



500

**РЕЦЕПТОВ
СО ВСЕГО
СВЕТА**

Н.А. Передерей

Наталья Александровна Передерей
500 рецептов со всего света
Серия «Кулинария»

Текст предоставлен издательством
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=164534
500 рецептов со всего света: Вече; М.;;
ISBN 5-9533-0474-9

Аннотация

Кухни разных стран отличаются большим разнообразием блюд. Перечислить их все, конечно же, невозможно. В данной книге собраны 500 наиболее популярных рецептов, которые придется по душе даже самому утонченному ценителю кулинарии.

Содержание

Введение	5
Глава 1. Русская кухня	6
Холодные закуски	7
Салат «Королевский»	7
Салат «Городской»	7
Салат из говядины	7
Салат «Осенний»	8
Салат «Вдохновение»	8
Помидоры, фаршированные салатом	9
Салат «Вегетарианский»	9
Салат «Фантазия»	9
Салат из говяжьей печени	10
Салат «Бабушкин рецепт»	10
Салат «Любимый»	11
Салат «Подарок»	11
Салат «Изысканный»	11
Салат «Юбилейный»	12
Салат «Удивительный»	12
Салат из курицы по-домашнему	13
Салат из курицы по-уральски	13
Салат «Летняя фантазия»	13
Салат «Весенний»	14
Салат «Деревенский»	14
Перец, фаршированный салатом	14
Винегрет «Морской»	15
Салат «Лесная сказка»	15
Салат «Июльский»	16
Салат из грибов, фасоли и цветной капусты	16
Рисовый салат со сладким перцем	16
Салат «Веселая карусель»	17
Заправки и соусы	18
Салатная заправка	18
Сметанная заправка	18
Соус «Основной»	18
Соус «Чесночный»	18
Соус «Сырный»	19
Соус «Зеленый»	19
Первые блюда	20
Щи	20
Бульон куриный «Острый»	20
Суп-пюре «Ароматный»	20
Суп-кулеш	21
Ростовская уха	21
Рыбная солянка	21
Грибной рассольник на курином бульоне	22
Суп из куриного фарша	22

Суп-пюре «Царская охота»	22
Суп из субпродуктов	23
Куриный суп с цветной капустой	23
Лапша домашняя на курином бульоне	24
Суп из потрохов гуся	24
Суп с клецками	24
Суп из утки с грибами	25
Рассольник «Столичный»	25
Куриный бульон с блинчиками	25
Суп крестьянский	26
Борщ по-украински	26
Вторые блюда	28
Курица в горшочке	28
Цыпленок в глине	28
Голубцы с куриным мясом	28
Курица с овощами «Фантазия»	29
Гусь «Хмельной»	29
Фаршированный картофель	30
Цыпленок, тушенный с яблоками	30
Куриные потроха,	30
Тушеная утка	31
Куриное рагу с маринованными овощами	31
Солянка «Московская»	31
Картофель, запеченный с грибами	32
Картофель, жаренный с огурцом	32
Котлеты капустные	32
Мясные биточки с рисом	33
Капуста тушеная	33
Голубцы	33
Котлеты «Пожарские»	34
Сибирские пельмени	34
Пельмени мясные	34
Бефстроганов	35
Вареники с печенью	35
Конец ознакомительного фрагмента.	36

500 рецептов со всего света

Введение

Рецептов приготовления пищи существует очень много. Каждый способ отличается оригинальностью и неповторимостью. Из одних и тех же продуктов опытный кулинар может приготовить несколько разных блюд, имеющих своеобразный вкус и аромат.

На кулинарные рецепты разных стран большое влияние оказали религиозные верования. Например, в странах Востока запрещено употреблять в пищу свинину и алкогольные напитки. Эти продукты удачно заменяют другие сорта мяса и различные соусы, соки, безалкогольные напитки, которые применяют при приготовлении того или иного блюда вместо вина.

В европейских же странах во многие рецепты входит небольшое количество алкогольных напитков, которые придают блюдам необычный вкус.

Кроме того, в Европе вино и другие алкогольные напитки не только применяют при приготовлении пищи, но и традиционно подают к любому блюду. Гурманы придерживаются мнения, что вино оттеняет вкус пищи, придает ей пикантность и изысканность.

В зависимости от географического положения той или иной страны в одни и те же рецепты на протяжении длительного периода времени вносились изменения. Кулинары заменяли используемые продукты, добавляли приправы, специи, которые меняли вкус готового блюда.

Немалое значение на вкус и аромат пищи оказывает кухонная утварь, в которой ее готовят. Например, в восточных странах для приготовления пловов применяют казан. В другой емкости это блюдо не будет таким ароматным и вкусным.

В этой книге собраны наиболее популярные рецепты России, Китая, Азербайджана, Армении, Англии, Франции, Мексики, Соединенных Штатов Америки и Австралии.

Кухня каждой из перечисленных стран интересна и своеобразна. Блюда, рецепты которых приведены в книге, можно приготовить в домашних условиях.

Одни блюда, представленные тут, довольно просты и на их создание не потребуется много времени. Другие рецепты отличаются оригинальностью.

В главе 1 содержатся рецепты, традиционные для кухни России. Несмотря на то что в кулинарии нашей страны много заимствованных блюд, тут есть и свои национальные способы приготовления пищи. Для кухни России характерны мясные, мучные, овощные блюда, различные соленья, маринады.

В главе 2 приводятся рецепты восточных государств – таких, как Китай, Азербайджан, Армения.

Для них характерны острые приправы, соусы, подаваемые к мясу (в основном к баранине). Популярностью у народов Востока пользуются рыбные блюда.

В главе 3 содержатся рецепты европейских стран: Англии и Франции.

Для этих государств характерна легкая пища. Это в первую очередь салаты, сэндвичи, бутерброды. К блюдам традиционно подают различные вина, соусы.

Глава 4 содержит рецепты Мексики и Соединенных Штатов Америки.

Большое распространение в кухне этих стран получили холодные закуски, мясо птицы, овощные блюда и морепродукты. Популярностью пользуются и блюда быстрого приготовления, не требующие особых затрат времени и сил.

В главе 5 приводятся рецепты Австралии. Население этого государства отдает предпочтение овощным и фруктовым салатам, мясным блюдам.

Глава 1. Русская кухня

Одно из ведущих мест среди наиболее популярных кулинарных рецептов всего мира занимают рецепты блюд русской кухни. Обусловлено это тем, что на территории нашей страны издревле проживают различные народы, чьи традиции оказали свое влияние на способы приготовления пищи. В силу того, что Россия расположена в двух частях света, Европе и Азии, в кухне нашей страны удачно сочетаются рецепты, популярные у европейских и азиатских народов.

В русской кухне присутствуют характерные только для России мучные и рыбные блюда, соленья, варенья, квашеные овощи, а также салаты, распространенные в Европе, и острые соусы, которые являются неотъемлемой частью азиатской кухни.

Несмотря на близкое соседство других государств, русская кухня не утратила своего национального характера. Многие блюда, традиционные для России, широко известны и за пределами нашей страны.

Вряд ли можно встретить туриста, приехавшего из другой страны, который бы не отведал традиционных русских щей, блинов, кулебяки и пирогов.

Холодные закуски

Салат «Королевский»

Ингредиенты:

Говядина – 80 г, шампиньоны маринованные – 50 г, огурец маринованный – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, маринад из-под огурцов – 2 ст. ложки, лук зеленый, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо моют, удаляют пленки, кладут в кастрюлю и варят на среднем огне до готовности. Говядину остужают и режут соломкой.

Луковицу очищают и нарезают полукольцами. Часть зеленого лука и зелени укропа шинкуют, несколько веточек оставляют для украшения блюда.

Говядину, репчатый лук и укроп кладут в глубокую емкость.

Отдельно смешивают маринад из-под огурцов и майонез, добавляют к говядине и оставляют на 1–2 ч в холодильнике.

Шинкованные маринованные грибы смешивают с нарезанным соломкой огурцом, говядиной, луком и укропом. Салат солят, перчат, тщательно перемешивают.

Готовое блюдо кладут в салатницу, украшают веточками укропа и перьями зеленого лука.

Салат «Городской»

Ингредиенты:

Ветчина свиная – 60–80 г, огурцы – 2 шт., картофель – 1 шт., морковь – 1 шт., яйцо – 1 шт., майонез – 1 ст. ложка, соус томатный – 1 ст. ложка, листья салата, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Картофель и морковь отваривают, очищают, нарезают кубиками. Сваренное вкрутую яйцо очищают от скорлупы и мелко нарезают. Один очищенный от кожицы огурец нарезают кубиками.

Другой огурец, не очищая от кожицы, нарезают тонкими ломтиками и оставляют для украшения салата. Ветчину нарезают соломкой. 2–3 листика салата оставляют для украшения блюда, а остальные шинкуют.

В неглубокой емкости смешивают майонез, томатный соус, перец. Ингредиенты тщательно перемешивают. Затем добавляют овощи, ветчину, яйцо, соль, перец, нашинкованные листья салата и снова перемешивают.

Готовый салат выкладывают в глубокую салатницу, украшают зеленью и ломтиками огурца.

Салат из говядины

Ингредиенты:

Фасоль красная консервированная – 150 г, говядина – 100 г, яйца – 2 шт., морковь – 1 шт., картофель – 1 шт., яблоко зеленое – 1 шт., майонез – 2

ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, листья салата, лук зеленый, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Картофель и морковь отваривают, очищают, нарезают кубиками. Зеленое яблоко нарезают кубиками, не очищая от кожицы, но удалив сердцевину. Яйца варят вкрутую, одно из них мелко нарезают, другое оставляют для украшения салата.

Говядину тщательно моют, режут кусочками, выкладывают на сковороду, обжаривают в сливочном масле, остужают, нарезают соломкой и кладут в глубокую емкость. К мясу добавляют нарезанные овощи, яблоко, измельченное яйцо, консервированную красную фасоль, майонез и соль. Салат тщательно перемешивают и выкладывают в блюдо на листья салата.

Украсают луком, яйцом и подают к столу.

Салат «Осенний»

Ингредиенты:

Говядина – 100–120 г, шампиньоны – 100 г, яйца – 2 шт., масло растительное – 1–2 ст. ложки, листья шпината, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Говядину нарезают соломкой, кладут в сковороду и жарят в растительном масле до румяной корочки, постоянно помешивая. Мясо остужают и выкладывают в глубокую емкость.

Яйца варят вкрутую, очищают, одно из них измельчают и смешивают с обжаренным мясом. Второе яйцо разрезают на 3–4 части и оставляют для украшения готового салата.

Шампиньоны тщательно перебирают, промывают, отваривают и нарезают соломкой. Несколько грибов оставляют для украшения блюда.

Листья шпината мелко шинкуют, смешивают с грибами, яйцом и обжаренной говядиной. Полученную массу заправляют растительным маслом, солят, перчат и тщательно перемешивают.

Готовое блюдо кладут в салатницу, украшают шпинатом, яйцом, крупно нарезанными шампиньонами и подают к столу.

Салат «Вдохновение»

Ингредиенты:

Ветчина – 100 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, помидоры – 2 шт., яйцо – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Ветчину нарезают соломкой. Один помидор, не очищая и не удаляя сердцевину, нарезают кубиками, а другой разрезают пополам, а затем нарезают полукружиями.

Нарезанный кубиками помидор кладут в глубокую емкость и смешивают с нашинкованной зеленью петрушки, консервированным зеленым горошком, солью, перцем и тщательно перемешивают. Сваренное вкрутую яйцо очищают от скорлупы, измельчают и выкладывают в неглубокую тарелку. Затем кладут слой ветчины и смесь из зеленого горошка, кубиков помидора и зелени.

Готовый салат заправляют майонезом, украшают нарезанным полукружиями помидором, веточкой петрушки и подают к столу.

Помидоры, фаршированные салатом

Ингредиенты:

Сыр – 30 г, помидоры – 2 шт., яйца – 2 шт., чеснок – 1 долька, майонез – 2 ст. ложки, лук зеленый, зелень петрушки, листья салата, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Помидоры тщательно моют, срезают верхушку, аккуратно удаляют сердцевину. Сваренные вкрутую яйца очищают, измельчают, смешивают с натертым на мелкой терке сыром и чесноком, нашинкованной зеленью, оставив несколько веточек для украшения.

Полученную смесь заправляют майонезом, солят, тщательно перемешивают и фаршируют ею помидоры.

Готовое блюдо украшают листьями салата, зеленью петрушки, зеленым луком и подают к столу.

Салат «Вегетарианский»

Ингредиенты:

Фасоль красная консервированная – 200 г, фасоль желтая консервированная – 200 г, лук репчатый – 1 шт., перец сладкий желтый – 1 шт., перец сладкий зеленый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, зелень кинзы и базилика, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Желтый и зеленый сладкий перец нарезают на две части, удаляют семена, нарезают кубиками, кладут в глубокую емкость, смешивают с фасолью, измельченной зеленью кинзы и базилика, оставив несколько веточек для украшения блюда.

Репчатый лук очищают, половину нарезают тонкими кольцами и добавляют в салат. Полученную массу заправляют растительным маслом, солят, перчат и тщательно перемешивают.

Готовый салат выкладывают в салатницу и украшают веточками зелени.

Салат «Фантазия»

Ингредиенты:

Фасоль стручковая консервированная – 150 г, капуста цветная – 150 г, горошек зеленый консервированный – 150 г, ветчина свиная – 70 г, огурец – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, листья салата, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Листья салата моют и шинкуют. Цветную капусту разделяют на соцветия, кладут в кипящую воду, варят до готовности, остужают, мелко нарезают и смешивают с листьями салата.

Половину огурца, не очищая, нарезают тонкими кружками и оставляют для украшения готового блюда. Оставшуюся часть огурца нарезают кубиками.

Свиную ветчину нарезают соломкой, смешивают с салатом, отваренной цветной капустой, консервированной стручковой фасолью и зеленым горошком. В полученную массу

добавляют нашинкованную зелень петрушки, перец и соль. Салат заправляют майонезом и тщательно перемешивают.

Готовое блюдо выкладывают в салатницу, украшают листьями салата, кружочками огурца и подают к столу.

Салат из говяжьей печени

Ингредиенты:

Печень говяжья – 100 г, яйцо – 1 шт., огурец – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, листья салата – 3–4 шт., зелень петрушки, лук зеленый, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Говяжью печень моют, кладут в сковороду, жарят в растительном масле до румяной корочки, остужают и нарезают соломкой. Сваренное вкрутую яйцо очищают, нарезают пополам, нарезают тонкими полукружиями. Половину неочищенного огурца нарезают кружками и оставляют для украшения готового блюда, а оставшуюся часть шинкуют соломкой.

Зелень петрушки и зеленый лук шинкуют, кладут в глубокую емкость, смешивают с печенью, огурцом, солью, перцем, полученную массу тщательно перемешивают.

На дно салатницы выкладывают листья салата, а сверху – измельченное яйцо.

Слой заливают майонезом, сверху кладут печень с зеленью и огурцом и снова заправляют майонезом.

Готовое блюдо украшают веточками петрушки, кружочками огурца, зеленым луком и подают к столу.

Салат «Бабушкин рецепт»

Ингредиенты:

Филе говядины – 80 г, сельдь малосоленая – 30 г, картофель – 1 шт., яйцо – 1 шт., огурец маринованный – 1 шт., помидор – 1 шт., яблоко – 1 шт., майонез – 1 ст. ложка, горчица – 1 ст. ложка, листья салата, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо тщательно моют, варят в соленой воде до готовности, остужают и нарезают соломкой.

Картофель отваривают, очищают и нарезают кубиками.

Яйцо варят вкрутую, очищают от скорлупы и нарезают кубиками.

Не очищенное от кожицы яблоко разрезают пополам, удаляют сердцевину и нарезают ломтиками.

Маринованный огурец разрезают пополам, а затем нарезают полукружиями.

Сельдь очищают, удаляют кости, филе нарезают соломкой, кладут в глубокую емкость, добавляют овощи, говядину, яблоко, соль, перец и тщательно перемешивают.

В отдельной емкости смешивают майонез и горчицу.

Готовое блюдо выкладывают в глубокую тарелку на листья салата, заправляют соусом из майонеза и горчицы, украшают нашинкованной зеленью укропа, ломтиками помидора и подают к столу.

Салат «Любимый»

Ингредиенты:

Печень говяжья – 100 г, морковь – 1 шт., огурец маринованный – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, зелень укропа, листья салата, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Говяжью печень моют, кладут в кастрюлю, заливают холодной водой, добавляют соль, варят на умеренном огне до готовности, остужают, нарезают соломкой и выкладывают в глубокую емкость. Маринованный огурец нарезают соломкой, смешивают с говяжьей печенью.

Морковь очищают, натирают на крупной терке, обжаривают в растительном масле и добавляют в емкость с печенью и огурцом.

Репчатый лук нарезают кольцами, обжаривают в растительном масле, остужают, смешивают с готовой массой.

Салат солят, перчат, заправляют майонезом, кладут в салатницу, украшают измельченной зеленью укропа и листьями салата и подают к столу.

Салат «Подарок»

Ингредиенты:

Фасоль стручковая консервированная – 150 г, филе куриное – 80 г, картофель – 1 шт., огурец маринованный – 1 шт., морковь – 1 шт., помидор – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, листья салата, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Картофель отваривают, очищают, нарезают кубиками. Филе курицы варят в соленой воде, остужают, нарезают соломкой. Неочищенный помидор разрезают на 2 части, затем одну половинку аккуратно нарезают кубиками, другую оставляют для украшения салата.

Маринованный огурец нарезают кубиками. Морковь отваривают, остужают, очищают, разрезают пополам и нарезают полукружиями. Листья салата шинкуют, несколько штук оставляют для украшения готового блюда.

Овощи, филе курицы, листья салата кладут в глубокую емкость, смешивают с консервированной стручковой фасолью, солят, перчат, заправляют майонезом, тщательно перемешивают. Готовый салат выкладывают на плоское блюдо на слой салатных листьев, украшают зеленью петрушки, ломтиками помидора, огурца и подают к столу.

Салат «Изысканный»

Ингредиенты:

Филе куриное – 100 г, шампиньоны – 100 г, яблоко красное – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ч. ложка, листья салата, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Грибы перебирают, промывают, отваривают, остужают и нарезают соломкой, оставив несколько штук для украшения салата.

Не очищенное от кожицы яблоко мелко нарезают соломкой, удалив предварительно сердцевину, добавляют в шампиньоны и кладут в глубокую емкость. Ингредиенты сбрызгивают лимонным соком.

Листья салата шинкуют и смешивают с яблоком и грибами. Куриное филе отваривают в соленой воде, остужают, нарезают соломкой, добавляют в емкость с грибами, яблоком и салатом, тщательно перемешивают, выкладывают в неглубокую тарелку на слой листьев салата.

Отдельно смешивают майонез, перец, соль.

Готовый салат заправляют приготовленным соусом, украшают грибами и зеленью укропа и подают к столу.

Салат «Юбилейный»

Ингредиенты:

Горошек зеленый консервированный – 150 г, сыр тертый – 150 г, курица копченая – 80 г, яйцо – 1 шт., огурец маринованный – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, лук зеленый, зелень укропа, листья салата, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Копченую курицу нарезают соломкой и кладут в глубокую емкость. Яйцо, сваренное вкрутую, очищают от скорлупы, нарезают кубиками. Маринованный огурец нарезают кубиками и смешивают с консервированным зеленым горошком. Листья салата шинкуют, добавляют к курице, зеленому горошку и огурцу. Полученную массу солят, перчат и тщательно перемешивают.

Зелень укропа шинкуют, несколько веточек оставляют для украшения готового блюда.

На дно неглубокой тарелки выкладывают измельченное яйцо, солят, посыпают укропом, поливают майонезом. Сверху кладут массу из копченой курицы, огурца, салата и горошка.

Готовое блюдо украшают измельченным сыром, зеленым луком, укропом и подают к столу.

Салат «Удивительный»

Ингредиенты:

Филе куриное – 100 г, сыр тертый – 100 г, апельсин – 1 шт., яблоко зеленое – 1 шт., огурец свежий – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, лук зеленый, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Апельсин очищают, делят на дольки, затем нарезают кубиками. Куриное филе кладут в кастрюлю, заливают холодной водой, варят в соленой воде до готовности, остужают и нарезают соломкой.

Не очищенное от кожицы яблоко шинкуют соломкой, предварительно удалив сердцевину.

Огурец нарезают соломкой, не очищая от кожицы и не удаляя сердцевины.

Ингредиенты смешивают, выкладывают в неглубокую емкость, солят, перчат, заправляют майонезом, тщательно перемешивают.

Готовое блюдо кладут в салатницу, посыпают тертым сыром, измельченным зеленым луком и подают к столу.

Салат из курицы по-домашнему

Ингредиенты:

Макароны – 150 г, филе куриное – 100 г, кукуруза консервированная – 100 г, маслины консервированные без косточек – 50 г, говядина – 20 г, огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, соус томатный острый – 1 ч. ложка, листья салата, лук зеленый, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Куриное филе отваривают в соленой воде и нарезают соломкой. Вареную говядину нарезают ломтиками, смешивают с мясом курицы, отварными макаронами, нарезанным тонкими кружками огурцом.

Полученную массу кладут в глубокую миску, добавляют консервированную кукурузу, солят, перчат, перемешивают и выкладывают в салатницу на слой листьев салата.

В отдельной емкости смешивают майонез и острый томатный соус.

Готовое блюдо заправляют соусом, украшают зеленым луком, нарезанным ломтиками помидором, консервированными маслинами и подают к столу.

Салат из курицы по-уральски

Ингредиенты:

Филе куриное – 100 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, картофель – 1 шт., огурцы маринованные – 2 шт., яйцо – 1 шт., майонез – 1 ст. ложка, паста томатная – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ч. ложка, зелень петрушки, лук зеленый, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Куриное филе варят в соленой воде, остужают, нарезают соломкой, кладут в глубокую миску. Картофель моют, отваривают, остужают, очищают, затем нарезают кубиками.

Маринованные огурцы нарезают соломкой. Яйцо, сваренное вкрутую, натирают на крупной терке. Зелень петрушки шинкуют, оставив несколько веточек для украшения готового блюда.

Отдельно смешивают томатную пасту, майонез, лимонный сок.

Овощи, яйцо, зелень петрушки и консервированный зеленый горошек добавляют к куриному филе. Полученную массу солят, перчат и перемешивают.

Готовый салат выкладывают в салатницу, заправляют соусом, украшают веточками петрушки, зеленым луком и подают к столу.

Салат «Летняя фантазия»

Ингредиенты:

Огурцы – 2 шт., помидор – 1 шт., перец сладкий – 1 шт., редис – 3–4 шт., лук зеленый, зелень петрушки, листья салата, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Помидор разрезают на 2 части, одну из половинок нарезают тонкими полукружиями, а другую – дольками. Не очищенные от кожицы огурцы нарезают тонкими ломтиками.

Редис нарезают кружками. Сладкий перец разрезают на 2 части, удаляют семена и нарезают соломкой.

На дно салатницы кладут листья салата, сверху выкладывают в форме цветка тонкие полукружия помидора, украшают веточками петрушки, перьями лука, накрывают слой редисом, огурцами, сладким перцем, чередуя с зеленью. Дольки помидора укладывают сверху, перекладывая их зеленым луком и сладким перцем.

Готовый салат солят, перчат и подают к столу.

Салат «Весенний»

Ингредиенты:

Яйца – 2 шт., огурец – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, лук зеленый, зелень укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Огурец очищают от кожицы, нарезают на 2 половинки, одну нарезают тонкими кружками, а другую – кубиками. Пучок зеленого лука делят на 2 неравные части, большую шинкуют, а меньшую оставляют для украшения готового блюда.

Огурец и лук кладут в глубокую миску, смешивают со сваренными вкрутую и измельченными яйцами. Полученную массу заправляют растительным маслом, солят и тщательно перемешивают.

Готовое блюдо выкладывают в салатницу, украшают кружками огурца, веточками укропа, перьями зеленого лука и подают к столу.

Салат «Деревенский»

Ингредиенты:

Крупа пшеничная – 150 г, яблоки – 2 шт., помидор – 1 шт., перец сладкий красный – 1 шт., чеснок – 1 долька, масло растительное – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ч. ложка, зелень петрушки, листья салата, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Пшеничную крупу перебирают, промывают, кладут в кастрюлю, заливают кипяченой водой и оставляют на 1 ч. Затем крупу откидывают на марлю. Помидор нарезают кубиками. Красный сладкий перец нарезают на 2 половинки, удаляют семена и нарезают небольшими кубиками.

Одно яблоко очищают от кожицы и сердцевины, нарезают на 2 части, затем нарезают кубиками. Второе не очищенное от кожицы яблоко нарезают тонкими ломтиками для украшения салата. Чеснок очищают и измельчают.

Подготовленные ингредиенты кладут в глубокую посуду, смешивают с пшеничной крупой и измельченной зеленью петрушки.

Полученную массу заправляют растительным маслом, солят, сбрызгивают лимонным соком, тщательно перемешивают.

Готовое блюдо выкладывают в глубокую тарелку, выстеленную листьями салата, украшают ломтиками яблока и подают к столу.

Перец, фаршированный салатом

Ингредиенты:

Перец сладкий красный – 2 шт., огурец – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., рис – 1 ст. ложка, кукуруза консервированная – 1 ст. ложка, майонез – 1 ст. ложка, зелень укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Рис перебирают, промывают, кладут в небольшую кастрюлю, заливают водой, варят на медленном огне до готовности, после чего остужают. Луковицу очищают, нарезают пополам, одну часть шинкуют, другую оставляют для украшения салата. Огурец, не очищая от кожицы, мелко нарезают. Сладкий перец нарезают пополам, удаляют семена.

Нарезанные овощи выкладывают в глубокую миску, смешивают с консервированной кукурузой, отварным рисом, заправляют майонезом, солят и тщательно перемешивают.

Полученным салатом начиняют половинки сладкого перца, украшают зеленью.

Перец выкладывают на тарелку, дно которой выстелено листьями салата, украшают кольцами лука, веточками укропа и подают к столу.

Винегрет «Морской»

Ингредиенты:

Огурцы маринованные – 2 шт., капуста морская – 50 г, морковь – 1–2 шт., свекла – 1 шт., картофель – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Огурцы нарезают кубиками. Морковь отваривают, остужают, очищают и натирают на крупной терке. Лук очищают и шинкуют. Картофель и свеклу кладут в кастрюлю, отваривают на среднем огне, после чего очищают и нарезают кубиками.

Овощи выкладывают в глубокую миску, смешивают с морской капустой, заправляют растительным маслом, солят и тщательно перемешивают.

Винегрет кладут в салатницу, украшают веточками петрушки, укропа и подают к столу.

Салат «Лесная сказка»

Ингредиенты:

Грибы маринованные – 75 г, брусника – 50 г, морковь – 1–2 шт., картофель – 2 шт., огурец свежий – 1 шт., огурец маринованный – 1 шт., перец сладкий красный – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки, лук зеленый, листья салата, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Картофель отваривают, очищают от кожицы и нарезают кубиками.

Не очищенный от кожицы свежий огурец разрезают вдоль на четыре части, а затем нарезают ломтиками.

Морковь отваривают, очищают и нарезают тонкими кружками. Маринованные грибы и огурец нарезают кубиками. Несколько ломтиков огурца оставляют для украшения салата.

Пучок зеленого лука и листья салата делят на две части, одну оставляют для украшения готового блюда, а другую шинкуют. Красный сладкий перец разрезают пополам, удаляют семена и нарезают кубиками.

Овощи перемешивают, заправляют маслом, солят, перчат.

Салат выкладывают в неглубокую тарелку, украшают ломтиками огурца, зеленью петрушки, листьями салата, брусникой и подают к столу.

Салат «Июльский»

Ингредиенты:

Сыр тертый – 100 г, огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., перец сладкий – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., брусника, масло растительное – 1–2 ст. ложки, эссенция уксусная – 1 ч. ложка, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Огурец очищают от кожицы и нарезают кубиками.

Не очищенный от кожицы помидор нарезают кубиками. Перец разрезают пополам, удаляют семена и нарезают кубиками. Лук и зелень петрушки шинкуют. Овощи и зелень выкладывают в глубокую емкость, смешивают с уксусной эссенцией, растительным маслом, солью.

Готовый салат кладут в салатницу, украшают тертым сыром, брусникой и подают к столу.

Салат из грибов, фасоли и цветной капусты

Ингредиенты:

Фасоль красная консервированная – 100 г, капуста цветная – 50 г, шампиньоны – 30 г, яблоко – 1 шт., яйцо – 1 шт., перец сладкий красный – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ч. ложка, листья салата, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Грибы перебирают, промывают, нарезают. Перец разрезают пополам, удаляют семена, шинкуют соломкой.

Цветную капусту разбирают на соцветия, отваривают и измельчают. Сваренное вкрутую яйцо остужают, очищают, натирают на крупной терке.

Не очищенное от кожицы яблоко нарезают тонкими ломтиками, предварительно удалив сердцевину. Листья салата кладут на дно салатницы, на них выкладывают нарезанные овощи, яйцо, яблоко, консервированную красную фасоль. Ингредиенты перемешивают.

Готовое блюдо заправляют майонезом с добавлением лимонного сока, солят, перчат, украшают нашинкованной зеленью и подают к столу.

Рисовый салат со сладким перцем

Ингредиенты:

Горошек зеленый консервированный – 150 г, рис – 100 г, перец сладкий – 2 шт., яйца – 2 шт., масло растительное – 2–3 ст. ложки, уксус – 1 ст. ложка, зелень петрушки, соль, сахар по вкусу.

Способ приготовления:

Один сладкий перец разрезают пополам, удаляют семена, нарезают соломкой и выкладывают в неглубокую миску, а другой нарезают ломтиками и оставляют для украшения готового блюда. Рис перебирают, промывают, кладут в кастрюлю, отваривают на слабом огне, после чего остужают и добавляют к перцу. Полученную массу смешивают с консервированным зеленым горошком.

В отдельной емкости готовят соус из растительного масла, уксуса, сахара и соли.

Готовый салат заправляют соусом, выкладывают в салатницу, украшают зеленью, кусочками сладкого перца, сваренными вкрутую и разрезанными на половинки яйцами и подают к столу.

Салат «Веселая карусель»

Ингредиенты:

Капуста белокочанная – 100 г, варенье вишневое без косточек – 50 г,
яблоко зеленое – 1 шт., морковь – 1 шт., лимон – 0,5 шт.

Способ приготовления:

Капусту шинкуют и кладут в салатницу. Морковь очищают, нарезают соломкой и добавляют к капусте. Половину лимона очищают, выжимают сок, цедру измельчают. Не очищенное от кожицы яблоко нарезают соломкой, предварительно удалив сердцевину, и добавляют в салат. Ингредиенты перемешивают.

Готовое блюдо смешивают с лимонной цедрой, заправляют вишневым сиропом из варенья, украшают ягодами и подают к столу.

Заправки и соусы

Салатная заправка

Ингредиенты:

Масло растительное – 30 г, уксус 3 %-ный – 1 ч. ложка, сахар, соль и перец или горчица по вкусу.

Способ приготовления:

Растительное масло смешивают с уксусом, сахаром, солью, перцем или горчицей. Этой смесью заправляют салат.

Сметанная заправка

Ингредиенты:

На 100 г салата: желток яичный – 1 шт., сметана – 1 ст. ложка, уксус 3 %-ный – 1 ч. ложка, сахар – 0,5 ч. ложки, соль – 0,5 ч. ложки, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Сметану смешивают с уксусом, сахаром, солью, перцем и желтком сваренного вкрутую яйца.

Полученной смесью заправляют салат и подают готовое блюдо к столу.

Соус «Основной»

Ингредиенты:

На 100 г салата: масло растительное – 1 ст. ложка, уксус 3 %-ный – 1 ч. ложка, сахар – 1 ч. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Растительное масло взбивают с помощью венчика, постепенно подливая уксус. В полученную массу добавляют сахар и соль.

Заправляют соусом салат и подают к столу.

Соус «Чесночный»

Ингредиенты:

На 100 г салата: сметана – 30 г, масло растительное – 2 ч. ложки, сок лимонный – 1 ч. ложка, чеснок – 1 долька, сахар – 0,5 ч. ложки, кетчуп – 1 ч. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Чеснок измельчают, смешивают с солью, сахаром, растительным маслом и лимонным соком. В полученную массу вливают взбитую с помощью венчика сметану и кетчуп.

Готовым соусом заправляют салат и подают к столу.

Соус «Сырный»

Ингредиенты:

На 100 г салата: сыр тертый – 50 г, творог – 1 ст. ложка, сметана – 1 ст. ложка, горчица – 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления:

Творог тщательно растирают со взбитой сметаной и смешивают с горчицей и сыром. Готовым соусом заправляют салат и подают к столу.

Соус «Зеленый»

Ингредиенты:

На 100 г салата: кефир или сметана – 30 г, огурец – 0,5 шт., зелень укропа и петрушки, лук зеленый, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Огурец натирают на мелкой терке, смешивают с кефиром или сметаной. В полученную массу добавляют измельченные зелень и зеленый лук, соль.

Готовым соусом заправляют салат и подают к столу.

Первые блюда

Щи

Ингредиенты:

Говядина – 500 г, капуста белокочанная – 500 г, вода – 3–3,5 л, помидоры – 3 шт., морковь – 2 шт., лист лавровый – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., сметана – 4–5 ст. ложек, жир – 2 ст. ложки, мука пшеничная – 1 ст. ложка, лук зеленый, зелень петрушки и сельдерея, соль, перец душистый горошком по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо моют, кладут в глубокую кастрюлю, заливают холодной водой и варят до готовности.

Морковь и лук очищают, мелко нарезают и обжаривают в жире.

Капусту шинкуют, кладут в готовый бульон, добавляют обжаренные овощи, измельченную зелень лука, петрушки и сельдерея. Щи варят 30–40 мин.

Отдельно готовят заправку из муки, лаврового листа, душистого перца, соли, очищенных от кожицы и измельченных помидоров.

За 2–3 мин до окончания варки заправку добавляют в щи и доводят блюдо до кипения на умеренном огне.

Готовые щи разливают по тарелкам, заправляют сметаной и подают к столу.

Бульон куриный «Острый»

Ингредиенты:

Тушка курицы, вода – 500 мл, лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, кориандр – 0,5 ч. ложки, соль, смесь перца красного молотого, куркумы и имбиря – 1 ч. ложка.

Способ приготовления:

Тушку курицы нарезают на порционные куски, кладут в кастрюлю, заливают холодной водой, доводят до кипения, периодически снимая пену. Бульон солят и варят до готовности мяса на медленном огне.

Смесь перца, куркумы и имбиря толкут в ступке, разводят бульоном до густоты сметаны, смешивают с измельченным и спассерованным в растительном масле луком. Полученную смесь кипятят.

Куски курицы кладут в тарелки, заливают бульоном и подают с острым соусом.

Суп-пюре «Ароматный»

Ингредиенты:

Бульон куриный – 700 мл, помидоры – 5 шт., чеснок – 4 дольки, лук репчатый – 2 шт., морковь – 2 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, миндаль тертый – 0,5 ч., кинза в зернах, мята сушеная, шафран, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления:

В разогретом растительном масле обжаривают измельченный лук, нашинкованные морковь, помидоры и чеснок. Полученную массу соединяют со сливочным маслом и тушат до готовности на среднем огне, протирают через крупное сито.

В кастрюлю с бульоном кладут протертые овощи, добавляют пряности и соль. Суп варят на медленном огне 5 мин.

Готовый суп разливают по тарелкам и подают к столу.

Суп-кулеш

Ингредиенты:

Говядина – 200 г, вода – 1,5 л, картофель – 3 шт., лист лавровый – 3 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., пшено – 4 ст. ложки, масло сливочное – 1,5 ст. ложки, зелень укропа, петрушки, кинзы, соль, перец черный молотый по вкусу.

Способ приготовления:

Картофель, лук и морковь моют, очищают, нарезают кубиками. Мясо режут небольшими кусочками, кладут в кастрюлю, заливают водой и варят до готовности.

Картофель добавляют в кипящий бульон и варят 2–3 мин на слабом огне. Пшено перебирают, промывают, засыпают в суп и варят 5–6 мин.

Морковь и лук обжаривают в сливочном масле, выкладывают в бульон. Суп перчат, солят, доводят до кипения, добавляют лавровый лист и продолжают варить еще 5–6 мин на слабом огне.

Готовое блюдо подают к столу, украсив рубленой зеленью укропа, петрушки и кинзы.

Ростовская уха

Ингредиенты:

Судак – 600–800 г, вода – 3–4 л, картофель – 6 шт., помидоры – 4 шт., лист лавровый – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., масло топленое – 2 ст. ложки, зелень петрушки, сельдерея и укропа, соль и перец душистый горошком по вкусу.

Способ приготовления:

Рыбу очищают от чешуи, удаляют внутренности, моют, кладут в глубокую кастрюлю, заливают холодной подсоленной водой и варят 30 мин на умеренном огне. Отварную рыбу вынимают, бульон процеживают.

Картофель очищают, нарезают кубиками, лук очищают, шинкуют и выкладывают в глубокую посуду, заливают бульоном, добавляют измельченную зелень петрушки, сельдерея и укропа. Уху варят 20–25 мин.

За 10 мин до окончания варки в бульон добавляют рыбу, вымытые и нарезанные дольками помидоры, лавровый лист, горошины перца и доводят уху до кипения на слабом огне.

Готовую уху разливают по тарелкам,вливают топленое масло и подают к столу.

Рыбная солянка

Ингредиенты:

Рыба – 500 г, вода – 1,5 л, капуста белокочанная – 300 г, мука пшеничная – 250 г, грибы белые – 200 г, масло растительное – 100 г, огурцы соленые –

1–2 шт., лук репчатый – 2 шт., лист лавровый – 1 шт., паста томатная – 3,5 ст. ложки, сметана – 3–4 ст. ложки, соль и перец черный молотый по вкусу.

Способ приготовления:

Рыбу чистят, удаляют внутренности, моют, нарезают порционными кусками, кладут в глубокую кастрюлю, заливают холодной водой, добавляют соль, лавровый лист и варят 1–1,5 ч на умеренном огне. Куски рыбы вынимают, бульон процеживают.

Лук очищают, шинкуют, обжаривают в растительном масле, постепенно всыпая муку. В полученную массу вливают рыбный бульон и варят на слабом огне 10–15 мин.

Грибы перебирают, моют, измельчают. Огурцы очищают от кожицы и нарезают кубиками. Капусту шинкуют. Ингредиенты смешивают, добавляют в бульон, солят, перчат и варят до готовности.

Перед подачей к столу в солянку добавляют томатную пасту и куски рыбы. Солянку доводят до кипения, разливают по тарелкам, заправляют сметаной и подают к столу.

Грибной рассольник на курином бульоне

Ингредиенты:

Спинки куриные – 300 г, вода – 1,5 л, грибы соленые – 100 г, репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, соус соевый – 1 ч. ложка, мука пшеничная – 1 ч. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Куриные спинки варят до готовности, постоянно снимая пенку. Бульон процеживают и кладут в него очищенный и нарезанный соломкой картофель и соленые грибы.

Лук и морковь моют и очищают. Мелко нарезанный лук и крупно натертую морковь обжаривают в растительном масле до светло-желтого цвета. Добавляют муку, постоянно помешивая, и соевый соус.

Когда картофель в бульоне сварится, кладут лук с морковью, лавровый лист и соль по вкусу.

Суп из куриного фарша

Ингредиенты:

Фарш куриный вареный – 200 г, бульон мясной – 1 л, миндаль очищенный – 40 г, яйца – 2 шт., хлеб сухой белый натертый – 1 ст. ложка, орех мускатный молотый, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

В кастрюлю наливают 1 стакан мясного бульона, кладут фарш и миндаль, перемешивают, взбивают до пастообразного состояния.

В полученную массу добавляют растертые желтки сваренных вкрутую яиц, хлеб, мускатный орех, вливают оставшийся бульон.

Кастрюлю ставят на огонь и доводят смесь до кипения. Перед подачей к столу суп солят и перчат.

Суп-пюре «Царская охота»

Ингредиенты:

Тушка фазана, шампанское – 250 г, сливки – 100 г, масло сливочное – 70 г, яйца – 2 шт., мука пшеничная – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Для бульона: телятина или говядина с костью – 1 кг, вода – 2 л, морковь – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Телятину или говядину моют, кладут в кастрюлю вместе с очищенными кореньями и луком, заливают водой, солят, перчат, доводят до кипения, периодически снимая пену. Бульон варят 2 ч, процеживают.

Мясо отделяют от кости и нарезают кусочками.

Тушку птицы натирают солью и перцем, жарят в сливочном масле до готовности.

Из дичи вынимают кости, мясо пропускают через мясорубку вместе с мясом телятины.

В полученную массу добавляют 2 ст. ложки бульона. Фарш протирают через сито и кладут в бульон.

Муку обжаривают в сливочном масле, смешивают с 3 ст. ложками бульона и добавляют в суп. Яичные желтки взбивают со сливками. Полученную смесь процеживают и вливают в кипящий бульон, постоянно помешивая, чтобы не допустить сворачивания яиц.

При подаче к столу в суп вливают шампанское.

Суп из субпродуктов

Ингредиенты:

Вода – 1 л, субпродукты куриные – 400 г, картофель – 5 шт., пшено – 4 ст. ложки, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., зелень укропа, соль.

Способ приготовления:

Куриные субпродукты кладут в кастрюлю, заливают водой, варят до готовности, периодически снимая пену, и выкладывают в тарелку. Бульон процеживают, остужают, снимают с поверхности жир и вновь кипятят.

Пшено, предварительно вымоченное в воде, промывают и кладут пшено в кипящий бульон. Очищенные и измельченные корень петрушки, морковь и репчатый лук обжаривают в растительном масле, добавляют в суп и варят 30 мин.

За 20 мин до окончания варки в бульон добавляют очищенный и нарезанный кубиками картофель, соль.

Перед подачей к столу субпродукты нарезают небольшими кусочками и кладут в каждую тарелку. Суп украшают измельченной зеленью укропа.

Куриный суп с цветной капустой

Ингредиенты:

Тушка курицы, вода – 2 л, горошек зеленый консервированный – 500 г, капуста цветная – 100 г, морковь – 2 шт., зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Тушку курицы режут порционными кусками, кладут в кастрюлю, заливают водой, варят на слабом огне, постоянно снимая пену. Бульон солят, перчат, добавляют очищенную и нарезанную кружками морковь, измельченную цветную капусту и варят 20 мин. За 5 мин до окончания варки в суп кладут зеленый горошек.

При подаче к столу суп украшают измельченной зеленью петрушки.

Лапша домашняя на курином бульоне

Ингредиенты:

Для бульона: тушка курицы, вода – 3 л, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки.

Для лапши: мука – 250 г, яйцо – 1 шт., вода или молоко, соль.

Способ приготовления:

Подготовленную тушку курицы режут порционными кусками, кладут в кастрюлю, добавляют очищенные и измельченные лук и нашинкованную морковь, заливают водой и варят до готовности на слабом огне, периодически снимая пену.

Из муки, яйца, соли, воды или молока замешивают крутое тесто, раскатывают его в тонкий пласт, посыпают мукой и нарезают полосками шириной 6 см. Полоски кладут друг на друга в 5–6 слоев и шинкуют.

Лапшу кладут на решето, сушат, засыпают в кипящий куриный бульон и варят 20 мин. Готовый суп посыпают измельченной зеленью петрушки.

Суп из потрохов гуся

Ингредиенты:

Рассол капустный – 1 л, потроха гуся – 400 г, рис – 400 г, картофель – 10 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., сметана – 4 ст. ложки, зелень укропа, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления:

Потроха тщательно промывают и варят в подсоленной воде.

В кипящий бульон кладут очищенные и нарезанные соломкой морковь, репчатый лук, корни сельдерея и петрушки, предварительно промытый рис и очищенный и нарезанный кубиками картофель, соль.

Бульон варят 15 мин. За 5 мин до окончания варки в суп вливают процеженный капустный рассол.

При подаче к столу суп доводят до кипения, заправляют красным перцем, сметаной и посыпают измельченной зеленью укропа.

Суп с клецками

Ингредиенты:

Бульон куриный – 2 л, мясо куриное вареное – 300 г, мука пшеничная – 100 г, вода – 100 г, масло растительное – 50 г, яйца – 3 шт., зелень укропа и петрушки, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления:

Воду вливают в кастрюлю, добавляют масло, соль и муку. Смесь кипятят, снимают с огня, охлаждают, смешивают со взбитыми венчиком 2 яйцами. Вареное куриное мясо пропускают через мясорубку, добавляют оставшееся яйцо, взбитое венчиком. Заварное тесто делят на 2 части.

Одну половину смешивают с измельченной зеленью укропа, другую – с молотым красным перцем.

Клецки кладут в кипящий бульон чайной ложкой.

При подаче к столу украшают измельченной зеленью петрушки.

Суп из утки с грибами

Ингредиенты:

Тушка утки, вода – 2 л, сметана – 200 г, крупа перловая – 100 г, корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., грибы сушеные – 3 шт., сок лимонный – 2 ст. ложки, лист лавровый, зелень петрушки, соль и перец черный молотый и душистый по вкусу.

Способ приготовления:

Тушку утки кладут в кастрюлю, заливают холодной водой, добавляют измельченные корни петрушки и сельдерея, сушеные грибы, душистый перец, лавровый лист, промытую крупу и варят до готовности.

Бульон смешивают со сметаной и лимонным соком и кипятят. При подаче к столу суп солят, перчат, посыпают измельченной зеленью петрушки.

Рассольник «Столичный»

Ингредиенты:

Тушка курицы, вода – 2 л, рассол огуречный – 100 г, масло растительное – 50 г, лук репчатый – 4 шт., корень петрушки – 3 шт., огурцы соленые – 2 шт., морковь – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., яйцо – 1 шт., зелень щавеля, салата, шпината, укропа, мука пшеничная – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Тушку курицы кладут в кастрюлю, заливают водой, доводят до кипения, периодически снимая пену, и варят до готовности.

Бульон процеживают, курицу охлаждают и нарезают на порционные куски. Очищенные лук и корни шинкуют, подготовленную морковь натирают на крупной терке. Ингредиенты смешивают и обжаривают в растительном масле. Муку просеивают и смешивают с яйцом. В кипящий бульон кладут обжаренные овощи, измельченные соленые огурцы и варят рассольник 7 мин.

В рассольник добавляют нарезанные листья щавеля, салата и шпината, перец и соль, вливают огуречный рассол. Бульон варят на слабом огне 30–35 мин.

При подаче к столу в каждую тарелку кладут кусок вареной курицы. Блюдо украшают измельченной зеленью укропа и подают к столу с соусом из муки и яйца.

Куриный бульон с блинчиками

Ингредиенты:

Тушка цыпленка, вода – 1,5–2 л, молоко – 600 г, мука – 250 г, масло сливочное – 50 г, лук репчатый – 2 шт., яйцо – 1 шт., морковь – 1 шт., сахар – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ч. ложка, зелень укропа и петрушки, соль и перец черный молотый по вкусу.

Способ приготовления:

Подготовленную курицу кладут в кастрюлю, заливают водой, доводят до кипения и варят до готовности, периодически снимая пену, вместе с целой очищенной луковицей и нашинкованной морковью.

Курицу охлаждают, мясо отделяют от костей, пропускают через мясорубку вместе с луком. Готовый фарш солят и перчат.

Для приготовления блинчиков в молоко добавляют сахар, соль, просеянную пшеничную муку, яичный желток. Полученную массу смешивают с растительным маслом и взбитым в пену яичным белком. Блинчики выпекают на раскаленной сковороде.

На каждый блинчик кладут куриный фарш, заворачивают конвертом и обжаривают с двух сторон в сливочном масле. При подаче к столу бульон разливают в чашки, посыпают измельченной зеленью укропа и петрушки.

Суп крестьянский

Ингредиенты:

Бульон куриный – 750 г, сливки – 100 г, сыр – 30 г, помидоры маринованные – 6 шт., хлеб черствый ржаной – 4 ломтика, белки яичные – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 1 долька, масло топленое – 1 ст. ложка, зелень базилика, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Куриный бульон кипятят, добавляют немного измельченного базилика и тертого сыра. Лук и чеснок очищают, шинкуют, слегка обжаривают в топленом масле, добавляют ломтики хлеба и кусочки помидоров. Ингредиенты кладут в кастрюлю с бульоном и варят 15 мин.

Яичные белки солят, взбивают венчиком, смешивают с оставшимся измельченным базиликом и тертым сыром. Полученную смесь опускают в кипящий куриный бульон и варят 5 мин.

Готовый суп солят, перчат, соединяют со сливками и подают к столу.

Борщ по-украински

Ингредиенты:

Тушка цыпленка, вода – 2 л, капуста белокочанная – 600 г, масло сливочное – 70 г, картофель – 5 шт., лук репчатый – 2 шт., свекла – 1 шт., морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., чеснок – 1 долька, паста томатная – 5 ст. ложек, сметана – 2 ст. ложки, уксус – 3 ч. ложки, зелень укропа и петрушки, соль, перец душистый и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления:

Тушку курицы кладут в кастрюлю, заливают водой, доводят до кипения, снимают пену и варят до готовности на умеренном огне.

Курицу остужают, отделяют мясо от костей и выкладывают в сковороду. Сверху кладут очищенную и нарезанную соломкой свеклу. Ингредиенты солят, перчат, сбрызгивают уксусом и тушат 20 мин на медленном огне, не накрывая емкости крышкой.

За 5 мин до готовности добавляют томатную пасту, нашинкованные и спасерованные на сливочном масле лук, морковь и корень петрушки.

Содержимое сковороды перекладывают в кастрюлю, заливают куриным бульоном, накрывают емкость крышкой и ставят в холодильник на 1 ч. Картофель очищают, нарезают

кубиками, капусту шинкуют. Овощи кладут в бульон вместе с лавровым листом и варят до готовности.

В готовый борщ добавляют измельченный чеснок.

При подаче к столу в каждую тарелку кладут сметану и измельченную зелень укропа и петрушки.

Вторые блюда

Курица в горшочке

Ингредиенты:

Бульон мясной – 500 мл, грудки куриные – 300 г, рис – 150 г, шампиньоны – 100 г, сыр – 50 г, перец сладкий желтый – 1 шт., помидор – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 1 долька, горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, карри, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Шампиньоны и перец нарезают полосками, помидоры моют и натирают на крупной терке. Лук и чеснок очищают и измельчают. На дно горшка выкладывают предварительно промытый рис, слоями выкладывают овощи, в середину кладут несколько кусков куриного филе. Ингредиенты солят, перчат, добавляют карри и консервированный зеленый горошек, тертый сыр, заливают бульоном и накрывают емкость крышкой.

Горшочки ставят в предварительно разогретую духовку и тушат 40–50 мин.

Цыпленок в глине

Ингредиенты:

Тушка цыпленка – 1 шт., потроха куриные – 100 г, печень куриная – 100 г, рис – 100 г, майонез – 50 г, масло сливочное – 30 г, лист лавровый – 2 шт., перец сладкий – 2 шт., помидор – 1 шт., зелень укропа и петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Тушку цыпленка начиняют фаршем из нашинкованных овощей, риса, нарезанных кусочками куриных потрохов и печени, измельченной зелени укропа, соли и перца.

Надрез зашивают нитками, цыпленка смазывают майонезом, заворачивают в пергаментную бумагу и обмазывают глиной.

Цыпленка в глине запекают в предварительно разогретой духовке. Когда глина станет твердой, цыпленка вынимают, остужают, панцирь из глины разбивают, пергамент разворачивают.

При подаче к столу цыпленка выкладывают на блюдо, смазывают сливочным маслом и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Голубцы с куриным мясом

Ингредиенты:

Капуста белокочанная – 500 г, вода – 500 мл, филе куриное – 300 г, рис – 200 г, жир куриный – 100 г, морковь – 3 шт., лук репчатый – 3 шт., чеснок – 3 дольки, перец сладкий – 2 шт., помидоры – 2 шт., масло растительное – 5 ст. ложек, зелень укропа и петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Из кочана капусты удаляют сердцевину, кладут его в кастрюлю с кипящей подсоленной водой. Через 10 мин с кочана снимают верхние листья, срезают толстый стебель и оставляют

остывать. Таким образом обрабатывают все капустные листья. Для приготовления фарша куриное мясо и жир пропускают через мясорубку. Рис отваривают в подсоленной воде и добавляют к мясному фаршу. Массу солят и перчат.

На каждый лист кладут 2–3 ст. ложки фарша и заворачивают. На сковороде разогревают растительное масло и поджаривают голубцы с обеих сторон.

В кастрюлю кладут нашинкованную морковь, сладкий перец, измельченные лук и чеснок, натертые помидоры, голубцы, заливают капустным отваром и добавляют соль и перец.

Емкость накрывают крышкой и тушат в течение 45 мин на маленьком огне. Перед подачей к столу голубцы посыпают измельченной зеленью укропа и петрушки.

Курица с овощами «Фантазия»

Ингредиенты:

Мясо куриное – 1 кг, помидоры маринованные – 500 г, баклажаны – 8 шт., чеснок – 3 дольки, лук репчатый – 3 шт., кабачки – 2 шт., лимон – 1 шт., масло оливковое – 3 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Лимон измельчают, не очищая от кожуры, и смешивают с 2 дольками очищенного и толченого чеснока. Полученной массой начиняют куски курицы с надрезанной в нескольких местах кожицей и оставляют на 3 ч.

Кабачки и баклажаны очищают от кожуры, нарезают кубиками, а подготовленный сладкий перец – тонкой соломкой. Овощи обжаривают в растительном масле, добавляют измельченный лук, толченый чеснок, нарезанные помидоры, соль, перец. Массу тушат 10 мин, постоянно помешивая.

Маринованные куски курицы обжаривают с обеих сторон на решетке гриля до золотистой корочки. Курицу подают к столу вместе с тушеными овощами.

Гусь «Хмельной»

Ингредиенты:

Тушка гуся, свекла – 500 г, вино красное – 200 г, вода – 200 г, фасоль белая – 100 г, ягоды можжевельника – 4 шт., лист лавровый – 2 шт., масло топленое – 1 ст. ложка, лук репчатый – 1 шт., сметана – 5 ст. ложек, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Вино размешивают со стаканом воды, добавляют лавровый лист и ягоды можжевельника. В маринаде замачивают фасоль на 10 ч. Гусиную тушку делят на порционные куски и обжаривают в разогретом на сковороде топленом масле.

Обжаренные куски мяса выкладывают на тарелку, в сковороде пассеруют очищенную и нашинкованную свеклу и нарезанный кубиками лук. К овощам добавляют фасоль с маринадом, соль, перец и гусиное мясо.

Гуся тушат 50 мин на медленном огне, накрыв емкость крышкой. Ягоды можжевельника и лавровый лист вынимают, готовое блюдо выкладывают на тарелки, поливают сметаной и посыпают измельченной зеленью укропа.

Фаршированный картофель «Вкусные дольки»

Ингредиенты:

Вода – 500 мл, фарш куриный – 200 г, сало – 100 г, картофель – 8 шт., чеснок – 1 долька, перец сладкий – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., сливки – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, сыр тертый – 2 ст. ложки, тмин – 1 ч. ложка, тимьян – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Ингредиенты:

Картофель отваривают в соленой воде с добавлением тмина, очищают от кожуры, разрезают на половинки, чайной ложкой удаляют сердцевину, перетирают ее со сливками и куриным фаршем.

Чеснок, сладкий перец и лук очищают и измельчают. Сало, нарезанное кубиками, растапливают в сковороде, вливают растительное масло, добавляют куриный фарш и нашинкованные овощи. Ингредиенты приправляют солью, тимьяном, перцем и жарят 5 мин.

Половинки картофеля начиняют фаршем, посыпают тертым сыром, выкладывают на противень, предварительно смазанный маслом, и запекают в духовке 20 мин.

Цыпленок, тушеный с яблоками

Ингредиенты:

Тушка цыпленка, бульон мясной – 200 г, масло сливочное – 50 г, яблоки – 4 шт., лук репчатый – 1 шт., соус томатный острый – 2 ст. ложки, мука пшеничная – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Луковицу, предварительно очищенную и выдержанную в холодной воде, нарезают полукольцами и обжаривают в сливочном масле. Добавляют просеянную муку, томатный соус, мясной бульон, соль и перец и тушат 5 мин.

Тушку цыпленка делят на 2 части вдоль хребта, смазывают сливочным маслом и раскладывают на противне. Яблоки моют, разрезают на 4–6 частей и выкладывают вокруг цыпленка.

Цыпленка запекают в предварительно разогретой духовке до образования корочки, затем заливают его луковым соусом и тушат еще 20 мин.

Куриные потроха, тушеные с грибами и капустой

Ингредиенты:

Потроха куриные – 300 г, бульон куриный – 250 мл, капуста белокочанная – 200 г, шампиньоны – 100 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, масло топленое – 3 ст. ложки, соус соевый – 3 ст. ложки, вино белое – 1 ст. ложка, крахмал – 1 ст. ложка, сахар – 1 ч. ложка, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Подготовленные куриные потроха и грибы нарезают соломкой, смешивают с вином и крахмалом и жарят до готовности в разогретом топленом масле.

В отдельной посуде в раскаленном растительном масле обжаривают шинкованную капусту и очищенный и измельченный лук. Добавляют потроха с грибами, вливают бульон, соевый соус, кладут сахар и соль, тушат блюдо 3–5 мин.

При подаче к столу блюдо украшают измельченной зеленью петрушки.

Тушеная утка

Ингредиенты:

Тушка утки, вода – 2 л, лук репчатый – 4 шт., чеснок – 2 дольки, лист лавровый – 1 шт., лимон – 1 шт., водка – 1 ст. ложка, куркума – 0,5 ч. ложки, зелень укропа и петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Лук и чеснок очищают. Тушку утки начиняют измельченной зеленью укропа и петрушки, толченым чесноком, куркумой, нарезанным кольцами луком, лавровым листом, цедрой лимона, натирают перцем, солью, сбрызгивают водкой и оставляют на 24 ч.

Затем утку заливают водой и отваривают на среднем огне, периодически снимая пену, перекладывают в другую кастрюлю, добавляют 250 мл горячего бульона и тушат на слабом огне до готовности 10–15 мин.

Куриное рагу с маринованными овощами

Ингредиенты:

Маринованные в растительном масле баклажаны, цуккини, помидоры, болгарский перец – 500 г, филе курицы – 400 г, куриный бульон – 250 мл, сок лимонный – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, листья шалфея или базилика, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Подготовленное филе курицы нарезают кусочками. Маринованные овощи откидывают на сито.

Куриное филе обжаривают в растительном масле до образования корочки.

К курице добавляют листья шалфея или базилика, лимонный сок, куриный бульон и овощи. Блюдо солят, перчат и тушат 10–15 мин.

Солянка «Московская»

Ингредиенты:

Колбаса сырокопченая – 250 г, шампиньоны – 200 г, капуста кислая – 100 г, ягоды можжевельника – 15 шт., ветчина – 4 ломтика, лук репчатый – 1 шт., чеснок – 1 долька, огурец – 1 шт., жир – 5 ст. ложек, зелень укропа, соль, перец черный душистый и молотый по вкусу.

Способ приготовления:

Капусту промывают, отжимают, смешивают с предварительно очищенным и обжаренным в жире луком и тушат 30 мин на слабом огне, постоянно помешивая.

Грибы перебирают, моют, измельчают, солят, добавляют очищенный и измельченный чеснок и тушат до готовности.

Огнеупорную посуду смазывают жиром, выкладывают в нее капусту, сверху – тонко нарезанные ломтики ветчины и колбасы. Закрывают слой тушеными шампиньонами, яго-

дами можжевельника и измельченным огурцом. Затем блюдо посыпают рубленым укропом, душистым перцем и сбрызгивают растопленным жиром.

Солянку накрывают крышкой и запекают в предварительно нагретой духовке 20 мин. Готовое блюдо перчат и подают к столу.

Картофель, запеченный с грибами

Ингредиенты:

Грибы – 200 г, картофель – 4 шт., лук репчатый – 2 шт., сметана – 4 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Лук очищают, шинкуют. Очищенный картофель нарезают кубиками. Грибы перебирают, промывают, обжаривают с луком на растительном масле, затем добавляют сметану и тушат 5–10 мин.

В сковороду кладут картофель, сверху выкладывают тушеные в сметане грибы, солят, перчат, запекают в предварительно разогретой духовке 10–15 мин.

Готовое блюдо подают к столу, посыпав зеленью укропа.

Картофель, жаренный с огурцом

Ингредиенты:

Картофель – 3 шт., огурец – 1 шт., масло растительное – 5 ст. ложек, мука – 2 ст. ложки, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Картофель очищают, промывают, нарезают тонкими кружками, солят, перчат, обжаривают в растительном масле. Огурец нарезают кружками, не очищая от кожицы, обмакивают в растительное масло, панируют в муке, обжаривают.

Картофель и огурцы выкладывают слоями в посуду с толстыми стенками и тушат в предварительно разогретой духовке 4–5 мин.

Готовое блюдо посыпают мелко нарезанной зеленью укропа и подают к столу.

Котлеты капустные

Ингредиенты:

Капуста белокочанная – 200 г, яблоко – 1 шт., яйцо – 1 шт., сухари панировочные – 2 ст. ложки, крупа манная – 2 ст. ложки, масло сливочное – 1,5 ст. ложки, масло растительное – 2,5 ст. ложки, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Яблоко очищают, удаляют сердцевину, нарезают ломтиками, капусту шинкуют. Ингредиенты выкладывают в сковороду с растопленным сливочным маслом и тушат 15–20 мин. Затем в массу добавляют манную крупу и продолжают тушить еще 15 мин, постоянно помешивая.

Готовую капустную массу смешивают с яйцом, перчат, солят, тщательно перемешивают, формируют котлеты, панируют их в сухарях и обжаривают в растительном масле.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью укропа и подают к столу.

Мясные биточки с рисом

Ингредиенты:

Говядина – 160 г, свинина – 160 г, рис отварной – 250 г, масло растительное – 100 г, яйцо – 1 шт., морковь – 1 шт., огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., молоко – 2,5 ст. ложки, мука пшеничная – 1 ст. ложка, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо моют, отделенную от костей мякоть пропускают через мясорубку. В полученный фарш добавляют соль, перец, яйцо. Морковь очищают, натирают на мелкой терке, обжаривают в растительном масле, постепенно добавляя муку и вливая молоко.

Все тщательно перемешивают и тушат на слабом огне 2–3 мин.

Из фарша формируют биточки, обжаривают с двух сторон в растительном масле до румяной корочки, перекладывают в соус и тушат в предварительно разогретой духовке до готовности.

Готовое блюдо украшают нарезанными кружками помидором и огурцом и подают к столу с отварным рисом, посыпанным рубленой зеленью укропа.

Капуста тушеная

Ингредиенты:

Капуста белокочанная – 500 г, бульон мясной – 250 мл, лист лавровый – 2 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, паста томатная – 2 ст. ложки, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Морковь и лук очищают, нарезают соломкой. Капусту шинкуют, выкладывают в глубокую сковороду, заливают бульоном и тушат на слабом огне, периодически помешивая.

Через 5–10 мин добавляют томатную пасту и продолжают тушить еще 10–15 мин. Лук и морковь отдельно обжаривают в растительном масле и смешивают с капустой. Блюдо солят, перчат, добавляют лавровый лист и тушат еще 5–7 мин.

Готовую тушеную капусту посыпают мелко нарезанной зеленью укропа и подают к столу.

Голубцы

Ингредиенты:

Филе говядины – 2,5 кг, вода – 1 л, капуста белокочанная – 400 г, сливки – 250 г, рис – 250 г, лук репчатый – 1 шт., паста томатная – 2 ст. ложки, лук зеленый, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Лук очищают, нарезают на 4 части. Из кочана вырезают кочерыжку и бланшируют капусту 2–3 мин в кипятке, после чего отделяют листья. Прикорневые утолщения на листьях срезают.

Мясо пропускают через мясорубку вместе с луком.

Полученный фарш смешивают с рисом, солью, перцем и выкладывают на листья из расчета 1,5–2 ст. ложки на 1 голубец. Капустные листья сворачивают конвертом.

Голубцы укладывают рядами в кастрюлю, заливают смесью сливок и томатной пасты, солят и тушат до готовности на медленном огне 30–40 мин.

Готовое блюдо посыпают рубленым зеленым луком и подают к столу.

Котлеты «Пожарские»

Ингредиенты:

Филе куриное – 350 г, филе говяжье – 150 г, сухари панировочные – 100 г, сметана – 100 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, картофель – 4 шт., яйцо – 1 шт., масло сливочное или маргарин – 4 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Куриное и говяжье филе пропускают через мясорубку. В полученный фарш добавляют соль, перец, сметану, яйца, формируют котлеты и в середину каждой кладут по кусочку масла или маргарина. Котлеты панируют в сухарях и поджаривают с двух сторон в сливочном масле или маргарине до румяной корочки. Картофель очищают, моют, нарезают дольками и обжаривают.

Котлеты и картофель выкладывают в тарелку, посыпают горошком и подают к столу.

Сибирские пельмени

Ингредиенты:

Для теста: мука пшеничная – 500 г, вода – 300 мл, яйцо – 1 шт., соль.

Для фарша: говядина – 200 г, свинина – 200 г, лук репчатый – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Для заправки: сметана – 100 г.

Способ приготовления:

Мясо промывают, отделенную от костей мякоть пропускают через мясорубку вместе с очищенным луком. В полученный фарш добавляют соль и перец.

Из муки, яйца, соли и воды замешивают тесто, раскатывают его в тонкий пласт и вырезают кружки. В середину каждого кружка кладут 1–1,5 ч. ложки мясного фарша. Края пельменей соединяют.

Пельмени кладут в кипящую воду и варят 5–6 мин.

Готовое блюдо заправляют сметаной и подают к столу.

Пельмени мясные

Ингредиенты:

Вода – 1 л, мука пшеничная – 500 г, филе говядины – 200 г, филе свинины – 200 г, лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт., лук зеленый, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Лук очищают, нарезают на 4 части и пропускают через мясорубку с нарезанным кусочками мясом. Полученный фарш солят, перчат и перемешивают.

В глубокой посуде замешивают крутое тесто из муки, яйца, 2,5 ст. ложек воды и соли.

Затем тесто раскатывают в тонкий пласт, вырезают кружочки, выкладывают на каждый из них по 1–1,5 ч. ложки фарша, формируют пельмени и варят их в кипящей соленой воде 10–12 мин.

Готовое блюдо посыпают мелко нарезанным зеленым луком и подают к столу.

Бефстроганов

Ингредиенты:

Филе говядины – 320 г, сметана – 150 г, картофель – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, мука пшеничная – 1 ст. ложка, паста томатная – 1–2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Филе говядины нарезают тонкими ломтиками, отбивают, нарезают полосками, солят, перчат и обжаривают в масле на предварительно разогретой сковороде.

Отдельно готовят соус из сметаны, муки, 1 ст. ложки масла и поливают им обжаренные ломтики мяса. Лук чистят, шинкуют, обжаривают в масле вместе с томатной пастой и добавляют к мясу. Картофель очищают, нарезают кружками и обжаривают.

Готовое мясо и картофель выкладывают в тарелки, посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Вареники с печенью

Ингредиенты:

Мука пшеничная – 600 г, печень говяжья – 200 г, вода – 50 г, масло растительное – 2,5 ст. ложки, масло сливочное – 3,5 ст. ложки, морковь – 2 шт., яйцо – 1 шт., лавровый лист – 1 шт., лук зеленый, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Печень моют, нарезают небольшими кусочками, обжаривают в растительном масле. Затем добавляют очищенную, натертую на терке морковь, перец, соль и продолжают жарить еще 3–4 мин.

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.