

Рецепты
для Вас



Рецепты старого трактирщика



Рецепты старого трактирщика. – М.: Цитадель-трейд,
Р 45 2006. – 64 с.

ISBN 5-7717-0059-2

В книгу вошли рецепты традиционных блюд, которые издревле составляли «русский стол», и необычайно оригинальную основу меню почти всех русских трактиров.

Русская же кухня проста, доступна и полезна. В ход идет то, что под рукой, к чему мы все давным-давно привыкли. Гусь в яблоках, блины, гурьевская каша, расстегаи, кулебяки, всевозможные похлебки (среди них уха - царица похлебок), блюда из овощей, дичи, рыбы и всевозможной «звериной» - это настоящие сокровища русского кулинарного искусства. Хлеб-соль!

УДК 64
ББК 36.997

ISBN 5-7717-0059-2

© Издательство «Цитадель-трейд», 2006

Введение

На исходе XIX и в начале XX века традиционная русская кухня прочно овладела русским трактиром. Поначалу трактиры стояли у столбовых дорог, на трактах. Они были пристанищем и постоянным двором для всякого служилого и рабочего люда, особенно для ямщиков.

Посетителями городских трактиров, поначалу имевших статус третьеразрядных гостиниц с рестораном, были в основном русские купцы, поэтому и стол там был по преимуществу традиционный.

В Москве, например, был трактир Тестова, щеголявший русским столом. Купечество и барство валом валило туда.

Петербургская знать специально приезжала в Москву отведать тестовского поросенка, раковый суп с расстегаями и знаменитую гурьевскую кашу.

Для многих москвичей трактир тоже был «первой вещью». Он заменял и биржу для коммерсантов, и место деловых свиданий, дружеских бесед и отдыха для всякого люда, а также разгула для всех - от миллионера до босняка!

С течением времени были утеряны многие рецепты, забыт вкус большого количества русских национальных блюд, стали недоступными многие продукты, но все же давайте вспомним, чем был богат традиционный русский стол, и не просто вспомним, но и попробуем приготовить наиболее примечательные блюда. Многие старинные кушанья могут быть украшением вашего стола, сделать современное меню изысканнее, разнообразнее, оригинальнее и полезнее.

В заключение заметим, что наша книга основана на рецептах XV века, собранных в книге «Домострой».

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Так же, как и сегодня, в старину обед начинали с холодных блюд, так называемого «рассольного». Наибольшей популярностью на Руси пользовались закуски из редьки, огурцов, капусты, грибов, рыбы - свежих или заготовленных впрок. Ассортимент закусок включал также и винегреты, и салаты, и различные грибные, овощные и мясные блюда.

Икра из свежих грибов

На 400 г свежих грибов 1 луковица, 1-2 ст. ложки растительного масла, пучок зеленого лука, соль, перец, столовый уксус по вкусу.

Грибы отварить, отцедить и тушить в собственном соку, пока он не испарится. Затем их мелко пошинковать или пропустить через мясорубку, смешать с рубленым луком, слегка поджаренным в растительном масле, посолить, заправить мелко нарезанным зеленым луком, перцем, столовым уксусом.

В икру можно по вкусу добавить чеснок, выдавленный через давилку или протертый на терке.

Еще в икру при приготовлении добавляют помидоры и морковь; тогда лук и овощи обжариваются отдельно, а потом добавляются в грибы и дотушиваются.

Такую икру можно готовить практически из любых грибов: из опят, белых, моховиков и подберезовиков. Получается одинаково вкусно, только цвет разный.

Паштет грибной

Сушеные грибы (2 горсти), 5 крутых яиц, 150 г сыра, лук, соль, майонез (острый), растительное масло.

Размочить грибы в теплой воде (несколько часов), отварить и, отцедив, обжарить с луком (нужно, чтобы получилось как можно суше), добавить перетертые сыр и яйца, соль по вкусу. Заправить майонезом. Можно поперчить для большей остроты.

Икра свекольная

3-4 средние запеченные (или вареные) свеклы, 1 соленый огурец, 3-4 дольки чеснока, 1-2 ложки растительного масла, уксус, соль, перец по вкусу.

Огурец и свеклу очистить от кожицы, репчатый лук слегка обжарить на растительном масле. Чеснок очистить.

Все овощи пропустить через мясорубку, заправить солью, перцем, растительным маслом, хорошо перемешать.

Капуста квашеная с орехами

500 г белокочанной квашеной капусты, 3-4 ст. ложки толченых грецких орехов, 1 ч. ложка приправы хмели-сунели, 2-4 дольки чеснока, зелень петрушки или укропа.

Капусту отжать, мелко нарубить, смешать с орехами, растертыми с солью и чесноком. Добавить хмели-сунели, отжатый капустный сок, мелко нарезанную зелень и перемешать.

Картофель отварной с соусом из сельди

Картофель, 2 сельди, 1 луковица, 250 г майонеза, 1/2 стакана сметаны, горчица по вкусу.

Подать горячий отварной картофель, слегка политый маслом и посыпанный рубленой зеленью.

Приготовление соуса. Очистить сельдь от костей, мелко порубить, добавить так же мелко порубленный лук, смешать с майонезом и сметаной, для остроты добавить горчицу по вкусу. Подать отдельно в соуснике.

Огурцы малосольные

Мелкие свежие огурчики, укроп, хрен, чеснок, листья черной смородины и вишни, рассол (30-50 г соли на 1 л воды).

Огурцы промыть, срезать концы, ошпарить кипятком и сложить в кастрюлю, перекладывая листьями и специями. Затем залить таким количеством рассола, чтобы он покрыл огурцы. Поставить в прохладное место, придавив гнетом. Через 8-10 часов огурцы будут готовы. Подавать, выложив в глубокую посуду с небольшим количеством рассола.

Огурцы, соленные в тыкве

1 большая спелая тыква, мелкие огурчики, зелень (укроп, листья вишни, смородины, дуба, эстрагон), рассол (на 10 л воды - 1,5 стакана соли).

Срезать верхушку тыквы, вынуть сердцевину, положить на дно зелень, затем огурчики, снова зелень и так, пока тыква не будет наполнена доверху. Всыпать горсть соли, прикрыть зеленью, затем срезанной верхушкой, завязать веревочной сеткой, поставить в кадку с огурцами и залить рассолом. Прикрыть деревянным кружком, придавить гнетом. Хранить в погребе или подвале.

Перед подачей вынуть тыкву из рассола, развязать веревку, снять крышку, собрать сверху зелень, поставить тыкву на тарелку и подать на стол.

Огурцы, фаршированные редисом и яйцами, с отварным языком

1 кг огурцов, 4 яйца, 2 пучка редиса, 200 г густой жирной сметаны, 500 г языка вареного, 1 ст. ложка рубленой зелени укропа, 2 ст. ложки рубленого зеленого лука, соль по вкусу.

Отобрать ровные небольшие тонкие огурцы, вымыть, вытереть, разрезать вдоль пополам, вычистить из них зерна и, если огурцы горькие, очистить от кожицы. Мелко порезанные варе-

ные яйца и натертую на крупной терке редиску перемешать, добавить зелень укропа, рубленый зеленый лук. Все перемешать с густой сметаной, посолить по вкусу. Отварной язык нарезать тонкими ломтиками. Свободную от семян середину огурцов наполнить приготовленным салатом, сверху положить ломтик языка, сложенный вдвое, с боков украсить «розочками» из редиса. Разложить на прямоугольном стеклянном блюде.

Редька тертая с сухариками и гусиным жиром

1 редька средних размеров, 2 ломтика черного хлеба, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка гусиного или куриного жира, 1 ст. ложка уксуса, 1 ст. ложка растительного масла, рубленая зелень, соль по вкусу.

Редьку почистить, помыть, натереть на крупной терке, заправить солью, уксусом и растительным маслом.

Хлеб порезать мелкими кубиками, посыпать солью и высушить в духовке.

Лук мелко нарезать и обжарить на жире.

В салатник горкой выложить редьку, вокруг уложить сухарики, а сверху - обжаренный лук и зелень.

Свекла, маринованная по-старорусски, с грибами

1 свекла, 1 корень хрена, лавровый лист, черный перец горошком, гвоздика, уксус, 3 белых гриба, отваренных и мелко нарубленных, 1 мелко порезанная и припущенная до мягкости луковица, соль по вкусу, 2 ст. ложки растительного масла.

Испечь в духовке красную сладкую свеклу, очистить, нарезать тонкими ломтиками и сложить в банку, пересыпая тертым корнем хрена. Отдельно вскипятить уксус с лавровым листом, горошинами черного и душистого перца и гвоздикой. Залить подготовленную свеклу горячим или остывшим маринадом (горячим на 3 часа, остывшим - на сутки). Крепость уксуса по вкусу.

Готовую свеклу извлечь из маринада, дать стечь жидкости, мелко порезать, соединить с грибами, луком, заправить маслом, посолить, переложить в салатник. Подать с хреном.

Осетрина холодная с хреном

100 г осетрины, 25 г хрена, коренья, специи, уксус, соль по вкусу.

Ошпаренную и зачищенную осетрину отварить с кореньями в подсоленной воде с уксусом. Остудить в том же бульоне. Зачистив от хрящей, нарезать мякоть тонкими кусочками и уложить на блюдо.

Подавать к столу с хреном и различными овощами.

Рыба в остром маринаде

300 г осетрины, 1 головка репчатого лука, 400 г помидоров, 1 ст. ложка растительного масла, 50 г зеленого лука, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, сок половины лимона, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

Осетрину отварить, нарезать кусочками, положить в салатник и покрыть кольцами лука. Приготовить маринад: спелые помидоры протереть через сито и заправить сахаром, солью, лимонной кислотой, растительным маслом. Рыбу залить маринадом, посыпать рубленым зеленым луком и зеленью, охладить.

Рыба заливная ломтиками

1 1/2 кг рыбы, по 1 шт. моркови, петрушки и лука репчатого, 2 ст. ложки желатина, 1 л бульона рыбного, 2-3 яйца, 10 горошин перца, 2 лавровых листа, соль по вкусу, зеленый горошек, 1 пучок зелени петрушки.

Сварить бульон из овощей и специй и в кипящий бульон положить очищенную рыбу. Дать закипеть на сильном огне, затем убавить огонь и варить рыбу до готовности, не давая воде кипеть. Сваренную рыбу положить в холодную подсоленную воду и, когда остынет, нарезать тонкими широкими кусками. Желатин залить 1/2 стакана холодного бульона и поставить в теплое место, чтобы разошелся. Бульон из-под рыбы продолжать выпаривать до тех пор, пока не останется 1 л жидкости. С процеженного бульона снять жир и сразу же смешать с распущенным желатином. Хорошо размешать и 1/3 всего количества разлить в большой эмалированный противень; на полужастывшее желе разложить ломтики рыбы, украсить каждый кружочком вареного яйца, несколькими зелеными горошинами, зелеными веточками петрушки и нарезанной в виде звездочек вареной морковью из рыбного бульона. Сверху залить оставшимся полужастывшим рыбным желе, дать хорошо застыть, обрезать вокруг каждого ломтика застывшее желе, все ломтики положить «чешуей» на узкое длинное блюдо. К рыбе подать майонез.

Студень (холодец)

2 кг мясных субпродуктов, 2-3 моркови, 2 луковицы, корень петрушки, лавровый лист, перец горошком, соль по вкусу, 1 головка чеснока, хрен с уксусом, горчица.

Говяжьи ножки, а также губы, уши, хвосты промыть, разрубить на куски, положить в большую кастрюлю и залить 4 л холодной воды. Кастрюлю поставить на огонь, воду довести до кипения, снять накипь и варить субпродукты 4-5 часов при медленном кипении, периодически снимая жир и накипь. В конце варки добавить морковь, лавровый лист, перец, лук, петрушку и соль.

Когда бульон станет клейким, вынуть из него субпродукты и процедить. Мякоть отделить от костей, положить в процеженный бульон и варить еще 20-30 мин. Затем добавить мелко нарубленный чеснок, посолить по вкусу и разлить бульон по тарелкам. Разложить в тарелки мясо и поставить на холод для застывания.

Застывший студень нарезать на порции, подать к нему хрен с уксусом, горчицу.

Студень из куриных потрохов

1 кг потрохов, 1,5 ст. ложки желатина, 3 моркови, 2 головки репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 1 корень сельдерея, лавровый лист, молотый черный перец, соль.

Куриные потроха залить холодной водой и варить 2-2,5 часа. Овощи положить за 1 час, а печенку и специи - за 20 минут до окончания варки. Готовый бульон слить в отдельную посуду. Потроха мелко порубить, положить в бульон и кипятить 20 минут. Добавить размоченный желатин, растертый чеснок, слегка охладить, разлить в посуду и поставить в холодное место для застывания.

Говядина тушеная заливная с овощным желе

3 кг мякоти говядины, 100 г шпика, 50 г топленого масла, 3 телячьи ножки, 3 луковички, 3 моркови, 1 петрушка, 15 горошин перца, 100 г зеленого салата, 100 г хрена натертого, 1 небольшая вареная свекла, 2 ст. ложки майонеза, 3-4 лавровых листа.

Говядину нашинковать, натереть солью и изжарить на масле в глубокой жаровне со всех сторон. Добавить все овощи, а также мелко порубленные телячьи ножки, положить перец и лавровый лист, посолить и залить водой так, чтобы она покрывала все на 2 пальца. Закрывать крышкой, вскипятить на сильном огне, потом убавить огонь и доваривать так, чтобы вода едва кипела. Когда мясо на ножках станет мягким и отвалится от костей, а говядина уварится до мягкости, снять все с огня, вынуть мясо, нарезать тонкими ломтиками и разложить на глубоком блюде. Соус протереть сквозь сито, если нужно, посолить по вкусу. Запечь мясо соусом и поставить застудить. Застывшее блюдо украсить салатом, вырезанным кружками, на каждый кружок положить немного тертого хрена, смешанного с натертой на мелкой терке вареной свеклой и заправленного майонезом.

Телятина заливная

1 задняя ножка телятины, 100 г масла для жаренья, соль по вкусу, 1 банка горчицы, 2 ст. ложки желатина, 1 стакан бульона.

Для украшения: 100 г зеленого салата, 2-3 отварные моркови, 4 яйца крутых, 3-4 соленых огурчика, 2-3 моченых яблока.

Заднюю ножку обмыть, обсушить, смазать горчицей и положить на ночь в холодное место. Утром стереть горчицу полотенцем, натереть ножку солью, смазать маслом. Положить на противень, подлить воды и поставить в хорошо нагретую духовку; жарить, часто поливая соком. Когда телятина зарумянится, перевернуть на другую сторону. Жарить 1 1/2-2 часа на среднем огне. Телятину остудить, нарезать тонкими ломтиками, положить на блюдо. Края блюда украсить нарезанными яйцами, морковью, зеленым салатом, веером соленых огурчиков, дольками моченых яблок. Залить все соком из-под телятины, смешанным с крепким бульоном и растворенным желатином.

Заливное из мозгов, ветчины, яиц

500 г мозгов, 400 г ветчины, 6 сваренных вкрутую яиц, по 1 ст. ложке зелени петрушки и укропа, 150 г масла, 1,5 стакана сливок, 1,5 стакана мясного бульона, 100 г муки, 0,5 стакана сухого белого вина, 1,5 стакана томатного сока, 1 головка репчатого лука, 20 г желатина, 2 кочана зеленого салата, соль и сахар по вкусу.

Мозги очистить от пленок и сварить в соленом кипятке, добавив немного уксуса, чтобы вода была чуть кисловатой. Остудить мозги и нарезать кубиками, так же нарезать ветчину. Яйца порезать вдоль, на 8 частей каждое.

Приготовление соуса. Поджарить нарезанный лук до золотистого цвета в 50 г масла, добавить 75 г масла и 75 г муки, размешать не жаря, влить сливки, вскипятить, разбавить горячим бульоном, смешанным с томатным соком, хорошо размешать, снова вскипятить, процедить, добавить распущенный желатин, влить 0,5 стакана сухого белого вина, размешать. В форму, смоченную холодной водой, влить немного соуса, остудить. Затем положить в форму рядами мозги, яйца, ветчину. Каждый ряд поливать соусом и застуживать, посыпая рублеными зеленым салатом и зеленью. Заполнить всю форму, залить сверху соусом и хорошо застудить. Заливное выложить на блюдо, по краю разложить кружочки помидоров с положенными на них кружочками яиц. Между ними разместить кусочки рубленого зеленого салата.

Паштет из говяжьей печени

500 г печени, 250 г копченой свиной грудинки, 1 зубчик чеснока, 1 головка репчатого лука, 4 ломтика сала, 150 г коньяка, перец, соль.

Печенку, свиную грудинку, чеснок и лук варить до готовности печенки. Затем все пропустить 2 раза через мясорубку. Добавить соль, перец, коньяк, хорошо перемешать. Положить в форму и поставить в духовку на 30 минут, покрыв ломтиками сала.

Поросенок холодный с хреном

1 поросенок, 3 ст. ложки желатина, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Для соуса: 400 г сметаны, 100 г хрена, соль и сахар по вкусу.

Опаленного и хорошо промытого поросенка завернуть в салфетку, положить в эмалированную кастрюлю, залить водой так, чтобы она его всего покрыла, поставить на сильный огонь, дать воде сильно прокипеть 1 раз, а затем убавить огонь так, чтобы вода не кипела. Таким образом варить поросенка 3 1/2 часа без соли, специй и кореньев. Когда поросенок сварится, вынуть его, переложить в другую кастрюлю и залить подсоленной холодной водой. Из 750 мл бульона, в котором варился поросенок, сделать желе. Остывшего поросенка разрезать на порции: по суставу отрезать голову, разрубить ее вдоль пополам; ножки отрезать по суставу; поросенка разрубить вдоль; обе половинки разрубить на одинаковое количество кусков. На длинном блюде сложить куски так, чтобы получился целый поросенок, залить его полужестким желе, украсив поросенка веточками петрушки. К этому блюду подать хрен со сметаной. Для этого хрен натереть, засыпать 2 ст. ложками сахара и открытым поставить в холодное место на 2-3 часа. Перед подачей соединить со сметаной и посолить по вкусу.

Язык под грибным соусом

500 г свиного языка, 1 морковь, по 1 корню сельдерея и петрушки, 1 головка репчатого лука, соль по вкусу.

Для соуса: 3 ст. ложки муки, 4 ст. ложки жира, 2 ст. ложки уксуса, 200 г свежих грибов, соль по вкусу.

Подготовленный язык отварить в подсоленной воде с добавлением нарезанных крупными ломтиками овощей. Готовый язык вынуть из бульона, снять кожу, охладить, нарезать и уложить на тарелку. Приготовить белый соус (см. с. 27), используя половину нормы масла с добавлением уксуса. Очистить и нарезать грибы, поджарить их с оставшимся маслом и ввести в соус. Варить 10 мин, подливая бульон. Готовым соусом залить язык.

Язык отварной с соусом из зеленого горошка

1 язык говяжий, 200 г свежего зеленого горошка, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 0,5 стакана сметаны, сахар и соль по вкусу.

Язык хорошо промыть в нескольких водах, залить водой так, чтобы она только его покрыла. Довести воду до кипения и, сняв пену, посолить. Варить язык до готовности, не давая бульону кипеть. Сваренный язык очистить от кожи, нарезать тонкими ломтиками, залить соусом из зеленого горошка. Остальной соус подать отдельно в соуснике.

Приготовление соуса. Зеленый горошек вскипятить, всыпать по вкусу соль и сахар, заправить мукой, растертой с маслом, разбавленным холодным отваром из-под горошка и сметаной.

Рубцы отварные

1 кг рубцов, 2 моркови, 1 корень петрушки, 5 зубчиков чеснока, пучок зелени петрушки, черный молотый перец, тмин, лавровый лист, соль по вкусу.

Подготовленные рубцы замочить в холодной воде на 2-3 часа, периодически меняя воду. В кастрюлю налить 3-4 л воды, положить рубцы, соль, морковь, лавровый лист, тмин, петрушку и варить до размягчения (2-3 часа).

Сваренные рубцы вынуть из бульона, посыпать молотым перцем, рубленым чесноком, зеленью петрушки, свернуть рулетом, перевязать нитками, снова положить в бульон и варить еще 30 мин. Затем вынуть из бульона, остудить, удалить нитки, нарезать кружочками, уложить на блюдо. Подать с хреном и овощами.

Окорок свиной, тушеный в духовке

1 кг свиного окорока, по 1/2 стакана измельченного репчатого лука и моркови, натертой на крупной терке, 100 г свежих грибов, 1 стакан сухого белого вина, лавровый лист, перец горошком, соль по вкусу.

Окорок с небольшим слоем сала уложить в сотейник. Добавить лук, морковь, лавровый лист, грибы (мелко порезанные), перец, посолить, полить вином и тушить в духовке до готовности, периодически поливая вытопившимся жиром.

Подать к столу со свежей или квашеной капустой, зеленым горошком.

Ножки свиные копченые отварные

4 копченые свиные ножки, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1 корень петрушки, зелень сельдерея, лавровый лист, перец черный молотый, перец душистый, соль по вкусу.

Ножки промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой и варить до мягкости вместе со специями и солью. Готовые ножки вынуть, уложить на блюдо и подать с горчицей, томатным соусом, заправленным мелко нарезанными луком-пореем и маслинами.

Буженина

500 г свинины, 3 зубчика чеснока, 4 стакана хлебного кваса (светлого, кислого), лавровый лист, перец душистый горошком, веточка мяты, соль по вкусу, перец черный молотый.

Свинину промыть, нашинковать чесноком, посыпать молотым перцем, натереть солью, положить в эмалированную посуду, запить квасом, добавить лавровый лист, мяту, перец горошком, накрыть и вынести на холод на сутки. Затем переложить в сотейник и запечь в духовке до румяного цвета. Подавать с горчицей или тертым хреном.

Винегрет овощной

1-2 картофелины, 1-2 моркови, 1 свекла, 100 г цветной капусты, 50 г зеленого горошка, 1 сваренное вкрутую яйцо, зеленый салат, 1/2 стакана сметаны, соль, сахар по вкусу, зелень укропа.

Картофель, морковь, свеклу отварить, охладить, нарезать кубиками, цветную капусту разобрать на соцветия, отварить. Все перемешать, добавив горошек, соль, мелко нарезанную зелень укропа, заправить сметаной.

Винегрет с грибами

5-7 соленых или маринованных грибов, остальные продукты, как для «Винегрета овощного».

Промыть и нашинковать соленые или маринованные грибы (белые, грузди, рыжики), смешать их с овощным винегретом, украсить овощами, грибами, листиками салата.

Винегрет с рыбой

200-300 г рыбы, 3 картофелины, 1 свекла, 1 морковь, 2 соленых огурца, 2/3 стакана майонеза, 2 ст. ложки готового острого соуса, специи, соль по вкусу.

Рыбу отварить со специями, охладить, нарезать ломтиками. Картофель, свеклу, морковь отварить, охладить, нарезать кубиками, смешать с рыбой, посолить, заправить майонезом и соусом.

Винегрет из картофеля и селедки

1,2 кг картофеля, 2 селедки, 2 головки репчатого лука, 2 ч. ложки готовой горчицы, 2 яйца, 1 ст. ложка каперсов, 1 ч. ложка 3%-ного уксуса, 2 ч. ложки растительного масла, перец черный молотый, эстрагон, зелень петрушки, укропа, лука.

Картофель отварить, нарезать его тонкими ломтиками. Селедку почистить, отделить филе, мелко изрубить; лук измель-

чить, желтки яиц растереть с маслом и горчицей, добавить перец, каперсы, уксус, эстрагон, зелень. Все перемешать с картофелем и подать.

Винегрет с сельдью

1 сельдь, 2-3 картофелины, 1 свекла, 1 морковь, 2-3 соленых огурца, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2/3 стакана майонеза, уксус, соль по вкусу, листья зеленого салата.

Сельдь вымочить, отделить филе от костей, нарезать кусочками. Свеклу, картофель и морковь отварить, охладить, нарезать кубиками. Огурцы измельчить. Все перемешать, заправить майонезом и уксусом, посолить, украсить кусочками сельди, листьями зеленого салата и цветком из яйца.

Винегрет мясной

100 г вареного мяса, 2 картофелины, 1-2 моркови, 1 свекла, 2 соленых огурца, 2 сваренных вкрутую яйца, 2/3 стакана майонеза, соль, молотый перец по вкусу, листья зеленого салата, зелень петрушки или укропа.

Мясо нарезать тонкими ломтиками, картофель, морковь и свеклу отварить, нарезать мелкими кубиками, огурец и яйцо измельчить. Все соединить, добавить майонез, соль, перец, тщательно перемешать, выложить в салатник, украсить листьями салата и мелко порубленной зеленью.

Салат с маринованными грибами

150 г маринованных шампиньонов, 2 картофелины, 1 луковица, 100 г свежей капусты, 1 долька чеснока, 2 ст. ложки брусники или клюквы, лимонный сок или лимонная кислота по вкусу.

Грибы и картофель нарезать ломтиками, лук порубить, капусту тонко нашинковать и слегка перетереть с солью. Измельченные продукты смешать, добавить к ним лимонный сок или раствор лимонной кислоты. Для украшения салата можно использовать бруснику (свежую либо моченую) или клюкву.

Салат со свежими грибами

500 г свежих грибов, 500 г картофеля, 2 свежих огурца, 1 ч. ложка горчицы, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу, 100-150 г масла растительного, уксус по вкусу, 2 ст. ложки лука зеленого, 1 стакан сметаны.

Грибы отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, промыть от слизи в холодной воде, обсушить, нарезать крупными ломтиками. Картофель отварить в мундире, очистить, нарезать мелкими кубиками. Яйцо сварить вкрутую. Желток поло-

жить в миску и оставить для соуса. Белок нарезать «лапшой». Огурцы очистить и нарезать мелкими кубиками. Все продукты перемешать и залить соусом. Сверху посыпать рубленым зеленым луком.

Приготовление соуса. Растереть вареный желток с сахаром, солью, готовой горчицей, постепенно вливая небольшими порциями растительное масло. Растирать до тех пор, пока не получится густая однородная масса. Влить уксус или лимонный сок по вкусу, добавить сметану, размешать.

Салат из квашеной капусты (Вариант 1)

200 г квашеной капусты, 1 яблоко, 1/2 ч. ложки сахара, 2 ст. ложки растительного масла, 1 головка репчатого лука.

Капусту нашинковать, яблоко почистить и натереть на крупной терке, лук мелко порезать. Все соединить, добавить сахар, растительное масло и хорошо перемешать.

Салат из квашеной капусты (Вариант 2)

200 г квашеной капусты, 1 яблоко, 1/2 ч. ложки сахара, 1 головка репчатого лука, 2 колечка ананаса, нарезанного кубиками, 2 ст. ложки тертой редьки, 60 г корейки, порезанной кусочками и поджаренной, 3 шт. мелко нарезанной сливы или горсть винограда, 2-3 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Капусту мелко нарубить, яблоко почистить и натереть на крупной терке, лук мелко нашинковать. Все сложить в миску, соединить с остальными ингредиентами, добавить сахар, масло и соль по вкусу, перемешать, выложить в салатник, украсить фруктами.

Салат из свежей капусты

1/2 кочана белокочанной или краснокочанной капусты.

Для заправки: 3 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки растительного масла, 1 сырой желток, 1 ч. ложка сухой горчицы, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.

Капусту мелко нашинковать. Из указанных ингредиентов приготовить соус путем взбивания, полить им капусту и перемешать.

Салат из редьки

1 редька, 1 ст. ложка рубленого зеленого лука, 1 ст. ложка растительного масла, 2-3 ст. ложки кислого кваса или уксуса, рубленая зелень укропа, соль по вкусу.

Редьку натереть на крупной терке, посолить, заправить маслом, соединить с луком и квасом, хорошо перемешать, выложить в салатник и посыпать укропом.

Салат русский

1 редька, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 яблоко, 1/4 среднего кочана капусты, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка винного уксуса, сахар, зелень укропа и петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Редьку, морковь, корень петрушки, яблоко очистить, помыть, натереть на крупной терке; капусту нашинковать. Овощи смешать, посолить, поперчить, полить растительным маслом и уксусом и хорошо перемешать.

Готовый салат выложить в салатник и украсить веточками зелени.

Салат из свеклы и хрена

2-3 небольшие свеклы, 1 корень хрена, 2 ст. ложки уксуса, 3-4 белых гриба, 1 вареное яйцо, 2-3 ст. ложки растительного масла.

Свеклу и грибы сварить в подсоленной воде до готовности, охладить. Свеклу очистить и натереть на крупной терке, грибы мелко порезать.

Хрен почистить и натереть на мелкой терке и оставить открытым на 1 час.

Затем соединить свеклу с грибами, хреном, заправить уксусом, маслом, посолить и хорошо перемешать. Выложить в салатник и посыпать мелко порубленным яйцом.

Тыква отварная

300 г тыквы, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана уксуса, 1/2 стакана кипяченой воды, корица, гвоздика по вкусу.

Тыкву нарезать кубиками и отварить в маринаде из воды, уксуса, сахара, корицы и гвоздики. Готовая тыква должна быть прозрачной. Она особенно хорошо сочетается с мясными и рыбными блюдами.

Салат из хрена с яйцами и зеленью

100 г хрена, 4 яйца, по 1 ст. ложке рубленой зелени петрушки и укропа, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки рубленого зеленого лука, 2 ч. ложки сахара, соль по вкусу.

Хрен натереть на мелкой терке, перемешать с сахаром и оставить открытым на 1 час, затем смешать с рублеными яйцами, луком и зеленью, залить все сметаной, посолить и тщательно перемешать. Подать на плоской тарелке.

Салат из бараньих ножек

8 ножек бараньих, 1/2 стакана уксуса, 2 луковицы, 2 моркови, 1 сельдерей, 1 ч. ложка перца горошком, 2 лавровых листа, 1 ст. ложка тертого хрена, 5-6 долек чеснока, 250 г майонеза, 2 ч. ложки сахара.

Ножки сварить в воде с луковицей, морковью и сельдереем. Снять мясо с костей, обсушить, нарезать лапшой и положить на 1/2 часа в холодный маринад, сваренный из 1 стакана воды, уксуса, лука, перца горошком, лаврового листа и моркови. Через 30 мин вынуть приготовленное мясо ножек из маринада, обсушить, положить в стеклянную посуду и залить майонезом, смешанным с натертым хреном, растолченным чесноком и сахаром. Салат будет вкуснее, если поддержать его 2 часа до подачи на стол в холодильнике.

Салат из раков

30 раков, 100 г сельдерея, 200 г кабачков, 250 г майонеза, 1/2 маленькой банки консервированного зеленого горошка, 2 средних яблока, 3 средние картофелины, 2 яйца, 3 свежих огурца.

Промытых щеткой раков залить соленым кипятком, добавить зелень петрушки и укропа, сварить (раки должны стать совершенно красными, а между каркасом и шейкой должна появиться белая трещинка). Очистить клешни и шейки, вынуть средние плавники с черными кишочками. Кабачки очистить от кожи и семян, нарезать полосками в палец толщиной, положить в дуршлаг и опустить в кастрюлю с подсоленной кипящей водой. Сварить, следя за тем, чтобы кабачки не переварились (они должны быть прозрачными, но не совсем мягкими). Картофель, сельдерей и яйца отварить до готовности, остудить и порезать мелкими кубиками. Так же порезать огурцы и яблоки. Добавить зеленый горошек. Кабачки и раковые шейки порезать более крупными кубиками. Все продукты перемешать, сложить в стеклянный салатник, залить майонезом, смешанным с 2 чайными ложками сахарной пудры. Сверху украсить маленькими фантиками салата (листочками, свернутыми в кулек), в которые положить раковые шейки. Это украшение можно положить на кружки красных помидоров.

Салат из рыбы и раков

500 г рыбы, 20 раков, 500 г зеленого салата, 8 яиц крутых, 5-6 огурцов свежих, 500 г майонеза, 1 ст. ложка сахара.

Рыбу отварить. Раков и яйца отварить и очистить. Нарезать рыбу крупными кубиками, яйца разделить на четвертинки, раковые шейки и мясо клешней оставить целиком. Огурцы нарезать

«лапшой», так же нарезать листья вымытого и обсушенного салата. Салат и огурцы заправить майонезом, хорошо перемешать и уложить вперемежку с рыбой, яйцами и раками. Залить майонезом, смешанным с 1 ст. ложкой сахара. Сверху украсить салат раковыми шейками, кружочками вареных яиц и листьями зеленого салата.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Русская национальная кухня располагает богатым набором первых блюд: это щи, борщи, рассольники, солянки (селянки), окрошки, ботвиньи, свекольники, овощные и крупяные супы, уха. Каждое из этих названий объединяет десятки кушаний, которые могут стать украшением любого стола.

Щи суточные по-старинному

500 г говядины (лучше грудинки), 500 г квашеной капусты, 1 морковь, 1 репа, 3 луковицы, 1 ст. ложка муки, 4 ст. ложки растительного масла, соль, сметана перец, лавровый лист, корень петрушки.

Сварить мясной бульон: мясо промыть в холодной воде, положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на сильный огонь и довести до кипения. Затем огонь убавить и варить при слабом кипении, пену и жир снимать. Через 30-60 мин после начала варки положить 1 луковицу, морковь, корень петрушки, соль. За 5-10 мин до окончания варки добавить перец и лавровый лист. Готовый бульон процедить.

Лук нарезать и слегка обжарить на масле. Добавить квашеную капусту и продолжать обжаривать, постоянно мешая, пока капуста не станет мягкой. Затем все овощи положить в бульон, заправить мукой, добавить лавровый лист, перец и варить 15-20 мин. Готовые щи выставить на холод и дать им замерзнуть. На следующий день разогреть и подавать со сметаной. Отдельно подать гречневую кашу или пирожки.

Щи боярские

100 г сухих белых грибов, 2,5 стакана слегка отжатой кислой капусты, 300 г мяса, 2 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 крупных помидора, 3-4 зубчика чеснока, 1 ст. ложка муки, перец черный молотый, кардамон, 3 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Грибы отварить, мелко нашинковать и сложить в глиняный горшок. Туда же положить мясо, порезанное на кусочки и обжаренное.

Капусту мелко порубить, сложить в отдельную кастрюлю и потушить вместе с мелко порезанным луком, морковью, корнем

петрушки и 2 ст. ложками растительного масла. Затем овощи также сложить в горшок, залить грибным отваром, заправить перцем и кардамоном, посолить, заправить мукой, поджаренной в 1 ст. ложке масла, поставить в духовку и потомить минут 40. В конце варки положить рубленый чеснок.

Подать со сметаной или гренками из гречневой каши (см. с. 57).

Щи постные николаевские

800 г кислой шинкованной капусты, 2 головки репчатого лука, 5 ст. ложек горчичного масла, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 репа, 2 ст. ложки томатного пюре, 2-3 сухих гриба, 1 ст. ложка муки, соль по вкусу.

Лук нашинковать, сложить в кастрюлю, добавить 4 ст. ложки масла и слегка поджарить. Добавить капусту, натертую морковь, корень петрушки, репу, томат и тушить под крышкой около часа. Затем развести грибным или овощным бульоном, положить отваренные и мелко порезанные грибы, муку, поджаренную с 1 ст. ложкой масла, посолить, дать щам немного покипеть и можно подавать.

Щи зеленые

400 г шпината, 200 г щавеля, 1 небольшая морковь, пучок петрушки, 1 луковица, 3-4 средние картофелины, 2 яйца, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного или топленого масла, 1/2 стакана сметаны, 2-3 лавровых листа, 5-6 горошин черного перца, соль, 2 л мясного бульона или воды.

Шпинат перебрать и промыть в большом количестве воды 2-3 раза. При этом воду не сливать, а вынуть из нее зелень, чтобы песок не остался на листьях. Так же моют и щавель. Проварить шпинат в большом количестве воды, не накрывая кастрюлю крышкой. Откинуть шпинат на сито, промыть холодной водой и пропустить через мясорубку. Щавель промыть, отжать и потушить с маслом. Затем пропустить через мясорубку. Пюре шпината и щавеля соединить, добавить разведенную отваром шпината мучную пассеровку, половину всего количества сметаны и прогреть 15-20 мин. Мелко нарезанный лук и корни обжарить на масле до образования у лука золотистой окраски. Картофель нарезать тонкими ломтиками. В кипящий мясной бульон или воду положить картофель, а через 15-20 мин смесь шпината со щавелем, пассерованные корни и варить 15-20 мин. За 5-10 мин до окончания варки добавить лавровый лист, перец, соль.

Щи рахмановские

200 г осетрины, 400 г крупной частиковой рыбы, 400 г рыбной мелочи для бульона, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 головка репчатого лука, 400 г шпината, 200 г щавеля,

1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки топленого или сливочного масла, зелень, 2-3 лавровых листа, 5-6 горошин черного перца, сметана, соль по вкусу.

Сварить бульон из ершей или другой мелкой рыбы, в конце варки добавить белые корни. Бульон слить и отварить в нем целые звенья осетровой рыбы. Затем вареную осетрину нарезать на порционные куски. Рыбу частиковых пород разделить на филе без костей, запанировать и обжарить. На рыбном бульоне сварить зеленые щи, в глиняный горшочек положить вареную и жареную рыбу, залить горячими щами и подать с яйцом, сваренным в мешочек. Отдельно подать сметану.

Щи морские старинные

400 г филе морского окуня, 600 г квашеной капусты, 120 г свиного жира, 10 г филе копченой скумбрии или сельди, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки топленого масла, 100 г сметаны, зелень петрушки или укропа, соль по вкусу.

Квашеную капусту потушить с добавлением свиного сала, филе копченой скумбрии (сельди) и измельченного репчатого лука. Отдельно обжарить порционные куски морского окуня (путассу, трески, пикши, макруруса).

Репчатый лук, морковь и корень петрушки мелко нарезать и обжарить на маргарине. В готовую тушеную капусту влить рыбный или мясной бульон, добавить обжаренные овощи, варить 5-10 минут, затем положить куски жареной рыбы. Подать со сметаной и зеленью.

Щи из квашеной капусты с головизной

600 г головизны осетровых рыб, 400 г квашеной капусты, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 головка репчатого лука, 2-3 ст. ложки томата-пюре, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки топленого масла, зелень петрушки и укропа, сметана, соль по вкусу.

Из голов осетровых рыб и рыбных отходов сварить бульон. Головы разрубить на 2-4 части, отделить мякоть от хрящей и удалить панцирь. Хрящи сварить до готовности, а мякоть хранить в закрытой посуде до подачи.

Бульон процедить и на нем готовить щи, как в рецепте «Щи суточные по-старинному».

При подаче в тарелку положить мякоть головизны, нарезанные ломтиками хрящи, сметану и зелень.

Борщ с жареными карасями

400 г рыбной мелочи, 600 г карасей, 2 средние свеклы, 2 луковицы, 250-300 г свежей капусты, 3 ст. ложки раститель-

ного масла, 1 стакан пшеничной муки, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, пучок укропа, 1/2 стакана сметаны, соль по вкусу.

Нашинковать свеклу, капусту, лук и обжарить с растительным маслом до размягчения. За 10 мин до окончания пассеровки развести 1 столовую ложку муки с 3 столовыми ложками горячей воды и смешать с овощной смесью. Из мелкой рыбы (ершей, окуней, красноперок или другой) сварить бульон. Процедить через марлю, рыбу выбросить. Бульон довести до кипения и выложить в него пассерованные овощи. Далее варить, как обычный борщ.

Карасей очистить, если они крупные, нарезать кусками, посолить, обвалить в муке и немного обжарить на растительном масле. Жареных карасей опустить в борщ за 5 мин до окончания варки, влить ложку уксуса, посолить.

В тарелку с борщом положить сметану и зелень. При желании этот борщ можно дополнить сельдью. Для этого сельдь вымочить в хлебном квасе или молоке, обвалить в муке, поджарить на сливочном масле. Обжаренную сельдь опустить в кипящий суп вместе с карасями. Этот борщ на любителя.

Калья (похмелка)

200 мл огуречного рассола, 200 мл воды, 100 г паюсной икры, 2 соленых огурца средней величины, 1 луковица, перец черный молотый, лавровый лист, соль по вкусу.

Огурцы очистить от кожуры, удалить зерна, мелко порезать, икру растолочь в ступке, все смешать, добавить нарезанный лук, развести водой огуречный рассол, налить и варить в горшочке. Подавая, приправить перцем.

Рассольник с грибами

50 г сушеных грибов, 2,5 л воды, 10 картофелин, 2 соленых огурца, 1 ч. ложка растительного масла, зелень, специи, соль.

Сушеные грибы замочить на 2-4 часа, промыть, отварить в той же воде, процедить. В воде, в которой варились грибы, варить мелко нарезанный картофель. Через 10 мин добавить лук. Когда картофель сварится, положить мелко нарезанные грибы, соленые огурцы, петрушку и еще варить 15-20 мин. Добавить лавровый лист и перец, посолить и посыпать зеленью.

Рассольник домашний

200 г свежей капусты, 3-4 средние картофелины, 1 морковь, 2-3 корня петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 2 соленых огурца средних размеров, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана огуречного рассола, 2 л воды или бульона, лавровый лист, перец черный молотый и соль по вкусу.

Этот рассольник можно готовить на мясном бульоне, с бараниной, сердцем, курицей, уткой, а также вегетарианский. Расход мясных продуктов - 500-600 г.

Петрушку, сельдерей, лук очистить, промыть, нашинковать соломкой и обжарить с маслом. Соленые огурцы припустить в бульоне. Картофель нарезать брусочками, капусту - соломкой. В кипящий мясной бульон положить капусту, картофель, а через 5-7 мин - пассерованные овощи и огурцы. За 5-10 мин до окончания варки положить соль, перец, лавровый лист и по вкусу другие специи, заправить огуречным рассолом.

Рассольник московский с почками

250-300 г говяжьих почек, 4-5 корней петрушки, 2 корня сельдерея, 1-2 луковицы, 2 морковки, 80 г щавеля, 80 г зеленого салата, 2 средних соленых огурца, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сливок или молока, 1 яйцо, 2 л воды или бульона, пучок петрушки или укропа.

С говяжьих почек снять жир вместе с пленкой, разрезать их на половины и положить в холодную воду на 2-3 часа. Если почки бараньи, свиные или телячьи, то вымачивать их не надо.

Подготовленные почки положить в кастрюлю, залить холодной водой, нагреть до кипения и варить 5-10 мин. Затем воду слить, почки промыть холодной водой, вновь залить двумя литрами воды и варить до их полного размягчения. Бульон процедить и использовать для приготовления рассольника.

Коренья петрушки и сельдерея, лук и морковь нашинковать соломкой и обжарить с маслом. Огурцы припустить. В кипящий бульон положить пассерованные овощи, припущенные огурцы и варить 5-10 мин. Добавить нарезанные листья щавеля и салата, соль, перец, лавровый лист, огуречный рассол по вкусу и варить до готовности. Приготовить льезон. Для этого яйцо хорошо размешать со сливками или молоком.

В тарелку с рассольником положить порезанные кубиками почки, 1-2 ст. ложки льезона и зелень.

Рассольник питерский

5-6 средних картофелин, стакан крупы (пшеничной, перловой, овсяной), 1 средняя морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 средних размеров соленых огурца, 1 ст. ложка томата-пюре, полстакана огуречного рассола, соль, перец, лавровый лист по вкусу, бульон или вода - 2 л.

Этот рассольник готовят на мясном бульоне с различными мясными продуктами (500-600 г), вегетарианский или со свежими или сушеными грибами (5-6 шт.).

Крупу перебрать, хорошо промыть, залить тремя неполными стаканами кипятка, поставить на слабый огонь и распарить до

размягчения. Отвар слить, а крупу промыть. Картофель нарезать брусочками, морковь и петрушку - ломтиками, лук - полукольцами. Коренья и лук обжарить на масле, добавив томат-пюре, соленые огурцы припустить в бульоне. В кипящий бульон положить крупу и варить до готовности. За 15-20 мин до окончания варки добавить картофель, пассерованные коренья, огурцы. В конце варки рассольник заправить огуречным рассолом, солью по вкусу.

Солянка московская

200 г свежей семги, 200 г свежего судака, 200 г свежей (или соленой) осетрины, 500 г оливок, 2 ст. ложки томат-пюре, 3-4 белых маринованных гриба, 2-3 соленых огурца, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1/2 лимона, 15-16 маслин, 1 стакан огуречного рассола, 1 ст. ложка каперсов, черный перец горошком, лавровый лист, соль по вкусу, пучок укропа или петрушки, 4 кружка лимона, 2 л рыбного бульона.

Мелко нарубленный лук положить в кастрюлю и обжарить на масле. Всыпать в эту же кастрюлю муку, влить бульон и огуречный рассол, хорошенько перемешать и довести до кипения. Затем добавить нашинкованные грибы, каперсы, оливки (без косточек), лавровый лист и перец и снова довести до кипения. Положить в кастрюлю ошпаренные куски подготовленной рыбы, припущенные с томатом-пюре и сливочным маслом огурцы и варить до готовности рыбы на слабом огне.

Солянка должна иметь светлый, слегка красноватый бульон, острый вкус, запах рыбы и пряностей. В тарелки раскладывают по куску каждого вида рыбы, заправляют их супом, добавляют кружок лимона и рубленую зелень укропа или петрушки, маслины. К солянке хорошо подать расстегаи с рыбой.

Солянка скоромная

800 г говядины, 150 г телятины, 150 г курятины, 100 г ветчины, 2 сосиски, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 соленых огурца, 10 соленых рыжиков, 10-12 оливок, 1 ст. ложка каперсов, 1 стакан густой сметаны, лавровый лист, перец, соль по вкусу, 2 л воды.

Сварить бульон из мяса с кореньями, лавровым листом и черным перцем. Мясо вынуть из кастрюли и использовать для другого блюда. В этом же бульоне сварить курицу, телятину, ветчину, сосиски. Курицу нарубить на мелкие кусочки, ветчину и сосиски нарезать очень мелко и снова положить в бульон. На сливочном масле обжарить с мукой мелко нашинкованную луковицу, развести бульоном и влить в кастрюлю с солянкой. Затем положить в солянку припущенные огурцы, мелко нарезанные

рыжики, а также оливки и каперсы. Довести до кипения и, убавив огонь, варить 10-15 мин. За 1-2 мин до окончания варки добавить сметану. Курицу можно класть в солянку, предварительно обжарив в масле.

Солянка донская

250-300 г осетрины, 300-350 г головизны, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 соленых огурца, 1 ст. ложка каперсов, 10-12 маслин, 2-3 свежих помидора, 1 ст. ложка томат-пюре, 2 ст. ложки сливочного масла, 1,5-2 л рыбного бульона, соль, перец по вкусу, 1/2 лимона.

Сварить из головизны концентрированный рыбный бульон и процедить. Морковь нарезать кружочками, а лук - кольцами и обжарить на сливочном масле, добавив в конце томат-пюре. В кипящий бульон положить подготовленные овощи, ошпаренные порционные куски осетрины, припущенные соленые огурцы, каперсы и варить до готовности рыбы. За 5-10 мин до окончания варки опустить в солянку нарезанные кружочками свежие помидоры, соль, перец. В тарелку кладут куски осетрины, нарезанную головизну, маслины, кружочек лимона и мелко нарезанную зелень петрушки или укропа.

Солянка жидкая старинная

1,2 л рыбного бульона, 250 г свежей капусты, 150 г соленых или маринованных грибов, 1-2 соленых огурца, 100 г томат-пюре, 10-15 шт. маслин, 80 г сала, 80 г копченой сельди, 2 головки репчатого лука, 2-3 ложки сливочного масла, зелень, соль по вкусу.

Для фрикаделек: 150 г рыбного филе, 40-50 г мяса креветок, 2 ст. ложки молока, 1/2 головки репчатого лука, 1 ст. ложка сливочного масла, 40 г пшеничного хлеба, 1 ст. ложка муки, 1 яйцо, перец черный молотый, соль по вкусу.

Белокочанную капусту нашинковать и тушить с очищенными от кожицы и семян, нарезанными ромбиками солеными огурцами, обжаренным, мелко нарезанным репчатым луком и томатом-пюре.

В рыбный бульон положить нарезанное кусочками сало и филе копченой сельди, слегка обжаренные соленые или маринованные грибы, маслины, тушеные овощи и варить 5-10 минут.

Отдельно приготовить фрикадельки: нарезанное кусочками рыбное филе без кожи и костей вместе с мясом креветок (или же криля, крабовыми палочками) пропустить через мясорубку, добавить мелко нарубленный репчатый лук, замоченный в молоке пшеничный хлеб, яйцо, черный молотый перец, соль, сформовать шарики величиной с грецкий орех, запанировать в муке и обжарить на сливочном масле.

При подаче в солянку положить фрикадельки и мелко нарезанную зелень.

Уха

300 г ершей или окуней, 16 г паюсной икры, 10 г петрушки, 10 г сельдерея, 20 г репчатого лука.

В уху из живой рыбы для вкуса можно добавить только одну луковицу. Если же уха варится из сонной рыбы, то в нее обязательно кладут белые корни, специи (перец, лавровый лист), лук, зелень и несколько ломтиков лимона.

Чтобы приготовить настоящую уху по всем правилам старинной технологии, воспользуйтесь некоторыми рекомендациями, приведенными ниже.

Уха готовится обязательно из нескольких видов рыб, и прежде всего пресноводных - ершей, окуней, пескарей, судака, налима, сига, стерляди и др. Каждая рыба, принадлежащая тому или иному виду, обладает определенными, только ей присущими качествами. Так, ерш, окунь и сазан придают ухе клейкость (наваристость) и вкус, а пескарь, налим, сиг и стерлядь - нежность и особую сладость.

Самой вкусной получается уха, приготовленная из живой или только что заколотой рыбы. Стоит рыбе полежать хотя бы несколько часов, как уха из нее не получится такой вкусной.

Обработанную рыбу запить холодной водой и, постепенно нагревая, довести бульон до кипения, затем удалить пену, добавить петрушку, лук и продолжать варку в течение 40-50 мин. Готовый бульон процедить и осветлить оттяжкой из икры.

Для приготовления оттяжки икру растереть в ступке, постепенно прибавляя воду (по 1-2 ложки) до тех пор, пока не получится однородная масса (икринки должны быть тщательно растерты). После этого массу развести холодной водой (0,4-0,5 л воды на 100 г икры) и добавить соль.

Приготовленную оттяжку влить в бульон, хорошо размешать, закрыть посуду крышкой, нагреть до кипения, удалить пену и продолжать варку при слабом кипении 20-30 мин. Готовый бульон снять с огня и дать ему отстояться (оттяжка оседает на дно), а затем процедить.

При изготовлении большого количества ухи оттяжку можно вводить в два приема. При варке в бульон следует добавить стебли петрушки и сельдерея, которые придают бульону (ухе) приятный аромат и красивый зеленоватый оттенок.

Уху подавать в бульонных чашках. Отдельно на пирожковой тарелке можно подать расстегаи или кулебяку с визигой или рыбным фаршем. Лучшая уха получается из мелкой рыбы - ершей и окуней.

Уха из стерляди

400 мл бульона (ухи), 100 г стерляди, 2 г сливочного масла, 5 г моркови, 1 долька лимона, перец горошком, зелень.

Стерлядь, жир которой имеет желтую окраску, очистить, выпотрошить и хорошо промыть. Соскоблить ножом с кожи слизь, а затем для полного ее удаления протереть рыбу салфеткой. В порционную миску или сотейник налить прозрачный рыбный бульон, довести его до кипения, заложить куски стерляди, добавить перец горошком (2-3 зерна) и варить 10-15 мин (в зависимости от величины кусков рыбы). Появляющуюся на поверхности пену удалить, оставляя блески жира. Если на поверхности ухи недостаточно жира, его можно ввести дополнительно. Для этого морковь, измельченную на терке, спассеровать на сливочном масле, отцедить и влить несколько капель масла в бульон. После тепловой обработки от рыбы отделить хрящи.

Подавать уху в той же миске, в которой она варилась, или в подогретой тарелке, в которую положить кусок стерляди и налить рыбный бульон. Отдельно на розетке подать ломтик лимона и мелко нарезанную зелень. К ухе можно также подать расстегаи или кулебяку с визигой.

Уха стерляжья с печенью налима

400 мл бульона, 100 г стерляди, 25 г печени налима, 5 г моркови, 3 г сливочного масла, 1 долька лимона, перец горошком, зелень, соль.

Эту уху готовить и подавать так же, как уху из стерляди, но перед подачей в тарелку положить кусок печени налима, предварительно припущенной в подсоленной воде с добавлением лимонного сока.

Уха рыбацкая

400 мл бульона (ухи), 30 г судака (налима, сома или щуки), 150 г картофеля, 20 г репчатого лука, 5 г сливочного масла, лавровый лист, перец горошком, зелень.

Мелкую рыбу выпотрошить, хорошо промыть, соединить с пищевыми отходами, полученными после обработки налима, и приготовить прозрачный бульон (см. рецепт «Уха»). После окончания варки бульон процедить. В бульон заложить картофель целыми клубнями, лук головками, куски подготовленной рыбы и варить 25-30 мин, снимая появляющуюся на поверхности пену. За 10-15 мин до окончания варки добавить перец, лавровый лист и соль.

После окончания варки в бульон положить сливочное масло. Подавать уху с кусками рыбы, картофелем, луком и зеленью.

Уха из осетровых рыб

400 мл рыбного бульона, 100 г рыбы, 5 г моркови, 1 долька лимона, 3 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа, лавровый лист, перец горошком, соль по вкусу.

Осетрину разделить на звенья, ошпарить и нарезать. Чешуйчатую рыбу разделить на филе без реберных костей и нарезать. Уху варить так же, как из стерляди (см. с. 24).

Уха из налимов

400 мл бульона (ухи), 90 г мяса и печени налима, 1 долька лимона, зелень, перец горошком.

С налима снять кожу, отделить печень, после чего рыбу тщательно промыть, а затем нарезать на порционные куски. Сварить рыбу так же, как для ухи из стерляди. Печень сварить отдельно в подсоленной воде. Подавать уху с куском рыбы и печени. Отдельно подать ломтик лимона и мелко нарезанную зелень. К ухе можно подать расстегаи с визигой.

Суп из осетрины по-волжски

1 1/2 кг осетровой головизны, 1 кг осетрины, 150 г лука, 300 г помидоров, 10 горошин перца, 2 лавровых листа, по 1 ст. ложке зелени петрушки и укропа, 2 ст. ложки риса, 2 желтка, 100 г сметаны, соль по вкусу.

Осетровую голову разрубить на части, сложить в кастрюлю вместе с луком, перцем и лавровым листом, залить водой и варить на слабом огне до тех пор, пока хрящи не станут мягкими. Бульон процедить через дуршлаг, хрящи и куски рыбы от головизны отобрать, запить бульоном и остудить. Бульон поставить на огонь, добавить рис и помидоры, очищенные от кожи и порезанные на дольки, через 10 мин опустить туда же порезанную на порционные куски осетрину. Варить на небольшом огне до готовности, опустить отложенные от головизны сваренные хрящи и рыбу, заправить сметаной, растертой с желтками, посыпать рубленой зеленью.

Суп русский

800 г мяса, 2 луковицы, 2 моркови, 1 петрушка, 1 репа, 1 сельдерей, 100 г перловой крупы, 10 картофелин, соль по вкусу.

Сварить мясной бульон. Отдельно приготовить коренья, картофель и перловую крупу. Все коренья очистить, порезать соломкой, облить кипятком, дать постоять 5 мин, слить воду, положить коренья в сковороду, добавить кусочек масла, влить 1 стакан бульона и тушить в духовке, закрыв крышкой. Лук мелко нарезать, поджарить и положить в бульон. Когда коренья наполовину утушатся, прибавить к ним так же нарезанный картофель и тушить все вместе до готовности. Перловую крупу промыть в нескольких водах, залить холодной водой так, чтобы она покрыла крупу. Посолить и поставить на сильный огонь. Когда вода закипит, сделать слабый огонь и, подливая кипятком, если

вода выкипает, сварить крупу до готовности, затем откинуть ее на дуршлаг и хорошо промыть холодной водой из-под крана. Дать воде стечь. Приготовленные гарниры залить процеженным бульоном, добавить нарезанное на порции мясо, поставить суп на огонь и прокипятить.

Суп из раков и крокеты под соусом

500 г мяса, 20 шт. раков, 600 г судака, 100 г муки, 200 г сливочного масла, 3 желтка, 150 мл сливок.

Для крокетов: 100 г масла, 100 г муки, 400 мл молока, 1 желток, 200 г отварной рыбы, по 5 г зелени петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.

Приготовить бульон из мяса без репчатого лука и корней. Отдельно сварить раков в соленой воде, остудить и выбрать мясо из клешней и шеек.

Рыбу пропустить 3 раза через мясорубку с частой решеткой и, размешивая фарш, постепенно влить сливки, посолить. Этой массой нафаршировать половину рачьих каркасов, а из остальных вынуть глаза и, тщательно удалив все внутренности, приготовить раковое масло: каркасы мелко истолочь в ступке со 100 г масла, прожарить немного, влить 2-3 стакана воды, прокипятить, процедить сквозь полотняный мешочек, остудить в холодильнике, чтобы поднявшееся на поверхность масло было легко снять. Нафаршированные каркасы отварить отдельно в воде.

Приготовить белый соус из 100 г муки и 100 г масла, разбавить его всем количеством бульона, проварить. Добавить мясо раков и вареные фаршированные каркасы. За 5 минут до подачи желтки растереть с раковым маслом, влить 1/2 стакана сливок, немного горячего бульона, заправить этой смесью суп и не кипятить.

Приготовление крокетов. Растереть муку с маслом, посолить и разбавить кипящим молоком. Проварить до густоты, остудить, размешать с сырым желтком, соединить с вареной рыбой, порезанной мелкими кубиками, с зеленью и перцем. Посолить. Разложить на плоской тарелке, хорошо остудить, сформовать шарики величиной с грецкий орех, обвалять их в муке, затем в яйце и сухарях. Пожарить в кипящем фритюре.

Окрошка

Для простой окрошки: 1,5 л кваса, 2 яйца, 1 чайная ложка горчицы, 1 столовая (без верха) ложка сахара, хрен по вкусу, 2 свежих огурца, 150-200 г зеленого лука, пучок укропа, 0,5 стакана сметаны или 4 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Для кваса: 80 г ржаного хлеба, 2 ст. ложки сахара, 3 г дрожжей, 12 стаканов воды.

Для окрошки с рыбой: ингредиенты для простой окрошки и 200 г вареной мякоти рыбы.

Для окрошки скоромной: ингредиенты для простой окрошки, 200 г вареной говядины, 120-150 г вареной телятины, 100-150 г ветчины или 150 г мякоти дичи, 200 г жареной или отварной телятины.

Сварить вкрутую яйца, остудить, отделить белки от желтков. Желтки положить в миску, где будет готовиться окрошка, растереть с горчицей, сахаром, солью и хреном (по вкусу), смешать с половиной стакана кваса.

Мясо, входящее в один из наборов, мелко изрубить и положить в миску с заправкой. Туда же мелко накрошить огурцы, зеленый лук, белки яиц. Влить в миску 2 стакана кваса, хорошо, но осторожно размешать, слить в посуду с плотной крышкой и на 2-3 часа поставить в холодильник.

Перед подачей влить в окрошку оставшийся квас.

В тарелку с окрошкой положить ложку сметаны или растительного масла и рубленую зелень укропа.

Окрошка уральская

5 стаканов хлебного кваса, 400 г квашеной капусты, 2 вареные картофелины, 2 вареные моркови, 1 вареная репа, 150 г зеленого лука, 3 сваренных вкрутую яйца, укроп, сметана, сахар и соль по вкусу.

Капусту мелко порубить, добавить нарезанные кубиками картофель, морковь, репу. Лук мелко порубить и перетереть с солью. Яйца и укроп мелко порубить. Все перемешать, добавить соль, сахар, развести квасом. Подавать со сметаной.

Ботвинья обыкновенная

300 г шпината, 200 г щавеля, 2 огурца, 400 г отварной рыбы, 4 стакана кваса, 1 ч. ложка сахара, 80 г зеленого лука, лимонная цедра, хрен, укроп, соль по вкусу.

Шпинат и щавель промыть, припустить, отдельно протереть сквозь сито, охладить. Положить сахар, соль, цедру лимона и развести квасом. Добавить нарезанные огурцы, зеленый лук, укроп, тертый хрен и отварную рыбу. Все перемешать и подать к столу.

Холодник тверской

400 г мясного студня, 5 стаканов кваса, 2-3 редьки, 2 сваренных вкрутую яйца, 4 ст. ложки сметаны, сахар и соль по вкусу.

Студень нарезать кубиками и разложить в глубокие тарелки. Добавить натертую на терке редьку, по половинке яйца и залить квасом. В квас предварительно добавить сахар и соль и охладить. Отдельно подать сметану.

Свекольник

2-3 свеклы, 1,5-2 л хлебного кваса, 200 г щавеля, 2-3 свежих огурца, 2 яйца, 100 г сметаны, соль и сахар по вкусу.

Свеклу очистить, нарезать, залить квасом и сварить. Затем квас слить и вынести на холод. Тем временем щавель отварить в подсоленной воде и протереть сквозь сито, огурцы и немного отваренной свеклы мелко нарезать, перемешать, заправить сметаной и растертыми желтками, развести квасом, добавить соль и сахар по вкусу и подать.

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Характерным для русской кухни является приготовление крупных кусков мяса, за жаривание целыми тушками молочных поросят, домашней птицы и дичи. Истинно русские блюда отличаются прекрасным вкусом, щадящим методом тепловой обработки (тушение, запекание), сочетанием мясных продуктов с грибами, овощами, крупами.

Говядина тушеная с грибным соусом

1,2 кг говядины, 100 г шпика, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка пшеничной муки, соль по вкусу.

Для соуса: 12 шт. маринованных грибов, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки 3%-ного уксуса или сока крыжовника.

Выбить скалкой мягкую говядину с края (филе), посолить. Шпик нарезать ломтиками, разрезать луковицу на 4 части, положить на дно кастрюли, сверху - говядину и тушить. Затем обсыпать мясо мукой и облить 3 стаканами кипятка, дать вскипеть 2 раза. Переложить говядину в другую кастрюлю, облить соусом.

Приготовление соуса: грибы нашинковать, поджарить в масле, положить в соусник, долить уксус или сок крыжовника.

Говядина разварная под сметанным соусом с хреном

1-1,5 кг говядины, 1 корень петрушки, зелень укропа, базилика, кинзы, соль по вкусу.

Для соуса: 2 стакана бульона, 300 г корня хрена, 2 ст. ложки сахара, сок 1 лимона, 2 стакана сметаны, соль по вкусу.

Говядину целым куском положить в кастрюлю, облить кипятком, добавить соль и отварить до готовности. Перед окончанием варки в бульон положить корень петрушки и зелень, не нарезая.

Разварную говядину положить в глиняный горшок, облить сметанным соусом с хреном, поставить в духовку и тушить под крышкой, пока она не пропитается соусом.

Приготовление соуса: хрен натереть на терке, заварить кипящим бульоном, добавить сок лимона, сахар и, если надо, подсолить. Охладить смесь до комнатной температуры и смешать со сметаной.

Говядина, тушенная с красным вином

1,2 кг говядины, 100 г шпика, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 2/3 стакана красного сухого вина, 3/4 стакана сметаны, 1/3 стакана мясного бульона, 2 ст. ложки 3%-ного уксуса или сока крыжовника, тесто, 1 ст. ложка рубленого зеленого лука, перец, соль по вкусу.

Говядину выбить и положить в горшок, добавить луковицу, зеленый лук, на дно и сверху положить ломтики шпика, морковь, соль, перец. Подрумянить говядину, влить красное вино, сметану, бульон; крышку обмазать тестом, поставить в духовку на 3 часа. Перед подачей снять с соуса жир, вынуть шпик, влить 2 ложки уксуса или сока крыжовника, вскипятить. Мясо разрезать, уложить на блюдо и облить соусом.

Говядина-рулет тушеная

1 кг говядины (филе), 500 г телятины, 80 г шпика, 4-5 шт. грибов (трюфелей, сморчков), 350 г ветчины, 3 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан бульона, коренья, перец, пряности, соль по вкусу, 1 ст. ложка муки.

Филей выбить пестиком, приготовить фарш из телятины с трюфелями или сморчками, намазать фаршем мясо, посолить, нарезать ветчину ломтями, разложить на фарш, сверху положить омлет из яиц и 1/2 ложки масла. Филей свернуть рулетом, обернуть полотном, обвязать ниткой и положить в кастрюлю со шпиком, порезанным ломтиками, кореньями и пряностями, залить водой, тушить до готовности. Муку развести в бульоне, добавить 1/2 ложки масла, вскипятить, процедить. Положить рулет на блюдо и облить этим соусом.

Бефстроганов (говядина по-строгановски) с горчицей

800 г говядины, 1 луковица, 2 стакана бульона, 1 ст. ложка муки, 100 г сливочного масла, 1 ч. ложка горчицы, 10 горошин черного перца, 2 стакана сметаны, 1 ст. ложка томата-пасты, перец черный молотый и соль по вкусу.

Нарезать говядину плоскими кусочками (1х2 см), посолить и посыпать перцем. Развести бульоном мучную поджарку на масле, прокипятить, добавить горчицу, перец горошком, прокипятить, процедить. Добавить в соус сметану, прожаренный томат и перемешать. Поджарить говядину с маслом и луком, положить ее в соус и поставить на 15 мин на слабый огонь, затем подавать.

Жаркое с почками

800 г мякоти говядины куском, 1 говяжья почка, 40 г сливочного масла или маргарина, 1 ст. ложка растительного масла, 1 веточка розмарина, мясной бульон, уксус, соль, черный молотый перец.

Почку промыть, очистить от жира и пленок, разрезать по длине на две части, поддержать на водяной бане, а затем в уксусе 1 час. Воду слить. В мясе сделать выемки и вложить в них кусочки почки, крепко перевязать ниткой, смазать растительным маслом и положить в кастрюлю на кусочки сливочного масла или маргарина и розмарин, закрыть крышкой. Оставить на умеренном огне на 2 часа, подливая понемногу бульон. Незадолго до готовности посолить и поперчить.

Перед подачей к столу освободить от нитки.

Жаркое с грибами

800 г мякоти говядины куском, 25 г сухих грибов, сок 0,5 лимона, черный молотый перец, 50 г сливочного масла или маргарина, мясной бульон, 1 долька чеснока, соль.

Грибы вымачивать в теплой воде в течение 1 часа, затем отцедить. В мясе сделать надрезы, нашить его грибами, нарезанными полосками, перевязать ниткой, полить соком лимона, смешанным с солью и перцем, оставить на 15 мин. Обжарить со всех сторон в сливочном масле или маргарине с толченым чесноком, который потом удалить. Закрыть крышкой и оставить на небольшом огне на 1,5 часа, добавляя бульон. Подавать к столу, освободив от нитки и нарезав ломтиками.

Кострец говяжий натуральный

4800 г костреца, коренья, 1 кочан белой капусты, картофель, репа, хрен заварной.

Снять с костей кострец, срезать жилы, вымыть, завязать нитками, сложить в овальную кастрюлю, залить холодной водой и поставить на огонь. Когда закипит, бульон процедить, а кострец вымыть в теплой воде, положить обратно в кастрюлю, посолить, положить коренья: петрушку, сельдерей, порей, морковь, лук, пряности, зелень и варить на малом огне до мягкости (готовится от 3 до 4 часов). Перед подачей вынуть из бульона на доску мясо, снять нитки, нарезать кусками, сложить на блюдо в целом виде и полить белым бульоном с частью рубленой зелени. Гарнир подать отдельно, из следующего: картофель цельный натуральный, капуста, сваренная морковь или репа. Готовый хрен заварной подать в соуснике отдельно. Этим способом говядина готовится натурально из различных частей, как-то: филейной, котлетной и грудины.

Мясо по-посадски

На одну порцию: 200 г говядины, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сметаны, 20 г сухого вина, 20 г сыра, перец черный молотый, соль по вкусу.

Мясо нарезать поперек волокон кусочками по 20-25 г, посыпать перцем, посолить, залить вином и поставить на холод на 2 часа для маринования. Яйца сварить вкрутую и мелко порубить. Лук мелко нарезать и пассеровать с 1 ст. ложкой масла. В глиняный горшочек положить 1 ложку масла, половину мяса, лук, яйцо, затем остальное мясо. Блюдо поставить в духовку в открытом горшочке, дать зарумяниться, затем залить сметаной, посыпать тертым сыром и запечь вторично до золотистой корочки. Подать в том же горшочке.

Мясо, тушенное по-старорусски

600-800 г говядины, 3 головки репчатого лука, по 1 корню моркови, петрушки или сельдерея, 2 ломтика ржаного черствого хлеба, лавровый лист, перец горошком, 2 стакана бульона, 1/2 стакана сметаны, 4-6 картофелин, соль по вкусу.

Мясо нарезать на куски, слегка их отбить, посыпать солью и перцем и обжарить. В глиняный горшок сложить ломтики обжаренного мяса, перец горошком, лавровый лист, обжаренный лук, морковь, петрушку или сельдерей, посыпать измельченным хлебом, опять слой мяса, вновь овощи, специи, сухари и т. д. Все это залить бульоном, потушить и в конце тушения добавить сметану. К готовому мясу отдельно подать отварной картофель.

Филе глясованное

1 кг говяжьего филе, 2 ст. ложки оливкового масла, сок 1/2 лимона, 200 г виноградного сока, зелень петрушки, пряности и соль по вкусу, 1 зубчик чеснока.

Филе промыть, очистить от пленок, положить в посуду и замариновать смесью масла, лимонного сока, нашинкованного лука, чеснока, зелени петрушки, соли и пряностей. За 2 часа до подачи сложить филе в большую кастрюлю вместе с маринадом и, подлив сок винограда, поставить в горячую духовку; поливать и переворачивать филе до тех пор, пока хорошо не подрумянится, а сок не выкипит до соусной (глясованной) густоты. Тогда филе выложить на блюдо и обложить гарниром; с сока снять жир, процедить и залить им филе.

Гарнир для филе берется по желанию из следующего: помидоры, баклажаны, земляная груша, лук фаршированный и т. п.

Филе жареное с грибами и сметаной

1 кг говяжьей вырезки, 2 ст. ложки растительного масла, 1-2 ст. ложки горчицы, 1 чайная ложка муки, 1 ст. ложка масла сливочного, 50 г грибов сушеных белых, 200 г сметаны, соль по вкусу.

Обмытое мясо смазать растертой с растительным маслом горчицей и подержать 2 часа в закрытой посуде. Затем слегка обтереть от лишней горчицы, посыпать солью и мукой, подрумянить со всех сторон в сильно раскаленном жире. Переложить мясо вместе с жиром, в котором оно жарилось, в другую посуду, подлить бульон из грибов и поставить на 20-25 мин, закрыв крышкой, в духовку. Готовое мясо порезать широкими ломтями поперек волокон, положить на блюдо, залить соусом. К мясу можно подать жареный картофель и салат из свежих огурцов.

Приготовление соуса. В оставшийся в жаровне соус из-под мяса положить отваренные и порубленные белые грибы, влить подсоленную сметану, размешанную с мукой и разбавленную оставшимся грибным бульоном. Вскипятить. Этим соусом слегка облить нарезанное мясо. Оставшийся соус подать отдельно в соуснике.

Ушное с говядиной

800 г говядины (лучше вырезки), 3 ст. ложки сливочного масла, 4-5 картофелин, 1 луковица, 2-3 моркови, 2 репы, 0,5 стакана тертых ржаных сухарей, 0,5 стакана сметаны, 2-3 дольки чеснока, перец горошком, соль, лавровый лист, 0,5 стакана мясного бульона.

Мясо разрезать на куски по 50-60 г, отбить деревянным молотком, посолить, уложить в миску и дать настояться под крышкой 20-30 мин. В керамические горшки (или кастрюлю с широким дном) влить растопленное сливочное масло, положить лавровый лист и перец горошком, говядину. Сверху посыпать нашинкованным обжаренным луком и тертыми ржаными сухарями. Овощи нарезать дольками и положить в горшочки, залить бульоном, посолить и поставить в разогретую духовку. Перед окончанием тушения добавить в горшочки сметану с растертым чесноком.

Подавать в горшочках либо на тарелке со свежими огурцами, помидорами, зеленым салатом.

Клопс из говядины

1 кг говядины, 200 г ржаного хлеба, 3 ст. ложки нарезанного лука, 1/2 стакана муки, 1/2 ст. ложки растительного масла, 5 ст. ложек панировочных сухарей, 1/2 стакана сметаны для

соуса, перец душистый горошком, лавровый лист, 3-4 ст. ложки воды, соль.

Мясо разрезать на 6-8 кусков, отбить как можно тоньше, слегка посолить, обвалять в муке. Дно кастрюли смазать маслом, положить в нее лавровый лист, перец, ломтики говядины, пересыпая каждый кусок мелко нарезанным луком и натертым на терке черствым хлебом, подлить воды и тушить под крышкой до готовности. Во время тушения при умеренной температуре нужно подливать немного бульона и периодически встряхивать кастрюлю, чтобы мясо не пригорело. Перед подачей мясо выложить на блюдо, гарнировать отварным картофелем и облить соусом.

Приготовление соуса. В сок, оставшийся от тушения мяса, добавить сметану и прогреть.

Битки в собственном соку

200 г говядины, 2 ломтика белого хлеба, 1 ч. ложка сливочного масла, молоко, соль по вкусу.

Соскоблить ножом мягкую часть говядины без жил, положить кусочек говяжьего жира, соскоблив так же, как и говядину. Все изрубить как можно мельче, положить размоченный в молоке хлеб, немножко соли, сливочное масло и размешать ножом так, чтобы масса имела одинаковый цвет. Разделить массу пополам, сделать 2 круглых битка и, обсыпав тертым хлебом, положить на растопленное в сковороде масло. Перед подачей обжарить с обеих сторон и тотчас снять на горячую тарелку, а на сковороду подлить 2 столовые ложки бульона, получившийся соус процедить и полить им битки.

Бифштексы с отварным молодым картофелем

4-5 шт. говяжьей вырезки (полуфабрикат), 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка топленого масла, 4-5 яиц, 600 г молодого картофеля, 2 луковицы, 2 ст. ложки рубленого зеленого лука, 1 ч. ложка крупно порезанного и растолченного перца, 1 ст. ложка зелени петрушки, соль по вкусу.

Бифштексы за несколько часов до приготовления, можно с вечера, слегка отбить, смазать растительным маслом, сплошь обложить нарезанными кружочками лука, поперчить, сложить один на другой в стеклянную банку, накрыть плотно крышкой и поставить в холодильник, чтобы мясо хорошо промариновалось. Перед готовкой очистить мясо от лука и, по возможности, от перца, положить на разогретую сковороду с кипящим топленным маслом и обжарить бифштексы с обеих сторон. На другой сковороде приготовить глазунью из 4-5 яиц. На каждый бифштекс положить по жареному яйцу, сверху посыпать рубленым зеленым луком, посолить, поперчить. На сковороду, где жарилось мясо, вылить 1/2 стакана бульона или воды, несколько раз

вскипятить и полученным соусом полить бифштексы. К ним подать отваренный молодой картофель с маслом и зеленью. К этому блюду можно подать свежие или малосольные огурцы и помидоры.

Рубец говяжий

1 говяжий рубец, 200 г шампиньонов, 50 г сыра, 2 зубчика чеснока, по 20 г корня петрушки, сельдерея, моркови, 10 г имбиря, перец и соль по вкусу.

Рубец вымыть, зашить отверстие, отделить от черной пленки, замочить в холодной воде на 24 часа, обсушить. Затем разрезать рубец на части в длину, посолить, посыпать толченым имбирем, перцем, чесноком и измельченными шампиньонами. Свернуть части рубца в рулет, перевязать нитками, обложить кореньями и пряностями, залить водой, вскипятить и тушить еще 4 часа, пока не загустеет соус. Разрезать на порции, полить маслом, посыпать сухарями с сыром.

Язык говяжий с яблочным соусом

1 говяжий язык, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1 петрушка, 5 яблок, 0,5 ст. ложки красного вина, соль, сахар и лимонная цедра по вкусу.

Язык хорошо промыть, ошпарить кипятком, положить в кастрюлю, добавить коренья, залить холодной водой так, чтобы она покрывала язык на 2-3 пальца. Поставить на сильный огонь. Когда вода закипит, убавить огонь и на небольшом огне довести язык до готовности, посолить в конце варки. С готового языка снять кожу, разрезать на широкие тонкие ломти, залить небольшим количеством бульона, в котором он варился, чтобы ломтики не высохли.

Приготовление соуса. Яблоки очистить от кожи и семян, разрезать на четвертинки, положить в кастрюлю, влить 1/2 стакана воды и разварить до мягкости. Протереть яблоки через дуршлаг, развести красным вином, положить соль и сахар по вкусу, добавить натертую лимонную цедру. Соус проварить. Перед подачей язык залить соусом и хорошо прогреть.

Телятина жареная с соусом из яблок и брусники

Телятина (1 окорок от задней ножки), 1 ст. ложка масла, 1 кг брусники или клюквы, 1 1/2 кг яблок, соль по вкусу, 1 кг сахара.

Мясо обмыть, очистить от пленок, натереть солью, подрумянить со всех сторон на огне в растопленном жире, переложить на противень, облить жиром, в котором оно жарилось. Поставить мясо в хорошо нагретую духовку и жарить, часто поливая соком; жарить 3-4 часа, в зависимости от величины окорока. Готовую

телятину нарезать тонкими ломтями, залить оставшимся соком. Подавать в горячем виде или холодном без сока. В обоих случаях к телятине подать соус из яблок и брусники (или клюквы).

Приготовление соуса. Бруснику сварить, отцедить воду, протереть через дуршлаг. В полученное пюре добавить сахар, вскипятить, положить яблоки, нарезанные на четвертинки и очищенные от семян. Когда яблоки будут мягкими, соус остудить и подавать холодным.

Телятина в белом вине

1 кг телятины, 1 стакан белого сухого вина, 2 головки репчатого лука, нарезанного кольцами, 3 морковки, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 200 г шампиньонов, 1 желток, 10 штук лука-севка, 1 лимон, 0,25 ч. ложки молотого черного перца, 1 ст. ложка зелени петрушки, 0,5 ст. ложки зелени тимьяна, лавровый лист, цедра лимона, соль.

Телятину нарезать на куски, залить холодной водой и вином (или только вином), положить морковь, зелень, специи, довести до кипения. Варить на слабом огне, пока мясо не станет мягким. Добавить желток, сок и измельченную на терке цедру. Можно положить обжаренные в масле грибы и маленькие луковички.

Телячья грудинка фаршированная

1 кг телячьей грудинки, 3-4 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу, картофель для гарнира, пучок зелени петрушки.

Для фарша: 300 г печени, 1 стакан рассыпчатой гречневой каши, 1 луковица, 50 - 100 г шпика, 1 яйцо.

Грудинку натереть солью, сделать надрез в виде большого кармана.

Приготовить фарш: мелко нарубленный шпик положить на разогретую сковороду с маслом, добавить нашинкованный лук, куски печени, все посолить и прожарить. Жаркое с луком пропустить через мясорубку, смешать с гречневой кашей и сваренным вкрутую рубленым яйцом. Уложить фарш в «карман» грудинки и зажарить в духовке, поливая мясным соком. Готовую грудинку нарезать на куски, уложить на блюдо. Обложить гарниром из жареного картофеля, посыпать зеленью петрушки.

Рулет из телятины с копченой грудинкой и ветчиной

1 1/2 кг телятины (от задней ноги), 300 г вареной ветчины, 200 г копченой грудинки, 2 ст. ложки горчицы, 1 луковица, 2 моркови, 1 петрушка, 1 сельдерей, 100 г масла для жаренья, 500 г сметаны, соль и перец по вкусу.

Промытое мясо без костей обрезать вдоль волокон так, чтобы получился тонкий четырехугольный пласт. Слегка его от-

бить, нашпиговать нарезанной тонкими полосками копченой грудинкой, смазать горчицей, сверху сплошь заложить ломтиками ветчины, завернуть туго рулетом, перевязать шпагатом, посолить, поперчить и подрумянить в разогретом масле со всех сторон. Обжаренный рулет положить в жаровню (утятницу), подлить 1/4 л бульона и, закрыв крышкой, тушить вместе с луком и нарезанными кружками кореньями до полной готовности мяса. Во время тушения, по мере выпаривания бульона, подливать понемногу воду. Готовое мясо вынуть из соуса. Соус процедить, протереть в него коренья, посолить по вкусу, вскипятить и добавить посоленную по вкусу сметану, перемешанную с 2 ст. ложками муки. Освобожденное от шпагата мясо нарезать ломтиками толщиной в палец, положить на блюдо, залить соусом и перед подачей на 7-10 мин поставить в духовку. На гарнир подать зеленый салат, летом - свежие огурцы.

Ножки телячьи с соусом лейзенованным

2 телячьи ножки, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 1 желток, 1 ст. ложка сливок, 1 головка лука, соль по вкусу, 1 стакан говяжьего бульона, зелень петрушки.

Лейзенованный соус - соус, в который добавляют для вкуса яйца и сливки.

Очистить и вымыть телячьи ножки, разрезать по суставу каждую на две половинки и снять с костей; сложить в кастрюльку, залить холодной водой, поставить на огонь; когда закипит, выложить в холодную воду, очистить и срезать лишние висящие жилки. Затем распустить в кастрюле сливочное масло, положить муку, размешать и влить говяжий бульон. Еще раз размешать, поставить на огонь и, когда закипит, опустить очищенные ножки, луковицу, зеленую петрушку и соль по вкусу. Поставить на маленький огонь и варить до тех пор, пока ножки не будут совершенно мягкие. Затем вынуть ножки, выбрать из них оставшиеся в середине косточки и уложить правильно на тарелку, а соус перелить в сотейник, т.е. глубокую сковороду, и кипятить, постоянно помешивая, пока не загустеет. Снять с огня, положить взбитый желток, сливки, размешать, процедить и, размешав соус окончательно ложкой, залить ножки на тарелке.

Почки жареные с помидорами

500 г почек телячьих, говяжьих или бараньих, 3 ст. ложки маргарина, 5 свежих или консервированных помидоров, зелень петрушки и укропа, молотый черный перец, соль.

С телячьих почек, если они очень жирные, срезать жир, разрезать поперек. Свиные и бараньи почки разрезать пополам. Почки посыпать солью, перцем и жарить на сковороде с жиром, поворачивая их с одной стороны на другую. У готовых почек не

должно быть красноты на разрезе, но не следует также жарить их слишком долго - пережаренные почки не сочны. Крупные помидоры разрезать на дольки, а мелкие пополам и поджарить их с жиром. При подаче на стол жареные почки выложить на тарелку, на каждый кусочек положить по дольке помидора и посыпать зеленью петрушки или укропа. На гарнир подать жареный картофель.

Котлеты телячьи с вишневым соусом

10 телячьих отбивных, 800 г вишен, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, кориандр и корица, хлеб кисло-сладкий, соль, 1,5 стакана бульона.

Взять лучшие крупные телячьи котлеты, обровнять, сложить на сковороду, посолить, полить маслом и поставить в горячую духовку. Когда зарумянятся, полить образовавшимся соком, перевернуть, дожарить, снять котлетки на блюдо, а на сковороду влить стакан бульона, положить вишни, предварительно отжав сок, сахар, накрыть крышкой и, когда вишни распарятся, протереть вместе сквозь сито. Часть косточек истолочь в ступке, влить 1/2 стакана бульона, вскипятить и процедить через сито к соку из вишен. Приготовить один стакан тертого сухого кисло-сладкого хлеба и немножко толченой корицы с кориандром. Когда все будет готово, нарезать котлетки тонкими кусками, уложить в целом виде на металлическое блюдо, полить соусом из протертых вишен, посыпать толченой корицей, поставить в горячую духовку, заглясировать немного, снова полить соусом, посыпать тертым сухим кисло-сладким хлебом; поставить снова в духовку и повторять так, пока сок не выкипит до густоты, а котлеты не зарумянятся. Подать к столу на блюде.

Телячьи отбивные с мозгами

0,8-1,2 кг телячьей вырезки, 2 ст. ложки топленого масла, 400 г телячьих мозгов, 100 г ржанных сухарей, соль по вкусу.

Отбивные посолить, поджарить в 1 1/2 ложках масла, положить на них телячьи мозги, предварительно отваренные в солевой воде и нарезанные ломтиками (1 см шириной), посыпать сверху сухарями, полить 1/2 ложки масла, поставить в печь (духовку) на 15 мин.

Котлеты из телячьих мозгов по-новгородски

800 г телячьих мозгов, 1 яйцо, 2 желтка, 1 1/2 ст. ложки сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 3-4 ст. ложки молотых ржанных сухарей, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, по 5 г черного и красного перца, зелень петрушки, соль по вкусу, лавровый лист, кардамон.

Отварить в соленой воде мозги из двух телячьих голов с уксусом, черным и красным перцем, лавровым листом, кардамоном, а затем протереть сквозь сито. Затем в мозговую массу добавить сухари, черный и красный перец, луковичу, поджаренную в масле, желтки, 1 яйцо, измельченную зелень петрушки. Все это смешать и сделать котлеты. Каждую котлету перед жареньем на остальном масле надо обмакивать в яичной болтушке и панировать в сухарях. Котлеты подавать с гарниром и соусом по вкусу.

Буженина в сенной трухе с пивом

2-3 кг свиного окорока, 2 горсти сенной трухи, по 1 корню петрушки, сельдерея, моркови, репы, 500 мл пива, 2-3 шт. лаврового листа, черный и красный молотый перец, соль по вкусу.

Взять задний окорок молодой свиньи, завязать в салфетку, опустить в большую кастрюлю с холодной водой и свежей, душистой сенной трухой (мятник луговой, полынь, чабрец, порей, овсяница, клевер и другие травы). Вскипятить 2-3 раза, вынуть свинину из салфетки, положить в кастрюлю, всыпать черный и красный перец, лавровый лист, все корни, залить крепким пивом (лучше пивным суслом), тушить до готовности. Облить буженину образовавшимся при тушении соусом.

Свинина горячая

1 кг свинины, 1 литр воды, 1 луковица, 1 морковь, корень петрушки, лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Для отваривания употребляется грудинка, передняя и задняя нога свиной туши. Подготовленные куски мяса положить в посуду с горячей водой или бульоном, сваренным из свиных костей, добавить морковь, лук, петрушку, лавровый лист. Варить при слабом кипении. За 30 минут до окончания варки бульон посолить. Готовность мяса определяют путем прокола поварской иглой наиболее толстой части куска. В сварившееся мясо игла входит легко, вытекающий сок на месте прокола бесцветный. Вареное мясо нарезать перед подачей тонкими широкими кусками. При подаче мясо положить на блюдо или тарелку с гарниром из отварного картофеля, квашеной или маринованной капусты или свеклы. Для отварной свинины чаще всего используют следующие соусы: сметанный с хреном, луковый с горчицей, белый с каперсами, томатный с кореньями и луком или с луком и грибами. Вместо горячего соуса к мясу можно подать холодный тертый хрен с уксусом.

Свинина с хреном

Мясо из свиной головы, 2 свиные ножки, 80 г моркови, 50 г петрушки, 40 г сельдерея, головка лука, 3 дольки чеснока, 10-12 го-

рошин черного перца, 2 лавровых листа, цедра из половины лимона, 200 г белого натурального вина, тертый хрен, соль.

В кастрюле довести до кипения столько воды, сколько весит мясо. Добавить к ней вино, нарезанные кружочками овощи, посолить. Специи и лук положить в марлевом мешочке. Затем опустить в кастрюлю мясо, довести до кипения на сильном огне, продолжать варить на слабом огне до готовности. Мясо отделить от косточек, положить на тарелку, полить немного бульоном, в котором оно варилось, и посыпать тертым хреном.

Ветчина, глянсовая в вине «Малага»

Окорок весом 5 кг, квасное сусло, 400 мл вина «Малага».

Вымочить в холодной воде окорок (вымачивают до 6 суток, меняя воду 2 раза в сутки), до такой степени, чтобы вся чернота отстала, выскоблить и очистить, сложить в кастрюлю, залить квасным суслом, поставить на огонь и сварить до мягкости. Когда будет готов, вынести на холод и оставить в сусле, пока совершенно не остынет. Выложить на стол, очистить от верхней кожи и лишнего жира, выровнять, положить на противень, подлить вино и поставить в горячую духовку. Когда сок выкипит, а ветчина приобретет золотистый цвет, снять на доску, срезать ровно верхнюю половину, нарезать порционными ломтиками и сложить на место так, чтобы ветчина не потеряла своей формы. Положить окорок на блюдо, залить маслом, а косточку украсить кокардой из бумаги. Гарнир из моркови, картофеля, репы, лука жареного или пюре из зеленого горошка подается отдельно.

Поросенок вареный в белом соусе

1 поросенок (1,5-2 кг), соль.

Для соуса: 3/4 стакана муки, 1 стакан сметаны, 1 1/2 ст. ложки сливочного масла, 3 стакана мясного бульона, 20 ягод маринованного крыжовника, 2 ложки каперсов, 5-6 шт. разварного картофеля, 50 мл полусухого вина, соль по вкусу.

Поросенка подготовить, разрезать на порции, варить без кореньев и специй, посолить в конце варки. Куски поросенка опустить в соус, приготовленный из муки, масла, бульона, сметаны; прокипятить, досолить по вкусу. Положить в соус можно и маринованный крыжовник, или каперсы (семена настурции), или разварной картофель, или 1 рюмку подслащенного вина.

Поросенок фаршированный

1 поросенок, соль и перец по вкусу.

Для фарша: 600 г мякоти телятины, 300 г шампиньонов, 500 мл сливок.

Для соуса: 1 ст. ложка масла, 2 стакана бульона, 1 ст. ложка муки, льезон из 50 г сливочного масла, 1 желтка и 1/4 стакана сливок.

Выпотрошенного поросенка хорошо промыть снаружи и внутри, вырезать кости ребер и позвоночника, посолить внутри, посыпать перцем и нафаршировать заранее приготовленным фаршем; зашить разрез, завернуть поросенка в смазанную маслом салфетку, придать форму рулета, перевязав шпагатом, опустить его в котел, положить туда же все кости, залить холодной водой так, чтобы весь поросенок был покрыт ею. Закрывать крышкой и поставить на сильный огонь. Дать закипеть и сразу же уменьшить огонь и варить так, чтобы бульон не кипел, в продолжение 4 часов. Вынуть готового поросенка, удалить шпагат, нарезать его, как рулет, кругами, положить «чешуей» на блюдо, полить соусом и подавать.

Приготовление фарша. Пропустить сырую телятину 3 раза через мясорубку с частой решеткой, положить в эмалированную миску и взбивать массу деревянной ложкой, прибавляя постепенно сливки. Когда масса станет пышной, поперчить, посолить, добавить отваренные и порезанные шампиньоны.

Приготовление соуса. Подогреть на сковороде, размешивая, муку и масло, постепенно разбавить бульоном, прокипятить, доведя до консистенции сметаны. Заправить льезоном из 50 г сливочного масла, растертого с 1 желтком и 1/4 стакана сливок. Подержать на пару, не давая кипеть (иначе свернется желток) и непрерывно мешая, до тех пор пока не исчезнет запах желтка.

Свинная корейка с яблоками

3 кг корейки свиной, 50 г масла, 1 кг яблок, соль и перец по вкусу.

Отрубить у корейки кости, обсушить ее полотенцем, смазать маслом, посолить, поперчить. Положить на противень, подлить 1 стакан воды и поставить в нагретую духовку. Печь, часто поливая соком. Яблоки вымыть, порезать на четвертушки, удалив сердцевину, положить в кастрюлю, посыпать по вкусу сахаром и солью, залить соком из-под корейки, закрыть крышкой и тушить до мягкости, но так, чтобы яблоки не потеряли формы. Готовую корейку нарезать тонкими ломтиками, положить их на блюдо, вокруг плотно уложить яблоки. Сок из-под корейки подать отдельно в соуснике.

Рулет из свинины по-русски

800 г нежирной свинины, 300-400 г свежего свиного сала, свиные уши, 2 луковицы, 2 головки чеснока, 0,5 чайной ложки молотого черного перца, базилик, тмин, лавровый лист, гвоздика, соль по вкусу, свиной желудок, 1 стакан 3%-ного уксуса.

Мясо, сало, подготовленные свиные уши пропустить через мясорубку, добавить шинкованный лук, истолченный чеснок,

перец, соль, базилик, тмин и все хорошо перемешать. В хорошо обработанный и промытый свиной желудок уложить фарш и перевязать с обеих сторон. Положить желудок в кастрюлю, добавить уксус, лавровый лист, гвоздику, соль и варить на несильном огне до готовности (около 2 часов). Сваренный желудок вынуть из бульона, положить под пресс (немного сплюснув) и дать полностью остыть. Перед подачей на стол желудок прогреть в бульоне и нарезать на плоские куски. В качестве гарнира подать тушеную капусту, разварной картофель, полить бульоном, в котором варился желудок.

Котлеты свиные натуральные

0,5 кг молодой свинины, 1 головка репчатого лука, 1-2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка муки, 1 ч. ложка горчицы, 1 ч. ложка лимонного сока, 1 ч. ложка томата-пюре, 0,5 стакана бульона, соль, перец.

Мясо нарезать на котлеты, отбить слегка тяпкой. Перед жарением котлеты посолить и смазать растертым чесноком с томатом-пюре. Небольшое количество воды довести до кипения, выложить в нее котлеты и покрыть слоем измельченного лука. Добавить 0,5 стакана бульона, накрыть крышкой и выдержать на медленном огне минут 20-30. Оставшийся томат-пюре, разведенный в небольшом количестве холодного бульона, вскипятить, влить лимонный сок, посолить и поперчить, подавать в соуснике. Подать котлеты с жареным картофелем, картофельным пюре, с зеленой фасолью, зеленым горошком.

Ножки свиные с кислой капустой

4 небольшие свиные ножки, 1 кг кислой капусты, 1 луковица, 1 лавровый лист, 1 ч. ложка майорана, соль.

Ножки отварить в небольшом количестве воды с луком, лавровым листом в течение часа. Затем добавить капусту, ножки положить сверху и варить еще 30 мин. Ножки выложить на блюдо вместе с капустой. К этому блюду можно подать отварной картофель и обязательно горчицу.

Бараний бок, фаршированный гречневой кашей

Передняя часть молодого барашка, ливер бараний (печень, легкое, сердце и молоки), 100 г масла, 1 стакан гречневой крупы, 2 стакана бульона, 5 головок репчатого лука, специи и соль по вкусу.

Сначала приготовить фарш: сварить гречневую кашу. Легкое, сердце и бараньи молоки положить в кастрюлю, залить водой, посолить, сварить на огне до мягкости, вынуть на доску и мелко изрубить, а печеньку сварить, натереть на терке и пропустить сквозь дуршлаг. Когда все будет готово, выложить кашу в

чашку, положить нарубленное, размешать и посыпать по вкусу солью и толчеными пряностями.

Вымыть переднюю часть баранины, достать осторожно кости, отделить сквозь небольшое отверстие грудинку от лопатки, нафаршировать, зашить, завязать нитками, положить на противень, полить маслом, обложить цельными луковицами, подлить бульона, покрыть бумагой и поставить в горячую духовку на 2 часа. Когда будет наполовину готово, снять бумагу, поливать образовавшимся соком, пока не подрумянится, а перед подачей снять блюдо, убрать нитки, очистить, украсить косточку кокардой из бумаги, полить процеженным соком без жира и подать.

Ушное с бараниной

700 г баранины, 7 картофелин, 1 луковица, 1-2 репы, 1 морковь, 3 зубчика чеснока, 1/2 л бульона или воды, соль, перец, масло.

Для теста: 1 стакан муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 яйцо, 3 ст. ложки воды, соль, сода, лимонная кислота.

Мясо нарезать кусочками, посолить, поперчить и обжарить. Овощи очистить, вымыть, нашинковать, положить с мясом в горшочки. Залить горячим бульоном или водой, посолить и тушить до готовности. В конце тушения добавить чеснок, закрыть горшочки тестом, защипнуть края и поставить в духовку, чтобы тесто зарумянилось.

Для приготовления теста муку перемешать с 2 г соды. По 2 г лимонной кислоты и соли растворить в воде, добавить яйцо, хорошо перемешать, ввести, масло. Затем, постепенно добавляя муку, вымесить тесто.

Жаркое из зайца со сметаной

Заяц, 1 стакан уксуса, 100 г шпика, 100 г масла, 1 стакан сметаны, зелень укропа, 1 ст. ложка муки.

Вымыть, выпотрошить и вычистить зайца, срезать голову и всю грудную часть с передними ногами, оставить хребтовую кость с мясом и бедра, но кости из них вынуть. Положить его в холодную воду, добавить уксус и оставить так на несколько часов. Вынув из воды, вытереть полотенцем, нашпиговать всю спинку шпиком, посыпать солью, положить на него несколько кусочков масла, сложить на противень, подлить воды. Когда заяц будет наполовину готов, полить его половиной стакана сметаны, чаще поливать образовавшимся соком с противня и держать на маленьком огне (в духовке заяц жарится 1 час или 3/4 часа). Когда будет готов, сложить на блюдо, а на противень всыпать 1 столовую ложку муки и помешивать, добавляя понемногу оставшуюся сметану. Полить прямо с противня всего зайца, посыпать рубленым укропом и подавать.

Жаркое из оленины со сметаной

1 1/2 кг мяса оленины без костей от бедренной части, 150 г сала свиного несоленого, 400 г сметаны, 1 ст. ложка масла сливочного, 2 ст. ложки муки, 1 1/2 стакана уксуса, 1 л воды, 2 большие луковицы, 3 лавровых листа, 8-10 горошин перца, соль по вкусу.

Вскипятить воду с луком и приправами, остудить и добавить уксус. Вымытое мясо положить в подходящую по размеру посуду, залить холодным маринадом и поставить в холодное место на 5 дней, каждый день переворачивая его. Через 5 дней вынуть мясо из маринада, очистить от сухожилий, обсушить полотенцем, нашить салом, посолить, посыпать мукой (1 ст. ложка) и на раскаленном жире обжарить со всех сторон, после чего переложить его в кастрюлю. На сковороду, в которой жарилось мясо, вылить 1 стакан воды, дать вскипеть и вылить в кастрюлю; добавить лук и специи из маринада, закрыть крышкой и на небольшом огне тушить мясо до готовности, часто поливая соком. Готовое мясо нарезать поперек волокон, положить на блюдо, придав форму целого куска. В оставшийся от тушения соус добавить 1 ст. ложку муки, вскипятить, добавить сметану, снова вскипятить, процедить через дуршлаг и залить этим соусом нарезанное мясо.

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Голуби жареные

5-6 голубей, 200 г шпика, 200 г сливочного масла, соль.

Для гарнира: 200 г соленых грибов, 50 г салата-латук, 20 г маслин.

Подготовленных голубей замочить на ночь в уксусе. Затем вынуть, обсушить, нашить шпиком, посолить и жарить в духовке со всех сторон с маслом в течение 1,5 часов, поливая соком. Перед подачей разрезать на половинки, выложить на блюдо. Гарнировать грибами, салатом и маслинами.

Гусь с яблоками жареный

Гусь весом 2-2,5 кг, 500-800 г яблок (мелких, типа китайки), 4 головки репчатого лука, 2 стакана мясного бульона, майоран, перец черный молотый, тмин, имбирь, 6-8 крупных яблок, сахар, соль по вкусу.

Для соуса: 2 стакана мясного бульона, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1/2 луковицы, 1/2 корня петрушки, 1/2 моркови, 1/2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки томата-пасты, 1 ст. ложка лимонного сока, 1/2 ч. ложки сахара, перец молотый (на кончике ножа).

Освободить тушку 1,5-2-килограммового гуся от лишнего жира, натереть снаружи и внутри ложкой тмина с солью, нафаршировать небольшими яблоками (типа тирольки, пешина китайского), посыпанными солью с майораном (в прорезы). Жарить на противне с маслом и луком, поливая бульоном. Испечь отдельно хорошие, крупные яблоки с имбирем, майораном и сахаром. Обложить ими гуся. Гуся облить красным соусом.

Приготовление соуса. Горячую мучную пассеровку постепенно развести горячим бульоном до консистенции густой сметаны, потом долить остальной бульон. Нашинкованные коренья и лук слегка обжарить, добавить томат и прогреть. Затем соединить с мучной пассеровкой, добавить специи, лимонный сок, соль и варить 30 мин. После этого соус процедить, коренья протереть через сито, снова довести соус до кипения и заправить сливочным маслом.

Индейка жареная

Индейка весом 2,5-3 кг, 100 г сливочного масла, 2 ст. ложки воды, 1 ч. ложка толченого имбиря, соль.

Для обсыпки: 50 г толченых сухарей, 1 ст. ложка тертого сыра.

Для гарнира: 100 г вишневого пюре, 50 г салата.

Это блюдо готовится к Рождеству Христову, к Пасхе, в особо торжественных случаях.

Индейку разделать, опалить, разрезать на части, изжарить в печи на сковороде и снова сложить в целую индейку. Время жаренья в печи - 2-3 часа. Жарить на сливочном масле, добавив воду и имбирь, поливая бульоном через каждые 10 мин. Затем обсыпать сухарями, сыром. Гарнировать салатом, вишневым пюре.

Жаркое из каплуна¹ или пулярки²

Каплун или пулярка весом 1,5 кг, 1/2 стакана красного сухого вина, 2-4 шт. шампиньонов, 1/4 стакана сока лимона или крыжовника, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки сухарей пшеничных толченых, соль по вкусу, рубленая зелень.

Подготовленного каплуна или пулярку посолить, положить на противень и изжарить в духовке, подлив немного воды. Готовую тушку разрезать на части, уложить на блюдо, посыпать сухарями, поджаренными на масле, зеленью и полить соусом, приготовленным из сока, образовавшегося при жаренье, вина, мелко порубленных отваренных шампиньонов и сока лимона или крыжовника. Подать с салатом, вишневым пюре.

¹ Каплун - петух, откормленный на мясо.

Пулярка - жирная откормленная курица.

1 курица, 1 ст. ложка масла для жаренья, 100 г масла для соуса, 100 г муки, 1 1/2 стакана бульона, 2 луковицы, 4 ст. ложки томатного пюре, 1 ч. ложка горчицы, 200 г сметаны, 1 ст. ложка зелени петрушки.

Изжаренную до полуготовности курицу разделить на порции, сложить в кастрюлю, залить соусом, поставить на пар, и, не давая кипеть, довести до полной готовности. Подавать в глубоком блюде, посыпав зеленью петрушки. На гарнир подать жаренный соломкой картофель и салат из свежих огурцов.

Приготовление соуса. Растереть на сковороде масло с мукой, постепенно залить бульоном, добавить протертые вареные луковицы, томат. Вскипятить и залить курицу.

Курица, фаршированная мозгами

1 большая курица, 500 г мозгов, 100 г белого хлеба, 1 стакан молока, 2-3 желтка, по 1 ч. ложке зелени укропа и петрушки, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки.

Опаленную, выпотрошенную и хорошо промытую курицу положить на доску грудкой вниз, сделать по середине спины продольный надрез кожи, черенком ножа осторожно отделить кожу от мяса. Мясо срезать с костей и пропустить вместе с размоченной в молоке булкой через мясорубку 2 раза. Из костей и потрохов сварить крепкий бульон с кореньями и луком. Вымочить в воде мозги, чтобы удалить кровь, затем опустить в соленый кипяток, дать покипеть 5-7 мин, вынуть из воды, снять пленку, нарезать кубиками и быстро обжарить в масле. Остывшие жаренные мозги перемешать с подсолненными и растертыми сырыми желтками. Пропущенное через мясорубку мясо хорошо вымешать с булкой и зеленью, добавляя постепенно в фарш 3/4 стакана холодной воды. Вымешанную массу выбить, как выбивают тесто об мокрую доску, чтобы фарш получился пышным. Разложить фарш ровным слоем на снятую с курицы кожу, поперчить, а сверху разложить ровным слоем подготовленные мозги. Осторожно соединить кожу по разрезу и зашить (если на коже появятся разрывы - их тоже аккуратно зашить). В кипящий бульон из костей и потрохов опустить фаршированную курицу и дать ей повариться 10 минут. Затем вынуть ее и обернуть полотенцем, обильно смазать маслом и поставить в хорошо нагретую духовку, подлив под курицу немного бульона. Жарить в духовке, часто поливая образовавшимся соком. Если сока будет мало, поливать бульоном. Фаршированную курицу подать с рассыпчатым рисом и зеленым салатом.

Примечание. Для этого блюда надо брать жирную курицу. Причем не надо срезать подкожный жир - блюдо получится более сочным.

5 куропаток, 2 ст. ложки масла топленого, 2 батона белого хлеба для крутонов, 100 г шпика, 2 1/2 стакана бульона.

Для салата: 300 г зеленого салата, 1 стакан сметаны, 1/4 стакана уксуса, 1 ст. ложка сахара, 1 чайная ложка горчицы, соль по вкусу, 1 вареное яйцо, рубленая зелень укропа для посыпки.

Выпотрошенных куропаток посолить, обернуть тонкими ломтиками шпика, обвязать нитками и пожарить на плите в разогретом масле. Внутренности куропаток пожарить в масле, пропустить через мясорубку, растереть с соусом. Этой смесью намазать поджаренные хрустящие ломтики белого хлеба, сверху положить разделанных на части жареных куропаток. Когда куропатки будут совсем готовы, снять с них нитки и шпик и зарумянить кожу в духовке. На сковороду, где жарилась дичь, влить бульон, прокипятить, процедить через ситечко, и этот сок подать в соуснике. На гарнир подать зеленый салат.

Приготовление салата. Вареный желток растереть с сахаром и горчицей, влить уксус и хорошо размешать, чтобы сахар растерся, добавить сметану и соль по вкусу. Вымытый и обсушенный салат отрезать от корешков, поставить как букет в вазу, залить заправкой, сверху посыпать рубленым белком, мелко рубленым укропом.

Перепела, тушенные в вине

10 перепелов, 50 г масла, 200 г шпика, 300 г мякоти телятины, 1 ст. ложка зелени петрушки, 1 луковица, 1/2 стакана вина красного, 1 1/2 стакана бульона.

Дно смазанной маслом кастрюли выложить шпиком, нарезанным тонкими ломтиками. На шпик положить нарезанную тонкими ломтиками телятину, посыпав ее зеленью и рубленым луком. Сверху плотно уложить разделанных перепелов, залить вином и бульоном, закрыть кастрюлю крышкой и поставить на небольшой огонь. Тушить до готовности. Перед подачей перепелов вынуть, уложить их венком по краю блюда. Середину блюда украсить ломтиками телятины, положив на каждый ломтик по кусочку шпика. Все залить соусом и подавать. На гарнир можно приготовить маринованные вишни.

Рябчики в сметане

6 рябчиков, 200 г масла, 400 г сметаны, соль.

Сложить очищенных рябчиков на растопленное в кастрюле масло, посолить и жарить на плите, пока не подрумянятся. Перевернуть спинкой вниз, подлить сметаны, вскипятить на плите, поставить в горячую духовку и поливать образовавшимся соком

до тех пор, пока рябчики вторично не подрумянятся, а сок не выкипит до густоты. Сложить рябчиков на горячие тарелки, полить соком и подавать на отдельной тарелке каждой персоне. Сок со сметаной подать в соуснике.

Жаркое из дикой утки

1 дикая утка, 400 г сала от окорока, пряности, 1 ст. ложка уксуса, соль по вкусу.

Очистить и заправить дикую утку, обложить тонкими пластами сала от копченого окорока, обвязать нитками, сложить в кастрюлю, прибавить 2 лавровых листа, 2 гвоздики, 2 кардамона, кусочек мускатного ореха, 4 горошины черного перца, немного сухого майорана, тмина, базилика, зубок чеснока, полить немного маслом и поставить в горячую духовку накрытой. Когда будет наполовину готова, снять крышку и, поливая образовавшимся соком, подрумянить и дожарить окончательно. Вынуть на доску, снять нитки, сало и, очистив от пряностей, разрезать на части, сложить на блюде в цельном виде. В кастрюлю, где жарилась утка, добавить ложку уксуса, бульона и, выварив сок до нужной густоты, снять жир, процедить и залить утку.

Паштет из гусиных печенок

200 г гусиной печенки, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки сухеных грибов, 1 стакан молока, 50 г сала, 100 г сливочного масла, мускатный орех, имбирь, перец, соль.

Грибы промыть, замочить в воде, добавить молоко, варить до готовности. Бульон выпарить, лук почистить, нарезать тонкими ломтиками и потушить в сале, добавляя воду, чтобы не зарумянился. В конце тушения добавить очищенные нарезанные печенки, тушить все вместе 10-15 минут. Лук, печенку и грибы пропустить через мясорубку и смешать с грибным бульоном. Добавить масло и тщательно растереть. Приправить мускатным орехом и имбирем. Паштет уложить в виде пирамиды на тарелку, украсить листьями зеленого салата.

Котлеты пожарские натуральные и рубленые

Для натуральных котлет: 4 куриных филе, 4 яйца, 2 ст. ложки молока, 4 ст. ложки сухарей, 200 г сливочного масла, соль, перец.

Вырезать филе с косточкой, слегка отбить, посолить, поперчить и смочить в яйце, взбитом с молоком. Обвалить в сухарях и жарить с двух сторон около 15 мин.

Для рубленых котлет: 1 курица, 1 стакан молока (или сливок), 200 г белого хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 4 ст. ложки сухарей, 100 г масла для жарки, соль.

Нежирную курицу опалить, выпотрошить, вымыть, снять кожу и отделить мякоть от костей. Черствый белый хлеб размочить в молоке (или сливках), промолоть на мясорубке вместе с куриным мясом, посолить, добавить сливочное масло, яйца и все перемешать. Из полученного фарша слепить котлеты, обвалить в сухарях и жарить с обеих сторон до готовности.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ, РАКОВ И МОРЕПРОДУКТОВ

Карп в ореховом соусе

600 г карпа, 50 г моркови, 100 г репчатого лука, 1 корень петрушки, зелень, уксус, перец и соль по вкусу.

Для соуса: 150 г грецких орехов, 50 г пшеничного хлеба, 1 зубчик чеснока, 100 мл растительного масла.

Рыбу очистить от чешуи и внутренностей, отрубить голову, хвост и плавники, промыть в воде, снять филе, нарезать на куски, уложить в сотейник. Добавить морковь, петрушку, репчатый лук, соль, перец, лавровый лист, немного воды и варить на слабом огне до полной готовности. Готовую рыбу охладить в бульоне, затем переложить в тарелку и залить соусом из орехов и чеснока.

Приготовление соуса. Грецкие орехи очистить от скорлупы, шелухи и растереть в ступке. Мякиш белого хлеба намочить в рыбном бульоне, отжать и протереть через сито. Затем орехи, протертый хлеб и тертый чеснок положить в керамическую посуду и взбивать ложкой, вливая понемногу растительное масло. Когда масса станет пышной, как крем, добавить немного соли, лимонного сока или лимонной кислоты. Все хорошо перемешать. Готового карпа уложить в тарелку, залить соусом, сверху положить ломтики лимона, посыпать зеленью.

Осетрина с соусом из хрена

500 г осетрины, 1 1/2 л воды, 1 луковица, по 1 шт. моркови и петрушки, 2 лавровых листа, 5-6 горошин перца.

Для соуса: 100 г хрена, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, 200 г сметаны, 1 1/2 стакана рыбного отвара, 1 ст. ложка рубленой зелени, соль, сахар и уксус по вкусу.

Вскипятить воду с нашинкованными овощами, луком, пряностями и солью. Осетрину обварить горячей водой, очистить от шипов и чешуи, обмыть и положить куском, варить на слабом огне. Готовую рыбу оставить в отваре. Муку и масло растереть, развести холодным отваром, добавить натертый на мелкой терке хрен, соль, сахар и уксус по вкусу. Вскипятить, добавить сметану и рубленые яйца. Рыбу нарезать на ровные ломтики, подогреть в небольшом количестве отвара, разложить на длинном блюде «чешуей», залить соусом и посыпать зеленью.

Сазан, фаршированный орехами

1 сазан весом 2 кг, 3 стакана очищенных грецких орехов, 300 г грибов свежих, 1/2 стакана сухарей панировочных, 100 г томата, 1 стакан белого вина, 200 г сливочного масла, 300 г сметаны, 4 яйца, соль и перец.

Рыбу очистить от чешуи, вынуть из головы жабры и разрезать ее вдоль спины, через разрез вынуть кости и внутренности. Хорошо промыть рыбу, посолить и поперчить изнутри. Голову и хвост не отрезать. Разрез заполнить фаршем, зашить тушку.

Приготовление фарша. Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить в масле, добавить томат, приготовленные свежие грибы и, хорошо прожарив, соединить с сухарями и толченными в ступке орехами, добавить вино, соль и перец по вкусу. Нафаршированную и зашитую рыбу положить на противень, залить вином и, часто поливая соком, тушить в духовке до готовности. Затем готовую рыбу переложить на металлическое блюдо и залить сметаной, смешанной с яйцами. Запечь в духовке и подавать в горячем виде на том же блюде.

Стерлядь по-русски с огурцами

1 стерлядь весом 2,5-3 кг, 4 соленых огурца, 2 корня петрушки, 1 корень сельдерея, 4 соленых корнишона, 100 г оливок, 4 шт. маринованных белых грибов, 4 головки лука репчатого, 1 стакан белого вина, 100 г сливочного масла, 400 г хрена, 2 ст. ложки уксуса, соль по вкусу, 2 стакана бульона, 100-200 г шампиньонов свежих.

Очистить, выпотрошить и вымыть стерлядь. Вынуть визигу, сложить в рыбную кастрюлю с решеткой, положить очищенные шампиньоны, очищенные и нарезанные кружочками соленые огурцы, коренья петрушки и сельдерея, немного корнишонов, оливки без косточек, маринованные белые грибы и очищенные луковицы, влить бульон, белое вино, положить кусок хорошего масла и, поставив на огонь, варить под крышкой, пока стерлядь и коренья не станут мягкими, а сок не выкипит до умеренной густоты. Тогда осторожно вынуть стерлядь на блюдо, обложить гарниром, потом полить соком, в котором стерлядь варилась. Хрен подается в соуснике отдельно.

Судак, жаренный с соусом бешамель

2,5 кг судака, 1 ст. ложка сливочного масла, соль по вкусу.

Для соуса бешамель: 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 500 г сметаны, щепотка соли, щепотка мускатного ореха, щепотка черного перца, 1 луковица.

Из очищенного и вымытого судака вынуть спинную кость, посолить, нафаршировать частью соуса, зашить ниткой и уложить

на промасленное металлическое блюдо. За час до подачи смазать сверху маслом и поставить в горячую духовку. Когда немного обжарится, залить сверху частью оставшегося соуса, поставить снова в духовку и повторять это до подачи, наблюдая, чтобы последний слой бешамели получил хороший цвет. Очистить кругом блюдо, вытянуть нитку и подать судака на стол горячим.

Приготовление соуса. Луковицу сварить до мягкости и протереть сквозь сито. Масло растереть с мукой, размешать со сметаной, прогреть и ввести в соус пряности и лук.

Форель с маслом

Форель (таймень) весом от 2 до 3 кг, 300 г сливочного масла, 1 луковица, 3 бутона гвоздики, 5 горошин черного перца, 5 лавровых листьев, по 1/2 корня петрушки, сельдерея, порея, картофель, зелень петрушки, соль по вкусу.

За 2 часа до обеда усыпить живую форель, выпотрошить, вырезать жабры и вычистить изнутри находящуюся при спинной кости кровь. Связать голову нитками, сложить в рыбную кастрюлю с решеткой, прибавить луковицу, гвоздику, черный перец, лавровый лист и корни петрушки, сельдерея, порея. Посолить, залить водой, накрыть и поставить на плиту. Когда вскипит, сделать маленький огонь и варить еще 1/4 часа. Потом вынуть, снять верхнюю кожу, выложить осторожно на блюдо с салфеткой и обложить сваренным картофелем и мелко порубленной зеленью петрушки. Растопленное масло подать отдельно в соуснике.

Рыба в горшочках

1 1/2 кг рыбы, 100 г масла, 1 стакан сметаны, 100 г сыра тертого, 400 г каштанов, 1 ч. ложка перца, соль по вкусу.

Рыбу разрезать на порционные куски. В огнеупорные горшочки (по числу персон) положить на дно по кусочку сливочного масла, по 1 ложке сметаны. Затем положить в них куски рыбы, посыпав их перцем, солью и тертым сыром, на все это положить сваренные каштаны. Полить содержимое горшочков смесью растопленного масла, сметаны, сухарей и сыра, влить в каждый по 3 ложки горячей воды. После этого горшочки замазать тестом (сделать из него «крышку»), сверху тесто смазать яйцом, посыпать сыром. Горшочки поставить на противень и поместить в духовку со средним жаром. Печь до тех пор, пока тесто не зарумянится и рыба не пропечется.

Рыба, тушенная по-старорусски

1-1,5 кг рыбы, 1 лимон, 100 г сливочного масла, соль по вкусу, любое столовое вино, соус томатный.

Малокостную рыбу (предпочтительно стерлядь или другую по возможности рыбу) очистить, выпотрошить, хорошо промыть и вытереть тушки досуха полотенцем.

Нарезать рыбу на порционные куски и переложить в кастрюлю.

Залить куски рыбы любым столовым вином так, чтобы они были покрыты примерно до половины. Добавить свежее сливочное масло и целый лимон без зерен, разрезанный на дольки (как яблоко). Закрывать кастрюлю с рыбой крышкой и поставить на совсем слабый огонь на 15-25 минут. Подать рыбу горячей; отдельно подать в соуснике красный томатный соус (см. рецепт «Гусь с яблоками жареный», с. 44).

Котлеты из осетрины, панированные в рыбном соусе

1 кг рыбы, 150 г масла, 2 стакана фритюра для жаренья, 100 г муки, 40 г сухих белых грибов, 1 1/4 стакана сливок, 1/2 стакана рыбного бульона, 2 яйца, 1 1/2 стакана тертого черствого хлеба.

Рыбу нарезать одинаковыми ломтиками толщиной в палец, положить на глубокую сковороду в один ряд, подлить 1/2 стакана бульона, закрыть крышкой, поставить на слабый огонь и довести натуральные котлеты до готовности. Остудить. Густо смазать соусом и поставить в холодильник, чтобы соус хорошо застыл. Застывшие котлеты обваливать в тертом белом хлебе и быстро обжарить в кипящем фритюре (только дать зарумяниться). Подавать с зеленым горошком.

Приготовление соуса. Грибы отварить в небольшом количестве воды до мягкости, мелко порубить и потушить в масле (1 чайная ложка). Растереть муку и масло, разбавить горячим рыбным бульоном, прибавить сливки и грибы. Варить, помешивая, до тех пор, пока соус по консистенции не станет похожим на картофельное пюре. Добавить по вкусу соль и лимонный сок.

Солянка московская на сковороде

400 г капусты кислой, 600 г осетрины, 100 г масла, 2 луковицы, 1 морковь, 1 петрушка, 50 г маслин, 3 лавровых листа, 1 ст. ложка муки, 2 стакана бульона, 2 ст. ложки сухарей панировочных, перец по вкусу.

Коренья и лук обжарить до золотистого цвета, добавить отжатую шинкованную капусту и жарить ее до готовности вместе с кореньями, добавить муку, перец, лавровый лист, все хорошо вымешать, влить 2 стакана бульона, поставить на слабый огонь и тушить до мягкости. Осетрину отварить в соленой воде, очистить от кожи и хрящей, остудить, нарезать тонкими ломтиками. Сковороду смазать маслом, положить в нее половину всей капу-

сты, на нее - ломтики осетрины, сверху - остальную капусту, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом, украсить очищенными маслинами, поставить в духовку и, когда зарумянится, вынуть и подать на сковороде.

Тельное

500 г рыбного филе, 2 ломтика белого хлеба, 1/2 стакана молока, 3 луковицы, 1 сырое и 2 сваренных вкрутую яйца, 20 г сушеных грибов, 5 ст. ложек растительного масла, 4 ст. ложки молотых сухарей, зелень петрушки, перец, соль.

Мякоть рыбы нарезать на куски. Белый хлеб замочить в молоке, отжать и промолоть на мясорубке вместе с рыбой, посолить, поперчить и хорошо перемешать. Из полученной массы сделать лепешки и уложить их на смоченную в воде полотняную салфетку.

Приготовить фарш. Размоченные в воде сушеные грибы отварить, тонко нашинковать и обжарить с луком. Добавить мелко нарезанные вареные яйца, зелень петрушки, соль. Все перемешать.

На одну половину лепешки положить фарш, накрыть второй половиной, соединить края, смазать яйцом, обваливать в сухарях, придать форму полумесяца и обжарить. Затем запечь в духовке 5-10 мин. Подавать с жареным картофелем.

Омар со специями

1 маленький вареный омар, 3 ст. ложки растопленного сливочного масла, 50 г крошек белого хлеба, 2 ст. ложки густых сливок, 1 ч. ложка красного стручкового перца, 2 лимона, 50 г тертого сыра, несколько фаршированных маслин, нарезанных ломтиками, несколько веточек петрушки.

Снять клешни с омара и достать мясо. Панцирь разрезать вдоль, удалить все твердые части из внутренностей и серую мякоть у основания головы. Вымыть и осушить половинки панциря. Смешать мясо, масло, хлебные крошки, сливки и красный перец. Наполнить этой смесью половинки панциря и присыпать оставшимися хлебными крошками и сыром, побрызгать соком лимона. Запекать в центре предварительно разогретой духовки 20 минут. Подавать горячим, украсить ломтиками лимона, маслинами и петрушкой.

Раки, сваренные по-русски

30-50 средних раков, по 1 пучку зелени укропа и петрушки, 2-3 луковицы, соль по вкусу.

В большую кастрюлю налить воду, круто посолить, добавить пучки зелени, очищенные луковицы и слегка прокипятить.

Затем положить в кипящую воду подготовленных раков и варить, чтобы они всплыли на поверхность и стали ярко-красного цвета. Оставить раков в горячей воде до подачи их на стол и затем полностью отцедить отвар. Переложить горячих раков на блюдо, взбрызнуть портвейном и прикрыть плотным полотенцем на 3-5 минут для аромата.

Раки в белом вине

10 раков, 1 стакан белого вина, 1 ч. ложка муки, 1 ч. ложка тмина и 2 ст. ложки масла.

Промытых раков положить в разогретую кастрюлю, в которой предварительно растопить ложку масла, и обжарить до розового цвета, переворачивая вилкой. Посыпать раков солью, перцем, молотым тмином, положить 2 лавровых листика, залить белым вином и, накрыв кастрюлю, варить 10 минут.

Когда раки будут готовы, их надо вынуть, уложить в миску или на блюдо, накрыть крышкой. Из бульона, полученного при варке раков, приготовить соус. Для этого процедить бульон сквозь сито в кастрюлю, поставить на огонь, прибавить муку, смешанную с чайной ложкой масла. Прокипятить 1-2 минуты и, сняв с огня, прибавить еще масла, помешивая ложкой, пока оно не распустится в соусе. При подаче раков на стол блюдо украсить веточками зелени петрушки. Соус подать отдельно.

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Артишоки в соусе

6 шт. артишоков, 1 лимон, 2 ст. ложки уксуса, 3 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Для соуса: 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, сок 1 лимона, соль по вкусу, бульон.

Очистить и срезать ровно нижнюю часть артишока, натереть лимоном, разрезать пополам, вырезать из середины мякоть, обровнять и положить в холодную воду, разведенную уксусом. Когда все будут очищены, вскипятить в соленой воде. Когда закипят, выложить на сито, обдать холодной водой, уложить на растопленное масло и выжать сок из лимона. За полчаса до подачи влить суповую ложку бульона, поставить на плиту и варить, пока бульон не выкипит, а низы артишоков не поджарятся. Запить жидким соусом, приготовленным из муки, масла и бульона, сварить до мягкости, а перед подачей достать артишоки и уложить на глубокое блюдо. Соус же откипятить до надлежащей густоты, добавить по вкусу соль, сок лимона, процедить сквозь сито, размешать с частью сливочного масла и залить им артишоки.

Грибы белые в сметане

1 кг грибов свежих, очищенных, 1 луковица, 150 г масла, 1 ст. ложка муки, 300 г сметаны, 3/4 стакана бульона, соль и перец по вкусу, зелень петрушки.

Очистить от кожицы ножки грибов, хорошо промыть все грибы, порезать ломтиками, положить в кастрюлю, закрыв крышкой. Поставить на огонь. Когда грибы дадут сок, слить его, положить в грибы 2 ст. ложки масла и отдельно поджаренный рубленый лук, добавить соль и перец по вкусу и прожарить все вместе. В поджаренные грибы влить сметану, размешанную с мукой и разбавленную бульоном, и тушить до тех пор, пока соус не загустеет и грибы не станут мягкими. Подавать в глубокой чашке, посыпав зеленью петрушки.

Картофель печеный, фаршированный грибами

Картофель испечь, очистить от кожицы, срезать верхушки и вынуть из каждой картофелины ложкой середину так, чтобы остались достаточно прочные стенки. Сварить белые сушеные грибы, нарубить их; пассеровать нашинкованный лук. Часть полученного грибного бульона охладить и смешать с пассерованной мукой. В кипящий грибной бульон влить холодный грибной бульон, смешанный с пассерованной мукой, и варить, все время помешивая. Когда бульон загустеет, добавить в него грибы, лук и столько картофеля, вынутого из клубней, сколько нужно для приготовления достаточного количества фарша. Наполнить этим фаршем клубни картофеля, уложить их на блюдо, смазанное маслом, залить сметанным соусом, посыпать тертым сыром, смешанным с молотыми сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в жарочном шкафу.

Приготовление соуса. Сметану довести до кипения, постепенно, непрерывно помешивая, влить ее в обжаренную на масле муку. Добавить соль, перец и довести до кипения.

Спаржа с соусом бешамель

1,6 кг спаржи, 100 г масла, соль по вкусу, хлеб для гренков.

Для соуса: 500 г сливок, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, по 1 щепотке мускатного ореха, черного молотого перца и соли, 1 головка репчатого лука.

Очистить спаржу средней толщины до половины, нарезать кружочками и сварить в соленом кипятке; когда будет готова, отцедить на сито, обдать холодной водой, обсушить на салфетке, сложить на растопленное в сотейнике масло и немного поджарить. Перед подачей положить бешамели из сливок столько, чтобы спаржа была достаточно густа, размешать, добавить по

вкусу соль и немного сахарного песка. Выложить на глубокое блюдо и обложить гренками. Приготовление соуса см. на с. 50, «Судак, жаренный с соусом бешамель».

Кочан, прослоенный овощами, рисом и грибами

1 небольшой кочан капусты, 500 г свежих грибов, 4 моркови, 5 луковиц, 1 стакан отварного риса, 1 пучок зелени петрушки, 150 г сливочного масла, 4 стакана сметаны, 4 ст. ложки муки, соль.

Из кочана вырезать кочерыжку, опустить его в кипящую подсоленную воду и варить до полуготовности. Затем охладить и отделить листья от основания.

Приготовить соус. Муку слегка обжарить, добавить сметану, посолить, довести до кипения и охладить.

Приготовить фарш. Мелко нарезанные лук, морковь обжарить, добавить зелень петрушки. Грибы нарезать и поджарить отдельно. Положить отварной рассыпчатый рис и все перемешать.

В центральные листья кочана положить немного готового фарша, закрыть первыми листьями. Снова положить фарш, закрыть другими листьями и так до тех пор, пока весь кочан не будет нафарширован и прослоен. Затем перевязать кочан нитками, поместить в глубокую сковороду, полить частью сметанного соуса и запечь в духовке до готовности. Перед подачей на стол удалить нитки, нарезать кусками, полить соусом.

Репа, глянцованная в вине «Малага»

10 шт. репы, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 1 стакан малаги, 1 стакан крепкого говяжьего бульона.

Очистить от верхней кожи молодую репу, разрезать на 8 частей, вскипятить один раз, откинуть на сито и облить холодной водой. Потом сложить в кастрюлю, положить масло, глянс (глянс - выкипающий до густоты крепкий говяжий бульон), 1 ложку сахара, влить малагу и варить под крышкой так, чтобы репа упрела, а сок выварился до соусной густоты. Когда будет готово, уложить репу на блюдо и залить собственным соком. Этим же способом готовится и брюква.

БЛЮДА КРУПЯНЫЕ И МУЧНЫЕ

Каша гурьевская

1 стакан манной крупы, 3 стакана сливок, 1/2 стакана сахарного песка, 200 г очищенных орехов, 1/2 стакана изюма, 100 г мармелада или цукатов, 3 ст. ложки варенья, 1 ч. ложка сливочного масла, консервированные фрукты.

Орехи ошпарить, очистить от тонкой кожицы. Часть орехов измельчить, а часть (лучше половинками) обсыпать сахарным песком и обжарить в духовке до образования светло-коричневой карамельной корочки.

Сливки вылить в широкую кастрюлю, поставить в духовку на средний жар. Как только на поверхности появится румяная пенка, ее нужно тут же снять и переложить на тарелку, а сливки снова поставить в духовку. Так нужно получить еще 5-6 пенок, 2-3 из них можно нарезать полосками. Но нельзя доводить пенку до темно-коричневого цвета, иначе она будет горчить.

В оставшиеся сливки всыпать сахарный песок, манную крупу и варить, помешивая, пока каша не загустеет. Добавить измельченные орехи, хорошо промытый изюм, нарезанные полосками пенки и тщательно перемешать.

Сковороду смазать маслом, положить слой каши, на нее - пенку. Так сделать 3-4 слоя, сверху пенку не закрывать, а посыпать сахарным песком. Запекать в духовке, пока каша не покроется румяной карамельной корочкой. На горячую кашу уложить обжаренные с сахарным песком орехи, мармелад или цукаты, варенье, консервированные фрукты.

Гречневики (гречневые гренки)

Их подают к кислым щам.

2 1/2 стакана гречневой крупы (ядрицы), 2 1/2 стакана воды, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 1/2 ч. ложки соли.

Приготовить густую, вязкую кашу из крупы, воды и соли. Выложить ее на блюдо слоем толщиной в палец, остудить, вырезать квадратики, обмакнуть их во взбитое яйцо и обжарить с обеих сторон на масле.

Пельмени сибирские

350 г муки, 1/2 яйца, 120 мл воды, 1/2 ч. ложки соли.

Для фарша: 200 г говядины, 230 г свинины, 40 г репчатого лука, 1 ч. ложка соли, 90 мл воды, сахар и перец по вкусу.

Для смазки: 1/2 яйца.

Просеянную муку насыпать на стол холмиком и сделать в ней воронкообразное углубление, в которое налить воду, смешанную с яйцами и солью. Жидкость (воду, яйца) нужно взять строго по норме из расчета на 1 кг муки 400 г жидкости; при замесе жидкость быстро смешивают с мукой. Замесить крутое однородное тесто, причем для облегчения раскатки нужно тесту дать полежать 20-30 мин.

Приготовленное тесто раскатать длинной полоской толщиной 1-1,5 мм и шириной 40-50 см и смазать яйцом. Во всю длину теста, отступая на 3-4 см от края, разложить фарш шариками по 5-6 г на расстоянии 2-3 см один от другого. Шарiki мяса

закрывать краем теста, верхний слой теста прижать руками к нижнему вокруг каждого шарика и вырезать пельмени в виде полумесяца металлической выемкой диаметром 3 см. Пельмени положить на посыпанный мукой противень и поставить на холод.

Для приготовления фарша говядину и свинину или баранину нарезать на куски и пропустить через мясорубку, добавить сахар, соль, перец, воду (18-20% к весу мяса), пропущенный через мясорубку лук и все перемешать.

Пельмени варить в подсоленной воде (на 1 кг пельменей 4 л воды, 40 г соли) при слабом кипении 8-10 мин.

К пельменям можно подать сливочное масло, сметану, столовый уксус.

Пельмени с рыбой и грибами

Для фарша: 500 г свежей рыбы, 50 г сушеных грибов, 2-3 головки лука, 3-4 ст. ложки растительного масла, перец черный молотый и соль.

Приготовить тесто, как указано в рецепте «Пельмени сибирские», с. 57.

Сушеные грибы замочить на 1 час в холодной воде, затем отварить в ней до мягкости. Отваренные грибы выложить на сито, чтобы стекла вода. Каждый грибок обтереть и мелко порубить. Затем все грибы обжарить в масле с мелко нашинкованным луком. Свежую рыбу освободить от костей, посыпать перцем, порубить, смешать с грибами. Из теста и полученного фарша сделать пельмени и отварить их в той воде, в которой отваривали грибы.

Пельмени с подосиновиками

Для фарша: 400 г свежих грибов, 1 головка лука, 2 ст. ложки топленого масла, 1/2 стакана сметаны, перец черный молотый, соль.

Приготовить тесто, как указано в рецепте «Пельмени сибирские», с. 57.

Подосиновики отварить в соленой воде, откинуть на сито и мелко порубить; соединить с пассерованным луком, черным молотым перцем, солью и все вместе пожарить на сковороде. Тесто нарезать тонкими кружочками. Уложить на них фарш и защипнуть. Грибные пельмени отваривать так же, как и обычные, в соленой воде. Подать со сметаной или топленым маслом.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

Блины боярские

2 стакана гречневой муки, 2 стакана пшеничной муки, 4 стакана молока, 1 стакан сливок, 1 стакан сметаны, 100 г сливоч-

ного масла, 5 яиц, 30 г дрожжей, 1 ст. ложка сахарного песка, соль, растительное масло.

Вскипятить 2 стакана молока, слегка остудить, отлить полстакана и размешать в нем дрожжи. Вылить молоко и дрожжи в эмалированную кастрюлю и замесить на гречневой муке опару. Все хорошо размешать и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется (через 2 часа), размешать его деревянной ложкой, долить остальное молоко, добавить яичные желтки, растертые со сметаной, маслом, солью, сахаром, пшеничную муку. Все вымешать и дать тесту снова подняться. После того как тесто вновь подойдет, отдельно взбить сливки и яичные белки, соединить их и добавить в тесто. Осторожно перемешать тесто, дать постоять 15-20 мин и выпекать блины.

Блины гречневые, настоящие русские

800 г гречневой муки, 2 стакана воды, 20 г дрожжей, 5 г соли.

Тесто для гречневых блинов делать с вечера или за 6-8 часов до приготовления: 800 г хорошей гречневой муки заварить 2 стаканами кипятка, дать остыть, прибавить 2 чайные ложки свежих сухих дрожжей, разведенных сперва немного водой (хорошенько), выбить, закрыть и дать подняться в теплом месте; на другой день утром или за 1-1,5 часа до печения прибавить теплой водой или молоком (2-3 стакана, смотря по густоте), прибавить 1/2 ч. ложки соли; выбить снова, дать еще раз подняться. Не мешая, брать осторожно ложкою, намоченную в теплой воде, лить на чистые раскаленные и маслом смазанные сковородки почти до краев и печь в печи, где позади должны быть оставлены горячие уголья; когда блины поднимутся, окропить маслом, обсыпать, по желанию, рублеными яйцами, луком или сметаной, дать слегка зарумяниться, обмазать при помощи перышка растопленным маслом, класть друг на дружку, покрыть и подать горячими; если же блины пекут на плите, то поворачивать на другую сторону, подливая немного масла, а лука и сметанов тогда уже не кладут. Подавать с растопленным маслом, сметаной и икрой, кто хочет - и с семгой.

Блины пшениные по старинному рецепту

Для опары: 2,5 стакана муки, 0,5 л молока, 40 г дрожжей.

Для теста: 5 яиц, 50 г сливочного масла.

Пшениная каша: 1,5 стакана пшена, 3 стакана молока, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки сахара.

Перебранное пшено промыть в семи водах, засыпать в кипящую подсоленную воду (3-4 части воды на 1 часть крупы). Когда вода закипит, воду слить и пшено залить кипящим молоком, добавить соль, сахар и варить кашу до полной готовности. Охлаждать, хорошо растереть кашу до однородной массы или протер-

реть через сито. Затем в кашу влить желтки, растопленное масло, опару, хорошо перемешать и дать подойти. В готовое тесто ввести взбитые в стойкую пену белки, перемешивая сверху вниз. Когда тесто подойдет еще раз, не перемешивая, сразу печь блины.

Русские блины на пшеничной муке

400 г пшеничной муки, 1/2 л молока, 2-3 яйца, 40 г масла, 1/2 ст. ложки соли, 1/2 ч. ложки сахара, 15 г дрожжей, растительное масло для жаренья.

Слегка подогреть 250 г молока и развести в нем дрожжи. Разведенные дрожжи смешать с мукой, замесить тесто и поставить в теплое место. Когда тесто начнет подниматься, добавить в него оставшееся молоко с разведенными в нем желтками, растопленное масло, соль, сахар. Все хорошо перемешать, дать тесту еще раз хорошо подойти. Перед выпечкой блинов добавить взбитые в пену белки. Блины жарят на хорошо разогретой сковороде, смазанной маслом.

Блины красные

800 г пшеничной муки, 800 мл молока, 4 яйца, 50 г масла, 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 20 г дрожжей.

Поставив опару из 400 г хорошей крупчатой муки со свежими дрожжами и с таким же количеством молока, дать ей взойти, а потом, распустив коровье масло и яйца, отделив белки на блюдо, а желтки с маслом положив в опару, прибавить опять 400 г муки и добавить по пропорции молока. Когда тесто хорошо поднимется, то белки взбить, положить туда же и, прибавив по вкусу соли, печь блины на маленьких сковородках, подсыпая коринки, мелко изрубленных круто сваренных яиц или как кому угодно.

Расстегаи обыкновенные

2 стакана муки, 1 1/4 стакана молока, 25-30 г дрожжей, 2 желтка, 2 ложки масла, соль.

Для фарша: 300 г филе щуки, 1 ст. ложка масла, перец черный молотый и соль.

Для украшения: 100 г семги.

Для смазки: 1 яйцо.

Развести дрожжи в молоке, добавить муку, замесить тесто. Дать ему подняться, затем положить в него желтки, масло и, хорошо взбив, снова дать тесту подняться.

Филе щуки мелко порубить и, посолив и поперчив его, обжарить на масле. Поднявшееся вторично тесто раскатать в тонкий лист и стаканом вырезать из него кружки. На каждый кружок положить фарш из щуки, а на него - тоненький кусочек семги.

Концы пирожков защипнуть таким образом, чтобы середина осталась открытой. Подготовленные расстегаи уложить на смазанный маслом противень и дать расстояться 10-15 мин. Затем каждый пирожок смазать яйцом и обсыпать сухарями. Выпекать в печи или горячем духовом шкафу.

Расстегаи московские с грибами и рисом

Готовят эти расстегаи точно так же, как и «Расстегаи обыкновенные». Они различаются только начинкой. Делается она следующим образом. Грибы (200 г) отваривают, откинув на решето, тщательно промывают, пропускают через мясорубку или рубят. Лук мелко нарезают и обжаривают вместе с грибами в течение 5-7 минут. Жареные грибы охлаждают и смешивают с отваренным рассыпчатым рисом (100 г), солят и перчат.

Готовые расстегаи смазывают сливочным маслом. В соответствии с видом фарша на середину готового расстегаи перед подачей кладут ломтик вареной осетрины или малосольной рыбы (семги, лососины и др.), шляпки маринованных грибов или кружочки крутого яйца.

Расстегаи с рыбой подаются к ухе, с мясом - к крепкому жирному мясному бульону, а расстегаи с грибным фаршем - к грибному бульону с поджаренным луком.

Расстегаи с мясом и яйцом

Тесто дрожжевое.

Для начинки: 800 г мяса (мякоти), 70 г маргарина, 5 яиц, соль и перец по вкусу.

Для смазывания: 2 столовые ложки масла.

Сырое мясо нарезать на небольшие кусочки, пропустить через мясорубку или порубить ножом. Измельченное мясо положить на противень и обжарить в духовом шкафу. Еще раз пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, рубленое яйцо. Из теста сформовать шарики примерно по 150 г, дать им расстояться 8-10 мин, раскатать круглые лепешки, положить на них начинку по 70-80 г, края защипнуть. Сформованные расстегаи положить на листы, оставить на 10-15 мин для расстойки, смазать желтком. Выпекать при температуре 210-220 градусов. После выпечки смазать сливочным маслом. Подают расстегаи горячими с мясным бульоном.

Кулебяка московская

400 г муки, 400 г сливочного масла, 1/2 стакана воды, сок из 1/2 лимона, 1 ч. ложка соли.

Для блинчиков: 200 г муки, 500 мл молока, 3 яйца, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

Для фарша: 2 кг осетрины, 300 г шампиньонов, 100 г манной крупы, 100 г визиги, 1 луковица, 8 яиц; 250 г масла для фаршей, соль и перец по вкусу, по 1 ст. ложке зелени петрушки и укропа.

Приготовить слоеное тесто. Для этого муку разделить пополам, одну часть смешать со сливочным маслом, раскатать толщиной в 2 см в виде квадрата и поставить на холод. Во вторую часть муки влить воду, смешанную с солью и соком лимона и замесить тесто. Дать ему полежать 30 мин, накрыв салфеткой, потом раскатать в квадрат, больший в 2 раза квадрата теста из масла с мукой. Маленький квадрат положить поверх большего, завернуть в виде конверта и защипнуть края. Конверт раскатать полосой толщиной 1 см и шириной 20 см, сложить ее вчетверо и поставить на холод на 30 мин. Затем снова раскатать так же, сложить вчетверо и снова охладить. То же делают и в третий раз. После этого можно приступить к изготовлению кулебяки.

Вскипятить 1 1/2 стакана воды с 2 ст. ложками масла, щепоткой соли, всыпать манную крупу, непрерывно помешивая вилкой, вскипятить смесь, накрыть крышкой и поставить в духовку на сковороде с кипятком. Держать на пару до тех пор, пока каша не станет рассыпчатой. Приготовить блинчики: смешать желтки с молоком, растопленным маслом, сахаром и солью. Муку всыпать в кастрюлю, постепенно развести полученной смесью, растирая таким образом, чтобы не было комков. Белки взбить в крепкую пену и осторожно ввести в тесто. Выпекать тонкие блинчики на хорошо разогретой сковороде, смазанной куском свиного сала, насаженного на вилку.

Очищенные и вымытые шампиньоны нарезать крупными кусочками, положить на сковороду, на них - нарезанную ломтиками осетрину; посолить, поперчить, положить кусочек масла, подлить немного бульона, накрыть крышкой и поставить в духовку на небольшой огонь; довести до полной готовности.

Сварить яйца вкрутую, разрезать вдоль на 8 частей каждое.

Визигу с вечера залить холодной водой. Утром воду слить, снова залить холодной водой и варить на слабом огне 3 часа до полного размягчения. Готовую визигу отцедить, мелко порубить, положить на сковороду с мелко нарезанным зарумяненным луком, добавить масла и еще немного потушить. Смешать с зеленью.

Тесто раскатать в длинный прямоугольник, заложить блинчиками так, чтобы они покрывали все тесто. Посередине пласта в длину, положить фарш так, чтобы он занимал 1/3 всей ширины. Фарш нужно укладывать так: сначала полосу манной каши, затем - половину всей визиги, на нее половину яиц, на яйца - все шампиньоны, затем - куски осетрины так, чтобы один находился на другой, потом снова - яйца, визигу и манную кашу.

Все фарши прижать друг к другу рукой, соединить края теста, чтобы они находили один на другой, промолив немного нижний край для лучшего склеивания.

Кулебяку положить на смоченный холодной водой противень швом вниз, подправить ее, смазать яйцом и положить поперек кулебяки полоски теста шириной в мизинец. Концы полосок заправить под кулебяку, смазать полоски яйцом. Сделать в тесте прорезы, чтобы выходил пар от фарша. Поставить в сильно нагретую духовку. Когда кулебяка хорошо зарумянится, убавить жар и запекать ее до тех пор, пока не закипит фарш, а кулебяка не будет свободно отделяться от листа. Переложить ее на блюдо, накрыть полотенцем. Подавать горячей. К кулебяке подать соус, приготовленный из очень крепкого рыбного бульона с добавлением сливочного масла и зелени укропа.

Так же можно приготовить кулебяку и из дрожжевого теста с рисом и рыбой, с мясом, с ливером, капустой и т. д.

Торт закусочный из лососины и красной икры

Для теста: 6 яиц, 2 1/2 стакана муки, 400 г сметаны, 1 чайная ложка масла для формы.

Для начинки: 400 г масла сливочного, 300 г красной рыбы, 350 г кетовой икры, 200 г зеленого салата, 4 желтка из вареных яиц.

Растереть желтки с солью и, продолжая растирать, постепенно добавлять поочередно столовую ложку муки - столовую ложку сметаны, пока не вотрутся вся сметана и мука. Белки взбить в плотную пену и осторожно перемешать с готовой массой, мешая ложкой сверху вниз. Выложить в глубокую форму или низкую кастрюлю, смазанную маслом (дно застелить промасленной бумагой). Испечь в духовке на слабом огне. Затем вынуть из духовки, остудить, разрезать по горизонтали на 3 круга. Приготовить начинку. Для этого желтки сваренных вкрутую яиц растереть с 150 г масла в однородную массу, смазать ею 2 нижних круга. На массу сплошным слоем положить нарезанную тонкими ломтиками рыбу, смазать сверху опять этим же маслом, на массу положить второй круг, смазанный этим же маслом, таким же образом положить на него рыбу, смазать маслом, накрыть последним кругом, сверху положить фанерку с небольшим грузом и поставить торт на холод на несколько часов.

Кетовую икру истолочь в ступке, протереть через дуршлаг и смешать с растертым оставшимся маслом в однородную массу нежно-розового цвета. Снять с торта груз и дощечку и из кондитерского мешочка через узорную трубочку украсить бока торта розовой массой; на поверхности торта так же из кондитерского мешочка сделать переплеты - решетку. В незаполненные розовой массой квадраты поставить букетики, сделанные так: свернутые в рулетик кусочки рыбы шириной в 2 пальца обернуть закругленными верхушками листьев салата такой же высоты, как и рулетики из рыбы; снизу смазать их той же массой, чтобы не падали, и прикрепить к тесту.

Нарезать этот торт тонкими кусками.

Содержание

Введение	3
Закуски и салаты	3
Первые блюда	17
Блюда из мяса	29
Блюда из птицы	44
Блюда из рыбы, раков и морепродуктов	49
Блюда из овощей и грибов	54
Блюда крупяные и мучные	56
Изделия из теста	58

Популярное издание

РЕЦЕПТЫ СТАРОГО ТРАКТИРЩИКА

Подписано в печать 06.02.06. Формат 84×108^{1/32}. Бумага газетная.
Гарнитура «Прагматика». Печать офсетная. Усл. печ. л. 3,36.
Уч.-изд. л. 3,2. Тираж 12 000 экз. Заказ № 1410

Издательство «Цитадель-трейд».
105037, Москва, 1-я Прядильная ул., д. 9.



Отпечатано в полном соответствии с качеством
предоставленных диапозитивов в ОАО «Издательско-
полиграфическое предприятие «Правда Севера».
163002, г. Архангельск, пр. Новгородский, 32.

Тел./факс (8182) 64-14-54, тел.: (8182) 65-37-65, 65-38-78, 29-20-81
www.ippps.ru, e-mail: ippps@atnet.ru

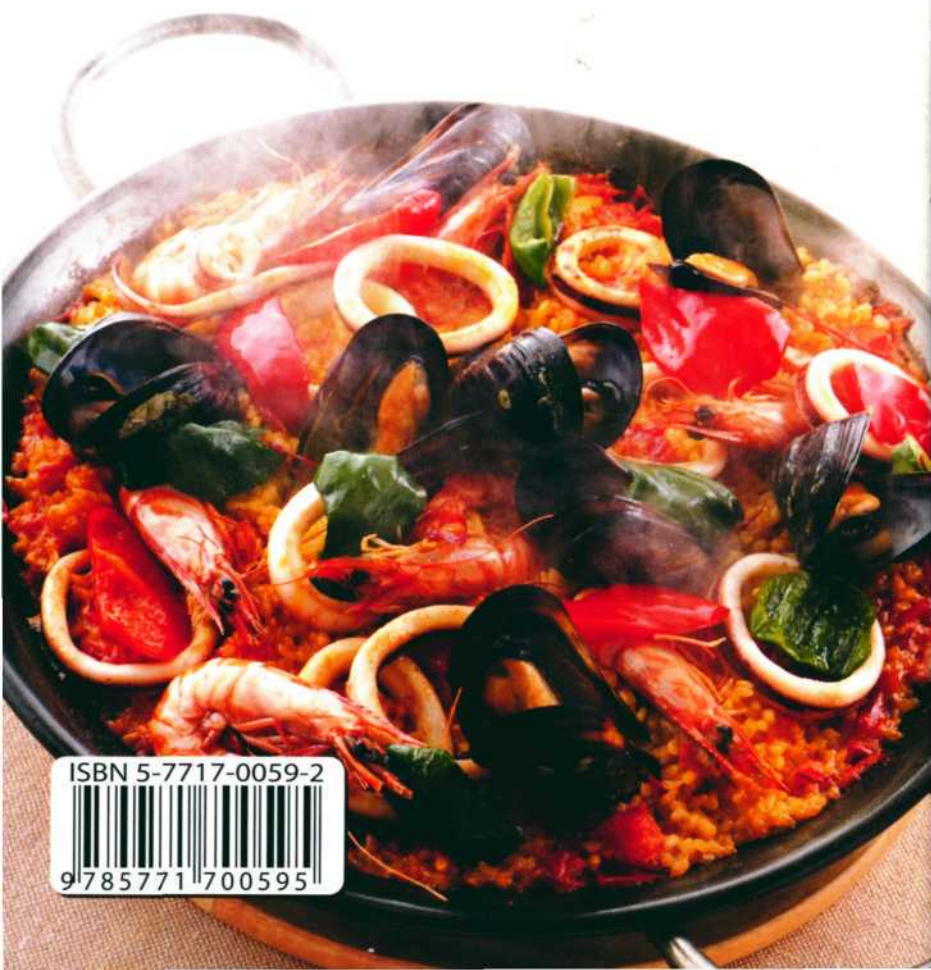
Телефон для оптовых покупателей: (495) 163-24-74
или e-mail: info@citadele.ru

www.natahaus.ru

Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах,
и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена!

www.natahaus.ru

Оптовая и розничная продажа книг
105037, Москва, ул. 1-я Прядильная, д. 9
Издательство "Цитадель-трейд"
Тел./факс: (495) 163-1245, 163-9450
www.citadele.ru E-mail: info@citadele.ru



ISBN 5-7717-0059-2



9 785771 700595