

150 ЛУЧШИХ БЛЮД РУССКОЙ КУХНИ



150 ЛУЧШИХ БЛЮД РУССКОЙ КУХНИ

УДК 641.56(470+571)(083.12)
ББК 36.997
С81

С81 **150 лучших блюд русской кухни.** — Минск : Харвест, 2011. —
128 с. : ил.

ISBN 978-985-16-9791-1.

В течение нескольких столетий русская кухня пополнялась новыми рецептами блюд. Еще в правление Ивана Грозного на званых ужинах подавалось до 500 разнообразных кушаний (сравните: короля Франции тогда потчевали лишь 50—60 яствами). В итоге до наших дней дошло такое количество рецептов, что сосчитать их уже невозможно.

В этой книге вы найдете различные рецепты национальных русских блюд, которые помогут превратить обычный прием пищи в настоящий праздник! Каждый рецепт содержит перечень необходимых ингредиентов, подробную пошаговую «инструкцию» по приготовлению блюда, а также информацию о времени приготовления.

Настоящее издание будет полезно как начинающим, так и опытным кулинарам.

УДК 641.56(470+571)(083.12)
ББК 36.997

ISBN 978-985-16-9791-1

© Подготовка, оформление.
ООО «Харвест», 2011

Оглавление

Салаты

Салат овощной с яйцом	4
Салат «Фантазия»	6
Салат овощной с апельсином	8
Салат «Летний»	10
Салат из помидор и огурцов	12
Салат «Спутник»	14
Салат «Праздничный»	16

Закуски

Помидоры, фаршированные рисом	18
Яйца, фаршированные сыром	20
Щука фаршированная	22
Закуска «Домашняя» с сельдью	24
Буженина отварная	26

Первые блюда

Суп овощной холодный	28
Суп-гуляш овощной	30
Суп с соевыми огурцами	32
Суп с цветной капустой	34
Суп гороховый с гренками	36
Рыбный суп	38
Рыбный суп с сыром	40
Борщ «Пикантный»	42
Борщ «Русский»	44
Щи из свежей капусты	46
Щи «Крестьянские»	48
Окрошка из птицы или дичи	50

Вторые блюда

Филе говядины, тушенное в красном вине	52
Бифштекс	54
Жаркое из говядины	56
Гуляш	58

Телятина, тушенная с морковью и горошком	60
Отбивные с сыром	62
Мясо с помидорами	64
Отварная свинина с жареными грибами	66
Рагу из баранины	68
Стейк бараний	70
Цыпленок в пикантном соусе	72
Тетерев жареный	74
Котлеты «Домашние»	76
Котлеты с сырной начинкой	78
Рыба, фаршированная грибами	80
Рыба, обжаренная в яйце	82
Рыба жареная	84
Осетрина, запеченная под сыром	86
Перец, фаршированный мясом	88
Баклажаны, запеченные с сыром	90
Овощи, тушенные с мясом	92
Овощное рагу	94
Картофель отварной	96
Картофель отварной с луком и грибами	98
Каша овсяная	100
Каша манная с ягодами	102
Пельмени «Сибирские»	104
Вареники с творогом	106
Блины «Скороспелые»	108
Блины «Царские»	110
Блинчики с овощами	112

Выпечка

Кулич пасхальный	114
Рулэт с маком	116
Пирог со шпинатом (безопасный способ)	118
Пирог с черникой	120
Пирог песочный фруктовый	122
Пирог песочный с клюквой	124
Пирожки с мясной начинкой	126

Салат овощной с яйцом

1—2 пучка зеленого салата,
4 помидора,
1 свежий огурец,
2 сваренных вкрутую яйца,
1 стебель лука-порея (белая часть),
растительное масло,
лимонный сок,
черный перец,
соль.

1. Приготовить заправку из масла, лимонного сока, перца и соли.
2. Вымытый салат крупно нарезать, помидоры нарезать дольками, а огурец — кружочками.
3. Яйца разрезать на четвертинки.
4. Подготовленные продукты смешать, добавить заправку и перемешать.
5. Салат посыпать мелко нарезанным луком-пореем.



Совет:

Увядшую зелень можно освежить, положив ее на час в холодную воду, в которую добавлена столовая ложка уксуса.





Салат

«Фантазия»

2 помидора,
2 сладких красных перца,
1 огурец,
1 луковица,
зелень петрушки и укропа,
50 г салатной заправки,
растительное масло,
соль.



Совет:

Чтобы приготовить салатную заправку, следует смешать растительное масло с соком лимона, добавить горчицу, перец, сахар, соль и все тщательно перемешать.

1. Свежие помидоры и огурец нарезать тонкими кружочками.
2. Лук нарезать кольцами. Тут же на доске пересыпать его солью и слегка перетереть руками, добавив небольшое количество растительного масла.
3. Перец очистить от семян, промыть и нарезать соломкой.
4. Все смешать и посолить.
5. Добавить мелко нарезанную зелень петрушки и укропа.
6. Залить салатной заправкой и перемешать.





Салат

овощной

с апельсином

300 г огурцов,
200 г капусты,
2–3 помидора,
1 болгарский перец,
1 апельсин,
растительное масло,
уксус,
сахар по вкусу,
соль.



Совет:

Кожуру овощей желательно срезать как можно тоньше, ведь под ней находятся самые ценные питательные вещества.

1. Огурцы нарезать тонкими длинными ломтиками.
2. Помидоры обмыть и нарезать дольками, перец — соломкой.
3. Апельсин очистить и мелко нарезать.
4. Все продукты смешать, посолить, по вкусу добавить сахар.
5. Заправить растительным маслом, сбрызнуть уксусом и перемешать.





Салат «Летний»

400 г капусты,

150 г зеленого салата,

2–3 помидора,

1 болгарский перец,

1 луковица,

петрушка,

майонез или растительное масло,
соль.



1. Капусту и салат обмыть и нашинковать.

2. Помидоры обмыть и нарезать дольками, перец — полукольцами.

3. Луковицу нарезать кольцами или полукольцами.

4. Все продукты смешать, посолить.

5. Заправить майонезом или растительным маслом и перемешать.



Совет:

Излишнюю горечь репчатого лука можно удалить, залив его на время холодной слегка подсоленной водой. В воду также добавляют немного уксуса.





Салат *из помидор и огурцов*

4 помидора,

4 свежих огурца,

1/2 стакана салатной заправки,

зелень,

соль.

1. Подготовленные помидоры нарезать кружками поперек.
2. Смешать с кружками огурцов, посолить.
3. Уложить в салатник, полить заправкой с растительным маслом.
4. Посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа и перемешать.



Совет:

Салаты, как правило, подают на стол в холодном виде. Хранить их нужно в прохладном месте, если нельзя поставить на стол немедленно.



