

В. И. БЕЛОНОЖКО-КРЫЛОВА

МОЛДАВСКАЯ



* КУХНЯ *



КИШИНЕВ
«КАРТЯ МОЛДОВЕНЯСКЭ»
1981

Художник Владимир Бульба



В книге представлены рецепты блюд молдавской кухни. Среди них такие традиционные первые блюда, как чорбы и замы, блюда из барашка, говядины, птицы, рыбы, а также блюда, приготовленные на грилях. Широко предлагаются блюда из кукурузы, описываются способы приготовления копченостей, своеобразных мучных изделий – плацинд, вергут, саралие, а также сладких блюд и напитков. Книга рассчитана на тех, кто хочет познакомиться с молдавской национальной кухней и научиться готовить ее блюда в домашних условиях

В. И. БЕЛОНОЖКО-КРЫЛОВА



МОЛДАВСКАЯ КУХНЯ



36.997
Б 43

Книга отрецензирована и рекомендована к печати преподавателями Кишиневского техникума советской торговли Л. А. Босомолерко и М. К. Толстой.

32102—187
Б—————129—81. 3504000000
М751(12)—81

© Издательство «Картя Молдовеняскэ», 1981

Молдавская кухня пользуется большой популярностью. В ней привлекает большое разнообразие оригинальных блюд из свинины, баранины, говядины, птицы, копченостей, овощей, кукурузы, мучных изделий и др. Приготовленные в домашних условиях с учетом народных кулинарных традиций эти блюда будут значительно разнообразить питание. Особый аромат и остроту придает им использование приправ — чеснока, перца молотого и стручкового, ароматических трав — леуштыяна, чимбру, сельдерея, петрушки, укропа и др.

Медицина рекомендует употребление овощей в нашем питании почти в неограниченном количестве. Разнообразить приготовление блюд из овощей поможет знакомство с молдавской кухней. Если вы хоть раз приготовите рекомендуемые автором книги блюда: жареный сладкий стручковый перец с соусом муждей, икру из баклажанов, фаршированные гогошары, помидоры, огурцы, лук-порей, отварную зеленую стручковую фасоль, тертую фасоль с чесноком и другие блюда, поверьте, вам захочется чаще и чаще обращаться к рецептам этой кулинарной книги.

Говоря об особенностях молдавской кухни, нельзя не сказать о таком национальном блюде, как мамалыга. Попробуйте правильно приготовить из кукурузной муки мамалыгу, а подайте ее со шкварками, сливочным маслом, с брынзой, сметаной и вы сразу оцените своеобразие и хорошие вкусовые качества этого блюда. Мамалыгу лучше и удобнее всего приготовить в чугунном казанке. Мамалыга используется как самостоятельное блюдо с брынзой, со шкварками и др. Ее подают и к некоторым первым блюдам.

В ассортименте холодных закусок значительное место в молдавской кухне отводится разнообразным блюдам из овощей, брынзе, копченостям. Среди копченостей своеобразными вкусовыми качествами отличаются мушка молдавская, пастрома гоявья, гусятина, буженина и другие.

Среди первых блюд в молдавской кухне популярны замы с курицей, кроликом, домашней лапшой и грибами, а также чорбы с барашком, с фасолью, их варят с добавлением молдавского кваса из отрубей (так называемый борш) и ароматических растений.

Среди вторых блюд в молдавской кухне распространены блюда, приготовленные из свинины, баранины, говядины, птицы. Большой частью мясные продукты используются в натуральном виде (значительно больше, чем в рубленом) жареными или тушеными.

Популярны блюда из мяса, рыбы и даже овощей, приготовленные на грилях — решетка для жарения над горящими древесными углями. Это прежде всего костница, мититеи, кырнэцеи, барашек, птица и другие блюда, жаренные на грилях. В данной книге блюда на грилях выделены самостоятельным разделом.

Особую приверженность испытывают молдаване к голубцам, которые приготавливают чаще всего из виноградных листьев (весной и летом свежих, а зимой — соленых), белокочанной капусты, листьев хрена, щавеля. Фарш для них в основном свиной с рисом, овощной. Голубцы делают маленькими, их идет по 10—15 шт. на порцию.

В разделе «Мучные, сладкие блюда и напитки» представлены популярные молдавские блюда. Это прежде всего плацинды, вертуты, саралие, варзарь, которые готовят с фаршем из брынзы с луком и мелко порезанным укропом, творогом, тыквой, картофелем и другими овощными и фруктовыми фаршами. В книге также представлены сладкие блюда: желе, кремы, киселицы, компоты, взбитые сливки, сухофрукты, фаршированные грецкими орехами; рецепты приготовления цукатов, разнообразные напитки.

Норма продуктов дана на 4 порции.

Хлебосоляные молдаване приглашают вас к столу. Приятного аппетита!



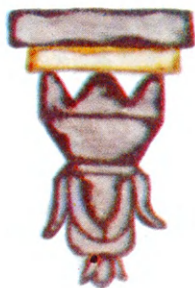


ЗАКУСКИ И ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

1. БРЫНЗА МОЛДАВСКАЯ С ЛУКОМ И ПОМИДОРАМИ
2. ЗАКУСКА «ДУБОВАЯ РОЩА»
3. ЗАКУСКА «ОРХЕЙ»
4. ЗАКУСКА ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ
5. КАРБОНАТ С ГАРНИРОМ ПОД ОСТРЫМ СОУСОМ
6. БАТОНЧИКИ ИЗ ПЕЧЕНИ В МАСЛЕ
7. ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

8. КОРЕЙКА ЖАРЕНАЯ
9. ЗАКУСКА ПО-ДНЕСТРОВСКИ
10. СЕЛЬДЬ С ОВОЩАМИ
11. СЕЛЬДЬ МАРИНОВАННАЯ С ПОМИДОРАМИ И СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ
12. ПЛАКИЕ ИЗ ТОЛСТОЛОБИКА
13. ПЛАКИЕ ИЗ БЫЧКОВ
14. РЫБА ПОД СОУСОМ СО СЛАДКИМ СТРУЧКОВЫМ ПЕРЦЕМ
15. ЗАКУСКА ПО-КРЕСТЬЯНСКИ
16. ЗАКУСКА ИЗ ТВОРОГА
17. ГОГОШАРЫ ПО-МОЛДАВСКИ
18. ГОГОШАРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ САЛАТОМ
19. БАКЛАЖАНЫ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ
20. ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ
21. ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ (3 СПОСОБА)
22. БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩАМИ
23. ПАШТЕТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ
24. ПАШТЕТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-ЛЮБИТЕЛЬСКИ
25. ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ СТРУЧКОВЫЙ ЖАРЕНЫЙ
26. ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ, ФАРШИРОВАННЫЙ БРЫНЗОЙ С МАСЛИНАМИ
27. ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ СТРУЧКОВЫЙ ЖАРЕНЫЙ ПОД СОУСОМ
28. ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ, ФАРШИРОВАННЫЙ БРЫНЗОЙ С ОРЕХАМИ
29. ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ, ФАРШИРОВАННЫЙ ПО-ДОМАШНЕМУ
30. ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ СЛАДКИЙ, МАРИНОВАННЫЙ С ЛУКОМ
31. ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ, ФАРШИРОВАННЫЙ САЛАТОМ

32. ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ БРЫНЗОЙ
33. ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ИКРОЙ БАКЛАЖАННОЙ
34. ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ С ПЕРЦЕМ СЛАДКИМ ЖАРЕНЫМ
35. ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩНЫМ САЛАТОМ
36. ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ, ФАРШИРОВАННЫЕ БРЫНЗОЙ С МАСЛОМ
37. ИКРА ОВОЩНАЯ С ПОМИДОРАМИ
38. ФАСОЛЬ ОТВАРНАЯ С ЧЕСНОКОМ И ЖАРЕНЫМ ЛУКОМ
39. ФАСОЛЬ ПРОТЕРТАЯ
40. ИКРА ГРИБНАЯ
41. ИКРА ГРИБНАЯ ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ
42. СТУДЕНЬ ИЗ КУРИЦЫ
43. ЯЙЦО, ФАРШИРОВАННОЕ МУШКОЙ МОЛДАВСКОЙ
44. ЯЙЦО, ФАРШИРОВАННОЕ ГРИБАМИ
45. ЯЙЦО ФАРШИРОВАННОЕ ПОД МАЙОНЕЗОМ С ХРЕНОМ (ГРИБОК)
46. ЯЙЦО, ФАРШИРОВАННОЕ ПАШТЕТОМ ИЗ ПЕЧЕНИ



1. БРЫНЗА МОЛДАВСКАЯ С ЛУКОМ И ПОМИДОРАМИ

Спелые, крепкие свежие помидоры вымойте, обсушите, вырежьте плодоножку. Обработанный зеленый лук промойте в большом количестве холодной воды в свободной посуде (для полного удаления песка и сохранения перьев лука целыми, не помятыми). Верхнюю часть перьев лука и нижнюю часть корешков срежьте.

На тарелку или блюдо положите несколько листиков промытого и обсушенного в дуршлаге зеленого салата, на них — нарезанную на ломтики брынзу, помидоры целые (вырезанной плодоножкой вниз), пучок зеленого лука, перевязанного кольцом из гогошара или сладкого красного перца. Пучок лука не должен спадать с краев тарелки. Оформите 3—4 розочками из масла и веточкой сельдерея или леуштыана.

Брынза также подается со свежим сладким перцем и маслинами.

Помидоры свежие — 4—6 шт., лук зеленый — 1/2 пучка, брынза — 150 г, масло сливочное — 1 ст. ложка, салат зеленый — 2—3 листика, зелень сельдерея или леуштыана — 2—3 веточки.

2. ЗАКУСКА «ДУБОВАЯ РОЩА»

Пастрому молдавскую и рулет молдавский нарежьте ломтиками, брынзу и масло сливочное нарежьте гофрированным ножом. (Из масла сливочного можно сделать розочки, края лепестков посыпать красным молотым перцем.)

Перец стручковый красный сладкий промойте, обсушите, обжарьте на растительном масле со всех сторон до готовности, в горячем виде снимите кожицу, обмакните каждый стручок перца в уксус,

смешанный с маслом растительным и солью, охладите.

На блюдо уложите нарезанные мясные продукты, брынзу, помидоры, нарезанные дольками, перец жареный, 3—4 тонких ломтика свежего огурца, разрезанных в длину и сложенных вдвое (бантики) или вырезанные из огурца колокольчики. Розочку из масла положите на брынзу. У обработанного зеленого лука срежьте верхушки перьев и часть нижних корешков, перевяжите кольцом из репчатого лука — получится «снопик». Блюдо оформите маслинами, маринованным виноградом, зеленью сельдерея, листьями зеленого салата. Нарезанные продукты укладывайте на блюдо так, чтобы два одинаковых по цвету продукта не были рядом. Оформленная таким образом закуска будет выглядеть красиво и аппетитно.

Пастрома молдавская — 100 г, рулет молдавский — 100 г, брынза — 150 г, масло сливочное — 50 г, лук зеленый — 8—10 перьев, маслины — 8—10 шт., перец сладкий стручковый — 4 шт., маринованный виноград — 1 гронка, помидоры свежие — 4 шт., огурцы свежие — 2 шт., зелень — 4 веточки, масло растительное — 1 ст. ложка, уксус — 1 чайная ложка, соль.

3. ЗАКУСКА «ОРХЕЙ»

Рулет из баранины и мушку молдавскую тонко нарежьте (несколько кусков мушки сверните кулечком). Цыплят жареных нарубите на небольшие куски, вареный язык нарежьте ломтиками. (Нарезку языка начинайте с утолщенной части для получения широких красивых кусков.)

Все мясные продукты уложите на блюдо и оформите нарезанными овощами, маслинами, маринованным виноградом или сливами,

зеленым горошком, зеленью сельдерея или леуштыяна. Обработанный зеленый лук свяжите «снопиком», свежий или соленый огурец нарежьте вдоль тонкими пластинками, сверните осторонно вдвое — получится бантик. В середину мясных продуктов вставьте «снопик» зеленого лука, по краям блюда положите 2—3 бантика из огурцов, на них — кусочки помидора, веточку зелени.

Из помидора и вареного яйца сделайте грибки. Для шляпки срежьте верхушку помидора, вычистите его середину, смажьте майонезом с добавлением растертого вареного желтка (для скрепления). С острой стороны яйцо срежьте на 1/3, остальная часть будет ножка. Шляпку из помидора положите на ножку — получится грибок.

Соус муждей (см. рецепт 60) подайте отдельно.

Рулет из баранины — 100 г, мушка молдавская — 70 г, цыпята жареные — 150 г, язык вареный — 60 г, помидоры свежие — 4 шт., огурцы свежие — 4 шт., лук зеленый — 5—6 перьев, маслины — 10 шт., маринованный виноград — 1 гронка или маринованные сливы — 10 шт., зеленый горошек — 2 ст. ложки, яйца — 2 шт., соус муждей — 4 ст. ложки, майонез — 1 чайная ложка, зелень сельдерея или леуштыяна.

4. ЗАКУСКА ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ

Копчености нарежьте тонкими ломтиками, сверните несколько ломтиков кулечком, зафаршируйте.

Для фарша. Яйцо сварите вкрутую, охладите, очистите, разрежьте вдоль на две половины, выньте желток, протрите его через сито, добавьте майонез, растертый чеснок с солью, перец черный моло-

тый, мелкорезаный укроп, отварные грибы, мелко нарезанные и слегка поджаренные, влейте вино сухое столовое, размешайте.

Подготовленным фаршем заполните половинки белка, вставьте в них по полукольцу из тонкого кружка сладкого перца — получатся 2 корзиночки.

На тарелку с 1—2 листиками зеленого салата уложите нарезанное мясо, корзиночки из белка, зафаршированные ломтики мяса, оформите дольками помидора, веточками зелени укропа, петрушки.

Пастрома или карбонат — 150—200 г, грибы свежие — 1 стакан, яйца — 3 шт., майонез — 3 ст. ложки, чеснок — 1 зубчик, укроп резаный — 1 чайная ложка, помидоры — 2 шт., вино сухое столовое — 1 ст. ложка, зелень сельдерея, соль, перец черный молотый.

5. КАРБОНАТ С ГАРНИРОМ ПОД ОСТРЫМ СОУСОМ

Карбонат нарежьте тонкими ломтиками. На середину тарелки или салатницы выложите нарезанный зеленый салат, политый салатной заправкой (см. рецепт 64), сверху положите зафаршированные густым острым соусом ломтики ветчины, свернутые кулечком, вокруг уложите ломтики свежего огурца, помидора; оформите зеленью сельдерея.

Соус острый. Желток вареного яйца разотрите с солью, сахаром, готовой горчицей, влейте 1/2 ст. ложки сливок или сметаны, разведенной лимонной кислоты или сока лимона — по вкусу, добавьте 1 чайную ложку рубленого укропа и 1 ст. ложку соуса «Южный». Соус должен быть густым.

Карбонат — 200 г, помидоры — 3 шт., огурцы — 3 шт., салат зеленый — 1 пучок, яйца — 2 шт., за-

правка салатная — 2 ст. ложки, зелень сельдерея — 1 веточка, соус «Южный» — 1 ст. ложка, соль, сахар — по вкусу, горчица, рубленый укроп, сливки — 1/2 ст. ложки, сок лимона.

6. БАТОНЧИКИ ИЗ ПЕЧЕНИ В МАСЛЕ

Печень промойте, вырежьте желчные протоки, у говяжьей печени, кроме того, удалите пленку, залейте водой на 30—40 мин, а потом нарежьте небольшими кусочками по 30—40 г. В обработанную, нарезанную кусочками и обжаренную свинину с луком и корнем петрушки добавьте подготовленную печень, прожарьте, влейте немного бульона (3—4 ст. ложки), положите лавровый лист (затем его удалите) и под закрытой крышкой тушите до готовности на небольшом огне, охладите. Затем пропустите через мясорубку 2—3 раза, протрите через сито, добавьте 1—2 ст. ложки сливок, соль, перец черный молотый, часть размягченного сливочного масла. Паштетную массу выбейте до пышного состояния. В конце взбивания добавьте порошок мускатного ореха, вина «Мадера», разделайте на небольшие батончики, выложите на смоченное холодной кипяченой водой блюдо или тарелку, выровняйте и охладите в холодильнике.

Размягченное сливочное масло взбейте, добавьте сок лимона, соль, 1 ст. ложку сметаны или сливок, взбейте все вместе. С помощью кондитерского мешка с трубочкой или бумажного корнетика (из пергаментной бумаги) с различными насадками зашприцуйте охлажденный паштетный батончик вдоль, снова поместите в холодильник. При подаче батончики нарежьте поперек, оформите зеленью.

Печень — 500 г, свинина (жирная) — 150 г, лук репчатый — 2 головки, петрушка — 1/2 корня, лавровый лист — 1 шт., сок лимона — 1 чайная ложка, соль, перец черный молотый — по вкусу, масло сливочное — 200 г, вино «Магера» — 1—2 ст. ложки, сливки или сметана — 3 ст. ложки, мускатный орех, зелень.

7. ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

Печень домашней птицы освободите от желчного пузыря, промойте в нескольких водах. Залейте кипящей водой на 5—10 мин, промойте, откиньте на дуршлаг, обсушите.

Свиной шпик нарежьте небольшими кусочками. На разогретой сковороде шпик слегка обжарьте, затем положите резаный репчатый лук, а в конце — печень, все прожарьте вместе, периодически размешивая, чтобы не подгорели печень с луком, жарьте на небольшом огне, охладите. Затем пропустите 2—3 раза через мясорубку с частой решеткой, протрите через сито, выберите, добавьте соль, свежемолотый черный перец, вино, сливки.

Готовый паштет выложите в тарелку, выровняйте ножом, придавая любую форму, оформите цветком из сливочного масла, края которого посыпьте красным молотым перцем. У бумажного корнетика со сливочным маслом срежьте клинообразно край, выпустите несколько листиков из масла.

Печень — 700 г, шпик — 200 г, лук репчатый — 3—4 головки, вино («Магера» или «Букет Молдавии») — 2 ст. ложки, масло сливочное — 2 ст. ложки, сливки — 1/2 стакана, соль, перец черный молотый — по вкусу.

8. КОРЕЙКА ЖАРЕНАЯ

Подготовленную свиную корейку смажьте смесью толченого чеснока с солью, резаного укропа, вина сухого (2 ст. ложки) с добавлением растительного масла, сложите в кастрюлю (не окисляющуюся) для маринования на 4—6 часов. Чтобы мясо приобрело аромат и было мягче, его часто перемешивают. Маринуйте при закрытой крышке в холодном месте.

На разогретой сковороде с жиром обжарьте до образования поджаристой корочки, до готовности доведите в духовом шкафу, периодически поливая соком и жиром, образующимися при жарке. Подайте с мелкорезаным зеленым салатом, политым салатной заправкой, свежими помидорами, корзиночкой из маринованного гогошара, наполненной овощами, политыми салатной заправкой.

Свиная корейка — 1 кг, масло растительное — 3 ст. ложки, вино сухое — 2 ст. ложки, зелень укропа — 2 веточки, чеснок — 3—4 зубчика, салат зеленый — 1 пучок, помидоры — 4 шт., огурцы — 2—3 шт., соль, перец черный молотый.

9. ЗАКУСКА ПО-ДНЕСТРОВСКИ (пикантная)

Печень трески откиньте на дуршлаг, дайте стечь жиру. Печень и вареный желток протрите через сито, сыр «Пикантный» натрите на терке с мелкими делениями. Все соедините, посолите по вкусу, добавьте жир от печени, укроп, размешайте, выберите до пышной массы, в конце влейте сок лимона или разведенную лимонную кислоту, посыпьте черным молотым перцем, охладите.

При подаче закуску выложите в тарелку, разровняйте, оформите

цветком из сливочного масла или нанесите сеточку из масла, зеленью сельдерея. Края тарелки, вытрите салфеткой.

Печень трески консервированная — 1 банка, сыр «Пикантный» — 150 г, 1 лимон или лимонная кислота, зелень сельдерея и укроп — 2 ст. ложки, яйца — 2 шт., перец черный молотый, соль.

При подаче целое филе сельди слегка отбейте, на филе положите фарш из белых кореньев, сверните рулетом, положите в селедочницу, оформите свежими помидорами и огурцами, маслинами, редисом, листьями зеленого салата, веточками сельдерея.

Зафаршированное филе сельди храните в холодильнике.



10. СЕЛЬДЬ С ОВОЩАМИ

У сельди отрежьте голову, нарежьте спинку и брюшко, удалите внутренности, снимите кожу с двух сторон, удалите хребтовую кость и реберные косточки. Если сельдь соленая, то замочите процеженным настоем чая или холодным молоком с водой на 4—6 часов в зависимости от крепости посола сельди, слегка отожмите.

Для фарша. Лук репчатый, корень сельдерея, петрушки нашинкуйте соломкой. Вначале на сковородке с растительным маслом спассеруйте лук до полуготовности, затем положите нарезанные овощи, продолжая пассеровать до готовности овощей, добавьте разведенную лимонную кислоту по вкусу, 1—2 ст. ложки вина белого сухого, соль, сахар, перец горошком, лавровый лист, доведите до

кипения. Положите мелкорезанный укроп, охладите под крышкой.

Сельдь — 2 шт., *лук репчатый* — 2 головки, *разведенная лимонная кислота* или *сок виноградный*, *зелень петрушки и укропа* — 1/2 пучка, *петрушка и сельдерея* — по 2 корня, *лавровый лист* — 2 шт., *перец горошком* — 6 шт., *масло растительное* — 4 ст. ложки, *маслины* — 10 шт., *огурцы* — 2 шт., *помидоры* — 2 шт., *зелень сельдерея* — 2—3 веточки, *соль, сахар* — по вкусу, *вино сухое* — 1—2 ст. ложки.

11. СЕЛЬДЬ МАРИНОВАННАЯ С ПОМИДОРАМИ И СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

Обработанную сельдь нарежьте кусочками, положите в маринад в неокисляющую посуду и поместите в холодильник.

При подаче в селедочницу выложите сельдь, придав вид целой, приставьте голову, предварительно удалив жабры, вставьте 1—2 веточки зелени, полейте маринадом, оформите маслинами, веточкой зелени. На отдельную тарелку с зеленым салатом положите промытые, обсушенные свежие помидоры вниз вырезанной плодоножкой; на розеточке подайте охлажденное сливочное масло.

Для маринада. В неокисляющую посуду влейте воду, уксус, вино столовое белое, растительное масло, добавьте нарезанный кружочками лук-порей, лавровый лист, перец горошком, сахар, соль, доведите до кипения под крышкой, охладите.

Сельдь — 1—2 шт., *маслины* — 10—12 шт., *лук репчатый* — 2 головки, *помидоры свежие* — 4—6 шт., *зеленый салат* — 2—3 листика, *масло сливочное нерастопленное* — 1 ст. ложка, *Маринад*: *лук-порей* — 1/2 стебля, *уксус* — 4 ст.



ложки, вино — 1/4 стакана, масло растительное — 2 ст. ложки, сахар — 1 чайная ложка, лавровый лист — 2—3 шт., перец горошком — 6—8 шт., вода — 1/3 стакана, соль.

12. ПЛАКИЕ ИЗ ТОЛСТОЛОБИКА

Обработанную рыбу разрежьте вдоль хребтовой кости на две части, срежьте хребтовую кость, филе нарежьте на куски, сбрызните уксусом, оставьте на 5—10 мин, затем посолите, запанируйте в пшеничной муке.

На разогретую сковороду с растительным маслом положите подготовленные куски рыбы, обжарьте с двух сторон (вначале положите на кожу, затем переверните).

Обработанный лук-порей нарежьте соломкой, слегка спассеруйте с мелконарезанным сладким перцем стручковым, добавьте спассерованный томат-пюре, влейте белое сухое вино, положите лавровый лист, перец горошком, соль, сахар, прокипятите 5—10 мин., затем положите обжаренную рыбу, резаную зелень, 1 ст. ложку пюре из красного сладкого перца, тертый чеснок, закройте крышкой, доведите до готовности при небольшом кипении, охладите, не снимая крышки.

При подаче посыпьте зеленью.

Рыба — 1 кг, масло растительное — 1/4 стакана, лук-порей — 1/2 стебля, петрушка — 1 корень, сахар-песок — 1/2 чайной ложки, перец сладкий стручковый — 1 — 2 шт., вино белое сухое — 1/3 стакана, мука — 1 ст. ложка, томат — 2 ст. ложки, зелень резаная — 4—5 ст. ложек, чеснок — 2—3 зубчика, лавровый лист, соль, перец черный молотый.

13. ПЛАКИЕ ИЗ БЫЧКОВ

Подготовьте рыбу, как описано выше, только вместо томата-пюре положите нарезанные кубиками

помидоры без кожицы или аджику молдавскую (см. рецепт 63).

Плакие из бычков можно готовить и из припущенной рыбы.

Аджика молдавская — 1 ст. ложка, помидоры — 5—6 шт. Остальную норму продуктов — см. рецепт 12.

14. РЫБА ПОД СОУСОМ СО СЛАДКИМ СТРУЧКОВЫМ ПЕРЦЕМ

Подготовленное филе рыбы (судак, хек, треска и др.) положите в кастрюлю, посолите, сбрызните уксусом или вином, растительным маслом, добавьте перец горошком, лавровый лист, веточки зелени петрушки, веточку чимбру, нарезанный кольцами лук-порей, промаринуйте 20—30 мин, затем влейте воды или бульона, чтобы рыба была покрыта на 1/3, влейте вина столового белого, припустите под закрытой крышкой при медленном кипении; охладите в бульоне.

Перед подачей на тарелку с листьями зеленого салата выложите припущенную рыбу, оформите помидорами, маслинами, соус подайте отдельно.

Для соуса. Подготовленный сладкий стручковый перец нарежьте очень мелкими кубиками, соедините с майонезом и соусом «Южный», добавьте соль, перец, горчицу — по вкусу, перемешайте.

Рыба — 800 г, вино — 3—4 ст. ложки, соль, перец черный горошком, зелень петрушки, чимбру — 1 веточка, лук-порей — 1/4 стебля, помидоры — 2—4 шт., маслины — 8—10 шт., салат зеленый. Соус: перец сладкий стручковый — 1/2 шт., майонез — 3 ст. ложки, соус «Южный» — 1 ст. ложка.

15. ЗАКУСКА ПО-КРЕСТЬЯНСКИ

Особенность этой закуски состоит в том, что все овощи в ох-

лажденном виде выкладываются на блюдо целиком. Овощи выберите спелые, твердые, небольшие по размеру, они будут выглядеть красивее, аппетитнее.

Помидоры, огурцы промойте, обсушите. У помидоров вырежьте острым ножом плодоножку, у огурцов срежьте концы.

Перец сладкий промойте, сделайте надрез у плодоножки по окружности, удалите семенную коробочку, промойте, оставьте крышечку у перца, обсушите. Иногда перец сладкий подается целым стручком.

У обработанного зеленого лука срежьте верхнюю часть перьев и часть белых корешков, перевяжите кольцом из репчатого лука или лука-порея. Зеленый лук в этой закуске можно заменить очищенными и промытыми небольшими головками сладкого (салатного) репчатого лука, разрезанного на 2—4 части.

Выложенные на блюдо овощи оформите маслинами, листьями сельдерея или петрушки.

Брынзу и масло, нарезанные карбовочным ножом, положите на блюдо с овощами или подайте отдельно на тарелочке.

К этому блюду можно отдельно подать мамалыгу (см. раздел «Блюда из кукурузы»). Готовую холодную мамалыгу нарежьте на куски, поджарьте на растительном масле или сале.

Огурцы свежие — 4 шт., помидоры свежие — 4 шт., перец сладкий стручковый — 3—4 шт., лук зеленый — 1/2 пучка или лук репчатый — 2—3 головки, брынза — 200 г, масло сливочное — 50 г, маслины — 10—12 шт., соль, зелень сельдерея или петрушки — 3—4 веточки.

16. ЗАКУСКА ИЗ ТВОРОГА

Протертый творог заправьте сметаной, добавьте мелкорезаный укроп, толченый чеснок с солью, хорошо размешайте. При подаче творог выложите горкой в тарелку, посыпьте мелкорезанным зеленым луком.

Творог — 1 пачка, сметана — 2 ст. ложки, зелень укропа — 2 ст. ложки, лук зеленый резаный — 2 ст. ложки, чеснок — 1—2 зубчика, соль, перец черный молотый — по вкусу.

17. ГОГОШАРЫ ПО-МОЛДАВСКИ

Гогошары красные промойте, удалите плодоножку, вместе с семенами. В горячий маринад положите подготовленные гогошары, отварите в течение 3—5 мин при небольшом кипении, выньте, дайте стечь воде, охладите. Гогошары зафаршируйте овощным фаршем, положите в неокисляющуюся посуду, закройте крышкой, поместите в холодное место для маринования.

При подаче в тарелку на листья зеленого салата выложите фаршированные гогошары, оформите в виде корзиночек (вставьте по полукольцу зеленого гогошара или лука-порея).

Маринад. В горячую воду положите соль, сахар, нарезанные на 3—4 части корни петрушки и сельдерея, прокипятите 5—7 мин, затем положите лавровый лист, перец горошком, влейте уксус, доведите до кипения под закрытой крышкой, охладите.

Фарш. Обработанные лук, морковь, перец сладкий стручковый, корни петрушки и сельдерея нашинкуйте соломкой. Шинкованную белокочанную капусту обдайте кипятком, отожмите.

На разогретой сковороде с растительным маслом спассеруйте на

небольшом огне 1—2 мин резаный репчатый лук, затем положите остальные овощи и продолжайте пассеровать до полуготовности, добавьте очищенные от кожицы и семян помидоры, нарезанные кубиками. В конце пассерования добавьте чеснок, толченный с солью, сахар-песок, перец черныи молотый, лавровый лист, резаную зелень петрушки и укропа, доведите до готовности под закрытой крышкой, охладите.

Гогошары — 8—10 шт., масло растительное — 1/2 стакана, перец сладкий стручковый — 2 шт., морковь — 1 корень, петрушка — 1 корень, сельдерей — 1/2 корня, лук репчатый — 2 головки, капуста белокочанная — 1/8 кочана, помидоры — 5—7 шт., уксус — 2—3 ст. ложки, лавровый лист, перец черныи молотый, салат зеленый — 4—5 листиков, чеснок — 2—3 зубчика, сахар — 1/2 ст. ложки, перец горошком.

18. ГОГОШАРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ САЛАТОМ

Гогошары промойте, удалите плодоножку с семенами, промойте от семян, отварите в маринаде (см. рецепт 17). Охлажденные гогошары зафаршируйте.

При подаче на блюдо или тарелку положите гогошары, оформите веточкой сельдеря.

Фарш. У белокочанной капусты удалите желтые и загрязненные листья, промойте, замочите в подсоленной воде на 20—30 минут (если в капусте есть гусеницы, они всплывут), удалите кочерыжку. Разрежьте капусту на 2—4 части (в зависимости от размера кочана). Капусту нашинкуйте тонкой соломкой, добавьте соль, морковь, натертую на терке, перетрите до мягкости капусты, отожмите сок (используйте его в первые блюда),

положите яблоки, очищенные от кожицы и семян с семенной коробочкой, нарезанные соломкой (можно использовать моченые яблоки), резаный лук, перец черныи молотый, мелкорезаный укроп, сахар, масло растительное, разведенную лимонную кислоту, перемешайте.

Гогошары — 3 шт., капуста — 1/6 кочана, яблоки — 2 шт., лук зеленый — 8 перьев, морковь — 1/2 шт., масло растительное — 3 ст. ложки, укроп резаный — 2 ст. ложки, сахар по вкусу, лимонная кислота, соль, перец черныи молотый

19. БАКЛАЖАНЫ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Баклажаны промойте, удалите плодоножку, нарежьте на кусочки длиной 5—6 см, залейте большим количеством кипятка, оставьте на 5—10 мин, затем откиньте на дуршлаг, поставьте под пресс для стекания горькой жидкости.

Обработанный репчатый лук нашинкуйте соломкой, спассеруйте его на сковороде с растительным маслом, добавьте протертые помидоры, соль, сахар, перец горошком, лавровый лист, прокипятите, в конце положите резаную зелень укропа и петрушки.

Перец сладкий стручковый зеленый и красный очистите от семян и плодоножки, обдайте кипятком, нарежьте кусочками, сложите в неокисляющуюся посуду, добавьте подготовленные баклажаны, залейте приготовленным соусом из лука и помидоров, размешайте, положите легкий груз и поместите в прохладное место для квашения на 3—5 суток.

При подаче посыпьте рубленым чесноком, резаным зеленым луком.

Баклажаны — 6—7 шт., перец сладкий — 10 шт., помидоры — 10—12 шт., лук репчатый — 4—5

головки, перец горошком — 10 шт., масло растительное — 1/3 стакана, зелень — 1/4 пучка, соль, сахар, лавровый лист, лук зеленый — 5 перьев, чеснок — по вкусу.

20. ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Баклажаны вымойте, удалите плодоножку, нарежьте кружочками, посолите, оставьте на 1 час, затем отожмите от горького сока. Подготовленные баклажаны слегка запанируйте в пшеничной муке, обжарьте с двух сторон.

Перец сладкий стручковый промойте, очистите от семян, нарежьте кубиками. Лук репчатый нарежьте кольцами, слегка спассеруйте на растительном масле.

В сотейник уложите слой обжаренных баклажанов, посыпьте спассерованным луком, резаным стручковым перцем и резаной зеленью, затем снова слой баклажанов, лука, стручкового перца. Последний слой — баклажаны — залейте тертыми помидорами, добавьте соль, сахар.

Под закрытой крышкой тушите до готовности в духовом шкафу. В конце тушения добавьте лавровый лист, перец черный, тертый чеснок с солью, охладите.

Баклажаны — 3—4 шт., помидоры — 5—6 шт., лук репчатый — 2 головки, масло растительное — 1/2 стакана, перец сладкий стручковый — 2 шт., чеснок — 3—4 зубчика, зелень резаная — 2 ст. ложки, мука пшеничная — 1/2 ст. ложки, перец черный молотый, лавровый лист, соль, сахар — по вкусу.

21. ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

1-й способ

Баклажаны вымойте, испеките в горячей духовке, сразу очистите кожицу, положите на деревянную доску под пресс для стекания горь-

кой жидкости, затем мелко порубите деревянной лопаткой или деревянным ножом (при соприкосновении с железом баклажаны темнеют). Подготовленные баклажаны слегка обжарьте в эмалированной сковороде с растительным маслом, добавьте мелко нарезанный и спассерованный репчатый лук, помидоры, нарезанные без кожицы и семян, соль. Под закрытой крышкой тушите в течение 15 минут, затем выберите до однородной массы, охладите. При подаче на тарелку выложите горкой икру, посыпьте толченым чесноком с солью, зеленым луком, оформите свежими помидорами, нарезанными кружочками или дольками, жареным очищенным от кожицы сладким стручковым перцем.

Тертый чеснок с солью иногда кладут в конце тушения баклажанов.

2-й способ

Испеките и измельчите баклажаны, как описано выше. Обжаренные на растительном масле рубленые баклажаны выберите, охладите, добавьте репчатый лук, нарезанный мелкими кубиками, помидоры, очищенные от кожицы и семян и так же нарезанные, соль, масло растительное и толченый чеснок.

При подаче оформите помидорами, жареным сладким перцем, посыпьте зеленью петрушки, мелко нарезанным зеленым луком.

3-й способ

Испеките баклажаны, как описано выше, измельчите деревянной лопаткой на доске до однородной массы. Обработанный репчатый лук сладких сортов нарежьте мелкими кубиками, присолите, через 5—10 мин отожмите сок. Очищенные от кожицы помидоры разрежьте пополам, слегка нажмите

для удаления части семян, нарежьте кубиками или натрите на терке.

Подготовленные рубленые баклажаны, лук, помидоры соедините, добавьте тертый чеснок с солью, масло растительное, размешайте.

Оформление при подаче, как описано в предыдущем рецепте.

Баклажаны — 4—6 шт., лук репчатый — 2—3 головки, масло растительное — 1/3 стакана, чеснок — 2—3 зубчика, помидоры свежие — 3—4 шт., перец сладкий стручковый — 4—6 шт., лук зеленый — 5 перьев, соль.

22. БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩАМИ

Промойте баклажаны, отрежьте плодоножку, разрежьте с одной стороны вдоль, не прорезая до конца. В кастрюлю с кипящей водой положите подготовленные баклажаны, оставьте на 10—15 мин (пропарьте до мягкости), затем положите под пресс для стекания горькой жидкости. Подготовленные баклажаны зафаршируйте.

Для фарша. Обработанный лук репчатый, лук-порей, морковь, корень петрушки, корень сельдерея нарежьте соломкой. На разогретую сковороду с растительным маслом положите шинкованные репчатый лук, лук-порей, слегка спассеруйте, затем положите остальные овощи, в конце пассерования овощей добавьте нашинкованную соломкой ошпаренную и отдельно слегка поджаренную белокочанную капусту, нарезанные помидоры без кожицы и семян, резаную зелень укропа и петрушки, соль, перец черный молотый, тертый чеснок (по вкусу), лавровый лист. Все овощи перемешайте, потушите на небольшом огне до полуготовности.

Середину баклажанов наполните фаршем, перевяжите ошпаренны-

ми веточками сельдерея, сложите в кастрюлю с невысокими бортами (сотейник), добавьте протертые помидоры, немного соли, сахара, доведите до готовности в духовом шкафу.

При подаче на тарелку положите нарезанные кружочками фаршированные баклажаны, посыпьте толченым чесноком и оформите помидорами, веточкой сельдерея.

Можно подавать как в холодном, так и в горячем виде.

Баклажаны — 4—6 шт., масло растительное — 1/2 стакана, капуста свежая — 1/8 кочана, лук репчатый — 2 головки, лук-порей — 2 ст. ложки, соль, перец черный молотый, лавровый лист, зелень сельдерея — 3—4 веточки, морковь — 1—2 шт., петрушка — 1—2 корня, сельдерея — 1/2 корня, помидоры — 5—6 шт., чеснок — 3—4 зубчика.

23. ПАШТЕТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Промытые баклажаны обсушите, испеките в очень горячей духовке и в горячем виде снимите кожицу, положите на деревянную доску с наклоном для стекания горькой жидкости, затем порубите деревянной ложкой (лопаткой), размешайте до пюреобразной массы, переложите в фаянсовую посуду, посолите, продолжая размешивать, влейте тонкой струйкой рафинированное растительное масло, все время вымешивая, в конце добавьте разведенную лимонную кислоту, охладите.

Перед подачей паштет из баклажанов выложите на тарелку горкой, посыпьте толченым чесноком, оформите свежими помидорами, листьями сельдерея или леуштыана.

Из приготовленного паштета можно делать бутерброды.

Баклажаны — 4 шт., масло растительное рафинированное — 3/4

стакана, чеснок — 2—3 зубчика, помидоры свежие — 2 шт., листья сельдерея или леуштыяна, соль, лимонная кислота — по вкусу.

24. ПАШТЕТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-ЛЮБИТЕЛЬСКИ

Подготовьте баклажаны, как описано выше, кабачки вымойте, очистите кожицу, еще раз промойте под проточной водой в дуршлаге. Обсушенные кабачки нарежьте, слегка обжарьте, посолите. В кастрюле с добавлением 1—2 ст. ложек бульона тушите до готовности. После этого кабачки соедините с подготовленными порубленными баклажанами, протушите на растительном масле на медленном огне 3—5 мин. Дальнейший процесс приготовления такой же, как икры из баклажанов.

Баклажаны — 3 шт., кабачки — 2 шт., масло растительное — 3/4 стакана, помидоры — 3 шт., чеснок — 2—3 зубчика, зелень — 5—6 веточек, соль, перец черный молотый, лимонная кислота — по вкусу.

25. ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ СТРУЧКОВЫЙ ЖАРЕНЫЙ

Перец промойте, обсушите в дуршлаге, обжарьте на сковороде с растительным маслом со всех сторон до розового цвета или обсушенные перцы уложите в один ряд на смазанный маслом лист, испеките в духовом шкафу, периодически переворачивая, чтобы они равномерно обжаривались и не подгорали. С обжаренных перцев снимите кожицу.

На блюдо положите несколько веточек сельдерея, уложите очищенный перец, полейте заправкой, оформите свежими помидорами

Приготовление заправки. В уксус яблочный или винный добавьте соль, сахар, молотый перец, мел-

корезанный укроп, растительное масло, натертый чеснок.

Перец сладкий — 12—14 шт., масло растительное — 2 ст. ложки. Для заправки: масло растительное — 1 ст. ложка, уксус — 1/4 стакана, сахар — 1/4 чайной ложки, соль — 1/5 чайной ложки, укроп резанный — 1 ст. ложка, чеснок — 1—2 зубчика, перец черный молотый.

26. ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ, ФАРШИРОВАННЫЙ БРЫНЗОЙ С МАСЛИНАМИ

Перец вымойте, удалите плодоножку с семенами, промойте еще раз. Положите в кипящую воду на 1—3 мин, откиньте на дуршлаг, охладите.

Несоленую брынзу и масло сливочное охлажденное протрите через сито, добавьте резанный укроп, тертый чеснок, разведенную лимонную кислоту или лимонный сок, взбейте в пышную массу, в середину заполненных фаршем перцев положите вдоль маслины, очищенные от косточек. Для охлаждения поместите в холодильник.

При подаче перец нарежьте кружочками, выложите на тарелку, оформите помидорами и зеленью сельдерея.

Перец сладкий — 8 шт., брынза — 150 г, маслины — 10—15 шт., масло сливочное — 2—3 ст. ложки, зелень укропа — 1 ст. ложка, чеснок — 1—2 зубчика, разведенная лимонная кислота — по вкусу, листья салата — 2 шт., зелень сельдерея — 2—3 веточки, помидоры свежие — 2 шт.

27. ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ СТРУЧКОВЫЙ ЖАРЕНЫЙ ПОД СОУСОМ

Подготовьте и обжарьте перец, как описано в рецепте 25. Жаре-

ный очищенный перец выложите на блюдо, полейте соусом, оформите свежими помидорами, зеленью сельдерея. Жареные перцы, уложенные на блюдо, можно оформить помидорами и веточками сельдерея, а приготовленный соус подать отдельно в соуснике.

Для соуса. В сотейнике с разогретым растительным маслом спассеруйте мелкорезаный репчатый лук, затем добавьте протертые помидоры без кожицы и семян, соль, сахар, прокипятите 10 мин, в конце положите лавровый лист, перец черный молотый, тертый чеснок, резаный укроп, под закрытой крышкой прокипятите 1—3 мин при тихом кипении. Соус должен быть густым.

Перец сладкий стручковый — 10—12 шт., помидоры — 6—8 шт., лук репчатый — 2—3 головки, масло растительное — 4—5 ст. ложек, чеснок — 3—4 зубчика, зелень укропа резаная — 1 ст. ложка, зелень сельдерея — 3—4 веточки, соль, перец.

28. ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ, ФАРШИРОВАННЫЙ БРЫНЗОЙ С ОРЕХАМИ

Перцы подготовьте для фарширования, затем положите на 3—5 мин в кипящую воду, откиньте на дуршлаг, обсушите.

Брынзу и охлажденное сливочное масло протрите через частое сито, укроп мелко порежьте, грецкие орехи (ядро) измельчите, соедините с протертой брынзой и маслом, добавьте разведенную лимонную кислоту по вкусу или сок лимона, размешайте, взбейте в пышную массу. Подготовленные перцы зафаршируйте. Охладите в холодильнике.

При подаче выложите на тарелку нарезанные кружочками перцы, оформите веточкой сельдерея, долька помидоров.

Перец сладкий — 8 шт., брынза — 150 г, масло сливочное — 2 ст. ложки, орехи (ядро) — 2 ст. ложки, лимонная кислота, укроп резаный — 1 ст. ложка, помидоры свежие — 4 шт., зелень сельдерея или леуштыана.

29. ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ, ФАРШИРОВАННЫЙ ПО-ДОМАШНЕМУ

Перцы подготовьте для фарширования, как описано выше, опустите на 3 мин в кипящую воду, откиньте на дуршлаг, затем заполните фаршем.

Для фарша. Обработанную белокочанную капусту нашинкуйте тонкой соломкой, посыпьте солью, перетрите до выделения сока.

Морковь и корень петрушки натрите на терке, лук нашинкуйте соломкой, так же нашинкуйте перец красный сладкий без семян.

Нарезанный лук слегка спассеруйте на масле, затем положите подготовленные коренья, продолжая пассеровать до полуготовности.

Белокочанную капусту соедините с кореньями, добавьте по вкусу соль, перец черный молотый, тертый чеснок с солью, резаную зелень укропа, размешайте.

Фаршированные перцы плотно уложите в неокисляющуюся посуду, а сверху придавите небольшим грузом. Поставьте в прохладное место на 3—4 дня для квашения.

При подаче оформите веточкой сельдерея или леуштыана.

Перец сладкий — 10 шт., морковь — 1 шт., лук — 2 шт., петрушка — 1 корень, перец красный сладкий — 1—2 шт., капуста — 1/4 кочана, зелень укропа — 1 пучок,

чеснок — 3—4 зубчика, масло растительное — 1/2 стакана, соль, перец черный молотый.

30. ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ СЛАДКИЙ, МАРИНОВАННЫЙ С ЛУКОМ

Обработанные стручки сладкого красного перца нарежьте тонкой соломкой, лук-порей или репчатый — тонкими кольцами.

В неокисляющуюся посуду налейте уксус, воду, добавьте соль, сахар, масло растительное, 1—2 лавровых листа, перец горошком, маленькую веточку чимбру, подготовленные овощи, доведите до кипения на небольшом огне, быстро охладите, чимбру выньте. При подаче посыпьте мелкорезанным укропом и чесноком.

Сладкий перец, маринованный с луком, подают как закуску или к блюдам из мяса и рыбы.

Перец сладкий красный — 4—6 шт., лук репчатый — 5—7 головок, вода — 3/4 стакана, уксус — 1/2 стакана, сахар-песок — 1 чайная ложка, соль — 1/4 чайной ложки, лавровый лист — 1—2 шт., перец черный горошком — 5—7 шт., укроп резаный — 1 ст. ложка, масло растительное — 2—3 ст. ложки, чеснок — 2—3 ст. ложки, чимбру — 1—2 веточки.

31. ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ, ФАРШИРОВАННЫЙ САЛАТОМ

Стручки сладкого зеленого или красного перца промойте, разрежьте вдоль, удалите плодоножку вместе с семенами. Положите в кипящую воду на 3 мин, откиньте на дуршлаг для стекания жидкости. Подготовленные половинки перца наполните овощным салатом (см. рецепт 18), заправленным салатной заправкой, или мясным салатом, заправленным майонезом, оформите дольками яйца, свежих

помидоров и огурцов, зеленью сельдерея или леуштыяна.

Перец сладкий стручковый — 4—5 шт., салат овощной или салат мясной — 250 г, яйца — 2 шт., помидоры — 1 шт., огурцы — 1 шт., зелень сельдерея или леуштыяна.

32. ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ БРЫНЗОЙ

Помидоры спелые, твердые промойте, сделайте круговой надрез у плодоножки, выньте середину, слегка отожмите, не повреждая плод, посолите, посыпьте черным молотым перцем, заполните фаршем (см. рецепт 26), охладите.

Зафаршированные охлажденные помидоры нарежьте кружочками. В тарелку на 2—3 листика гофрированного салата уложите нарезанные помидоры, оформите свежими огурцами, маслинами, дольками помидоров, зеленью петрушки.

Помидоры — 5—7 шт., огурцы свежие — 1 шт., зелень петрушки — 3—4 листика, салат зеленый — 2 листика, соль, перец черный молотый.

33. ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ИКРОЙ БАКЛАЖАННОЙ

Помидоры подготовьте для фарширования, как описано выше. Фаршем из баклажанной икры, приготовленной одним из способов (см. рецепт 21), наполните помидоры.

Зафаршированные помидоры уложите в тарелку с листьями зеленого салата. Полукольцо от лука-порея вставьте в фаршированные помидоры. Получившиеся корзиночки из помидоров оформите веточкой сельдерея или леуштыяна.

Помидоры — 4 шт., икра баклажанная — 5—7 ст. ложек, зелень сельдерея или леуштыяна, зеленый салат — 2—3 листика.

34. ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ С ПЕРЦЕМ СЛАДКИМ ЖАРЕНЫМ

Спелые твердые помидоры вымойте, обсушите, срежьте верхушку по кругу, осторожно отожмите, удалите семена с частью мякоти, посолите, посыпьте перцем черным молотым. Подготовленные помидоры фаршируйте охлажденной икрой из баклажанов (см. рецепт 21).

Перец сладкий стручковый вымойте, уложите на смазанный маслом лист, испеките в духовом шкафу или обжарьте на сковороде с растительным маслом до готовности (периодически переворачивая). Затем снимите кожицу, обмакните каждый стручок перца в соус муждей с растительным маслом.

На блюдо с несколькими листиками салата выложите фаршированные помидоры и перец печеный, оформите зеленью петрушки и маслинами.

Помидоры свежие — 8 шт., икра баклажанная — 1 стакан, перец сладкий стручковый — 6—8 шт., маслины — 10 шт., салат зеленый — 3—4 листика, зелень петрушки, перец черный молотый, соль, соус муждей.

35. ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩНЫМ САЛАТОМ

Помидоры обработайте, как описано выше, заполните овощным фаршем.

Для фарша. Отварные стручки зеленой фасоли нарежьте кубиками, слегка обжарьте. Промытые и очищенные от кожицы свежие огурцы нарежьте так же.

Вынутую мякоть помидоров порубите, все соедините, добавьте

мелкорезанные укроп, зеленый лук, тертый чеснок с солью, заправьте растительным маслом, перемешайте.

На тарелку выложите фаршированные помидоры, оформите веточками сельдерея

Помидоры — 10 шт., фасоль стручковая — 2 стакана, свежие огурцы — 1 шт., укроп резаный — 2 чайные ложки, чеснок — 2—3 зубчика, масло растительное — 2—3 ст. ложки, соль, перец черный молотый.

36. ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ, ФАРШИРОВАННЫЕ БРЫНЗОЙ С МАСЛОМ

Огурцы свежие небольших размеров или парниковые (у них кожицу можно не срезать) промойте, срежьте немного с одного конца, выньте семена с частью мякоти и наполните огурец фаршем. Весь процесс приготовления такой же, как описано в рецепте 32.

Огурцы свежие — 4 шт., фарш (см. рецепт 32).

37. ИКРА ОВОЩНАЯ С ПОМИДОРАМИ

Обработанные стручки сладкого перца без семян нарежьте небольшими кусочками; баклажаны нарежьте ломтиками, обдайте кипятком, отожмите горький сок; кабачки нарежьте крупными кусками.

На горячую сковороду с маслом вначале положите лук, слегка спассеруйте, затем положите нарезанные коренья. Спассерованные овощи соедините с кабачками, сладким стручковым перцем, баклажанами и продолжите пассерование. Позже добавьте свежие помидоры без кожицы, нарезанные или натертые на терке, посолите и тушите до готовности овощей. В конце тушения добавьте к

овощам резаный укроп, толченый чеснок, перец черный молотый. Готовые овощи взбейте в горячем виде, выложите в фаянсовую посуду для охлаждения.

При подаче икру выложите на тарелку, посыпьте мелкорезаным луком, оформите помидорами.

Кабачки — 2—3 шт., баклажаны — 1—2 шт., перец сладкий стручковый — 2 шт., лук репчатый — 2 головки, лук зеленый — 8—10 перьев, сельдерей и петрушка — по 1 корню, пастернак — 1 корень, масло растительное — 1/2 стакана, чеснок — 2—3 зубчика, помидоры — 4—5 шт., зелень укропа — 2 ст. ложки, соль, перец черный молотый — по вкусу.

38. ФАСОЛЬ ОТВАРНАЯ С ЧЕСНОКОМ И ЖАРЕНЫМ ЛУКОМ

Фасоль переберите, промойте в холодной воде, замочите на 4—6 часов, отварите до готовности, чтобы зерна были целые, охладите, отцедите, затем фасоль посолите. Подготовленную фасоль заправьте тертым чесноком, сложите в салатницу, посыпьте репчатым луком, нарезанным кольцами и обжаренным во фритюре (в большом количестве жира).

Для быстрого получения хорошего колера (цвета) лука его перед жаркой слегка обсыпьте мукой.

Фасоль белая — 1 1/2, стакана, лук репчатый — 3—4 головки, масло растительное — 4—5 ст. ложек, чеснок — 2—3 зубчика, соль.

39. ФАСОЛЬ ПРОТЕРТАЯ

Перебранную фасоль промойте несколько раз в холодной воде, замочите холодной водой. При варке фасоль не солят, так как ухудшается качество и замедляется процесс варки, варят до мягкости фасоли. Готовую фасоль от-

киньте на дуршлаг, протрите через протирающую машину или взбейте до пюреобразной массы. В пюре добавьте немного отвара от фасоли, тертый чеснок с солью, черный молотый перец, заправьте растительным маслом.

При подаче фасоль выложите горкой, ложкой выровняйте, посыпьте нарезанным соломкой или кольцами и обжаренным до золотистого цвета луком.

Фасоль — 1 1/2 стакана, масло растительное — 5 ст. ложек, лук репчатый — 2 головки, чеснок — 2 зубчика, соль, перец черный молотый.

40. ИКРА ГРИБНАЯ

Грибная икра готовится из свежих, сушеных или соленых грибов либо из их смеси.

Свежие грибы переберите от мусора, гнилых, червивых, промойте и отварите. Репчатый лук мелко нашинкуйте, обжарьте слегка на растительном масле. Отварные грибы мелко нашинкуйте и обжарьте, затем добавьте обжаренный лук и все вместе тушите на небольшом огне 5—10 мин.

Обжаренный лук и грибы пропустите через мясорубку, а затем потушите под закрытой крышкой.

Чтобы растительное масло не перебывало грибной запахом, его вначале прокипятите на сковороде 3—5 мин.

Грибная икра будет вкуснее, если использовать свежие грибы 2—3 наименований. Икру заправьте лимонной кислотой, солью, перцем черным молотым, толченым чесноком; при подаче посыпьте зеленым луком.

Грибы свежие — 700 г, лук репчатый — 4 головки, растительное масло — 1/2 стакана, чеснок — 2 зубчика, лимонная кислота и соль по вкусу, перец черный молотый, лук зеленый — 5—6 перьев.

41. ИКРА ГРИБНАЯ ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ

Грибы переберите, промойте, замочите на 2—3 часа (при замачивании грибов добавьте молока), отварите, отцедите, если есть песок, промойте еще раз кипяченой водой, мелко порубите и обжарьте на прокипяченном растительном масле или рафинированном растительном масле. Дальнейшее приготовление такое же, как икры из свежих грибов.

Икру можно готовить из смеси сушеных и свежих грибов.

Готовую икру заправьте толченым чесноком, солью, уксусом или лимонным соком, перцем черным молотым. При подаче посыпьте зеленым луком.

Грибы сушеные — 200 г, лук репчатый — 2—3 головки, растительное масло — 1/2 стакана, лук зеленый — 1/5 пучка, чеснок — 2 зубчика (по желанию), уксус столовый или сок лимонный, перец черный молотый, соль — по вкусу.

42. СТУДЕНЬ ИЗ КУРИЦЫ

Для варки студня следует подбирать молодых курицу или петуха. Из старой птицы получается мутный бульон.

Курицу, если она влажная, натрите кукурузной мукой, опалите, отрубите голову, лапки, крылышки, удалите потроха, пищевод, а через разрез на шее — зоб. Обработанную курицу разрубите на две части, промойте. В кастрюлю положите лапки, шейку, крылышки и обе части курицы залейте холодной водой с таким расчетом, чтобы при варке не доливать воду. Доведите быстро до кипения, снимите накипь, положите соль, под-

печенные на сковороде без жира морковь, лук, коренья, но старайтесь, чтобы они не подгорели, иначе бульон будет темным. Варите при медленном кипении, снимая все время накипь. Лавровый лист, перец горошком положите в конце варки. Время варки зависит от возраста птицы. Если мясо легко отделяется от костей, бульон и курица готовы. Готовую курицу и потроха выньте из бульона и, когда она остынет, нарежьте ее на куски. В горячий процеженный бульон положите тертый чеснок, соль по вкусу, размешайте и процедите. Положите намоченный и набухший в воде желатин, доведите до кипения, периодически помешивая до растворения желатина. Если студень варится из петуха, количество желатина можно уменьшить. На блюдо положите нарезанные куски птицы и потроха, залейте охлажденным бульоном, оформите блюдо вырезанной морковью, резаным яйцом, когда они не будут тонуть, вторично осторожно залейте полузастывшим бульоном. Если он застыл, подогрейте его слегка на водяной бане.

Для оформления яйца, сваренное вкрутую, очистите и горячее разрежьте на 4—6 частей в длину (на воздухе желток твердеет и не отделяется от белка). Каждую часть яйца уложите кругом тупым концом с наклоном в середину в полузастывшее желе — получается лилия. В середину цветка положите вареную морковь, нарезанную соломкой. Оформить можно и так: с тупого конца яйца срежьте кусочек белка, нарежьте тонкими лепестками, каждый лепесток уложите один к одному с наклоном в середину (вдавите в середину), слегка залейте полузастывшим желе, охладите. Так повторите еще два раза, каждый раз заливая тонким слоем полузастыв-

шего желе. Второй ряд лепестков накладывают между лепестками первого ряда и т. д.—получается хризантема; оформите веточкой зелени петрушки.

На 1 кг студня: курица — 1 шт. (1,3—1,5 кг), морковь — 2—3 шт., лук репчатый — 1 головка, желатин — 2 чайные ложки, соль, чеснок — 4—6 зубчиков, яйца — 2—3 шт., перец горошком 5—6 шт., лавровый лист, зелень.

43. ЯЙЦО, ФАРШИРОВАННОЕ МУШКОЙ МОЛДАВСКОЙ

Сваренное вкрутую, очищенное яйцо разрежьте на две части вдоль, желток протрите через сито, добавьте немного майонеза с пряностями, перец черный молотый, ветчину, нарезанную мелкими кубиками, мелкошинкованный зеленый лук, резаную зелень укропа, размешайте. Половинки белка наполните фаршем, оформите зеленью, кусочками помидоров.

В тарелку выложите горкой зеленый салат, нарезанный лапшой и политый салатной заправкой, на него положите кружок помидора и кружочек огурца, сверху — фаршированные яйца. Соус майонез с пряностями подайте отдельно. Вместо соуса майонез с пряностями можно подать майонез с корнишонами и каперсами или оливками.

Яйца — 4 шт., мушка — 50 г, лук зеленый резаный — 1 ст. ложка, зелень резаная — 1/2 ст. ложки, соль, перец черный молотый, помидоры — 3 шт., салат зеленый — 1 пучок, огурцы — 2 шт., зелень, салатная заправка. Соус майонез с пряностями: майонез — 4 ст. ложки, соус «Южный» — 1 ст. ложка. Майонез с корнишонами и каперсами или оливками: майонез — 4 ст. лож-

ки, корнишоны — 1 ст. ложка, каперсы — 1/2 ст. ложки или оливки — 1/2 ст. ложки.

44. ЯЙЦО, ФАРШИРОВАННОЕ ГРИБАМИ

Отварите яйцо вкрутую, охладите в холодной воде, очистите от скорлупы, разрежьте поперек, выньте желток.

Грибы свежие обработайте, отварите, ножки и шляпки мелко нарежьте, слегка обжарьте на растительном масле, добавьте мелкорезанный обжаренный репчатый лук, соль, перец черный молотый, прожарьте на небольшом огне в течение 3—5 мин. В охлажденные грибы с луком добавьте растертый желток, горчицу, соль, столовую ложку сливок.

Белки заполните грибным фаршем. На тарелку с листьями зеленого салата выложите половинки зафаршированных яиц, оформите целыми шляпками отварных грибов. Соус майонез со взбитыми сливками (см. рецепт 62) подайте отдельно.

Яйца — 4 шт., грибы свежие — 1 стакан, масло растительное — 2 ст. ложки, лук репчатый — 1 головка, соль, перец черный молотый, горчица, сливки — 1/4 стакана, майонез — 1/2 стакана, салат зеленый, зелень.

45. ЯЙЦО ФАРШИРОВАННОЕ ПОД МАЙОНЕЗОМ С ХРЕНОМ (ГРИБОК)

У печени куриной или гусиной удалите желчный пузырь, промойте, обдайте кипятком, откиньте на дуршлаг, промойте еще раз, поджарьте на сливочном масле, добавьте соль, перец черный молотый, доведите до готовности печени под крышкой на небольшом огне.

Охлажденную печень протрите через сито. Яйца отварите вкрутую, охладите в холодной воде, очистите, отрежьте 1/3 яйца, с тупой стороны (для шляпки грибка), удалите желток, протрите его через сито, соедините с протертой печенью, добавьте растопленное и отцеженное от сыворотки сливочное масло, немного готовой горчицы, перец черный молотый, соль, доведите до вкуса, взбейте.

Подготовленное яйцо зафаршируйте паштетом. На тарелку с листьями зеленого салата поставьте большую часть яйца вниз разрезом, сверху положите зафаршированную шляпку, оформите веточкой зелени петрушки или сельдерея. Майонез с хреном подайте отдельно.

Печень куриная или гусиная — 6—8 шт., яйца — 4 шт., масло сливочное — 1—2 ст. ложки, майонез — 4 ст. ложки, хрен натертый — 1 чайная ложка, горчица готовая — 1/3 чайной ложки, салат зеленый — 2—3 листика, зелень сельдерея или петрушки, соль, перец черный молотый.

46. ЯЙЦО, ФАРШИРОВАННОЕ ПАШТЕТОМ ИЗ ПЕЧЕНИ

Обработанную печень нарежьте небольшими кусочками, замочите на 1 час в холодной воде, меняя воду, отцедите на дуршлаге. В мелко порезанную, слегка обжаренную

свинину добавьте нарезанный мелкими кубиками лук-порей, кусочки печени, прожарьте все вместе, затем влейте 3—4 ст. ложки бульона, тушите на медленном огне под закрытой крышкой до готовности, пропустите через мясорубку, затем протрите через сито. Яйцо, сваренное вкрутую, охладите, очистите, разрежьте на две части вдоль, выньте желток, протрите его через сито, добавьте соль, перец черный молотый, соедините с подготовленной печенью, добавьте растопленное и отцеженное от сыворотки сливочное масло, несколько капель лимонного сока, взбейте хорошо в пышную массу.

Подготовленные половинки белка заполните фаршем, нанесите сеточку из масла, сделайте ручку из пера зеленого лука, полукольца гогошара или перца сладкого стручкового.

На тарелку или блюдо с листьями зеленого салата выложите фаршированные яйца, оформите листьями сельдерея или петрушки. Майонез подайте отдельно.

Печень свиная или говяжья — 100 г, свинина жирная — 40 г, яйца — 4 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, майонез — 4 ст. ложки, лук-порей резаный — 3—4 ст. ложки, листья зеленого салата — 2—3 шт., зелень сельдерея или петрушки, сок лимона, соль, перец черный молотый.



**БЛЮДА ИЗ ЯИЦ,
ТВОРОГА,
БРЫНЗЫ**

- 47. ЗАВТРАК КРЕСТЬЯНИНА
- 48. ЯИЧНИЦА ПО-СЕЛЬСКИ
- 49. ОМЛЕТ С БРЫНЗОЙ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ
- 50. ЯИЧНИЦА СО ШПИКОМ И КРАСНЫМ СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ
- 51. ЯИЧНИЦА С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ
- 52. ЯИЧНИЦА С КАБАЧКАМИ
- 53. ЯИЧНИЦА С САЛОМ
- 54. ЯИЧНИЦА С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ
- 55. ЯИЧНИЦА С ОВОЩАМИ
- 56. ЯИЧНИЦА С ЗЕЛеной СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ
- 57. ОМЛЕТ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С МАМАЛЫГОЙ
- 58. КОЛЦУНАШ С БРЫНЗОЙ И КАРТОФЕЛЕМ
- 59. КОЛЦУНАШ С ТВОРОГОМ



47. ЗАВТРАК КРЕСТЬЯНИНА

1-й способ.

2 ст. ложки молока, соль, перец черный молотый, немного муки размешайте, добавьте сметану, яйцо, взбейте в однородную массу. На горячую сковороду положите нарезанное крупными ломтиками сало или пачеровку (мясо свиное с прослойками сала), обжарьте, залейте яичной смесью, до готовности доведите в духовом шкафу.

Подайте с мамалыгой.

2-й способ

Яйцо разотрите с солью, добавьте сметану, взбейте. На сковороду с обжаренным салом или сливочным маслом положите помидоры, очищенные от кожицы и семян и нарезанные кубиками, обжарьте в течение 1—2 мин, затем залейте подготовленной яичной смесью, до готовности доведите в духовом шкафу.

Яйца — 6—8 шт., сало — 150 г, сметана — 1/2 стакана, мука — 1/2 ст. ложки, молоко — 2 ст. ложки, соль, перец, крупа кукурузная — 1 1/2 стакана, помидоры — 4 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки.

48. ЯИЧНИЦА ПО-СЕЛЬСКИ

Сало (шпик) соленое очистите от лишней соли, нарежьте небольшими кубиками, обжарьте на сковороде, выложите яйца, обжарьте их с одной стороны, затем каждое яйцо переверните, слегка обжарьте, переложите в тарелки желтком вверх. Отдельно подайте нарезанную брынзу, свежие помидоры, оформите веточкой зелени.

Яйца — 8 шт., сало — 150 г, соль, перец черный молотый, брынза — 150 г, помидоры — 4 шт., зелень — 2 веточки.

49. ОМЛЕТ С БРЫНЗОЙ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

Яйца взбейте, добавьте соль, сметану, тертую брынзу, размешайте, добавьте мелкорезанный зеленый лук, укроп, размешайте. Если брынза соленая, соль не кладите.

На горячую сковороду с маслом вылейте подготовленную смесь, запеките в духовом шкафу. Готовый омлет сверните пирожком, полейте сливочным маслом.

Яйца — 6 шт., брынза — 150 г, сметана — 1/2 стакана, зеленый лук — 10 перьев, масло сливочное — 2 ст. ложки, соль.

50. ЯИЧНИЦА СО ШПИКОМ И КРАСНЫМ СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

Шпик очистите от соли, нарежьте кубиками или соломкой, обжарьте.

Перец красный сладкий очистите от плодоножки и семян, промойте, обдайте кипятком, обсушите, нарежьте кубиками или соломкой, положите в сковороду со шпиком, обжарьте все вместе на небольшом огне, затем разбейте яйца так, чтобы желток не соприкасался с краями сковороды — оболочка желтка тонкая и желток может разлиться. Белок должен загустеть, а желток остаться полужидким.

Яйца — 6—8 шт., шпик — 100 г, перец красный сладкий стручковый — 2—3 шт.

51. ЯИЧНИЦА С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ

Обработанный лук-порей (белую часть) нарежьте мелкими кубиками. На сковороде с поджаренным салом спассеруйте лук-порей, разбейте яйца, посолите, посыпьте

перцем, поджарьте до готовности.

Яйца — 6—8 шт., сало шпик — 150 г или сливочное масло — 2 ст. ложки, лук-порей — 1/5 стебля, соль, перец черный молотый.

52. ЯИЧНИЦА С КАБАЧКАМИ

У молодых кабачков срежьте плодоножку, соскоблите кожицу, промойте, обсушите, нарежьте лапшой, поджарьте на сале, посолите, посыпьте перцем, разбейте яйца, жарьте их до готовности на небольшом огне, слегка размешивая до загустения.

Яйца — 6 шт., кабачки — 2—3 шт., сало — 3 ст. ложки или шпик — 100 г, соль, перец черный молотый.

53. ЯИЧНИЦА С САЛОМ

Сало нарежьте мелкими кубиками, поджарьте с добавлением 1 ст. ложки молока (для цвета и сочности шкварок), затем разбейте яйца, посолите только белок, так как на желтке остаются белые точки, жарьте на небольшом огне.

Подайте с мамалыгой.

Яйца — 8 шт., сало шпик — 100 г, соль.

54. ЯИЧНИЦА С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

Обработанный зеленый лук нарежьте кусочками. На сковороде с поджаренным салом положите нарезанный лук, слегка спассеруйте (1 мин), разбейте яйца, посолите и жарьте на небольшом огне.

Подайте с мамалыгой.

Яйца — 8 шт., сало — 100 г, лук зеленый резанный — 3—4 ст. ложки, соль.

55. ЯИЧНИЦА С ОВОЩАМИ

Очищенный картофель, кольраби, перец сладкий стручковый на-

режьте кубиками или соломкой. У фасоли стручковой удалите жилки, промойте, нарежьте ромбиками, сложите в сотейник, влейте немного бульона, добавьте сливочное масло, соль, резаную зелень петрушки и укропа, припустите под закрытой крышкой до готовности, отцедите. Бульон используйте для приготовления первых блюд.

Помидоры без кожицы и семян нарежьте кубиками, посолите, прогрейте на сковороде с маслом, затем положите овощи, залейте яйцами, взбитыми со сметаной, запекайте в жарочном шкафу.

Яйца — 4 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, сметана — 1/2 стакана, зелень укропа и петрушки — 3 ст. ложки, картофель — 2—3 шт., кольраби — 1 шт., стручковая фасоль — 1 стакан, помидоры — 2 шт., соль, перец черный молотый.

56. ЯИЧНИЦА С ЗЕЛеноЙ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ

У зеленой стручковой фасоли удалите жилки, промойте, нарежьте небольшими кусочками, положите в кипящую подсоленную воду, отварите в течение 10—12 мин, откиньте на дуршлаг.

Нарезанное сало поджарьте на сковороде, добавьте обсушенную фасоль, обжарьте все вместе 1—3 мин на небольшом пламени, посыпьте перцем черным молотым, затем разбейте яйца и жарьте до готовности на небольшом огне.

Подайте с мамалыгой.

Яйца — 6—8 шт., фасоль стручковая — 2 стакана, сало (шпик) — 150 г, соль, перец черный молотый.

57. ОМЛЕТ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С МАМАЛЫГОЙ

Шпик нарежьте соломкой, поджарьте, положите нарезанную ку-

сками охлажденную мамалыгу (см. рецепт 305), обжарьте на небольшом огне, залейте взбитым яйцом со сметаной, посолите, запекайте в духовом шкафу.

Яйца — 6 шт., шпик — 100 г, мука кукурузная — 1 стакан, сметана — 1/3 стакана, соль.

58. КОЛЦУНАШ С БРЫНЗОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

На стол или кухонную доску просейте пшеничную муку, соберите горкой, сделайте углубление, влейте молоко, пол-яйца, замесите тесто (слабее, чем для лапши). После замеса тесто накройте чистой тканью, оставьте на 15—20 мин, раскатайте тонким ровным слоем, разложите, отступая от края теста на 5—7 см, фарш маленькими горками на небольшом расстоянии друг от друга, накройте свободным краем теста, вырежьте выемкой, зашпигуйте. Подготовленные колцунаши положите на подсыпанный мукой лист.

Для фарша. Несоленую брынзу натрите на терке, добавьте протертый картофель, очищенный, отваренный целыми клубнями и обсушенный, соль, перец, растопленное сливочное масло, мелко порезанный укроп, размешайте.

В кипящую подсоленную воду положите колцунаши, дайте вскипеть. Всплывшие колцунаши проварите при тихом кипении 1—3 мин, выньте шумовкой, положите на блюдо, полейте сливочным маслом, отдельно подайте сметану.

Мука — 1¹/₂ стакана с горкой, 1 яйцо, молоко — 1/4 стакана, брынза — 200 г, картофель — 3—4 шт., зелень резаная (укроп) — 2 ст. ложки, сливочное масло — 4 ст. ложки, сметана — 1/2 стакана, соль, перец.

59. КОЛЦУНАШ С ТВОРОГОМ

Тесто замесите, как описано в предыдущем рецепте. Нарежьте тесто на квадраты 3×4 см, на середину положите фарш, перегните с угла на угол, защипите, переложите на подсыпанный мукой поднос.

Для фарша. Творог протрите через сито, добавьте яйцо, столовую ложку тертой неострой брынзы, посолите по вкусу, влейте растопленный маргарин сливочный или масло сливочное, размешайте.

Подготовленные колцунаши положите в кипящую подсоленную воду и варите; когда они всплывут, проварите 1—3 мин, выньте шумовкой, дайте стечь воде, переложите на блюдо, сбрызните маслом.

При подаче отдельно подайте сметану или масло.

Творог — 1 пачка, 2 яйца, маргарин — 1 ст. ложка, соль, брынза тертая — 1 ст. ложка, сметана — 3/4 стакана или масло сливочное — 2 ст. ложки, соль.



СОУСЫ И ПРИПРАВЫ

- 60. СОУС МУЖДЕЙ (3 СПОСОБА)
- 61. СМЕТАННЫЙ СОУС С ХРЕНОМ
- 62. СОУС МАЙОНЕЗ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ
- 63. АДЖИКА МОЛДАВСКАЯ
- 64. ЗАПРАВКА САЛАТНАЯ
- 65. ЗАПРАВКА ГОРЧИЧНАЯ ДЛЯ СЕЛЬДИ
- 66. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЧИЦЫ ПРЯНОЙ
- 67. СОУС ХРЕН С УКСУСОМ



60. СОУС МУЖДЕЙ

1-й способ

Чеснок разделите на зубчики, очистите, промойте, обсушите, растолките с небольшим количеством соли до кашицеобразного состояния, влейте бульон мясной или воду, посыпьте паприкой — молотым красным перцем.

Чеснок — 3—5 зубчиков, вода или бульон — 1/2 стакана, соль, красный перец.

2-й способ

Чеснок разотрите с солью, влейте кипяченую охлажденную воду, растительное или оливковое масло, перец красный молотый горький.

Чеснок — 1 головка, масло растительное — 3—4 ст. ложки, вода или бульон — 3/4 стакана.

3-й способ

Чеснок разотрите с солью, влейте бульона, добавьте натертые без кожицы и семян свежие красные помидоры, мелкорезанный укроп, молотый красный перец.

Соус муждей подают к разнообразным блюдам молдавской кухни.

Все виды соуса муждей перед подачей перемешайте.

Чеснок — 1/2 головки, бульон — 1/2 стакана, сладкий перец, свежие помидоры — 2 шт., укроп — 1 ст. ложка.

61. СМЕТАННЫЙ СОУС С ХРЕНОМ

В сотейнике на сливочном масле слегка прожарьте муку (не пережаривая), влейте немного бульона, размешайте до однородной консистенции, проварите 20—30 мин, добавьте сметаны, соли, доведите до кипения, процедите. Хрен натрите на терке с мелкими делениями, прогрейте с маслом, не изменяя его цвета, добавьте ли-

монный сок или разведенную лимонную кислоту, перец горошком, лавровый лист, доведите до кипения, соедините со сметанным соусом, посолите по вкусу, проварите 3—5 мин на небольшом огне.

Мука — 1/2 ст. ложки, масло сливочное — 1 ст. ложка, сметана — 3/4 стакана, хрен тертый — 1 ст. ложка, специи.

62. СОУС МАЙОНЕЗ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Для получения соуса более нежной и пышной консистенции к готовому соусу майонез добавьте соль, сахар, немного лимонного сока (по вкусу), сливки, взбитые в пышную массу, осторожно размешайте.

Майонез соединяйте со взбитыми сливками непосредственно перед подачей. Этот соус долго не хранится.

Вместо сливок можно взбить сметану свежую охлажденную, не менее 30% -ной жирности.

Майонез — 1 банка, сливки — 1/3 стакана, соль, сахар, лимонный сок — по вкусу.

63. АДЖИКА МОЛДАВСКАЯ

Приготавливается из спелых твердых овощей.

1-й способ

Красный сладкий перец промойте, обсушите, удалите семена вместе с плодоножкой.

Помидоры промойте, обсушите, вырежьте плодоножку, разрежьте пополам, нажмите слегка, удаляя семена с частью жидкости.

Подготовленные овощи пропустите через мясорубку или противочную машину, положите обсушенную мелкорезаную зелень петрушки, сельдерея, перец красный горький молотый по вкусу, поло-

жите в стерилизованную 0,5-литровую банку, закройте крышкой, простерилизуйте.

2-й способ

Подготовленные овощи пропустите через мясорубку вместе с очищенными зубчиками чеснока, положите красный горький молотый перец по вкусу, веточку чимбру, прокипятите, после кипения чимбру выньте, сложите в стерилизованную банку, герметически закройте крышкой.

На 1 кг аджики: красный сладкий перец — 800 г, помидоры — 500 г, горький красный перец, чеснок — по вкусу, зелень сельдерея, петрушки, веточка чимбру.

64. ЗАПРАВКА САЛАТНАЯ

В 3% -ный уксус добавьте растительное масло, соль, сахар, мелкорезаный укроп, черный молотый перец. Перед употреблением заправку салатную размешайте.

Уксус — 1 стакан, масло растительное — 3/5 стакана, соль — 2/3 чайной ложки, сахар — 1 чайная ложка, укроп резаный — 1 ст. ложка, перец черный молотый.

65. ЗАПРАВКА ГОРЧИЧНАЯ ДЛЯ СЕЛЬДИ

К готовой горчице добавьте соль, сахар, разотрите хорошо, подлейте понемногу тонкой струей рафинированное растительное или оливковое масло, при этом непрерывно взбивайте, затем влейте винный или яблочный уксус, вино сухое, процедите.

Горчица — 2 ст. ложки, масло растительное или оливковое — 1/2 стакана, уксус — 3 ст. ложки, вино — 2 ст. ложки, сахар — 1 чайная ложка, перец черный молотый.

66. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЧИЦЫ ПРЯНОЙ

Порошок горчицы в фаянсовой посуде хорошо разотрите, понемногу добавляя горячей воды (70—80°C) и, вымешивая, доведите до густой консистенции. Затем залейте горячей водой, покрывая горчицу на 3—4 пальца. Оставьте на 5—8 часов в холодном месте (за это время в воду перейдет лишняя горечь).

Воду слейте, заправьте солью, сахаром, уксусом, растительным маслом, размешайте. (Растительное масло добавляют, чтобы горчица не высыхала)

Для аромата горчицы добавьте 2 шт. гвоздики, влейте немного сухого белого столового вина. Если горчицу готовят без вина, надо увеличить количество уксуса.

Горчица сухая — 100 г, уксус — 3 ст. ложки, масло растительное—

1—2 ст. ложки, сахар-песок — 1/2 ст. ложки, соль — 2/5 чайной ложки, белое столовое сухое вино — 3 ст. ложки.

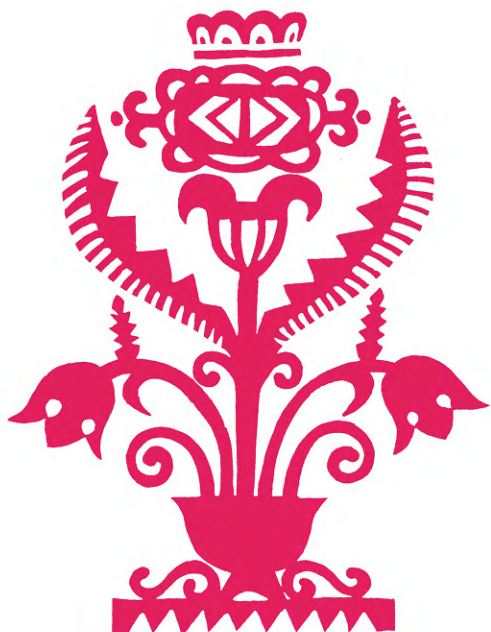
67. СОУС ХРЕН С УКСУСОМ

Хрен промойте (если вялый, залейте холодной водой), очистите, натрите на терке с мелкими делениями или пропустите через мясорубку. Для придания соусу более нежного вкуса и аромата натертый хрен заварите кипятком, закройте крышкой, охладите, затем добавьте соль, сахар, уксус или сок кислых яблок, либо сок кислого винограда. Подается к холодным и горячим мясным и рыбным блюдам. Этот соус готовят и с добавлением свеклы, при этом уменьшите количество сахара.

Хрен — 60 г (1 корень), уксус — 3 ст. ложки, сахар — 1/2 чайной ложки, соль — 1/3 чайной ложки.







ЧОРБЫ, ЗАМЫ И ДРУГИЕ ПЕРВЫЕ БЛЮДА

68. ЧОРБА С ФАСОЛЬЮ
69. ЧОРБА СО СВИНИНОЙ
70. ЧОРБА С БАРАНИНОЙ И
ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ
71. ЧОРБА С БАКЛАЖАНАМИ
(ЛЕТНЯЯ)
72. ЧОРБА С БАКЛАЖАНАМИ
И СТРУЧКОВОЙ ЗЕЛЕННОЙ
ФАСОЛЬЮ (ЛЕТНЯЯ)
73. ЧОРБА ПО-КРЕСТЬЯНСКИ
74. ЧОРБА ИЗ КРОЛИКА С
ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

75. ЧОРБА ИЗ ПОТРОХОВ
ПТИЦЫ С КУКУРУЗНОЙ
КРУПОЙ
76. ЧОРБА ИЗ КУКУРУЗЫ
МОЛОЧНОЙ СПЕЛОСТИ С
КАРТОФЕЛЕМ (ЛЕТНЯЯ)
77. ЧОРБА ИЗ КУКУРУЗНОЙ
КРУПЫ
78. ЧОРБА ГРИБНАЯ
79. ЗАМА С РЫБОЙ
80. ЗАМА РЫБНАЯ С КУКУ-
РУЗНОЙ КРУПОЙ
81. ЗАМА С КУРИЦЕЙ И
РИСОМ
82. ЗАМА ИЗ КРОЛИКА
(ЛЕТНЯЯ)
83. ЗАМА С ДОМАШНЕЙ ЛАП-
ШОЙ И СУШЕНЫМИ ГРИ-
БАМИ
84. ЗАМА С ДОМАШНЕЙ
ЛАПШОЙ И СВЕЖИМИ ГРИ-
БАМИ (ЛЕТНЯЯ)
85. БУЛЬОН С КУРИЦЕЙ
86. БУЛЬОН С КУКУРУЗОЙ
В ОМЛЕТЕ
87. БУЛЬОН СО СТРУЧКОВОЙ
ФАСОЛЬЮ В ОМЛЕТЕ И
КУРИЦЕЙ
88. БУЛЬОН С ПРОФИТРОЛЯ-
МИ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ
89. СУП ОВОЩНОЙ ПО-МОЛ-
ДАВСКИ
90. СУП-ПЮРЕ ИЗ КУКУРУЗЫ
С КУКУРУЗНЫМИ ГРЕНКАМИ
91. СУП ИЗ КОЛЬРАБИ
92. СУП МОЛОЧНЫЙ С ТЫК-
ВОЙ И КУКУРУЗНЫМИ
ХЛОПЬЯМИ
93. ЩИ ЗЕЛЕННЫЕ
94. ЩИ ИЗ КРАПИВЫ
95. БОРЩ С ФАСОЛЬЮ
96. БОРЩ ИЗ СВЕКОЛЬНОЙ
БОТВЫ И РЕВЕНЯ



68. ЧОРБА С ФАСОЛЬЮ

Фасоль белую переберите от посторонних примесей, промойте в нескольких водах от песка, замочите холодной водой, оставьте на 5—8 часов.

В кастрюлю положите фасоль, нарезанные и поджаренные кусочки свиной грудинки, налейте воды и варите до готовности продуктов.

Лук-порей и репчатый, морковь, корень петрушки нарежьте ломтиками, спассеруйте на жире, томат-пюре спассеруйте отдельно.

В кипящий бульон положите спассерованные корни, отварную фасоль с грудинкой и отваром, прокипятите, затем добавьте картофель, нарезанный дольками, а за 10 мин до готовности — спассерованный томат-пюре. В конце тепловой обработки влейте прокипяченный и процеженный квас, положите веточку чимбру (из готового супа выньте ее), лавровый лист, соль, перец черный молотый.

Свиная грудинка — 500 г, фасоль — 1 стакан, картофель — 1 шт., лук репчатый — 2 головки, лук-порей резаный — 2 ст. ложки, морковь — 1/2 шт., петрушка — 1 корень, жир — 2 ст. ложки, квас — 1 стакан, томат-пюре — 1 ст. ложка, чимбру — 1 веточка, зелень петрушки, соль, перец черный молотый.

69. ЧОРБА СО СВИНИНОЙ

Свиную грудинку вымойте, обсушите, нарежьте по 2 куска на порцию, обжарьте с жиром до румяной корочки. В конце жарки добавьте лук-порей, нарезанный соломкой. Обжаренную свинину с луком переложите в кастрюлю, залейте горячей водой, быстро доведите до кипения, удалите

пену, посолите, добавьте «букет» зелени, перец горошком, варите при небольшом кипении до готовности грудинки, периодически снимая пену. Грудинку выньте, бульон процедите.

Обработанные лук, морковь, корень петрушки, 1 стручок сладкого красного перца без семян нашинкуйте соломкой, спассеруйте на жире, в конце пассерования овощей добавьте томат-пюре, прожарьте 1—2 мин. Вместо томат-пюре в конце варки можно добавить 2—3 помидора без кожицы и семян, нарезанные кубиками. В готовый бульон положите нарезанную соломкой капусту, 1—2 целых стручка перца сладкого, доведите до кипения, затем добавьте нарезанные стручки фасоли, освобожденные от жилок, нарезанный «чесночком» картофель, спассерованные овощи, варите до готовности. В конце варки влейте прокипяченный и процеженный молдавский квас (борш), посолите, добавьте лавровый лист, резаную зелень петрушки и леуштыя.

При подаче в тарелки положите по куску грудинки, налейте чорбы, посыпьте резаным зеленым луком.

Грудинка — 500 г, лук-порей — 1/4 стебля, морковь — 1/2 шт., капуста — 1/8 кочана, петрушка — 1/2 корня, томат — 1 ст. ложка, перец сладкий стручковый — 2 шт., фасоль стручковая — 1 стакан, жир — 2 ст. ложки, картофель — 2 шт., лук зеленый — 10 перьев, молдавский квас — 2 стакана, зелень петрушки — 2 ст. ложки, леуштыя, лавровый лист, соль, перец черный молотый.

Борш (молдавский квас). Пшеничные отруби, смешанные с кукурузной мукой, положите в деревянную кадушку, смочите холодной водой, запарьте кипящей водой, размешайте. В остывшие до 30—35° запаренные отруби

положите закисшие отруби или дрожжи, веточку чимбру, перемешайте, закройте полотенцем. Поставьте в теплое место на 20—30 часов. Готовый борщ процедите, охладите.

На 2 кг отрубей: 10 л воды, 300 г дрожжей, $\frac{1}{2}$ стакана кукурузной муки.

70. ЧОРБА С БАРАНИНОЙ И ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

Обработанную и обсушенную баранью грудинку нарежьте на небольшие куски, обжарьте с жиром, сложите в кастрюлю, залейте холодной водой, доведите до кипения на большом огне, снимите пену, варите до готовности при тихом кипении. При варке добавьте «букет» зелени и 3—4 мелких луковицы. «Букет» зелени и луковицы из готового бульона выньте.

Коренья нарежьте соломкой, слегка спассеруйте. В подготовленный бульон с грудинкой положите спассерованные коренья, прокипятите, затем введите домашнюю лапшу, посолите. За 5 мин до готовности влейте прокипяченный и процеженный квас, перец горошком, лавровый лист, чимбру, часть резаной зелени петрушки. Под закрытой крышкой дайте настояться 10—15 мин (веточку чимбру выньте). При подаче посыпьте рубленой зеленью, стручок горького перца подайте отдельно.

Приготовление лапши. Муку высшего сорта просейте на доску, соберите горкой, сделайте воронку, вбейте яйцо, влейте разведенную водой соль, замесите крутое тесто, накройте тканью на 20—30 мин, чтобы тесто легче раскатывалось.

Стол посыпьте мукой, тесто раскатайте тонким пластом, оставьте для подсушивания на 10—

20 мин. Пласты теста пересыпьте мукой, нарежьте на полоски, сложите 3—4 полоски одна на другую и нарежьте лапшу.

Грудинка баранья — 500 г, петрушка — 1 корень, лук-порей — $\frac{1}{2}$ стебля, лапша домашняя — 1 стакан, квас — 2 стакана, жир — 1—2 ст. ложки, перец горький — 1—3 шт., соль, лавровый лист, чимбру, зелень петрушки, «букет» зелени. Для лапши: мука пшеничная — 1 стакан, яйца — 2 шт.

71. ЧОРБА С БАКЛАЖАНАМИ (ЛЕТНЯЯ)

Баклажаны вымойте, очистите от кожицы, разрежьте вдоль на ломтики, обдайте кипятком, поставьте под пресс для стекания жидкости, затем нашинкуйте соломкой или кубиками, слегка обжарьте с маслом. Лук, морковь, корень сельдерея, петрушки, перец сладкий, ошпаренный и очищенный от семян, нашинкуйте так же, как и баклажаны, спассеруйте на жире. Вначале на сковороду положите лук резаный, когда испарится влага — остальные овощи.

В кипящий процеженный бульон, приготовленный из баранины, положите спассерованные овощи, часть резаной зелени, 1—2 целых стручка перца, проварите 10 мин, затем картофель, нарезанный ломтиками, обжаренные баклажаны, в конце — помидоры, нарезанные ломтиками без кожицы, соль, лавровый лист, перец черный молотый и варите до готовности.

Перед подачей в тарелки положите по куску отварной баранины, налейте чорбы, посыпьте резаной зеленью.

Баранина — 500 г, баклажаны — 2—3 шт., перец сладкий стручковый — 2 шт., картофель — 2 шт., лук репчатый — 1 головка, мор-

ковь — 1/2 шт., сельдерей — 1/2 корня, петрушка — 1/2 корня, соль, перец черный молотый, лавровый лист, жир или маргарин — 3 ст. ложки, зелень резаная — 3 ст. ложки, зелень леуштыана резаная — 2 ст. ложки, помидоры — 5—6 шт.

72. ЧОРБА С БАКЛАЖАНАМИ И СТРУЧКОВОЙ ЗЕЛЕННОЙ ФАСОЛЬЮ (ЛЕТНЯЯ)

Подготовьте баклажаны, как описано выше. У молодых стручков фасоли удалите жилки, промойте, нарежьте ромбиками. Помидоры обдайте кипятком, очистите от кожицы и нарежьте кубиками.

Обработанные лук, морковь, корень петрушки, ошпаренный сладкий перец без семян нашинкуйте соломкой, спассеруйте с жиром, затем положите 1/2 ст. ложки пшеничной муки, продолжая пассеровать, в конце — рубленую зелень укропа и петрушки (2 ст. ложки).

В готовый подсоленный мясной или овощной бульон положите спассерованные овощи, 1 целый стручок сладкого перца, прокипятите, затем добавьте нарезанный картофель, стручки фасоли, баклажаны и варите до готовности овощей. В конце варки положите нарезанные помидоры, лавровый лист, перец, резаную зелень леуштыана и петрушки, готовой чорбе дайте настояться 10—15 мин.

При подаче в тарелки положите по куску нарезанной и прогретой в бульоне баранины, посыпьте резаной зеленью петрушки.

Баранина — 500 г, картофель — 1—2 шт., баклажаны — 1 шт., стручковая фасоль — 2 стакана, перец сладкий стручковый — 2 шт., помидоры — 6—7 шт., резаная зелень — 2—3 ст. ложки,

леуштыан — 2 ст. ложки, мука пшеничная — 1/2 ст. ложки, жир — 2 ст. ложки, соль, перец черный молотый, лук репчатый — 1 головка, морковь — 1/2 шт., сельдерей — 1/2 корня, петрушка — 1 корень.

73. ЧОРБА ПО-КРЕСТЬЯНСКИ

Приготовьте бульон из говядины или телятины.

Обработанные коренья (морковь, сельдерей, петрушка) и лук нарежьте соломкой, спассеруйте на жире. У стручковой фасоли удалите жилки, промойте, нарежьте ромбиками, капусту белокочанную нашинкуйте соломкой, картофель нарежьте «чесночком».

В готовый бульон положите нарезанную капусту, картофель, 1—2 целых стручка сладкого перца, доведите до кипения, добавьте спассерованные овощи, нарезанную стручковую фасоль. За 5 мин до конца варки влейте процеженный молдавский квас (борш), добавьте помидоры без кожицы и семян, соль, лавровый лист, часть рубленой зелени петрушки и леуштыана. Вместо добавления кваса можно увеличить количество помидоров для придания чорбе кислоты.

К чорбе отдельно подайте стручок горького перца, холодную нарезанную мамалыгу.

Говядина (грудинка) — 600 г, жир — 2 ст. ложки, петрушка и сельдерей — по 1 корню, морковь — 1 шт., лук репчатый — 2 головки, стручковая фасоль — 2 стакана, капуста белокочанная — 1/8 кочана, картофель — 2 шт., помидоры — 2—3 шт., квас — 1 стакан, зелень петрушки — 6—7 веточек, леуштыан или чимбру — 2 веточки, сладкий перец стручковый — 1—2 шт., соль, перец молотый.

74. ЧОРБА ИЗ КРОЛИКА С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

У тушки кролика удалите сердце, печень, легкие, почки, горловину, отрубите лапки по первый сустав, отрежьте крайний шейный позвонок, разрубите на 2 части, промойте в нескольких водах. Затем кролика залейте холодной, слегка подсоленной водой и выдержите в ней кролика в течение 6—10 часов (для белизны мяса) в холодном месте. Подготовленного кролика выньте из воды, обсушите, нарубите по 2 куса на порцию. На разогретой сковороде с жиром обжарьте куски кролика до поджаристой корочки, затем добавьте нашинкованный соломкой лук. Слегка обжарьте, добавьте нарезанные мелкими кубиками корни петрушки, сельдерея, моркови. Обжаренные продукты залейте горячей водой, положите «букет» зелени, соль, перец горошком и варите примерно 50—60 мин, периодически снимая пену. «Букет» зелени из готового бульона выньте. Заправьте чорбу домашней лапшой (см. рецепт 70) и поварите в течение 10—15 мин. За 5 мин до готовности влейте прокипяченный и процеженный борш или немного разведенной лимонной кислоты, добавьте соли по вкусу, веточку чимбру (из готовой чорбы удалите).

При подаче в тарелки разложите по куску кролика, влейте чорбу, заправьте сметаной, посыпьте мелко нарезанной петрушкой.

Кролик — 400 г, маргарин сливочный — 3 ст. ложки, лапша — 1 стакан, лук — 2 головки, морковь и сельдерей — по 1/2 шт., петрушка — 1 корень, борш (молдавский квас) — 1 1/2 стакана, чимбру — 1 веточка, зелень петрушки, соль, перец черный молотый.

75. ЧОРБА ИЗ ПОТРОХОВ ПТИЦЫ С КУКУРУЗНОЙ КРУПОЙ

Обработанные потроха промойте. Шейки, крылышки, ножки, пупки залейте на 1—2 часа холодной водой. Затем потроха положите в холодную воду, доведите быстро до кипения, снимите пену, прокипятите 20 мин, посолите, положите корни и варите при медленном кипении до готовности, снимая пену.

В процеженный бульон положите отваренную кукурузную крупу, спассерованные на жире корни, 1—2 стручка сладкого перца целиком.

За 10 минут до готовности влейте процеженный квас, добавьте перец. В конце варки добавьте резаную зелень леуштыя и петрушки, лавровый лист, соль, перец черный молотый — по вкусу.

Потроха — 600 г, крупа кукурузная — 4 ст. ложки, лук репчатый — 2 головки, морковь — 1 шт., петрушка — 1 корень, сельдерей — 1/2 корня, перец сладкий стручковый — 1—2 шт., жир — 3 ст. ложки, леуштыя — 2 веточки, зелень — 1/3 пучка, квас молдавский — 2 стакана или лимонная кислота по вкусу, соль, лавровый лист, перец черный молотый.

76. ЧОРБА ИЗ КУКУРУЗЫ МОЛОЧНОЙ СПЕЛОСТИ С КАРТОФЕЛЕМ (ЛЕТНЯЯ)

Початок кукурузы освободите от листьев, волокнистой части, сложите в кастрюлю, залейте холодной водой, покройте листьями початка. При закрытой крышке и медленном кипении сварите кукурузу до мягкости, кукурузные зерна освободите от початка. В кипящий овощной или мясной бульон положите нарезанный кубиками картофель, «букет» зелени (из готовой чорбы выньте),

1—2 стручка сладкого перца. Варку продолжайте до полуготовности картофеля, затем положите коренья, спассерованные на сале, зерна кукурузы, помидоры, нарезанные кубиками (без семян и кожицы). В конце варки положите соль, лавровый лист, перец, веточку чимбру. При подаче посыпьте зеленью укропа, веточку чимбру удалите.

Кукуруза — 2—3 початка, картофель — 2 шт., петрушка — 1 корень, морковь — 1 шт., сало — 2 ст. ложки, лук репчатый — 2 головки или лук-порей — 1/3 стебля, зелень — 1/2 пучка, помидоры — 6—7 шт., лавровый лист, чимбру, соль, перец черный молотый.

77. ЧОРБА ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ

В мясной бульон положите коренья, спассерованные на свином шпике, отварную кукурузную крупу, соль, «букет» зелени, а за 10 мин до конца варки — нарезанные свежие помидоры без кожицы. В конце варки влейте прокипяченный процеженный молдавский квас, резаную зелень петрушки, веточку чимбру, лавровый лист, перец горошком. («Букет» зелени и веточку чимбру из готовой чорбы удалите.)

При подаче посыпьте резаным укропом.

Кукурузная крупа — 4 ст. ложки, шпик свиной — 150 г, лук репчатый — 2 головки, петрушка — 1 корень, морковь — 1 шт., помидоры — 3 шт., квас — 1/2 стакана, зелень — 1/2 пучка, лавровый лист, чимбру, соль, перец черный молотый.

78. ЧОРБА ГРИБНАЯ

Приготавливается как из свежих, так и сушеных грибов. Сушеные

грибы переберите, промойте, замочите в холодной воде на 5—6 часов, затем отварите до мягкости, откиньте на дуршлаг, нашинкуйте; бульон процедите.

Обработанный лук репчатый, корень петрушки, сельдерея нашинкуйте, слегка спассеруйте на масле, затем добавьте шинкованные грибы, подлейте бульон и припустите под закрытой крышкой при слабом кипении, чтобы



не выкипела вся жидкость, иначе грибы дают неприятный вкус, в конце припускания добавьте обжаренную и разведенную пшеничную муку, резаную зелень.

В грибной бульон введите грибы с кореньями, поварите в течение 10 мин, добавьте картофель, нарезанный кубиками, и варите до готовности. За 5 мин до конца варки влейте прокипяченный, про-



цеженный квас или нарезанные помидоры без кожицы, посолите.

Готовой чорбе дайте настояться. При подаче заправьте сметаной, посыпьте резаной зеленью укропа.

Грибы сушеные — 8—10 шт. или грибы свежие — 600 г, петрушка — 1 корень, сельдерей — 1/2 корня, лук репчатый — 2—3 головки, картофель — 3 шт. или рис — 2 ст. ложки, масло сливочное — 3 ст. ложки, помидоры (в летнюю чорбу) — 4—5 шт., борш (в чорбу с сушеными грибами) — 2 стакана, сметана — 1/2 стакана, зелень укропа, соль, перец черный молотый.

79. ЗАМА С РЫБОЙ

1-й способ

Обработанную рыбу (каarp, сазан, толстолобик, окунь) промойте, разрежьте вдоль, удалите позвоночную кость. У головы удалите жабры и «горькую косточку». Хорошо промойте в нескольких водах для получения прозрачного бульона.

В кастрюлю положите голову, разрубленную позвоночную кость, залейте холодной водой, посолите, нагревайте медленно, прокипятите 5 мин, удаляя пену, затем положите корень петрушки, луковицу, морковь и варите при небольшом кипении 30—40 мин, бульон процедите.

Рис переберите, отварите в течение 1—3 мин в большом количестве воды. В процеженный бульон положите нарезанные лук, корень петрушки, целый стручок сладкого перца, поварите 15 мин, затем введите подготовленный рис, куски рыбы, прокипятите 10 мин. В конце добавьте помидоры, нарезанные кубиками без кожицы и семян, лавровый лист, перец горошком, резаную зелень петрушки и леуштына, варите

еще 5—10 мин. В конце варки положите кусочек сливочного масла.

2-й способ

Обработанную рыбу нарежьте на куски. В кастрюлю с холодной водой положите голову, нарезанные корни, лук, «букет» зелени, соль. Нагревание ведите медленно, периодически снимая пену, поварите 10—15 мин, затем положите нарезанную рыбу, рис, перец сладкий и продолжайте варить, как описано выше.

Из готового бульона «букет» зелени удалите. В зимне-осеннее время вместо помидоров в замую влейте прокипяченный и процеженный квас молдавский (борш) или разведенную лимонную кислоту.

При варке супа рис и рыбу не переваривайте. Рыба варится 10—15 мин (в зависимости от величины кусков). При варке замую не мешайте, чтобы не испортить целые куски рыбы.

При подаче замую посыпьте резаной зеленью петрушки.

Рыба — 500 г, морковь — 1/2 шт., петрушка — 1 корень, лук репчатый — 2—3 головки, перец сладкий стручковый — 2—3 шт., помидоры — 6—7 шт., масло сливочное — 1/2 ст. ложки, рис — 3 ст. ложки, соль, перец горошком, лавровый лист, зелень петрушки или леуштыяна резаная — 2 ст. ложки, «букет» зелени.

80. ЗАМА РЫБНАЯ С КУКУРУЗНОЙ КРУПОЙ

Весь процесс приготовления и норма продуктов такие же, как для замы с рыбой, только рис замените сваренной отдельно кукурузной крупой.

Крупа кукурузная — 4 ст. ложки.

81. ЗАМА С КУРИЦЕЙ И РИСОМ

Обработанную курицу хорошо промойте, положите в кастрюлю. Воды налейте так, чтобы не доливать при варке, бульон будет ароматнее. Медленно нагревайте до кипения, снимайте пену, через 10 мин после кипения добавьте соль, морковь, корень петрушки, лук репчатый (предварительно разрежьте вдоль, слегка подпеките на сковороде без жира (не зажаривая), варите до готовности курицы при медленном кипении, удаляя пену, лишний жир (тонкий слой жира оставьте для сохранения ароматических веществ). Готовую курицу выньте, нарубите на куски, залейте процеженным бульоном.

Обработанную морковь, корень петрушки, лук репчатый нарежьте небольшими кубиками. На горячую сковороду с маслом вначале положите лук, пассеруйте его до удаления влаги и продолжайте пассеровать с остальными подготовленными кореньями, не пережаривая их. Пережаренные коренья придадут замую темный цвет.

В кипящий бульон положите пассерованные коренья, 1—2 небольших корня петрушки, прокипятите 10 мин, затем положите перемороженный рис, хорошо промытый вначале теплой водой, затем горячей (для удаления верхнего мучного слоя и прозрачности супа), часть резаной зелени леуштыяна и петрушки. За 5 мин до конца варки влейте прокипяченный борш (в зимнее время) или нарезанные помидоры без кожицы (в летний и осенний периоды). В конце варки положите лавровый лист, перец горошком, остальную резаную зелень петрушки и леуштыяна. При подаче в тарелки разложите куски курицы, налейте замую, посыпьте зеленью петрушки.

Курица — 600 г, рис — 3 ст. ложки, морковь — 2 шт., петрушка — 3 шт., лук репчатый — 3 головки, зелень петрушки и укропа резаная — 3 ст. ложки, леуштян — 3—4 веточки, борш — 1/4 стакана или помидоры — 3—4 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, соль, перец черный молотый, лавровый лист.

82. ЗАМА ИЗ КРОЛИКА (ЛЕТНЯЯ)

Кролика обработайте, как описано в рецепте 74, нарубите небольшими кусочками по 2—3 на порцию. На раскаленной сковороде с жиром куски кролика обжарьте до румяной корочки, посыпьте красным молотым перцем.

Лук-порей, корень петрушки, морковь нарежьте небольшими кубиками, слегка спассеруйте (лук при пассеровании кладите вначале).

В кастрюлю положите обжаренные куски кролика, спассерованные коренья, залейте горячей водой, добавьте перец горошком, «букет» зелени. Варите при небольшом кипении, периодически снимая пену, до готовности кролика, затем введите перебранный и промытый рис, предварительно отваренный в большом количестве воды в течение 1—2 мин. За 5—7 мин до готовности замы добавьте помидоры без кожицы и семян, нарезанные кубиками, резаную зелень леуштяна и петрушки, соль, перец черный молотый по вкусу. Готовой зама дайте настояться под крышкой в течение 10 мин. Рис не переваривайте, он «доходит» в супе.

Перед подачей посыпьте мелкорезаным укропом. Готовая зама должна иметь приятный кислотный вкус.

Кролик — 400 г, рис — 3 ст. ложки, лук-порей — 1/5 стебля, морковь — 1/2 шт., петрушка — 1—2 корня, помидоры — 5—6 шт., леуштян — 1 веточка, зелень петрушки, укроп, соль, перец черный и перец красный молотый.

83. ЗАМА С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ И СУШЕНЫМИ ГРИБАМИ

Коренья нарежьте соломкой и слегка спассеруйте. Для прозрачности супа домашнюю лапшу отварите отдельно в течение 2—3 мин в большом количестве подсоленной воды, отцедите.

Грибы белые сушеные переберите, промойте, намочите на 5 часов с добавлением молока (для аромата бульона). Перед варкой грибы промойте, залейте чистой водой, отварите до мягкости грибов, откиньте на дуршлаг, бульон процедите. Сваренные грибы нарежьте соломкой, обжарьте на сливочном или топленом масле. В процеженный куриный бульон влейте грибной отвар, доведите до кипения, положите спассерованные коренья, поварите 10—15 мин, затем введите домашнюю лапшу (см. рецепт 70), обжаренные грибы и варите до готовности. В конце варки влейте молдавский квас или разведенную лимонную кислоту, положите лавровый лист, соль, перец черный молотый по вкусу.

При подаче в тарелки разложите по куску курицы, налейте заму, заправьте сметаной, посыпьте зеленью.

Курица — 400 г, морковь — 1 шт., петрушка — 1/2 корня, лук репчатый — 1 головка, масло сливочное или топленое — 2 ст. ложки, квас — 1¹/₂ стакана, резаная зелень укропа или петрушки — 2 ст. ложки, леуштян — 2 ст. ложки,

соль, перец черный молотый, лавровый лист, грибы — 6—8 шт., сметана — 2 ст. ложки.

84. ЗАМА С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ И СВЕЖИМИ ГРИБАМИ (ЛЕТНЯЯ)

Грибы (шампиньоны или белые) переберите, удалите примеси, ножки грибов очистите от земли, тщательно промойте, нарежьте соломкой и обжарьте на раскаленной сковороде с теплым маслом. Если зама готовится из других видов грибов, то вначале их отварите 5—10 мин, откиньте на дуршлаг, нарежьте и обжарьте.

Дальнейший процесс приготовления замы см. в предыдущем рецепте. Вместо кваса за 5—10 мин до готовности замы можно добавить свежие помидоры без кожицы и семян, нарезанные ломтиками.

Свежие грибы — 3 стакана, помидоры — 4—5 шт., сметана — 2 ст. ложки.

85. БУЛЬОН С КУРИЦЕЙ

Приготовьте бульон из жирной курицы (см. рецепт 81). Готовый бульон должен иметь на поверхности блестящий жир. Сваренную первым способом мамалыгу (см. рецепт 324) выложите на доску, нарежьте в горячем виде на куски.

При подаче в тарелки положите по куску курицы, залейте бульоном, посыпьте красным горьким молотым перцем или отдельно подайте стручок горького перца. Мамалыгу подайте отдельно.

Курица — 1/2 шт., мука кукурузная — 2 стакана, красный молотый перец, лавровый лист, соль.

86. БУЛЬОН С КУКУРУЗОЙ В ОМЛЕТЕ

Приготовьте куриный бульон (см. рецепт 81).

Кукурузу молочной спелости отварите, как описано в рецепте 76, отделите зерна от кочана, посолите. Яйцо взбейте с добавлением сметаны, положите соль, перец черный молотый, соедините с отварной кукурузой, вылейте в смазанный маслом сотейник или сковороду, запеките в жарочном шкафу. Готовый омлет слегка охладите и нарежьте на куски.

При подаче в тарелки положите омлет и залейте бульоном, посыпьте резаной зеленью.

Кукуруза в початке — 1—2 початка, яйца — 2 шт., сметана — 2—3 ст. ложки, масло сливочное — 1 чайная ложка, соль, перец черный молотый.

87. БУЛЬОН СО СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ В ОМЛЕТЕ С КУРИЦЕЙ

Приготовьте куриный бульон.

Стручки зеленой фасоли очистите от жилок, промойте, нарежьте небольшими кусочками, отварите в посоленной воде до готовности, откиньте на дуршлаг.

Приготовьте омлет, как описано в предыдущем рецепте, только вместо зерен кукурузы положите отварные стручки фасоли.

При подаче в тарелки разложите омлет, кусочки курицы без костей, залейте бульоном, посыпьте резаной зеленью, стручок сухого горького перца подайте отдельно.

Курица — 500 г, яйца — 2 шт., фасоль стручковая — 1 стакан, сметана — 1 ст. ложка, масло сливочное, перец черный молотый, соль.

88. БУЛЬОН С ПРОФИТРОЛЯМИ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ

Приготовьте бульон (см. рецепт 81).

Для профитролей. В воду положите масло, сахар, соль, доведите до кипения, всыпьте просеянную кукурузную муку, смешанную с пшеничной мукой, проварите в течение 2—3 мин на небольшом огне, охладите немного (до 70°C), все время вымешивая, постепенно введите взбитые сырые яйца, выбейте лопаткой до получения эластичной однородной массы. С помощью кондитерского мешка или кулька из пергаментной бумаги массу выпустите в виде небольших пуговок на лист, смазанный тонким слоем масла, испеките в не очень жарком (170—180°C) духовом шкафу.

При подаче в бульон положите курицу, посыпьте резаным укропом. Профитроли подайте отдельно.

Мука кукурузная — 2 ст. ложки, мука пшеничная — 1½ ст. ложки, масло сливочное — 2 ст. ложки, яйца — 3 шт., сахар — 1 чайная ложка, соль, вода — 6 ст. ложек.

89. СУП ОВОЩНОЙ ПО-МОЛДАВСКИ

Приготовьте куриный или овощной бульон.

Цветную капусту очистите от листьев, отрежьте кочерыжку, положите в подсоленную холодную воду на 15—20 мин (если есть гусеницы, они всплывут), разделите на кочешки.

У стручковой фасоли удалите жилки, промойте, нарежьте ромбиками. Обработанный лук-порей, морковь, корни петрушки, сельдерея нарежьте соломкой, пассеруйте на топленом или сливочном масле, не пережаривая.

Грибы свежие (белые, шампиньоны или подберезовики) очистите, вымойте, отделите шляпки от ножек, ножки мелко порубите, шляпки нарежьте соломкой и обжарьте с луком.

В готовый овощной или куриный бульон введите пассерованные корни, обжаренные грибы с луком, резаную зелень, перец сладкий стручковый целиком, 1—2 корешка петрушки, прокипятите 10—15 мин, затем положите картофель, нарезанный «чесночком», стручки зеленой фасоли, кочешки цветной капусты, рис, доведите до кипения, за 5—10 мин до готовности добавьте нарезанные помидоры без кожицы и семян или влейте борщ. В конце варки положите лавровый лист, перец черный молотый, резаную зелень, леуштыя.

При подаче положите курицу, заправьте сметаной. Мамалыгу подайте отдельно.

Курица — 500 г, капуста цветная — 8—10 кочешков, картофель — 2 шт., рис — 1 ст. ложка, стручки зеленой фасоли — 1 стакан, морковь — 1/2 шт., петрушка — 1/2 корня, сельдерея — 1/2 корня, лук-порей — 1/6 корня, помидоры — 6—7 шт., леуштыя — 3 ст. ложки, зелень петрушки — 1—2 ст. ложки, грибы свежие — 2 стакана, соль, перец черный молотый, лавровый лист, масло сливочное — 3 ст. ложки, сметана — 4 ст. ложки, перец сладкий стручковый — 2 шт.

90. СУП-ПЮРЕ ИЗ КУКУРУЗЫ С КУКУРУЗНЫМИ ГРЕНКАМИ

Кукурузу молочной спелости отварите в початках до готовности. Отделите зерна. Лук репчатый или лук-порей нашинкуйте, пассеруйте на сливочном масле, добавьте нарезанный корень пе-

трушки, сельдерея, морковь. Спассерованные коренья соедините с отварными зернами кукурузы, влейте немного мясного бульона, протушите 15—20 мин все вместе, в горячем виде протрите, введите в процеженный бульон, посолите по вкусу, прокипятите, заправьте белым соусом.

Для белого соуса. Муку прогрейте без жира в сотейнике, не давая зажариваться, влейте бульона или воды, размешайте, прокипятите 10—15 мин, периодически мешая, процедите. В конце варки заправьте его смесью из молока и яйца (в сырые растертые желтки влейте горячее молоко, размешивая, прогрейте не кипятя), положите охлажденное масло маленькими кусочками. Суп, заправленный смесью и маслом, не кипятится. К супу-пюре подают гренки кукурузные или кукурузные хлопья.

Кукуруза в початках — 3—4 початка, мука кукурузная — 1 ст. ложка, петрушка — 1 корень, сельдерея — 1/2 корня, морковь — 1 шт., лук — 2 головки, соль, масло сливочное — 2 ст. ложки, молоко — 1 стакан, яйца — 2 шт., хлопья кукурузные — 1 стакан или гренки.

91. СУП ИЗ КОЛЬРАБИ

Очищенную кольраби нарежьте соломкой или ломтиками, добавьте немного масла сливочного, бульона, припустите до полуготовности. Лук-порей, корень петрушки, сладкий красный перец нарежьте соломкой, спассеруйте на масле, добавьте тертую морковь. Коренья при пассеровании не пережаривайте, иначе суп будет темный.

В процеженный бульон положите спассерованные коренья,

картофель, отварите до полуготовности, положите припущенную кольраби, нарезанные свежие помидоры без кожицы. Влейте спассерованную на масле разведенную и процеженную муку, часть рубленой зелени, посолите, доведите до готовности.

При подаче полейте сметаной, посыпьте оставшейся рубленой зеленью.

Капуста кольраби — 600 г, картофель — 2—3 шт., лук-порей — 1/5 стебля, морковь — 1/2 шт., петрушка — 1 корень, масло сливочное — 2 ст. ложки, сметана — 3 ст. ложки, зелень — 1/2 пучка, мука пшеничная — 1/2 ст. ложки, помидоры — 3—4 шт., перец красный сладкий — 1 шт., соль, перец черный молотый.

92. СУП МОЛОЧНЫЙ С ТЫКВОЙ И КУКУРУЗНЫМИ ХЛОПЬЯМИ

Обработанную тыкву нарежьте кубиками, сложите в казанок, влейте 4—5 ст. ложек молока, положите соль, сахар, часть сливочного масла, под закрытой крышкой стушите до готовности. В конце тепловой обработки положите часть толченых кукурузных хлопьев, все протрите.

В кипящее молоко с водой положите протертую тыкву, заправьте солью, сахаром по вкусу, прокипятите 5—10 мин на небольшом огне, а в конце положите сливочное масло. В конце варки суп можно заправить смесью из молока и яйца. К готовому супу отдельно подайте кукурузные хлопья.

Тыква — 1 кг, молоко — 5 стаканов, сахар — 1 ст. ложка, сливочное масло — 2 ст. ложки, 1 яйцо, кукурузные хлопья — 1 1/2 стакана, соль.

93. ЩИ ЗЕЛЕНЬЕ

Свинину вымойте, положите в кастрюлю с холодной водой, доведите до кипения на большом огне, снимая пену, варите при медленном кипении 20 мин, затем положите коренья, соль, «букет» зелени, снимая периодически накипь. Готовое мясо выньте, бульон процедите.

Щавель переберите, промойте, нарежьте крупной соломкой. Обработанные коренья: лук-порей или репчатый, морковь, корень петрушки нарежьте соломкой и спассеруйте на масле. В кипящий бульон положите нарезанный «чесночком» картофель, спассерованные овощи, продолжая варку. В конце варки добавьте нарезанный щавель, резаную зелень леуштыя и петрушки, прокипяченный молдавский квас, специи. Заправьте яичным желтком, растертым со сметаной; отдельно подайте мамалыгу.

Свинина — 500 г, щавель — 300 г, сало — 2 ст. ложки, картофель — 5—6 шт., лук-порей резаный — 3—4 ст. ложки, морковь — 1 шт., петрушка — 1 корень, квас — 1½ стакана или лимонная кислота, соль, перец черный молотый, лавровый лист, леуштыя — 1—2 веточки, сметана — 2 ст. ложки, яйца — 2 шт., зелень петрушки.

94. ЩИ ИЗ КРАПИВЫ

Для приготовления щей используйте молодую крапиву, появляющуюся ранней весной. В щи можно использовать как черешки крапивы, так и молодые листики. Крапиву переберите от посторонних примесей, тщательно вымойте в нескольких водах от песка. обдайте кипятком, откиньте на дур-

шлаг, мелко порубите. Подготовленную крапиву сложите в кастрюлю, добавьте жира и протушите на небольшом огне 5—10 мин.

Щавель переберите, промойте, нарежьте. Лук обработайте и нашинкуйте небольшими кубиками, морковь, корень петрушки нарежьте так же, спассеруйте. За 2 мин до конца пассерования добавьте мелкорезанный зеленый лук.

В кипящий бульон положите промытый рис, доведите до кипения, затем положите нарезанный кубиками картофель, спассерованные коренья, часть резаной зелени, проварите 10—15 мин, затем добавьте тушеную крапиву, щавель, посолите. В конце варки влейте прокипяченный и процеженный молдавский квас (борш), добавьте перец черный молотый, лавровый лист, веточку чимбру. Готовым щам дайте настояться 10 мин.

Подайте со сметаной, яйцом, сваренным вкрутую; посыпьте резаной зеленью.

Крапива — 300 г, щавель — 200 г, картофель — 2—3 шт., рис — 1 ст. ложка, масло сливочное — 3 ст. ложки, лук репчатый — 2 головки, морковь — 1/2 шт., зелень укропа и петрушки — 1/2 пучка, лук зеленый — 5—6 перьев, молдавский квас — 2 стакана, яйца — 2 шт., сметана — 3 ст. ложки, лавровый лист, соль, перец черный молотый.

95. БОРЩ С ФАСОЛЬЮ

Квашеную капусту переберите, отожмите, если имеет повышенную кислоту, промойте холодной водой и отожмите, затем порубите. Подготовленную капусту сложите в казанок, влейте растительного масла, воды, чтобы не

пригорала, и тушите, помешивая, в течение 2—3 часов (чем дольше тушится капуста, тем делается ароматнее) под закрытой крышкой. В конце тушения добавьте спассерованные на жире коренья.

Вареную свеклу очистите, нарежьте соломкой, сложите в кастрюлю, добавьте жир, сахар, спассерованный томат и тушите еще 10 мин.

В процеженный бульон введите тушеную капусту, доведите до кипения, затем добавьте свеклу, 1—2 стручка сладкого перца. Варите 20—25 мин, а за 10—15 мин до конца варки введите фасоль с отваром, влейте прокипяченный и процеженный квас по вкусу, лавровый лист, перец черный молотый, соль, резаную зелень укропа, толченый чеснок, веточку чимбру (из готового борща чимбру удалите).

При подаче в тарелки положите кусочки свинины, налейте борщ, заправьте сметаной, посыпьте зеленью. Отдельно подайте мамалыгу и стручок горького перца.

Этот борщ варят и без свеклы.

Мясо свиное — 300 г, капуста квашеная — 1 стакан, свекла — 1 шт., фасоль — 1/2 стакана, лук репчатый — 1 головка, морковь — 1/2 шт., петрушка — 1/2 корня, томат — 2 ст. ложки, сельдерей — 1/2 корня, жир свиной — 2 ст. ложки, сахар — 1 чайная ложка, квас — 2—4 ст. ложки, сметана — 4 ст. ложки, перец сладкий стручковый — 2 шт., зелень резаная — 3 ст. ложки, лавровый лист, соль, перец черный молотый, чеснок, чимбру — 1 веточка.

96. БОРЩ ИЗ СВЕКОЛЬНОЙ БОТВЫ И РЕВЕНЯ

Молодую свекольную ботву переберите от посторонних примесей, испорченных листьев, промойте в холодной воде, откиньте на дуршлаг, нарежьте на кусочки, черешки свеклы нарежьте кусочками размером 2 см.

Черешки ревеня очистите от плотной кожицы, вымойте, нарежьте кусочками размером 1—1,5 см.

В кастрюлю положите нарезанные черешки свеклы и ревеня, слегка спассерованный на масле лук с кореньями с добавлением муки, влейте бульона или воды, припустите под закрытой крышкой.

В подготовленный овощной или мясной бульон положите нарезанный картофель, 1—2 корня петрушки целиком, проварите 5—7 мин, положите подготовленные овощи, нарезанную свекольную ботву, соль. После 15—20 мин варки добавьте перец черный молотый, нарезанные помидоры без кожицы или спассерованный томат, резаную зелень и поварите еще 5 мин. При подаче посыпьте зеленью петрушки или укропа, полейте сметаной.

Свекла с ботвой — 250 г, ремень — 150 г, картофель — 3 шт., петрушка — 2 корня, морковь — 1 шт., лук-порей — 1/3 стебля, мука — 1 ст. ложка, жир — 3 ст. ложки, сметана — 4 ст. ложки, помидоры — 6—7 шт., зелень петрушки, леуштыяна, укропа, соль, перец черный молотый.



РЫБНЫЕ БЛЮДА

- 97. СУДАК С СОУСОМ МУЖДЕЙ
- 98. РЫБА С ЛУКОМ, ПРИПУЩЕННАЯ В ВИНЕ
- 99. РЫБА ПО-ДОМАШНЕМУ
- 100. РЫБА В МАРИНАДЕ ИЗ ОВОЩЕЙ
- 101. РЫБА ФАРШИРОВАННАЯ
- 102. ЖАРКОЕ ИЗ РЫБЫ
- 103. РЫБА, ТУШЕННАЯ В ВИНЕ
- 104. РЫБА ДУХОВАЯ В ВИНЕ
- 105. ТОЛСТОЛОБИК, ТУШЕННЫЙ В СОУСЕ С ВИНОМ
- 106. РЫБА ЖАРЕНАЯ С СОУСОМ МУЖДЕЙ
- 107. РЫБА, ЖАРЕННАЯ С ЛУКОМ
- 108. КОТЛЕТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ИЗ ФИЛЕ РЫБЫ



97. СУДАК С СОУСОМ МУЖДЕЙ

У судака вначале обрежьте плавники, так как они острые и могут поранить, затем очистите от чешуи и отрежьте хвост. Удалите у рыбы голову, внутренности, промойте в холодной воде, удаляя сгустки крови на позвоночнике, промойте еще раз, обсушите, нарежьте на куски, посолите, сбрызните уксусом или лимонной кислотой разведенной, маслом растительным, оставьте на 15—20 мин. В казанок положите обработанные и нарезанные соломкой лук-порей, корень сельдерея и петрушки, влейте 1 стакан бульона, прокипятите 10—15 мин, положите на овощи куски рыбы, влейте белое сухое виноградное вино, соль, перец горошком, лавровый лист. Под закрытой крышкой припустите в течение 15 мин при медленном кипении до готовности. Таким же образом можно готовить камбалу, сазана и другую рыбу.

На гарнир к рыбе подайте отварной картофель или мамалыгу, свежие помидоры, оформите листьями салата; соус муждей подайте отдельно.

Судак — 1 кг, лук-порей — 1/5 стебля, петрушка — 1 корень, сельдерея — 1/3 корня, вино — 4—5 ст. ложек, соль, перец, лавровый лист, лимонная кислота, масло растительное — 2 ст. ложки, соус-муждей — 4 ст. ложки. Гарнир: картофель — 8 шт., помидоры — 4 шт.

98. РЫБА С ЛУКОМ, ПРИПУЩЕННАЯ В ВИНЕ

Приготавливается из судака, палтуса, толстолобика, сазана и другой рыбы.

Обработанную рыбу без позвоночной кости (филе) нарежьте

на куски, посолите, посыпьте перцем.

Лук-порей (белую часть) нашинкуйте кольцами.

В сотейник положите нарезанный лук, на него рыбу и далее чередуйте слои рыбы и лука, посыпьте резаной зеленью, влейте немного бульона, вина сухого белого, добавьте соль, перец черный молотый, растительное масло, веточку чимбру, припустите в духовом шкафу, периодически поливая рыбу соком. В конце тепловой обработки положите тертый чеснок. При приготовлении вместо чеснока можно добавить молдавскую аджику (для цвета и вкуса). При подаче полейте соусом, в котором тушилась рыба.

Рыба — 1 кг, лук-порей — 1 стебель, растительное масло — 1/4 стакана, зелень резаная — 2—3 ст. ложки, чеснок — 3—4 зубчика, вино — 1/2 стакана, лавровый лист — 1—2 шт., перец горошком — 6—10 шт., чимбру — 1 веточка, соль, перец.

99. РЫБА ПО-ДОМАШНЕМУ

Обработанную рыбу (карп, сазан, толстолобик, хек) разрежьте по хребтовой кости на две части, срежьте с хребтовой и реберных костей оба филе, нарежьте на порции, посолите, поперчите, сбрызните вином, растительным маслом, положите мелкорезанный лук и зелень, уплотните, оставьте на 20—30 мин для маринования.

Лук-порей (белую часть) нарежьте кольцами, слегка спассеруйте, добавьте пюре из красного сладкого перца, спассеруйте в течение 3—5 мин.

В сотейник положите шинкованную зеленую часть лука-порея, промаринованную рыбу, спассерованный лук-порей, часть резаной зелени, влейте белое сухое

вино, добавьте резаные помидоры без кожицы и резаный зеленый сладкий перец, соль, перец горошком, кусочек сливочного масла, закройте крышкой и припустите до готовности в течение 20—25 мин. За 5—10 мин до конца тепловой обработки положите остальную резаную зелень укропа, веточку чимбру, из готовой рыбы ее удалите, толченый чеснок. В это блюдо при приготовлении можно добавить несколько отварных шинкованных грибов.

На гарнир подайте фасоль в томатном соусе или мамалыгу, либо отварной картофель, заправленный сливочным маслом и посыпанный укропом.

Рыба — 1 кг, масло сливочное — 1 ст. ложка, масло растительное — 3 ст. ложки, лук-порей — 1 стебель, помидоры — 6—7 шт., сладкий зеленый перец — 2 шт., зелень — 1/2 пучка, соль, перец черный молотый, лавровый лист, вино — 1/2 стакана, чимбру — 1 веточка, чеснок — 3—4 зубчика, пюре сладкого красного перца — 1—2 ст. ложки.

100. РЫБА В МАРИНАДЕ ИЗ ОВОЩЕЙ

Обработанную рыбу разрежьте вдоль на две части, удалите позвоночную кость, филе нарежьте на куски, залейте молоком или смажьте сметаной, оставьте на 20—30 мин для придания при жарке хрустящей корочки и лучшего вкуса. Посолите, поперчите, запанируйте в муке, обжарьте с двух сторон до румяной корочки, сложите в сотейник, залейте маринадом, добавьте резаную зелень, чеснок по желанию. Под закрытой крышкой на небольшом огне прокипятите 5 мин. Охладите до комнатной температуры, поместите в холодильник

или обжаренную охлажденную рыбу залейте маринадом, а затем поставьте в холодильник.

При подаче полейте маринадом, оформите маслинами, посыпьте резаным луком, смешанным с резаным укропом.

Рыбный бульон. Голову, плавники промойте в нескольких водах, залейте холодной водой, по-

на терке сладкий красный перец, затем томат-пюре, пассеруйте еще 5 мин, влейте уксус, положите соль, сахар, гвоздику, влейте рыбный бульон, прокипятите 15—20 мин. В конце тепловой обработки положите лавровый лист, перец горошком, резаный укроп, вино белое сухое. Охладите под закрытой крышкой.



солите, доведите до кипения, снимите накипь, добавьте нарезанные коренья, лавровый лист, отварите и процедите.

Маринад. Обработанный лук-порей, морковь, корень петрушки, сладкий стручковый перец нашинкуйте соломкой, морковь нарежьте звездочками. На горячей сковороде с растительным маслом пассеруйте слегка лук, затем остальные овощи, добавьте натертый

Рыба — 1 кг, масло растительное — 3 ст. ложки, мука пшеничная — 1 ст. ложка, сметана — 1½ ст. ложки, чеснок — 2—3 зубчика, зелень укропа и петрушки — 2 ст. ложки, маслины — 8—10 шт., лук зеленый — 6—8 перьев, соль, перец черный молотый. Для маринада: масло растительное — 4 ст. ложки, лук-порей — 1/3 стебля, морковь — 2—3 шт., петрушка — 1/2 корня, перец красный слад-

кий — 1 шт., томат — 2 ст. ложки, вино — 1/4 стакана, уксус — 3—4 ст. ложки, сахар — 1 чайная ложка, перец горошком — 5—6 шт., лавровый лист — 1—2 шт., укроп резаный — 1 ст. ложка, чеснок — 1—2 зубчика, бульон рыбный — 1 1/2 стакана.

101. РЫБА ФАРШИРОВАННАЯ

У рыбы (щука, толстолобик) очистите чешую, отрежьте голову, удалите внутренности, не разрезая брюшка, через разрез головы. Нарезьте на куски поперек, не разрезая брюшка, держа нож под прямым углом, удалите пленку с позвоночника, очистите от сгустков крови, еще раз промойте, сбрызните уксусом (для удаления специфического запаха рыбы), оставьте на 10—15 мин. Осторожно снимите мякоть с нарезанных кусков, оставляя у кожи 0,5 см мякоти. Подготовленные куски наполните фаршем. В сотейник на слой нарезанных овощей положите фаршированную рыбу, закройте нарезанными овощами, залейте водой, добавьте соль, чеснок, перец горошком, варите при закрытой крышке при медленном кипении 1,5—2,0 часа. Охладите. Соус хрен с уксусом подайте отдельно. Для цвета рыбы при ее варке кладут кусочек очищенной сырой свеклы.

Фарш. Мякоть белого хлеба замочите в сливках. Половину нарезанного репчатого лука спассеруйте на растительном рафинированном масле. Мякоть рыбы соедините со спассерованным луком и остальным сырым луком, пропустите все через мясорубку, положите соль, перец черный молотый, намоченный белый хлеб, чеснок, пропустите вторично через мясорубку, размешайте, добавьте размягченное сливочное масло, растертый желток, взбитое

яйцо, массу хорошо выбейте, подливая холодные сливки.

Рыба — 1,5 кг, яйца — 2 шт., белый хлеб — 2—3 куса (100 г), масло растительное — 2—3 ст. ложки, сливки — 3/4 стакана, лук-порей — 1/2 стебля или лук репчатый — 2—3 головки, соль, лавровый лист — 2—3 шт., перец горошком — 10 шт., масло сливочное — 1/2 ст. ложки, чеснок — 2—3 зубчика.

102. ЖАРКОЕ ИЗ РЫБЫ

Обработанную рыбу без костей (лучше филе трески, окуня, толстолобика) нарежьте на куски, посолите, поперчите, сбрызните сухим белым столовым вином, растительным маслом, оставьте на 20—30 мин, запанируйте в муке, обжарьте с двух сторон.

Обработанный сырой картофель нарежьте «чесночком», обжарьте. Обжаренные картофель и рыбу переложите в сотейник, пересыпьте спассерованным луком-пореем и мелкорезаным сладким болгарским перцем, добавьте бульон, спассерованный томат-пасту, резаную зелень, лавровый лист, тертый чеснок, тушите в духовом шкафу до готовности.

При подаче посыпьте резаной зеленью.

Рыба — 700 г, картофель — 8—10 шт., лук-порей — 1 стебель, масло растительное — 1/4 стакана, зелень, соль, перец черный молотый, лавровый лист, перец сладкий стручковый — 1—2 шт., мука пшеничная — 1 ст. ложка, чеснок — 1—2 зубчика, вино — 2—3 ст. ложки, томат — 1/2 ст. ложки.

103. РЫБА, ТУШЕННАЯ В ВИНЕ

Рыбу очистите от чешуи, удалите внутренности, отрежьте голову, хвост, промойте, обсушите, нарежьте на куски, посолите.

Лук-порей нарежьте соломкой. На дно казанка положите нарезанный лук, затем рыбу, несколько горошин черного перца, сверху на рыбу снова слой лука и т. д., последний слой — лук, влейте растительное масло, белое сухое вино, уксус и под закрытой крышкой при медленном кипении тушите 1—1,5 часа. В конце тушения добавьте 1—2 лавровых листика, тертый чеснок. Охладите под крышкой.



При подаче рыбу разложите в тарелки, полейте соусом, в котором она тушилась, оформите свежими помидорами, нарезанными кружками, маслинами или каперсами, дольками лимона, корнишонами, зеленью сельдерея или леуштыана.

Рыба (сазан, хек, сом) — 1 кг, лук-порей — 1 стебель, вино белое сухое — 1/2 стакана, масло растительное — 1/2 стакана, уксус — 3—4 ст. ложки, соль, перец

горошком, чеснок — 1—2 зубчика, помидоры — 2 шт., маслины — 8—10 шт., лимон — 1/2 шт., зелень сельдерея или леуштыана.

104. РЫБА ДУХОВАЯ В ВИНЕ

Рыбу (каarp, сазан, щука) некрупную очистите от чешуи, отрубите голову, удалите внутренности, плавники, промойте, очищая с позвоночника стгустки крови, обсушите, посыпьте солью, перцем черным молотым, сбрызните вином, растительным маслом и оставьте на 30—40 мин для маринования в холодном месте.

На разогретую сковороду или противень с растительным маслом положите рыбу, обжарьте в духовом шкафу до готовности, поливая периодически сухим белым вином и маслом, в котором жарится. Готовую рыбу переложите в другую посуду. В сковороду или противень добавьте 2—3 ст. ложки бульона или кипяченой воды, тертого чеснока, соль и прокипятите, процедите.

Рыбу полейте сочком, подайте с мамалыгой или с картофельным пюре.

Рыба — 4 шт., масло растительное — 4 ст. ложки, вино сухое белое — 1/2 стакана, чеснок — 2—3 зубчика, соль, перец черный молотый.

105. ТОЛСТОЛОБИК, ТУШЕННЫЙ В СОУСЕ С ВИНОМ

Обработанного толстолобика нарежьте на куски, посыпьте солью, перцем черным молотым, резаной зеленью, сбрызните вином, растительным маслом и оставьте для маринования на 1—2 часа на холоде.

В сотейник положите нарезанный соломкой и спассерованный репчатый лук, нарезанные обжа-

ренные грибы, помидоры без кожицы и семян, нарезанные ломтиками, добавьте резаной зелени петрушки, затем куски рыбы, закройте спассерованным луком с грибами, помидорами, посыпьте просеянными сухарями, положите перец горошком, лавровый лист, веточку чимбру, влейте вино сухое белое и под закрытой крышкой тушите в духовом шкафу.

Это блюдо подается как в холодном, так и в горячем виде.

Рыба — 1 кг, лук репчатый — 5—6 головок, грибы свежие — 2 стакана, масло растительное — 4—5 ст. ложек, зелень — 1/2 пучка, помидоры — 3—4 шт., вино сухое столовое белое — 3/4 стакана, сухари пшеничные молотые — 1 ст. ложка, соль, перец черный молотый, лавровый лист, чимбру — 1 веточка.

106. РЫБА ЖАРЕНАЯ С СОУСОМ МУЖДЕЙ

Это блюдо готовится из карпа, чека, толстолобика и другой рыбы. Очистите рыбу от чешуи, отрежьте голову, хвост, плавники, удалите внутренности, прорежьте пленку на позвоночнике и очистите сгустки крови, промойте водой, обшуйте, нарежьте.

Обработанную рыбу посолите, посыпьте перцем, смажьте сметаной, оставьте на 20—30 мин, затем запанируйте в муке.

На разогретую сковороду с растительным маслом положите рыбу и обжарьте с двух сторон до поджаристой корочки. До готовности доведите в духовом шкафу.

При подаче на тарелку положите жареную рыбу, на гарнир: отварной картофель, заправленный укропом и сливочным маслом, или мамалыгу, оформите помидорами,

веточками зелени, отдельно подайте соус муждей.

Рыба — 1 кг, соль, перец черный молотый, масло растительное — 1/4 стакана, вино — 2 ст. ложки, мука пшеничная — 2 ст. ложки. Гарнир: мука кукурузная — 2 стакана или картофель — 8 шт., масло сливочное — 1/2 ст. ложки, помидоры — 4 шт., соус муждей 4—5 ст. ложек, зелень.

107. РЫБА, ЖАРЕННАЯ С ЛУКОМ

Обработанную рыбу без реберной косточки нарежьте на куски, посолите, посыпьте перцем, сбрызните растительным маслом, белым сухим вином, положите веточку чимбру, оставьте на 10—15 мин для маринования (перед началом жарки веточку чимбру удалите).

Репчатый лук нашинкуйте мелкими кубиками. Куски рыбы запанируйте в мелко нарезанном луке, обжарьте на растительном масле с двух сторон на небольшом огне, до готовности доведите в духовом шкафу.

Соус муждей подайте отдельно. На гарнир: картофель отварной, заправленный сливочным маслом и резаным укропом, помидоры, оформите веточками зелени сельдерея или леуштыяна.

Рыба — 1 кг, лук репчатый — 3—4 головки, масло растительное — 1/4 стакана, вино — 2—3 ст. ложки, соль, перец, чимбру — 1 веточка, зелень сельдерея или леуштыяна, сливочное масло — 1 ст. ложка, зелень резаная укропа — 1 ст. ложка, соус муждей.

108. КОТЛЕТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ИЗ ФИЛЕ РЫБЫ

Для приготовления этого блюда лучше использовать филе окуня, трески, чека.

Подготовленное филе нарежьте на куски, слегка отбейте, посолите, посыпьте перцем, порубите ножом на доске с добавлением 1—2 ст. ложек сливок и размягченного сливочного масла. Сформируйте по 2 котлеты на порцию, охладите в холодильнике, перед жаркой запанируйте в муке, обмакните во взбитое яйцо, запанируйте в крошках сухого хлеба, обжарьте с двух сторон до румяной корочки, поставьте в горячий духовой шкаф на 3—4 мин.

На гарнир подайте картофель отварной с укропом и сливочным

маслом или отварную стручковую фасоль, заправленную маслом, чесноком. Котлеты полейте сливочным маслом, оформите веточками зелени сельдерея или леуштыана.

Филе рыбы — 600 г, масло растительное — 4 ст. ложки, масло сливочное — 2 ст. ложки, сливки — 1—2 ст. ложки, мука пшеничная — 1 ст. ложка, яйца — 2 шт., крошки белого хлеба — 1 стакан. Гарнир: картофель — 8—10 шт. и зелень — 1/2 пучка или фасоль стручковая — 600 г, зелень сельдерея или леуштыана, соль, перец черный молотый.





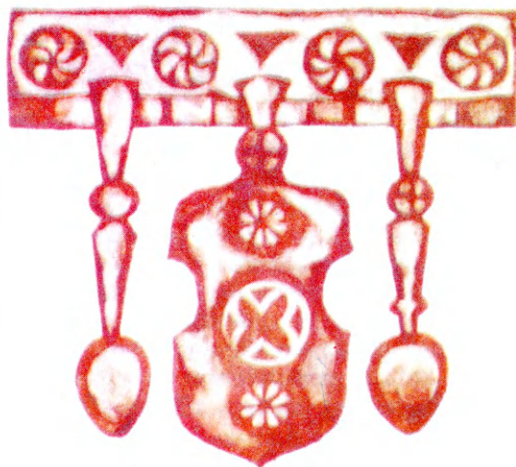


- 116. КОТЛЕТЫ ПО-БЕНДЕРСКИ
- 117. БИТОЧКИ ПО-ДОМАШ-
НЕМУ
- 118. ГОВЯДИНА С ЛУКОМ-
ПОРЕЕМ
- 119. ПАПРИКАШ
- 120. ГОВЯДИНА ПО-
КРЕСТЬЯНСКИ
- 121. ГОВЯДИНА ЖАРЕНАЯ С
БАКЛАЖАНАМИ И ПОМИ-
ДОРАМИ
- 122. ЖАРКОЕ ПО-СЕЛЬСКИ
- 123. ТОКАНА С ТЕЛЯТИНОЙ
- 124. ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ
С ОВОЩАМИ
- 125. ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ
С АЙВОЙ
- 126. ТЕЛЯТИНА, ТУШЕННАЯ
С КАБАЧКАМИ

ВТОРЫЕ БЛЮДА

ИЗ ГОВЯДИНЫ

- 109. АНТРЕКОТ ПО-ДНЕСТРОВ-
СКИ
- 110. БРИЗОЛЬ МОЛДАВСКИЙ
- 111. РУЛЕТКИ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ
- 112. ТЕФТЕЛИ ПО-МОЛДАВ-
СКИ
- 113. МЫНКАРИКА
- 114. МЫНКАРИКА С ЛУКОМ И
ГРИБАМИ
- 115. КОТЛЕТЫ ПО-ДОМАШ-
НЕМУ



109. АНТРЕКОТ ПО-ДНЕСТРОВСКИ

Антрекот готовится из говяжьей вырезки или толстого и тонкого края. Мясо промойте, обсушите, зачистите от сухожилий и пленок, нарежьте по одному куску на порцию, отбейте, придав овальную форму, до толщины 5—7 мм, посолите, поперчите, сбрызните вином, растительным маслом, оставьте на 20—30 мин для маринования.

На раскаленной сковороде с жиром обжарьте с двух сторон. На сковороду, где обжаривалось мясо, подлейте 2—3 ст. ложки воды или бульона, добавьте толченый чеснок, доведите до кипения, процедите. Этим сочком при подаче полейте мясо.

Антрекот подайте с жареным картофелем, маринованными горошарами; оформите зеленью сельдерея или леуштына, листьями зеленого салата.

Говядина — 600 г, масло растительное — 1 ст. ложка, вино сухое столовое — 1 ст. ложка, жир — 2 ст. ложки, соль, перец черный молотый, чеснок — 2—3 зубчика. Гарнир: картофель — 8 шт., горошары маринованные — 4 шт., зелень — 4—5 веточек, салат зеленый.

110. БРИЗОЛЬ МОЛДАВСКИЙ

Говяжью вырезку промойте, обсушите, зачистите от сухожилий, пленок, лишнего жира, нарежьте на куски, отбейте до толщины 5 мм, придав овальную форму.

В третий чеснок с солью добавьте перец черный молотый, растительное масло, вино сухое белое, резаный укроп, сливки, размешайте. Этой смесью смажьте отбитое мясо, заверните в виде рулета, сложите в неокисляющуюся

посуду и оставьте на 1—2 часа на холоде для маринования.

Обжарьте на раскаленной сковороде с жиром, в горячем духовом шкафу доведите до готовности.

На блюдо выложите бризоль, горкой жареный картофель, отварные стручки зеленой фасоли, заправленной сливочным маслом, маринованные сливы; оформите свежими помидорами, веточками сельдерея или леуштына, полейте сочком от жарки мяса.

Вырезка — 600 г, сало — 2 ст. ложки, масло растительное — 1/2 ст. ложки, вино сухое столовое — 1 ст. ложка, укроп резаный — 1/2 ст. ложки, чеснок — 3 зубчика, сливки — 1 ст. ложка, соль, перец черный молотый. Гарнир: картофель — 5 шт., фасоль стручковая — 2 стакана, масло растительное — 2 ст. ложки, помидоры — 2 шт., зелень сельдерея или леуштына.

111. РУЛЕТКИ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ

Обработанную говядину (толстый или тонкий край) нарежьте по одному куску на порцию, отбейте до толщины 5—7 мм. Кусок шпика толщиной 1—2 мм положите на отбитое мясо. В чеснок, растертый с солью, добавьте перец черный молотый, ложку вина, размешайте, смажьте поверхность сала, затем мясо с салом сверните рулетом, оставьте на 40—50 мин для маринования, затем запанируйте в муке, обжарьте на сале со всех сторон до поджаристой корочки, переложите в порционную сковороду, долейте немного соуса (см. рецепт 129), посыпьте натертым сыром, смешанным с пшеничными сухарями, сбрызните растопленным сливочным маслом и запеките в жарочном шкафу до

образования румяной корочки. Подайте в порционной сковороде.

На гарнир отдельно подайте жареный или отварной картофель, посыпьте укропом. К рулетикам можно подать овощной гарнир: отварную стручковую фасоль, заправленную маслом, жареные кабачки, цветную капусту с маслом.

Говядина — 500 г, шпик — 100 г, чеснок — 2—3 зубчика, соль, перец черный молотый, вино — 1 ст. ложка, мука пшеничная — 1 ст. ложка, жир — 2 ст. ложки, зелень резаная, сыр тертый — 1 ст. ложка, сухари — 1 ст. ложка, масло сливочное — 1 чайная ложка.

112. ТЕФТЕЛИ ПО-МОЛДАВСКИ

Вымытое и обсушенное свиное и говяжье мясо, освобожденное от сухожилий, нарежьте на куски, пропустите с чесноком через мясорубку, добавьте соль, перец черный молотый, мелко рубленую зелень укропа, холодное молоко, перемешайте, выберите на столе для большой связи и эластичности фарша, разделайте на маленькие шарики, запанируйте в муке, на горячей сковороде с жиром обжарьте.

Для маринада. Лук-порей и репчатый нарежьте полукольцами, морковь, корень петрушки, сельдерея, сладкий стручковый перец без семян — соломкой. В сотейник с разогретым растительным или оливковым маслом вначале положите лук, когда испарится влага, — остальные овощи, добавьте 1—2 ст. ложки пюре красного сладкого перца, продолжайте пассеровать до полуготовности овощей.

В сотейник налейте мясной бульон или овощной отвар, положите пассерованные овощи, прокипятите 15—20 мин на неболь-

шом огне, затем добавьте пассерованный томат, соль, сахар — по вкусу, лавровый лист, прокипятите 10—15 мин.

Обжаренные тефтели залейте маринадом и при медленном кипении протушите 15—20 мин. В конце тушения добавьте сухое красное вино, мелко резаную зелень укропа и петрушки, толченый чеснок с солью. Отдельно подайте мамалыгу.

Мясо говяжье — 400 г, свинина — 300 г, чеснок — 2 зубчика, соль, перец черный молотый, мука — 2 ст. ложки, масло растительное — 3 ст. ложки, лук-порей — 1/3 стебля, морковь — 2 шт., лук репчатый — 1 головка, петрушка и сельдерея — по 1/2 корня, перец сладкий стручковый — 3 шт., томат — 1 ст. ложка, зелень — 1/2 пучка, чеснок — 3—4 зубчика, соль, вино красное — 1/4 стакана, мука пшеничная — 2 ст. ложки.

113. МЫНКАРИКА

Подготовленное мясо говяжье и свиное нарежьте на небольшие куски, посолите, посыпьте перцем, сбрызните вином столовым сухим, оливковым или рафинированным растительным маслом, добавьте мелко резаный лук-порей, часть резаного укропа, лавровый лист, размешайте, уплотните, оставьте для маринования на 25—40 мин, перемешайте 1—2 раза, чтобы мясо приобрело аромат пряностей. Маринованное мясо пропустите через мясорубку, удалив предварительно лавровый лист, хорошо вымешайте фарш.

Перебранный рис промойте вначале теплой, затем горячей водой (80°C), отварите в большом количестве воды, не переваривая, откиньте на дуршлаг, заправьте сливочным маслом.

Фарш соедините с заправленным рисом, добавьте соль, перец черный молотый по вкусу, остальной мелкорезанный укроп с петрушкой (3—4 ст. ложки), взбитое яйцо, молоко холодное или сливки, размешайте, сформируйте тефтели по 5—6 шт. на порцию, обжарьте с жиром до золотистого цвета. До готовности доведите в духовом шкафу.

При подаче полейте горячей сметаной. посыпьте мелкорезанным укропом.

Мясо говяжье — 400 г, мясо свиное — 200 г, зелень укропа и петрушки — 1 пучок, лук-порей резаный — 2 ст. ложки, масло растительное — 1 ст. ложка, вино сухое столовое — 2 ст. ложки, масло сливочное — 3 ст. ложки, рис — 2 ст. ложки, соль, перец черный молотый, лавровый лист, молоко или сливки — 1/5 стакана, яйцо — 1 шт., сметана — 2/3 стакана.

114. МЫНКАРИКА С ЛУКОМ И ГРИБАМИ

Из фарша (приготовление и норму продуктов см. в предыдущем рецепте) разделайте большие шарики по 5—7 на порцию, запанируйте в муке, обжарьте равномерно до золотистого цвета, сложите в сотейник в 2—3 ряда, пересыпьте обжаренными грибами с луком, добавьте сметаны или сливок, прокипятите 10—15 мин на небольшом огне под закрытой крышкой.

При подаче полейте соусом, в котором тушились тефтели с грибами, посыпьте резаным укропом.

Грибы свежие — 500 г, лук репчатый — 3 головки, мука пшеничная — 1 ст. ложка, сметана — 1 стакан, укроп резаный — 1 ст. ложка, соль, перец черный молотый.

115. КОТЛЕТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ

Обработанное мясо (говядину и свинину) без пленок и сухожилий нарежьте на небольшие куски, пропустите через мясорубку вместе с чесноком, добавьте соль, перец черный молотый, сливки, размешайте, затем выберите на столе для связи фарша, разделайте на небольшие котлеты по 3 шт. на порцию, запанируйте в муке или пшеничных сухарях. Обжарьте на сковороде с двух сторон до поджаристой корочки, до готовности доведите в духовом шкафу.

На гарнир к котлетам идет картофельное пюре или сложный овощной гарнир. Котлеты полейте растопленным сливочным маслом, оформите дольками свежих помидоров, листьями салата, зеленью леуштыана.

Говядина — 500 г, свинина — 200 г, чеснок — 3—4 зубчика, сливки — 2—3 ст. ложки, мука пшеничная или сухари пшеничные молотые — 1 ст. ложка, жир — 2 ст. ложки, масло сливочное — 1 ст. ложка. Гарнир: картофель — 10 шт., молоко — 1/4 стакана, масло сливочное — 1 ст. ложка, помидоры — 2—3 шт., зеленый салат, листья леуштыана, соль, перец черный молотый.

116. КОТЛЕТЫ ПО-БЕНДЕРСКИ

Говяжью вырезку промойте, обсушите полотенцем, зачистите от сухожилий и пленок, нарежьте поперек волокон, держа нож под прямым углом. На доску, смоченную молоком, положите мясо, отбейте его, придавая овальную форму, посолите, поперчите, кухонным молоточком вбейте сливки, подливая их по одной чайной ложке.

Для фарша. Растертое сливочное масло соедините с мелко-

заными отварными шляпками белых грибов или шампиньонов, добавьте резаный укроп, лимонный сок, соль, перец черный молотый — по вкусу, вымешайте, сформируйте небольшие батончики продолговатой формы, охладите в холодильнике.

На отбитое мясо положите фарш, сформируйте котлеты овальной формы, запанируйте в муке, смажьте желтком, растертым с добавлением 1 чайной ложки рафинированного растительного масла, запанируйте в крошках черствого белого хлеба, обжарьте во фритюре, шумовкой переложите на сковороду, на 3—5 мин поместите в духовой шкаф с температурой 180—200°C.

При подаче котлету положите на обжаренный гренок в середину тарелки, гарнируйте жареным картофелем, нарезанным соломкой, отваренной цветной капустой, заправленной сливочным маслом; оформите маринованными фруктами, зеленью сельдерея или леуштыана.

Вырезка или толстый (тонкий) край — 700 г, сливки — 2 ст. ложки, сливочное масло — 2 ст. ложки, соль, перец черный молотый. Фарш: грибы свежие — 10—15 шт., сок лимона или лимонная кислота, резаная зелень укропа — 1 ст. ложка, масло растительное для фритюра — 1 стакан, яйца — 3 шт., мука пшеничная — 1 ст. ложка, крошки хлеба — 1¹/₂ стакана.

117. БИТОЧКИ ПО-ДОМАШНЕМУ

Приготавливается как из говядины (лучше взять внутреннюю часть задней ноги), так и из свинины с добавлением говядины. Мясо вымойте, обсушите, освободите от пленок, сухожилий, нарежьте небольшими тонкими лом-

тиками, отбейте, нарежьте лапшой и на разделочной доске мелко изрубите, периодически добавляя сливки и размягченное сливочное масло. В полученный фарш положите соль, перец черный молотый, резаную зелень, по желанию тертый чеснок или лук, хорошо выберите на столе, разделайте на биточки, охладите в холодильнике. Обжаривайте непосредственно перед подачей.

Биточки запанируйте в крошках пшеничного хлеба, затем обжарьте с двух сторон до румяной корочки, до готовности доведите в духовом шкафу.

К биточкам подайте сложный гарнир: зеленый горошек с маслом, отварную цветную капусту, помидоры свежие или соленые, жареный картофель; оформите зеленью сельдерея.

На середину блюда выложите горкой жареный картофель, нарезанный кружочками, на него обжаренные биточки, а вокруг — зеленый горошек, дольки свежих помидоров, цветную отварную капусту, заправленную сливочным маслом, или дольки маринованных гогошар, веточки сельдерея, листья зеленого салата.

Говядина или свинина — 500 г, сливки — 2 ст. ложки, масло сливочное — 1 ст. ложка, лук репчатый — 1/2 головки, чеснок — 3 зубчика, соль, перец черный молотый, резаная зелень — 1 ст. ложка, крошки хлеба — 1 стакан. Гарнир: картофель — 4 шт., зеленый горошек — 4 ст. ложки, цветная капуста — 1/8 кочана, помидоры — 2 шт., жир — 2 ст. ложки, зелень сельдерея — 3—4 веточки.

118. ГОВЯДИНА С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ

Обработанный кусок говядины из части задней ноги нарежьте

плоскими кусками, отбейте, посолите, посыпьте перцем, запанируйте в муке, обжарьте с двух сторон до румяной корочки на растительном масле.

Лук-порей нашинкуйте кольцами, положите на дно казанка, затем обжаренные куски мяса, на них — нарезанные помидоры, очищенные от кожицы, закройте луком, добавьте пюре из сладкого перца, соль, тушите в жарочном шкафу под закрытой крышкой до готовности мяса. За 15 мин до окончания тепловой обработки влейте вино белое сухое, положите лавровый лист, перец черный молотый, резаную зелень, чеснок натертый, протушите при небольшом кипении.

Говядина — 700 г, лук-порей — 2 стебля, зелень — 4—5 ст. ложек, масло растительное — 4—5 ст. ложек, соль, перец черный молотый, вино — 1/2 стакана, мука пшеничная — 1/2 ст. ложки, лавровый лист, чеснок — 2 зубчика, помидоры — 5—6 шт.

119. ПАПРИКАШ

Вымытое говяжье мясо обсушите, нарежьте кубиками, как на гуляш, посолите, на раскаленной сковороде с жиром обжарьте до румяной корочки, добавьте лук, нарезанный крупными кубиками, обжарьте все вместе. Незадолго до окончания обжаривания посыпьте мясо красным горьким молотым перцем, обжаренное мясо переложите в казанок.

На сковороду, где жарилось мясо, подлейте воды, доведите до кипения, процедите, влейте в обжаренное мясо, посолите, тушите в течение 1 часа.

Муку пшеничную слегка обжарьте на жире, разведите бульоном, процедите, влейте в казанок с мясом, добавьте спассерованный

томат-пюре, 1—2 ст. ложки пюре из сладкого красного перца, тушите до мягкости мяса. В конце тушения влейте вино, положите лавровый лист, часть резаной зелени, веточку чимбру, которую из готового паприкаша выньте.

Паприкаш подайте с мамалыгой, свежими помидорами или соленьями, посыпьте резаной зеленью.

Мясо говяжье — 800 г, сало — 3—4 ст. ложки, лук репчатый — 3 головки, томат — 2 ст. ложки, мука пшеничная — 1 ст. ложка, вино — 3 ст. ложки, соль, перец красный горький, лавровый лист, зелень укропа, чимбру — 1 веточка, перец красный сладкий — 1—2 шт.

120. ГОВЯДИНА ПО-КРЕСТЬЯНСКИ

Подготовленное мясо из тонкого и толстого края (где меньше грубой соединительной ткани) нарежьте по куску на порцию, отбейте, посолите, посыпьте перцем, сбрызните сухим вином, растительным маслом, положите 4—5 веточек укропа и зелени петрушки, 1 лавровый лист, несколько головок мелкого лука (сеянца), перемешайте, уплотните и оставьте на 25—30 мин для маринования. Во время маринования мяса перемешайте его два раза для лучшего аромата маринованного мяса и чтобы оно было мягче. При жарке лавровый лист, зелень выньте. Промаринованное мясо обжарьте с луком до золотистого цвета, переложите в сотейник, добавьте тертые помидоры, отварную фасоль, соль, перец черный молотый, резаную зелень, тертый чеснок, веточки чимбру, вино, закройте крышкой, поставьте в духовой шкаф на 30—40 мин.

Если блюдо готовится из других сортов мяса, то после его жар-

ки влейте бульон, потушите, затем положите отварную фасоль и тушите, как описано выше.

Говядина — 800 г, вино — 3 ст. ложки, лук-сеянец — 1/2 стакана, масло растительное — 1/3 стакана или маргарин — 4 ст. ложки, соль, перец черный молотый, лавровый лист — 1—2 шт., помидоры — 3—4 шт., фасоль — 1 1/2 стакана, зелень, чеснок — 3—4 зубчика.

121. ГОВЯДИНА ЖАРЕНАЯ С БАКЛАЖАНАМИ И ПОМИДОРАМИ

Для приготовления используйте толстый или тонкий край. Кусок мяса вымойте, обсушите, зачистите от пленок и сухожилий, посыпьте солью, перцем, сделайте несколько проколов в мясе (для лучшего прохождения маринада), сложите в неокисляющуюся посуду, добавьте мелко нарезанный репчатый лук, несколько головок лука-сеянца, несколько веточек укропа и петрушки, резаный корень петрушки, лавровый лист, перец горошком, растительное масло (2 ложки), вино белое сухое (1/4 стакана), веточку тимьяна, перемешайте, уплотните, оставьте на 3—4 часа, за это время перемешайте 2—3 раза для равномерного маринования мяса.

На горячую сковороду с жиром положите мясо, обжарьте со всех сторон до румяной корочки, влейте остатки маринада, поставьте в духовой шкаф, периодически размешивая мясо с луком и поливая соком, получившимся при жарке мяса. Готовность определите проколом ножа — должен выделяться белый сок. Мясо переложите в другую посуду, со сковороды слейте сочок, снимите лишний жир, влейте 2—3 ст. ложки вина, 3 ст. ложки бульона, тертый чеснок,

прокипятите, процедите, уварите.

Подготовленные баклажаны нарежьте кружочками, посолите, оставьте на доске с наклоном для стекания горькой жидкости на 40—50 мин, запанируйте в муке. На раскаленной сковороде с растительным маслом запанированные баклажаны обжарьте с двух сторон, до готовности доведите в духовом шкафу.

Помидоры твердые, спелые вымойте, разрежьте поперек на две части, легким нажатием удалите часть семян, посолите, посыпьте перцем, обжарьте с двух сторон (вначале разрезом вниз).

На тарелку с листьями салата выложите нарезанное кусочками мясо (поперек волокон). Баклажаны чередуйте с жареными помидорами. Мясо полейте приготовленным сочком, оформите зеленью сельдерея или леуштына.

Говядина — 800 г, лук репчатый — 1 головка, лук-сеянец — 6—8 шт., зелень укропа и петрушки — 1/2 пучка, петрушка — 1/2 корня, масло растительное — 3 ст. ложки, вино — 1/4 стакана, соль, перец черный молотый, лавровый лист, тимьян — 2 веточки, чеснок — 1—2 зубчика, баклажаны — 3 шт., помидоры — 6—8 шт., мука пшеничная — 1 ст. ложка.

122. ЖАРКОЕ ПО-СЕЛЬСКИ

Нарезанные небольшие кусочки говядины (вырезка или тонкий край — почечная часть) отбейте, посолите, поперчите, обжарьте.

Окорок или грудинку копченую нарежьте кусочками, смажьте горчицей, слегка поджарьте.

Обработанные и нарезанные свежие грибы (белые или шампиньоны) обжарьте на топленом или сливочном масле с добавлением репчатого лука.

Картофель нарежьте «чесночком» (молодой мелкий картофель используйте целиком) и обжарьте.

Обжаренные продукты сложите в горшочек или небольшой казанок, влейте бульона, вина, положите резаную зелень, лавровый лист, крупно дробленный перец горошком, закройте и поставьте в духовой шкаф на 1 час. По желанию добавьте чеснок.

Говядина — 400 г, окорок или грудинка копченая — 200 г, грибы — 2 стакана, масло сливочное — 2 ст. ложки, лук репчатый — 3—4 головки, картофель — 8—10 шт., маргарин — 4 ст. ложки, вино — 3—4 ст. ложки, зелень петрушки и укропа, соль, специи, чеснок.

123. ТОКАНА С ТЕЛЯТИНОЙ

Обработанную телятину нарежьте на куски поперек волокон по 30—40 г. На раскаленной сковороде с топленным маслом обжарьте телятину, когда мясо поджарится, добавьте нарезанный лук, продолжая обжаривать и периодически размешивая, чтобы не подгорело.

Обжаренное мясо сложите в казанок, добавьте соль, перец черный, 4—5 ст. ложек бульона, поставьте в духовой шкаф под закрытой крышкой для тушения, периодически размешивая мясо с луком. В конце положите лавровый лист, резаную зелень, толченый чеснок или ложку аджики молдавской, прокипяченное вино, веточку чимбру (из готовой токаны выньте).

Подайте токаны с мамалыгой, посыпьте зеленью укропа

Телятина — 800 г, масло топленое — 3 ст. ложки, лук репчатый — 4—5 головок, вино — 1/2 стакана, чеснок — 3—4 зубчика, соль, лавровый лист, чимбру — 1 веточка, зелень — 1/4 пучка.

124. ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С ОВОЩАМИ

Подготовленную говядину нарежьте кусочками по 40—50 г, слегка отбейте, посолите, посыпьте перцем, обжарьте с жиром в сотейнике с добавлением нарезанных репчатого лука, моркови, корня петрушки, закройте крышкой, поставьте в духовой шкаф, периодически размешивая, доведите до мягкости мяса.

Обработанные баклажаны нарежьте кусочками в длину 3—4 см, ошпарьте, отожмите, посолите и поджарьте.

Стручки фасоли очистите от жилок, промойте, разрежьте на две части. Перец сладкий красный и зеленый обдайте кипятком, удалите семена, промойте, нарежьте соломкой. Стручки фасоли и перец сладкий слегка обжарьте на масле.

Обжаренное мясо соедините с подготовленными овощами, нарезанными помидорами, без кожицы и семян, добавьте соль, перец черный молотый, резаную зелень укропа и петрушки, влейте бульона, 1/3 стакана вина, добавьте сухари пшеничные (для связи), закройте крышкой, протушите 25—35 мин. В конце тушения положите лавровый лист, веточку чимбру (из готового блюда выньте лавровый лист и чимбру). При подаче мясо посыпьте резаной зеленью.

Это блюдо готовят и из свинины.

Мясо — 700 г, масло растительное — 1/3 стакана, лук репчатый — 2—3 головки, баклажаны — 2 шт., стручки фасоли — 2 стакана, морковь — 1 шт., петрушка — 2 корня, помидоры — 5—6 шт., сухари — 2 ст. ложки, вино — 1/3 стакана, перец сладкий стручковый красный и зеленый — 3 шт.,

соль, перец черный молотый, лавровый лист, чимбру — 1 веточка.

125. ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С АЙВОЙ

Обработанное мясо нарежьте на куски, посолите, посыпьте перцем, обжарьте до румяной корочки, в конце жарки добавьте 1 ст. ложку муки, обжарьте с мясом, положите в казанок или сотейник, налейте горячей воды или бульона, посолите, поперчите и тушите почти до мягкости.

Вымытую айву разрежьте на 2—4—6 частей (в зависимости от ее величины), вырежьте сердцевину с семенами, нарежьте ломтиками, обжарьте на масле до розового цвета, соедините с мясом, закройте крышкой, поставьте в жарочный шкаф, доведите до готовности.

Мясо — 800 г, масло топленое — 2—3 ст. ложки, айва — 3—4 шт., мука — 1 ст. ложка, соль, перец черный.

126. ТЕЛЯТИНА, ТУШЕННАЯ С КАБАЧКАМИ

Подготовленную телятину нарежьте на куски по 40—50 г, посолите, посыпьте перцем, обжарьте в сотейнике с жиром до под-

жаристой корочки, затем добавьте нарезанный репчатый лук и обжаривайте мясо с луком, периодически помешивая. В конце жарки добавьте 1/2 ст. ложки муки, сложите в казанок, налейте горячего бульона, добавьте обработанные грибы, нарезанные ломтиками, перец черный молотый, соль по вкусу, тушите мясо под закрытой крышкой почти до готовности.

Кабачки молодые промойте, срежьте плодоножку, соскоблите ножом кожицу, промойте еще раз, разрежьте вдоль на 4—6 частей, нарежьте кусочками в длину по 5—6 см, обжарьте с маслом, посолите (посоленные до жарки, они выделяют влагу, будут гореть мука и жир, а кабачки будут несочными). За 15—10 мин до готовности телятины положите обжаренные кабачки, лавровый лист, влейте сливки, под закрытой крышкой в духовом шкафу доведите блюдо до готовности.

При подаче в тарелки разложите мясо, кабачки, полейте соусом, получившимся при тушении, посыпьте резаным укропом.

Телятина — 800 г, топленое сало — 3 ст. ложки, кабачки — 6—8 шт., лук репчатый — 2—3 головки, мука пшеничная — 1/2 ст. ложки, сливки — 1/2 стакана, соль, перец, лавровый лист, резаная зелень, грибы свежие — 1 стакан.



ИЗ СВИНИНЫ

127. ПОРОСЕНОК ЖАРЕНый ЦЕЛИКОМ
128. ПОРОСЕНОК ЖАРЕНый С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ
129. СВИНИНА, ШПИГОВАННАЯ ОВОЩАМИ
130. РУЛЕТКИ ПО-ТИРАСПОЛЬСКИ
131. КОРЕЙКА ПО-МОЛДАВСКИ
132. ГРУДИНКА СВИНАЯ ЖАРЕНАЯ
133. СВИНИНА С ЧЕРНОСЛИВОМ
134. СВИНИНА ЖАРЕНАЯ С ЛУКОМ ПО-ДОМАШНЕМУ
135. ГОЛУБЦЫ МОЛДАВСКИЕ ИЗ ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЕВ С РИСОМ И МЯСОМ
136. ГОЛУБЦЫ МОЛДАВСКИЕ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ
137. ГОЛУБЦЫ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ
138. ГОЛУБЦЫ ИЗ ЩАВЕЛЯ
139. АССОРТИ ИЗ ГОЛУБЦОВ
140. КОТЛЕТЫ «ОРХЕЙ»
141. КОТЛЕТЫ «КОДРУ»
142. БИТОЧКИ ПО-КИШИНЕВСКИ
143. ТОКАНА С МАМАЛЫГОЙ
144. ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ С МАМАЛЫГОЙ
145. ЖАРКОЕ ПО-ДНЕСТРОВСКИ
146. СВИНИНА ПО-БЕНДЕРСКИ
147. СВИНИНА, ТУШЕННАЯ С ВИНОМ
148. СВИНИНА ТУШЕНАЯ ПО-СЕЛЬСКИ
149. СВИНИНА, ТУШЕННАЯ С БАКЛАЖАНАМИ
150. СВИНИНА, ТУШЕННАЯ С ПОМИДОРАМИ
151. СВИНИНА, ТУШЕННАЯ С ФАСОЛЬЮ

127. ПОРОСЕНОК ЖАРЕНый ЦЕЛИКОМ

Готовится из охлажденного поросенка, то есть через 2 дня после убоя. Если после убоя и ошпаривания на поросенке осталась щетина, тушку обсушите, натрите кукурузной мукой (для большей обсушки кожи и щетины) и опалите, удалите внутренности, тщательно промойте, дайте стечь воде, обсушите тканью, посолите, поперчите внутри, оставьте на 30—40 мин. Внутрь тушки (от шеи до таза) вставьте струганые палочки или заполните батоном хлеба, срезанным по размеру тушки, затем тушку зашейте. На смазанный маслом лист положите поросенка вверх спиной, ножки подверните, поставьте лист в духовой шкаф. Вначале обжаривайте при небольшом огне, поливая горячим жиром или намазывая сметаной, а не соком, выделяющимся при жарке. Чтобы не подгорели ушки и хвост, наденьте на них колпачки из бумаги.

При жарке поросенка целиком регулируйте огонь в духовке и периодически поливайте жиром, чтобы он не подгорел. Если в толстых частях таза, лопаток поросенок еще сырой, то накройте его мокрой бумагой, периодически ее смачивайте и уменьшите огонь в духовке.

Поросенка можно жарить половинками. Тушку разрубите вдоль по позвоночнику, надрубите с внутренней стороны позвоночник между лопатками и кость таза до позвоночника (самые толстые части поросенка). После этого поросенка распластайте. Жарку ведите, как описано выше.

У готового поросенка снимите колпачки с ушей и хвоста, отрубите голову, острым ножом на-

рубите тушку на куски, уложите на блюдо, придав форму целого поросенка, приставьте голову, несколько веточек зелени вставьте в рот, оформите листьями салата, веточками сельдерея или леуштыана, отдельно подайте соус хрен с уксусом.

Подают поросенка с гречневой рассыпчатой кашей, заправленной сливочным маслом.

Это блюдо не каждодневное, приготавливается чаще всего на праздники. Норма продуктов зависит от веса поросенка.

128. ПОРОСЕНОК ЖАРЕНый С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ

Небольшого поросенка обработайте, как описано в предыдущем рецепте.

Гречневую крупу переберите, промойте, откиньте на сито, на сковороде с маслом обжарьте, затем засыпьте в кипящую соленую воду, размешайте, как только крупа вберет в себя влагу, не размешивая, поместите в духовой шкаф, доведите до готовности. Должна получиться рассыпчатая гречневая каша.

Обработанные печень, сердце поросенка обдайте кипятком, промойте, обсушите, мелко нарежьте. На горячей сковороде с жиром спассеруйте мелкорезаный репчатый лук, не пережаривая, затем положите подготовленные печень и сердце, посолите, обжарьте все вместе, доведите до готовности под закрытой крышкой на небольшом огне. В конце обжаривания добавьте рассыпчатую гречневую кашу, размешайте.

При подаче на блюдо выложите гречневую кашу, разровняйте, сверху уложите куски поросенка, придавая вид целого, приставьте голову, оформите зеленью.

129. СВИНИНА, ШПИГОВАННАЯ ОВОЩАМИ

Промытый, обсушенный и зачищенный от сухожилий и плечок кусок свинины от задней ноги зашпигуйте вдоль волокон овощами, нарезанными продолговатыми кусочками, чесноком, нарезанным вдоль. Зашпигованную свинину натрите солью, перцем черным молотым, обжарьте в сотейнике с жиром до поджаристой корочки, добавьте при жарке мелкий лук целиком, нарезанные крупными кусками морковь, петрушку, сельдерея, перец стручковый сладкий, очищенный и нарезанный. В обжаренное мясо с кореньями налейте горячий бульон или воду (2/3 объема мяса), посолите, добавьте спассерованный томат-пюре или аджику молдавскую, тушите до готовности свинины под закрытой крышкой при небольшом кипении. На сочке, получившемся при тушении мяса, приготовьте соус.

Приготовление соуса. 1-й вариант. Сок с овощами протрите через сито, добавьте спассерованную муку, разведенную бульоном и процеженную, прокипяченное вино, уварите, доведите до вкуса (добавьте соль, перец, лавровый лист, иногда кусочек сливочного масла), соус уже не кипятите, лавровый лист выньте.

На этом соусе можно приготовить несколько разновидностей соусов.

2-й вариант. Обработанные грибы (белые или шампиньоны) мелко порубите, обжарьте с добавлением мелкорезаного лука, введите в соус, прокипятите 10—15 мин при небольшом кипении. Готовый соус заправьте лимонной кислотой, сливочным маслом, мелко рубленным чесноком.

3-й вариант. Грибы (белые, шампиньоны) нарежьте, промойте, обжарьте, добавьте спассерованный лук, нарезанный кубиками, так же нарезанные помидоры, очищенные от кожицы и семян, влейте белое сухое вино, затем соедините с процеженным соусом, прокипятите в течение 5—10 мин, добавьте резаную зелень, сливочное масло.

Готовое мясо с овощами нарежьте на кусочки поперек волокон, сложите в сотейник, залейте горячим соусом, приготовленным по одному из вариантов.

При подаче кусочки горячего мяса гарнируйте жареным картофелем, малосольным или маринованным огурцом, либо свежими помидорами, оформите зеленью сельдерея, полейте соусом.

Свинина — 1 кг, морковь — 2 шт., петрушка — 1 корень, сельдерей — 1/2 корня, чеснок — 2—3 зубчика, жир — 3 ст. ложки, лук — 3—4 головки, перец стручковый сладкий — 2 шт., мука пшеничная — 1/2 ст. ложки, масло сливочное — 1 ст. ложка, томат — 1 ст. ложка или помидоры — 2—3 шт., грибы — 1 стакан, вино — 1/4 стакана, соль, перец черный молотый, зелень петрушки, сельдерея, лимонная кислота — по вкусу.

130. РУЛЕТКИ ПО-ТИРАСПОЛЬСКИ

Из внутренней части окорока или корейки нарежьте поперек волокон по одному куску, отбейте, придавая овальную форму, до толщины 0,3—0,5 см. В толченый или натертый на терке с мелкими делениями чеснок добавьте соль, перец черный молотый, 1/2 ст. ложки рафинированного растительного масла, резаную зелень укропа, 1 ст. ложку вина сухого столового белого, размешайте. Отбитые куски

мяса смажьте приготовленной смесью, сверните рулетиком, сложите в неокисляющуюся посуду на 3—5 часов в холодное место для маринования. Затем рулетики обжарьте на горячей сковороде с жиром со всех сторон, до готовности доведите в духовом шкафу.

При подаче рулетики по-тираспольски гарнируйте жареным картофелем, зеленым консервированным горошком, прогретым в бульоне, или отварными стручками фасоли, заправленной маслом, помидорами, нарезанными дольками; оформите веточками сельдерея или леуштыана, листьями салата.

Свинина — 800 г, чеснок — 1—2 зубчика, жир — 3 ст. ложки, вино — 1 ст. ложка, зелень резаная — 1/2 ст. ложки, растительное масло — 2 ст. ложки. Гарнир: картофель — 6 шт., зеленый горошек — 2 ст. ложки или стручковая фасоль — 2 стакана, масло сливочное — 1 ст. ложка, помидоры — 2 шт., зелень сельдерея, леуштыана — 2—4 веточки, салат — 5—6 листьев.

131. КОРЕЙКА ПО-МОЛДАВСКИ

От обработанной корейки (спинная часть туши) нарежьте по одному куску на порцию с реберной косточкой. Косточку от мяса подрежьте на 3—5 см, зачистите от пленки, мясо отбейте, смажьте смесью из толченого чеснока с солью, растительного масла (1 ст. ложка), резаной зелени укропа и столового сухого вина, сверните котлетой, плотно уложите в неокисляющуюся посуду, промаринуйте в прохладном месте в течение 1—1,5 часа. Чтобы мясо стало мягче и приобрело аромат, маринуйте при закрытой крышке.

Перед жаркой котлету запакируйте в сухарях пшеничных молотых, обжарьте с двух сторон до

румяной корочки, до готовности доведите в духовом шкафу.

Готовые котлеты подайте со сложным гарниром (картофель жареный, цветная капуста, отварная стручковая фасоль, заправленная маслом); котлету полейте маслом, оформите зеленью леуштыя или сельдерея.

Корейка свиная — 600 г, масло растительное — 3 ст. ложки, соль, перец черный молотый, чеснок — 2—3 зубчика, укроп резаный — 1—2 ст. ложки, вино — 1—2 ст. ложки, сухари молотые — 1 ст. ложка, Гарнир: картофель — 4 шт., цветная капуста — 1/8 кочана, стручковая фасоль — 1 стакан, помидоры — 1 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, зелень леуштыя или сельдерея.

132. ГРУДИНКА СВИНАЯ ЖАРЕНАЯ

1-й способ

У грудинки по хрящикам срежьте грудную кость. У молодой свинины реберные косточки можно не удалять. В сотейник с кипящей посоленной водой положите дольки репчатого лука, нарезанные корни петрушки, сельдерея, сладкий стручковый перец без семян, перец душистый горошком, затем подготовленную грудинку и под закрытой крышкой при медленном кипении припустите до готовности мяса. Воды при припускании в сотейник налейте 2/3 объема продуктов.

Припущенную грудинку оставьте в отваре на 15—20 мин, затем удалите косточки, выложите на противень и поставьте под пресс для удаления влаги, нарежьте ломтиками, посолите, посыпьте перцем, смажьте взбитым яйцом и запанируйте в крошках пшеничного хлеба, смешанных с тертым сыром. Обжарьте на жире с двух сто-

рон до поджаристой корочки, поставьте в духовой шкаф на 3—4 мин. При подаче грудинку гарнируйте отварной фасолью в томатном соусе или помидорами, которые подайте отдельно. Оформите зеленью сельдерея или леуштыя, листьями салата.

2-й способ

Обработанную сырую грудинку обсушите, смажьте смесью из соли, перца, растительного масла и вина, добавьте лук мелкий целыми головками, лавровый лист, оставьте для маринования на 2—3 часа.

На раскаленную сковороду положите промаринованную грудинку с луком, обжарьте до поджаристой корочки с двух сторон, подлейте немного горячего бульона (1/3 стакана), закройте крышкой, до готовности доведите в духовом шкафу, периодически поливая соком грудинку и размешивая лук.

Готовую грудинку переложите в посуду, слейте сок, процедите, добавьте 2—3 ст. ложки бульона, тертый чеснок (1—2 зубчика) или аджику молдавскую, прокипятите.

При подаче грудинку нарежьте на порции, на гарнир подайте отварную фасоль или отварные стручки зеленой фасоли, полейте соком, оформите зеленью леуштыя или сельдерея.

Свинина — 600 г, лук репчатый — 1 головка (если лук мелкий — 8—10 шт.), петрушка и сельдерея — по 1 корню, перец черный молотый, лавровый лист, перец сладкий — 1 шт., соль, жир свиной — 2 ст. ложки, масло растительное — 1 ст. ложка, вино — 2 ст. ложки, мука пшеничная — 1 ст. ложка, хлебные крошки — 3 ст. ложки, сыр тертый — 3—4 ст. ложки, яйца — 2 шт. чеснок, зелень — 4—5 веточек. Гарнир:

листья салата — 4 шт., отварная фасоль — 600 г, огурцы — 2 шт., помидоры — 2 шт.

133. СВИНИНА С ЧЕРНОСЛИВОМ

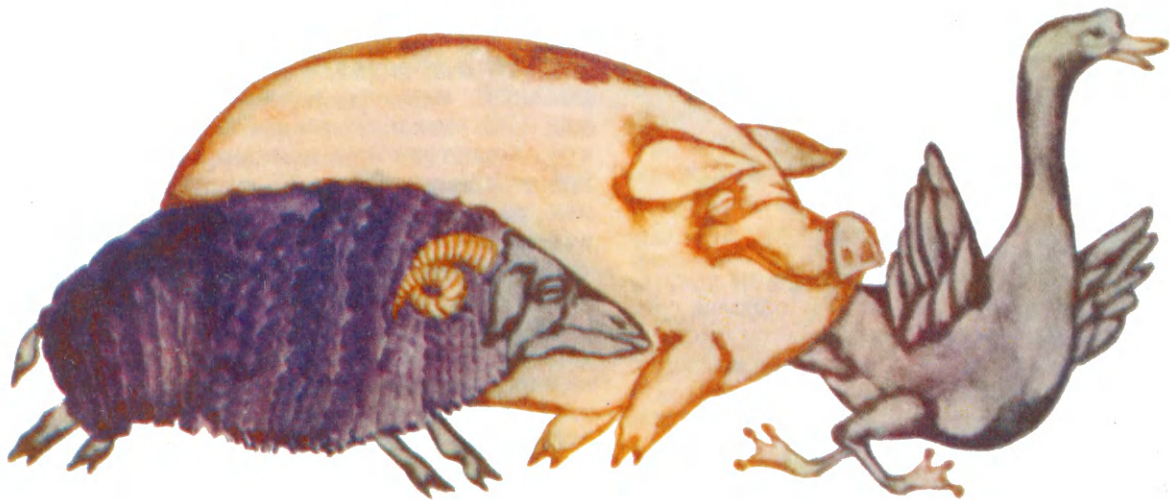
Подготовленную свинину нарежьте кусочками (по 4—5 на порцию), отбейте, посолите, поперчите, обжарьте с добавлением резаного лука.

Промытый чернослив слегка по-

окорок), а чернослив не пересушен, его можно класть сразу в обжаренную свинину.

При подаче на блюдо выложите горкой отварной рис, мясо с черносливом, полейте соком от тушения.

Свинина — 500 г, чернослив — 1 стакан, жир — 3 ст. ложки, лук репчатый — 2 головки, вино сухое — 2—3 ст. ложки, томат — 1¹/₂ ст. ложки, соль, перец, мука — 1¹/₂ ст. ложки, рис — 1 стакан.



тушите с добавлением вина виноградного.

В казанок положите обжаренное мясо с луком, чернослив с жидкостью, в которой он тушился, добавьте спассерованный томат-пюре, спассерованную, разведенную и процеженную муку, соль по вкусу, тушите до готовности (соус должен быть густым).

Если мясо имеет мало грубой соединительной ткани (корейка,

134. СВИНИНА ЖАРЕНАЯ С ЛУКОМ ПО-ДОМАШНЕМУ

Приготавливается из внутренней части окорока или из поясничной части свинины, из которой удалите косточки, мясо промойте, обсушите, нарежьте поперек волокон по одному куску на порцию, отбейте, посолите, посыпьте перцем черным молотым, сбрызните вином, растительным рафи-

нированным маслом, оставьте на 20—30 мин, обжарьте с жиром с двух сторон до румяной корочки, до готовности доведите в духовом шкафу.

Обработанные лук-порей или репчатый лук нарежьте кольцами, посыпьте слегка мукой для быстрого приобретения колера, обжарьте до розового цвета.

Для сочка. На сковороду, где жарилось мясо, налейте 2—3 ст. ложки воды, 2 ст. ложки сухого

Свинина — 600 г, лук-порей — 1 стебель, масло растительное — 1/4 стакана, виноградное вино — 2 ст. ложки, соль, перец, зелень. Гарнир: картофель — 8 шт., салат из белокочанной капусты — 4—6 ст. ложек, помидоры — 2 шт., масло сливочное — 1 ст. ложка, укроп резаный, зелень сельдерея или леуштяна.

135. ГОЛУБЦЫ МОЛДАВСКИЕ ИЗ ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЕВ С РИСОМ И МЯСОМ

Молодые листья винограда промойте, обдайте кипятком.

Для фарша. Мясо свиное с прослойками сала нарежьте тонкими ломтиками, слегка отбейте, нарежьте полосками, а затем — мелкими кубиками. Рис переберите, промойте в нескольких водах, отварите в течение 3—5 мин в большом количестве воды, отцедите и охладите. Подготовленное мясо и рис соедините, добавьте нарезанный и спассерованный на масле лук, соль, перец черный молотый, резаную зелень укропа, нарезанные кубиками помидоры без кожицы, немного бульона для сочности, размешайте.

На подготовленные виноградные листья разложите фарш, заверните в виде кулечка (конуса), если листья мелкие, то соедините 2 листа, уложите в казанок рядами, влейте бульон, положите 1—2 ст. ложки пюре сладкого красного перца, накройте листьями, тушите под закрытой крышкой до полуготовности, затем влейте борш (квас молдавский), томат-пюре, спассерованный на сале и разведенный бульоном от тушения голубцов, доведите до готовности (тушите 50—60 мин).

На порцию идет 10—15 голубцов (величиной с грецкий орех). При подаче полейте сметаной.



столового вина, добавьте тертый чеснок (1 зубчик), прокипятите, процедите, посолите, посыпьте перцем по вкусу.

При подаче на блюдо положите горкой отварной картофель с укропом, рядом — обжаренное мясо, сверху — лук, рядом салат из белокочанной капусты, дольки свежих помидоров, оформите зеленью сельдерея или леуштяна, полейте сочком.

В зимний период для приготовления голубцов используют соленые виноградные листья, которые промывают в проточной воде, затем запаривают кипятком.

Листья винограда — 50—60 шт., *свинина* — 400 г, *лук репчатый* — 2—3 головки, *рис* — 2 ст. ложки, *сало* — 3 ст. ложки, *пюре сладкого перца* — 1 ст. ложка, *борш* — 1/2 стакана, *томат-пюре* — 1 ст. ложка, *помидоры* — 2—3 шт., *соль*, *перец черный молотый*, 2 *лавровых листа*, *зелень укропа*, *сметана* — 1/2 стакана.

136. ГОЛУБЦЫ МОЛДАВСКИЕ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

1/3 кочана белокочанной капусты разрежьте на 2 части по окружности. В нижней части кочана удалите кочерыжку, отварите до полуготовности в подкисленной воде, влейте молдавского кваса (борш). Верхнюю часть кочана, где грубые листья, используйте для приготовления борщей, тушеной капусты.

Приготовление фарша для голубцов см. предыдущий рецепт.

На подготовленные листья капусты, разрезанные на небольшие кусочки, положите фарш, заверните маленькими треугольничками. На порцию идет 10—12 штук.

На дно казанка положите шинкованную соломкой капусту, затем голубцы слоями, закройте шинкованной капустой, перемешанной с мелкошинкованным сладким перцем и резаным укропом, положите веточку чимбру (из готовых голубцов веточку выньте).

Голубцы залейте протертыми спассерованными на жире помидорами или спассерованным томатом-пюре, влейте молдавский квас (за 10—15 мин до готовности), под закрытой крышкой доведите до готовности в духовом шкафу.

Капуста — 2 небольших кочана, *свинина* — 500 г, *рис* — 2 ст. ложки, *лук репчатый* — 2 головки, *жир* — 3 ст. ложки, *зелень резаная* — 2—3 ст. ложки, *соль*, *перец черный молотый*, *лавровый лист*, *чимбру* — 1 веточка, *помидоры* — 6—8 шт. или *томат-пюре* — 1 1/2 ст. ложки, *перец сладкий стручковый* — 1—2 шт., *квас молдавский* — 1/2 стакана.

137. ГОЛУБЦЫ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

1/2—1/3 кочана квашеной капусты разрежьте пополам, вырежьте остатки кочерыжки (верхнюю часть кочана используйте для первых и вторых блюд). Если капуста сильно кислая, замочите ее в холодной воде. Подготовленную часть капусты разберите на отдельные листья, нарежьте на небольшие кусочки, разложите фарш, заверните в виде конуса. Голубцы должны быть небольшими — 10—12 шт. на порцию.

Для фарша. Мясо свинины с прослойками (почеровка) нарежьте небольшими кубиками. Рис переберите, промойте в нескольких водах, откиньте на сито.

Лук репчатый, корень петрушки нашинкуйте мелко, слегка спассеруйте на жире или сале, соедините с подготовленным рисом, прожарьте. Нарезанное мясо соедините с охлажденными обжаренными кореньями с рисом, мелкокорезанным укропом и зеленью петрушки, добавьте черный молотый перец, нарезанные мелко 1—2 помидора без кожицы, 1—2 ст. ложки пюре красного сладкого перца, добавьте бульон и хорошо размешайте.

На дно казанка положите немного нарезанной соломкой капусты, затем уложите рядами подготовленные голубцы, закройте капустой, влейте бульон и туши-

те при тихом кипении до готовности. Подайте со сметаной.

В голубцы из квашеной капусты молдавский квас не добавляют.

Свинина — 500 г, капуста квашеная — 1 кочан, петрушка — 1 корень, помидоры — 1—2 шт., перец сладкий стручковый — 3—4 шт., жир — 3 ст. ложки, лук репчатый — 2 головки, рис — 2 ст. ложки, соль, перец, лавровый лист — 1—2 шт., укроп резаный — 2 ст. ложки, зелень петрушки.

138. ГОЛУБЦЫ ИЗ ЩАВЕЛЯ

Приготавливаются как с фаршем для голубцов из виноградных листьев, так и с фаршем с добавлением баранины вместо свинины.

Щавель переберите от испорченных листьев, промойте, откиньте на дуршлаг, облейте горячей водой, обсушите.

Дальнейший процесс приготовления такой же, как и голубцов из виноградных листьев. При тушении голубцов вместо молдавского кваса (борш) добавьте томат-пюре, спассерованный на жире, резаную зелень, веточку чимбру. Подается со сметаной.

Голубцы можно приготовить из листьев хрена, которые предварительно пропарьте в кипятке.

Листья щавеля — 300 г, томат-пюре — 2 ст. ложки, квас — 2—3 ст. ложки.

139. АССОРТИ ИЗ ГОЛУБЦОВ

Особенность приготовления состоит в том, что ассорти из голубцов готовят из молодых листьев винограда, молодых листьев хрена, щавеля и из ранней белокочанной капусты. Фарш для голубцов приготавливают мясной с рисом, овощной с рисом, с кукурузной крупой и др.

Подготовленные голубцы 3—4 наименований уложите рядами в

сотейник (верхний ряд — голубцы из щавеля, так как у них самый нежный лист), переложите голубцы помидорами, нарезанными кружочками без кожицы и семян, подлейте немного бульона, положите веточку чимбру, закройте листьями капусты, под крышкой тушите при медленном кипении. За 10—15 мин до готовности положите 1 ст. ложку томата-пасты со спассерованной на жире и разведенной бульоном пшеничной мукой (1/2 ст. ложки), 1—2 лавровых листа.

При подаче полейте сметаной.

140. КОТЛЕТЫ «ОРХЕЙ»

Приготавливаются из свиной корейки или внутренней части задней ноги (окорока). Обмытое мясо обсушите, зачистите от пленок и сухожилий, нарежьте поперек волокон по одному куску, отбейте, придав овальную форму, посыпьте солью, поперчите, положите на смоченную молоком разделочную доску, вбивайте в мясо поварским молоточком размягченное сливочное масло частями и, подливая по 1 чайной ложке сливок, посыпьте мелкорезаным укропом. Сформируйте котлету овальной формы, охладите в холодильнике, перед жаркой запанируйте в муке, смажьте желтком, смешанным с 1 чайной ложкой растительного рафинированного или оливкового масла, обваляйте в черстве белом хлебе, натертом на терке, обжарьте во фритюре, поместите на 5—6 мин в горячий духовой шкаф. Котлеты готовы при появлении пузырьков на их поверхности или если при проколе ножом выделяется белый сок.

На гарнир подайте жареный картофель, отварную цветную капусту, маринованные фрукты, оформите зеленью сельдерея или леуштыана, полейте сливочным маслом.

Свинина — 600 г, сливки — 4 ст. ложки, масло сливочное — 2 ст. ложки, соль, перец черный молотый, крошки белого хлеба — 1 стакан, яйцо (желток) — 2—3 шт., масло растительное — 1 стакан (для жарки), мука — 1 ст. ложка. Гарнир: картофель — 4—5 штук, цветная капуста — 1/6 кочана, маринованные сливы — 10—15 шт., зелень — 1/3 пучка, сливочное масло — 1 ст. ложка.

141. КОТЛЕТЫ «КОДРУ»

Из зачищенной корейки нарежьте по одному куску мяса с косточкой на порцию, косточку у основания зачистите на 2—3 см от пленки, мясо отбейте, на середину положите фарш, заверните в виде котлеты, запанируйте в муке, обмакните в желток, размешанный с небольшим количеством растительного масла, затем обваляйте в крошках пшеничного хлеба, обжарьте на горячей сковороде с жиром с двух сторон, до готовности доведите в духовом шкафу.

Для фарша. Ломтики ветчины или кусочки отварного зайца смажьте горчицей, нарежьте мелкими кубиками, слегка обжарьте, добавьте резаный зеленый лук, спассерованный в масле 1—2 мин, положите мелко нарезанные свежие обжаренные грибы, соль, несколько капель лимонного сока, перец черный молотый, сливки, сбрызните вином «Мадера» или сухим столовым, добавьте сухари пшеничные просеянные, перемешайте.

При подаче котлету положите на гренок (поджаренный хлеб), на косточку наденьте папильотку из бумаги. На гарнир подайте резаный сложной жареный картофель, свежие помидоры, маринованные фрукты, оформите зеленью леуштыана, полейте сливочным маслом. Хрен с уксусом подайте отдельно.

Свинина — 600—700 г, ветчина — 100 г, яйца — 3 шт., масло растительное — 1 чайная ложка, хлеб тертый — 3/4 стакана, масло топленое — 3 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка, лук зеленый резанный — 1—2 ст. ложки, грибы — 1/2 стакана, сливки — 1 ст. ложка, вино — 1 чайная ложка, сухари — 1/2 ст. ложки, соль, перец черный молотый, хлеб белый — 4 куска, маринованные фрукты — 1 стакан, хрен с уксусом — 2 ст. ложки, лимонный сок, картофель — 4 шт., помидоры — 2 шт.

142. БИТОЧКИ ПО-КИШИНЕВСКИ

Мясо свиное жирное вымойте, обсушите, освободите от костей, сухожилий, пленок, нарежьте на куски, пропустите через мясорубку, добавьте соль, перец черный молотый, 2—3 ложки молока, взбитые яйца (1/3 нормы, остальное используйте для лезона), фарш перемешайте, выбейте на столе, разделайте на круглые биточки, поместите в холодильник для охлаждения.

Для лезона. Во взбитое яйцо добавьте молоко, соль, размешайте.

Перед жаркой биточек (он должен быть плоским) окуните в лезон, положите на разогретую сковороду с жиром (верх биточка покройте лезоном, но так, чтобы он не сливался на сковороду, сделайте несколько углублений на поверхности биточка), обжарьте с двух сторон, до готовности доведите в духовом шкафу. Готовность биточков определите проколом острия ножа, если выделяется белый сок — биточек готов.

К биточкам подайте сложный гарнир: жареный картофель, свежие помидоры и огурцы, маринованные фрукты, оформите зеленью сельдерея или леуштыана.

Свинина — 500 г, яйца — 4 шт., молоко — 2 ст. ложки, мука пшеничная — 1 ст. ложка, масло сливочное — 2 ст. ложки, соль, перец черный молотый. Гарнир: картофель — 4—5 шт., помидоры — 2 шт., огурцы — 2 шт., маринованные фрукты, жир — 2—3 ст. ложки, зелень сельдерея или леуштыяна.

143. ТОКАНА С МАМАЛЫГОЙ

Подготовленную свинину с прослойками мяса и сала нарежьте на небольшие кусочки (5—6 шт. на порцию), посыпьте перцем черным молотым, сбрызните растительным маслом, сухим белым вином, перемешайте, уплотните, оставьте на 20—30 мин для маринования.

На раскаленную сковороду с жиром положите подготовленное мясо, посолите, обжарьте. Лук добавьте, когда мясо начнет приобретать поджаристую корочку, прожарьте вместе, перемешивая мясо с луком. Обжаренное мясо переложите в казанок, влейте 2—3 ст. ложки бульона, вино. При тихом кипении доведите до готовности, периодически перемешивая мясо с луком. В конце тепловой обработки положите тертый чеснок с солью, резаную зелень.

Разливной ложкой, смоченной кипяченой водой, наберите мамалыгу, верх выровняйте столовой ложкой, выложите на середину тарелки, на мамалыгу — токану, полейте соусом, в котором тушилось мясо, посыпьте резаным укропом, оформите дольками помидоров, огурцов, веточкой леуштыяна.

Свинина — 800 г, лук репчатый — 5 головок, чеснок — 2—3 зубчика, вино столовое сухое — 1/3 стакана, масло растительное — 2 ст. ложки, соль, перец черный молотый. Гар-

нир: мука кукурузная — 1 1/2 стакана, зелень укропа — 1/4 пучка, помидоры — 4 шт., огурцы — 4 шт., зелень леуштыяна.

144. ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ С МАМАЛЫГОЙ

Свинину промойте, обсушите, очистите от пленок, сухожилий, нарежьте на куски по 20—30 г (5—6 кусков на порцию), посыпьте солью, молотым перцем. В сковороде с глубокими бортами обжарьте на жире с добавлением резаного репчатого лука, влейте 2—3 ст. ложки бульона (для сочности), 2—3 ст. ложки вина сухого, добавьте тертый чеснок с солью, размешайте, доведите до готовности в жарочном шкафу, периодически перемешивая мясо с луком.

Из сваренной густой мамалыги (см. рецепт 324) столовой ложкой, смоченной в бульоне, наберите шарики, выложите их в сковороду со свининой, полейте жиром с луком, поместите в духовой шкаф на 10—15 минут.

Жаркое подайте в сковороде, посыпьте резаем укропом.

Свинина жирная — 700 г, лук репчатый — 4—5 головок, соль, перец черный молотый, жир — 3 ст. ложки, чеснок — 4—5 зубчиков, зелень резаная — 2 ст. ложки, вино 2—3 ст. ложки. Гарнир: кукурузная мука — 1 1/2 стакана.

145. ЖАРКОЕ ПО-ДНЕСТРОВСКИ

Вымытую, обсушенную и зачищенную свинину (корейку без косточки) нарежьте на куски по 40—50 г, слегка отбейте, посолите, посыпьте перцем, обжарьте с двух сторон. Окорок, нарезанный небольшими широкими кусочками, смажьте горчицей, слегка обжарьте.

Обработанные свежие грибы отварите, откиньте на дуршлаг, нарежьте ломтиками. Если грибы бе-

лые, шампиньоны, подосиновики, то их можно обжаривать без предварительного отваривания. Грибы положите на раскаленную сковороду с жиром тонким слоем (меньше выпустят влаги, будут ароматными, сохраняют цвет). Когда грибы слегка поджарятся, положите пассерованный нарезанный лук, обжаренную свинину и окорок, обжарьте все вместе.

Обработанный картофель, нарезанный «чесночком» или вырезанный бочоночками, или целые небольшие клубни молодого картофеля промойте проточной водой, обсушите в дуршлаге, обжарьте целиком до румяной корочки.

В казанок или горшочек положите подготовленные продукты, ошпаренный мелко нарезанный красный сладкий перец без семян, резаную зелень петрушки или укропа, влейте бульона, сухого столового вина, добавьте 1—2 лавровых листа, соль, перец черный молотый, закройте крышкой, тушите до готовности в духовом шкафу. По желанию в горшочек при тушении добавьте тертый чеснок.

Свинина — 500 г., лук репчатый — 3 головки, жир — 3 ст. ложки, картофель — 6—8 шт., перец сладкий красный — 1 шт., окорок копченый или грудинка — 100 г, грибы свежие — 2 стакана, вино — 1/3 стакана, соль, перец черный молотый, лавровый лист, чеснок — 2 зубчика, горчица готовая — 1/2 чайной ложки, зелень — 1/4 пучка.

146. СВИНИНА ПО-БЕНДЕРСКИ

Обработанную свинину (от шеи, лопатки) нарежьте на небольшие куски, отбейте, посолите, посыпьте перцем, обжарьте до румяной корочки.

Обработанный лук репчатый нарежьте соломкой, слегка пассеруйте.

На дно казанка положите лук, обжаренное мясо, посыпьте рубленой зеленью, добавьте лавровый лист, перец горошком, мелко-резанный чеснок, влейте бульона, вина, положите 1/2 веточки чимбру, пюре сладкого красного перца или аджику молдавскую, посолите, под закрытой крышкой тушите до готовности.

При подаче в тарелки разложите мясо, полейте соусом, в котором оно тушилось. На гарнир подайте жареный картофель, отдельно — маринованные фрукты; оформите зеленью сельдерея или леуштыана.

Свинина — 800 г, жир — 2 ст. ложки, лук репчатый — 5—6 головок, зелень — 1 пучок, чеснок — 3—4 зубчика, вино — 1/3 стакана, соль, перец черный, лавровый лист, перец сладкий красный — 1—2 шт., 1/2 веточки чимбру. Гарнир: картофель — 6—8 шт., маринованные фрукты — 8—10 шт.

147. СВИНИНА, ТУШЕННАЯ С ВИНОМ

Промытое, обсушенное и обработанное мясо корейки или шейной части нарежьте по 2 куску на порцию, сложите в неокисляющуюся посуду, посыпьте солью, перцем, сбрызните вином, маслом растительным, добавьте мелко-резанные чеснок и часть лука-порея, веточку чимбру, небольшие лавровые листики, перемешайте, уплотните, оставьте на 2—3 часа для маринования в холодном помещении, перемешайте 1—2 раза для равномерного распределения пряностей (веточку чимбру из промаринованного мяса выньте).

На раскаленной сковороде с жиром обжарьте мясо с луком до поджаристой корочки, периодически мешая, чтобы не подгорело.

Обжаренное мясо сложите в казанок, пересыпьте луком-пореем, нарезанным кольцами, и так же нарезанным перцем стручковым

сладким без семян, посыпьте резаной зеленью.

Натрите на терке 1—2 стручка красного сладкого перца, влейте вина, немного бульона, добавьте соль, перец горошком, лавровый лист, закройте крышкой, тушите в духовом шкафу до готовности мяса.

При подаче в тарелки разложите по 2 кусочка мяса, мамалыгу, выложенную в виде шариков, полейте соусом с луком от тушения мяса, оформите зеленью сельдерея или леуштыана, отдельно подайте маринованные гогошары, виноград или маринованную сливу.

Свинина — 1 кг, жир — 3 ст. ложки, лук-порей — 2 стебля, перец сладкий красный — 2 шт., зелень — 1/2 пучка, вино сухое столовое — 3/4 стакана, соль, перец черный молотый, лавровый лист, чеснок — 3 зубчика. Гарнир: мука кукурузная — 1 1/2 стакана, гогошары — 2—3 шт., маринованный виноград — 1 гронка, или маринованные сливы — 10—12 шт., зелень сельдерея или леуштыана.

148. СВИНИНА ТУШЕНАЯ ПО-СЕЛЬСКИ

Обработанную мякоть задней ноги (внутреннюю) или поясничную часть промаринуйте одним куском в течение 5 часов (до суток) в прохладном месте. Мясо посолите, посыпьте перцем: сделайте несколько проколов, для лучшего прохождения маринада, положите в неокисляющуюся посуду, добавьте целые головки лука-сеянца, нашинкованный кольцами лук-порей, нарезанные корень петрушки и зелень укропа, веточку чимбру, перец горошком, лавровый лист, залейте вином с уксусом и растительным маслом, перемешайте, закройте крышкой. Во время маринования мясо периодически перемешивайте с овощами. Промаринованное мясо нашпигуйте чесноком.

На раскаленной сковороде с жиром обсушенную маринованную свинину обжарьте до румяной корочки, затем поместите в духовой шкаф, подлейте маринада, тушите до готовности, периодически поливая соком, выделившимся при тушении мяса. Готовность определите проколом ножа в толстой части мяса. Если из прокола выделяется белый сок, мясо готово, прожарилось. Тушите при закрытой крышке.

В сковороду, где тушилось мясо, налейте несколько ложек бульона, 2—3 ст. ложки столового вина, прокипятите 1—2 мин, процедите, доведите до вкуса. Этим соком при подаче полейте мясо.

В тарелки положите по 2 куска мяса, на гарнир подайте жареный или отварной картофель, запавленный сливочным маслом, посыпанный резаной зеленью укропа, маринованные фрукты, соления или свежие помидоры, огурцы; оформите блюдо зеленью сельдерея или леуштыана.

Свинина — 1 кг, жир — 2 ст. ложки, масло растительное — 2 ст. ложки, вино — 1/4 стакана, уксус — 1 ст. ложка, зелень укропа — 1/2 пучка, петрушка — 5—6 веточек, лук-сеянец — 10 шт., лук-порей — 1/5 стебля, петрушка — 1 корень, соль, перец черный молотый, лавровый лист — 1—2 шт., веточка чимбру, чеснок — 2—3 зубчика. Гарнир: картофель — 8—10 шт., сливочное масло — 1 ст. ложка, маринованные фрукты — 8 шт., свежие помидоры, огурцы, зелень сельдерея или леуштыана.

149. СВИНИНА, ТУШЕННАЯ С БАКЛАЖАНАМИ

Мясо от задней ноги (окорок) вымойте, обсушите, зачистите от сухожилий, нарежьте на куски,

слегка отбейте, посыпьте солью, перцем, сбрызните вином, растительным маслом, оставьте на 20 мин, обжарьте на горячей сковороде с жиром с двух сторон.

Баклажаны промойте, отрежьте плодоножку, очистите от кожицы, нарежьте кружками, посолите, оставьте на 40—50 мин, затем отожмите от горького сока, запанируйте в муке и обжарьте с двух сторон.

Лук-порей нашинкуйте кружочками, прогрейте в масле. Помидоры без кожицы нарежьте или натрите на терке.

Обжаренное мясо переложите в казанок с обжаренными баклажанами и луком, добавьте тертый чеснок с солью, подготовленные помидоры, лавровый лист, перец черный молотый, вино, бульон, соль, веточку чимбру, закройте крышкой и тушите до готовности.

Мясо свиное — 600 г, баклажаны — 3—4 шт., лук-порей — 1 стебель, помидоры — 5—6 шт., мука — 1 ст. ложка, вино виноградное — 4—5 ст. ложек, масло растительное — 4 ст. ложки, зелень укропа и петрушки резаные — 2 ст. ложки, чеснок — 2—3 зубчика, соль, перец черный молотый.

150. СВИНИНА, ТУШЕННАЯ С ПОМИДОРАМИ

Свинину нарежьте кусками, слегка отбейте, посолите, поперчите, запанируйте в муке, обжарьте с жиром до розового цвета, добавьте нашинкованные соломкой репчатый лук, продолжая обжаривать.

В казанок положите обжаренные продукты, резаные помидоры без кожицы, нарезанный лук-порей, часть рубленой зелени, соль, сахар, тушите до готовности. В конце тепловой обработки добавьте

остальную зелень, тертый чеснок с солью, перец черный молотый, лавровый лист, веточку чимбру (из готового мяса удалите).

На гарнир отдельно подайте мамалыгу.

Свинина — 500 г, масло растительное — 1/3 стакана, мука пшеничная — 1 чайная ложка, лук репчатый — 3—5 головок, лук-порей — 1/2 стебля, помидоры — 1 кг, чеснок — 3—4 зубчика, зелень резаная — 3 ст. ложки, соль, сахар, перец, чимбру — 1 веточка. Гарнир: мука кукурузная — 1 1/2 стакана.

151. СВИНИНА, ТУШЕННАЯ С ФАСОЛЬЮ

Обработанную мякоть лопатки или части задней ноги нарежьте небольшими кусками, отбейте, посолите, поперчите, обжарьте с добавлением нарезанного кубиками репчатого лука. Обжаренное мясо переложите в сотейник или казанок, а в сковороду, где обжаривалось мясо, налейте воды, прокипятите, процедите, залейте этим сочком мясо и тушите до готовности.

Фасоль белую переберите, промойте несколько раз в холодной воде, замочите на 5—7 часов, отварите до мягкости, не переваривая. Фасоль посолите после варки.

Отварную фасоль соедините с мясом, добавьте спассерованный томат-пюре, тушите до готовности. В конце тепловой обработки добавьте тертый чеснок с солью (по вкусу), перец черный молотый, лавровый лист.

Мясо свиное — 500 г, фасоль — 1 1/2 стакана, сало топленое — 3 ст. ложки, лук репчатый — 3 головки, томат — 2 ст. ложки, соль, лавровый лист, перец черный молотый, чеснок — 2—3 зубчика, зелень.

ИЗ БАРАНИНЫ

- 152. БАРАШЕК ЧАБАНА
- 153. БАРАШЕК, ЖАРЕННЫЙ С КРАСНЫМ СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ
- 154. БАРАШЕК С ГРИБАМИ
- 155. БАРАНИНА ЖАРЕНАЯ
- 156. БАРАНИНА, ЖАРЕННАЯ В СУХАРЯХ
- 157. БАРАНИНА ПО-ГАЙДУЦКИ
- 158. ЧУЛАМА ИЗ БАРАШКА
- 159. ПАПРИКАШ ИЗ БАРАНИНЫ
- 160. БАРАНИНА, ТУШЕННАЯ С КАБАЧКАМИ
- 161. БАРАНИНА, ТУШЕННАЯ С БАКЛАЖАНАМИ
- 162. САЛЬНИК ИЗ ВНУТРЕННОСТЕЙ БАРАШКА
- 163. РУБЕЦ ВАРЕННЫЙ
- 164. ТУСЛАМА (ВАРЕННЫЙ РУБЕЦ В СОУСЕ С ЧЕСНОКОМ)
- 165. РУБЕЦ, ТУШЕННЫЙ С ОВОЩАМИ



152. БАРАШЕК ЧАБАНА

У барашка отрубите голову, ножки по первый сустав, удалите внутренности, снимите лишний жир, промойте, обсушите. Подготовленного барашка посыпьте перцем, внутри посолите, сбрызните сухим белым вином, смажьте сметаной и оставьте на 1—2 часа.

На лист, смазанный жиром, положите барашка спинкой вверх, обжарьте в жарочном шкафу вначале при средней температуре, периодически смазывая жиром и поливая сухим столовым вином. В конце жарки температуру в духовом шкафу уменьшите. Если барашек приобрел поджаристую корочку, но еще сыроват, накройте его мокрой пергаментной бумагой, периодически смачивайте ее.

Получившийся при жарке сок слейте, удалите часть жира, подлейте немного бульона, положите тертый чеснок с солью, прокипятите, процедите.

На блюдо с листьями зеленого салата положите нарубленного на куски барашка, дольки свежих помидоров, корнишоны, маринованные фрукты, оформите зеленью сельдерея или леуштыана. Мамалыгу, выложенную в виде шариков, подайте отдельно, соус муждей также подайте отдельно, чтобы не испортить хрустящей корочки.

Барашек — 2—2,5 кг, маргарин или сало свиное — 4—5 ст. ложек, вино — 1 стакан, соль, перец черный молотый, чеснок — 5 зубчиков, сметана — 2—3 ст. ложки.
Г а р н и р: *мука кукурузная — 1½ стакана, помидоры — 4—5 шт., огурцы свежие — 4—5 шт., маринованные фрукты — 10—15 шт., салат зеленый — 2—3 листика, соус муждей.*

153. БАРАШЕК, ЖАРЕННЫЙ С КРАСНЫМ СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

Обработанного барашка нарежьте на небольшие куски, посолите, посыпьте черным молотым перцем, сбрызните растительным маслом, вином столовым сухим, добавьте шинкованный репчатый лук, резаную зелень, перемешайте, оставьте на 30—40 мин.

На горячей сковороде с жиром обжарьте куски баранины с луком, периодически мешая. После того как мясо приобретет поджаристую корочку, поместите его в жарочный шкаф, предварительно добавив натертый на терке с мелкими делениями красный сладкий перец, 1—2 ст. ложки бульона, закройте крышкой.

Во время жарки перемешивайте мясо с луком и поливайте выделяющимся соком.

За 10—15 мин до конца тепловой обработки влейте вино сухое столовое, добавьте нарезанный зеленый лук, до готовности доведите на небольшом огне, в конце положите тертый чеснок, лавровый лист.

При подаче барашка полейте процеженным сочком, получившимся при жарке, посыпьте резаным укропом, подайте с мамалыгой или с отварной стручковой зеленой фасолью.

Баранина — 1 кг, лук репчатый — 3—4 головки, масло растительное — 2 ст. ложки, зеленый лук — 1 пучок, вино — 1/2 стакана, пюре сладкого красного перца — 2—3 ст. ложки, соль, перец черный молотый, лавровый лист, жир — 3 ст. ложки, чеснок — 2—3 зубчика, зелень резаная — 2—3 ст. ложки.

Гарнир: мука кукурузная — 1 1/2 стакана или стручковая фасоль — 600 г.

154. БАРАШЕК С ГРИБАМИ

Подготовленного барашка нарежьте на куски, посолите, посыпьте перцем, на раскаленной сковороде с топленным маслом обжарьте до поджаристой корочки, добавьте нарезанный репчатый лук или лук-порей, продолжая обжаривать, затем переложите в казанок с кипящей подсоленной водой, тушите до мягкости барашка.

Муку поджарьте на масле, периодически помешивая, разведите бульоном от тушения барашка, процедите, влейте в мясо, размешайте, продолжая тушить.

У обработанных грибов отделите ножки от шляпок. Шляпки грибов нашинкуйте соломкой, а ножки мелко порубите ножом. На разогретой сковороде с топленным маслом поджарьте грибы, добавьте пассерованный лук, обжарьте 1—2 мин все вместе. В конце тушения барашка добавьте обжаренные грибы, влейте сливки, добавьте по вкусу соль, перец черный молотый, прокипятите 2—3 мин при медленном кипении под закрытой крышкой.

При подаче в тарелку выложите жареного барашка с грибами, отварной картофель (мелкий целиком, а крупный нарезанный кубиками), заправьте сливочным маслом и резаным укропом; барашка с грибами посыпьте резаной зеленью.

Барашек — 800 г, грибы свежие — 300 г, масло топленое — 3 ст. ложки, лук репчатый — 2 головки, мука пшеничная — 1/2 ст. ложки, сливки — 4—5 ст. ложек, резаная зелень, соль, перец черный молотый. Гарнир: картофель — 6—8 шт., масло сливочное — 1—2 ст. ложки, укроп — 1/4 пучка.

155. БАРАНИНА ЖАРЕНАЯ

Для приготовления этого блюда используют различные части барашка. Обработка и подготовка этих частей к жарению различны. Мясо молодой баранины промойте, обсушите.

1. У лопатки удалите лопаточную кость и вырежьте плечевую кость, затем отрежьте голяшку, зачистите от грубых сухожилий и пленок, срежьте лишний жир и неровные края мяса, придав куску правильную форму. Обработанное мясо лопатки с внутренней части отбейте, зашпигуйте чесноком, посолите, посыпьте перцем черным молотым, сбрызните вином, растительным рафинированным маслом, заверните рулетом, перевяжите шпагатом, смажьте сметаной, оставьте на 1—3 часа.

2. У задней ножки баранины удалите тазовую кость, отрубите голяшку, срежьте лишний жир, пленки, сухожилия. Зашпигуйте чесноком (очищенные дольки чеснока разрежьте вдоль на кусочки) и охлажденным шпиком, который нарежьте тонкими кусочками длиной 2—3 см, посолите, посыпьте перцем черным молотым.

3. В окорочке сделайте несколько проколов, натрите смесью из тертого чеснока с солью и перца молотого, оставьте на 2—3 часа в холодном месте.

4. У грудинки надрежьте пленку с внутренней стороны, удалите кости, смажьте смесью из толченого чеснока с солью и перца, сбрызните вином, рафинированным или оливковым маслом, заверните рулетом, перевяжите шпагатом, смажьте сметаной и оставьте на 2—3 часа в холодном месте.

Если баранина старая, то подготовленные куски мяса залейте охлажденным маринадом, распределяя пряности с овощами рав-

номерно, оставьте в холодном месте на сутки или на двое в зависимости от возраста баранины. Мясо периодически перемешивайте с овощами и пряностями для равномерного маринования.

Для маринада. Лук репчатый, лук-порей, морковь, сельдерей, корень петрушки мелко нарежьте, сложите в кастрюлю (неокисляющуюся), добавьте лавровый лист, перец горошком душистый, гвоздику, зелень петрушки, веточку чимбру, соль, сахар, лавровый лист, залейте вином с уксусом и небольшим количеством воды, прокипятите 10 мин при слабом кипении под закрытой крышкой, охладите, не снимая крышки, чимбру удалите.

Промаринованное мясо выньте, обсушите. На раскаленной сковороде с жиром обжарьте подготовленную баранину до получения поджаристой корочки, затем поместите в жарочный шкаф, периодически поливайте сочком и вином, переворачивайте для получения равномерной поджаристой корочки. По мере готовности мяса температуру в жарочном шкафу уменьшите. Если мясо приобрело зажаристую корочку, но еще сыровато, накройте мясо белой бумагой, смоченной в воде, по мере высыхания смачивайте ее.

Готовое мясо снимите со сковороды, с сковороды удалите нитки. Со сковороды, где жарилось мясо, слейте сок, снимите лишний жир, подлейте 3—4 ст. ложки воды, прокипятите, процедите. Сочок слейте в другую посуду, добавьте тертый чеснок с солью, доведите до кипения.

Жареную баранину перед подачей нарежьте на куски, прогрейте в сочке, подайте с отварной стручковой фасолью, заправленной соусом, гарнируйте маринованным виноградом или сливами, па-

тиссонами. Мясо полейте сочком; оформите зеленью сельдерея или леуштыана, свежими помидорами.

Баранина — 1 кг, вино — 1/2 стакана, масло растительное — 2 ст. ложки, жир — 4 ст. ложки, соль, перец черный молотый, шпик — 50 г, сметана — 2 ст. ложки, чеснок — 4—5 зубчиков. Для 1 л маринада: морковь — 1 шт., сельдерея — 1/2 корня, петрушка — 1 корень, лук репчатый — 2 головки, лук-порей — 1/3 стебля, лавровый лист — 2 шт., гвоздика — 1—2 шт., сухое белое вино — 0,5 л (вино можно заменить уксусом с добавлением воды — мясо будет жестче), чимбру — 1 веточка, соль, перец горошком, уксус — 1 стакан, сахар — 1/2 чайной ложки, вода — 1 стакан. **Гарнир:** фасоль стручковая — 500 г, маринованный виноград — 4 грозди, сливы — 10—12 шт., помидоры — 2 шт.

156. БАРАНИНА, ЖАРЕННАЯ В СУХАРЯХ

Обработанное мясо баранины (от задней ноги) обсушите, нарежьте плоскими кусками, слегка отбейте, посолите, посыпьте черным молотым перцем, сбрызните вином, растительным маслом, оставьте на 30 мин, затем обмакните во взбитое яйцо, запанируйте в просеянных пшеничных сухарях, смешанных пополам с тертым сыром.

На горячей сковороде с топленным маслом обжарьте с двух сторон до поджаристой корочки, поместите в духовой шкаф с температурой 200—250°С на 2—3 мин.

Баранину подайте с жареным картофелем, дольками свежих помидоров, маринованными фруктами, оформите веточками зелени сельдерея. Зеленый салат, наре-

занный и политый салатной заправкой, подайте отдельно.

Баранину полейте сочком.

Баранина — 1 кг, соль, перец черный молотый, вино — 2—3 ст. ложки, яйца — 2 шт., сухари пшеничные молотые — 2 ст. ложки, сыр тертый — 2 ст. ложки, масло топленое — 4 ст. ложки. **Гарнир:** картофель — 4—5 шт., помидоры — 2—4 шт., маринованные фрукты — 10—15 шт., салат зеленый готовый — 2 стакана, зелень сельдерея.

157. БАРАНИНА ПО-ГАЙДУЦКИ

Для приготовления этого блюда возьмите баранину с реберными косточками, грудинку или лопаточную часть, или окорок. Подготовленную баранину нарубите по 2 куса на порцию с костью, а мясо от лопатки нарежьте по 40—50 г, кусочки посыпьте солью, перцем черным молотым, пересыпьте мелкорезаным репчатым луком, зеленью укропа, положите лавровый лист, сбрызните вином, растительным маслом, перемешайте, уплотните, оставьте для маринования на 3—5 часов или до суток, в зависимости от возраста баранины, периодически перемешивайте, чтобы мясо приобрело аромат приправ и стало мягче.

На раскаленной сковороде с жиром обжарьте промаринованное мясо до поджаристой корочки, периодически переворачивая, чтобы не подгорело, добавьте обработанные нарезанные свежие грибы, прожарьте все вместе 1—2 мин. На дно казанка положите обработанный и нарезанный кольцами лук-порей и сладкий стручковый красный перец, нарезанный соломкой, мелкорезаную зелень укропа или петрушки, затем обжаренную баранину с грибами, снова лук-порей и так далее, че-

редуя лук с бараниной, последний слой — лук-порей.

На сковороду, где жарилась баранина, налейте воды, прокипятите, процедите, этот сочок влейте в баранину, добавьте вино виноградное, рубленый чеснок, лавровый лист, веточку чимбру, соль, перец горошком и при закрытой крышке тушите в жарочном шкафу до готовности баранины. В конце тушения добавьте 1 чайную ложку поджаренной пшеничной муки, разведенной бульоном от баранины. Чимбру из готовой баранины удалите.

На тарелку выложите баранину, полейте соусом, в котором она тушилась. Мамалыгу разложите гарнирной ложкой, смоченной в бульоне, оформите дольками помидоров, посыпьте рубленой зеленью.

Это блюдо готовится также в горшочке.

Баранина — 1 кг, *масло растительное* — 3 ст. ложки, *масло сливочное или маргарин* — 3 ст. ложки, *чеснок* — 4—5 зубчиков, *зелень* — 1 пучок, *вино* — 3/4 стакана, *грибы свежие* — 2 стакана, *соль, перец черный молотый, лавровый лист, перец сладкий стручковый* — 2 шт., *лук-порей* — 1 стебель, *чимбру* — 1 веточка, *мука* — 1 чайная ложка, *лук репчатый* — 2 головки. *Гарнир*: *мука кукурузная* — 1 1/2 стакана, *помидоры* — 2 шт., *зелень*.

158. ЧУЛАМА ИЗ БАРАШКА

Обработанное мясо барашка нарежьте на куски, а мясо с реберными косточками порубите, сложите в сотейник, добавьте мелкие целые головки репчатого лука, морковь, разрезанную пополам, корень петрушки, соль, перец горошком, влейте горячей воды на 1/2 объема мяса, припустите до готовности (варите при медленном кипении, снимая образу-

ющую накипь). Из готового барашка овощи выньте.

На разогретой сковороде с маслом прогрейте пшеничную муку, не пережаривая, периодически размешивая, разведите бульоном от тушения барашка, прокипятите 20 мин, процедите, влейте к припущенному барашку, добавьте вино виноградное, прокипятите. В конце тепловой обработки добавьте тертый чеснок с солью, кусочки сливочного масла. Соус должен быть густым. На гарнир к чуламе из барашка подайте мамалыгу или отварную фасоль.

Баранина — 1 кг, *морковь* — 1 шт., *лук репчатый* — 2 головки, *петрушка* — 1 корень, *соль, перец черный молотый, вино* — 2—4 ст. ложки, *мука пшеничная* — 2 ст. ложки, *чеснок* — 2—3 зубчика, *зелень* — 1/4 пучка, *масло сливочное* — 3 ст. ложки. *Гарнир*: *мука кукурузная* — 1 стакан или *фасоль стручковая* — 2 стакана.

159. ПАПРИКАШ ИЗ БАРАНИНЫ

Мякоть баранины нарежьте небольшими кусками, посолите, сбрызните вином, растительным маслом, положите лавровый лист, оставьте на 35—50 мин.

На горячей сковороде с бараньим салом обжарьте мясо, добавьте нарезанный репчатый лук, посыпьте красным молотым перцем и продолжайте обжаривать до румяной корочки, периодически перемешивая мясо с луком, подсыпьте немного муки, обжарьте все вместе, затем переложите в казанок, влейте кипящего бульона, добавьте соль, лавровый лист, спассерованный томат-пюре или спассерованные натертые помидоры, влейте вино виноградное, положите веточку чимбру, закройте крышкой, тушите при небольшой температуре до готов-

ности. В конце тепловой обработки добавьте тертый чеснок с солью.

Паприкаш посыпьте укропом, подайте с овощным гарниром или с мамалыгой.

Баранина — 1 кг, вино — 1/4 стакана, жир — 3 ст. ложки, лук репчатый — 4—5 головок, чеснок — 3—4 зубчика, мука пшеничная — 1/2 ст. ложки, томат — 1 1/2 ст. ложки, перец красный сладкий — 1 шт., перец черный молотый, веточка чимбру. Гарнир: мука кукурузная — 1 стакан.

160. БАРАНИНА, ТУШЕННАЯ С КАБАЧКАМИ

Обработанную баранину нарежьте на куски, посолите, посыпьте перцем, сбрызните вином с уксусом в равном количестве и растительным маслом, перемешайте, положите 2—3 веточки укропа, лавровый лист (при жарке удалите). Мясо в маринаде уплотните и оставьте на 4—5 часов, если баранина старая — до суток.

На раскаленной сковороде с жиром обжарьте промаринованную обсушенную баранину, когда мясо немного подрумянится, положите нарезанный репчатый лук, продолжая обжаривать с луком. Обжаренное мясо переложите в казанок, залейте кипящей водой или бульоном, посолите, тушите при медленном кипении до полуготовности, снимая образующуюся накипь.

Муку спассеруйте в масле, разбавьте бульоном, размешайте, процедите, влейте в мясо, положите нарезанные кубиками помидоры, освобожденные от кожицы, 1—2 ст. ложки резаной зелени и продолжайте тушить.

С кабачков молодых соскоблите кожицу, промойте, разрежьте вдоль на 2 части, затем на 4 части, каждую часть разрежьте поперек

по 3—5 см, обжарьте. Так как кабачки быстро тушатся, то их кладите в конце тепловой обработки (чтобы не переварились), добавьте тертый чеснок, веточку эстрагона или чимбру, закройте крышкой, до готовности доведите в духовом шкафу.

При подаче в тарелки разложите мясо с кабачками, полейте соусом, посыпьте рубленым укропом; оформите веточками сельдерея.

Баранина — 800 г — 1 кг, кабачки — 5—6 шт., лук репчатый — 3 головки, жир свиной — 3 ст. ложки, масло растительное — 1 ст. ложка, вино — 2 ст. ложки, уксус — 2 ст. ложки, зелень укропа — 1/2 пучка, помидоры — 4—6 шт., мука пшеничная — 1 ст. ложка, соль, перец черный молотый, эстрагон или чимбру — 1 веточка.

161. БАРАНИНА, ТУШЕННАЯ С БАКЛАЖАНАМИ

Обработанную мякоть баранины (от задней ноги или лопатки) нарежьте по 1—2 куска на порцию, отбейте, посолите, посыпьте перцем, запанируйте в муке, обжарьте с двух сторон до румяной корочки.

Обработанные баклажаны нарежьте ломтиками толщиной 8—10 мм, положите в соленый кипяток на 10—15 мин, затем выдержите под прессом, чтобы стекла горькая жидкость, запанируйте в муке, обжарьте с обеих сторон до румяной корочки. Репчатый лук и лук-порей нарежьте соломкой, слегка спассеруйте.

Обработанные стручки фасоли нарежьте на 2—4 части, в зависимости от величины стручка. Помидоры освободите от кожицы и семян, нарежьте ломтиками, перец сладкий без семян — соломкой.

В казанок сложите обжаренную баранину с баклажанами и овощами, добавьте резаный укроп с петрушкой, соль, перец черный молотый, чимбру, чтобы все продукты были покрыты бульоном, и под закрытой крышкой тушите до готовности баранины и овощей. Чимбру выньте из готового блюда.

Перед подачей мясо с баклажанами посыпьте резаной зеленью.

В это блюдо при тушении можно добавить 1/2 стакана сухого столового вина.

Баранина — 1 кг, масло топленое — 3 ст. ложки, лук репчатый — 2 головки, мука пшеничная — 1 ст. ложка, перец сладкий стручковый — 2/3 шт., лук-порей — 1/4 стебля, баклажаны — 4—5 шт., фасоль стручковая — 1 стакан, помидоры — 5—6 шт., соль, перец черный молотый, зелень петрушки и укропа — 1 пучок, чеснок — 3—4 зубчика, чимбру, вино — 1/2 стакана.

162. САЛЬНИК ИЗ ВНУТРЕННОСТЕЙ БАРАШКА

Подготовленные внутренности барашка (сердце, легкие, печень) промойте, печень обдайте кипятком, откиньте на дуршлаг, промойте от сгустков белка, нарежьте.

Мелкорезаный шпик поджарьте на сковороде, затем положите внутренности барашка, обжарьте с добавлением репчатого лука, посолите, переложите в казанок, влейте 2—3 ст. ложки воды, тушите до готовности, охладите, пропустите через мясорубку, фарш заправьте перцем молотым, мелко-резаной зеленью петрушки, укропа, резаным зеленым луком, слегка спассерованным на масле, добавьте взбитое сырое яйцо, 1 ст. ложку пшеничных сухарей, 1 ст. ложку сливок, коньяка или столового вина (для лучшего вкуса), хорошо вымешайте.

Желудок барашка вычистите, промойте в нескольких водах с солью, зачистите, промойте еще раз, вымачивайте в холодной воде 12—15 часов, меняя 3—5 раз воду. На сковороде, смазанной маслом, растяните желудок, чтобы его края заходили за края сковороды, выложите фарш, разровняйте, закройте фарш краями желудка, смажьте сметаной, запекут в духовом шкафу до готовности.

Внутренности от 1 барашка, жир — 2—3 ст. ложки, шпик — 100 г, лук репчатый — 4 головки, яйца — 2 шт, сливки — 2 ст. ложки, сухари — 1 ст. ложка, зелень резаная — 3 ст. ложки, лук зеленый — 8—10 перьев, соль, перец черный молотый, сметана — 2 ст. ложки.

163. РУБЕЦ ВАРЕННЫЙ

Бараньи и свиные желудки вымойте с солью, затем зачистите, промойте, залейте холодной водой, вымачивайте в течение 12—15 часов, меняя воду 4—5 раз.

При варке подготовленный рубец положите в холодную воду, периодически снимайте пену (свернувшийся белок), добавьте нарезанные морковь, лук репчатый, корень сельдерея, петрушки, связанную в пучок зелень, соль, лавровый лист и варите до мягкости в течение 2,5—3 часов, охладите в бульоне.

Нарежьте на широкие длинные пласты, смажьте их смесью из толченого чеснока с солью, перца черного молотого, 2 ст. ложек вина сухого, 1 ст. ложки резаной зелени, сверните рулетом, перевяжите ниткой, положите в сотейник, залейте кипящей водой на 1/3 объема рулета, посолите, добавьте перец горошком, лавровый лист, веточку чимбру, несколько головок мелкого лука, быстро доведите до кипения, при-

пустите под закрытой крышкой на небольшом огне в течение 35—50 мин. С готового рулета удалите нитки, нарежьте поперек на куски.

Подайте с мамалыгой. Соус муждей или хрен с уксусом подайте отдельно.

Рубец — 1 кг, морковь — 2 шт., лук репчатый — 3 головки, по 1 корню петрушки и сельдерея, чеснок — 3—4 зубчика, чимбру — 1 веточка, зелень — 1 пучок, соль, черный перец, лавровый лист, укроп, соус муждей — 4 ст. ложки или хрен с уксусом — 3—4 ст. ложки, мука кукурузная — 1/2 стакана, вино — 2 ст. ложки.

164. ТУСЛАМА (ВАРЕННЫЙ РУБЕЦ В СОУСЕ С ЧЕСНОКОМ)

Обработайте и отварите рубец, как описано в предыдущем рецепте. Охлажденный рубец нарежьте на плоские кусочки, посолите, посыпьте перцем, запанируйте в муке, обжарьте на жире.

Сложите в сотейник, залейте соусом, добавьте сухое столовое вино, тертый чеснок или молдавскую аджику, резаную зелень, лавровый лист, перец черный, грибную муку, протушите 15—20 мин при небольшом кипении под закрытой крышкой.

Для соуса. На сковороде с разогретым жиром спассеруйте резаные коренья, добавьте муки, продолжая пассеровать. Спассерованные коренья с мукой залейте бульоном или водой, добавьте вино, спассерованный томат-пасту, соль, проварите 20—25 мин, процедите, протирая коренья.

Готовую тусламу подайте с мамалыгой.

Рубец — 1 кг, жир — 3 ст. ложки, морковь — 1 шт., лук-порей — 1/2 стебля, петрушка — 1 корень, мука пшеничная — 1 ст. ложка, вино белое сухое — 3—

4 ст. ложки, соль, перец, лавровый лист, чеснок или молдавская аджика, грибная мука — 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа, томат-паста — 1/2 ст. ложки. Гарнир: мука кукурузная — 1 стакан.

165. РУБЕЦ, ТУШЕННЫЙ С ОВОЩАМИ

Сварите рубец, как описано в рецепте 163, нарежьте тонкими широкими пластинами, нашинкуйте лапшой. На разогретой сковороде с растительным маслом обжарьте нарезанный рубец, периодически помешивая, затем переложите в казанок.

Обработанные овощи: лук-порей, морковь, корень петрушки, сельдерея, сладкий стручковый перец нашинкуйте соломкой и спассеруйте на растительном масле. Обработанные стручки фасоли нарежьте небольшими ромбиками, слегка обжарьте овощи, соедините с обжаренным рубцом, влейте бульон, разведенную спассерованную и процеженную муку, соль, перец, закройте крышкой, тушите в жарочном шкафу. В конце тепловой обработки добавьте лавровый лист, прокипяченные тертые помидоры, толченый чеснок или аджику молдавскую, резаную зелень укропа, петрушки, веточку чимбру (из готового рубца удалите).

Подайте с мамалыгой.

Рубец — 1 кг, масло растительное — 1/4 стакана, морковь — 1 шт., петрушка 1 корень, сельдерея — 1/2 корня, лук-порей — 1/2 стебля, фасоль стручковая — 2 стакана, сладкий перец — 2 шт., мука — 1 ст. ложка, соль, перец, лавровый лист, помидоры — 4—5 шт., чеснок — 4—5 зубчиков или аджика молдавская, чимбру — 1 веточка, зелень — 1/2 пучка, мука кукурузная — 1 стакан.

ИЗ ПТИЦЫ, КРОЛИКА, ЗАЙЦА

166. КУРИЦА ОТВАРНАЯ С
СОУСОМ МУЖДЕЙ

167. КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ ПО-
КИШИНЕВСКИ

168. КУРИЦА ПО-ЛЮБИТЕЛЬ-
СКИ

169. ЦЫПЛЕНОК ЖАРЕНый

170. КАВУРМА ИЗ КУРИЦЫ

171. ЧУЛАМА ИЗ ЦЫПЛЕНКА
(ЦЫПЛЕНОК В МУЧНОМ
СОУСЕ)

172. ЯХНИЕ ИЗ КУРИЦЫ
(КУРИЦА С ОВОЩАМИ)

173. ЦЫПЛЕНОК ЖАРЕНый
СО СТРУЧКАМИ ЗЕЛеноЙ
ФАСОЛИ, БАКЛАЖАНАМИ
И СОУСОМ МУЖДЕЙ

174. ЦЫПЛЯТА В ВИНОГРАД-
НОМ СОКЕ

175. ЦЫПЛЕНОК В КИСЛОМ
СОУСЕ

176. ЖАРКОЕ АППЕТИТНОЕ
В ГОРШОЧКЕ

177. ЦЫПЛЕНОК ПО-ДЕРЕ-
ВЕНСКИ

178. РАГУ ИЗ ПОТРОХОВ ПТИ-
ЦЫ С КРАСНЫМ МОЛОТЫМ
ПЕРЦЕМ

179. КРОЛИК ЖАРЕНый

180. КРОЛИК ЖАРЕНый С
ОВОЩАМИ

181. РАГУ ИЗ КРОЛИКА С
ОВОЩАМИ

182. ТОКАНА ИЗ КРОЛИКА С
КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ

183. ЗАЯЦ ЖАРЕНый

184. ПАПРИКАШ ИЗ ЗАЙЦА

166. КУРИЦА ОТВАРНАЯ С СОУСОМ МУЖДЕЙ

Тушку курицы натрите кукурузной мукой, опалите, удалите пеньки перьев, отрубите голову, удалите зоб, вырежьте анальное отверстие, разрежьте брюшко и удалите внутренности. Обработанную курицу хорошо промойте, заправьте ножки в кармашек (на брюшке сделайте надрез кожи и заправьте в него ножки), крылышки подверните. При такой заправке получаются красивее куски птицы при нарубке на порции и равномернее идет тепловая обработка. Подготовленную курицу положите в кипящую воду, доведите до кипения, снимите пену, посолите. Варите при медленном кипении, периодически снимайте пену. За 30—40 мин до конца варки добавьте морковь, нарезанную длинными ломтиками, и головку лука репчатого, разрезанную пополам и слегка подпеченную на сковороде без жира (при пережаривании корней бульон приобретает неприятный вкус и темный цвет).

Курицу для вторых блюд кладите в кипящую воду (для получения сочной курицы).

Курицу для первых блюд заливайте холодной водой (для получения ароматного, экстрактивного бульона).

При подаче курицу нарубите на порции, прогрейте в курином процеженном бульоне, разложите в тарелки; на гарнир подайте отварные стручки фасоли или мамалыгу либо отварной рис, сваренный на курином бульоне, полейте соусом муждей, оформите листьями салата и зеленью леуштыана.

Курица — 1 кг, морковь — 2 шт., лук репчатый — 1 голов-

ка, масло сливочное — 2 ст. ложки, соль, соус муждей — 4 ст. ложки, зелень резаная — 2 чайные ложки, соль, перец, мука кукурузная — 1/2 стакана или фасоль стручковая — 500 г.

167. КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ ПОКИШИНЕВСКИ

У обработанной и обсушенной курицы снимите кожу с двух груденок (филейная часть), затем снимите вначале одно, затем другое филе с косточками. От большого наружного филе отделите маленькое (внутреннее). С филе снимите наружную пленку, надрежьте сухожилия в 2—3 местах. У маленького филе удалите жилку.

На доску, смоченную молоком, положите большое филе и постепенно вбивайте поварским молоточком охлажденные сливки и размягченное сливочное масло, не повреждая нижний слой, посолите, посыпьте перцем, отбитое малое филе положите на большое. Края большого филе заверните, придавая котлете сигарообразную форму (овальную), охладите в холодильнике. Затем смажьте растертым яичным желтком с добавлением 1/2 ст. ложки растительного рафинированного или оливкового масла, запанируйте в натертом на терке черством белом хлебе, затем во взбитом яйце и крошках белого хлеба. Обжарьте в разогретом фритюре (большом количестве жира) до приобретения розовой корочки (3—5 мин), выньте из фритюра и поместите на 2—3 мин в горячий жарочный шкаф. Жарьте котлеты непосредственно перед подачей.

Готовую котлету положите на гренок (ломтик белого хлеба

без корок, поджаренный на масле).

На гарнир подайте жареный картофель, отварные стручки фасоли, запавленные маслом, котлету полейте сливочным маслом, оформите свежими огурцами, помидорами, листьями зелени, сельдерея или леуштына; наденьте на косточки папильотки из бумаги.

4 куриных филе, сливки (35% - ные) — 4—5 ст. ложек, молоко — 1 ст. ложка, масло сливочное — 3 ст. ложки, яйца — 3 шт., масло растительное — 1/2 ст. ложки, соль, перец черный, белый тертый хлеб — 1 стакан, жир для фритюра — 1 стакан, зелень, картофель — 5—6 шт., стручки зеленой фасоли — 1 стакан, помидоры — 2 шт., огурцы — 1 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, хлеб — 4 куска.

168. КУРИЦА ПО-ЛЮБИТЕЛЬСКИ

Курицу молодую (у нее окончание грудной косточки мягкое, сгибается, лапки полные, без длинных загнутых когтей) натрите кукурузной мукой, опалите, отрубите голову, лапки, концы крылышек, удалите пищевод, потроха, зоб, вырежьте анальное отверстие. Обработанную курицу промойте, дайте стечь воде, разрежьте на две половинки вдоль по позвонку. На доску положите половину курицы кожей вверх, отбейте, придавая плоскую форму. Под крылышки курицы положите обработанную куриную печеньку. В тертый чеснок с солью добавьте перец молотый, сметану. Этой смесью смажьте курицу, в неокисляющейся посуде промаринуйте в течение 4—8 часов.

На сковороду с высокими бортами с разогретым сливочным

маслом или маргарином положите подготовленную курицу кожей вверх, добавьте 1/3 стакана бульона, закройте крышкой и тушите в духовом шкафу, периодически поливая горячим соком с жиром, в котором тушится курица, до готовности и приобретения поджаристой корочки. Готовая курица должна быть мягкой, сочной.

На гарнир подайте жареный картофель, салат зеленый, нарезанный лапшой и политый салатной заправкой, свежие помидоры; оформите зеленью сельдерея или леуштыана.

Курица — 1 шт., сметана — 2 ст. ложки, соль, перец молотый, чеснок — 2—3 зубчика, масло сливочное или маргарин — 2 ст. ложки. Гарнир: картофель — 6—8 шт., масло растительное — 2—3 ст. ложки, салат — 1 пучок, салатная заправка — 2—3 ст. ложки, помидоры — 5—6 шт., зелень.

169. ЦЫПЛЕНОК ЖАРЕННЫЙ

Обработанного цыпленка разрубите на куски, надрубите позвоночник, слегка отбейте кухонным молоточком, посыпьте солью, перцем. В разогретом сотейнике с маслом обжарьте цыпленка до поджаристой корочки, затем переложите в казанок, поставьте на небольшой огонь и под закрытой крышкой доведите до готовности, поливая соком и жиром, образующимся при жарке. За 10 мин до готовности слейте лишний жир, влейте вино виноградное, по желанию добавьте тертый чеснок с солью.

Готового цыпленка полейте сочком, получившимся при жарке. На гарнир подайте от-

варной картофель с укропом либо отварные стручки фасоли.

Цыплята — 1—2 шт., масло сливочное — 3 ст. ложки, вино — 4 ст. ложки, соль, перец черный молотый, чеснок — 1—2 зубчика. Гарнир: картофель — 5—6 шт. или фасоль стручковая — 3—4 стакана, масло сливочное — 1 ст. ложка, укроп резанный — 1 ст. ложка.

170. КАВУРМА ИЗ КУРИЦЫ

Обработанную курицу обсушите, нарубите на куски, посыпьте солью, перцем, мукой, обжарьте с жиром до поджаристой корочки. В конце жарки положите мелкорезанный репчатый лук, обжарьте. Затем курицу переложите в казанок, налейте горячего бульона, протушите 20—30 мин при медленном кипении, добавьте спассерованный томат-пюре или нарезанные помидоры без кожицы, соль, перец, часть резаной зелени укропа, 4 ст. ложки вина сухого столового. В конце тепловой обработки добавьте тертый чеснок, веточку чимбру, лавровый лист, перец горошком. Чимбру из готовой кавурмы удалите.

Кавурму посыпьте резаной зеленью, на гарнир подайте мамалыгу; оформите веточкой сельдерея или леуштыана.

Курица — 1 кг, мука — 1 ст. ложка, жир — 3 ст. ложки, лук — 2—3 головки, томат — 1 ст. ложка или помидоры — 5—6 шт., соль, перец черный, лавровый лист, зелень резаная — 2—3 ст. ложки, чеснок — 4—5 зубчиков, чимбру, вино — 4 ст. ложки, мука кукурузная — 1/2 стакана.

171. ЧУЛАМА ИЗ ЦЫПЛЕНКА (ЦЫПЛЕНОК В МУЧНОМ СОУСЕ)

Подготовленных цыплят нарубите на части. В сотейник с кипящей соленой водой положите обработанные и нарезанные корни петрушки, моркови, «букет» зелени, 1 лавровый лист, 3—4 горошины перца, небольшие целые грибы (белые, шампиньоны), все прокипятите 10 мин, затем положите нарубленных цыплят, кусочек сливочного масла, влейте белое столовое вино, немного разведенной лимонной кислоты (которые улучшают вкус мяса и делают его белее). Воды налейте столько, чтобы она на 1/3 покрыла цыплят и припустите под крышкой до готовности (в течение 30—40 мин). Сваренные грибы и цыплят выньте, бульон процедите. Цыплят накройте влажной марлей, чтобы не высыхали.

Для соуса. Муку слегка спассеруйте (не зажаривая) на сливочном масле и разведите бульоном от припускания цыплят, прокипятите 15—20 мин, периодически помешивая, затем процедите, чтобы не было комков. В процеженный соус добавьте мелко нарезанные репчатый лук и грибы, слегка спассерованные на сливочном масле, посолите, проварите 25—30 мин при медленном кипении.

Перед подачей в готовый соус положите куски припущенного цыпленка, проварите на небольшом огне 5 мин, в конце положите кусочек сливочного масла (соус должен быть густым).

Чуламу из цыпленка подайте горячей, полейте соусом. На гарнир — мамалыгу или отварные овощи, заправленные сливочным маслом.

Цыплята — 2 шт., морковь — 1 шт., петрушка — 1/2 корня, грибы — 2—3 стакана, масло сливочное — 3 ст. ложки, мука пшеничная — 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа, соль, перец черный молотый, лук репчатый — 2 головки, лавровый лист, вино — 3—4 ст. ложки, лимонная кислота. **Гарнир:** мука кукурузная — 1 стакан.

172. ЯХНИЕ ИЗ КУРИЦЫ (КУРИЦА С ОВОЩАМИ)

Обработанную молодую курицу нарубите на куски, посыпьте солью, перцем, сбрызните вином или разведенной лимонной кислотой, перемешайте, уплотните, оставьте на 20—30 мин.

На раскаленной сковороде с жиром обжарьте курицу до поджаристой корочки, переложите в казанок, налейте бульона, добавьте соль, тушите до полуготовности, затем влейте спассерованную, разбавленную и процеженную муку, прокипятите 10 мин, затем кладите подготовленные овощи.

Баклажаны вымойте, очистите от кожицы, нарежьте на кружочки толщиной 1,5—2 см, залейте кипятком, подержите в нем 10 мин, откиньте на дуршлаг, поместите под пресс для стекания горькой жидкости, запанируйте в муке, обжарьте.

Обработанные молодые кабачки нарежьте вдоль на кусочки длиной 3—4 см, шириной — 1,5—2 см, запанируйте в муке, обжарьте, затем посолите. Обработанные стручки фасоли нарежьте ромбиками, а цветную капусту разделите на кочешки. Помидоры очистите от кожицы, разрежьте на 2 части, выжмите часть семян, нарежьте ломтиками или натрите на терке.

В тушеную курицу положите кочешки цветной капусты, прокипятите 5—8 мин, добавьте фасоль, баклажаны, спассерованный лук, помидоры, мелко нарезанный красный сладкий перец, а в конце тепловой обработки — обжаренные кабачки, тертый чеснок, резаную зелень, 1—2 лавровых листа, молотый красный перец. Под закрытой крышкой при медленном кипении доведите до готовности.

Курицу с овощами в горячем виде разложите в тарелки, посыпьте мелкорезаной зеленью.

Курица — 1 кг, соль, перец, мука — 1/2 ст. ложки, вино — 2—3 ст. ложки, лимонная кислота, баклажаны — 2 шт., кабачки — 2—3 шт., фасоль стручковая — 2 стакана, помидоры — 4—6 шт., лук репчатый — 3 головки, чеснок — 2—3 зубчика, зелень резаная — 3—4 ст. ложки, цветная капуста — 10 кочешков, перец стручковый сладкий — 2 шт., перец красный молотый, лавровый лист.

173. ЦЫПЛЕНОК ЖАРЕНый СО СТРУЧКАМИ ЗЕЛеной ФАСОЛИ, БАКЛАЖАНАМИ И СОУСОМ МУЖДЕЙ

Обработанного цыпленка разрубите на 4 части, слегка отбейте, придав плоскую форму, посолите, посыпьте перцем, запанируйте в муке, обжарьте в сотейнике на топленом масле до румяной корочки, подлейте 3—4 ст. ложки вина или бульона, поставьте в жарочный шкаф, закройте крышкой. Во время тепловой обработки периодически поливайте соком и жиром, выделяющимися при жарении цыпленка. Готового цыпленка переложите в другую посуду, сок слейте в кастрюлю, добавь-

те 2—3 ст. ложки воды, тертый чеснок с солью, доведите до кипения, процедите.

Баклажаны обработайте, как описано в предыдущем рецепте. Стручки зеленой фасоли очистите от жилок, промойте, обсушите, нарежьте на 2—4 части, в зависимости от величины стручка, сложите в кастрюлю, влейте немного бульона, положите соль, сливочное масло, под закрытой крышкой припустите до готовности.

При подаче на блюдо с листьями зеленого салата выложите куски обжаренного цыпленка, обжаренные баклажаны, припущенные стручки фасоли, дольки свежих помидоров; оформите листьями леуштыана или сельдерея. Соус муждей подайте отдельно.

Цыпленок — 1 шт., соль, перец, масло топленое — 3 ст. ложки, мука кукурузная — 1 ст. ложка, мука пшеничная — 1 ст. ложка, вино — 4 ст. ложки, баклажаны — 2 шт., стручки фасоли — 3 стакана, помидоры — 2—3 шт., чеснок — 2—3 зубчика, зелень леуштыана или сельдерея, зеленый салат.

174. ЦЫПЛЯТА В ВИНОГРАДНОМ СОКЕ

Обработанных небольших цыплят разрубите на 4 части, посолите, посыпьте перцем, сбрызните вином, смажьте сметаной, оставьте на 20—30 мин, обжарьте на жире до румяной корочки, затем влейте белый виноградный сок, закройте крышкой, поставьте в духовой шкаф, доведите до готовности в течение 20—25 мин, периодически поливая соком и жиром, чтобы цыплята не были сухими, а с равно-

мерной поджаристой корочкой. Если виноградный сок сладкий, добавьте немного лимонного сока.

Сок от жарки цыплят слейте, процедите. На сковороду, где жарились цыплята, подлейте 3—4 ст. ложки бульона, прокипятите, процедите, соедините с сочком, добавьте соль, перец черный молотый по вкусу, доведите до кипения.

При подаче цыплят загарнируйте жареными кабачками или жареным картофелем, маринованными яблоками или маринованным виноградом, оформите зеленью сельдерея или леуштыяна, полейте сочком.

Цыплята — 2 шт., сок виноградный — 1/2 стакана, вино — 2 ст. ложки, маргарин или масло сливочное — 4 ст. ложки, кабачки — 3—4 шт. или картофель — 4—5 шт., маринованные яблоки — 2—3 шт., маринованный виноград — 1 гронка, соль, перец черный молотый, сметана — 1 ст. ложка, зелень сельдерея или леуштыяна.

175. ЦЫПЛЕНОК В КИСЛОМ СОУСЕ

Обработанного цыпленка разрубите на 4 части, посолите, посыпьте перцем, сбрызните вином, оставьте на 20—30 мин, смажьте сметаной, обжарьте на жире до румяной корочки, до готовности доведите под закрытой крышкой в духовом шкафу, периодически поливая соком и жиром, образующимися при жарке.

В сотейник, где жарился цыпленок, добавьте мелкорезанные лук-порей, корень петрушки, сельдерея, слегка спассеруйте (не зажаривая), добавьте 1/2 ст. ложки муки, немного поджарьте, влейте бульон, на небольшом

огне при медленном кипении проварите 20—30 мин. В конце варки положите 1 лавровый лист, веточку чимбру, крупно дробленный перец горошком, затем лавровый лист и чимбру удалите, протрите коренья, процедите, цыпленка залейте соусом, добавьте лимонный сок, прокипятите 5 мин, посыпьте резаной зеленью. Соус должен быть немного жиже, чем для чуламы. Цыпленка в соусе подают горячим с добавлением нарезанного кружочками лимона.

На гарнир подайте припущенные стручки фасоли или мамалыгу.

Цыплята — 1 кг, мука пшеничная — 1/2 ст. ложки, масло топленое — 3 ст. ложки, лук-порей — 1/3 стебля, сельдерея — 1/2 корня, петрушка — 1 корень, лимон (небольшой) — 4 кружочка, соль, лавровый лист, чимбру — 1 веточка, перец горошком — 3—5 шт., резаная зелень. *Гарнир*. фасоль стручковая — 800 г или кукурузная мука — 1 1/2 стакана, маслины — 8—10 шт.

176. ЖАРКОЕ АППЕТИТНОЕ В ГОРШОЧКЕ

У куриной печени удалите желчь, промойте, обдайте кипятком, обсушите, слегка обжарьте. Свиную пастроу молдавскую или мушку нарежьте по 1 куску на порцию. Толстый или тонкий край говядины либо вырезку зачистите от сухожилий и пленок, нарежьте вдоль волокон на 4 куска, слегка отбейте, посолите, посыпьте перцем, сбрызните вином, обжарьте. Обработанную курицу молодую или цыплят нарубите на куски, отбейте, посолите, поперчите,

обжарьте на сливочном или топленом масле.

Обработанный картофель нарежьте «чесночком», если мелкий — используйте целиком, обжарьте до румяной корочки на растительном масле.

Грибы сушеные замочите в воде с добавлением молока (для большего аромата грибов) на

ца, резаную зелень укропа и петрушки, закройте крышкой, до готовности доведите в духовом шкафу.

Вырезка — 300 г, пастрома или мушка молдавская — 100 г, цыпленок — 500 г, печень куриная от 1—2 цыплят, лук репчатый — 2—3 головки, картофель — 4—6 шт., грибы сушеные — 6—10 шт.,



3—5 часов, затем промойте теплой водой, отварите до мягкости, откиньте на дуршлаг (если в грибах остался песок, промойте их еще раз). Подготовленные таким образом грибы нарежьте ломтиками, обжарьте с луком на сливочном или топленом масле.

В керамический горшочек уложите обжаренные продукты, залейте подсоленными сливками, добавьте бульона, 1 лавровый лист, 4—6 горошин душистого пер-

молоко — $1/2$ стакана, сливки — $3/4$ стакана, вино сухое столовое — 1 ст. ложка, масло сливочное — 3 ст. ложки, масло растительное — 1 ст. ложка, зелень петрушки и укропа резаная — 2 ст. ложки, соль, перец черный молотый, лавровый лист.

177. ЦЫПЛЕНОК ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Обработанного цыпленка разрежьте на части, смажьте смесью

из сметаны, соли, перца черного, белого сухого вина, в неокисляющейся посуде оставьте на 30—40 мин.

В разогретый сотейник с жиром положите куски цыпленка кожей вверх, в духовом шкафу обжарьте, периодически поливая жиром, до румяной корочки (до полуготовности), добавьте 2—3 ст. ложки бульона, периодически поливайте соком и жиром, полученным при жарке цыплят, затем добавьте обжаренные грибы с луком, нарезанный «чесночком» и обжаренный картофель, помидоры без кожицы, нарезанные ломтиками, влейте сливки или сметану, бульон, столовую ложку пшеничных толченых сухарей (для связи), зелень резаную, закройте крышкой и поставьте в духовой шкаф с небольшой температурой на 15—20 мин.

При подаче в тарелки положите куски цыплят, картофель, полейте соусом с грибами, посыпьте зеленью.

Цыпленок — 1 кг, сметана или сливки — 1 стакан, грибы свежие — 2 стакана, лук репчатый — 3 головки, масло топленое или маргарин — 2 ст. ложки, вино — 1 ст. ложка, сухари — 1 ст. ложка, помидоры — 2—4 шт., зелень, картофель — 8 шт., соль, перец черный молотый.

178. РАГУ ИЗ ПОТРОХОВ ПТИЦЫ С КРАСНЫМ МОЛОТЫМ ПЕРЦЕМ

Обработанные потроха птицы промойте, обсушите, крупные разрежьте на части, мелкие оставьте целиком, посыпьте солью, красным молотым перцем.

На сковороде с жиром обжарьте потроха с частью лука, пере-

ложите в казанок, налейте бульона и тушите до полуготовности. Нарезанный соломкой остальной репчатый лук слегка пассеруйте с жиром, затем добавьте также нарезанные морковь, корень петрушки, сладкий красный перец без семян и продолжайте пассерование. Небольшой картофель нарежьте «чесночком», обжарьте отдельно.

Потроха, стуженные до полуготовности, соедините с обжаренными овощами, влейте белый соус (муку пассеруйте, разведите водой или бульоном, процедите), добавьте помидоры, очищенные от кожицы и нарезанные или натертые на терке, часть резаной зелени, лавровый лист. В конце тепловой обработки добавьте тертый чеснок, до готовности доведите в духовом шкафу.

При подаче в тарелки разложите рагу, посыпьте мелкорезаной зеленью укропа.

Потроха — 600 г, лук репчатый — 2—3 головки, жир — 3 ст. ложки, соль, лавровый лист, перец красный молотый, мука пшеничная — 1 ст. ложка, морковь — 2 шт., петрушка — 1 корень, перец сладкий стручковый — 3 шт., помидоры — 3—4 шт., картофель — 8—10 шт., чеснок — 3—4 зубчика, зелень укропа и петрушки.

179. КРОЛИК ЖАРЕНЫЙ

Обработанную тушку кролика (см. рецепт 181) натрите смесью из тертого чеснока с солью с добавлением вина или уксуса и растительного масла, лаврового листа, оставьте для маринования на 4—6 часов в холодном месте. Затем кролика смажьте сметаной, положите на лист с жиром спинкой вверх, обжарьте в духовом шкафу (вна-

чале на большом огне, затем огонь уменьшите), периодически поливая соком, выделяющимся при обжаривании, и вином для равномерного прожаривания и получения хрустящей корочки.

Готового кролика переложите в другую посуду, сочок слейте, процедите, снимите лишний жир, налейте 3—4 ложки бульона в посуду, в которой жарился



кролик, прокипятите, процедите, соедините с сочком, уварите. При подаче полейте этим сочком кролика (можно добавить тертого чеснока).

Кролик — 1 шт., вино — 1/2 стакана, масло растительное — 1 ст. ложка, жир — 3 ст. ложки, чеснок — 3—4 зубчика, соль, перец черный молотый, лавровый лист, сметана — 2 ст. ложки.

180. КРОЛИК ЖАРЕНый С ОВОЩАМИ

Окорочка и почечную часть подготовленного кролика за-

шпигуйте посоленным и поперченным салом, нарезанным тонкими кусочками. Кролика посолите, посыпьте молотым перцем, сбрызните вином, оставьте на 1—2 часа. В грудную часть кролика положите нарезанные кусками морковь, корень петрушки, лук репчатый, чеснок. Тушку кролика смажьте сметаной и обжаривайте на сковороде с жиром в духовом шкафу, поливая соком, выделяющимся при жарке, и вином, доведите до готовности.

Кролик — 1 шт., овощи — 300—400 г, жир — 2—3 ст. ложки, сметана — 1—2 ст. ложки, вино — 1/3 стакана, соль, перец черный, сало — 50 г, чеснок — 4—5 зубчиков.

181. РАГУ ИЗ КРОЛИКА С КАБАЧКАМИ

У тушки кролика удалите сердце, печень, легкие, почки, горловину, отрубите лапки по первый сустав, залейте холодной подсоленной водой на 8—10 часов (для белизны мяса), затем обсушите.

Подготовленного кролика нарубите на куски, посыпьте солью, перцем молотым, мелко-резанными луком, укропом, сладким перцем, полейте вином с уксусом, растительным маслом, положите 2—3 лавровых листа, перец горошком, веточки чимбру (при жарке удалите), оставьте для маринования в прохладном месте на 3—6 часов — если кролик молодой, и на 15—20 часов — если старый. Куски мяса с овощами несколько раз перемешайте за это время, чтобы кролик лучше пропитался ароматом специй и овощей.

Промаринованные куски кро-

лика обжарьте на раскаленной сковороде с жиром, перемешивая, чтобы не подгорели овощи и кролик. Обжаренные куски кролика переложите в казанок, влейте бульона, посолите, тушите до мягкости. В конце тепловой обработки добавьте нарезанные кусочками обжаренные кабачки, рубленый чеснок, резаную зелень, лавровый лист. Тушите под закрытой крышкой.

Кролик небольшой — 1 кг, лук-порей — 1/2 стебля, перец стручковый сладкий — 3 шт., кабачки — 4—5 шт., жир — 3 ст. ложки, помидоры — 4—5 шт., соль, перец молотый, лавровый лист, укроп — 1/2 пучка, чимбру — 1 веточка, вино — 1/4 стакана, уксус — 1/5 стакана, растительное масло — 2 ст. ложки.

182. ТОКАНА ИЗ КРОЛИКА С КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ

Кролика обработайте, замаринуйте и обжарьте, как для рагу из кролика. При обжаривании посыпьте красным молотым перцем.

Куски обжаренного кролика переложите в казанок, влейте 3—4 ст. ложки бульона, столько же вина белого сухого, соль по вкусу. На небольшом огне под закрытой крышкой тушите до мягкости, перемешивая, поливая соком с жиром от тушения, в конце добавьте рубленый чеснок, резаную зелень. К токани из кролика подайте мамалыгу.

Кролик — 800 г, лук репчатый — 3—4 головки, соль, перец красный молотый, вино — 1/4 стакана, уксус — 1/5 стакана, масло растительное — 1/4 стакана, чимбру — 1 веточка, чеснок — 3—4 зубчика, зелень. Гарнир: мука кукурузная — 1 1/2 стакана.

183. ЗАЯЦ ЖАРЕНЫЙ

Обработайте тушку зайца, для этого сделайте надрез на животе, круговые надрезы на лапках, отделите ножом кожу от мяса. Снимите ее чулком от хвоста к голове, затем снимите кожу с головы, удалите зубы и глаза, внутренности и потроха (сердце, печень, легкие). У печени осторожно срежьте желчный пузырь, освободите от пленок, отрубите ножки по первый сустав, промойте, обсушите. Залейте холодной водой, оставьте на 2—3 часа в холодном месте. Затем переложите в посуду с маринадом (см. рецепт 155, только вместо вина возьмите уксус) и выдерживайте в нем зайца в течение нескольких часов или до суток (в зависимости от возраста). Периодически перемешивайте куски зайца с овощами для равномерного маринования. Выньте из маринада, обсушите. Нашпигуйте салом и чесноком, смажьте сметаной, положите на лист с жиром спинкой вверх. Обжаривайте в жарочном шкафу, периодически поливая жиром с соком и вином. Готовность определите проколом острием ножа в окорочках, у шеи (в толстых местах). Выделяющийся белый сок указывает, что заяц готов. С листа слейте сочок, снимите лишний жир, на лист налейте 2—4 ст. ложки воды, прокипятите, соедините с сочком, уварите, добавив тертый чеснок с солью. Этот сочок подайте отдельно в соуснике.

Заяц — 1 шт., шпик — 100 г, чеснок — 4—5 зубчика, вино — 1/3 стакана, соль, перец, сметана — 3—4 ст. ложки, жир — 2—3 ст. ложки.

184. ПАПРИКАШ ИЗ ЗАЙЦА

Обработанного зайца разрубите на куски, промаринуйте, как описано в предыдущем рецепте, выньте из маринада, обсушите, посыпьте красным сладким перцем, обжарьте на сковороде со свиным салом до румяной корочки, добавьте резаный лук, обжарьте, перемешивая мясо с луком, переложите в казанок или сотейник, добавьте пассерованный томат-

пюре, немного горячего бульона, соль по вкусу, потушите при закрытой крышке до мягкости. В конце тепловой обработки добавьте тертый чеснок, перец черный, лавровый лист.

Заяц — 1/2 тушки, лук репчатый — 4—5 головок, чеснок — 2—4 зубчика, перец красный молотый, сало — 2 ст. ложки, томат — 1½ ст. ложки, мука пшеничная — 1/2 ст. ложки, соль, перец черный молотый, лавровый лист.







БЛЮДА НА ГРАТАРЕ

- 185. ТОЛСТОЛОБИК НА ГРАТАРЕ
- 186. КАРП НА ГРАТАРЕ
- 187. АНТРЕКОТ НА ГРАТАРЕ
- 188. ФИЛЕ НА ГРАТАРЕ
- 189. ФИЛЕ СВИНОЕ НА ГРАТАРЕ
- 190. ФИЛЕ ГОВЯЖЬЕ НА ГРАТАРЕ
- 191. БИФСТЕКС НА ГРАТАРЕ
- 192. МИТИТЕИ
- 193. ЭСКАЛОП НА ГРАТАРЕ

- 194. КОСТИЦА НА ГРАТАРЕ
- 195. КЫРНЭЦЕЙ НА ГРАТАРЕ
- 196. СВИНАЯ ГРУДИНКА НА ГРАТАРЕ
- 197. ШНИЦЕЛЬ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ НА ГРАТАРЕ
- 198. БАРАНИНА НА ГРАТАРЕ
- 199. КОТЛЕТЫ ОТБИВНЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ НА ГРАТАРЕ
- 200. БАРАШЕК НА ГРАТАРЕ
- 201. ЦЫПЛЕНОК НА ГРАТАРЕ
- 202. ШАШЛЫК ИЗ ПЕЧЕНИ НА ГРАТАРЕ
- 203. ПЕЧЕНЬ НА ГРАТАРЕ
- 204. ПЕЧЕНЬ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ НА ГРАТАРЕ
- 205. БАКЛАЖАНЫ НА ГРАТАРЕ
- 206. ШАШЛЫК ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ НА ГРАТАРЕ
- 207. КУКУРУЗА НА ГРАТАРЕ



185. ТОЛСТОЛОБИК НА ГРАТАРЕ

Обработанную рыбу разделайте на филе без костей, посолите, сбрызните вином, растительным маслом, оставьте на 20—30 мин для маринования.

Подготовленную рыбу обжарьте с двух сторон на раскаленной решетке гриля, смазанной шпиком, сразу после жарки рыбу посыпьте перцем.

Подайте с овощным гарниром или жареным картофелем, полейте соусом муждей, оформите зеленью петрушки или сельдерея.

Рыба — 1 кг, вино — 2 ст. ложки, растительное масло — 2 ст. ложки, соль, перец. Гарнир: картофель — 8—10 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, соус муждей — 4 ст. ложки, помидоры — 4 шт., зелень петрушки или сельдерея — 4—5 веточек.

186. КАРП НА ГРАТАРЕ

Обработанную рыбу разделайте на филе, нарежьте на куски, если карп небольшой — используйте целиком, посыпьте солью, перцем, сбрызните белым сухим вином или разведенной лимонной кислотой, растительным маслом, перемешайте, оставьте на 30—40 мин.

На раскаленную и смазанную свиным шпиком решетку гриля положите куски рыбы, обжарьте с двух сторон, до готовности доведите в духовом шкафу.

На блюдо с листьями зеленого салата выложите рыбу, оформите дольками помидоров, ломтиками лимона, маслинами, маринованными фруктами, веточками зелени сельдерея или леуштыя. Соус муждей подайте отдельно.

Карп — 1 кг, соль, перец черный, вино белое сухое — 2 ст. ложки, масло растительное — 2 ст. ложки,

помидоры — 4—6 шт., лимон, маслины — 10—12 шт., зелень сельдерея — 1—2 веточки, соус муждей — 4 ст. ложки, маринованные фрукты — 10—12 шт.

187. АНТРЕКОТ НА ГРАТАРЕ

Антрекот готовят из вырезки или тонкого, толстого края (поясничной и спинной части). Вымытое мясо обсушите, зачистите от пленок и сухожилий, нарежьте по одному куску на порцию. При нарезке нож держите под углом 45°. Нарезанные куски слегка отбейте, придавая овальную форму, смажьте оливковым или рафинированным растительным маслом, обжарьте на сильно разогретой решетке гриля с двух сторон до готовности. Сразу после жарки посолите, посыпьте перцем.

Антрекот полейте соусом муждей, гарнируйте дольками свежих помидоров и огурцов, маринованными патиссонами, зеленым луком. Оформите листьями салата, зеленью петрушки или леуштыя.

Вырезка — 700 г, масло — 1 ст. ложка, соль, перец, помидоры — 4—6 шт., огурцы — 2 шт., патиссоны маринованные — 2 шт., зеленый лук — 10—15 перьев, зелень — 6—8 листьев, соус муждей — 1/3 стакана.

188. ФИЛЕ НА ГРАТАРЕ

Говяжью вырезку вымойте, обсушите, зачистите от пленок и сухожилий, нарежьте куски из средней части вырезки толщиной 35—40 мм (при нарезке нож держите под прямым углом). Мясо слегка отбейте (до толщины 30—40 мм). Чем тоньше кусок и больше площадь обжарки, тем мясо получится менее сочным. Отбитое мясо сложите в посуду, сбрыз-

ните рафинированным растительным маслом и вином, перемешайте, уплотните, оставьте на 30—40 мин.

Нагретую решетку гриля смажьте куском свиного шпика, положите мясо и обжарьте его с двух сторон. Солью и перцем посыпьте сразу после жарки. Мясо, посоленное до жарки, выделяет при обжаривании на гриле лишнюю влагу. Перец молотый при жарке на гриле сгорает, придавая мясу неприятный вкус.

Подайте с дольками помидоров, зеленым луком, маринованными фруктами, дольками лимонов; оформите листьями салата. Соус муждей подайте отдельно.

Вырезка — 600 г, масло растительное — 1 ст. ложка, вино — 1 ст. ложка, лук зеленый — 10—12 перьев или лук репчатый — 2 головки, помидоры — 4 шт., салат зеленый — 5—6 листиков, маринованные сливы — 10 шт., лимон — 1/2 шт., соль, перец черный молотый, соус муждей — 4 ст. ложки.

189. ФИЛЕ СВИНОЕ НА ГРАТАРЕ

Вырезку вымойте, обсушите тканью, зачистите от пленок и сухожилий, сделайте вдоль волокон проколы, зашпигуйте разрезанными дольками чеснока. Если мясо нежирное, зашпигуйте его охлажденным шпиком, нарезанным лапшой. Зашпигованную вырезку сбрызните вином, рафинированным маслом, посыпьте солью, перцем, оставьте на 30—50 мин для маринования в неокисляющейся посуде.

Промариновавшуюся вырезку наденьте на шпажку и обжарьте на раскаленной решетке гриля, смазанной шпиком. Мясо периодически переворачивайте для равномерного прожаривания, жарьте до полной прожарки.

При подаче филе нарежьте на кусочки поперек волокон, соедините, придавая вид целой вырезки, выложите на блюдо, оформите маринованными фруктами или ягодами, свежими помидорами, огурцами, нарезанными кружками, репчатым луком, смешанным с мелко нарезанным укропом, оформите листьями салата, веточками сельдерея или леуштыана. Соус муждей подайте отдельно.

Вырезка свиная — 2—4 шт., масло растительное рафинированное — 2—3 ст. ложки, вино столовое — 4 ст. ложки, соль, перец черный молотый, маринованные фрукты — 10—15 шт., помидоры — 3—4 шт., огурцы — 2 шт., лук репчатый — 2 головки, чеснок — 4—5 зубчиков, укроп резаный — 1 ст. ложка, зелень сельдерея — 4—5 веточек, листья салата — 3—4 шт., соус муждей — 1/3 стакана.

190. ФИЛЕ ГОВЯЖЬЕ НА ГРАТАРЕ

Вырезку подготовьте, как описано в рецепте 189, сделайте проколы вдоль волокон и зашпигуйте охлажденным салом, нарезанным тонкими кусочками, посоленными и поперченными. Зашпигованную вырезку посолите, смажьте оливковым или растительным рафинированным маслом, сбрызните вином, добавьте резаный лук-порей, веточки укропа, перец горошком, оставьте на 1,5—2 часа. Во время маринования мясо периодически переворачивайте, чтобы оно равномерно промариновалось. Остальной процесс приготовления и подачи такой же, как и филе жареного свиного.

Вырезка — 1 кг, масло — 2 ст. ложки, вино столовое сухое — 2 ст. ложки, укроп, лук-порей — 1/3 стебля, шпик, соль, перец черный молотый.

191. БИФШТЕКС НА ГРАТАРЕ

Подготовленную вырезку говяжьей зачистите от пленок и сухожилий, нарежьте из утолщенной части (головки) попереk волокон, держа нож под прямым углом, по одному куску на порцию, слегка отбейте (до толщины 15—20 мм), придав округлую форму. Затем мясо смажьте растопленным топленым маслом, сбрызните вином, оставьте на 10—15 мин.

На сильно разогретой и смазанной шпиком решетке гратаря обжарьте бифштексы с двух сторон. Сразу после жарки или в самом конце жарки посыпьте свежемолотым черным перцем, солью.

Бифштекс гарнируйте дольками свежих помидоров, маринованными патиссонами, луком зеленым, нарезанным и связанным в пучок кольцами из перца сладкого красного или лука-порея, полейте соусом муждей, оформите веточками петрушки или леуштыана.

Вырезка — 700 г, масло топленое — 1 ст. ложка, вино сухое столовое — 1 ст. ложка, шпик — 15 г, соль, перец черный молотый, помидоры — 4 шт., лук зеленый — 10 перьев, перец сладкий красный — 1 шт., маринованные патиссоны — 4 шт., зелень петрушки или леуштыана.

192. МИТИТЕИ

Для приготовления мититеев берется 2/3 мяса первого сорта и 1/3 мяса, где больше грубой соединительной ткани: от шеи, голяшки. В этом случае готовые мититеи получаются пышнее. Если говядина нежирная, добавьте еще кусочек сала (шпик) или свинины; мититеи получаются лучше с добавлением телятины.

Мясо говяжье промойте, обсушите, освободите от сухожилий,

пленок, нарежьте кусками по 30—50 г, посолите, перемешайте, положите в эмалированную или фаянсовую посуду, оставьте на 2—3 часа при комнатной температуре (мясо лучше промаринуется), закройте крышкой и оставьте на сутки в холодном месте. Чем дольше маринуется мясо, тем пышнее получаются мититеи.

Мясо пропустите через мясорубку, в конце пропустите сало с зубчиками очищенного чеснока, добавьте перец свежемолотый черный и красный, соду питьевую, холодную воду, вымешайте, хорошо выбейте на столе. Оставьте для созревания на 3—4 часа в холодном месте, затем фарш разделайте в виде колбасок. Для этого у ручной мясорубки снимите сетку, поставьте трубочку из жести в виде воронки, диаметр цевки которой равен диаметру решетки, заверните зажимное кольцо.

На смазанный растительным маслом лист положите мититеи. Нижний ряд мититеев смажьте растительным маслом, уложите следующий ряд. Смазанные маслом мититеи не будут прилипать друг к другу. Лист с мититеями до жарки поместите в холодильник.

Раскаленную решетку гратаря смажьте шпиком. При жарке мититеи переворачивайте для равномерного прожаривания и получения поджаристой корочки.

К мититеям подайте зеленый горошек консервированный, свежие помидоры, лук зеленый или репчатый, соленья; оформите салатом зеленым, веточками леуштыана. Соус муждей подайте отдельно.

Мясо — 800 г — 1 кг, шпик — 30 г, чеснок — 4—5 зубчиков, сода питьевая — 1/2 чайной ложки, вода — 4—5 ст. ложек, перец черный и красный молотый, соус муждей — 3—4 ст. ложки, соль, зелень сель-

деря или леуштяна. Гарнир: помидоры — 4 шт., зеленый горошек — 1 банка, салат зеленый — 3—4 листика, лук зеленый — 10—12 перьев или лук репчатый — 1—2 головки, соленья.

193. ЭСКАЛОП НА ГРАТАРЕ

Обработанную мякоть свиной корейки без костей нарежьте поперек волокон по 2 шт. на порцию, слегка отбейте, посолите, смажьте маслом, обжарьте на решетке гратаря с двух сторон. Сразу после жарки посыпьте перцем.

Эскалоп подайте со свежими или солеными помидорами, огурцами, луком зеленым или репчатым, патиссонами, оформите зеленью, полейте соусом муждей.

Корейка — 700 г, масло растительное рафинированное — 1 ст. ложка, соль, перец черный молотый, помидоры — 4—6 шт., огурцы — 2—3 шт., лук репчатый — 1—2 головки или лук зеленый — 10—12 перьев, патиссоны — 2—3 шт., соус муждей — 1/4 стакана, зелень.

194. КОСТИЦА НА ГРАТАРЕ

Корейку вымойте, обсушите тканью, срежьте лишний жир, нарежьте поперек волокон по одной котлете с косточкой на порцию. Косточку зачистите от пленки и мяса, часть косточки отрубите. Котлету слегка отбейте, сбрызните белым сухим вином, оливковым или растительным маслом, оставьте на 20—30 мин.

На раскаленной решетке гратаря, смазанной шпиком, обжарьте с двух сторон, готовую котлету сразу посыпьте перцем черным молотым, солью. На косточку наденьте папильотку из бумаги.

На гарнир к костице подайте жареный картофель, свежие помидо-

ры, корнишоны, оформите зеленью. Соус муждей подайте отдельно или полейте им котлету. Костицу можно подать с гарниром, как для мититеев, или с любым другим овощным гарниром.

Свинина — 600—700 г, вино — 1—2 ст. ложки, масло растительное — 1 ст. ложка, соль, перец черный молотый.

Гарнир: картофель — 8—10 шт., помидоры — 4 шт., масло сливочное — 1 ст. ложка, корнишоны, зелень, соус муждей — 2—3 ст. ложки.

195. КЫРНЭЦЕЙ НА ГРАТАРЕ

Мясо свиное и говяжье промойте, обсушите, освободите от сухожилий и пленок, нарежьте на куски, посолите, перемешайте, уплотните, оставьте для маринования на 10—15 часов или до суток в холодном месте. Затем говяжье мясо пропустите через мясорубку. Свиное мясо с чесноком пропустите через мясорубку с крупной решеткой, фарши соедините, посолите, посыпьте перцем, добавьте холодного бульона или воды (чем мясо жирнее, тем меньше добавляется бульона), хорошо перемешайте. У свиной черевы один край завяжите шпагатом и через мясорубку с особой трубочкой, описанной в рецепте 192, на которую наденьте череву, заполните ее, придавая форму колбасок и перекручивая их. Кырнэцей обжарьте на смазанной шпиком решетке гратаря.

Разложите по 2 кырнэцея (по 2 колбаски) на порцию, на гарнир подайте нарезанные дольками свежие помидоры, корнишоны, лук репчатый, нарезанный соломкой или набор других овощей, оформите листьями салата, зеленью леуштяна или петрушки. Соус муждей подайте отдельно.

Мясо свиное — 700 г, мясо говяжье — 300 г, чеснок — 2—4 зубчика, бульон — 3—4 ст. ложки, черева — 60—70 см, помидоры — 4—6 шт., соль, перец черный молотый, корнишоны — 3—4 шт., лук репчатый — 2—3 головки, листья салата — 5—6 шт., зелень, соус муждей — 4—5 ст. ложек.

196. СВИНАЯ ГРУДИНКА НА ГРАТАРЕ

Грудинку вымойте, обсушите, вырежьте грудную кость (если она не удалена при разделке туши), от заднего края грудинки срежьте оставшуюся часть пашины (жилистое мясо), нарежьте на куски с ребрышками по 1—2 на порцию, посолите, добавьте мелкорезанный лук, сбрызните растительным маслом, белым сухим вином, положите крупнодробленый терец горошком, 2—3 лавровых листа, веточки зелени, перемешайте, уплотните, оставьте для маринования на 4—6 часов в холодном месте. Промаринованную грудинку освободите от пряностей.

Обжарьте на разогретой и смазанной шпиком решетке гратара до готовности. На гарнир подайте дольки свежих помидоров, огурцов, лук зеленый, гогошары маринованные, нарезанные соломкой. Грудинку полейте соусом муждей, посыпьте мелкорезанным укропом; оформите зеленью петрушки и листьями салата.

Грудинка свиная — 1 кг, соль, перец горошком — 5—7 шт., лавровый лист — 2—3 шт., масло растительное — 2 ст. ложки, вино — 3 ст. ложки, лук репчатый — 1—2 головки, лук зеленый — 1 пучок. Гарнир: огурцы — 1 шт., помидоры — 4 шт., гогошары маринованные — 2 шт., укроп резаный — 1—2 ст. ложки, салат зеленый — 5 листьев, соус муждей — 4—5 ст. ложки.



197. ШНИЦЕЛЬ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ НА ГРАТАРЕ

Обработанную телятину из внутренней части задней ноги или почечной части нарежьте поперек волокон широкими кусками по 1 на порцию, отбейте до толщины 6—8 мм, придавая овальную форму, смажьте сливочным или оливковым маслом, оставьте на 20—30 мин. На сильно разогретой и смазанной шпиком решетке гриля обжарьте с двух сторон до полной готовности. Сразу после жарки посолите, посыпьте перцем.

На гарнир к шницелю подайте овощи: свежие помидоры, огурцы, корнишоны, маринованные фрукты, зеленый или репчатый лук, нарезанный соломкой, либо маринованные гогошары, нарезанные соломкой; оформите листьями зеленого салата, веточками зелени петрушки, сельдерея или леуштыана. Отдельно подайте соус муждей.

Телятина — 800 г, масло сливочное — 1 ст. ложка, соль, перец черный молотый. Гарнир: помидоры — 4 шт., лук зеленый — 1 пучок или лук репчатый — 1 головка, маринованные фрукты — 15 шт., гогошары — 2—3 шт., корнишоны, огурцы, зелень сельдерея, листья салата, соус муждей — 4 ст. ложки.

198. БАРАНИНА НА ГРАТАРЕ

У подготовленной баранины мякоть срежьте с поясничной части вместе с пашиной или со спинной части вместе с покровкой, нарежьте поперек волокон по одному куску на порцию, положите в неокисляющуюся посуду, посолите, посыпьте перцем, сбрызните вином, растительным маслом, оставьте на 4—5 часов для маринования. Перед жаркой мясо свер-



ните спиралью (толстой частью внутрь), проколите шпажкой. Решетку гриля смажьте шпиком, обжарьте мясо до готовности на сильном огне.

При подаче мясо снимите со шпажки на тарелку или блюдо. На гарнир подайте дольки свежих помидоров, огурцов, репчатый лук, нарезанный кольцами, или салат из стручков зеленой фасоли; оформите веточкой сельдерея, листьями салата. Соус муждей подайте отдельно

Баранина — 1 кг, масло растительное — 2 ст. ложки, вино сухое столовое — 2—3 ст. ложки, соль, перец черный молотый, салат — 6—8 листьев, зелень сельдерея — 4—5 веточек, помидоры — 4—6 шт., огурцы — 2 шт., лук репчатый — 2 головки, зелень укропа — 4 веточки, соус муждей — 4—5 ст. ложек.

199. КОТЛЕТЫ ОТБИВНЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ НА ГРАТАРЕ

Корейку баранины зачистите от сухожилий, нарежьте по одному куску с косточкой на порцию. Косточку зачистите от мяса, жира и пленки, часть отрубите под углом 45°. Котлету слегка отбейте, смажьте растительным маслом, оставьте на 10—15 мин.

На раскаленной решетке гриля, смазанной шпиком, обжарьте с двух сторон до поджаристой корочки. Сразу после жарки посолите, посыпьте перцем.

На блюдо, оформленное листьями салата, положите котлеты. На гарнир подайте дольки свежих помидоров, «снопик» связанных кольцом из гогошара перьев зеленого лука или лук репчатый, нарезанный кольцами и смешанный с резаным укропом, маринованные фрукты, дольки лимона. Оформите веточкой сельдерея или леуш-

тяна. На гарнир можно подать баклажаны, жаренные на гриле (см. рецепт 205). Соус муждей подайте отдельно

Баранина — 800 г, масло растительное рафинированное — 1 ст. ложка, соль, перец черный молотый. Гарнир: помидоры — 5—6 шт., маринованные фрукты — 15 шт., лук зеленый — 1 пучок или лук репчатый — 1—2 головки, сельдерей — 2 веточки, соус муждей — 3—4 ст. ложки, лимон — 1/2 шт., укроп резаный — 1 ст. ложка.

200. БАРАШЕК НА ГРАТАРЕ

Приготавливается из задней ноги и поясничной части молодого барашка. Мясо освободите от костей, пленок и сухожилий, нарежьте по одному куску на порцию, отбейте, придав овальную форму, смажьте топленым или растительным маслом, сбрызните сухим белым вином, оставьте на 1—2 часа для маринования.

На очищенную раскаленную решетку гриля, смазанную шпиком, положите барашка, обжарьте с двух сторон до готовности (каждую сторону обжаривайте 5—7 мин). Сразу после жарки посолите и посыпьте перцем черным молотым.

К жареному барашку подайте дольки свежих помидоров, зеленый лук в виде пучка («снопика»), маринованные фрукты, оформите веточками сельдерея, листиками зеленого салата. Соус муждей подайте отдельно.

Баранина — 1 кг, масло топленое — 1 ст. ложка, вино — 2 ст. ложки, соль, перец черный молотый. Гарнир: помидоры — 4 шт., лук зеленый — 1 пучок, маринованные фрукты — 10—12 шт., зелень — 4 веточки, салат зеленый — 4 листика, соус муждей — 4 ст. ложки.

201. ЦЫПЛЕНОК НА ГРАТАРЕ

Цыпленка натрите кукурузной мукой, опалите, отрубите голову, удалите зоб, горло, разрежьте брюшко, удалите внутренности, промойте хорошо в воде, обсушите тканью, разрубите цыпленка на две части вдоль по позвоночнику, слегка отбейте, посолите, посыпьте перцем с внутренней стороны, сбрызните вином, смажьте маслом оливковым, оставьте на 50—60 мин.

Обжарьте цыплят на решетке гриля. Во время жарки цыплят периодически смазывайте топленным маслом.

К цыпленку на гриле подайте маринованные фрукты, помидоры, корншоны, нарезанный зеленый салат, политый салатной заправкой, оформите зеленью леуштына или петрушки. Соус муждей подайте отдельно.

Цыплята — 2 шт., масло топленое — 1 ст. ложка, соль, перец черный молотый, вино — 1 ст. ложка. Гарнир: маринованные фрукты — 15 шт., корншоны — 2—3 шт., салат зеленый — 8—10 листьев, заправка салатная — 1—2 ст. ложки, помидоры — 2 шт., зелень — 2—4 веточки, соус муждей.

202. ШАШЛЫК ИЗ ПЕЧЕНИ НА ГРАТАРЕ

Печень баранью и свиную промойте, обсушите, удалите желчные протоки, нарежьте на куски, посолите, так же нарежьте корейку копченую свиную, лук репчатый нарежьте кольцами. Нанизывайте на шпажку нарезанную печень, чередуя с луком и корейкой. Обжарьте на смазанной шпиком решетке гриля, периодически поворачивая. Сразу после жарки посыпьте перцем черным молотым.

Подайте с репчатым и зеленым луком, помидорами, полейте соу-

сом муждей оформите листьями салата, зеленью сельдерея или леуштына.

Печень — 500 г, корейка или грудинка копченая — 100 г, лук репчатый — 2—3 головки, соль, перец черный молотый. Гарнир: помидоры — 8 шт., лук зеленый — 10 перьев, соус муждей — 4 ст. ложки, зелень, листья салата зеленого.

203. ПЕЧЕНЬ НА ГРАТАРЕ

Печень баранью или свиную промойте, обсушите, вырежьте желчные протоки, нарежьте на плоские куски, слегка отбейте. Обжарьте с двух сторон на решетке гриля, предварительно смазанной шпиком. Сразу после жарки посолите и посыпьте перцем.

Подайте, как шашлык из печени (см. рецепт 202).

Печень — 600 г.

204. ПЕЧЕНЬ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ НА ГРАТАРЕ

У печени домашней птицы (курицы, индейки, гуся) удалите желчный пузырь, промойте холодной водой, нарежьте кусочками, положите в кипящую подсоленную воду на 1—2 мин, откиньте на дуршлаг, промойте водой, удаляя свернувшиеся сгустки белка, обсушите.

Ветчину или мушку молдавскую нарежьте такими же кусочками, как и печень, лук репчатый — кольцами. Печень, ветчину, лук, чередуя, нанизывайте на шпажку, обжарьте на гриле (перед жаркой решетку смажьте шпиком). После жарки посыпьте перцем черным молотым.

При подаче обжаренную печень снимите со шпажек, на гарнир подайте свежие помидоры, нарезанные дольками, зеленый горошек, маринованные фрукты, лук зеле-

ный; оформите зеленью леуштыана или сельдерея. Соус муждей подайте отдельно.

Печень — 400 г, ветчина или мушка молдавская — 150 г, лук репчатый — 1—2 головки, лук зеленый — 1 пучок. Гарнир: помидоры — 5—6 шт., маринованные фрукты, зеленый горошек — 4 ст. ложки, соль, перец черный молотый, соус муждей — 1/2 стакана, зелень леуштыана.

205. БАКЛАЖАНЫ НА ГРАТАРЕ

Баклажаны мелкие промойте, срежьте плодоножку, разрежьте на ломтики вдоль, положите в кипящую подсоленную воду на 8—10 мин, откиньте на дуршлаг, положите под пресс для стекания горькой жидкости. Подготовленные баклажаны смажьте растительным маслом, обжарьте на гратаре с двух сторон. После жарки посыпьте перцем черным молотым, подайте с соусом муждей.

Баклажаны — 4—6 шт., масло растительное — 2 ст. ложки, соль, перец, соус муждей — 2—3 ст. ложки.

206. ШАШЛЫК ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ НА ГРАТАРЕ

Для приготовления шашлыка используют свежие молодые грибы: шампиньоны, белые, подберезовики, подосиновики. После холодной обработки шампиньоны положите в холодную подкисленную лимонной кислотой воду, чтобы не потемнели. У обработанных грибов отделите шляпки от ножек, поварите в подсоленной воде 5—10 мин, откиньте на дуршлаг, чтобы стекла вода. Мелкие грибы отварите для шашлыка целиком.

Шляпки грибов и маленькие грибы целиком нанизывайте на шпажку, чередуя с репчатым луком, нарезанным кольцами, и тонко нарезанными кусочками сала или ветчины. Обжарьте шашлык на гратаре. Сразу после жарки посыпьте перцем, кроме шашлыка из шампиньонов, которые имеют нежный вкус.

Шашлык можно жарить на сковороде, для этого продукты нанизывают на деревянные палочки, размером по диаметру сковороды.

На гарнир к шашлыку подайте помидоры, зеленый или репчатый лук, оформите веточками зелени леуштыана.

Шашлык можно приготовить из сушеных грибов. Перебранные и промытые белые сушеные грибы замочите на 3—5 часов (в зависимости от степени сушки) в молоке с добавлением воды, затем промойте горячей водой, отварите до мягкости в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг. Остальной процесс приготовления, как описано выше.

Грибы — 800 г, лук репчатый — 2 головки, ветчина — 100 г, соль, перец черный молотый. Гарнир: помидоры — 4—5 шт., зеленый лук — 10 перьев, зелень леуштыана — 2—4 веточки.

207. КУКУРУЗА НА ГРАТАРЕ

У кукурузы молочной спелости снимите листья, кукурузные рыльца (усики). На решетку гратаря, смазанную шпиком, положите початки, обжаривайте на среднем огне без пламени, периодически переворачивайте, жарьте до слегка поджаристой поверхности. После жарки посолите, подайте в горячем виде со сливочным маслом.

Кукуруза — 4 початка, масло сливочное — 3 ст. ложки, соль.

КОПЧЕНОСТИ

- 208. МУШКА МОЛДАВСКАЯ
- 209. БУЖЕНИНА
- 210. ПАСТРОМА ГОВЯЖЬЯ
- 211. ПАСТРОМА СВИНАЯ
- 212. ПАСТРОМА КИШИНЕВСКАЯ
- 213. ПАСТРОМА ГУСИНАЯ
- 214. КОРЕЙКА КОПЧЕНАЯ
- 215. ТОКАНА, ОБЖАРЕННАЯ ВПРОК
- 216. КОЛБАСА СВИНАЯ ДОМАШНЯЯ
- 217. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШПИКА
- 218. ЗЕЛЬЦ

208. МУШКА МОЛДАВСКАЯ

Приготавливается из доброкачественного свиного охлажденного (то есть через 2—3 дня после убоя) окорока. Зачистите ножом загрязненные места, промойте, обсушите, удалите кости, разрежьте мякоть в длину по слоям (боковой, наружный, верхний), подрежьте неровности, сала оставьте не более 1,5—2 см, остальное срежьте. Кусок мяса должен получиться прямоугольной формы с овальными краями.

Подготовленное мясо натрите солью (1 стакан) с добавлением 1 чайной ложки сахара и селитры (можно и без нее), сложите в деревянную посуду, залейте рассолом, оставьте на 3—5 суток в холодном помещении, затем выньте из рассола, проколите с одной стороны, пропустите шпагат и подвесьте на сутки для стекания рассола и созревания мушки (в помещении должна быть температура 4—6°C). Затем мушку коптите при температуре 70—80°C в течение 3—4 часов.

Прокопченную мушку положите в котел с водой с первоначальной температурой 90—95°C, варите без кипения при температуре 80—85°C 2—2,5 часа, затем выньте из воды, подвесьте за шпагат на палки, охладите до температуры 8—10°C.

На 10 л рассола: соль — 1,6—1,8 кг, перец душистый горошком — 25 шт., гвоздика — 4—5 шт., лавровый лист — 4—6 шт.

209. БУЖЕНИНА

Приготавливается из охлажденного, то есть через 2—3 дня после убоя, окорока молодой свинины. Окорок зачистите ножом, промойте, обсушите ткань, освободите от костей, снимите шкуру с салом, оставив тонкий слой до 1 см.



В подготовленном окороке сделайте проколы для лучшего прохождение маринада, смажьте смесью из соли, сахара, натертого или толченого чеснока, свеже-молотого черного перца, небольшого количества растительного масла, вина, воды. Сложите в неокисляющуюся посуду салом вниз, покрыв сверху остатками смеси, поставьте в холодное место на 5—7 суток, периодически переворачивая и смазывая маринадом.

Подготовленный окорок положите на раскаленный противень, поместите в жарочный шкаф. Вначале жарьте при большой температуре, чтобы на поверхности образовалась корочка, которая не даст вытечь соку, затем температуру уменьшите. Мясо периодически переворачивайте и поливайте соком и жиром, выделяющимися при обжаривании. Жирный окорок поливайте горячей водой.

Если окорок получится с поджаристой корочкой, но еще сыроват, накройте его белой бумагой, смоченной водой. По мере высыхания бумагу смачивайте. Готовность определите проколом острием ножа в толстой части. При выделении белого сока буженина считается готовой. Готовую буженину снимите с листа, охладите.

На 5 кг окорока: соль — 4 ст. ложки, сахар — 1 чайная ложка, перец черный молотый — 1/2 ст. ложки, масло растительное — 1—2 ст. ложки, чеснок — 3—4 головки, вода — 1/2 стакана, вино — 1/2 стакана.

210. ПАСТРОМА ГОВЯЖЬЯ

Приготавливается из говяжьей вырезки или тонкого и толстого краев (поясничной и спинной части). Мясо снимите с костей, зачистите от сухожилий, пленок, нарежьте в длину толщиной 2—

3 см, весом 700—800 г (куски мяса коптят целиком).

Подготовленное мясо смажьте смесью, сложите в деревянные чистые плотные ящики, поместите в холодное место на 4—6 суток. Во время созревания мяса через каждые 10—12 часов перекалывают верхние слои мяса вниз и наоборот. Промаринованное мясо подвесьте, коптите 4—6 часов при температуре 85—90°C. Готовую пастрому охладите, храните в прохладном помещении в подвешенном состоянии.

На 10 кг сырья: соль — 250 г, чеснок — 3 головки, сахар — 2 чайные ложки, перец черный молотый — 4—5 чайных ложек, вода — 1½ стакана.

211. ПАСТРОМА СВИНАЯ

У обработанной свинины (шейно-лопаточная часть) удалите позвонки, нарежьте мякоть вдоль кусками прямоугольной формы по линиям расслоения мышц толщиной 4—5 см.

Подготовленные куски мяса натрите смесью из соли, чеснока толченого или пропущенного через мясорубку, добавьте в смесь сахар-песок (меньше будет выделяться сока при копчении), черный молотый перец и воду, размешайте, сложите в чистые плотные деревянные ящики, пересыпая слою смесью. Во время созревания мясо перекалывайте через сутки: верхние слои вниз, нижние вверх для равномерного маринования и пропитывания ароматом приправ. Для созревания поставьте мясо в холодное место на 3—6 суток (чем дольше мясо маринуется, тем лучше его качество).

Промаринованное мясо запетляйте, подвесьте на вешала (палки), коптите, регулируя влажность

воздуха, при температуре 65—85°С в течение 4—6 часов, охладите.

Мясо готово, когда температура внутри прокола достигнет 68—70°С; охладите в подвешенном состоянии до температуры 10—12°С.

Маринад на 5 кг мяса: соль — 1/2 стакана, чеснок — 200 г, перец черный молотый — 3 чайные ложки, сахар — 2 чайные ложки, вода — 3/4 стакана.

212. ПАСТРОМА КИШИНЕВСКАЯ

Корейку свиную (поясничную и спинную часть) вымойте, обсушите тканью, мясо снимите с костей, срежьте отростки позвоночника, выровняйте, срезая надрезы. Засолите, как пастрому свиную.

Промаринованное мясо (каждый кусок) заверните в целлофан, перевяжите шпагатом с двух концов, посередине сделайте петлю и подвесьте на палки и коптите, регулируя влажность воздуха, при температуре 70—85°С в течение 5—6 часов. Пастрома готова, когда внутри прокола температура достигнет 70°С. Продукт охладите в подвешенном состоянии до 10—12°С.

213. ПАСТРОМА ГУСИНАЯ

Хорошего качества пастрома получается из молодых гусей средней жирности, охлажденных.

Обработанный гусь промойте, обсушите, удалите пеньки перьев, разрежьте вдоль по позвоночнику на 2 части. Готовят пастрому гусиную как на костях, так и снятую с костей.

Подготовленные половинки гуся натрите смесью, как для пастры свинной (см. рецепт 211), особенно тщательно в суставах, сложите в чистые плотные деревянные ящики и выдерживайте в холодном помещении 4—5 суток при температуре не выше 4—5°С. После этого

тушку гуся за перевязанные шпагатом лапки подвесьте на палки, для стекания рассола на 3—5 часов, коптите при температуре 80—95°С в течение 6—8 часов, охладите в подвешенном состоянии до температуры 8—10°С.

214. КОРЕЙКА КОПЧЕНАЯ

Корейку свиную (поясничную и спинную часть) вымойте, обсушите тканью, снимите с костей, срежьте отростки позвоночника, выровняйте, срезая надрезы.

Подготовленное мясо натрите смесью из соли, сахара (на 10 кг свинины 8—9 ст. ложек соли и 1 чайную ложку сахара), сложите в деревянную посуду (чистые, плотные ящики), пересыпая слои смесью. Оставьте на 24—36 часов в холодном месте, переложите в бочончики, залейте рассолом, разместите, оставив на 6—8 суток в помещении с температурой 5—6°С.

Мясо выньте из рассола, в холодном помещении подвесьте на 20—30 часов для стекания рассола и созревания корейки, затем замочите на 1 час в холодной воде для удаления лишней соли, промойте в теплой воде, подвесьте на палки на 1—2 часа, чтобы стекла вода, затем коптите в течение 15—20 часов при температуре 55—65°С.

После копчения охладите в подвешенном состоянии.

Для рассола: на 10 литров воды: соль — 1,3—1,4 кг, сахар — 3 ст. ложки, 5—8 гвоздик, перец черный молотый — 1 чайная ложка.

215. ТОКАНА, ОБЖАРЕННАЯ ВПРОК

Мясо свиное промойте, обсушите, удалите пленки и сухожилия, нарежьте на куски по 50—70 г. В сотейник с толстым дном положи-

те мелко нарезанное свиное сало. Сало растопите, в раскаленный сотейник с салом положите небольшим слоем подготовленную свинину, посолите, посыпьте перцем красным молотым, обжарьте до румяной корочки, в конце жарки положите перец горошком, лавровый лист, закройте крышкой, в жарочном шкафу доведите до полной готовности, периодически перемешивая мясо и поливая жиром, выделяющимся при жарке.

Обжаренное мясо с жиром сложите в стерилизованную 0,5-литровую банку, накройте крышкой, простерилизуйте 20 мин, закатайте. Банку поставьте крышкой вниз, накройте тканью, оставьте для продолжения стерилизации на сутки.

Перед употреблением на сковороде с разогретым жиром от токаны обжарьте нарезанный кубиками репчатый лук, выложите из банки токану, обжарьте с луком на небольшом огне, в конце добавьте тертый чеснок.

На 1 кг свинины: лук репчатый — 2 головки, лавровый лист — 3 шт., перец черный горошком — 8—10 шт., перец красный молотый, соль — по вкусу.

216. КОЛБАСА СВИНАЯ ДОМАШНЯЯ

Промытое, обсушенное свиное мясо нарежьте на куски, посолите, оставьте на 5—10 часов в холодном месте для маринования. Часть мяса пропустите через мясорубку с крупной решеткой. 1/3 подготовленного мяса нарежьте мелкими кубиками, положите перец черный горошком и красный молотый, тертый чеснок, влейте воды или бульона (не более 3/5 стакана, если свинина жирная, воды или бульона добавьте меньше), хорошо вымешайте.

Если свиная оболочка (черева) соленая, предварительно замочите ее, промойте, вывертывая, в нескольких водах, подержите в холодной воде до набивания колбасы. Набейте мясо в оболочки, как описано в рецепте 195 для кырзцевев. Плотнo не наполняйте фаршем, чтобы оболочку можно было свернуть спиралью (круг в круг), затем поместите в жарочный шкаф с температурой 200—220°C до готовности (на 20—25 мин). Если при проколе острием ножа выделяется белый сок, колбаса готова.

Охлажденную колбасу сложите в керамическую посуду, залейте растопленным свиным салом. Храните в сухом месте.

Если колбаса приготавливается для хранения, бульона в фарш не наливайте и набивайте колбасу плотнее, соли, перца положите больше.

На 1 кг колбасы: свинина — 1,7 кг, соль — 2 чайные ложки, чеснок — 1 головка, перец черный горошком — 1 чайная ложка, перец красный горький — по вкусу, вода или бульон — 3/5 стакана.

217. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШПИКА

1-й способ

Для посола срежьте сало с корейки, окорока, выровняйте края, нарежьте продолговатыми кусками, сделайте надрезы во всю длину куска через 2—3 см для лучшей засолки и натрите солью. На дно посуды насыпьте соли 1,5—2 см, на нее положите куски сала, при укладке каждый ряд пересыпьте солью. Последний слой сала посыпьте солью больше, поставьте небольшой груз для равномерного просаливания. Процесс просаливания шпика продолжается около 20 дней. Приготовленный шпик храните в прохладном помещении.

2-й способ

Сало по этому способу засолите небольшими кусками. Засоленный шпик, как описано выше, продержите 7—10 дней, плотно уложите в стерилизованные банки, закройте крышкой, поставьте в холодное место.

Засоленный этим способом шпик долгое время сохраняет свои вкусовые качества.

218. ЗЕЛЬЦ

Обработанную свиную голову разрубите на 2 части, удалите мозги, затем разрубите поперек, тщательно промойте; язык зачистите от слизи, отрежьте горловину, промойте. Сердце разрежьте, зачистите от сгустков крови, промойте. Кусочки шкурки, уши, ножки обдайте кипятком, очистите остатки щетины; у ножек удалите копытца, промойте.

Все обработанные продукты залейте холодной водой, меняя ее несколько раз, на 3—4 часа, затем промойте еще раз. Продукты залейте холодной водой с расчетом на выкипание (при добавлении воды во время варки вкус зельца ухудшается), дайте закипеть, снимите пену, положите перец горошком, лавровый лист, нарезанные крупными кусками лук, морковь, корень петрушки, варите при медленном кипении 4—5 часов. За 30 мин до конца варки положите лавровый лист, «букет» зелени, соль, перец душистый, гвоздику. Сердце, язык варятся быстрее, поэтому выньте их раньше, с языка снимите шкурку. Сваренную головизну и другие продукты охладите,

отделите от костей, нарежьте крупными кусками, сложите в посуду, влейте немного процеженного бульона, заправленного по вкусу солью, перцем молотым, тертым чесноком.

Обработанный свиной желудок промойте, ошпарьте, очистите от внутренней оболочки, еще раз промойте и залейте на 2—3 часа холодной водой. Подготовленный желудок наполните фаршем, уложите куски в длину, чтобы красиво получались при нарезке на порции, зашейте с концов, сложите в кастрюлю, залейте горячим процеженным бульоном, варите при медленном кипении в течение часа, выньте из бульона на противень, сверху положите груз, охладите.

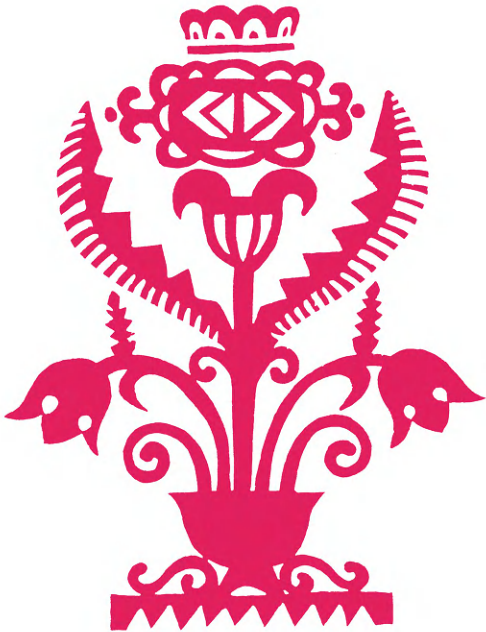
Если зельц приготавливается в формах, то подготовленные продукты укладываются в посуду слоями, заливаются заправленным бульоном (15—20% к весу сырья), формы ставят на водяную баню, варят 2—2,5 часа, охлаждают в помещении с температурой 6—8°C в течение 10—12 часов.

Охлажденный зельц выложите на блюдо, нарежьте на порции; оформите зеленью. Хрен с уксусом или соус муждей подайте отдельно.

Так же готовится и головизна в форме.

Головизна — 3 кг, уши, ножки, шкурка, язык, сердце от 1 поросенка, лавровый лист — 2—3 шт., лук репчатый — 2 головки, морковь — 1 шт., петрушка — 1 корень, соль, перец черный молотый — по вкусу.





ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

- 219. САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ
- 220. САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ СО СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ (ВИТАМИННЫЙ)
- 221. САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ
- 222. САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ЛУКА С БРЫНЗОЙ
- 223. САЛАТ ИЗ ЛУКА-ПОРЕЯ
- 224. САЛАТ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ С СОУСОМ МУЖДЕЙ

- 225. САЛАТ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ
- 226. САЛАТ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ЗЕЛЕННОЙ ФАСОЛИ И ПОМИДОРОВ
- 227. САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ
- 228. САЛАТ ВЕСЕННИЙ
- 229. САЛАТ МОЛДАВСКИЙ
- 230. САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ
- 231. САЛАТ ИЗ КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ
- 232. САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ХРЕНОМ
- 233. САЛАТ ИЗ ВАРЕННОЙ СВЕКЛЫ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ
- 234. САЛАТ ИЗ КОЛЬРАБИ
- 235. САЛАТ ИЗ РЕВЕНЯ С ХРЕНОМ И ЯБЛОКАМИ
- 236. САЛАТ ПО-ДОМАШНЕМУ
- 237. САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕННОГО СЛАДКОГО ПЕРЦА
- 238. САЛАТ ИЗ ГОГОШАР
- 239. САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ
- 240. САЛАТ ИЗ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ОГУРЦОВ И ГОГОШАР
- 241. САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ С ОГУРЦАМИ И КУКУРУЗОЙ
- 242. САЛАТ ОВОЩНОЙ С КУКУРУЗОЙ
- 243. САЛАТ ИЗ ТЫКВЫ С ЯБЛОКАМИ
- 244. САЛАТ ИЗ ФРУКТОВ
- 245. КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ СО СМЕТАНОЙ
- 246. КАРТОФЕЛЬ МОЛОДОЙ ОТВАРНОЙ С ЧЕСНОКОМ
- 247. КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С БРЫНЗОЙ
- 248. КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ГРИБАМИ
- 249. КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
- 250. КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ С ЛУКОМ
- 251. МОЛОДОЙ ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ЛУКОМ И СОУСОМ МУЖДЕЙ

252. ЧУЛАМА ИЗ КАРТОФЕЛЯ
253. ЯХНИЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ
254. КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ПЕЧЕНЬЮ
255. ПАПРИКАШ ИЗ КАРТОФЕЛЯ
256. КАРТОФЕЛЬ МОЛОДОЙ ТУШЕННЫЙ С СОУСОМ МУЖДЕЙ
257. КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ
258. КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С КАБАЧКАМИ
259. МУСАКА ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ
260. КАПУСТА, ЗАПЕЧЕННАЯ С БРЫНЗОЙ
261. КАПУСТА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ГРИБАМИ
262. КАПУСТА КРАСНОКОЧАННАЯ ТУШЕНАЯ
263. КАПУСТА ЦВЕТНАЯ ЗАПЕЧЕННАЯ
264. ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ГРИБАМИ
265. КОЛЬРАБИ С МАСЛОМ
266. КОЛЬРАБИ, ТУШЕННАЯ С БАКЛАЖАНАМИ
267. КОЛЬРАБИ, ФАРШИРОВАННАЯ МЯСОМ
268. КОЛЬРАБИ, ТУШЕННАЯ С ПОМИДОРАМИ
269. КАБАЧКИ ЖАРЕННЫЕ С ЧЕСНОКОМ
270. КАБАЧКИ В СУХАРЯХ
271. БИТОЧКИ ИЗ КАБАЧКОВ
272. КАБАЧКИ В СМЕТАНЕ
273. КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ
274. ПЛОВ ИЗ КАБАЧКОВ
275. КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩАМИ И РИСОМ
276. КАБАЧКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ПОМИДОРАМИ
277. КАБАЧКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ
278. КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ И РИСОМ
279. МУСАКА ИЗ КАБАЧКОВ
280. БАКЛАЖАНЫ ЖАРЕННЫЕ

281. БАКЛАЖАНЫ ЖАРЕННЫЕ В ЛЬЕЗОНЕ
282. БАКЛАЖАНЫ, ТУШЕННЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ
283. БАКЛАЖАНЫ, ТУШЕННЫЕ С ПОМИДОРАМИ
284. БАКЛАЖАНЫ, ТУШЕННЫЕ С ГОГОШАРАМИ
285. ЯХНИЕ ИЗ БАКЛАЖАНОВ
286. ГИВЕЧ
287. ЗАПЕКАНКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ С БРЫНЗОЙ
288. БАКЛАЖАНЫ В МАРИНАДЕ С ТОМАТОМ
289. ЗАКУСКА ИЗ КВАШЕНЫХ БАКЛАЖАНОВ
290. БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩАМИ
291. ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ БАРАНИНОЙ С ГРИБАМИ
292. ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ С ЛУКОМ
293. ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ, ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ И РИСОМ
294. ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРИБАМИ С РИСОМ
295. ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ РИСОМ И МЯСОМ
296. ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ТВОРОГОМ, ЗАПЕЧЕННЫЙ
297. СВЕКЛА ТУШЕНАЯ
298. СТРУЧКИ ФАСОЛИ С СОУСОМ МУЖДЕЙ
299. СТРУЧКИ ФАСОЛИ С МАСЛОМ
300. ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ С ЛУКОМ
301. МУСАКА ИЗ СТРУЧКОВ ЗЕЛеной ФАСОЛИ
302. ЯХНИЕ ИЗ ФАСОЛИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ
303. ЧУЛАМА ИЗ СТРУЧКОВ ФАСОЛИ В БЕЛОМ СОУСЕ
304. ОВОЩНАЯ ТОКАНА С РИСОМ
305. УРЗИКА

306. ПЛОВ ИЗ КРАПИВЫ
 307. ЛУК-ПОРЕЙ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРИБАМИ
 308. ПЛОВ ИЗ ОВОЩЕЙ С РИСОМ
 309. АССОРТИ ОВОЩНОЕ
 310. ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ
 311. ТЫКВА ЗАПЕЧЕННАЯ
 312. ТЫКВА, ПРИПУЩЕННАЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ
 313. ТЫКВА, ТУШЕННАЯ С САХАРОМ И МАСЛОМ
 314. ПУДИНГ ИЗ ТЫКВЫ С ЛАПШОЙ
 315. ПУДИНГ ИЗ ТЫКВЫ С РИСОМ
 316. ЗАПЕКАНКА ИЗ ТЫКВЫ
 317. БИТОЧКИ ИЗ МАСЛЯТ ИЛИ ОПЯТ С ЛУКОМ «ФРИ»
 318. ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ С ФАСОЛЬЮ
 319. ТОКАНА ИЗ ГРИБОВ С МАМАЛЫГОЙ
 320. ГРИБНОЙ ГУЛЯШ С ПЕРЦЕМ
 321. ЖАРКОЕ С ОПЯТАМИ
 322. ЗАПЕКАНКА ИЗ ОПЯТ С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ
 323. МУКА ГРИБНАЯ



219. САЛАТ ЗЕЛЕНый

Зеленый салат переберите, отрежьте корешки, удалите поврежденные листья, промойте в нескольких водах в свободной посуде, обсушите в дуршлаге. Непосредственно перед подачей нарежьте соломкой, добавьте мелко-резанный укроп, полейте салатной заправкой, размешайте.

В салатницу на 2—3 листика зеленого салата горкой выложите заправленный салат; оформите веточкой петрушки.

Салат зеленый иногда подается с яйцом, отваренным вкрутую, нарезанным дольками или кружочками.

Салат зеленый — 1 пучок, укроп резаный — 2 ст. ложки, салатная заправка (рецепт 64) — 1/2 стакана, яйца — 2—3 шт., петрушка — 1—2 веточки.

220. САЛАТ ЗЕЛЕНый СО СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ (ВИТАМИННЫЙ)

Обработанный салат нарежьте небольшими кусочками. Свежий огурец очистите, нарежьте мелкой соломкой или натрите на терке с крупными делениями. Обработанный зеленый лук нашинкуйте. Перед подачей подготовленные продукты соедините, посыпьте мелко-резанным укропом, полейте салатной заправкой, размешайте.

В салатницу на 2—3 листика зеленого салата горкой выложите заправленный салат; оформите веточками петрушки.

Этот салат также можно подать с майонезом, в который добавьте 2 ст. ложки сметаны.

Салат зеленый — 1/2 пучка, огурцы свежие — 2 шт., укроп резаный — 2 ст. ложки, петрушка — 2—3 веточки, лук зеленый — 5 стеблей, салатная заправка (рецепт

64) — 1/2 стакана или сметана — 2 ст. ложки, майонез — 2 ст. ложки,

221. САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ

Подготовьте овощи. Салат зеленый нарежьте соломкой, лук зеленый — небольшими кусочками, помидоры, огурцы, редис — кружочками. У нескольких редисок отрежьте корешок, нарежьте кожицу в виде лепестков, но оставьте несколько маленьких зеленых листиков. Салат, зеленый лук и укроп соедините, полейте салатной заправкой.

В салатницу на несколько листиков зеленого салата выложите горкой заправленный салат, вокруг уложите огурцы, помидоры, редис, чередуя их, оформите редисом и зеленью.

К салату можно подать брынзу и зеленый чеснок.

Салат зеленый — 1 пучок, помидоры — 2 шт., огурцы — 2 шт., редис — 5 шт., лук зеленый — 10 перьев, укроп резаный — 1—2 ст. ложки, салатная заправка (рецепт 64) — 1/2 стакана, соль.

222. САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА С БРЫНЗОЙ

1-й способ

Обработанный зеленый лук нарежьте небольшими кусочками, очищенный вареный картофель — кубиками, соедините, добавьте мелкорезаный щавель, соль, черный молотый перец, масло растительное, резаный укроп, осторожно перемешайте, выложите горкой в салатницу, оформите нарезанной брынзой, веточками зелени.

Зеленый лук — 1/2 пучка, картофель — 2—3 шт., брынза — 150 г, щавель резаный — 3 ст. ложки, укроп резаный — 1 ст. ложка, масло

растительное — 3 ст. ложки, зелень, соль, перец черный молотый.

2-й способ

Перед подачей обработанный нарезанный зеленый лук полейте заправкой, состоящей из майонеза, сметаны, горчицы, осторожно размешайте.

В салатницу на листья зеленого салата горкой выложите заправленный зеленый лук, посыпьте тертой брынзой, смешанной с мелкорезаным укропом.

Зеленый лук — 1 пучок, майонез — 2 ст. ложки, сметана — 2 ст. ложки, брынза молдавская — 100 г, горчица — 1/3 чайной ложки, зеленый салат — 2—3 листика, укроп резаный — 2 ст. ложки.

223. САЛАТ ИЗ ЛУКА-ПОРЕЯ

У лука-порея для салатов используется луковица, которая имеет цилиндрическую форму и по толщине одинакова со стеблем. По сравнению с репчатым лук-порей менее острый. Верхнюю часть используйте у лука-порея в 1-е и 2-е блюда. Белую часть лука-порея промойте, нарежьте соломкой, обдайте кипятком и подержите 2—3 мин, затем отцедите, охладите.

В салатницу на листья зеленого салата выложите подготовленный лук, полейте салатной заправкой, посыпьте резаным укропом.

Лук-порей — 2 стебля, укроп резаный — 1 ст. ложка, салатная заправка (рецепт 64) — 4 ст. ложки.

224. САЛАТ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ С СОУСОМ МУЖДЕЙ

1-й способ

Стручковую фасоль переберите, промойте, удалите жилки. Если фасоль крупная, нарежьте ее на 2—3 части, мелкую оставьте целиком. Подготовленную фасоль по-

ложите в кипящую подсоленную воду, отварите, откиньте на дуршлаг, слегка обжарьте на растительном масле.

Охлажденную фасоль заправьте соусом муждей.

2-й способ

В казанок положите обработанную и нарезанную стручковую фасоль, влейте немного воды, посолите, припустите под закрытой крышкой до готовности. Слейте жидкость, охладите, заправьте соусом муждей.

Бульон от варки фасоли используйте в супы.

Фасоль стручковая — 800 г, масло растительное — 3 ст. ложки, соус муждей — 3—4 ст. ложки, соль, перец — по вкусу.

225. САЛАТ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ

Обработанную стручковую фасоль отварите в кипящей подсоленной воде до готовности, откиньте на дуршлаг, нарежьте, полейте салатной заправкой, добавьте тертый чеснок с солью, резаную зелень укропа, перемешайте, охладите.

Стручковая фасоль — 800 г, салатная заправка (рецепт 64) — 1/2 стакана, чеснок — 2—3 зубчика, укроп резаный — 1—2 чайные ложки, соль.

226. САЛАТ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ЗЕЛЕННОЙ ФАСОЛИ И ПОМИДОРОВ

С ранней стручковой фасоли жилки не удаляются. Если стручок фасоли легко ломается на части, значит фасоль молодая.

Фасоль стручковую очистите от жилок, промойте, отварите в подсоленной воде до мягкости, откиньте на дуршлаг, нарежьте ромбиками, сложите в неокисляю-

щуюся посуду, заправьте растительным маслом, уксусом, перцем черным молотым, тертым чесноком с солью, охладите.

При подаче на тарелку или в салатницу выложите горкой салат, посыпьте мелкорезанным зеленым луком; оформите помидорами, нарезанными кружочками, веточкой сельдерея, листьями салата.

Фасоль стручковая — 500 г, помидоры свежие — 2—4 шт., лук зеленый — 6—8 перьев, масло растительное — 4 ст. ложки, уксус — 2 ст. ложки, чеснок — 2—3 зубчика, зелень сельдерея, соль, перец черный молотый.

227. САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Подготовленные баклажаны испеките на сильном огне, чтобы не потемнели. Очистите горячими, выдержите под прессом 1—1,5 часа для стекания горечи, затем мелко порубите.

Перец сладкий стручковый вымойте, испеките, очистите от кожицы, семян, мелко нарежьте. Один-два стручка оставьте целиком для оформления блюда.

Свежие крепкие помидоры промойте, обдайте кипятком, затем облейте холодной водой, очистите от кожицы, удалите семена, нарежьте мелкими кубиками. Один-два помидора оставьте целыми для оформления.

При подаче подготовленные продукты соедините, добавьте тертый чеснок с солью, мелкорезанные укроп и часть зеленого лука, растительное масло, перец черный молотый, готовую горчицу, перемешайте, выложите в салатницу горкой. Оформите свежими помидорами, нарезанными кружочками или дольками, целыми испеченными перцами, посыпьте резаным зеленым луком, веточками зелени (петрушки, сельдерея, леуштыяна).

Баклажаны — 2 шт., помидоры — 4 шт., перец сладкий стручковый — 4—6 шт., лук зеленый — 6—8 перьев, масло растительное — 4 ст. ложки, чеснок — 2—4 зубчика, укроп резаный — 1 чайная ложка, соль, перец черный молотый.

228. САЛАТ ВЕСЕННИЙ

Парниковые огурцы вымойте, нарежьте ломтиками или кубиками, обработанный зеленый лук — небольшими кусочками, отварной картофель — как огурцы. Яйца отварите вкрутую, одно мелко нарежьте, а другое оставьте на оформление салата.

Перед подачей нарезанные овощи и яйцо соедините, положите резаный укроп или вымытый холодной водой обсушенный и мелко нарезанный щавель, положите соль, молотый черный перец, масло растительное или полейте салатной заправкой, осторожно перемешайте, чтобы не помять овощи.

Этот салат можно заправить майонезом со сметаной: 2 ст. ложки майонеза соедините с 2 ст. ложками сметаны, размешайте.

Выложите в салатницу горкой, оформите яйцом, свежими огурцами, зеленью.

Огурцы свежие — 4 шт., лук зеленый — 1/3 пучка, картофель — 2 шт., яйца — 2 шт., зелень укропа или щавель — 2 ст. ложки, масло растительное — 4 ст. ложки или заправка салатная (рецепт 64) — 1/3 стакана, соль, перец черный молотый.

229. САЛАТ МОЛДАВСКИЙ

Обработанную стручковую фасоль отварите в подсоленной воде до готовности, откиньте на дуршлаг, нарежьте ромбиками, заправьте растительным маслом, несколь-

кими каплями лимонного сока, солью, перцем черным молотым — по вкусу.

Подготовленные свежие твердые помидоры и огурцы нарежьте кружочками, промытый и обсушенный зеленый лук нашинкуйте.

На блюдо с листиками гофрированного зеленого салата выложите горкой нарезанные помидоры, огурцы, заправленную стручковую фасоль, лук, брынзу, нарезанную кусочками, стручок горького перца, оформите маслинами и свернутыми в виде бантика ломтиками огурцов, дольками помидоров, веточками сельдерея или леуштыя. Полейте овощи салатной заправкой.

Помидоры свежие — 3 шт., огурцы свежие — 3 шт., стручковая фасоль — 2 стакана, лук зеленый — 3 ст. ложки, зелень сельдерея или леуштыя — 2—4 веточки, горький стручковый перец — 2—3 шт., маслины — 10—12 шт., брынза — 200 г, салат зеленый — несколько листиков, заправка салатная (рецепт 64) — 1/2 стакана, масло растительное — 1 ст. ложка, соль, перец черный молотый — по вкусу.

230. САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

Обработанную белокочанную капусту нарежьте соломкой, добавьте соли, перетрите до выделения сока. Чем дольше перетирать капусту, тем она будет мягче, а если перетирать меньше — получится хрустящая.

На терке с крупными делениями натрите морковь. Капусту и морковь соедините, добавьте сахар, уксус или сок кислого винограда, перец черный молотый, резаную зелень укропа, щавель (ранней весной), перемешайте.

При подаче в салатницу или тарелку выложите горкой заправлен-

ную капусту, посыпьте резаным зеленым луком, оформите веточками зелени.

Для обогащения салата из белокочанной капусты витаминами можно натереть на терке 1 стручок сладкого красного перца без семян.

Масло растительное — 3 ст. ложки, капуста белокочанная — 1/3 кочана, морковь — 1 шт., лук зеленый резаный — 2 ст. ложки, уксус — 2—3 ст. ложки, укроп или щавель резаный — 2 ст. ложки, сахар — 1/2 чайной ложки, соль, перец черный молотый — по вкусу.

231. САЛАТ ИЗ КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ

У кочана капусты снимите вялые листья, промойте, вырежьте кочерыжку, разрежьте на 2—4 части, положите внутренней стороной вниз, прижмите, нашинкуйте тонкой соломкой, посыпьте солью и перетрите до получения сока (до мягкости).

Яблоки очистите от кожицы и семян, нарежьте соломкой, соедините с капустой, добавьте сахар, перец черный молотый, масло растительное, влейте вино сухое красное, разведенную лимонную кислоту, переложите в неокисляющуюся посуду, охладите.

В салатницу на листья зеленого салата выложите горкой салат, оформите зеленью.

Капуста — 1/2 кочана, яблоки — 4 шт., соль — по вкусу, масло растительное — 3 ст. ложки, перец черный молотый, сахар — 1/2 чайной ложки, вино красное — 4—5 ст. ложек, лимонная кислота разведенная — 2 чайные ложки, зелень, листья салата — на оформление.

232. САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ХРЕНОМ

Для салатов используется только вареная или печеная свекла. Готовность определяется проколом ножа, который должен входить в свеклу свободно. При варке свеклы уксус влейте за 30 мин до готовности. На 1 кг свеклы добавляется 1 ст. ложка уксуса. Свеклу для салатов отбирайте овальной (грушевидной) формы, она темно-бордового цвета, содержит меньше грубой соединительной ткани, в ней больше сахара.

Охлажденную свеклу нарежьте соломкой или натрите на терке с крупными делениями, сбрызните растительным маслом, сложите в фаянсовую посуду, посыпьте тертым на мелкой терке хреном, залейте охлажденным маринадом, дайте постоять 1—2 часа.

Нарезанную свеклу можно сбрызнуть разведенной лимонной кислотой, растительным маслом, посыпать сахаром-песком, перемешать с тертым хреном, оставить на 20—30 мин на холоде.

Приготовление маринада. В уксус добавьте соль, сахар, гвоздику, лавровый лист, перец душистый, зелень мяты кудрявой, доведите до кипения под закрытой крышкой, охладите, затем процедите.

В салатник на 2—3 листика салата выложите горкой свеклу, полейте растительным маслом, посыпьте мелкорезаным укропом, оформите веточкой петрушки.

Свекла — 3—4 шт., масло растительное — 2 ст. ложки, хрен — 1/2 корня, лимонная кислота (по вкусу) или сок лимона — 1 ст. ложка, сахар — 1 чайная ложка, гвоздика — 2 шт., перец душистый горошком — 5—7 шт., мята кудрявая — 2 листика, соль.

233. САЛАТ ИЗ ВАРЕННОЙ СВЕКЛЫ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

Квашеную капусту переберите, порубите. Если капуста очень кислая, промойте в холодной воде. Отварную свеклу, очищенную от кожицы, нарежьте соломкой, так же нарежьте лук репчатый; зелень укропа или петрушки мелко шинкуйте.

Перед подачей квашеную капусту, зелень, лук, свеклу соедините, полейте растительным маслом. Свеклу добавьте в салат непосредственно перед подачей.

В салатницу на листья гофрированного салата выложите горкой салат, оформите зеленью сельдерея или леуштыана.

Капуста квашеная — 1 стакан, свекла — 1—2 шт., лук репчатый — 1 головка, зелень укропа — 2 ст. ложки, масло растительное — 3 ст. ложки, зелень (на оформление) — 2—3 веточки.

234. САЛАТ ИЗ КОЛЬРАБИ

Кольраби очистите от кожицы, промойте, нарежьте соломкой, влейте немного воды, припустите до готовности под крышкой, охладите, отцедите, положите нарезанный зеленый лук, заправьте солью, сахаром, перцем черным молотым, уксусом и растительным маслом, размешайте.

В салатницу на листья зеленого салата выложите горкой салат, посыпьте укропом резаным, оформите зеленью петрушки.

Кольраби — 5—6 шт., масло растительное — 4 ст. ложки, лук зеленый — 1/3 пучка, укроп резанный — 2 ст. ложки, сахар — 1 чайная ложка, уксус 3% -ный — 2—3 ст. ложки, зелень петрушки, перец черный молотый, соль — по вкусу.

235. САЛАТ ИЗ РЕВЕНЯ С ХРЕНОМ И ЯБЛОКАМИ

В салат используют молодые черешки ревеня. Ревень хорошо вымойте, очистите от плотной кожицы и мелко нарежьте. Подготовленный хрен натрите на терке, яблоки, очищенные от кожицы и семян, нарежьте соломкой.

Подготовленные ревеня, яблоки соедините, добавьте тертый хрен, соль, сахар, резанный укроп, перемешайте.

Перед подачей салат полейте сметаной, смешанной с майонезом.

Ревень — 200 г, яблоки — 3 шт., хрен тертый — 1/2 ст. ложки, укроп резанный — 1 ст. ложка, сметана — 3 ст. ложки, майонез — 1 ст. ложка, соль, сахар, перец черный молотый — по вкусу.

236. САЛАТ ПО-ДОМАШНЕМУ

Для салата подготовьте и обработайте помидоры, огурцы, лук зеленый, перец сладкий стручковый. Свежие помидоры и огурцы нарежьте ломтиками, лук зеленый — небольшими кусочками, репчатый лук — соломкой, перец сладкий зеленый или красный — тонкой соломкой. Нарезанные овощи соедините, посыпьте черным молотым перцем, мелкорезаным укропом, добавьте толченый чеснок с солью, осторожно перемешайте, выложите в салатницу, посыпьте мелкорезаным зеленым луком, полейте растительным маслом; перед подачей сбрызните уксусом, охладите, оформите зеленью.

Помидоры свежие — 4 шт., огурцы свежие — 2 шт., лук зеленый — 8 перьев, лук репчатый — 1 головка, перец стручковый сладкий — 2 шт., масло растительное — 4 ст. ложки, укроп резанный — 2 ст. ложки, зелень — 2—3 веточки, чеснок — 2—3 зубчика, уксус, соль, перец черный молотый — по вкусу.

237. САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕННОГО СЛАДКОГО ПЕРЦА

Для салата используйте часть зеленого сладкого перца и часть красного сладкого перца или гогошары.

Перец промойте, удалите плодоножку и семена, разрежьте вдоль на две части, положите в кипящую воду на 2—3 мин, затем откиньте на дуршлаг, охладите, нашинкуйте соломкой, полейте салатной заправкой, добавьте тертый чеснок, перемешайте и оставьте для маринования на 1—1,5 часа в прохладном месте.

При подаче в салатницу выложите горкой салат, оформите дольками помидоров, веточками зелени леуштыана или сельдерея.

Перец стручковый сладкий — 8—10 шт., салатная заправка (рецепт 64) — 4—5 ст. ложек, чеснок — 1—2 зубчика, помидоры — 2—4 шт., зелень.

238. САЛАТ ИЗ ГОГОШАР

Красные, спелые гогошары промойте, обсушите. Положите на лист или сковороду с маслом, испеките в духовом шкафу, очистите от плодоножки и семян, разрежьте на 6—8 частей в зависимости от размера, охладите.

В салатницу на листья зеленого салата выложите подготовленные гогошары, залейте заправкой, посыпьте мелкорезанным чесноком.

Для заправки. В уксус влейте растительное масло, положите соль, сахар (на кончике ножа), резаную зелень, перец черный молотый, размешайте.

Гогошары — 10 шт., масло растительное — 3 ст. ложки, уксус — 1½ ст. ложки, соль, сахар, зелень, перец черный молотый.

239. САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ

Очищенные от кожицы соленые огурцы нарежьте ломтиками, корнишоны с кожицей — кружочками, добавьте нарезанную мелкой соломкой белую часть стебля лука-порея или репчатый лук, перец черный молотый, масло растительное, перемешайте.

В салатницу выложите горкой заправленные овощи, посыпьте мелкорезанной зеленью петрушки или укропа и резаным диким чесноком, оформите зеленью петрушки.

Огурцы соленые — 3—4 шт., лук-порей — ¼ корня, масло растительное — 4 ст. ложки, перец черный молотый, зелень, дикий чеснок (черемша) — по вкусу.

240. САЛАТ ИЗ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ОГУРЦОВ И ГОГОШАР

Огурцы и гогошары освободите от рассола, нарежьте ломтиками, соедините, добавьте резаные лук зеленый и зелень, растительное масло, перец черный молотый, соль по вкусу, размешайте.

В салатницу выложите горкой заправленный салат, посыпьте мелкорубленным чесноком, резаным зеленым луком, оформите дольками гогошар и огурцов, зеленью.

Огурцы консервированные — 3 шт., гогошары — 2 шт., масло растительное — 4 ст. ложки, лук зеленый — 6—8 перьев, зелень резаная — 2 ст. ложки, чеснок — 2 зубчика, зелень петрушки — 2—3 веточки, перец черный молотый, соль.

241. САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ С ОГУРЦАМИ И КУКУРУЗОЙ

Обработанный зеленый лук нарежьте небольшими кусочками

(2 мм), салат зеленый — соломкой, огурцы свежие ранние — ломтиками с кожицей.

Перед подачей подготовленные продукты соедините, добавьте зерна консервированной кукурузы, освобожденной от бульона, резаную зелень укропа или петрушки, полейте салатной заправкой, осторожно перемешайте, выложите в салатницу на листья зеленого салата горкой; оформите огурцами, помидорами, отварным яйцом, веточками зелени.

Салат зеленый — 1/2 пучка, лук зеленый резаный — 5—6 стеблей, огурцы свежие — 1—2 шт., помидоры — 1 шт., кукуруза консервированная — 1/2 стакана, заправка салатная (рецепт 64) — 1/2 стакана, яйца — 2 шт.

242. САЛАТ ОВОЩНОЙ С КУКУРУЗОЙ

Початок кукурузы молочной спелости очистите от листьев и рыльцев, залейте холодной водой, не солите, покройте листьями с початка, закройте крышкой, отварите до мягкости зерен. С початка снимите зерна, охладите.

Помидоры промойте, вырежьте плодоножку, обсушите, нарежьте ломтиками. Огурцы очистите от кожицы, нарежьте тонкими кружочками. Сельдерей промойте, соскоблите кожицу, нарежьте соломкой или натрите на терке с крупными делениями, нарежьте зеленый лук.

Перед подачей подготовленные продукты соедините, добавьте мелкорезаный укроп, полейте салатной заправкой, осторожно перемешайте. В салатницу на листья салата выложите горкой салат; оформите помидорами, огурцами, веточкой зелени.

Помидоры — 3 шт., *огурцы* — 2 шт., *кукуруза* — 1 початок, *сельде-*

рей — 1 корень (100 г), *лук зеленый* — 5—6 перьев, *укроп* — 1/3 пучка, *салатная заправка (рецепт 64)* — 1/2 стакана, *салат зеленый* — 2—4 листика.

243. САЛАТ ИЗ ТЫКВЫ С ЯБЛОКАМИ

На салат выберите сорт тыквы с яркой оранжевой окраской — у нее более нежная сердцевина, сочная мякоть.

Тыкву промойте, очистите от кожицы, семян, волокон, натрите на терке или нарежьте тонкой соломкой. Очищенные от кожицы, семян с семенной коробочкой яблоки нарежьте тонкой соломкой. Подготовленные тыкву и яблоки соедините, добавьте сахар, разведенную лимонную кислоту, мелко нарезанное ядро грецких орехов, размешайте. Салат выложите в фаянсовую посуду и поставьте в холодное место на 2—2,5 часа.

Тыква — 500 г, *яблоки* — 3—4 шт., *сахар* — 1 ст. ложка, *грецкие орехи (ядро)* — 3 ст. ложки, *лимонная кислота* — по вкусу.

244. САЛАТ ИЗ ФРУКТОВ

Абрикосы или персики промойте, обсушите, удалите косточки, нарежьте дольками или соломкой. У подготовленной вишни выньте косточки. Яблоки очистите от кожицы, удалите семена вместе с семенной коробочкой, нарежьте ломтиками или соломкой. Все подготовленные плоды сложите в фаянсовую посуду, полейте соусом для фруктового салата, осторожно размешайте, выложите в салатницу горкой; оформите дольками фруктов.

Фруктовый соус. Сливки 30% -ной жирности взбейте с сахарной пудрой, добавьте в конце взбивания сок лимона. Вместо сливок

можно взбить сметану 30% -ной жирности и добавить сок вишни.

Абрикосы — 6—10 шт., вишня — 1/2 стакана, яблоки — 5 шт., соус — 3/4 стакана.

245. КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ СО СМЕТАНОЙ

Обработанный картофель нарежьте кубиками, молодой мелкий используйте целиком. Положите в кипящую подсоленную воду, отварите. Картофель варите на умеренном огне, без бурного кипения для равномерного набухания крахмала. При бурном кипении клубни снаружи развариваются, а внутри остаются сырыми. За 5 мин до готовности слейте воду, положите сливочное масло, в конце тепловой обработки добавьте сметану или сливки, часть мелкорезаного укропа. При подаче посыпьте остальным укропом.

Картофель — 1 кг, масло сливочное — 2 ст. ложки, укроп — 2 ст. ложки, сметана или сливки — 3/4 стакана, соль, перец черный молотый.

246. КАРТОФЕЛЬ МОЛОДОЙ ОТВАРНОЙ С ЧЕСНОКОМ

Картофель промойте, очистите, промойте еще раз. Небольшие клубни используйте целиком, крупные нарежьте кубиками, залейте горячей водой, посолите, варите под закрытой крышкой при небольшом кипении. За 5 мин до готовности слейте воду, добавьте немного сливочного масла, под крышкой на небольшом огне доведите до готовности, положите резаный укроп, закройте крышкой, встряхните, чтобы равномерно распределилась зелень.

При подаче картофель полейте горячим растопленным салом со шкварками, посыпьте толченым

чесноком, оформите зеленью петрушки и дольками помидоров. Картофель подайте горячим.

Для шкварок. Шпик очистите от соли, нарежьте мелкими кубиками, влейте 1 ст. ложку молока (для колера и сочности шкварок) и обжарьте на небольшом огне.

Картофель — 1 кг, укроп резаный — 2 ст. ложки, чеснок — 3—4 зубчика, шпик — 200 г, помидоры — 2—4 шт., зелень сельдерея — 2—4 веточки, соль, перец.

247. КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С БРЫНЗОЙ

Отварите картофель, как описано выше.

Горячий отварной картофель выложите в тарелку, полейте растопленным сливочным маслом, посыпьте резаным зеленым луком и тертой брынзой, положите дольки красных помидоров, оформите зеленью петрушки или сельдерея.

Картофель — 10—12 шт., масло сливочное — 2—3 ст. ложки, брынза — 200 г, лук зеленый — 10 стеблей, помидоры — 2—3 шт., укроп резаный — 2 ст. ложки, зелень сельдерея — 4—5 веточек, соль.

248. КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ГРИБАМИ

Очищенный картофель залейте горячей водой, посолите, отварите до полуготовности, слейте воду, положите отварные и обжаренные грибы с луком, соль, перец горошком, часть резаной зелени, влейте сливки, под крышкой на медленном огне доведите до готовности в жарочном шкафу. При подаче посыпьте остальной резаной зеленью.

Это блюдо готовят как из молодого, так и из осенне-зимнего картофеля. Мелкий картофель отваривают целиком, а крупный — на-

резают кубиками — самая устойчивая форма при тепловой обработке.

Картофель — 8—10 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, сливки — 1/2 стакана, соль, перец черный молотый, грибы свежие — 2—3 стакана, лук репчатый — 2 головки, зелень укропа резаная — 2—3 ст. ложки.

249. КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Картофель промойте, очистите от кожуры, еще раз промойте, положите в кипящую посоленную воду, варите под закрытой крышкой. За 3—5 мин до готовности слейте воду и доведите до готовности на небольшом огне (картофель обсушится за это время), затем растолките, залейте кипящим молоком со сливочным маслом, выбейте, не охлаждая пюре, в пышную массу, добавляя горячего молока до нужной консистенции.

Пюре получается пышнее, если картофель варить целыми клубнями.

При приготовлении картофельного пюре из проросшего картофеля вырежьте глазки и срежьте глубже кожуру, варите в большом количестве воды до готовности. Затем слейте воду, обсушите на небольшом огне, дальнейший процесс приготовления такой же, как описано выше. Чтобы при варке пюре из весеннего картофеля не появились синие пятна, в воду добавьте немного разведенной лимонной кислоты или уксуса.

Картофельное пюре сразу по приготовлении подайте с жареным луком и соленьями или с тертой брынзой, укропом и помидорами или используйте его на гарнир.

Картофель — 1 кг, масло сливочное — 3 ст. ложки, молоко — 1 стакан.

250. КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ЛУКОМ

Обработанный картофель нарежьте соломкой или кружочками, промойте холодной проточной водой, откиньте на дуршлаг, дайте стечь воде.

На горячую сковороду с растительным маслом положите обсушенный картофель небольшим слоем, когда картофель подрумянится снизу, размешайте, посолите, до готовности доведите в духовом шкафу или на небольшом огне на плите.

Обработанный лук нарежьте, спассеруйте слегка на масле, добавьте к картофелю в конце жарки.

В тарелку на листья зеленого салата горкой выложите обжаренный картофель, посыпьте мелко-резанным зеленым луком, вокруг тарелки уложите дольки помидоров.

Картофель — 10—12 шт., лук репчатый — 3 головки, соль, лук зеленый — 5 стеблей, помидоры — 4 шт., масло растительное — 4 ст. ложки.

251. МОЛОДОЙ ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ЛУКОМ И СОУСОМ МУЖДЕЙ

Очищенный мелкий молодой картофель промойте, обсушите в дуршлаге. На раскаленной сковороде с растительным маслом обжарьте до золотистого цвета, добавьте нарезанный кубиками обжаренный лук, влейте 1—2 ст. ложки бульона и доведите до готовности на небольшом огне под закрытой крышкой, посыпьте мелко нарезанным укропом, молотым перцем, добавьте сливочное масло.

Соус муждей подайте отдельно.

Картофель — 1 кг, масло растительное — 4 ст. ложки, масло сли-

вочное — 1 ст. ложка, соль, перец, лук репчатый — 1—2 головки, чеснок — 3—4 зубчика, укроп резаный — 2—3 ст. ложки.

252. ЧУЛАМА ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Обработанный картофель нарежьте крупными кубиками, еще раз промойте, откиньте на дуршлаг. Шпик свиной нарежьте мелкими кубиками, обжарьте. На этом жире обжарьте картофель до поджаристой корочки. В конце добавьте лук, обжарьте все вместе, переложите в казанок, залейте соусом, добавьте мелкорезаную зелень, перец черный молотый, 1 лавровый лист, поместите в духовой шкаф, под закрытой крышкой доведите до готовности картофеля.

Для соуса. Муку слегка спассеруйте на жире, помешивая, чтобы не подгорела, влейте бульона или воды, размешайте, прокипятите 10—20 мин на медленном огне, посолите, затем процедите.

При подаче чуламу посыпьте резаной зеленью укропа, по желанию — тертым чесноком.

Чуламу можно готовить и из необжаренного картофеля.

Картофель — 1 кг, шпик свиной — 150 г, лук репчатый — 2 головки, мука — 1 ст. ложка с горкой, зелень — 1 пучок, чеснок — 2—3 зубчика, соль, перец черный молотый.

253. ЯХНИЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Обработанный картофель нарежьте «чесночком», снова промойте, откиньте на дуршлаг, чтобы стекла вода. (Необсушенный картофель при жарке долго не приобретает поджаристую корочку.) На раскаленной сковороде с маслом растительным обжарьте картофель до розового цвета. Картофель кладите на сковороду не-

большим слоем, посолите только тогда, когда он слегка подрумянится, иначе картофель выделяет сок и долго не колеруется (получается мятым, неаппетитным).

Лук-порей или репчатый лук нарежьте соломкой, спассеруйте до розового цвета, соедините с картофелем, обжарьте 2—3 мин все вместе. В казанок сложите картофель с луком, перец стручковый сладкий, нарезанный соломкой и спассерованный, соль, лавровый лист, перец черный молотый, влейте 1 стакан овощного или мясного бульона, добавьте резаную зелень укропа и петрушки, резаные помидоры без кожицы, тертый чеснок с солью. Казанок накройте крышкой, поместите в жарочный шкаф и доведите до готовности.

Перед подачей посыпьте резаным укропом.

Картофель — 8—10 шт., лук-порей — 2 стебля или лук репчатый — 3—4 головки, перец сладкий стручковый — 2—3 шт., помидоры — 4—5 шт., масло растительное — 1/2 стакана, чеснок — 3—4 зубчика, соль, перец черный молотый, лавровый лист, зелень укропа — 1/2 пучка, зелень петрушки резаная — 1 ст. ложка.

254. КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ПЕЧЕНЬЮ

Печень баранины, свинины, говядины промойте, удалите желчные протоки, снимите пленку, нарежьте тонкими кусками, обдайте кипятком, обсушите, посолите, посыпьте перцем, запанируйте в муке, обжарьте с двух сторон до поджаристой корочки.

Подготовленный картофель нарежьте «чесночком», промойте, обсушите, обжарьте до полуготовности. Лук-порей или репчатый нарежьте соломкой, спассеруйте на растительном масле. В казанок

или сотейник положите обжаренные картофель, печень, пересыпьте пассерованным луком с резаной зеленью укропа и петрушки, добавьте лавровый лист. Обжаренный картофель залейте сметаной или сливками, закройте крышкой, тушите до готовности в духовом шкафу.

Печень — 500 г, масло растительное — 4 ст. ложки, картофель — 8—10 шт., мука пшеничная — 1/2 ст. ложки, лук репчатый — 3 головки, соль, лавровый лист, перец черный молотый, сметана — 1 стакан, зелень резаная — 2 ст. ложки.

255. ПАПРИКАШ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Молодой картофель мелкий промойте, очистите, еще раз промойте, обсушите в дуршлаге, обжарьте на свином шпике, затем переложите в казанок, добавьте пассерованный репчатый лук, нарезанный кубиками, часть рубленой зелени, немного бульона, соль по вкусу, красный молотый и крупнодробленый черный перец, тушите под закрытой крышкой до готовности. В конце тепловой обработки положите тертый чеснок с солью, лавровый лист.

При подаче посыпьте остальной рубленой зеленью укропа.

Картофель — 10—12 шт., лук репчатый — 2—3 головки, зелень укропа — 1 пучок, перец красный молотый — 1/3 чайной ложки, соль, чеснок — 2—3 зубчика, шпик свиной — 200 г, перец черный горошком — 5—6 шт.

256. КАРТОФЕЛЬ МОЛОДОЙ ТУШЕННЫЙ С СОУСОМ МУЖДЕЙ

Небольшие клубни молодого картофеля одинакового размера (для равномерной готовности) вымойте, соскоблите кожуру, про-

мойте еще раз, обсушите в дуршлаге.

На сковороде растопите мелко нарезанное сало, на нем обжарьте картофель до золотистой корочки, посолите, влейте 3—5 ст. ложек воды или бульона, закройте крышкой и на небольшом огне доведите до готовности (картофель при такой тепловой обработке будет мягким внутри).

Готовый картофель посыпьте резаным укропом, полейте соусом муждей, подайте малосольные огурцы или корнишоны, либо маринованные патиссоны.

Для приготовления этого блюда можно использовать также осенний картофель.

Картофель — 1 кг, сало (шпик) — 100 г, соль, укроп — несколько веточек, чеснок — 3—4 зубчика, малосольные огурцы, корнишоны, маринованные патиссоны — 3—5 шт.

257. КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ

Обработанный картофель нарежьте кружочками, промойте под проточной водой, обсушите, обжарьте до полуготовности. Картофель кладите на сковороду небольшим слоем, пока не подрумянится нижний слой, не мешайте и не солите.

Лук-порей нашинкуйте кольцами, слегка пассеруйте на жире.

Сковороду с высокими бортами смажьте сливочным маслом, положите обжаренный картофель, пассерованный лук, залейте сметаной, в которую добавьте соль, перец черный молотый, мелкорезанный укроп, взбитое яйцо, размешайте. Запеките в духовом шкафу.

Картофель — 10—12 шт., лук-порей — 1 стебель, масло растительное — 3—4 ст. ложки, масло сли-

вочное — 1/2 ст. ложки, укроп резаный — 3 ст. ложки, соль, перец черный молотый, яйца — 3 шт., сметана — 1/2 стакана.

258. КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С КАБАЧКАМИ

Обработанный картофель нарежьте кружочками, промойте, обсушите в дуршлаге, обжарьте до полуготовности. Кабачки молодые очистите от кожицы, промойте, обсушите, нарежьте кружочками, запанируйте в муке, обжарьте с двух сторон до румяной корочки, посолите, посыпьте перцем. Лук-порей (белую часть) нарежьте кольцами, слегка спассеруйте на растительном масле, добавьте резаную зелень укропа.

В сковороду, смазанную маслом, положите ряд обжаренного картофеля, пересыпанного луком, затем ряд обжаренных кабачков, обжаренных помидоров (помидоры разрежьте пополам, отожмите слегка от семян, посолите, поперчите. На разогретую сковороду помидоры вначале положите разрезом вниз, обжарьте, затем кожицей вниз), закройте обжаренным картофелем. Залейте все подсоленной сметаной или сливками, посыпьте тертым сыром, смешанным с пшеничными молотыми сухарями, сбрызните растопленным сливочным маслом и поместите в жарочный шкаф на 20—30 мин.

Картофель — 6 шт., кабачки — 3 шт., лук-порей — 1/2 стебля, зелень укропа или петрушки — 1/2 пучка, соль, перец черный молотый, сметана — 1 стакан, помидоры — 4—5 шт., масло растительное — 3 ст. ложки, сыр тертый — 1/2 ст. ложки, сухари пшеничные — 1/2 ст. ложки, масло сливочное — 1 чайная ложка.

259. МУСАКА ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

У белокочанной капусты удалите загрязненные листья, промойте, положите в подсоленную воду (если есть гусеницы, они выплывут), вырежьте кочерыжку, отварите в подсоленной воде до полуготовности, снимите последовательно готовые верхние листья, давая стечь воде. В раннюю капусту при варке добавьте уксус. У листьев капусты срежьте утолщение.

Дно и стенки сотейника смажьте маслом, посыпьте молотыми сухарями, положите на дно 2—3 листа капусты так, чтобы они свисали с краев (для покрытия последнего слоя). На листья капусты положите фарш мясной, закройте листьями капусты и снова положите слой фарша, закройте 2—3 отбитыми листьями капусты, на них положите тонкий слой остатков отварной капусты, нашинкованной мелкой соломкой, поджаренной и заправленной солью, перцем черным молотым, сухарями пшеничными, затем помидоры без кожицы, нарезанные кружочками, закройте листьями капусты, залейте взбитым яйцом со сметаной, добавив соль, запекут в жарочном шкафу.

Для фарша. Мясо свиное жирное промойте, обсушите, нарежьте небольшими кусочками, посолите, обжарьте с жиром, добавив крупно нарезанный лук, 2 ст. ложки бульона, 2—3 ст. ложки муки грибной, закройте крышкой и доведите до готовности в духовом шкафу, периодически помешивая. Затем охладите, пропустите через мясорубку, добавьте молотый черный перец, 1 столовую ложку сливок, 1 столовую ложку молотых пшеничных сухарей, добавьте 1 взбитое яйцо, хорошо перемешайте.

Капуста — 1 кочан, помидоры — 2—3 шт., фарш мясной — 500 г, сливки или сметана — 1/2 стакана, яйца — 2 шт., соль, маргарин — 2 ст. ложки, перец черный молотый, сухари пшеничные — 2 ст. ложки, лук репчатый — 2 головки.

260. КАПУСТА, ЗАПЕЧЕННАЯ С БРЫНЗОЙ

Обработанную белокочанную капусту нарежьте небольшими кубиками, обдайте кипятком, откиньте на дуршлаг, чтобы стекла вода. На разогретой сковороде с топленным жиром обжарьте капусту. В охлажденную обжаренную капусту положите резаную зелень, соль, перец черный, 3—4 ст. ложки сливок. В сковороду, смазанную маслом, выложите капусту, залейте взбитым яйцом со сливками или сметаной, посыпьте тертой брынзой, смешанной с пшеничными сухарями, запекайте в жарочном шкафу. При подаче полейте сметаной или маслом.

Капуста — 1 кочан, 2 яйца, жир — 2 ст. ложки, сухари — 1 ст. ложка, брынза — 150 г, соль, перец, резаная зелень — 2 ст. ложки, сметана — 3/4 стакана.

261. КАПУСТА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ГРИБАМИ

Обработанную белокочанную капусту нашинкуйте кубиками, обдайте кипятком, откиньте на дуршлаг, чтобы стекла вода. На сковороде с разогретым топленным маслом обжарьте капусту, добавьте часть спассерованного лука-порей, рубленую зелень, соль, перец черный молотый, сухари пшеничные молотые, яйцо, перемешайте.

Обработанные свежие грибы отварите, откиньте на дуршлаг, нашинкуйте, обжарьте на масле, до-

бавьте остальной спассерованный лук, обжарьте все вместе, добавьте соль, перец черный молотый, 1—2 ст. ложки сливок или сметаны, размешайте.

На сковороде, смазанную маслом и посыпанную пшеничными сухарями, положите капусту, затем грибы, закройте капустой, залейте яйцом со сметаной, посыпьте сухарями, запекайте в духовом шкафу.

При подаче нарежьте на порции, полейте сметаной.

Капуста — 1 небольшой кочан, лук-порей — 1/2 стебля, масло топленое — 2 ст. ложки, яйца — 3 шт., зелень — 1 пучок, соль, перец черный молотый, грибы — 500 г, сметана — 1/2 стакана, сухари — 3 ст. ложки.

262. КАПУСТА КРАСНОКОЧАННАЯ ТУШЕНАЯ

Обработайте капусту, как белокочанную, нашинкуйте соломкой. Репчатый лук нашинкуйте соломкой, положите в обжаренный свиной шпик, спассеруйте вместе.

В казанок положите шинкованную капусту, спассерованный лук, посолите, добавьте бульона и тушите не менее 1,5—2 часов при медленном кипении. В конце добавьте спассерованную, разведенную, прокипяченную и процеженную муку, перец черный молотый, уксус, сахар, соль, лавровый лист, красное вино, резаную зелень.

Капуста — 1 кочан небольшой, лук репчатый — 1—2 головки, мука — 1/2 ст. ложки, сало (шпик) — 150 г, уксус — 2 ст. ложки, сахар — 1 чайная ложка, соль, перец, зелень — 1/3 пучка, вино — 3 ст. ложки.

263. КАПУСТА ЦВЕТНАЯ ЗАПЕЧЕННАЯ

У кочана цветной капусты отрежьте кочерыжку, удалите ли-

стья, соскоблите потемневшие места у кочешков, промойте, залейте соленой холодной водой на 15—20 мин для удаления гусениц (они всплывут).

В кипящую подсоленную воду положите подготовленную капусту, варите при сильном кипении, чтобы не изменился цвет, до готовности, откиньте на дуршлаг, дайте стечь воде, разберите на кочешки.

Кочешки цветной капусты (кочерыжкой вниз) положите на смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду, залейте соусом, посыпьте тертым сыром, смешанным с сухарями (2 ст. ложки тертого сыра и 1 ст. ложка сухарей), сбрызните маслом, запеките в жарочном шкафу.

Для соуса. Взбейте 2 яйца, смешайте с мукой, сметаной или сливками, добавьте соли

При подаче полейте маслом.

Капуста — 1 большой кочан, масло сливочное — 3 ст. ложки, сыр тертый — 2 ст. ложки с горкой, сухари — 1 ст. ложка, соль.

264. ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ГРИБАМИ

Обработайте и отварите цветную капусту, как описано в рецепте 263, разберите на отдельные кочешки.

Обработанные свежие грибы отварите 5—10 мин, откиньте на дуршлаг, нарежьте (белые, шампиньоны, подберезовики можно не отваривать). На горячей сковороде с топленным маслом обжарьте подготовленные грибы, вначале на большом огне, после испарения влаги огонь уменьшите.

На смазанную маслом сковороду положите слой цветной капусты кочерыжкой вниз, обжаренные грибы залейте смесью, посыпьте сухарями, полейте сливочным маслом, поместите для запекания в духовой шкаф.

Для смеси. Желток разотрите с солью, добавьте сливки, просеянные пшеничные сухари, лимонную кислоту, размешайте.

При подаче полейте растопленным сливочным маслом.

Капуста — 1 кочан, грибы свежие — 2 стакана, сухари — 2 ст. ложки, масло сливочное — 2 ст. ложки, яйца — 2 шт., сливки — 1 стакан, соль, лимонная кислота по вкусу.

265. КОЛЬРАБИ С МАСЛОМ

Обработанную кольраби нарежьте кубиками, переложите в казанок, влейте молоко или сливки, добавьте соль, перец черный молотый и при небольшом кипении под закрытой крышкой доведите до готовности. В конце тепловой обработки добавьте сливочное масло.

Кольраби с маслом подают на гарнир к мясу, рыбе или как самостоятельное блюдо.

Кольраби — 8—10 шт., масло сливочное — 1 ст. ложка, молоко или сливки — 1/2 стакана, соль, перец черный молотый.

266. КОЛЬРАБИ, ТУШЕННАЯ С БАКЛАЖАНАМИ

Обработанную молодую кольраби нарежьте кружочками, добавьте немного бульона, припустите до полуготовности, откиньте на дуршлаг, слегка обжарьте.

Баклажаны промойте, очистите кожицу, нарежьте кружочками, ошпарьте кипятком, выдержите под прессом для стекания горькой жидкости, затем посолите, запанируйте в муке, обжарьте с двух сторон.

Обработанный перец стручковый сладкий без семян нарежьте соломкой, лук-порей — кольцами, сельдерей и петрушку (корни) — ломтиками. Все овощи спассеруй-

те на растительном масле, переложите в казанок, добавьте соль, перец горошком, нарезанные помидоры без кожицы и семян, 2—3 ст. ложки бульона, резаную зелень, пшеничные сухари, тушите под закрытой крышкой при тихом кипении. В конце тепловой обработки добавьте сметану, резаную зелень, прокипятите 5 минут.

При подаче посыпьте резаной зеленью.

Кольраби — 3 шт., баклажаны — 3 шт., перец сладкий стручковый — 2 шт., растительное масло — 4 ст. ложки, лук-порей — 1/2 стебля, сметана — 1/2 стакана, укроп — 1/3 пучка, сельдерея и петрушка — по 1/2 корня, помидоры — 4—5 шт., сухари — 2 ст. ложки, соль, перец горошком.

267. КОЛЬРАБИ, ФАРШИРОВАННАЯ МЯСОМ

Для фарширования отберите молодые кольраби одинаковой величины, промойте, очистите, выньте середину, зафаршируйте. Фарш приготовьте такой же, как для перца, фаршированного рисом и мясом. Сложите в сотейник, влейте бульона, тушите до полуготовности, затем слейте бульон, приготовьте соус сметанный с луком, залейте кольраби и тушите до готовности под закрытой крышкой в духовом шкафу.

Сметанный соус с луком. Муку поджарьте на масле, разведите бульоном от тушения кольраби, прокипятите 10—20 мин, процедите, чтобы не было комков, добавьте мелко нарезанный репчатый лук и лук-порей (белую часть), пассерованные на масле, для цвета добавьте пюре красного сладкого перца, прокипятите 15 мин, в конце положите сметану.

При подаче в тарелки разложите фаршированные кольраби, полей-

те соусом, в котором тушились, посыпьте резаной зеленью укропа.

Кольраби — 10—12 шт. На 500 г сметанного соуса: лук репчатый — 2 головки, лук-порей — 1/3 стебля, маргарин — 1 ст. ложка, сметана — 1 стакан, перец сладкий красный — 2 шт., мука пшеничная — 1 ст. ложка.

268. КОЛЬРАБИ, ТУШЕННАЯ С ПОМИДОРАМИ

Очищенные небольшие кольраби нарежьте кружочками, запанируйте в муке, обжарьте с двух сторон. Нарезанный лук-порей слегка пассеруйте на масле.

В казанок положите рядами обжаренные кольраби с луком, свежие помидоры без кожицы, нарезанные кружочками, резаную зелень, посолите, посыпьте черным молотым перцем, залейте сливками или сметаной, закройте крышкой, в духовом шкафу доведите до готовности.

При подаче полейте соусом, в котором тушились кольраби, посыпьте мелкорезаной зеленью.

Кольраби — 1 кг, маргарин — 3 ст. ложки, лук-порей — 1/4 стебля, помидоры — 3—4 шт., мука — 1 ст. ложка, соль, перец черный молотый, зелень — 1/2 пучка, сливки или сметана — 1/2 стакана.

269. КАБАЧКИ ЖАРЕННЫЕ С ЧЕСНОКОМ

Молодые кабачки вымойте, срежьте плодоножку, соскоблите тонкую кожицу, сполосните водой, обсушите, нарежьте кружочками, запанируйте в муке, обжарьте с двух сторон. Чтобы кабачки не были влажными и не горела мука, посолите их в конце жарки, посыпьте перцем, доведите до готовности (когда станут мягкими) в жарочном шкафу.

При подаче в тарелки разложите обжаренные кабачки, посыпьте толченым чесноком, оформите свежими помидорами, веточками зелени сельдерея или леуштыана.

Кабачки — 1 кг, мука пшеничная — 2 ст. ложки, чеснок — 2—3 зубчика, масло растительное — 4—5 ст. ложек, соль, перец черный молотый, помидоры — 3 шт., зелень — 3—4 веточки.

270. КАБАЧКИ В СУХАРЯХ

Молодые кабачки очистите от кожицы, промойте, нарежьте в длину или кружочками, запанируйте в муке, обмакните во взбитое яйцо, затем в просеянные пшеничные сухари. В сковороде с кипящим растительным маслом обжарьте с двух сторон, до готовности доведите в духовом шкафу. После жарки сразу посолите, при подаче посыпьте тертым чесноком.

Кабачки — 1 кг, мука — 2 ст. ложки, масло растительное — 4 ст. ложки, яйца — 2 шт., сухари молотые — 3—4 ст. ложки, чеснок — 2 зубчика, соль.

271. БИТОЧКИ ИЗ КАБАЧКОВ

Обработанные кабачки нарежьте кусками, испеките до готовности в духовом шкафу, переворачивая, чтобы не подгорели, горячими протрите.

Манную крупу просейте, слегка прогрейте на масле, соедините с протертыми кабачками, добавьте растертое яйцо, соль, перец черный молотый. Массу размешайте, хорошо выбейте и разделайте на биточки, запанируйте в пшеничных просеянных сухарях, обжарьте с двух сторон на небольшом огне, затем поместите в духовой шкаф на 2—3 минуты.

При подаче полейте сметаной.

Кабачки — 5—6 шт. (1 кг), манная крупа — 2 ст. ложки, марга-

рин — 3 ст. ложки, 3 яйца, соль, перец, сухари молотые — 2 ст. ложки, сметана — 4 ст. ложки.

272. КАБАЧКИ В СМЕТАНЕ

Обработанные и очищенные от кожицы кабачки нарежьте крупными кубиками (молодые с семенами, у крупных семена удалите), обжарьте на масле.

Кабачки сложите в казанок, добавьте спассерованный лук, сметану, размешанную с поджаренной мукой, соль, перец черный молотый. На медленном огне доведите до готовности.

Кабачки — 5—6 шт., мука — 1 ст. ложка, маргарин — 1 ст. ложка, сметана — 3/4 стакана, соль, перец черный молотый, лук-порей — 1/3 стебля.

273. КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

У небольших кабачков срежьте плодоножку, соскоблите кожицу, промойте, разрежьте пополам, удалите семена с частью мякоти. Мякоть мелко порубите, добавьте мелкорубленные и обжаренные на топленом масле грибы с луком, соль, перец черный молотый, мелкорубленный укроп, взбитое яйцо, сухари, 1—2 ст. ложки сливок, хорошо размешайте.

Этим фаршем заполните кабачки, обжарьте на топленом масле, сложите в сотейник, влейте соус сметанный и поставьте в духовой шкаф на 20—25 минут.

Кабачки — 6—8 шт., лук репчатый — 2 головки, грибы — 2 стакана, 1 яйцо, сливки — 1—2 ст. ложки, зелень рубленая — 1 ст. ложка, масло топленое — 2 ст. ложки, сухари — 1/2 ст. ложки, соус сметанный — 1 стакан, соль, перец черный молотый.

274. ПЛОВ ИЗ КАБАЧКОВ

У кабачков удалите кожицу, промойте, нарежьте крупными кубиками. У крупных кабачков перед нарезкой удалите середину, затем кабачки обжарьте на масле.

Рис промойте в нескольких водах, откиньте на сито для стекания воды.

Лук-порей нарежьте небольшими кубиками, слегка спассеруйте на масле, затем положите обсушенный рис, обжарьте вместе с луком.

В казанок влейте воды или бульона (1,5 стакана), посолите. В кипящую жидкость положите лук с рисом, помидоры без кожицы и семян, нарезанные кубиками, обжаренные кабачки, резаную зелень, сливочное масло, для цвета и вкуса добавьте 1 ст. ложку пюре из красного сладкого стручкового перца, осторожно размешайте, доведите до кипения на плите, а затем поставьте в жарочный шкаф и под закрытой крышкой доведите до готовности.

Рис — 1 стакан, кабачки — 3—4 шт., помидоры — 4 шт., сливочное масло — 3—4 ст. ложки, лук-порей — 1/3 стебля, соль, перец черный молотый, резаная зелень укропа — 2—3 ст. ложки, красный сладкий перец — 1 шт.

275. КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩАМИ

Кабачки вымойте, срежьте плодоножку, очистите кожицу, промойте, разрежьте поперек на куски длиной 5—6 см, удалите семена и часть мякоти, не повреждая доннышка.

Для фарша. Обработанные овощи: лук, морковь, корень петрушки, перец сладкий стручковый нарежьте короткой соломкой. На сковороду с жиром положите

вначале лук, слегка спассеруйте, затем, продолжая пассеровать, добавьте остальные овощи, в конце пассерования — резаную зелень.

Рис переберите, промойте в нескольких водах, откиньте на сито. Обсушенный рис обжарьте с жиром, соедините со спассерованными овощами, добавьте нарезанные кубиками помидоры без кожицы и семян, резаную зелень, перец черный молотый, 1—2 ст. ложки пюре из красного сладкого стручкового перца.

Зафаршированные кабачки положите в смазанный маслом сотейник, подлейте сметанного соуса с томатом и луком, посыпьте тертым сыром, смешанным с сухарями, сбрызните маслом и запекайте в духовом шкафу. При подаче полейте соусом, в котором кабачки запекались.

Кабачки — 4—6 шт., лук репчатый — 2 головки, морковь — 1/2 шт., петрушка — 1/2 корня, перец стручковый сладкий — 1 шт., рис — 2 ст. ложки, помидоры — 3 шт., масло растительное — 3 ст. ложки, масло сливочное — 2 ст. ложки, зелень резаная — 2 ст. ложки, соль, перец черный молотый, соус сметанный с томатом и луком — 1 стакан.

Для соуса. Подготовьте лук, нарежьте его мелкими кубиками, спассеруйте на масле, в конце пассерования добавьте томат-пюре, продолжая пассеровать 5 мин. После этого добавьте процеженный белый соус, соль, перец по вкусу, прокипятите помешивая 15 минут, добавьте сметану, поварите при тихом кипении 5—8 минут.

Сметана — 300 г, лук репчатый — 2—3 головки, мука пшеничная — 2 чайные ложки, маргарин — 1 ст. ложка, соль, перец черный молотый, томат — 1 ст. ложка.

276. КАБАЧКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ПОМИДОРАМИ

У молодых кабачков очистите кожицу, промойте, нарежьте кружочками, запанируйте в муке, обжарьте с двух сторон до румяной корочки, посолите, посыпьте перцем.

Помидоры спелые крепкие вымойте, удалите плодоножку, разрежьте вдоль на две части, легким нажатием удалите семена, посолите, поперчите, обжарьте с двух сторон (вначале разрезом вниз).

В сотейник или сковороду, смазанную маслом и посыпанную пшеничными сухарями, положите кабачки, чередуя с помидорами, посыпьте черным молотым перцем, добавьте резаный укроп и мелко рубленый чеснок, кусочки несоленой брынзы, посыпьте молотыми сухарями, смешанными с тертым сыром, полейте растопленным сливочным маслом и запекайте в духовом шкафу.

Кабачки — 4—5 шт., помидоры — 6 шт., масло сливочное — 3 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка, брынза — 150 г, соль, перец черный молотый, укроп резаный — 2 ст. ложки, чеснок — 2—3 зубчика, сухари молотые — 2 ст. ложки, сыр тертый — 1 ст. ложка.

277. КАБАЧКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ

Кабачки промойте, с молодых кабачков соскоблите кожицу, сполосните струей воды, обсушите, нарежьте кружочками, запанируйте в муке, обжарьте, сразу после жарки посолите, посыпьте перцем.

Очищенный картофель нарежьте кружочками, обдайте в дуршлаге кипятком, дайте стечь воде,

обжарьте на растительном масле с двух сторон до полуготовности.

Лук-порей нарежьте колечками, слегка спассеруйте с маслом. В сотейник, смазанный маслом, сложите рядами обжаренный картофель, кабачки, пересыпьте пассерованным луком и резаной зеленью, залейте присоленными сливками или сметаной, посыпьте тертым сыром, смешанным с сухарями, запекайте в духовом шкафу.

Картофель — 4—5 шт., кабачки — 3—4 шт., сметана — 1 стакан, масло растительное — 4 ст. ложки, сыр тертый — 2 ст. ложки, сухари — 1 ст. ложка, лук-порей — 1/2 стебля, зелень резаная — 2 ст. ложки, соль, перец черный молотый.

278. КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ И РИСОМ

Обработанные кабачки разрежьте вдоль на куски длиной 4—5 см, а небольшие — пополам. Чайной ложкой выньте семена с частью мякоти, оставив доньшко.

Для фарша. Подготовленную сырую жирную свинину нарежьте на куски, пропустите через мясорубку вместе с пассерованным луком. В пропущенное мясо добавьте соль, перец черный молотый, резаный укроп, мелко нарезанные помидоры без кожицы и семян, рис, отваренный до полуготовности, 1—2 ст. ложки сметаны или сливок. Фарш хорошо вымешайте.

Подготовленные кабачки зафаршируйте, уложите в смазанный маслом сотейник, посыпьте сухарями, смешанными с сыром, сбрызните маслом, поставьте в духовой шкаф для запекания. В конце тепловой обработки залейте сметаной, прокипятите, посыпьте мелко резаной зеленью укропа.

Кабачки — 4—6 шт., свинина — 500 г, рис — 3 ст. ложки, сухари пшеничные молотые — 1 ст. лож-

ка, сыр тертый — 1 ст. ложка, лук репчатый — 2 головки, масло сливочное — 2 ст. ложки, сметана — 1/2 стакана, помидоры — 2—3 шт., резаная зелень — 3 ст. ложки, соль, перец черный молотый.

279. МУСАКА ИЗ КАБАЧКОВ

Мясо свиное жирное промойте, обсушите, нарежьте небольшими кусками, посолите, обжарьте с жиром с добавлением лука, нарезанного «чесночком», добавьте 2 ст. ложки муки грибной, 2 ст. ложки бульона, закройте крышкой и доведите до готовности в духовом шкафу, периодически помешивая, охладите, пропустите через мясорубку, добавьте молотый черный перец, 1 ст. ложку сливок, резаную зелень, 1 ст. ложку пшеничных молотых сухарей, взбитое яйцо, фарш хорошо перемешайте.

Обработанные молодые кабачки, очищенные от кожицы, нарежьте кружочками, запанируйте в муке, обжарьте на жире с двух сторон. После жарки сразу посолите, посыпьте перцем.

Сотейник или сковороду с высокими бортами смажьте маслом, посыпьте сухарями, положите слоями обжаренные кабачки и мясо, закройте кабачками, посыпьте мелкорубленным чесноком, уложите ломтики обжаренных помидоров без семян и кожицы, посыпьте сыром, смешанным с пшеничными сухарями, сбрызните маслом и запекайте в жарочном шкафу.

При подаче полейте растопленным сливочным маслом.

Кабачки небольшие — 6 шт., лук репчатый — 3 головки, мясо свиное — 500 г, сливки — 2—3 ст. ложки, мука грибная — 2 ст. ложки, соль, перец черный молотый, чеснок — 2 зубчика, жир свиной — 2 ст. ложки, 1 яйцо, сухари пшеничные молотые — 2 ст. ложки,

сыр тертый — 1 ст. ложка, помидоры — 3—4 шт., масло сливочное — 1 ст. ложка.

280. БАКЛАЖАНЫ ЖАРЕННЫЕ

Баклажаны промойте, удалите плодоножку, очистите кожицу, нарежьте кружочками, посолите, оставьте на 30—40 мин на разделочной доске с наклоном, затем слегка отожмите, посыпьте перцем, запанируйте в муке, обжарьте на жире с двух сторон, до готовности доведите в духовом шкафу.

При подаче полейте соусом муждей, оформите свежими помидорами.

Баклажаны — 4 шт., помидоры — 4 шт., масло растительное — 3—4 ст. ложки, мука пшеничная — 1 ст. ложка, соль, перец черный молотый, соус муждей — 4—5 ст. ложек.

281. БАКЛАЖАНЫ, ЖАРЕННЫЕ В ЛЬЕЗОНЕ

Обработайте баклажаны, как описано выше, кружочки баклажанов обмакните в лезон и обжарьте с двух сторон до румяной корочки, до готовности доведите в духовом шкафу.

Для лезона. Муку разведите молоком, добавьте взбитое яйцо, соль, перец черный молотый, все размешайте.

При подаче полейте растопленным сливочным маслом.

Баклажаны — 3—4 шт., масло растительное — 4 ст. ложки, мука пшеничная — 1 ст. ложка, 2 яйца, соль, перец черный молотый, сливочное масло — 2 ст. ложки, молоко — 2 ст. ложки.

282. БАКЛАЖАНЫ, ТУШЕННЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ

*Баклажаны обмойте, срежьте плодоножку и кожицу, затем на-

режьте кружочками, посолите, оставьте на 40—50 мин, отожмите горький сок, запанируйте в муке, обжарьте с двух сторон.

Картофель возьмите небольшой, вымойте, очистите, нарежьте кружочками, промойте от крахмала, откиньте на дуршлаг, обжарьте на растительном масле.

Промытый перец сладкий стручковый очистите от семян, обдайте кипятком, нашинкуйте соломкой. Нашинкованный репчатый лук спассеруйте до розового цвета. В казанок или сотейник положите слоями обжаренные картофель, баклажаны, пересыпьте обжаренным луком, перцем, нашинкованным соломкой, перемешанным с мелкорезанной зеленью укропа или петрушки, посолите, посыпьте перцем, затем залейте горячим бульоном, под закрытой крышкой тушите в духовом шкафу до готовности.

При подаче посыпьте зеленью, по желанию добавьте толченый чеснок.

Картофель — 4—5 шт., баклажаны — 4 шт., бульон — 1 стакан, помидоры — 3—5 шт., масло растительное — 3/4 стакана, зеленый или красный сладкий перец — 2 шт., лук репчатый — 2—3 головки, мука пшеничная — 1/2 ст. ложки, соль, перец черный молотый, зелень.

283. БАКЛАЖАНЫ, ТУШЕННЫЕ С ПОМИДОРАМИ

1-й способ

У обработанных небольших баклажанов срежьте плодоножку, сделайте продольный надрез с двух сторон. Подготовленные баклажаны положите в соленый кипяток, прокипятите 3—5 мин при тихом кипении, оставьте на 20 мин в воде, затем выньте, уложите

между двумя досками с наклоном и выдержите 30—40 мин под грузом для стекания воды с горечью.

Подготовленные баклажаны обжарьте. В казанок положите нарезанные кружочками помидоры без кожицы, обжаренные баклажаны, переложите слегка спассерованным на растительном масле луком-пореем, добавьте мелкорезанную зелень, веточку чимбру, тертый чеснок, накройте крышкой и тушите в духовом шкафу до готовности. Из готового блюда веточку чимбру удалите.

Подается как в холодном, так и в горячем виде.

Баклажаны — 4—5 шт., лук-порея — 1 стебель, помидоры — 8—10 шт., масло растительное — 1/2 стакана, соль, лавровый лист, перец черный молотый, чеснок — 4—5 зубчиков, зелень, чимбру — 1 веточка.

2-й способ

Обработайте баклажаны, как описано в предыдущем рецепте.

В сотейник, смазанный маслом, положите помидоры без кожицы, нарезанные дольками, обжаренные баклажаны, пересыпьте спассерованным луком, добавьте пюре из сладкого перца (для цвета и вкуса), соль, зелень резаную, чеснок тертый с солью, веточку чимбру, закройте крышкой и тушите в жарочном шкафу до готовности. Из готового блюда веточку чимбру удалите.

Баклажаны — 4 шт., помидоры — 6—8 шт., лук-порея — 2 стебля, масло растительное — 1/2 стакана, соль, перец черный молотый, лавровый лист, чеснок — 3—5 зубчиков, чимбру — 1 веточка, зелень укропа — 1/2 пучка, пюре из красного сладкого перца — 1—2 ст. ложки.

284. БАКЛАЖАНЫ, ТУШЕННЫЕ С ГОГОШАРАМИ

Баклажаны обработайте и поджарьте, как описано в рецепте 280.

Лук-порей нарежьте кружочками, спассеруйте на масле. Гогошары промойте, удалите плодоножку с семенами, обдайте кипятком, нарежьте ломтиками.

В сотейник или казанок положите нарезанные кружочками помидоры без кожицы (помидоры ошпарьте кипятком, облейте холодной водой, снимите кожицу), затем обжаренные баклажаны, спассерованный лук, нарезанные гогошары, добавьте рубленый чеснок, резаную зелень укропа или петрушки, лавровый лист, перец черный молотый, соль, помидоры, нарезанные кружочками, закройте крышкой, поместите в духовой шкаф и тушите до готовности. Подают как в холодном, так и в горячем виде.

Это блюдо можно приготовить со сладким красным или зеленым стручковым перцем, добавив аджику молдавскую или пюре из красного сладкого перца.

Баклажаны — 3—4 шт., помидоры — 6—8 шт., лук-порей — 1/2 стебля, гогошары — 4—6 шт., растительное масло — 1/2 стакана, чеснок — 3—4 зубчика, укроп — 1 пучок, соль, перец черный молотый, аджика молдавская или пюре из красного сладкого перца.

285. ЯХНИЕ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Баклажаны небольшие вымойте, срежьте плодоножку, очистите от кожицы, нарежьте вдоль ломтиками или кружочками. Подержите 10—15 мин в кипятке (пропарьте), затем положите на доску под пресс на 25—30 мин, посыпьте перцем черным молотым, запанируйте в муке, обжарьте с двух сторон.

Лук репчатый или лук-порей нарежьте соломкой, спассеруйте на растительном масле. Помидоры без кожицы и семян нарежьте дольками.

В смазанный маслом сотейник сложите баклажаны, лук, помидоры, посыпьте солью, перцем, тертым чесноком, резаной зеленью, положите лавровый лист, залейте смесью из взбитого яйца, сметаны и слегка спассерованной муки с добавлением соли по вкусу, посыпьте тертой брынзой, смешанной пополам с сухарями, сбрызните растопленным сливочным маслом, запекут в духовом шкафу.

Баклажаны — 4—5 шт., помидоры — 5—6 шт., лук репчатый — 2—3 головки, чеснок — 3—4 зубчика, мука — 1 ст. ложка, яйца — 2 шт., сметана — 1/3 стакана, зелень — 2 ст. ложки, соль, перец черный молотый, брынза тертая — 1 ст. ложка, сухари — 1 ст. ложка, масло сливочное — 1/2 ст. ложки, масло растительное — 1/3 стакана.

286. ГИВЕЧ

Баклажаны вымойте, удалите плодоножки, очистите от кожицы. У молодых баклажанов кожицу можно не срезать. Нарежьте вдоль ломтями или кружочками толщиной 1—2 см, положите в кипящую подсоленную воду на 10—12 мин, затем положите под пресс для стекания горькой жидкости, нарежьте кубиками, обжарьте.

Белокочанную капусту нарежьте кубиками, обдайте кипятком, откиньте на дуршлаг, обжарьте на масле.

Лук-порей и лук репчатый, морковь, корень петрушки и сельдерея нарежьте кубиками, спассеруйте на растительном масле, добавьте нарезанный без семян зеленый

сладкий перец; пассеруйте все вместе.

Стручки фасоли очистите от жилки, нарежьте ромбиками.

В сотейник сложите обжаренные овощи, нарезанный красный сладкий перец, стручки фасоли, соль, перец черный молотый, лавровый лист, нарезанные помидоры без кожицы и семян, влейте немного овощного отвара. Под закрытой крышкой тушите до готовности в духовом шкафу. В конце тепловой обработки добавьте тертый чеснок.

При подаче посыпьте рубленой зеленью петрушки и укропа.

Баклажаны — 2—3 шт., масло растительное — 1/2 стакана, белокочанная капуста — 1/6 кочана, лук репчатый — 3 головки, морковь — 1 шт., петрушка — 1 корень, сельдерей — 1/2 корня, зелень укропа и петрушки — 1 пучок, фасоль стручковая — 1 стакан, красный сладкий перец — 2 шт., зеленый сладкий перец — 2 шт., чеснок — 2—3 зубчика, помидоры — 6—7 шт., соль, перец черный молотый.

287. ЗАПЕКАНКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ С БРЫНЗОЙ

Баклажаны вымойте, испеките быстро на очень большом огне (чтобы не потемнели), очистите горячими, отожмите горький сок.

Сковороду с толстым дном смажьте маслом, посыпьте сухарями, положите ряд нарезанной кусочками брынзы, сбрызните маслом, на брынзу положите баклажаны, разрезанные вдоль ломтями, посолите, поперчите, выровняйте, закройте ломтиками брынзы, сбрызните маслом, снова положите баклажаны, посыпьте рубленым чесноком, посолите, затем

посыпьте тертым сыром, смешанным с пшеничными сухарями, полейте растопленным сливочным маслом, запекайте в духовом шкафу при температуре 220—250°C до румяной корочки.

При подаче нарежьте на куски, полейте растопленным сливочным маслом. Запеканку подают в горячем виде.

Баклажаны — 4 шт., брынза — 250 г, масло сливочное — 3 ст. ложки, сыр тертый — 1 ст. ложка, сухари молотые — 2 ст. ложки, соль, перец черный молотый.

288. БАКЛАЖАНЫ В МАРИНАДЕ С ТОМАТОМ

Подготовленные баклажаны нарежьте кружочками, посолите, положите на деревянную доску с наклоном для стекания жидкости на 30—40 мин, запанируйте в муке, обжарьте с двух сторон. Репчатый лук очистите, промойте, нашинкуйте соломкой, слегка пассеруйте в растительном масле, добавьте обработанные и нарезанные коренья, продолжая пассеровать. В сотейник положите ряд обжаренных баклажанов, переложите пассерованными овощами. Так повторите 2 раза, залейте протертыми прокипяченными помидорами (в которые в конце тушения добавьте соль, сахар, белое сухое вино, резаный укроп, чеснок с солью), доведите до готовности в духовом шкафу; подается в холодном виде на закуску.

Баклажаны — 4—5 шт., помидоры — 6 шт., лук репчатый — 3 головки, масло растительное — 1/3 стакана, петрушка и сельдерей — по 1 корню, морковь — 1 шт., чеснок — 2—3 зубчика, вино белое — 4—5 ст. ложек, зелень укропа и петрушки, соль, сахар, перец черный молотый — по вкусу.

289. БАКЛАЖАНЫ КВАШЕННЫЕ

Небольшие баклажаны промойте, отрежьте плодоножку, сделайте глубокие надрезы с обеих сторон, отварите в большом количестве кипящей соленой воды до мягкости, но не переваривая, или залейте кипящей водой (попарьте под крышкой), если молодые. Затем откиньте на дуршлаг, положите на доску, накройте другой доской, поставьте груз для стекания жидкости с горечью. Подготовленные баклажаны заполните овощным фаршем (см. рецепт 309). Перевяжите каждый зафаршированный баклажан ошпаренным сельдереем. Сложите плотно в неокисляющую посуду. Зафаршированные баклажаны переложите рядами фаршированных перцев (ряд баклажанов, ряд перцев), положите небольшой груз. Оставьте на 3—5 дней в прохладное место для квашения.

290. ЗАКУСКА ИЗ КВАШЕННЫХ БАКЛАЖАНОВ

Баклажаны соленые бочковые освободите от веточек сельдерея, перевязывающих баклажаны, нарежьте кружочками, веточки сельдерея мелко порубите, на тарелку положите подготовленные баклажаны, посыпьте мелкорубленным чесноком и полейте растительным маслом; оформите веточками зелени. Подается в холодном виде на закуску.

Баклажаны — 2—3 шт., чеснок — 2 зубчика, масло растительное — 4 ст. ложки, зелень — 2—3 веточки.

291. ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ БАРАНИНОЙ С ГРИБАМИ

Помидоры спелые, твердые промойте, срежьте верхушку, удалите часть мякоти, осторожно на-

жмите для удаления влаги, посолите и посыпьте перцем. Приготовьте фарш, как для мусаки из кабачков, только вместо свинины используйте баранину. Обработанные грибы отварите, мелко нарежьте, обжарьте вместе с мелко нарезанным луком, добавьте мелко нарезанные помидоры, рубленый чеснок, размешайте, фарш должен быть густым.

Зафаршированные помидоры положите на смазанную маслом сковороду, посыпьте тертым сыром, смешанным с сухарями, сбрызните сливочным маслом, запекайте в жарочном шкафу.

При подаче залейте сметаной.

Помидоры — 10—12 шт., баранина — 400 г, грибы свежие — 2 стакана, лук репчатый — 2 головки, масло топленое — 3 ст. ложки, зелень, соль, перец черный молотый, сливки — 2 ст. ложки, сыр тертый — 1 ст. ложка, сухари пшеничные молотые — 1 ст. ложка, чеснок — 2—3 зубчика, сметана — 1/2 стакана.

292. ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ С ЛУКОМ

Подготовленные помидоры заполните фаршем. Сложите на смазанный маслом сотейник или сковороду, посыпьте сухарями, смешанными с тертым сыром, сбрызните топленым маслом, запекайте в духовом шкафу.

Для фарша. Обработанные свежие опенки отварите в кипящей воде 1—3 мин. У маслят при обработке снимите со шляпки пленку. Отварные грибы мелко нарежьте и обжарьте на сковороде с жиром, затем добавьте мелко нарезанный и спассерованный лук-порей, 1 ст. ложку пшеничных сухарей, мелкорубленую мякоть помидоров, прожарьте 3—5 мин, затем положите резаную зелень укропа, соль, перец черный моло-

тый, 1—2 ст. ложки сливок, прокипятите (фарш должен быть густым).

При подаче помидоры, фаршированные грибами с луком, полейте горячей сметаной.

Помидоры — 8—10 шт., тертый сыр — 1 ст. ложка, сухари молотые — 1 ст. ложка, сливки — 2 ст. ложки, грибы — 2—3 стакана, лук порей — 1/3 стебля, сметана — 3/4 стакана, масло сливочное — 2 ст. ложки, соль, перец черный молотый, укроп резаный — 1 ст. ложка.

293. ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ, ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ И РИСОМ

У обработанных перцев удалите плодоножку вместе с семенами, промойте тщательно от семян. Подготовленные перцы обдайте кипятком, откиньте на дуршлаг, охладите, заполните фаршем (см. рецепт 275).

Зафаршированные перцы обжарьте, уложите в сотейник фаршем вверх, залейте посоленными тертыми помидорами, тушите в духовом шкафу. В конце тепловой обработки добавьте тертый чеснок, веточку чимбру (из готового блюда ее удалите). При подаче оформите помидорами, зеленью сельдерея или петрушки.

Это блюдо подают на закуску.

Перец сладкий стручковый — 8—10 шт., помидоры — 4—5 шт., зелень — 3—4 веточки, чеснок — 2—3 зубчика, веточка чимбру, соль, масло растительное — 1 ст. ложка.

294. ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРИБАМИ С РИСОМ

Перец промойте, сделайте надрез вокруг стручка, но не до конца, чтобы получилась крышечка. Уда-

лите семена и плодоножку, промойте, обдайте кипятком, откиньте на дуршлаг, зафаршируйте.

Для фарша. Рис переберите, промойте в нескольких водах, обсушите, обжарьте на масле, затем положите в подсоленную кипящую воду, когда рис набухнет, поставьте в жарочный шкаф и сварите рассыпчатую рисовую кашу.

Грибы свежие обработайте, у маслят снимите со шляпки пленку, в кипящей воде отварите 5—10 мин, откиньте на дуршлаг, мелко нарежьте, обжарьте.

Репчатый лук нарежьте мелкими кубиками, спассеруйте на топленом масле, добавьте обжаренные грибы, обжарьте все вместе в течение 2—3 мин, добавьте соль, перец черный молотый, резаную зелень укропа, помидоры, нарезанные кубиками, без кожицы и семян, 2—3 ст. ложки сметаны или сливок, затем перемешайте с охлажденной рисовой кашей.

Зафаршированные перцы обжарьте на сковороде, подлейте сметанного соуса (см. рецепт 267), добавьте пюре из красного сладкого перца, сбрызните маслом, запеките в духовом шкафу.

При подаче полейте соусом от запекания.

Перец — 10—12 шт., рис — 1/2 стакана, масло топленое — 3 ст. ложки, лук репчатый — 2 головки, грибы — 3 стакана, помидоры — 2—3 шт., сметана — 3/4 стакана, резаный укроп — 2 ст. ложки, соль, перец черный молотый, мука пшеничная — 1/2 ст. ложки.

295. ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ РИСОМ И МЯСОМ

Перец сладкий стручковый промойте, верхнюю часть стручка надрежьте вкруговую, но не до конца, чтобы получилась крышечка, выньте стержень с семенами,

промойте (обдайте кипятком, оставьте в нем на 2—4 мин, если перец горький), откиньте на дуршлаг, чтобы стекла вода, зафаршируйте.

Для фарша. Подготовленную мякоть свинины нарежьте на куски, пропустите через мясорубку с крупной решеткой.

Рис переберите, промойте вначале теплой водой, затем несколько раз горячей водой (для удаления мучнистого слоя), откиньте на сито.

Репчатый лук, нарезанный мелкими кубиками, слегка спассеруйте на сале, добавьте подготовленный рис, прожарьте вместе.

Мясной фарш соедините с обжаренными луком и рисом, добавьте соль, мелкорезанную зелень укропа или петрушки, 2—3 помидора без кожицы, нарезанных небольшими кубиками, немного бульона, грибной муки, соль.

Зафаршированные перцы сложите в сотейник, добавьте бульона, тертых спассерованных помидоров, пюре красного сладкого перца, или спассерованный и разведенный бульоном томат-пюре. Тушите до готовности при закрытой крышке.

При подаче перцы полейте горячей сметаной.

Перец сладкий стручковый — 10—12 шт., мясо свиное — 500 г, лук репчатый — 3 головки, жир — 3 ст. ложки, укроп резанный — 3 ст. ложки, помидоры — 5—6 шт. или томат — 1 ст. ложка, рис — 3 ст. ложки, соль, сметана — 4 ст. ложки, мука грибная — 1—2 ст. ложки.

296. ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ТВОРОГОМ, ЗАПЕЧЕННЫЙ

Перец сладкий стручковый промойте, удалите семена, промойте еще раз от семян, обдайте кипятком. Подготовленные перцы за-

полните фаршем, положите в смазанный маслом сотейник с широким дном или уложите на противень, подлейте сливок, сбрызните маслом, запекайте в жарочном шкафу.

Для фарша. Творог протрите, добавьте взбитое сырое яйцо, соль, сметану, растопленное сливочное масло, помидоры, нарезанные кубиками (помидоры обдайте кипятком, облейте холодной водой, снимите кожицу, разрежьте пополам, легким нажатием удалите семена и лишний сок), мелкорезанный укроп. Если творог жидкий, положите его в марлю и отожмите под прессом. Часть творога для фарша можно заменить брынзой, натертой на терке с мелкими делениями.

Перец — 8—10 шт., творог — 150 г, яйца — 2 шт., сметана (или сливки) — 1/3 стакана, зелень резаная — 2 ст. ложки, помидоры — 2 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, соль.

297. СВЕКЛА ТУШЕНАЯ

Сваренную свеклу очистите от кожицы, нарежьте ломтиками. Обработанный репчатый лук шинкуйте кубиками, спассеруйте на масле до бледно-золотистого цвета.

Свеклу соедините со спассерованным луком, пшеничными сухарями, добавьте соль, сахар и тушите на медленном огне в течение 10 мин. В конце тепловой обработки положите сметану, резаную зелень.

Подается как самостоятельное блюдо.

Свекла — 2—3 шт., масло растительное — 2 ст. ложки, лук репчатый — 1 головка, сметана — 1/4 стакана, сухари пшеничные — 1/2 ст. ложки, соль, сахар, зелень.

298. СТРУЧКИ ФАСОЛИ С СОУСОМ МУЖДЕЙ

У стручков фасоли удалите жилки, соединяющие две половинки, промойте, крупные стручки нарежьте на 2—3 части, мелкие оставьте целиком. Положите в кипящую посоленную воду и отварите в течение 8—10 мин, откиньте на сито, обсушите, слегка обжарьте на растительном масле, посолите по вкусу, посыпьте перцем черным молотым.

Соус муждей подайте отдельно.

Стручки фасоли — 1 кг, масло растительное — 2—3 ст. ложки, соус муждей — 4 ст. ложки, соль, перец черный молотый.

299. СТРУЧКИ ФАСОЛИ С МАСЛОМ

Обработайте стручки фасоли, как описано выше, отварите в подсоленной воде, откиньте на сито, посолите по вкусу, посыпьте перцем черным молотым, полейте растопленным сливочным маслом.

Соус муждей подайте отдельно.

Масло сливочное — 1—2 ст. ложки, чеснок — 3 зубчика, соль, перец черный молотый.

300. ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ С ЛУКОМ

Обработанный лук репчатый нарежьте соломкой. Стручковую фасоль вымойте, освободите от жилок. Крупную нарежьте на 2—3 части, мелкую — пополам, отварите в подсоленной воде.

На разогретой сковороде с маслом спассеруйте лук до бледно-розового цвета, добавьте подготовленную стручковую фасоль, соль, перец черный молотый, прожарьте все вместе 3 мин. В конце тепловой обработки добавьте тертый чеснок и резаную зелень, раз-

веденную лимонную кислоту по вкусу. Подается в горячем и холодном виде.

Лук репчатый — 2 головки, фасоль стручковая — 700 г, масло растительное — 1/3 стакана, чеснок — 2—3 зубчика, соль, перец черный молотый, лимонная кислота по вкусу.

301. МУСАКА ИЗ СТРУЧКОВ ЗЕЛЕННОЙ ФАСОЛИ

У стручков зеленой фасоли удалите жилки, промойте, разрежьте на 2—3 части, отварите в подсоленной воде 10 мин, откиньте на дуршлаг, слегка обжарьте, посыпьте перцем черным молотым, охладите. Фарш приготовьте, как для мусаки из кабачков.

На смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду положите слой подготовленных стручков фасоли, на них фарш из свинины (см. рецепт 279), закройте слоем фасоли, залейте яйцом, взбитым со сметаной, в которую добавьте соль, запекайте в жарочном шкафу до румяной корочки.

Фасоль — 800 г, яйцо — 1 шт., сметана — 2—3 ст. ложки, сухари пшеничные молотые — 1 ст. ложка, маргарин — 4 ст. ложки, соль, перец черный молотый.

302. ЯХНИЕ ИЗ ФАСОЛИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Белую фасоль переберите, промойте в нескольких водах от песка, замочите в холодной воде на несколько часов (чем фасоль суше, тем намачивается дольше). Сроки намачивания от 2—3 часов до 6—8. При варке фасоль не солят. Варите, покрыв всю фасоль водой, закипятите быстро, продолжая варку при небольшом кипении под закрытой крышкой.

Лук нарежьте мелкими кубиками, спассеруйте до золотистого

колера на растительном масле. 1 ст. ложку томата слегка спассеруйте. Если после варки осталось много жидкости в фасоли, слейте ее, по мере надобности можете добавить.

В готовую фасоль положите спассерованный томат, толченый чеснок с солью, перец черный молотый, соль по вкусу, прокипятите. Фасоль не должна быть переварена.

Фасоль, приготовленную на растительном масле, можно подать как холодное блюдо.

Фасоль, приготовленную с салом шпик, на котором обжаривается лук, подайте как горячее блюдо.

Фасоль — 2 стакана, лук репчатый — 2—3 головки, масло растительное — 4 ст. ложки или шпик свиной — 100 г, чеснок — 3—4 зубчика, соль, перец черный молотый.

303. ЧУЛАМА ИЗ СТРУЧКОВ ФАСОЛИ В БЕЛОМ СОУСЕ

Обработанные стручки фасоли нарежьте ромбиками. В кипящей слегка подсоленной воде отварите 2—3 мин, откиньте на дуршлаг, чтобы стекла вся жидкость.

Сало (шпик) или свинину с прослойками сала нарежьте мелкой соломкой, обжарьте, добавьте подготовленные стручки фасоли, прожарьте все вместе, переложите в казанок, влейте белый соус (муку прожарьте, разведите с бульоном, прокипятите, процедите), добавьте соль, перец по вкусу, резаную зелень, тертый чеснок, поставьте в духовой шкаф. Соус должен быть густым.

При подаче посыпьте мелкошинкованой зеленью укропа с петрушкой.

Стручки фасоли — 1 кг, шпик или свинина — 150 г, мука пшеничная — 2 полные ложки, зелень, перец черный молотый, чеснок — 2—4 зубчика.

304. ОВОЩНАЯ ТОКАНА С РИСОМ

Обработанные овощи: лук-порей, лук репчатый, морковь, корень петрушки — обжарьте на растительном масле.

Баклажаны помойте, очистите от кожицы, нарежьте кружочками, ошпарьте кипятком, оставьте на 10—15 мин, откиньте на дуршлаг, отожмите влагу, не повреждая кружочков баклажанов, нарежьте кубиками, так же нарежьте очищенный от семян красный и зеленый сладкий перец, обжарьте на растительном масле. В конце тепловой обработки добавьте пюре из 1 стручка красного сладкого перца.

Рис перебранный, промытый в нескольких водах обсушите и на сковороде с жиром обжарьте.

В сотейник положите обжаренные овощи, рис, влейте бульона, положите соль, прокипятите 5—10 мин, затем положите спассерованный томат, резаную зелень петрушки, 1—2 лавровых листа, крупнодробленый перец горошком, веточку чимбру, резаный чеснок, закройте крышкой, до готовности доведите в духовом шкафу, охладите.

При подаче чимбру выньте, посыпьте резаным укропом.

Лук-порей — 1/4 корня, лук репчатый — 2 головки, морковь — 2 шт., петрушка — 1 корень, баклажаны — 2 шт., перец сладкий красный и зеленый — 3 шт., рис — 2 ст. ложки, перец горошком — 5—10 шт., соль, лавровый лист, зелень укропа — 1/2 пучка, зелень петрушки — 1/2 пучка, чеснок — 2—3 зубчика, масло растительное — 1/2 стакана, чимбру — 1 веточка, томат — 1 ст. ложка.

305. УРЗИКА

Молодую крапиву (урзика) переберите, удалите испорченные листья, залейте холодной водой, в просторной посуде промойте несколько раз, перекладывая каждый раз из кастрюли в дуршлаг для лучшего удаления песка.

Подготовленную крапиву поло-

При подаче посыпьте оставшимся жареным луком. Урзика подается как в холодном, так и в горячем виде.

Крапива — 1 кг, масло растительное — 5 ст. ложек, мука пшеничная — 1 ст. ложка, лук репчатый — 3 головки, мука кукурузная — 2 стакана, чеснок — 3 зубчика, перец черный молотый, соль.



жите в кипящую воду на 2—3 мин, отцедите, мелко порубите или пропустите через мясорубку, добавьте часть мелкорезаного репчатого лука, пассерованного на растительном масле до золотистого цвета, протушите.

В конце тушения добавьте белый соус (см. рецепт 303), толченый чеснок, соль по вкусу, перец черный молотый, перемешайте. При медленном кипении тушите 5—7 мин.

306. ПЛОВ ИЗ КРАПИВЫ

Верхушки молодой крапивы переберите, удалите испорченные листья, залейте холодной водой на 3—5 мин для отмокания песка, промойте в просторной посуде в нескольких водах, перекладывая каждый раз крапиву в дуршлаг, так лучше промоется зелень от песка. Промытую крапиву обдайте кипятком, откиньте на дурш-

лаг, чтобы стекла вода, мелко порубите, отвар процедите.

Рис переберите, промойте теплой, затем горячей водой.

Репчатый лук, нарезанный мелкими кубиками, обжарьте на сливочном масле, положите обсушенный рис, прожарьте с луком и с добавлением нарезанной крапивы.

В казан влейте 1,5 стакана отвара крапивы, посолите, доведите до кипения, введите подготовленные рис с луком и крапиву, сливочное масло, перец черный молотый, размешайте, закройте крышкой, поставьте в духовой шкаф на 25—30 мин.

Крапива — 600 г, рис — 3/4 стакана, лук репчатый — 3 головки, сливочное масло — 5 ст. ложек, зелень — 1/2 пучка, лавровый лист, соль, перец черный молотый.

307. ЛУК-ПОРЕЙ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРИБАМИ

У лука-порея срежьте корешок, удалите верхние сухие листья, срежьте верхнюю зеленую часть стебля, промойте в нескольких водах от песка, нарежьте на куски в длину по 5—6 см, выньте середину, а оставшиеся верхние листья (трубочки) наполните фаршем.

Для фарша. Обработанные грибы (опята или маслята, шампиньоны) отварите 3—5 мин, откиньте на дуршлаг, мелко нарежьте, обжарьте с маслом.

Вынутую середину лука-порея нашинкуйте мелкими кубиками, спассеруйте, соедините с поджаренными грибами, обжарьте все вместе.

Перебранный и промытый рис положите в большое количество кипящей подсоленной воды, отварите до полуготовности, откиньте на дуршлаг, соедините с грибами, добавьте соль, перец черный молотый, резаную зелень, нарезан-

ные мелко свежие помидоры без кожицы и семян, влейте 2—3 ст. ложки сливок, 1 сырое яйцо, перемешайте.

Наполненные фаршем трубочки лука сложите в сотейник, залейте луковым соусом, потушите в духовом шкафу до готовности.

Для соуса. Лук репчатый мелко нарежьте, обжарьте на масле, добавьте несколько отварных мелко нарезанных маслят или шампиньонов, прожарьте все вместе, помешивая, разведите 2 стаканами бульона или воды, добавьте спассерованный томат, спассерованную, разведенную и процеженную муку, соль, сахар, проварите 15 мин при тихом кипении, влейте прокипяченное белое столовое вино, проварите 5—7 мин.

Лук-порей — 3—4 стебля, рис — 1/3 стакана, грибы — 2 стакана, помидоры — 1—2 шт., соль, перец черный молотый, сливки — 2—3 ст. ложки, яйцо — 1 шт., резаная зелень. Для соуса: лук репчатый — 3 головки, маргарин — 2 ст. ложки, мука пшеничная — 2 чайные ложки, сахар — 1/2 чайной ложки, томат — 2 ст. ложки, соль, перец черный молотый, вино — 3—4 ст. ложки.

308. ПЛОВ ИЗ ОВОЩЕЙ С РИСОМ

Перец сладкий стручковый или гогошары промойте, удалите плодоножку и семена, обдайте кипятком, нарежьте крупными кубиками.

Рис промойте в нескольких водах, откиньте на сито, обсушите. Обработанный лук репчатый или лук-порей, морковь нарежьте кубиками, обжарьте слегка на масле, затем вместе с подготовленным рисом.

В казанок влейте бульона, положите соль, обжаренный рис с луком, подготовленные перец или

гогошары, помидоры, нарезанные кубиками без семян и кожицы, резаную зелень укропа, 1—2 лавровых листа, сливочное масло, размешайте, закройте крышкой, поставьте в духовой шкаф до готовности.

Рис — 1 стакан, лук репчатый — 2—3 головки, помидоры — 3—4 шт. перец сладкий стручковый — 3—4 шт. или гогошары — 4—5 шт., морковь — 1 шт., масло растительное — 2 ст. ложки, масло сливочное — 2 ст. ложки, соль, перец черный молотый, лавровый лист, зелень укропа — 1/3 пучка.

309. АССОРТИ ОВОЩНОЕ

Баклажаны небольшие промойте, срежьте плодоножку, сделайте разрез в длину не до конца краев, залейте кипятком, оставьте на 15—20 мин в воде, чтобы были мягкими. Затем баклажаны положите под груз на наклонную доску для стекания жидкости с горечью.

Перец сладкий стручковый промойте, выньте семена с завязью, промойте еще раз от семян, положите в кипяток на 1—2 мин, затем откиньте на дуршлаг.

Подготовленные баклажаны и перцы зафаршируйте овощным фаршем, перевяжите ошпаренным сельдереем.

В казанок сложите зафаршированные баклажаны и перец, залейте помидорами, протертыми и процеженными от семян, добавьте спассерованный на растительном масле лук, соль, сахар, тушите в духовом шкафу под закрытой крышкой. В конце тепловой обработки добавьте тертый чеснок.

Можно подавать в холодном и горячем виде.

Для фарша. Репчатый лук и лук-порей, морковь, корень петрушки и сельдерея, перец сладкий нарежьте мелкой соломкой.

На горячую сковороду с растительным маслом вначале положите лук, после удаления влаги из лука положите остальные корни, продолжая пассеровать.

Белокочанную капусту нашинкуйте соломкой, ошпарьте кипятком, откиньте на дуршлаг, слегка обжарьте, соедините с корнями, добавьте соль, перец, тертый чеснок с солью, резаную зелень, нарезанные помидоры без кожицы и семян, перемешайте.

Баклажаны — 4 шт., морковь — 2 шт., петрушка — 1 корень, сельдерей — 1/2 корня, капуста — 1/6 кочана, помидоры — 8—10 шт., перец сладкий стручковый — 6 шт., масло растительное — 1/2 стакана, чеснок — 4 зубчика, зелень — 1 пучок, соль, перец, лавровый лист.

310. ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ

1-й способ

Обработанную тыкву нарежьте крупными кусками, испеките в духовом шкафу до готовности, зачистите подгоревшие места. В кастрюлю с тыквой добавьте сахар, сливочное масло, хорошо размешайте до однородной массы, затем положите растертые желтки с солью, взбейте.

2-й способ

Обработанную тыкву нарежьте небольшими кусочками, сложите в кастрюлю, добавьте соль, сахар, 2 ст. ложки молока, тушите до готовности. В конце тепловой обработки положите сливочное масло.

Готовую тыкву размешайте в пюреобразную массу, добавьте растертые желтки, пюре взбейте в пышную массу.

Тыква — 1 кг, сахар-песок — 2 ст. ложки, соль — 1/2 чайной ложки, масло сливочное — 2 ст. ложки, яйца (желтки) — 2 шт., молоко — 2 ст. ложки.

311. ТЫКВА ЗАПЕЧЕННАЯ

Обработанную тыкву нарежьте ломтиками толщиной 10 мм, посыпьте слегка солью, запанируйте в муке, обжарьте с двух сторон до румяной корочки, сложите на сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями, залейте взбитым яйцом, в которое добавьте соль, сметану, сахар, посыпьте сухарями, смешанными с несоленой натертой брынзой в равных количествах, запекайте до румяной корочки в жарочном шкафу.

Тыква — 1 кг, масло сливочное — 2—3 ст. ложки, 3 яйца, мука — 2 ст. ложки, сахар — 1/2 ст. ложки, сметана — 1/3 стакана, соль, сухари — 2 ст. ложки, брынза — 2 ст. ложки.

312. ТЫКВА, ПРИПУЩЕННАЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

Обработанную тыкву нарежьте крупными кубиками, сложите в казанок, положите соль, сахар, влейте 3—5 ст. ложек молока, под закрытой крышкой доведите до готовности в духовом шкафу. В конце тепловой обработки положите сливочное масло.

Тыква — 1 кг, молоко — 3—5 ст. ложек, сахар — 1 ст. ложка, масло сливочное — 2 ст. ложки.

313. ТЫКВА, ТУШЕННАЯ С САХАРОМ И МАСЛОМ

Обработанную тыкву нарежьте кубиками, слегка присолите. В казанок положите слой нарезанной тыквы, посыпьте сахарным песком, сбрызните сливочным растопленным маслом, затем снова слой тыквы, сахар и сливочное масло. Так сделайте несколько рядов, добавьте цедры лимона, влейте 2—3 ст. ложки молока, при закрытой крышке тушите в жарочном шка-

фу до исчезновения влаги в казанке и готовности тыквы.

Тыква — 1 кг, сахар-песок — 5 ст. ложек, масло сливочное — 3 ст. ложки, соль — 1/3 чайной ложки, цедра — 1 чайная ложка.

314. ПУДИНГ ИЗ ТЫКВЫ С ЛАПШОЙ

Обработанную тыкву нарежьте соломкой крупнее лапши, обжарьте на сковороде с маслом.

Домашнюю лапшу отварите в большом количестве подсоленной воды, не переваривая, промойте горячей водой, затем положите на 1—2 мин в горячую присоленную воду, чтобы лапша не склеивалась, откиньте на дуршлаг, заправьте сливочным маслом. Во взбитое яйцо добавьте соль, сахар, толченую корицу, разотрите хорошо, в конце влейте сливки, взбейте.

Обжаренную тыкву соедините с лапшой, размешайте, влейте подготовленную смесь, осторожно всю массу перемешайте. На смазанную маслом и посыпанную пшеничными просеянными сухарями сковороду выложите массу, выровняйте, сбрызните маслом, запекайте в духовом шкафу.

При подаче полейте растопленным сливочным маслом.

Тыква — 1 кг, 3 яйца, лапша домашняя — 1,5 стакана, сливочное масло — 3 ст. ложки, сахар — 1 ст. ложка, корица — 2 г, сухари — 2 ст. ложки, сливки — 3—4 ст. ложки, соль.

315. ПУДИНГ ИЗ ТЫКВЫ С РИСОМ

Тыкву промойте, разрежьте на части, удалите семена с волокнистой частью, корку, нарежьте на куски, сложите в казанок, влейте 2—3 ст. ложки молока, положите кусочек сливочного масла, соль,

сахар, перебранный и промытый рис, закройте крышкой, в духовом шкафу доведите до готовности, вымешайте.

В охлажденную тыкву введите взбитое яйцо, остальное сливочное масло, цедру апельсина, взбейте, добавьте вымытый и ошпаренный, отцеженный изюм, осторожно перемешайте.

На сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями, выложите подготовленную массу, выровняйте, сделайте столовой ложкой рельеф, посыпьте сыром, сбрызните маслом, запекайте в духовом шкафу до румяной корочки.

Тыква — 1 кг, молоко — 2—3 ст. ложки, рис — 1/2 стакана, соль, сахар — 2 ст. ложки, изюм — 2 ст. ложки, цедра с 1/2 апельсина, масло сливочное — 2 ст. ложки, 3 яйца, сухари — 2 ст. ложки, сыр тертый — 1 ст. ложка.

316. ЗАПЕКАНКА ИЗ ТЫКВЫ

Обработанную тыкву нарежьте кубиками, положите в казанок, добавьте 1—2 ст. ложки молока, соль, сахар, немного сливочного масла, припустите до мягкости. В конце припускания (если осталась жидкость, слейте ее) всыпьте 1 ст. ложку манной крупы, хорошо выбейте, добавьте остальное сливочное масло, цедру апельсина или лимона, размешайте, выложите на смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду, верх смажьте взбитым яйцом со сметаной, запекайте до румяной корочки.

Подайте со сливочным маслом или разогретой сметаной.

Тыква — 1 кг, манная крупа — 1 ст. ложка, 2 яйца, сметана — 2—3 ст. ложки, сливочное масло — 2 ст. ложки, соль, сахар — 1—2 ст. ложки, цедра — 1 чайная ложка, молоко — 2 ст. ложки.

317. БИТОЧКИ ИЗ МАСЛЯТ ИЛИ ОПЯТ С ЛУКОМ «ФРИ»

Грибы переберите, удалите посторонние примеси, очистите основание ножки от земли, отделите шляпку (у маслят со шляпки снимите пленку), хорошо промойте в нескольких водах.

В кастрюлю с грибами влейте немного воды, добавьте сливочное масло, под закрытой крышкой припустите в течение 5—10 мин при медленном кипении, грибы откиньте на дуршлаг. Если остался песок, промойте еще раз кипяченой водой. Бульон используйте в 1-е блюда. Грибы пропустите 1—2 раза через мясорубку, последний раз пропустите с мякишем белого хлеба, намоченного в сливках, добавьте соль, перец черный молотый, полтора желтка и один белок, взбитые вместе, фарш выбейте, поставьте на 20—30 мин для охлаждения в холодильник, разделайте на биточки, смочите взбитым яйцом, запанируйте в пшеничных просеянных сухарях, обжарьте с двух сторон, поставьте в духовой шкаф на 3—5 мин.

При подаче на грибной биточек положите обжаренный в большом количестве масла лук, нарезанный кольцами, полейте растопленным сливочным маслом. На гарнир подайте картофельное пюре, оформите помидорами и зеленью.

Грибы — 800 г, масло топленое — 2 ст. ложки, масло растительное — 4 ст. ложки, 3 яйца, хлеб — 2 кусочка, лук репчатый — 3 головки, сухари пшеничные молотые — 2 ст. ложки, сливки — 1/3 стакана, соль, перец черный молотый. Гарнир: картофель — 8—10 шт., масло сливочное — 1 ст. ложка, молоко — 1/3 стакана, зелень, помидоры — 2 шт.

318. ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ С ФАСОЛЬЮ

Обработанные грибы (опята, шампиньоны) отварите, нарежьте мелкими ломтиками, обжарьте с добавлением нарезанного репчатого лука или лука-порея.

Фасоль белую переберите, промойте, замочите на 6—8 часов, отварите в этой же воде до готовности и отцедите.

Отварную фасоль соедините с обжаренными грибами и луком, добавьте спассерованные натертые помидоры, соль, перец черный молотый — по вкусу, тертый чеснок, на небольшом огне прокипятите 10—15 мин.

При подаче посыпьте резаной зеленью.

Грибы — 600—700 г, фасоль — 1 стакан, помидоры — 2—3 шт., лук репчатый — 2 головки, растительное масло — 3—4 ст. ложки, соль, перец черный молотый, чеснок — 2—3 зубчика, зелень резаная — 2 ст. ложки.

319. ТОКАНА ИЗ ГРИБОВ С МАМАЛЫГой

Грибы шампиньоны, белые, маслята обработайте. При чистке шампиньонов кладите их в холодную подкисленную воду, чтобы не потемнели. Промытые грибы откиньте на дуршлаг, нарежьте ломтиками (маленькие шляпки оставьте целиком, ножки нарежьте). На раскаленную сковороду с топленным маслом положите подготовленные грибы небольшим слоем (быстрее пожарятся, меньше выделится сока, ароматнее получится блюдо), обжаривайте на сильном огне, периодически мешая. Когда испарится влага и слегка поджарятся грибы, нагрев уменьшите, затем положите мелко нарезанный спассерованный лук,

добавьте нарезанные кубиками помидоры без кожицы и семян, протушите все вместе. В конце тепловой обработки добавьте мелко шинкованную зелень укропа, сметану, соль, перец черный молотый, доведите до кипения.

Мамалыга подается отдельно.

Грибы — 1 кг, масло топленое — 2 ст. ложки, помидоры — 2—3 шт., лук-порей — 1/2 стебля, соль, перец черный молотый, сметана — 1/2 стакана.

320. ГРИБНОЙ ГУЛЯШ С ПЕРЦЕМ СЛАДКИМ СТРУЧКОВЫМ

Обработанные грибы положите в кипящую воду, отварите 5—7 мин, откиньте на сито, бульон процедите. Грибы нарежьте ломтиками, обжарьте, как описано выше.

Репчатый лук и красный сладкий стручковый перец нарежьте короткой соломкой, спассеруйте на масле, соедините с обжаренными грибами, прожарьте все вместе, переложите в казанок, влейте процеженный грибной бульон, прокипятите, влейте белый соус (спассерованную муку разведите грибным процеженным бульоном, проварите 20—25 мин, процедите). В конце тушения посолите, поперчите, добавьте нарезанные помидоры без кожицы и семян.

К грибному гуляшу подайте картофельное пюре или мамалыгу.

Грибы — 800 г, перец красный сладкий — 3 шт., лук — 3 головки, масло растительное — 1/4 стакана или сливочное масло — 2 ст. ложки, мука — 1/2 ст. ложки, помидоры — 3—4 шт., зелень резаная — 2—3 ст. ложки. Гарнир: картофель — 8 шт., масло сливочное — 1 ст. ложка, молоко — 1/2 стакана или мамалыга — 1 1/2 стакана, соль, перец черный молотый.

321. ЖАРКОЕ С ОПЯТАМИ

Обработанные грибы положите в кипящую воду, отварите до полуготовности, откиньте на дуршлаг, нашинкуйте ломтиками, обжарьте на масле.

Лук-порей или репчатый нашинкуйте, спассеруйте на масле, добавьте грибы и прожарьте 3—5 мин вместе, переложите в казанок, добавьте нарезанный кубиками и обжаренный картофель, резаную зелень, соль, перец горошком крупнодробленый, лавровый лист, влейте бульона, сметаны или сливок, размешайте, закройте крышкой, тушите в духовом шкафу до готовности.

Вместо сметаны можно добавить нарезанные помидоры без кожицы (3—5 шт.), тертый чеснок (3—4 зубчика).

При подаче посыпьте резаным укропом.

Грибы — 600 г, картофель — 6—8 шт., бульон, сметана или сливки — 3/4 стакана, лук репчатый — 3 головки, соль, перец, лавровый лист, укроп резаный — 1—2 ст. ложки.

322. ЗАПЕКАНКА ИЗ ОПЯТ С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

Обработайте грибы, отварите до готовности, откиньте на дуршлаг, нарежьте соломкой, лук-порей, нарезанный так же, слегка спассеруйте, добавьте подготовленные грибы, обжарьте все вместе 10—15 мин, положите соль, перец черный молотый, томат-пюре или пюре из красного сладкого перца, 2—3 ст. ложки сметаны.

Приготовленную домашнюю лапшу (см. рецепт 70) отварите в подсоленной воде, промойте, 1 мин

подержите в слегка подсоленной кипяченой воде, чтобы лапша не склеивалась, откиньте на дуршлаг, заправьте сливочным маслом.

На сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями, положите слой лапши, затем слой грибов, закройте лапшой, выровняйте, залейте взбитым яйцом со сметаной, запеките в жарочном шкафу.

Грибы — 600 г, лапша домашняя — 2 стакана, масло сливочное — 3 ст. ложки, лук-порей — 1/4 стебля, сметана — 1/2 стакана, 2 яйца, сухари пшеничные молотые — 1 ст. ложка, томат-пюре или пюре красного сладкого перца — 1—2 ст. ложки, соль, перец черный молотый.

323. МУКА ГРИБНАЯ

Правильно высушенные грибы легко ломаются, но не крошатся, пересушенные — не развариваются, идут на приготовление грибной муки.

Грибная мука легче усваивается организмом, чем сушеные или свежие грибы.

К пересушенным грибам, крошкам, оставшимся при сушке, добавьте для аромата и вкуса несколько хорошо просушенных грибов (лучше белых). Мука получится ароматнее, если приготовить ее из 2—3 наименований грибов.

Крошки сушеных грибов, растолките, просейте, пересыпьте в стеклянную посуду, плотно закройте крышкой, храните в сухом месте. Как сухие грибы, так и мука грибная быстро впитывают влагу.

Мука грибная идет на приготовление первых, вторых, мясных и овощных блюд.





БЛЮДА ИЗ КУКУРУЗЫ

- 324. МАМАЛЫГА
- 325. МАМАЛЫГА С МОЛОКОМ
- 326. МАМАЛЫГА НА МОЛОКЕ
- 327. МАМАЛЫГА НА СЛИВКАХ
- 328. МАМАЛЫГА ЖАРЕНАЯ
- 329. МАМАЛЫГА СО ШКВАРКАМИ
- 330. ГРЕНКИ КУКУРУЗНЫЕ
- 331. КРОКЕТЫ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ С РЫБОЙ

- 332. ЗАПЕКАНКА ИЗ МАМАЛЫГИ С РЫБОЙ
- 333. ЧУЛАМА ИЗ БАРАНИНЫ С КУКУРУЗОЙ МОЛОЧНОЙ СПЕЛОСТИ
- 334. ЗАПЕКАНКА ИЗ МАМАЛЫГИ СО СВИНИНОЙ
- 335. КЫРНЭЦЕЙ С КУКУРУЗОЙ И СВИНИНОЙ
- 336. ЗАПЕКАНКА ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ СО СВИНИНОЙ
- 337. ГОЛУБЦЫ С КУКУРУЗНОЙ КРУПОЙ
- 338. ГОЛУБЦЫ ИЗ ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЕВ С КУКУРУЗНОЙ КРУПОЙ И ГРИБАМИ
- 339. ГОЛУБЦЫ С КУКУРУЗНОЙ КРУПОЙ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ
- 340. ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ КУКУРУЗНОЙ КРУПОЙ
- 341. ЖАРЕНАЯ МАМАЛЫГА С БРЫНЗОЙ
- 342. ЗАПЕКАНКА ИЗ МАМАЛЫГИ С БРЫНЗОЙ
- 343. БИТОЧКИ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ С ТВОРОГОМ
- 344. БИТОЧКИ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ С БРЫНЗОЙ
- 345. ЗАПЕКАНКА ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ
- 346. КАША ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ НА МОЛОКЕ
- 347. ОЛАДЬИ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ
- 348. БЛИНЫ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ
- 349. ОМЛЕТ ИЗ МАМАЛЫГИ СО ШКВАРКАМИ
- 350. ПУДИНГ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ С ИЗЮМОМ
- 351. ПУДИНГ ИЗ МАМАЛЫГИ С ФРУКТАМИ
- 352. ПИРОГ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ ПО-МОЛДАВСКИ
- 353. ПИРОГ ИЗ КУКУРУЗНЫХ ХЛОПЬЕВ
- 354. ХВОРОСТ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ
- 355. МАЛАЙ

324. МАМАЛЫГА

1-й способ

Муку кукурузную просейте, подсушите. Мамалыгу лучше варить в казанке. В кипящую воду всыпьте часть муки, соль, прокипятите 5 мин, затем всыпьте остальную муку горкой, разделите деревянной лопаткой на 4 части (крест накрест), проварите, не мешая, 15—20 мин, затем хорошо вымешайте при медленном кипении веселкой, чтобы не было комков, мешая от середины к краям казанка. Вымешанную мамалыгу выровняйте, оставьте на крае плиты на 10—15 мин под закрытой крышкой.

Готовую мамалыгу выложите на деревянную доску, нарежьте на кусочки деревянным ножом или ниткой. Эту густую мамалыгу подают к чорбе, заме и к некоторым вторым блюдам из мяса.

2-й способ

В казанок с кипящей подсоленной водой всыпьте 3—4 ст. ложки просеянной и подсушенной кукурузной муки, доведите до кипения, затем всыпьте струей оставшуюся муку при непрерывном помешивании веселкой от середины к краям казанка, варите при тихом кипении. Сваренную мамалыгу соберите ложкой со стенок казанка к середине, выровняйте поверхность, сбрызните маслом (чтобы не образовывалась пленка), закройте крышкой, оставьте на небольшом огне на 10—15 мин.

При описанном способе варки мамалыга получается жиже. Ее подают с тертой брынзой, со шкварками, а также со сметаной, маслом сливочным.

При подаче выкладывайте мамалыгу ложкой, смоченной кипяченой водой, посыпьте натертой брынзой или шкварками и т. д.

- 356. МАЛАЙ С ДЖЕМОМ
- 357. КАЛАЧ МОЛДАВСКИЙ
- 358. ЯБЛОКИ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ И КУКУРУЗНЫМИ ХЛОПЬЯМИ
- 359. КИСЕЛИЦА С КУКУРУЗНЫМИ ХЛОПЬЯМИ
- 360. КИСЕЛИЦА ИЗ ЧЕРНОСЛИВА СО ВЗОРВАННОЙ КУКУРУЗОЙ ИЛИ ГРЕНКАМИ КУКУРУЗНЫМИ
- 361. КИСЕЛЬ ВИННЫЙ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ И КУКУРУЗНЫМИ ХЛОПЬЯМИ
- 362. КИСЕЛЬ ИЗ КЛУБНИКИ, ЗЕМЛЯНИКИ, МАЛИНЫ С КУКУРУЗНЫМИ ХЛОПЬЯМИ
- 363. ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ
- 364. ВЗОРВАННЫЕ ЗЕРНА КУКУРУЗЫ
- 365. ВЗОРВАННАЯ КУКУРУЗА СОЛЕНАЯ



Мука кукурузная — 2 стакана, вода — 3 стакана, соль — 1/3 ст. ложки.

325. МАМАЛЫГА С МОЛОКОМ

Отварите мамалыгу 1-м способом, выложите в тарелку, налейте кипяченого или топленого молока.

Молоко — 1 стакан. Остальную норму продуктов — см. рецепт 324.

326. МАМАЛЫГА НА МОЛОКЕ

Просеянную кукурузную муку подсушите. В молоко, разведенное водой, добавьте соль, доведите до кипения, засыпьте подготовленную кукурузную муку. Сварите мамалыгу одним из способов, описанных в рецепте 324.

Мука кукурузная — 2 стакана, молоко — 2 стакана, вода — 1 стакан, соль.

327. МАМАЛЫГА НА СЛИВКАХ

Кукурузную муку подсушите со сливочным маслом. В казанок влейте воды, посолите, влейте часть сливок, доведите до кипения, засыпьте кукурузную муку, размешайте. За 10 мин до готовности влейте остальные сливки, размешайте и при закрытой крышке доведите до готовности на небольшом огне.

Мука кукурузная — 2 стакана, сливочное масло — 1 чайная ложка, сливки — 1 1/2 стакана, вода — 2 стакана, соль.

328. МАМАЛЫГА ЖАРЕНАЯ

Мамалыгу холодную, сваренную одним из способов, описанных в рецепте 324, нарежьте на ломтики толщиной 10—15 мм, слегка запанируйте в муке, обжарьте на сви-

ном сале или растительном масле с двух сторон.

Подайте к тертой фасоли с чесноком, отварной фасоли и т. д.

Мамалыга — 800 г, сало — 2 ст. ложки.

329. МАМАЛЫГА СО ШКВАРКАМИ

Кукурузную муку просейте, подсушите. В кипящую подсоленную воду всыпьте кукурузную муку, сварите густую мамалыгу, как описано в рецепте 324. Ложкой, смоченной водой, наберите мамалыги, полейте шкварками.

Для шкварок. Свежее свиное сало нарежьте тонкой соломкой, положите на горячую сковороду, добавьте 1 ст. ложку молока (для лучшего вкуса и румяности шкварок), обжарьте до румяного цвета.

Мука кукурузная — 2 стакана, сало свиное (шпик) — 100 г, соль.

330. ГРЕНКИ КУКУРУЗНЫЕ

Сварите густую мамалыгу из подсушенной кукурузной муки с добавлением сливок или молока, сахара, в конце варки положите сливочное масло или маргарин, размешайте, охладите немного, добавьте яйцо, выбейте. На кухонную доску, смоченную кипяченой водой или молоком, выложите тонким слоем мамалыгу (толщина слоя 8—10 мм), охладите, нарежьте ломтиками, ромбиками, кубиками или вырежьте штампом, запанируйте слегка в пшеничной муке, обжарьте на растительном масле с двух сторон.

Мука кукурузная — 1 стакан, сливки — 5 ст. ложек, сливочное масло — 1 ст. ложка, 2 яйца, мука пшеничная — 1/3 ст. ложки, масло растительное — 3 ст. ложки, соль — по вкусу, сахар — 1 чайная ложка.

331. КРОКЕТЫ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ С РЫБОЙ

Подготовленное филе толстолобика или хека нарежьте мелкими кубиками, посолите, посыпьте черным молотым перцем, добавьте мелко резаную зелень и репчатый лук, сбрызните вином, растительным маслом, промаринуйте в течение 20 мин.

На раскаленной сковороде с растительным маслом слегка обжарьте рыбу (2—3 мин), охладите.

Отварите густую мамалыгу, как описано в рецепте 324, охладите, добавьте яйцо, рыбу, перемешайте. Наберите ложкой маленькие крокеты, обжарьте их во фритюре (в большом количестве масла) до розовой корочки. Поставьте в духовой шкаф на 1—2 мин.

Соус муждей подайте отдельно.

Мука кукурузная—1½ стакана, рыба—400 г, яйца—3 шт., соль, перец черный молотый, лук—2 головки, вино—3—4 ст. ложки, растительное масло—¾ стакана, резаная зелень—1 ст. ложка.

332. ЗАПЕКАНКА ИЗ МАМАЛЫГИ С РЫБОЙ

Приготавливается из филе толстолобика или из другой рыбы, освобожденной от костей. Филе промойте, обсушите, нарежьте небольшими кубиками. На сковороде с разогретым растительным маслом обжарьте рыбу, добавьте нарезанный кубиками репчатый лук, прожарьте все вместе, положите соль, перец черный молотый, влейте белое сухое вино. Под крышкой на небольшом огне доведите до готовности, периодически перемешивая, в фарш добавьте мелко рубленую зелень укропа.

Мамалыгу отварите, как описано в рецепте 324, охладите, введи-

те яйцо, сливочное масло, выбейте. На сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями, положите слой мамалыги, выровняйте, затем фарш из рыбы закройте мамалыгой, разровняйте, смажьте взбитым яйцом, посыпьте сухарями, сбрызните растопленным сливочным маслом, запекайте в духовом шкафу.

Рыба—700 г, мука кукурузная—1½ стакана, лук репчатый—2—3 головки, вино—3—4 ст. ложки, соль, перец черный молотый, зелень, яйца—3 шт., сухари—2 ст. ложки, масло растительное—2 ст. ложки, масло сливочное—2 ст. ложки.

333. ЧУЛАМА ИЗ БАРАНИНЫ С КУКУРУЗОЙ МОЛОЧНОЙ СПЕЛОСТИ

Обработайте и обжарьте баранину до поджаристой корочки с луком, как описано в рецепте 159, переложите в казанок, влейте кипящей воды или бульона, добавьте зерна кукурузы молочной спелости, резаную зелень, обжаренную муку разведенную и процеженную, тушите до готовности. В конце влейте вино сухое красное, добавьте тертый чеснок с солью, лавровый лист, перец черный молотый, соль по вкусу, веточку чимбру (при подаче выньте).

Если чулама готовится из консервированной кукурузы, то ее кладут за 15—20 мин до готовности баранины.

Баранина—500 г, лук репчатый—2—3 головки, кукуруза—1½ стакана или консервированная кукуруза—1 банка, вино—3—4 ст. ложки, чимбру—1 веточка, чеснок—1—2 зубчика, соль, перец черный молотый, мука пшеничная—1 ст. ложка, зелень.

334. ЗАПЕКАНКА ИЗ МАМАЛЫГИ СО СВИНИНОЙ

Подготовленную свинину мелко нарежьте, поджарьте на жире с добавлением мелконарезанного лука, положите соль, перец черный и красный молотый, периодически размешивайте, накройте крышкой и на небольшом огне доведите до готовности мяса.

Отварите густую мамалыгу из слегка поджаренной на жире кукурузной муки (см. рецепт 324). В слегка охлажденную мамалыгу введите яйцо, размешайте. Сковороду с высокими бортами смажьте салом, посыпьте сухарями, положите слой мамалыги, выровняйте, затем обжаренное мясо закройте слоем мамалыги, сделайте узоры ложкой, смажьте взбитым яйцом со сметаной. В духовом шкафу запекайте до готовности и получения поджаристой корочки.

Свинина — 600 г, мука кукурузная — 1½ стакана, лук репчатый — 3 головки, жир — 2 ст. ложки, перец черный и красный молотый, яйца — 2 шт., сметана — 2 ст. ложки, сухари пшеничные молотые — 1 ст. ложка.

335. КЫРНЭЦЕЙ С КУКУРУЗОЙ И СВИНИНОЙ

Зерна консервированной кукурузы или отварной молочной спелости мелко порубите.

Обработанное мясо свинины и говядины нарежьте на куски, посыпьте солью, оставьте в холодном месте на 5—6 часов, затем пропустите через мясорубку с крупной решеткой с добавлением лука, чеснока, соедините с мелко рубленными зернами кукурузы, добавьте перец черный и красный молотый, влейте немного бульона, вымешайте. Этим фаршем наполните (не туго) обработанную че-

реву (перекручивая каждую колбаску), концы завяжите нитками (должны получиться небольшие колбаски), обжарьте на сковороде с жиром.

Подайте со свежими помидорами, зеленым луком, маринованными фруктами, оформите сельдереем.

Кукурузные зерна — 1 стакан, свинина — 200 г, говядина — 400 г, жир — 2 ст. ложки, лук репчатый — 3 головки, чеснок — 3 головки, перец черный и красный молотый, помидоры — 4 шт., лук зеленый — 10 перьев, маринованные сливы — 12—15 шт., соль, зелень сельдерея.

336. ЗАПЕКАНКА ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ СО СВИНИНОЙ

Кукурузную крупу переберите, промойте, откиньте на сито, на сковороде с маслом слегка подсушите, периодически помешивая. Затем засыпьте в кипящую воду с молоком, проварите при тихом кипении в течение 10—15 мин. Когда набухнет крупа, доведите до готовности в духовом шкафу под закрытой крышкой.

В готовую охлажденную кашу введите взбитое яйцо, растопленное масло, размешайте.

Вымытое свиное мясо обсушите, нарежьте тонкими полосками, отбейте, затем нарежьте мелкими кубиками. На сковороду с разогретым жиром положите мясо, при обжаривании периодически помешивайте. Когда мясо слегка подрумянится, добавьте нарезанный мелкими кубиками репчатый лук, продолжая обжаривать вместе с луком, добавьте соль, влейте 2—3 ст. ложки бульона, тушите на небольшом огне под закрытой крышкой. В конце тепловой обработки добавьте черный молотый перец, резаную зелень, толченый мускатный орех, вино сухое столовое



На сковороду с высокими бор-
тами, смазанную маслом и посы-
панную сухарями, положите слой
заправленной кукурузной каши,
выровняйте ложкой, затем поло-
жите обжаренное мясо, закройте
слоем каши, залейте взбитым яй-
цом со сметаной, посыпьте сухаря-
ми и поставьте в духовой шкаф
для запекания.

При подаче нарежьте на куски,
полейте растопленным сливочным
маслом. Запеканку подайте горя-
чей.

Кукурузная крупа — $1\frac{1}{2}$ стака-
на, молоко — $1\frac{1}{2}$ стакана, вода —
2 стакана, яйца — 2 шт., мясо сви-
ное — 600 г, лук репчатый — 2—3
головки, жир — 2 ст. ложки, зелень
резаная — 2 ст. ложки, сухари
пшеничные молотые — 2 ст. лож-

ки, сметана — 3 ст. ложки, масло
сливочное — 1 ст. ложка, вино —
2—3 ст. ложки, соль, перец черный
молотый.

337. ГОЛУБЦЫ С КУКУРУЗНОЙ КРУПОЙ

Приготавливают из виноград-
ных листьев, белокочанной ка-
пусты.

Виноградные листья промойте,
ошпарьте. Используйте молодые
листья, так как старые листья гру-
бее. У капусты вырежьте коче-
рыжку, отварите до полуготовно-
сти в подкисленной воде, разбери-
те на отдельные листья.

Перебранную кукурузную кру-
пу промойте, обсушите.

Свиной шпик мелко нарежьте,
обжарьте, добавьте мелкорезанные



лук, корень петрушки, обжарьте все вместе.

В казанок с кипящей водой (2 стакана) засыпьте подсушенную крупу, спассерованные корни, шкварки, покипятите на плите 10—15 мин, поместите в духовой шкаф и под закрытой крышкой доведите почти до готовности. Каша должна быть рассыпчатой. В готовую кашу положите резаный укроп, перец черный молотый, соль по вкусу.

На подготовленные виноградные листья или листья белокочанной капусты положите фарш, заверните небольшие голубцы (по 8—10 шт. на порцию). На дно казанка положите несколько виноградных листьев или листьев капусты, на них — подготовленные голубцы, закройте листьями или

нарезанной капустой, влейте борщ (молдавский квас), разведенный томатом-пюре, закройте крышкой, тушите в духовом шкафу.

При подаче полейте сметаной.

Виноградные листья — 45—55 шт. или капуста — 1 кочан (1 кг), кукурузная крупа — 1/2 стакана, сало шпик — 250 г, лук репчатый — 3 головки, петрушка — 1 корень, квас — 1 стакан, томат — 1 1/2 ст. ложки, сметана — 3/4 стакана, соль, перец черный молотый, зелень.

338. ГОЛУБЦЫ ИЗ ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЕВ С КУКУРУЗНОЙ КРУПОЙ И ГРИБАМИ

Эти голубцы приготавливаются, как описано в предыдущем рецепте, только в готовую кукурузную кашу положите отварные мелконарезанные и обжаренные грибы с луком.

За 15 мин до конца тушения голубцы залейте соусом сметанным с луком и томатом, тушите при небольшом кипении.

Для соуса. Муку спассеруйте на масле, разведите бульоном от грибов или мясным бульоном, прокипятите 15—20 мин, процедите, добавьте шинкованный мелкими кубиками и спассерованный лук с томатом-пастой, посолите, проварите 10—15 мин, затем положите сметану, прокипятите.

При подаче голубцы полейте соусом, в котором они тушились.

Грибы свежие — 2 стакана или сушеные белые — 8—10 шт., томат — 1 1/2 ст. ложки, сметана — 3/4 стакана, мука — 3/4 ст. ложки, лук репчатый — 3 головки, жир — 2 ст. ложки, соль, перец черный молотый.

339. ГОЛУБЦЫ С КУКУРУЗНОЙ КРУПОЙ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

Весь процесс приготовления такой же, как описан в рецепте 337, только вместо белокочанной капусты используйте квашеную. Если капуста кислая, промойте ее несколько раз в холодной воде.

На дно казанка положите шинкованую капусту, уложите рядами голубцы, сверху покройте листьями, залейте бульоном, закройте крышкой и поставьте в духовой шкаф. В конце тушения залейте сметанным соусом с луком и томатом (см. предыдущий рецепт), прокипятите 10—15 мин при небольшом кипении.

В тарелки разложите по 10—12 голубцов на порцию, полейте соусом, в котором тушились голубцы.

Сметанный соус — 1¹/₂ стакана. Остальную норму продуктов — см. рецепт 337.

340. ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ КУКУРУЗНОЙ КРУПОЙ

Перец стручковый сладкий промойте, подготовьте для фарширования, как описано в рецепте 293.

Кукурузную крупу переберите, промойте, откиньте на сито, слегка обжарьте на сковороде с салом, положите в казанок с кипящей водой, поварите 5—10 мин на плите, затем в жарочном шкафу доведите до готовности.

На горячей сковороде с салом спассеруйте нарезанные мелкими кубиками лук, морковь, корень петрушки, в конце пассерования добавьте резаную зелень, тертый чеснок.

Готовую кашу соедините со спассерованными овощами, добавьте соль, перец по вкусу, размешайте. Подготовленные перцы зафаршируйте, сложите в казанок,

залейте тертыми помидорами или разведенным бульоном с томатом-пюре, посыпьте спассерованным луком, стушите до готовности при медленном кипении.

При подаче в тарелки разложите перцы по 2—3 шт. на порцию, полейте сметаной, посыпьте резаной зеленью.

Перец стручковый сладкий — 8—10 шт., кукурузная крупа — 3/4 стакана, сало свиное — 3 ст. ложки, соль, перец черный молотый, сметана — 3/4 стакана, чеснок — 1—2 зубчика, лук репчатый — 2 головки, морковь — 1/2 шт., петрушка — 1/2 корня, помидоры — 4—5 шт., зелень резаная.

341. ЖАРЕНАЯ МАМАЛЫГА С БРЫНЗОЙ

Отварите густую мамалыгу на молоке (см. рецепт 324), выложите на доску, охладите, нарежьте на ломтики толщиной в 1 см, обмакните во взбитое яйцо, поджарьте с двух сторон на жире.

При подаче полейте растопленным сливочным маслом и посыпьте тертой брынзой.

Мука кукурузная — 1 стакан, молоко — 2 стакана, яйца — 2 шт., жир — 2 ст. ложки, сливочное масло — 1 ст. ложка, брынза — 150 г, соль.

342. ЗАПЕКАНКА ИЗ МАМАЛЫГИ С БРЫНЗОЙ

Приготовьте мамалыгу (см. рецепт 324).

Брынзу и сливочное масло натрите на терке, добавьте рубленую зелень, несколько капель лимонного сока, хорошо размешайте.

Глиняную форму смажьте маслом, положите тонкий слой мамалыги, выровняйте, сверху — слой запавленной брынзы, за-

кройте мамалыгой. Так чередуйте слои до краев посуды, последний слой — мамалыга, залейте взбитым яйцом со сметаной, посолите, посыпьте сухарями, смешанными с тертым сыром, запекайте до румяной корочки.

Подайте на стол в посуде, в которой запекалось.

Мука кукурузная — 1½ стакана, вода — 2½ стакана, брынза — 150 г, сливочное масло — 3 ст. ложки, яйца — 2 шт., сметана — 1/4 стакана, зелень резаная — 1 ст. ложка, сухари пшеничные молотые — 1 ст. ложка, сыр тертый — 1 ст. ложка, лимонный сок, соль.

343. БИТОЧКИ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ С ТВОРОГОМ

На молоке с добавлением сахара, соли сварите густую мамалыгу, охладите до 40—50°C. В протертый творог добавьте сливочное масло или маргарин, соедините с мамалыгой, введите взбитое яйцо, размешайте. Из полученной массы разделайте биточки, запанируйте в пшеничных сухарях, на горячей сковороде с жиром обжарьте с двух сторон до румяной корочки.

Подайте со сметаной.

Мука кукурузная — 1½ стакана, вода — 1 стакан, молоко — 1½ стакана, сахар — 1 ст. ложка, творог — 1 пачка, сливочное масло или маргарин — 2 ст. ложки, яйца — 2 шт., сухари пшеничные молотые — 2 ст. ложки, сметана — 3/4 стакана, соль.

344. БИТОЧКИ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ С БРЫНЗОЙ

Сварите мамалыгу одним из способов, указанных в рецепте 324. В охлажденную до 30—40°C мамалыгу добавьте натертую брынзу, растопленный маргарин, взбитое яйцо, размешайте. Разделайте на

небольшие биточки, смочите во взбитом яйце, запанируйте в сухарях, обжарьте с двух сторон.

Подайте со сливочным маслом или сметаной.

Мука кукурузная — 2 стакана, брынза тертая — 4—5 ст. ложек, маргарин — 3 ст. ложки, яйца — 3 шт., сухари пшеничные молотые — 2 ст. ложки, масло сливочное — 2 ст. ложки или сметана — 1/3 стакана.

345. ЗАПЕКАНКА ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ

Крупы кукурузную переберите, промойте, сварите кашу с молоком, добавьте сало топленое со шкварками, взбитое яйцо, соль, размешайте. На сковороду, смазанную салом и посыпанную пшеничными сухарями, выложите заправленную кашу, выровняйте, залейте взбитым яйцом со сметаной, слегка посыпьте сухарями, в жарочном шкафу запекайте до румяной корочки.

Подайте со сметаной.

Кукурузная крупа — 1 стакан, вода — 1½ стакана, молоко — 1 стакан, шпик свиной — 150 г, сухари — 1 ст. ложка, яйца — 2 шт., сметана — 1 ст. ложка, соль.

346. КАША ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ НА МОЛОКЕ

Крупы кукурузную слегка поджарьте с маслом, засыпьте в казанок с кипящей водой и молоком, добавьте соль, сахар. Когда крупа набухнет, добавьте сливочное масло, накройте крышкой, в жарочном шкафу доведите до готовности.

Подайте со сливочным маслом или со шкварками.

Крупа кукурузная — 1 стакан, вода — 1 стакан, молоко — 2 стакана, соль, масло сливочное — 2 ст. ложки.

347. ОЛАДЫ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ

Сварите густую мамалыгу (см. рецепт 324), добавьте мелкорезанное сало (шпик), предварительно обжаренное, вымешайте, охладите немного, добавьте взбитое яйцо, размешайте, сформируйте в виде небольших плацанд.

Перед подачей слегка запанируйте в муке, обжарьте с двух сторон, посыпьте жареным луком или тертой брынзой.

Мука кукурузная — 1¹/₂—2 стакана, шпик — 150 г, лук репчатый — 3 головки или брынза — 150 г, яйца — 2 шт., мука пшеничная — 1 ст. ложка, соль.

348. БЛИНЫ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ

Кукурузную муку просейте, заварите кипящим молоком, размешайте, накройте тканью, оставьте для набухания.

Дрожжи разведите теплым молоком, процедите, влейте в охлажденную запаренную кукурузную муку, всыпьте просеянную пшеничную муку, сахар, соль, вымешайте тесто, оставьте для брожения в теплом месте накрытым тканью на 1,5—2 часа. В поднявшееся тесто добавьте растертые желтки с солью, когда тесто поднимется, влейте взбитые на холоде сливки, осторожно размешайте. В поднявшееся вновь тесто осторожно введите взбитые белки, дайте тесту подняться.

Готовое тесто налейте на разогретую сковороду, смазанную растительным маслом или кусочком шпика, обжарьте с двух сторон. При выпекании блинов тесто не мешайте.

Блины подайте горячими с маслом или сметаной.

Мука кукурузная — 1/2 стакана, мука пшеничная — 1 стакан с

горкой, молоко — 1¹/₂ стакана, сливки — 1/4 стакана, сахар — 1 ст. ложка, соль, яйца — 2 шт., гротжи — 1/6 палочки, масло растительное — 2 ст. ложки, сметана — 3/4 стакана или масло сливочное — 2 ст. ложки.

349. ОМЛЕТ ИЗ МАМАЛЫГИ СО ШКВАРКАМИ

На сковороду положите мелко нарезанное сало шпик, влейте 1 ст. ложку молока, поджарьте до розового цвета.

Густую мамалыгу, сваренную на молоке (см. рецепт 326), немного охладите, добавьте взбитое яйцо и часть шкварок, выберите венчиком до однородной массы.

На сковороду с поджаренным салом тонким слоем положите подготовленную мамалыгу, выровняйте, поджарьте нижний слой до румяной корочки, сверните пирожком, поставьте в горячий духовой шкаф на несколько минут.

При подаче посыпьте тертой брынзой

Мука кукурузная — 1 стакан, сало — 100 г, брынза — 150 г, яйца — 4 шт., соль.

350. ПУДИНГ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ С ИЗЮМОМ

Сварите мамалыгу, слегка охладите, добавьте подготовленный изюм, растопленное сливочное масло, растертые желтки с сахаром и солью, размешайте, взбейте, осторожно введите белки, взбитые в пышную массу, вымешайте.

Дно и края формы смажьте маслом, выложите смесь, сделайте узоры ложкой, сбрызните сливочным маслом, выпекайте в негорячем жарочном шкафу около часа.

Мука кукурузная — 1¹/₂ стакана, яйца — 3 шт., сахар — 1 ст. ложка, соль, изюм — 2 ст. ложки, сливочное масло — 3 ст. ложки.

351. ПУДИНГ ИЗ МАМАЛЫГИ С ФРУКТАМИ

Сварите густую мамалыгу на молоке или сливках (см. рецепт 326), добавьте сливочное масло, вымешайте, затем введите взбитые яйца, влейте сок от ягод, все размешайте, взбейте.

На смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду положите слой мамалыги, затем слой персиков или абрикосов, вишни, освобожденных от косточек, или яблоки без кожицы и семенной корочки, нарезанные ломтиками, посыпьте сахаром, смешанным с цедрой апельсина или мандарина, закройте слоем мамалыги, смажьте сметаной с яйцом, выпекайте в духовом шкафу.

Пудинг подайте охлажденным со взбитыми сливками или горячим, полив соком от фруктов.

Мука кукурузная — 2 стакана, молоко — 2 стакана или сливки — 1¹/₂ стакана, масло сливочное — 3 ст. ложки, яйца — 5 шт., сухари — 1 ст. ложка, сахар-песок — 4 ст. ложки, свежие фрукты, ягоды — 500 г, цедра — 1 чайная ложка, сметана — 3 ст. ложки, взбитые сливки — 1 стакан.

352. ПИРОГ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ ПО-МОЛДАВСКИ

В сухой протертый творог влейте сливки или сметану, растопленное сливочное масло, размешайте, добавьте 4 желтка, растертых с солью и маслом сливочным, вновь размешайте, всыпьте просеянную кукурузную муку, вымешайте до однородной консистенции, затем введите взбитые в густую пену белки, замесите густое тесто.

Для фарша. Несоленую брынзу натрите на терке, добавьте 2—3 ст. ложки протертого творога, 2 растертых желтка, растопленное

сливочное масло, сметану, хорошо размешайте. Подготовленное тесто раскатайте толщиной 0,5—0,7 см, уложите на смазанную маслом бумагу, перенесите на противень, на середину теста положите фарш из творога с брынзой, края заверните к середине при помощи бумаги, защипите, смажьте яйцом, выпекайте в духовом шкафу, готовый пирог охладите, снимите с бумаги.

Мука кукурузная — 1¹/₂ стакана, творог — 1 пачка, сливки — 3 ст. ложки, масло сливочное — 2 ст. ложки, яйца — 4—6 шт., соль. Фарш: творог — 2—3 ст. ложки, брынза — 150 г, сливочное масло — 1 ст. ложка, яйца — 2 шт., сметана — 2 ст. ложки.

353. ПИРОГ ИЗ КУКУРУЗНЫХ ХЛОПЬЕВ

Творог протрите, если он влажный, положите под пресс. Орехи грецкие (ядро) слегка обжарьте, мелко измельчите. В творог добавьте сметану, растопленное сливочное масло, соль, сахар, нарезанные мелко цукаты из дыни, ванильный сахар, хорошо размешайте до однородной массы, затем положите обжаренные орехи, толченые кукурузные хлопья, взбитое яйцо, вымешайте.

В форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, выложите подготовленную смесь, посыпьте орехами, сбрызните растопленным сливочным маслом, выпекайте при температуре 180°C в течение 30—35 мин.

Творог — 1 пачка, орехи грецкие (ядро) — 1 стакан, кукурузные хлопья — 1¹/₂ стакана, яйца — 3 шт., сметана — 2 ст. ложки, сливочное масло — 2 ст. ложки, соль, сахар — 2 ст. ложки, цукаты — 2 ст. ложки, ванильный сахар — по вкусу, сухари пшеничные молотые — 2 ст. ложки.

354. ХВОРОСТ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ

Приготавливается из кукурузной муки мелкого помола (мельче, чем для мамалыги). В кипящую воду с молоком всыпьте соль, сахар, просеянную кукурузную муку, все время вымешивайте до получения тестообразной массы, добавьте жир свиной или маргарин, размешайте, слегка охладите, введите яйца, тесто хорошо вымешайте.

На смазанный жиром лист выложите ровным слоем толщиной 3—5 мм тесто, нарежьте небольшими ромбиками или палочками, выпекайте в жарочном шкафу до получения румяной корочки.

Готовые изделия посыпьте сахарной пудрой.

Мука кукурузная — 3 стакана, вода — 2 стакана, молоко — 2 стакана, жир свиной — 4 ст. ложки, 4 яйца, сахар — 3 ст. ложки, пудра сахарная — 2 ст. ложки, соль.

355. МАЛАЙ

Просеянную кукурузную муку залейте кипящим молоком, добавьте сахар, соль, размешайте, накройте тканью. В охлажденную массу всыпьте просеянную пшеничную муку, размешанную с пищевой содой, ванилином, замесите тесто. В конце замеса влейте растопленное сливочное масло, вымесите, оставьте на 20—30 мин.

На смазанный маслом противень положите тесто, выровняйте, смажьте желтком, выпекайте.

На 1 кг изделия: мука кукурузная — 2 стакана, мука пшеничная — 1 стакан с горкой, молоко — 2 стакана, сахар — 3 ст. ложки, соль, ванилин, сода — на кончике ножа, сливочное масло — 4 ст. ложки, масло растительное — 1/2 ст. ложки, 2 яйца.

356. МАЛАЙ С ДЖЕМОМ

Малай приготовьте, как описано в предыдущем рецепте.

Выпеченный охлажденный малай разрежьте на два слоя. Нижний слой намажьте джемом, посыпьте обжаренными измельченными орехами, накройте вторым слоем. Верх малай посыпьте сахарной пудрой, нарежьте ромбиками, квадратиками. Оформите цукатами из дынь, яблок или айвы.

Норма продуктов — см. рецепт
355. Джем — 1/2 стакана, сахарная пудра — 2 ст. ложки, орехи (ядро) — 1/2 стакана, 1 яйцо.

357. КАЛАЧ МОЛДАВСКИЙ

Муку кукурузную просейте, запарьте молоком, накройте тканью, охладите до 35—40°C, всыпьте часть просеянной пшеничной муки, влейте разведенные и процеженные дрожжи, дайте подняться опаре, затем замесите тесто: введите желтки, растертые с сахаром и солью, ваниль, всыпьте остальную муку. В вымешанное тесто добавьте растительное масло, в конце замеса — растопленное сливочное масло, промесите еще раз. Тесто готово, когда не прилипает к рукам, гладкое на ощупь и появятся пузырьки. Накройте его тканью, дайте подняться, сделайте 1—2 раза обмин, давая каждый раз тесту подняться.

Готовое тесто выложите на посыпанный мукой лист, скатайте в шар, разделайте его на куски, скатайте небольшие булочки, дайте им подняться в течение 5—10 мин, затем раскатайте толстыми длинными жгутами, из которых сплетите косу и уложите на смазанный маслом лист, поставьте для подъема в теплое место на 45—60 мин для расстойки, смажьте взбитым яйцом. Выпекайте в жарочном

шкафу при температуре 220—240°C.

Выпеченные изделия, не выдержавшие расстойки и не подошедшие, не будут пышными.

Мука кукурузная — 3/4 стакана, мука пшеничная в/с — 2 стакана, масло сливочное — 3 ст. ложки, масло растительное — 4 ст. ложки, молоко или сливки — 1/2 стакана, сахар — 4 ст. ложки, яйца — 4 шт., ваниль, соль, дрожжи — 1/4 палочки.



358. ЯБЛОКИ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ И КУКУРУЗНЫМИ ХЛОПЬЯМИ

Яблоки промойте, очистите от кожицы, разрежьте на 2 части, удалите семена с семенной корочкой. В кастрюлю положите кожцу от яблок, сахар, налейте немного воды, прокипятите 5—10 мин, процедите. В приготовленный сироп положите половинки яблок, добавьте лимонной кислоты и припустите под закрытой крышкой, не переваривая, охладите.

При взбивании сливок влейте сок от кизила или 1 ст. ложку розового муската, либо варенья вишневого (без ягод) для придания сливкам розового цвета.

Охлажденные яблоки разложите в вазочки, на них выложите с помощью кондитерского мешка или бумажного корнетика взбитые сливки. Кукурузные хлопья подайте отдельно.

Яблоки 6—8 шт., сахар — 3 ст. ложки, сливки — 1/2 стакана, сок кизилевый — 2 ст. ложки, кукурузные хлопья или кукурузное печенье — 200 г.

359. КИСЕЛИЦА С КУКУРУЗНЫМИ ХЛОПЬЯМИ

Черешню или вишню промойте, откиньте на дуршлаг, удалите веточки, протрите через дуршлаг, полученное пюре поставьте на холод. Оставьте несколько ягод (без косточек). Мезгу залейте горячей водой, добавьте 1 ст. ложку сахара, несколько зерен лимонной кислоты, 2—3 кусочка цедры цитрусовых, прокипятите 10 мин, дайте настояться, процедите, приготовьте сироп.

В кипящий сироп всыпьте сахар, просеянную кукурузную муку (1 ст. ложку), проварите 10—15 мин, затем положите ягоды целиком, влейте пюре, 2—3 ст. ложки вина, доведите до кипения, положите лимонную кислоту — по вкусу.

Киселицу подают холодной. Отдельно подайте кукурузные хлопья.

На 1 л киселицы: черешня или вишня — 3 стакана, сахар — 3—4 ст. ложки, цедра апельсина, мандарина или лимона, мука кукурузная — 1 ст. ложка, лимонная кислота, вино сухое красное — 2—3 ст. ложки, кукурузные хлопья — 200 г.

360. КИСЕЛИЦА ИЗ ЧЕРНОСЛИВА СО ВЗОРВАННОЙ КУКУРУЗОЙ ИЛИ ГРЕНКАМИ КУКУРУЗНЫМИ

Чернослив промойте в нескольких водах, выньте косточки, залейте водой, всыпьте сахар-песок, отварите до мягкости, в конце варки влейте сухого красного вина, охладите. Отвар процедите, чернослив протрите.

В отвар влейте воды, если ее недостаточно, доведите до кипения, всыпьте 1 ст. ложку кукурузной муки, проварите, влейте пюре из чернослива, размешайте, прокипятите 2—3 мин, положите по вкусу лимонную кислоту.

Подайте со взорванной кукурузой или гренками кукурузными (см рецепт 330).

На 1 л киселицы: чернослив — 2 стакана, сахар — 2 ст. ложки, вина — 3—4 ст. ложки, взорванная кукуруза или гренки кукурузные — 200 г.

361. КИСЕЛЬ ВИННЫЙ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ И КУКУРУЗНЫМИ ХЛОПЬЯМИ

В воду с сахаром положите 2—3 кусочка тонко срезанной цедры от лимона, 2—3 гвоздики, прокипятите, дайте настояться 15—20 мин под закрытой крышкой, процедите. В сироп добавьте вино, прокипятите 1—2 мин, влейте струей разведенный и процеженный крахмал, непрерывно помешивая, доведите до кипения, разлейте в стаканы или креманки, посыпьте сахарной пудрой, чтобы не образовывалась пленка, охладите.

При подаче выложите на кисель взбитые сливки из кондитерского мешка, оформите ягодой винограда. Кукурузные хлопья подайте отдельно.

Это блюдо можно подать и со взорванными зернами кукурузы.

Вино — 2 стакана, вода — 2 стакана, сахар — 3 ст. ложки, цедра, крахмал — 4 чайные ложки, сливки (30% -ные) — 3/4 стакана, сахарная пудра (для сливок) — 1 ст. ложка, кукурузные хлопья — 4 ст. ложки.

362. КИСЕЛЬ ИЗ КЛУБНИКИ, ЗЕМЛЯНИКИ, МАЛИНЫ С КУКУРУЗНЫМИ ХЛОПЬЯМИ

Ягоды переберите, удалите гнилые и посторонние примеси, промойте в холодной воде несколько раз до удаления песка, откиньте на дуршлаг для стекания воды, удалите плодоножку. Протрите через сито, полученный сок слейте в фаянсовую посуду, выжимки залейте холодной водой, добавьте сахар, немного лимонной кислоты, закипятите, под закрытой крышкой дайте настояться 10—15 мин (чтобы из выжимок полнее перешли в воду экстрактивные и другие вещества), процедите.

В готовый кипящий сироп влейте струйкой разведенный холодной водой крахмал, размешайте, доведите до кипения, затем влейте сок, снимите с огня, разлейте в вазочки, сверху посыпьте сахаром-песком, чтобы не образовывалась пленка.

При введении крахмала сироп не должен бурно кипеть, иначе он неравномерно заварится. Разведенный крахмал льет тонкой струйкой, непрерывно помешивая.

К киселю отдельно подайте кукурузные хлопья.

Клубника, земляника, малина — 1 стакан, сахар — 3 ст. ложки, крахмал — 1 ст. ложка, хлопья кукурузные — 2 стакана.

363. ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ

Охлажденные сливки 30—35% -ной жирности процедите, взбейте в пышную массу на холоде. (Сливки взбивайте в эмалированной или другой неокисляющейся посуде. В алюминиевой посуде сливки не взбивайте, так как при этом они синеют.) В конце взбивания добавьте сахарную пудру (она лучше закрепляет сливки). Если взятые на венчик для взбивания сливки остаются на нем, не спадают, они готовы.

Взбитые сливки подают с шоколадом, обжаренным и измельченным ядром грецких орехов, с кукурузным печеньем, кукурузными хлопьями, хворостом из кукурузной муки и т. д.

Сливки — 2 стакана, сахарная пудра — 1/2 стакана.

364. ВЗОРВАННЫЕ ЗЕРНА КУКУРУЗЫ

Кукурузные зерна, если они очень сухие, сбрызните водой. На сковороду насыпьте кукурузу, медленно нагревайте на небольшом огне, мешая, чтобы не подгорели, до растрескивания в белые воздушные части.

Подайте с молоком.

365. ВЗОРВАННАЯ КУКУРУЗА СОЛЕНАЯ

На сковороду насыпьте немного соли, положите подготовленную кукурузу, при непрерывном помешивании и при медленном прогревании доведите до получения белых воздушных частей.

Подайте со сливочным маслом или с брынзой.

Кукуруза в зернах — 1 1/2 стакана, масло сливочное — 2 ст. ложки, брынза — 100 г, соль.







МУЧНЫЕ, СЛАДКИЕ БЛЮДА И НАПИТКИ

- 366. ТЕСТО ДЛЯ СТАРОМОЛДАВСКИХ ПЛАЦИНД, ВЕРТУТ, САРАЛИЕ
- 367. ПЛАЦИНДЫ С КАРТОФЕЛЕМ И БРЫНЗОЙ
- 368. ПЛАЦИНДЫ С КАРТОФЕЛЕМ
- 369. ПЛАЦИНДЫ С ТВОРОГОМ
- 370. ПЛАЦИНДЫ С ТЫКВОЙ
- 371. ПЛАЦИНДЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЛЕНИВЫЕ
- 372. ПЛАЦИНДЫ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА

- 373. ВЕРТУТА С ТВОРОГОМ
- 374. ВЕРТУТА С БРЫНЗОЙ И УКРОПОМ
- 375. ВЕРТУТА С МЯСОМ
- 376. ВЕРТУТА С ЯЙЦОМ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ
- 377. САРАЛИЕ С ТВОРОГОМ
- 378. ДОМАШНЯЯ ЛАПША С КРАСНЫМ СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ И БРЫНЗОЙ
- 379. ВАРЗАРЬ
- 380. ФРЕКЭЦЕЙ
- 381. КОЛЦУНАШ
- 382. СТРУДЕЛЬ С ОРЕХАМИ
- 383. СТРУДЕЛЬ С ЯБЛОКАМИ
- 384. СТРУДЕЛЬ С ТВОРОГОМ
- 385. СТРУДЕЛЬ С ВИШНЯМИ
- 386. БУЛОЧКА СДОБНАЯ С ТЫКВОЙ
- 387. СУХАРИ СДОБНЫЕ С ТЫКВОЙ
- 388. СУХАРИ СДОБНЫЕ С ТЫКВОЙ И ИЗЮМОМ
- 389. ОЛАДЬИ «МИНУТКА»
- 390. БЛИНЫ ИЗ ТЫКВЫ
- 391. БЛИНЫ МОРКОВНЫЕ
- 392. ОЛАДЬИ ИЗ ЯБЛОЧНОГО ПЮРЕ
- 393. ОЛАДЬИ ИЗ ТЫКВЫ
- 394. КЕКС ИЗ ТВОРОГА С ИЗЮМОМ И ЦУКАТАМИ
- 395. КОРЗИНОЧКА С ФРУКТАМИ В ЖЕЛЕ
- 396. ХВОРОСТ ИЗ ТЫКВЫ
- 397. ШАРЛОТКА ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ
- 398. ЧЕРНОСЛИВ, ФАРШИРОВАННЫЙ ОРЕХАМИ, СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ
- 399. АБРИКОСЫ С ОРЕХАМИ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ
- 400. ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ С ОРЕХАМИ И ЦУКАТАМИ
- 401. ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ С КУКУРУЗНЫМИ ХЛОПЬЯМИ
- 402. АЙВА ЗАПЕЧЕННАЯ
- 403. ЦУКАТЫ И ЦЕДРА ИЗ ЦИТРУСОВЫХ
- 404. ЦУКАТЫ ИЗ АРБУЗОВ, ДЫНИ, ТЫКВЫ
- 405. ЦУКАТЫ ИЗ АЙВЫ

406. ЦУКАТЫ ИЗ ЯБЛОК
 407. КРЕМ ТВОРОЖНЫЙ РО-
 ЗОВЫЙ С ИЗЮМОМ
 408. КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ С ВА-
 РЕНЬЕМ
 409. КРЕМ КЛУБНИЧНЫЙ
 410. ЖЕЛЕ ИЗ ЯГОД (РОЗО-
 ВОЕ)
 411. ЖЕЛЕ ИЗ ВИШНИ
 412. ЖЕЛЕ ИЗ МАЛИНЫ
 413. КИСЕЛЬ ИЗ ВИШНИ
 414. КИСЕЛЬ ИЗ РЕВЕНЯ
 415. НАПИТОК «ЛЕСНОЙ»
 416. НАПИТОК «КОДРЫ»
 417. НАПИТОК «СТРУГУРАШ»
 418. КРЮШОН
 419. НАПИТОК «ТРАНДАФИР»
 420. НАПИТОК ОСВЕЖАЮ-
 ЩИЙ ИЗ КЛУБНИКИ, ВИШНИ,
 КИЗИЛА
 421. НАПИТОК «ЧУДО»
 422. НАПИТОК «АРОМАТНЫЙ»
 423. КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ
 ЯБЛОК ИЛИ ГРУШ
 424. КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ
 ЯБЛОК И ВИНОГРАДА
 425. КОМПОТ ИЗ АЙВЫ
 426. КОМПОТ ИЗ АБРИКОСОВ

366. ТЕСТО ДЛЯ СТАРОМОЛДАВСКИХ ПЛАЦИНД, ВЕРТУТ, САРАЛИЕ

Муку пшеничную просейте на стол или доску (муку берите с большим содержанием клейковины), соберите, сделайте воронку, влейте теплую воду, 2—3 ст. ложки растительного масла, уксус, положите соль, замесите тесто (не крутое, но и не мягкое), хорошо вымесите, когда оно будет легко отставать от рук, отбейте об стол (для пластичности и связи). Готовое тесто разделите на небольшие куски, скатайте булочки, накройте теплой тканью и оставьте на 30—40 мин для расстойки. Затем каждую булочку раскатайте в пласт на столе или доске, посыпанной мукой, закройте тканью на 10—15 мин. На стол с чистой скатертью, посыпанной мукой, положите раскатанное тесто и вытягивайте его осторожно руками во все стороны, пока оно не станет тонкое, как лист бумаги. Толстые края теста, заходящие за край стола, обрежьте, дайте тесту слегка обсохнуть, смажьте растительным рафинированным маслом.

Молдавские плацинды, вертуты делают не менее чем из 10—12 слоев тонко раскатанного теста, при этом каждый слой обильно смазывается растительным маслом. Если слои смазываются сливочным маслом, его надо предварительно растопить, отцедить от сыворотки.

Готовые плацинды обильно смажьте сливочным маслом.

*Мука — 2 стакана с горкой, ма-
 сло растительное — 2—3 ст. ложки,
 вода — 2/3 стакана; соль — 1/2
 чайной ложки, уксус — 2 ст. лож-
 ки.*



367. ПЛАЦИНДЫ С КАРТОФЕЛЕМ И БРЫНЗОЙ

Приготовьте тесто для плацинд. Тесто нарежьте квадратами, слегка подсушите, сложите несколько слоев теста один на другой, каждый слой промазывая обильно маслом, последние два слоя смажьте растопленным и отцеженным сливочным маслом, на середину положите фарш, углы квадрата смажьте яйцом, соедините в середине, защитите, слегка прижмите, придавая плацинде плоскую форму, положите на смазанный маслом лист швом вниз, смажьте яйцом и выпекайте.

Готовые изделия обильно смажьте растопленным сливочным маслом.

Для фарша. Обработанный картофель положите в кипящую подсоленную воду целыми клубнями, отварите до готовности. За 5 мин. до готовности воду слейте, добавьте кусочек сливочного масла, под крышкой на небольшом огне доведите до готовности. Горячий картофель протрите, добавьте остальное сливочное масло, мелко тертую брынзу, резаный укроп, перец черный молотый, размешайте.

Норма продуктов на тесто — см. рецепт 366.

Картофель — 8 шт., брынза — 100 г, сливочное масло — 3 ст. ложки, масло растительное — 4 ст. ложки, укроп резаный — 1 ст. ложка, соль, перец черный молотый.

368. ПЛАЦИНДЫ С КАРТОФЕЛЕМ

Весь процесс приготовления плацинд такой же, как описан в предыдущем рецепте.

Фарш. В сваренный и протертый картофель добавьте нарезанный кубиками и спассерованный

на растительном масле до розового цвета репчатый лук, перец черный молотый, соль по вкусу, резаный укроп.

Испеченные плацинды обильно смажьте сливочным или топленным маслом.

Норма продуктов на тесто — см. рецепт 366.

Картофель — 10 шт., лук репчатый — 3—4 головки, масло растительное — 2 ст. ложки, масло сливочное — 2 ст. ложки, перец черный молотый, соль.

369. ПЛАЦИНДЫ С ТВОРОГОМ

Приготовьте вытяжное тесто для плацинд (см. рецепт 366). Положите друг на друга 5—8 слоев теста, каждый слой слегка подсушите, обильно смажьте растительным рафинированным маслом или растопленным и отцеженным сливочным маслом. Фарш выложите небольшими горками на расстоянии 10—12 см, нарежьте на квадраты, углы смажьте яйцом, соедините в середине, защитите в виде конверта, слегка прижмите.

На смазанный маслом лист швом вниз положите плацинды, смажьте маслом, выпекайте в духовом шкафу. Горячие выпеченные плацинды смажьте растопленным сливочным маслом.

Норма продуктов на тесто — см. рецепт 366.

Масло растительное — 5 ст. ложек, творог — 1 пачка, 1 яйцо, соль, сахар — по вкусу, масло сливочное — 2 ст. ложки.

370. ПЛАЦИНДЫ С ТЫКВОЙ

Приготовьте тесто, как описано в рецепте 366. Тесто нарежьте на квадраты, положите друг на друга несколько слоев (3—4), первые смажьте растительным рафинированным маслом или растоплен-

ным и отцеженным от сыворотки сливочным маслом. На середину последнего слоя, смазанного сливочным маслом, положите фарш из тертой тыквы, посыпьте сахаром, углы, смазанные яйцом, соедините в середине, защипите, слегка прижмите середину и края, чтобы придать плацинде плоскую форму, положите на смазанный маслом лист швом вниз, смажьте яйцом, выпекайте.

Готовые плацинды смажьте сливочным маслом.

Для фарша. Тыкву промойте, разрежьте на несколько частей, очистите от семян, волокон, натрите на терке, если тыква очень сочная, отожмите сок.

Норма продуктов на тесто — см. рецепт 366.

Фарш: тыква — 1 кг, сахар — 2 ст. ложки. Масло сливочное — 3 ст. ложки, масло растительное — 3 ст. ложки (для смазывания листов теста и готовых плацинд).

371. ПЛАЦИНДЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЛЕНИВЫЕ

В кастрюлю с кипящей подсоленной водой положите целые клубни очищенного промытого картофеля, отварите почти до готовности, слейте воду. Поставьте на небольшой огонь, положите 2 чайные ложки сливочного масла, доведите до готовности под закрытой крышкой, готовый картофель протрите горячим, охладите немного, добавьте 3 ст. ложки муки, перец черный молотый, мелкорезанный и обжаренный на жире репчатый лук, сырые яичные желтки, резанный укроп, соль по вкусу, размешайте деревянной ложкой, разделайте на шарики, запанируйте в сухарях, придав форму плацинды, обжарьте на сале или растительном масле с двух сторон. Подайте с шкварками.

Картофель — 1 кг, 3 яйца, масло сливочное — 1—2 чайных ложки, зелень укропа — 2 ст. ложки, лук репчатый — 3 головки, сухари — 3—4 ст. ложки, свинина жирная — 200 г, мука — 3 ст. ложки, соль, перец черный молотый, масло растительное — 4 ст. ложки.

372. ПЛАЦИНДЫ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА

Муку пшеничную высшего сорта просейте для удаления посторонних примесей и обогащения муки кислородом. Дрожжи разведите в теплом молоке, добавьте соль, яйцо, растертое с сахаром, сметану, подготовленную муку и замесите тесто. В конце замеса добавьте растительное масло. Тесто вымешивайте до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Тесто посыпьте мукой, накройте чистой тканью, поставьте в теплое место для брожения на 3—4 часа. Во время брожения сделайте 1—2 обмина (первый обмин сделайте после 1—1,5 часа брожения). Готовое тесто выложите на стол, скатайте в шар, затем в длинный жгут, нарежьте небольшими кусочками, скатайте булочки, дайте им подойти в течение 4—5 мин. Раскатайте тонкие лепешки, на середину положите фарш, края теста соедините в центре, прижмите слегка, положите на смазанный растительным маслом противень, дайте тесту подойти в теплом месте без сквозняков, затем смажьте желтком и выпекайте в духовом шкафу. Готовые плацинды обильно смажьте сливочным маслом, сложите в стопки по 3—5 штук.

Плацинды готовят с различными фаршами: с брынзой и укропом, с яйцом и луком, с картофелем и укропом, с тыквой и т. д.

Мука пшеничная — 2 стакана с горкой, дрожжи — 1/2 палочки,

сметана — 1/2 стакана, сахар — 1/2 ст. ложки, масло растительное — 2 ст. ложки, 1 яйцо, молоко — 2 ст. ложки, соль — 1/3 чайной ложки.

373. ВЕРТУТА С ТВОРОГОМ

Приготовьте тесто по рецепту 366. Каждый подготовленный лист вытяжного теста слегка подсушите, обильно смажьте первый лист растительным маслом, на него положите второй, третий, также смазывая растительным маслом, третий лист теста посыпьте негусто (вразброс) творожным фаршем, закройте пластом теста, смажьте растопленным и отцеженным от сыворотки сливочным маслом, затем опять посыпьте фаршем и так продолжайте чередовать листы вытяжного теста и фарша, смазывая растительным или сливочным маслом. Последним слоем должно быть тесто, также смазанное маслом и посыпанное фаршем, затем приподнимите край салфетки вверх и сверните тесто рулетом, потом его сверните спиралью, переложите на смазанный растительным маслом противень, сделайте несколько проколов, смажьте желтком. Выпекайте в духовом шкафу.

Для фарша. Сухой творог протрите через сито, добавьте размяченное сливочное масло — 1/2 ст. ложки, яйцо, соль, хорошо разотрите.

Творог — 1 пачка, масло сливочное — 2 ст. ложки, яйца — 2 шт, соль — 1 чайная ложка, масло растительное для смазывания теста — 1/4 стакана.

374. ВЕРТУТА С БРЫНЗОЙ И УКРОПОМ

Весь процесс приготовления такой же, как вертуты с творогом.

Для фарша. Брынзу не очень острую натрите на терке, добавьте рубленую зелень укропа, 2—3 ст. ложки сливок, столько же сухого протертого творога, хорошо размешайте.

Готовую вертуту смажьте сливочным маслом.

Норма продуктов на тесто — см. рецепт 366.

Брынза — 450 г, укроп — 1/3 пучка, сливки — 2—3 ст. ложки, творог — 2—3 ст. ложки, масло сливочное — 2 ст. ложки, масло растительное для смазывания теста — 5 ст. ложек.

375. ВЕРТУТА С МЯСОМ

Приготовление теста см. рецепт 366.

Для фарша. Мясо говяжье и свиное промойте, обсушите, нарежьте на куски, положите на смазанную маслом сковороду, добавьте мелкие головки лука (крупные разрежьте на 4 части), посолите мясо, обжарьте на плите, поместите в духовой шкаф, периодически помешивая и поливая соком, выделяющимся при обжаривании. Если мясо зажарилось, но сыровато, добавьте 3—4 ст. ложки бульона, закройте крышкой и потушите. Охлажденное обжаренное мясо пропустите через мясорубку, добавьте перец черный молотый, резаную зелень, размешайте. Остальной процесс приготовления такой же, как вертуты с творогом.

Готовую вертуту смажьте сливочным маслом.

Норма продуктов на тесто — см. рецепт 366.

Мясо — 500 г, жир — 2 ст. ложки, масло сливочное — 1 ст. ложка, укроп резаный — 1 ст. ложка, соль, перец черный молотый, масло растительное — 4 ст. ложки.

376. ВЕРТУГА С ЯЙЦОМ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

Приготовление теста см. рецепт 366.

Для фарша. Обработанный зеленый лук слегка спассеруйте (1—2 мин) на топленом масле, охладите, соедините с отварным рубленым яйцом, добавьте соль, перец черный молотый, рубленую зелень, размешайте.

Остальной процесс приготовления такой же, как вертуты с творогом.

Готовую вертугу смажьте растопленным и отцеженным от сыворожки сливочным или топленным маслом.

Норма продуктов на тесто — см. рецепт 366.

Лук зеленый — 500 г, 3 яйца, зелень резаная — 1 ст. ложка, масло топленое — 2 ст. ложки, соль, перец черный молотый, масло растительное — 5 ст. ложек.

377. САРАЛИЕ С ТВОРОГОМ

Приготовьте вытяжное тесто как для плацинд. Вытянутые листы теста слегка подсушите, смажьте маслом, положите друг на друга несколько слоев, затем положите фарш вразброс по всей поверхности теста. Приподнимите конец салфетки, на которой сложены листы вытяжного теста кверху, сверните плотным рулетом, нарежьте на куски длиной 15—17 см, положите на смазанный маслом противень швом вниз, концы заверните в форме латинской буквы S, смажьте желтком. Выпекайте в духовом шкафу до готовности. Готовое изделие смажьте сливочным маслом.

Творог сухой — 1 пачка, цукаты мелкорезанные — 2 ст. ложки, цедра, масло сливочное — 2 ст. ложки, масло растительное для смазывания теста — 5 ст. ложек.

378. ДОМАШНЯЯ ЛАПША С КРАСНЫМ СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ И БРЫНЗОЙ

На доску или стол просейте пшеничную муку, соберите горкой, сделайте воронку. Холодное молоко, соль, сырые яйца, 2—3 ст. ложки пюре сладкого стручкового перца размешайте, смесь влейте в собранную муку (воронку), замесите крутое тесто, оставьте на 30—40 мин накрытым тканью. Затем тесто раскатайте на пласты (2—3), пересыпьте мукой, чтобы сложенные пласты при нарезке не слипались. Нарезанную лапшу подсушите (дольше, чем обычную), отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, переложите в другую посуду, полейте растительным маслом. При подаче посыпьте тертой брынзой.

Мука — 1 стакан с горкой, 2 яйца, молоко — 1/3 стакана, пюре из красного сладкого перца — 2—3 ст. ложки, брынза — 200 г, сливочное масло — 3 ст. ложки, соль — 1/2 чайной ложки.

379. ВАРЗАРЬ

В просеянной муке сделайте воронку, добавьте молоко или сметану, сахар, соль, соду, замесите тесто, закройте полотенцем, выдержите в течение часа, затем тесто разделайте на небольшие булочки, раскатайте тонко, как для плацинд, но больше по окружности. На середину положите фарш из вишен (черешен или тыквы), посыпьте сахаром-песком. Края теста соберите в центре, закрывая фарш, защипите, слегка прижмите.

На смазанный маслом лист положите подготовленные изделия швом вниз, смажьте яйцом, испеките в жарочном шкафу.

Фарш из вишен. У вымытой вишни удалите косточки, добавьте

часть сахара, оставьте на 1 час в прохладном месте, затем слейте сок (используйте в компоты). Оставшимся сахаром посыпьте вишню, разложенную на тесто. В фарш из вишен можно добавить цедру от апельсина, лимона.

Мука — 2 стакана, сметана — 1/2 стакана, яйца — 2 шт., сода — 1/2 чайной ложки, масло растительное — 1 ст. ложка, сахар — 2 ст. ложки, соль, сода. Фарш: вишня — 5 стаканов, сахар — 1/2 стакана, цедра апельсина, лимона.

380. ФРЕКЭЦЕЙ

Из просеянной пшеничной муки, сметаны, соли замесите тесто круче, чем для вареников, скатайте в шар, посыпьте мукой, накройте тканью, оставьте на 1—1,5 часа, затем раскатайте в жгуты, нарежьте, как на ленивые вареники, отварите в подсоленной воде, отцедите воду, положите на блюдо, сбрызните сливочным растопленным маслом, посыпьте тертой брынзой.

Мука — 2 стакана с горкой, сметана — 1/2 стакана, соль, брынза — 150 г, сливочное масло — 2 ст. ложки, вода — 1/6 стакана.

381. КОЛЦУНАШ

Замесите некрутое тесто из муки, растопленного сливочного масла, яйца, накройте тканью на 40—50 мин. Затем раскатайте тонким слоем, нарежьте ромбиками. В кипящую подсоленную воду положите нарезанное тесто, отварите. Когда поднимутся на поверхность, прокипятите 1 мин, выньте, отцедите от воды, посыпьте жареным луком со шкварками или отварные колцунаши полейте растопленным сливочным маслом и посыпьте тертой брынзой

Мука — 1 стакан, соль, 1 яйцо, масло сливочное — 2 ст. ложки,

лук репчатый — 3 головки, шпик — 150 г, масло сливочное — 2 ст. ложки, брынза — 150 г.

382. СТРУДЕЛЬ С ОРЕХАМИ

Приготовьте тесто, как для плацинд (см. рецепт 366).

Для фарша. Очищенные грецкие орехи слегка обжарьте, пропустите через мясорубку, смешайте с сахарной пудрой, добавьте толченой корицы и пол-яйца.

В фарш можно нарезать цукаты из апельсина, лимона, вишен, айвы, слив, уменьшив при этом норму закладки сахарной пудры.

Вытяжное тесто разрежьте по размеру листа, слегка подсушите. На скатерти, посыпанной мукой, сложите в 3—5 рядов один лист на другой, каждый смажьте растительным рафинированным маслом. На последний смазанный лист теста положите фарш, разровняйте, приподнимите скатерть кверху, скатывая тесто с фаршем рулетом.

Подготовленный струдель положите на смазанный маслом лист швом вниз, смажьте яйцом, сделайте несколько проколов (чтобы не было разрывов при выпечке), выпекайте в духовом шкафу при температуре 220—240° в течение 25—30 мин.

Готовый струдель охладите, нарежьте, посыпьте сахарной пудрой.

Орехи грецкие (ядро) — 2 стакана, сахарная пудра — 3/4 стакана, 1 яйцо, корица, масло растительное — 5 ст. ложек для смазывания теста.

383. СТРУДЕЛЬ С ЯБЛОКАМИ

Из муки высшего сорта приготовьте тесто, как для плацинд. Весь процесс приготовления такой же, как описан выше, только заменяется фарш. Листы теста промажьте растопленным и отцеженным от

сыворожки сливочным маслом, можно добавить оливкового или рафинированного растительного масла.

Для фарша. Яблоки очистите от кожицы и семян, нарежьте ломтиками, посыпьте сахаром-песком, пшеничными сухарями, пропущенными дважды через мясорубку и просеянными, толченой корицей, положите цедру апельсина.

Мука — 2 стакана, масло растительное — 3 ст. ложки, уксус 2 ст. ложки, соль — 1/2 чайной ложки, масло сливочное для смазывания теста — 5 ст. ложек. Фарш: яблоки — 6—8 шт., сахар-песок — 2 ст. ложки, сухари молотые — 2 ст. ложки, корица — 1/3 чайной ложки.

384. СТРУДЕЛЬ С ТВОРОГОМ

Весь процесс приготовления такой же, как струделя с орехами, только замените фарш.

Для фарша. Творог протрите (если он влажный, выдержите под прессом), затем добавьте растертое яйцо, соль, размятченное и взбитое сливочное масло, сметану или сливки, массу размешайте, слегка взбейте.

Готовый струдель охладите, нарежьте на порции.

Творог — 1¹/₂ пачки, масло сливочное — 1 ст. ложка, сметана — 1 ст. ложка, 2 яйца, соль.

385. СТРУДЕЛЬ С ВИШНЯМИ

Весь процесс приготовления такой же, как струделя с орехами, только замените фарш.

Для фарша. Вишню вымойте, удалите косточки, сложите в керамическую посуду, засыпьте сахаром (5 ст. ложек), поставьте на холод для стекания сиропа на 1,5—2 часа, затем откиньте на сито.

На последний лист теста, смазанный маслом, выложите вишню, посыпьте смесью из мелкорубленых грецких орехов, сухарей, дважды пропущенных через мясорубку и просеянных, сахара-песка и цедры лимона, сверните рулетом при помощи скатерти и т. д.

Вишня — 5—6 стаканов, сахар — 7 ст. ложек, орехи грецкие (ядро) — 4—5 ст. ложек, сухари молотые — 2 ст. ложки.

386. БУЛОЧКА СДОБНАЯ С ТЫКВОЙ

Очищенную и нарезанную тыкву сложите в посуду, влейте молоко, добавьте соль, кусочек сливочного масла, припустите под крышкой до готовности, протрите, охладите до температуры 35—40°C, положите разведенные в молоке и процеженные дрожжи, желток, растертый с сахаром, просеянную муку, замесите тесто, затем положите натертую цедру от лимона и апельсина, изюм, промытый, ошпаренный и обсушенный, вымешайте. В конце замеса теста влейте часть разогретого сливочного масла или маргарина и часть растительного масла. Вымешивайте тесто до тех пор, пока не будет отставать от рук, накройте тканью, поставьте в теплое место для брожения.

Для получения пышных изделий сделайте 1—2 обмина. Первый обмин сделайте через 1—1,5 часа, второй — через 2—2,5 часа. Из готового теста разделайте булочки, положите их на смазанный растительным маслом лист, поставьте на расстойку в теплое, влажное место без сквозняков. Для получения более красивого колера мучные изделия перед выпечкой смажьте взбитым желтком, выпекайте до готовности.

Мука — 3 стакана, тыква — 1 кг, молоко — 1 стакан, дрожжи — 1/2

палочки, сахар — 1/2 стакана, масло сливочное или маргарин — 3 ст. ложки, масло растительное — 4—5 ст. ложек, изюм — 3/4 стакана, цедра от 1/2 лимона, соль, яйца — 2 шт.

387. СУХАРИ СДОБНЫЕ С ТЫКВОЙ

Обработанную тыкву нарежьте на куски, сложите в казанок, добавьте соль, сахар, часть сливочного масла, 1/3 стакана молока, припустите до мягкости тыквы. Горячую тыкву выбейте до однородной массы, охладите до 35—40°C, введите дрожжи, растворенные в молоке и процеженные, часть просеянной муки, замесите тесто (опара должна иметь консистенцию густой сметаны), посыпьте мукой и накройте тканью, оставьте на 2—2,5 часа в теплом месте. В подошедшую опару положите остальную муку, яйцо, растертое с солью, сахар, вымешайте, затем добавьте цедру апельсина или лимона, растопленное сливочное масло или маргарин, хорошо вымешайте, чтобы тесто отставало от рук. Тесто накройте тканью, поставьте в теплое место для подъема. Во время брожения теста сделайте 1—2 обмина. Тесто выложите на стол, посыпанный мукой, скатайте в шар, нарежьте на куски, сформируйте булочки, оставьте для расстойки на смазанном маслом противне в теплом месте без сквозняков, дайте подняться булочкам, смажьте их яйцом, выпеките. Охлажденные булочки нарежьте и высушите.

Мука — 2¹/₂ стакана, тыква — 500 г, сахар — 1/3 стакана, цедра, маргарин или сливочное масло — 6 ст. ложек, молоко — 1/2 стакана, дрожжи — 1/2 палочки, 3 яйца, соль.

388. СУХАРИ СДОБНЫЕ С ТЫКВОЙ И ИЗЮМОМ

Весь процесс приготовления сухарей такой же, как описан выше.

Изюм несколько раз промойте теплой водой, запарьте кипятком, откиньте на сито, дайте стечь воде. Подготовленный изюм добавьте при замесе теста.

Изюм — 1/2 стакана. Остальная норма продуктов — см. рецепт 387.

389. ОЛАДЫ «МИНУТКА»

В молоко комнатной температуры введите сахар-песок, яйцо, растертое с солью, соду на кончике ножа, размешайте, добавьте просеянную муку, смешанную с лимонной кислотой (в порошке) и замесите тесто (должно быть гуще, чем для блинов), добавьте яблоки, очищенные от кожицы и семян и нарезанные ломтиками, размешайте и сразу выпекайте, разливая ложкой.

4 яйца, сахар — 1 ст. ложка, молоко — 1 стакан, масло растительное или растопленный маргарин — 2 ст. ложки, мука — 2 стакана, сода — на кончике ножа, яблоки — 4 шт., соль, лимонная кислота.

390. БЛИНЫ ИЗ ТЫКВЫ

Обработанную тыкву нарежьте на куски, сложите на лист, добавьте немного воды, чтобы не подгорала, испеките в духовом шкафу до мягкости. Готовую тыкву очистите от подгоревших мест, протрите. В протертое пюре влейте горячее молоко, размешайте, положите разведенные в теплом молоке и процеженные дрожжи и добавьте часть просеянной муки, вымешайте. Когда опара готова (примерно через два часа), добавьте сахар-песок, желток, растертый с солью, остальную муку, масло

растительное, вымешайте, в конце введите взбитые белки, дайте подняться тесту в теплом месте.

Выпечка обычным способом.

Тыква — 1 кг, молоко — 3—4 стакана, 4 яйца, масло растительное — 3—4 ст. ложки, сахар — 2 ст. ложки, дрожжи — 1/3 палочки, мука — 2 стакана с горкой, соль.

391. БЛИНЫ МОРКОВНЫЕ

Обработанную морковь нарежьте крупными кусками, сложите в казанок, влейте немного воды, добавьте соль, сахар, маргарин или масло сливочное, припустите до готовности. Горячую морковь протрите, влейте горячее молоко (если осталась жидкость, уменьшите количество молока), добавьте дрожжи, разведенные молоком и процеженные.

Остальной процесс приготовления такой же, как блинов из тыквы.

Морковь — 800 г, соль, сахар — 2 ст. ложки, маргарин или сливочное масло — 4—5 ст. ложек, молоко — 0,8 л, дрожжи — 1/3 палочки, мука — 2 стакана с горкой, яйца — 3 шт.

392. ОЛАДЬИ ИЗ ЯБЛОЧНОГО ПЮРЕ

У вымытых яблок выньте сердцевину, сделайте проколы в нескольких местах, положите на сковороду, в середину яблока добавьте сахару-песку, подлейте 1—2 ст. ложки воды, в духовке испеките до готовности, протрите.

В яблочное пюре влейте сливки, введите желтки, растертые с солью, постепенно всыпьте просеянную муку, питьевую соду, хорошо вымешайте, затем выбейте до появления пузырьков, влейте взбитые на холоде в пышную пену белки, массу осторожно размешайте.

Выпеченные оладьи подайте со

сливочным маслом и сахарной пудрой.

Яблоки — 5—6 шт., мука — 2 стакана, сахар-песок — 3 ст. ложки, яйца — 4 шт., сода — на кончике ножа, сливки — 1 стакан, масло сливочное — 2 ст. ложки, масло растительное — 2 ст. ложки, соль.

393. ОЛАДЬИ ИЗ ТЫКВЫ

Вымытую тыкву разрежьте на куски, очистите от семян и волокон, испеките, кожицу и горелые места очистите. Тыкву протрите, добавьте соль, сахар, масло, вымешайте. В охлажденное пюре введите желтки, растертые с солью, аммоний, ванилин, просеянную пшеничную муку, размешайте, выбейте, добавьте взбитый на холоде в пену белок, осторожно размешайте.

На разогретую сковороду с жиром налейте ложкой тесто, обжарьте с двух сторон.

Оладьи подайте со сметаной.

Тыква — 600—700 г, мука — 1 стакан, сахар — 4 ст. ложки, яйца — 4 шт., аммоний, масло сливочное — 3 ст. ложки, ванилин, соль, сметана — 3/4 стакана.

394. КЕКС ИЗ ТВОРОГА С ИЗЮМОМ И ЦУКАТАМИ

Если творог жидкий, положите его в редкую ткань или марлю и выдержите под прессом в холодном месте для удаления лишней влаги. Яйцо сотрите венчиком с сахаром и солью, добавьте размягченное сливочное масло, соедините с сухим творогом, размешайте, добавьте просеянную муку, смешанную с питьевой содой, вымешайте, взбейте, добавьте промытый, обданный кипятком и отцеженный от воды изюм, резаные

цукаты апельсина или дыни, все перемешайте, введите взбитые в пышную массу сливки, осторожно размешайте.

Форму, смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями, заполните смесью, выпекайте в духовом шкафу при температуре 180°C в течение 40—50 мин.

Творог — 1 кг, мука пшеничная — 2 стакана, масло сливочное — 4 ст. ложки, сметана — 3 ст. ложки, сода — 1/2 чайной ложки или аммоний, сахар — 6 ст. ложек, изюм — 1/2 стакана, цукаты резаные — 2 ст. ложки, соль.

395. КОРЗИНОЧКА С ФРУКТАМИ В ЖЕЛЕ

Из муки, сметаны, размягченного маргарина и соды замесите тесто. Тесто долго не месите — затянется, скатайте в шар, накройте тканью, охладите в течение 3—5 часов на холоде (чем дольше охлаждается тесто, тем оно получится нежнее). Раскатайте тесто ровным слоем толщиной 5—7 мм, вырежьте кружки по диаметру больше доньшка формы, в которой будет запекаться.

Небольшие и неглубокие формочки смажьте маслом, положите вырезанное тесто, проткните в нескольких местах, чтобы при выпечке поверхность была ровной, не вздутой. Поставьте формочки на лист и выпекайте при небольшой температуре в течение 20—25 мин, затем всю поверхность смажьте взбитым желтком, поместите в духовой шкаф для приобретения колера. Охлажденные выпеченные ватрушки выньте из формы.

Чтобы тесто не подгорело в формах, накройте его влажной бумагой. Чтобы не подгорел низ ватрушки, под полуготовые формы с тестом поставьте лист с водой.

Для фарша. Абрикосы или персики вымойте, обдайте кипятком, разрежьте на две части, удалите косточки, нарежьте небольшими ломтиками. Для фарша можно использовать яблоки, клубнику, малину, виноград.

В хорошо охлажденную ватрушку налейте тонкий слой прозрачного цветного желе (см. рецепт 410), сверху уложите подготовленные фрукты или ягоды в виде ромашки, бутонов и т. п., залейте прозрачным желе, вначале немного, чтобы приклеились фрукты, затем еще слой желе. Фрукты не должны выходить за края ватрушки.

Мука — 2 стакана, сметана — 1/2 стакана, маргарин — 100 г, сода питьевая — 1/4 чайной ложки, фрукты и ягоды — 1 стакан, желе готовое — 1 стакан.

396. ХВОРОСТ ИЗ ТЫКВЫ

Тыкву промойте, разрежьте на части, удалите семена с волокнистой частью, нарежьте на куски, испеките, зачистите подгоревшие места, протрите. Яйцо сотрите с сахаром и солью, соедините с протертым маслом, выбейте хорошо, всыпьте просеянную муку, замесите крутое тесто, накройте тканью на 20 мин. Затем раскатайте пласт толщиной 5—7 мм, нарежьте на полоски, прорежьте середину, протяните один конец в прорезь, обжарьте в большом количестве масла. Готовые охлажденные изделия посыпьте сахарной пудрой с ванилью.

Мука — 2 стакана, пюре из тыквы — 3/4 стакана, сахар — 1/2 стакана, масло сливочное или маргарин — 3 ст. ложки, соль — 1/2 чайной ложки, 3 яйца, сода — на кончике ножа, сахарная пудра — 2 ст. ложки.

397. ШАРЛОТКА ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

Очищенные грецкие орехи поджарьте, измельчите на мясорубке, добавьте 2 желтка, растертые с сахарной пудрой, введите замоченный в воде желатин. Кастрюлю со смесью поставьте на водяную баню, мешайте до загустения и полного растворения желатина, протрите через сито, вымешайте до полного охлаждения.

В охлажденную массу введите взбитые сливки с добавлением ликера или вина «Букет Молдавии», осторожно размешайте. Вазочку или креманку сполосните холодной кипяченой водой, влейте подготовленную смесь, охладите в холодильнике.

Подайте со взбитыми сливками.

Орехи грецкие (ядро) — 1 стакан, 2 яйца, сахар — 2 ст. ложки, желатин — 1 чайная ложка, сливки взбитые — 1 стакан, сахар — 2 ст. ложки, ликер — 1 ст. ложка или вино — 4 ст. ложки, сливки взбитые (при подаче) — 3/4 стакана.

398. ЧЕРНОСЛИВ, ФАРШИРОВАННЫЙ ОРЕХАМИ, СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Чернослив (не пересушенный) переберите, промойте в теплой воде несколько раз, освободите от косточек, положите в неокисляющую посуду, налейте немного воды, всыпьте сахар и тушите под закрытой крышкой до мягкости при медленном кипении. В конце влейте мадеру или коньяк. Охладите чернослив вместе с соком в течение 8—10 часов в холодильнике.

Ядро грецких орехов слегка поджарьте, зафаршируйте чернослив, сложите в креманку, налейте 1—2 ст. ложки сока и оформите взбитыми сливками с помощью конди-

терского мешка с зубчатым наконечником. Сливки можно сделать розовыми, для чего в конце взбивания влейте сок кизила или малины.

Чернослив — 2 стакана, сахар — 2 ст. ложки, орехи грецкие (ядро) — 1 стакан, вино или коньяк — 2 ст. ложки, взбитые сливки — 2 стакана.

399. АБРИКОСЫ С ОРЕХАМИ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Приготавливается из сушеных целых абрикосов. Промытые абрикосы без косточек припустите с добавлением сахара и ликера до мягкости. Остальной процесс приготовления такой же, как чернослива с орехами.

Абрикосы — 2 стакана.



400. ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ С ОРЕХАМИ И ЦУКАТАМИ

Приготовление взбитых сливок см. рецепт 363. При взбивании сливок добавьте 1—2 ст. ложки ликера или коньяка. Взбитые сливки выложите в креманки, оформите нарезанными цукатами из айвы, лимона, посыпьте поджаренными толчеными орехами.

Цукаты резаные — 2 ст. ложки, орехи грецкие (ядро) — 1 ст. ложка, ликер или коньяк — 1—2 ст. ложки, сливки — 1½ стакана, сахар — 2 ст. ложки.

401. ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ С КУКУРУЗНЫМИ ХЛОПЬЯМИ

Приготовление взбитых сливок см. рецепт 363. В конце взбивания

сливок всыпьте ванильный сахар, влейте тонкой струей растопленный на водяной бане желатин. При взбивании сливок в одну часть добавьте сока от апельсинов или малины, клубники или кизила или жидкость от варенья. Взбивайте сливки непосредственно перед приготовлением блюда, иначе могут дать отстой. Сок при взбивании сливок влейте до введения желатина.

Посуду с широким дном посыпьте сухарями, положите слой белых сливок, на них тонким слоем — кукурузные хлопья, затем сливки, на них кукурузные хлопья, закройте розовыми сливками, посыпьте мелкорублеными обжаренными орехами, поместите в холодильник для охлаждения. При подаче нарежьте на порции, варенье из клубники подайте отдельно.

Сливки 30—35% -ной жирности — 2 стакана, сахар — 1½ ст. ложки, кукурузные хлопья — ¾ стакана, ваниль — на кончике ножа, желатин — 1 чайная ложка, орехи (ядро) — 3 ст. ложки, варенье клубничное — 4 ст. ложки, сок фруктовый, сухари пшеничные молотые — 2 ст. ложки.

402. АЙВА ЗАПЕЧЕННАЯ

Айву вымойте, очистите от кожицы, семенной коробочки, нарежьте кубиками. В неокисляющейся посуде айву припустите с добавлением сахара и небольшого количества воды до мягкости под закрытой крышкой, в конце припускания сок слейте. Изюм переберите, промойте теплой водой в нескольких водах, обдайте кипятком, откиньте на дуршлаг. Айву, подготовленный изюм соедините, добавьте обжаренное и измельченное ядро грецких орехов, вино, цукаты или цедру, размешайте, выложите в смазанную маслом



формочку, залейте слегка взбитой смесью из растертого с сахаром желтка и сливок, запеките в жарочном шкафу, подайте в формочке.

Айва — 4 шт., изюм — 3 ст. ложки, орехи грецкие (ядро) — 1/2 стакана, сахар — 5 ст. ложек, сливки — 3/4 стакана, вино — 2 ст. ложки, 2 яйца, цукаты дыни или цитрусовых или цедра лимона, масло сливочное — 1 чайная ложка.

403. ЦУКАТЫ И ЦЕДРА ИЗ ЦИТРУСОВЫХ

Цукаты приготавливаются путем их многократной варки. Апельсины, лимоны и мандарины целые промойте холодной водой, протрите насухо полотенцем, с апельсина снимите корочку, разрежьте на 4—6 частей. Из лимона выжмите сок, затем ложкой выскоблите оставшуюся мякоть и разрежьте на кусочки.

Подготовленные корочки цитрусовых замочите в холодной воде на сутки, меняя 2—3 раза воду для удаления горечи, затем отварите в большом количестве воды 10—15 мин с добавлением сахара 1 ложки, отцедите. В уваренный сироп (1,5 ст. сахара на 1 ст. воды), положите подготовленные корочки, доведите до кипения. Настаивайте 3—5 часов, затем прокипятите 2—3 мин снова, поставьте выстоять. Эту варку с выстаиваниями повторите 2—3 раза. После последней варки корочки настаивать 2—3 часа, затем откиньте на сито или дуршлаг, чтобы стек сироп, обсыпьте корочки сахаром, стряхните лишний сахар, разложите тонким слоем, обсушите в сухом теплом месте. Затем цукаты сложите в стеклянную банку, горлышко закройте полиэтиленовой крышкой или пергаментной бумагой, завяжите,

храните в сухом прохладном месте.

Цедра приготавливается из корочек лимона, апельсина. Верхнюю часть кожуры (без белой оболочки) натрите на терке, обсыпьте сахаром. Храните цедру, как цукаты.

404. ЦУКАТЫ ИЗ АРБУЗОВ, ДЫНИ, ТЫКВЫ

1-й способ

Цукаты — это сваренные, подсушенные и засахаренные фрукты или корки плодов. Для приготовления цукатов лучше брать плоды с толстой коркой. Промытые бахчевые (дыню, арбуз) разрежьте, удалите мякоть, срежьте верхнюю жесткую корку, нарежьте на куски. Подготовленные корки положите в кипящую воду, добавьте немного сахара, проварите 5 мин при небольшом кипении (чтобы не были разваренными), откиньте на дуршлаг для стекания воды. Корки переложите в кипящий сироп, приготовленный на жидкости от варки корок с добавлением сахара, доведите до кипения, настаивайте 10—15 часов, затем прокипятите 2—3 мин, дайте постоять для пропитки корок сахаром до полного их охлаждения, варите в 3—4 приема до получения стекловидных корок. Цукаты откиньте на сито для стекания сиропа, обсыпьте сахаром, затем удалите лишний сахар, разложите в теплом месте для просушивания. Храните цукаты в сухом месте в стеклянной закрытой банке.

При варке цукатов, как и варенья, для сохранения аромата и цвета продукта, из которого они приготавливаются, надо использовать небольшие порции не более 1 кг основного продукта. Варите в свободной посуде, до кипения надо доводить быстро, на большом огне.

2-й способ

Подготовленные арбузные корки залейте рассолом (на 1 л воды 3 ст. ложки соли), выдержите в нем корки в течение 20 часов, затем вымочите в холодной воде, проварите в большом количестве воды до удаления соли, залейте сахарным сиропом, прокипятите 1—2 мин, снимая пену, оставьте на 8 часов для пропитки корок сахаром. Повторите эту процедуру 3 раза до получения прозрачных корок.

405. ЦУКАТЫ ИЗ АЙВЫ

Айву промойте, очистите кожицу, разрежьте на 4—6 частей, в зависимости от величины плода, удалите семена с семенной коробочкой. Кожицу и семенную коробочку залейте водой, добавьте немного сахара, прокипятите, дайте настояться, процедите. На приготовленном отваре сварите сироп, залейте подготовленную айву кипящим сиропом. Настаивайте до охлаждения сиропа, затем прокипятите 3—5 мин, дайте настояться в течение 6—8 часов. Варку повторите 3—4 раза. Остальной процесс приготовления, как описано выше.

406. ЦУКАТЫ ИЗ ЯБЛОК

Промытые яблоки (малоразвивающихся сортов) очистите от кожицы, разрежьте на 2 части, удалите семенную коробочку, если яблоки крупные — разрежьте на дольки, погрузите на 3—6 мин в кипящую воду подслащенную, сразу охладите в холодной воде, откиньте на сито. Из кожицы яблок сварите отвар с добавлением сахара, процедите. На отваре сварите сироп, залейте им подготовленные яблоки, дайте настояться до охлаждения, затем прокипятите 3 мин, настаивайте в течение 5—

7 часов. Варку повторите 2—3 раза. Остальной процесс приготовления, как описан выше.

407. КРЕМ ТВОРОЖНЫЙ РОЗОВЫЙ С ИЗЮМОМ

Если творог жидкий, выдержите его под прессом для удаления лишней влаги, протрите, добавьте сливки, размягченное сливочное масло, вымешайте хорошо, введите желтки, растертые с сахаром, взбейте до пышной массы.

Изюм переберите, промойте хорошо теплой водой от песка, запарьте кипятком на 5 мин, откиньте на дуршлаг, охладите.

В конце взбивания творога со сливками введите изюм, влейте сок вишни или кизила, затем влейте тонкой струйкой желатин (замоченный холодной водой, набухший и растворенный на водяной бане), размешивая осторожно. Крем разложите в формочки, охладите в холодильнике, но не в морозильном отделении (перемерзший крем будет выделять влагу). Перед подачей формочки на 1/3 их высоты погрузите в горячую воду, быстро выньте, накройте тарелкой и опрокиньте.

При подаче полейте вареньем или оформите взбитыми сливками.

Творог — 1 пачка, сливки — 2 ст. ложки, масло сливочное — 1 ст. ложка, яйца — 2 шт., изюм — 1/2 стакана, сок вишневый или кизилевый — 2 ст. ложки, желатин — 1 чайная ложка, сахар — 3 ст. ложки, взбитые сливки — 1 стакан или варенье — 3 ст. ложки.

408. КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ С ВАРЕНЬЕМ

Охлажденные и процеженные сливки взбейте в пышную массу, в конце взбивания всыпьте сахарную пудру, ваниль, еще 30 сек



взбивайте, затем добавьте лимонный сок, варенье, размешайте осторожно, влейте тонкой струйкой подготовленный желатин.

Приготовление желатина. Желатин замочите в 1/4 стакана холодной воды, дайте набухнуть 40—50 мин. Поставьте на водяную баню, помешивая до полного растворения, процедите.

Подготовленную смесь разложите в формочки, охладите в холодильнике. При подаче полейте сиропом с вином.

Для сиропа (выход 1 стакан). В готовый сахарный сироп влейте прокипяченное вино, затем сок протертых ягод, доведите до кипения, охладите.

Сливки — 1 стакан, сахар — 2 ст. ложки, варенье — 2 ст. ложки, ваниль, сок — 1 ст. ложка, желатин — 2 чайные ложки. Сироп: ягоды — 1/2 стакана, сахар — 1 ст. ложка, вино — 3 ст. ложки.

409. КРЕМ КЛУБНИЧНЫЙ

Клубнику переберите, промойте, обсушите в дуршлаге, очистите от плодоножки, затем протрите, сок слейте в фаянсовую посуду, охладите. Охлажденные сливки взбейте в пышную массу, в конце взбивания всыпьте сахарную пудру.

Во взбитые с сахарной пудрой сливки введите клубничное пюре, осторожно вымешивая, затем тонкой струйкой при непрерывном помешивании влейте подготовленный желатин, сразу же разлейте в формочки.

Так же приготавливают крем из черной смородины, вишни, малины. Подают крем с ягодным сиропом и вином.

Клубника — 1/2 стакана, сливки — 1 стакан, сахарная пудра — 2 ст. ложки, желатин — 1 ст. ложка (полная). Сироп: сахар — 3 ст. ложки, сок ягод — 6 ст. ложек, вино — 2 ст. ложки.

410. ЖЕЛЕ ИЗ ЯГОД

Розовое желе приготавливают с добавлением соков малины, клубники, кизила, черной смородины, вишни, черного винограда, красного вина.

Ягоды промойте, откиньте на дуршлаг, удалите плодоножку (у кизила, вишни удалите косточки). Мякоть протрите, получившееся пюре сложите в фаянсовую посуду и поставьте на холод.

Для получения прозрачного желе в приготовленные ягоды (1 стакан) всыпьте 1/2 стакана сахара, перемешайте, сложите в фаянсовую посуду, поместите в холодное место на 2—3 часа, затем отожмите ягоды через ткань.

Мезгу залейте холодной водой, добавьте корочку апельсина или лимона, медленно нагревайте, прокипятите 10—15 мин при тихом кипении, дайте настояться, процедите. Полученный сироп нагрейте до кипения, снимая пену, влейте мадеру или вино «Лучафэрул», введите замоченный набухший желатин, размешайте до полного растворения, непрерывно помешивая, добавьте ягодный сок, лимонную кислоту по вкусу, процедите, разлейте в креманки или другую посуду, охладите.

подайте со взбитыми сливками.

Ягоды — 1 стакан, сахар — 3 ст. ложки, лимонная кислота, желатин — 1 ст. ложка, вино — 3—5 ст. ложек, цедра — 2 кусочка, взбитые сливки — 1 стакан.

411. ЖЕЛЕ ИЗ ВИШНИ

Вишню переберите, вымойте, обсушите в дуршлаге, отожмите сок, перелейте в фаянсовую посуду.

В массу, оставшуюся от протира-ния вишни, влейте холодной воды, добавьте сахар, 1—2 кусочка лимонной цедры, прокипятите, дайте

настояться 10 мин, процедите. В процеженный сахарный сироп добавьте замоченный набухший желатин, поставьте на плиту, помешивая до полного растворения желатина, доведите до кипения, влейте сок вишни, процедите через марлю, сложенную в два слоя, разлейте в формочки или вазочки, охладите. Перед подачей формочку на 1/3—1/4 высоты погрузите на 1 сек в горячую воду, накройте тарелкой и опрокиньте. Если вы передержите формочки с желе в горячей воде или задержитесь с выкладкой на тарелку, то желе частично растает. Из неглубокой формочки желе выньте чайной ложкой, стараясь не ломать его (если желе без фруктов). При подаче на желе положите взбитые с сахарной пудрой сливки.

Вишня — 1 стакан, сахар — 3 ст. ложки, желатин — 15 г, вода — 2 стакана, сливки — 1/2 стакана, сахарная пудра — 1 ст. ложка.

412. ЖЕЛЕ ИЗ МАЛИНЫ

Малину (землянику, клубнику) переберите, промойте, обсушите, очистите от плодоножек, отожмите на соковыжималке или протрите, полученный сок слейте в фаянсовую посуду, охладите. Остатки от протира-ния ягод залейте холодной водой, добавьте сахар, прокипятите, процедите. В процеженный сироп добавьте замоченный и набухший желатин, поставьте на плиту на слабый огонь, помешивая до полного растворения желатина, доведите до кипения, но не кипятите, влейте сок ягод, процедите, добавьте лимонную кислоту, охладите до 30°C и разлейте в формочки, вазочки.

Малина (земляника, клубника) — 1 стакан, сахар — 4 ст. ложки, желатин — 1 ст. ложка, лимонная кислота — 1/3 чайной ложки, вода — 2 стакана.

413. КИСЕЛЬ ИЗ ВИШНИ

Вишню переберите, промойте холодной водой, выньте косточки, мякоть протрите через сито. Выжимки вишни залейте холодной водой, добавьте сахар, прокипятите 5—10 мин, дайте настояться, чтобы в отвар перешли красящие вещества, затем отвар процедите, доведите до кипения, влейте струй-



кой разведенный крахмал, все время размешивая, добавьте протертую вишню, размешайте, быстро доведите до кипения, разлейте в креманки. Сверху кисель посыпьте сахаром или сахарной пудрой, чтобы не образовывалась пленка, охладите. Подайте со взбитыми сливками.

Вишня — 1 стакан, сахар — 4 ст. ложки, крахмал — 3 чайные ложки, взбитые сливки — 1 стакан.

414. КИСЕЛЬ ИЗ РЕВЕНЯ

Стебли ревеня промойте, снимите кожу с утолщенных концов стеблей, удалите наружные волокна, нарежьте кусочками, положите в холодную воду.

Для сиропа. В воду всыпьте сахар-песок, прокипятите, удаляя пену. В сироп положите нарезанный ревеня, цедру апельсина для придания цвета и аромата, сварите до готовности ревеня.

Сваренный ревеня протрите, цедру удалите, соедините с процеженным сиропом, доведите до кипения, влейте струйкой разведенный крахмал, хорошо размешивая, разлейте в стаканы, посыпьте сахарной пудрой, охладите.

Ревеня — 300 г, сахар — 5 ст. ложек, цедра — 1/2 корочки апельсина, крахмал — 1 ст. ложка.

415. НАПИТОК «ЛЕСНОЙ»

Кизил промойте, обсушите, удалите косточки, мякоть пропустите через мясорубку, отожмите через ткань или через соковыжималку сок, слейте в неокисляющуюся посуду, охладите.

Мезгу залейте водой, всыпьте сахар, положите корицу, гвоздику, отварите, добавьте немного лимонной кислоты, дайте настояться, процедите, влейте красное сухое вино, сок кизила, размешайте, охладите.

При подаче положите кусочки пищевого льда.

Кизил — 500 г, вода — 2 1/2 стакана, вино сухое красное — 1 стакан, кислота лимонная или сок лимонный, сахар — 3 ст. ложки, корица, гвоздика — 3—4 шт.

416. НАПИТОК «КОДРЫ»

Кизил переберите, промойте, удалите косточки, пропустите через мясорубку, переложите в мар-

лю, сложенную в 2—4 слоя, отожмите сок, слейте в фарфоровую или фаянсовую посуду, охладите.

Промытую, обсушенную землянику засыпьте сахаром, поместите в холодное место на 2—3 часа, затем отожмите сок. Мезгу и косточки залейте горячей водой, всыпьте сахар, прокипятите в течение 5 мин при медленном кипении, дайте настояться под крышкой, процедите. В подготовленный сироп влейте вино, сок кизила и земляники, размешайте, охладите.

При подаче в напиток положите кусочки пищевого льда.

Кизил — 2 стакана, земляника — 1/2 стакана, вода — 3 стакана, сахар — 3 ст. ложки, вино — 1 стакан.

417 НАПИТОК «СТРУГУРАШ»

Гронку винограда промойте, обсушите, разделите ягоды. Из сахара и воды сварите сироп, процедите, охладите. В охлажденный сироп положите ягоды винограда, налейте вино «Мускат молдавский», коньяк, положите нарезанный ломтиками лимон.

Лед пищевой, минеральную воду подайте отдельно.

На 1 л напитка: виноград — 1 гронка (300 г), вино — 2 стакана, коньяк — 1/2 стакана, сахар — 4 ст. ложки, лимон — 1 шт., лед пищевой.

418. КРЮШОН

Клубнику переберите, промойте от песка, облейте холодной кипяченой водой, обсушите, удалите плодоножки. Персики промойте, обдайте кипятком, снимите кожицу, нарежьте дольками. Подготовленные клубнику и персики сложите в фаянсовую посуду, залейте сахарным сиропом, вином,

коньяком, охладите в холодильнике в течение 2—3 часов.

Крюшон подайте в креманках или фужерах.

Вино «Негру де Пуркар» или «Рошу де Пуркар» — 1 1/2 стакана, коньяк или ликер — 1/2 стакана, клубника — 1/2 стакана, персики — 2 шт., сахарный сироп — 50 мл.

419. НАПИТОК «ГРАНДАФИР»

Варенье из розы отцедите, сок слейте в фаянсовую посуду, остатки залейте водой, положите сахар, гвоздику, прокипятите, процедите, добавьте разведенной лимонной кислоты, сок от варенья, сухое столовое вино, размешайте, охладите.

При подаче в напиток положите кусочки пищевого льда.

На 1 л напитка: варенье из розы — 3 ст. ложки, вино — 1/2 стакана, гвоздика — 2—3 шт., сахар — 2 ст. ложки, лимонная кислота, лед пищевой.

420. НАПИТОК ОСВЕЖАЮЩИЙ ИЗ КЛУБНИКИ, ВИШНИ, КИЗИЛА

Клубнику переберите, промойте, обсушите, удалите плодоножки, сложите в неокисляющуюся посуду, посыпьте сахаром, сбрызните красным сухим вином, охладите. У промытой вишни удалите косточки, сложите в фаянсовую посуду, сбрызните вином, посыпьте сахарной пудрой, охладите в холодильнике. Освежающий напиток из кизила готовится так же.

При подаче ягоды с соком разложите в фужеры, залейте охлажденной газированной водой, сверху положите шарик мороженого.

Клубника — 3/4 стакана (или вишня, кизил — 1 стакан), сахарная

пудра — 1/2 ст. ложки, вино сухое столовое — 4 ст. ложки, мороженое — 100 г, вода газированная.

421. НАПИТОК «ЧУДО»

Шиповник тщательно промойте, обсушите в дуршлаге. В неокисляющую посуду влейте холодную воду, прокипятите 3—5 мин, затем положите промытый шиповник и под закрытой крышкой доведите до кипения, держите на огне в течение часа без кипения, добавьте 2—3 кусочка цедры от лимона, мандарина или апельсина, после этого настаивайте в течение суток. Когда остынет до 30°C, ягоды растолките, цедру выньте, продолжайте настаивать, затем процедите через 2 слоя марли, добавьте на 1 л жидкости 1 ст. ложку меда, лимонной кислоты — по вкусу, охладите.

Подайте напиток с кусочками пищевого льда.

На 1 л напитка: шиповник — 4—6 ст. ложек, цедра, лимонная кислота.

422. НАПИТОК «АРОМАТНЫЙ»

В кипящую воду всыпьте сахар, цедру апельсина или лимона, прокипятите, охладите, процедите, в сироп добавьте виноградный сок (виноград вымойте, обсушите в дуршлаге, ягоды выжмите, дайте отстояться соку, чтобы он был прозрачным, отцедите) и красное вино, размешайте. Затем напиток перелейте в фаянсовую или стеклянную посуду.

Перед подачей в напиток положите кусочек пищевого льда.

Сок виноградный — 1 стакан, вода — 3 стакана, вино красное сухое — 1/2 стакана, сахар-песок — 4 ст. ложки, цедра — 1-2 кусочка, лед пищевой.

423. КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК И ГРУШ

Компот можно варить из очищенных от кожуры яблок и груш, а также из неочищенных.

Промытые яблоки разрежьте на две части, очистите от сердцевин. Каждую половину можно разрезать еще на 4—6 частей в зависимости от величины яблока.

Яблоки или груши, очищенные для компота, после нарезки положите в подкисленную воду, чтобы не потемнели. Кожуру и сердцевину с семенами залейте холодной водой, добавьте сахар и на слабом огне доведите до кипения, затем процедите через дуршлаг. На полученном отваре готовят компот.

Приготовление сиропа. В кипящий отвар влейте растворенный и процеженный сахар, положите 1—2 кусочка цедры апельсина, проварите, затем добавьте подготовленные яблоки, лимонную кислоту и проварите 3—5 мин на слабом огне под закрытой крышкой. В охлажденный компот по желанию добавьте 2 ст. ложки сухого красного вина. В этот компот вместе с яблоками можно добавить ревеня, очищенный и нарезанный небольшими кусочками. В этом случае количество лимонной кислоты уменьшите.

Яблоки или груши — 2—3 шт., сахар — 4 ст. ложки, ревеня или лимонная кислота — по вкусу.

424. КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК И ВИНОГРАДА

Подготовьте яблоки, как описано в предыдущем рецепте. Виноград выберите с темной или розовой окраской, чтобы готовый компот получился красивого цвета.

В кипящий сироп положите цедру лимона, ягоды винограда, ябло-

ки, проварите 3 мин. Настаивайте компот под закрытой крышкой. Из охлажденного компота цедру выньте. По желанию в компот можно добавить 2 ст. ложки сухого красного вина.

Виноград — 200 г, яблоки — 2 шт., сахар — 4 ст. ложки, лимонная кислота — по вкусу.

425. КОМПОТ ИЗ АЙВЫ

Айву помойте, разрежьте на части, удалите сердцевину, очистите от кожуры, нарежьте небольшими дольками, положите в подкисленную воду.

Кожуру айвы с семенами залейте холодной водой, положите сахар, проварите 7—10 мин, затем сироп процедите.

В подготовленный сироп положите нарезанную айву, лимонную кислоту, быстро закипятите. Варите на слабом огне при закрытой крышке 20—25 мин, до полной готовности айвы.

Айва (крупная) — 1 шт., сахар — 3 ст. ложки, лимонная кислота — по вкусу.

426. КОМПОТ ИЗ АБРИКОСОВ

Абрикосы промойте, надрежьте с одной стороны и удалите косточку. В кастрюлю с водой всыпьте сахар, размешайте, прокипятите, процедите, затем положите подготовленные абрикосы, лимонную кислоту, цедру лимона, доведите до кипения под закрытой крышкой. После того как компот настоится, цедру выньте.

Если абрикосы спелые, мягкие, то компот с абрикосами только доведите до кипения, а затем снимите с огня. Если компот варится из твердых, зеленоватых абрикосов, сироп прокипятите на слабом огне под закрытой крышкой 3—5 мин, затем охладите.

Абрикосы — 250 г, сахар — 3 ст. ложки, цедра лимона — 1 шт., лимонная кислота — по вкусу.



ОГЛАВЛЕНИЕ

ЗАКУСКИ И ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА
7

Блюда из яиц, творога, брынзы
27

Соусы и приправы
31

ЧОРБЫ, ЗАМЫ
И ДРУГИЕ ПЕРВЫЕ БЛЮДА
35

Рыбные блюда
49

ВТОРЫЕ БЛЮДА
57

Из говядины
57

Из свинины
66

Из баранины
79

Из птицы, кролика, зайца
87

БЛЮДА НА ГРАТАРЕ
99

Копчености
109

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА
115

БЛЮДА ИЗ КУКУРУЗЫ
153

МУЧНЫЕ, СЛАДКИЕ БЛЮДА
И НАПИТКИ
169

Валентина Ивановна
Белоножко-Крылова

МОЛДАВСКАЯ КУХНЯ



Редактор О. Шевчук.
Художественный редактор Н. Тарасенко.
Технический редактор Г. Андреева.
Корректор Е. Рывкина.

ИБ № 1673
Сдано в набор 8.10.80. Подписано к печати 5.08.81.
Формат 70×100¹/₁₆. Бумага офсетная.
Гарнитура «Балтика». Печать офсетная.
Печатных листов 15,60. Уч.-изд. листов 13,52
Усл. кр.-отт. 61,75. Тираж 100 000.
1-ый завод (1—15000). Зак. № 1795.
Цена 1 руб. 60 коп.

Издательство «Каря Молдовеняскэ»
Кишинев, пр. Ленина, 180.

Полиграфкомбинат Госкомиздата Молдавской ССР,
г. Кишинев, ул. Т. Чорбы, 32.

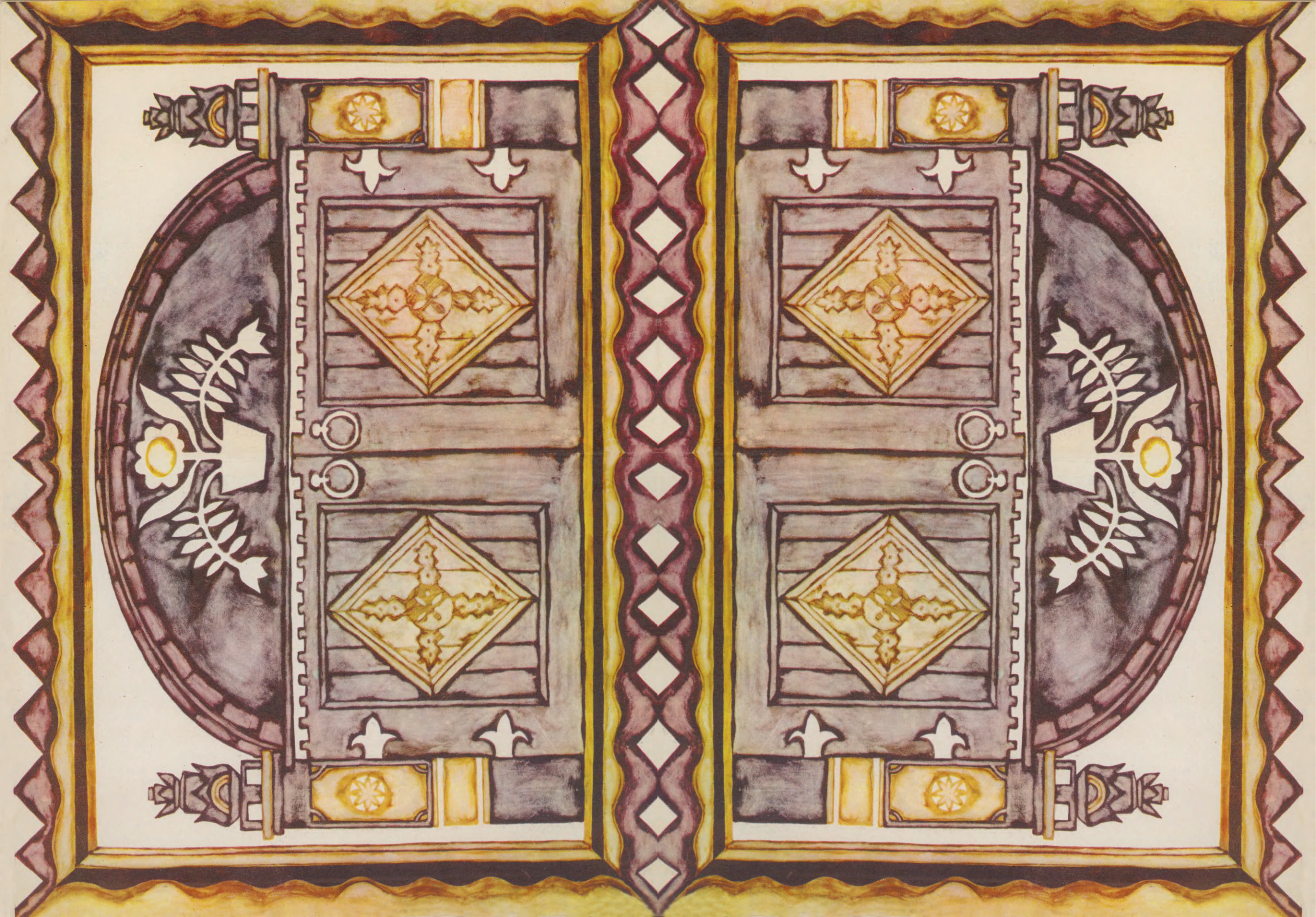
Белоножко-Крылова В. И.
Б43 Молдавская кухня.— Кишинев: Картя Молдове-
няскэ, 1981.— 191 с., ил.

В книге представлены рецепты блюд молдавской кухни. Среди них такие традиционные первые блюда, как чорбы и замы, блюда из барашка говядины, птицы, рыбы, а также блюда, приготовленные на гриле. Широко предлагаются блюда из кукурузы, описываются способы приготовления копченостей своеобразных мучных изделий — плацинда, вертут, саралие, а также сладких блюд и напитков.

Книга рассчитана на тех, кто хочет познакомиться с молдавской национальной кухней и научиться готовить ее блюда в домашних условиях.

32102—187
Б—————129—81. 3504000000
М751(12)—81

38.997



1 p. 60 к.