

**САМАЯ ВКУСНАЯ ГАЗЕТА ДЕРЖАВЫ**

**Только у нас!**

**№ 11(35)**

# **ВКУСНЯТИНО**

**Самые оригинальные рецепты!**

**Бульон  
с начинкой**

**Мясо  
в китайском  
стиле**

**Винегрет  
из фруктов  
и овощей**

**Крапива,  
тушеная  
в горшочке**

**ТРАПЕЗА  
ПО-ДОМАШНЕМУ**



## Бульон с начинкой

1,5 л бульона  
300 г мяса  
1,5 стакана муки  
3 яйца  
2 ст. л. жира  
3 головки репчатого лука  
сахар, соль, перец по вкусу

Бульон из мяса варят обычным способом. Готовят начинку для блинчиков: отварное мясо пропускают 2 раза через мясорубку, добавляют пассерованный лук, соль, перец и все перемешивают. Затем готовят тесто для блинчиков: сырые яйца разводят водой. В отдельную посуду насыпают просеянную муку и постепенно, размешивая лопаточкой, вливают в нее разведенные водой яйца, кладут соль и сахар. Тесто для блинчиков должно быть без комков и жидкое. Хорошо разогретую сковороду смазать маслом или жиром, налить ложкой на нее тесто тонким слоем и выпекать блинчики. На обжаренную сторону блинчика положить ложкой фарш и завернуть блинчик в форме треугольника, а затем обжарить на сковороде с растопленным жиром.

## Паштет из лосося холодного копчения

лосось – 500 г  
щука – 500 г  
сливки (для взбивания) – 1 л.  
яйцо (белок) – 10 шт.  
соль, белый перец  
кайенский перец  
лосось (холодного копчения) – 300 г

Разделайте лосося и щуку. Пропустите 3 раза через мясорубку. Хорошенько размешайте, лучше в процессоре, фарш и пряности. При энергичном взбивании влейте тонкой струйкой сливки, и после этого, в самом конце, – очень осторожно, – белки.

Выложите половину массы в смазанную маслом форму. Ровным слоем распределите по поверхности ломтики копченого лосося, и поверх выложите вторую половину массы.

Паштет запекайте в водяной бане при 125 градусах в духовке: в большую по размерам кастрюлю или форму налейте горячей воды так, чтобы помещенная в нее форма с паш-



тетом была притоплена на 2/3. Созревание продолжается примерно 1 час 15 минут. При необходимости доливайте горячей воды.

Подавайте паштет нарезанный ломтиками так, чтобы прослойка копченой лосося была посередине.

## Фламандский куриный суп

1 курица (1,5 кг) или такое же количество  
куриных окорочков,  
250 г говядины,  
2 луковицы,  
2 лука-порея,  
1 черешок сельдерея,  
1 морковь,  
1 ч. ложка соли,  
2 сырых желтка,  
100–150 мл сливок (по вкусу),  
на кончике ножа белого перца,  
немного лимонного сока (по вкусу).

Курицу и говядину вымоем. Курицу разрежем на 4 части, вместе с потрохами и говядиной плотно уложим в кастрюле, зальем 1200 мл воды и доведем до кипения. Систематически снимаем образующуюся пену. Лук очистим и разрежем на 8 частей, сельдерея промоем и порежем. Белые части лука-порея промоем и порежем, морковь очистим, вымоем и разрежем вдоль на 4 части. Все положим в кастрюлю с курицей и добавим соль. Поварим под крышкой на очень маленьком огне 2 часа, после чего вынем говядину и курицу из бульона.

У курицы отделим мясо от костей, нарежем поперек волокон мелкими кусочками. Бульон процедим, морковь отделим, оставшиеся корни хорошо отожмем и выбросим. Морковь мелко нарежем и добавим в процеженный бульон. Сырые желтки взболтаем со сливками и перцем и подмешаем в горячий бульон, положим туда кусочки курицы, приправим лимонным соком по вкусу, разольем по тарелкам и подадим на стол. Отварную говядину нарежем тонкими ломтиками и подадим на стол отдельно.

## Лосось под маринадом

лосось (филе) – 750 г;  
для маринада:  
соль – 1 ст. л.  
сахар – 1 ст. л.  
черный перец – 1 ч. л.  
бренди – 1 ст. л.  
укроп (нарезанный) – 1 ст. л.

В глубокую посуду положить сметану, растопленное сливочное масло, соль и перемешать до однородной массы. Затем добавить просеянную муку высшего сорта и замесить тесто такой же густоты, как на пельмени. Сформовать маленькие шарики, раскатать их, положить начинку, размазать и завернуть в виде рулета. Каждый рулет должен быть не больше пальца.

Газета «Вкуснятина» № 11/35.

© Издатель – ООО «Издательство Держава».

Перепечатка материалов или использование фрагментов статей и дизайна запрещаются. Авторские права защищены.

Регистрационное свидетельство ПИ №2-7217, выдано 16.04.2004 г. ТУ МПТР по СПб и Ленинградской области.

Отдел рекламы – тел. (812) 232-0168.

Адрес издателя и редакции: СПб., Каменноостровский пр., 26/28, оф. 104. Для писем: 197136, С.-Петербург, а/я 61, редакция газеты «Вкуснятина».

Тел./факс: (812) 232-6376.

E-mail: dergava@mail.wplus.net; elnikitina@mail.ru.

Учредитель: ООО «Издательство Держава».

Редактор – Никитина Е. В. (e-mail: elnikitina@mail.ru).

Верстка – Попов В. М. Корректор – Тиснен М. А.

Отдел рекламы – т. 232-0168.

Пресс-менеджер – Василенко А. В. (т. 232-6376).

Право редактирования писем ООО «Издательство Держава» оставляет за собой.

Подписано в печать 25.05.05 в 20.00. Тираж 40 тыс. экз. Заказ № 494.

Отпечатано в ООО типография «ТЕКСТ», СПб., наб. р. Фонтанки, д.90, корп.2. Редакция не несет ответственности за содержание объявлений и рекламы.

Редакция не вступает в переписку с авторами. Ответы на письма возможны только на страницах журнала. Цена свободная.

Подготовленные пальчики положить на смазанную сковороду и на 40-45 мин поставить в духовку или жарочный шкаф. Испеченный бармак сверху посыпать сахарной пудрой и подать к чаю. Бармак можно заворачивать не только рулетиком, но и трубочкой.

Для начинки грецкие орехи очистить, измельчить, подсушить в духовке и соединить с сахарным песком. Затем добавить сливочное масло и перемешать до однородной массы.



В небольшую кастрюлю с толстым дном влейте 2 ч. л. масла и обжарьте до прозрачности, часто помешивая, кольца репчатого лука. Затем добавьте второй измельченный зубчик чеснока, очищенные, нарезанные кубиками помидоры и красный перец. Оставьте кипятиться, постоянно помешивая, около 5 минут.

Моллюски тщательно промойте и бросьте в кастрюлю с томатным соусом, накрыв ка-

стрюлю крышкой, чтобы раковины раскрылись (примерно на 10 минут). На тарелке положи моллюсков рядом с мясом, сбрызните их лимонным соком и посыпьте нашинкованной петрушкой.

## Пирог со шпинатом

**шпинат** – 1 кг  
**слоеное тесто** – 500 г  
**зеленый лук (измельченный)** – 300 г  
**растительное масло** – 1.5 стакана  
**укроп** – 1 пучок  
**мускатный орех (тертый)** – по вкусу  
**соль, перец** – по вкусу

Шпинат хорошо промыть, почистить, удалить корни и жесткие ветки. Нарезать, посыпать солью и крепко отжать всю воду, хорошо обсушить. Почистить и мелко нарезать зеленый лук, промыть и измельчить укроп. Затем все перемешать со шпинатом, добавив мускатный орех, перец и половину растительного масла.

Смазать противень маслом и на него положить несколько слоев раскатанного теста, обильно смазав каждый из них маслом. Выложить начинку на тесто, равномерно распределив её на всю поверхность противня и закрыть её оставшимися слоями теста, смазав их тоже маслом. Разрезать верхний слой теста на продольные полосы и печь пирог на среднем огне 50-60 мин.

## Свинина по-алентежански

**свинина (филе)** – 900 г  
**сухое белое вино** – 1.5 стакана  
**паприка** – 1 ч.л.; **соль** – 2.5 ч. л.  
**черный перец** – 1/4 ч. л.  
**чеснок** – 2 зубчика  
**лавровый лист** – 1 шт.  
**лук репчатый** – 2 луковицы  
**оливковое масло** – 3 ч. л.  
**помидоры (свежие)** – 2 шт.  
**сушеный красный перец** – 1/4 ч. л.  
**моллюски (в раковинах)** – 24 шт.  
**свежая зелень петрушки** – 1 большой пучок

В большую кастрюлю влейте вино, всыпьте паприку, соль, перец и хорошо перемешайте. Добавьте 1 измельченный зубчик чеснока, лавровый лист, и мясо, предварительно нарезанное небольшими кубиками. Маринуйте мясо в течение 6 часов, время от времени, помешивая, при этом следите, чтобы маринад полностью покрывал мясо.

Через 6 часов слейте маринад в отдельную посуду и удалите из него чеснок и лавровый лист. Разогрейте сковороду, влейте в нее 1 чайную ложку масла, выложите мяса и обжарьте, часто мешая, чтобы кусочки быстро и равномерно покрылись чуть золотистой корочкой.

Маринад осторожно слейте в небольшую сковороду и прокипятите на большом огне, удалив все частички, образующиеся на внутренних стенках кастрюли. После кипячения остается примерно 1 стакан маринада, которым затем залейте мясо и отставьте в сторону.

## «Пицце»

**1 кг говяжьих ног**  
**1,5 л воды**  
**1 головка лука**  
**1 морковь**  
**1 яйцо**  
**1 ч. л. сахара**  
**1/4 ч. л. лимонной кислоты**  
**1 булка и 1 головка чеснока**

Опалить говяжьи ноги, хорошо почистить их и удалить копыта, замочить в горячей воде на 30 минут. Затем переложить их в холодную воду на 2 часа. Вынув ноги из воды, их снова скоблят, моют, чистят, рубят, кладут в большую кастрюлю, заливают водой и варят 7-8 часов на маленьком огне. За 2 часа до окончания варки кладут луковицу, морковь, лавровый лист, соль и перец. Готовый бульон процеживают. Кости удаляют, мясо мелко рубят, соединяют с бульоном, добавляют в него сахар, лимонную кислоту и заправляют взбитым яйцом. Черствый белый хлеб режут на ломтики, обжаривают его с двух сторон и натирают чесноком. «Пицце» подают в горячем виде с гренками.



## Пирог с сыром

**сыр фета (мелкопротертый) – 500 г**  
**слоеное тесто – 500 г**  
**твердый сыр (протертый) – 1 стакан**  
**молоко – 1 стакан; топленое масло – 1 стакан**  
**яйцо (взбитое) – 5 шт.**  
**петрушка (мелконарезанная) – по вкусу**  
**соль**  
**перец – по вкусу**

Смазать маслом прямоугольный противень среднего размера, положить слой теста, смазать его маслом, закрыть вторым слоем теста и т. д. Приготовить начинку из сыра, молока, яиц, петрушки и перца. Выложить её на противень, равномерно распределив на весь слой теста, затем положить оставшиеся слои, смазывая их маслом. Обильно смазав последний слой, разрезать пирог на широкие полоски. Печь на среднем огне 45-55 минут.



затем добавить нарезанные лук, чеснок и обжарить до золотисто-коричневого цвета. Прибавьте измельченный стручок красного перца, томатный соус, влейте горячую воду, посыпьте измельченной зеленью петрушки, приправьте по вкусу солью, черным перцем и паприкой. Все это, постоянно помешивая, доведите до кипения, после чего уменьшите огонь и кипятите в течение 30 минут под закрытой крышкой.

Консервированные бобы аккуратно смешайте с приготовленным соусом, уменьшите огонь (должно быть совсем маленькое пламя) и оставьте на несколько минут, чтобы бобы пропитались вкусом и ароматом соуса

## Треска запеченная по-английски

**1 луковица,**  
**50 г шампиньонов,**  
**1 пучок петрушки,**  
**2 ст. ложки сливочного масла,**  
**4 куска филе трески по 200 г,**  
**половина чайной ложки соли,**  
**дважды на кончике ножа черного молотого перца,**  
**дважды на кончике ножа сухого тимьяна,**  
**1 лавровый лист,**  
**0,5 литра молока,**  
**2 ст. ложки крахмала,**  
**4 тонких ломтика нежирного бекона,**  
**3 ст. ложки панировочных сухарей из пшеничного хлеба**

## Тартар из малосольного сига

**малосольный сиг – 250 г**  
**лук репчатый (лучше шалот) – 1 шт.**  
**укроп (мелкорезанный) – 1 ст. л.**  
**сметана – 1,5 д. л.**  
**свежемолотый чёрный перец – по вкусу**  
**салат**  
**помидор**  
**лимон или сок лимона**

Нарежьте мелко лук и филе. Смешайте со сметаной, укропом, и придайте форму плоских котлеток, как для гамбургера.

Поверх ломтиков белого хлеба положите листик салата, котлетку, ломтик помидора и лимона. Для украшения, – укропчик. И немножко молотого перца.

Если у вас есть сиг, но нет готового малосольного сига, то его просто изготовить самому. Распластайте тушку на филе, поверх положите горстку каменной соли, пол-чайной ложки сахарного песка, сложите филе друг на друга шкурками наружу, заверните в полиэтиленовую плёнку и поставьте на 2-3 дня в холодильник. Рецепт практически тот же, что и для лосося, но сиг – рыба некрупная, пресноводная и нежирная. Так что пропорции не указываю сознательно: зависит от рыбы и цели засола. Для тартара можно и посолить чуть посильнее, но не усердствуйте: вместо соли лучше добавить потом чуток чего-нибудь вроде «Кнорр-Аромат».

Духовку разогреем до 175 гр. Цельсия. Лук очистим и тонко нарежем. Шампиньоны очистим и нарежем ломтиками. Петрушку промоем, дадим стечь и тонко порежем.

В сотейнике растопим масло и 5 минут потушим на нем лук с грибами. Переложим ровным слоем на дно огнеупорной формы (или глубокой жаровни). Филе рыбы сполоснем холодной водой, осушим и положим на слой шампиньонов с луком. Посыплем зелень петрушки, солью, перцем, тимьяном, добавим лавровый лист.

Молоко доведем до кипения. Крахмал разведем 3 ст. ложками воды и при непрерывном помешивании вольем в кипящее молоко. Продолжим мешать до загустения. Полъем полученным соусом уложенную в форму рыбу и под крышкой 10 минут потушим в духовке.

Ломтики бекона поджарим до хрустящего состояния. Повысим температуру в духовке до 220 гр. Цельсия. Форму с рыбой вынем, снимем крышку, посыплем рыбу панировочными сухарями, разложим на ней поджаренные

ломтики бекона и поставим запекаться без крышки еще на 10 минут до легкого подрумянивания.

Запеченную треску горячей подадим на стол.

К рыбе можно также подать отварной или печеный картофель, маринованные огурцы, мелко порезанную зелень, сливочное масло, поджаренный белый хлеб.

## Бобы по-португальски

**оливковое масло – 5 ст. л.**  
**лук репчатый – 3 больших луковицы**  
**чеснок – 2 зубчика**  
**красный перец – 1 небольшой стручок**  
**томатный соус – 1/4 стакана**  
**горячая вода – 2 стакана**  
**свежая зелень петрушки (нарезанная) – 3 ст. л.**  
**соль – по вкусу**  
**черный перец – 1/2 ч. л.**  
**паприка – 2 ч. л.**  
**бобы консервированные – 1 банка (около 540г)**



В большой кастрюле разогреть оливковое масло,



## Нежная свиная отбивная с томатным ризотто

Для ризотто:

2 ложки оливкового масла

1 луковица

очищенная и мелко порубленная

1 зубок чеснока, очищенный и раздавленный

250 г риса ризотто

2 ложки томатной пасты

100 мл белого вина

2 овощных бульонных кубика, разведенных в 900 мл воды

240 г (баночка) мелких томатов (слить воду, отсушить и мелко нарубить)

15 г листьев базилика

Для свинины:

15 мл оливкового масла

4 свиных отбивных

Нагрейте оливковое масло в глубокой сковороде или сотейнике, поджарьте лук до мягкости. Добавьте чеснок, рис и 15 мл (1 ложку) томатной пасты. Немного подержите на сковороде, помешивая, пока рис не станет прозрачным. Влейте на сковороду вино и немного упарьте получившуюся смесь, постоянно помешивая. Постепенно добавляйте бульон (новая порция вливается после того, как полностью впиталась предыдущая). После того, как добавлен весь бульон, добавьте оставшуюся томатную пасту, порезанные томаты и базилик. Уберите с огня, но держите в тепле. Нагрейте масло в ребристой сковороде для стейков, поджарьте отбивные по 3 минуты на каждой стороне или до тех пор, пока мясо не будет готово. При подаче на стол, на каждую тарелку выложите горку ризотто, сверху положите отбивную, на нее можно выложить ложку другой зеленой песто.



ский соевый соус), 1 большая луковица, 1 большая долька чеснока, сок из половины лимона, красный острый перец по вкусу, (для оригинальности можно добавить немного мандаринового сока, сироп шиповника или еще что-нибудь кисло-сладкое на ваш вкус). Раскалить

сковороду с 2-3 столовыми ложками растительного масла, обжарить 1 большую луковицу нарезанную полукольцами до золотистого цвета, добавить мясо (по возможности без маринада, его оставить на потом) обжаривать мясо 2-3 минуты на максимальном огне до побеления. Затем мясо откинуть и приступить к приготовлению овощей. Опять таки на



**Р. С. Для приготовления мяса в Сычуанском стиле перед жаркой мяса обжарьте в раскаленном масле пару стручков красного острого перца, затем обжаренные стручки необходимо вынуть и продолжать готовку в остром масле по рецепту. Эффект – потрясающий.**

## Мясо в китайском стиле

мясо – 200-300 г

соевый соус – 2 ст. л.

чеснок – 1 зубчик

перец сладкий – 1-2 шт.

лимон – 1/2 шт.

лук – 2 шт.

красный перец

грибы – 150-200 г.

фасоль в стручках

– 200-300 г.

крахмал – 2 ч. л.

растительное

масло

Взять кусок мяса 200-300 г (подойдет говядина или нежирная свинина). Желательно, чтобы мясо было немного замороженным. Порезать на тонкие ломтики. Затем соломкой длиной 4-5 см, по возможности меньшей толщины. Мариновать 1-2 часа (если хватит терпения). Маринад – 2 столовые ложки соевого соуса (только не «Хайнц» или израиль-

максимальном огне обжарить лук, добавить 150-200 грамм грибов (подойдут ломтики шампиньонов), сладкий перец (1 большой или 2 маленьких), нарезанный ломтиками. Обжаривать около 5 минут, добавить стручки фасоли 200-300 грамм, помешивая обжаривать около 3-4 минут (если найдете то можно добавить початки кукурузы, молодой горох в стручках и т. д.), затем добавляется обжаренное мясо, маринад, обжаривается в течение 2 минут, и, для загустения соуса, образовавшегося от жарки, добавить 2 чайных ложки крахмала. Подавать на большом блюде с горсточкой риса на гарнир.



## Фаршированные котлеты

200 г говядины  
200 г свинины  
1 ломтик белого хлеба  
1 луковица  
1 чайная ложка сливочного масла  
1/2 стакана молока  
соль  
перец

Приготовить фарш. Разделить его на порции, каждую из которых раскатать лепешкой. В середину лепешек чайной ложкой выложить начинку, сделать котлеты, обвалить их в смеси пшеничной муки и панировочных сухарей, жарить в жире примерно 8 минут. Подавать с картофельным пюре или жареным картофелем, сметанным соусом, тушеными овощами, консервированными огурцами, салатами из свежих овощей. Для начинки можно употребить зеленый горошек; печеночный паштет; строганов из печени; рубленые, сваренные вкрутую яйца; тертый сыр; рубленую охотничью колбаску; нарезанный кубиками копченый шпик, зажаренный с луком; жареные грибы.

## Шарики из молотой колбасы

400 г колбасы  
150 г сырого картофеля  
1 ст. ложка сметаны  
2 ст. ложки рубленой зелени  
соль  
жир  
томатный соус

Колбасу пропустить через мясорубку, добавить тертый картофель, сметану, зелень и соль. Массу оформить в виде шариков, обжарить их в жире, добавить немного томатного соуса и греть 10-15 минут.

## Плов из баранины с черносливом

800 г баранины  
2 моркови  
2 луковицы  
300 г чернослива  
200 г изюма  
2 стакана риса  
1 1/4 л воды  
5 ст. ложек растительного масла  
соль  
перец

Мясо нарезать кусочками (25 г), в чугунке обжарить в разогретом масле (3 ст. ложки) до коричневого цвета,

добавить натертую на овощной терке морковь, соломкой нарезанный лук, еще раз все обжарить, подлить стакан горячей воды, тушить почти до мягкости, посолить, поперчить, добавить вымытые изюм и чернослив, в нескольких водах промытый рис, подлить еще 1 литр воды. Варить в незакрытом котле на сильном огне, пока не выкипит вся вода. В получившейся массе сделать ямку, влить туда 2 столовые ложки масла, закрыть котел и тушить на слабом огне еще 10 минут. Затем снять с огня и дать в тепле настояться еще час.

## Фрикасе из макрели

макрель – 300 г  
морковь – 40 г  
лук репчатый – 2/3 шт.  
сельдерей (корень) – 30 г  
горошек зеленый – 40 г  
соус – 100 мл  
для соуса:  
отвар рыбный – 50 мл  
отвар овощной – 50 мл  
масло сливочное – 20 г  
мука – 1 ч. л.  
перец молотый – по вкусу  
соль



Филе из макрели нарезают небольшими кусочками и отваривают в небольшом количестве воды. Отдельно варят морковь, репчатый лук, корень сельдерея, зеленый горошек. Из рыбного и овощного отвара, сливочного масла и муки готовят соус и приправляют его солью и перцем. Рыбу выкладывают на блюдо, гарнируют отварными овощами, поливают соусом и обильно посыпают рубленой петрушкой.

## Куриный пирог

курица – 1 шт. (1кг)  
тесто – 500 г  
сливочное масло – 1 стакан  
желтый сыр «Гравьер» (тертый) – 1 стакан  
лук репчатый – 1 шт.  
яйцо (взбитой) – 2 шт.  
петрушка (измельченная) – по вкусу  
соль  
перец – по вкусу

Курицу почистить, помыть и сварить, посолив и положив в бульон целую луковицу. Варить курицу до готовности, пока не останется всего одна чашка бульона. Затем остудить мясо, очистить от костей и кожи и нарезать на кусочки. Смешать с сыром, яйцами, петрушкой, перцем и добавить в полученную начинку оставшийся бульон и размятый в нем лук. Смазать противень маслом и положить несколько слоев теста, хорошо смазав их маслом. Выложить начинку ровным слоем на тесто и закрыть оставшимися листами теста, смазав и их маслом. Печь пирог на среднем огне 45-55 минут.



## Толченый рыбный суп

500 г речной рыбы (судак, сиг, карп)

1-2 моркови

1 корень сельдерея

2 головки репчатого лука

3-4 корня петрушки

1 ст. л. растительного масла

5 стаканов воды

Рыбу выпотрошить, промыть, разделать на куски без костей, обвалить в муке и поджарить на масле. В сотейнике обжарить в масле нарезанные соломкой морковь и коренья, рубленый лук, налить немного воды или горохового супа и тушить под крышкой на слабом огне 10 минут. Затем протереть через сито в кастрюлю, положить рыбу и варить 20-25 минут. В конце варки подложить поджаренные кусочки булки.

## Шоколадное печенье

150 г сливочного масла

100 г сахарного песка

150 г жженого сахара

1 пакетик ванильного сахара

1 щепотка соли

2 яйца

200 г муки

50 г молотого миндаля

1 чайная ложка разрыхлителя

75 г рубленого миндаля

100 г шоколадных листочков



Размягченное сливочное масло, все виды сахара и соль положить в миску и взбивать венчиками миксера до растворения. По одному отбить в массу яйца.

Смешать муку, молотый миндаль, разрыхлитель и просеять в сливочно-сахарную массу. Перемешать. Добавить рубленый миндаль и шоколадные листочки. Нагреть духовку до 175 градусов.

Три противня выложить кулинарной бумагой. Тесто отделять двумя чайными ложками и в виде холмиков размером с грецкий орех класть на противень.

Печь каждый противень по 10-12 минут. Печенье сразу же вынимать из духовки и остужать.

Приготовление 30 минут.

## Перепела, запеченные в тыкве

4 перепела

1 тыква (2-3 кг)

1 стакан риса

2-3 луковичы

5-6 яблок кислых сортов

4-5 ст. ложек сливочного масла

зелень петрушки

соль и перец по вкусу

Сварить рассыпчатый рис.

Спелую тыкву обмыть и срезать с нее верхушку. Срезанную часть не выбрасывать. Ложкой удалить из тыквы семена и часть мякоти с таким расчетом, чтобы поместилась начинка. Подготовленных перепелов разрезать на половинки, посолить и обжарить в разогретом сливочном масле до образования корочки (2-3 минуты). Поджарить на сливочном масле шинкованный лук до золотистой окраски.

Яблоки кислых сортов очистить от кожицы и семенных коробок, нарезать дольками.

В подготовленную тыкву сначала положить сваренный рис, перемешанный с поджаренным луком, затем обжаренные куски мяса, сверху уложить яблоки, добавить кусочек сливочного масла. Закрывать тыкву срезанной верхушкой, укрепить ее деревянными зубочистками. Смазать тыкву маслом и запечь в жарочном шкафу в течение 2-3 часов. Готовую тыкву переложить на блюдо, украсить зеленью петрушки, оливками.

Разрезать тыкву лучше прямо на обеденном столе ломтями сверху вниз. На каждую порцию положить ломоть тыквы, половину перепела, рис с фруктами.

## Пудинг из бананов

Бананы 350 г

белое вино 50 мл

манная крупа 30 г

яйца 5 шт.

молоко 300 мл

лимонная цедра

лимонный сок 10 г

сахарный песок 75 г

фруктовый соус

100 мл

Сварить жидкую манную кашу на молоке, соединить ее с растертыми с сахаром



яичными желтками. Очищенные бананы (лучше взять слегка перезрелые) измельчить до получения пюреобразной массы и размешать с вином, лимонным соком, измельченной цедрой, взбитыми белками. В смесь добавить кашу и вновь перемешать. Массу разложить в смазанные маслом формы и запечь. При подаче пудинг полить фруктовым соусом.

## Пельмени уральские

Фарш:

говядина и свинина (мякоть) – по 180 г

баранина (мякоть) – 120 г

масло сливочное – 50 г

мускатный орех – 2 г

сливки – 2-3 ст. л.

лук репчатый – 1-2 головки

соль, перец – по вкусу

Тесто:

мука – 2 стакана

яйца – 1 шт.

вода – 3/4 стакана

соль – по вкусу

Приправа:

чеснок – 3-4 дольки

масло сливочное – 2 ст. л.

уксус – 3 ст. л.

соль, перец – по вкусу

Говядину, свинину и баранину два раза провернуть через мясорубку вместе с маслом и мускатным орехом. Фарш посолить, поперчить и хорошо перемешать, постепенно вливая сливки. Мелко нашинковать репчатый лук, добавить его в фарш и снова хорошо перемешать. Муку высыпать на доску, сделать лунку, влить туда 1/2 яйца, воду посолить и замешать крутое тесто. Оставить его на 20-30 минут. Затем скатать из теста валик, разрезать его поперек на небольшие куски, раскатать их в виде кружков и на середину каждого положить чайную ложку фарша. Сложить каждый кружок пополам и края плотно защипать. Взбить оставшуюся половину яйца, смазанные им готовые пельмени выложить на противень, посыпанный мукой, и поставить на холод. Готовить на пару 10-15 минут. Подавать на стол, заправив тертым чесноком, смешанным с растительным маслом, уксусом, солью и перцем.



## Винегрет из фруктов и овощей

1 яблоко  
1 груша  
1 мандарин  
1 апельсин  
3-4 шт. вареного картофеля  
1 морковь  
1 огурец  
по 50 г сельдерея, салата и горошка  
1/2 стакана соуса майонез

Очищенные яблоки, груши, картофель, морковь, огурцы нарезать тонкими ломтиками, сложить в миску, прибавить горошек, нарезанный сельдерей и листики зелени петрушки. При подаче на стол продукты слегка посолить, посыпать сахаром и смешать с соусом майонез и лимонным соком. Винегрет сложить в салатник, украсить ломтиками апельсина, дольками мандарина и зеленым салатом.

## Тертый пирог

200 г маргарина или масла  
2 яйца  
1 стакан сахарного песка  
1/2 чайной ложки соды, растворенной в 2 ст. ложках кефира (уксуса)  
2-3 стакана муки  
ванилин  
Начинка на выбор: 3-4 яблока (натертые на крупной терке), или варенье, или творог.



Растереть яйца с сахаром, добавить мягкий маргарин и другие компоненты. Замесить тесто, вынести его на холод. Готовое тесто разделить на 2 части и одну часть натереть на крупной терке – на дно подогретого, промасленного противня.

Поставить на несколько минут в духовку для просушки верхнего слоя. Затем вынуть из духовки, разложить подготовленную начинку (яблоки с сахаром или варенье; в творог, растертый с сахаром, растопленным маслом и яйцом, можно добавить изюм). Сверху натереть вторую половину теста и испечь пирог. Горячим на противне посыпать сахарной пудрой. Охлажденный переложить на блюдо. Попробуйте, вкусно и экономно.

слить, почки обмыть, залить свежей водой и варить их до готовности (примерно 1-1 1/2 часа). На бульоне, полученном при варке почек, приготовить соус. Для этого столовую ложку муки с таким же количеством масла поджарить до темно-коричневого цвета, развести 1 1/2 стаканами горячего бульона и проварить на слабом огне в течение 5-10 минут. Сваренные почки нарезать небольшими ломтиками, смешать с мелко нарезанным и поджаренным луком и вместе прожарить 2-3 минуты. Затем почки переложить в неглубокую кастрюлю, добавить нарезанный дольками поджаренный картофель, очищенные и нарезанные ломтиками огурцы, 1-2 лавровых листика и 5-8 горошин перца (или 1/10 шт. стручкового), залить подготовленным процеженным соусом, накрыть крышкой и поставить тушить на 25-30 минут. При подаче на стол почки вместе с гарниром переложить на подогретое блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом. Таким же способом можно приготовить и свиные почки, но их, без предварительной варки, нарезают сырыми и обжаривают.

## Крендель с миндалем

1 кг муки  
1 1/3 стакана молока  
12 яичных желтков  
1 1/2 стакана сахара  
300 г масла или маргарина  
3/4 чайной ложки соли  
200 г изюма  
100 г сладкого миндаля  
40-50 г дрожжей  
1/2 порошка ванилина  
1-2 ст. ложки сахарной пудры

Приготовить опару из молока, дрожжей и половины взятой муки и дать подняться в теплом месте. Отдельно растереть добела яичные желтки с сахаром и ванилином, затем к желткам добавить размягченное, выбитое добела масло или маргарин, перемешать и переложить в готовую опару, добавить соль, остальную муку и вымесить тесто так, чтобы оно отставало от стенок посуды. Прибавить перебранный, промытый и просушенный изюм, перемешать, накрыть и поставить в теплое место. Тесто должно быть довольно густым. Когда тесто поднимется, выложить его на доску, посыпать мукой, вымесить и раскатать руками в форме жгута (тоньше к краям), концы сплести, положить на лист, придать красивую форму кренделя и поставить лист на несколько минут в теплое место.



то. Затем смазать яичным желтком, засыпать верх нарезанным или нарубленным миндалем (очищенным от кожицы и просушенным) и поставить в духовой шкаф на 40-50 минут для выпечки. Готовый крендель переложить с листа на бумагу, сложенную в несколько слоев, чтобы дно кренделя не отпотело. При подаче на стол крендель слегка посыпать сахарной пудрой и переложить на блюдо, покрытое салфеткой.

## Почки говяжьи в соусе с луком

500 г говяжьих почек  
600 г картофеля  
1 головка лука  
3-4 соленых огурца  
1 ст. ложка муки  
2-3 ст. ложки масла

Почки очистить от жира и пленок, положить в кастрюлю, залить холодной водой и довести до кипения. После этого воду



## Холодный сладкий борщ

4 свеклы  
6 картофелин  
20 г зеленого лука  
60 г сухофруктов  
2 ст. л. сметаны  
1/2 яйца  
1/5 ч. л. лимонной кислоты  
сахар, соль, перец по вкусу  
1,2 л воды

Промытые сухофрукты заливают горячей водой, добавляя сахар, варят до размягчения. Очищенный и нарезанный кубиками картофель варят 10 минут. Мелко нарезанную свеклу заливают горячей водой, добавляют лимонную кислоту, соль и варят до мягкости. Затем все компоненты соединяют и доводят до готовности. Борщ охлаждают, кладут нарезанные крутые яйца, перец, зеленый лук, сметану.

## Лимонный торт с коньяком

250 г сливочного масла,  
250 г сахарного песка,  
5 яиц,  
4 ст. ложки коньяка (или рома),  
125 г муки,  
125 г крахмала,  
125 г сахарной пудры,  
130 мл свежевыжатого лимонного сока,  
неполная чайная ложка разрыхлителя.

Размягченное около 1 часа при комнатной температуре сливочное масло взбить миксером, добавить сахар, яйца и 3 ст. ложки коньяка, взбить до полного растворения сахара. Всыпать (предварительно тщательно перемешанные между собой) муку, крахмал и разрыхлитель. Ложкой все аккуратно хорошо перемешать. Форму для торта смазать тонким слоем масла и слегка посыпать мукой или мелко размолотыми орехами, выложить в нее полученное тесто. Выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 190 гр. Цельсия приблизительно 35-50 минут, пока воткнутая деревянная палочка не будет выниматься сухой. Пока бисквит выпекается, приготовить лимонную смесь. Лимонный сок и 1 ст. ложку коньяка смешать со 100 г сахарной пудры. Когда бисквит будет готов, вынуть его из духовки, но из формы не вынимать, дать слегка остыть (около 2-3 минут). Затем вязальной спицей сделать множество отверстий на всю глубину, приготовленной лимонной смесью равномерно полить торт сверху и оставить охлаждаться. После полного охлаждения вынуть из формы, посыпать остатками (25 г) сахарной пудры и подать на стол.

## Жаренный гусь с яблоками и овощами



Обрезать у гуся края крылышек и шейку. Тушку приправить снаружи и внутри. Почистить несколько яблок (желательно антоновского типа) и нарезать брусочками.

Измельчить 3 луковицы. Смешать яблоки, лук, 2 стол. ложки изюма, 3 ст. ложки миндаля, 1 стол. ложку майорана, соль, перец и наполнить гуся полученной смесью. Зашить. Крупно нарезать лук и морковь (по 2 штуки).

Выложить гуся грудкой вниз в гусятницу, запекать 20 минут при температуре 250 градусов. Перевернуть, снизить температуру до 190 и положить в гусятницу морковь, лук, шейку и крылышки. Подлить воды и запекать еще 2 часа, поливая выделяющимся соком. Чтобы получилась очень аппетитная корочка перед тем, как поставить гуся в духовку обмажьте его полностью сметаной!

Если нет желания изгаляться со всеми ингредиентами, которых достаточно много в этом рецепте – положите внутрь только яблоки с брусникой, или клюквой, и добавьте в смесь немного сахара! Получается очень вкусно!

## Салат «Ночь»

1 стакан чернослива  
1 стакан размолотых грецких орехов  
1/2 стакана изюма  
2/3 стакана сметаны (лучше йогурта)  
2 ст. ложки какао  
2 ст. ложки сахара



Чернослив залейте горячей водой и дайте постоять 20-30 мин., затем воду слейте, отделите мякоть чернослива от косточек. После этого чернослив измельчите и положите в блюдо. Добавьте изюм, грецкие орехи, всё перемешайте и залейте кремом, приготовленным из сметаны, какао и сахара.

## Чанахи

500 г жирной баранины  
750 г картофеля  
200 г помидоров  
300 г баклажанов  
200 г стручков зеленой фасоли  
1 головка репчатого лука  
зелень

Баранину обмыть и нарезать небольшими кусками, положить в металлическую, а лучше в керамическую посуду вместимостью 2-3 л. Туда же добавить мелко нарезанный лук, нарезанный дольками картофель, нарезанные половинками помидоры, мелко нарезанные стручки фасоли, нарезанные кубиками баклажаны, зелень петрушки, кинзы, базилика, всё это посолить, посыпать перцем и залить 2 стаканами воды. Посуду накрыть крышкой и поставить в духовку на 1,5-2 ч. Подать чанахи на стол в той же посуде, в которой готовили.

## Закуска под пиво

Пиво можно пить по-немецки, с сосисками, можно по-английски, с чипсами или солёными орешками, можно по-японски, с суши. У нас пьют по-славянски, с водкой. А можно с крылышками. Для приготовления необходимы куриные крылья, берём в расчёте 0,5 кг на одного любителя пива. Можно готовить крыло целиком, а можно разделить на две части. Два или более яиц. Соль, сахар, перец, чёрный или красный – на любителя. И кукурузные хлопья. Именно кукурузные. Но не сладкие глазурированные, а солёные. Есть кукурузные хлопья просто для малышей. Эти в самый раз.

Приготовление: Крылья оставляем целыми или делим на две части. Солим, перчим. Хлопья измельчаем путём обычной скалки или пустой пивной бутылкой. Готовим кля – яйца разбиваем в отдельную посудину и разбалтываем.

Готовить всё это принято во фритюрнице. Но иногда за наличием присутствия отсутствия данного агрегата. Сойдёт сковородка, заполненная подсолнечным маслом, с таким расчётом, что бы крылья погружались под масло. Доводим масло до кипения.

Берём крылышко окунаем в яйцо. Потом обкатываем в кукурузных хлопьях и на сковородку. Готовиться быстро, до появления аппетитной хрустящей румяной корочки.

Готовые крылышки выкладываем на тарелку. Посыпаем сверху немного зеленью. Подаём ещё немного твёрдого сыра. Достаём пиво из холодильника и – вперёд.

Рецепт прислал Андрей

## Морские гребешки во фритюре

- 1 1/4 ст. муки
- 2 яйца (желтки отдельно от белков)
- 3/4 ст. пива
- по 1/4 ч.л. чабреца, кайенского перца, соли, черного перца и базилика
- 3 ст. раст. масла
- 1 кг крупных морских гребешков

Смешать желтки с 1 ст. муки. Добавить специи и пиво. Дать отстояться час. Крепко взбить белки и добавить в тесто. Обвалить

гребешки в муке, обмакнуть в тесто и жарить во фритюре.

## Рулет с бананом

- 1 яйцо
- 1/2 банки сгущенного молока (лучше пожире)
- 1 чайная ложка соды
- 3 столовых ложки муки (с горкой)
- один банан (длинный)

Все смешать, тонкой струйкой распределить равномерно на противень, покрытом бумагой для выпекания. выпекать 2–3 минуты, горячий корж смазать повидлом (вареньем, той же сгущенкой – кто как любит), положить целый банан и свернуть в рулет (вокруг бананана). Быстро и вкусно:).

## Устрицы «Казино»

- 36 устриц
- 100 г сала
- 1 луковица
- 1 маленький зеленый сладкий перец
- 1 стебель сельдерея
- 1 ст.л. лимонного сока
- 1 ч.л. соли
- 1/4 ч.л. перца
- 1/4 ч.л. соуса Табаско (или щепотка перца чили)
- 150 г твердого сыра

Очистить устриц и уложить на противень. Вытопить из сала жир, шкварки убрать, на жире обжарить нарезанный лук, сельдерея и сладкий перец. Добавить остальные ингредиенты и тушить 5 минут. Полить этим соусом устрицы и выпекать их в горячей духовке 10 минут. Посыпать сыром и поставить в духовку еще на 5 минут. Подавать очень горячими. Вместо устриц можно использовать моллюсков.



## Закусочные расстегаи с мясом

- Для теста:
- 6 стаканов пшеничной муки
- 45 г свежих дрожжей
- 80 г столового маргарина
- 175 г меланжа (смеси белков и желтков)
- 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли
- Для начинки:
- 750 г мясного фарша
- 2 сваренных вкрутую яйца
- 2-3 ст. л. рубленой зелени петрушки
- растительное масло для смазывания противня
- 1 яйцо для смазывания расстегаев

Из указанных ингредиентов и 2 стаканов воды замесить дрожжевое опарное тесто, разделить на кусочки по 45 г, сформировать из них шарики. Дать расстояться 5 мин. и раскатать из них круглые лепешки. На середину каждой лепешки положить фарш, соединить края теста так, чтобы середина пирожка осталась открытой. Уложить на противень, смазанный маслом, и после расстойки смазать яйцом. Выпекать маленькие круглые расстегаи при температуре 200 С в течение 25-30мин. до появления золотистой корочки. После выпечки в отверстия в середине расстегаев положить рубленые крутые яйца и посыпать зеленью.

## Похлебка луковая

- лук репчатый – 10 головок
- петрушка – корень
- сельдерея или пастернак – корень
- укроп сушеный – 1 ст. л.
- лист лавровый
- гвоздика
- перец душистый

Луковицы мелко нашинковать.

Отварить в литре воды коренья, опустить в бульон лук, посолить, добавить сушеную зелень.

Когда суп будет готов, дать ему настояться..

Подавать с сухариками из белого хлеба.

## Салат «Неаполитанский»

- ветчина вареная – 400 г
- шампиньоны консервированные – 150 г
- помидоры – 4
- Для соуса:
- базилик – 1 пучок
- масло растительное – 6 ст. л.
- уксус – 2 ст. л.
- соль
- перец

Ветчину нарезать узкими полосками, грибы – тонкими ломтиками, помидоры разрезать каждый на 8 частей. Базилик промыть, несколько листиков отложить для украшения, остальные крупно пору-

бить и смешать с растительным маслом, уксусом, перцем и солью.

Ветчину, шампиньоны и помидоры смешать с салатным соусом.

Готовый салат украсить зеленью базилика.

## Крапива, тушенная со сметаной в горшочке

*крапива – 1,5 кг  
мука – 500 г  
сметана – 1 литр  
соль*

Перебрать молодую крапиву, ошпарить кипятком и мелко поперчить, посолить.

Из муки, воды и соли сделать крутое тесто, оставить на 30 минут. Потом тонко раскатать и нарезать круги по форме горшочков.

Уложить в горшочки слоями тесто и крапиву, каждый слой густо полить горячей сметаной и поставить в духовку.

## Завитки из индейки

*индейка – 300 г белого мяса без кожи  
клюква – 125 г  
лимон – тонкие листики из кожур  
мед – 2 ч.л.  
Для маринада:  
имбирь тертый – 1 ст.л.  
чеснок – 1 зубчик измельченного  
лимон – натертая цедра 1 и 1 ст.л. сока  
йогурт натуральный – 45 г  
соль – 1/2 ч.л.  
соус «Табаско»*

Приготовить маринад – для этого тщательно перемешать имбирь, чеснок, мед, цедру лимона, лимонный сок, йогурт, соль и несколько капель «Табаско».

Тонко порезать мясо индейки и разделить его на полоски шириной 12х1 см. Положить мясо в маринад и оставить на 2-3 часа.

Вымочить деревянные шампур в холодной воде, чтобы не опалить их в духовке.

Сложить лимонную кожуру, клюкву и мед в небольшой сотейник, добавить 2 ст.л. воды и поставить на 3-4 минуты на небольшой огонь. Вынуть ягоды и кожуру ложкой из сотейника и остудить.

Насадить полоски мяса на шампур в форме буквы S, перемежая ягодами клюквы.

Выстелить противень пергаментной бумагой и сложить на него шампур, поставить в духовку или гриль на 12-15 минут.

Украсить шампур листочками из кожуры лимона и подавать.

## Салат из крабовых палочек



*рис вареный – 200 г  
палочки крабовые – 1 упаковка  
помидоры – 2 шт.  
огурцы – 2 шт.  
томат – 3 ст. л. пасты  
сметана  
соль  
укроп  
базилик*

Палочки, овощи и зелень порезать. Смешать с рисом, сметаной, томатной пастой и посолить.

## Суп грибной сырный

*сыр плавленый – 100 г  
шампиньоны – 100 г  
лук – 2  
сливки  
соль  
перец  
карри  
зелень  
вода  
масло*

Порезать шампиньоны и лук, обжарить их. Положить в кипящую воду плавленый сыр, добавить соль, перец и карри. Затем положить

обжаренные грибы и лук. Добавить сливки.

## Индейка под сливочным соусом с зеленым горошком

Индейку нарезать на кусочки, посолить, поперчить, обжарить вместе с нарезанным тонкими полукольцами репчатым луком. Добавить немного воды и тушить до готовности. Потом добавить 1,5 стакана сливок, 1/2 банки зеленого горошка, соль по вкусу и довести до кипения. Подавать с мягким белым хлебом и картофельным пюре.

## Макаронная запеканка

*макароны типа «рожки» – 200 г  
ветчина – 300 г  
лук – 1  
перец болгарский – 1  
масло сливочное – 100 г  
Для соуса:  
сметана – 250 г  
яйца – 4  
масло сливочное – 100 г  
зелень  
мускатный орех*

Сварить макароны. Мелко порезать ветчину, лук и перец и обжарить их на сливочном масле.

Приготовить соус, смешав сметану, яйца, масло, мускатный орех и мелко нарезанную зелень.

Смешать макароны и ветчину с овощами, выложить в сковороду и залить соусом. Запекать в духовке 10 минут при 250 С.

## Бананы в кляре

*бананы – 2-3 шт.  
мука рисовая – 100 г  
вода газированная минеральная  
масло растительное  
пудра сахарная*

Из муки и минеральной воды сделать кляр. Разрезать вдоль пополам очищенных бананов, обмакнуть в кляр и жарить.





## Томатный суп со шпиком

помидоры – 1,5 кг  
шпик – 150 г  
вино красное столовое – 3/4 стакана  
бульон куриный – 0,4 л  
сметана – 0,5 стакана  
паста томатная – 0,5 стакана  
лук репчатый  
соль  
сахар  
перец острый – стручок  
петрушка – зелень  
лист лавровый

Разогреть в кастрюле растительное масло, обжарить в нем лук, шпик и рубленую зелень. Через 10 минут добавить томатную пасту, затем порезанные четвертушками помидоры, посолить и поперчить.

Залить бульоном, положить лавровый лист, стручок перца без семян и варить под крышкой 45 минут. Для пикантности можно бросить 1 ч.л. терпких ягод (можжевельник, терн, кизил).

Протереть через сито, влить вино, положить сахар по вкусу, снова довести до кипения.

Разлить в тарелки, посыпать рубленой зеленью и заправить сметаной.



покрывала мясо и тушить на слабом огне до готовности.

Подавать на стол с картофелем или каким-нибудь овощным гарниром, полив соком, полученным при тушении.

## «Чак-чак»

мука – 500 г  
масло топленое – 500 г  
мед – 500 г  
яйца – 5  
сахар – 50 г  
молоко – 50 г  
леденцы – 50 г  
соль

Из муки, яиц, молока с добавлением соли замесить мягкое тесто. Небольшие куски теста раскатать в тонкие жгуты (колбаски) диаметром в 1 см и разрезать их на ровные кусочки.

На столе кусочки теста раскатать ладонью в шарики и обжарить в кипящем масле до золотистого цвета.

Мед выложить в миску, добавить сахар, растопить на тихом огне, время от времени помешивая и варить до готовности.

Обжаренные в масле шарики теста выложить в кастрюлю или глубокую миску, залить горячим медом и хорошо перемешать.

После этого чак-чак переложить на поднос или блюдо и смоченными в холодной воде руками придать ему желаемую форму. Украсить мелкими леденцами.

## Авокадо с творогом

Авокадо разрезать, удалить косточку, мякоть извлечь из кожи, размельчить и перемешать с творогом.

Добавить в эту массу грецкие орехи, а затем снова поместить с кожицу плода, смазанную изнутри лимонным соком.

## Салат лесника

Телятину отварить и охладить. Не пользуясь ножом, разорвать руками на мелкие волокна и 5–7 минут мариновать в нескольких каплях красного винного уксуса.

Верхние, самые нежные веточки укропа порезать на кусочки длиной по 1,5–2 см – укропа должно быть вдвое больше, чем мяса.

В миске смешать мясо, укроп, горстку грецких орехов и заправить оливковым маслом. Выложить на листья зеленого салата и украсить ягодами клюквы.

## Салат «Наполеон»

Нарезать 4 отваренные свеклы кружочками толщиной 0,5 см. Размять вилкой 150 г козьего сыра, добавить горсть обжаренных очищенных семечек, 1 зубчик мелко нарезанного чеснока и 1 стебель мелко нарезанного сельдерея. Все перемешать.

На ломтик свеклы положить часть сырной начинки, сверху еще ломтик свеклы, затем еще слой начинки и еще один ломтик свеклы. Полить заправкой.

Заправка: сок половины лимона, 2 ст. л. любого растительного масла, щепотка красного перца, щепотка тмина, щепотка соли, 2–3 ч.л. гранатового сока, горсть зерен граната соединить и перемешать. Посыпать салат петрушкой.

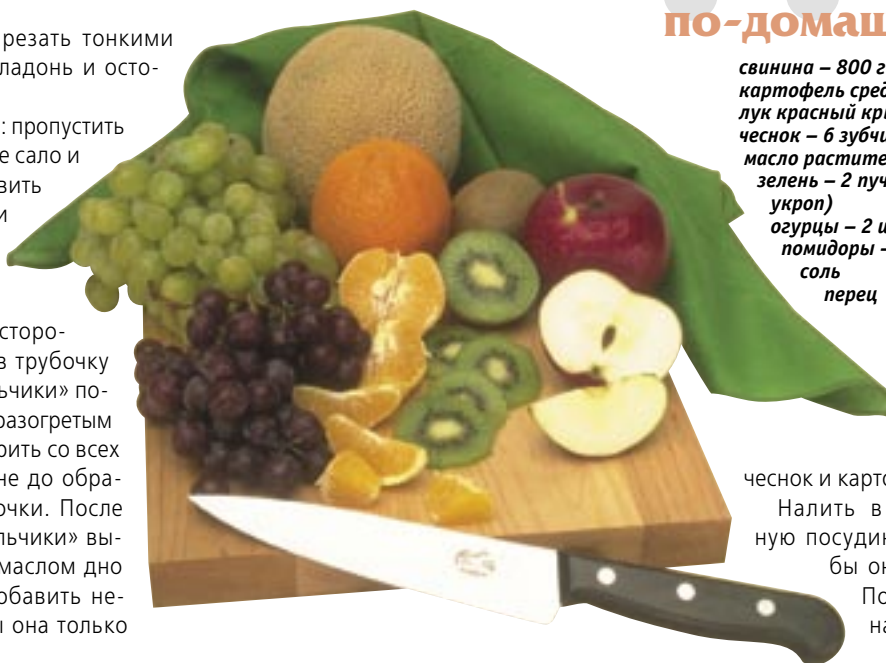
## Жаркое по-домашнему

свинина – 800 г  
картофель средний – 7  
лук красный крымский – 3 головки  
чеснок – 6 зубчиков  
масло растительное – 100–150 г  
зелень – 2 пучка (петрушка, укроп)  
огурцы – 2 шт.  
помидоры – 2 шт.  
соль  
перец

Мясо нарезать крупными, толщиной в 1,5 см кусками. Почистить лук, чеснок и картофель.

Налить в глубокую чугунную посудину масло так, чтобы оно закрывало дно.

Поставить на огонь, нагреть и выложить



## Свинные «пальчики»

Мякоть свинины нарезать тонкими кусками величиной с ладонь и острожно отбить.

Приготовить начинку: пропустить через мясорубку свежее сало и зубчики чеснока, добавить по вкусу соль и перец и все хорошо перемешать.

Каждый ломтик мяса смазать с одной стороны пастой, завернуть в трубочку и связать ниткой. «Пальчики» положить на сковороду с разогретым маслом и быстро обжарить со всех сторон на сильном огне до образования румяной корочки. После этого снять нитки, «пальчики» выложить на смазанное маслом дно широкой кастрюли, добавить немного воды так, чтобы она только

мясо. Посолить, поперчить. Закрывать крышкой и тушить 15-20 минут.

Картофель нарезать крупными кусками.

Нарезанные лук и чеснок разделить на 2 равные части. Одну часть выложить поверх мяса.

Заложить в кастрюлю картофель и сверху прикрыть оставшимся луком и чесноком. Тушить на медленном огне еще 20 минут.

Перемешать. Если картофель и мясо дали недостаточно сока, можно добавить воды. Оставить на огне еще минут на 20. Жаркое готово, когда картофель разварился.

Готовое блюдо перед подачей на стол украсить зеленью и подавать с салатом из крупно нарезанных помидоров и огурцов.

## Конфеты «Шоколадная гроздь»

*шоколад белый – 100-125 г  
шоколад темный – 100-125 г  
смесь сушеных фруктов – 125 г  
смесь засахаренных цукатов – 125 г*

Темный и белый шоколад растопить по отдельности на водяной бане. В темный шоколад вмешать сухофрукты, нарезанные на кусочки. В белый шоколад вмешать порезанные засахаренные цукаты.

Заготовить заранее маленькие бумажные «чашечки». Десертной ложкой наполнить каждую шоколадно-фруктовой смесью и оставить до полного застывания.

## Салат «Семь минут»

*говядина вареная – 200 г  
свекла вареная – 1  
морковь по-корейски – 200 г  
капуста белокачанная – 200 г  
(или пекинская капуста)  
кукуруза – 200 г (или картофель фри)  
лук зеленый – 150 г  
майонез – 4 ст. л.*

Свеклу очистить и нарезать кубиками. Мелко порубить зеленый лук.

Капусту нарезать соломкой.

Кубиками нарезать вареное мясо (курицу или колбасу).

На большой тарелке разложить лепестками все ингредиенты: свеклу, мясо, лук, морковь, капусту, кукурузу. В центр «цветка» выдавить майонез.

Прежде чем приступить к еде, перемешать двумя ложками все составляющие.

## Одесский салат

*салат листовой  
огурцы  
помидоры  
брынза консервированная в масле со специями  
соль  
перец красный  
уксус бальзамический*

Порвать салат руками, порезать огурцы и помидоры кружочками.

Выложить из банки брынзу и вылить часть масла, добавить соль, перец и уксус.



## Суп-крем из моркови

*морковь – 3 шт.  
сливки – 150 мл 10 %  
лист лавровый  
соль*

Морковь почистить, порезать толстыми кружочками и сварить с лавровым листом.

Измельчить ее в блендере.

Перелить в кастрюлю, добавить сливки, посолить и прогреть.

## Мясо по-арабски

*баранина без костей – 1 кг  
лук – 2  
яйца – 8  
сыр твердый – 200 г  
соль  
перец красный*

Лук измельчить и обжарить.

Мясо порезать кусками среднего размера и положить на ту же сковородку, где жарится лук. Посолить и поперчить, жарить 10 минут.

Взбить яйца, потереть сыр на крупной терке.

Выложить мясо на

смазанный противень, залить яйцами, посыпать тертым сыром, посолить и поперчить. Запечь в духовке.

## Шоколадное мороженое

*шоколад черный – 225 г  
сливки – 1 литр 33 %  
яйца – 7 желтков  
сахар – 150 г  
виски – 100 мл  
эссенция ванильная – несколько капель*

Добавить в сливки эссенцию и подогреть, не давая закипеть.

Взбить желтки с сахаром.

На водяной бане растопить шоколад, добавить виски.

Сливки смешать с желтками, поставить на огонь и хорошенько подогреть, постоянно помешивая, до загустения. Добавить шоколад, перемешать и перелить в пластиковый контейнер.

Когда масса остынет, еще раз перемешать и поставить в морозильник на 3-4 часа.

## Конфеты «Трюфель»

*сливки – 300 г 33 %  
шоколад молочный – 700 г  
какао-порошок – 100 г*

Растопить на водяной бане шоколад. Потом отлить в небольшую емкость примерно 100 г шоколада.

Подогреть сливки, не доводя их до кипения и вылить в основную массу расплавленного шоколада.

Перемешать и поставить в холодильник остывать.

Вынуть примерно через 30 минут, когда масса слегка застынет.

Налепить из массы небольшие комочки.

Каждый обмакнуть в растопленный шоколад и обвалять в какао-порошке.

Хранить конфеты в холодильнике.



## Запеканка из фасоли с картофелем

*фасоль – 150-200 г  
картофель – 4-5  
лук – 2  
масло растительное  
соль  
перец  
сухари молотые*

Сварить фасоль. Отдельно сварить картофель в мундире. Очистить картофель и пропустить через мясорубку вместе с обжаренным в растительном масле луком и фасолью. Посолить картофельно-фасолевую массу, посыпать перцем, уложить на смазанный маслом и обсыпанный молотыми сухарями противень, разровнять поверхность и запекать в духовке 20 минут. Подать запеканку горячей, разрезав на порционные куски.

## Пирожные «Клубничка»

*сгущенка – 0,5 банки  
печенье – 200 г  
вафли – 200 г  
свекла вареная – 2 шт.  
сахар – 4 ст. л.*

Прокрутить через мясорубку вафли и печенье. Можно смешать несколько сортов печенья – земляничное, ореховое, шоколадное – пирожное получится еще ароматнее и вкуснее.

Перемешать полученную крошку со сгущенкой, пока не получится густая однородная масса.

Очистить вареную свеклу и натереть ее на терке. Свеклу лучше варить не более 20 минут, чтобы она осталась твердой, легко терлась, не превращаясь при этом в кашу. Выжить из свеклы сок.

Из массы вафель и печенья, перемешанной со сгущенным молоком, скатать шарики. Опустить их в тарелку со свекольным соком.

Окрашенные свекольным соком шарики обваливать в сахаре. При желании их можно подержать в холодильнике, чтобы «клубнички» немного заморзли.

## Рыбное филе со свекольным гарниром

*600 г вареной свеклы;  
3 стол. ложки сливочного масла;  
50 мл бульона из кубиков;  
1 чайн. л. горчицы;  
2 чайн. л. лимонного сока;  
1 луковица;  
2 стол. л. муки;  
400 мл молока;  
1 желток;  
щепотка тертой лимонной цедры;  
1/2 пучка экстрагона;  
600 г филе трески;  
1 стол. л. растительного масла.*

Свеклу натереть и 1 минуту тушить в 1 стол. л. сливочного масла. Влить бульон и тушить без крышки около 5 минут. Приправить горчицей,

солью, молотым черным перцем и 1 чайн. л. лимонного сока.

Лук очистить, нарезать мелкими кубиками и пассеровать в оставшемся сливочном масле. Посыпать мукой. Влить молоко и, помешивая, довести до кипения.

Кастриюлю снять с плиты, вбить желток. Приправить лимонной цедрой, посолить и поперчить.

Экстрагон вымыть, оборвать листики и добавить в соус.

Филе вымыть, обсушить и разрезать на 4 куса. Сбрызнуть оставшимся лимонным соком, посолить, поперчить. Обжаривать рыбу в разогретом растительном масле в сковороде с глубоким дном по 3-4 минут с каждой стороны. Выложить на свеклу, украсить по желанию веточками пряных трав и подавать к столу.

Совет: вместо экстрагона можно использовать укроп.

## Карбонад в пиве

*4 телячьих битки  
2 ст. ложки муки  
1 бутылка светлого пива (0,5 л)  
500 г репчатого лука  
50 г сливочного масла  
1 ст. ложка растительного масла*

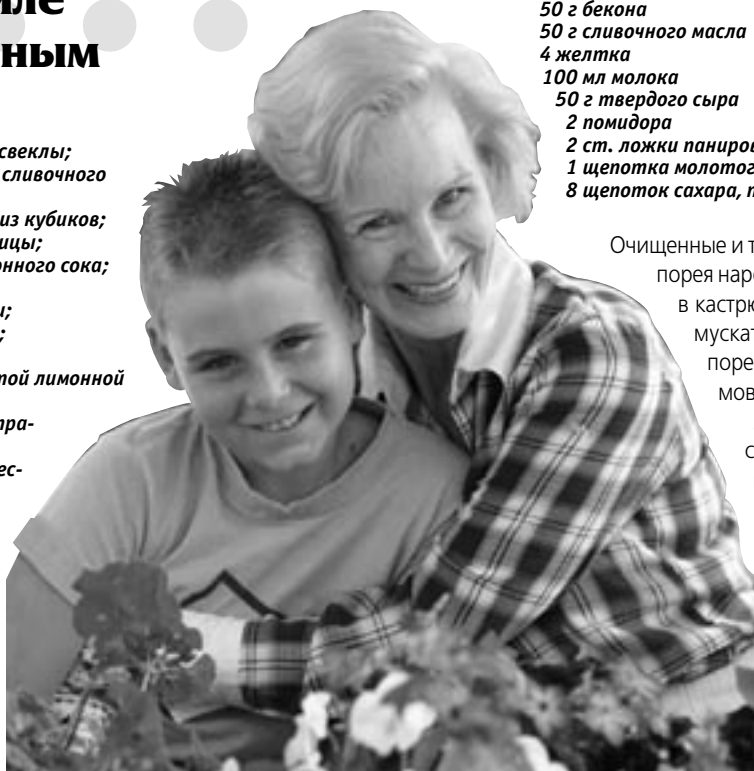
Битки отбить, посолить, обваливать в муке, обжарить на растительном масле. Лук нарезать полукольцами и обжарить на сливочном масле до золотистого цвета. Соединить лук с битками, залить пивом и тушить 20 минут (крышкой не накрывать) до полного испарения пива. Подавать со свежими овощами и зеленью.

## Лук-порей с беконом

*500 г лука-порея  
50 г бекона  
50 г сливочного масла  
4 желтка  
100 мл молока  
50 г твердого сыра  
2 помидора  
2 ст. ложки панировочных сухарей  
1 щепотка молотого мускатного ореха  
8 щепоток сахара, перец, соль по вкусу*

Очищенные и тщательно вымытые стебли лука-порея нарезать кольцами. Закипятить воду в кастрюле, добавить в нее соль, перец, мускатный орех, сахар и варить в ней порей 10 минут. Затем вынуть его шумовкой, дать жидкости стечь.

Жаропрочную форму смазать сливочным маслом, выложить в нее бекон, а сверху – порей. Смешать шелтки с молоком солью, мускатным орехом. Вылить смесь на порей, сверху положить помидоры, посыпать тертым сыром, смешанным с сухарями. Запекать 20 минут в духовке при температуре 180 градусов.





## Луковые кольца с соусом

500 г репчатого лука  
1 стакан растительного масла  
200 г муки  
2 яйца  
100 мл пива  
1 ч. ложка соли  
1/2 ч. ложки сахара  
Для соуса:  
100 г майонеза  
10 г сливок  
1 помидор

Битки отбить, посолить, обвалять в муке, обжарить на растительном масле. Лук нарезать полукольцами и обжарить на сливочном масле до золотистого цвета.

Соединить лук с битками, залить пивом и тушить 20 минут (крышкой не накрывать) до полного испарения пива.

Подавать со свежими овощами и зеленью.

## Сырный рулет «Наслаждение»

300-400 г твердого сыра  
Начинка:  
10 г отварного мяса курицы  
100 г творога  
1-2 измельченных зубчика чеснока

Приготовьте начинку: курицу нарежьте кубиками, добавьте творог, орехи, чеснок и тщательно перемешайте (вместо этих продуктов можно использовать 100-200 г шампиньонов, поджаренных с луком).

Сыр нарежьте крупными кубиками, положите в кулек, туго перевяжите его и опустите в кипящую воду на 15 минут. Выньте и на разделочной доске придайте сыру форму круга. Сверху выложите начинку, сверните рулетом и зашипните «шов».

Пометисте рулет в кулек и поставьте в холодильник минимум на один час. Затем достаньте, нарежьте кусочками и выложите на блюдо.

Украсить рулет можно майонезом, укропом, консервированным горошком, кукурузой, грецкими орехами.

## Молочный суп с овощами

1 л молока  
2 моркови  
1 большая луковица  
3 клубня картофеля  
масло сливочное – 10 г  
2 лавровых листа  
соль и сахар по вкусу

В кипящее молоко добавить соль и сахар по вкусу, картофель, мелко нарезанные морковь с луком (пассерованные на сливочном масле), лавровый лист.

## Холодный свекольник «бурикес»

4-5 свеклы  
1,2 л воды  
200 г сметаны  
2 яйца  
1 огурец  
25 г зеленого лука  
зелень петрушки  
соль, сахар, лимонную кислоту по вкусу

Молодую свеклу вместе с ботвой промыть, мелко нарезать и залить кипящей водой. Варить 7-10 минут. Добавить по вкусу соль,

сахар, лимонную кислоту. В отдельную посуду влить сметану (на 4 тарелки жидкости), медленно помешивая, влить тонкой струйкой охлажденный свекольник. Сметану растереть с жидкостью до однородной массы, чтобы не было сгустков. Накрошить мелко огурец, 2 сваренных вкрутую яйца, немного зеленого лука, зелень. К холодному свекольнику можно подать горячий картофель.

## Салат «Чафан»

Картофель  
Говядина (можно свинина)  
репчатый лук  
вареная свекла  
корейская морковь  
зелень: петрушка, укроп, зеленый лук

Очень тонкой соломкой порезать мясо и обжарить, очень тонкой соломкой порезать картошку и пожарить, смешать оба продукта. Тонкие кольца репчатого лука порезать на четыре части и замочить на некоторое время в холодной воде (пример-

н 0

20 мин), чтобы ушла излишняя горечь

и неприятный запах. Вареную свек-

лу натереть на терке или овоще-

резке (так же не очень тол-

стыми полосками). Зелень

всю мелко порубить. Взять

большое круглое блюдо,

в середину выкладываем

смесь жарен. картошки

и мяса (горкой), вокруг:

горка вымоченного лука,

горка варенной свеклы,

горка смеси из зелени.

горка корейской морковки.

Потом повторяем: лук, свекла,

зелень, морковь. На каждую горку

сверху – щедрую ложку майонеза. На

стол подаем в таком виде очень эффектно.

Потом (уже за столом) двумя ложками ломаем всю эту красоту, и хо-

рошенько перемешиваем, стараясь, чтобы каждому на тарелку попали

все ингредиенты. Кажется, что сложно, но готовится очень быстро,

внешний вид красив и эффектен и очень вкусно.



## Говядина по-венски в соусе из хрена

1 кг говядины (мякоть)  
1 пучок зелени  
1 луковица  
2 лавровых листика  
1 гвоздика  
1 долька чеснока  
2 кусочка сахара-рафинада  
сливочное масло или маргарин  
мука  
хрен  
соль  
сливки

Мясо залить горячей водой, прибавить зелень, лавровый лист, лук, гвоздику, чеснок, сахар и соль. Поставить на огонь, довести до кипения, уменьшить огонь, несколько раз снять пену. Когда мясо наполовину будет готово, разрезать пополам луковицу, разрезанной частью положить на горячую сковороду и подрумянить, после чего опустить в бульон (он станет темнее и крепче). Приготовить соус из хрена: растопить масло, поджарить на нем муку, добавить мясной бульон и сливки (по желанию); смешать с хреном. Готовое мясо разделить на порции и подать с отварным картофелем и соусом из хрена. Бульон подать на первое.