



200

лучших рецептов русской кухни



Быстро, вкусно, просто

200 лучших рецептов русской кухни

«АСТ»

2012

200 лучших рецептов русской кухни / «АСТ», 2012 — (Быстро, вкусно, просто)

ISBN 978-5-457-27901-8

Многие поколения наших предков бережно собирали, совершенствовали и донесли до нас поистине национальное богатство – самобытные рецепты русской кухни. Лишь небольшая часть из них предлагается вам.

ISBN 978-5-457-27901-8

, 2012
© АСТ, 2012

Содержание

«Что есть в печи – все на стол мечи!»	5
Первые блюда	6
Бульон из курицы	6
Бульон из телятины	7
Суп из рубцов	8
Кислые щи	9
Щи из маринованного щавеля	10
Борщ со свежими грибами	11
Борщ с белокочанной капустой	12
Борщ с квашеной капустой	13
Щи из квашеной капусты	14
Щи из свежей капусты	15
Щи из крапивы	16
Щи зеленые	17
Щи зеленые с кислицей	18
Щи из крапивы с картофелем	19
Суп с брюквой и ячневой крупой	20
Суп-пюре из свежих помидоров	21
Суп-пюре зеленый из щавеля или шпината	22
Суп-пюре из лука с саго	23
Суп-пюре из зеленой фасоли	24
Суп-пюре из картофеля	25
Суп из судака, линя или щуки с перловой крупой	26
Каши	27
Кашица смоленская	27
Кашица костромская	28
Кашица гороховая	29
Кашица овсяная сладкая	30
Каша гречневая рассыпчатая	31
Каша гречневая молочная	32
Каша гречневая пуховая	33
Каша ячневая размазня	34
Конец ознакомительного фрагмента.	35

200 лучших рецептов русской кухни

Составитель Костина Дарья

«Что есть в печи – все на стол мечи!»

Хлебосольство русского человека ярко выражено в этой общеизвестной пословице. Конечно, русский крестьянский стол не отличался разнообразием блюд, однако все они были сытными и вкусными. Когда же дело доходило до праздничных застолий, то русскому гостеприимству практически не было предела.

Русская кухня давно пользуется широкой известностью во всем мире и отличается особо богатым выбором всевозможных супов, а щи, борщ, рассольник, солянка, уха, окрошка, ботвинья являются исконно русскими блюдами. Супы готовят на мясном, костном, рыбном, грибном бульонах, на овощных и фруктово-ягодных отварах, на молоке и хлебном квасе.

Большое место в меню занимают и разнообразные кашицы и каши, считавшиеся первоначально обрядовой, торжественной пищей. Вся эта хлебная, мучная пища разнообразилась чаще всего рыбой, грибами, лесными ягодами, овощами, молоком.

Даже при поверхностном знакомстве с весьма разнообразными и удивительно рациональными русскими кушаньями любая хозяйка сможет легко подобрать блюда для любого случая в будни и праздники.

Уже сами исходные продукты традиционной русской кухни настолько хороши, что им практически требуется самый минимум приправ, а в ряде случаев лучше вообще обойтись без них.

Запеченные в печи (духовке) гусь, утка, индейка, тушенные в сметане и жареные грибы, караси, карпы, речной окунь, лососевые и осетровые, просто обжаренные с растительным маслом, томленный горох, гречневая каша – список таких кушаний можно продолжать бесконечно, только выбирай. Многие поколения наших предков бережно собирали, совершенствовали и донесли до нас поистине национальное богатство – самобытные рецепты русской кухни. Лишь небольшая часть из них предлагается вам.

Первые блюда

Бульон из курицы

1 курица, 300 г белых корней, 400 г телячьих костей, пучок зелени.

Взять очищенную и выпотрошенную курицу весом 1,2–1,3 кг, срезать с нее филе, которое употребить на куриные котлеты, а бульон сварить из одних костей, лапок, крылышек, белых корней, пучка зелени, можно прибавить к ним телячьи или говяжьи голяшки.

К бульону подать пирожки.

Бульон из телятины

● 400 г говядины, 300 г основных корнеьев, 800 г костей (от жареной телятины), 2–3 зерна душистого перца, 1/2 лаврового листа, немного мускатного цвета, 1 бутон гвоздики, 4 г кардамона.

Вскипятить 3 раза бульон из 400 г говядины. Снять накипь, процедить. Положить 300 г основных неподжаренных корнеьев, 800 г оставшихся от жареной телятины костей, разрубив их предварительно вдоль и поперек, слегка присолить и варить. Прозрачный мясной бульон приобретает особенно приятный вкус, если при варке в него положить кусочек сухого сыра.

Этот бульон подают: с клецками, вермишелью или домашней лапшой, рисом, перловой крупой.

Суп из рубцов

● *1/4 говяжьего рубца, 400 г говядины, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1/2 корня сельдерея, 2–3 луковицы, 1/2 шт. лука-порея, 6 картофелин, 1/2 стакана муки, зелень, перец.*

Очистить и сварить четверть говяжьего рубца. Когда рубец станет мягким, вынуть его, очистить от ниток, нарезать кусками или полосками. Белый бульон из 400 г говядины процедить, опустить в него нарезанный рубец, немного кореньев (по желанию – картофель), сварить, заправить мукой, вскипятить. Всыпать в миску зелень, черный перец, налить в нее суп, подавать.

Кислые щи

● *1,25 кг говядины, 2–3 гриба, 1 столовая ложка муки, 1 луковица, 5–10 зерен душистого перца, 1–2 лавровых листа, 3 стакана кислой капусты, 1 столовая ложка масла, 1 стакан сметаны.*

Сварить белый бульон без соли из одной говядины, процедить 600 г кислой шинкованной капусты, отжать ее. Сок приберечь. Затем капусту обдать кипятком, откинуть на решето. Распустить 1/2 ложки масла, положить мелко нашинкованную луковицу и изрубленную капусту, поджарить, постоянно мешая. Ложку поджаренной муки развести до гладкости стаканом отвара из 2–3 сушеных грибов, влить смесь в капусту, залить процеженным бульоном, кипятить в течение часа на легком огне. Если щи окажутся некислыми, подлить немного капустного сока и 1 1/2 стакана сметаны, вскипятить. Подать с разварной говядиной.

Вкусные щи можно приготовить даже из очень кислой капусты, для этого часть ее заменяют свежей. Тушат только квашеную капусту, а свежую кладут в кипящий бульон.

Щи из маринованного щавеля

● *1–1,2 кг говядины, 2 луковицы, 1/2 стакана маринованного щавеля, 1–2 стакана сметаны, 3–4 сушеных гриба.*

Сварить бульон из говядины, двух печеных луковиц и грибов, процедить, положить 1/2 стакана маринованного щавеля, сметану, но лучше сливки, размешанные с двумя ложками муки, вскипятить, всыпать укроп и зеленую петрушку.

Борщ со свежими грибами

● *1,5 кг говядины, коренья, 300 г свежих грибов, 6–9 картофелин, горсть нарезанного зеленого лука, 1–2 столовые ложки масла, 1 столовая ложка муки, 1 стакан сметаны или сливок, 1–2 луковицы, зелень, черный перец.*

Сварить бульон из говядины и кореньев, процедить. За час до обеда взять полную тарелку очищенных свежих грибов: белых, маслят, рыжиков или груздей, но только не волнушек. Обдать их кипятком, поджарить в масле с луком, обсыпать ложкой муки, залить бульоном, положить 6–9 картофелин, сварить, положить горсть мелко нарезанного зеленого лука, посолить, добавить сметану или сливки, прокипятить, вылить в миску.

Подавая, всыпать зелень и черный перец.

Борщ с белокочанной капустой

• 500 г мяса говядины, 500 г белокочанной капусты, 400 г картофеля, 150 г моркови, 100 г свеклы, 20 г корня пастернака, по 10 г зелени укропа и перца сладкого, 20 г лука репчатого, 15 г томата-пюре, 10 г масла сливочного, сметана диетическая 10 %-ная, 1–2 лавровых листа, соль, хмели-сунели, черный горький перец по вкусу.

Приготовить бульон. Сваренное мясо нарезать порциями, а бульон процедить. Очищенную и промытую свеклу нашинковать соломкой, репчатый лук очистить и нашинковать полукольцами, морковь дольками, болгарский перец брусочками, корень пастернака (сельдерея или петрушки) мелко нарубить. Зелень лука-порея, петрушки и укропа измельчить.

В кастрюлю налить по 350 мл бульона на каждую порцию в том случае, если борщ готовите с томатом, а если из свежих помидоров, то по 400 мл бульона (воды, кваса). Вложить свежие помидоры, закрыть крышкой и поставить на огонь.

Затем взять полуторалитровую алюминиевую кастрюлю, по дну которой разбросать кусочки сливочного масла. Сверху разложить репчатый лук, свеклу, крупно нарезанный картофель, болгарский перец, пастернак, зеленый лук, петрушку и укроп. Сверху слегка присолить, немного посыпать перцем, добавить лавровый лист, закрыть плотно крышкой и поставить на сильный огонь. За это время открыть свежий томат (если варились помидоры, то отжать их на дуршлаг) и нарезать кубиками белокочанную капусту. На 8-й минуте пассерования овощи полить горячим бульоном и высыпать в кастрюлю. Приготовленную капусту и разведенный бульоном томат (сок, пасту или пюре) добавить в борщ. С момента его закипания капусту варить не более 3–5 минут.

Борщ с квашеной капустой

• 500 г говядины, 500 г капусты квашеной, 400 г картофеля, 200 г моркови, 150 г свеклы, 50 г корня пастернака, зелень петрушки и укропа, лук репчатый, растительное масло для пассерования, 60 г консервированного зеленого горошка, 50 г фасоли, сметана, томат-пюре, соль, лавровый лист, 6–8 горошин горького и душистого перца.

В трехлитровую кастрюлю (на 4 порции) налить готовый бульон или воду по 350 мл на порцию. Закрыть крышкой и поставить на огонь. Затем приготовить пассеровку из овощей по рецепту и по способу, указанному выше (если у хозяйки имеются квашеные овощи, то их надо подготовить вместе с консервированным зеленым горошком и фасолью в стручках и опустить в бульон за 2 минуты до введения пассерующихся овощей). На 8-й минуте пассерования овощей добавить в них разливную ложку бульона и вылить в кастрюлю, добавить капусту и томат. С момента закипания варить борщ еще 3–5 мин.

К этому блюду можно подать гренки из гречневой каши.

Приготовление гренков. Сварить густую вязкую гречневую кашу, выложить на смоченный холодной водой противень слоем в 1,5–2 см и охладить. Нарезать на небольшие ломтики в форме квадратов, загарнировать и поджарить на масле до золотистого цвета.

Щи из квашеной капусты

● 100 г капусты квашеной, 20 г моркови, корень петрушки, 20 г лука репчатого, 20 г томата-пасты, 10 г жира свиного, 10 г сметаны, соль, специи, зелень.

Эти щи можно готовить с говядиной, бараниной, свининой, а также с осетриной, треской, тюлькой, салакой.

Капусту перебрать, очень кислую промыть холодной водой, сок отжать. Крупные кусочки измельчить. Подготовленную капусту тушить в бульоне или воде с добавлением жира, периодически помешивая. Коренья и лук спассеровать с добавлением томата. В кипящий бульон положить капусту, прокипятить в течение 15–20 минут. По желанию можно заправить чесноком, растертым с солью (1 зубок на порцию). Перед подачей к столу заправить сметаной и мелко нарезанной зеленью.

Щи из свежей капусты

● 160 г капусты свежей, 15 г репы, 20 г моркови, корень петрушки, 20 г лука репчатого, 40 г помидоров или 10 г томата-пасты, специи, 10 г сметаны, зелень, соль.

Эти щи лучше готовить мясными (с говядиной, свининой и т. п.). Капусту нарезать шашками или лапшой, репу – дольками. Коренья и лук нарезать брусочками, пассеровать, а затем добавить помидоры или томат и продолжить обжаривание. В кипящий бульон положить капусту и репу. Доведя до кипения, добавить пассерованные коренья, соль. За 5–10 минут до окончания варки ввести специи, по желанию – мучную пассеровку (5 г муки на порцию). Перед подачей к столу в тарелку положить сметану и зелень.

Щи из крапивы

● 150 г молодой крапивы, 50 г щавеля, 5 г моркови, 5 г петрушки, 20 г репчатого лука, 15 г зеленого лука, 5 г пшеничной муки, 10 г сливочного масла, 10 г сметаны, 1/2 яйца, лавровый лист, перец, соль.

Подготовленную молодую крапиву отварить в воде в течение трех минут, процедить, протереть через сито или пропустить через мясорубку и тушить с жиром 10–15 минут. Морковь, лук, петрушку спассеровать на жире. В кипящий бульон или воду положить крапиву, пассерованные овощи, зеленый лук, варить 20–25 минут. За 10 минут до готовности добавить белый соус, лавровый лист, перец, гвоздику, щавель.

Щи зеленые

● 400 мл воды, 65 г щавеля, 65 г шпината, 25 г зеленого лука, 25 г сливочного масла, 50 г моркови, 20 г белых кореньев, 50 г картофеля, 5 г пшеничной муки, 1 яйцо, 50 г сметаны, 5 г зелени петрушки, соль по вкусу.

Щавель и шпинат промыть, половину общего количества припустить в собственном соку и протереть через сито, вторую половину нашинковать. Рубленый лук спассеровать в сливочном масле, добавив нарезанные брусочками и тушеные морковь и белые коренья. Соединить с пюре, протушить 10–15 минут. Развести массу овощным отваром. Вскипятить. Положить картофель. Незадолго до конца варки ввести в щи мучную пассеровку, нашинкованные салат, шпинат, щавель и соль. Подавая к столу, добавить рубленую зелень.

Щи зеленые с кислицей

● 600 г картофеля, 400 г лука репчатого, 80 г масла сливочного, 40 г кислицы, 40 г муки пшеничной, 2 яйца, 80 г сметаны, лист лавровый, перец молотый черный, 1,5 л воды, соль по вкусу.

В кипящую воду опустить нарезанный картофель, через 15 минут – пассерованный лук, затем кислицу и варить еще 15 минут. За 5–10 минут до готовности спассеровать муку, развести ее бульоном или водой и добавить к щам, положить специи. В тарелки со щами положить по половине вареного яйца и сметану.

Щи из крапивы с картофелем

● 600 г молодой крапивы, 400 г щавеля, 400 г картофеля, 100 г моркови, 100 г лука репчатого, 100 г масла сливочного, 3 яйца, 80 г сметаны, 1,5 л воды, соль по вкусу.

Перебранную и промытую крапиву положить на две минуты в кипящую воду, откинуть на сито, мелко порубить и тушить с жиром 10 минут. Морковь и лук измельчить и спассеровать, соединить с крапивой.

В подсоленной воде отварить до полуготовности картофель, добавить крапиву с морковью и луком и варить до готовности. Зелень щавеля и белый соус добавить за 5–10 минут до готовности щей. Перед подачей на стол положить в тарелки дольки вареного яйца и сметану.

Суп с брюквой и ячневой крупой

• *1,25 кг говядины, 1 луковица, 400 г брюквы, 6–12 картофелин, 1/2 стакана ячневой крупы, зелень, 1 стакан сметаны или густых сливок.*

Сварить белый бульон из говядины, процедить. За два часа до обеда взять 1/2 стакана в холодной воде промытой ячневой крупы, 1 луковицу и очищенную брюкву, нарезанную равными кусками, отдельно сварить до мягкости в процеженном бульоне. За полчаса до употребления положить в бульон очищенный и нарезанный сырой картофель, сварить.

Подавая, можно влить сметану или сливки и всыпать зелень.

Суп-пюре из свежих помидоров

• 1 кг говядины, 200 г телячьей голяшки, 300 г основных корнеев, пучок зелени, 2–8 помидоров или 1/2 стакана томата-пюре, 1/2 стакана перловой крупы или риса, 1/2 столовой ложки сливочного масла, 1 стакан сметаны, укроп.

Сварить белый бульон из 1 кг говядины и 200 г телячьей голяшки с кореньями, без луковицы, но с пучком зелени, процедить.

2–8 помидоров, в зависимости от их величины и зрелости, вымыть, разрезать, удалить зернышки, нарезать помельче, тушить под крышкой с 1/2 ст. ложки сливочного масла, чаще мешая, чтобы не пригорели, залить процеженным бульоном, прокипятить, протереть сквозь сито. Сварить отдельно, но не разварить, 0,5 стакана перловой крупы или риса, переложить к протертым помидорам, влить 1/2 стакана сметаны, залить всем бульоном, раз вскипятить, подавать с зеленым укропом.

Суп-пюре зеленый из щавеля или шпината

• *1 кг говядины, 2–3 сушеных гриба, пучок зелени, горсть укропа, 300–600 г щавеля, 300–600 г шпината, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка масла, 1 луковица, 1 стакан сметаны, 1/4 чайной ложки соды.*

Этот суп готовят или из одного щавеля, или из одного шпината, или из щавеля пополам со шпинатом. Если готовить суп только из щавеля или шпината, то следует взять 600 г более или менее очищенных растений, если же из щавеля пополам со шпинатом, то взять по 300 г того и другого. Сварить бульон из говядины, кореньев, пучка зелени, 2–3 сушеных грибов, прибавив к ним горсть очищенного укропа, потом процедить.

300–600 г щавеля перебрать, вымыть, откинуть на дуршлаг, мелко изрубить в деревянной посуде и вместе с соком переложить в глиняный горшок или в эмалированную кастрюлю, припустить до готовности в собственном соку, не подливая воды, протереть сквозь сито, развести процеженным кипящим бульоном, вскипятить, заправить ложкой муки, разведенной холодной водой. Можно положить поджаренную на 1/2 ст. ложке масла мелко изрубленную луковицу.

300–600 г шпината перебрать, вымыть, откинуть на дуршлаг, опустить в посоленный кипяток с содой, вскипятить до мягкости, откинуть на сито, обдать холодной водой, когда вода стечет, протереть сквозь сито в неметаллическую кастрюльку и сразу же положить в нее кусок масла. Перед самой подачей бульон снять с огня, положить в него протертый шпинат, мелко нашинкованные грибы, сметану, размешать, подавать.

Суп-пюре из лука с саго

● *1,5 кг телячьих костей, 400 г лука, 1 столовая ложка масла, 1 столовая ложка муки, соль, 1/2 стакана густых сливок, 2 желтка, мускатный орех, 1/4 стакана саго.*

Сварить бульон из телячьих костей, процедить. 400 г лука очистить, нарезать мелко, положить в кастрюлю с ложкой масла, поджарить, но не подрумянивать, всыпать ложку муки, влить бульон, разварить лук, протереть сквозь сито, развести как следует бульоном, посолить, взбить 2 желтка с густыми сливками (1/2 стакана), подогреть, мешая, до самого горячего состояния. Положить в суповую миску отдельно сваренное в бульоне саго, залить бульоном, подавать.

Суп-пюре из зеленой фасоли

● 0,8–1,2 кг говядины, 400 г зеленой фасоли, немного кореньев, 1 столовая ложка муки, 1/2 столовой ложки масла, 1/2 стакана сливок, 2 желтка.

Сварить бульон из говядины и небольшого количества кореньев, процедить. 400 г зеленой фасоли очистить от жилок, опустить в крутой соленый кипяток, вскипятить, откинуть на дуршлаг. Мелко нарезать, опустить в кипящий бульон с ложкой муки и 1/2 ст. ложки масла, кипятить, пока фасоль не разварится. Тогда процедить, протереть сквозь сито.

1/2 стакана сливок размешать с двумя желтками, процедить в неметаллическую кастрюльку, развести бульоном, влить в остальной бульон, мешая, подогреть до самого горячего состояния, но не дать вскипеть, подавать с гренками.

Суп-пюре из картофеля

● *1,5 кг говядины, 600 г картофеля, пучок зелени, 1/2 столовой ложки масла, 1/2 столовой ложки муки, 1/2 белой булки, 1/2 стакана сметаны или 2 желтка и 1/2 стакана сливок – по желанию, соль, зеленый укроп и петрушка – по вкусу.*

Сварить бульон из говядины, положив пучок зелени. 600 г очищенного и вымытого свежего картофеля залить холодной водой, посолить (1 ч. л.), положить 1/2 ст. ложки твердого масла и мякоть булки, накрыть крышкой, вскипятить на сильном огне, затем доварить на малом. Горячий картофель протереть сквозь сито, положить 1/2 ст. ложки муки, прожаренной с ложкой масла, размешать, подогреть, влить весь горячий процеженный бульон, размешать, прокипятить, процедить. В суповую тарелку всыпать укроп. Для разнообразия можно положить 1/2 стакана свежей сметаны и один раз вскипятить или вместо сметаны положить 2 желтка, взбитых со сливками (1/2 стакана), подогреть до самого горячего состояния.

Суп из судака, линя или щуки с перловой крупой

• 1 луковица, 1 столовая ложка масла, 5–6 картофелин, 1,5 кг рыбы, 1 столовая ложка муки, 1/4 стакана перловой крупы и 1 столовая ложка масла, мускатный орех, 5–6 зерен черного перца, зелень, 1 стакан сметаны.

Изрубить мелко луковицу, поджарить ее с ложкой масла, всыпать ложку муки, размешать, развести процеженным бульоном, сваренным из кореньев, специй, рыбных костей, кожи и головы, довести до кипения, положить 5–6 нарезанных ломтиками картофелин, соль, очищенного, посоленного и кусками нарезанного судака, вскипятить, доварить на легком огне до готовности. Перед отпуском положить отдельно разваренную с ложкой масла перловую крупу, мускатный орех, не очень мелко истолченный перец и рубленую зелень петрушки. Рыбу можно подать на второе блюдо, а в суп добавить сметану.

Каши

Кашица смоленская

● *1 1/2 стакана мелкой гречневой крупы (продела), 1 л воды, 2 луковицы, 2 корня пастернака, 2–3 столовые ложки зелени петрушки, 1/2 чайной ложки черного молотого перца, 1/2 стакана сметаны, 2 столовые ложки топленого или сливочного масла, 1 чайная ложка соли.*

В подсоленный кипяток положить целую луковицу, мелко нарезанные корни пастернака, проварить 5 мин, затем засыпать крупой и варить на медленном огне, помешивая, до полного разваривания крупы. После этого луковицу вынуть, снять кашицу с огня, заправить перцем, петрушкой, сметаной, маслом, досолить и дать постоять под крышкой 15 мин для распаривания.

Кашица костромская

● *1 1/2 стакана ячневой крупы, 2 л воды, 1/4 стакана гороха, 1 луковица, 2 столовые ложки тимьяна или чабера, 3 столовые ложки сливочного или подсолнечного масла, 1 чайная ложка соли.*

Ячневую крупу промыть в нескольких водах и отварить в подсоленной воде в течение 15–20 мин (с момента закипания) на умеренном огне, обязательно снимая образующуюся сверху пену, затем лишнюю, свободно отделяющуюся воду слить, добавить заранее замоченный и разваренный в воде горох и мелко нарезанный лук и продолжать варить на медленном огне до полного размягчения кашицы. Заправить маслом, тимьяном, размешать, проварить 5 мин.

Кашица гороховая

● *1/2 стакана гороха, 1,5 л воды, 1 стакан гречневого продела, 2 луковицы, 4 столовые ложки топленого или подсолнечного масла.*

Горох промыть, разварить в воде, ни в коем случае ее не подсаливая, и, когда вода на 1/3 выпарится и горох будет почти готов, засыпать продел и варить его до готовности. Затем заправить мелко нарезанным луком, поджаренным на масле, и посолить.

Кашица овсяная сладкая

● *2 стакана овсяных хлопьев «Геркулес», 1 л воды, 0,5 л молока, 1/2 чайной ложки бадьяна, 1/2 чайной ложки корицы, 1/2 чайной ложки кориандра, 4 бутона гвоздики, 1 лимон (свежая цедра с лимона), 1/2 стакана сливок, 5–6 столовых ложек сахара, 1 чайная ложка соли.*

В слегка подсоленной воде разварить «Геркулес» до вязкой каши, снимая все время появляющуюся на поверхности пену, даже когда еще не начнет кипеть. Затем кашу залить молоком, размешать, довести до кипения, отделить неразварившиеся твердые хлопья и вновь варить на очень медленном огне, все время помешивая, добавить через 10–15 мин сахар, а когда он разойдется, заправить пряностями, проварить 5–7 мин, влить сливки, размешать, снять с огня.

Каша гречневая рассыпчатая

● 3 стакана воды, 1 1/2 стакана гречневой крупы ядрицы, 2 луковицы, 2 яйца, 3–4 сухих белых гриба, 6–7 столовых ложек подсолнечного масла.

Ядрицу перебрать, отсеев от мучной пыли (но не мыть), залить водой, засыпать растертыми в порошок грибами и поставить на сильный огонь, закрыв крышкой. Когда закипит, огонь убавить наполовину и продолжать варить 10 мин до загустения, затем вновь убавить огонь до слабого и варить еще около 5–7 мин до полного выпаривания воды. Снять с огня, завернуть в теплое на 15 мин. Одновременно в другой кастрюле разогреть масло, обжарить в нем мелко нарезанный лук, посолить. Крутые яйца мелко порубить и всыпать вместе с поджаренным в масле луком в кашу, равномерно размешать.

Каша гречневая молочная

- *4 1/2 стакана молока, 2 стакана гречневой крупы ядрицы, 1/2 стакана сливок.*

Ядрицу перебрать, залить молоком, варить до полного его выкипания, затем залить сливками, чуть-чуть посолить и поставить на 10–15 мин в духовку.

Каша гречневая пуховая

● *2 стакана ядрицы, 2 яйца, 4 1/2 стакана молока, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 стакана сливок.*

Крупу перетереть со взбитыми яйцами, рассыпать на противне и высушить в нагретой предварительно духовке, но с выключенным огнем. Затем залить молоком, заправить маслом и варить, как кашу гречневую молочную (см. выше). Когда будет готова, посолить по вкусу, дать остыть, затем протереть через дуршлаг и есть со сливками.

Каша ячневая размазня

● *2 стакана ячневой крупы, 3 л воды, 1 стакан молока, 1 1/2 стакана творога, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка соли.*

Крупу засыпать в холодную подсоленную воду и варить на умеренном огне, все время снимая пену. Как только начнут появляться признаки выделения из крупы густой белой слизи, лишнюю воду сцедить и продолжать варить кашу в другой посуде, долив молока и все время помешивая, до получения густой размазни. Когда каша станет мягкой, заправить ее творогом, досолить, размешать равномерно, дать постоять 5 мин под крышкой, не нагревая, затем заправить маслом.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.