величиной с вишню, на смазанный жиром противень. Выпечь в духовом шкафу в течение 10 минут. Готовые профитроли положить в тарелки (по 7—10 шт.), залить бульоном, посыпать мелко нарубленной зеленью.

Норма продуктов: *2 л бульона, 1 стакан муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка масла, соль, перец по вкусу.*

66. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ

Картофельный суп можно приготовить на мясном бульоне или бульоне из кореньев (см. рецепты 46, 47, 48). Готовый бульон процедить, довести до кипения, положить нарезанный дольками картофель, дать вскипеть. Лук, морковь и петрушку нарезать соломкой, поджарить на сливочном масле, прибавить в кипяший бульон. Добавить лавровый лист, душистый перец, посолить, дать вскипеть и сдвинуть на край плиты.

При подаче на стол посыпать мелко нарубленной зеленью укропа или петрушки.

Норма продуктов: *2 л бульона, 8—10 шт. картофеля, 2 шт. петрушки, 1 шт. моркови, 2 головки лука, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 лавровых листа, соль, перец по вкусу.*

67. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ОВОЩАМИ

Сварить бульон, как указано в рецептах 46, 47, 48, процедить и вскипятить. Положить промытый молодой горошек, дать вскипеть, затем добавить нарезанный дольками картофель, дать вскипеть. Добавить промытую и разобранную на отдельные кочешки цветную капусту, довести до кипения. Опустить нарезанные соломкой и поджаренные на сливочном масле морковь, петрушку, репчатый лук. Дать вскипеть, посолить, добавить лавровый лист, душистый перец, перемешать и сдвинуть на край плиты.

При подаче на стол суп посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки или укропа.

Норма продуктов: *2 л бульона, 8—10 шт. картофеля, 1/2 кочана цветной капусты, по 1 шт. моркови и петрушки, 1 головка лука, 1/2 стакана зеленого горошка, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, перец, лавровый лист по вкусу.*

68. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ

Приготовляется так же, как суп картофельный с овощами, с той лишь разницей, что не кладется капуста и увеличивается до стакана норма гороха.

69. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФАСОЛЬЮ

Сварить бульон, как указано в рецепте 46. В процеженный бульон положить фасоль, дать прокипеть 20—25 минут, затем добавить нарезанный дольками картофель, дать вскипеть. Положить поджаренный лук, морковь и петрушку, дать вскипеть, посолить, поперчить, сдвинуть на край плиты.

При подаче на стол суп посыпать зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: *2 л бульона, 10 шт. картофеля, по 1 шт. моркови, петрушки, 1 головка лука, 1 стакан фасоли, 2 ст. ложки сливочного масла.*

70. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЛУКОМ

Приготовить бульон (см. рецепт 48), процедить, положить нарезанный дольками картофель и нарезанный кружками лук-порей, варить 15 минут. Добавить поджаренную морковь и петрушку, дать вскипеть, посолить и сдвинуть на край плиты.

При подаче на стол суп посыпать мелко нарубленной зеленью укропа или петрушки.

Норма продуктов: *2 л бульона, 10 шт. картофеля, полстебля лука-порея, 1 шт. моркови, 2 шт. петрушки, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, перец по вкусу.*

71. СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ

Сварить навар, как указано в рецепте 48. В процеженный навар положить белокочанную капусту, нарезанную квадратиками, дать вскипеть. Добавить картофель и морковь, нарезанные дольками, петрушку и репчатый лук, нарезанные кружками и поджаренные с томатом на сливочном масле. Дать прокипеть 15 минут. Заправить солью, перцем, лавровым листом, положить нарезанные дольками помидоры, вскипятить и сдвинуть на край плиты.

При подаче на стол посыпать зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: *2 л бульона, 1/4 кочана капусты, 8 шт. картофеля, по 1 шт. моркови и петрушки, 1 головка лука, 4 помидора, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 чайная ложка томата-пюре, соль, перец по вкусу.*

72. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРИБАМИ

Приготовить навар (см. рецепт 48), процедить, дать вскипеть. Добавить картофель, вскипятить. Положить стушенные на сливочном масле белые грибы, поджаренные лук, морковь и петрушку и довести до кипения. Заправить солью, перцем и сдвинуть на край плиты

При подаче на стол посыпать зеленью петрушки.

Приготовление грибов. Грибы нужно тщательно пересмотреть (один ядовитый гриб может смертельно отравить всю семью), нарезать ломтиками, положить в посуду с водой и подлить уксус (чтобы не чернели), затем слить воду и стушить на сливочном масле. Если грибы сушеные, то надо их пересмотреть, промыть и замочить в течение 3—4 часов в холодной воде, затем сварить. Грибной навар можно употребить для приготовления соуса или супа.

Норма продуктов: *2 л бульона, 8 шт. картофеля, 4—5 шт. грибов, по 1 шт. петрушки и моркови, 1 головка лука, 3 ст. ложки сливочного масла, соль, перец по вкусу.*

73. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

Приготовить бульон (см. рецепт 46), процедить, дать вскипеть. Положить картофель, нарезанный дольками, вскипятить. Затем добавить лапшу, довести до кипения. Положить поджаренные лук, морковь и петрушку, посолить. Дать вскипеть, сдвинуть на край плиты. Заправить перцем, лавровым листом. При подаче на стол посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Такой суп можно готовить на курином бульоне, бульоне из куриных потрохов, а также с грибами.

Норма продуктов: *2 л бульона, 5—6 шт. картофеля, по 1 шт. моркови и петрушки, 1 головка лука, 3 ст ложки сливочного масла, соль, перец, лавровый лист по вкусу. Для лапши 1 стакан муки, 1 яйцо.*

74. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАННОЙ КРУПОЙ

В куриный бульон положить очищенный и нарезанный дольками картофель, дать вскипеть и варить 5 минут. Положить разведенную холодным бульоном манную крупу и поджаренные лук, морковь, петрушку, на-

резанные мелкими кубиками, дать прокипеть 5 минут, сдвинуть на край плиты, заправить солью, перцем, лавровым листом.

При подаче на стол посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: *См. рецепт 73, вместо лапши положить 1/4 стакана манной крупы.*

75. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРЕЧНЕВОЙ КРУПОЙ

Готовить так же, как суп картофельный с манной крупой. Полстакана гречневой крупы положить раньше, чем картофель.

76. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ

Готовить так же, как суп с манной крупой. Полстакана перловой крупы отварить в отдельной посуде и всыпать в суп в конце варки.

77. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

В кипящий бульон опустить очищенный и нарезанный дольками картофель и дать вскипеть. Положить промытую и разобранную на отдельные кочешки цветную капусту, поджаренные лук, морковь, петрушку, дать закипеть и варить 5 минут. Заправить солью, перцем, лавровым листом, варить 5 минут и затем снять с огня.

При подаче на стол посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: *2 л бульона, 10 шт. картофеля, 1/2 цветной капусты, по 1 шт. моркови и петрушки, 1 головка лука, 3 ст. ложки сливочного масла, соль, перец по вкусу.*

78. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С САГО

В кипящий бульон опустить очищенный и нарезанный дольками картофель, дать вскипеть и варить 5 минут. Всыпать 1/2 стакана саго и варить 5—7 минут. Заправить поджаренным луком, морковью и петрушкой, вскипятить и снять с огня. Заправить солью, перцем, лавровым листом.

При подаче на стол посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: *такая же, как в рецепте 77, вместо капусты положить 1/2 стакана саго.*

79. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С УШКАМИ

Суп картофельный с ушками готовить по рецепту 78. Приготовление ушек описано в рецепте 94.

Норма продуктов: *2 л бульона, 10 шт. картофеля, 16 шт. ушек, 1 головка лука, по 1 шт. моркови и петрушки, 3 ст. ложки сливочного масла, соль, перец по вкусу.*

80. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ

Приготовить бульон (см. рецепты 46, 47), процедить, дать вскипеть. Положить перебранный и промытый в теплой воде рис, варить 10—15 минут. Добавить картофель, нарезанные кубиками и поджаренные морковь, лук и петрушку, вскипятить и сдвинуть на край плиты. Заправить солью, перцем, лавровым листом. При подаче на стол посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки или укропа.

Норма продуктов: *2 л бульона, 5—6 шт. картофеля, по 1 шт. моркови и петрушки, 1 головка лука, 1/2 стакана риса, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, перец, лавровый лист по вкусу.*

81. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОНАМИ

Приготовить бульон, как указано в рецептах 46, 47 48, процедить, дать вскипеть. Положить наломанные на три части макароны, нарезанные соломкой и поджаренные лук, морковь, петрушку, картофель, нарезанный дольками, вскипятить и сдвинуть на край плиты. Заправить солью, лавровым листом, перцем-горошком.

При подаче на стол посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки или укропа.

Норма продуктов: *2 л бульона, 200 г макарон, 5—6 шт. картофеля, 1 головка лука, 1/2 моркови, 1 шт. петрушки, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, перец, лавровый лист по вкусу.*

82. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ

Клецки можно приготовить мучные, как указано в рецепте 57, или из манной крупы. В тарелку отбить яйцо, добавить сливочное масло или сало и растереть. Затем понемногу всыпать манную крупу, растереть, посолить и хорошо вымешать. В готовый кипящий бульон положить картофель, дать вскипеть, затем с помощью чайной ложки разделать клецки, осторожно опустить в кипящий суп, чтобы не склеились. Когда клецки всплывут на поверхность воды, добавить поджаренные лук, морковь и петрушку, вскипятить и сдвинуть на край плиты. Заправить солью, перцем и лавровым листом.

При подаче на стол суп посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: *для клецок — 4 ст. ложки манной крупы, 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла, соль по вкусу. Для супа: 5—6 шт. картофеля, по 1/2 шт. моркови и петрушки, 1 головка лука, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, перец по вкусу.*

83. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ

Судака очистить от чешуи, удалить внутренности, жабры, отрубить голову, хвост и плавники Мясо снять с костей, нарезать кусками. Кости и голову промыть, положить в посуду, добавить лук, нарезанный кольцами, петрушку, сверху уложить куски рыбы, залить холодной водой, дать вскипеть и снять пену Добавить лавровый лист, перец, соль и варить 15 минут. Затем снять с плиты, шумовкой вынуть рыбу, а бульон процедить В кипящий бульон опустить картофель, нарезанный дольками, лук, варить 15—20 минут, пока картофель сварится, затем сдвинуть на край плиты.

При подаче на стол посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: *1 рыба, 8—10 шт. картофеля, 2 головки лука, 2 шт. петрушки, соль, перец и лавровый лист по вкусу.*

84. СУП ГРУЗИНСКИЙ

Баранью грудинку нарубить на куски, промыть в горячей воде, залить холодной водой и варить 15—20 минут, снимая пену. Затем положить мелко нарубленный лук, перебранный, промытый рис и дать прокипеть на слабом огне. Добавить поджаренный на бараньем жире томат-пюре, толченый чеснок, мелко нарезанный стручок красного перца, соль и дать вскипеть.

При подаче на стол суп посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и рубленым чесноком.

Норма продуктов: *300 г баранины, 1 стакан риса, 2 головки лука, 4 дольки чеснока, 1 ст. ложка томата, 2 ст. ложки бараньего жира, 1 стручок красного перца, зелень, соль по вкусу.*

85. РАССОЛЬНИК ИЗ КРОЛИКА

Кролика хорошо промыть в горячей воде, нарубить кусками, залить холодной водой, добавить лук, морковь, петрушку и варить 1—2 часа. Затем готовый бульон процедить, положить куски кролика и дать вскипеть. В кипящий бульон добавить картофель, нарезанный дольками, поджаренный лук-порей, петрушку, сельдерей, нарезанные дольками, дать вскипеть и варить 10 минут. Соленые огурцы очистить от кожуры и семян, разрезать вдоль на 4 части, тонко нарезать, варить 15 минут и положить в бульон. Манную крупу развести водой и влить в рассольник, помешивая, чтобы не было комков. Довести до кипения, заправить солью, огуречным рассолом, перцем, лавровым листом.

При подаче на стол рассольник заправить сметаной и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *1/4 кролика, 2 огурца, 2 шт. петрушки, 2 головки лука, 1/4 стебля лука-порея, 6—7 шт. картофеля 1 шт. сельдерея, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка манной крупы, соль, перец, лавровый лист и зелень по вкусу.*

86. РАССОЛЬНИК ИЗ КУРИНЫХ ПОТРОХОВ

Приготовляется так же, как рассольник из кролика, но без манной крупы, вместо кролика кладут куриные потроха и дополнительно — свежую капусту, нарезанную пластинками или соломкой (200 *г*).

87. РАССОЛЬНИК ИЗ ПОЧЕК

Сварить мясной бульон. Почки промыть, снять пленку и отварить отдельно. Огурцы очистить от кожицы и семян, разрезать вдоль на 4 части, нарезать тонкими пластинками, залить бульоном и тушить до готовности. Лук (порей и репчатый), петрушку и сельдерей поджарить так, чтобы они не потеряли своего цвета. В готовый бульон положить картофель, отваренные почки, дать вскипеть. Добавить поджаренные коренья, тушеные огурцы, дать вскипеть. Добавить нарезанный

щавель и шпинат, перец-горошек, соль, лавровый лист, огуречный рассол, варить 5 минут и сдвинуть на край плиты. Готовый рассольник заправить взбитым яйцом и сливочным маслом.

При подаче на стол в рассольник добавить сметану и посыпать рубленой зеленью петрушки.

Норма продуктов: *2 л бульона, 1 почка, 2 огурца, 1/4 лука-порея, 1 головка лука, по 1 шт. петрушки, сельдерея и пастернака, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо, 4 шт картофеля, 4 ст. ложки сметаны, соль, лавровый лист, перец, огуречный рассол по вкусу.*

88. СУП ПОЛЕВОЙ (КУЛЕШ)

В кипящую воду опустить картофель, нарезанный дольками, довести до кипения. Пшено промыть и опустить в кастрюлю, дать прокипеть 15 минут, заправить солью и луком, поджаренным с салом-шпиг.

При подаче на стол суп посыпать зеленью петрушки.

Норма продуктов: *8 шт. картофеля, 1 стакан пшена, 50 г сала-шпиг, 2 луковицы, соль по вкусу.*

89. СУП С ГАЛУШКАМИ (ПО-ПОЛТАВСКИ)

В кипящий бульон положить картофель, нарезанный дольками, дать прокипеть 15 минут. Сделать галушки: замесить тесто на воде, добавив щепотку соли, раскатать в виде прутиков и нарезать ромбиками. Галушки опустить в бульон и дать вскипеть. Заправить луком, поджаренным на сале-шпиг, солью, перцем, лавровым листом.

При подаче на стол суп посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *для бульона — см. рецепт 46, для галушек: 1 стакан муки, 8 шт. картофеля, 2 головки лука, 50 г сала-шпиг. соль, перец по вкусу.*

90. БОРЩ УКРАИНСКИЙ

Поставить варить бульон (см. рецепт 46). В это время нарезать соломкой лук, морковь, петрушку и стушить их на свином сале. Свеклу также нарезать в виде соломки, положить в сотейник, добавить жир из бульона, уксус, стушить в течение 20—30 минут. Затем добавить томат

пюре и тушить на слабом огне еще 15—20 минут. Поджаренную до красного цвета муку развести бульоном. Готовый бульон процедить, дать вскипеть, добавить свежую капусту, нарезанную в виде лапши, довести до кипения, опустить картофель, вскипятить. Затем опустить тушеные овощи и поджаренную муку. Дать вскипеть, заправить солью, перцем, лавровым листом, толченым чесноком, сахаром, лимонной кислотой и сдвинуть на край плиты.

При подаче на стол добавить в борщ сметану и посыпать мелко нарубленной зеленью.

Норма продуктов: *2 л бульона, 4 ст. ложки жира, 1/3 свеклы, 5—6 шт. картофеля, 1 головка лука, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки сметаны, соль, сахар, уксус, специи по вкусу.*

91. БОРЩ ФЛОТСКИЙ

Приготовляется так же, как украинский, с той лишь разницей, что овощи нарезают квадратиками. По вкусу борщ флотский не такой кислый, как украинский.

92. БОРЩ ЗЕЛЕНЫЙ

В процеженный бульон (см. рецепт 46) положить картофель, нарезанный дольками, дать вскипеть. Щавель и шпинат перебрать, промыть, обдать кипятком, мелко нарезать, положить в бульон, добавить мелко нарезанную свеклу, дать вскипеть. Опустить поджаренные лук, морковь и петрушку, нарезанные в виде лапши, дать вскипеть и сдвинуть на край плиты, заправить по вкусу солью, перцем, лимонной кислотой. Сырое яйцо развести теплым бульоном и, помешивая, заправить им борщ.

При подаче на стол в борщ положить сваренные вкрутую яйца, сметану и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *2 л бульона, 7—8 шт. картофеля, 200 г щавеля и шпината, 3 яйца, 3 ст. ложки жира, по 1 шт. моркови и петрушки, 1 свекла, 1 головка лука, 4 ст. ложки сметаны, остальные специи по вкусу.*

93. БОРЩ С ФАСОЛЬЮ

Приготовить борщ, как указано в рецепте 90, с той лишь разницей, что отваренную фасоль вместе с наваром положить раньше, чем поджаренные лук, морковь и петрушку. При подаче на стол добавить сметану и мелко нарубленную зелень петрушки.

94. БОРЩ ЛИТОВСКИЙ С УШКАМИ

Приготовить мясной бульон. Петрушку и морковь очистить, промыть, нарезать в виде лапши, стушить в жире. Свеклу нарезать в виде лапши, стушить на жире с уксусом и сахаром. В процеженный бульон опустить стушенные овощи, дать вскипеть. Заправить солью, сахаром, уксусом, перцем и свекольным настоем (см. рецепт 95).

Приготовление ушек. Замесить тесто, как для пельменей (см. рецепт 59). Для фарша сварить густую гречневую кашу, добавить поджаренный лук, хорошо перемешать, заправить солью, перцем, сливочным маслом, еще раз хорошо размешать. Тесто разделать в виде пельменей и отварить в подсоленной воде.

При подаче на стол в борщ добавить ушки, сметану и мелко нарубленную зелень петрушки.

Норма продуктов: *2 л бульона, по 1 шт. моркови и петрушки, 1 головка лука, 1/2 свеклы, 3 ст. ложки жира, соль, перец, уксус, сахар по вкусу. Для ушек — 1 стакан муки в/сорта, 1/2 стакана гречневой крупы, 1 головка лука, 1 ст. ложка сливочного масла.*

95. БОРЩ ПОЛЬСКИЙ

Борщ польский можно готовить на бульоне из мяса и копченой грудинки.

Поставить варить бульон (см. рецепт 46). Очищенную свеклу нарезать в виде лапши, добавить немного снятого с бульона жира, столовый уксус и стушить. В конце тушения добавить лавровый лист, перец. Из кожуры свеклы сделать настой, для чего кожуру хорошо промыть, нарезать, залить горячим бульоном и уксусом и, не доводя до кипения, прогреть 30—40 минут. Петруш-

ку и сельдерей очистить, нарезать в виде лапши и стушить на бульоне и жире. В процеженный бульон опустить приготовленные свеклу, сельдерей и петрушку и дать прокипеть 7—10 минут. Затем добавить поджаренную и разведенную холодным бульоном муку, дать вскипеть, добавить лук, поджаренный с томатом-пюре, сметану, заправить сахаром и солью и сдвинуть на край плиты.

При подаче на стол в тарелку борща положить одну горячую сосиску, разрезанную на три части, влить свекольный настой, посыпать мелко нарубленной зеленью. Борщ должен быть кисло-сладким, красного цвета.

Норма продуктов: *2 л бульона, 1 свекла, по 1шт. сельдерея и петрушки, 1 головка лука, 3 ст. ложки масла, 4 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка томата-пюре, 4 сосиски, 2 ст. ложки уксуса, остальные продукты по вкусу.*

96. БОРЩ БОЛГАРСКИЙ

Приготовить бульон из мяса и костей (см. рецепт 46). Свеклу, нарезанную в виде лапши, стушить с томатом-пюре, уксусом. Отдельно стушить на жире и бульоне лук, морковь и петрушку, нарезанные в виде лапши. В процеженный бульон положить нарезанные дольками картофель и баклажан, дать вскипеть. Добавить нарезанную в виде лапши капусту, довести до кипения, затем положить стушенные свеклу, морковь, петрушку и лук, сладкий и красный перец, свежие помидоры, нарезанные дольками, дать прокипеть 5—7 минут. Добавить поджаренную и разведенную остывшим бульоном муку. Дать вскипеть и сдвинуть на край плиты. Заправить по вкусу солью, лавровым листом, сахаром, уксусом. Борщ должен быть кисло-сладким.

При подаче на стол в борщ положить сметану и мелко нарубленную зелень петрушки или укропа.

Норма продуктов: *2 л бульона, 5—6 шт. картофеля, 1 морковь, 1 головка лука, 1/2 свеклы, 1 баклажан, 4 стручка болгарского перца, 1—2 стручка красного горького перца, 3 ст. ложки уксуса, 1 чайная ложка сахара, 3 ст. ложки жира, 1 ст. ложка муки, 2 помидора, 2 ст. ложки сметаны, соль, перец по вкусу.*

97. БОРЩ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

Готовить так же, как из свежей капусты. Квашеную капусту (2 стакана) отжать, нашинковать ножом, положить в сотейник, добавить 2 ст. ложки жира, 4—5 ст. ложек бульона, стушить до готовности и опустить в борщ в конце варки. Перед заправкой дать вскипеть.

98. ЩИ ДОНСКИЕ

Щи донские можно готовить на рыбном (из осетрины) или мясном бульоне (из баранины).

Сварить бульон из осетрины. Для этого осетра очистить от шипов, промыть, залить холодной водой, добавить очищенные луковицу, морковь, петрушку и сельдерей и варить при тихом кипении 40—50 минут, снимая накипь. Лук, морковь и петрушку нарезать соломкой, стушить на масле. В конце тушения добавить томат-пюре. Готовый бульон процедить, дать вскипеть, положить картофель, вскипятить, добавить нашинкованную свежую капусту, довести до кипения. Затем положить стушенные лук, морковь и петрушку, заправить поджаренной и разведенной бульоном мукой, солью, перцем, лавровым листом, дать вскипеть и сдвинуть на край плиты.

При подаче на стол в щи положить сметану и мелко нарубленную зелень петрушки.

Норма продуктов: *400 г осетрины, 6 стаканов воды, 1/3 кочана капусты, 2 головки лука, 2 моркови, по 1 шт. петрушки и сельдерея, 3 ст. ложки сливочного масла, соль, специи по вкусу.*

99. ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

Готовить так же, как и борщ из свежей капусты, только не класть свеклы и картофеля. При желании можно положить картофель.

100. ЩИ ЛЕНИВЫЕ С ГРИБАМИ

Белые грибы перебрать, промыть, посолить и сварить в воде, нарезать в виде лапши и положить в грибной отвар. В кипящий мясной бульон положить нашинкованную свежую капусту, дать вскипеть, затем добавить нарезанные ломтиками лук, морковь, картофель и петрушку. Дать прокипеть 10—15 минут, заправить мукой, поджаренной и разведенной холодным бульоном, посолить,

поперчить, положить нарезанные ломтиками помидоры, грибы вместе с отваром, вскипятить, сдвинуть на край плиты, дать постоять 15—20 минут.

При подаче на стол в борщ положить сметану и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки или укропа.

Норма продуктов: *1/4 кочана капусты, 6—7 шт. картофеля, 2 моркови, 1 шт. петрушки, 2 головки лука, 4 ст. ложки жира, 10 шт. грибов, зелень, перец, соль по вкусу.*

101. ЩИ СОЛДАТСКИЕ

Мясной бульон процедить, дать вскипеть, положить промытую квашеную капусту и варить до готовности. Добавить морковь, петрушку и лук, поджаренные на сале с томатом-пюре, нарезанный крупными дольками картофель и варить до готовности. Затем положить муку, поджаренную и разведенную бульоном, дать вскипеть, заправить солью, перцем, лавровым листом и снять с огня.

Норма продуктов: *400 г мяса, 2 стакана капусты, 8 шт. картофеля, по 1 шт. моркови и петрушки, 1 головка лука, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сала, соль, перец, лавровый лист по вкусу.*

102. БОРЩ ПО-ОДЕССКИ

Борщ по-одесски приготовляется на курином бульоне или бульоне из баранины (желательно из барашка).

Сварить бульон, процедить, добавить очищенный, промытый, нарезанный дольками картофель, дать вскипеть, положить свежую капусту, лук, морковь, петрушку, нарезанные соломкой и стушенные на жире с томатом-пюре. Добавить поджаренную и разведенную бульоном муку, дать вскипеть, влить перекипяченный борщ или хлебный квас, вскипятить. Заправить по вкусу солью, перцем, лавровым листом, тертым чесноком и сдвинуть на край плиты.

При подаче на стол в борщ положить сметану, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки или укропа.

Норма продуктов: *1 1/2 л бульона, 1/4 барашка, 1/3 кочана капусты, 1 головка лука, 5—6 шт. картофеля, по 1 шт. петрушки и моркови, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 стакан хлебного кваса, 3 ст. ложки жира, 1 ст. ложка муки, соль, перец, лавровый лист по вкусу.*

103. СУП-ПЮРЕ ИЗ ГОРОХА

Горох перебрать, промыть 2—3 раза в теплой воде, затем переложить в сито, промыть и замочить в холодной воде в течение 3—4 часов. В кипящий бульон или воду положить горох, дать вскипеть и варить до готовности при слабом кипении, непрерывно снимая пену. Поджарить на сливочном масле нарезанные мелкими кубиками морковь, петрушку и лук. Отваренное сало нарезать кусочками. Овощи и сало положить в суп и варить, пока горох не разварится. Затем горох, овощи и сало протереть через сито, заправить мукой, поджаренной и разведенной холодным бульоном или молоком, влить отвар, размешать, дать вскипеть. Заправить солью, сливочным маслом и сдвинуть на край плиты.

Такой суп можно заправить сырым желтком.

Приготовление гренков. Белый батон нарезать кубиками, подсушить в духовом шкафу до золотистого цвета.

При подаче на стол в суп положить 10—15 гренков.

Норма продуктов: *2 1/2 л воды или бульона, 2 стакана гороха, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 головки лука, 50 г, сала-шпиг, 1/4 батона, соль по вкусу.*

104. СУП-ПЮРЕ ИЗ ФАСОЛИ

Фасоль перебрать, 3 раза промыть в теплой воде, замочить в воде в течение 3—4 часов, затем положить в кастрюлю, залить водой, добавить луковицу, морковь, петрушку и сварить до готовности. Отвар слить в отдельную посуду. Фасоль и лук протереть через сито, развести отваром. Муку слегка поджарить на сливочном масле, дать остыть, влить немного отвара, размешать. Все положить в суп и, помешивая, дать вскипеть. Заправить молоком, сливочным маслом, солью.

При подаче на стол в каждую тарелку положить 10—15 гренков из белого батона (см. рецепт 103).

Норма продуктов: *см. рецепт 103.*

105. СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Картофель очистить, промыть в воде, залить водой или процеженным бульоном, добавить очищенный лук-порей (лучше белую часть) и варить до готовности. За-

тем картофельный отвар слить в чистую посуду, картофель и лук-порей протереть сквозь сито, развести отваром, помешивая ложкой. Если отвара недостаточно, можно добавить процеженный бульон, дать вскипеть и сразу же сдвинуть на край плиты. Заправить солью, яичными желтками, сливками и сливочным маслом. Желтки предварительно надо хорошо растереть, добавляя понемногу сливки и бульон.

При подаче на стол в суп положить 10—15 гренков из белого батона.

Норма продуктов: *2 л бульона или воды, 10—12 шт. картофеля, 1 шт. лука-порея, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яичных желтка, 1/2 стакана сливок, соль по вкусу,*

106. СУП-ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ

Морковь, лук очистить, промыть, мелко нарезать, цветную капусту и горошек промыть. Все положить в кастрюлю, добавить ложку сливочного масла, полстакана воды и стушить до готовности. Приготовить соус: муку поджарить на сливочном масле, дать остыть, развести молоком. Картофель очистить, промыть, отварить до готовности, затем воду слить. Овощи и картофель протереть сквозь сито, залить процеженным соусом, развести бульоном или овощным отваров, хорошо помешивая ложкой, дать вскипеть и сдвинуть на край плиты. Заправить солью, яичными желтками, растертыми со сливками, сливочным маслом.

При подаче на стол в суп положить 10—15 гренков из белого батона (см. рецепт 103).

Норма продуктов: *4—5 шт. картофеля, 1 морковь, 1/2 белой части лука-порея, 1 головка лука, 1/2 кочана цветной капусты, 1/2 стакана горошка (свежего или консервированного), 1 стакан молока, 1/4 стакана сливок, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, соль по вкусу,*

107. СУП-ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ

Морковь и репчатый лук (или белую часть лука-порея) очистить, хорошо промыть, мелко нарезать, уложить в кастрюлю, залить стаканом бульона или воды, добавить ст. ложку сливочного масла и стушить до готовности. Картофель очистить, промыть, мелко нарезать и сварить в подсоленной воде. Картофель и морковь протереть через сито, влить соус (см. рецепт 106), развести картофельным отваром или бульоном, посолить, дать вскипеть, сдвинуть на край плиты, заправить сливочным маслом. При подаче на стол в тарелки положить по 10—15 гренков из белого батона.

Норма продуктов: *1—2 шт. картофеля, 4—5 шт. моркови, 1 головка лука, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 чайной ложки сахара, соль по вкусу.*

108. СУП-ПЮРЕ ИЗ РИСА

Рис перебрать, промыть 3 раза в теплой воде, опустить в кипящий бульон или кипяток и варить до готовности. Затем рис с отваром протереть сквозь сито, развести бульоном, посолить, довести до кипения, сдвинуть на край плиты, заправить сливочным маслом и молоком. Отдельно отварить в воде (1 1/2 стакана) рис (4 ст. ложки), добавив масло, рис, чтобы он был рассыпчатым. При подаче на стол в тарелку положить 1 ст. ложку отваренного риса, залить его супом-пюре и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *1 стакан риса, 2 ст. ложки сливочного масла, 1—1 1/2 стакана молока, соль по вкусу.*

109. СУП-ПЮРЕ ИЗ ПЕРЛОВОЙ КРУПЫ

Приготовляется так же, как из риса. Заправить яичным желтком и сливками. При подаче на стол в суп положить по 10—15 гренков из белого батона.

110. СУП-ПЮРЕ ИЗ РЫБЫ

Рыбу (судака, сома, сазана, карпа) очистить от чешуи, удалить внутренности, отрубить голову, хвост, плавники, мякоть отделить от костей, нарезать кусками, влить стакан воды, добавить чайную ложку сливочного масла, зелень петрушки, лук и стушить до готовности. Готовую рыбу пропустить через мясорубку или протереть через сито. Муку поджарить на сливочном масле, дать остыть, развести молоком или рыбным бульоном, добавить к рыбе, дать вскипеть и сдвинуть на край плиты. Заправить сливочным маслом и сливками. Кусок сырой рыбы пропустить с замоченным хлебом через мясорубку, добавить

яйцо, соль, перемешать, разделать в виде шариков и сварить в воде.

При подаче на стол в тарелку положить 5—6 таких шариков, влить суп-пюре, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Норма продуктов: *400 г рыбы, 1 головка лука, 2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 1/2 стакана молока, 1/2 стакана сливок, соль по вкусу.*

111. СУП-ПЮРЕ ИЗ ПЕЧЕНКИ

Телячью печенку очистить от пленки, промыть, нарезать мелкими кусками, стушить вместе с луком, петрушкой, морковью на сливочном масле. Готовую печенку протереть вместе с кореньями через сито. Муку поджарить на сливочном масле, остудить, развести молоком, прокипятить, процедить, соединить с печенкой, размешать, добавить немного бульона, еще раз размешать, дать вскипеть и сдвинуть на край плиты. Яичные желтки растереть со сливками или молоком, влить в суп, помешивая, добавить сливочное масло.

При подаче на стол в тарелки положить по 10—12 гренков из белого батона (см. рецепт 103), мелко нарубленную зелень укропа или петрушки.

Норма продуктов: *4 стакана бульона, 400 г печенки, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан молока или 1/2 стакана сливок, 2 яичных желтка, 1 луковица, по 1 шт. моркови и петрушки, 2 ст. ложки муки.*

112. СУП-ПЮРЕ ИЗ КРОЛИКА

Кроличье мясо (задние ножки или поясничную часть) хорошо промыть, положить в посуду, залить холодной водой, добавить морковь, петрушку, сельдерей, лук и варить до готовности (мясо должно отставать от костей). Затем мясо вынуть из бульона, снять мясо с костей. Кости разрубить помельче и варить еще 1 час. Мясо пропустить 2 раза через мясорубку, развести бульоном, протереть через сито. Муку поджарить на сливочном масле, дать остыть, развести холодным бульоном, дать прокипеть и соединить с мясом, хорошо размешать, развести бульоном, дать вскипеть и сдвинуть на край плиты. Заправить желтками, растертыми со сливками, сливочным маслом, солью.

При подаче на стол в тарелки положить по 10—12 гренков из белого батона, залить супом-пюре и посыпать зеленью петрушки.

Норма продуктов: *1/2 кролика, 2 яйца, 1 головка лука, по 1 шт. моркови и петрушки, 2 ст. ложки муки, 1/2 стакана сливок, 2 ст. ложки сливочного масла.*

113. СУП-ПЮРЕ ИЗ КУРИЦЫ, УТКИ ИЛИ ИНДЕЙКИ

Приготовляется, как суп-пюре из кролика.

114. СУП МОЛОЧНЫЙ С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

Приготовить домашнюю лапшу, как указано в рецепте 50, сварить ее в подсоленной воде, откинуть на сито, дать стечь воде, залить кипяченым молоком, дать вскипеть, заправить сахаром, солью и сливочным маслом.

Норма продуктов: *1 1/2 л молока, 2 стакана муки, 2 яйца, 1/3 стакана воды, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, сахар по вкусу.*

115. СУП МОЛОЧНЫЙ С РИСОМ

Рис перебрать, промыть 3 раза в теплой воде, опустить в кипящую воду, добавить 1 ст. ложку сливочного масла и в закрытой кастрюле довести до готовности. Затем соединить с кипяченым молоком, дать вскипеть, сдвинуть на край плиты, заправить сахаром, солью, сливочным маслом.

Норма продуктов: *1 1/2 л молока, 1 стакан риса, 1 ст. ложка сливочного масла, сахар, соль по вкусу.*

116. СУП МОЛОЧНЫЙ С ПШЕННОЙ КРУПОЙ

Пшенную крупу перебрать, промыть в теплой воде, опустить в кипящую воду и довести до готовности. В готовое пшено влить кипяченое молоко, дать вскипеть, сдвинуть на край плиты, заправить сахаром, солью, сливочным маслом.

Норма продуктов: *1 1/2 л молока, 1 стакан пшенной крупы, 1 ст. ложка сливочного масла, сахар, соль по вкусу.*

117. СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОНАМИ ИЛИ ВЕРМИШЕЛЬЮ

Макароны или вермишель сварить в воде, откинуть на сито, дать стечь воде, положить в кипяченое молоко, довести до кипения, сдвинуть на край плиты, заправить сахаром, солью, сливочным маслом.

Норма продуктов: *1 1/2 л молока, 1 стакан макарон или вермишели, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, сахар по вкусу.*

118. СУП МОЛОЧНЫЙ С КЛЕЦКАМИ

Приготовить клецки, как указано в рецепте 57, сварить их в воде, затем извлечь шумовкой и положить в кипяченое молоко, дать вскипеть и сдвинуть на край плиты. Заправить сахаром, солью, сливочным маслом.

Норма продуктов: *1 стакан муки, 1 1/2 л молока для супа, 1/2 стакана молока для клецок, 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла, щепотка соды сахар, соль по вкусу.*

119. СУП МОЛОЧНЫЙ С ПРОФИТРОЛЯМИ

Приготовить профитроли, как указано в рецепте 65. В кипящее молоко всыпать немного манной крупы, непрерывно помешивая, чтобы не образовалось комков, дать прокипеть 8—10 минут, сдвинуть на край плиты.

При подаче на стол в суп положить по 8—10 профитролей и сливочное масло.

Норма продуктов: *1/2 л молока, 1 ст. ложка манной крупы, 1 стакан муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла.*

120. СУП МОЛОЧНЫЙ С ОВОЩАМИ

В кипящую воду опустить очищенную и мелко нарезанную морковь, дать вскипеть, затем положить ломтики картофеля, цветную капусту, разобранную на отдельные кочешки, довести до кипения, добавить отваренные горошек и фасоль, дать прокипеть, слить воду. Овощи залить молоком, посолить, дать вскипеть, сдвинуть на край плиты, заправить сливочным маслом.

Норма продуктов: *1 1/2 л молока, 1 морковь, 1/4 кочана цветной капусты, 1/4 стакана горошка, 1/4 стакана фасоли, 2 шт. картофеля, 1 ст. ложка сливочного масла, соль по вкусу.*

121. СУП СЛАДКИЙ ИЗ ВИШЕН

Вишни перебрать, промыть. Часть вишен размять, залить водой, добавить сахар, немного лимонной кислоты (чтобы сохранить цвет), довести до кипения, сдвинуть на край плиты, дать настояться 10—18 минут, затем процедить. Замесить тесто, как для пельменей, тонко раскатать, нарезать квадратиками, на середину положить по 2—3 вишни, края соединить и защипать. Вареники опустить в кипящий сироп, дать прокипеть 5—7 минут.

Норма продуктов: *1 стакан муки, 1 яйцо, 2 стакана вишен, 1 стакан сахара, 1 1/2 л воды.*

122. СУП СЛАДКИЙ ИЗ МАЛИНЫ

Малину перебрать, удалить плодоножки, промыть, залить водой, добавить сахар, лимонную кислоту (для сохранения цвета), дать прокипеть 10—15 минут, добавить корицу или ароматную эссенцию. Крахмал развести красным вином, влить в кипящий суп и размешать, чтобы не было комков, довести до кипения, снять с плиты и охладить. Подавать на стол в холодном виде.

Такой суп можно приготовить также из клубники, черники, винограда и др. ягод.

Норма продуктов: *2 стакана малины, 1 стакан сахара, 1 1/2 л воды, 1 1/2 ст. ложки крахмала, щепотка корицы, 1/2 стакана вина.*

123. СУП СЛАДКИЙ С РИСОМ

В воду положить лимонную корку, вишни или малину, сахар, лимонную кислоту, сварить сироп, процедить. Отдельно сварить рассыпчатую рисовую кашу (см. стр. 88.), положить в кипящий сироп, довести до кипения, залить крахмалом, разведенным красным вином, дать вскипеть и охладить. При подаче на стол в суп положить по ломтику апельсина без кожуры.

Норма продуктов: *1 1/2 л воды, 1 стакан сахара, 1 1/2 ст. ложки крахмала, 1/2 стакана вишен или малины, щепотка лимонной кислоты, корка 1 лимона, 1/2 стакана вина, 1 апельсин.*

124. СУП СЛАДКИЙ ИЗ ФРУКТОВ

Яблоко, грушу, абрикосы вымыть, нарезать кусочками, удалить семена, залить водой и сварить до готовности. Затем протереть через сито, вместе с отваром, добавить виноград, корицу, сахар, воду, дать вскипеть, заправить крахмалом, разведенным красным вином, довести до кипения и сдвинуть на край плиты.

Подают на стол в холодном виде.

Норма продуктов: *1 стакан сахара, 1 яблоко, 1 груша, 5 абрикосов, 1 стакан винограда, щепотка лимонной кислоты, 1/2 стакана красного вина, щепотка корицы.*

125. ОКРОШКА МЯСНАЯ

Телятину и язык отварить, дать остыть, затем мелко нарезать. Сварить вкрутую яйца. Свежие огурцы очистить от кожуры, нарезать кубиками, яйца очистить от скорлупы, белки нарезать мелкими кубиками. Зеленый лук помыть и тонко нарезать. В желтки добавить соль и горчицу, растереть, развести квасом, сметаной, а затем влить эту смесь в квас. Положить в квас мясо, огурцы, белки, лук и мелко нарубленную зелень укропа. Заправить по вкусу солью, сахаром, перемешать.

При подаче на стол окрошку посыпать рубленной зеленью укропа.

Приготовление хлебного кваса. Три-четыре булки черного хлеба (московского) нарезать тонкими ломтиками, засушить в духовом шкафу до золотистого цвета. Сухари сложить в кувшин (керамический), залить 4 *л* кипяченой воды, накрыть крышкой и дать постоять 3—5 часов. Процедить, добавить стакан сахару, палочку дрожжей, завернуть в полотно, поставить в теплое место и дать перебродить в течение 2—3 часов. Хранить в прохладном месте, лучше всего в холодильнике.

Норма продуктов: *200 г телятины, 1 свиной язык, 2 яйца, 3 огурца, 4 стебля зеленого лука, 1/2 стакана сметаны, сахар, соль по вкусу, 1 чайная ложка горчицы, 1 пучок укропа.*

126. ОКРОШКА ОВОЩНАЯ

Приготовляется так же, как мясная, только вместо мясных продуктов кладут отваренные овощи.

Норма продуктов: *1 морковь, 6 шт. картофеля, 1 пучок редиса, 2 яйца, 3 огурца, 4 стебля зеленого лука, 1/2 стакана сметаны, сахар, соль, горчица по вкусу, 1 1/2 л кваса.*

127. СОЛЯНКА МЯСНАЯ

Приготовить крепкий мясной бульон. Отварить отдельно язык, мясо, почки, сосиску, очистить и нарезать ломтиками. Лук тонко нарезать и стушить на сливочном масле с томатом-пюре. Соленые огурцы очистить от кожуры и семян, нарезать ромбиками и отварить в воде. Из оливок вынуть косточки, маслины промыть, каперсы перебрать. В процеженный бульон опустить тушеный лук, каперсы, оливки, мясные продукты и дать прокипеть 5—7 минут, добавить лавровый лист, затем сдвинуть на край плиты.

При подаче на стол в солянку добавить ломтик лимона, маслины и ст. ложку сметаны, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *1 1/2 л бульона, 50 г мяса, 1 говяжья почка, 1/2 языка, 1 сосиска, 2 головки лука, 2 ст. ложки томита, 2 огурца, 2 ст. ложки каперсов, 2 ст. ложки маслин, 1 ст. ложка оливок, 4 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/4 лимона, зелень, соль по вкусу.*

128. СОЛЯНКА ДОМАШНЯЯ

В готовый бульон опустить промытый, нарезанный дольками картофель, дать вскипеть, положить лук, стушенный на сливочном масле с томатом-пюре, довести до кипения. Соленые огурцы очистить от кожуры и семян, нарезать ромбиками, стушить на бульоне. Мясо, ветчину, сосиски или сардельки, почки говяжьи отварить и нарезать ломтиками. Огурцы, мясо и мясные продукты, лавровый лист добавить в бульон, дать прокипеть 5—7 минут. В конце варки солянку заправить сметаной.

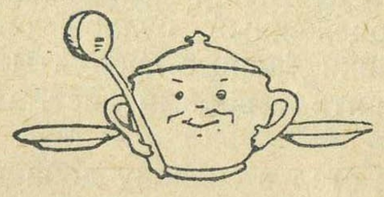
При подаче на стол солянку посыпать зеленью укропа и петрушки.

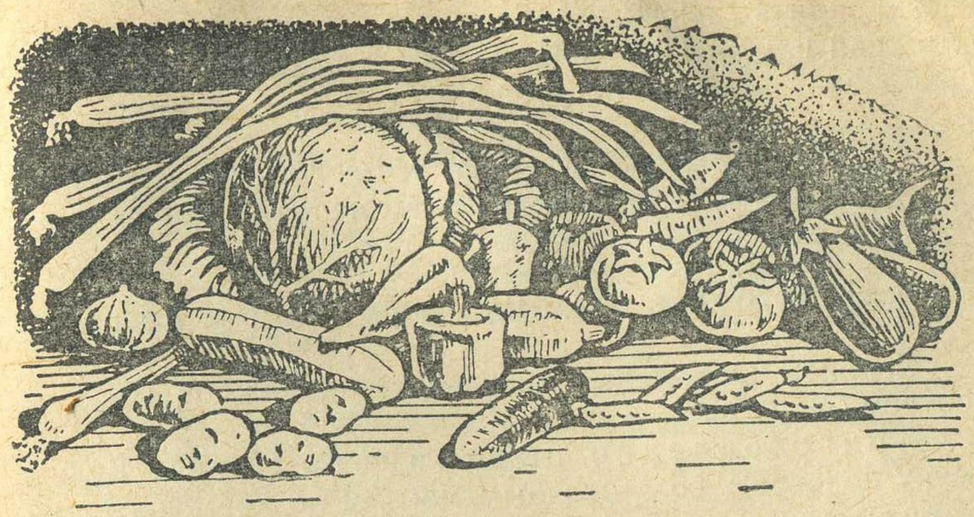
Норма продуктов: *100 г мяса, 100 г ветчины, 2 сосиски, 1/2 почки, 1 головка лука, 2 огурца, 6 шт. картофеля, 1 ст. ложка томата, 2 ст. ложки маслин, 4 ст. ложки сметаны, зелень.*

129. СОЛЯНКА ДОНСКАЯ

Приготовляется на рыбном бульоне, вместо мясных продуктов кладут нарезанную кусками рыбу. Сметану и картофель не добавляют.

Норма продуктов: *$1^1/_2$ л бульона, 400 г рыбы, 2 огурца, 2 помидора, 1 ст. ложка томата, 3 ст. ложки сливочного масла, $^1/_4$ лимона, можно положить маслины.*





БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

130. КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ПОЛЬСКИМ СОУСОМ

Картофель очистить, промыть и целым отварить в подсоленной воде. Затем воду слить, положить по 4—5 шт. картофеля на тарелку, залить польским соусом и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки. Польский соус приготовить таким образом: отварить вкрутую два яйца, очистить от скорлупы, мелко порубить и положить в растопленное сливочное масло, посолить, добавить лимонный сок и рубленую зелень, перемешать.

Норма продуктов: *16—20 шт. картофеля, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, соль, зелень и лимонный сок по вкусу.*

131. КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МОЛОЧНЫМ СОУСОМ

Отварить картофель (желательно молодой). Приготовить молочный соус: в сливочное масло добавить белую муку, подогреть до кремового цвета, развести кипяченым молоком, непрерывно помешивая, чтобы не было комков, дать вскипеть, посолить и процедить. С картофеля слить

воду, залить молочным соусом, дать вскипеть и сдвинуть на край плиты. При подаче на стол посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *16—20 шт. картофеля, 2 ст. ложки белой муки, 1 стакан молока, 4 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.*

132. КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

Сварить картофель, слить воду, залить сметанным соусом, подогреть.

Приготовление сметанного соуса. Белую муку подогреть со сливочным маслом до кремового цвета, развести горячей сметаной, дать вскипеть, заправить лимонной кислотой, хорошо перемешать, процедить через сито.

При подаче на стол картофель посыпать зеленью петрушки.

Норма продуктов: *16—20 шт. мелкого картофеля, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сметаны, соль, лимонная кислота по вкусу.*

133. КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С СОУСОМ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА

Очищенный мелкий картофель промыть и отварить в подсоленной воде до полуготовности. Муку поджарить до коричневого цвета. Томат стушить на 1 ст. ложке масла, добавить в него муку, развести водой, дать вскипеть, довести до густоты жидкой сметаны, процедить, заправить солью, сахаром. Чернослив перебрать, удалить плодоножки, промыть 3 раза в воде, положить в соус, дать вскипеть. С картофеля слить воду залить соусом, дать прокипеть на слабом огне 10 минут и сдвинуть на край плиты.

При подаче на стол в тарелку положить 4—5 шт. картофеля, залить соусом, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа или петрушки.

Норма продуктов: *16—20 шт. картофеля, 1 стакан чернослива, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки масла, 1 ст. ложка томата, соль, сахар по вкусу.*

134. КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С КАБАЧКАМИ

Картофель очистить, промыть, нарезать дольками, обжарить на масле, выложить в кастрюлю. Кабачки очистить, удалить семена, промыть, нарезать дольками или кружочками, обжарить на жире. Картофель залить томатным соусом, дать вскипеть, опустить кабачки, довести до кипения, добавить поджаренный лук, посолить, прокипятить и сдвинуть на край плиты.

Приготовление томатного соуса: Поджарить муку до коричневого цвета, добавить томат, стушенный на жире, развести остывшим бульоном, добавить поджаренные лук, морковь, петрушку, дать прокипеть на слабом огне 10—15 минут, процедить. Морковь, петрушку протереть через сито. Заправить по вкусу солью, сахаром, молотым перцем.

При подаче на стол картофель и кабачки залить соусом, в котором они тушились, посыпать мелко нарубленной зеленью и тертым чесноком.

Норма продуктов: *10—12 шт. картофеля, 2 кабачка, 2 головки лука, 1/2 моркови, 1 шт. петрушки, 3 ст. ложки масла, 2 ст. ложки томата, 2 ст. ложки муки, соль, перец, сахар, лавровый лист по вкусу.*

135. КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ЛУКОМ

В готовое картофельное пюре добавить мелко нарубленный сырой или жареный лук, перемешать.

При подаче на стол пюре полить растопленным сливочным маслом и посыпать зеленью петрушки.

Норма продуктов: *15—20 шт. картофеля, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 головки лука, соль по вкусу.*

136. КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С РУБЛЕНЫМИ ЯЙЦАМИ

В готовое картофельное пюре добавить сваренные вкрутую и мелко нарубленные яйца, заправить сливочным маслом, хорошо перемешать.

При подаче на стол пюре полить растопленным сливочным маслом и посыпать зеленью укропа и петрушки

Норма продуктов: *15—20 шт. картофеля, 3 ст. ложки сливочного масла, 4 яйца, соль и зелень по вкусу.*

137. КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МЯСОМ И ЛУКОМ

Приготовить пюре. Отваренное мясо мелко изрубить ножом или пропустить через мясорубку, добавить жареный лук, прожарить 10 минут, положить в пюре и хорошо перемешать.

При подаче на стол пюре полить растопленным сливочным маслом и посыпать зеленью петрушки.

Норма продуктов: *15—20 шт. картофеля, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 головки лука, 250 г мяса, соль и зелень по вкусу.*

138. КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ С ПОМИДОРАМИ

Поджарить картофель на сале. Отдельно поджарить с двух сторон помидоры, нарезанные кружочками.

При подаче на стол поверх картофеля положить помидоры и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: *10—15 шт. картофеля, 4 помидора, 100 г сала, соль и зелень по вкусу.*

139. КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ С ЛУКОВЫМ СОУСОМ

Очищенный и промытый картофель целым отварить в подсоленной воде. Слить воду, накрыть крышкой, дать подсохнуть, протереть через сито, добавить молотый перец, сырые яйца, вымешать, разделить на порции, величиной в куриное яйцо. Затем каждую порцию картофеля обвалять в белых сухарях или муке и сделать котлеты. Готовые котлеты обжарить в небольшом количестве масла с обеих сторон до золотистого цвета.

Отдельно приготовить луковый соус: лук, морковь, петрушку, томат поджарить на масле. Муку, поджаренную на масле до коричневого цвета, развести холодным мясным бульоном, добавить лук, морковь и петрушку и дать покипеть 30 минут на слабом огне. Заправить солью, перцем-горошком, лавровым листом, сахаром по вкусу, варить еще 10 минут, затем процедить через сито. Положить мелко нарезанный и поджаренный на масле лук, прокипятить и сдвинуть на край плиты.

Норма продуктов: *10—12 шт. картофеля, 2 яйца, 1 стакан сухарей, 2 ст. ложки растительного масла: для соуса: 2 ст. ложки сливочного масла, по 1 шт. моркови и петрушки, 4 головки лука, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка томата, соль, сахар, перец по вкусу.*

140. КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С РИСОМ И ЯЙЦАМИ

Приготовить картофель так же, как для котлет. Сварить вкрутую яйца, очистить от скорлупы, мелко изрубить, добавить отваренный рис, жареный мелко нарезанный лук, соль, перец, измельченную зелень петрушки и укропа и хорошо перемешать. Сковороду или форму смазать жиром и обсыпать сухарями, положить слой картофеля, слой фарша, разровнять и сверху положить остаток картофеля, смазать яйцом, сбрызнуть растопленным сливочным маслом, посыпать сухарями или тертым сыром. Запечь в духовом шкафу 10—15 минут. Готовую запеканку разрезать на 4 части.

При подаче на стол залить луковым или сметанным соусом (см. рецепты 132, 139) или полить растопленным сливочным маслом.

Норма продуктов: *10—12 шт. картофеля, 4 ст. ложки масла, $^1/_2$ стакана сухарей, 50 г сыра, 2 яйца, $^1/_2$ стакана риса, 2 головки лука.*

141. КАРТОФЕЛЬНЫЙ РУЛЕТ С РИСОМ И ЯЙЦАМИ

Картофель отварить и т. д. (см. рецепт 139). Приготовить фарш (см. рецепт 140). На мокрое полотенце уложить слой картофеля, сверху фарш и, осторожно приподымая одну сторону полотенца, завернуть фарш в картофель, придав форму рулета. Рулет положить на смазанный жиром противень, швом вниз, сверху смазать яйцом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом. Выпечь в духовом шкафу в течение 10—15 минут. Готовый рулет положить на стол, дать слегка остыть, нарезать поперек.

При подаче на стол полить сметанным или луковым соусом и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *см. рецепты 139 и 140.*

142. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЗРАЗЫ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

Очищенный картофель отварить в подсоленной воде, слить воду, кастрюлю накрыть крышкой, оставить на 5 минут для просушки, затем протереть через сито, добавить столовую ложку муки и два сырых яйца, хорошо вымешать. Приготовить фарш: мелко изрубить сваренные вкрутую яйца, добавить жареный лук, соединить с яйцом и заправить солью, перцем, мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа и хорошо перемешать. Картофель разделать в виде лепешек, на середину положить фарш, края лепешек соединить, обвалять их в сухарях, придав овальную форму. Зразы обжарить с двух сторон на сливочном масле.

При подаче на стол зразы полить томатным соусом (см. рецепт 134), сбоку положить свежие или соленые огурцы и помидоры, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа или петрушки.

Норма продуктов: *10—12 шт. картофеля, 4 яйца, 2 головки лука, 1 стакан сухарей, 4 ст. ложки масла, 2 помидора, 2 огурца.*

143. КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С ОВОЩАМИ

Картофель, очистить, промыть, нарезать дольками и обжарить до золотистого цвета. Морковь, петрушку, сельдерей, кабачки и баклажаны очистить, нарезать дольками, поджарить в отдельности и добавить в картофель. Отдельно поджарить лук с томатом, затем муку до коричневого цвета, соединить с луком, развести бульоном, чтобы не было комков, дать вскипеть. Затем все овощи залить этим соусом, довести до кипения, заправить солью, перцем, лавровым листом, мелко нарубленным или тертым чесноком и тушить еще 5—10 минут.

Норма продуктов: *8—10 шт. картофеля, 2 шт. моркови, 1 шт. петрушки, 3 головки лука, 2 шт. сельдерея, 1 кабачок, 1 баклажан, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки томата, 4 ст. ложки жира, 4 дольки чеснока, перец, соль по вкусу.*

144. РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ

Очищенный картофель промыть, нарезать дольками и обжарить на жире до золотистого цвета. Морковь, петрушку, сельдерей также очистить, нарезать дольками и обжарить на жире. Кабачки очистить от кожуры и семян, нарезать дольками, поджарить на жире. Лук с томатом-пюре поджарить на жире, затем все овощи выложить в кастрюлю, залить бульоном, добавить соль, перец, лавровый лист и тушить 10—15 минут. Муку поджарить на жире до коричневого цвета, развести бульоном, влить в овощи, перемешать, дать вскипеть. Опустить отваренную цветную капусту, зеленый горошек, свежие помидоры, нарезанные дольками, растертый чеснок, поставить в духовой шкаф на 5 минут.

При подаче на стол полить соусом, в котором тушились овощи, и посыпать зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: *8 шт. картофеля, 2 шт. моркови, по 1 шт. петрушки и сельдерея, 1 кабачок, 2 головки лука, 2 ст. ложки томата, 1 ст. ложка муки, 4 ст. ложки жира, 1/2 стакана зеленого горошка, 1/2 кочана цветной капусты, 2 помидора, соль, перец, лавровый лист по вкусу.*

145. КАПУСТА ТУШЕНАЯ С САЛОМ

Белокочанную капусту очистить от загрязненных листьев, опустить на 10 минут в подсоленную воду, промыть в холодной воде, разрезать по кочерыжке на 2 половины, тонко нашинковать, посолить, дать постоять 10 минут, протереть, дать постоять еще 5 минут и затем отжать. В кастрюле, а лучше в гусятнице поджарить мелко нарезанное сало-шпиг с луком, опустить туда капусту, накрыть крышкой и тушить 20 минут. После этого добавить поджаренный на сале томат, немного сахара, лавровый лист, перец-горошек, перемешать и тушить еще 5 минут.

Приготовленную таким образом капусту можно подавать как гарнир к мясным блюдам, особенно к сосискам и сарделькам.

Норма продуктов: *1 кочан капусты, 2 головки лука, 100 г сала, 3—4 лавровых листа, 5—7 шт. перца-горошка, 2 ст. ложки томата, соль по вкусу.*

146. КАПУСТА ТУШЕНАЯ СО СЛИВАМИ

Приготовить так, как указано в рецепте 145, в конце тушения добавить стакан перебранных и промытых сушеных слив.

147. КАПУСТА ТУШЕНАЯ С РИСОМ И РУБЛЕНЫМИ ЯЙЦАМИ

Приготовить капусту так, как указано в рецепте 145. В конце тушения добавить ½ стакана отваренного до полуготовности риса и 2 сваренных вкрутую и мелко изрубленных яйца. В рис добавить столовую ложку сала, немного воды и отварить. В капусту можно положить нарезанную соломкой и отваренную морковь.

148. ЦВЕТНАЯ КАПУСТА СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ

Цветную капусту очистить от листьев, опустить на 10 минут в подсоленную воду, промыть, разобрать на отдельные кочешки, отварить в подсоленной воде в течение 10 минут. Затем откинуть на сито, дать стечь воде. Приготовить соус из сметаны: 2 ст. ложки белой муки поджарить на 2 ст. ложках сливочного масла до кремового цвета, развести подогретой сметаной, хорошо размешать, чтобы не было комков, посолить, процедить через сито и прокипятить.

При подаче на стол в тарелку положить отварную капусту, полить соусом и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки или укропа.

Норма продуктов: *2 кочана цветной капусты, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1½ стакана сметаны, соль по вкусу.*

149. ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С СУХАРНЫМ СОУСОМ

Отварить цветную капусту, как указано в рецепте 148. Приготовить сухарный соус: черствый белый хлеб измельчить, поджарить на сливочном масле, добавить растопленное сливочное масло, лимонный сок, соль и размешать. Капусту откинуть на сито, дать стечь воде, выложить на тарелку, полить соусом, посыпать мелко нарубленной зеленью.

Норма продуктов: *2 кочана цветной капусты, 4 ст. ложки сливочного масла, ½ стакана сухарей, лимонный сок, соль по вкусу.*

150. ЦВЕТНАЯ КАПУСТА В КЛЯРЕ

Цветную капусту промыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, дать стечь воде. Приготовить тесто-кляр: в белую муку добавить яйцо, соль, растительное масло, молоко, взбить, чтобы получилась масса, напоминающая густые сливки. Капусту разобрать на кочешки, опустить в тесто-кляр и поджарить на разогретой с маслом сковороде до золотистого цвета. Затем шумовкой выложить на тарелку, полить растопленным сливочным маслом и посыпать зеленью петрушки или укропа.

Норма продуктов: *2 кочана цветной капусты, ½ стакана муки, ½ стакана молока, 1 ст. ложка растительного масла, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо, соль, зелень по вкусу.*

151. ГОЛУБЦЫ С ОВОЩАМИ

Белокочанную капусту очистить от загрязненных листьев, вырезать кочерыжку, опустить на 10 минут в подсоленную воду и варить в кипятке 5—6 минут, затем выложить на сито, дать стечь воде, остудить, разобрать на отдельные листья, срезать утолщенные части. Приготовить фарш: морковь, петрушку, лук, сельдерей очистить, промыть, нарезать в виде лапши, часть листьев капусты также нарезать и все вместе стушить на жире. Добавить соль, перец, мелко нарубленную зелень петрушки, хорошо перемешать. Готовый фарш положить на листья капусты, завернуть в виде колбаски, поджарить со всех сторон, уложить в сотейник, смазанный жиром, залить сметанным соусом (рецепт 148) и дать прокипеть на слабом огне 10—15 минут (или запечь в духовом шкафу).

Норма продуктов: *1 кочан капусты, 3 шт. моркови, 2 головки лука, по 1 шт. петрушки и сельдерея, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки сала, ½ стакана муки, 1 стакан сметаны, соль, зелень по вкусу.*

152. ГОЛУБЦЫ С РИСОМ И РУБЛЕНЫМИ ЯЙЦАМИ

Капусту приготовить так, как указано в рецепте 151. Отварить рис до полуготовности и 2 яйца вкрутую. Рис откинуть на сито, яйца очистить от скорлупы и мелко, изрубить. Поджарить мелко нарезанный лук. Яйца и лук смешать с рисом, посолить, добавить перец, нарублен-

ную зелень укропа и еще раз перемешать. Затем на каждый лист капусты положить фарш, свернуть в виде колбаски, уложить в сотейник, залить сметанным соусом (рецепт 148) и дать прокипеть на слабом огне 25—30 минут (или запечь в духовом шкафу).

Норма продуктов: *1 кочан капусты, 2 головки лука, 2 стакана риса, 2 яйца, 2 ст. ложки масла, 2 стакана соуса сметанного, соль, перец и зелень по вкусу.*

153. ГОЛУБЦЫ С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ И РУБЛЕНЫМИ ЯЙЦАМИ

Приготовить капусту, как указано в рецепте 151. 2 стакана гречневой крупы перебрать, поджарить до золотистого цвета, опустить в кипяченую воду (3 стакана), дать вскипеть и на слабом огне варить до загустения. Затем добавить 2 ст. ложки сала, перемешать, накрыть крышкой, поставить в духовой шкаф и варить еще 15 минут. В это время мелко нарезанный лук поджарить на жире до румяного цвета. Отварить вкрутую два яйца, очистить от скорлупы и мелко изрубить. В готовую кашу добавить жареный лук, рубленые яйца, соль, перец, мелко нарубленную зелень, хорошо перемешать. На листья капусты положить столовой ложкой фарш, завернуть в виде колбаски, уложить в сотейник, залить томатным соусом (рецепт 134) и запечь в духовом шкафу (или прокипятить на слабом огне 15—20 минут).

154. ГОЛУБЦЫ С ПШЕННОЙ КРУПОЙ И МЯСОМ

Капусту свежую или квашеную в кочанах сварить, как указано в рецепте 151. Пшено перебрать, промыть 3 раза в теплой воде и посолить. Кусок жирной свинины (лучше грудинки) нарезать кусочками, величиной в большую фасоль, так, чтобы мясо было с салом. Затем на середину каждого листа положить столовую ложку пшена, кусочек свинины и завернуть голубцы в виде колбасок. Сотейник, смазанный жиром, выложить листьями капусты, на которые уложить голубцы в 3—4 ряда. Сверху голубцы покрыть листьями капусты, залить теплой водой или бульоном, накрыть крышкой и тушить в духовом шкафу или на плите при тихом кипении 30—40 минут, подливая бульон или воду по мере выкипания.

При подаче на стол голубцы полить растопленным свиным салом со шкварками или томатным соусом со сметаной.

Норма продуктов: *1 кочан капусты, 2 стакана пшена, 200—300 г мяса, 1/2 стакана свиного сала со шкварками или 2 стакана томатного соуса.*

155. ГОЛУБЦЫ С МЯСОМ И РИСОМ

Приготовляются так же, как голубцы с рисом и яйцами. Вместо яиц взять 200 *г* отварного мяса, пропустить его через мясорубку, соединить с отварным рисом, добавить мелко нарубленный жареный лук, смешать с рисом, посолить, поперчить, перемешать. Голубцы уложить в сотейник, залить томатным соусом со сметаной, накрыть крышкой и при слабом кипении тушить 15—20 минут на огне или запечь в духовом шкафу.

Норма продуктов: *1 кочан капусты, 2 стакана риса, 2 головки лука, 5 ст. ложек жира, 200 г мяса, 2 стакана соуса, соль, перец по вкусу. Начинку можно сделать из субпродуктов (сердца, легких, печенки).*

156. КАБАЧКИ, ЖАРЕННЫЕ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Кабачки обмыть, нарезать тонкими кружочками, посолить, поперчить, обвалять в муке и поджарить на жире до полуготовности. Молодой картофель очистить, нарезать кружочками, поджарить на жире до полуготовности. Отдельно поджарить лук. Все соединить вместе, залить томатным соусом, посолить, поперчить и тушить 10 минут в духовом шкафу.

При подаче на стол посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки или укропа и тертым чесноком.

Норма продуктов: *4 кабачка, 8—10 шт. картофеля, 3 головки лука, 4 ст. ложки жира, 2 ст. ложки муки, соль, перец, чеснок по вкусу, 1—1 1/2 стакана томатного соуса.*

157. КАБАЧКИ ЖАРЕНЫЕ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Кабачки обмыть в холодной воде, нарезать кружочками, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить с двух сторон в жире. Молодой картофель очистить, отварить в подсоленной воде, затем воду слить. Поджарен-

ные кабачки выложить на тарелки, обложить отварным картофелем, добавить растопленное сливочное масло, жареный лук или полить сметанным соусом, посыпать зеленью.

Норма продуктов: *4 кабачка, 10—15 шт. картофеля, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 головки лука, зелень, соль, перец по вкусу.*

158. КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩАМИ

Кабачки обмыть в холодной воде, срезать плодоножки и хвостики, снять кожуру, разрезать поперек на две равные части, удалить ложкой семена, Морковь, петрушку, сельдерей, лук очистить, нарезать соломкой и стушить на жире до готовности. В конце тушения добавить тушеную нашинкованную капусту, тушить 2—3 минуты, перемешать, заправить солью, перцем, мелко изрубленной зеленью петрушки и укропа. Кабачки наполнить этим фаршем, слегка обжарить со всех сторон на сковороде, переложить в сотейник вверх фаршем, залить томатным или сметанным соусом и запечь в духовом шкафу (или накрыть крышкой и на слабом огне дать прокипеть 20—25 минут).

Норма продуктов: *4 кабачка, 3 моркови, по 1 шт. петрушки и сельдерея, 1/2 кочана капусты, 2 головки лука, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана соуса; соль, зелень, перец по вкусу.*

159. КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ РИСОМ

Приготовить кабачки, как указано в рецепте 158. Рис перебрать, промыть, отварить, слить воду и дать слегка остыть. Отварное мясо пропустить через мясорубку и соединить с рисом. Лук очистить, мелко нарезать, поджарить на ст. ложке жира, положить в рис. Добавить соль, перец, зелень петрушки, сырое яйцо и хорошо перемешать. Кабачки наполнить этим фаршем, слегка обжарить, переложить в сотейник, залить сметанным соусом (см. рецепт 132), запечь в духовом шкафу (или прокипятить при слабом кипении на плите 20—25 минут).

Норма продуктов: *4 кабачка, 1 стакан риса, 2 головки лука, 1 яйцо, 2 ст. ложки жира; 200 г отварного мяса, 2 стакана соуса, соль, перец и зелень по вкусу.*

160. КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ РИСОМ И РУБЛЕНЫМИ ЯЙЦАМИ

Приготовить кабачки, как указано в рецепте 158. Перебранный и промытый рис отварить до полуготовности, воду сцедить, добавить жареный лук и мелко изрубленные крутые яйца, соль, перец, зелень петрушки, сырое яйцо и все перемешать. Кабачки наполнить этим фаршем, слегка обжарить, уложить в сотейник фаршем вверх, залить сметанным соусом (см. рецепт 132) и дать прокипеть на слабом огне 20—25 минут.

Норма продуктов: *4 кабачка, 1—1 1/2 стакана риса, 2 головки лука, 3 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана соуса, соль, перец, зелень по вкусу.*

161. ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ, ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ

Перцы обмыть, срезать стебли вместе с верхушками, удалить семена, затем обдать кипятком. Морковь, лук, петрушку, сельдерей, капусту очистить, промыть, нарезать соломкой и на жире стушить до готовности. Заправить солью, перцем, зеленью петрушки, хорошо вымешать. Перцы наполнить фаршем, слегка поджарить на жире, уложить в сотейник фаршем вверх, залить соусом из сметаны (см. рецепт 132), накрыть крышкой и тушить на слабом огне 25—30 минут.

Готовые перцы выложить на блюдо, залить соусом, в котором они тушились, и посыпать мелко изрубленной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: *12 стручков перца, 3 моркови, 1/2 кочана капусты, по 1 шт. петрушки и сельдерея, 2 головки лука, 3 ст. ложки жира, 2 стакана соуса, соль, перец, зелень по вкусу.*

162. ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ РИСОМ И РУБЛЕНЫМИ ЯЙЦАМИ

Перцы обмыть, срезать стебли вместе с верхушками, удалить семена и обдать горячим кипятком Рис перебрать, промыть и отварить в воде до полуготовности, слить воду. Добавить к нему жареный мелко изрубленный лук, мелко изрубленные крутые яйца, соль, перец, зелень, сырое яйцо и хорошо перемешать. Перцы наполнить этим фаршем, обжарить, уложить в сотейник фаршем вверх, залить сметанным соусом (см. рецепт 132),

накрыть крышкой, тушить при тихом кипении 20—25 минут.

Готовые перцы выложить на блюдо, залить соусом, в котором они тушились, посыпать рубленой зеленью петрушки.

Норма продуктов: *12 перцев, 1—1½ стакана риса, 3 яйца, 2 головки лука, 2 стакана соуса, соль, перец, зелень по вкусу.*

163. ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ РИСОМ И МЯСОМ

Приготовить так, как указано в рецепте 162, только вместо яиц положить 200 *г* мелко нарезанного мяса.

164. ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ И ЛИВЕРОМ

Приготовить так, как перец фаршированный с рисом и яйцами. Вместо риса положить фарш из перловой крупы и мелко нарубленного отварного ливера (сердца, легких, печенки).

Норма продуктов: *1—1½ стакана перловой крупы, 200 г ливера.*

165. ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ РИСОМ И РУБЛЕНЫМИ ЯЙЦАМИ

Отобрать помидоры средней величины, промыть, срезать верхушку и чайной ложкой извлечь семена. Рис промыть, отварить до полуготовности, переложить в сито, чтобы стекла вода. Поджарить мелко нарезанный лук. Отварить вкрутую 2 яйца, очистить от скорлупы и мелко изрубить. Затем рис положить в тарелку, добавить поджаренный лук, яйца, соль, перец, зелень петрушки и сырое яйцо, все хорошо перемешать. Помидоры наполнить фаршем, уложить в сотейник, залить сметанным соусом и запечь в духовом шкафу (или стушить на слабом огне в течение 15 —20 минут).

Готовые помидоры выложить в тарелки по 3—4 шт., залить соусом, в котором они тушились, посыпать мелко изрубленной зеленью.

Норма продуктов: *12—16 помидоров, 1 стакан риса, 2 головки лука, 3 яйца, 2 ст. ложки жира, 2 стакана соуса, соль, перец, зелень по вкусу.*

166. ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ РИСОМ И МЯСОМ

Приготовить так, как помидоры с рисом и яйцами, вместо рубленых яиц положить 200 *г* отварного мяса, пропущенного через мясорубку.

167. БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩАМИ

Баклажаны промыть, срезать плодоножки, обдать кипятком, сделать продольный надрез и ложкой удалить семена. Затем баклажаны наполнить овощным фаршем, уложить в сотейник, залить томатным соусом и тушить 25—30 минут.

Готовые баклажаны выложить на блюдо, залить соусом, в котором они тушились.

Норма продуктов: *4—8 баклажанов, остальные продукты см. рецепт 151.*

168. БАКЛАЖАНЫ ЖАРЕНЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ

Баклажаны промыть, срезать плодоножки, обдать кипятком, нарезать тонкими кружочками, посолить, посыпать перцем, обвалять в муке и обжарить с двух сторон. Уложить баклажаны на тарелку, вокруг положить жареный картофель, нарезанный кружочками, сверху посыпать жареным луком, нарезанным кольцами, зеленью петрушки.

Норма продуктов: *4 баклажана, 10 шт. картофеля, 4 ст. ложки жира, 2 головки лука, соль, перец и зелень по вкусу.*

169. ФАСОЛЬ С ЖАРЕНЫМ ЛУКОМ

Фасоль перебрать, промыть, замочить в воде в течение 3—5 часов, залить водой и отварить до готовности. Готовую фасоль откинуть на сито, чтобы стекла вода, затем выложить в тарелку, добавить соль, жареный лук с растительным маслом, в котором он жарился, и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Норма продуктов: *2 стакана фасоли, 4 головки лука, 2 ст. ложки растительного масла, соль, перец и зелень по вкусу.*

170. ФАСОЛЬ-ПЮРЕ С ЛУКОМ

Фасоль сварить, протереть через сито или пропустить через мясорубку с частой решеткой и т. д. (см. рецепт 169).

171. ФАСОЛЬ ОТВАРНАЯ С СМЕТАННЫМ СОУСОМ

Приготовить фасоль, как указано в рецепте 169, залить сметанным соусом, дать прокипеть.

Норма продуктов: *2 стакана фасоли, 1 стакан соуса, соль, перец, укроп по вкусу.*

172. ФАСОЛЬ С ОМЛЕТОМ

Фасоль отварить (см. рецепт 169), слить воду, добавить жареный лук, взбитые яйца и поджарить на разогретой с жиром сковороде. Затем разрезать на 4 части, каждый кусок уложить на тарелку, посыпать мелко изрубленной зеленью петрушки.

Норма продуктов. *2 стакана фасоли, 2 головки лука, 4 яйца, 2 ст. ложки жира, соль, перец, зелень по вкусу.*

173. ФАСОЛЬ С ЛУКОВЫМ СОУСОМ

Промыть фасоль, отварить (см. рецепт 169), переложить в сотейник, посолить, залить луковым соусом, (стр. 150), дать прокипеть. При подаче на стол посыпать мелко изрубленной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *2 стакана фасоли, 1½ стакана лукового соуса, соль, перец, зелень по вкусу.*

174. ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

Морковь, петрушку, картофель очистить, промыть, нарезать кубиками. Фасоль и свежий горошек промыть. Все в отдельности отварить в подсоленной воде, сложить в сотейник, залить молочным соусом, дать прокипеть.

Приготовление молочного соуса. Муку высшего сорта подогреть в сливочном масле до кремового цвета, развести кипяченым молоком, довести до кипения, заправить по вкусу сахаром и солью.

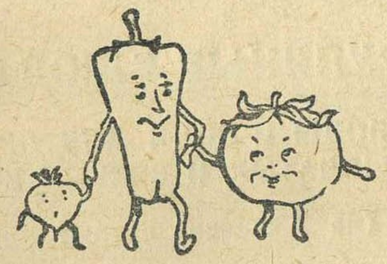
Норма продуктов: *6 шт. картофеля, 2 моркови, 1 шт. петрушки, по ½ стакана фасоли и горошка, 2 стакана соуса, зелень, сахар, соль по вкусу.*

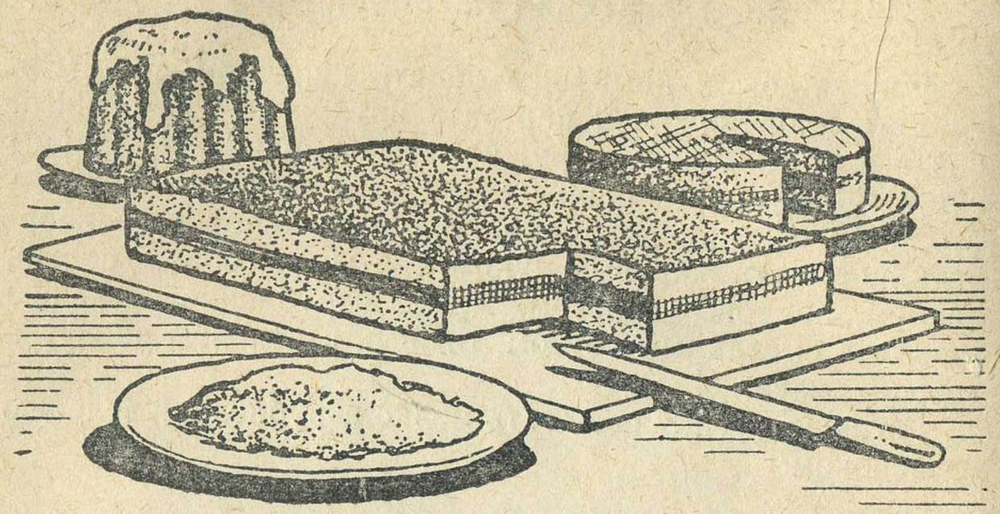
175. МУСАКА ИЗ ОВОЩЕЙ

Баклажаны и помидоры обдать кипятком, промыть, удалить плодоножки и нарезать кружками. Очищенный картофель нарезать кружками. В смазанный жиром сотейник положить слой баклажан и помидоров, затем слой картофеля, слой баклажан и помидоров, разровнять, посыпать жареным луком, тертым чесноком, солью, перцем, лавровым листом, мелко изрубленной зеленью и залить сметанным соусом. Выпечь в духовом шкафу в течение часа.

Готовую мусаку посыпать мелко изрубленной зеленью и чесноком.

Норма продуктов: *2 баклажана, 4 помидора, 4 головки лука, ½ головки чеснока, 5—6 шт. картофеля, 4 ст. ложки жира, 2 стакана сметанного соуса, соль, перец, по вкусу.*





КРУПЯНЫЕ БЛЮДА

ТАБЛИЦА НОРМ ВОДЫ И СОЛИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАССЫПЧАТЫХ И ВЯЗКИХ КАШ

(на 2 стакана крупы)

Наименование каш	Каша рассыпчатая		Каша вязкая	
	вода	соль	вода	соль
Рисовая . . .	4 стакана	0,5 ст. ложки	5 стак	0,5 ст. ложки
Гречневая . .	3 „	0,3 „	5 „	0,5 „
Перловая . . .	4 „	0,5 „	5 „	0,5 „
Пшенная . . .	3,5 „	0,3 „	5 „	0,5 „
Манная	—	—	6 „	0,5 „

176. КАША МАННАЯ С МАСЛОМ

Молоко соединить с водой, вскипятить, посолить, опустить манную крупу и, помешивая, варить до загустения 10—15 минут. Затем готовую кашу выложить в тарелки, заправить сливочным маслом.

Норма продуктов: *крупа, вода, соль см. таблицу, 3 стакана молока, 4 ст. ложки сливочного масла.*

177. КАША РИСОВАЯ С МАСЛОМ

Перебранный и хорошо промытый рис опустить в кипящую подсоленную воду и варить до загустения в течение 40 минут. Готовую кашу выложить в тарелки, заправить сливочным маслом.

Норма продуктов: *рис, вода, соль см. таблицу, 4 ст. ложки сливочного масла.*

178. КАША ПЕРЛОВАЯ С ЖАРЕНЫМ ЛУКОМ

Перловую крупу перебрать, промыть 3 раза в теплой воде и сварить в подсоленной воде до готовности. В конце варки добавить растопленное сливочное масло, хорошо вымешать, накрыть крышкой и довести до полной готовности. При подаче на стол кашу посыпать поджаренным луком, полить жиром, в котором он жарился.

Норма продуктов: *крупа, вода, соль см. таблицу, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 головки лука, зелень по вкусу.*

179. КАША ПЕРЛОВАЯ С ЛУКОВЫМ СОУСОМ

Приготовить кашу, как указано в рецепте 178. Готовую кашу выложить на тарелки, залить луковым соусом, посыпать мелко изрубленной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: *крупа, вода, соль см. таблицу, 2 стакана соуса, зелень.*

180. КАША ГРЕЧНЕВАЯ

Гречневую крупу перебрать, поджарить в духовом шкафу или на огне до золотистого цвета, опустить в кипящую подсоленную воду и варить до загустения. Затем добавить 2 ст. ложки растопленного сала, хорошо вымешать, накрыть крышкой и варить до готовности в духовом шкафу еще 40—50 минут.

Кашу гречневую можно заправить молоком, маслом и жареным луком, маслом и рубленными яйцами, жареными рубленными мозгами.

Норма продуктов: *крупа, вода, соль см. таблицу, 4 ст. ложки сала.*

181. ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ С СОУСОМ

Перебрать, промыть и сварить рис (см. рецепт 177). Затем добавить 1—2 яйца, перемешать. Сотейник или сковороду смазать жиром, посыпать сухарями, выложить кашу, сверху разровнять, смазать яйцом и запечь в духовом шкафу в течение 15—20 минут.

Готовую запеканку разрезать на 4 части, выложить на тарелки, полить луковым или сладким соусом.

Норма продуктов: *2 стакана риса, 2 ст. ложки жира, 1/2 ст. ложки соли или сахара, 2 стакана соуса, 2 яйца, 2 ст. ложки сухарей.*

182. ПУДИНГ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ

Манную крупу сварить (см. рецепт 176), затем сдвинуть на край плиты, дать слегка остыть, добавить сырые яйца, ванилин или корицу, изюм и все хорошо вымешать. Форму для пудинга смазать жиром, обсыпать белыми сухарями, наполнить манной кашей, опустить в кастрюлю или сотейник с горячей водой и в духовом шкафу прогреть 10—15 минут. Затем дать остыть, выложить в тарелки, полить сладким соусом.

Норма продуктов: *1 1/2 стакана манной крупы, 3 стакана воды, 2 стакана молока, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 1/2 стакана изюма, 2 стакана соуса.*

183. ПУДИНГ РИСОВЫЙ

Сварить вязкую рисовую кашу (см. рецепт 177), сдвинуть на край плиты, добавить сырое яйцо, сахар, ванилин или корицу, хорошо вымешать и выложить на

смазанную жиром и обсыпанную сухарями форму. Форму опустить в сотейник с водой и варить 15—20 минут. Затем дать пудингу остыть, выложить на тарелки, полить сладким соусом.

Норма продуктов: *2 стакана риса, 2 стакана молока, 2 стакана воды, 1 яйцо, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана соуса, соль, сахар, ванилин, корица по вкусу.*

184. КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ

Рис (см. рецепт 177) варить до полуготовности. Затем воду слить залить кипяченым молоком, варить при слабом кипении до полной готовности. В конце варки кашу заправить сахаром, сливочным маслом.

Норма продуктов: *2 стакана риса, 3 стакана молока, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки масла.*

185. КОТЛЕТЫ РИСОВЫЕ С СОУСОМ

Приготовить рис (см. рецепт 181), разделать котлеты на доске, посыпанной белыми сухарями, поджарить с двух сторон на сковороде. Выложить на тарелки, полить луковым, сметанным или сладким соусом.

Норма продуктов: *2 стакана риса, 2 яйца, 2 ст. ложки масла, 1 1/2 стакана соуса, сахар, соль по вкусу.*

186. КОТЛЕТЫ ИЗ ПЕРЛОВОЙ ИЛИ ПШЕННОЙ КРУПЫ

Готовить по рецепту «Котлеты рисовые с соусом».

187. ПЛОВ РИСОВЫЙ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Рис перебрать, промыть 3 раза в теплой воде, опустить в кипящую подсоленную воду, добавить поджаренные морковь и лук, нарезанные мелкими кубиками, 1/2 чайной ложки томата (для цвета), варить до загустения, затем положить хорошо промытый чернослив, перемешать и варить еще 10—15 минут на слабом огне при закрытой крышке. Готовый плов взрыхлить ложкой, выложить на тарелки, посыпать мелко изрубленной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: *2 стакана риса, 4 стакана воды, 1 стакан чернослива, 2 головки лука, 1 морковь, 3 ст. ложки жира, соль, перец, зелень по вкусу.*

188. ПЛОВ ПЕРЛОВЫЙ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Готовить по рецепту «Плов рисовый с черносливом».

189. РУЛЕТ МАННЫЙ С РУБЛЕНЫМИ ЯЙЦАМИ

Сварить рассыпчатую манную кашу (см. стр. 88), добавить яйца, вымешать и разложить на мокром полотенце или полотне в виде четырехугольника, высотой в палец. Приготовить фарш: яйца отварить вкрутую, очистить, мелко изрубить, добавить жареный лук, зелень петрушки, сырое яйцо, соль, перец и хорошо перемешать. Тонкий слой фарша положить на слой каши, разровнять, затем с помощью полотенца завернуть в виде рулета. Рулет переложить на противень, смазанный жиром, швом вниз, смазать сверху яйцом, украсить и запечь в духовом шкафу до образования золотистой корочки.

Готовый рулет разрезать на порции, уложить на тарелки и полить луковым или сметанным соусом.

Норма продуктов: *2 стакана манной крупы, 4 яйца, 3 головки лука, 3 ст. ложки жира, 2 стакана соуса, соль, перец по вкусу.*

190. РУЛЕТ ИЗ РИСА ИЛИ ПЕРЛОВОЙ КРУПЫ

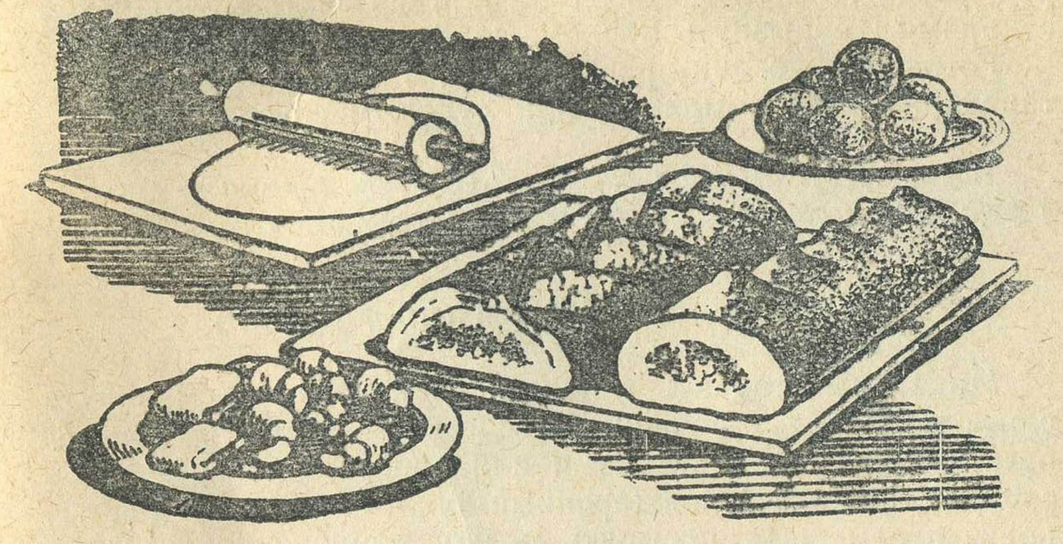
Приготовляется, как рулет манный с рубленым яйцом. Для фарша можно использовать мясо, ливер или гречневую крупу и яйца (см. фарш для голубцов, перцев, кабачков).

191. ЗРАЗЫ МАННЫЕ С РУБЛЕНЫМИ ЯЙЦАМИ

Манную крупу сварить так, как для рулета, вбить яйцо, размешать и разделать в виде лепешек. На лепешки положить фарш из рубленых яиц, жареного лука и зелени (см. рецепт 189), края лепешек защипать и придать зразе форму яйца, обвалять в молотых сухарях, обжарить с двух сторон на жире, выложить на блюдо, полить томатным или луковым соусом.

192. ЗРАЗЫ РИСОВЫЕ С РУБЛЕНЫМИ ЯЙЦАМИ

Готовить по рецепту «Зразы манные с рублеными яйцами».



БЛЮДА ИЗ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

193. МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ, ТОМАТНЫМ ИЛИ ЛУКОВЫМ СОУСОМ

Макароны опустить в кипящую подсоленную воду, варить 20—25 минут. Затем воду слить, заправить маслом, выложить на тарелки, посыпать мелко изрубленной зеленью. Такие макароны можно заправить томатным или луковым соусом.

Норма продуктов: *400 г макарон, 2 ст. ложки сливочного масла 1½ стакана соуса, соль, зелень по вкусу.*

194. МАКАРОННАЯ ЗАПЕКАНКА

Макароны отварить, слить воду, добавить 2 сырых яйца и хорошо перемешать. Форму или сотейник смазать жиром и посыпать тертыми сухарями. Часть макарон выложить тонким слоем на сковороду, на макароны положить фарш (из вареного мяса с жареным луком, рубленых яиц с луком или ливера, сверху — тонкий слой мака-

рон, разровнять, смазать яйцом или посыпать молотыми сухарями и сбрызнуть маслом. Запечь в духовом шкафу.

Готовую запеканку разрезать на 4 части, уложить на тарелки, полить томатным или луковым соусом.

Норма продуктов: *400 г макарон, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 яйца, 1 ст. ложка сухарей, 1½ ст. соуса, соль, перец по вкусу.*

195. МАКАРОНЫ С МЯСОМ (ПО-ФЛОТСКИ)

Макароны отварить в подсоленной воде, затем воду слить, заправить сливочным маслом. Мясо отварить, нарезать тонкими пластинками или пропустить через мясорубку, положить поджаренный лук, добавить в макароны, перемешать, посыпать мелко изрубленной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *400 г макарон, 200 г мяса, 2 головки лука, 3 ст. ложки сливочного масла, соль, перец, зелень по вкусу.*

196. МАКАРОНЫ С ОМЛЕТОМ

Макароны отварить в подсоленной воде до готовности, слить воду, выложить на разогретую с жиром сковороду, подогреть. Затем добавить яйца, соль, перец, перемешать и, помешивая, поджарить. Готовые макароны посыпать мелко изрубленной зеленью.

Норма продуктов: *400 г макарон, 4 яйца, 3 ст. ложки жира, соль, перец, зелень по вкусу.*

197. МАКАРОНЫ С ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ

Макароны отварить, слить воду, заправить маслом. Картофель очистить, промыть, нарезать брусочками, поджарить. Лук нарезать полукольцами и также поджарить. Готовые макароны уложить на середину тарелки горкой, обложить жареным картофелем и посыпать жареным луком и мелко изрубленной зеленью.

Норма продуктов: *200 г макарон, 10 шт. картофеля, 3 головки лука, 4 ст. ложки жира, зелень, соль, перец по вкусу.*

198. МАКАРОНЫ С ЖАРЕНЫМ ЛУКОМ

Отварить макароны, слить воду, заправить луком, поджаренным на масле или сале.

Норма продуктов: *400 г макарон, 3 головки лука, 4 ст. ложки масла или сала.*

199. ЛАПША ДОМАШНЯЯ С ГУСИНЫМ САЛОМ

Муку высшего сорта, просеять, собрать горкой, в середине горки сделать углубление, куда добавить взбитые яйца, соль, немного воды и замесить крутое тесто. Тесто тонко раскатать, дать подсохнуть, нарезать длинными полосками, которые разрезать поперек шириной в ½ *см*. Готовую лапшу отварить в кипящей воде, затем воду слить и заправить растопленным гусиным салом. При подаче на стол посыпать мелко изрубленной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: *2 стакана муки, 2 яйца, 4 ст. ложки гусиного сала, зелень по вкусу.*

200. ВЕРМИШЕЛЬ С МЕДОМ

Вермишель отварить в подсоленной воде, слить воду, заправить сливочным маслом. При подаче на стол полить медом.

Норма продуктов: *400 г вермишели, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки меда.*

201. ВЕРМИШЕЛЬ, МАКАРОНЫ ИЛИ ЛАПША С ТВОРОГОМ

Отварить макароны, вермишель или лапшу в подсоленной воде, слить воду, заправить сливочным маслом, добавить протертый творог, хорошо вымешать.

Норма продуктов: *400 г макарон, 8 ст. ложек творога, 4 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.*

202. МАКАРОННИК

Макароны отварить в подсоленной воде, затем воду слить и заправить маслом. Сырые яйца, молоко, хорошо взбить, добавить корицу, или ванилин, соединить с макаронами, перемешать. Затем макароны выложить на смазанную жиром и посыпанную молотыми сухарями сковороду. Сверху разровнять, обрызгать маслом и запечь в духовом шкафу до образования золотистой корки. Готовый макаронник разрезать на 4 части, уложить на тарелки и полить сливочным маслом.

Норма продуктов: *400 г макарон, 4 яйца, 1/2 стакана молока, 4 ст. ложки жира.*

203. ЛАПШЕВНИК

Готовить по рецепту «Макаронник», вместо макарон взять 400 *г* лапши.



207. РЫБА ЖАРЕНАЯ

Очищенную, промытую рыбу нарезать на куски, посолить, посыпать перцем, обвалять в муке и обжарить на масле. Затем поставить на 5 минут в духовой шкаф. Готовую рыбу выложить на блюдо, сбоку положить картофельное пюре, полить растопленным маслом и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа. К рыбе можно подать лимон или соленые огурцы.

Норма продуктов: *1 рыба, 10 шт. картофеля, 2 ст. ложки растительного масла для жарки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1/2 лимона, соль, перец, зелень по вкусу.*

208. РЫБА В ТЕСТЕ

Рыбу обработать, сварить (см. рецепт 204), нарезать тонкими кусками, посолить, поперчить, опустить в жидкое тесто, (в муку добавить 1/2 яйца, развести молоком) и обжарить в масле, затем жир слить и поставить на 5 минут в духовой шкаф. Поджарить картофель. Рыбу выложить на блюдо, вокруг уложить жареный картофель, полить маслом или томатным соусом, посыпать зеленью петрушки или укропа.

Норма продуктов: *1 рыба, 10 шт. картофеля, 1 стакан томатного соуса, 4 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки муки, 1/2 стакана молока, 1/2 яйца, соль, перец, зелень по вкусу.*

209. РЫБА, ФАРШИРОВАННАЯ КУСКАМИ

Рыбу (судака и сазана) разделать, промыть, снять кожу. Мясо без костей пропустить через мясорубку, добавить замоченную в молоке белую булку, поджаренный лук, соль, перец и еще раз пропустить через мясорубку. В полученную массу вбить 2 сырых яйца и хорошо взбить. Затем кожу нарезать длинными полосками, готовую массу разделить на куски, величиной в куриное яйцо, придать им форму биточка, обтянуть по краям кожицей, обмакнуть в яйцо и обжарить на масле. В казанок положить маргарин, добавить мелко нарезанный лук и зажарить до красного цвета, влить рыбный бульон, дать вскипеть, опустить поджаренную рыбу и варить при тихом кипении 1 час. Затем положить слегка обжаренный, очищенный целый картофель и на слабом огне сту-

шить 30 минут. В конце тушения добавить 3—4 лавровых листа и растертый чеснок.

При подаче на стол в тарелку положить картофель, сверху уложить 2 куска фаршированной рыбы, полить соусом, в котором она тушилась, и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *1 рыба, 10—15 шт. картофеля, 4 ст. ложки растительного масла, 1/2 батона, 5 головок лука, 3 яйца, 1 ст. ложки муки, соль, перец, чеснок, зелень по вкусу.*

210. РЫБА, ФАРШИРОВАННАЯ В ЦЕЛОМ ВИДЕ

Судака очистить, удалить жабры и плавники, надрезать вокруг головы кожу и снять ее чулком (от головы к хвосту). Приготовить фарш, как указано в рецепте 209. Кожу заполнить фаршем, придав форму рыбы. В рыбный котелок уложить мелко нарезанные морковь, коренья и зелень петрушки, сельдерей, лавровый лист, перец-горошек, лук. Сверху положить рыбу, залить водой, посолить, дать вскипеть, снять накипь и варить 40 минут на слабом огне.

Перед подачей на стол рыбу вынуть из котелка, нарезать поперек кусками, положить на блюдо, вокруг уложить отварной картофель, полить рыбным бульоном и растопленным сливочным маслом, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, украсить ломтиками лимона.

Норма продуктов: *см. рецепт 209, дополнительно 1 головка лука, 2 ст. ложки растительного масла и 2 дольки чеснока...*

211. КОТЛЕТЫ И БИТКИ ИЗ РЫБЫ

Приготовить котлетную массу (см. рецепт 209), разделить на порции, обвалять в молотых белых сухарях, придав форму котлеты или битка. Обжарить с двух сторон до золотистого цвета, затем поставить на 5 минут в духовой шкаф.

Готовые котлеты или битки выложить в тарелки, гарнировать картофельным пюре, полить томатным соусом (см. рецепт 206), посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *1 рыба, 1/2 батона, 10—15 шт. картофеля, 2 головки лука, 4 ст. ложки жира, 2 яйца, 2 ст. ложки сухарей, 1 стакан томатного соуса, соль, перец, зелень по вкусу.*

212. ТЕФТЕЛИ ИЗ РЫБЫ

Приготовить фарш (см. рецепт 209), разделать в виде шариков, обвалять в муке, обжарить до золотистого цвета. Переложить в сотейник, залить томатным соусом и стушить на слабом огне 15—20 минут. Готовые тефтели выложить в тарелку и гарнировать картофельным пюре, полить соусом, в котором они тушились, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки или укропа.

Норма продуктов: *такая же, как и для котлет, вместо сухарей 2 ст. ложки муки, 1 1/2 стакана томатного соуса.*

213. ЗРАЗЫ ИЗ РЫБЫ

Готовый фарш (см. рецепт 209) разделить на порции, скатать в шарики и разделать в виде лепешек. На середину лепешки положить фарш из мелко изрубленных и сваренных вкрутую яиц, жареного лука и зелени петрушки. Края лепешек соединить, обвалять в молотых сухарях и обжарить на жире до золотистого цвета. Готовые зразы уложить на тарелку, гарнировать картофельным пюре, полить томатным соусом и посыпать мелко нарубленной зеленью.

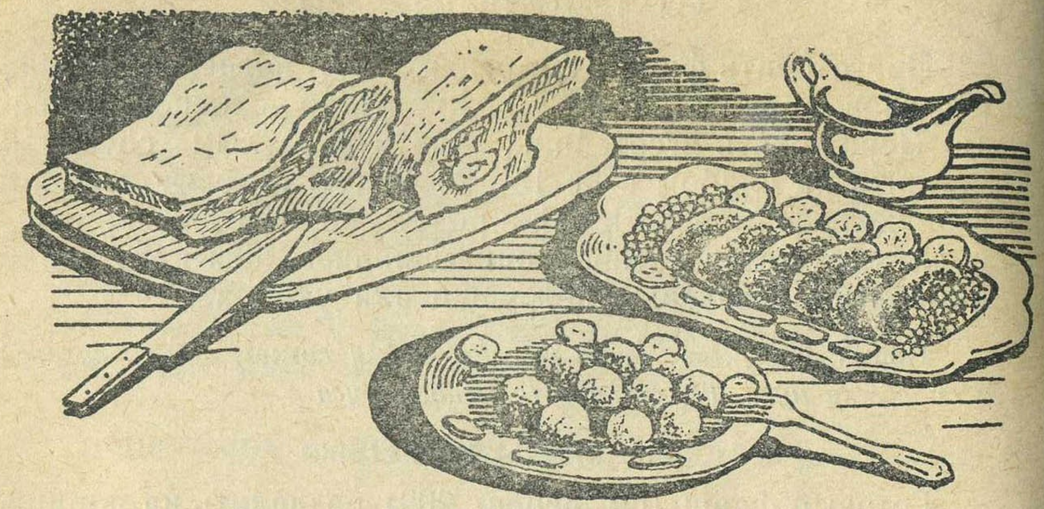
Норма продуктов: *1 рыба, 4 яйца, 10—15 шт. картофеля, 1/4 батона, 3 головки лука, 4 ст. ложки масла, 1 стакан томатного соуса, соль, перец, зелень по вкусу.*

214. РУЛЕТ ИЗ РЫБЫ

Рыбный фарш (см. рецепт 209) выложить на мокрое полотенце в виде квадрата, высотой в палец. На эту массу положить фарш, приготовленный из отварного риса или макарон и сваренных вкрутую и мелко изрубленных яиц. Затем с помощью полотенца завернуть массу в виде рулета, переложить на смазанный жиром противень или сковороду, смазать сверху яйцом или посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в духовом шкафу. Чтобы фарш не растрескался, сделать ножом 3—4 прокола для выхода паров.

Готовый рулет нарезать поперек, уложить на блюдо, полить томатным соусом,

Норма продуктов: *1 рыба, 1 стакан риса или макарон, 4 яйца, 1/4 батона, 3 головки лука, 2 ст. ложки жира, 2 ст. ложки сухарей, соль, перец по вкусу.*



БЛЮДА ИЗ МЯСА

215. МЯСО ОТВАРНОЕ С ОВОЩАМИ

Мясо промыть в холодной воде, срезать пленки, положить в кастрюлю, залить горячей водой. Добавить к мясу подпеченный на плите лук, морковь, петрушку, дать вскипеть, снять накипь, а затем при слабом кипении варить 2 часа. В конце варки добавить 2 ст. ложки виноградного вина и соль. Готовое мясо нарезать поперек волокон тонкими кусками, положить на тарелки. На гарнир можно подать отварные картофель, морковь, зеленый горошек, соленые огурцы, полить белым соусом (стр. 151) и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *400 г мяса, 10 шт. картофеля, 2 моркови, 1 стакан зеленого горошка, 2 соленых огурца, соль, перец и зелень по вкусу.*

216. ТЕЛЯТИНА ОТВАРНАЯ С РИСОМ

Телятину отварить (см. рецепт 215), нарезать на порции. На гарнир подать отварной рассыпчатый рис, заправленный маслом, полить бульоном, в котором варилось мясо, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: *400 г мяса, 2 стакана риса, 2 ст. ложки масла, 1 морковь, 1 шт. петрушки, лавровый лист, перец, соль и зелень по вкусу.*

217. ЗАЯЦ ИЛИ КРОЛИК В СМЕТАННОМ СОУСЕ

Тушку зайца зачистить от пленок, уложить в керамическую посуду и залить маринадом, который приготовить следующим образом: в отдельную посуду влить стакан столового уксуса, добавить 2 стакана воды, ст. ложку растительного масла, мелко нарезанные морковь, петрушку, лук, растертый в порошок лавровый лист, перец, соль, дать прокипеть 5—10 минут, остудить. Мясо продержать в маринаде 2—3 часа, после чего вынуть из маринада, просушить, удалить остатки моркови, лука и петрушки и обжарить целиком или кусками на жире. Затем переложить в сотейник, залить сметанным соусом (стр. 152), дать вскипеть.

При подаче на стол мясо гарнировать картофельным пюре или отварными овощами, полить сметанным соусом и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: *500 г мяса, 10 шт. картофеля, 1 морковь, 1/2 стакана зеленого горошка, 4 ст. ложки масла, 2 стакана соуса. Для маринада: 1 стакан уксуса, 1 ст. ложка растительного масла, 1 головка лука, по 1 шт. моркови и петрушки, 2 лавровых листа, 10 зерен перца-горошка.*

218. ЯЗЫК ОТВАРНОЙ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Язык (говяжий или свиной) промыть, срезать горловину и сварить с кореньями на слабом огне в течение 2 часов, снимая пену. Готовый язык выложить в посуду, обдать холодной водой, затем снять пленку. Нарезать по-

перек тонкими кусками, сложить в сотейник, залить луковым соусом (стр. 150), прогреть 5 минут.

При подаче на стол положить на тарелку 2—3 кусочка языка, картофельное пюре, полить луковым соусом и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *1 язык, 10 шт. картофеля, 1 головка лука, 1 морковь, перец, лавровый лист, зелень по вкусу, 2 стакана лукового соуса.*

219. ПОЧКИ ПО-РУССКИ

Почки зачистить от пленки и жира, промыть в холодной воде, залить водой и варить при слабом кипении до готовности. Затем почки промыть водой, разрезать в длину на 4 части, нарезать поперек тонкими пластинками, сложить в посуду, залить красным соусом (стр. 149), добавить мелко нарезанные соленые огурцы, поджаренную морковь, петрушку, лук, соль, перец-горошек, лавровый лист и при слабом кипении варить 20—25 минут. В конце варки добавить растертый чеснок.

Готовые почки выложить в глубокую тарелку вместе с соусом, в котором они варились, обложить жареным картофелем и посыпать нарубленной зеленью.

Норма продуктов: *2 говяж. почки, 10 шт. картофеля, 2 стакана красного соуса. Для соуса: по 1 шт. моркови и петрушки, 2 головки лука, 2 соленых огурца, соль, перец, зелень, чеснок по вкусу*

220. ПЕЧЕНКА В СМЕТАННОМ СОУСЕ

Печенку промыть, снять пленку, нарезать на 8 кусков, толщиной в палец, посолить, посыпать перцем; обвалять в муке и обжарить с двух сторон на масле до золотистого цвета. Обжаренную печенку сложить в сотейник, залить сметанным соусом (см. стр. 152), и дать прокипеть 5—10 минут.

Готовую печенку выложить на тарелку, гарнировать отварным картофелем или отварными макаронами, залить сметанным соусом, сверху посыпать мелко нарубленной зеленью.

Норма продуктов: *500 г печенки, 10—15 шт. картофеля, 4 ст. ложки масла, 2 стакана сметанного соуса 1 ст. ложка муки, соль, перец, зелень по вкусу.*

221. ГУЛЯШ ИЗ СЕРДЦА

Сердце (говяжье или свиное) промыть, нарезать кубиками, посолить, посыпать перцем и обжарить на разогретой с жиром сковороде до образования золотистой корочки. Готовое мясо переложить в кастрюлю, залить бульоном, добавить поджаренный томат-пюре и при слабом кипении варить 50 минут. В это время поджарить муку до красного цвета, развести бульоном и влить в кастрюлю с мясом. Лук мелко нарезать, поджарить на жире и также переложить в кастрюлю с мясом, добавить соль, перец, лавровый лист и варить при слабом кипении еще 20—25 минут. В конце варки влить сметану и сдвинуть на край плиты.

При подаче на стол положить на тарелки по 4—5 кусочков мяса, загарнировать жареным или отварным картофелем, залить соусом, в котором тушилось мясо, посыпать мелко нарубленными зеленью и чесноком.

Норма продуктов: *1 сердце, 10—15 шт. картофеля, 4 ст. ложки жира, 2 головки лука, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки томата, 2 ст. ложки сметаны, соль, перец, чеснок и зелень по вкусу.*

222. ГУЛЯШ ИЗ МЯСА

Готовить, как «Гуляш из сердца». Норма мяса — 400—500 г.

223. ЛЕГКИЕ В СОУСЕ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Легкие (говяжьи или свиные) хорошо промыть, удалить горловину и пленку и сварить до полуготовности. Затем вынуть из воды, дать слегка остыть, нарезать кусками, величиной в спичечную коробку, переложить в кастрюлю, залить луковым соусом (см. стр. 74) и тушить еще 15—20 минут. В конце тушения добавить хорошо промытый сушеный чернослив, соль, перец, лавровый лист и тушить еще 10 минут.

Готовые легкие гарнировать картофельным пюре, залить соусом, в котором они тушились, и посыпать мелко нарубленными зеленью петрушки и чесноком.

Норма продуктов: *500 г легких, 10—15 шт. картофеля, 2 ст. ложки жира, 2 стакана лукового соуса, 1 стакан чернослива, соль, перец, зелень, чеснок и лавровый лист по вкусу.*

224. РАГУ ИЗ БАРАШКА

Тушку молодого барашка промыть, удалить ливер, отрубить голову и ножки по 1-й сустав; нарубить кусками. Мясо посолить, посыпать перцем и обжарить на масле до получения золотистой корочки. Жареное мясо переложить в кастрюлю или сотейник, залить бульоном, добавить поджаренный томат-пюре и тушить на слабом огне 15 минут. Затем положить поджаренную и разведенную бульоном муку, хорошо перемешать. Пока мясо тушится, картофель, морковь, петрушку, лук очистить, нарезать дольками, в отдельности поджарить на жире и затем опустить в сотейник с мясом, добавить перец, лавровый лист, соль и тушить еще 5—10 минут. В конце тушения опустить консервированный горошек, свежие помидоры, нарезанные дольками, поджаренные дольками кабачки и баклажаны.

При подаче на стол мясо положить в тарелки вместе с тушеными овощами, залить соусом, в котором они тушились, и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и чесноком.

Норма продуктов: *½ барашка, 6 шт. картофеля, 3 головки лука, 2 моркови, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки томата, 3 ст. ложки жира, по 1 шт. кабачков и баклажан, 2 помидора, ½ стакана зеленого горошка, соль, перец, лавровый лист, зелень, корица по вкусу.*

225. РАГУ ИЗ КРОЛИКА ИЛИ ЗАЙЦА

Приготовляется, как «Рагу из барашка».

226. ЧЕХОХБИЛИ ИЗ БАРАШКА

Молодого барашка промыть, удалить внутренности, отрубить голову и ножки по 1-й сустав. Задние ножки и поясничную часть разрубить на 8—10 кусков, посолить, посыпать перцем и обжарить на масле до золотистого цвета. Затем мясо переложить в сотейник, слить туда жир, в котором оно жарилось, добавить мелко нарубленный репчатый лук, поджаренный томат-пюре, портвейн, накрыть крышкой и тушить 30—40 минут на слабом огне. В конце тушения добавить свежие помидоры, нарезанные дольками.

При подаче на стол положить на тарелки по 2—3 куска мяса, залить их соусом, в котором тушилось мясо, сверху уложить помидоры, ломтик лимона и посыпать нарубленной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *500 г баранины, 3 ст. ложки жира, 2 ст. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки портвейна, 1 ст. ложка уксуса, 3 головки лука, зелень, соль, перец по вкусу.*

227. МЯСО ТУШЕНОЕ С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ

Говядину (мякоть задней ноги) посолить, посыпать перцем и обжарить со всех сторон на масле до образования золотистой корочки, затем переложить в кастрюлю, слить туда жир, на котором жарилось мясо, добавить обжаренные, мелко нарезанные морковь, петрушку, сельдерей, лук, перец-горошек, поджаренный томат-пюре, красное вино, зелень петрушки, гвоздику, тмин и мускатный орех, залить до половины водой и тушить 2 часа (воду добавлять по мере выкипания). Готовое мясо вынуть из соуса и поставить на 5—10 минут в духовой шкаф. В оставшийся бульон положить поджаренную муку, разведенную холодной водой, дать прокипеть, затем процедить, добавить протертые овощи, довести до кипения и снять с огня. Мясо вынуть из духового шкафа, нарезать поперек волокон на тонкие куски.

При подаче на стол мясо загарнировать рассыпчатой гречневой кашей, полить соусом, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа или петрушки.

Норма продуктов: *500 г мяса, по 1 шт. моркови, петрушки и сельдерея, 2 головки лука, 2 ст. ложки томата-пюре, 3 ст. ложки масла, 2 ст. ложки муки, 2 стакана гречневой крупы, ½ стакана красного вина, соль, перец, зелень, корица, тмин и др. специи по вкусу.*

228. МЯСО ШПИГОВАННОЕ С МАКАРОНАМИ

Говядину (мякоть задней ноги) зачистить от пленки, промыть. Вдоль волокон с помощью поварской иглы или круглой палочки сделать отверстия, куда вложить нарезанные брусочками морковь, петрушку и свиное сало-

шпиг. Мясо натереть солью, перцем, обжарить со всех сторон на масле до образования румяной корочки, затем стушить (см. рецепт 227). Готовое мясо нарезать поперек волокон на куски.

При подаче на стол мясо гарнировать отварными макаронами, заправленными маслом, полить соусом, в котором тушилось мясо.

Норма продуктов: *см. «Мясо тушеное с гречневой кашей», дополнительно 50 г сала-шпиг, 400 г макарон.*

229. МЯСО ТУШЕНОЕ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Приготовляется, как «Мясо тушеное с гречневой кашей». В соус добавить 1 стакан промытого чернослива, кипятить 15 минут. На гарнир подать жареный картофель или картофельное пюре.

230. МЯСО ТУШЕНОЕ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

Говядину (мякоть задней ноги) промыть, нарезать на куски поперек волокон, слегка отбить, посыпать перцем, обвалять в муке, поджарить с двух сторон на масле. Затем переложить в сотейник, залить водой, добавить мелко нарезанные и поджаренные лук, морковь, петрушку, сельдерей, перец, лавровый лист, корицу, томат-пюре и тушить при слабом кипении 40 минут. В конце тушения добавить столовый уксус, сахар, варенье из черной смородины, дать покипеть 5—10 минут.

При подаче на стол мясо гарнировать отварной фасолью, залить кисло-сладким соусом (см. стр. 150), посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: *500 г мяса, 3 стакана фасоли, 4 ст. ложки масла, 2 головки лука, моркови и петрушки по $^1/_2$ шт., 1 ст. ложка уксуса, $1^1/_2$ ст. ложки сахара, 1 ст. ложка варенья, 2 ст. ложки томата, соль, перец, лавровый лист, зелень, корица по вкусу.*

231. ДОМАШНЕЕ ЖАРКОЕ

Мясо (мякоть задней ноги) нарезать кусками (по 2—3 на порцию), обжарить до золотистого цвета, переложить в сотейник, залить бульоном, добавить поджаренный лук и томат-пюре и тушить при закрытой крышке

40 минут. Картофель и морковь нарезать дольками, обжарить. Лук мелко нарезать. Все соединить с мясом, добавить соль, перец-горошек, лавровый лист и тушить еще 15—20 минут.

При подаче на стол мясо гарнировать тушеными овощами с соусом, в котором они тушились, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и чесноком, рядом уложить соленые огурцы.

Норма продуктов: *500 г мяса, 10 шт. картофеля, 2 шт. моркови, 2 головки лука, 2 ст. ложки томата, 4 ст. ложки масла, 2 соленых огурца, соль, перец, лавровый лист, чеснок и зелень по вкусу.*

232. БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЕМ

Мясо (тонкий или толстый край, а еще лучше вырезку) зачистить от пленок, промыть, нарезать кусками поперек волокон, отбить, нарезать в виде лапши. Затем положить на разогретую с маслом сковороду и обжарить до образования румяной корочки, переложить в сотейник, добавить поджаренный лук, посыпать мукой и еще прожарить 2—3 минуты, добавить соус «Южный» или поджаренный томат-пюре, перемешать, влить сметану и, помешивая, прогреть, не доводя до кипения.

При подаче на стол бефстроганов загарнировать жареным картофелем и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *400 г мяса, 10—15 шт. картофеля, 4 ст. ложки масла, 4 ст. ложки муки, $^1/_2$ ст. ложки, томата, 1 ст. ложка соуса «Южный», 4 ст. ложки сметаны, соль, перец, зелень по вкусу. Соус в готовом виде можно приобрести в магазине.*

233. ПЛОВ ИЗ БАРАШКА

Барашка промыть, нарезать кубиками, обжарить на масле, переложить в сотейник, добавить поджаренный лук и морковь, томат-пюре, соль, перец, залить водой или бульоном и варить 25—30 минут. Хорошо перебранный и промытый рис положить в мясо и варить до загустения, затем полить растопленным бараньим салом, накрыть крышкой и поставить в духовой шкаф на 20—30 минут.

Готовый плов разрыхлить ложкой, уложить горкой на тарелки и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки или укропа.

Норма продуктов: *500 г. баранины, 2 стакана риса, 5 стаканов воды или бульона, 2 головки лука, 1 морковь, 1/2 ст. ложки томата, 6 ст. ложек жира, соль, перец, лавровый лист и зелень по вкусу.*

234. ПЛОВ ИЗ ЗАЙЦА ИЛИ КРОЛИКА

Готовить по рецепту «Плов из баранины».

235. САЛЬНИКИ ИЗ БАРАНЬИХ СБОЕВ

Баранью сетку (сальник) промыть, залить водой на 30—40 минут. Сердце, легкие, печенку хорошо промыть, нарезать небольшими кусками, добавить мелко нарезанный лук и стушить на бараньем жире до полной готовности. Затем пропустить через мясорубку, посолить, посыпать молотым перцем, вбить два сырых яйца, все хорошо перемешать. Сетку вынуть из воды, нарезать квадратами (по 10—12 *см*), на середину их положить приготовленный фарш, завернуть в виде голубцов, уложить на сковороду швом вниз, сверху посыпать тертым сыром и запечь в духовом шкафу. Если духового шкафа нет, то поджарить на сковороде без жира.

При подаче на стол сальники загарнировать рассыпчатой гречневой кашей и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки. Сальники можно подать и без гречневой каши, в таком случае надо добавить ее в фарш.

Норма продуктов: *200 г сальника, 2 стакана гречневой крупы, 2 яйца, сердце, легкие, печенка по 1 шт., 3 ст. ложки топленого бараньего жира, соль, перец и зелень по вкусу.*

236. ГОВЯДИНА ЗАПЕЧЕННАЯ

Говядину отварить, остудить, нарезать кусочками поперек волокон (по 3—4 шт. на порцию). Картофель отварить «в мундире», очистить и нарезать кружками. На середину сковороды, смазанной маслом и обсыпанной молотыми сухарями, положить мясо, вокруг уложить ступеньками картофель, мясо залить луковым соусом (см. стр. 74), посыпать тертым сыром или молотыми сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в духовом шкафу в течение 10—15 минут

При подаче на стол мясо разрезать на 4 куска, уложить по одному куску на тарелки, полить растопленным сливочным маслом и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *500 г мяса, 10 шт. картофеля, 1 стакан лукового соуса, по 1 ст. ложке масла, сухарей, сыра.*

237. КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ

Говяжье мясо зачистить от пленок, срезать сухожилия, промыть в холодной воде, нарезать мелкими кусками и пропустить через мясорубку. К мясу добавить тушеный лук, замоченный в молоке белый хлеб, растертый чеснок, перец, соль и еще раз пропустить через мясорубку. Готовый фарш хорошо вымешать, добавить молоко, вбить сырое яйцо и хорошо взбить ложкой. На столе, посыпанном молотыми сухарями, с помощью ложки разделить фарш на равные порции. Затем фарш обвалять в сухарях, придав форму котлеты, и обжарить с двух сторон на масле до образования румяной корочки.

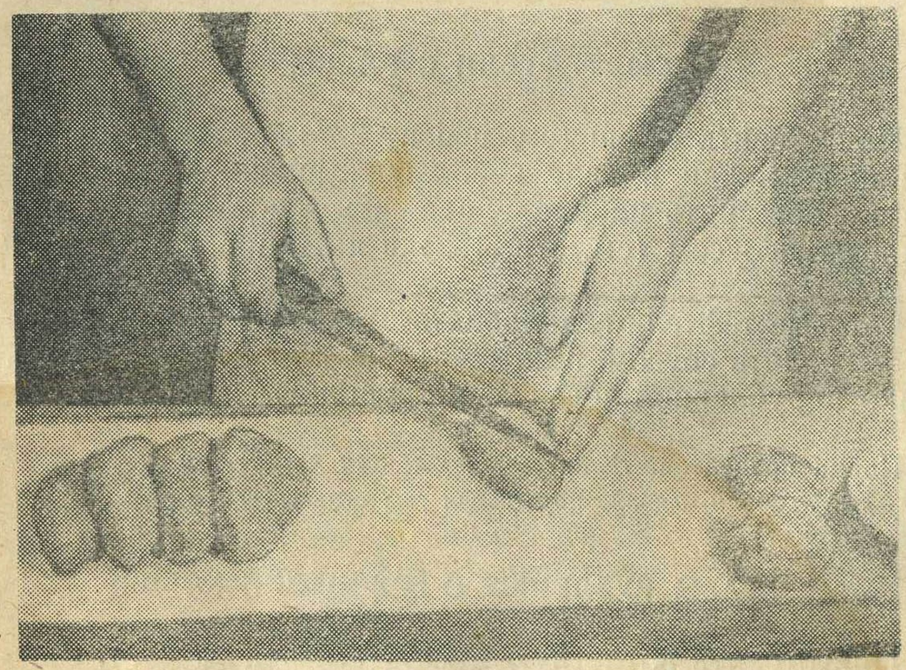


Рис. 28. Приготовление рубленых котлет.

На гарнир подать картофельное пюре, котлеты полить луковым соусом, посыпать зеленью петрушки.

Норма продуктов: *400 г мяса, 15 шт. картофеля, 1/4 батона, 1/2 стакана молока, 3 ст. ложки сухарей, 2 ст. ложки масла, 1 стакан соуса.*

238. БИТОЧКИ РУБЛЕНЫЕ

Приготовить фарш (см. рецепт 237), разделить его на равные порции, придав им форму шарика, обвалять в сухарях, приплюснуть, чтобы получился круглый биточек, обжарить на масле. На гарнир подать отварной картофель, полить сметанным соусом (см. стр. 152).

Норма продуктов. *такая же, как для котлет.*

239. ШНИЦЕЛЬ РУБЛЕНЫЙ

Приготовляется по рецепту «Котлеты рубленые», имеет овальную форму. Подается с жареным картофелем или отварными макаронами.

Норма продуктов: *такая же, как для котлет.*

240. ТЕФТЕЛИ С РИСОМ

Приготовить фарш (см. рецепт 237), разделать его с помощью ложки в виде небольших шариков, обвалять в муке, обжарить на масле, сложить в сотейник, залить томатным соусом (см. стр. 152) и дать прокипеть 5—10 минут.

Готовые тефтели гарнировать отварным рассыпчатым рисом, полить соусом, в котором они тушились, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *такая же, как и для котлет, вместо сухарей 2 ст. ложки муки, вместо картофеля — 2 стакана риса.*

241. ЗРАЗЫ РУБЛЕНЫЕ С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ

Приготовить котлетную массу (см. рецепт 237), с помощью ложки разделить на порции и на столе, посыпанном молотыми сухарями, разделать в виде лепешек. На

середину лепешек положить фарш из изрубленных сваренных вкрутую яиц, жареного лука и мелко нарезанной зелени петрушки. Края лепешек соединить, обвалять их в сухарях, обжарить со всех сторон на жире.

На гарнир дать рассыпчатую гречневую кашу, полить красным или томатным соусом (см. стр. 149, 152), посыпать изрубленной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *такая же, как и для котлет, вместо картофеля — 2 стакана гречки, для фарша: 2 яйца, 2 головки лука и зелень по вкусу.*

242. РУЛЕТ МЯСНОЙ

Котлетную массу (см. рецепт 237) разложить на мокром полотенце, слоем толщиной в большой палец. Сверху положить фарш из отварных макарон, жареного лука и сырого яйца, разровнять и, приподымая одну сторону полотенца, завернуть рулетом. На смазанный маслом противень уложить рулет швом вниз, верх его смазать яйцом, сделать 2—3 прокола и запечь в духовом шкафу.

Готовый рулет нарезать поперек, уложить на блюдо, полить томатным соусом (см. стр. 152) и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: *500 г мяса, 1 стакан томатного соуса, 2 головки лука, 2 ст. ложки жира, 300 г макарон, 4 яйца, соль, перец, зелень, чеснок по вкусу.*

243. ГРУДИНКА ТЕЛЯЧЬЯ ФАРШИРОВАННАЯ

Телячью грудинку обмыть, с внутренней стороны, вдоль ребер, сделать надрезы ножом и удалить ребра. Затем между внутренней и наружной сторонами сделать продольный надрез, чтобы получился карман. Приготовить фарш: отварить макароны, слить воду, добавить поджаренный лук, отварное мясо или печенку, пропущенные через мясорубку, сырые яйца, посолить, посыпать перцем, перемешать. Фарш вложить в карман, сделанный в грудинке, и зашить отверстие суровой ниткой. Грудинку натереть солью и перцем, сбрызнуть маслом и обжарить с двух сторон в духовом шкафу, поливая жиром через каждые 5—10 минут.

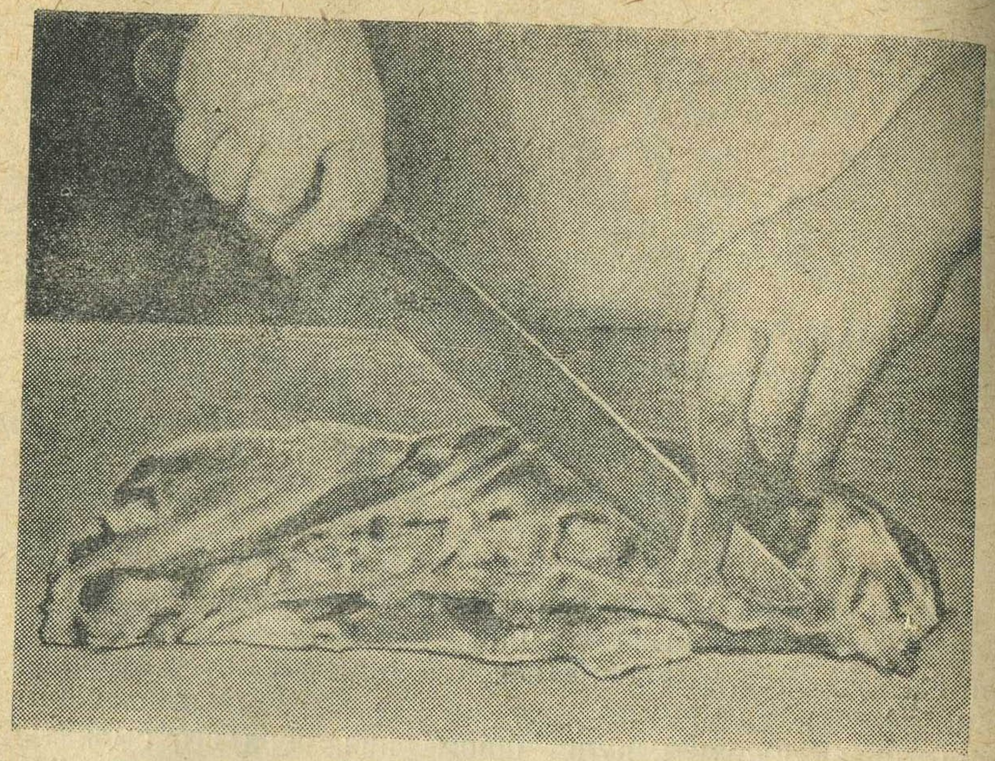


Рис. 29. Удаление ребер.



Рис. 30. Подготовка кармана для фаршировки.



Рис. 31. Фаршировка.

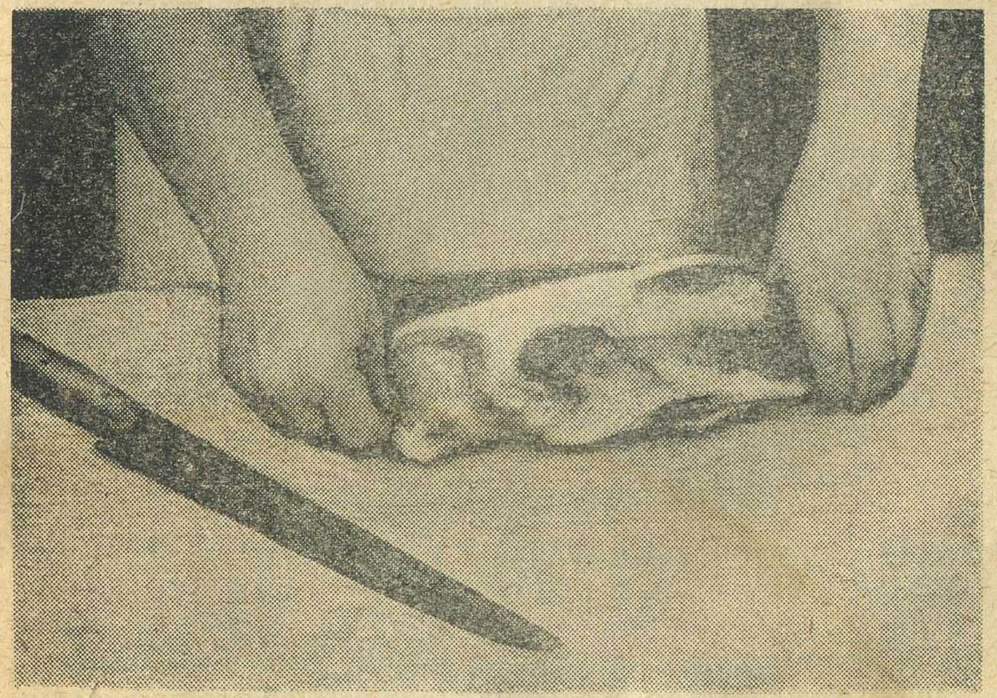


Рис. 32. Заправка фаршированной грудинки.

Готовую грудинку вынуть из духового шкафа, удалить нитку, нарезать на куски. На гарнир подать жареный картофель, полить соком, полученным при жарке, посыпать мелко изрубленной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *500 г грудинки, 300 г макарон, 2 яйца, 2 головки лука, 100 г печенки, соль, перец и зелень по вкусу.*

244. ГРУДИНКА БАРАНЬЯ ФАРШИРОВАННАЯ

Приготовляется, как телячья грудинка, с той лишь разницей, что в фарш кладут рассыпчатую гречневую кашу. На гарнир дают жареный картофель.

Норма продуктов: *см. рецепт 243, для гречневой каши — 2 стакана крупы.*

245. ГРУДИНКА БАРАНЬЯ «ФРИ»

Баранью грудинку отварить до готовности, вынуть из бульона, дать остыть, удалить ребра и нарезать на порции. Затем посолить, посыпать перцем, опустить в жидкое тесто, разведенное молоком и яйцами, обвалять в сухарях и обжарить до образования румяной корочки. Готовую грудинку переложить на сухую сковороду и прогреть в духовом шкафу 5 минут.

При подаче на стол грудинку загарнировать отварным картофелем, морковью и фасолью, зеленым горошком, полить томатным соусом (см. стр. 152), посыпать мелко изрубленной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *500 г грудинки, 6 ст. ложек жира, 6 шт. картофеля, 2 моркови, ½ стакана фасоли и зеленого горошка, 1 стакан томатного соуса, 2 ст. ложки муки, 1 яйцо, ½ стакана молока, 2 ст. ложки молотых сухарей.*

246. ПЕЧЕНКА ЖАРЕНАЯ С ЛУКОМ

Печенку промыть, снять пленку, нарезать на куски, посолить, посыпать перцем, обвалять в муке и обжарить с двух сторон на масле до полной готовности. Готовую печенку выложить на тарелки, сверху положить жареный лук и посыпать мелко изрубленной зеленью петрушки. При желании печенку можно полить красным соусом (см. стр. 149). На гарнир дать жареный лук.

Норма продуктов: *400 г печенки, 10—15 шт. картофеля, 4 головки лука, 6 ст. ложек масла, соль, перец, зелень по вкусу.*

247. РОСТБИФ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Мясо (толстый, тонкий край или вырезку) зачистить от пленок, промыть, натереть солью, перцем, уложить на сковороду, разогретую с жиром, и обжарить со всех сторон до образования румяной корочки. Затем поставить в духовой шкаф и, поливая жиром, жарить до полной готовности. Готовый ростбиф переложить в посуду, закрыть крышкой. Сок, образовавшийся при жарении, выпарить, затем жир слить в отдельную посуду, а на сковороду налить 4—5 ст. ложек бульона, прокипятить 10 минут, процедить.

Ростбиф нарезать поперек волокон на куски. Мясо полить приготовленным соком, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа. На гарнир дать отварной картофель, заправленный сливочным маслом.

Норма продуктов: *500 г мяса, 10—15 шт. картофеля, 4 ст. ложки масла, соль, перец по вкусу.*

248. СВИНИНА И БАРАНИНА ЖАРЕНЫЕ

Кусок свинины или баранины зачистить от пленок, удалить кости, промыть, натереть солью и перцем, положить на сковороду и обжарить со всех сторон в духовом шкафу до полной готовности, поливая водой. Чтобы определить готовность мяса, следует проколоть его вилкой; если вилка легко войдет и выделится белый сок, то мясо готово, если розовый,— то мясо еще не готово.

Готовое мясо нарезать поперек волокон на куски. При подаче на стол гарнировать отварными овощами, жареным картофелем или гречневой кашей и полить соком (см. рецепт 247).

Норма продуктов: *см. рецепт 247.*

249. АНТРЕКОТ С КАРТОФЕЛЕМ

Говядину (спинную часть) нарезать поперек волокон, тонко отбить, посыпать солью и перцем и обжарить с двух сторон на масле.

На гарнир подать жареный картофель, посыпать тертым хреном и полить соком, в котором жарилось мясо.

Норма продуктов: *500 г мяса, 10—15 шт. картофеля, 4 ст. ложки масла, соль, перец, хрен и зелень по вкусу.*

250. БИФШТЕКС С ЛУКОМ

Мясо (вырезку) зачистить от пленок, срезать сухожилия, нарезать поперек волокон на 4 куска, отбить тяпкой, придать круглую форму, посолить, посыпать перцем и обжарить с двух сторон.

Готовый бифштекс уложить на тарелки, сверху положить жареный лук, рядом — жареный картофель, полить соком, полученным при жарении бифштекса, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *400 г мяса, 10—15 шт. картофеля, 2 головки лука, 4 ст. ложки масла, соль, перец, зелень по вкусу.*

251. БИФШТЕКС С ЯЙЦОМ

Приготовляется, как «Бифштекс с луком», по той же норме, но вместо лука на каждую порцию бифштекса положить яйцо, поджаренное в виде яичницы-глазуньи.

252. БИФШТЕКС РУБЛЕНЫЙ С ЛУКОМ

Мясо (филейную часть, толстый, тонкий край или внутреннюю часть задней ноги) пропустить через мясорубку, заправить перцем и солью и обжарить с двух сторон на масле.

На готовый бифштекс положить жареный лук, на гарнир дать жареный картофель, полить соком, полученным при жарении бифштекса (норма продуктов — см. рецепт 250).

253. РОЗБРАТ С ЛУКОМ

Мясо (тонкий край) нарезать поперек волокон на 4 куска, отбить, посолить, посыпать перцем и обжарить на масле с двух сторон.

На готовый розбрат положить жареный лук, на гарнир подать жареный картофель, полить соком, полученным при жарке розбрата.

Норма продуктов: *400 г мяса, 10—15 шт. картофеля, 5 ст. ложек масла, 2 головки лука, соль, перец, зелень по вкусу.*

254. РОЗБРАТ РУБЛЕНЫЙ С ЛУКОМ

Кусок говядины (мякоть задней ноги) пропустить через мясорубку, посолить, посыпать перцем, хорошо перемешать, разделить на 4 части и разделать в виде лепешек, высотой в $^1/_2$ *см*, обжарить на масле с двух сторон и т. д. (см. рецепт 253).

Норма продуктов: *см. рецепт 253.*

255. РОМШТЕКС С КАРТОФЕЛЕМ

Мясо (спинную, поясничную часть или внутреннюю часть задней ноги) нарезать поперек волокон на куски, толщиной в палец (по одному куску на порцию), тонко отбить, надрезать сухожилия, посыпать солью и перцем, обмакнуть в сырое яйцо, обвалять в сухарях и придать овальную форму, Обжарить с обеих сторон на сковороде, а затем поставить на 5 минут в духовой шкаф.

Готовый ромштекс выложить на тарелки, рядом положить жареный картофель, полить растопленным сливочным маслом и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов *такая, как для «Розбрата рубленого с луком», лук не класть, дополнительно 1 яйцо, 2 ст. ложки сухарей.*

256. ЭСКАЛОП СВИНОЙ С КАРТОФЕЛЕМ

Свинину (почечную часть) нарезать поперек на куски (по 2 куска на порцию), слегка отбить тяпкой, посыпать солью и перцем, поджарить с обеих сторон на масле.

Готовое мясо уложить на тарелки, полить соком, в котором жарилось мясо, рядом положить жареный картофель, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и чесноком.

Норма продуктов: *400 г свинины, 2 ст. ложки масла, 10—15 шт. картофеля, соль, перец, зелень и чеснок по вкусу.*

257. КОТЛЕТЫ СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ

Свиную корейку нарезать поперек волокон на 4 куска, отбить тяпкой, посыпать солью, перцем, обмакнуть в сырое яйцо, посыпать сухарями и обжарить с двух сторон на разогретой с маслом сковороде.

Готовые отбивные полить сливочным маслом, на гарнир можно дать тушеную капусту, отварной или жареный картофель, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *400 г свинины, 10 шт. картофеля или 1/2 кочана капусты, 1 яйцо, 2 ст. ложки масла, соль, перец, зелень по вкусу.*

258. КОТЛЕТЫ БАРАНЬИ ОТБИВНЫЕ

Приготовляются по рецепту «Котлеты свиные отбивные».

259. ШНИЦЕЛЬ СВИНОЙ С КАРТОФЕЛЕМ

Свинину (почечную часть) нарезать поперек волокон на 4 куска, толщиной в палец, отбить, посолить, посыпать перцем, обмакнуть в сырое яйцо, обвалять в молотых сухарях и обжарить с двух сторон на разогретой с маслом сковороде.

Готовый шницель полить растопленным сливочным маслом, на гарнир подать жареный картофель, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

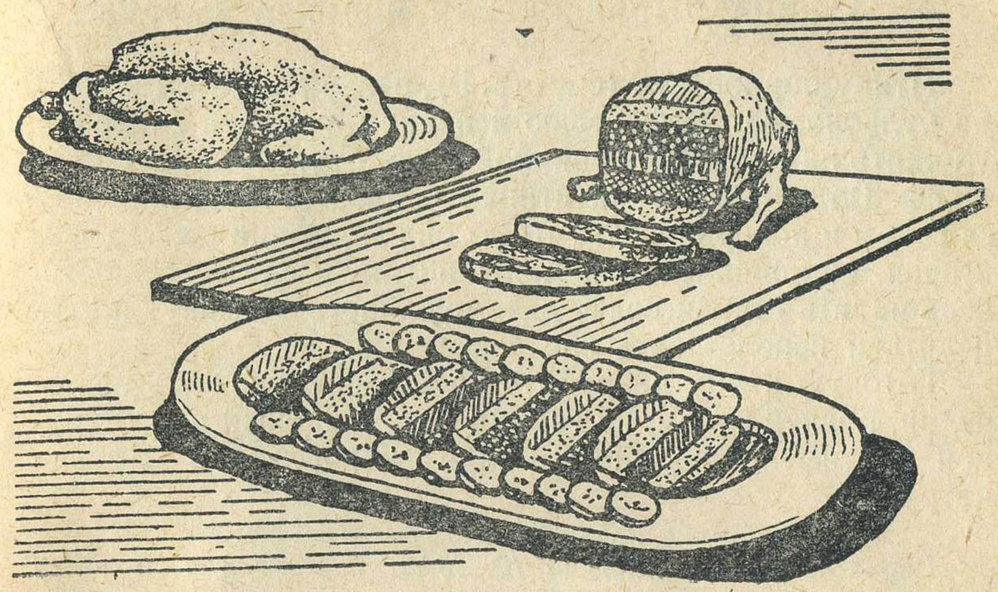
Норма продуктов: *см. рецепт «Котлеты свиные отбивные».*

260. МОЗГИ «ФРИ» С КАРТОФЕЛЕМ

Мозги замочить в холодной воде в течение 40—50 минут, снять пленку, уложить в сотейник, залить холодной водой, добавить соль, перец, лавровый лист, ст. ложку уксуса и варить при слабом кипении 20—25 минут. Затем снять с плиты, дать остыть, вынуть из воды, нарезать на порционные куски, посолить, посыпать перцем, обвалять в муке, обжать, придав форму зразы, обмакнуть во взбитое яйцо, посыпать сухарями, опять обжать, поместить на разогретую с маслом сковороду и жарить 5—7 минут. Затем переложить на сухую сковороду и поставить на 3—5 минут в духовой шкаф.

Готовые мозги гарнировать картофельным пюре, полить растопленным сливочным маслом и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *400 г мозгов, 10—15 шт. картофеля, 4 ст. ложки жира, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, перец, уксус, зелень и др. специи по вкусу.*



БЛЮДА ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

261. КУРИЦА И ИНДЕЙКА ОТВАРНЫЕ

Курицу или индейку обработать (см. стр. 6), положить в кастрюлю, залить водой, добавить очищенные репчатый лук, морковь, петрушку, сельдерей и варить до готовности, снимая накипь и жир. Затем птицу вынуть из воды, дать стечь воде.

При подаче на стол курицу разрубить на 4 части, а индейку — кусками весом в 100 *г*. На гарнир дать отварной рассыпчатый рис, полить сливочным маслом или белым соусом (см. стр. 151), посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *1 курица, 2 стакана риса, 2 стакана белого соуса или 2 ст. ложки сливочного масла, соль, коренья, лук и зелень по вкусу.*

262. КУРИЦА, ЦЫПЛЕНОК ИЛИ ИНДЕЙКА ЖАРЕНЫЕ

Птицу обработать (см. стр. 6), отварить, затем вынуть из бульона, натереть солью и перцем, смазать сметаной, уложить на противень спинкой вниз, поставить в духовой шкаф. Во время жарки птицу поливать выделяющимся соком и поворачивать, чтобы она зарумянилась со всех сторон. Оставшийся жир прокипятить и слить. В противень налить стакан воды, дать прокипеть 10 минут и процедить и использовать как сок.

Готовую птицу разрубить на порции, уложить на тарелки, полить соком, на гарнир дать жареный или отварной картофель, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *1 курица, 10—15 шт. картофеля, 4 ст. ложки масла, соль, перец и зелень по вкусу.*

263. ГУСЬ ИЛИ УТКА ЖАРЕНЫЕ

Подготовленного гуся или утку (см. стр. 6) отварить до полуготовности, натереть солью и перцем, уложить в противень и поставить в духовой шкаф. Во время жарки птицу поливать выделяющимся соком и поворачивать, чтобы она зарумянилась со всех сторон. Оставшийся жир слить. Если мясо твердое, положить его в гусятницу, налить немного бульона и стушить в небольшом количестве бульона.

Готового гуся или утку разрубить на куски (по 1—2 на порцию), уложить на блюдо, на гарнир дать тушеную капусту, печеные яблоки или жареный картофель, полить соком и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки или укропа.

Норма продуктов: $^1/_3$ *гуся или утки, 1 кочан капусты, 8 яблок, 10—15 шт. картофеля, по 1 ст. ложке сахара и уксуса, соль, перец и зелень по вкусу.*

264. ЧЕХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ

Приготовляется так же, как чехохбили из баранины (рецепт 226).

265. УТКА ТУШЕНАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Обжаренную, как указано в рецепте 263, утку нарубить на порционные куски, сложить в посуду, добавить бульон, поджаренную муку, томат-пюре, лук, хорошо промытый чернослив и тушить 15 минут, затем посолить, поперчить по вкусу.

При подаче на стол утку гарнировать жареным картофелем и залить соусом, полученным при тушении утки.

Норма продуктов: $^1/_2$ *утки, 10—15 шт. картофеля, 4 ст. ложки жира, 1 стакан чернослива, 1 головка лука, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка томата-пюре, соль, перец, лавровый лист и зелень по вкусу.*

266. КУРИЦА В СМЕТАННОМ СОУСЕ

Курицу отварить (см. рецепт 261), нарубить на куски, сложить в сотейник, залить сметанным соусом (см. стр. 152), добавить тушеный лук, соль, перец, лавровый лист и дать прокипеть 5—10 минут.

При подаче на стол гарнировать жареным картофелем или отваренным рисом, полить сметанным соусом, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки или укропа.

Норма продуктов: *1 курица, 10—15 шт. картофеля, 2 стакана соуса, 2 головки лука, 2 ст. ложки жира, соль, перец, лавровый лист, зелень по вкусу.*

267. УТКА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

Поджаренную утку (см. рецепт 263), нарубить на куски, уложить в сотейник, добавить бульон, тушеный лук, томат-пюре, уксус, сахар, поджаренную мелко нарезанную морковь, петрушку, перец, лавровый лист и тушить 15—20 минут.

При подаче на стол утку залить кисло-сладким соусом, гарнировать отварным или жареным картофелем, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Норма продуктов: $^1/_2$ *утки, 2 головки лука, по 1 шт. моркови и петрушки, 2 ст. ложки томата, 1 ст. ложка сахар, 12—15 шт. картофеля, уксус, соль по вкусу.*

268. ПЛОВ ИЗ КУРИНЫХ ПОТРОХОВ

Куриные потроха промыть, зачистить (см. стр. 10), обжарить на жире, добавить мелко нарубленные и поджаренные лук и морковь, томат-пюре, залить бульоном или водой и варить 30 минут. Затем опустить хорошо промытый рис, размешать и варить на слабом огне до загустения. В конце варки положить тщательно промытый чернослив, перемешать, добавить сливочное масло, накрыть крышкой и поставить в духовой шкаф на 30—40 минут. Готовый плов разрыхлить ложкой.

При подаче на стол плов посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *400 г потрохов, 2 стакана риса, 1/2 стакана чернослива, 2 головки лука, 1 морковь, 1/2 ст. ложки томата-пюре, 5 стаканов бульона или воды, перец, лавровый лист, зелень и соль по вкусу.*

269. РАГУ ИЗ КУРИНЫХ ПОТРОХОВ

Потроха промыть, зачистить (см. стр. 10), обжарить, переложить в сотейник, залить бульоном, добавить томат-пюре, поджаренный лук, муку, соль, перец, лавровый лист и тушить 30 минут. Затем положить нарезанные дольками и поджаренные в отдельности картофель, морковь, корень петрушки и тушить еще 15 минут. В конце тушения добавить отварные фасоль и зеленый горошек, жареные кабачки, отварные нарезанные дольками помидоры, тушить 10—15 минут.

При подаче на стол рагу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Норма продуктов. *400 г потрохов, 8 шт. картофеля, 2 шт. моркови, 3 головки лука, 2 ст. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки муки, по 1/2 стакана фасоли и зеленого горошка, 1 кабачок, 2 помидора, 1 шт. петрушки, 6 ст. ложек жира, соль, перец, лавровый лист по вкусу.*

270. ЖАРКОЕ ИЗ ГУСЯ ИЛИ УТКИ

Подготовленного гуся или утку (см. стр. 6) нарубить на куски, обжарить, добавить бульон, томат-пюре и тушить 1 час. Затем положить обжаренный целый картофель, перец, лавровый лист, посолить, накрыть крышкой и тушить в духовом шкафу 20 минут.

При подаче на стол жаркое полить соусом, полученным при тушении, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и тертым чесноком.

Норма продуктов 1/3 *гуся (или 1/2 утки), 15 шт. картофеля, 2 головки лука, 1 ст. ложка томата, 3 ст. ложки жира, перец, лавровый лист, чеснок и зелень по вкусу.*

271. КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ

Курицу опалить, выпотрошить (см. стр. 6), промыть, снять мясо с костей, пропустить через мясорубку, добавить замоченный в молоке батон и еще раз пропустить через мясорубку, положить соль, перец, куриное сало или сливочное масло, сливки и хорошо взбить ложкой. Фарш разделать в виде котлет, обвалять в сухарях, обжарить с двух сторон на сливочном масле.

При подаче на стол котлеты гарнировать жареным картофелем, полить растопленным сливочным маслом и посыпать рубленой зеленью.

Норма продуктов: 1/2 *курицы, 1 батон, 4 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана сливок, 10—15 шт. картофеля, соль, перец по вкусу.*

272. КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ ПО-КИЕВСКИ

Курицу положить на спинку, кожу на грудке разрезать вдоль и срезать с грудной кости филе вместе с крылышками. С обоих филе снять верхнюю пленку, сухожилия, и тонко отбить тяпкой. Косточки зачистить от мяса. На филе положить кусочек сливочного масла, величиной в сливу, сверху маленькое филе и завернуть его в большое филе. Затем посолить, посыпать мукой, обмакнуть во взбитые яйца, обвалять в сухарях, отжать, снова смочить яйцом и обвалять в сухарях, придать форму зразы и обжарить на разогретой с жиром сковороде. Затем переложить на сухую сковородку и поставить в духовой шкаф на 2—3 минуты.

При подаче на стол котлеты гарнировать жареным картофелем, нарезанным соломкой, полить растопленным сливочным маслом, посыпать рубленой зеленью,

Норма продуктов: *4 куриных филе, 4 чайные ложки сливочного масла, для фарша: 1 стакан масла для жарки, 10 шт. картофеля, соль, перец, зелень по вкусу.*

273. КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ «МАРШАЛЬСКИЕ»

Приготовляются так же, как котлеты куриные по-киевски, с той лишь разницей, что в куриный фарш, вместо сливочного масла, добавляют густой молочный соус, нарезанные мелкими кубиками отваренные грибы (трюфели и шампиньоны), куриное сердце и печенку.

Норма продуктов: *4 куриных филе, 10 шт. картофеля, 1 стакан масла, 1/2 стакана молочного соуса, 1 сердце, 1 печенка, по 1 шт. трюфелей и шампиньонов, соль, перец и зелень по вкусу.*

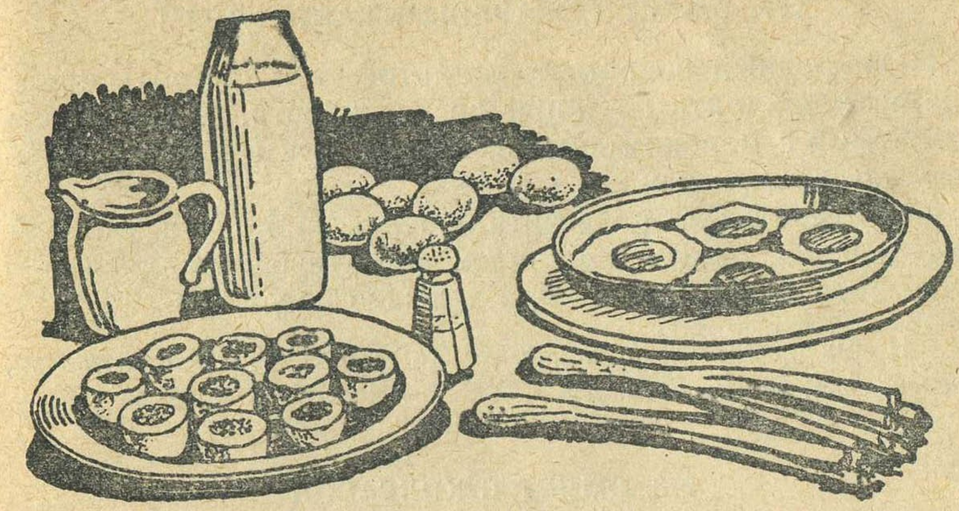
274. КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ

Филе (см. рецепт 272) зачистить от пленки и сухожилий, отбить, придать форму котлеты, посолить, посыпать перцем и мукой, смазать с двух сторон сырым яйцом, обвалять в сухарях, обжарить с двух сторон на сливочном масле, а затем поставить в духовой шкаф на 2—3 минуты.

При подаче на стол котлеты гарнировать жареным картофелем, нарезанным соломкой, зеленым горошком, полить сливочным маслом и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *4 куриных филе, 10 шт. картофеля, 6 ст. ложек масла, 1 ст. зеленого горошка (консервированного), соль, перец и зелень по вкусу.*





ЯИЧНЫЕ И МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА

275. ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

В кастрюлю или миску отбить яйца, добавить молоко, соль, хорошо взбить, поджарить на разогретой с жиром сковороде до загустения, а затем завернуть рулетом и поставить в духовой шкаф на 2—3 минуты.

Готовый омлет разрезать поперек на 4 части, положить на тарелки, полить растопленным сливочным маслом, посыпать перцем и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *8 яиц, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана молока, соль, перец, зелень по вкусу.*

276. ОМЛЕТ С ЛУКОМ

Приготовляется так же, как омлет натуральный. При подаче на стол посыпать жареным луком (2 головки).

277. ОМЛЕТ С ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Очищенный и промытый картофель нарезать кружками, поджарить на жире до готовности, затем залить взбитыми с молоком яйцами и зажарить в духовом шкафу до готовности.

Готовый омлет разрезать поперек на 4 части, уложить на тарелки, полить растопленным сливочным маслом и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *8 яиц, 8 шт. картофеля, 1/2 стакана молока, перец, соль, зелень по вкусу.*

278. ОМЛЕТ С КОЛБАСОЙ

Приготовляется так же, как омлет с жареным картофелем.

279. ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ НАТУРАЛЬНАЯ

На разогретую с маслом сковороду выпустить яйца, стараясь не разорвать оболочки желтков, поджарить, затем посолить, поперчить. При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *8 яиц, 2 ст. ложки масла, соль, перец и зелень по вкусу.*

280. ЯИЧНИЦА С КОЛБАСОЙ

Поджарить колбасу, нарезанную ломтиками, затем выпустить яйца (см. рецепт «Яичница-глазунья натуральная») и довести до готовности.

Норма продуктов: *8 яиц, 2 ст. ложки масла, 200 г вареной колбасы, соль, перец, зелень по вкусу.*

281. ЯИЧНИЦА С ПОМИДОРАМИ

Свежие помидоры, нарезанные кружками, поджарить с двух сторон, выпустить сырые яйца, поджарить, добавить соль, перец и мелко нарезанную зелень петрушки и сразу же подать на стол.

Норма продуктов: *8 яиц, 4 помидора, 4 ст. ложки масла, соль, перец и зелень по вкусу.*

282. ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА

Творог протереть через сито, добавить сырые яйца, сахар, ваниль, хорошо перемешать, выложить в форму, смазанную жиром и посыпанную молотыми сухарями, сверху смазать яйцом и запечь в духовом шкафу. Готовую запеканку извлечь из формы, когда она остынет, посыпать сахарной пудрой.

Норма продуктов: *3 стакана творога, 3 яйца, 2 ст. ложки сахара, 1/2 стакана молотых сухарей, ванилин по вкусу.*

283. СЫРНИКИ

В протертый через сито творог добавить сахар, ваниль, муку, тщательно размешать, раскатать в виде жгута и нарезать поперек на равные части. Каждому кусочку придать форму лепешки, обжарить с обеих сторон на жире. Готовые сырники уложить на тарелку, полить сметаной и посыпать сахарной пудрой.

Норма продуктов: *3 стакана творога, 2 яйца, 4 ст. ложки муки, 1 ст. ложка жира, 4 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка сахара.*

284. НАЛИСТНИКИ С ТВОРОГОМ

В посуду отбить сырые яйца, добавить молоко, сахар, просеянную в/сорта муку и все хорошо взбить до густоты сливок, затем процедить. Разогреть сковороду, смазать ее свиным салом, после чего влить тесто, разлить его по всей сковородке ровным слоем и зажарить. Готовые блины сложить в тарелку или миску (чтобы снять блины со сковороды, следует опрокинуть ее). Затем каждый блин смазать творогом (см. рецепт «Творожная запеканка»), завернуть в виде рулета или четырехугольника, поджарить с двух сторон на масле.

При подаче на стол налистники посыпать сахарной пудрой или полить сметаной.

Норма продуктов: *1 1/2 стакана муки, 2 яйца, 3/4 стакана молока, 2 стакана творога, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки масла, 1/2 стакана сметаны.*

285. НАЛИСТНИКИ С ПОВИДЛОМ

Приготовляются так же, как налистники с творогом, с той лишь разницей, что вместо творога их смазывают повидлом и в готовом виде не поливают сметаной.

286. ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ

В пшеничную муку отбить яйцо и замесить тесто, добавив ½ стакана воды, тонко раскатать его, нарезать полосками, шириной с ладонь. На одной стороне полоски уложить творожный фарш на расстоянии друг от друга, другой стороной теста накрыть фарш, прижать краем ладони, а затем стаканом или чашкой вырезать полукруглые вареники. Варить в подсоленной кипящей воде, пока они не всплывут наверх, вынуть шумовкой.

При подаче на стол вареники полить растопленным сливочным маслом и сметаной.

Норма продуктов: *1½ стакана муки, 1 яйцо, ½ стакана воды, 2 стакана творога, 4 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, соль и сахар по вкусу.*

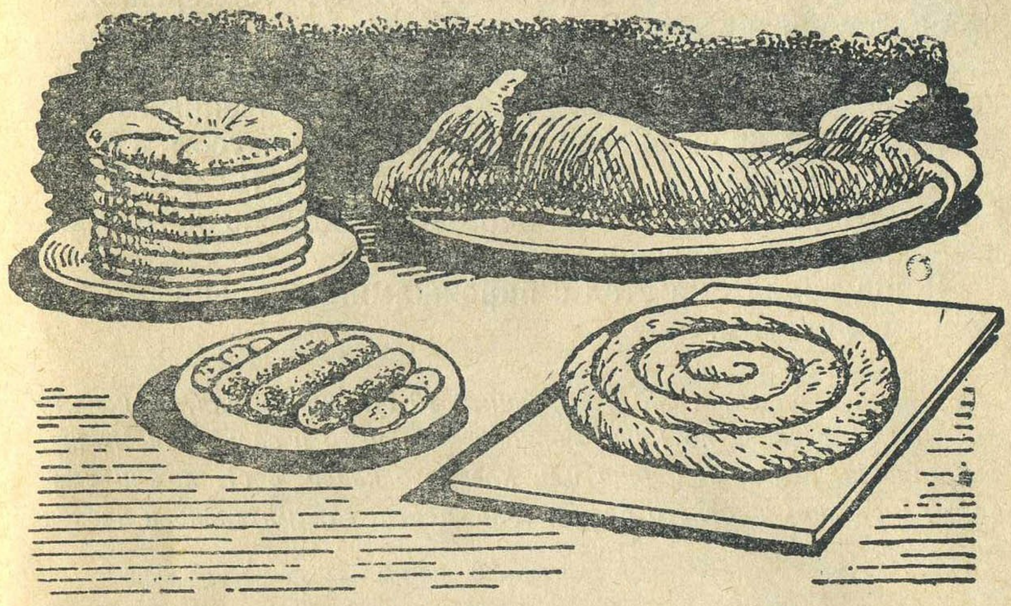
287. ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ

В муку положить творог, яйцо, соль, все хорошо размешать до получения однородной массы. Раскатать жгут, толщиной в большой палец, слегка придавить его и затем нарезать ромбиками одинаковых размеров. Ромбики опустить в кипящую воду и, когда они всплывут наверх, вынуть шумовкой.

При подаче на стол вареники полить сметаной и посыпать сахаром.

Норма продуктов *такая, как для вареников.*





БЛЮДА МОЛДАВСКОЙ КУХНИ

288. ЧОРБА С БАРАШКОМ

В кипящий бульон из барашка опустить нарезанные соломкой морковь, петрушку, сельдерей и праж. Когда овощи сварятся, влить перекипяченный квас из отрубей, промытые рис и картофель и варить до готовности. В конце варки добавить сметану, зелень петрушки и укропа, соль, мелко нарезанный стручок сладкого перца.

При подаче на стол чорбу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и чесноком.

Норма продуктов: *400 г барашка, 10 шт. картофеля, ½ стакана риса, по 1 шт. моркови и петрушки, 4 ст. ложки сметаны, квас, перец, соль, зелени по вкусу.*

289. ЧОРБА С ФАСОЛЬЮ

Приготовляется так же, как чорба с барашком, только вместо риса кладут отваренную фасоль с наваром, в котором она варилась.

290. БОРЩ КИШИНЕВСКИЙ

В крепкий бульон из баранины положить тушеные, нарезанные соломкой морковь, петрушку, сельдерей, лук-праж, дать вскипеть. Затем добавить картофель, нарезанный дольками, и свежую капусту, нарезанную соломкой, довести до кипения. Добавить перекипяченный борщ или хлебный квас, свеклу, стушенную с уксусом, заправить солью, перцем, лавровым листом, дать вскипеть. Положить сметану, мелко нарезанные зелень петрушки, чеснок, стручок красного перца.

Борщ подают на стол с пирожками, начиненными бараньим ливером.

Норма продуктов: *400 г баранины, 10 шт. картофеля, 1/2 кочана капусты, 1/2 свеклы, по 1 шт. моркови, петрушки и сельдерея, 1/4 шт. лука-пража, 1 стакан борща или хлебного кваса, 4 ст. ложки сметаны, 1 стручок красного перца, соль, перец, сахар, зелень и чеснок по вкусу.*

291. БИТОЧКИ ПО-КИШИНЕВСКИ

Говядину (толстый или тонкий край) обмыть, пропустить через мясорубку, добавить соль, перец и 1/2 сырого яйца, хорошо перемешать, разделить на 4 части. Из каждой части разделать биточек круглой формы, обмакнуть в сырое яйцо и поджарить на разогретой с маслом сковороде.

Готовые биточки положить на тарелку, полить соком, в котором они жарились, на гарнир подать жареный картофель и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *400 г мяса, 10—15 шт. картофеля, 4 ст. ложки жира, 1 яйцо, соль, перец, зелень по вкусу.*

292. МУСАКА

Помидоры, баклажаны и кабачки промыть, снять кожуру с кабачков и нарезать все кружочками. Свежую капусту промыть, нарезать крупными квадратами. Сотейник смазать жиром и половину указанных овощей положить на дно сотейника, сверху уложить мелкие куски баранины, жареный лук, затем снова слой овощей. Все

пересыпать жареным луком, изрубленным чесноком, добавить лавровый лист, перец, разровнять, полить сметанным соусом, посыпать зеленью петрушки и укропа, поставить в духовой шкаф и тушить 1 час до полной готовности.

При подаче на стол мусаку посыпать мелко нарубленными чесноком, зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: *500 г баранины, 2 баклажана, 2 помидора, 1 кабачок, 3 головки лука, 1/4 кочана капусты, 1 стакан сметанного соуса, перец, лавровый лист, соль и зелень по вкусу.*

293. КАВУРМА ИЗ БАРАШКА

Барашка обмыть, нарубить на куски (по 2 на порцию) и обжарить на жире до образования румяной корочки. Затем мясо переложить в сотейник, добавить бульон или воду, томат-пюре, стушенный с мукой и луком, нарубленный чеснок, соль, перец и тушить до готовности.

При подаче на стол кавурму залить соусом, в котором тушился барашек, гарнировать рассыпчатой гречневой кашей, посыпать нарубленной зеленью петрушки и тертым чесноком.

Норма продуктов: *500 г баранины, 2 ст. ложки жира, 2 головки лука, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка томата, 2 стакана бульона, 2 стакана гречневой крупы, соль, чеснок, перец, зелень, лавровый лист по вкусу.*

294. КАВУРМА ИЗ УТКИ ИЛИ ЦЫПЛЕНКА

Приготовляется так же, как кавурма из барашка. На гарнир подается рассыпчатая рисовая каша, отварной картофель.

295. РАГУ ОВОЩНОЕ

Картофель, морковь, кабачки, петрушку и лук очистить, промыть, нарезать дольками и обжарить в отдельности, затем уложить в сотейник, залить томатным соусом (стр. 152), добавить соль, перец, лавровый лист, изрубленный чеснок и тушить 15—20 минут. В конце тушения положить отваренные зеленый горошек и фасоль, свежие помидоры, нарезанные дольками, и тушить еще 5—10 минут.

При подаче на стол рагу посыпать мелко нарубленными зеленью петрушки и чесноком.

Норма продуктов: *8 шт. картофеля, 1 морковь, 1 кабачок, 1 баклажан, 2 помидора, 2 головки лука, 1 стакан фасоли, 2 стакана соуса, перец, лавровый лист, чеснок, зелень по вкусу.*

296. ТЕФТЕЛИ ПО-МОЛДАВСКИ

Говяжье мясо промыть, нарезать кусками, добавить стушенный репчатый лук, соль, перец, чеснок и все пропустить через мясорубку, хорошо вымешать, разделать в виде маленьких шариков (по 5—7 шт. на порцию), обвалять в муке, обжарить на жире, сложить в сотейник, залить соусом и тушить 15—20 минут.

Соус-маринад приготовляется таким образом: морковь, петрушку, лук-праж, сельдерей очистить, промыть, нарезать тонкой соломкой и стушить на жире, добавив томат-пюре. Затем добавить бульон, поджаренную муку, уксус, соль, сахар, черный и красный перец и тушить на слабом огне 10 минут. В конце тушения влить красное или белое вино.

Тефтели при подаче на стол посыпать нарубленной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *400 г мяса, 2 ст. ложки томата, 1 ст. ложка муки, 1/5 стебля лука-порея, 2 ст. ложки вина, по 1/2 шт. моркови, петрушки, сельдерея, соль, перец, чеснок, уксус, сахар, зелень по вкусу.*

297. ТЕФТЕЛИ СО СМЕТАНОЙ

Тефтели (см. рецепт 296) обжарить, сложить в сотейник, залить сметанным соусом (стр. 152), посыпать луком и тушить 15—20 минут.

При подаче на стол тефтели гарнировать отваренным рисом или картофелем, залить соусом, в котором они тушились, и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки или укропа.

Норма продуктов: *400 г мяса, 4 ст. ложки жира, 2 стакана риса или 15 шт. картофеля, 1 головка лука, чеснока, перец, соль, зелень по вкусу.*

298. ГУЛЯШ

Свинину (мякоть) нарезать кубиками (по 4—5 шт. на порцию), обжарить на жире, сложить в сотейник, залить томатным соусом (стр. 152), добавить поджаренный лук и тушить 10—15 минут. Затем заправить солью, черным и красным перцем, лавровым листом, красным вином и тушить на слабом огне еще 5—10 минут. Сварить из кукурузной муки в кипящей, подсоленной воде мамалыгу.

При подаче на стол на тарелку положить мамалыгу, рядом с ней гуляш, залить соусом, в котором тушилось мясо, и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *400 г мяса; 2 ст. ложки жира, 2 головки лука, 2 стакана томатного соуса, 2 стакана кукурузной муки, соль, перец, зелень по вкусу.*

299. СУДАК С МУЖДЕЕМ

Судака очистить, промыть, нарезать порционными кусками, сложить в сотейник, добавить лук, морковь, петрушку, лавровый лист, перец-горошек, залить водой, посолить и варить до готовности, снимая накипь. Приготовить муждей: чеснок очистить, растереть в ступке с солью и развести рыбным бульоном.

Готового судака положить на блюдо, гарнировать отварным картофелем, смазанным маслом, полить муждеем.

Норма продуктов: *1 судак, 15 шт. картофеля, 1/2 головки чеснока, 1 головка лука, по 1 шт. моркови, петрушки, сельдерея, лавровый лист, перец, соль и зелень по вкусу.*

300. СУДАК В МАРИНАДЕ

Судака отварить, как указано в рецепте 299. Подготовить соус-маринад (см. рецепт 296).

Готового судака уложить на блюдо, залить соусом-маринадом и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *1 судак, 2 стакана соуса-маринада, соль, перец, лавровый лист по вкусу.*

301. ВАРЕНИКИ С ТУШЕНОЙ КАПУСТОЙ

Пшеничную муку просеять на стол горкой, сделать в ней воронку, отбить яйцо, посолить, добавить воду и замесить тесто. Тесту дать выстоять, а затем тонко раскатать, нарезать на длинные полосы, шириной в ладонь. На край полосы, на расстоянии не более 5 *см* друг от друга, положить фарш из тушеной квашеной капусты и жареного лука. Фарш накрыть другой стороной теста, обжать пальцами вокруг каждой горки фарша и чашкой или стаканом вырезать вареники. Варить в подсоленной воде, пока они не всплывут на поверхность, вынуть шумовкой.

При подаче на стол вареники посыпать жареным луком и полить растительным маслом, в котором он жарился.

Норма продуктов: *2 стакана муки, 2 стакана капусты, 2 головки лука, 1 яйцо, 1/2 стакана растительного масла, соль; перец по вкусу.*

302. ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ

Приготовляются так же, как вареники с тушеной капустой. Вместо капусты положить картофельное пюре, заправленное жареным луком, солью, перцем и сырым яйцом.

Норма продуктов: *2 стакана муки, 15 шт. картофеля, 1 яйцо, 2 головки лука, соль, перец по вкусу.*

303. ВАРЕНИКИ С МЯСОМ

Приготовляются так же, как вареники с тушеной капустой. Мясо для фарша отварить, добавить жареный лук, соль, перец, сырое яйцо и пропустить через мясорубку.

При подаче к столу вареники полить растопленным салом со шкварками.

Норма продуктов: *2 стакана муки, 200 г мяса, 2 ст. ложки сала, 2 головки лука, 1 яйцо.*

304. ГОЛУБЦЫ

Вареное свиное мясо пропустить через мясорубку, добавить отварные рис, морковь, жареный лук, хорошо перемешать, посолить, поперчить, посыпать зеленью петрушки. Виноградные листья ошпарить кипятком, разложить на столе, на середину положить фарш и завернуть в виде обычных голубцов. Уложить швом вниз на смазанный жиром сотейник, залить сметанным соусом с томатом и запечь в духовом шкафу. При подаче к столу голубцы полить сливочным маслом и сметанным соусом, посыпать зеленью, петрушки, на гарнир дать мамалыгу.

Норма продуктов: *300 г мяса, 1 стакан риса, 2 головки лука, по 1/2 шт. моркови и петрушки, 4 ст. ложки жира, 2 стакана соуса, соль, перец и зелень по вкусу.*

305. МАКАРОНЫ С БРЫНЗОЙ

Макароны опустить в кипящую подсоленную воду и варить до готовности. Затем воду слить, макароны заправить сливочным маслом или жареным салом, добавить тертую брынзу, перемешать.

Норма продуктов: *400 г макарон, 2 стакана тертой брынзы, 4 ст. ложки жира.*

306. МАМАЛЫГА С БРЫНЗОЙ

Кукурузную муку мелкого помола хорошо просушить в духовом шкафу, просеять через сито и всыпать тонкой струей в казанок с кипящей подсоленной водой, непрерывно помешивая, чтобы не образовалось комков. Варить при тихом кипении 25—30 минут, не прекращая размешивать, затем уменьшить огонь и дать повариться еще 3—5 минут. Затем казанок встряхнуть несколько раз и опрокинуть мамалыгу на чистую доску.

Готовую мамалыгу нарезать на куски, уложить на тарелки, полить жареным салом со шкварками и посыпать тертой брынзой.

Норма продуктов: *400 г кукурузной муки, 200 г сала-шпиг, 2 стакана тертой брынзы, 6 стаканов воды.*

307. МАМАЛЫГА С МОЛОКОМ

Сварить мамалыгу (см. рецепт 306), нарезать кусками, уложить на тарелки и залить кипяченым молоком. (4 стакана).

308. МАМАЛЫГА С ЧЕСНОКОМ

Приготовить мамалыгу, как указано в рецепте 306, положить в тарелку, полить растопленным сливочным маслом и муждеем (см. рецепт 299).

309. ФАСОЛЬ ТЕРТАЯ С ЛУКОМ

Фасоль перебрать, хорошо промыть, замочить в воде в течение 3—4 часов, затем варить при слабом кипении в воде с морковью, сельдереем, петрушкой до готовности. Затем коренья удалить, фасоль протереть через металлическое сито, хорошо взбить, выложить горкой на тарелку, полить растительным маслом, в котором жарился лук, и посыпать жареным луком и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *4 стакана фасоли, 4 ст. ложки растительного масла, 2 головки лука, соль и коренья по вкусу.*

310. ОТБИВНАЯ НА ГРАТАРЕ

Свиную корейку нарезать поперек волокон на куски, слегка отбить, натереть солью, перцем, пересыпать луком и зеленью петрушки, сложить в тарелку и подержать 1—2 часа в холодном месте. Затем решетку гратаря нагреть, натереть салом, положить на нее мясо и обжарить с обеих сторон.

При подаче к столу отбивные гарнировать свежими помидорами, зеленым луком, посыпать перцем и тертым чесноком.

Норма продуктов: *400 г мяса, 4 помидора, 1 головка лука, 1/2 головки чеснока, соль, перец, зелень по вкусу.*

311. ФИЛЕЙ НА ГРАТАРЕ

Свинину или говядину (филейную часть) нарезать поперек волокон на куски, посолить, поперчить, пересыпать луком и зеленью и подержать 1—2 часа в холодном месте. Затем с обеих сторон обжарить на решетке гратаря, натереть тертым чесноком и посыпать перцем.

Подать к столу со свежими помидорами, редисом и луком.

Норма продуктов: *400 г мяса, 4 помидора, 8 шт. редиса, 4 стебля лука-перо, соль, перец, зелень, чеснок по вкусу.*

312. ПЕЧЕНКА НА ГРАТАРЕ

Печенку промыть, посолить и обжарить с обеих сторон на решетке гратаря, затем положить на тарелку, посыпать солью, перцем, тертым чесноком. На гарнир подать свежие или соленые помидоры и лук.

Норма продуктов: *400 г печенки, 4 помидора, 1 головка лука, соль, перец, чеснок и зелень по вкусу.*

313. МОЗГИ НА ГРАТАРЕ

Мозги замочить в холодной воде в течение 40—50 минут. Затем снять пленку, нарезать кусками, посолить и посыпать перцем, обвалять в сухарях, обжать и обжарить со всех сторон на решетке гратаря. Положить на тарелки, посыпать нарубленной зеленью, тертым чесноком, на гарнир дать соленые помидоры, лук и редис.

Норма продуктов: *400 г мозгов, 1 головка лука, 2 ст. ложки сухарей, соль, перец, чеснок и зелень по вкусу.*

314. БАРАШЕК НА ГРАТАРЕ

Куски барашка, весом 100—150 *г*, посолить, посыпать перцем и обжарить с обеих сторон на решетке гратаря. Затем мясо уложить на тарелки, посыпать тертым чесноком, перцем, солью, зеленью петрушки, гарнировать свежими помидорами или огурцами, редисом и луком.

Норма продуктов: *400 г барашка, 2 огурца, 4 помидора, 2 головки лука, соль, перец, чеснок и зелень по вкусу.*

315. ЦЫПЛЯТА НА ГРАТАРЕ

Цыплят опалить, удалить внутренности, отрубить голову и ножки, промыть водой, подсушить полотенцем, натереть солью и перцем, надеть на шомпол и обжарить над углями или нарезать кусками, слегка отбить и обжарить на смазанной салом решетке гратаря.

Готовых цыплят полить тертым чесноком, разведенным бульоном, посыпать перцем. На гарнир дать свежие или соленые огурцы, помидоры, зеленый лук, редис.

Норма продуктов: *2 цыпленка, 4 огурца, 4 помидора, 2 головки лука, 8 шт. редиса, соль, перец, чеснок, зелень по вкусу.*

316. КУРИЦА НА ГРАТАРЕ

Приготовляется так же, как цыпленок на гратаре, с той лишь разницей, что обжаривается кусками.

317. МИТИТЕЙ

Говяжье мясо зачистить от пленок, промыть, нарезать кусками, пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, тертый чеснок, соду, холодный бульон, хорошо вымешать и поставить на 4 часа в холодное место. Затем еще раз пропустить через мясорубку со специальной трубкой, нарезать на куски, положить поперек на горячую решетку гратаря, смазанную салом, и обжарить с обеих сторон.

Готовые мититеи посыпать солью, перцем, тертым чесноком и зеленью петрушки, на гарнир подать свежие или соленые огурцы или помидоры, лук.

Норма продуктов: *400 г мяса, 2 огурца, 2 помидора, 2 головки лука, 1/2 ст. бульона, щепотка соды, соль, перец, чеснок зелень по вкусу.*

318. КЫРНЭЦЕЙ

Свиное мясо нарезать кусками, пропустить через мясорубку, заправить солью, перцем, чесноком, зеленью петрушки, и еще раз пропустить через мясорубку, куда вставить специальную трубку, с помощью которой наполнить фаршем хорошо промытые тонкие свиные кишки, и придать им форму сардельки. Обжарить со всех сторон на гратаре.

При подаче на стол посыпать зеленью петрушки, гарнировать свежими или солеными огурцами, помидорами и луком.

Норма продуктов: *400 г мяса, 50 г кишок, 2 огурца или помидора, соль, перец, чеснок и зелень по вкусу.*

319. РЫБА НА ГРАТАРЕ

Рыбу (судака, сельдь свежую, карпа) очистить от чешуи, удалить жабры и внутренности, промыть, натереть солью, перцем и обжарить с обеих сторон на гратаре.

Готовую рыбу положить на блюдо, полить тертым чесноком, посыпать перцем. На гарнир дать соленые огурцы или свежие помидоры, зеленый лук и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *600 г рыбы, 2 огурца или 4 помидора, 2 головки лука, соль, перец, чеснок и зелень по вкусу.*

320. ПОЧКИ НА ГРАТАРЕ

Почки (бараньи или телячьи) разрезать вдоль пополам, хорошо промыть, натереть солью и перцем, смазать маслом и обжарить на решетке гратаря.

При подаче к столу почки выложить на блюдо, полить муждеем (стр. 135), посолить, посыпать перцем. На гарнир дать свежие или соленые огурцы или помидоры, зеленый лук и лимон.

Норма продуктов: *4 почки, 4 огурца или помидора, 1 головка лука, 1/4 лимона, соль, перец, чеснок по вкусу.*

321. АНТРЕКОТ НА ГРАТАРЕ

Кусок говядины (толстый край) нарезать поперек волокон на куски, слегка отбить, натереть солью и перцем и обжарить с обеих сторон на смазанной жиром решетке гратаря. Готовый антрекот полить тертым чесноком,

разведенным теплой кипяченой водой, посолить и посыпать перцем и зеленью петрушки. На гарнир дать свежие огурцы, помидоры и лук.

Норма продуктов: *400 г мяса, 2 огурца, 2 помидора, 4 стебля лука, соль, перец, чеснок и зелень по вкусу.*

322. ЗАЯЦ НА ГРАТАРЕ

Зайца промыть, удалить голову, ножки по первый сустав и внутренности. Нарубить на куски, сложить в глубокую керамическую посуду, залить маринадом и поставить в холодное место на 2—3 часа. Затем мясо вынуть из маринада, обжарить с обеих сторон на гратаре, уложить на блюдо, полить тертым чесноком, разведенным теплой кипяченой водой, и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки. На гарнир дать свежие огурцы и помидоры.

Приготовление маринада: столовый уксус развести водой, добавить мелко нарезанную морковь, петрушку, сельдерей, соль, перец, лавровый лист, сахар, прокипятить 15—20 минут и дать остыть.

Норма продуктов: *1/2 зайца, 2 огурца, 2 помидора, соль, перец, чеснок и зелени по вкусу; для маринада: 1/2 ст. уксуса, 1 стакан воды, кореньев по 1/2 шт. (моркови, петрушки и сельдерея), лавровый лист, перец, соль, сахар по вкусу.*

323. КРОЛИК НА ГРАТАРЕ

Приготовляется так же, как заяц на гратаре.

324. СКРОБ

Отбить в кастрюлю яйца, добавить молоко, соль, перец и хорошо взбить ложкой. На сковородку положить сливочное масло, разогреть, влить взбитые яйца и жарить, помешивая, пока не загустеют. Готовый скроб полить сливочным маслом и посыпать зеленью петрушки или укропа.

Норма продуктов: *8 яиц, 4 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана молока, соль, перец и зелень по вкусу.*

325. СКРОБ С ПОМИДОРАМИ И БАКЛАЖАНАМИ

К яйцам добавить молоко, соль, перец, взбить и вылить на разогретую с маслом сковороду. Помидоры и баклажаны нарезать кружочками, обвалять в муке и поджарить. Когда скроб начнет густеть, перелить его на сковороду с поджаренными помидорами и баклажанами и довести до полной готовности.

Подать к столу на сковороде, посыпать мелко нарубленной зеленью, петрушки и тертым чесноком.

Норма продуктов: *8 яиц, 1/2 стакана молока, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 помидора, 1 баклажан, соль, перец, чеснок по вкусу.*

326. СКРОБ С БРЫНЗОЙ

Отбить в посуду яйца, добавить молоко, соль, перец, хорошо взбить, вылить на разогретую с жиром сковороду, жарить, помешивая ложкой. Когда скроб начнет густеть, положить тертую брынзу.

Готовый скроб подать к столу на сковороде, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Норма продуктов: *8 яиц, 1/2 стакана молока, 4 ст. ложки жира, 1 стакан брынзы.*

327. СКРОБ С КАРТОФЕЛЕМ

Отбить яйца в посуду, добавить молоко, соль, перец, мелко нарубленную зелень укропа, хорошо взбить. Очищенный картофель натереть на терке, положить на разогретую с жиром сковороду масло, картофель, разровнять, а затем влить взбитые яйца и, помешивая, довести до готовности.

Подавать к столу на сковороде, полить сливочным маслом и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Норма продуктов *такая же, как в рецепте 324, дополнительно 4 шт. картофеля.*

328. СКРОБ С ПОМИДОРАМИ

Помидоры промыть, нарезать кружочками, поджарить с обеих сторон, затем отбить яйца, стараясь не разорвать оболочки желтков, и довести до готовности.

При подаче к столу скроб посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Норма продуктов *такая же, как в рецепте 326, дополнительно 2 помидора.*

329. СКРОБ СО СМЕТАНОЙ И КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ

На разогретую с жиром сковороду отбить яйца, так, чтобы одно не касалось другого, зажарить, затем залить сметаной, посыпать красным перцем. Подать к столу на сковороде.

Норма продуктов: *8 яиц, ½ стакана сметаны, 4 ст. ложки масла, соль, перец по вкусу.*

330. ПЛЭЧИНТА

Пшеничную муку просеять через сито, собрать горкой. В середине горки сделать углубление, куда добавить яйцо, воду, соль и замесить тесто. Готовое тесто разделить на 4 куска, каждый кусок выкатать в муке в виде круглого шарика, затем тонко раскатать. На середину теста положить начинку, разровнять и защипать концы теста над начинкой в трех местах, чтобы придать плэчинте форму шестиугольника. Плэчинты положить на сковороду или противень, смазать яйцом и выпечь в духовом шкафу.

Начинку для плэчинт приготовить таким образом: очищенный картофель отварить, протереть через сито, добавить поджаренный мелко нарубленный лук, протертую через сито брынзу, молотый перец и одно сырое яйцо и всю массу хорошо перемешать.

Готовые плэчинты смазать сливочным маслом.

Норма продуктов: *2 стакана муки, 6—7 шт. картофеля, 1 стакан брынзы, 2 яйца, 1 головка лука, 2 ст. ложки масла, соль, перец по вкусу.*

331. ПЛЭЧИНТА С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

Приготовляется так же, как плэчинта молдовеняскэ, но с начинкой из квашеной капусты. Начинку приготовить следующим образом: квашеную капусту отжать,

удалить лавровый лист и перец-горошек, тонко нашинковать ножом, поджарить с жиром на сковороде, добавить жареный лук, хорошо перемешать.

Норма продуктов: *2 стакана муки, 2 стакана капусты, 2 головки лука, 2 ст. ложки жира, соль по вкусу.*

332. ПЛЭЧИНТА С ВИШНЯМИ ИЛИ ЧЕРЕШНЯМИ

Приготовляется, как плэчинта с капустой. Вишни или черешни для начинки промыть, удалить косточки, сложить в тарелку, пересыпать сахаром, дать постоять 5—10 минут, чтобы выделился сок.

Норма продуктов: *2 стакана муки, 1 яйцо, 2 стакана вишен, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка жира, соль по вкусу.*

333. ВЕРТУТА С ЛУКОМ

Приготовить вытяжное тесто: муку просеять на доску или стол, сделать в ней углубление, положить взбитые яйца, соль, подогретый жир и замесить тесто, влив немного теплой воды. Тесто хорошо вымесить, чтобы не приставало к рукам, посыпать сверху мукой, накрыть теплым полотенцем и оставить на 30—35 минут. После этого тесто раскатать скалкой, а затем растянуть его во



Рис. 38. Вытяжка теста.

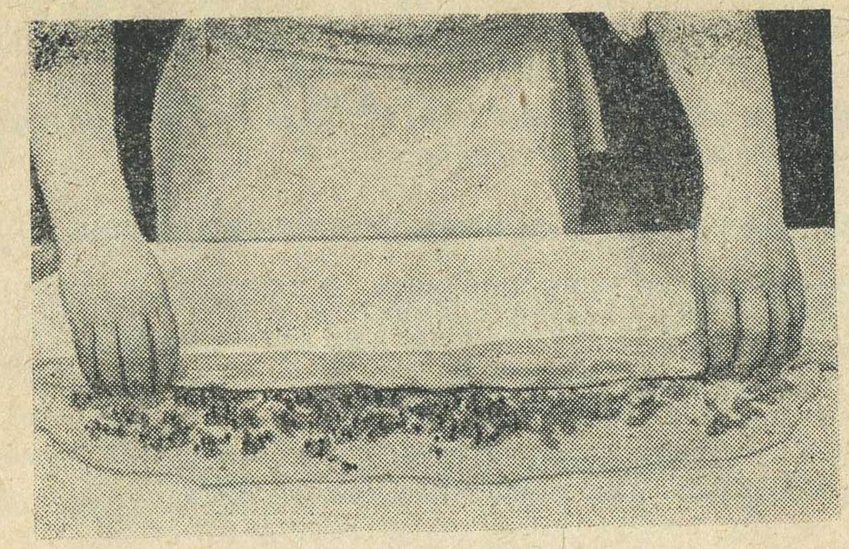


Рис. 34. Приготовление вертуты.



Рис. 35. Скручивание вертуты.

все стороны, чтобы оно стало тонким, как бумага, сбрызнуть маслом, посыпать подрумяненным на жире луком и завернуть в трубку и завернуть вертуту (см. рис. 33—35) Приготовленную таким образом вертуту уложить на сковороду, сверху смазать яйцом и запечь в духовом шкафу. После выпечки вертуту сверху смазать маслом.

Норма продуктов: *4 стакана муки, 2 яйца, 6 головок лука, 1 стакан масла, соль по вкусу.*

334. ВЕРТУТА С МЯСОМ

Приготовляется так же, как вертута с луком, но с мясной начинкой. Мясо для начинки отварить, пропустить через мясорубку, добавить жареный лук, соль, перец и перемешать.

Норма продуктов: *4 стакана муки, 2 яйца, 300 г мяса, 2 головки лука, 1/2 стакана жира, соль, перец по вкусу.*

335. ВЕРТУТА С БРЫНЗОЙ

Приготовляется так же, как вертута с луком, но с начинкой из протертой через сито брынзы.

Норма продуктов: *4 стакана муки, 2 яйца, 1/2 стакана жиров, 1 стакан тертой брынзы.*

336. ВЕРТУТА С ЯБЛОКАМИ

Приготовляется так же, как вертута с луком, но с яблочной начинкой. Яблоки предварительно натереть на терке, пересыпать сахаром и молотыми сухарями.

Норма продуктов: *4 стакана муки, 2 яйца, 4 яблока, 1/2 стакана масла, 1/2 стакана сухарей, соль, сахар по вкусу.*





СОУСЫ

337. СОУС КРАСНЫЙ

Очищенные, промытые, мелко нарезанные и поджаренные морковь, петрушку, сельдерей, лук положить в кастрюлю, добавить поджаренную до красного цвета муку, поджаренный томат-пюре, залить все крепким мясным бульоном и варить 1½ часа, снимая пену и жир. В конце варки положить перец, лавровый лист, соль и варить еще 5—10 минут, затем процедить, заправить сахаром и сливочным маслом.

Подают к котлетам, зразам, биточкам, тушеному мясу, гуляшу, рагу, а также используют для приготовления других соусов.

Норма продуктов для получения ½ *л* соуса: *1 ст. ложка жира, 2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки томата-пасты, 2 моркови, 2 шт. петрушки, 2 головки лука, 2 стакана бульона, ½ ст. ложки сахара, специи по вкусу.*

338. СОУС КРАСНЫЙ С ЛУКОМ

В красный соус (рецепт 337) добавить стушенный с жиром мелко нарезанный лук (2 головки).

Подавать к рубленым биткам, картофельным котлетам, запеченному мясу и другим мясным, овощным и крупяным блюдам.

339. СОУС КРАСНЫЙ С ВИНОМ

В красный соус (рецепт 337) влить 2—3 столовые ложки перекипяченного красного вина (Мадеры, Кагора, молдавского).

Подавать к блюдам из говядины.

340. СОУС КИСЛО-СЛАДКИЙ

В красный соус (рецепт 337) добавить по вкусу перекипяченный столовый уксус, сахар, размешать, дать вскипеть.

Подавать к блюдам из утки, гуся, кролика и др.

341. СОУС КРАСНЫЙ С ЧЕРНОСЛИВОМ

В красный соус (рецепт 337) добавить ½ стакана отваренного чернослива без косточек, по вкусу сахар и 2 ст. ложки перекипяченного белого вина.

Подавать к блюдам из баранины и домашней птицы.

342. СОУС КРАСНЫЙ С ВАРЕНЬЕМ

В красный соус (рецепт 337) добавить 2 ст. ложки варенья из черной смородины, ½ стакана красного вина и вскипятить.

Подают к блюдам из домашней птицы и дичи.

343. СОУС КРАСНЫЙ С КОРЕНЬЯМИ

В красный соус (рецепт 337) добавить стушенные на жире нарезанные кубиками или пластинками морковь, петрушку, сельдерей и лук, перекипятить, заправить по вкусу солью, сахаром и столовым уксусом.

Подают к мясным блюдам.

344. СОУС БЕЛЫЙ

Муку прогреть на жире до кремового цвета, влить мясной или рыбный бульон, беспрерывно помешивая, чтобы не образовалось комков. Добавить поджаренные на жире лук, петрушку, сельдерей и варить 20—25 минут. В конце варки добавить перец-горошек, лавровый лист, соль, варить еще 10 минут, затем процедить, заправить лимонной кислотой, солью и сливочным маслом.

Подавать к блюдам из отварного мяса.

Норма продуктов для получения 1/2 *л* соуса: *2 стакана бульона, 3 ст. ложки муки, 3 ст. ложки жира, 1 головка лука, по 1 шт. петрушки и сельдерея, 1 ст ложка масла сливочного, лимонная кислота, соль, перец, лавровый лист по вкусу.*

345. СОУС БЕЛЫЙ С ЯЙЦОМ

Отварить вкрутую 2 яйца, очистить от скорлупы, остудить, нарезать кубиками, положить в белый соус (рецепт 344), размешать, добавить столовую ложку сливочного масла.

Подают к овощным и рыбным блюдам.

346. СОУС БЕЛЫЙ С ЛУКОМ

2 головки лука очистить, промыть, мелко нарезать и стушить на сливочном масле, положить в белый соус (рецепт 344), добавить столовую ложку сливочного масла.

Подавать к овощным блюдам.

347. СОУС БЕЛЫЙ С ВИНОМ

В белый соус (рецепт 344) влить 1/2 стакана перекипяченного сухого белого вина.

Подавать к мясным и рыбным блюдам.

348. БЕЛЫЙ СОУС — РАССОЛ

Белый соус (рецепт 344) приготовить на рыбном бульоне, заправить перекипяченным огуречным рассолом и столовой ложкой сливочного масла.

Подавать к отварной рыбе.

349. СОУС ТОМАТНЫЙ

В белый соус (рецепт 344) добавить 2 столовые ложки томата-пюре, поджаренного на столовой ложке сливочного масла, соль, перец, сахар, прокипятить, процедить.

Подавать к рубленым котлетам.

350. СОУС ТОМАТНЫЙ С ВИНОМ

Приготовить белый соус на рыбном бульоне, добавить 2 столовые ложки томата-пюре, 1/2 стакана перекипяченного сухого белого вина, заправить солью, перцем и сливочным маслом.

Подавать к отварной рыбе.

351. СОУС ТОМАТНЫЙ С ОВОЩАМИ

Морковь, петрушку, лук нарезать мелкими кубиками, стушить на сливочном масле, соединить с томатным соусом (рецепт 349), дать прокипеть 15 минут, заправить солью, перцем и сливочным маслом.

Подавать к отварной рыбе.

352. СОУС ТОМАТНЫЙ СО СМЕТАНОЙ

В томатный соус (рецепт 349) добавить 1/2 стакана сметаны, размешать, перекипятить.

Подавать к голубцам, фаршированным перцам и кабачкам и другим овощным блюдам.

353. СОУС СМЕТАННЫЙ

Белую муку прогреть до кремового цвета, развести перекипяченной сметаной, добавить соль, перец, лавровый лист, дать вскипеть, процедить.

Подавать к овощным, рыбным и мясным блюдам.

Норма продуктов для получения 1/2 *л* соуса: 1/2 *стакана муки, 2 стакана сметаны, соль, перец, лавровый лист по вкусу.*

354. СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ

В готовый сметанный соус (рецепт 353) добавить 2 головки лука, мелко нарезанного и стушенного на масле, размешать, прокипятить.

Подавать к рубленым котлетам, биткам и лангету.

355. СОУС СМЕТАННЫЙ С ХРЕНОМ

Хрен очистить, натереть на терке, стушить на масле в течение 10 минут, соединить со сметанным соусом (рецепт 353), прокипятить.

Подавать к отварному мясу.

356. СОУС МОЛОЧНЫЙ

Муку прогреть на сковороде до кремового цвета, развести кипяченым молоком, заправить взбитым яичным желтком, солью, процедить через сито.

Подавать к овощным, крупяным и мясным блюдам.

Норма продуктов для получения 1/2 *л* соуса: *1/3 стакана муки в/сорта, 2 стакана сметаны, соль по вкусу.*

357. СОУС МОЛОЧНЫЙ С ЛУКОМ

Лук (1 головку) нарезать мелко, стушить в масле, соединить с молочным соусом (рецепт 356), прокипятить, заправить по вкусу солью, красным перцем.

Подавать к жареному отварному мясу.

358. СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ

Соус молочный (рецепт 356) заправить по вкусу сахаром и ванилином.

Подавать к овощным и крупяным блюдам.

359. СОУС ЯИЧНО-МАСЛЯНЫЙ (ГОЛЛАНДСКИЙ)

Желтки, сливочное масло и воду, помешивая, варить на слабом огне до загустения, затем снять с огня, заправить солью и лимонным соком по вкусу.

Подавать к отварной цветной капусте и рыбным блюдам.

Норма продуктов для получения 1/4 *л* соуса *8 желтков, 8 ст. ложек сливочного масла, 2 ст. ложки воды, соль, лимонный сок по вкусу.*

360. СОУС ЯИЧНО-МАСЛЯНЫЙ С ТОМАТОМ

К яично-масляному соусу (рецепт 359) добавить 1 столовую ложку томата-пюре, уваренного с 2 ст. ложками сливочного масла, размешать, заправить по вкусу солью, перцем и лимонной кислотой.

Подавать к рыбным блюдам.

361. СОУС ПОЛЬСКИЙ

Сливочное масло разогреть в кастрюле, добавить мелко нарезанные сваренные вкрутую яйца, соль, лимонный сок, нарезанную зелень петрушки, все хорошо размешать.

Подавать к отварной рыбе.

Норма продуктов для получения 1/4 *л* соуса: *8 ст. ложек сливочного масла, 2 яйца, сок 1 лимона, зелень, соль по вкусу.*

362. СОУС СУХАРНЫЙ

Молотые белые сухари поджарить на сливочном масле соединить с растопленным сливочным маслом, заправить солью, лимонным соком и хорошо перемешать.

Подавать к отварным овощам.

Норма продуктов для получения 1/4 *л* соуса: *4 ст. ложки сухарей, 8 ст. ложек сливочного масла, лимонный сок, соль по вкусу.*

363. СОУС-МАЙОНЕЗ

К желткам добавить готовую горчицу, немного соли, и сахара, хорошо растереть, затем влить тонкой струей рафинированное растительное масло, непрерывно помешивая деревянной ложкой, до тех пор, пока масло не соединится с желтками (масла должно быть не более 370 *г*). Добавить столовый уксус, вымешать. Хранить в холодном месте.

Майонез подают к холодным мясным и рыбным блюдам.

Если майонез «отмаслится», то следует взять один отварной желток, растереть и, постепенно вливая майонез, растирать деревянной ложкой в одном направлении, лучше слева направо, пока вся масса не соединится с желтком.

Норма продуктов для получения 1/2 *л* майонеза: *3 желтка, 350 г растительного масла, 1/2 ст ложки горчицы, 1 ст. ложка уксуса, сахар, соль по вкусу.*

364. СОУС-МАЙОНЕЗ С БЕЛЫМ СОУСОМ

Стакан майонеза соединить с 1/3 стакана охлажденного белого соуса, размешать.

Подавать к холодным мясным, рыбным и овощным блюдам.

365. СОУС-МАРИНАД

Очищенные и нарезанные соломкой или звездочками морковь, петрушку, сельдерей, репчатый лук стушить на растительном масле 20—30 минут, заправить томатом-пюре, уксусом, перцем-горошком, солью и варить еще 20 минут. Затем добавить рыбный или мясной бульон, сахар, заварить разведенным в холодном бульоне крахмалом, дать вскипеть. Перелить в глиняную посуду и охладить.

Подают к рыбе под маринадом.

Норма продуктов для получения 1/2 *л* соуса: *3 головки лука, 2 моркови, 1 шт, петрушки, 1/5 стебля лука-порея, 3 ст. ложки растительного масла, 1/2 стакана уксуса, 1 стакан бульона, 1 ст. ложка крахмала, сахар, соль, перец по вкусу.*

366. ЗАПРАВКА САЛАТНАЯ

Растительное масло соединить с уксусом, добавить соль, перец и хорошо взболтать.

Подавать к салатам, винегретам, сельди с гарниром.

Норма продуктов для получения 1/2 *л* заправки: *1/2 стакана растительного масла, 1/2 стакана 3% уксуса, 1 ст. ложка сахара, 1/2 ст. ложки соли, перец по вкусу.*

367. ЗАПРАВКА ГОРЧИЧНАЯ

Соль, сахар, молотый перец и готовую горчицу растереть, добавить растительное масло и столовый уксус, хорошо размешать.

Подавать к салатам и сельди с гарниром.

Норма продуктов для получения 1/2 *л* заправки: *2 ст ложки горчицы, 3/4 стакана растительного масла, 3/4 стакана столового уксуса 1 ст. ложка сахара, соль и перец по вкусу.*

368. СОУС СЛАДКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ

Яблоки промыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, разрезать на 4 части, уложить в сотейник, залить водой и под крышкой сварить до готовности. Затем яблоки протереть через сито, добавить сахар, воду, дать вскипеть, заварить разведенным в холодной воде крахмалом, довести до кипения.

Подавать к сладким пудингам из круп.

Норма продуктов для получения 1/2 *л* соуса: *2 яблока, 3 ст. ложки сахара, 1 1/2 стакана воды, 1 чайная ложка крахмала.*

369. СОУС СЛАДКИЙ КЛУБНИЧНЫЙ

Клубнику очистить от плодоножек, промыть, положить в посуду, залить водой и варить до готовности под крышкой. Затем протереть через сито, добавить воду, сахар, дать вскипеть, заварить крахмалом, разведенным в холодной воде, прокипятить.

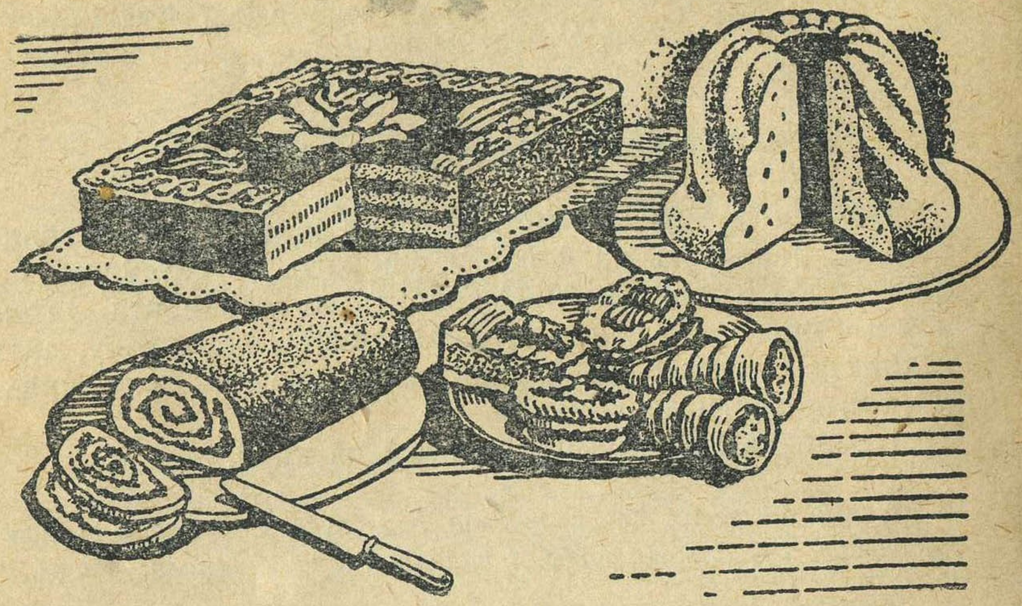
Подавать к сладким пудингам из круп.

Норма продуктов для получения 1/2 *л* соуса *такая же, как и для яблочного соуса (рецепт 368), только вместо яблок взять 1 стакан клубники.*

370. СОУС СЛАДКИЙ АБРИКОСОВЫЙ

Приготовляется так же, как и яблочный или клубничный соус. Вместо яблок или клубники кладут 1 стакан абрикосов без косточек.





ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

371. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО СДОБНОЕ

Дрожжи развести в теплой воде, добавить соль, муку и замесить тесто. Посуду с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место для брожения. Когда тесто подойдет (приблизительно через час), положить в него взбитые яйца, сахар, молоко, растопленный жир и вымесить, затем выложить на посыпанный мукой стол и месить до тех пор, пока оно перестанет прилипать к рукам. После этого тесто переложить в посуду, посыпать мукой, накрыть полотенцем и дать подойти. Когда объем теста увеличится в 2—3 раза, его следует обмять. Затем можно приступить к разделке теста.

Из такого теста можно выпекать булочки, пирожки, пироги, кулебяки, ватрушки, пончики, рулеты, кренделя, рогалики, бабы и другие изделия.

На 1 *кг* теста: *3 1/2 стакана муки, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 30 г дрожжей (или 1/3 прессованной палочки), 1/2 чайной ложки соли, 3 стакана воды.*

372. ПИРОГ ОТКРЫТЫЙ С ЯБЛОКАМИ

Готовое тесто (рецепт 371) раскатать слоем толщиной в большой палец, уложить на смазанный жиром лист, на тесте разложить тонкий слой натертых на терке и посыпанных сахаром яблок. Пирог можно украсить ромбоотрезной сеткой, для чего из теста раскатать тонкие прутики и уложить их сначала в одном, а затем в другом направлении. По борту пирога уложить такой же тонкий прутик из теста. Пирог поставить в теплое место на 15—20 минут, чтобы он поднялся, затем украшения смазать взбитым яйцом и выпечь в духовом шкафу в течение 40—50 минут.

На 1 *кг* теста: *5 яблок, 2 ст. ложки сахара, 1 чайная ложка масла, 1/2 яйца.*

373. ПИРОГ ОТКРЫТЫЙ С КАПУСТОЙ

Готовое тесто (рецепт 371) раскатать, уложить на смазанный жиром лист, сверху положить фарш из капусты, украсить жгутами из теста, дать подняться в течение 15—20 минут, смазать взбитым яйцом и выпечь в духовом шкафу в течение 40—50 минут.

Капустную начинку приготовить таким образом: свежую капусту промыть, мелко нарезать и стушить на жирах, добавив молоко или бульон. В готовую капусту положить мелко нарубленные сваренные вкрутую яйца, посолить и хорошо вымесить.

На 1 *кг* теста: *1 кг капусты, 1/2 стакана молока или бульона, 1/2 стакана жира, соль по вкусу.*

374. ПИРОГ ОТКРЫТЫЙ С РЫБОЙ

Тесто (рецепт 371) раскатать и уложить на смазанный жиром лист. Приготовить рыбную начинку: с рыбы снять кожу, отделить мясо от костей, сварить его в воде, пропустить через мясорубку или мелко порубить ножом, добавить отварной рис, сливочное масло, соль, перец и белый соус, хорошо перемешать. Начинку положить тонким слоем на тесто, сверху — сетку из теста, дать подняться в течение 15—20 минут, смазать взбитым яйцом и выпечь в духовом шкафу в течение 40—50 минут.

На 1 *кг* теста: *500 г рыбы (без костей), 1/2 стакана риса, 2 ст. ложки масла, 3 ст. ложки белого соуса, соль, перец по вкусу.*

375. КУЛЕБЯКА С МЯСОМ

Приготовить фарш: отварное мясо пропустить через мясорубку, добавить жареный лук, соль, перец, красный соус и все хорошо перемешать. Тесто (рецепт 371) раскатать в виде прямоугольника, уложить на середину его во всю длину теста мясную начинку. Края теста поднять, соединить и защипать елочкой. Кулебяку положить на лист, смазанный жиром, дать подняться в течение 15—20 минут, смазать взбитым яйцом и поставить в духовой шкаф на 40—50 минут. Чтобы кулебяка не растрескалась во время выпечки, сделать 3—4 прокола ножом для выхода паров.

На 1 *кг* теста: *500 г мяса (без костей), 2 ст. ложки масла, 2 головки лука, соль, перец по вкусу.*

376. КУЛЕБЯКА С РИСОМ И ЯЙЦАМИ

Готовое тесто (рецепт 371) раскатать в виде прямоугольника, положить на середину его во всю длину теста начинку, приготовленную таким образом: в отварной рис добавить мелко нарубленные сваренные вкрутую яйца, зелень петрушки, посолить и посыпать перцем. Края теста поднять, соединить и защипать елочкой. Кулебяку переложить на лист, смазанный жиром, дать подойти 15—20 минут, смазать взбитым яйцом и выпечь в духовом шкафу в течение 40—50 минут.

На 1 *кг* теста: *1 стакан риса, 1/2 стакана масла, 3 яйца, соль, перец и зелень по вкусу.*

377. ВАТРУШКИ С ТВОРОГОМ

Приготовить тесто (рецепт 371), разделить его на 10 равных частей, разделать в виде шариков, уложить на лист, смазанный жиром, сверху придавить дном стакана и в образовавшуюся ямку положить творог, заправленный сахаром, яйцом и ванилином. Дать подойти 15—20 минут, смазать взбитым яйцом и выпечь в духовом шкафу 30—35 минут.

На 1 *кг* теста: *3 стакана творога, 3 яйца, 3 ст. ложки сахара, ванилин по вкусу.*

378. РУЛЕТ С МАКОМ

Тесто (рецепт 371) раскатать в виде квадрата, сверху положить тонкий слой начинки и свернуть рулетом. Затем рулет уложить на лист, смазанный жиром, дать подняться в течение 15—20 минут, смазать яйцом и поставить в духовой шкаф на 40—50 минут.

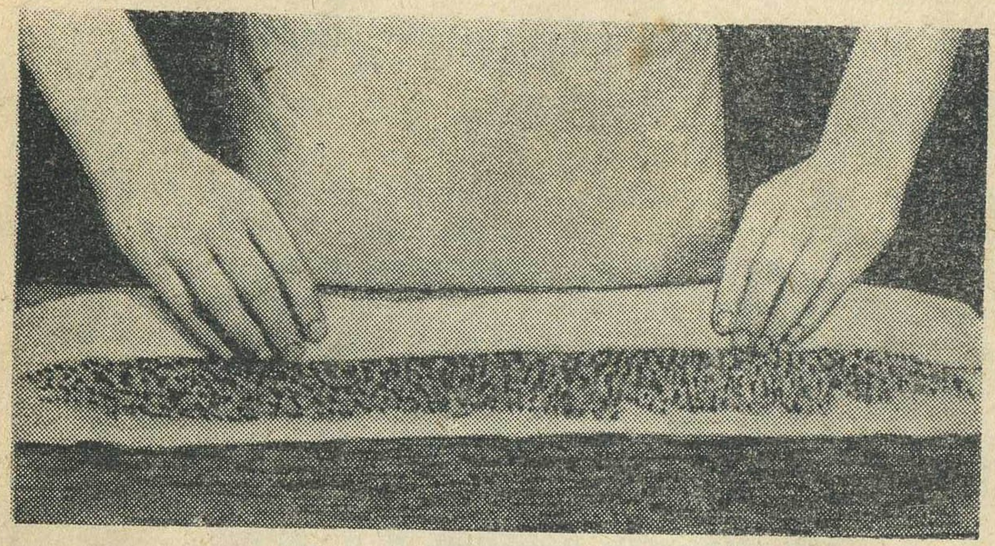


Рис. 36. Скручивание рулета.

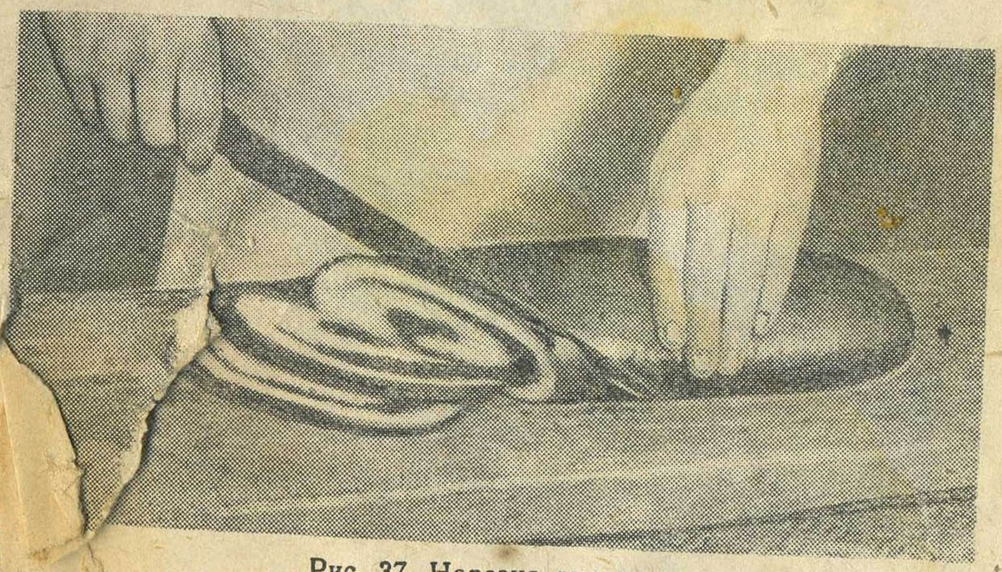


Рис. 37. Нарезка рулета.

Начинку из мака приготовить таким образом: 3 стакана мака промыть, растереть в ступке, залить молоком, стушить до мягкости, добавить сухарную крошку, ванилин, взбитые яйца и сахар.

На 1 *кг* теста: *1 1/2 стакана мака, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана молока, 1/2 стакана сдобных сухарей, 1 яйцо.*

379. ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЫЕ С ЛИВЕРОМ

Приготовить тесто, разделить его на 20 равных частей, разделать в виде шариков, которые раскатать в виде лепешек. На середину каждой лепешки положить ливерную начинку (см. приготовление мясной начинки, рецепт 375). Края лепешек соединить, защипать. Готовые пирожки уложить на лист, смазанный жиром, дать подняться в течение 15—20 минут, смазать взбитым яйцом и поставить в духовой шкаф на 30—40 минут.

На 1 *кг* теста: *250 г ливера, 2 головки лука, соль, перец по вкусу.*

380. ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЫЕ С ПОВИДЛОМ

Приготовляются, как пирожки с ливером, только вместо ливера взять два стакана повидла.

381. ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЫЕ С КАПУСТОЙ

Приготовлять так же, как пирожки с ливером, но с капустной начинкой.

382. БАБА РОМОВАЯ

В дрожжевое тесто добавить яйцо, изюм, размешать, разделить на 20 равных порций, раскатать в виде шариков, уложить в форму и через 15—20 минут поставить в духовой шкаф на 30—35 минут.

Готовую бабу вынуть из формы, охладить. Верхнюю часть промочить сладким ромовым сиропом, нижнюю — обмакнуть в шоколадную помадку.

На 1 *кг* теста: *1 стакан изюма, 1 яйцо, 1/2 стакана шоколадной помадки, 1/2 стакана сиропа.*

383. РОГАЛИКИ С МАКОМ

Из теста раскатать пласт толщиной в полпальца, нарезать треугольниками. На середину каждого треугольника положить начинку из мака (см. рецепт 378) и завернуть в виде рулета так, чтобы конец угла оказался на середине рулета. Рулет свернуть рогаликом, уложить на смазанный жиром лист, дать подняться в течение 15—20 минут, смазать взбитым яйцом и поставить в духовой шкаф на 30 минут.

Рогалики можно не смазывать яйцом перед выпечкой, а после выпечки дать остыть и обмакнуть верхнюю часть в фруктовую помадку.

384. СДОБНОЕ ТЕСТО БЕЗ ДРОЖЖЕЙ

В сметану добавить молоко, взбитые яйца, сахар, соль, растопленное сливочное масло, все хорошо вымесить, всыпать просеянную пшеничную муку и быстро замесить тесто, чтобы оно не затянулось. Готовое тесто охладить в течение 30—40 минут в холодильнике или на льду.

Из такого теста приготовляют пирожки и кулебяки.

На 1 *кг* теста: *3 стакана муки высшего сорта, 4 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки сметаны, 3/. ст. молока.*

...ение 10—15 ми-
... из духового шкафа,

385 СЛОЕНОЕ ...еские трубки, и заполнить

Пшеничную муку ...е крема. 4 белка хорошо взбить в середине ... медном котелке. Не переставая взбивать, по-яйца, подсо... всыпать стакан сахарного песка или сахарной ...ивочное ...атем к...м поставить в посуду с горячей водой, ...разде... еще ...—7 минут, после чего вынуть из воды и ...ь до тех пор, пока он не остынет. Готовый крем ... кулек из промасленной бумаги, срезать ...улька и через отверстие наполнить трубочки

388. ПИРОГ СЛОЕНЫЙ С ЯБЛОКАМИ

...блоки очистить от кожицы, вырезать сердцевину, на-...ть на терке, посыпать сахаром, ванилином и пере-...ать. Слоеное тесто (рецепт 385) раскатать в виде

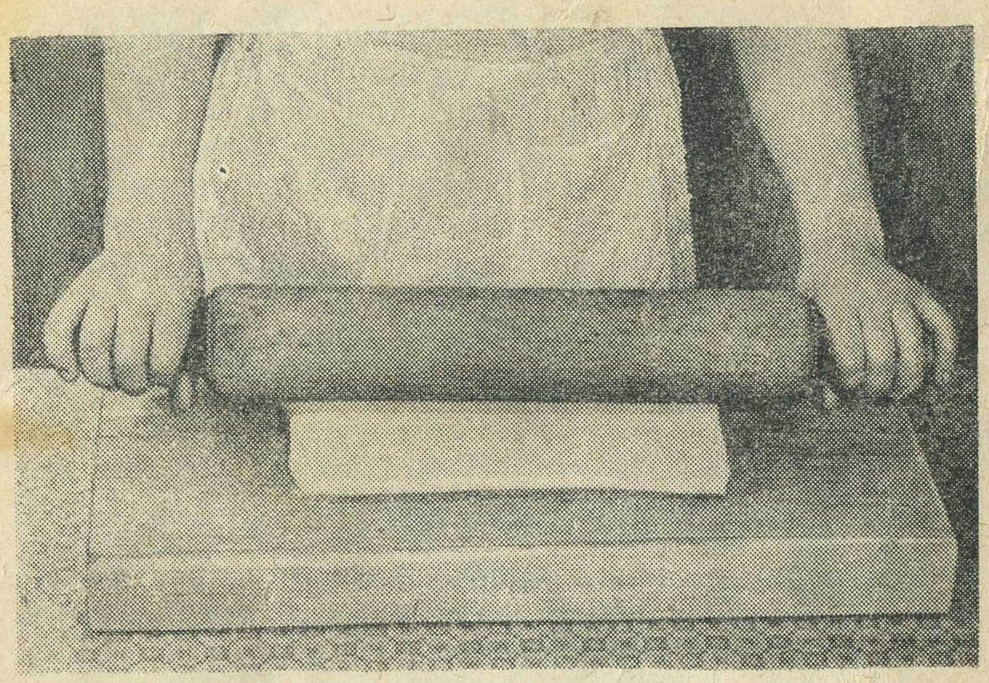


Рис. 38. Раскатка слоеного теста.

381. ПИРО...

Приготовлять так же, ... капустной начинкой.

382. БАБА РОМОВАЯ

В дрожжевое тесто добавить яйцо, изюм, ...шать, разделить на 20 равных порций, раскатать в ...де шариков, уложить в форму и через 15—20 минут ...ставить в духовой шкаф на 30—35 минут.

Готовую бабу вынуть из формы, охладить. Верхнюю часть промочить сладким ромовым сиропом, нижнюю — обмакнуть в шоколадную помадку.

На 1 *кг* теста: *1 стакан изюма, 1 яйцо, 1/2 стакана шоколадной помадки, 1/2 стакана сиропа.*

Из слоеного теста выпекают кулебяки, языки, валованы, пирожки, ватрушки, трубочки, пироги, пирожные и торты.

Для 1 *кг* теста: *4 стакана пшеничной муки высшего сорта, 350 г сливочного масла, 1 ст. ложка уксуса, 2 желтка, 1/2 чайной ложки соли.*

386. ЯЗЫКИ СЛОЕНЫЕ

Из слоеного теста (рецепт 385) раскатать пласт, толщиной в полпальца, с помощью выемки выдавить овальной формы языки, смазать их яйцом, посыпать сахарным песком и выпечь в духовом шкафу в течение 10—15 минут.

На 1 *кг* теста: *1 ст. ложка сахара и 1/2 яйца для смазки.*

387. ТРУБОЧКИ СЛОЕНЫЕ С КРЕМОМ

Из слоеного теста (рецепт 385) раскатать пласт, толщиной в полпальца, нарезать на полоски, шириной в два пальца, а длиной не больше одной четверти. Полоски навернуть на металлическую трубку так, чтобы каждый следующий виток ложился одним краем на нижележащую полоску Приготовленные таким образом трубочки уложить на смазанный жиром лист, сверху смазать их яйцом, и выпечь в духовом шкафу в течение 10—15 минут Затем готовые трубочки вынуть из духового шкафа, дать остыть, удалить металлические трубки, и заполнить кремом.

Приготовление крема: 4 белка хорошо взбить веничком в медном котелке. Не переставая взбивать, понемногу всыпать стакан сахарного песка или сахарной пудры. Затем ... поставить в посуду с горячей водой, ...вать еще ...—7 минут, после чего вынуть из воды и ...ть до тех пор, пока он не остынет. Готовый крем ... в кулек из промасленной бумаги, срезать ...улька и через отверстие наполнить трубочки

388. ПИРОГ СЛОЕНЫЙ С ЯБЛОКАМИ

...блоки очистить от кожицы, вырезать сердцевину, на...ть на терке, посыпать сахаром, ванилином и пере...шать. Слоеное тесто (рецепт 385) раскатать в виде

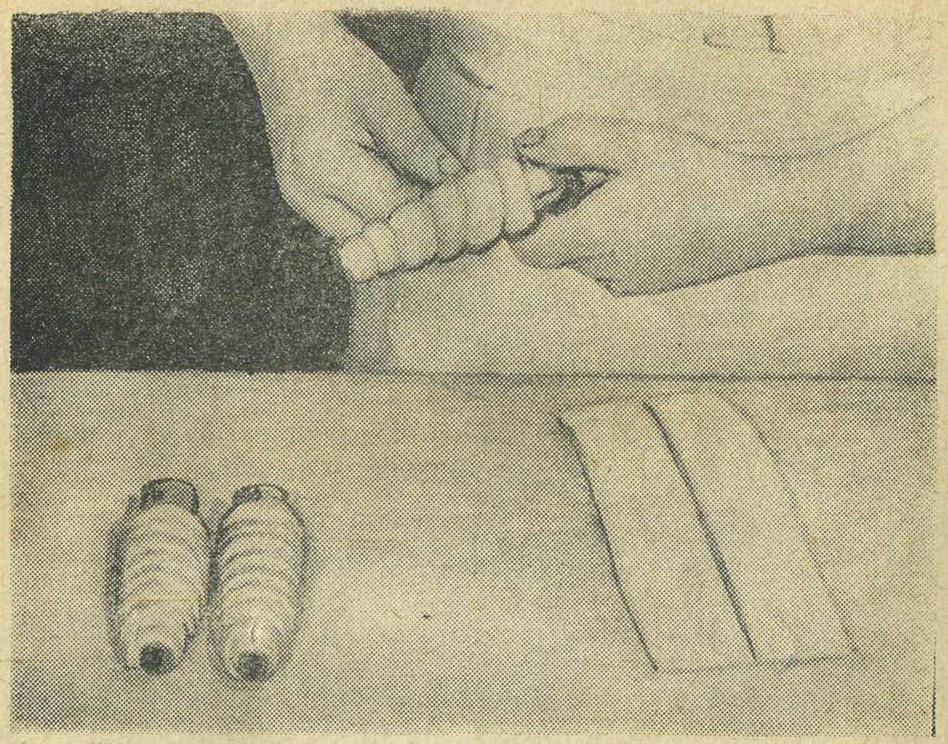


Рис. 40. Приготовление трубочек из слоеного теста.

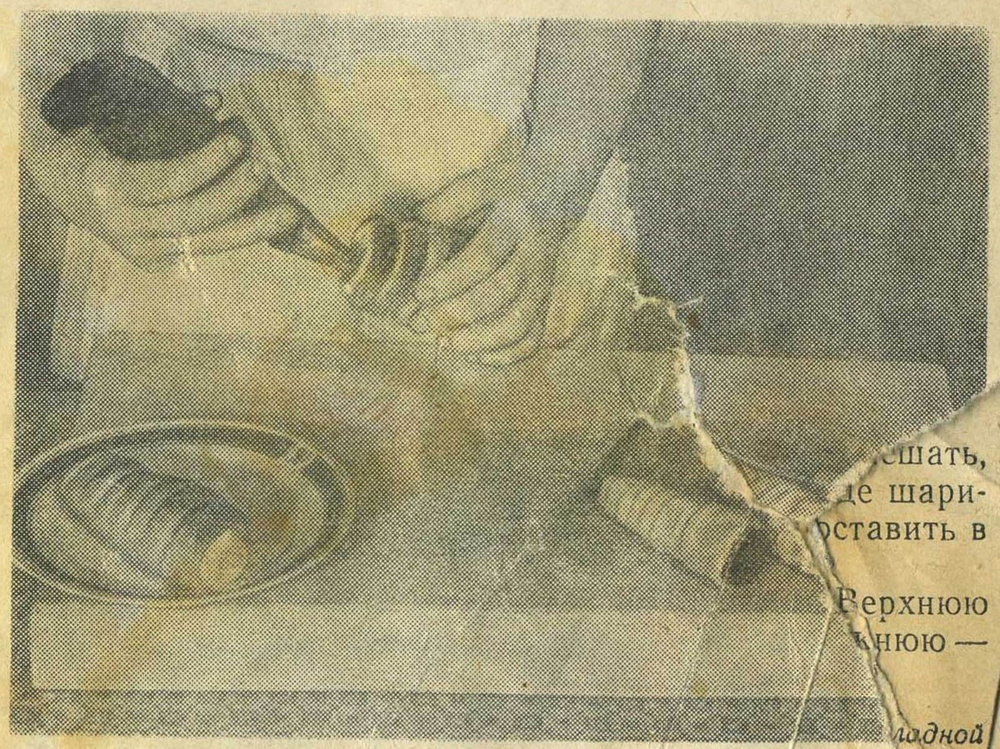


Рис. 41. Наполнение трубочек кремом.

прямоугольника, который разрезать на две равные ча
Одну часть уложить на лист, смазанный жиром, све
положить тонкий слой яблочной начинки, накрыть оставшимся тестом, края теста защипать, сверху смазать взбитым яйцом и выпечь в духовом шкафу в течение 15—20 минут.

После выпечки пирог нарезать на куски и посыпать сахарной пудрой.

На 1 *кг* теста: *3 яблока, 2 ст ложки сахара, ванилин по вкусу.*

389. ПИРОГ СЛОЕНЫЙ С ТВОРОЖНОЙ НАЧИНКОЙ

Приготовлять так же, как пирог с яблоками, но с творожной начинкой.

Приготовление творожной начинки: растереть желтки с сахаром, добавить творог, протертый через сито, изюм, если есть, все хорошо размешать, положить взбитые белки и опять размешать.

На 1 *кг* теста: *2 желтка, 3 белка, 1/2 стакана сахара, ? творога, 2 ст. ложки изюма.*

390. ЯБЛО

Яблоки средн
цы, удалить серд
аполнить начин
хи предвар
Слоен
пр

391. СЛОЕНЫЕ ПАЛОЧКИ К ПИВУ

Слоеное тесто (рецепт 385) раскатать и нарезать узкими полосками, шириной в палец и длиной в 12—15 *см*, уложить их на лист, смазать яйцом, посыпать солью и испечь в духовом шкафу в течение 20—30 минут.

На 1 *кг* теста: ½ *яйца для смазки, соль по вкусу.*

392. СЛОЕНЫЕ ПАЛОЧКИ С МАКОМ

Палочки приготовить так, как указано в рецепте 391, смазать яйцом, посыпать сахаром и маком и испечь в духовом шкафу в течение 30 минут.

На 1 *кг* теста: *1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка мака,* ½ *яйца для смазки.*

393. ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Пшеничную муку просеять на стол, собрать горкой, в середине ее сделать углубление, куда положить растоп-
ное сливочное масло, взбитые яйца, сахар, соду, ва-
соль, смешать с мукой, замесить тесто и рас-
им пластом, из которого с помощью круглой
ыемки вырезать фигурки. Уложить на
ховом шкафу в течение 15 минут.
можно приготовить печенье, пи
елия.

г масла, 2 стакана сахара,

ей

ПОКАМИ

ть на 2 ешать,
де шари-
оставить в

Верхнюю
нюю —

олодной
а,



Рис. 41. Наполнение трубочек кремом.

ну, процедить через полотно и охладить. При подаче к столу полить виноградным соком.

Норма продуктов: *2 стакана горячей воды, 1 стакан сахара, стакан красного вина, лимонную кислоту, 1 ст. ложка желатина.*

420. ЖЕЛЕ ИЗ ВИНОГРАДНОГО СОКА

Приготовлять так же, как желе из красного вина, но вместо воды и вина влить 3 стакана виноградного сока.

421. ЖЕЛЕ ИЗ КЛУБНИКИ ИЛИ МАЛИНЫ

Приготовлять так же, как желе из красного вина, но вместо вина влить стакан клубничного или малинового сока. При подаче к столу полить малиновым соком с сахаром.

Желе можно готовить из вишни, клюквы, яблочного, абрикосового и других фруктовых соков.

422. МУСС ВИШНЕВЫЙ

Из вишен удалить косточки и выдавить сок. Из вишневого сока приготовить желе (см. рецепт 421). Готовое желе слегка охладить, взбить веничком на льду до образования пенообразной массы и дать остыть. При подаче к столу мусс полить вишневым соком.

Норма продуктов: *3 стакана вишен, 1 стакан воды, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка желатина.*

423. МУСС МАЛИНОВЫЙ ИЛИ КЛУБНИЧНЫЙ

Приготовляется так же, как вишневый мусс, вместо вишен нужно взять 3 стакана клубники или малины.

424. КИСЕЛЬ ИЗ ВИНОГРАДНОГО ВИНА

Красное виноградное вино влить в кипящую сладкую воду, дать вскипеть, добавить картофельный крахмал, разведенный в холодной воде, и довести до кипения. Готовый кисель слегка охладить и разлить по стаканам.

Норма продуктов: *1 стакан вина, 3 стакана воды, 3 ст. ложки сахара, 2 ст ложки крахмала.*

425. КИСЕЛЬ ИЗ МАЛИНЫ ИЛИ КЛУБНИКИ

Приготовляется так же, как кисель из виноградного вина, только вместо вина нужно влить стакан малинового или клубничного сока.

426. КИСЕЛЬ МОЛОЧНЫЙ

Приготовляется так же, как и кисель из виноградного вина, только вместо воды и виноградного вина нужно взять 4 стакана молока, сахара и крахмала по 2 ст. ложки.

427. КОМПОТ ИЗ ВИШЕН И ВИНОГРАДА

В кипящую воду добавить перебранные и промытые виноград и вишни, прокипятить 3 минуты, положить сахар, кипятить еще 2 минуты и охладить.

Норма продуктов: *3 стакана воды, по ½ стакана вишен и винограда, сахар по вкусу.*

428. КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ

Сушеные сливы, яблоки и вишни перебрать, хорошо промыть в теплой воде. Когда вода для компота закипит, опустить вишни, дать вскипеть, затем положить сливы и в конце варки — яблоки и сахар. Готовый компот охладить.

Норма продуктов: *1 стакан сухофруктов, 2 стакана воды, сахар по вкусу.*

429. КОМПОТ ИЗ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ФРУКТОВ

Вскипятить воду, добавить консервированные вишни из готового «вишневого компота», сахар, дать закипеть. Готовый компот охладить.

Норма продуктов: *2 стакана воды, 2 стакана вишен, сахар по вкусу.*

лёгк свар. (6 шт).
лук, чеснок, помид. соус (соус)
+ масло сар.
на сков. сл. масл
~~слой~~ (соус -
1 слой чипсы (полить соус).
сверху лёгк, затем
всё повторяется
так несколь. слоев.
сверху терт. сыр и в
духовку

картоф. запеканка

В. М. МЕЛЬНИК

Домашняя кухня

