



**Агафья Тихоновна Звонарева**  
**Салаты и закуски по-русски**  
Серия «Советы бабушки Агафьи»

*Текст предоставлен правообладателем*  
[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=2376495](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=2376495)  
*Салаты и закуски по-русски: Центрполиграф; М.: 2008*  
*ISBN 978-5-9524-3644-2*

**Аннотация**

Какой русский не любит вкусной еды?! Тем более если она приготовлена из самых доступных продуктов, а это значит, что без угрызений совести и ощутимого удара по кошельку можно позволить себе пир горой.

В этой книге Агафья Тихоновна поделится рецептами приготовления удивительно вкусных и простых салатов и закусок, некоторыми из них не гнушались и цари. Здесь и грибы с вином в сметане, и рубленая сельдь с яблоками. Блюда любимые народом не менее интересны: икра из хлеба и чеснока, паштет из гороха. А не желаете ли съесть «Царя-батюшку»? У нас это возможно, рецепт прилагается!

## Содержание

Мясные закуски	5
Телятина заливная	5
Поросенок в майонезе	6
Зяц холодный	7
Холодец по-домашнему	8
Гусь или утка со сливами и огурцами	9
Печень рубленая	10
Рулет «Российский»	11
Рубец в горчичной заправке	12
Рыбные закуски	13
Жареная рыба под маринадом	13
Рубленая сельдь с маринованным репчатым луком и маринованными яблоками	14
Рубленая сельдь с яблоками	15
Сельдь с маринованными грибами	16
Селедка с яйцами	17
Креветки заливные	18
Кальмары под майонезом	19
Закуски из грибов	20
Грибы в белом вине	20
Грибы с вином в сметане	21
Грибы под соусом	22
Грибы в маринаде	23
Заливное из свежих грибов	24
Грибная икра	25
Винегрет с грибами	26
Помидоры, фаршированные грибами	27
Грибы соленые с картофелем, капустой и огурцами	28
Закуски из овощей	29
Винегрет	29
«Лодочки»	30
Икра из хлеба и чеснока	31
Икра овощная	32
Икра из картофеля и перца	33
Икра баклажанная	34
Холодная закуска из жареных баклажанов с чесноком	35
Лук-порей со сливами	36
Горох с черносливом	37
Сельдерей фаршированный	38
Белая фасоль протертая	39
Кабачки по-деревенски	40
Огурцы, фаршированные по-окски	41
Картофель с орехами и гранатом	42
Холодец картофельный	43
Морковь с зелеными помидорами	44
Морковь под сложным соусом	45

Закуска из свеклы, изюма и лебеды	46
Закуски из яиц	47
Яйца заливные	47
Яйца, фаршированные грибами по-русски	48
Яйца с языком	49
Яйца с помидорами	50
Яйца с рисом	51
Яйца в раковинах	52
Салаты	53
Салат «Русская матрешка»	53
Салат «Великорусский»	54
Конец ознакомительного фрагмента.	55

# Агафья Звонарева

## Салаты и закуски по-русски

### Мясные закуски

#### Телятина заливная

Мякоть телятины отделить от костей. Нарубить кости на куски. Мясо зачистить от пленок, посыпать перцем, посолить, выложить на сковороду крупными кусками вместе с костями, добавить лук, морковь, коренья петрушки. Обваренные кости поместить в посуду, залить водой и варить 1—2 часа, снимая накипь. Затем вынуть кости, а в бульон добавить сочок, полученный от жаренья телятины на сковороде без жира, довести до кипения, помешивая. После этого в бульон добавить заранее замоченный желатин и осветлить его. Для этого следует приготовить оттяжку: взять немного сырого мяса, пропустить его через мясорубку, добавить соль, воду, дать постоять для насыщения минут 45, затем добавить сырые охлажденные белки и тщательно размешать. Нагреть бульон до 65—70 °С, размешать и, уже не мешая, довести бульон до кипения, ослабить огонь и дать постоять около 1 часа. Оттяжка сначала соберется на поверхности в виде сгустков, а затем медленно осядет на дно.

Теперь можно готовое желе процедить через льняную ткань. С такой оттяжкой желе получается прозрачным и очень насыщенным.

В протвешки или салатники налить немного незастывшего желе и поставить в холодильник. После того как желе застынет, на него выложить украшения в виде звездочек, сердечек из вареной моркови, веточки свежей петрушки. На них сверху поместить жареную телятину в виде аккуратных прямоугольников и залить оставшимся желе, чтобы оно покрыло мясо полностью, поставить на холод и подождать, пока не застынет. Далее посуду с заливным опустить в горячую воду на 2—3 секунды, накрыть тарелкой и перевернуть. Заливное плавно выйдет из своей формы на тарелку.

Рядом с заливным на тарелку уложить гарнир из соленых и вареных овощей, листиков салата и свежей зелени. Отдельно подать соус хрен со сметаной.

**Состав:** телятина – 500 г, говяжий жир – 25 г, коренья – 100 г, желатин – 25 г, яйца – 3 шт., гарнир – 650 г, соус – 150 г, соль, перец; для оттяжки: мясо – 100 г, соль, сырые белки.

## Поросенок в майонезе

Куски свинины без костей весом до 30 г отварить с кореньями, солью и перцем. Готовое мясо свинины нарезать на мелкие кубики, поместить в кастрюлю, залить бульоном так, чтобы было покрыто только мясо. Добавить уксус и подержать на огне, помешивая, пока не выпарится бульон. Процедить оставшийся в кастрюле бульон через сито, приготовить на нем ланспик с оттяжкой.

Взять форму, на доньшко ее полить ланспик и дать ему застыть. Затем украсить вареными овощами, ломтиком лимона, выложить нарезанное мясо свинины, залить форму полностью ланспиком и поставить в холодильник. Перед подачей форму опустить в горячую воду и выложить мясо на тарелку.

Подать с соусом хрен.

**Состав:** мясо свинины – 500 г, ланспик – 750 г, соль, уксус, перец, коренья, вареные овощи для украшения, лимон – 50 г, соус хрен.

## Заяц холодный

Тушку зайца зачистить, промыть, нашпиговать салом, морковью, натереть солью и обжарить. Подготовленного таким образом зайца поместить в посуду с высокими бортами – гусятницу, сотейник и т. п. Добавить туда растопленное масло и жарить, поливая соком, полученным при обжарке. После этого подлить бульон, добавить коренья и тушить. Если зайца готовили целиком, то его нарубить на порции и выложить на блюдо.

На гарнир к холодному зайцу подать соленые огурцы, маринованные фрукты, свежую зелень.

**Состав:** заяц – 150 г, лук – 10 г, морковь – 25 г, сало – 10 г, гарнир – 150 г, масло, бульон, зелень, соль.

## Холодец по-домашнему

Обработанные головы и ножки варить до тех пор, пока мякоть не будет легко отделяться от костей, мясо мелко нарезать, кожу измельчить на мясорубке. Затем добавить бульон и довести до кипения. Опустить в него нарезанные мелкими ромбиками соленые огурцы, предварительно очищенные от кожи и семян, репчатый лук, чеснок, лавровый лист, винный уксус, соль, перец, сахар, проварить. Затем разлить в формы и охладить.

**Состав:** вареная свиная голова (мякоть) – 200 г, свиные ножки – 200 г, соленые огурцы – 100 г, лук – 40 г, чеснок, винный уксус – 1 ч. ложка, сахар – 1 ч. ложка, лавровый лист, соль, перец.

## Гусь или утка со сливами и огурцами

Подготовленную тушку гуся или утки обжарить в жире в духовом шкафу, поливая соком, образовавшимся при жарении. Вынуть из духовки, нарубить на порции, выложить в тарелку, украсив огурцами, нарезанными кружочками, маринованными сливами, зеленью.

В качестве гарнира можно добавить моченую бруснику.

**Состав:** гусь или утка – 1 кг, жир – 100 г, слива – 180 г, огурцы – 150 г, брусника – 120 г, зелень.

## Печень рубленая

Очищенные и мытые морковь и репчатый лук нарезать кубиками и слегка обжарить со шпиком, тоже нарезанным кубиками. В эту сковороду поместить печень, нарезанную кусочками, посолить, поперчить и обжарить. Потом добавить немного воды, закрыть крышкой и тушить до готовности. Готовую печень с овощами охладить и пропустить через мясорубку с мелкой решеткой 2—3 раза. Далее в пропущенную массу добавить размягченное сливочное масло или сливки. Готовую массу тщательно вымесить, чтобы она получилась пышная и воздушная.



Выложить горкой на тарелку, нанести рельеф столовой ложкой, смоченной в воде, посыпать рубленым яйцом и украсить зеленью.

**Состав:** печень – 400 г, шпик – 100 г, лук – 40 г, морковь – 40 г, яйцо – 2 шт., сливки – 20 г или сливочное масло – 60 г, зелень, соль, перец.

## Рулет «Российский»

Обработанную говяжью вырезку отбить до толщины 5 мм, придать заготовке прямоугольную форму. Посолить, поперчить по вкусу, смазать горчицей и уложить на него шпик, нарезанный тонкими ломтиками. Очищенный чеснок измельчить и полученную массу равномерно распределить по поверхности шпика. Затем, подобно шпику, уложить тонкие ломтики ветчины. Вареные, очищенные яйца выложить по длинной стороне прямоугольника друг за другом, предварительно срезав концы их для плотной стыковки.

Теперь аккуратно завернуть яйца в мясо и перевязать шпагатом колбасной вязкой. Этот полуфабрикат обжарить на сковороде до образования светло-коричневой корочки, после чего положить в кастрюлю, залить мясным бульоном или водой до 0,75 его высоты и тушить с добавлением по вкусу соли, перца-горошка, лаврового листа до готовности.

Рулет вынуть из бульона, остудить, положить на него пресс и поместить в холодильник на 3 часа.

Перед подачей нарезать на кружочки, выложить веером на тарелку, украсить вареными овощами, зеленью.

**Состав:** говяжья вырезка – 800 г, шпик – 500 г, ветчина – 400 г, яйца – 4 шт., горчица, чеснок, соль, перец, лавровый лист, сливочное масло – 60 г, зелень, вареные овощи для украшения.

## **Рубец в горчичной заправке**

Вареный рубец нарезать тонкой соломкой. Добавить репчатый лук, нарезанный полукольцами. Выложить горкой в салатник и полить горчичной заправкой, украсить зеленью.

**Состав:** вареный рубец – 600 г, репчатый лук – 100 г, горчичная заправка – 150 г, зелень.

## Рыбные закуски

### Жареная рыба под маринадом

Рыбу (треска, окунь морской, зубатка, скумбрия) разделить на филе с кожей и костями. Подготовленные куски рыбы посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить на растительном масле до готовности. Оставить рыбу для остывания. Тем временем приготовить маринад: морковь пошинковать тонкой соломкой, репчатый лук – полукольцами. Все это обжарить на растительном масле. За 7 минут до окончания обжаривания добавить томат, потом влить рыбный бульон, уксус, положить черный перец горошком, корицу, гвоздику и потушить 15—20 минут. За 3 минуты до окончания тушения добавить соль и сахарный песок. Готовую обжаренную рыбу поместить в салатник, залить маринадом так, чтобы поверхность была полностью закрыта.

Оформить зеленью петрушки, укропа, зеленым луком. Это блюдо может украсить любой праздничный стол.



**Состав:** рыба – 500 г, мука – 25 г, растительное масло – 25 г, морковь – 250 г, лук – 100 г, томат – 100 г, растительное масло – 50 г, рыбный бульон – 120 г, 3%-й уксус – 150 г, специи, зелень.

## **Рубленая сельдь с маринованным репчатым луком и маринованными яблоками**

Подготовленное филе сельди, предварительно замоченное в холодной кипяченой воде, отжатый черствый белый хлеб, маринованный лук, маринованные яблоки провернуть через мясорубку, перемешать с половиной рубленого вареного яйца и заправить растительным или оливковым маслом.

Затем придать фаршу форму сельди и посыпать второй половиной рубленого вареного яйца.

Украсить зеленью.

**Состав:** сельдь – 2 шт., белый хлеб – 1,5 ломтика, яблоко – 1 шт., маринованный лук – 2 ст. ложки, яйцо – 1 шт., растительное масло – 2 ст. ложки, зелень петрушки.

## **Рубленая сельдь с яблоками**

Филе сельди, очищенное яблоко и репчатый лук нарезать кубиками. Белок порубить, желток размять вилкой, соединить и заправить сметаной. Для украшения посыпать желтком и рубленным луком.

**Состав:** сельдь – 1 шт., яблоко – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., яйца – 3 шт., сметана 100 г.

## Сельдь с маринованными грибами

Сельдь почистить, отрезать головы, отделить филе от костей. Крупно порезанное филе выложить в селедочницу, полить растительным маслом, уксусом, смешанным с горчицей, и украсить колечками лука. По обе стороны сельди выложить маринованные грибы, нарезанные кубиками.

**Состав:** маринованные грибы – 300 г, сельдь – 2 шт., лук – 2—3 шт., зеленый резаный лук – 2—3 ст. ложки, растительное масло – 1—2 ст. ложки, уксус, соль, горчица.

## Селедка с яйцами

Чистое филе сельди без кожи и костей мелко изрубить, смешать с молоком, яйцами, мукой, мелко шинкованным луком и запечь на сковороде с маслом в духовке.

**Состав:** филе сельди – 2 шт., молоко – 0,5 л, яйца – 8 шт., мука – 100 г, лук, масло.

## Креветки заливные

Подготовленные креветки отварить в подсоленной воде с кореньями и нарезать ломтиками. Приготовить ланспик, налить его немного в форму и дать застыть. Затем поместить на него украшения (лимон, морковь, зелень) и креветки, залить оставшимся ланспиком и убрать в холодильник. При подаче к столу следует опустить форму в горячую воду и быстрым движением перевернуть ее на тарелку. Таким образом можно заливать любую рыбу.

К заливному подают соус хрен, майонез.

**Состав:** креветки – 200 г, морковь – 1 шт., петрушка (корень) – 1 шт., соль, лимон – 0,25 шт., зелень петрушки, ланспик – 350 г, соус – 40 г.

## Кальмары под майонезом

Отварные кальмары, репчатый лук нарезать соломкой, лук ошпарить, чтобы не было горечи, перемешать, поперчить и посолить. Заправить майонезом, затем все украсить свежей зеленью петрушки.

**Состав:** кальмары – 150 г, лук – 20 г, майонез – 30 г, соль, перец, зелень.

## Закуски из грибов

### Грибы в белом вине

Свежие грибы очистить, промыть, нарезать ломтиками, положить в кастрюлю и залить белым сухим вином. Посолить по вкусу и тушить под крышкой 8—10 минут, затем откинуть на дуршлаг и смешать с тертой морковью, нарезанным луком, помидорами и зеленью. Добавить сок лимона, перец и соль по вкусу, заправить растительным маслом.

**Состав:** грибы – 500 г, лук – 1 шт., морковь – 2 шт., помидор – 1 шт., растительное масло – 4 ст. ложки, белое сухое вино – 1 стакан, зелень, соль, перец.

## Грибы с вином в сметане

Сливочное масло растопить в сковороде и обжарить в нем в течение 5—8 минут мелко нарезанные грибы. Влить в сковороду вино и держать на сильном огне еще 2—4 минуты. Убавить огонь. Положить соль, черный и красный перец, размешать, добавить сметану и сыр. Держать на слабом огне, часто размешивая, до тех пор, пока не загустеет.

Подавать на подсушенном хлебе, смазанном сливочным маслом.

**Состав:** грибы – 500 г, масло – 1 ст. ложка, полусухое белое вино – 2 ст. ложки, соль, черный и красный молотый перец, сметана – 1 стакан, тертый сыр – 0,5 стакана.

## Грибы под соусом

Свежие грибы очистить, промыть, нарезать ломтиками и отварить в подсоленном кипятке 15—20 минут, затем откинуть на дуршлаг и дать им остыть. Выложить их в салатник, посолить и поперчить по вкусу, добавить лимонный сок и растительное масло, все перемешать, полить соусом и украсить зеленью.

Приготовление соуса: майонез смешать с горчицей, добавить мелко нарезанный зеленый лук, сахар и соль по вкусу.

**Состав:** грибы – 300 г, растительное масло —3 ст. ложки, зелень, соль, перец, лимонный сок, соус – 6 ст. ложек; для соуса: майонез – 200 г, горчица – 3 ст. ложки, мелко нарезанный зеленый лук, сахар, соль.

## Грибы в маринаде

Молодые свежие грибы очистить, промыть и отваривать в подсоленной воде с уксусом в течение 15—20 минут, затем откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, грибы смешать с мелко нарезанным луком, добавить немного уксуса и заправить растительным маслом.

**Состав:** грибы – 300 г, лук – 1 шт., растительное масло – 3—4 ст. ложки, уксус, соль.

## Заливное из свежих грибов

Свежие белые грибы или шампиньоны очистить, нарезать крупными кусками и отварить в небольшом количестве воды, после чего откинуть, посолить и, дав немного постоять, мелко нарубить.

Предварительно замоченный и набухший желатин растворить в грибном отваре, посолить и нагреть до полного растворения желатина. В маленькие формочки налить немного грибного отвара, дать ему застыть в холодном месте, затем на слой застывшего желе уложить рубленые грибы, ломтик сваренного вкрутую яйца и веточку зелени, осторожно залить грибным отваром, дать застыть и затем выложить заливные грибы на большое общее блюдо.

Чтобы желе было легче вынуть из формы, форму надо на несколько секунд опустить в горячую воду.

**Состав:** грибы – 200 г, желатин – 1 ст. ложка, грибной отвар – 300 г, зелень.

## Грибная икра

Два стакана сухих грибов (подосиновики, подберезовики, маслята) замочить в холодной воде, а когда грибы набухнут, воду слить. Снова залить грибы небольшим количеством воды и поставить на огонь. Отваренные и остывшие грибы пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить грибной бульон. Затем поджарить на растительном масле мелко рубленный репчатый лук. Лук соединить с грибной массой, посолить, добавить сахарный песок, уксус и тщательно вымешать.

Подать как самостоятельное блюдо в холодном виде либо приготовить бутерброды.

**Состав:** сушеные грибы – 2 стакана, репчатый лук – 1 кг, растительное масло, сахарный песок, уксус, соль.

## **Винегрет с грибами**

Свежие мясистые грибы отварить в подсоленной воде до готовности, охладить, нарезать кубиками. Отварной картофель, морковь, свеклу, сырой лук, соленый огурец также нарезать кубиками и все перемешать. Заправить растительным маслом, добавить по вкусу соль, молотый перец, уксус. Сверху блюдо посыпать нарезанной зеленью лука, петрушки, укропа.

Количество грибов должно составлять четверть или треть общей массы овощей. Для приготовления винегрета можно использовать соленые или маринованные грибы.

## Помидоры, фаршированные грибами

У крепких некрупных помидоров срезать острым ножом верхушку и вынуть сердцевину. Свежие грибы отварить (4 минуты), отцедить, мелко изрубить, посолить и потушить на растительном масле до готовности. Затем добавить в грибы мелко изрубленное крутое яйцо, измельченный пучок зелени. Смесь посыпать черным перцем, посолить и хорошо перемешать. Готовым фаршем наполнить помидоры, уложить на сковородку, прикрыть их срезанными верхушками, посыпать молотыми сухарями, обрызнуть растительным маслом и запечь в духовке. Подавать охлажденными, посыпав нарезанной зеленью.

**Состав:** грибы – 100 г, помидоры – 3—4 шт., растительное масло – 2 ст. ложки, яйцо – 1 шт., сухари – 1 ст. ложка.

## Грибы соленые с картофелем, капустой и огурцами

Отварить картофель в мундире, очистить и нарезать ломтиками. Соленые грибы мелко нарезать, квашеную капусту перебрать, отжать лишний рассол. Овощи смешать с грибами, добавить мелко нарезанный лук, полить маслом и уксусом, посыпать солью, перцем и хорошо перемешать. Блюдо украсить кружочками соленых огурцов, мелкими шляпками грибов, мелко изрубленной зеленью укропа и петрушки.

**Состав:** грибы – 200 г, картофель – 200 г, квашеная капуста – 1 стакан, соленый огурец – 1 шт., растительное масло – 2—3 ст. ложки, соль, перец, зелень.

## Закуски из овощей

### Винегрет

Очищенные вареные картофель, морковь, свеклу и соленые огурцы нарезать ломтиками, репчатый лук – полукольцами, зеленый лук – мелко. Все посолить, поперчить, заправить растительным маслом, уксусом, горчицей, перемешать. Винегрет выложить горкой, сверху положить куски очищенной соленой сельди, украсить листьями свежего салата, репчатым луком, зеленью.

**Состав:** картофель – 280 г, соленые огурцы – 160 г, морковь – 130 г, филе сельди – 150 г, свекла – 190 г, репчатый и зеленый лук, 3%-й уксус – 50 г, растительное масло – 50 г, сахарный песок – 5 г, салат, горчица, соль, перец, зелень.

## «Лодочки»

Картофель удлиненной формы отварить в подсоленной воде, очистить и охладить (чтобы картофель не покрылся корочкой, накрыть его мисочкой). Когда картофель остынет полностью, разрезать вдоль на две половины, ложкой выбрать середину, а углубление заполнить смесью из растертых рыбных консервов в масле и измельченных яиц. В фарш можно добавить немного петрушки и молотого перца.

«Парус» сделать из тонкого ломтика сыра или свежего огурца, а готовое блюдо разместить на голубой или синей тарелке.

**Состав:** картофель – 3—4 шт., рыбные консервы в масле – 0,5 банки, яйца – 2 шт., сыр или свежий огурец – 80 г, зелень, перец, петрушка.

## Икра из хлеба и чеснока

Чеснок растереть с солью, добавить измельченные ядра грецких орехов и снова растереть. Намоченные в воде ломтики пшеничного хлеба отжать и смешать с чесночно-ореховой массой. Полученную массу взбить деревянной ложкой, постепенно подливая растительное масло, до образования пюре, приправить лимонным соком. Икру выложить в салатницу, разгладить ножом.

**Состав:** пшеничный хлеб – 200 г, чеснок – 3 средние головки, грецкие орехи – 20 шт., растительное масло – 2 ст. ложки, лимонный сок или столовый уксус – 15 г.

## Икра овощная

Очищенные морковь, свеклу, яблоки без семенной камеры, зачищенную и промытую белокочанную капусту нарезать соломкой. Подготовленные продукты смешать, добавить воду, соль, рубленый репчатый лук, растительное масло и все перемешать, а затем довести до кипения. Готовую икру охладить до комнатной температуры, уложить в салатник и посыпать рубленым зеленым луком.

**Состав:** морковь – 1 шт., свекла – 1 шт., яблоко – 1 шт., рубленая белокочанная капуста – 0,5 стакана, лук – 1 шт., растительное масло – 4 ст. ложки, вода – 0,5 стакана, соль, рубленый зеленый лук – 2 ст. ложки.

## Икра из картофеля и перца

Картофель очистить, промыть, отварить в подсоленной воде и тщательно размять. Сладкий перец испечь в духовке или обжарить на растительном масле, освободить от семян, снять кожицу, измельчить острым ножом или пропустить через мясорубку вместе с чесноком (5 долек). Картофельное пюре соединить с измельченным перцем, чесноком, посолить, добавить молотый перец (красный или черный), по вкусу – уксус. Смесь тщательно размешать с растительным маслом.

**Состав:** картофель – 5—6 шт., сладкий болгарский перец – 1 кг, чеснок, растительное масло – 0,5 стакана, соль, перец, уксус.

## Икра баклажанная

Испечь или сварить баклажаны до мягкости, снять с них кожицу и дать соку стечь. Мякоть мелко нарубить.



Мелко нарезанный репчатый лук слегка поджарить на растительном масле, добавить томат или свежие помидоры. Смешать с баклажанами и всю массу потушить до густоты. После этого заправить растительным маслом, уксусом, солью и толченым чесноком. Посыпать зеленым луком и зеленью петрушки.

**Состав:** баклажаны – 500 г, лук – 1 шт., растительное масло – 2 ст. ложки, уксус – 1 ст. ложка, томат – 3 ст. ложки или помидоры – 2—3 шт., специи, зелень.

## **Холодная закуска из жареных баклажанов с чесноком**

Баклажаны вымыть, нарезать вдоль плода ломтями, выдержать 30 минут в подсоленной воде (столовая ложка соли на литр воды), отжать и обсушить тканью, обвалить в муке и обжарить с обеих сторон на растительном масле. Уложив жареные баклажаны на блюдо, посыпать их растолченным чесноком, сбрызнуть яблочным уксусом (или сухим вином), поместить в холодильник на 3—4 часа. Подавать в холодном виде.

**Состав:** баклажаны – 500 г, чеснок – 4—5 зубчиков, масло растительное – для жарки, соль – по вкусу.

## **Лук-порей со сливами**

Нарезать мелко две головки лука. Очистить и натереть на терке 1 морковь, поджарить ее с 5—6 столовыми ложками жира, посыпать столовую ложку муки и снова поджарить. Затем добавить чайную ложку красного перца и развести горячей водой до получения соуса умеренной густоты. Посолить по вкусу и дать закипеть. Положить туда 5—6 стеблей лука-порея, нарезанного кружочками длиной 5 см. Когда лук закипит, прибавить 400 г хорошо вымытых слив и 10—15 горошин черного перца. Варить до готовности на медленном огне.

## Горох с черносливом

Заранее замоченный в теплой воде горох освободить от кожуры, сварить, пропустить через мясорубку. В эту массу добавить такое же количество недоваренного, освобожденного от косточек чернослива, тоже провернутого через мясорубку. Все это смешать с толчеными грецкими орехами, влить уксус, положить толченые гвоздички, чуточку соли и хорошо взбить. Взбитую массу выложить на тарелку, придать нужную форму и сверху сделать вилкой какой-нибудь рисунок.

**Состав:** сушеный горох – 200 г, чернослив – 200 г, грецкие орехи – 1 стакан, уксус – 1 ст. ложка, гвоздика – 3 шт., соль.

## **Сельдерей фаршированный**

Отобрать 5 корней сельдерея средней величины, очистить и вынуть сердцевину. Приготовить начинку из измельченной мякоти сельдерея, пучка зелени петрушки, 4—5 долек чеснока, добавив соли по вкусу и 2 столовые ложки жира. В кастрюлю влить 2,5 стакана воды, 3—4 столовые ложки растительного масла, положить соль и черный перец по вкусу. Как только вода закипит, опустить в нее сельдерей и варить, пока не станет мягким. Отдельно развести соком из 1 лимона столовую ложку (без верха) муки и за 5—6 минут до того, как снять кушанье с огня, залить сельдерей.

Подавать в холодном виде.

## Белая фасоль протертая

Белую фасоль перебрать, промыть, сварить и протереть. Миндаль замочить в теплой воде, удалить с него кожицу и мелко нарезать. Удалить стебельки от кишмиша и промыть его. Фасоль переложить на противень, смазанный маслом, добавить миндаль с кишмишем, хорошо перемешать, поставить на слабый огонь на 10—15 минут. Переложить на блюдо, украсить кусочками лимона и веточкой зелени.

**Состав:** фасоль – 300 г, кишмиш – 100 г, миндаль – 150 г, растительное масло – 2 ст. ложки, лимон – 1 шт., соль, зелень.

## Кабачки по-деревенски

Кабачок очистить от кожицы, отварить до полуготовности, и разрезав поперек по 3—4 см, вынуть ножом сердцевину.

Приготовить фарш: очищенную морковь натереть на терке и потушить в молоке с маслом, затем добавить пассерованный лук, нарезанное мелко вареное яйцо, вынутую сердцевину кабачка, соль, перец и все это довести до готовности.

Кольца кабачков наполнить готовым фаршем, полить майонезом и запечь в духовке.

Подать на стол с зеленью петрушки.

**Состав:** кабачки – 200 г; для фарша: морковь – 75 г, лук – 20 г, яйцо – 0,5 шт., соль, перец, молоко, масло, майонез – 30 г, зелень петрушки.

## Огурцы, фаршированные по-окски

Зеленые огурцы разрезать вдоль на две равные половинки. Чайной ложкой осторожно удалить семена, посолить. Маринованные грибы пошинковать ломтиками, добавить к ним сметану, тертый хрен, соль, перец и все перемешать.

Огурцы заполнить готовым фаршем, украсить кружочками свежего помидора и веточкой зелени.

**Состав:** свежий огурец – 1 шт., маринованные грибы – 75 г, сметана – 30 г, тертый хрен – 10 г, свежий помидор – 0,5 шт., зелень, соль, перец.

## Картофель с орехами и гранатом

Картофель, отваренный в кожуре, очистить, нарезать кубиками. Подготовленный картофель уложить в салатнике горкой, полить соусом и посыпать зеленью петрушки или укропа.

Для соуса мелко измельченные ядра грецких орехов и чеснок истолочь с солью, добавить мелко нарезанный лук, сок граната и все тщательно перемешать.

**Состав:** картофель – 2—3 шт., измельченные ядра грецких орехов – 1 ст. ложка, сок граната – 0,3 стакана, чеснок – 1—3 зубчика, мелко измельченная зелень – 0,5 ч. ложки.

## Холодец картофельный

Очищенный картофель отварить в подсоленной воде, горячим протереть сквозь сито, добавить перец, поджаренный лук, хорошо перемешать. Подготовленную массу развести отваром, в котором варился картофель, до консистенции густой сметаны. Выложить в тарелки слоем 4—5 см, выровнять, сверху ложкой сделать рельефный рисунок и поставить в прохладное место на 2—3 часа.

Готовый холодец нарезать на порции и подать с чесночной или острой заправкой, кетчупом или томатным соусом, посыпать зеленью.

**Состав:** картофель – 10 шт., лук – 2 шт., растительное масло – 4 ст. ложки, соль, перец, зелень, заправка.

## Морковь с зелеными помидорами

На дно кастрюли положить мелко нарезанный репчатый лук и зелень петрушки, нарезанные кружочками морковь и зеленые помидоры (можно соленые), посолить, поперчить, залить растительным маслом, варить 20—30 минут. Затем добавить толченый чеснок (4 дольки). К столу подавать в холодном виде как закуску.

**Состав:** морковь – 4—5 шт., зеленые помидоры – 5 шт., лук – 2 шт., чеснок, растительное масло – 3 ст. ложки, соль, перец, петрушка.

## Морковь под сложным соусом

Очищенные и вымытые морковь и петрушку натереть на терке, заправить соусом, перемешать, выложить в салатник и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Сметану, горчицу, сахар, соль, черный перец хорошо перемешать и взбить. Растительное масло, уксус, красный перец перемешать. Обе смеси соединить и взбить.

**Состав:** морковь – 200 г, корень петрушки – 50 г, зелень; для соуса: сметана – 2,5 ст. ложки, горчица – 0,3 ч. ложки, сахар – 0,3 ч. ложки, соль – 0,3 ч. ложки, растительное масло – 1 ст. ложка, 6%-й уксус – 1 ч. ложка, красный и черный молотый перец.

## **Закуска из свеклы, изюма и лебеды**

Свеклу натереть на крупной терке, у чернослива удалить косточки, листья лебеды мелко порубить. Подготовленные компоненты смешать, добавить молоко, соль, довести до кипения и охладить.

**Состав:** свекла – 2 шт., чернослив – 10 шт., изюм – 1 ст. ложка, молоко – 0,5 стакана, рубленые листья лебеды – 3 ст. ложки, соль.

## Закуски из яиц

### Яйца заливные

Сваренные вкрутую яйца разрезать пополам. Отдельно приготовить мясное желе, охладить его, но не дать полностью застыть. Ветчину нарезать мелкими кубиками, а корнишоны соломкой.

На дно формы налить немного желе. Когда оно застынет, уложить зеленые листики салата или петрушки, половинки яиц желтками вниз, ветчину и корнишоны, залить оставшимся желе и поставить в холодильник. Перед подачей формочку опустить на несколько секунд в горячую воду, чтобы желе отошло от стенок. Осторожно выложить готовое заливное на тарелку, перевернув формочку.

Отдельно подать в соуснике майонез с тертым хреном.

**Состав:** ветчина – 130 г, яйца – 2 шт., корнишоны – 70 г, мясное желе – 240 г, зелень – 60 г, соус майонез – 50 г, хрен – 10 г.



## Яйца, фаршированные грибами по-русски

Сваренные вкрутую яйца разрезать пополам. Желтки вынуть и размять вилкой. Отварные грибы нарезать соломкой и обжарить в масле, потом добавить сметану, все вместе прожарить, а затем охладить. Подготовленные грибы смешать с желтками, ветчиной, нарезанной мелкой соломкой, посолить, поперчить и заправить майонезом. Подготовленную массу выложить в белки, украсить зеленью.

**Состав:** яйца – 6 шт., отварные белые грибы – 150 г, ветчина – 75 г, растительное масло – 45 г, майонез – 60 г, зелень, сметана, соль, перец.

## Яйца с языком

Загарнировать поджаренные гренки вареным языком, нарезанным соломкой и политым соусом со сливками и лимоном. Сверху посыпать мелко нарубленными солеными огурчиками (корнишонами). На каждый гренок положить по яйцу, сваренному в мешочек, и залить соусом со сливками и лимоном.

**Состав:** яйца – 10 шт., гренки – 200 г, язык – 240 г, масло – 120 г, соленые огурчики – 50 г, соус со сливками и лимоном – 150 г.

## Яйца с помидорами

На поджаренные на масле гренки нанести слой мелко нарубленных помидоров, поджаренных в масле, и сверху поместить на каждый греночек по яйцу, сваренному в мешочек. На яйца положить по кусочку трюфеля и залить томатным соусом. Посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

**Состав:** яйца – 10 шт., гренки – 200 г, мелко нарубленные помидоры – 150 г, масло – 120 г, томатный соус – 120 г, трюфели или другие грибы (маринованные или соленые) — 20 г, зелень петрушки.

## Яйца с рисом

Поместить выпускные яйца на слой желтого риса с шафраном и полить шафрановым соусом. Вокруг риса на тарелку уложить гренки сердцевидной формы, поджаренные в масле и намазанные мелко нарезанными поджаренными помидорами.

**Состав:** яйца – 10 шт., готовый рис – 200 г, масло – 120 г, соус с шафраном – 130 г, гренки – 200 г, помидоры – 15 г.

## Яйца в раковинах

Раковины смазать жиром, в каждую выпустить по одному яйцу, посолить, посыпать натертым сыром, поставить в горячий духовой шкаф. Когда яйца свернутся, вынуть раковины из духового шкафа, посыпать сверху подрумяненными на топленном масле толчеными сухарями. Посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Подавать как горячую закуску на круглом блюде.

**Состав:** яйца – 5—6 шт., жир – 20 г, швейцарский сыр – 30 г, масло – 20 г, соль, толченые сухари – 10—20 г, нарубленная зелень петрушки – 1 ст. ложка.

## Салаты

### Салат «Русская матрешка»

У сваренных вкрутую яиц с одной стороны срезать верхушку, вынуть желток и натереть его на терке. Отварную телятину, желтки и белки нарезать тонкой соломкой, сыр измельчить на терке, все посолить, поперчить, перемешать и заправить майонезом. Полученным салатом заполнить пустой белок, а оставшийся салат выложить горкой, на которую поместить нафаршированный белок. Из моркови и огурца сделать глазки и ротик, из красной кожицы яблока или красного перца вырезать косынку для матрешки. Готовый салат с матрешкой уложить с огурцом, помидорами, маринованными фруктами, зеленью.

**Состав:** отварная телятина – 40 г, вареные яйца – 3 шт., майонез – 30 г, огурцы – 20 г, помидоры – 20 г, маринованные фрукты – 20 г, сыр – 10 г, морковь, красное яблоко или красный перец, зелень, соль, перец.

## Салат «Великорусский»

Очищенный вареный картофель, очищенное яблоко, огурцы, вареное мясо телятины, сельдь – чистое филе, нарезать тонкой соломкой или ломтиками. Нарезанные овощи посолить, поперчить, залить соусом, приготовленным из сметаны, тертого хрена, уксуса и горчицы, перемешать и выложить в салатник. Украсить нарезанными свежими помидорами, вареными яйцами, огурцами, зеленью.

**Состав:** отварная телятина – 50 г, вареный картофель – 60 г, яйцо – 0,5 шт., яблоки – 0,25 шт., соленый огурец – 0,5 шт., филе сельди – 25 г, помидоры – 30 г, соль, перец, зелень; для соуса: сметана – 25 г, тертый хрен, уксус, горчица.

## **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.