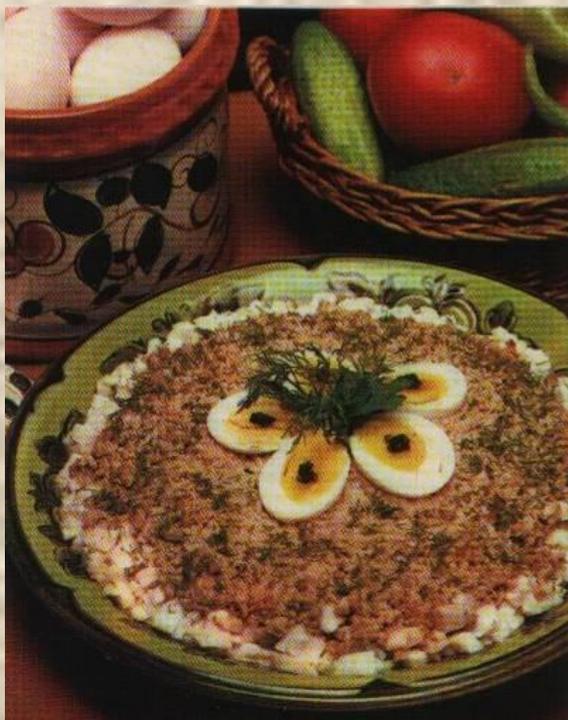


Русская кухня

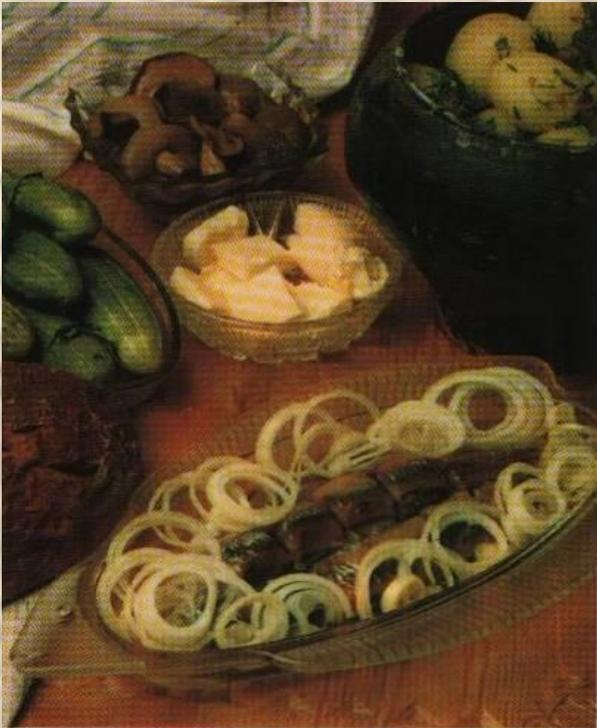
Рецепты блюд

Яйца рубленые с чесноком



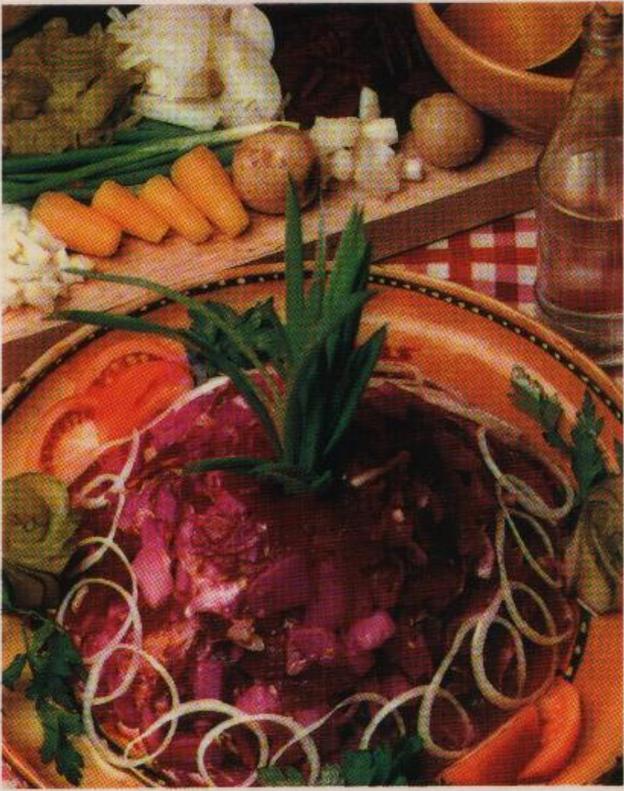
- Яйца 4 –5 шт., солёные огурцы 1 шт., сметана 1 ½ стакана, чеснок, соль по вкусу.
- Яйца варят вкрутую и мелко рубят. Солёные огурцы очищают от кожуры и семян, мелко режут.
- Огурцы и яйцо соединяют со сметаной, добавляют тёртый или мелко рубленный чеснок и перемешивают.

Сельдь по-русски



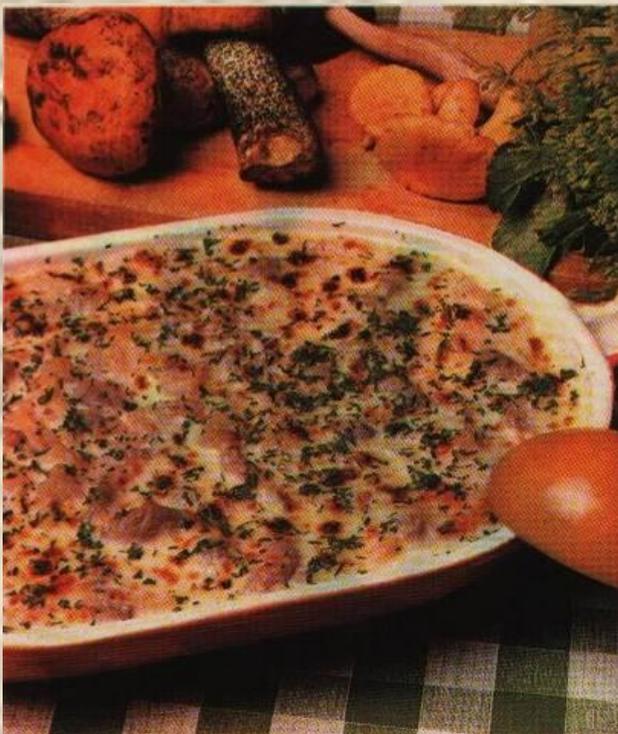
- Сельдь неразделанная – 400 г, картофель – 500 г, масло сливочное – 3 ст. ложки.
- Филе сельди (без кожи и костей) нарезают ломтиками и укладывают в селёдочницу.
- Отдельно подать горячий отварной картофель и сливочное масло.

Винегрет



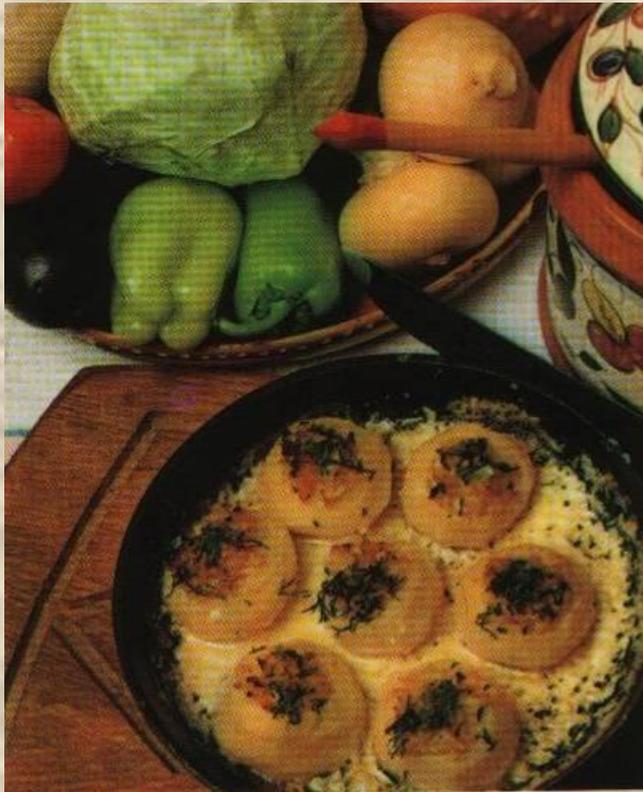
- Картофель – 250 г, свекла – 1 крупный плод, морковь 1-2 шт., капуста квашенная – 200 г, соленые огурцы 1-2 шт., лук зеленый 150-200 г или репчатый 2-3 мелкие луковицы, масло растительное 2-3 ст. ложки или заправка уксусная – ½ стакана, перец, горчица, соль по вкусу.
- Вареные, очищенные картофель, свеклу и морковь, соленые огурцы без кожицы нарезают ломтиками, квашенную капусту отжимают от рассола, крупные куски шинкуют. Лук репчатый нарезают полукольцами, а зеленый шинкуют. Свеклу отдельно заправляют частью растительного масла. Все продукты соединяют, заправляют оставшимся маслом или смесью из уксуса, масла, перца, горчицы.
- Винегрет можно подавать с кусочками сельди, вареного мяса, с маринованными грибами и т.д.

Грибы в сметане



- Грибы белые, подосиновики и другие – 600 г, или сушеные – 200 г, или маринованные белые – 500 г, или шампиньоны свежие – 1 кг, маргарин, масло – 2-3 ст. л., сметана – 1/2 стакана.
- Варенные сушеные грибы или очищенные свежие нарезают ломтиками или дольками обжаривают до готовности. Если используют маринованные или солёные грибы, то их отделяют от маринада или рассола, обжаривают с маслом. Подготовленные грибы заливают и кипятят, можно добавлять мелко нарезанный и обжаренный лук.

Репа фаршированная



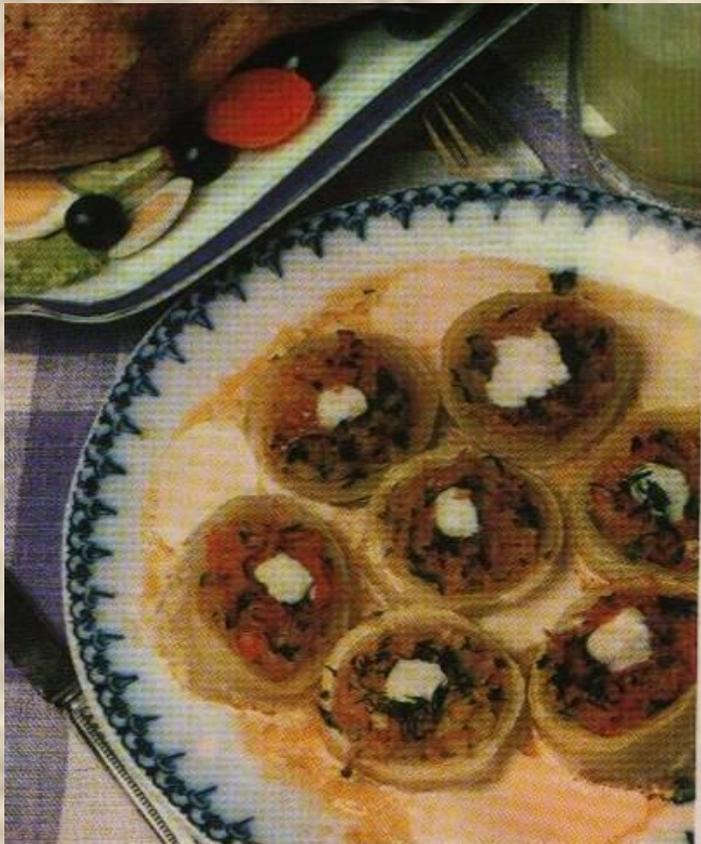
- Репа очищенная – 3-4 шт. на порцию, сметана - 1 ½ стакана, сухари - 1-2 ст. ложки, сыр, масло сливочное - 3-4 ст. ложки, зелень. Начинки. Лук репчатый -1 луковица, масло - 4 ст. ложки, лук репчатый - 2- 3 луковицы, соль, перец по вкусу.
- Репу варят до готовности, удаляют середину, углубление заполняют начинкой, поливают сметаной, посыпают сухарями и тертым сыром, запекают в духовке. Перед подачей посыпают зеленью.
- Начинки. Мякоть репы рубят, добавляют рубленый и обжаренный лук.
- Рис отваривают, откидывают на дуршлаг, поливают горячей водой.

Маринованные закуски



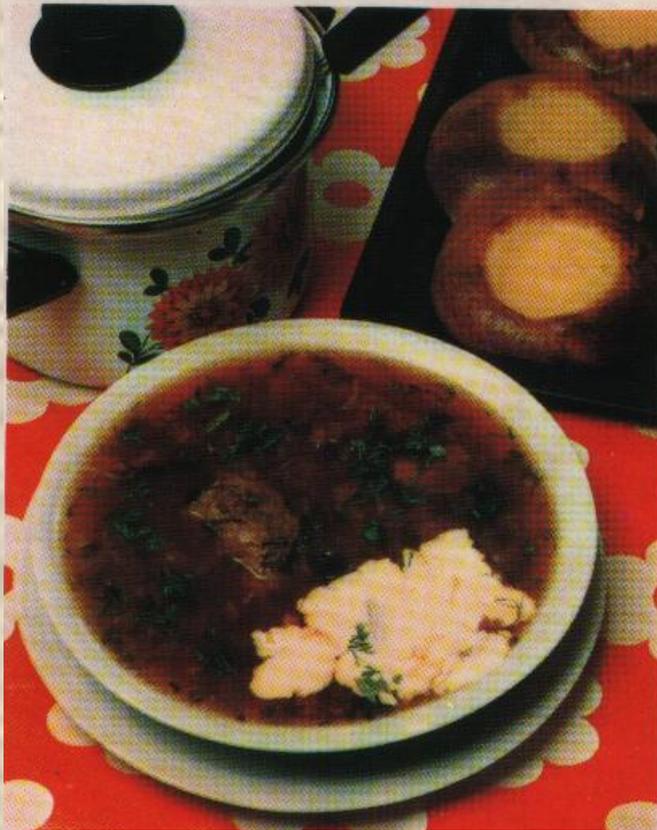
- Капуста маринованная белокочанная – 700 г, (качан среднего размера), клюква – 1/2 стакана, лук зеленый – 100 г, уксус трехпроцентный 1/2 стакана, вода – 1/4 стакана, сахар – 1/4 стакана, масло растительное – 3 ст. ложки, гвоздика, корица, соль по вкусу. Грибы маринованные – 200-300 г, лук зеленый – 80 г, масло растительное – 3 ст. ложки.
- Капусту очищают, удаляют кочерыжку, добавляют соль, заливают маринадом и подогревают, помешивая, но так, чтобы капуста не стала очень мягкой. Готовую капусту смешивают с клюквой и поливают маслом.
- Маринад: в воду добавляют сахар, гвоздику, корицу, кипятят и процеживают. Грибы отделяют от маринада, крупные режут на 2-4 части, добавляют нашинкованный лук, поливают маслом.

Кабачки фаршированные



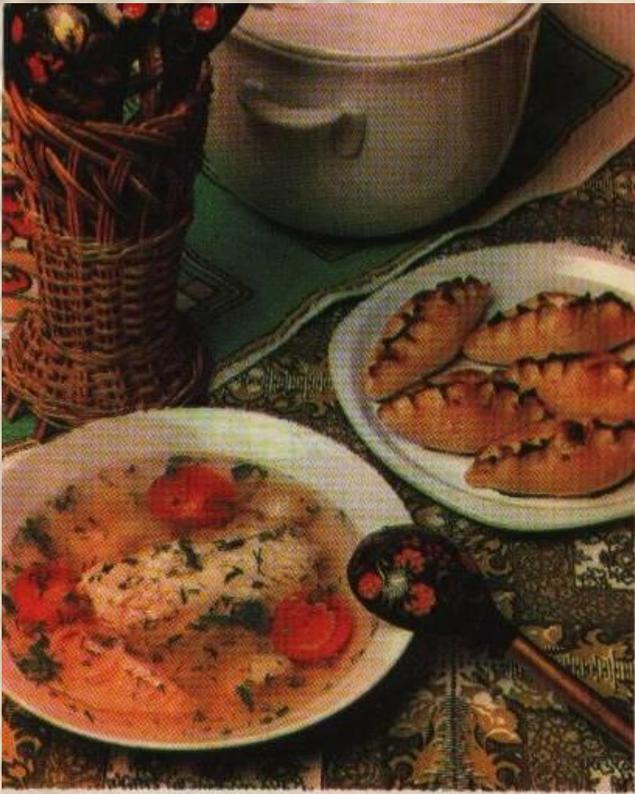
- Кабачки – 1 кг, фарш овощной, лук репчатый 3–4 луковицы, морковь 3–4 шт., петрушка – 2–3 шт., томат – пюре 1–2 ст. ложки, масло растительное – 1/2 стакана, соль по вкусу.
- Кабачки очищают от кожицы, разрезают на куски поперек толщиной 4–5 см, удаляют из них семена с частью мякоти и отваривают до полуготовности в подсоленной воде. Отверстие заполнить фаршем. Кабачки уложить на противень или сковороду, смазанную жиром, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в духовке.
- Фарш овощной: овощи нарезают соломкой, слегка обжаривают, добавляют томат, тушат.
- Фарш мясной: мясо варят или жарят, пропускают через мясорубку, добавляют вареный рис, мелко рубленый лук, соль, перец и перемешивают.

Борщ московский



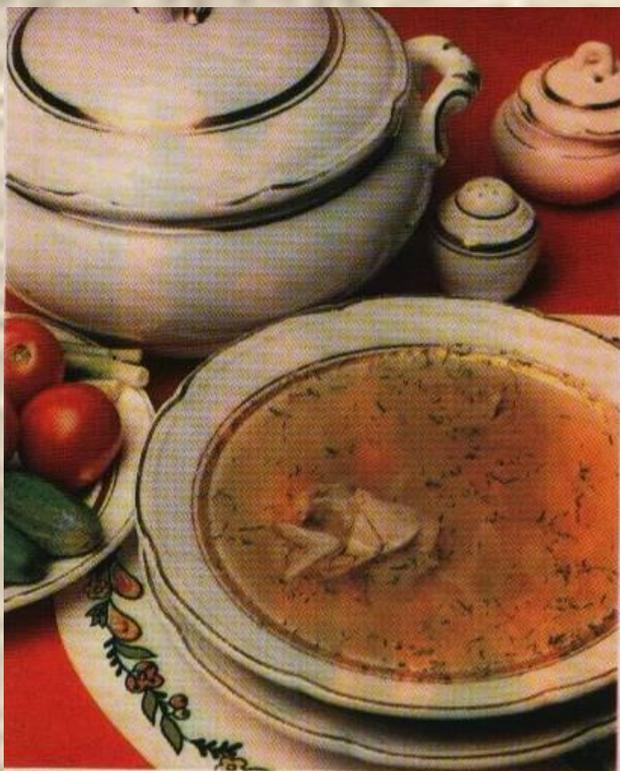
- Говядина – 200 г, ветчина, окорок -150 г, сосиски – 100 г, свёкла - 2 крупных корнеплода, капуста свежая – 300 г, морковь - 1-2 шт., петрушка – 1 шт., лук репчатый - 3-4 шт., томатное пюре - 4–5 ст. ложек, вода - 1,6 л, сахар, соль, уксус, сметана, специи по вкусу.
- Говядину и ветчину заливают водой и варят, снимают пену, затем вынимают и режут на куски, а бульон процеживают. Что бы мясо и ветчина не заветривались, их хранят в небольшом количестве бульона. Все овощи очищают и шинкуют. Морковь, лук и петрушку слегка обжаривают с маслом, кладут томат и тушат вместе, затем добавляют шинкованную пассированную свеклу, сбрызгивают уксусом, подливают немного бульона и тушат вместе. Нарезанную капусту заливают бульоном, варят 10-15 мин, добавляют тушённые овощи, варят до готовности, затем кладут мясо, ветчину, нарезанные кусочками сосиски и варят ещё 5-10 мин. К борщу отдельно подают ватрушки.

Уха ростовская



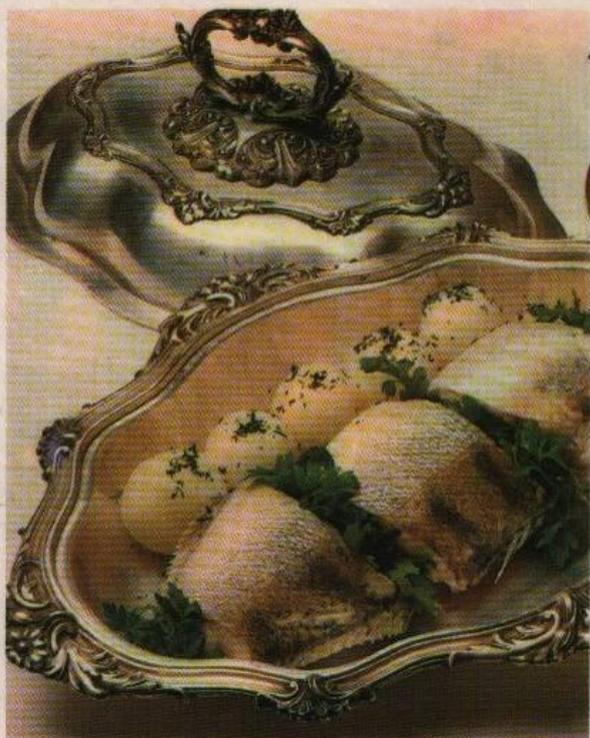
- Судак или другая рыба – 400 г, картофель - 600 г, петрушка - 2-3 шт., лук репчатый - 1-2 луковицы, помидоры свежие – 300 г, масло сливочное - 2 ст. ложки, зелень, специи, соль по вкусу.
- Рыбу очищают, потрошат, удаляют головы, плавники, хорошо промывают, удаляют глаза и жабры. Плавники и головы заливают водой, солят, варят. Затем их вынимают, бульон процеживают, кладут в него дольки картофеля, лук, петрушку, варят – 10-15 минут, кладут куски рыбы, помидоры, специи и варят еще 10-15 минут. Перед подачей кладут сливочное масло.

Лапша домашняя



- Курица – 300 г, морковь-1-2 шт., петрушка - 1 корень, лук репчатый – 1 луковица, жир - 1 ст. ложка, зелень, соль по вкусу. Для теста: мука – 2 стакана, вода - 1/2 стакана, соль по вкусу.
- Для приготовления лапши замешивают крутое тесто, раскатывают в тонкий пласт, режут на полоски шириной около 5 см, кладут один на один, шинкуют и слегка подсушивают. Коренья и лук нарезают соломкой и слегка обжаривают без изменения цвета.
- Курицу варят в подсоленной воде, снимая пену. В бульон добавляют поджаренные коренья и дают ему закипеть.
- Лапшу просеивают, ошпаривают, откидывают на сито, кладут в бульон и варят 10-15 мин, затем добавляют специи. В тарелку кладут готовые куски вареной курицы, наливают суп и посыпают зеленью.

Рыба отварная с хреном



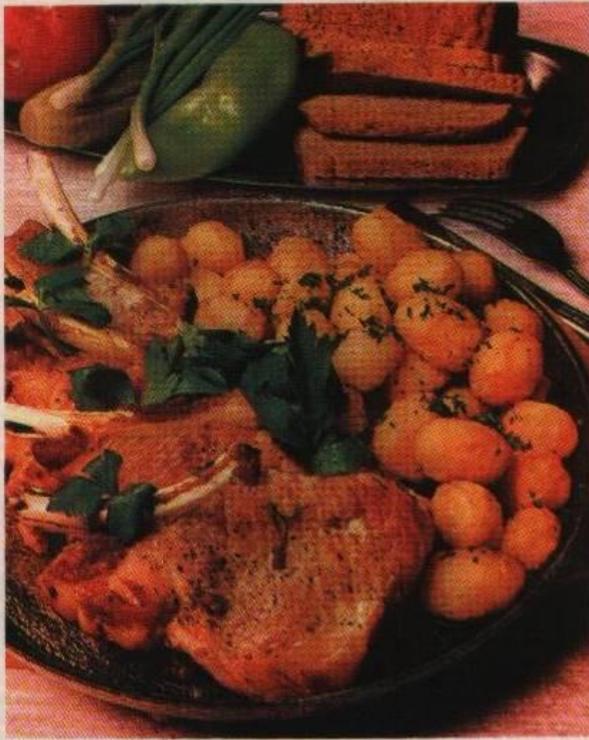
- Щука, морской окунь, судак, треска и другие 1,2-1,5 кг, морковь. Лук, петрушка по 1 шт., (небольшие корнеплоды), картофель отварной для гарнира 500-600 г, масло сливочное 2-3 ст. ложки, хрен тертый 200 г, зелень, перец, соль, лавровый лист по вкусу.
- Рыбу очищают от чешуи, удаляют голову, плавники, потрошат, промывают и режут на куски, кожу в 2-3 местах надрезают. Куски рыбы укладывают в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, добавляют лук, морковь, петрушку, лавровый лист, перец, соль. Как только вода закипит, удаляют пену и варят рыбу при слабом кипении 5-7 мин. Рыбу вынимают из бульона, кладут на блюдо, укладывают отварной картофель и зелень, поливают растопленным маслом. Отдельно подают тертый хрен с уксусом. Можно украсить блюдо креветками, отварными раками.

Мясо жареное, крупными кусками



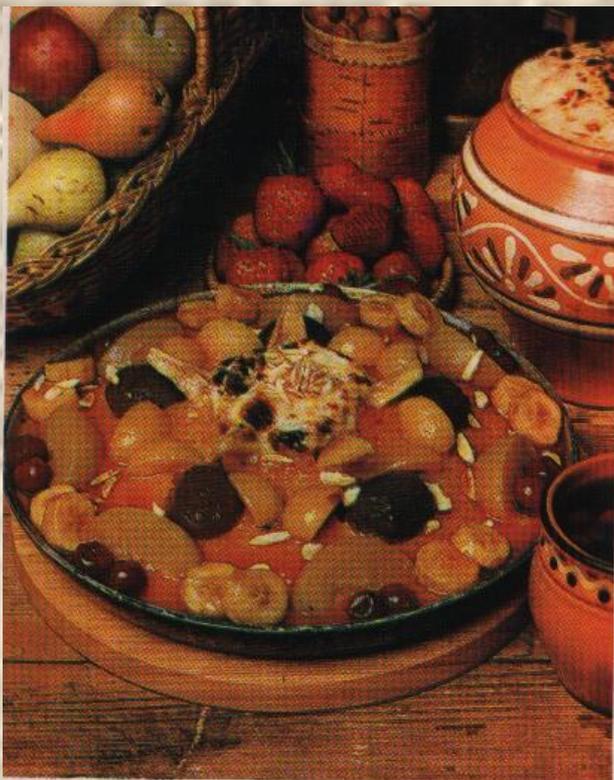
- Говядина (вырезка, толстый или тонкий слой) или свинина (корейка, лопаточная часть, окорок) 800 – 900 г, жир 1 ½ ст. ложки, овощи для гарнира 600 – 700 г, соль, перец по вкусу.
- Мякоть лопатки без костей сворачивают рулетом и перевязывают шпагатом. У грудинки прорезают пленку на ребрах и жарят с костями, мякоть окорока, корейка (без рёбер) – целыми кусками. Мясо посыпают солью, перцем, укладывают на сковородку и доводят до готовности в духовке, поливая соком и жиром.
- Подают с отварным картофелем, цветной капустой, солёными и свежими огурцами, помидорами, зеленью и т.д.

Котлеты свиные натуральные



- Свинина (корейка с ребрышками)-800г, или 4 шт., котлет полуфабрикатов, жир кулинарный 3 ст. ложки, картофель 400-500 г, масло сливочное 1 ст. ложки, соль, перец по вкусу.
- Со свиной корейки срезают лишний жир, нарезают кусочки мякоти с ребрышком, посыпают солью, перец и жарят на разогретой сковороде с жиром, затем в течении 10-12 мин доводят в духовке до готовности.
- Для гарнира очищают клубни картофеля средней величины, обжаривают на сковороде с жиром, а затем доводят до готовности в духовке. Перед подачей котлеты поливают растительным маслом и соком, оставшимся на сковороде. Отдельно подают зеленый лук, соленые огурцы, сладкий перец.

Каша гурьевская



- Крупа манная – 1 стакан, молоко - 3 стакана, сахар – 4 ст. ложки, масло сливочное - 2-4 ст. ложки, яйцо – 1 шт., орехи (арахис, грецкие, миндаль и др.) – 50 г, молоко или сливки для пенки - 2 стакана, фрукты консервированные или вареные – 250 г, ванилин, соль по вкусу.
- Для приготовления пенки молоко или сливки наливают на сковороду, подогревают до образования пенки, снимают ее, а оставляют. Молоко кипятят, добавляют сахар, соль, манную крупу и, непрерывно помешивая, варят кашу. Добавляют масло, ванилин, растворенный в небольшом количестве воды, перемешивают и добавляют хорошо взбитые яйца. Половину каши кладут ровным слоем на сковороду, смазанную маслом, посыпают орехами, укладывают сверху остывшую кашу, посыпают сахаром и запекают в духовке. Сверху украшают протертыми орехами, прогретыми в сиропе фруктами или вареньем.
- Для приготовления пенки молоко или сливки наливают на сковороду, подогревают до образования пенки, снимают ее, а оставшееся молоко вновь подогревают, снова снимают пенку
- и т. д..

Кисель из ягод



- Клюква, брусника, смородина черная или красная, крыжовник - 1 ст., вода - 1 л, сахар - полный стакан, крахмал - 2 ст. ложки.
- Ягоды перебирают, промывают, протирают, сок выливают в стеклянную банку и хранят на холоде. Выжимки заливают водой, варят и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и, помешивая, добавляют крахмал, вливают сок и, помешивая, вновь доводят до кипения.
- Для получения густых киселей крахмала берут в 2 раза больше.