



Агафья Тихоновна Звонарева
Рецепты с «секретом»
Серия «Советы бабушки Агафьи»

Издательский текст
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=2376245
Рецепты с «секретом»: Центрполиграф; М.; 2007
ISBN 978-5-9524-3538-4

Аннотация

Эта книга расскажет вам о приготовлении разнообразнейших салатов, супов, горячих рыбных блюд и кушаний из птицы, грибов и овощей, а также всевозможных пельменей, блинов и запеканок. Не говоря уже о десертах – вареньях, киселях и джемах, – словом, бездонный клад рецептов и кулинарных секретов.

Содержание

САЛАТЫ С РЫБОЙ	5
Маринованная салака в горчичном соусе	5
Маринованная салака в чесночном соусе	6
Сельдь в лимонном соусе	7
Сельдь с фенхелем	8
Рыбный салат	9
Сельдь в сметане	10
Маринованная сельдь в томатном соусе	11
Маринованная сельдь с луком	12
Салат с сельдью	13
Овощной салат с рыбой	14
Салат из копченой рыбы с овощами	15
Слоеный салат «Мимоза»	16
Салат из кильки	17
Рыбный салат с огурцами	18
Рыбный салат с луком	19
Сельдь рубленая, с орехами	20
Салат из кальмаров	21
Креветочные шарики	22
Маринованная рыба	23
Паста-икра рыбная	24
Шарики рыбные	25
ОРИГИНАЛЬНЫЕ САЛАТЫ	26
Салат «Сундучок с сюрпризом»	26
Соленые «корзиночки»	27
Салат из щавеля и картофеля	28
Салат из подорожника	29
Салат из крапивы	30
Салат из лопуха	31
Сельдереи с орехами	32
Салат сельдереевый	33
Лук в тесте	34
Лук, тушенный с черносливом	35
Салат «Каприз»	36
Салат из квашеной капусты с апельсинами	37
Овощной коктейль	38
Салат-пицца	39
Салат «Гнездо ласточки»	40
Домашний сыр с тмином	41
Салат с мягким домашним сыром	42
Творог с овощами	43
Творожная закуска	44
Салат из морепродуктов	45
Салат с говяжьей печенью	46
Паштет из печени для бутербродов	47
СУПЫ	48

Рассольник	48
Рассольник с потрохами	49
Сборная солянка	50
Уха с курицей	51
Суп из свежей рыбы с овощами	52
Молочно-гороховый суп	53
Крестьянская молочная похлебка	54
Суп «волынский»	55
Заморский молочный суп	56
Весенняя окрошка без кваса	57
Окрошка мясная	58
Мясная окрошка с редиской	59
Гороховый суп с клецками	60
Гороховый суп с добавлениями	61
Суп из сушеного гороха	62
Хлебный суп с калиной и с медом	63
Хлебный суп	64
Похлебка из картофеля	65
Конец ознакомительного фрагмента.	66

Агафья Тихоновна Звонарева

Рецепты с «секретом»

САЛАТЫ С РЫБОЙ

Маринованная салака в горчичном соусе

600 г филе салаки.

Для маринада: 1 л воды, 150 мл 12 %-ного уксуса, 3 ст. л. соли.

Для соуса: 2 ст. л. горчицы, 100 мл винного уксуса, 150 мл растительного масла, 4 ст. л. сахара, около 1 ч. л. немолотого душистого перца, 100 г мелко нарезанного укропа.

Очистить филе от кожицы и, нарезав на кусочки, положить в подготовленный маринад. Оставить в холодном месте на ночь. Смешать все компоненты для приготовления соуса. Выложить кусочки рыбы в банку и залить соусом. Банку поставить на день в холодное место.

Маринованная салака в чесночном соусе

600 г филе салаки.

Для маринада: 1 л воды, 150 мл 12 %-ного уксуса, 3 ст. л. соли.

Для соуса: 200 г майонеза, 150 г сметаны, 150 г горчицы, 2 мелко нарезанных зубчика чеснока, горсть мелко нарезанного укропа, 1 ч. л. сухого эстрагона.

Очистить филе от кожицы и, нарезав на кусочки, положить в подготовленный маринад. Оставить в холодном месте на ночь. Смешать все компоненты для приготовления соуса. Выложить кусочки рыбы в банку и залить соусом. Банку поставить на день в холодное место.

Сельдь в лимонном соусе

2 вымоченные в воде соленые сельди, 50 г мелко нарезанной зелени укропа, 1 красная репчатая луковица, 1 лук-порей, нарезанный кольцами, 1 размельченный лавровый листик.

Для соуса: 150 мл воды, 150 г сахара, сок из лимонов.

Очистить сельдь от костей и кожи. Нарезать кусочками толщиной в 1 см. Перемешать сельдь, лавровый лист, лук и укроп в миске.

Перемешать компоненты для соуса и вскипятить его. Дать соусу остыть и холодным залить сельдь. Пусть постоит в холодном месте до следующего дня.

Сельдь с фенхелем

2 вымоченные в воде соленые сельди, 2 луковицы, нарезанные кольцами.

Для маринада: 100 мл 12 %-ного уксуса, 200 мл воды, 100 г сахара, 1 ст. л. порошка карри, 2 ст. л. фенхеля (аптечного укропа).

Очистить сельдь от костей и кожи. Нарезать кусочками толщиной в 1 см. Перемешать сельдь и лук в миске. Перемешать все компоненты для приготовления маринада и вскипятить.

Дать маринаду остыть. Залить сельдь хорошо остывшим маринадом и оставить до следующего дня.

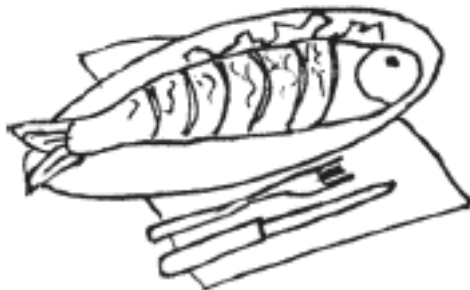
Рыбный салат

200 г рыбы, 150 г картофеля, 100 г огурцов свежих, 100 г помидоров, 100 г капусты цветной, 50 г горошка зеленого, 50 г моркови, 200 г майонеза, 10 г соуса «Южный».

Отварить рыбу, а также картофель, морковь, цветную капусту. Капусту разобрать на соцветия, все остальные компоненты, включая огурцы и помидоры, нарезать ломтиками. Перемешать, добавляя зеленый горошек и заправляя майонезом и соусом «Южный». Уложить в салатницу и украсить кусочками рыбы, цветной капусты и зеленью.

Сельдь в сметане

2 сельдки средней величины, неполный стакан сметаны, 2 луковицы и большой пучок укропа.



Сельдь снять с кости, нарезать наискосок узкими кусочками и вымачивать в молоке 8 часов. Затем поместить на блюдо в один слой, сверху положить нарезанный тонкими кольцами лук и залить все густой и свежей сметаной. Разровнять поверхность и посыпать мелко нарезанным укропом.

Маринованная сельдь в томатном соусе

2 кг свежей рыбы.

Для маринада: 1 л воды, 200 мл 12 %-ного уксуса, 150 г крупной соли, 50 г сахара.

Для основного маринада: 1 мелко нарезанная красная луковица, 150 мл растительного масла, 50 мл 12 %-ного уксуса, 100 мл острого томатного соуса, 2 мелко нарезанных зубчика чеснока, 2 ст. л. столовой горчицы, горсть мелко нарезанной зелени укропа.

Рыбу вымыть, выпотрошить и очистить от костей. Вскипятить маринад и дать ему как следует остыть. Залить этим маринадом филе рыбы и оставить в холодном месте на два дня. Слить маринад и сполоснуть рыбу. Снять кожицу. Положить кусочки рыбы в подготовленную посуду. Смешать все компоненты основного маринада и залить им рыбу. Оставить на один день. Подавать с отварным картофелем.

Маринованная сельдь с луком

6 крупных свежих сельдей.

Для маринада: 200 мл 12 %-ного уксуса, 500 мл воды. *Приправа:* 2 ст. л. дробленого душистого перца, 200 г сахара, 2 ст. л. соли, 100 г мелко нарезанной зелени укропа, 2 луковицы, нарезанные кольцами.

Перемешать компоненты приправы и рыбу, добавить укроп и репчатый лук. Оставить в холодном месте на день.

Салат с сельдью

50 г сельди, 150 г свинины, 3 картофелины, 2 соленых огурца, 1 яблоко, 1 яйцо.

Для заправки: 4 ст. л. сметаны, 1 ч. л. тертого хрена, 13 ч. л. горчицы, по 1 ст. л. рубленого укропа и петрушки.

Филе соленой сельди нарезать тонкими ломтиками. Соленые огурцы и свежие яблоки очистить и тоже нарезать ломтиками. Мелко порубить сваренное вкрутую яйцо и отварную свинину. Все компоненты салата перемешать.

Сделать следующую заправку: сметану смешать с тертым хреном, горчицей и очень мелко рубленной зеленью укропа и петрушки. Заправить салат и дать немножко настояться.

Овощной салат с рыбой

1 салат-латук, 1 банка тунца (лосося), жидкость слить, рыбу размять, 2 крутых яйца, разрезанных на 4 части, 2 помидора, разрезанных на 4 части, 2 картофелины, отваренные и нарезанные тонкими кружочками, 1 чашка отваренной стручковой фасоли, полчашки салатного соуса.

Разложить листья салата по краям блюда. В центре выложить тунец. Вокруг рыбы расположить яйца, помидоры, картофель и фасоль. Перед подачей салат полить салатным соусом.

Салат из копченой рыбы с овощами

200 г филе рыбы горячего копчения, 100 г горошка зеленого консервированного, 100 г капусты цветной вареной, 3 шт. картофеля вареного, 1 морковь, 1 огурец, 2 помидорки, 2 яйца вареных, майонез, соль, зелень укропа.

Капусту разобрать на соцветия. Филе рыбы, картофель, морковь, огурец и яйца нарезать ломтиками.

Ломтики рыбы выложить на середину блюда, полить частью майонеза. Вокруг уложить подготовленные овощи и яйца, посолить, заправить оставшимся майонезом. Оформить помидором, зеленым горошком и зеленью.

Слоеный салат «Мимоза»

1 банка рыбных консервов, 1 луковица, 2 яйца, 1 морковь, майонез.

Содержимое 1 банки любых рыбных консервов в масле выложить на тарелку и размять вилкой. Сложить на дно глубокой салатницы. Это первый слой. Покрыть его майонезом, затем положить слой мелко нарубленного репчатого лука, затем вновь майонез, потом мелко нарубленные белки от сваренных вкрутую яиц, слой майонеза, слой натертой на крупной терке вареной моркови, майонез. Сверху украсить салат раскрошенными желтками и мелко порубленным зеленым луком.

Этот салат должен часа полтора постоять в холодильнике. После этого он становится очень нежным. Раскладывать по тарелкам его надо, как торт, захватывая все слои.

Салат из кильки

2–3 шт. картофеля вареного, 100 г кильки соленой очищенной, 1 морковь вареная, 2 огурца, 2 помидора, 1 ч. л. каперсов, 2 вареных яйца, 3 ст. л. лука зеленого рубленого, майонез, горошек зеленый консервированный, маслины, перец черный молотый, соль.

Картофель, морковь и 1 яйцо нарезать ломтиками, соединить с 1 нарезанным помидором, огурцами, каперсами, луком, зеленым горошком, маслинами, майонезом, добавить соль, перец и перемешать.

Салат выложить горкой в салатник, сверху уложить кильку, оформить зеленым луком.

Рыбный салат с огурцами

2 банки рыбных консервов, 2 яйца, 2 соленых огурца, рис, специи.

Нарезать кубиками соленые огурцы и сваренные вкрутую яйца, добавив 2 банки рыбных консервов, стакан горячего отварного риса, тщательно перемешать, переложить в салатник и залить смесью из растительного масла, соли, молотого черного перца и горчицы по вкусу.

Рыбный салат с луком

1 селедка, 1 кг картофеля, 3 шт. луковицы, зелень.



Сварить картофель в подсоленной воде, не снимая кожуры. Затем очистить, охладить, нарезать кружочками толщиной примерно в сантиметр. Так же порезать 3 головки репчатого лука. Очистить и нарезать кусочками сельдь. Затем уложить в салатник: слой картофеля, слой лука, слой сельди, посыпать мелко нарезанной зеленью и заправить соусом из растительного масла, уксуса и горчицы.

Сельдь рубленая, с орехами

250–300 г сельди, 2 крутых яйца, 1 яблоко, 1 луковица, 8–10 ядер грецких орехов, 3 ст. л. майонеза.

Хорошо вымоченную сельдь освободить от кожицы и костей, пропустить через мясорубку вместе с крутым яйцом, яблоком, очищенным от кожицы, луком и орехами. Все это перемешать и заправить майонезом.

Выложить смесь на селедочницу в виде рыбки, используя голову и хвост селедки, и украсить сверху зеленым луком.

Салат из кальмаров

Кальмары, крабовые палочки, капуста белокочанная, яйца вареные, икра лососевая, майонез, сахар, соль, листья зеленого салата.

Отваренных или консервированных кальмаров нарезать соломкой, соединить с нашинкованными крабовыми палочками и капустой. Заправить солью, сахаром и майонезом. Яйца очистить, разрезать пополам и наполнить половинки икрой. Подать салат на блюде, выстланном листьями салата. Оформить половинками яиц с икрой.

Креветочные шарики

500 г креветок с кожей, 1 ч. л. соли, 2 ст. л. масла, 4 ст. л. муки, 2 желтка, щепотка соли и перца, 1 яйцо, 200 г панировочных сухарей, растительное или оливковое масло для жарки.

Хорошо промыть креветки и сварить их в подсоленной воде (5 минут), откинуть на дуршлаг, но воду после варки не выливать, сохранить.

Креветки почистить, головы и кожуру положить обратно в эту воду и продолжить их варить еще около 10 минут. Затем процедить через мелкое сито и оставить эту жидкость для приготовления соуса.

Когда креветки остынут, мелко порезать их. Растопить масло, добавить муку и размешать до получения однородной массы. Добавить немного оставшейся от приготовления воды и кипятить на небольшом огне до получения густой пасты. Добавить нарезанные креветки, желтки, соль и перец к этой пасте. Снять с огня и дать немного остыть.

Сформировать из этой массы шарики размером с грецкий орех. Взбить 1 яйцо. Каждый шарик окунуть сначала в яйцо, затем в панировочные сухари и жарить в кипящем масле до золотисто-коричневого цвета. Дать маслу стечь, и можно подавать.

Маринованная рыба

800 г мягкой белой рыбы (судак, макрель или камбала), 1 ч. л. соли, сок двух лимонов, 1 луковица, 1 ч. л. измельченной кинзы, пол чайной ложки черного перца, 125 г кокосового молочка, 2 зубчика чеснока, красный перец на кончике ножа, 4 перышка зеленого лука, 4 помидора, 8 листьев салата.

Очистить рыбу от кожи и костей и нарезать кубиками (около 2 см). Положить в миску, смешать с лимонным соком и солью. Нарезать луковицу кольцами и положить сверху на рыбу, добавить перец и кинзу. Накрыть миску и поставить в холодильник мариноваться на 8–12 часов. Мелко нарезать зеленый лук и помидоры, предварительно очищенные от кожуры (для этого их лучше обдать кипятком). Вымыть листья салата, измельчить чеснок.

Дно салатницы покрыть листьями салата. Смешать кокосовое молочко с зеленым луком, помидорами, чесноком, затем перемешать все это с маринованной рыбой и выложить в салатник.

Паста-икра рыбная

1 сельдь, молоко, 3 плавленных сырка, 3 яйца, 100 г масла, майонез.

Одну крупную сельдь, предварительно очищенную, вымочить в молоке в течение 3 часов, дважды меняя молоко, 3 плавленных сырка и 3 сваренных вкрутую яйца, 100 г сливочного масла пропустить вместе с селедкой через мясорубку. Все тщательно перемешать, добавив майонез. Уложить в салатник, сверху полить майонезом, украсить кусочками вареного яйца.

Шарики рыбные

Рыбное филе (окунь, треска, судак), 2 ст. л. картофельной муки, 1 яйцо, полстакана молока, 2 луковицы, соль и перец по вкусу.



Филе пропустить вместе с сырым репчатым луком через мясорубку и хорошенько перемешать, добавив крахмал, соль, молотый перец, молоко или воду и яйцо. Чтобы не образовалось комков, муку сначала нужно развести теплым молоком. Из полученной массы чайной ложкой, смоченной водой, сформовать шарики величиной с небольшой грецкий орех. Отваривать их следует в кипящем подсоленном рыбном бульоне, но можно и в подсоленной воде. Готовые шарики всплывут на поверхность. Варить в закрытой посуде, без сильного кипения.

Подавать горячими, полив растопленным сливочным маслом.

ОРИГИНАЛЬНЫЕ САЛАТЫ

Салат «Сундучок с сюрпризом»

Взять небольшой лист свежей капусты, слегка отбить, чуть присолить. А в середину положить любой фарш: измельченные помидоры с огурцами, мясной салат, творог, сдобренный сметаной и измельченной зеленью, или творог с изюмом и орехами, обычные домашние котлеты, не говоря уж о грибной икре – это, пожалуй, самая вкусная начинка! Сверху прикрыть фарш капустным листиком. Вот и попробуйте угадать, что там за «сюрприз» в витаминном сундучке?

Соленые «корзиночки»

Тесто, овощи, зелень.

Замесить мягкое тесто из 500 г муки, 1 яйца, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. соли и стакана молока с растворенным в нем кусочком дрожжей (величиной со спичечный коробок).

Скатать тесто в шар, положить в глубокую кастрюлю с водой комнатной температуры и держать в ней, пока тесто не всплывет на поверхность, после вынуть его из воды, добавить еще немного муки, слегка вымесить и разделить шарики величиной с яйцо. Дать им немного подойти, смазать яичным желтком и выпечь в умеренно горячем духовом шкафу.

Срезать с выпеченных шариков верхушки и осторожно вынуть ложечкой середину. Наполнить образовавшееся отверстие салатом «оливье», тертой брынзой или любой другой начинкой, украсить кубиками отварной свеклы, морковью, вареным яичным белком и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Можно испечь из теста ручки и прикрепить их к корзиночкам.

Салат из щавеля и картофеля

200 г щавеля, 100 г шпината, 200 г отваренного картофеля, полстакана сметаны, зеленый лук, укроп, соль, сахар.

Картофель нарезать кубиками. Щавель, шпинат, зеленый лук и укроп мелко порубить и вместе с солью и сахаром добавить к сметане. Приготовленным соусом залить картофель и перемешать. Украсить салат зеленым луком и петрушкой.

Салат из подорожника

Зелень петрушки и подорожника (поровну) мелко нарезать, добавить натертый хрен, посолить, заправить сметаной, украсить кружочками вареного яйца.

Салат из крапивы

Пучок молодой зелени (с полкилограмма) перебрать, промыть как следует, сложить в дуршлаг и несколько раз обдать кипятком. Добавить мелко изрезанный зеленый лук, 3–4 сваренных вкрутую яйца, также мелко порубленных. Посолить по вкусу, но не слишком – салат получится тогда водянистым.

Заправить сметаной, выложить горкой в салатник или на блюдо, украсить дольками яйца и зеленым луком.

Салат из лопуха

Молодые листья лопуха тщательно промыть, опустить на минуту в кипящую воду, затем обсушить, мелко порезать. Добавить мелко нарезанный укроп, тертый хрен. Немного посолить, заправить сметаной. Зелени лопуха и укропа взять поровну.

Сельдерей с орехами

200 г зелени сельдерея, 1 некрупное яблоко, 50 г орехов, полстакана сметаны, сахар по вкусу.

Сельдерей натереть на мелкой, а яблоко – на крупной овощных терках. Заправить сметаной с сахаром, выложить в салатницу и посыпать сверху измельченными орехами, предварительно прогретыми на сухой сковороде.

Салат сельдереевый

100 г сельдерея, 2 яблока, пара веточек лука-порея, крутое яйцо, 3 ст. л. сметанного соуса, зелень.

Яблоки очистить от кожуры и нарезать кубиками по 0,5 см. Сельдерей измельчить на терке, лук-порей порезать кружочками, как и крутое яйцо. Выложить в салатницу, залить соусом: полстакана сметаны, пол чайной ложки соли, чайную ложку сахара, немного горчицы и перца перемешать.

Если сметана недостаточно кислая, можно добавить чуточку уксуса или консервированного яблочного сока.

Лук в тесте

Одна средней величины луковица, стакан муки, 2 ст. л. подсолнечного масла, яйцо, полстакана воды или молока, соль.

Очищенную луковицу нарезать кружочками, уложить их на сито и на несколько минут опустить в кипяток, вынуть, дать стечь воде, посолить и поперчить. В муку влить желток и подсолнечное масло, добавить соль, размешать и добавить столько воды или молока, чтобы получилось тесто чуть гуще, чем для блинов. Потом добавить взбитый белок и размешать. Кружки лука обмакнуть в тесто и обжарить на разогретой сковороде, на маленьком огне, переворачивая, чтобы тесто не румянилось слишком быстро. Можно подать с острым томатным соусом.

Лук, тушеный с черносливом

1 луковица, 1 столовая ложка маргарина или свиного сала, несколько ягод чернослива, соль, петрушка.



Чернослив вымыть и замочить в стакане кипяченой воды. Когда ягоды набухнут, вынуть косточки, а мякоть нарезать полосками. Очищенную луковицу разрезать на 4 дольки, потом поперек тонкими ломтиками. Быстро поджарить на жире, добавить нарезанный чернослив, влить воду, в которой он замачивался. Тушить под крышкой на маленьком огне 10 минут. Посолить, посыпать зеленью.

Салат «Каприз»

В салатницу уложить слоями отварной картофель, лук, рубленые яйца, очищенные свежие огурцы, затем нарезанные кусочками яблоки, насыпать невысокими холмиками вишни без косточек, сделать ножом узкие отверстия в салате, залить сметаной и поставить на холод на 3–4 часа. Подавать кусочками, как торт.

Салат из квашеной капусты с апельсинами

1 ст. квашеной капусты, 1–3 ч. л. сахара, пол-апельсина, половина луковицы, подсолнечное масло.

Квашеную капусту, даже если она стала к весне очень кислой, не стоит промывать – этим можно уничтожить большую часть витаминов. Лучше положить в капусту побольше сахара, заправить подсолнечным маслом и соединить с тонко нарезанными апельсинами и обваренным кипятком очень тонко нашинкованным луком.

Овощной коктейль

Чеснок растереть с солью, посыпать перцем и залить овощным соком и простоквашей, хорошо перемешать, подать к столу в высоких бокалах с соломинкой.

Салат-пицца

Тесто, помидоры, грибы, сыр, специи.

Сделать лепешку из дрожжевого теста, положить на смазанный противень, смазать растопленным маслом, густо посыпать натертым на крупной терке сыром. Уложить кружочки помидоров (очищенных от кожицы), на них – мелко нашинкованные грибы. Поперчить, посолить и вновь посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом и поставить в духовку. Можно сделать большую пиццу – на весь противень, и потом порезать на куски, а можно приготовить небольшие пиццы.

Салат «Гнездо ласточки»

1 небольшая свекла, 4 средние морковки, 6 огурцов (свежих или соленых), 3 картофелины, по головке лука и чеснока, 3–4 ст. л. творога, 4 отваренных яйца, листок капусты, зелень и майонез.

Корнеплоды отварить, мелко нарезать, смешать с остальными нарезанными продуктами; заправить майонезом, посолить по вкусу. Уложить на ошпаренный кипятком лист капусты, украсить зеленью. Порции расположить на плоском блюде.

Домашний сыр с тмином

3 л молока, 1 кг творога, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 2 яйца, 2 ч. л. тмина, 1 ч. л. соли.

В кастрюлю с нагретым почти до кипения молоком ввести творог. Массу, помешивая, нагревать на медленном огне до тех пор, пока молоко не свернется. Затем содержимое кастрюли вылить в полотняный мешочек, дать сыворотке стечь.

Полученную массу вновь выложить в кастрюлю, подогреть на медленном огне и перемешивая, соединить со сметаной, яйцом, сливочным маслом. Добавить соль и промытый тмин.

Когда образуется однородная масса, ее надо вновь поместить в смоченный в сыворотке мешочек, придав сыру форму круга. Придавить небольшим грузом и оставить до полного остывания.

Чтобы готовый сыр было легко вынуть из мешочка, его надо ненадолго погрузить в сыворотку.

Салат с мягким домашним сыром

300 г сыра, 2 яйца, 2 яблока, сметана, соль, укроп – по вкусу. Сваренные вкрутую яйца нарезать кубиками, очищенное яблоко – соломкой, укроп мелко порубить. Подготовленные продукты соединить с мягким домашним сыром и тмином, заправить густой свежей сметаной.

Творог с овощами

Почему-то принято в творог – подготовленный самой природой для натурального употребления – добавлять калорийные продукты. Лучше всего подавать его с сырыми овощами. А кислый нежирный творог в сочетании с натертой на крупной терке морковью – замечательное лакомство.

Творожная закуска

500 г творога, 100 г зелени, стакан сметаны, соль по вкусу, 2 ст. л. сахарного песка.

Можно сделать закуску без сахара: посолить покруче, добавить перец. Листики салата и шпината перебрать, очистить от стебельков, промыть, обсушить и мелко нарезать. Творог посолить, посыпать сахаром, перемешать и пропустить через мясорубку. Перемешать творожную массу с рубленой зеленью, выложить горкой на круглое блюдо, сверху сделать углубление и положить в него сметану. Края блюда можно украсить листиками салата.

Салат из морепродуктов

Мясо осьминога или каракатицы, мидии, креветки, масло оливковое, вино белое, чеснок, зелень петрушки, лук-порей, сок лимонный, перец черный молотый, соль.

Мясо осьминога нарезать небольшими кусочками и обжарить на части масла 15 минут на среднем огне. Мидии промыть. Воду довести до кипения, влить вино и положить мидии. Варить до тех пор, пока створки раковин не раскроются. Извлечь мякоть из раковин. Креветки промыть, очистить и жарить на оставшемся масле вместе с измельченным чесноком и петрушкой до готовности.

Перед подачей выложить морепродукты на тарелки, посолить, поперчить, полить лимонным соком и оставшимся маслом, оформить нарезанным кольцами луком.

Салат с говяжьей печенью

Майонез, печень говяжья, шампиньоны, лук репчатый, масло растительное, зелень петрушки, соль, перец.

Говяжью печень сполоснуть холодной водой, желчные протоки вырезать. Печень отварить в воде 5 минут. Подготовленную печень нарезать мелкими брусочками, посолить и поперчить. Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, добавить печень, обжарить вместе 2–3 минуты и остудить. Положить в салат грибы, заправить майонезом, посыпать зеленью.

Паштет из печени для бутербродов

100 г печени, четверть головки лука, 1 ст. л. масла, кусок белой булки.



Печенку лучше вымачивать в проточной воде, потом завернуть в пергаментную бумагу, завязав концы, чтобы бумага не развернулась. Затем положить «конверт» в духовку на чугунной сковороде и запечь там печенку. Через двадцать минут, когда печенка будет готова, а готовность определяется по светло-коричневому цвету разреза, пропустить ее через мясорубку, затем через волосяное сито, растереть с небольшим количеством масла и нежирного бульона. Затем снова протереть через сито, и в таком виде намазывать паштет на горячий хлеб.

СУПЫ

Рассольник

500 г мяса, в том числе часть почек говяжьих или потрохов домашней птицы, 2–3 соленых огурца, 1 луковица, 4 картофелины, 2 ст. л. масла, зелень петрушки и сельдерея.

С почек (или потрохов) снять жир, разрезать каждую на 3–4 части, обмыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой и вскипятить. Воду слить, почки еще раз обмыть, добавить к ним подготовленное мясо, вновь залить холодной водой и поставить варить на 1–1,5 часа.

Очищенные корни и лук нашинковать соломкой, обжарить на масле, сложить в кастрюлю. Туда же положить очищенные и нарезанные ломтиками соленые огурцы и картофель, залить процеженным бульоном и поставить варить на 25–30 минут. За несколько минут до окончания варки добавить для остроты немного процеженного огуречного рассола и соль (по вкусу). При подаче к столу положить в рассольник изрезанные ломтиками почки (потроха), мясо, сметану и зелень петрушки.

Рассольник можно приготовить не на мясном бульоне, а на рыбном, подавать с отваренной рыбой.

Рассольник с потрохами

Лапки, крылышки, шейки, желудок, сердце птицы тщательно обработать и промыть. Залив холодной водой, варить. В процессе варки бульон посолить и положить в него нарезанную крупными кусками морковь и лук.

Соленые огурцы очистить, нарезать соломкой и припустить в небольшом количестве бульона. Муку обжарить без жиров до золотистого цвета и развести огуречным отваром. Мелко нарезанные соломкой коренья петрушки, морковь, лук слегка спассеровать на растительном масле, добавить немного бульона и тушить почти до готовности. В процеженный бульон положить нарезанный дольками картофель, а через 10–15 минут – пассерованные коренья, лук, специи, подготовленные огурцы и мучную заправку, после чего варить еще 10–15 минут.

В готовый рассольник добавить немного огуречного рассола, следя за тем, чтобы не пересолить. Мелко нарезанные потроха разложить прямо в тарелки.

Сборная солянка

500 г мяса, 300 г мясных продуктов, 4 соленых огурца, 2 головки лука, 1 ст. л. томатной пасты, 3 ст. л. масла, 100 г сметаны, если есть под рукой – ломтик лимона, несколько маслин или каперсов.

Сварить бульон из мяса. Репчатый лук нашинковать, обжарить и тушить с томатной пастой и маслом, подлив немного бульона. Огурцы очистить, разрезать на две части, каждую порезать ломтиками.

Мясные продукты: сваренное в бульоне мясо, колбасу, сосиски, вареную или копченую свинину и т. п. – нарезать тонкими ломтиками, положить в кастрюлю вместе с жареным луком, добавить огурцы, соль, лавровый лист, залить готовым бульоном и варить 5–10 минут.

При подаче к столу положить сметану, можно добавить кусочек лимона, пару маслин, немного рубленой зелени.

Уха с курицей

Небольшой кусок курицы или цыпленка мелко порубить, промыть, залить холодной водой, быстро довести до кипения, варить 5–6 минут. Затем настоять 30–40 минут с закрытой крышкой.

После этого курицу нужно вынуть, а в бульон положить кусочки рыбы, довести его до кипения, варить 5–6 минут и 10–15 минут настаивать.

Рыбу тоже нужно вынуть, а бульон поставить на огонь, довести до кипения, положить в него картофель, лук репчатый, морковь, зелень. Опять овощи довести до кипения, добавить соль, пряности, специи, травы.

Снять с огня и настоять 10–15 минут. Затем положить в тарелку кусочек курицы, рыбы, залить ухой, заправить сметаной или майонезом.

Суп из свежей рыбы с овощами

800 г свежей рыбы, 4–5 картофелин, 1 луковица, корень петрушки, соль и сливочное масло по вкусу.

Подготовить рыбу и нарезать ее порционными кусками. При этом головы, освобожденные от жабер, вместе с хвостами, молоками и икрой сложить в посуду, залить холодной водой. Варить не меньше часа, чтобы части рыбы полностью разварились. Готовый бульон процедить, довести до кипения, опустить в него кусочки картофеля и рыбы.



Через 15–20 минут заправить суп обжаренным в масле луком и посыпать зеленью петрушки. Такой суп можно готовить из карпа, сазана, некрупной щуки или сома.

Он прекрасен сам по себе, без специй и приправ.

Молочно-гороховый суп

1 ст. сушеного гороха, полстакана гречневой крупы, 1 л молока, 0,75 л воды, соль по вкусу.

Предварительно замоченный горох варить примерно полчаса на медленном огне. Затем добавить к нему перебранную, поджаренную и промытую гречневую крупу и посолить. Когда крупа и горох сварятся до мягкости, добавить молоко, масло, вновь довести до кипения и проварить еще некоторое время на медленном огне.

Крестьянская молочная похлебка

Промыть 3 ст. л. пшена и варить его в литре воды. Минут через 20 добавить нарезанный картофель, затем зеленый горошек и соль. Когда овощи станут мягкими, добавить пол-литра молока, проварить, положить масло и зелень.

Суп «волынський»

2 л молока, стакан воды, 1 морковка, 3 картофелины, полстакана ячневой крупы, соль по вкусу.

Ячневую крупу вместе с картофелем и мелко нашинкованной морковью сварить в молоке, слегка разбавленном водой, добавив щепотку сахара.

Заморский молочный суп

Готовят на хлебной основе. 4–5 ломтиков черствого хлеба без корочки, квадратной формы, посыпать сахарным песком и поджарить в духовке, затем выложить на дно глубокой кастрюли или супницы. Отдельно вскипятить пол-литра молока, влить, энергично мешая, молоко, 2 взбитых яйца, взбить смесь венчиком, залить ею хлеб и посолить.

Весенняя окрошка без кваса

200 г отварного мяса, 100 г отварной «в мундире» картошки, 100 г лука-порея, небольшой соленый огурец, зелень петрушки и сельдерея, 1 ст. сметаны, 3 ст. яблочного сока (кислого).

Мясо нарезать кубиками, равно как и картошку, лук-порей нашинковать мелко вместе с зеленью, соленый огурец натереть на крупной овощной терке и отжать рассол. Сметану развести в яблочном соке. Если смесь окажется густой, можно добавить чуточку воды, если чересчур кислой – сахара. И в любом случае – щепотку соли. Зелень с мясом положить в тарелки и залить смесью сметаны и яблочного сока. Подавать окрошку холодной.

Окрошка мясная

300 г кваса, 150 г вареного мяса, небольшой пучок зеленого лука, 1–2 свежих огурца, пол стакана сметаны, яйцо, сахар, укроп.

Огурцы нарезать кубиками. Зеленый лук мелко нашинковать и часть его перемешать с солью. В сметану положить рубленый желток, тертый лук, соль, сахар по вкусу, хорошенько перемешать и развести квасом. После этого добавить мясо, огурцы, рубленый белок, оставшийся лук и перемешать.

При подаче к столу посыпать укропом.

Мясная окрошка с редиской

0,5 л хлебного кваса, 10 редисок, 200 г мяса, половина стакана сметаны, 2 яйца, по 2 ст. л. рубленого зеленого лука и рубленой зелени, 1 ч. л. горчицы, вдвое больше сахара, соль – по вкусу.

Нарезанное кусочками вареное мясо и очищенный, нарезанный дольками редис перемешать. Мелко порезать зеленый лук, слегка посолить и растирать, пока не появится сок. Яйца сварить вкрутую, порубить, смешать со сметаной, добавить зеленый лук, горчицу, сахар, соль, хорошо перемешать, развести квасом, положить в окрошку мясо и редис. Подавать с рубленой зеленью (укроп, петрушка).

Вместо мяса можно взять отваренные и нарезанные кубиками картофель и морковь.

Гороховый суп с клецками

Для супа: 2,5 л воды, 600 г баранины, соль по вкусу, картофель, горох, лук репчатый, морковь.

Для теста: бульон, яйцо, мука, соль.

Из пшеничной муки, яиц и соли замесить тесто на теплом мясном бульоне. Оно должно быть достаточно жидким, но не сразу стекать с ложки. Для супа сварить бульон из баранины и положить в него предварительно замоченный на несколько часов горох. Когда горох почти сварится, положить нарезанный брусочками картофель и пассерованные лук и морковь. За 5 минут до готовности положить небольшие кусочки теста (величиной с лесной орех) в кипящий суп. Готовые клецки должны всплыть на поверхность.

Гороховый суп с добавлениями

Готовый гороховый суп, 1 ст. л. маргарина, пол-луковицы, 1 сосиска, 100 г квашеной капусты.

В разогретом маргарине обжарить нарезанный лук, нарезанную кружочками сосиску, добавить квашеную капусту и немного потушить. Затем все это добавить в готовый гороховый суп.

Суп из сушеного гороха

2 л воды, 400 г гороха, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, соль, зелень петрушки, гренки из ржаного хлеба.

Горох замочить на 2–3 часа в воде и варить в той же воде. Когда горох станет совершенно мягким, опустить морковь, нарезанную тонкими кружочками, звездочками или соломкой.

Когда горох и морковь дойдут до полной готовности, заправить суп обжаренным до золотистого цвета мелко нашинкованным репчатым луком, приправить по вкусу солью.

Подавать с гренками из ржаного хлеба или с постным пирогом – луковником.

Для теста: 800 г муки, 30 г дрожжей, 2 ст. воды.

Для начинки: 8 головок репчатого лука, 1 ст. растительного масла, щепотка соли.

Из муки, воды, дрожжей и соли замесить дрожжевое тесто, дать ему подойти. Раскатать самые тонкие лепешки, испечь, переслоить мелко изрубленным и обжаренным в растительном масле репчатым луком, запечь в духовке.

Хлебный суп с калиной и с медом

Калина, сухари, мед, вода, сметана.

Калину перебрать, залить кипятком, дать постоять в течение получаса. Воду поменять и варить полчаса на слабом огне. За 10 минут до конца варки положить в отвар натертые на терке ржаные сухари и мед.

Готовый суп подавать как горячим, так и холодным. Сметана – по желанию.

Хлебный суп

250 г ржанных сухарей, 1,75 л воды, полстакана меда, 30 г сливочного масла, 0,5 л кваса.

Из ржаного хлеба насушить сухарей, потом залить водой и оставить на несколько часов. Варить их до тех пор, пока масса не приобретет однородной консистенции. Затем добавить мед, сладкий квас с тмином и сливочное масло. Хлебный суп подавать со взбитыми с сахарной пудрой сливками.

Похлебка из картофеля

Очистить 7–8 средних картофелин и варить их в 2,5 л воды. Воду слить (но не вылить), картофель размять, влить в него стакан горячего молока, тщательно перемешать, добавить картофельный отвар, снова хорошо перемешать и поставить на медленный огонь, чтобы покипел.



Отдельно приготовить тесто *для клецек*: взбить яйцо с половиной стакана молока, посолить по вкусу, насыпать муки – примерно полтора стакана: тесто должно быть не слишком жидким и не слишком крутым, чтобы, когда берешь его ложкой, не растекалось, а сохраняло форму. Брать тесто понемногу, чайной ложкой, смоченной в холодной воде, и обжаривать на раскаленной сковороде в масле на небольшом огне до образования коричневой корочки с обеих сторон. Затем всыпать клецки в картофельную похлебку, прибавить огонь и кипятить под крышкой 8–10 минут. Подавая на стол, посыпать зеленью.

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.