

борщ галушки пампушки

блюда украинской кухни

50
рецептов



Содержание

Салаты и закуски

Салат овощной со шпиком	4
Салат с морковью, яблоком и изюмом	5
Салат «Урожай»	6
Киевский салат с курицей	7
Свинные рулетики с яблоками и черносливом	8
Налистники с творогом	9
Сыр домашний жареный	10
Картопляники с рыбой	10
Рулэт с печенкой	11
Деруны	11

Основные блюда

Гуляш из квашеной капусты с рисом	12
Жаркое по-украински	13
Крупеники с гречкой и грибами	14



Битки мясные по-селянски	15
Котлеты по-домашнему	16
Галушки мясные с шампиньонами	17
Котлеты по-киевски	18
Шпундра (свиная грудинка со свеклой)	19
Свинина, фаршированная грибами и орехами	20
Карп, фаршированный изюмом	21
Рыбная запеканка	22
Холодец из судака	23
Пельмени с грибами в горшочке	24
Кутя	25
Фаршированный картофель	26
Печеня с картошкой (жаркое)	27

Супы

Капустняк обыкновенный	28
Суп с копченой свиной и перловой крупой	29
Постный борщ с фасолью и килькой	30
Юшка грибная	30
Суп из квашеной капусты	31
Окрошка с зеленью	31
Огуречник фасолевый	32
Борщ с карасями и грибами	33
Борщ с пампушками	34
Гуляш (суп)	35
Борщ черниговский	36
Суп-пюре с белыми грибами	37

Выпечка и напитки

Пирог с салом	38
Соложеник сметанный	39
Лепешки творожные по-закарпатски	40
Шулики медовые с маком	41
Бабка сырная по-гуцульски	42
Лапшевник с творогом	43
Крендели украинские	44
Вертуга с яблоками	45
Яблочный завиванец	46
Варенуха по-украински	46
Кисель молочный с медом	47
Многослойный кисель	47



Салат овощной со шпиком

1. Капусту нашинковать тонкой соломкой и помять с солью до выделения сока. Картофель и шпик нарезать кубиками.
2. Соединить подготовленные продукты, заправить смесью хрена, лимонного сока и масла, перемешать.
3. При подаче оформить зеленью.

Состав:

2–3 клубня вареного картофеля
200 г капусты белокочанной
120 г шпика
1/4 лимона
2 ч. л. корня хрена тертого
2 ст. л. растительного масла
зелень петрушки для украшения
соль – по вкусу

Время приготовления: 10 мин
Количество порций: 4



Салат с морковью, яблоком и изюмом

Состав:*3 морковки**1 яблоко**40 г изюма**120 г сметаны**щепотка сахара**соль – по вкусу*

1. Изюм промыть и замочить в горячей воде, после чего слить воду и промыть еще раз.
2. Морковь и яблоко очистить, натереть на крупной терке, добавить изюм, перемешать.
3. Посолить, добавить сахар, заправить сметаной. Можно добавить щепотку лимонной кислоты для придания пикантности салату.

Время приготовления: 10 мин + замачивание
Количество порций: 4

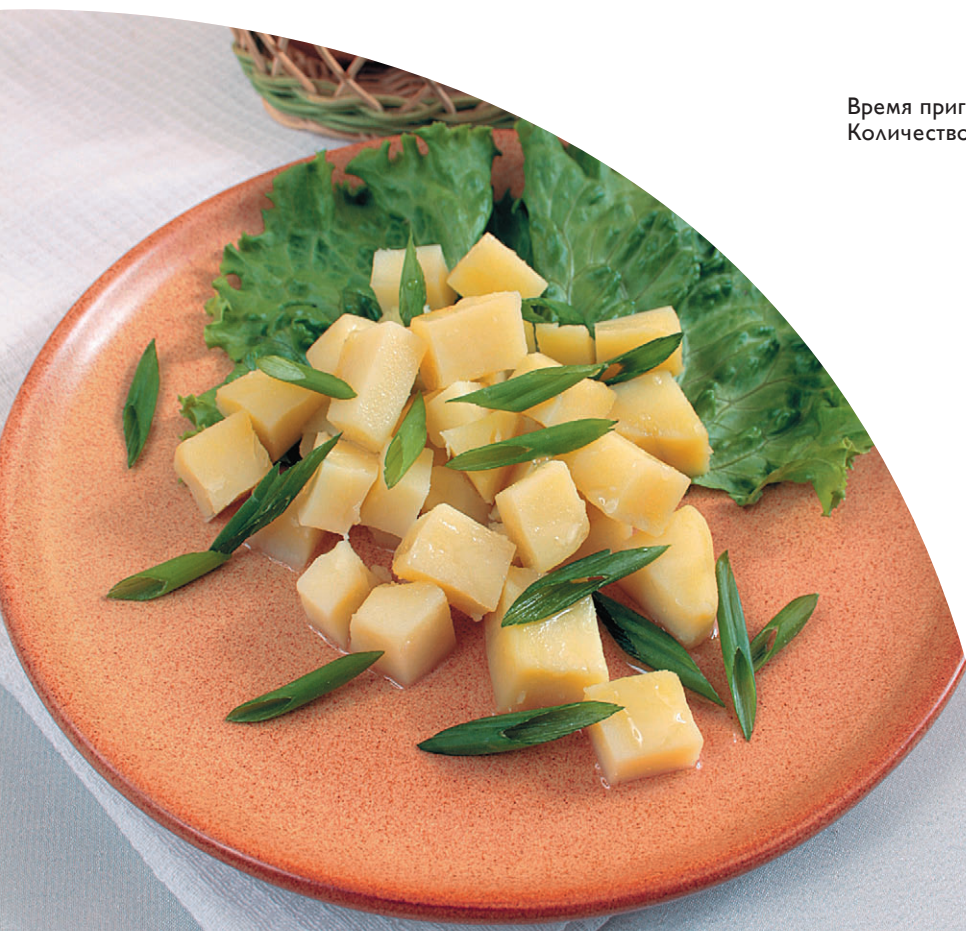


Салат «Урожай»

1. Картофель нарезать небольшими кубиками, добавить измельченный зеленый лук.
2. Соединить уксус, растительное масло, горчицу, сахар, соль и перец.
3. Перемешать до получения однородной массы.
4. Соусом заправить салат, перемешать и сразу подавать на стол на листьях зеленого салата.

Состав:

200 г зеленого лука
750 г вареного картофеля
1 пучок зеленого салата
3 ст. л. горчицы
120 мл растительного масла
1 ст. л. сахара
30 мл уксуса
соль, перец по вкусу



Время приготовления: 10 мин
Количество порций: 6