

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ ♦ НАРОДОВ МИРА ♦



РУССКАЯ КУХНЯ

ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ

ВОСТОЧНАЯ КУХНЯ

КУХНЯ СТРАН АМЕРИКИ

КУХНЯ АСТРАЛИИ

РЕЦЕПТЫ
И СЕРВИРОВКА

Наталья Александровна Передерей
Лучшие рецепты народов мира
Серия «Кулинария»

Текст предоставлен издательством
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=164541
Лучшие рецепты народов мира: Вече; М.: 2004
ISBN 5-94538-414-3

Аннотация

Кухня каждой отдельной страны интересна и своеобразна. В книге приводятся наиболее известные рецепты, приготовить которые можно в домашних условиях. Некоторые блюда довольно просты, на их приготовление не требуется много времени. Другие рецепты отличаются оригинальностью. Пытаясь создать дома подобный кулинарный шедевр, следует предварительно подготовить все необходимые ингредиенты и соответствующую посуду. Книга «Лучшие рецепты народов мира» поможет выбрать желаемое блюдо и приготовить его по всем правилам кулинарного искусства.

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	6
Глава 1. Русская кухня	7
Щи	8
Суп-кулеш	9
Ростовская уха	10
Рыбная солянка	11
Московская солянка	12
Картофель, запеченный с грибами	13
Картофель, жаренный с огурцами	14
Котлеты капустные	15
Капуста тушеная	16
Мясные биточки с рисом	17
Голубцы	18
Пожарские котлеты	19
Сибирские пельмени	20
Пельмени мясные	21
Бефстроганов	22
Вареники с печенью	23
Лапша с печенью	24
Рулет из говядины	25
Поджарка из свинины с яблоками	26
Рыбный пирог	27
Икра судака	28
Салат «Королевский»	29
Салат «Городской»	30
Салат из говядины	31
Салат «Осенний»	32
Салат «Вдохновение»	33
Фаршированные салатом помидоры	34
Салат «Вегетарианский»	35
Салат «Фантазия»	36
Салат из говяжьей печени	37
Салат «Бабушкин рецепт»	38
Салат «Любимый»	39
Салат «Подарок»	40
Салат «Изысканный»	41
Салат «Юбилейный»	42
Салат «Удивительный»	43
Салат из курицы по-домашнему	44
Салат из курицы по-уральски	45
Салат «Летняя фантазия»	46
Салат «Весенний»	47
Салат «Деревенский»	48
Фаршированный салатом перец	49
Винегрет «Морской»	50
Салат «Лесная сказка»	51

Салат «Июльский»	52
Салат из грибов, фасоли и цветной капусты	53
Рисовый салат со сладким перцем	54
Салат «Веселая карусель»	55
Салатная заправка	56
Сметанная заправка	57
Соус «Основной»	58
Соус «Чесночный»	59
Соус «Сырный»	60
Соус «Зеленый»	61
Паштет печеночный	62
Блины на дрожжах	63
Блинчики с медом	65
Блинчики гречневые	66
Оладьи из дрожжевого теста	67
Кулебяка	68
Ленивый пирог	69
Пирожки из песочного теста с начинкой	70
Гоголь-моголь	71
Батончики творожные	72
Глава 2. Европейская кухня	73
Немецкая кухня	74
Суп-пюре «Ароматный»	74
Грибной суп на курином бульоне	74
Суп из куриного фарша	74
Суп-пюре «Дичь с каштанами»	74
Куриный суп с паштетом	75
Суп «Ассорти»	75
Куриный бульон с гренками	75
Куриный суп с омлетом и зеленым горошком	76
Домашний суп из утки	76
Студень свиной обыкновенный	76
Рыба заливная с лимоном и морковью	77
Студень говяжий обычный	77
Желе мясное с желатином для заливных мясных блюд	77
Желе мясное для заливки готовых блюд	78
Заливной мусс из курицы	78
Мусс из курицы	78
Суфле из кур с зеленью	79
Рубец в горчичном соусе	79
Грудинка свиная заливная	79
Рулет из телятины	79
Телятина заливная (первый способ)	80
Телятина заливная (второй способ)	80
Поросенок заливной в мясном желе	80
Рулет из поросенка	81
Зельц свиной	81
Зельц свиной с языком	81
Зельц домашний	81

Сандвичи «Немецкие»	82
Сандвичи «Магия»	82
Сандвичи «Орешек»	82
Сандвичи «Особые»	82
Сандвич «Идея»	83
Сандвичи «Соблазн»	83
Сандвичи «Гавиа»	83
Сандвичи «Турист»	83
Сандвичи «Минутка»	84
Сандвичи «Утро»	84
Сандвичи «Восторг»	84
Сандвичи «Детские»	84
Сандвичи «Юнга»	85
Английская кухня	86
Суп-пюре «Английский»	86
Суп с индейкой и грибами	86
Куриный суп с раками и цветной капустой	86
Суп «Душистый»	87
Кролик жареный	87
Свинные рулеты по-английски	87
Печень в горшочке	87
Фаршированные куриные ножки	88
Индейка, фаршированная муссом	88
Цыпленок в глине	88
Индейка «Праздничная»	89
Куриные окорочка в грибном соусе	89
Курица, запеченная в фольге	89
Заливное «Оригинальное»	90
Рыба и заливные морепродукты под майонезом	90
Заливное из морской рыбы	90
Заливное из тушеного мяса	91
Заливное из курицы	91
Цыпленок заливной	91
Форшмак из курицы с сельдью	92
Закуска мясная	92
Поросенок заливной молочный	92
Заливное из филе дичи	92
Сандвичи «Старая Англия»	93
Сандвичи «Граф»	93
Сандвичи «По-английски»	93
Сандвичи «Заморские»	93
Бутерброды «Вечерний Лондон»	94
Английский торт к чаю	94
Печенье «Английское»	94
Печенье соленое	94
Конец ознакомительного фрагмента.	95

Лучшие рецепты народов мира

ВВЕДЕНИЕ

Существует множество способов приготовления пищи. На создание национальных кулинарных рецептов оказали влияние исторические события, происходившие в государствах, географическое расположение стран, национальные особенности народов, их культура, традиции, религиозные верования.

На протяжении веков совершенствовались кулинарные способности поваров, вносились изменения в рецепты отдельных блюд. В настоящее время, сами не осознавая того, люди пользуются приемами приготовления пищи, которые были известны еще в глубокой древности.

Использование приправ, применение различных способов приготовления пищи, разнообразие кухонной утвари во многом зависят от географического положения страны. Большое распространение в азиатских странах при приготовлении пищи получили пряная зелень, баранина, использование казанов в качестве посуды для плова.

Для европейских государств, Австралии и Новой Зеландии, стран Америки характерна более легкая пища, которую можно приготовить достаточно быстро. Сюда можно отнести сэндвичи, бутерброды, канапе, пиццу. При этом используется привычная для настоящего времени кухонная посуда.

Особое место занимает русская кухня, так как в ней имеются рецепты, заимствованные из стран Европы и Азии. Большое распространение в России получили салаты.

Культура и традиции тех или иных народов повлияли на способы приготовления пищи. Зачастую можно встретить аналогичные блюда, отличающиеся использованием различных специй, зелени и сортов мяса.

Религиозные верования тоже оказали на выбор ингредиентов для разных блюд. Некоторым народам по законам религии запрещено употреблять в пищу свинину, другие не используют алкогольные напитки в качестве добавок к мясу и рыбе. Однако подобные запреты не повлияли на рецепты кухни той или иной страны. Свинину удачно заменяет баранина или говядина; вместо рома, вина или коньяка, необходимых при приготовлении конкретного блюда, применяют желе, муссы, различные соки.

В данной книге описываются кухни таких государств, как Россия, Германия, Англия, Италия, Франция, Азербайджан, Армения, Грузия, Туркменистан, Узбекистан, Китай, Австралия и Новая Зеландия.

Кухня каждой отдельной страны интересна и своеобразна. В книге приводятся наиболее известные рецепты, приготовить которые можно в домашних условиях. Некоторые блюда довольно просты, на их приготовление не требуется много времени. Другие рецепты отличаются оригинальностью. Пытаясь создать дома подобный кулинарный шедевр, следует предварительно подготовить все необходимые ингредиенты и соответствующую посуду.

Книга «Лучшие рецепты народов мира» поможет выбрать желаемое блюдо и приготовить его по всем правилам кулинарного искусства.

Глава 1. Русская кухня

Среди наиболее известных и интересных кулинарных рецептов блюда русской кухни занимают одно из ведущих мест. Многовековая история нашей страны, традиции народов, проживающих на ее территории, географическое положение России нашли свое отражение в способах приготовления различных блюд.

Национальная русская кухня изобилует мучными и рыбными блюдами, соленьями, вареньями. Значительное место в рецептах нашей страны занимают квашенные овощи, грибы и ягоды.

В русской кухне удачно сочетаются рецепты стран Европы и Азии, присутствуют салаты, популярные в европейских государствах, и различные острые соусы, традиционные для азиатских стран. На протяжении веков русскими кулинарами перенимались приемы приготовления пищи польских, турецких, немецких и французских поваров.

Однако нельзя сказать, что под влиянием мастеров кулинарии разных стран Россия утратила свой национальный характер. С течением времени многие рецепты изменялись, кулинары России вносили свои изменения в состав каждого нового блюда, преобразая его.

Кроме того, наиболее популярные блюда нашей страны известны далеко за ее пределами. У многих народов кулинарные способности жителей России ассоциируются с русскими щами и кашами. Приезжающие из других государств туристы не откажутся отведать аппетитные пельмени, вкусный картофель, приготовленный различными способами. И конечно же, многие гости стремятся попасть в Россию на Масленицу, когда можно попробовать настоящие русские блюда. Ведь традиционные блины, кулебяки, пироги с капустой, грибами и мясом признаны лучшими во всем мире.

Своеобразие русской кухни заключается в использовании разных продуктов, которые кулинары обжаривают, варят, тушат, запекают. Кроме того, одно и то же блюдо имеет разнообразные варианты: например, вареники творожные, картофельные, с вареньем и свежими ягодами.

Еще одной отличительной чертой русской кухни является широкое использование картофеля. Его варят, жарят, тушат, фаршируют, применяют для приготовления супов, салатов, пирожков, оладий.

Из мяса в России используют преимущественно свинину, говядину, домашнюю птицу. К мясным блюдам традиционно подают черный хлеб.

Щи

500 г говядины, 3–3,5 л воды, 1 вилок белокочанной капусты, 2 моркови, 1 луковица, по 1 пучку зеленого лука, петрушки и сельдерея, 3 помидора или 2–3 ложки томатной пасты, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки жира, 4–5 столовых ложек сметаны, 2 лавровых листа, 6 горошин душистого черного перца, 1 столовая ложка соли.

Мясо моют, помещают в глубокую кастрюлю, заливают холодной водой и варят до готовности. Морковь и лук очищают, мелко нарезают и обжаривают на жире. Капусту тонко шинкуют, кладут в готовый бульон, добавляют обжаренные овощи, измельченную зелень лука, петрушки и сельдерея, варят щи 30–40 мин.

Отдельно готовят заправку из муки, томатной пасты или очищенных от кожицы и мелко нарезанных помидоров, лаврового листа, душистого перца, соли.

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

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

Суп-кулеш

200 г говядины, 1,5 столовой ложки сливочного масла, 1,5 л воды, 3 клубня картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 4 столовые ложки пшена, 3 лавровых листа, по 2 веточки укропа, петрушки, кинзы, соль и перец черный молотый по вкусу.

Картофель, лук и морковь очищают, моют, нарезают кубиками. Мясо нарезают на кусочки, помещают 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 на сливочном масле, выкладывают в бульон. Суп перчат, солят, доводят до кипения, варят с добавлением лаврового листа еще 5–6 мин на слабом огне.

Готовое блюдо подают к столу, украсив нашинкованной зеленью.

Ростовская уха

600–800 г судака, 3–4 л воды, 6 клубней картофеля, 1 луковица, 3–4 помидора, 2 столовые ложки топленого масла, 3 лавровых листа, 10 горошин душистого перца, 1 пучок зелени петрушки, 0,5 стакана измельченного сельдерея и укропа, 1–1,5 столовой ложки соли.

Рыбу очищают, удаляют внутренности, моют, помещают в глубокую кастрюлю, заливают холодной подсоленной водой и варят 30 мин на умеренном огне до готовности, после чего рыбу вынимают, а бульон процеживают. Картофель очищают, нарезают кубиками, лук шинкуют, выкладывают в глубокую посуду и заливают бульоном. Затем в уху добавляют измельченную зелень петрушки, сельдерея и укропа и варят еще 20–25 мин.

За 10 мин до окончания варки в бульон добавляют рыбу, 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 в горячем виде.

Рыбная солянка

500 г рыбы, 1,5 л воды, 200 г белых грибов, 1 вилок белокочанной капусты, 1–2 соленых огурца, 1 стакан муки, 2 луковицы, 0,5 стакана растительного масла, 3,5 столовой ложки томатной пасты, 3–4 ложки сметаны, 1 лавровый лист, соль и перец черный молотый по вкусу.

Рыбу чистят, удаляют голову и внутренности, моют, нарезают небольшими кусками, помещают в глубокую кастрюлю, заливают холодной водой, добавляют соль, лавровый лист и варят 1–1,5 ч на умеренном огне. Затем куски рыбы вынимают, а бульон процеживают.

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

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

За 20 мин до подачи к столу в солянку добавляют томатную пасту и куски рыбы и кипятят.

Солянку разливают по тарелкам, заправляют сметаной и подают к столу.

Московская солянка

100 г кислой капусты, 5 столовых ложек жира, 1 луковица, 4 ломтика ветчины или жареной свинины, 250 г колбасы сырокопченой, чесночной или свиной, 200 г шампиньонов, 1 зубчик чеснока, 1 огурец, 15 ягод можжевельника, 10 горошин душистого черного перца, половина пучка укропа, 1 столовая ложка соли, перец черный молотый по вкусу.

Лук очищают, шинкуют, обжаривают на жире. Капусту слегка промывают и смешивают с луком. Массу тушат 30 мин на слабом огне, постоянно помешивая. Грибы перебирают, моют, мелко нарезают, солят, добавляют 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, ягодами можжевельника и измельченным огурцом. Затем блюдо посыпают нашинкованным укропом, душистым перцем и сбрызгивают растопленным жиром.

Посуду с солянкой накрывают крышкой и запекают в предварительно нагретой духовке 20 мин.

Готовое блюдо перчат и подают к столу.

Картофель, запеченный с грибами

4 клубня картофеля, 2 луковицы, 200 г грибов, 4 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, соль и перец черный молотый по вкусу.

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

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

Готовое блюдо подают к столу, посыпав зеленью укропа.

Картофель, жаренный с огурцами

3 клубня картофеля, 1 огурец, 1 пучок зелени укропа, 2 столовые ложки муки, 5 столовых ложек растительного масла, соль по вкусу.

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

200 г капусты, 1 яблоко, 1 пучок зелени укропа, 1 яйцо, 1,5 столовой ложки сливочного масла, по 2 столовые ложки панировочных сухарей и манной крупы, 2,5 столовой ложки растительного масла, соль и перец черный молотый по вкусу.

Яблоко очищают, удаляют сердцевину, нарезают ломтиками, капусту шинкуют. Ингредиенты выкладывают на 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 на растительном масле.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью укропа и подают к столу.

Капуста тушеная

0,5 кочана капусты среднего размера, 1 морковь, 1 луковица, 1 стакан мясного бульона, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 лавровых листа, перец черный молотый и соль по вкусу, укроп.

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 на 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.

Мясные биточки с рисом

160 г говядины, 160 г свинины, 0,5 стакана растительного масла, 1 стакан отварного риса, 1 яйцо, 1 морковь, 1 огурец, 1 помидор, 2,5 столовой ложки молока, 1 столовая ложка муки, перец черный молотый и соль по вкусу, укроп.

Мясо моют, отделенную от костей мякоть пропускают через мясорубку. В полученный фарш добавляют соль, перец, яйцо. Морковь натирают на мелкой терке, обжаривают в растительном масле, постепенно добавляя муку и вливая молоко. Массу тщательно перемешивают и тушат на слабом огне 2–3 мин. Из фарша формируют биточки, обжаривают с двух сторон на растительном масле до румяной корочки, перекладывают в соус и тушат в предварительно разогретой духовке до готовности.

Готовое блюдо украшают нарезанными кружками помидора и огурца и подают к столу с отварным рисом.

Голубцы

2,5 кг филе говядины, 1 стакан сливок, 1 л воды, 1 небольшой кочан капусты, 1 стакан риса, 1 луковица, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 пучок зеленого лука, перец черный молотый и соль по вкусу.

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 столовые 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 нашинкованной зеленью и подают к столу.

Пожарские котлеты

350 г куриного филе, 150 г филе говядины, 4 клубня картофеля, 1 яйцо, 1 стакан панировочных сухарей, по 0,5 стакана сметаны и консервированного зеленого горошка, 4 столовые ложки сливочного масла или маргарина, соль и перец по вкусу.

Куриное и говяжье филе пропускают через мясорубку. В полученный фарш добавляют соль, перец, сметану, яйца, формируют котлеты и в середину каждой помещают по кусочку масла или маргарина.

Котлеты обваливают в сухарях и поджаривают с двух сторон на масле до румяной корочки.

Картофель очищают, моют, нарезают дольками и обжаривают.

Готовые котлеты и картофель выкладывают в тарелку, посыпают зеленым горошком и подают к столу.

Сибирские пельмени

Для теста: 2,5 стакана муки, 1,5 стакана воды, 1 яйцо.

Для фарша: по 200 г говядины и свинины, 1 луковица, соль и перец по вкусу.

Для заправки: 0,5 стакана сметаны.

Мясо промывают, отделенную от костей мякоть пропускают через мясорубку вместе с луком.

В полученный фарш добавляют соль и перец.

Крутое тесто замешивают из муки, яйца, соли и воды, раскатывают тонкий пласт и вырезают кружки. В середину каждого кружка помещают 1–1,5 чайной ложки мясного фарша. Края соединяют.

Полученные пельмени помещают в кипящую воду и варят 5–6 мин.

Готовое блюдо заправляют сметаной и подают к столу.

Пельмени мясные

400 г филе говядины, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 1 яйцо, 2–2,5 стакана муки, 1 л воды, перец черный молотый и соль по вкусу.

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 столовых ложек воды и соли.

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

Готовое блюдо посыпают мелко нарезанной зеленью и подают к столу.

Бефстроганов

320 г филе говядины, 3 клубня картофеля, 1 луковица, половина пучка зелени петрушки и укропа, 0,5 стакана сметаны, 3 столовые ложки масла, 1 столовая ложка муки, 1–2 столовые ложки томатной пасты, соль и перец по вкусу.

Филе говядины нарезают тонкими ломтиками, отбивают, нарезают полосками длиной 3–4 см, солят, перчат и обжаривают на масле в разогретой сковороде.

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

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

Вареники с печенью

200 г говяжьей печени, 2,5 столовой ложки растительного масла, 3,5 столовой ложки сливочного масла, 2 моркови, 1 яйцо, 1 пучок зеленого лука, 2,5 стакана муки, соль и перец черный молотый по вкусу, лавровый лист, вода.

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

Из муки, яйца и воды замешивают крутое тесто, раскатывают его в пласт, вырезают кружочки и выкладывают на каждый из них обжаренную с печенью морковь. Сформованные вареники варят в подсоленной воде с лавровым листом в течение 8–10 мин.

Готовое блюдо подают к столу, полив растопленным сливочным маслом и посыпав зеленью.

Лапша с печенью

200 г печени, 2,5 столовой ложки сливочного масла, 1 морковь, 1 луковица, 1 яйцо, 1 пучок зелени укропа, 1 стакан лапши, 2–2,5 стакана воды, 3–3,5 столовой ложки панировочных сухарей, перец черный молотый и соль по вкусу.

Печень нарезают мелкими кубиками, солят, перчат, обжаривают на сливочном масле 4–5 мин с луком и морковью.

Лапшу отваривают, добавляют сливочное масло, яйцо и перемешивают. Одну часть отварной лапши выкладывают в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму для выпекания. Сверху помещают печень, покрывают ее другой частью лапши и запекают в предварительно нагретой духовке 5–8 мин.

Готовое блюдо посыпают нашинкованной зеленью и подают к столу.

Рулет из говядины

600 г говяжьей вырезки, 2 стакана говяжьего бульона, 150 г грибов, 100 г сыра, 2 небольших помидора, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 1 морковь, 2 столовые ложки растительного масла, 3–4 лавровых листа, 6–8 горошин душистого перца, соль, перец черный молотый по вкусу.

Вырезку нарезают пластами поперек волокон и отбивают. Сыр натирают на крупной терке, грибы обжаривают на растительном масле. Мясо выкладывают в форме прямоугольника, солят, перчат, помещают сверху грибы, сыр, нарезанные кружочками помидоры.

Вырезку сворачивают в рулет, укладывают в кастрюлю с говяжьим бульоном, добавляют тертую морковь, лавровый лист, перец горошком, часть нашинкованной зелени, соль и варят на слабом огне 35–40 мин.

Готовое блюдо нарезают кусочками, посыпают зеленью и подают к столу.

Поджарка из свинины с яблоками

250 г филе свинины, 2 луковицы, 1 яблоко, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец черный молотый и соль по вкусу.

Мясо нарезают небольшими кусочками и обжаривают на растительном масле. Яблоко очищают, удаляют сердцевину. Лук шинкуют, обжаривают с нарезанным кусочком яблока на растительном масле, добавляют к мясу, солят, перчат, тушат на слабом огне.

Готовое блюдо подают к столу, украсив нашинкованной зеленью петрушки и кольцами лука.

Рыбный пирог

500 г рыбы, 1 кг дрожжевого теста, 1 луковица, 1 стакан отварного риса, 0,5 стакана воды, 4 столовые ложки сливочного масла или жира, 1 столовая ложка растительного масла, по 1 столовой ложке муки и измельченной зелени петрушки, 1–2 столовые ложки сока лимона, соль и перец по вкусу.

Рыбу чистят, удаляют внутренности, солят, сбрызгивают лимонным соком, добавляют 2 столовые ложки масла, воду и тушат 15–20 мин.

Затем добавляют оставшееся сливочное масло, муку, перец, соль, петрушку и продолжают тушить.

Лук крупно нарезают, обжаривают на растительном масле, смешивают с отварным рисом и тушат при постоянном помешивании 4–5 мин.

Рыбу и рис выкладывают на тесто и запекают в заранее разогретой духовке 20–25 мин.



Икра судака

400 г свежей икры судака, половина луковицы, 2 столовые ложки подсолнечного масла, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, 1 чайная ложка уксуса, соль и перец по вкусу.

Икру освобождают от пленки, помещают в кипяток на 10 мин, после чего воду сливают и икру остужают.

Лук шинкуют, смешивают с маслом, солью, перцем, уксусом и добавляют в икру.

Массу ставят в холодильник на 1 час.

Готовое блюдо посыпают петрушки и подают к столу в качестве закуски.

Салат «Королевский»

80 г говядины, 50 г маринованных шампиньонов, 1 маринованный огурец, 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки маринада из-под огурцов, по 1 пучку зеленого лука и укропа, по вкусу соль и перец черный молотый.

Мясо моют, удаляют пленки, помещают в кастрюлю и варят на среднем огне до готовности. Затем говядину остужают и режут соломкой. Луковицу очищают и нарезают полукольцами. Часть зеленого лука и зелени укропа шинкуют, а несколько веточек оставляют для украшения готового блюда.

Говядину, репчатый лук и укроп помещают в глубокую посуду. Отдельно смешивают маринад из-под огурцов и майонез, добавляют в емкость с говядиной и оставляют на 1–2 часа в холодильнике.

Мелко нарезанные маринованные грибы смешивают с нашинкованным соломкой огурцом, говядиной, луком и укропом. Салат солят, перчат, тщательно перемешивают.

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

Салат «Городской»

1 небольшой клубень картофеля, 60–80 г свиной ветчины, 1 морковь, 1–2 свежих огурца, 1 яйцо, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка томатного соуса, 4–5 листиков салата, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец черный молотый по вкусу.

Картофель и морковь отваривают, очищают, нарезают кубиками. Сваренное вкрутую яйцо очищают от скорлупы и мелко нарезают. 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 посуде смешивают майонез, томатный соус, перец черный молотый. Ингредиенты тщательно перемешивают. Затем добавляют овощи, ветчину, яйцо, соль, перец, нашинкованные листья салата и снова перемешивают.

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

Салат из говядины

100 г говядины, 1 морковь, 1 клубень картофеля, 0,5 стакана консервированной красной фасоли, 2 яйца, половина зеленого яблока, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки майонеза, 5–6 листиков салата, 1 пучок зеленого лука, соль по вкусу.

Картофель и морковь отваривают, очищают, нарезают пополам, а затем 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 на сливочном масле, остужают, нарезают соломкой и помещают в глубокую посуду. К мясу добавляют нарезанные овощи, яблоко, измельченное яйцо, консервированную красную фасоль, майонез, соль. Салат тщательно перемешивают и выкладывают в тарелку на листья салата.

Готовое блюдо украшают луком, яйцом и подают к столу.

Салат «Осенний»

100–120 г говядины, 100 г шампиньонов, 2 яйца, 1 пучок шпината, 1–2 столовые ложки растительного масла, соль и перец черный молотый по вкусу.

Говядину нарезают соломкой, помещают на сковороду и обжаривают до румяной корочки, постоянно помешивая. Затем мясо остужают и выкладывают в глубокую посуду. 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. Пучок шпината мелко шинкуют, смешивают с грибами, яйцом и обжаренной говядиной. Полученную массу заправляют растительным маслом, солят, перчат и тщательно перемешивают.

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

Салат «Вдохновение»

100 г ветчины, 2 помидора, 0,5 стакана консервированного зеленого горошка, 1 яйцо, 2 столовые ложки майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец черный молотый по вкусу.

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

Нарезанный кубиками помидор помещают в глубокую посуду 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 помещают слой ветчины, помидор, зеленый горошек и зелень.

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

Фаршированные салатом помидоры

2 помидора, 30 г сыра, 2 яйца, 2 столовые ложки майонеза, по 1 пучку зеленого лука и петрушки, половина зубчика чеснока, 5–6 листьев салата, соль по вкусу.

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 выкладывают в помидоры.

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

Салат «Вегетарианский»

По половине стручка желтого и зеленого сладкого перца, 1 луковица, по половине пучка зелени кинзы и базилика, 1 стакан консервированной красной или желтой фасоли, 2 столовые ложки растительного масла, перец черный молотый и соль по вкусу.

Желтый и зеленый сладкий перец нарезают на две части, удаляют семена, нарезают кубиками, помещают в глубокую посуду, 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 кольцами репчатого лука.

Салат «Фантазия»

70 г свиной ветчины, 70 г цветной капусты, 1 л воды, 1 огурец, по 0,5 стакана консервированной стручковой фасоли и зеленого горошка, 2 столовые ложки майонеза, 4–5 листьев салата, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец черный молотый по вкусу.

Листья салата моют и шинкуют. Цветную капусту разделяют на кочешки, помещают в кипящую воду, отваривают 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 стручки зеленым горошком. В полученную массу добавляют нашинкованную зелень петрушки, перец и соль. Салат заправляют майонезом и тщательно перемешивают.

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

Салат из говяжьей печени

100 г говяжьей печени, 1 яйцо, 1 свежий огурец, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка растительного масла, 3–4 листика салата, по 1 пучку петрушки и зеленого лука, соль и перец черный молотый по вкусу.

Говяжью печень моют, помещают на сковороду, обжаривают на растительном масле до румяной корочки, остужают и нарезают соломкой.

Сваренное вкрутую яйцо очищают, разрезают пополам, нарезают тонкими полукружками. Половину неочищенного огурца нарезают кружками и оставляют для украшения готового блюда, а оставшуюся часть шинкуют соломкой.

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

На дно салатницы выкладывают листья салата, а сверху – измельченное яйцо. Слой заливают майонезом, накрывают печенью с зеленью и огурцом и снова заправляют майонезом.

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

Салат «Бабушкин рецепт»

80 г филе говядины, 1,5 л воды, 30 г сельди, 1 клубень картофеля, 1 маринованный огурец, по половине помидора и красного яблока, 1 яйцо, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка горчицы, 4–5 листиков салата, 1 пучок зелени укропа, соль и перец черный молотый по вкусу.

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, помещают в глубокую посуду, добавляют овощи, говядину, яблоко, соль, черный 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»

100 г говяжьей печени, 2 л воды, 1 морковь, 1 маринованный огурец, 1 луковица, 1 пучок зелени укропа, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки майонеза, 3–4 листика салата, соль и перец черный молотый по вкусу.

Говяжью печень моют, помещают в кастрюлю, заливают холодной водой, добавляют соль, варят на умеренном огне до готовности, остужают, нарезают соломкой и выкладывают в глубокую посуду.

Маринованный огурец нарезают соломкой, смешивают с говяжьей печенью. Морковь очищают, натирают на крупной терке, обжаривают на растительном масле и добавляют в посуду с печенью и огурцом.

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

Готовый салат солят, перчат, заправляют майонезом, помещают в салатницу, украшают зеленью укропа и листьями салата и подают к столу.

Салат «Подарок»

80 г куриного филе, 1 л воды, 1 клубень картофеля, 1 маринованный огурец, 1 морковь, 0,5 стакана консервированной стручковой фасоли, 1 помидор, 2 столовые ложки майонеза, 3–4 листика салата, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец черный молотый по вкусу.

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 используют 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 помещают в глубокую посуду, 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»

100 г куриного филе, 1–1,5 л воды, 100 г шампиньонов, 1 красное яблоко, 2 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка лимонного сока, 4–5 листьев салата, 1 пучок зелени укропа, соль, перец черный молотый.

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 помещают в глубокую посуду. Ингредиенты сбрызгивают лимонным соком.

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

Отдельно смешивают майонез, перец черный молотый, соль.

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

Салат «Юбилейный»

80 г копченой курицы, 1 яйцо, 0,5 стакана консервированного зеленого горошка, 0,5 стакана тертого сыра, 1 маринованный огурец, 3 столовые ложки майонеза, по пучку зеленого лука и укропа, 5–6 листьев салата, соль и перец черный молотый по вкусу.

Копченую курицу нарезают соломкой и помещают в глубокую посуду. 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 яйцо, солят, посыпают укропом, поливают майонезом. Сверху помещают массу из копченой курицы, огурца, салата и горошка.

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

Салат «Удивительный»

100 г куриного филе, 1 л воды, 0,5 стакана тертого сыра, 1 апельсин, 1 зеленое яблоко, 1 свежий огурец, 2 столовые ложки майонеза, 1 пучок зеленого лука, соль и перец черный молотый по вкусу.

Апельсин очищают, делят на дольки, затем нарезают кубиками. Куриное филе помещают 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 сердцевину.

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

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

Салат из курицы по-домашнему

100 г куриного филе, 20 г говядины, 1 л воды, 1 стакан макарон, 1 огурец, половина помидора, 0,25 стакана консервированных маслин без косточек, 0,5 стакана консервированной кукурузы, 2 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка острого томатного соуса, 4–5 листьев салата, 1 пучок зеленого лука, по вкусу соль и перец черный молотый.

Филе варят в соленой воде и нарезают соломкой. Вареную говядину нарезают ломтиками, смешивают с мясом курицы, отварными макаронами, нарезанным тонкими кружками не очищенным от кожицы огурцом.

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

В отдельной емкости готовят соус из майонеза и острого томатного соуса.

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

Салат из курицы по-уральски

100 г куриного филе, 1 л воды, 1 клубень картофеля, 2 маринованных огурца, 1 яйцо, 0,5 стакана консервированного зеленого горошка, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 чайная ложка лимонного сока, по пучку петрушки и зеленого лука, соль и перец черный молотый.

Куриное филе варят в соленой воде, остужают, нарезают соломкой, помещают в глубокую посуду. 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»

1 помидор, 2 огурца, 1 стручок красного сладкого перца, 3–4 редиса, по 1 пучку зеленого лука и петрушки, 4–5 листьев салата, соль и перец черный молотый по вкусу.

Помидор нарезают на 2 части, не удаляя сердцевину, одну из половинок нарезают тонкими кружками, а другую – 2–3 дольками. Не очищенные от кожицы огурцы нарезают тонкими ломтиками. Редис нарезают кружками. Сладкий красный перец нарезают на 2 части, удаляют семена и нарезают соломкой.

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

Готовый салат солят, перчат и подают к столу.

Салат «Весенний»

1 огурец, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, по 1 пучку зеленого лука и укропа, соль по вкусу.

Огурец очищают от кожицы, разрезают 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 помещают в глубокую посуду, 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»

1 помидор, 1 стручок красного сладкого перца, 2 красных яблока, 0,5 стакана пшеничной крупы, 2 стакана воды, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сока лимона, 1 зубчик чеснока, 1 пучок зелени петрушки, 4–5 листьев салата, соль по вкусу.

Пшеничную крупу перебирают, промывают, помещают в кастрюлю, заливают кипящей водой и оставляют на 1 час. Затем крупу процеживают через 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.

Нарезанные овощи помещают 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 на листья салата, помещенные в глубокую тарелку, украшают ломтиками яблока и подают к столу.

Фаршированный салатом перец

1 стручок красного сладкого перца, половина огурца, половина луковицы, половина пучка зелени укропа, 1 столовая ложка риса, 2 стакана воды, 1 столовая ложка консервированной кукурузы, 1 столовая ложка майонеза, соль по вкусу.

Рис перебирают, промывают, помещают в небольшую кастрюлю, заливают водой, отваривают 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 стручковый перец разрезают пополам, удаляют семена.

Нарезанные овощи выкладывают в глубокую посуду, 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 выстлано листьями салата, украшают кольцами лука, веточками петрушки и подают к столу.



Винегрет «Морской»

2 маринованных огурца, 50 г морской капусты, 1–2 моркови, 1 свекла, 1 клубень картофеля, 1 луковица, 1 л воды, 3 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

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

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

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

Салат «Лесная сказка»

75 г маринованных грибов, 0,25 стакана брусники, 1–2 моркови, 1 клубень картофеля, 1 свежий огурец, 1 маринованный огурец, 1 стручок сладкого красного перца, 1 л воды, 2 столовые ложки растительного масла, по 1 пучку петрушки и зеленого лука, 4–5 листьев салата, соль и перец черный молотый по вкусу.

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»

1 огурец, 1 помидор, 1 стручок сладкого красного перца, 0,5 стакана тертого сыра, половина луковицы, 1 пучок зелени петрушки, 1–2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка уксусной эссенции, соль, брусника.

Огурец очищают от кожицы и нарезают кубиками. Не очищенный от кожицы помидор нарезают кубиками. Красный стручковый перец разрезают пополам, удаляют семена и нарезают кубиками. Половину лука и зелень петрушки шинкуют. Овощи и зелень выкладывают в глубокую посуду, смешивают с уксусной эссенцией, растительным маслом, солью.

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

Салат из грибов, фасоли и цветной капусты

30 г шампиньонов, 50 г цветной капусты, 1 яйцо, половина стручка сладкого зеленого перца, 1 яблоко, 0,5 стакана консервированной красной фасоли, 2 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка лимонного сока, 4–5 листьев салата, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец черный молотый по вкусу.

Грибы перебирают, промывают, нарезают. Стручковый перец разрезают пополам, удаляют семена, шинкуют соломкой. Цветную капусту разделяют на кочешки и измельчают. Сваренное вкрутую яйцо остужают, очищают, натирают на крупной терке. Не очищенное от кожицы яблоко нарезают тонкими ломтиками, предварительно удалив сердцевину. Листья салата помещают на дно салатницы, и 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

0,5 стакана риса, 2 стакана воды, 2 стручка сладкого красного перца, 0,5 банки зеленого горошка, 2 яйца, 2–3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка уксусной эссенции, половина пучка зелени петрушки, соль и сахар по вкусу.

1 стручковый перец разрезают пополам, удаляют семена, нарезают соломкой и выкладывают в неглубокую посуду, а другой нарезают ломтиками и оставляют для украшения готового блюда.

Рис перебирают, промывают, помещают в кастрюлю, отваривают на слабом огне, после чего остужают и добавляют к красному перцу. Полученную массу смешивают с консервированным зеленым горошком.

В отдельной посуде готовят соус из растительного масла, уксусной эссенции, сахара и соли.

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

Салат «Веселая карусель»

100 г белокочанной капусты, 1 зеленое яблоко, 1 морковь, половинка лимона, 0,25 стакана вишневого варенья без косточек.

Капусту шинкуют и помещают в салатницу. Морковь очищают, нарезают соломкой и добавляют в капусту. 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, украшают ягодами вишни и подают к столу.

Салатная заправка

На 100 г салата – 0,5 стакана растительного масла, 2 столовые ложки 3 %-ного раствора уксусной кислоты, 1 чайная ложка сахара, половина чайной ложки соли, перец черный молотый или горчица на кончике ножа.

Растительное масло смешивают с раствором уксусной кислоты, сахаром, солью, молотым черным перцем или горчицей. Этой смесью заправляют салат.

Сметанная заправка

На 100 г салата – 1 яичный желток, 3 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки 3 %-ного раствора уксусной кислоты, 1 чайная ложка сахара, 0,5 чайной ложки соли, щепотка черного молотого перца.

Сметану смешивают с раствором уксусной кислоты, сахаром, солью, молотым черным перцем и желтком сваренного вкрутую яйца.

Полученной смесью заправляют салат и подают готовое блюдо к столу.

Соус «Основной»

На 100 г салата – 6 столовых ложек растительного масла, 3 столовые ложки 3 %-ного раствора уксусной кислоты, 1 чайная ложка сахара, соль.

Растительное масло взбивают при помощи венчика, постепенно подливая 3 %-ный раствор уксусной кислоты. В полученную массу добавляют сахар и соль.

Соусом заправляют салат и подают к столу.

Соус «Чесночный»

На 100 г салата – 0,5 стакана сметаны, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 зубчик чеснока, по 1 чайной ложке сахара и кетчупа, соль по вкусу.

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

Готовым соусом заправляют салат и подают к столу.

Соус «Сырный»

На 100 г салата – по 2 столовые ложки творога и сметаны, 1 чайная ложка горчицы, 0,5 стакана тертого сыра.

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

Соус «Зеленый»

На 100 г салата – 0,5 стакана кефира или сметаны, половина огурца, 0,5 стакана мелко нашинкованной зелени укропа, петрушки и зеленого лука, соль по вкусу.

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

Готовым соусом заправляют салат и подают к столу.

Паштет печеночный

300 г говяжьей печени, 100 г постной свинины, 50 г свежего свиного сала, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 1 столовая ложка муки, 2 яйца, 2 столовые ложки растительного масла, перец черный молотый, соль.

Печень промывают под проточной водой, нарезают кусками, обваливают в муке и обжаривают на растительном масле вместе с измельченным луком. Мясо, сало, морковь и лук мелко нарезают, кладут в кастрюлю, заливают холодной водой и тушат до готовности мяса. Отваренные продукты, кроме сала, пропускают через мясорубку. Яйца растирают с солью и перцем, сало нарезают мелкими кусочками. Соединяют все компоненты, добавляют мясной бульон и тщательно перемешивают.

Блины на дрожжах

3 стакана муки, 2 стакана молока, 2–3 яйца, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, по 0,5 чайной ложки соли и сахара, 15 г дрожжей.

Дрожжи разводят в 1 стакане слегка подогретого молока, после чего добавляют в муку, замешивают тесто и оставляют его на 1–2 ч в теплом месте.

В поднявшееся тесто доливают молоко, смешанное с желтками, сахаром, солью, растопленным сливочным маслом. Массу тщательно вымешивают и оставляют еще на 1 ч в теплом месте. Перед выпечкой в тесто добавляют взбитые белки. Блины жарят на разогретой сковороде на растительном масле.

Готовые блины поливают растопленным сливочным маслом и подают к столу.



Блинчики с медом

1,5 стакана пшеничной муки, 1 стакан молока, 1 яйцо, 2,5 столовой ложки кефира, 0,5 чайной ложки соды, по 2 столовые ложки сахара, меда, сливочного и растительного масла, соль по вкусу.

Муку просеивают, смешивают с солью, содой, кефиром и замешивают тесто, постепенно вливая теплое молоко, смешанное с сахаром и яйцом. Затем вводят растительное масло. Тесто должно иметь консистенцию жидкой сметаны.

Блинчики выпекают на смазанной растительным маслом сковороде.

Готовые блинчики смазывают сливочным маслом, сворачивают в трубочки, поливают медом и подают к столу.

Блинчики гречневые

1,5 стакана пшеничной муки, 2 столовые ложки гречневой муки, 1 яйцо, 1 стакан молока, 2,5 столовой ложки кефира, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки растительного масла, 0,5 чайной ложки соды, красная икра, соль по вкусу.

Пшеничную и гречневую муку просеивают, смешивают с солью и чайной содой. Затем добавляют взбитое с сахаром яйцо, кефир, постоянно помешивая, вливают молоко и растительное масло. Готовое тесто должно иметь консистенцию жидкой сметаны.

На смазанной маслом сковороде выпекают тонкие блинчики.

Готовые блинчики сворачивают треугольниками и подают к столу, украсив красной икрой.

Оладьи из дрожжевого теста

2 стакана пшеничной муки, 1 стакан молока, 1 стакан яблочного джема, 1 столовая ложка сахара, 20 г дрожжей, 1 яйцо, 0,5 стакана растительного масла, соль по вкусу.

В разведенные в подогретом молоке дрожжи добавляют сахар и 1 столовую ложку муки, тщательно перемешивают, оставляют на 10–15 мин. Затем досыпают, непрерывно помешивая, оставшуюся часть муки, добавляют яйцо и соль. Готовое тесто накрывают салфеткой и оставляют в теплом месте на 1–1,5 ч.

Оладьи выпекают на разогретой сковороде в растительном масле.

Готовые оладьи подают к столу яблочным джемом.

Кулебяка

500 г говяжьего фарша, 4 стакана пшеничной муки, 2 стакана молока, 1 столовая ложка сахара, 2 яйца, 20 г дрожжей, 1 луковица, 2,5 столовой ложки растительного масла, соль и перец черный молотый по вкусу.

Тесто готовят опарным способом из муки, 1 яйца, молока, сахара и дрожжей. Лук мелко нарезают, добавляют в говяжий фарш, солят, перчат, тщательно перемешивают.

Тесто раскатывают в тонкий пласт, разрезают на полосы шириной 12–15 см и выкладывают на них фарш. Края соединяют, помещают кулебяку на смазанный маслом противень швом вниз, смазывают взбитым яйцом и выпекают в духовке 35–40 мин.

Готовое блюдо нарезают порционными кусками и подают к столу в горячем виде.

Ленивый пирог

2 стакана пшеничной муки, 30 г дрожжей, 0,5 стакана молока, 0,5 стакана густого вишневого варенья без косточек, 2,5 столовой ложки сливочного масла, 0,5 стакана сахара, 2 яйца, соль по вкусу.

Дрожжи разводят в теплом молоке с сахаром, оставляют на 15 мин в теплом месте. Затем дрожжевую смесь выливают в глубокую посуду, добавляют яйца, оставив 1 белок для смазывания пирога, сливочное масло, муку, соль и замешивают густое тесто. Посуду с тестом накрывают салфеткой и оставляют в теплом месте на 1,5–2 ч.

Поднявшееся тесто обминают, разделяют на 8–10 равных частей, формуют небольшие шарики, раскатывают их скалкой и в центр укладывают варенье. Края защипывают, место соединения заглаживают.

Готовые изделия плотно укладывают в смазанную маслом форму и оставляют на 10–15 мин в теплом месте. Затем пирог смазывают яичным белком и выпекают в духовке 25–30 мин при температуре 200° С.

Готовый пирог подают к столу с молоком.



Пирожки из песочного теста с начинкой

Для теста: 2,5 стакана муки, 1 яйцо, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка соли.

Для начинки: по 200 г свинины и телятины, 1 зубчик чеснока, половина луковицы, половина пучка зелени петрушки, 1 столовая ложка коньяка, 2 столовые ложки топленого масла, соль и перец по вкусу.

Из муки, масла, яйца и соли замешивают песочное тесто и оставляют его на холоде на 1–1,5 ч.

Мясо моют, отделенную от костей мякоть пропускают через мясорубку. Лук и чеснок измельчают, обжаривают на масле, смешивают с мелко нашинкованной зеленью и мясным фаршем. Полученную массу сбрызгивают коньяком, перчат и солят.

Тесто раскатывают в тонкий пласт, вырезают кружки. В центр каждого кружка помещают 1–1,5 чайной ложки начинки. Края теста соединяют, изделию придают форму пирожка.

Сформованные пирожки выпекают в заранее разогретой духовке 20–25 мин.

Готовое изделие подают к чаю.

Гоголь-моголь

5 желтков, 1 стакан сахарной пудры, цедра 1 лимона, 4 столовые ложки апельсинового ликера или рома.

Желтки смешивают с сахарной пудрой и лимонной цедрой и взбивают венчиком до получения густой массы. В полученный крем вливают ром или ликер и продолжают взбивать.

Готовый гоголь-моголь разливают в бокалы и подают к столу в качестве десерта.

Батончики творожные

2 стакана творога, 1 стакан муки, 1 яйцо, 3 столовые ложки сахарной пудры, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка сахара, 0,5 чайной ложки соды, 2–3 столовые ложки растительного масла, по вкусу соль.

Творог растирают, смешивают с мукой, яйцом, сметаной, сахаром и солью. Полученной массе придают форму тонкой колбаски, нарезают на небольшие кусочки, обжаривают на растительном масле до румяной корочки.

Готовые батончики посыпают сахарной пудрой и подают к столу.

Глава 2. Европейская кухня

Кухня европейских государств отличается широким использованием приправ, зелени, муссов, желе при приготовлении различных блюд. Бутерброды и сэндвичи можно назвать визитной карточкой кулинарии Германии, Италии, Франции, Англии.

Однако не только блюда быстрого приготовления являются неотъемлемой частью кулинарии стран Европы.

Немецкая кухня славится приготовлением мясных блюд, закусок. Очень часто повара Германии применяют мясо в рубленном виде. Рыбу часто подают в отварном либо тушеном виде. Достаточно широк ассортимент блюд из яиц. Мастера немецкой кулинарии прекрасно сочетают фаршированные яйца с печеным картофелем, омлет – с сыром и молочным соусом.

Немецкая кухня отличается большим разнообразием овощных блюд. Чаще всего гарниром к мясу служит отварная фасоль или тушеная с капустой морковь. Популярностью среди населения этой страны пользуются отварные горох и бобы, картофель.

Одним из основных качеств итальянской кухни является приготовление сытных блюд. Кроме того, кулинария Италии делится на два направления: северное и южное. Отличия в рецептах заключаются в применении разных приправ, занимающих ведущее место в искусстве приготовления пищи итальянских поваров. Итальянцы убеждены, что приправы из Болоньи совершенно не похожи на аналогичную зелень из Неаполя.

Однако есть в Италии общенациональные кулинарные традиции. Например, без макарон стол итальянцев считается пустым, так как это одно из важных блюд страны. Сыр – еще один необходимый ингредиент итальянской кухни, без которого не обходится практически ни один рецепт.

Франция знаменита своими винами. Мастера кулинарии умело используют их в качестве приправ к мясным и овощным блюдам. Кроме того, французы не только гурманы, но и ценители прекрасного. Красиво сервированный стол, искусно украшенное блюдо – необходимые дополнения к любому рецепту.

Особенностью французской кухни является многообразие соусов, широко применяемых при приготовлении мясных блюд, салатов, закусок.

Кухня Англии не столь разнообразна и изысканна, как французская или итальянская. Но и тут можно встретить множество интересных рецептов. Есть и свои традиционные блюда, характерные лишь для кулинарии этой страны.

Одним из национальных английских блюд является индейка, фаршированная овощами. Из напитков большое распространение получил чай, который англичане пьют за завтраком, после обеда и вечером. Хорошо известен не только в Англии, но и в других странах так называемый пятиминутный чай, который по традиции пьют с сахаром и молоком.

Немецкая кухня

Суп-пюре «Ароматный»

3 стакана куриного бульона, 2 луковицы, 5 помидоров, 2 моркови, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, 4 зубчика чеснока, 0,5 чайной ложки тертого миндаля, по 1 чайной ложке сушеной мяты и шафрана, соль и молотый красный перец по вкусу.

На разогретом растительном масле обжаривают тонко нарезанный лук, нашинкованные морковь и помидоры и измельченный чеснок. Затем добавляют сливочное масло и тушат блюдо до готовности.

Овощи протирают через сито, помещают в кастрюлю с бульоном, добавляют соль, пряности и варят на слабом огне 5–10 мин.

Грибной суп на курином бульоне

300 г куриных спинок, 1,5 л воды, 3 клубня картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 100 г соленых грибов, 1 лавровый лист, 3 столовые ложки растительного масла, по 1 чайной ложке соевого соуса и муки, соль по вкусу.

Куриные спинки варят до готовности, периодически снимая пену. Готовый бульон процеживают, добавляют нарезанные соломкой картофель и соленые грибы. Лук измельчают и обжаривают на растительном масле вместе с нашинкованной на крупной терке морковью. В полученную массу всыпают муку и при постоянном помешивании вливают соевый соус.

В бульон добавляют лук с морковью, лавровый лист и соль.

Суп из куриного фарша

200 г фарша из отварной курицы, 1 л мясного бульона, желтки 2 яиц, 0,5 стакана очищенного миндаля, 1 столовая ложка тертого сухого белого хлеба, 0,5 чайной ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

В кастрюлю наливают 1 стакан мясного бульона, добавляют куриный фарш и миндаль. Ингредиенты смешивают с растертыми желтками и хлебом, вливают в массу оставшийся бульон, ставят кастрюлю на огонь и доводят отвар до кипения.

Готовое блюдо солят, перчат и подают к столу горячим.

Суп-пюре «Дичь с каштанами»

500 г обжаренного мяса птицы, 1 л бульона, 50 каштанов, соль по вкусу.

Каштаны обжаривают в предварительно разогретой духовке 15 мин, после чего очищают и отваривают в бульоне до готовности.

Мясо птицы пропускают через мясорубку, протирают через сито вместе с каштанами, помещают в отвар, солят и размешивают до получения однородной массы.

Готовый суп-пюре подают к столу горячим.

Куриный суп с паштетом

1 тушка курицы, 200 г цветной капусты, 4 стакана воды, 1 морковь, 1 яйцо, 2 луковицы, 1 пучок зелени петрушки, 1 банка консервированного зеленого горошка, 2 ломтика белого хлеба, 1 стакан молока, 2 столовые ложки сметаны, 1 луковица, по 1 столовой ложке сливочного масла и картофельного крахмала, соль по вкусу.

Курицу моют, рубят небольшими кусками, солят и варят на слабом огне, постоянно снимая пену. Одну луковицу и морковь запекают на сухой сковородке, после чего помещают в кипящий бульон и варят до готовности.

Курицу и морковь вынимают из кастрюли, отвар процеживают и отделяют мясо от костей. В готовый бульон кладут нарезанную морковь, измельченную петрушку, кочешки цветной капусты, консервированный горошек и варят до готовности.

Отделенное от костей мясо пропускают через мясорубку, добавляют размоченный в молоке хлеб, нарезанный и обжаренный на сливочном масле лук, сметану, взбитое яйцо, картофельный крахмал и соль. Полученную массу перемешивают, выкладывают в смазанную маслом форму, помещают сверху кусочки сливочного масла и запекают паштет в предварительно разогретой духовке 20 мин.

Готовый суп разливают по тарелкам, украшают нарезанным в виде квадратиков паштетом, посыпают оставшейся измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Суп «Ассорти»

1 тушка курицы, 2 л воды, 1 телячья нога, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 стакан овсяной крупы, 2 штуки гвоздики, соль и перец черный молотый по вкусу.

Лук, морковь и корень петрушки нарезают. Подготовленную птицу помещают в кастрюлю, сверху кладут разрубленную на части телячью ногу, заливают ингредиенты водой и варят 30 мин. Затем добавляют приправы, соль, продолжают варить еще 20–30 мин, периодически снимая пену, после чего всыпают вымоченную в холодной воде крупу и доводят суп до готовности.

Мясо и крупу вынимают из бульона, мясо отделяют от костей и нарезают крупными кусками.

Овощи протирают через сито, смешивают с крупой и помещают в бульон, добавляют нарезанное мясо и подают суп к столу.

Куриный бульон с гренками

250 г куриного мяса, 4 стакана воды, 1 морковь, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 4 ломтика пшеничного хлеба, 1 зубчик чеснока.

Подготовленную курицу заливают холодной водой и варят на слабом огне 2 ч. Готовое мясо вынимают из кастрюли, бульон процеживают, добавляют пассерованные лук и морковь и продолжают варить еще 10 мин.

Хлеб нарезают кубиками, подсушивают в предварительно разогретой духовке и натирают чесноком.

Перед подачей к столу гренки помещают в тарелку с куриным бульоном.

Куриный суп с омлетом и зеленым горошком

150 г куриного мяса, 4 стакана воды, 1 морковь, 2 яйца, 2 столовые ложки свежего зеленого горошка, по 1 столовой ложке сливок и сливочного масла, 1 чайная ложка мускатного ореха, перец черный молотый и соль по вкусу.

Куриное мясо нарезают, помещают в кастрюлю, заливают водой, солят, ставят посуду на огонь и варят 20–30 мин, периодически снимая пену.

Морковь нарезают кружками, горошек моют, откидывают на дуршлаг, после чего ингредиенты кладут в кастрюлю с бульоном и варят до готовности.

В отдельной посуде смешивают яйца, сливки, мускатный орех, соль и перец. Сковороду смазывают маслом и выливают на нее подготовленную смесь. Омлет запекают в предварительно разогретой духовке, затем охлаждают, нарезают небольшими кусками, добавляют в суп и подают к столу.

Домашний суп из утки

400 г мяса утки, 3 стакана воды, 10 клубней картофеля, 1 морковь, 2 луковицы, 3 помидора, 3 столовые ложки сметаны, 2 пучка зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Утку варят в подсоленной воде, периодически снимая с бульона пену. За 30 мин до готовности в суп добавляют сметану, нарезанные кубиками морковь, картофель, нашинкованный лук. Бульон доводят до кипения и кладут в отвар нарезанные помидоры.

Готовое блюдо солят, перчат, добавляют разрезанную на порционные куски утку, разливают суп по тарелкам, посыпают зеленью укропа и подают к столу.

Студень свиной обыкновенный

2 свиные ножки, 2 свиных уха, 2 свиных хвоста, 4 л воды, 2 яйца, 2–3 моркови, 1 корень и зелень петрушки, 1–2 луковицы, 2 лавровых листа, 4 листика салата, 10 горошин перца, соль по вкусу.

Свиные ножки, уши, хвосты опаливают, скоблят, разрубая на куски, моют, помещают в глубокую кастрюлю, заливают холодной водой и варят на слабом огне 5–6 ч, периодически снимая пену.

Отварные субпродукты вынимают из бульона и отделяют мясо от костей. Затем в кастрюлю помещают кости, морковь, петрушку, лук, лавровый лист, перец, соль и варят 50–60 мин.

Готовый бульон процеживают, снимают жир и настаивают 1 ч. Мясо и отварные овощи измельчают, кладут в отвар, доводят до кипения и в горячем виде разливают по формам, после чего остужают.

Студень украшают сваренными вкрутую яйцами, нарезанными кружками, листьями салата, измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Рыба заливная с лимоном и морковью

1 кг рыбы, 2 л воды, 1 морковь, 1 луковица, 1 лимон, 1 корень петрушки, 1 пучок зелени петрушки, 3 лавровых листа, 7 горошин черного перца, 1 чайная ложка желатина, соль по вкусу.

Рыбу очищают, потрошат и моют. Отделяют голову, плавники, хвост, помещают в кастрюлю, заливают холодной водой, добавляют коренья, лук, соль и варят на среднем огне 25–30 мин. Затем в бульон кладут нарезанную кусками рыбу, перец, лавровый лист, коренья, лук, душистый перец и варят еще 20–25 мин, после чего выкладывают куски на блюдо, придав им форму рыбы.

Рыбный отвар процеживают, смешивают с предварительно замоченным в холодной воде желатином, доводят до кипения и снова процеживают. Украшают рыбу ломтиками моркови, дольками лимона, измельченной зеленью петрушки. Блюдо заливают рыбным бульоном с желатином и помещают в холодильник на 3 ч.

Студень говяжий обычный

2 говяжьи ножки, 3,5 л воды, 1–2 моркови, 1 луковица, 5–6 зубчиков чеснока, 1 корень петрушки, 2 лавровых листа, перец и соль по вкусу.

Ножки опаливают, скоблят, разрубают на части, вымачивают в холодной воде 3–4 ч, помещают в глубокую кастрюлю, добавляют морковь, лук, чеснок, корень петрушки, лавровый лист и перец. Ингредиенты заливают холодной водой, ставят на умеренный огонь и при постоянном помешивании доводят бульон до кипения, периодически снимая пену. Затем кастрюлю плотно накрывают крышкой и варят на слабом огне 6–7 ч.

После окончания варки жир с бульона снимают, вынимают лавровый лист, отделенную от костей мякоть мелко нарезают, смешивают с процеженным бульоном и солят. Полученную массу разливают по формам и ставят на 4 ч в холодильник.

Желе мясное с желатином для заливных мясных блюд

1,5 кг костей, 0,5 кг мяса, 3–4 л воды, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 пучок зеленого лука, 1 пачка желатина, 1 столовая ложка 3 %-ной уксусной кислоты, 7–10 горошин черного перца, 2 лавровых листа, соль по вкусу.

Из костей и мяса варят бульон, процеживают, затем добавляют в отвар часть поджаренных кореньев и лук, доводят до кипения, снимают пену и жир. Кастрюлю закрывают крышкой и продолжают варить бульон на слабом огне не менее 1 ч. За 30 мин до окончания варки в блюдо добавляют уксус, специи, соль и оставшиеся коренья.

После того как овощи разварятся, кастрюлю снимают с огня и дают отвару настояться. Затем удаляют остатки жира и процеживают отвар.

В холодной кипяченой воде замачивают желатин на 30–40 мин, вливают в нагретый до 70–80° С бульон, непрерывно помешивая, после чего вновь процеживают, а затем охлаждают.

Желе можно использовать для заливки любых мясных закусок.

Желе мясное для заливки готовых блюд

2 телячьи ножки, крылышки и ножки курицы, 3–4 л воды, 2–3 телячьи почки с жиром, 2 моркови, 2 луковицы, 1 звездочка гвоздики, 1 пучок зелени петрушки, 2 лавровых листа, 3 яичных белка, соль.

Ножки разделяют, вымачивают почки и тщательно моют крылышки и ножки курицы. Ингредиенты помещают в кастрюлю, заливают холодной водой, ставят на сильный огонь и доводят отвар до кипения. Затем огонь убавляют, с бульона снимают пену и варят 2–2,5 ч.

Готовые продукты вынимают шумовкой, измельчают, вновь помещают в отвар, добавляют нарезанные морковь, лук и продолжают варить на медленном огне до готовности. За 15 мин до окончания варки в бульон добавляют зелень, специи, соль, взбитые белки. Ингредиенты перемешивают, снимают с отвара жир, процеживают и охлаждают.

Бульон можно добавлять в любые мясные блюда.

Заливной мусс из курицы

1 тушка курицы, 3 л воды, 2 стакана бульона, 2 столовые ложки желатина, 2 стакана сливок, 1 столовая ложка тертого мускатного ореха, соль по вкусу.

Курицу очищают, потрошат, моют, помещают в кастрюлю, заливают водой, варят до готовности, отделяют мясо от костей, дважды пропускают через мясорубку, отвар процеживают. Смешанный с водой желатин вливают в бульон.

Половиной полученной смеси заливают приготовленный фарш, перемешивают, добавляют тертый мускатный орех, соль и взбитые сливки. Готовую массу выкладывают в форму, облитую с внутренней стороны оставшимся желе, помещают в холодильник на 3–4 ч.

Перед подачей к столу форму с муссом ставят в горячую воду на 2–3 мин, затем переворачивают на тарелку и снимают форму.

Мусс из курицы

1 тушка курицы, 3 л воды, 3 соленых огурца, 1 луковица, по 1 столовой ложке измельченной петрушки и зеленого лука, 2 стакана сливок, 1 стакан майонеза, 0,5 стакана сухого белого вина, по 2 столовые ложки желатина и сахара, соль и перец по вкусу.

Подготовленную курицу помещают в кастрюлю, заливают водой, добавляют измельченный лук, перец и варят до готовности. Готовую курицу вынимают из бульона, остужают, мясо отделяют от костей и пропускают через мясорубку. Фарш солят, перчат, смешивают с вином и разведенным в бульоне желатином. Затем добавляют взбитые сливки, помещают массу в форму, облитую холодной водой, и остужают в холодильнике.

Перед подачей к столу форму с муссом опускают в горячую воду на 2–3 мин, затем переворачивают на тарелку и снимают форму.

В отдельной посуде смешивают майонез, сахар, измельченные огурцы, петрушку и зеленый лук.

Мусс поливают приготовленным соусом.

Суфле из кур с зеленью

300 г куриного мяса, 1 яичный белок, 1 пучок зелени укропа, 1 стакан молока, 3 стакана воды, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 2 столовые ложки красного вина, 2,5 столовой ложки сливочного масла, соль и перец черный молотый по вкусу.

Мякоть курицы пропускают через мясорубку, полученный фарш протирают через сито, смешивают с вином, размягченным сливочным маслом и молоком.

Полученную массу помещают в холодильник на 40 мин, после чего хорошо взбивают. Яичный белок охлаждают, взбивают в пену, перемешивают с фаршем, солят и перчат. Порционную форму смазывают сливочным маслом, обсыпают панировочными сухарями и заполняют приготовленным фаршем.

В широкую кастрюлю наливают воду и готовят суфле на пару.

Готовое блюдо выкладывают на тарелку, сверху посыпают измельченной зеленью укропа.

Рубец в горчичном соусе

1 кг сырого рубца, 3 л воды, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, перец и соль по вкусу.

Рубец натирают солью, моют, очищают, обрезают края, замачивают на 2–3 ч в холодной воде. Затем целиком помещают в широкую кастрюлю, заливают холодной водой, доводят до кипения и варят на медленном огне 3–4 ч. За 20–30 мин до готовности отвар солят.

Отварной рубец откидывают на дуршлаг, нарезают крупными кусками, солят, перчат, посыпают измельченным чесноком, сворачивают в рулет и варят 1–1,5 ч.

Готовый рулет охлаждают, не вынимая из бульона, после чего помещают под пресс и ставят в холодильник на 1–1,5 ч.

Перед подачей к столу блюдо нарезают в виде лапши, украшают нашинкованным репчатым луком.

Грудинка свиная заливная

500 г свиной грудинки, 1 яйцо, 1 помидор, 1 огурец, 0,5 пучка зелени укропа, 0,5 стакана желе, 2,5 столовой ложки сливочного масла, 2 столовые ложки майонеза, перец черный молотый и соль по вкусу.

Мясо моют, очищают от пленки и жира, обмакивают в сырое яйцо, солят, перчат, обжаривают на сливочном масле и запекают в предварительно разогретой духовке 40–50 мин.

Готовое мясо охлаждают, нарезают кусочками, выкладывают на широкое плоское блюдо, украшают нарезанными кружками помидором и огурцом, заливают майонезом, смешанным с желе, посыпают зеленью укропа.

Рулет из телятины

1 телячья лопатка, 500 г телячьей печени, 4 кусочка хлеба, 3–4 ломтика шпика, 1 луковица, 0,5 пучка зелени петрушки, 2 стакана молока, перец и соль по вкусу.

Телячью лопатку моют, мякоть, отделенную от костей, нарезают кусками, солят, перчат и оставляют на столе на 40–50 мин. Печень моют, очищают от пленок, нарезают, обжаривают со шпиком и луком, охлаждают, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в холодном молоке хлебом. В полученную массу добавляют молотый перец, мелко нарезанную зелень петрушки и соль.

Фарш выкладывают на куски телятины, заворачивают в виде рулета и запекают в предварительно разогретой духовке.

Готовый рулет кладут под груз и оставляют на 1 ч в холодильнике.

Телятина заливная (первый способ)

500 г телятины, 2–3 л воды, 2–3 зубчика чеснока, 1–1,5 чайной ложки желатина, соль и перец по вкусу.

Мясо отделяют от костей и варят в кипящей воде 3–4 ч. Отдельно отваривают кости в течение 5–6 ч. Готовое мясо вынимают из бульона, охлаждают, пропускают через мясорубку. Отвар из костей процеживают, смешивают с мясным бульоном, доводят до кипения, добавляют мясо, предварительно размоченный в холодной воде желатин, соль, перец, измельченный чеснок. Ингредиенты перемешивают и варят на слабом огне 5 мин.

Полученную смесь разливают в формы и помещают в холодильник.

Телятина заливная (второй способ)

500 г телятины, 500 г мясного желе, 2 столовые ложки говяжьего жира, 10 яиц, 1 корень петрушки, 0,5 пучка зелени укропа, 0,5 стакана соуса из хрена и сметаны, перец черный молотый и соль по вкусу.

Мякоть телятины вместе с костями, отделенными от мяса, и кореньями обжаривают на говяжьем жире в сотейнике или на сковороде с толстым дном, затем доводят до готовности в духовке. Мясо охлаждают, нарезают порционными кусками.

На большое блюдо, в специальные формы или на противень наливают мясное желе и на него выкладывают куски телятины. Сверху украшают яйцами, нарезанными кружками, листиками зелени. Готовое блюдо ставят в холодильник на 2–2,5 ч.

Перед подачей к столу телятину нарезают порционными кусками и поливают соусом с тертым хреном и сметаной.

Поросенок заливной в мясном желе

1 поросенок, 5 л воды, 2 яйца, 1 лимон, 2 огурца, 1 пучок зеленого лука, 0,5 пучка зелени петрушки, 400–500 мл мясного желе, 1 стакан соуса из хрена, перец черный молотый и соль по вкусу.

Поросенка варят до готовности, остужают и разрубают на порционные куски. Готовое мясное желе наливают в глубокое блюдо и помещают на 2 ч в холодильник. На застывшее желе выкладывают куски отварного поросенка и украшают мясо кружками огурцов, лимона, сваренных вкрутую яиц, листьями петрушки, зеленым луком. Готовое блюдо поливают желе и подают к столу с соусом из хрена.

Рулет из поросенка

1 поросенок, 100 г шпика, 200 г языка, 200 г печени, 200 г ветчины, 3–4 л воды, 2–3 яйца, 0,5 пучка зелени петрушки, 1 чайная ложка желатина, соль и перец по вкусу.

При помощи острого ножа поросенка ошкуривают, снимают кожу вместе с тонким слоем мяса. Затем на кожу выкладывают измельченный шпик, отварной язык, печень, ветчину, яйца и заливают продукты предварительно замоченным в воде желатином.

Ингредиенты сворачивают в виде рулета в марлевую салфетку, перевязывают шпагатом, помещают в кипящую воду и варят на слабом огне.

Готовое блюдо кладут под пресс и охлаждают. Перед подачей к столу рулет нарезают тонкими ломтиками, раскладывают на плоском блюде и украшают зеленью.

Зельц свиной

1 свиная голова, 4 свиные ножки, 1 кг свинины, 7 л воды, 1 корень петрушки, 3 луковицы, цедра 1 лимона, перец черный молотый и соль по вкусу.

Свиные голову, ножки, мясо вместе с кореньями помещают в глубокую кастрюлю, заливают холодной подсоленной водой и варят до готовности. Затем мясо отделяют от костей, мелко нарезают, помещают в отдельную посуду, добавляют мелко нарубленный лук, перец, соль, измельченную лимонную цедру. Ингредиенты заливают мясным бульоном, ставят кастрюлю на огонь и варят 1 ч.

Салфетку смачивают в кипятке, отжимают, выкладывают на нее мясную массу, помещают под гнет и ставят в холодильник.

Зельц свиной с языком

1 свиная голова, 1 телячья голова, 1 говяжий язык, 1 говяжий желудок, по 0,5 чайной ложки молотой корицы, гвоздики, мускатного ореха и фисташек, перец и соль по вкусу.

С телячьей и свиной голов срезают мясо, вместе с языком нарезают небольшими кусками и перемешивают. В полученную мясную смесь добавляют корицу, гвоздику, мускатный орех, очищенные и нарезанные фисташки, рубленый шпик. Готовой смесью начиняют желудок и варят 2–3 ч на умеренном огне.

Готовый продукт вынимают из кастрюли и в горячем виде кладут под гнет.

Зельц домашний

1 свиная голова, 2 свиные ножки, 2 соленых огурца, 2 луковицы, 0,5 стакана винного уксуса, 1 столовая ложка сахара, перец и соль по вкусу.

Свиную голову разрубает на 2 части, заливают раствором соли и настаивают три дня.

Затем две половинки головы откидывают на дуршлаг, а в оставшемся бульоне варят свиные ножки.

Готовое мясо отделяют от костей, мелко нарезают, заливают бульоном, доводят до кипения, после чего добавляют дольки соленых огурцов без семян и кожицы, нашинкован-

ный репчатый лук, соль, перец, сахар и винный уксус. Ингредиенты в кастрюле перемешивают и доводят до кипения. Зельц охлаждают в формах.

Сандвичи «Немецкие»

2 пшеничные булочки, 1 банан, 4 столовые ложки арахисового масла,
1 столовая ложка сливочного масла.

Булочки разрезают вдоль и вынимают часть мякоти. Банан разминают вилкой и смешивают с арахисовым маслом. Полученную массу помещают в булочки и обжаривают с двух сторон.

Сандвичи «Магия»

2 пшеничные булочки, шницель из индейки, 3 помидора, 350 г острого сыра, по 2 веточки петрушки и базилика.

Шницель разрезают на 2 части и выкладывают на булочки. Сверху помещают помидоры, нарезанные кружочками, ломтики сыра и измельченную зелень. Сандвичи выкладывают на противень, помещают в предварительно разогретую в духовку и выпекают до тех пор, пока не расплавится сыр.

Сандвичи «Орешек»

1 батон, 150 г плавленого сыра, 2 столовые ложки майонеза, 4 зубчика чеснока, 2 стакана грецких орехов, соль и перец по вкусу.

С батона срезают корку и при помощи ножа придают форму прямоугольника, после чего разрезают вдоль на 2 части.

Для приготовления пасты орехи и чеснок пропускают через мясорубку. Плавленый сыр растирают с 1 ложкой майонеза, затем полученную массу смешивают с орехово-чесночной пастой, солят и перчат.

Приготовленную пасту намазывают на одну половину батона и накрывают второй.

Сандвичи «Особые»

1 батон, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки майонеза, 1,5 стакана очищенных грецких орехов, 100 г плавленого сыра, 4 зубчика чеснока, 2–3 веточки петрушки.

Пропускают через мясорубку грецкие орехи и чеснок. В отдельной посуде растирают плавленый сыр с майонезом, перемешивают и добавляют к полученной массе молотые орехи и чеснок. С батона срезают корку, придают ему при помощи ножа форму прямоугольника и разрезают вдоль на 2 половины. Одну половину батона намазывают размягченным сливочным маслом, а другую – сырной массой.

Намазанные половинки соединяют вместе, кладут в полиэтиленовый пакет и помещают в холодное место на 1–2 ч.

Перед подачей к столу батон нарезают тонкими ломтиками и украшают зеленью.

Сандвич «Идея»

2 ломтика пшеничного хлеба, 1 ломтик ветчины, 3 помидора, 1 огурец, 2 редиса, 4 листа зеленого салата, 2 веточки петрушки, 1 столовая ложка майонеза, 2,5 столовой ложки сливочного масла.

Ломтики хлеба намазывают маслом, кладут на один из них лист салата и смазывают майонезом. Поверх салата помещают несколько кружочков помидоров и ломтик обжаренной ветчины. Ингредиенты накрывают листом салата.

На получившийся бутерброд выкладывают второй ломтик хлеба, прокалывают тонкой металлической шпажкой, сверху украшают кружочками редиса, огурца, помидоров и измельченной зеленью петрушки.

Сандвичи «Соблазн»

6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г ветчины, 150 г острого сыра, 1 помидор, 2 стебля зеленого лука, 3 столовые ложки майонеза, 2 чайные ложки горчицы, соль по вкусу.

Сыр и ветчину тонко нарезают. Три ломтика хлеба смазывают горчицей. На одну половину ломтика кладут ветчину, а на вторую – сыр. Помидор нарезают кружочками и помещают на сандвичи.

Сандвичи солят, посыпают измельченной зеленью лука, поливают майонезом и накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи «Гавиа»

6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г свинины, 100 г говядины, 1 луковица, 1 помидор, 3 веточки петрушки, 3 столовые ложки тертого сыра, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка жира, 2 чайные ложки горчицы, соль и перец по вкусу.

Мясо нарезают кубиками, солят, перчат и обжаривают на жире до готовности. Затем перемешивают его с измельченным луком. Три ломтика хлеба смазывают горчицей и сверху выкладывают мясо.

Сандвичи поливают майонезом, украшают нарезанным кружочками помидором, тертым сыром, нарезанной зеленью и накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи «Турист»

6 ломтиков ржаного хлеба, 200 г вареной колбасы, 1 кабачок, 1 луковица, 3–4 веточки петрушки, 1 столовая ложка растительного масла, 3 столовые ложки кетчупа, соль по вкусу.

Кабачок нарезают кружками, солят и обжаривают на растительном масле. На 3 ломтика хлеба выкладывают нарезанную колбасу. Сверху помещают кабачок, нашинкованную зелень и нарезанный кольцами лук.

Сандвичи поливают кетчупом и накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи «Минутка»

4 ломтика хлеба, 70 г вареной колбасы, 1 помидор, 4 веточки петрушки.

Вареную колбасу нарезают на 2 ломтика и выкладывают на хлеб. Помидор нарезают кружками и помещают на колбасу.

Сандвичи украшают зеленью, а затем накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи «Утро»

4 ломтика пшеничного хлеба, 200 г свинины, 1 яйцо, 1 луковица, 1 долька чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 30 г панировочных сухарей, 2 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка горчицы, соль и перец по вкусу.

Свинину нарезают на 2 куса, отбивают, солят, перчат, обмакивают во взбитое яйцо, обваливают в сухарях и обжаривают на растительном масле. Два ломтика хлеба намазывают горчицей, выкладывают на них отбивные.

Майонез перемешивают с измельченным чесноком и поливают им мясо. Лук нарезают кольцами и выкладывают на бутерброды. Сандвичи накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи «Восторг»

6 ломтиков пшеничного хлеба, 250 г копченой колбасы, 150 г острого сыра, 3 листа салата, 3 чайные ложки майонеза.

Колбасу нарезают кружками и выкладывают на 3 ломтика хлеба. Сыр нарезают на 3 кусочка, смазывают майонезом и помещают на хлеб.

Сверху на сандвичи кладут по одному листу салата и накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи «Детские»

4 ломтика хлеба, 120 г ветчины, 80 г неострого сыра, 1 яйцо, 0,5 стакана миндальных орехов, 2 столовые ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Ломтики хлеба обмакивают во взбитое с солью яйцо и обжаривают на сливочном масле до румяной корочки, после чего остужают.

Ветчину нарезают на 4 кусочка и помещают 2 из них на обжаренный хлеб. Сыр нарезают на 2 ломтика.

Орехи измельчают, кладут ровным слоем на сыр. Сверху помещают оставшуюся ветчину. Сандвичи накрывают оставшимися ломтиками хлеба.



Сандвичи «Юнга»

4 ломтика отрубного хлеба, 100 г консервированной морской капусты, 150 г мойвы, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки майонеза, 2 чайные ложки муки, соль и перец по вкусу.

Мойву промывают, удаляют головы и внутренности, солят, перчат, обваливают в муке, обжаривают на растительном масле до румяной корочки и остужают.

Затем рыбу выкладывают на 2 ломтика хлеба, смазанных майонезом. Сверху кладут морскую капусту, накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Английская кухня

Суп-пюре «Английский»

150 г мяса курицы, 1,5 л воды, 1 луковица, 2–3 корня петрушки, 3 ломтика поджаренного пшеничного хлеба, 0,5 стакана молока, 2 столовые ложки пшеничной муки, 2,5 столовой ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Подготовленную курицу варят с кореньями и измельченным луком. Отварную курицу вынимают из бульона, отделяют мякоть, а кости и кожу вновь опускают в посуду с бульоном и продолжают варить еще 1 ч.

Мясо курицы 2–3 раза пропускают через мясорубку, после чего помещают в кипящий бульон, доводят до кипения, вливают смесь масла и муки, горячее молоко и добавляют соль. Готовый суп подают к столу с гренками.

Суп с индейкой и грибами

500 г индюшачьих грудок без костей, 350 г шампиньонов, 3 зубчика чеснока, 1 луковица, 1 морковь, 3 стакана куриного бульона, 1 стакан воды, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла, 0,5 стакана риса, 3 столовые ложки муки, 0,5 чайной ложки черного молотого перца.

Кастрюлю с бульоном и добавленной в него водой ставят на плиту. Индюшачьи грудки помещают в кипящий отвар. Затем добавляют перец, накрывают кастрюлю крышкой и варят суп еще 15–20 мин. После варки мясо вынимают и кладут на тарелку. Чеснок измельчают, лук, морковь и грибы крупно нарезают.

В отдельной кастрюле на среднем огне разогревают растительное масло, помещают лук и чеснок и пассеруют 3 мин, затем добавляют сливочное масло, рис, морковь и грибы.

Ингредиенты тушат, помешивая, еще 3–5 мин, после чего всыпают муку и обжаривают.

Полученную массу вливают в бульон и доводят до кипения. Потом огонь убавляют и варят суп 20 мин до готовности. Затем в блюдо вливают молоко, варят 2 мин.

Готовое блюдо подают к столу, положив в тарелки с супом разрезанное на небольшие кусочки индюшачье мясо.

Куриный суп с раками и цветной капустой

1 тушка курицы, 2 л воды, 25 раков, 500 г цветной капусты, 1 морковь, 1 луковица, 1 пучок спаржи, по 1 корню петрушки и сельдерея, 0,5 пучка зелени петрушки, сок 1 лимона, 6 горошин душистого перца, 1 столовая ложка готового ракового масла, 2 столовые ложки топленого масла, 1 чайная ложка муки, соль по вкусу.

Курицу нарезают небольшими кусками, помещают в кастрюлю, заливают водой, доводят до кипения, вынимают мясо, бульон процеживают и заливают им курицу. В бульон добавляют соль, перец горошком, коренья и варят курицу до готовности.

Затем в готовый бульон вливают лимонный сок, добавляют топленое масло, измельченную зелень петрушки. Мясо вынимают из бульона. Муку растирают с раковым маслом и помещают в бульон. Отдельно отваривают цветную капусту, раковые шейки и ножки. Ингредиенты помещают в приготовленный бульон, добавляют спаржу, доводят смесь до кипения, после чего заливают ею курицу.

Суп «Душистый»

300 г куриного мяса, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 1 лавровый лист, 2 стакана воды, 2 столовые ложки вермишели, по 0,25 чайной ложки имбиря и гвоздики, перец черный молотый и соль по вкусу.

Мясо моют, нарезают небольшими кусочками, помещают в кастрюлю, добавляют нарезанные морковь, лук, корень сельдерея, соль, перец, имбирь, гвоздику, заливают водой, накрывают посуду крышкой и варят 30–35 мин.

Затем всыпают в бульон вермишель и варят суп до готовности. К столу блюдо подают охлажденным или в горячем виде.

Кролик жареный

200 г кроличьего мяса, 20 г свиного шпика, 1,5 столовой ложки сметаны, 1 столовая ложка маргарина, соль по вкусу.

Мясо нашинговывают свиным салом, солят, смазывают сметаной и обжаривают на маргарине. Готовое блюдо поливают выделившимся мясным соком и подают к столу. В качестве гарнира рекомендуется использовать спагетти.

Свинные рулеты по-английски

8 свиных отбивных, 4 помидора, 5 зубчиков чеснока, 1 имбирный корень, 0,5 стакана растительного масла, по 2 столовые ложки хереса и соевого соуса, кориандр, шафран, перец черный молотый и соль по вкусу.

Из 3 столовых ложек растительного масла, хереса, соевого соуса, соли, перца, шафрана, имбирного корня, 3 зубчиков измельченного чеснока и кориандра готовят маринад и помещают в него на 1 ч мясо.

Для приготовления начинки помидоры моют, мелко нарезают и смешивают с измельченным чесноком. На куски маринованного и смазанного маслом мяса выкладывают начинку, сворачивают куски в форме трубочек и обвязывают нитью. Готовые рулеты обжаривают на гриле.

Печень в горшочке

500 г печени, 15 клубней картофеля, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа, 1,5 стакана мясного бульона, 5 столовых ложек жира, 1 столовая ложка томата-пюре, соль по вкусу.

Печень очищают от пленок, моют, нарезают небольшими кусками и обжаривают на жире. Картофель очищают, нарезают кубиками и обжаривают на жире. Лук измельчают и пассеруют на жире с добавлением томата-пюре.

Ингредиенты кладут в горшочек слоями: печень, картофель и лук. Затем блюдо солят, заливают бульоном, накрывают посуду крышкой и тушат до готовности.

Готовое блюдо посыпают сверху измельченной зеленью укропа и подают к столу.

Фаршированные куриные ножки

1 тушка курицы, 100 г куриной печени, 5 ломтиков белого хлеба, 200 г шампиньонов, 0,5 стакана молока, 1 луковица, 1 пучок зелени петрушки, 2,5 столовой ложки сливочного или топленого масла, 1 чайная ложка порошка мускатного ореха, перец черный молотый и соль по вкусу.

Курицу моют, разрезают на 2 части, ножки отделяют, аккуратно снимают кожу, у коленца перерубают косточку.

Мякоть отделяют от костей, пропускают через мясорубку, смешивают с вымоченным в молоке хлебом и нарезанным луком и вновь пропускают через мясорубку. Полученный фарш смешивают с солью, перцем и порошком мускатного ореха.

Тушеную печень нарезают, смешивают с куриным фаршем, кусочками шампиньонов, фаршируют этой массой кожу, снятую с ножек, зашивают ниткой и обжаривают на топленом или сливочном масле.

Обжаренные ножки освобождают от ниток, поливают блюдо маслом, оставшимся после жарки, и подают к столу.

Индейка, фаршированная муссом

500 г индейки, 500 г говяжьих костей, 2,5 л воды, 1 морковь, 10 сваренных вкрутую яиц, 2 столовые ложки желе, 2,5 столовой ложки сливочного масла, 0,5 чайной ложки порошка мускатного ореха, 1 пучок зелени петрушки, 1 корень сельдерея, соль и перец черный молотый по вкусу.

Индейку обрабатывают, помещают в кастрюлю вместе с говяжьими костями, заливают холодной водой, ставят на сильный огонь и доводят бульон до кипения, периодически снимая пену. Затем огонь убавляют, бульон солят и продолжают варить мясо и кости на медленном огне до готовности.

Для приготовления мусса часть отварного мяса индейки пропускают 2 раза через мясорубку, охлаждают, взбивают венчиком, постепенно добавляя сливочное масло и 1 ложку охлажденного желе. Готовый мусс заправляют перцем, порошком мускатного ореха и измельченной зеленью петрушки.

Оставшееся мясо отварной индейки вынимают из бульона, накрывают влажной хлопчатобумажной салфеткой, охлаждают и отделяют мясо от костей. На грудную кость выливают мусс, украшают блюдо половинками вареных яиц, фигурно нарезанной морковью, листьями и веточками зелени петрушки, измельченным корнем сельдерея. Сверху птицу смазывают желе и подают к столу.

Цыпленок в глине

1 тушка цыпленка, 100 г куриных потрохов, 100 г куриной печени, 2 сладких перца, 1 помидор, 1 пучок зелени укропа, 0,5 стакана риса, 2 столовые ложки майонеза, соль и перец по вкусу.

Цыпленка начиняют фаршем из нашинкованных овощей, риса, потрохов, нарезанных маленькими кусочками, и измельченной печени. Затем добавляют перец, соль и нашинкованную зелень. Цыпленка смазывают майонезом, заворачивают в пергаментную бумагу, обмазывают глиной и запекают в предварительно разогретой духовке до готовности.

Запеченного цыпленка освобождают от глины, выкладывают на блюдо, смазывают майонезом, посыпают оставшейся зеленью укропа и подают к столу.

Индейка «Праздничная»

1 тушка индейки, потроха индейки, 2 яйца, 1 луковица, 5 клубней картофеля, 3 помидора, 1 огурец, 1 пучок зелени петрушки, 20 г дрожжей, 4 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 2 столовые ложки муки, по 1 чайной ложке майорана и карри, по 1,5 чайной ложке соли и перца.

Мелко нарубленные потроха, лук, майоран, перец, соль, карри, яйца и панировочные сухари перемешивают с дрожжами, разведенными в теплом молоке, всыпают просеянную муку и замешивают тесто.

Подготовленную индейку натирают солью и перцем снаружи и изнутри, обмазывают маслом, начиняют тестом и выпекают в предварительно разогретой духовке 3 ч, периодически поливая индейку образующимся соком.

Готовую птицу выкладывают на блюдо, вокруг помещают жаренный во фритюре картофель. Блюдо украшают ломтиками помидоров и огурца, измельченной зеленью петрушки, посыпают зеленым горошком и подают к столу.

Куриные окорочка в грибном соусе

800 г куриных окорочков, 1 луковица, 200 г свежих грибов, 1 лавровый лист, по 1 пучку зелени укропа и петрушки, 5 горошин душистого перца, 5 столовых ложек белого вина, 2 стакана мясного бульона, 2 столовые ложки муки, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 звездочка гвоздики, соль и перец черный молотый по вкусу.

Окорочка разрубают на порционные куски, натирают солью, черным перцем, обжаривают их на разогретом растительном масле и перекладывают в другую посуду.

В растительном масле пассеруют нарезанный лук вместе с лавровым листом и гвоздикой. Затем в массу вливают бульон и вино, добавляют душистый перец и держат 10 мин на слабом огне, после чего процеживают.

Окорочка заливают полученным бульоном, варят 20 мин, после чего отделяют мясо от костей, бульон еще раз процеживают и варят в нем нарезанные грибы до готовности.

Муку обжаривают на сливочном масле, смешивают с горячим бульоном и, помешивая, заправляют лимонным соком. В соус помещают грибы и куриное мясо и тушат 10 мин. При подаче к столу блюдо украшают нарубленной зеленью.

Курица, запеченная в фольге

1 тушка курицы, 2–3 зубчика чеснока, соль и перец по вкусу.

Подготовленную курицу натирают измельченным чесноком, солью и перцем. Затем птицу заворачивают в фольгу, помещают на противень и запекают в предварительно разогретой духовке 30–40 мин.

Заливное «Оригинальное»

350 г телячьей печени, 1 луковица, 2 стручка сладкого перца, 4–5 горошин душистого перца, 2–3 дольки апельсина, 1 стакан готового куриного бульона, 0,5 стакана белого вина, 2,5 столовой ложки растительного масла, 0,5 чайной ложки желатина, зелень петрушки, соль по вкусу.

Печень промывают, удаляют пленку, нарезают крупными кусками, обжаривают на растительном масле и выкладывают в глубокую тарелку. Лук и сладкий перец измельчают и обжаривают.

В 0,5 стакана холодного куриного бульона замачивают желатин, а оставшуюся часть отвара смешивают с вином, солью, черным перцем и доводят до кипения. Полученной смесью заливают обжаренную печень, вливают бульон с желатином и перемешивают.

Готовое блюдо посыпают рубленой зеленью петрушки, украшают дольками апельсина и подают к столу.

Рыба и заливные морепродукты под майонезом

500 г филе рыбы, 100 г раковых шеек или крабов, 7 штук моркови, 1 пучок зелени укропа, 2 стакана воды, 1 стакан желе, 1,5 стакана майонеза, перец черный молотый и соль по вкусу.

Филе рыбы нарезают небольшими кусками, припускают в подсоленной воде, выкладывают на металлическую тарелочку, поливают соусом из майонеза и желе и добавляют перец и соль.

Куски рыбы помещают на широкое плоское блюдо, украшают смесью майонеза, раковых шеек или крабов и вареной моркови, посыпают зеленью укропа и подают к столу.

Заливное из морской рыбы

1 кг рыбы или 500 г филе, 2 л воды, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 луковица, 1 морковь, по 1 пучку зелени укропа и петрушки, 3 лавровых листа, 6–7 горошин черного перца, 1 пачка желатина, 1 стакан майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, вареные овощи для украшения, перец и соль по вкусу.

Рыбу очищают от чешуи, потрошат, снимают кожу. Хвост, плавники, голову и кожу помещают в кастрюлю, заливают холодной водой, добавляют зелень, коренья, луковицу, морковь, перец, доводят бульон до кипения, снимают пену и жир и варят при слабом кипении 1 ч.

В горячий бульон кладут рыбу и варят при слабом кипении. За 5 мин до готовности бульон солят, добавляют перец горошком и лавровый лист. Готовую рыбу вынимают из кастрюли, в бульон вливают лимонный сок и процеживают отвар.

Замоченный в холодной кипяченой воде желатин добавляют в горячий бульон и, непрерывно помешивая, нагревают смесь, не доводя до кипения. Охлажденную рыбу очищают от

костей, мелко нарезают, посыпают измельченной зеленью, смешивают с желе и майонезом, выкладывают на блюдо и остужают в холодильнике.

В бульоне с лимонным соком смачивают листочки петрушки, выкладывают на рыбу, затем заливают блюдо оставшейся массой.

Заливное из тушеного мяса

500 г говядины, 2 яйца, 2 стакана воды, 1,5 чайной ложки желатина, 200 г маринованных фруктов, 1 пучок зелени укропа, перец черный молотый и соль по вкусу.

Говядину моют, нарезают на большие куски, помещают в глубокую кастрюлю, заливают холодной водой, солят, перчат и тушат до готовности. Готовое остывшее мясо нарезают тонкими ломтиками и заливают горячим бульоном с добавлением желатина. На противень наливают оставшийся бульон, выкладывают в него мясо, сверху украшают кружками сваренных вкрутую яиц, измельченной зеленью укропа, маринованными фруктами и запекают до готовности.

Заливное из курицы

1 цыпленок, 200 г супового овощного набора без капусты, 0,5 банки консервированного зеленого горошка, 3 стакана воды, 3 чайные ложки желатина, 1 пучок зелени петрушки, 4 листика салата, соль.

Цыпленка моют, помещают в кастрюлю и заливают холодной водой, доводят до кипения и солят. В кипящую воду помещают нарезанные соломкой овощи и варят 40 мин на слабом огне. Отварное мясо охлаждают, очищают от кожи и костей и делят на небольшие кусочки.

Желатин замачивают в холодной кипяченой воде и растворяют в горячем курином бульоне. На дно другой посуды наливают 0,5 стакана отвара и ставят в холодильник. На застывшее желе выкладывают зеленый горошек, сваренные в бульоне овощи, измельченную зелень петрушки. На овощи кладут кусочки куриного мяса, заливают оставшимся отваром с добавлением желатина и помещают в холодильник.

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

Цыпленок заливной

1 цыпленок, 2 стручка красного маринованного перца, 1 соленый огурец, 1 луковица, 5–6 маслин, 1 стакан желе, 2,5 столовой ложки топленого масла, соль по вкусу.

Цыпленка запекают в духовке или поджаривают на сковороде на топленом масле до румяной корочки, охлаждают, заливают желе и помещают в холодильник на 2 ч.

Перед подачей к столу блюдо украшают перцем, кольцами лука и кружочками огурца, маслинами.

Форшмак из курицы с сельдью

500 г жареной курицы, 100 г филе сельди, 3–4 луковицы, 5 яиц, 1 пучок зелени петрушки, 1,5 стакана сливок, 0,5 стакана панировочных пшеничных сухарей, 4 столовые ложки сливочного масла, соль и перец черный молотый по вкусу.

Мякоть обжаренной курицы, филе сельди и лук пропускают через мясорубку. Полученную массу протирают через сито, смешивают с перцем, солью и сырыми желтками. Отдельно взбивают яичные белки и сливки и добавляют к фаршу.

Полученную смесь выкладывают в обсыпанную сухарями форму, поливают сливочным маслом и запекают в предварительно разогретой духовке. Готовый форшмак остужают, нарезают на порции и посыпают измельченной зеленью.

Закуска мясная

1 кг филе свинины, 2–3 соленых огурца, 5–6 зубчиков чеснока, перец черный молотый и соль по вкусу.

При помощи острого узкого ножа в филе свинины делают проколы и помещают в них разрезанные вдоль зубчики чеснока. Затем мясо солят, перчат и помещают в предварительно разогретую духовку. Запекают свинину до готовности, затем остужают, нарезают ломтиками, выкладывают на блюдо и украшают солеными огурцами, нарезанными кружками.

Поросенок заливной молочный

1 поросенок весом 2–2,5 кг, 5–5,5 л воды, 2 моркови, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 1 лимон, 1 яйцо, 3 лавровых листа, 6–7 горошин черного перца, 1 чайная ложка желатина, 0,25 чайной ложки гвоздики, соль по вкусу, зелень укропа.

Поросенка потрошат, промывают, разрубая на части, помещают в кастрюлю, заливают холодной водой, солят, добавляют очищенные корни и лук и ставят на огонь. С закипевшего бульона снимают пену, закрывают кастрюлю крышкой и варят мясо 40–50 мин.

В кипящий бульон добавляют перец горошком, лавровый лист, гвоздику, желатин, после чего отвар процеживают и остужают. Отварное мясо выкладывают в глубокую посуду, заливают бульоном и украшают кружками сваренного вкрутую яйца, моркови, лимона, веточками зелени укропа.

Заливное из филе дичи

1 рябчик или куропатка, по 200 г ветчины и вареного языка, 10 сваренных вкрутую яиц, 1 вареная морковь, 1 пучок зелени петрушки, 1 стакан мясного желе, 0,5 банки майонеза, 1 стакан чернослива, соль по вкусу.

Куропатку или рябчика обрабатывают, припускают и охлаждают. Мясо отделяют от костей и разделяют на части. Небольшой кусок филе надрезают острым ножом, вставляют в прорези ломтики яичных белков, кусочки ветчины, вареного языка и заливают ингредиенты мясным желе. Самый большой кусок мяса заливают майонезом, смешанным с желе.

Готовое блюдо украшают нарезанной вареной морковью, измельченной зеленью петрушки, черносливом и поливают желе.

Сандвичи «Старая Англия»

2 булочки с тмином, 100 г свинины, 1–2 столовые ложки растительного масла или жира, 2 столовые ложки майонеза, 0,5 стакана куриного бульона, 0,5 стакана кедровых орехов, 2 ломтика сыра, 1 чайная ложка горчицы, по 2 веточки петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Булочки разрезают вдоль на 2 части и из нижних половинок вынимают мякоть. Свинину нарезают соломкой и обжаривают 5 мин на жире. Затем мясо перчат, солят, заливают куриным бульоном, накрывают крышкой и тушат до готовности.

Кедровые орехи очищают и всыпают в мясо. Затем добавляют измельченную зелень, перемешивают ингредиенты, после чего бульон сливают и выкладывают полученную массу на нижнюю часть булок, смазанных горчицей и майонезом.

Сверху помещают ломтики сыра и накрывают оставшимися половинками булок.

Сандвичи «Граф»

2 пшеничные булочки, 100 г бекона, 1 помидор, 0,5 плода авокадо, 3 веточки спаржи, 0,5 стакана тертого сыра, по 2 столовые ложки томатной пасты и сливочного масла.

Бекон нарезают ломтиками и обжаривают на сливочном масле, помидор и авокадо нарезают кубиками. Ингредиенты смешивают с томатной пастой, измельченной спаржей, тертым сыром. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь помещают полученную массу. Сандвичи запекают в предварительно разогретой духовке.

Сандвичи «По-английски»

2 пшеничные булочки, 100 г мяса индейки, 1 яблоко, по 2 веточки укропа и петрушки, 0,5 стакана орехов, по 1 столовой ложке лимонного сока, сливочного масла и майонеза.

Мясо индейки нарезают небольшими кусочками и тушат с добавлением сливочного масла до готовности. Яблоко очищают от кожицы, измельчают, перемешивают с рублеными орехами. В полученную смесь добавляют мясо, нашинкованную зелень, майонез и лимонный сок.

Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти и внутрь помещают подготовленную массу.

Сандвичи «Заморские»

1 батон, 400 г креветок, 2 помидора, 1,5 столовой ложки сливочного масла, 1 столовая ложка измельченной зелени укропа, 1 столовая ложка майонеза, 1 чайная ложка томатной пасты, соль и перец по вкусу.

С батона срезают корку, придают ему при помощи ножа форму прямоугольника и разрезают вдоль на 2 части. Креветки промывают, отваривают в подсоленной воде, затем очищают и мелко рубят. Помидоры ошпаривают кипятком, очищают от кожицы, затем нарезают

кубиками, добавляют майонез и укроп. Ингредиенты солят, перчат и смешивают с нарезанными креветками. Масло растирают с томатной пастой и намазывают полученной смесью одну половину батона, сверху кладут слой фарша из креветок и накрывают второй частью.

Бутерброды «Вечерний Лондон»

2 ломтика пшеничного хлеба, по 2 ломтика ветчины и сыра «Гауда», по 0,5 яблока и груши, 1 столовая ложка сливочного масла.

Хлеб смазывают слоем сливочного масла. Сверху кладут ломтики ветчины и сыра. Половинки фруктов очищают от кожицы и сердцевины, тонко нарезают и выкладывают на бутерброд.

Английский торт к чаю

3 яйца, 0,5 пачки сливочного масла, 1 стакан сахара, 1 стакан картофельной муки, 0,5 стакана молока, 0,5 кг засахаренных вишен без косточек, 2 столовые ложки пшеничной муки, по 2 столовые ложки коринки, измельченных цукатов и миндаля, 2 столовые ложки рома, 0,5 чайной ложки цедры лимона, 0,5 пакетика ванильного сахара, по 0,5 чайной ложки соды и соли.

Масло, сахар, цедру лимона и ванильный сахар взбивают, смешивают с картофельной и пшеничной мукой, солью, содой и яйцами.

Миндаль очищают, растирают и добавляют вместе с ягодами коринки и цукатами в тесто. Вишни нарезают, посыпают мукой, сбрызгивают ромом и добавляют в тесто.

Полученную массу перемешивают, помещают в смазанную жиром форму и выпекают в предварительно разогретой духовке 40 мин при средней температуре.

Печенье «Английское»

100 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 желток, 1 стакан муки, 0,5 стакана сахара, 3 столовые ложки изюма без косточек, корица и соль по вкусу.

Яйцо растирают с сахаром, добавляют муку, корицу и изюм, перемешивают и дают расстояться в течение 1,5–2 ч. Затем формуют из теста небольшие лепешки, смазывают желтком и выпекают 10–15 мин в предварительно разогретой духовке.

Печенье соленое

100 г сливочного масла, 1 стакан муки, 4 столовые ложки молока, соль по вкусу.

Муку смешивают с маслом до получения эластичной массы. Тесто выдерживают 1–1,5 ч, затем тонко раскатывают и нарезают прямоугольными кусочками.

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.