ЧУДО РУССКОЙ КУХНИ

УДК 641.5
ББК 36.997
К56

Коваленко, Д. Г.

К56 Чудо русской кухни / Д. Г. Коваленко. — Минск : Харвест, 2008. — 224 с. : ил.

ISBN 978-985-16-4948-4.

В течение нескольких столетий русская кухня пополнялась новыми рецептами блюд. В итоге до наших дней дошло такое количество рецептов, что сосчитать их нет никакой возможности. А ведь еще в правление Ивана Грозного на званых ужинах подавалось до 500 разнообразных блюд (к примеру короля Франции тогда потчевали лишь 50—60 яствами).

Русские кулинары оставили нам в наследство невероятное количество национальных блюд, это — уха, щи, борщ, солянка, рассольник, окрошка и т.д. Блины, пироги, курники, расстегаи — пробовал ли кто-нибудь эту выпечку за пределами нашей Родины? А пресловутые соленья, сбитень, квас? Даже не слышали! А ведь традиционная русская кухня изобретательна и богата. Хотите лично в этом убедиться? Тогда загляните в эту книгу, являющуюся настоящей энциклопедией национальных русских блюд. Здесь вы найдете огромное количество рецептов салатов, закусок, супов, вторых блюд и выпечки, которые помогут превратить обычный прием пищи в настоящий праздник!

Каждый рецепт сопровождается перечнем необходимых ингредиентов, подробной пошаговой «инструкцией» по приготовлению, а также информацией о количестве порций и времени приготовления. Поэтому настоящее издание будет полезно как начинающим, так и опытным кулинарам.

УДК 641.5
ББК 36.997

ISBN 978-985-16-4948-4.

© Подготовка, оформление.
ООО «Харвест», 2008

ОСОБЕННОСТИ РУССКОЙ КУХНИ

Кухня является неотъемлемой частью культуры каждого народа, его истории, и русская кухня — не исключение.

Кулинарное искусство на Руси начало развиваться в IX—X вв., и к XV—XVI вв. ассортимент блюд русской кухни стал весьма разнообразным, поэтому и по сей день она пользуется популярностью во всем мире.

Влияние на формирование русской кухни оказали различные факторы, в том числе природно-географические условия. Большое количество рек, озер, лесов способствовало охоте и рыбалке — отсюда такое изобилие блюд из рыбы, дичи, грибов в русской кухне.

Русская национальная кухня самобытна, оригинальна и своеобразна. Ни в одной стране мира нет такого широкого ассортимента овощных, мясных, рыбных и других холодных закусок, первых, вторых, сладких блюд, кулинарных изделий.

Так как на Руси с древнейших времен занимались земледелием — возделыванием как зерновых, так и огородных культур — к X в. традиционными повседневными блюдами на столе стали блюда из капусты, репы, редьки, свеклы, огурцов. И только в XVIII в. в русскую кулинарию вошел картофель, а в XIX в. — помидоры. В то время не были распространены сложные салаты, как правило, они состояли из одного овоща, отчего и получали свои названия: свекольный, огуречный, капустный.

Сегодня разнообразие салатов в русской кухне просто поражает воображение. Распространены как овощные салаты, так и с добавлением мяса, рыбы. Многие оригинальные салаты не обходятся без грибов и экзотических морепродуктов.

Супы также пришли к нам очень давно. Вначале появилась уха, позднее — щи, борщи, похлебки и рассольники. Под влиянием культур соседних стран с XIX в. получили распространение различные крупяные супы.

Не стоит упускать из виду, что со временем обычаи менялись, большое влияние на развитие кулинарии оказывали западноевропейские страны и принятие на Руси христианства. С распространением последнего русская кухня начала делиться на постный и скоромный стол.

Одним из крупнейших направлений в русской кухне является постная еда. Такое название вовсе не означает, что эта еда скудная и неразнообразная. Этому противоречит большое количество салатов, приготовленных исключительно из продуктов растительного происхождения. А каши и пироги, которые являясь исконно русскими блюдами, также относятся к постной пище и представлены широчайшим ассортиментом.

Обилие постов привело к появлению большого количества мучных, овощных, грибных и рыбных блюд. Когда же пост заканчивался, стол становился более богатым и обильным. В этот празничный день каждая хозяйка старалась разнообразить стол различными мясными блюдами, популярны были жареные, фаршированные яства и, конечно, пироги со всевозможными начинками. Такое многообразие блюд также связано с такой чертой характера русских людей, как гостеприимство.

Русский стол не обходится и без различных разносолов: квашеных огурцов, капусты и т.д. Они входят в состав многих блюд: винегретов, рассольников, солянок.

Кроме того, особое место в меню занимают разные кашицы и каши, считавшиеся первоначально обрядовой, торжественной пищей, впоследствии ставшие повседневной.

Почетное место за русским столом во все времена занимал хлеб. Со щами или другим первыми блюдами всегда употребляли черный ржаной хлеб. Белый хлеб начал распространяться в Росси с XX в., тогда же вошли в обиход и другие мучные изделия из пшеничной муки, которые ранее не были свойственны русской кухне.

Для старинной русской кухни довольно характерно применение пряностей, причем они использовались в большом ассортименте. Многообразие блюд достигалось как способом обработки (тепловой и холодной) и различными вариантами приготовления, так и добавлением разнообразных масел (конопляного, орехового, макового, оливкового, позднее — подсолнечного) и пряностей. Часто и в больших количествах использовались лук, чеснок, хрен, укроп, а также появившиеся на Руси в X—XI вв. петрушка, анис, кориандр, лавровый лист, черный перец и гвоздика. В XV — начале XVI в. в кулинарию пришли имбирь, кардамон, корица и шафран.

Согласно всему вышесказанному, можно сделать вывод, что, начав свое развитие еще десять веков назад, в настоящее время русское кулинарное искусство переживает свой расцвет. Благодаря своей неповторимости и разнообразию русская традиционная кухня весьма популярна во всем мире.

Салаты

Всевозможные салаты и винегреты были позаимствованы русской кухней с Запада и получили свое распространение на Руси с XIX в. До этого салатов почти не было, так как они не были свойственны русской кухне.

Репа, свекла, горох, редька, огурцы, капуста использовались в кулинарии издавна, но употребляли их в пищу больше в сыром, вареном, пареном, печеном виде, причем первые салаты готовили преимущественно из одного овоща: капусты, огурца, свеклы. Затем их стали делать из нескольких овощей с добавлением рыбы, мяса и т.д.

Салаты прижились в русской кухне, а их рецепты со временем стали более разнообразными и сложными, количество ингредиентов расширилось.

Винегрет с семгой и груздями (на 3—4 порции)

1 вареная картофелина, 1 вареная морковь, 3 печеных свеклы, 80 г квашеной капусты, 80 г малосольной семги, 1 соленый огурец, 200 г маринованных черных груздей, 1 красная луковица, 80 г консервированного зеленого горошка, 4 ст. ложки подсолнечного масла, укроп, петрушка, уксус, зеленый салат, соль.

1. Нарезать ломтиками вареные морковь, картофель и печеную свеклу.
2. Мелко нарубить квашеную капусту.
3. Мелко нарезать соленый огурец.
3. Разделить на тонкие полоски семгу.
4. Все перемешать и добавить консервированный зеленый горошек, все полить подсолнечным маслом.
5. Немного подсолнечного масла и каплю уксуса добавить к груздям.
6. Мелко порубить красный лук, укроп и петрушку, слегка посолить.
7. Все смешать, выложить смесь на листья салата.

Время приготовления — 25 минут.

Винегрет рыбный с маринованными овощами (на 4—5 порций)

500 г рыбы, 1 свекла, 1 морковь, 1—2 картофелины, 1/2 стакана маринованного сладкого стручкового перца или 1—2 кружки маринованных кабачков или патиссонов, 2—3 ст. ложки растительного масла, 1—2 ст. ложки мелко нарезанной зелени.

1. Рыбу припустить, отделить мякоть от костей и нарезать ломтиками.
2. Овощи отварить.
3. Вареные и маринованные овощи нарезать так же, как и рыбу, — ломтиками, сладкий перец — соломкой.
4. Рыбу соединить с овощами, заправить растительным маслом.
5. При подаче на стол винегрет посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Время приготовления — 30 минут.

Винегрет с сельдью (на 3—4 порции)

1 сельдь, 3 картофелины, 1 свекла, 1 морковь, 2 соленых огурца, 1 сваренное вкрутую яйцо, 150 г майонеза, зеленый салат.

1. Сельдь вымочить, снять филе с костей.
2. Свеклу, картофель и морковь отварить, охладить.
3. Овощи нарезать кубиками, заправить майонезом, перемешать.
4. Сверху положить кусочки сельди.
5. Украсить листьями салата и цветком из яйца.

Время приготовления — 1 час.

Винегрет с сельдью и мясом (на 5—6 порций)

200 г мяса, 100 г сельди, 300 г картофеля, 100 г свеклы, 100 г яблок, 100 г маринованных огурцов, 50 г сыра, 100 г сметаны, 1 вареное яйцо, тертый хрен, зелень, перец, соль.

1. Мясо отварить в подсоленной воде со специями, нарезать кубиками.
2. Сельдь очистить от кожицы и костей, измельчить.
3. Отварить свеклу, картофель в мундире, очистить от кожицы, нарезать кубиками.
4. Яблоки, маринованные огурцы мелко нарезать.
5. Все продукты смешать, добавить перец, соль.
6. Заправить смесью сметаны с тертым хреном.
7. Готовый салат украсить зеленью, рубленым яйцом, натертым на крупной терке сыром.

Время приготовления — 1 час.

Винегрет рыбный с квашеной капустой (на 4—5 порций)

1/2 кг рыбы, 2 отварных картофелины, 1 вареная морковь, 1 вареная свекла, 1 помидор, 1/2 стакана квашеной капусты, 1/2 стакана маринованного репчатого лука, 2—3 ст. ложки растительного масла, 1—2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука.

1. Рыбу разделить на филе с кожей без костей, припустить, нарезать кусочками.
2. Охлажденные вареные овощи нарезать ломтиками.
3. Соединить с рыбой, добавить отжатую квашеную капусту, маринованный репчатый лук, заправить маслом, солью, сахаром и перемешать.
4. Украсить нарезанными зеленым луком и помидором.

Время приготовления — 40 минут.

Винегрет рыбный с брусникой (на 3—4 порции)

250 г рыбного филе (скумбрия, минтай, мерлуза), 100 г картофеля, 100 г соленых огурцов, 100 г соленых помидор, 100 г моркови, 100 г брусники, 100 г свеклы, 100 г майонеза, 50 г зеленого горошка, 50 г зеленого лука, специи.

1. Отваренные свеклу, морковь и картофель в кожуре охладить, очистить, нарезать дольками.
2. Огурцы и помидоры также нарезать дольками.
3. Подготовленную рыбу отварить в подсоленной воде, охладить, нарезать кубиками.
4. Бруснику промыть, лук мелко нашинковать.
5. Все продукты соединить вместе, добавить зеленый горошек.
6. Заправить майонезом, перемешать, посыпать зеленью.

Время приготовления — 45 минут.

Винегрет рыбный с солеными грибами (на 4—5 порций)

500 г рыбы, 1—2 свеклы, 2—3 клубня картофеля, 1 луковица, 1 соленый огурец, 2 ст. ложки нарезанного зеленого лука, 1/2 стакана нарезанных ломтиками грибов, 3—4 ст. ложки растительного масла, 1 пучок зелени.

1. Рыбу, разделанную на филе с кожей без костей, припустить, нарезать ломтиками.
2. Соединить с нарезанными ломтиками вареными овощами, соленым огурцом, мелко нарезанными зеленым луком и грибами.
3. Заправить растительным маслом и перемешать.
4. При подаче на стол винегрет посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Время приготовления — 50 минут.

Винегрет из овощей (на 4—5 порций)

3—4 картофелины, 2 свеклы, 2 моркови, 1—2 соленых огурца или 150 г квашеной капусты, 2—3 ст. ложки масла, 1—2 ст. ложки уксуса, зеленый лук, 1 вареное яйцо, соль, перец, сахар.

1. Отдельно отварить картофель, морковь и свеклу.
2. Очищенные овощи нарезать мелкими кубиками.
3. Все смешать, добавить мелко нарезанные соленые огурцы (можно заменить квашеной капустой), лук, перец, соль, сахар.
4. Заправить растительным маслом с уксусом. Переложить все в салатник.
5. Украсить винегрет дольками яйца, мелко нарезанным зеленым луком.

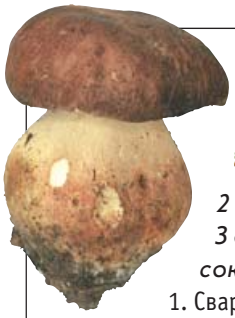
Время приготовления — 45 минут.

Винегрет из овощей «Зимний» (на 4—5 порций)

1 свекла, 2—3 моркови, 500 г картофеля, 2 луковицы, 1 банка консервированного горошка, 2 соленых огурца, 2 лимона, 1—2 вареных яйца, 2—3 ст. ложки изюма, 1 стакан растительного масла, 1 стакан ароматного вина, 1 ч. ложка горчицы, 1 ч. ложка уксуса, черный перец, соль.

1. По отдельности отварить в подсоленной воде нарезанную кубиками морковь, свеклу, картофель.
2. Овощные отвары соединить и сохранить, а нарезанные овощи откинуть в дуршлаг.
3. Овощи соединить с нарезанными кубиками солеными огурчиками, нарезанным соломкой репчатым луком, горошком, изюмом и 1 лимоном, нарезанным кубиками.
4. Из овощного отвара, растительного масла, вина, сока второго лимона, черного перца, горчицы, соли приготовить маринад и довести до кипения.
5. Салат залить маринадом и выдержать под крышкой в течение 30 минут, после чего распределить на порции.
6. Каждую порцию украсить кружочками сваренных вкрутую яиц.

Время приготовления — 1 час 20 минут.



Винегрет с фасолью и грибами (на 4—5 порций)

2 свеклы, 3 картофелины, 1 стакан фасоли, 200 г грибов, 2—3 огурца, 200 г майонеза или 1/2 стакана растительного масла, сок лимона, соль по вкусу.

1. Сварить свеклу и картофель.
2. Почистить и нарезать кубиками, перемешать с предварительно сваренной фасолью.
3. Добавить мелко нарезанные соленые грибы и огурцы, сок лимона.
4. Посолить, заправить майонезом или растительным маслом.

Время приготовления — 40 минут.

Винегрет картофельный с зеленым луком (на 3—4 порции)

400 г картофеля, 1 вареное яйцо, 200 г зеленого лука, соль, 2 ст. ложки растительного масла.

1. Картофель отварить в мундире, очистить, нарезать кружочками.
2. Зеленый лук мелко нарезать, смешать с картофелем.
3. Приправить солью и растительным маслом.
4. Украсить кружочками яйца.

Время приготовления — 30 минут.

Винегрет из овощей (на 5—6 порций)

4 картофелины, 3 свеклы, 1—2 моркови, 1 луковица, 1—2 соленых огурца, 1/2 стакана фасоли, 1 вареное яйцо, 1 стакан сметаны, сахар, перец, соль.

1. Отварить отдельно картофель, свеклу, морковь и фасоль. Охладить, очистить, нарезать небольшими кусочками и выложить в широкую посуду.
2. Добавить очищенные и нарезанные такими же кусочками огурцы, мелко нарезанный лук, молотый перец, соль, немного сахара.
3. Залить сметаной и перемешать.
4. Приготовленный винегрет украсить ломтиками яйца, свеклы и огурца.

Время приготовления — 45 минут.

Винегрет овощной с мясом (на 3—4 порции)

200 г вареного мяса, 4 вареных картофелины, 1—2 вареных свеклы, 2 свежих или соленых огурца, 3 средней величины соленых или маринованных гриба, 1—2 луковицы, 1— 2 яйца, 1/2—2/3 стакана заправки, зеленый лук, зелень, соль.

1. Ломтики отварного мяса смешать с кубиками отварного картофеля, свеклы и огурцов, нашинкованным луком, нарезанными соломкой грибами и уложить в салатник.
2. Полить заправкой с горчицей и уксусом.
3. Украсить сверху дольками или кружками яиц и посыпать рубленой зеленью лука и укропа.

Время приготовления — 50 минут.

Салат овощной с яйцом (на 3 порции)

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

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

Время приготовления — 35 минут.

Салат «Витаминный» (на 2—3 порции)

100—150 г маринованной морской капусты, 1—2 свежих или соленых огурца, 2—3 моркови, 1 яблоко, 1 яйцо, 3—4 ст. ложки сметаны или майонеза, зелень петрушки, соль.

1. Морковь натереть на крупной терке.
2. Нарезать тонкими ломтиками огурцы, яблоки.
3. Перемешать с нарезанной «лапшой» морскую капусту, посолить.
4. Заправить сметаной или майонезом и перемешать.
5. Выложить горкой в салатник, украсить салат зеленью петрушки.

Время приготовления — 25 минут.

Салат из помидор и яиц (на 2—3 порции)

3—4 помидора, 1 луковица, 2 сваренных вкрутую яйца, растительное масло, сыр, зелень укропа, сахар, соль.

1. Помидоры помыть, очистить, разрезать на ломтики или кружочки. Лук очистить и измельчить.
2. Яйца мелко нарезать. Овощи смешать с измельченными яйцами.
3. Добавить растительное масло, соль, сахар.
4. Посыпать сыром и нарезанной зеленью укропа.

Время приготовления — 25 минут.

Салат из помидор с огурцами и яйцом (на 3—4 порции)

4 помидора, 1 вареное яйцо, 1 свежий или соленый огурец, 1 ст. ложка рубленых листьев кресс-салата, 1/2 стакана майонеза или соуса из растительного масла, укроп.

1. Помидоры нарезать кружками и положить на блюдо вперемешку с кружками огурца и яйца.
2. Посыпать нарезанными листьями кресс-салата.
3. Полить соусом так, чтобы составные части салата были покрыты им не полностью.
4. Посыпать мелко нарезанным укропом.

Время приготовления — 30 минут.

Салат из огурцов, помидор и цветной капусты (на 3—4 порции)

300 г цветной капусты, 100 г огурцов, 100 г помидор, 100—150 г сметанного соуса, 50 г зеленого лука, соль.

1. Цветную капусту вымыть и разделить на мелкие соцветия.
2. Опустить их на 1—2 минуты в кипящую подсоленную воду, затем откинуть на дуршлаг и остудить.
3. Огурцы и помидоры нарезать ломтиками.
4. Смешать их с подготовленными цветной капустой и зеленым луком.
5. Посолить и заправить сметанным соусом.

Время приготовления — 30 минут.

Салат овощной с сыром и ветчиной (на 4—5 порций)

1 кочан зеленого салата, 200 г сыра, 150 г ветчины, 4 помидора, 1 небольшой свежий огурец, 1 луковица, растительное масло, 1 ч. ложка уксуса, 1/2 ч. ложки горчицы, петрушка, соль.

1. Листья зеленого салата нарезать тонкими полосками, а остальные продукты — кубиками.
2. Заправить заправкой из растительного масла, горчицы, уксуса с добавлением соли.
3. Перемешать, украсить зеленью петрушки.

Время приготовления — 25 минут.

Салат из яблок и сыра (на 3—4 порции)

300 г яблок, 200 г твердого сыра, 100 г очищенных грецких орехов, 80 г майонеза, горчица, петрушка, сахар, соль.

1. Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать ломтиками.
2. Добавить нарезанный ломтиками сыр, слегка поджаренные ядра грецких орехов, перемешать.
3. Майонез смешать с горчицей, сахаром и солью.
4. Приготовленной смесью залить яблоки с сыром.
5. Украсить салат петрушкой.

Время приготовления — 25 минут.

Салат «Фантазия» (на 2—3 порции)

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

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

Время приготовления — 25 минут.

Салатная заправка

120 г растительного масла, сок 1 лимона, горчица и молотый перец на кончике ножа, 10 г сахара, 15 г соли.

1. Смешать растительное масло с соком лимона.
2. Добавить горчицу. Перемешать.
3. Заправить перцем, сахаром, солью. Тщательно перемешать.

Салат овощной с апельсином (на 4 порции)

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

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

Время приготовления — 35 минут.

Салат из сладкого перца с помидорами и луком (на 3—4 порции)

250—300 г сладкого болгарского перца, 250 г помидор, 2 луковицы, по желанию 2 маленьких стручка жгучего перца, 4—5 ст. ложек растительного масла, петрушка, соль.

1. Испеченный в духовке сладкий перец очистить от кожицы, вырезать плодоножку и удалить семена.
2. Затем нарезать маленькими кусочками.
3. Прибавить нарезанные кубиками помидоры, нарезанный кружочками лук и, по желанию, жгучий перец.
4. Размешать, посолить, посыпать мелко нарезанной петрушкой.
5. Заправить растительным маслом.

Время приготовления — 45 минут.

Салат из свежих овощей, сыра и ветчины (на 4—5 порций)

1 крупный кочан свежего зеленого салата, 200 г сыра, 150 г ветчины (или копченой грудинки), 4—5 помидор, 1 небольшой свежий огурец, 1 головка репчатого лука, петрушка.

Для заправки: *3 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка уксуса, 1/2 ч. ложки горчицы, соль.*

1. Листья зеленого салата нарезать тонкими полосками, а остальные продукты — кубиками.
2. Хорошо размешать и заправить приготовленной предварительно заправкой из растительного масла, горчицы, уксуса с добавлением соли.
3. Смесь снова размешать и распределить на порции.
4. Каждую порцию посыпать мелко нарезанной петрушкой.

Время приготовления — 30 минут.

Салат из фасоли и помидор (на 4 порции)

200 г отваренной фасоли, 350 г помидор, 60 г растительного масла, 20 г зелени петрушки, соль.

1. Фасоль отварить, охладить.
2. Добавить помидоры, нарезанные ломтиками.
3. Посолить, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.
4. Заправить растительным маслом.

Время приготовления — 30 минут.

Салат овощной с колбасой (на 3—4 порции)

1/2 банки зеленого горошка, 2—3 картофелины, 100 г колбасы, 5 яиц, 1 луковица, майонез, соль.

1. Яйца сварить и нарезать мелкими кусочками.
2. Добавить зеленый горошек и мелко нарезанный лук.
3. Сварить и нарезать картофель. Колбасу нарезать кубиками.
4. Все продукты смешать, посолить.
5. Все заправить майонезом.

Время приготовления — 20 минут.

Салат из риса и помидор (на 3—6 порций)

3/4 стакана риса, 2—3 яйца, 2—3 помидора, 1 свежий огурец, соль и молотый перец по вкусу.

Для майонеза: *1 яйцо, 3/2 ст. ложки горчицы, 1 ч. ложка сахарного песка, 3/4 стакана подсолнечного масла, 1 ч. ложка лимонного сока, соль.*

1. Рис отварить, хорошо промыть.
2. Помидоры, огурец и сваренные вкрутую яйца нарезать кубиками.
3. Все перемешать, уложить в салатник и залить майонезом.
4. Приготовление майонеза: сырое яйцо растереть с солью, сахаром, лимонным соком и горчицей. Добавляя понемногу, постепенно втереть подсолнечное масло. Тщательно взбить.

Время приготовления — 50 минут.

Салат «Пикантный» (на 5—6 порций)

3 помидора, 2 яблока, 1 луковица, 2 маринованных огурца, 1 стручок сладкого перца, 2 зубчика чеснока, 150 г сметаны или майонеза, 1 ч. ложка хрена в уксусе, зелень петрушки, салата, молотый красный перец, сахар, соль.

1. Очищенные от кожицы яблоки и огурцы нарезать кубиками.
2. Сладкий перец нарезать соломкой, помидоры — дольками. Лук и чеснок измельчить.
3. Все компоненты соединить, приправить майонезом или сметаной, смешанной со специями.
4. Украсить зеленью петрушки и листьями салата.

Время приготовления — 35 минут.

Салат «Можайский» (на 2—3 порции)

2 моркови, 100 г сыра, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка майонеза, 3 зубчика чеснока, соль.

1. Натереть на крупной терке сырую морковь.
2. Посыпать ее мелко рубленным чесноком.
3. Посолить, смешать с тертым сыром, заправить сметаной и майонезом.

Время приготовления — 25 минут.

Салат из крапивы (на 2 порции)

300 г листьев крапивы, 2 яйца, 80 г сметаны, зелень петрушки, уксус по вкусу.

1. Листья молодой крапивы промыть, залить горячей водой и прокипятить 3 минуты, откинуть на дуршлаг или сито, мелко нарезать.
2. Нарезать сваренные вкрутую яйца и смешать с крапивой.
3. Добавить зелень петрушки.
4. Заправить все уксусом и сметаной.

Время приготовления — 20 минут.

Салат грибной (на 3 порции)

200 г соленых грибов, 4 картофелины, 1 небольшая луковица, 4 ст. ложки растительного масла, 1/2 ч. ложки уксуса, соль.

1. Картофель сварить, охладить и очистить.
2. Грибы промыть и дать стечь воде.
3. Картофель, грибы и лук мелко порезать и смешать, заправить растительным маслом с уксусом и, если нужно, посолить.

Время приготовления — 40 минут.

Салат «Зеленый» с килькой (на 2—3 порции)

300 г зеленого салата, 200 г кильки, зеленый лук, 4 вареных яйца, 2 ч. ложки уксуса, 4 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, соль.

1. Рыбу замочить в холодной воде, удалить головы, внутренности, очистить и нарезать.
2. Покрошить зеленый салат, лук, петрушку, вареные яйца и смешать с рыбой.
3. Заправить уксусом, растительным маслом, солью.
4. Украсить яйцом.

Время приготовления — 50 минут.

Салат «Витаминный» (на 3—4 порции)

200 г сельди, 200 г яблок, 100 г огурцов, 100 г сельдерея, 100 г майонеза, 50 г зеленого лука, 10 г укропа, 10 г зелени петрушки, 10 г эстрагона, соль.

1. Вымоченное филе сельди, яблоки и огурцы нарезать кубиками.
2. Прибавить мелко нарезанные сельдерей и лук, заправить майонезом.
3. При подаче на стол украсить зеленью.

Время приготовления — 50 минут.

Салат «Русский» (на 3—4 порции)

1 пучок редиски, 1 пучок молодой свекольной ботвы, 1 пучок зеленого лука, 2 свежих огурца, 1/2 стакана сметаны, 1/2 стакана ядер грецких орехов, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

1. Редис промыть и мелко нашинковать.
2. Нарезать молодую ботву свеклы и зеленый лук.
3. Огурцы нарезать кружочками. Ядра орехов мелко порубить.
4. Подготовленные продукты посолить, поперчить, перемешать, полить сметаной.
5. Посыпать рубленой зеленью.

Время приготовления — 30 минут.

Салат из белой фасоли и картофеля (на 4 порции)

250 г белой фасоли, 250 г картофеля, 2 луковицы, 1/4 стакана уксуса, 1/2 стакана растительного масла, 1 пучок петрушки, соль.

1. Замоченную предварительно фасоль отварить, воду слить.
2. Нарезанный кубиками картофель отварить в подсоленной воде. Лук мелко нарезать.
3. Подготовленные продукты выложить в глубокую посуду, размешать, заправить уксусом, растительным маслом, добавить немного картофельного отвара и посолить.
4. Смесь выдержать 2 ч. в холодном месте, затем шумовкой распределить на порции.
5. При подаче на стол каждую порцию густо посыпать мелко нарезанной и посоленной петрушкой.

Время приготовления — 2 часа 35 минут.

Салат из ветчины со спаржей (на 2—3 порции)

300 г ветчины, 100 г спаржи, 100 г кресс-салата, 100 г оливкового масла, 75 г свежей рябины, 20 г листового салата, 15 г сахара, сок лимона, черный молотый перец.

1. Свежую спаржу очистить, связать в пучки, отварить в подсоленной воде (консервированную отцедить) и крупно нашинковать.
2. Нежирную ветчину нарезать брусочками.
3. Все продукты перемешать, уложить в салатник на листья салата и полить заправкой, приготовленной из оливкового масла, сока лимона, сахара и молотого перца.
4. Сверху блюдо украсить ошпаренными и охлажденными ягодами рябины и букетиком кресс-салата.

Время приготовления — 40 минут.

Салат «Зеленый» со свежими огурцами (на 3—5 порций)

2 кочешка зеленого салата, 3—4 свежих огурца, 2/3 стакана сметаны, 2 сырых яйца, 2 ст. ложки томатного пюре, 2 ст. ложки рубленой зелени укропа или петрушки, 2 ст. ложки сахара, соль.

1. Нарезать листья зеленого салата.
2. Смешать с кружками свежих огурцов и посолить.
3. Сметану растереть с сырыми яйцами, томатным пюре, сахаром, смешать с рубленой зеленью.
4. Заправить салат.

Время приготовления — 25 минут.

Салат из капусты (на 2—3 порции)

200 г капусты, 100 г моркови, 40 г растительного масла, сок лимона или клюквы, зелень и тмин по вкусу, соль.

1. Свежую капусту нашинковать, смешать с морковью, натертой на крупной терке, добавить зелень петрушки, укропа, тмин.
2. Посолить по вкусу и заправить растительным маслом с лимонным или клюквенным соком.
3. Сверху украсить зеленью петрушки.

Время приготовления — 20 минут.

Салат из капусты с морковью и редькой (на 4—5 порций)

400 г капусты, 100 г моркови, 100 г редьки, 1 корень петрушки, зелень, 10 горошин перца, 1 луковица, сок 1/2 лимона, 20 г растительного масла, 10 г кунжутного масла, красный молотый перец на кончике ножа, 1 ч. ложка сахара, соль.

1. Капусту нашинковать и обдать кипятком.
2. Сырую морковь, черную редьку, корень петрушки натереть на терке, посолить, посыпать красным молотым перцем, добавить нарезанный лук.
3. Подкислить соком лимона.
4. Посолить по вкусу, добавить сахар.
5. Заправить растительным и кунжутным маслом, пережаренным с перцем. Украсить зеленью.

Время приготовления — 35 минут.

Салат из капусты с яблоками (на 3—4 порции)

500 г капусты, 100 г яблок, 100 г зеленого лука, 80 г растительного масла, тмин, петрушка, клюква, соль.

1. Свежую капусту нашинковать соломкой, посыпать солью и растереть руками.
2. На крупной терке натереть кислое яблоко (лучше антоновку). Добавить в салат нарезанный зеленый лук, тмин.
3. Заправить растительным маслом.
4. Украсить веточками петрушки и ягодами клюквы.

Время приготовления — 30 минут.

Салат из квашеной капусты (на 3—4 порции)

500 г квашеной капусты, 3—4 ст. ложки растительного масла, клюква, зелень, перец, 4 ст. ложки сахара, соль.

1. Нашинкованную квашеную капусту поперчить, посолить и выдержать в холодильнике 20 минут.
2. Заправить сахаром, маслом, уложить в салатник.
3. Подавая на стол, посыпать рубленой зеленью петрушки и украсить клюквой.

Время приготовления — 35 минут.

Салат из брюквы с тмином (на 3—4 порции)

300 г брюквы, 200 г свежих помидор, 150 г свежего сладкого перца, 150 г горчичной заправки, 100 г лука репчатого, 50 г малосольных огурцов, 50 г листового салата, зелень, тмин.

1. Брюкву средних размеров очистить, сварить в подсоленной воде до готовности.
2. Охладить в отваре и нашинковать фигурным ножом на пластинки.
3. Огурцы и помидоры нарезать кружочками, репчатый лук и перец — кольцами.
4. Подготовленные овощи уложить слоями в салатник на листья салата.
5. Полить горчичной заправкой, посыпать тмином.
6. Украсить зеленью.

Время приготовления — 30 минут.

Салат из квашеной капусты «Розовый» (на 2—3 порции)

300 г квашеной капусты, 150 г свеклы, 50 г моркови, 50 г яблок, 50 г растительного масла, 20 г зеленого лука.

1. Квашеную капусту смешать с тертой сырой свеклой. Кислое яблоко и морковь натереть на крупной терке и добавить в салат.
2. Заправить салат растительным маслом.
3. Сверху посыпать мелко порезанным зеленым луком.

Время приготовления — 25 минут.

Салат из корнишонов и маринованных грибов (на 3—4 порции)

200 г корнишонов, 200 г маринованных грибов, 3 ст. ложки оливкового масла, зелень.

1. Выбрать из уксуса корнишоны, уложить на тарелку.
2. В середину положить маринованные грибы.
3. Посыпать рубленой зеленью и полить оливковым маслом.

Время приготовления — 15 минут.

Содержание

Особенности русской кухни ... 3

САЛАТЫ ... 4

Винегрет с семгой и груздями ... 4
Винегрет рыбный с маринованными овощами ... 4
Винегрет с сельдью ... 4
Винегрет с сельдью и мясом ... 5
Винегрет рыбный с брусникой ... 5
Винегрет рыбный с квашеной капустой ... 5
Винегрет из овощей ... 6
Винегрет из овощей «Зимний» ... 6
Винегрет рыбный с солеными грибами ... 6
Винегрет с фасолью и грибами ... 7
Винегрет картофельный с зеленым луком ... 7
Винегрет овощной с мясом ... 7
Винегрет из овощей ... 7
Салат «Витаминный» ... 8
Салат овощной с яйцом ... 8
Салат из помидор и яиц ... 8
Салат из помидор с огурцами и яйцом ... 9
Салат из огурцов, помидор и цветной капусты ... 9
Салат из яблок и сыра ... 9
Салат овощной с сыром и ветчиной ... 9
Салат «Фантазия» ... 10
Салат овощной с апельсином ... 11
Салат из сладкого перца с помидорами и луком ... 12
Салат из фасоли и помидор ... 12
Салат из свежих овощей, сыра и ветчины ... 12
Салат овощной с колбасой ... 12
Салат из риса и помидор ... 13
Салат «Можайский» ... 13
Салат «Пикантный» ... 13
Салат из крапивы ... 13
Салат «Зеленый» с килькой ... 14
Салат «Русский» ... 14
Салат грибной ... 14
Салат «Витаминный» ... 14
Салат из белой фасоли и картофеля ... 15
Салат «Зеленый» со свежими огурцами ... 15
Салат из ветчины со спаржей ... 15
Салат из капусты ... 16
Салат из капусты с морковью и редькой ... 16
Салат из капусты с яблоками ... 16
Салат из брюквы с тмином ... 17
Салат из квашеной капусты ... 17
Салат из квашеной капусты «Розовый» ... 17
Салат из корнишонов и маринованных грибов ... 17
Салат из квашеной капусты с фасолью ... 18
Салат из крапивы и стеблей щавеля ... 18
Салат из краснокочанной капусты с клюквой и яблоками ... 18

Салат из моркови и черной смородины 19
Салат из моркови с яблоками с хреном 19
Салат из моркови с палтусом 19
Салат «Летний» 21
Салат из моркови с крапивой и чесноком 22
Салат из помидор и огурцов 22
Салат из соленых огурцов 22
Салат из помидор с луком 23
Салат из помидор с яблоками 23
Салат из помидор с хренным соусом 23
Салат из помидор с орехами 23
Салат из редьки с маслом 24
Салат из редьки со сметаной 24
Салат из редьки с яблоками 24
Салат из репы 24
Салат из капусты с медом 25
Салат из свеклы с орехами 25
Салат из свеклы с хреном 25
Салат из свекольных листьев 25
Салат из стручковой фасоли с морковью и яблоками 26
Салат из цветной капусты 26
Салат из стручковой фасоли в ореховом соусе 26
Салат из фасоли 26
Салат из цветной капусты с морковью и огурцами 27
Салат из цветной капусты и моркови 27
Салат из чернослива 27
Салат из шампиньонов 27
Салат из шампиньонов и спаржи 28
Салат картофельный с яйцами и зеленью 28
Салат картофельный с грибами 28
Салат картофельный с редькой 29
Салат картофельный с семгой 29
Салат картофельный с мясом 29
Салат «Спутник» 30
Салат «Праздничный» 31
Салат картофельный с яблоками 32
Салат овощной с грибами 32
Салат овощной с дичью 32
Салат овощной с отварной рыбой 32
Салат овощной с фасолью и кукурузой 33
Салат овощной с медом 33
Салат мясной 33
Салат из цыпленка 34
Салат из мяса птицы 34
Салат из курицы и ветчины 34
Салат из курицы в горчичной заправке 35
Салат из мяса птицы с яблоками 35
Салат рыбный с перцем 35
Салат рыбный с рисом 35
Салат из копченой рыбы с хреном 36
Салат рыбный с овощами 36
Салат из трески с хреном 36
Салат из судака с овощами 36
Салат из сельди «Под шубой» 37
Салат из сельди «По-домашнему» 37
Салат из осетрины с картофелем 37
Салат из сельди с картофелем 38
Салат из сельди с овощами и яблоками 38
Салат из сельди с фасолью 38
Салат из печени трески с рисом 38

ЗАКУСКИ 39

Боровики заливные под соусом 39
Телятина заливная 39
Филе куриное заливное под майонезом 39
Язык заливной говяжий 40
Язык заливной 40
Заливное ассорти 40
Язык заливной с грибами 40
Курица заливная с болгарским перцем 41
Рыба заливная 41
Рулетики рыбные заливные 41
Судак (стерлядь) заливной 42
Карп заливной 42
Осетрина заливная 42
Заливное из угря 43
Щука заливная 43
Студень из куропаток 43
Студень из рыбы 44
Студень из голов осетровых рыб 44
Грибы фаршированные 44
Помидоры, фаршированные грибами 45
Помидоры, фаршированные рыбой 45
Помидоры, фаршированные мясом 45
Помидоры, фаршированные сыром 45
Помидоры, фаршированные рисом 46
Яйца, фаршированные сыром 47
Закуска из белых грибов 48
Гусь фаршированный отварной холодный 48
Поросенок фаршированный отварной 49
Шейка индейки (гуся) фаршированная 49
Яйца, фаршированные ветчиной 49
Рыба, фаршированная морковью и петрушкой 50
Рыба, фаршированная луком 50
Яйца, фаршированные грибами 50
Сельдь «По-русски» 51
Щука фаршированная 51
Сельдь соленая с грибами 51
Закуска «Домашняя» с сельдью 53
Буженина отварная 54
Баранина отварная 54
Ветчина с хреном 54
Дичь (глухарь или тетерев) жареная 55
Рулет говяжий отварной 55
Индейка тушеная холодная 55
Курица отварная под ореховым соусом 56
Кролик жареный 56
Мясо отварное 56
Поросенок отварной 57
Поросенок, жаренный на вертеле 57
Рубцы отварные 57
Рулет куриный 58
Рубцы отварные с вином 58
Свинина холодная 58
Телятина, тушенная в вине 58
Язык, запеченный с яйцами 59
Телячья грудинка под соусом 59

Мойва (салака) с укропной заправкой 60
Осетрина отварная 60
Рыба в маринаде 60
Рыба холодного копчения с редькой и свеклой 60
Рыба под соусом из хрена 61
Почки с огурцами 61
Тельное из телячьего легкого 61
Отварные грибы под сметанным соусом с хреном 62
Закуска из сушеных грибов 62
Грибы «По-селянски» 62
Редька с сухариками 63
Редька с квасом 63
Икра «Закусочная» 63

СУПЫ 64

Суп фасолевый с грибами 64
Суп с телятиной и грибами 64
Суп-лапша грибной 65
Суп-гуляш овощной 65
Суп с солеными огурцами 66
Говяжий суп с крапивой и щавелем 66
Суп с помидорами 67
Суп овощной с бараниной 67
Суп с сыром 67
Суп из тыквы 68
Суп с фасолью и фруктами 68
Суп луковый 68
Суп с капустой и макаронными изделиями 69
Суп-пюре из цветной капусты 69
Суп-пюре из свежих помидор 69
Суп молочный рисовый протертый 70
Суп молочный заварной с клубникой 70
Суп-пюре молочный с тыквой и манной крупой 70
Суп молочный с брюссельской капустой и гренками 71
Суп молочный с дыней 71
Суп-пюре из тыквы с гренками 71
Суп с цветной капустой 72
Суп гороховый с гренками 73
Суп с замороженным горошком и сырными клецками 74
Суп гороховый 74
Суп из репы и зеленого горошка 74
Суп из чечевицы 75
Суп из стручковой фасоли 75
Суп из корок ржаного хлеба с яйцами 75
Суп из мозгов 75
Суп фасолевый с субпродуктами 76

Суп-ботвинья ... 76
Суп картофельный ... 76
Суп картофельный с клецками ... 77
Суп из потрохов гуся с картофелем ... 77
Суп картофельный с потрохами курицы ... 77
Суп из цыпленка с солеными груздями ... 77
Суп-пюре из телячьей печени ... 78
Похлебка овощная с пшеном ... 78
Суп-пюре из свежих грибов ... 78
Похлебка перловая с говядиной ... 79
Кулеш с мясом ... 79
Суп с вермишелью ... 79
Суп луковый на мясном бульоне ... 79
Суп овощной ... 80
Суп молочный с ушками ... 80
Суп молочный с сыром ... 80
Суп из шампиньонов ... 81
Суп из осетрины с рисом ... 81
Уха «Бурлацкая» ... 81
Похлебка рыбная ... 81
Рыбный суп с сыром ... 82
Рыбный суп ... 83
Юшка из рыбы ... 84
Уха из налима (судака) ... 84
Уха двойная ... 84
Щучина ... 85
Щи из квашеной капусты ... 85
Щи из свежей капусты ... 85
Щи «Зеленые» с картофелем ... 86
Щи «Николаевские» ... 86
Щи «Зеленые» ... 87
Щи из квашеной капусты с рыбой ... 87
Щи из крапивы и щавеля ... 87
Щи из свежей капусты ... 88
Щи «Крестьянские» ... 89
Щи из свежей капусты «Грибоедовские» ... 90
Щи «Особые» ... 90
Щи с рыбой ... 90
Борщ «Пикантный» ... 91
Борщ с ветчиной ... 91
Борщ наваристый ... 92
Борщ с мясными ушками ... 92
Борщ «Зеленый» ... 92
Борщ с грибами ... 93
Борщ из свеклы и крапивы ... 93
Борщ «Летний» ... 93
Борщ «Московский» ... 93
Борщ на квасе ... 94
Борщ с головизной осетровой ... 94
Борщ «По-русски» ... 94
Борщ «По-петербургски» ... 94
Борщ с квашеной капустой ... 95
Борщ с карасями ... 95
Борщ с копченым гусем (уткой) ... 95
Борщ «Русский» ... 97
Борщ «Южнорусский» ... 98
Рассольник с почками ... 98
Рассольник «Ленинградский» ... 98
Рассольник «По-домашнему» ... 99
Рассольник рыбный с крупой ... 99
Солянка мясная сборная ... 100
Солянка рыбная ... 100
Солянка рыбная с грибами ... 100

Солянка «Донская» 101
Солянка мясная 101
Свекольник холодный 101
Ботвинья с огурцами 102
Ботвинья с хреном 102
Окрошка мясная 102
Окрошка из птицы или дичи 103
Окрошка рыбная 103
Суп овощной холодный 105
Окрошка грибная 106
Окрошка сборная мясная 106
Окрошка овощная 106
Окрошка рыбная с хреном (редькой) 106

ВТОРЫЕ БЛЮДА 107

Рубец отварной с горчицей 107
Печень телячья в белом вине 107
Печень, тушенная с грибами, в горшочках 108
Печень в сметане 108
Почки в сметане 108
Почки бараньи жареные 109
Язык в яблочном соусе 109
Язык отварной под сметанным соусом 109
Язык «По-домашнему» 109
Язык в сметанном соусе 110
Жареные ломтики языка 110
Мясо с грибами 110
Запеканка из мяса и овощей 110
Филе говядины, тушенное в красном вине 111
Рулеты из говядины с овощной начинкой 111
Бифштекс 113
Говяжий рулет 114
Говядина с грибами и рисом 114
Рагу из говядины с грибами 114
Телятина, тушенная с морковью и горошком 115
Говядина, тушенная с черносливом 115
Гуляш 116
Жаркое из говядины 117
Телятина с вишнями 118
Рулеты из телятины с ветчиной 118
Телятина, тушенная в белом вине 118
Жаркое из телятины 118
Телятина, запеченная с помидорами 119
Медальон телячий 119
Телятина «Пикантная» 119
Свиная корейка под сметанным соусом с грибами 119
Свинина, тушенная с рисом 120
Свиная корейка с яблоками 120
Свинина с курагой 120
Отбивные из свинины 121
Свинина, тушенная с картофелем 121
Поросенок с начинкой 121
Свиная отбивная «Оригинальная» 121
Отбивные с сыром 122
Мясо с помидорами 123
Отварная свинина с жареными грибами 124
Верещака 124
Грудинка свиная с картофелем и луком 124
Крученик «По-домашнему» 125
Баранина в томатном соусе 125
Ребрышки, тушенные с горохом 125

Баранина с грибами ... 125
Рагу из баранины ... 126
Рагу из баранины с помидорами ... 127
Баранина, тушенная с морковью ... 127
Баранина, тушенная с фасолью и луком ... 127
Баранина с фасолью ... 127
Стейк бараний ... 129
Заяц, тушенный со сметаной ... 130
Гусь, тушенный с грибами ... 130
Жаркое из кролика ... 130
Жаркое из оленя (лося) ... 130
Гусь фаршированный ... 131
Гусь, фаршированный яблоками ... 131
Гусиная шейка фаршированная ... 131
Гусь (утка) с овощами ... 132
Гусь с яблоками ... 132
Утка, тушенная в вине ... 132
Гусь жареный ... 132
Утка с груздями ... 133
Фаршированная курица ... 133
Фаршированная индейка ... 133
Курица, фаршированная рисом ... 134
Куриные ножки фаршированные ... 134
Жаркое из курицы с картофелем ... 134
Курица с черносливом ... 135
Куриная грудка жареная острая ... 135
Курица, жаренная с грибами ... 136
Курица с помидорами ... 136
Курица запеченная ... 136
Курица с горохом и шампиньонами ... 136
Цыпленок в пикантном соусе ... 137
Цыпленок с белыми грибами ... 137
Цыпленок с хрустящей корочкой ... 137
Тетерев жареный ... 138
Зразы «По-русски» ... 139
Биточки из говядины ... 139
Котлета из телятины «Пышная» ... 139
Котлеты из телятины со сметаной ... 139
Котлеты «Домашние» ... 140
Котлеты с сырной начинкой ... 141
Котлеты с луком под соусом ... 142
Котлеты из телятины с хреном ... 142
Битки из мяса с рисом ... 142
Котлета из филе курицы с грибами ... 143
Котлеты «Пожарские» ... 143
Котлеты из баранины в маринаде ... 143
Котлеты из мяса, жаренные в льезоне ... 143
Колбаски «Аппетитные» ... 144
Колбаса с чесноком ... 144
Тельное «По-русски» ... 144
Зразы из судака ... 144
Карп, тушенный со сладким зеленым перцем ... 145
Карп фаршированный ... 145
Фаршированный карп в рубиновом желе ... 145
Карп в луковом соусе ... 146
Лосось жареный ... 146
Треска в томатном соусе с овощами ... 146
Треска с шампиньонами в сметане ... 147
Сом жареный с помидорами ... 147

Сом тушеный ... 147
Рыба в панировке ... 147
Судак отварной «По-русски» ... 148
Стерлядь «По-русски» с огурцами ... 148
Судак в яблочном соусе ... 148
Щука «По-русски» ... 149
Щука с белым вином и грибами ... 149
Щука фаршированная ... 149
Рыба, фаршированная грибами ... 150
Рыба, обжаренная в яйце ... 151
Пескари жареные ... 152
Рыба в фольге ... 152
Линь жареный ... 152
Осетрина «По-русски» ... 152
Рыба жареная ... 153
Рыба, тушенная в сметане ... 153
Рыба под майонезом ... 153
Осетрина, запеченная под сыром ... 155
Рыба, запеченная с картофелем ... 156
Рыба, запеченная с помидорами ... 156
Рыба в томатном соусе с грибами и чесноком ... 156
Голубцы «Ленивые» ... 157
Голубцы ... 157
Помидоры, фаршированные грибами, запеченные ... 157
Помидоры, фаршированные грибами ... 157
Перец, фаршированный мясом ... 159
Помидоры, фаршированные мясом и рисом ... 160
Перец, фаршированный грибами ... 160
Помидоры, фаршированные свежими грибами ... 160
Картофельная бабка, начиненная грибами ... 161
Кабачки, фаршированные рисом с овощами ... 161
Репа или брюква, тушенные в соусе ... 161
Тыква, запеченная с мясом ... 162
Цветная капуста, запеченная под сыром ... 162
Кабачки с луком ... 162
Цветная капуста в кляре ... 162
Репа в сметане ... 163
Грибная солянка ... 163
Цветная капуста, запеченная под сырным соусом ... 163
Грибы, запеченные в сметане с луком ... 163
Баклажаны, запеченные с сыром ... 164
Овощи, тушенные с мясом ... 165
Запеканка из кукурузы ... 166
Запеканка из фасоли с морковью ... 166
Запеканка мясная с овощами ... 166
Запеканка картофельная с грибами ... 166
Овощное рагу ... 167
Картофельная запеканка с сыром ... 167
Картофельное рагу ... 167
Картофель отварной ... 168

Картофель отварной с луком и грибами 169
Картофель, жаренный с грибами 170
Картофель, тушенный с бараниной 170
Картофель в сметанной заливке 170
Картофель с курицей и сыром 170
Картофель, тушенный в сметане 171
Картофельные пирожки с грибами 171
Картофель с чесноком и сыром 171
Картофель с зеленым горошком в сметане 171
Картофельные котлеты с квашеной капустой 172
Картофельный рулет 172
Каша рисовая с помидорами и луком 172
Каша рисовая с яблоками 172
Рис с изюмом и цукатами 172
Каша рисовая с изюмом 173
Каша рисовая молочная 173
Каша рисовая с тыквой 173
Рисовый крупеник 173
Гречневик 174
Каша гречневая с грибами 174
Каша гречневая молочная с кабачками 174
Каша гречневая рассыпчатая 174
Каша гречневая с изюмом 175
Каша ячневая 175
Каша ячневая молочная 175
Каша пшенная с тыквой 175
Пшенная каша с черносливом и грецкими орехами 175
Каша овсяная 177
Каша манная с ягодами 178
Каша с фасолью и овощами 178
Запеканка из риса с колбасой 179
Запеканка из каши с тыквой 179
Драчена с сыром 179
Каша из бобовых с мясом и овощами 179
Драчена творожная 180
Сырники 180
Сырники «Нежные» 180
Сырники ванильные 180
Пельмени «Сибирские» 181
Пельмени рыбные 181
Вареники с творогом 182
Вареники с фасолью и грибами 182
Блинчики тонкие 183
Блины дрожжевые 183
Блинчики молочные с сахаром 183
Блинчики на дрожжах 183
Блинчики «Скороспелые» 184
Блины заварные 184
Блины сметанные 185
Блины «Воскресные» 185
Блинчики на сметане 185
Блины с припеком 185
Блины «Царские» 186
Блины «Монастырские» 187
Блины с лимонной цедрой 187
Блинчики крупяные 187
Блины овсяные 187
Блины гречнево-пшеничные 188
Блины манные 188
Блины гречневые «Красные» 188

Блины гречневые заварные ... 188
Блины капустные ... 188
Блинчики с грибной начинкой ... 189
Блины с грибами ... 189
Блинчики с кабачками ... 189
Блинчики с овощами ... 191
Блинчики с яблоками и сыром ... 192
Блинчики с яблоками ... 192
Блинчики с повидлом ... 192
Блинчики с медом (сахаром) ... 192
Блинчики с клубникой ... 192
Оладьи на дрожжах ... 193
Оладьи с клубникой ... 193
Оладьи с яблоками ... 193
Оладьи с морковью ... 193

ВЫПЕЧКА ... 194

Курник (I) ... 194
Курник (II) ... 194
Курник грибной ... 195
Кулебяка ... 195
Кулебяка с капустой и мясом ... 195
Кулебяка со свежими грибами ... 195
Кулебяка с рыбой, сыром и яйцом ... 196
Кулебяка с рыбой ... 196
Расстегай «Московский» ... 196
Расстегай с мясом ... 197
Расстегай с рыбной начинкой ... 197
Расстегай с мясом и яйцом ... 197
Расстегай с грибами и рисом ... 198
Волованы ... 198
Кулич с какао ... 198
Медовые хлебцы ... 199
Ватрушки ... 199
Рулет с вишнями ... 199
Кулич пасхальный ... 201
Рулет с маком ... 202
Пирог с рыбой и сыром ... 202
Луковый пирог ... 203
Пирог с начинкой из капусты ... 203
Пирог с квашеной капустой и грибами ... 203
Пирог с квашеной капустой ... 203
Пирог со шпинатом ... 205
Пирог с шампиньонами и сыром ... 206
Пирог с квашеной капустой и луком ... 206
Пирог с солеными груздями ... 206
Пирог с зеленым луком и яйцами ... 207
Пирог с начинкой из гороха ... 207
Пирог с яблоками ... 207
Пирог с творогом и изюмом ... 207
Пирог с вишнями под белковой пеной ... 208
Пирог с яблочной начинкой ... 208
Пирог с клубникой ... 208
Пирог с черешней ... 208
Пирог с черникой ... 209
Пирог с маковой начинкой ... 209
Пирог песочный фруктовый ... 210
Пирог песочный с клюквой ... 211
Плетенка ... 212
Пышки ... 212
Шоколадный пирог ... 212
Пирожки жареные с соусом ... 212
Пирожки с мясной начинкой ... 213