

БОРЩ

Сварить мясной бульон. Нарезанное небольшими кусочками мясо посолить, поперчить, влить немного бульона и тушить на сковороде до готовности.

Свёклу нарезать соломкой, добавить соль, сахар, жир, бульон и потушить на сковороде. Морковь, лук, корень петрушки мелко нарезать и потушить, затем добавить томатный соус и ещё раз протушить, под конец положить свёклу.

Бульон вылить в керамический горшок, добавить тушёную свёклу, мясо, морковь, лук, петрушку, растёртый с зеленью и солью чеснок, нарезанные картофель и капусту, залепить горшок тестом и поставить в духовку на 15-20 минут. На стол к борщу подать пампушками с чесноком и сметану.

САЛАТ СТОЛИЧНЫЙ

Мясо варёной курицы или дичи, отварной картофель, очищенные свежие огурцы нарезать мелкими ломтиками, заправить майонезом и уложить горкой в салатник или вазу. Украсить дольками варёного яйца, раковыми шейками или крабами и листьями салата.

КАРТОШКА

Ингредиенты:

- Сахар – 1 стакан
- Порошок какао – 3 чайных ложки
- Молоко – 1 стакан
- Сливочное масло 200 г
- Сухари ванильные – 300 г
- Орехи – 100 г
- Сахарная пудра – 0,5 стакана

Сахар смешать с порошком какао, слить молоко и проварить до растворения сахара, добавить сливочное масло и пропущенные через мясорубку сухари. Из приготовленной массы сформировать шарики, обвалять в смеси измельчённых орехов, сахарной пудры и какао.

РУССКИЙ САЛАТ

Отварить картофель в мундире и морковь, очистить. Солёные огурцы, отварной картофель, морковь нарезать маленькими дольками, добавить зелёный горошек и нарезанную кубиками ветчину. Всё смешать и посолить, добавить перца и заправить майонезом. Выложить в салатницу, сверху оформить зелёным салатом и маслинами.

ЛЕНИВЫЕ ВАРЕНИКИ

Ингредиенты:

- Яйца – 1
- Соль, сахар – по вкусу
- Масло – 1-1,5 столовой ложки
- Мука – 2-3 столовой ложки

Творог протереть, добавить сырые яйца, соль, сахар, мягкое масло и столько муки, чтобы получилось тесто, которое можно раскатывать.

Раскатать пласт толщиной 1 см и нарезать на небольшие квадраты. Отварить вареники в кипящей подсоленной воде.

Подаются в круглом горшочке с маслом или сметаной.

МЯСО ПО-РУССКИ С ГРИБАМИ

Говядину нарезают по 2 кусочка на порцию, слегка отбивают, солят, перчат и обжаривают с двух сторон. Затем укладывают в керамический порционный горшочек. Репчатый лук шинкуют и пассеруют. Свежие шампиньоны отваривают, нарезают ломтиками и слегка обжаривают на маргарине. В горшочек с мясом кладут лук, грибы, заливают томатом и тушат в духовке в течение 25-30 минут. Горшочек можно закрыть слоем теста, смазав его сверху желтком, взбитым с водой. Для приготовления соуса пшеничную муку слегка пассеруют на масле, добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать ещё 5–7 минут. После этого охлаждают до 70 °С и разводят горячей сметаной.

На порцию

150 г говядины

Луковица

60 г шампиньонов

1 столовая ложка маргарина

полстакана соуса

Для соуса:

100 г сметаны

1 чайная ложка сливочного масла

1 чайная ложка муки

1 столовая ложка томатного пюре

ОКРОШКА

Нарезать соломкой или кубиками отварной охлаждённый картофель, свежие огурцы, редис, зелёный лук, белок. Всё это залить охлаждённым квасом, заправленным желтками, растёртыми с солью, сахаром и горчицей. Добавить сметану, посыпать укропом. Яйца и сметану можно положить при подаче на стол.

– 1 ложка хлебного кваса

– 1–2 картофелины

– Пучок редиса

– 1–2 свежих огурца

– Пучок зелёного лука

– 2 варёных куриных яйца

– 1 чайная ложка сахара

– Соль

– Горчица

– 2 столовых ложки сметаны

– укроп

ПЕЛЬМЕНИ

Муку просеять, насыпать горкой, сделать в ней ямку, вбить туда подсолённую воду и яйца.

Замесить крутое тесто, накрыть его мокрой салфеткой и дать постоять на холоде в течение 30-40 минут.

Для фарша мякоть говядины и свинины перевернуть вместе с луком через мясорубку, добавить соль, сахар, перец, холодную воду, всё перемешать и хорошо выбить. Раскатать тесто в длинную тонкую ленту. Отступив от края 3-4 см, уложить шарики фарша массой по 6-8г, край смазать яйцом и накрыть фарш. Обжарить фарш руками и вырезать изделие выемкой в виде полумесяца.

Пельмени варить в подсоленной воде при слабом кипении 10-12 минут.

Готовые пельмени подают со сметаной, маслом, сыром, уксусом или острым томатным соусом.

Отварные пельмени можно залить сметаной, посыпать сыром, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке. Сырые пельмени можно жарить во фритюре и подавать с маслом и сметаной.

РЫБА ПОД МАРИНАДОМ

Порционные куски филе судака, трески или минтая посолить, поперчить, обвалять в муке и жарить на растительном масле до готовности. Затем охладить, залить маринадом и выдержать в холодильнике 2-3 часа.

Для приготовления маринада нарезать тонкими ломтиками или соломкой 2-3 моркови, 1 корень петрушки, 2-3 луковицы, сложить в кастрюлю, добавить 3-4 ложки растительного масла и потушить в течение 10-15 минут. Затем добавить стакан томатного пюре, лавровый лист, перец, 3-5 штук гвоздики, накрыть крышкой и тушить 15-20 минут. После этого влить в кастрюлю 0,5 стакана 3% уксуса, 1-1,5 стакана рыбного бульона или воды, прокипятить, заправить солью, сахаром и охладить. Подавать рыбу под маринадом следует в глубоком блюде или салатнике. Перед подачей посыпать зеленью или зелёным луком.

ЯРОСЛАВСКИЕ РУДЕЛЬКИ

Утку (мясо с кожей) нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Добавляют яйцо, соль, молотый перец, хорошо перемешивают. Готовую массу делят на порции, делают биточки и панируют их в муке. Обжаривают на сковороде с обеих сторон.

В порционную посуду (лучше керамическую) укладывают рудельки по 2 штуки на порцию, заливают омлетной массой с чесноком и запекают в течение 15-20 минут. Подают на стол в этой же посуде, полив растопленным сливочным маслом и посыпав зеленью.

Ингредиенты:

650 г утки
яйцо
2 столовой ложки кулинарного жира
соль
перец

Для омлета:

6 яиц
головка репчатого лука
маргарин
стакан молока
чеснок
50 г сливочного масла
зелень

ГОЛУБЦЫ (ОВОЩНОЙ ФАРШ)

Листья свежей белокочанной капусты положить в кипящую воду на 5–10 минут, затем откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и слегка отбить черешки. На листья положить фарш, завернуть рулетиком, обжарить на сковороде, сложить в кастрюлю, залить сметанным или томатным соусом и поставить в духовку на 25-30 минут.

Приготовление овощного фарша: очищенные, вымытые морковь, репу и лук нарезать соломкой или мелкими кубиками и поджарить на небольшом огне. Отварить рис в подсоленной воде и смешать с поджаренным луком и кореньями, добавить нарезанные варёные яйца, соль, молотый перец, мелко нарезанную зелень петрушки или укропа, всё перемешать.

На 1 кг капусты: 2-3 моркови, 2,5 луковицы, 2 столовые ложки риса, 1 репа, 2 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, петрушка и сельдерей, соль и чёрный молотый перец по вкусу.

ГОЛУБЦЫ (ФАРШ ИЗ МЯСА)

Листья свежей белокочанной капусты положить в кипящую воду на 5–10 минут, затем откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и слегка отбить черешки. На листья положить фарш, завернуть рулетиком, обжарить на сковороде, сложить в кастрюлю, залить сметанным или томатный соусом и поставить в духовку на 25-30 минут.

Приготовление мясного фарша: мясо пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный поджаренный лук, хорошо промытый сырой рис, соль, перец.

На 1 КГ капусты: 400 г мяса (мякоти), 50 г риса, 2 луковицы, 2-3 столовые ложки сливочного масла или маргарина, соль и чёрный перец – по вкусу.

УХА РЫБАЦКАЯ

Очищенных от чешуи и выпотрошенных целых ершей и окуней, а также куски судака с кожей и рёберными костями и куски налима без кожи кладут в посуду, заливают холодной водой, добавляют мелко нарезанный сырой репчатый лук, петрушку, нарезанный дольками картофель и доводят до кипения, снимая накипь. Потом кладут соль, перец горошком, лавровый лист и варят 12–15 минут. Перед отпуском блюдо посыпают зеленью. Вместо судака можно использовать щуку, налима, сома.

Норма продуктов (брутто): на порцию (в г): рыба мелочь (ерши, окуни) 100, судак свежий филе с кожей и рёберными костями 91, налим 100, картофель 200, лук репчатый 30, петрушка 10, масло сливочное 86 перец горошком 0,056 соль 5, лавровый лист 0,02, зелень петрушки или укроп 3.

УХА

Подготовленную рыбу опустить в кастрюлю с холодной водой, добавить очищенную морковь, очищенные коренья петрушки, лук, соль и варить до готовности. Когда рыба станет мягкой, отделить мясо от костей, бульон процедить. Нарезанный кубиками или соломкой картофель, перец и лавровый лист варить до готовности картофеля в бульоне. Затем добавить нарезанную кубиками варёную морковь, рыбу, горошек и всё прогреть. Перед подачей на стол можно положить сметану.

Ингредиенты:

- | | |
|-------------------|--------------------------------|
| – 800 г рыбы | – 4 картофелины |
| – 1,5 л воды | – перец |
| – 2 моркови | – лавровый лист |
| – корень петрушки | – 0,5 стакана зелёного горошка |
| – 2 луковицы | – 2 яичных желтка |
| – соль | – масло |