

ОЧЕНЬ ВКУСНО!

50

самых
лучших
рецептов



БЛЮДА ИЗ
ДУХОВКИ

УДК 641.8
ББК 36.991
Б71

ВВЕДЕНИЕ

Серия основана в 2004 году

Автор-составитель
Любовь Смирнова

Охраняется законом об авторском праве. Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

Б 71 Блюд из духовки/Авт.-сост. Смирнова.
Минск. Харвест 2007. — 64 с. — (3) самы лучшие
рецептов)

ISBN 978-985-16-0497-1

Книга рассказывает об особенностях приготовления пищи при использовании духовки, предлагается большое количество рецептов, множество полезных советов.

Для широкого круга читателей.

УДК 641.8
ББК 36.991

© Подготовка и оформление.
«Харвест» 2007

ISBN 978-985-16-0497-1

Духовой шкаф расположен под конфоркой-панелью и предназначен для выпечки мучных изделий, тушения мяса, рыбы и овощей, жаренья мяса, птицы и рыбы. Современные духовки хороши тем, что имеют равномерный нагрев по объему, возможность отдельного включения верхних и нижних нагревателей, возможность автоматического регулирования температуры в диапазоне 50—300 °С.

Духовой шкаф состоит из металлического шкафа с дверцей и двух тэнов, расположенных сверху и снизу снаружи шкафа. Для уменьшения потерь тепла шкаф вместе с тэнами обернут слоем теплоизоляции и алюминиевой фольгой. Духовой шкаф закрывается дверцей со смотровым стеклом. Внутреннюю поверхность духовки делают обычно так, чтобы не было труднодоступных мест для удаления грязи, и покрывают стеклоэмалью.

Шкаф снабжают двумя стальными противнями. Один из них — вороненый (черного цвета) — предназначен для выпечки. В эмалированном противне готовят жаркое. Для установки противней на боковых стенках предусмотрены 3—4 пары направляющих, расположенных на разной высоте. Если нужно поставить в шкаф кастрюлю или сотейник, их ставят на решетку, которую устанавливают на направляющие.

Температуру в шкафу регулируют терморегуляторами. Современные электроплиты обязательно снабжают терморегуляторами. Старые модели газовых и электроплит имеют переключатели. Они позволяют с большим или меньшим успехом регулировать температуру внутри шкафа от 50 до 300 °С.

В некоторые духовки встроен высокотемпературный нагреватель — гриль и вертел с приводом вращения. Они используются для приготовления специфических блюд из мяса, рыбы и птицы на решетке или вертеле.

Духовые шкафы бывают не только встроенными в газовые и электроплиты. В продаже есть и «само-

стоятельные» приборы такого типа. Большой популярностью пользуются электродуховки. Конструкция их похожа на описанный выше духовой шкаф электроплиты.

Для мытья духового шкафа и других поверхностей, покрытых эмалью (конфорочной и лицевой панели), не рекомендуется использовать моющие средства, содержащие режущие и царапающие вещества. Нельзя также чистить эмалированные поверхности наждачной бумагой, так как эмаль повреждается и в следующий раз отмыть ее станет труднее. Наиболее подходят для этих целей хозяйственное мыло и теплый раствор пищевой соды или их смесь (10—15 г соды, 10—15 г мыла на 1 л горячей воды). Если шкаф сильно загрязнен, его следует включить на максимальную температуру и прогреть 40—50 мин, при этом часть пищи и остатков сгорит.

Нельзя класть на дно шкафа алюминиевую фольгу, для того чтобы оно не загрязнилось. Это может вызвать повреждение эмали. Нельзя также горячий противень ставить под холодную воду. От этого может потрескаться эмаль и противень покоробится.

Следует помнить и о том, что все минеральные кислоты, например серная, соляная и органические кислоты, содержащиеся во фруктах и соках, разъедают эмаль. Поэтому нельзя использовать для чистки плиты средства, содержащие кислоты. Фруктовые соки также немедленно удаляют с эмалированных поверхностей.

После того как шкаф вымыт, его протирают насухо. Эмалированные поверхности для придания им блеска и предохранения от образования пятен протирают время от времени тряпочкой, слегка смоченной в растительном масле.

Черный оксидированный противень моют теплой водой с мылом или пищевой содой. Затем его протирают насухо и высушивают над конфорками или еще в теплом шкафу. Нельзя ставить влажный противень в холодный шкаф — он может заржаветь. Если ржавчина все-таки появилась, ее нужно стереть тряпоч-

кой, смоченной в растительном масле, и прокалить с такой смазкой на конфорках в хорошо проветриваемой кухне.

В духовке можно приготовить множество разнообразных кушаний, включая первые блюда. Это современный аналог русской печи.

В духовом шкафу можно приготовить жаркое из мяса и птицы, тушеные рыбу, мясо и овощи, каши, запеканки и пудинги, выпечь всевозможные кондитерские изделия, стерилизовать банки при домашнем консервировании, сушить грибы и фрукты. Правильно пользоваться духовкой помогут некоторые рекомендации, изложенные ниже.

Выпечка. Для выпечки предназначен противень из черной стали, которая хорошо поглощает тепловое излучение. Использование алюминиевых противней нежелательно — они отражают излучение, при этом время выпечки увеличивается, а низ изделий не пропекается. Но иногда бывает необходимо выпечь изделие (кекс или ромовую бабу) в форме из белой жести. В этом случае новые формы предварительно прогревают в шкафу при температуре 220—230 °С в течение 40—50 мин. После такой обработки формы лучше поглощают тепло.

Перед выпечкой шкаф прогревают до нужной температуры.

Рекомендуемые температуры выпечки, °С

Дрожжевое тесто.....	180—200
Рулеты, пироги с фруктовой начинкой	200—225
Тонкое печенье, коржи для тортов, медовое тесто, бисквит, творожное слоеное тесто, ватрушки.....	170—200
Безе.....	130—150
Творожный торт.....	190—210

При первой выпечке уточняют рекомендуемую температуру. При последующей выпечке терморегулятор можно установить на более высокую или низкую температуру, если качество первой было неудовлетвори-

тельным. Контролировать готовность выпекаемых изделий лучше проверенным методом: протыкать спичкой. Если тесто не прилипает к спичке, оно готово.

При выпечке желательно придерживаться следующих правил: для тонко раскатанного теста устанавливают температуру большую — так оно пропечется быстрее; толстый слой теста лучше выпекать при меньшей температуре и более продолжительное время; жидкое тесто требует большего времени выпечки и меньшей температуры, чем густое; высокие изделия в формах, рулеты и кулебяки помещают на нижнюю направляющую; пирожки и печенье устанавливают на средние направляющие; если изделие сверху имеет хороший цвет, а снизу слишком темное, следует сократить время, выбрать меньшую температуру или поднять противень выше; если изделие сверху хорошее, а снизу не пропеклось, следует увеличить время выпечки, опустить противень ниже, использовать черную форму или противень.

Жаренье. В шкафу жарить можно любые блюда. Но, как показал опыт, в духовке можно экономно готовить блюда массой не менее 1 кг. Это правило не распространяется на некоторые специфические блюда, например, запеченную рыбу, фаршированную птицу или рыбу.

Подготавливают исходные продукты по любому из рецептов, описанных ниже. Можно лишь добавить, что мясо, перед тем как его поместить в духовой шкаф, желательно обсушить полотенцем. Постное мясо лучше нашинговать кусочками свиного сала. В жирное мясо (свинина, гусь, утка) жир можно не добавлять.

Духовой шкаф предварительно прогревают до 250 °С. Крупные куски мяса помещают на решетку, а под него ставят сковороду, в которую стекают жир и сок. Чтобы сок не высох и не пригорел к сковороде, в нее наливают немного воды. Средние куски мяса кладут непосредственно в сковороду. Образовывающимся соком поливают мясо или птицу каждые 10—15 мин. Следует заметить, что для жаренья в шкафу можно использовать любые сковороды и кастрюли. Но блестящая алю-

миниевая посуда и посуда из нержавеющей стали удлинит время приготовления, так как она отражает тепловое излучение.

Температура жаренья зависит от размера куска, вида и цвета продуктов и может составлять 200—250 °С. Темное мясо — говядина, дичь и баранина — жарится быстрее, чем светлое, — свинина, птица или рыба. Светлое мясо или рыбное филе часто бывает сверху слабо прожарено, а внутри оно уже готово.

При установке температуры жаренья используют такие правила: большой кусок мяса жарится дольше и при меньшей температуре (200 °С), небольшие куски готовятся быстрее, и их можно жарить при более высокой температуре (250 °С). Если жидкость в сковороде высыхает, добавляют немного воды и уменьшают температуру, при этом надо знать, что чем меньше воды, тем лучше жаркое.

Многие современные духовки снабжены дополнительным высокотемпературным нагревателем — грилем. Он предназначен специально для жаренья, и, используя его, можно приготовить гораздо больше блюд. Рекомендации по приготовлению блюд с помощью гриля приведены в книге.

Тушение. Равномерный нагрев всего объема духового шкафа создает особенно благоприятные условия для тушения. В нем можно тушить рыбу, фрукты, овощи и т. д. Готовое блюдо при свежем внешнем виде имеет и хороший вкус.

Подготовленные для тушения полуфабрикаты лучше укладывать в керамическую или фарфоровую посуду. Можно использовать и эмалированные кастрюли и сотейники. Посуда ставится на решетку, которая задвигается на нижние направляющие. Температура предварительно прогретого шкафа должна быть 170—200 °С. Эту температуру нужно поддерживать и во время тушения.

При тушении овощей добавляют немного воды. Время приготовления должно быть как можно меньше — при длительном воздействии тепла разрушаются витамины.

Стерилизация. Духовой шкаф может стать хорошим помощником для любителей домашних заготовок. В нем можно не только подготовить овощи для консервирования, но и простерилизовать банки перед укупориванием. Делается это так: в глубокие противень или миску наливают 1 л воды и ставят в них банки, заполненные до краев и накрытые крышками. Фрукты стерилизуются 70—80 мин при температуре 180—200 °С. Затем шкаф отключают и выдерживают в нем банки еще 30 мин. Овощи вначале стерилизуются 70—80 мин при температуре 180—200 °С, а затем 60 мин при температуре 150 °С. Достоинство этого способа перед традиционным состоит в том, что в шкаф можно сразу поставить 6—8 банок.

Сушка. В жарочном шкафу можно сушить грибы, ягоды и фрукты. Для этого лучше использовать решетку, постелив на нее плотную хлопчатобумажную ткань. На ткань укладывают нарезанные продукты в один слой и помещают решетку на средние или нижние направляющие. При сушке первые 20—30 мин дверь шкафа должна быть приоткрыта. Продукты подсушивают до такого состояния, когда они становятся эластичными, но без влаги на поверхности. Затем полусухие продукты можно насыпать на противень, выстланный плотной бумагой, слоем 23 см толщиной, а противень установить в шкаф выше решетки.

Рекомендуемые температуры сушки, °С

Грибы.....	Вначале 50, затем 70—75
Зелень и шавель.....	50
Зеленый горошек.....	Вначале 40—50, затем 60—65
Белые коренья.....	65
Лук.....	65
Морковь, свекла.....	75—80
Яблоки.....	65—85
Груши, вишня.....	65—75
Сливы.....	40—50

Подготовка продуктов к сушке

Сушка грибов. Грибы перед сушкой не моют, их следует тщательно очистить от земли и сора, протереть

сухой тряпкой, обрезать корешки, отделить шляпки от ножек. Крупные шляпки и ножки нарезать дольками. В процессе сушки грибы следует ворошить.

Сушка ягод. Из ягод лучше всего сушить чернику, черную смородину, малину, ежевику, землянику, черемуху. Продукция считается готовой, когда из 10 кг свежих ягод получится приблизительно 1—1,5 кг сушеных.

Рябину собирают для сушки после первых заморозков. Сначала ее хранят в свежем виде, развесив кистями, и лишь спустя несколько дней подвергают сушке.

Шиповник сушат сразу после сбора. Ягоды перемывают холодной водой, дают ей стечь, затем раскладывают на противни. Шиповник считается высушенным, если при сильном надавливании ягоды ломаются на кусочки.

Сушка яблок и груш. Для сушки пригодны осенние и некоторые летние сорта яблок (Апорт, Антоновка обыкновенная, Пепин литовский, Титовка осенняя и др.).

Яблоки нарезают кружками, дольками толщиной 5 мм. Чтобы сухофрукты не потемнели, нарезанные яблоки можно выдержать в течение 3 мин в 1,5 %-ном солевом растворе (150 г соли на ведро воды). При сушке яблоки периодически перемешивают. Через 4 ч от начала сушки определяют степень готовности яблок.

Яблоки должны быть эластичными, сухими на ощупь, а при нажатии не должен выделяться сок. Если сок при нажатии выделяется, то нужно продолжить сушку еще в течение 30 мин, после чего яблоки должны быть готовы.

Лучше сушить те груши, которые содержат мало твердой ткани (Бергамот, Лесная красавица, Бессемянка, Лимонка, Ильинка).

Перед сушкой плоды моют, сортируют. Мелкие сушат целиком, крупные режут на дольки. Груши после сушки должны быть мягкими и эластичными. Иногда на них образуется легкий белый налет, это допустимое явление.

Сушка помидоров. Для сушки отбирают зрелые

красные помидоры. Их моют, нарезают на четыре части так, чтобы разрез не доходил до нижнего края плода, затем укладывают разрезом вверх на противень. Высушенные помидоры хранят в марлевых мешках, подвешенных в проветриваемых местах.

Сушка зелени. Это наиболее удобный и нетрудоемкий способ заготовки и сохранения укропа, петрушки, сельдерея в домашних условиях. Каждый вид зелени сушат отдельно в течение 2—2,5 ч.

Коренья петрушки, сельдерея, а также морковь нужно тщательно промыть, очистить от мелких отростков, нарезать кружочками. Время сушки петрушки и сельдерея 3,5—4 ч, моркови 4—5 ч.

Высушенные зелень и коренья охлаждают и, при желании, смешивают вместе. Хранят в стеклянных банках или жестяных коробках с плотно закрытыми крышками.

Сушка зеленого горошка и перца. Стручки зеленого горошка вылушивают. Зерна бланшируют в воде в течение 2—3 мин и охлаждают, чтобы не переварились. Насыпают на противни и сушат в два-три приема с промежутками 1—2 ч. Готовый горошек имеет равномерно морщинистую поверхность, приятный сладкий вкус и темно-зеленый цвет.

БУТЕРБРОДЫ И ЗАКУСКИ

САНДВИЧИ ПО-ГОЛЛАНДСКИ

Масло сливочное 20 г, мясо вареное 100 г, ананас 100 г, сыр 60 г, томат-паста 10 г.

Обжаренные ломтики белого хлеба намазать маслом, положить на каждый по кусочку вареного мяса, небольшому ломтику ананаса и по одному ломтику сыра, поставить в духовку и запекать до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Каждый сандвич украсить ломтиком ананаса, веточкой петрушки и маленькой горкой томатной пасты.

БУТЕРБРОДЫ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

4 булочки, томат-паста 100 г, сыр плавленый 100 г, сыр твердый 50 г, соль, пряности.

Булочки разрезать пополам, намазать томатной пастой, разложить ломтики острого плавленого сыра. Сушеный базилик (можно размолотую гвоздику с корицей), эстрагон и другую пряную зелень смешать с солью, перцем и тертым твердым сыром. Этой смесью посыпать бутерброды и запекать в духовке в течение 20 мин.

ОТКРЫТЫЙ ГОРЯЧИЙ БУТЕРБРОД

Батон 4 ломтика, сливочное масло 25 г, копченый окорок 4 ломтика, твердый сыр 4 ломтика, укроп, зелень петрушки, зеленый лук, перец, немного горчицы.

Ломтики батона намазать сливочным маслом, горчицей, положить на каждый тонкий кусочек копченого окорока, поперчить, сверху — ломтик сыра и на несколько минут поместить бутерброды в нагретую духовку. Когда сыр начнет плавиться, бутерброды вынуть, уложить на тарелку, посыпать смесью из мелко нарезанной зелени укропа, петрушки, зеленого лука.

Бутерброд подают к крепким напиткам, горячему кофе, чаю.

Вместо батона можно взять черный хлеб. Только его следует обжарить в растительном масле и натереть чесноком.

ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ

Хлеб 6 ломтиков, яблоко 6 кружков, творожный сыр 6 ломтиков, тмин 5 г, сливочное масло 100 г.

Ломтики хлеба намазать сливочным маслом, положить на них по ломтику сыра, сверху — кружочки яблок и посыпать тмином. Запекать в духовке, пока яблоки не зарумянятся. Горячие бутерброды хороши с морковным кофе или чаем с тмином. Их подают на ужин.

ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ С ЯЙЦОМ И СЫРОМ

Черный хлеб 12 ломтиков, 2 яйца, сливочное масло 40 г, тертый сыр 40 г, чеснок 2—3 зубка.

Ломтики хлеба толщиной в 1 см могут быть четырехугольной, треугольной и другой формы.

Яйца взбить, в них положить мелко натертый сыр, сливочное масло, измельченный на терке чеснок, хорошо растереть.

Массу намазать на ломтики хлеба, уложить их на противень и запекать в духовке 10—15 мин. Бутерброды подать горячими с чаем из мяты.

ГРЕНКИ

Гренки готовят из черствого белого или ржаного хлеба, батончиков, булочек, баранок или формового пшеничного хлеба. С хлеба срезают корку, нарезают его ломтиками, иногда кубиками, укладывают на противень или сковороду, ставят в нагретую духовку и подсушивают до хрустящего состояния в духовом шкафу.

Гренки, обжаренные с жиром, называют тостами. Они полезны и аппетитны, хорошо сочетаются с утренним кофе или чаем. Гренки, нарезанные мелкими кубиками и подсушенные в духовке, должны быть сверху хрупкими, а внутри мягкими. Подают их обычно на пирамочковой тарелке к супам-торе или бульонам.

Гренки, приготовленные из ржаного хлеба или из пшеничной обойной муки, которые подсушивают в нагретой духовке, посыпанные мелкой солью, подают к пиву. К пиву можно подать и обжаренные на сале ломтики хлеба из пшеничной обойной муки, на которые кладут нарезанный кольцами и поджаренный репчатый лук.

ГРЕНКИ ДЛЯ ОВОЩНЫХ БЛЮД

Молоко 150 г, 1 яйцо, сахар 15 г, масло или маргарин сливочный 50 г.

Хлеб, нарезанный в форме треугольника или ромба, замачивают в яично-молочной смеси с сахаром и обжаривают в духовке до образования поджаристой корочки.

ГРЕНКИ С СЫРОМ

Сыр голландский 100 г, маргарин сливочный 50 г.

Батоны пшеничного хлеба очищают от корок, нарезают тонкими ломтиками, кладут на кондитерский лист, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным жиром и поджаривают в духовом шкафу.

ГРЕНКИ С ВЕТЧИНОЙ, ЯЙЦОМ И ПЕРЦЕМ

Ветчина 100 г, молоко 60 г, 2 яйца, сыр 40 г, масло сливочное 20 г, перец черный.

Пшеничный хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см и смочить в молоке. Вареную ветчину (нежирную) мелко нарезать или пропустить через мясорубку, добавить взбитый яичный белок, молотый перец и перемешать. Этой массой намазать подготовленные ломтики хлеба, сверху посыпать их тертым сыром, положить на противень, смазанный маслом, и подрумянить в горячей духовке.

ГРЕНКИ С ВЕТЧИНОЙ

Батон 400 г, масло или маргарин сливочный 60 г, ветчина 200 г, сыр жирный 30 г, сметана 100 г, соль, зелень петрушки.

У батона с нижней стороны срезать корку, нарезать его ломтиками толщиной 1 см и намазать маслом или маргарином с обеих сторон.

Ветчину порубить или пропустить через мясорубку, перемешать с тертым сыром.

В приготовленную массу положить сметану (сметана должна быть густой), посолить по вкусу, намазать ломтики массой с одной стороны толстым слоем и поставить в нагретую духовку на 10 мин.

Гренки можно приготовить другим способом: ветчину порубить, смешать со сметаной, положить на ломтики булки, покрыть густым соусом из хрена и запечь.

Подать на блюде, украшенном веточками зеленой петрушки или листиками салата. Вместо ветчины можно использовать колбасу, но не сухую, окорок.

ГРЕНКИ С СОСИСКАМИ

Шпик 50 г. сосиски 100 г. масло растительное 20 г.
помидоры мелкие 50 г. салат латук 20 г.

На ломоть хлеба положить ломтик шпика, сверху сосиску, крестообразно надрезанную с каждой стороны на 1/3 длины. Закрепить деревянной шпилькой. Шпик и сосиску предварительно смазать растительным маслом. Гренки обжарить на решетке, украсить листиком салата, сверху кладут помидор.

БЛЮДА ИЗ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

КЕБАБ ИЗ СВИНИНЫ С ГРИБАМИ

Свинина 800 г. лук 200—250 г. чеснок 30 г, свежие грибы 200 г. мука 20 г. помидоры 200—250 г, жир 40 г. вино 120 г. 1 лимон, перец черный, чабрец, соль.

Разогреть жир, поджарить на нем нарезанную небольшими кусочками свинину, лук, чеснок, грибы, заправить пассерованной мукой, положить натертые на терке помидоры, соль, перец, чабрец, вино, лимон и тушить на малом жару в духовке с приоткрытой дверцей, пока не испарится вода. На гарнир подать картофельное пюре или отварной рис.

СВИНИНА В ТЕСТЕ

Свинина (окорок) 500 г. животный жир 100 г, соль, перец.
Для теста: пшеничная мука 50 г. 1 яйцо, молоко 80 г. соль.

Свинину нарезать поперек волокон на порции, слегка отбить, посолить, поперчить, опустить в тесто и жарить в большом количестве жира. До готовности довести в духовом шкафу.

Приготовление теста: желток яйца и молоко тщательно перемешать, посолить, добавить муку, вымешать и влить взбитый в пену белок яйца.

КОТЛЕТА «ОРИГИНАЛЬНАЯ»

Свинина (окорок) 400 г, сыр (российский, голландский и др.) 60 г, ветчина 60 г. 2 луковицы, маргарин 20 г. пшеничная мука 35 г. 1 яйцо, пшеничный хлеб 100 г. животный топленый жир 60 г.

Для гарнира: 12 картофелин. 2 луковицы. 4 соленых огурца, маринованные грибы 100 г.

Свинину нарезать поперек волокон на порции, отбить, посолить, поперчить, на нее уложить слой тертого сыра, смешанного с пассерованным репчатый луком, и сверху положить кусочки ветчины. Края свинины соединить, придав изделию форму котлеты, обвалить в муке, смочить в яйце, затем обвалить в пшеничном хлебе, нарезанном соломкой длиной не более 1 см, и обжарить во фритюре. Довести до готовности в жарочном шкафу. На гарнир подать печеный картофель, маринованный репчатый лук, соленые огурцы, маринованные и соленые грибы.

СВИНАЯ КОРЕЙКА

Корейка 600 г. грибы свежие 150 г. шпик копченый 75 г. лук 75 г. сметана 170 г. сало 100 г. мука 20 г. перец красный молотый 10 г. соль.

Копченый шпик растопить, добавить грибы, посолить, посыпать перцем, залить бульоном из костей, прокипятить. Нарезать и обжарить ломтики корейки и положить в кастрюлю, добавить по вкусу соль, перец, заправить пассерованной мукой, смешанной со сметаной, тушить до готовности в духовке.

СВИНИНА С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

Мясо 500 г, лук 225 г, сало или жир 100 г, томат-паста 60 г, белое вино 400 г, петрушка 15 г, чеснок, лавровый лист, черный перец, соль.

Мясо слегка отбить, свернуть в батон и обвязать толстыми нитками. Обжарить в кастрюле с разогретым жиром. Добавить лук, растертый чеснок, соль, перец, зелень петрушки, лавровый лист. Развести холодной водой томат-пасту, добавить вино и этой смесью залить мясо. Накрыть кастрюлю крышкой и тушить на медленном жару в духовке, время от времени переворачивая мясо. Готовое мясо вынуть на блюдо и полить образовавшимся во время тушения соусом. Если соус очень жирный, развести его водой или вином и прокипятить. На гарнир подать отварной рис, жареный картофель или салат.

ПЕЧЕНАЯ СВИНИНА

Окорок 900 г, жир 20 г, сахар, чеснок тмин, соль.

Мясо (окорок) вымыть, осушенную кожу надрезать клеточками, натереть растертым чесноком, перемешанным с солью, и посыпать тмином. Мясо выложить на противень с разогретым жиром, влить горячую воду и печь в духовке, подливая при необходимости горячую воду и поливая мясо. Перед окончанием печения перевернуть кожей вверх, полить водой, смешанной с сахаром, и хорошо обжарить. Запеченное мясо разрезать на ломтики, полить образовавшимся соусом и подать с варениками или тушеной свежей капустой.

РУЛЕТКИ ПОЛОСАТЫЕ

Свиное мясо 500 г, тмин, лимонная кислота, перец, слоеное копченое сало 200 г, сметана 250 г, 3 лавровых листа, жир 30 г, вода 400 г, 2 луковицы.

Мясо и сало нарезать одинаковыми четырехугольными кусочками, отбить, посыпать тмином, перцем, лимонной кислотой. На мясо положить отбитое сало,

а на него — нарезанный кружочками обжаренный репчатый лук. Свернуть в трубочку, обвязать ниткой, положить в чугунный горшок с крышкой и залить водой. Тушить в горячей духовке до готовности. Перед окончанием тушения добавить сметану, лавровый лист и, если необходимо, посолить.

подавая на стол, снять нитки, проткнуть специальными деревянными палочками. К рулетикам подают обжаренный в жиру и натертый чесноком черный хлеб.

СВИНИНА, ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ

Свинина 600 г, кулинарный жир 40 г. 1 луковица. 2 яблока, пшеничная мука 25 г, тмин, соль.

Свинину (одним куском) посолить, поперчить, обвалить в муке и обжарить со всех сторон в жиру на сильно разогретой сковороде.

Переложить мясо в утятницу, слить жир, оставшийся от жаренья, посыпать тмином, влить несколько ложек воды и тушить под крышкой в горячей духовке, пока оно не станет мягким. По мере испарения сока добавлять воду. К концу тушения положить нарезанные кусочками яблоки (предварительно очистить их от кожуры и удалить сердцевину). Тушить все вместе. Когда мясо станет мягким, вынуть его, к яблочному соусу добавить муку и довести до кипения.

Мясо нарезать поперек волокон ломтиками, уложить на блюдо, залить соусом и посыпать зеленью.

ЖАРКОЕ

Свинина (окорок) 500 г, маргарин 20 г. 8—10 картофеля, пшеничная мука 25 г. 1 яйцо, белые сухие грибы 40 г, 2 луковицы, маргарин (для пассерования лука и обжаривания клецек) 40 г.

Для соуса: грибной отвар 200 г, сметана 200 г, пшеничная мука 25 г, сливочное, масло 20 г.

Свинину нарезать по два кусочка на порцию и обжарить.

Сырой очищенный картофель натереть на терке, положить на сито, дать стечь жидкости, добавить соль, муку, яйца и перемешать. Из полученной массы сформовать лепешки (4 штуки на порцию), на середину их уложить фарш, состоящий из пассерованного репчатого лука и отваренных мелко нарезанных грибов, завернуть в форме шарика и обжарить.

Обжаренную свинину и клецки уложить в горшочек, залить сметанным соусом, приготовленным на грибном отваре, поставить в духовку и тушить до готовности. Подавать в горшочках.

СВИНИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ

Свинина (мякоть окорока или корейки) 800 г, кулинарный жир 40 г, 2 луковицы, немного тмина, 12 картофелин.

Мясо (одним куском) посолить, поперчить, обжарить со всех сторон на сильно разогретом жире. Переложить на противень, влить жир, оставшийся от жаренья, добавить очищенный и нарезанный кружочками лук. Посыпать тмином, подлить 3—4 ст. ложки воды и поставить в духовой шкаф со средней температурой. Запекать, часто поливая соусом. По мере испарения соуса добавлять воду. Небольшие картофелины очистить, промыть. Когда мясо дойдет до полуготовности, положить на противень подсоленный картофель целиком. Периодически поливать жиром. Готовое мясо и картофель вынуть. Мясо нарезать тонкими ломтиками и уложить вокруг картофеля. Полить образовавшимся при запекании мяса соком с луком. Подавать с квашеной капустой, салатом из краснокочанной капусты.

СВИНИНА ЗАПЕЧЕННАЯ

Свинина 500 г, 2 луковицы, животный жир 40 г, голландский сыр 50 г, майонез 70 г, соль, перец.

Свинину (окорок или лопатку) нарезать поперек волокон по 2—3 кусочка на порцию, слегка отбить, посо-

лить, поперчить, уложить на разогретую вместе с животным жиром сковороду. Сверху положить нарезанный кольцами лук, предварительно слегка обжаренный, залить майонезом, посыпать тертым сыром и запечь в духовом шкафу до готовности.

Блюдо можно подать и как горячую закуску.

СВИНИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПО-ДОМАШНЕМУ

Свинина (окорок) 500 г, 12 картофелин, 2 луковицы, маргарин 40 г, майонез 500 г, соль, перец.

Свинину нарезать поперек волокон на небольшие порции (12—15 кусочков), посолить, поперчить и уложить на дно глубокой сковороды с растопленным маргарином. Картофель очистить, промыть, нарезать кружочками. На свинину уложить сырой нарезанный кружочками лук, сверху — подготовленный картофель, посолить и залить майонезом. Запекать в умеренно нагретой духовке в течение 1,5—2 ч.

БУЖЕНИНА

Окорок или небольшая часть его, соль из расчета 20 г на 1 кг мяса, перец, чеснок из расчета 1 долька на 1 кг мяса

Окорок желательно посолить и оставить на одни сутки. Небольшие куски мяса на буженину посолить за час до жаренья. Кожу окорока надрезать острым ножом клетками, натереть солью и перцем, нашпиговать дольками чеснока, положить на противень, налить 125 г воды и поставить в прогретую духовку. Когда верхняя часть окорока хорошо зарумянится, перевернуть его и, периодически поливая выделившимся соком, довести до полной готовности. Важно не пересушить верхнюю корочку, для этого нужно мясо прикрыть плотной бумагой или фольгой.

Подавать как в горячем, так и в холодном виде с маслинами, моченой брусникой, огурцами, свежими салатами, зеленью. Отдельно подать хрен, кетчуп, горчицу,

КОРЕЙКА, ЖАРЕННАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Свиная корейка 1,5 кг, сушеный чернослив 250 г, немного тмина, соль, свиное сало 100 г, 1 луковица.

Корейку помыть, удалить кости, посыпать солью и оставить на 30 мин. Мясо прошнуровать, как ветчину, сало нарезать тонкими пластинками и выложить ими дно и бока узкой формы для выпечки. Положить корейку, посыпать тмином, обложить полукружочками репчатого лука и помытым сушеным черносливом. Поставить в прогретую духовку и выпекать 1 ч 45 мин при температуре 220 °С, поливая часто соусом и сбрызгивая водой.

Корейку можно жарить в фольге, предварительно хорошо смазав ее жиром, и затем завернуть в нее корейку с черносливом.

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

ПОДЖАРКА С ОВОЩАМИ

Свинина (окорок) или говядина 500 г, 2 моркови, свежая капуста 100 г, 2 луковицы, томат-пюре 30 г, маргарин 40 г, мясной бульон 125 г, соль, перец.

Подготовленное мясо нарезать брусочками по 10—15 г, перемешать с нарезанными соломкой капустой, морковью, репчатым луком, выложить в глубокую сковородку и запекать, не перемешивая, при температуре 200—220 °С в течение 20—25 мин в духовом шкафу.

В горячий бульон добавить томат-пюре, маргарин, соль, перец и полученной смесью залить мясо, запеченное с овощами, осторожно перемешать, запекать еще в течение 10—15 мин. Подать с соусом, полученным при запекании.

В качестве гарнира можно использовать отварной картофель или картофельное пюре.

СВИНИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ

Свиное мясо 750 г, 4 крупные картофелины, натертый на терке твердый сыр 200 г, белое сухое вино

200 г, 3 луковицы, мука 80 г, свиной жир, панировочные сухари 90 г, соль, черный молотый перец.

Свинину обвалить в муке, обжарить со всех сторон, переложить в жаровню.

Картофель нарезать ломтиками, лук кубиками, переложить в жаровню с мясом и влить сухое вино, посыпать солью, перцем, прикрыть крышкой и поставить в умеренно горячую духовку примерно на 1 ч.

Посыпать свинину смесью из панировочных сухарей и тертого сыра и, не закрывая крышкой, запекать еще 20—30 мин.

КРУЧЕНИКИ ПО-ДОМАШНЕМУ

Свинина (корейка или окорок) 500 г, 4 яйца, молоко 40 г, панировочные сухари 40 г, животный жир 60 г, соль, перец, зелень.

Мясо нарезать поперек волокон на порционные куски, отбить в тонкий пласт, посолить, поперчить, посыпать рубленой зеленью. Из двух желтков и молока выпечь лепешку, охладить ее, уложить на отбитое мясо и завернуть рулетом. Полученное изделие смочить в желтке, обвалить в панировочных сухарях, перед самым обжариванием смазать белком для получения глянцевой поверхности.

Жарить крученик в большом количестве жира (во фритюре) до образования румяной корочки, до готовности доводить в духовом шкафу.

Готовый крученик подают с жареным картофелем, свежими или консервированными овощами.

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

КУРИЦА ПО-ИСПАНСКИ

Курица 1,2 кг, жир 100 г, лук 75 г, рис 220 г, горошек консервированный 150 г, сладкий красный стручковый перец 200 г.

Разделать курицу и отделить мясо от костей. Кости изрубить и сварить из них бульон, а мясо нарезать небольшими кусочками, поджарить, чтобы хорошо подрумянилось, соединить с пассерованным луком и тушить на среднем жару в небольшом количестве воды или бульона.

Отварить рис. Испечь, очистить от кожицы и нарезать соломкой перец, перемешать его с консервированным горошком, предварительно подогретым в масле.

На тарелку уложить рис, сверху кусочки курицы. Перец с горошком разложить по краям тарелки. Сверху полить бульоном.

КУРИЦА В СОЕВОМ СОУСЕ

Курица 1 кг, уксусвинный 50 г, пиво 100 г, перец 2, лавровый лист, масло топленое 60 г, чеснок, соус соевый 100 г., соль.

Обработанную тушку вымыть, осушить и разрезать на мелкие части, сложить в кастрюлю. Влить пиво и уксус, добавить по вкусу соль и перец, лавровый лист, нарезанный чеснок. Накрыть кастрюлю и варить на малом огне, пока мясо не будет мягким, а жидкость не испарится. На сковороде разогреть масло и кусочки мяса обжарить в горячей духовке. Подать с соевым соусом.

СОТЕ ИЗ КУРИЦЫ

Курица 1,5—2 кг, маслорастительное 80—100 г, бульон куриный 50 г, сок 1 лимона. «Кетчуп» 150 г, чеснок 3 г, перец черный 4 г, перец острый стручковый, соль.

Подготовленную тушку порубить на куски, удалить кости и кожу. Хорошо перемешать перец черный, соль, «Кетчуп» и соусом обмазать куски мяса, положив в холодильник на 24 ч. Приготовленное мясо по 5 кусочков нанизать на шпажки или шампур. Обмазанные маслом куски курицы печь в духовке. Во время печения несколько раз переворачивать шпажки, смазывая куски пастой «Кетчуп».

Подавать с соусом «саге». Для этого нужно хорошо перемешать растертый острый перец и нарубленный чеснок с растительным маслом, добавить сок лимона и снова перемешать, влить куриный бульон и еще раз перемешать. Если соус очень густой, то развести небольшим количеством воды. Соус до момента подачи сохранять в холодильнике.

ФИЛЕ ИЗ КУР, ЖАРЕННОЕ С ПЕРЦЕМ

Курица 920 г, лук 140 г, перец стручковый красный 40 г, 1 яйцо, крахмал 60 г, водка рисовая 40 г, сало свиное 120 г, соус соевый 20 г, глютамат натрия 20 г.

Филе куриное нарезать кубиками (1,5x1,5 см), смочить в яичном белке, смешанном с крахмалом, который предварительно нужно развести холодной водой (1:1), и обжарить во фритюре до образования бледной корочки.

Красный стручковый перец и лук нарезать кубиками. На сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира положить перец, лук и, неоднократно встряхивая сковороду, поджарить. Затем положить куриное филе, глютамат натрия, влить соевый соус, рисовую водку и, вращая сковороду слева направо, влить сначала крахмал, разведенный холодной водой (1:2), а затем растопленное свиное сало или куриный жир и поставить в духовку на несколько минут.

КУРИЦА А-ЛЯ ИНДЕЙКА

Крупная курица (около 2 кг), соль. 2—3 штуки гвоздики, растительное масло 40 г, 3 желтка, 3 белка, 2—3 куса намоченного в молоке белого батона, панировочные сухари 50 г (лучше домашние), тертый мускатный орех, черный изюм 100 г, сахар 5 г, сливочное или растительное масло для выпечки 40 г.

Курицу помыть, отрезать шейку (часть шкурки оставить), хорошо размять на разделочной доске. Натереть солью, смешанной с растертой гвоздикой. Вдоль

спины, по позвоночнику, острым ножом сделать надрез и вынуть основные кости (стараться не травмировать шкуру), зашить, оставляя только одно отверстие для внесения фарша.

Приготовить фарш: растереть в миске растительное масло с желтками (по одному), намоченным и отжатым батоном, заправить солью, приправами — мускатный орех, соль, сахар. Белки взбить в тугую пену, соединить с фаршем, осторожно перемешивая с изюмом и панировочными сухарями. Начинить курицу, распределяя фарш равномерно, зашить отверстие, положить в жаровню и жарить под крышкой в горячей духовке (200 °С), поливая водой, до готовности. Когда курица готова (проверить, прокалывая ляжку вилкой), открыть и запечь до образования золотистой, хрустящей корочки.

Перед подачей отрезать ножки и крылышки, остальную часть порезать на куски толщиной 1 см.

Подавать как в горячем, так и в холодном виде.

КУРИНЫЙ РУЛЕТ С СУШЕНЫМИ СЛИВАМИ

1 курица, сушеные сливы (без косточек) 200 г, лимонная кислота, тмин 10 г, 1 яйцо, соль, мускатный орех, сливочное масло 200 г, вода, зелень.

Курицу выпотрошить и вынуть кости. Мясо разложить ровным слоем, отбить, посыпать смесью лимонной кислоты, тмина, соли, натертого мускатного ореха. Сливы хорошо вымочить, нарезать соломкой, смешать с тщательно взбитым яйцом, разложить на мясо, свернуть рулет. Рулет, крепко сдавливая, перевязать нитками, положить на противень, сверху смазать сливочным маслом, подлить немного воды и жарить в духовке около 1—1,5 ч, время от времени поливая поверхность рулета образовавшимся соком.

Готовый рулет положить под груз и охладить. Вместо слив можно использовать изюм, дольки сушеных и свежих яблок, обжаренные в сливочном масле. Перед подачей на стол снять с рулета нитки, разрезать его на ломтики, украсить зеленью.

ШНИЦЕЛЬ ИЗ КУРИЦЫ

Курица 700 г, масло топленое 60 г, мука 15 г, хлеб белый 60 г, 2 яйца, 0,5 лимона, анчоусы 40 г, каперсы 10 г, салат 80 г, перец, соль.

Куриное филе очистить от пленок и сухожилий, разрезать вдоль, отбить, посолить, посыпать перцем. Затем запанировать в муке, смочить в яйце и запанировать в хлебных крошках и жарить на топленом масле в горячей духовке.

Подавать на блюде, украсив каждый шницель протертыми, сваренными «вкрутую» яйцами. На середину положить кружочек лимона, на который уложить филе анчоуса, свернутое в виде улитки, а на него — по одному каперсу. На гарнир подать картофельное пюре и салат.

СЫР ИЗ КУРЯТИНЫ

Пропущенная через мясорубку отварная курятина 1 кг, 3 яйца, размоченная в молоке булка 100 г, отварной рис 100 г, сливки 250 г, сливочное масло 100 г, тмин, перец, соль.

В куриный фарш вбить яйца, положить булку, пряности, рис, немного соли. Все перемешать и запечь в духовом шкафу. Затем переложить массу в увлажненный мешок для сыра, завязать и подержать под грузом. Вынув из мешка, украсить зеленью.

ПРОФИТРОЛИ

Мука пшеничная 60 г, масло сливочное 30 г, 2 яйца, вода 60 г, курица 380 г, молоко 40 г, 1 яйцо (желток), сахар, соль.

В воду добавить масло, соль, сахар и довести до кипения, всыпать муку и, помешивая, проварить 5—6 мин. Охладить до температуры 70 °С; ввести сырые яйца и хорошо вымесить. Лист или противень слегка смазать маслом (почти сухой) и из кондитерского мешка выпустить тесто в виде мелких шариков или палочек и выпекать.

Для фарша мякоть вареной курицы пропустить через мясорубку с частой решеткой и выбить, добавляя молоко, яичный желток, соль. Затем массу протереть через сито. Готовые профитролы надрезать (наколоть ножом) посередине, при помощи кондитерского мешка наполнить фаршем и поставить в жарочный шкаф на 1—2 мин.

ЦЫПЛЕНОК В ПЕСОЧНОМ ТЕСТЕ

1 цыпленок, сливочное масло 100 г, сметана 100 г, 2 желтка, перец, соль, чеснок, сливочное масло для жаренья 50 г, 1 лимон, немного муки.

Цыпленка выпотрошить, промыть, обсушить. Натереть смесью из соли, перца и чеснока, сбрызнуть лимонным соком. Положить в разогретое сливочное масло и красиво обжарить со всех сторон. Закрыв крышкой, потушить, затем охладить.

Из муки, сметаны, сливочного масла, желтков замесить тесто и раскатать его. Положить на раскатанное тесто тушку цыпленка и завернуть. Края защипать.

Завернутого цыпленка положить на нагретый противень и жарить 25—30 мин, пока тесто не зарумянится.

К Цыпленку, зажаренному в песочном тесте, подать салат из моркови, зеленого горошка или листьев салата, брусничную кашу, или печеные яблоки.

Цыпленка можно зажарить, разрезав на 2—4 части.

ЦЫПЛЕНОК С РИСОМ

Цыпленок 1 кг, масло сливочное 80 г, бекон 80 г, лук 50 г, томат-пюре 40 г, вино белое 120 г, рис 160 г, сыр 80 г, перец, соль.

Цыпленка порубить на порционные куски. Бекон нарезать тонкими ломтиками. Куски цыпляют и бекон положить в кастрюлю с маслом и обжарить, добавить мелко нарезанный лук, томат-пюре, размешать, залить белым вином и бульоном, посолить, посыпать черным перцем и тушить на слабом огне до полуготовности. Куски цыпленка переложить на противень, добавить

промытый рис, посыпать черным перцем, залить соусом, образовавшимся от тушения цыпленка, и тушить в жарочном шкафу до готовности.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

ОТВАРНАЯ МОРСКАЯ РЫБА

Рыба 1 кг, несколько зернышек пряностей, 1 луковица, гвоздика 2 бутона, вода, уксус или лимон, соль, коренья, лавровый лист.

Для варки отобрать рыбу с кожей, лучше целую. Кипящую воду слегка посолить, добавить уксус или лимонные дольки, мелко нарезанные коренья, лавровый лист, зерна пряностей, гвоздику и лук. Варить 15 мин.

Рыбу почистить, подкислить, посолить, залить на 1/3 пряным отваром, прокипятить и дать дойти в горячей духовке. Мелкую рыбу готовят 15 мин, крупную — 30.

Рыбу подавать с соусами из помидоров, горчицы, трав, хрена, каперсов, огурцов, лука, шпика. Перед подачей на стол соус разбавить отваром.

РЫБА ОТВАРНАЯ С МАСЛИНАМИ И ЯЙЦОМ

Рыба (судак, щука, карп или лещ) 1 кг, бульон 2 кг, масло сливочное 50 г, соль. 3 сваренные вкрутую яйца, зелень петрушки 10 г, лимон.

Обработанную рыбу уложить в посуду с горячим процеженным овощным бульоном. Варить около 40 мин на малом жару в духовке. Рыбу осторожно вынуть, уложить на блюдо, полить топленным маслом. Рядом уложить картофельное пюре. Сверху рыбу посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, рубленным яйцом. Украсить ломтиками лимона. Можно подать с отварным картофелем и соусом из огурцов, хрена, томатов, грибов.

Судак подается с отварным картофелем, маслом, рубленным яйцом, тертым хреном или с соусом голландским, венгерским, польским по вкусу.

ФИЛЕ ИЗ СУДАЧКОВ

Рыба 1 кг, лук 225 г, масло сливочное 100 г, сметана 250 г, красный перец, соль.

Судачков обработать, разделить на филе, вынуть кости и снять кожу. В мелкую кастрюлю с очищенным, нарезанным и подрумяненным в сливочном масле и посыпанным красным перцем луком залить воду, посолить и опустить туда головы, плавники и хребтовые кости судачков. Поварить 20—30 мин в горячей духовке, затем положить сметану, немного потомить, заправить мукой, поджаренной в сливочном масле до светло-золотистого цвета, и процедить через сито.

Филе судачков припустить в подсоленной воде и, выложив на блюдо, залить приготовленным соусом. На гарнир подать отварной картофель или клецки.

ФИЛЕ СОМА

Филе сома 1 кг, масло сливочное 100 г, вино белое 120 г, морковь 50 г, сельдерей 60 г, лук 50 г, зелень петрушки и укропа 80 г, рис 200 г, мука 10 г, имбирь 3 г, мускатный орех 3 г, перец 4 г.

Филе сома нарезать на порционные куски, положить в кастрюлю с нарезанными ломтиками морковью, сельдереем и репчатым луком, добавить немного сливочного масла и ароматической зелени, залить вином, рыбным бульоном и припустить в горячей духовке. Готовую рыбу вынуть. Муку пассеровать в масле, добавить имбирь, мускатный орех, перец и ввести в сок, в котором припухла рыба. Готовый соус протереть, заправить сливочным маслом и процедить через сито. Припушенную рыбу уложить на приготовленный рис, залить соусом, посыпать мелко нашинкованной зеленью петрушки и укропа.

ОТВАРНОЙ КАРП

Карп 1 кг, лук 75 г, уксус 60—75 г, овощной бульон 2 л, лавровый лист, каперсы, перец, соль.

Для бульона: морковь 75 г, лук 75 г, петрушка 25 г, картофель 200 г, уксус или белое вино 30 г.

Сварить бульон из моркови, лука, петрушки, картофеля, лаврового листа, соли, перца. В бульон влить уксус или белое вино. Перед тем как опустить рыбу в бульон, ее следует облить уксусом, что сохранит рыбе голубоватый цвет. Этот уксус можно потом использовать в бульон. Когда овощи сварятся, опустить в бульон рыбу. Бульон в этот момент не должен кипеть, иначе кожа лопнет и мясо развалится. Продолжительность варки в духовом шкафу зависит от величины рыбы.

Если рыба подается холодной, то ее не следует оставлять в бульоне, когда она остынет. Осторожно, чтобы не развалилась, ее нужно переложить на овальное блюдо, обложить сваренными кореньями, украсить зеленью петрушки или лимоном. Отдельно подать майонез.

Отварную рыбу можно подать горячей со сливочным маслом или с соусом голландским.

КАРП В ПИВЕ

Карп 1 кг, жир 40 г, мука 20 г, пряники 40 г, лук 20 г, пиво 80 г, гвоздика 3 г, соль.

Обработанную и разделанную на филе рыбу (с кожей без костей) нарезать на порции и припустить до готовности. Из пассерованных лука и муки, растертого и смоченного в пиве пряника и рыбного бульона приготовить соус, добавить пассерованные коренья и специи. Все проварить в духовке. Соус процедить, протереть и полить им рыбу. Рыба подается на стол с гарниром из отварного или тушеного картофеля.

ФИЛЕ ТРЕСКИ ОТВАРНОЕ

Филе 600 г, лук 50 г, масло сливочное 50 г, зелень петрушки 10 г, уксус 3%-ный 30 г, соль, перец, гвоздика, лавровый лист.

Филе очистить, кожу не снимать, вымыть, осушить и разрезать на порции. Лук очистить, нарезать кружочками, залить холодной водой (750 г) и закипятить.

В теплый бульон из лука положить приготовленные порции рыбы в один слой кожей вверх и варить на малом жару в духовке 20—25 мин. Под конец варки положить перец и гвоздику, влить уксус и посолить.

Сваренную рыбу оставить в бульоне в закрытой посуде на несколько минут в теплом духовом шкафу, а затем осторожно выложить на блюдо одним слоем также кожей вверх и полить несколькими ложками бульона, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Масло растопить и подать в соуснике или полить им рыбу. На гарнир подать отварной картофель с тертым хреном, можно с польским соусом.

РЫБА В СОУСЕ ИЗ ХРЕНА

Рыба 500 г.

Для бульона: вода 1,5 л, овощи 100 г (морковь, петрушка, сельдерей, лук), лавровый лист, перец, соль.

Для соуса из хрена: хрен 80 г, масло или маргарин 30 г, мука пшеничная 25 г, сметана или бульон 120 г, 2 яйца, соль, сахар, уксус, сок 1 лимона или лимонная кислота.

Из овощей сварить бульон.

Приготовить рыбу (каarp или треска) и целой положить в процеженный горячий бульон. Варить в духовке на малом жару 30 мин.

Хрен очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, сбрызнуть уксусом, чтобы не потемнел.

Масло растереть, развести остуженным бульоном, положить хрен, муку, соль, сахар, уксус по вкусу.

Рыбу оставить в бульоне до охлаждения, а затем вынуть, хорошо обсушить, уложить на длинное блюдо. Гарнировать густым соусом из хрена и украсить половинками яиц, веточками зеленой петрушки, листьями зеленого салата.

ТУШЕНАЯ РЫБА

Рыба 1 кг, маргарин 40 г, коренья, лимонный сок или уксус, соль.

Рыбу почистить, подкислить, посолить. В жаростойкую глиняную или стеклянную посуду положить маргарин и мелко нарезанные коренья, поставить в горячую духовку, закрыть плотно крышкой, нагреть, затем положить рыбу и тушить ее в собственном соку (или подлить стакан жидкости: воды или вина) в течение 30 мин.

СУДАК С ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

Судак 950 г, сало копченое 40 г, морковь 120 г, корень петрушки 25 г, лук 80 г, перец стручковый сладкий 400 г, помидоры 120 г, соус томатный 300 г, соль.

Обработанную и разделанную на филе рыбу (с кожей без костей) нарезать на куски и уложить в сотейник. Сверху на рыбу положить ломтики копченого сала и кружочки помидоров, добавить нарезанные коренья и стручки сладкого перца, пассерованный лук. Все залить томатным соусом и тушить до готовности в горячей духовке.

Подавать на стол с отварным картофелем и салатом.

СУДАК СО ЩАВЕЛЕМ

Судак 500 г, рыбный отвар 500 г, щавель 500 г, 2 яичных желтка, лимон, горчица, эстрагон.

Щавель перебрать и оборвать черенки, положить в сотейник, отложив несколько листиков, влить минимальное количество воды и тушить в течение 10—15 мин на слабом жару в духовом шкафу. Протереть через сито, смешать с яичными желтками и горчицей. Отложенные листики мелко порубить и положить в протертый щавель. Посолить по вкусу. Судака куском припустить в отваре. Выложить на блюдо пюре из щавеля и сверху положить рыбу. Украсить лимоном и веточками эстрагона. Подавать в горячем и холодном виде.

КАМБАЛА ТУШЕНАЯ

Рыба 1 кг, жир 50 г, морковь 70 г, сельдерей 50 г, петрушка 50 г, лук-порей 50 г, лук 50 г, мука 20 г, зелень петрушки и укропа, соль.

Овощи очистить, вымыть, нарезать соломкой или кружками, сложить в кастрюлю, залить горячей водой (120 г) и варить до мягкости. Камбалу обработать, вымыть, отделить филе, снять кожу. Филе нарезать на порции, посолить, обвалить в муке, поджарить в сильно разогретом жире с обеих сторон (мелкие тушки жарить целиком без головы) в горячей духовке. Уложить рыбу на овощи, накрыть и тушить 20—30 мин на среднем жару. Когда рыба станет мягкой, выложить на блюдо, облить соусом с овощами, посыпать сверху мелко нарезанной зеленью. Подать отварные картофель или макароны, голландский или чесночный соус.

РЫБА, ТУШЕННАЯ С ПОМИДОРАМИ

Рыба 800 г, жир 50 г, лук 100 г, готовая горчица 30 г, свежие помидоры 300 г или томатная паста 60 г, мука 30 г, сметана 125 г, зелень, соль.

Рыбу (треска, карп, сом, линь) обработать, вымыть, отделить филе, нарезать кусками шириной 3 см, посолить, обвалить в муке, поджарить в жиру с обеих сторон. Лук поджарить в жиру до светло-золотистого цвета. В кастрюлю положить лук, помидоры, нарезанные кружочками, горчицу, рыбу и залить водой (250 г). Тушить на малом жару 15—20 мин. Рыбу осторожно выложить на блюдо и оставить в остывающей духовке под крышкой. Соус после тушения протереть, приправить поджаренной мукой, закипятить. Приправить по вкусу солью, перцем, положить сметану, залить рыбу соусом и посыпать нарезанной зеленью. На гарнир подать галушки, отварной картофель, свежие овощи.

РЫБА, ТУШЕННАЯ С ХРЕНОМ

Рыба 800 г, хрен 100 г, мука 30 г, сметана 120 г, жир 40 г, сахар, уксус или лимонная кислота, зелень, соль.

Рыбу (карп, треска, щука, судак) обработать, разделить вдоль хребта на две части, удалить кости. Каждую часть разрезать на порции, посолить, обвалить в муке, обжарить в сильно разогретом жире с обеих сторон. Об-

жаренную рыбу сложить в кастрюлю, влить воду (125 г). Тушить на малом жару в духовке 20—25 мин.

Хрен очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, положить в рыбу, под конец тушения влить сметану, приправить по вкусу солью, сахаром, уксусом или лимонной кислотой, тушить несколько минут.

Выложить рыбу на блюдо, украсить зеленью. Отдельно подать картофель и овощи отварные. Можно приготовить соус-хрен, голландский соус, и др.

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ

12 одинаковых небольших картофелин, сметана 200 г, сливочное масло 100 г, перец, твердый сыр 200 г, соль.

Очищенный картофель вертикально надрезать 6—8 раз так, чтобы сохранилась форма клубней (резать не до конца). В середину каждого клубня положить немного сливочного масла, соли, перец. Чтобы клубни были устойчивы, срезать немного снизу. Подготовленный таким образом картофель поместить на разогретый, смазанный жиром противень, посыпать мелко натертым сыром и запекать в духовке при средней температуре около 20 мин, пока картофель не станет мягким и не получит красивый золотистый цвет.

подавая на стол, картофель полить сметаной, посыпать зеленью. К запеченному картофелю можно подать кефир, кислое молоко, листовой салат, кислую капусту, огурцы.

ЯЙЦА В ГНЕЗДАХ

Картофель 500 г, 2 сырых желтка, мука 50 г, растительное масло 50 г, щепотка мускатного ореха. Кроме того, 4 яйца, 4 тонкие пластинки копченой грудинки (либо каких-нибудь колбасных изделий), измельченная зелень, соль, черный молотый перец, кетчуп.

Картофель очистить, отварить и горячий протереть через сито. В пюре добавить сырые желтки, расплавленный жир, муку, мускатный орех. Перемешать до образования однородной массы. Оформить 4 гнезда. Положить на смазанный жиром противень, осторожно в каждое гнездо вбить одно сырое яйцо, наверх положить грудинку или другое изделие, выдавить немного кетчупа. Поставить в предварительно хорошо прогретую духовку и запекать 10—15 мин. Грудинка должна зарумяниться.

Перед подачей посыпать измельченной зеленью.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОЛБАСКИ

Картофель 800 г, 2 луковицы, 2 ст. ложки кулинарного жира.

Сырой картофель натереть на мелкой терке и слегка отжать влагу. Посыпать солью, перцем, добавить обжаренный лук. Этой массой наполнить (не туго) подготовленные кишки. Обжарить в жарочном шкафу до появления коричневой корочки. Нарезать на куски длиной 7—10 см.

Подать со шкварками и поджаренным репчатым луком.

ОЛАДЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

12 картофелин, растительное масло 40 г, сливочное масло 40 г.

Для фарша: свинина 400 г, 4 дольки чеснока, соль, перец черный молотый по вкусу.

Сырой очищенный картофель натереть на мелкой терке, добавить соль, хорошо перемешать и пожарить оладьи на растительном масле. Готовые оладьи сложить в утятницу, смазанную жиром, переложить их свиным фаршем, заправленным солью и перцем с добавлением чеснока. Оладьи протушить в духовом шкафу 20—25 мин и подать на мелкой столовой тарелке.

Блюдо можно приготовить и подать в керамических горшочках индивидуально для каждого гостя.

ГАЛКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

12 картофелин, 1 яйцо, пшеничная мука 50 г, панировочные сухари 20 г, топленое масло 40 г, сметана 100 г, соль.

Для фарша: сушеные грибы 40 г, мдлоко 120 г, 1 луковица, топленое масло 20 г, перец.

Сырой картофель натереть на мелкой терке. Полученную массу отжать от излишней жидкости, добавить яйца, соль. Все перемешать и сделать круглые шарики (галки), а в них — углубления для фарша. Фарш приготовить следующим образом: сухие грибы замочить в холодной воде с молоком на 2—3 ч. Затем их промыть, отварить, мелко нарезать и обжарить в масле вместе с измельченным репчатым луком. Грибным фаршем наполнить подготовленные галки, панировать их в муке, смешанной с сухарями, и обжарить. Обжаренные галки сложить в утятницу, залить сметаной и поставить тушить в духовой шкафу.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ФОЛЬГЕ

20 картофелин, сливочное масло 60 г, укроп, мята, сметана, соль.

Молодой картофель очистить от кожицы, промыть, завернуть вместе с мятой, укропом и сливочным маслом в куски алюминиевой фольги или пергамента таким образом, чтобы масло из свертков не вытекало.

Свертки уложить на решетку в предварительно хорошо нагретую (до 200 °С) духовку на 30 мин.

Картофель, испеченный таким образом, имеет приятный запах. Крупный картофель следует предварительно разрезать.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С ГРИБАМИ

12 отварных картофелин, свежие грибы 400 г или сушеные 75 г, топленое масло 60 г, молоко 500 г, 2—3 яйца, 2 луковицы, маргарин 40 г, тмин, соль.

Репчатый лук, отваренные грибы нашинковать соломкой, обжарить на сливочном масле, добавить тмин и тушить в течение 10 мин.

Картофель отварить в мундире, очистить от кожуры и нарезать соломкой.

Глубокую сковороду или небольшой глубокий противень смазать маргарином, на дно уложить слой картофеля, посолить, затем положить слой тушеных грибов. Слои картофеля и грибов чередовать, верхним должен быть слой картофеля. Залить молоком, смешанным с яйцами и солью, и запекать в духовке при температуре 180—200 °С до готовности.

ПИРОЖКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

Картофель 600 г, сахар 200 г, мука 400 г, растопленное сливочное масло 250 г, пакетик ванильного сахара, ароматическая эссенция, 2—3 яйца.

Картофель отварить, очистить от кожуры и крупно натереть. Помешивая, влить растопленное сливочное масло, всыпать муку, смешать с сахаром, накапать ароматической эссенции.

Тесто еще раз тщательно вымесить и выложить на подготовленный противень. Поверхность теста залить хорошо взбитыми яйцами. Выпекать в духовке 15—25 мин. В горячем виде нарезать на куски нужной величины.

К пирожкам картофельным подают кислый кисель, березовый, кленовый сок, чай с тмином, морковный кофе.

ПИРОЖКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ГРИБАМИ

Картофель 1 кг, сушеные грибы 100 г, 2 луковицы, 2 яйца, пшеничные панировочные сухари 100 г, сливочное масло или маргарин 80 г.

Очищенный картофель отварить, слить воду, а картофель оставить на 10 мин для подсушивания. Затем его размять деревянным пестиком или протереть.

В полученное пюре добавить столовую ложку масла, одно яйцо, массу тщательно вымесить. Подготовленную массу разделить на небольшие лепешки, на се-

редину которых положить фарш, соединить края лепешек, придав им форму полумесяца.

Обмакнув пирожки в яйце, обвалить их в сухарях, жарить на разогретом в сковородке масле в горячей духовке. К пирожкам можно подать отдельно грибной соус.

Приготовление фарша. Грибы сушеные промыть, замочить, варить в той же воде, где они замачивались. Мелко порубить, обжарить на масле, затем смешать с мелко нарубленным поджаренным луком, посолить, поперчить.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА СЛОЕНАЯ

Тертый картофель 1,2 кг, 3 свиных уха, 1 луковица, сало 100 г, тмин 7 г, перец, соль.

Сало нарезать маленькими кубиками и обжарить вместе с мелко нашинкованным луком. Натертый картофель положить в миску и соединить с горячими шкварками. Посыпать перцем, вбить яйца и массу хорошо перемешать.

Свиные уши промыть, положить в воду с разными пряностями, посолить, сварить, вынуть из воды и хорошо обсушить.

На противень выложить половину натертого картофеля, сверху — отваренные уши (их следует немного надрезать и распластать), посыпать тмином, покрыть оставшейся картофельной массой. Поверхность разровнять и покрыть взбитым яйцом.

Запекать в духовке около 1 ч (это зависит от толщины слоя). Готовую запеканку немножко остудить, нарезать кусочками и подать. С запеканкой можно пить чай из мяты.

БАБКА КАРТОФЕЛЬНАЯ ПРАЗДНИЧНАЯ

Тертый картофель 1,2 кг, сырой куриный фарш 500 г, 2 яйца, грибной фарш 200 г, копченое сало 100 г, сливочное масло 50 г, 2 луковицы, замоченная булка 50 г, сметана 230 г, перец, соль.

Сало нарезать маленькими кубиками, обжарить вместе с мелко нашинкованным репчатым луком, соединить с натертым картофелем, посолить и хорошо перемешать.

Вбить в фарш яйцо, добавить замоченную в молоке и отжатую булку, перец, обжаренный в жиру репчатый лук, посолить. Все размять.

Сушеные грибы отварить, пропустить через мясорубку с крупной решеткой, вбить яйцо, положить немного обжаренного в жиру репчатого лука, перец, соль и все хорошо перемешать.

Из куриного фарша сформовать шарики, внутрь каждого положить по кусочку сливочного масла и чайную ложку грибной начинки. Выложить их на подготовленный противень и покрыть натертым картофелем. Запекать в духовке при средней температуре. Время выпечки — около часа.

Немного остывшую бабку нарезать кусочками и подать на стол со сметаной.

МАКОВКИ

Тертый картофель 1,2 кг, мак 150 г, манная крупа 100 г, 2 яйца, душистый перец 2 горошины, соль, жир, сахар, корица.

В тертый картофель всыпать сухой чистый мак и манную крупу. Затем вбить яйца, добавить перец и все хорошо перемешать. Столовой ложкой класть массу на сковороду. Жарить на разогретом жиру в горячей духовке.

К маковкам подают густую сметану, взбитую с сахаром и корицей.

ДРАНИКИ С МОРКОВЬЮ

Тертый картофель 600 г, картофельное пюре 500 г, сливочное масло 100 г, сметана 100 г, тушеная морковь 400 г, сахар 40 г, корица, соль, жир 40 г.

Морковь очистить, вымыть, мелко натереть. Добавить столовую ложку сливочного масла, сахар и тушить.

Из тертого картофеля и картофельного пюре, посолить, замесить тесто.

Из теста сформовать круглые лепешки, на середину положить морковную начинку, залепить края и обжарить с обеих сторон на сильно разогретом жиру в горячей духовке. Затем опустить в кипящую подсоленную воду и варить 15—20 мин.

Для подливки сливочное масло и сметану довести до кипения, всыпать соль.

К драникам вместо подливки можно подать свежее молоко, сливки, маковое молочко.

ОЛАДЬИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С КОПЧЕНОЙ КОЛБАСОЙ

Картофель 800 г, копченая колбаса 200 г, жир 150 г, 2 яйца, соль, перец.

Картофель мелко натереть, вбить яйца, всыпать перец, соль, положить порезанную соломкой колбасу и все размешать. Столовой ложкой класть массу в разогретый на сковороде жир и выпекать в горячей духовке. Чтобы оладьи были белыми, особенно весной, когда картофель быстрее темнеет, в тертый картофель следует положить четверть или половину таблетки витамина С.

К оладьям (их едят горячими) подают сметану, сливочное масло.

КАПУСТА, ЗАПЕЧЕННАЯ С СЫРОМ

Белокочанная капуста 2 кг, сливочное масло 60 г, мелко нарубленный лук 50 г, пшеничная мука 75 г, немного молотого душистого перца, молоко 450 г, 1 лавровый лист, натертый сыр 150 г, панировочные сухари 60 г, немного соли.

Капусту порубить, положить в кипяток и варить 10 мин. Откинуть на дуршлаг. Растопить в сковороде сливочное масло и обжарить в нем в течение 5 мин лук. Положить муку, соль и перец. Хорошо размешать. Тоненькой струйкой влить молоко, непрерывно помешивая до тех пор, пока не закипит. Положить лавровый лист и варить все на слабом огне 20 мин. Вы-

нуть лавровый лист и добавить $\frac{3}{4}$ стакана тертого сыра. Смешать с капустой, посолить по вкусу и выложить в высокий противень. Сверху посыпать оставшимся сыром, смешанным с панировочными сухарями, и поставить противень в предварительно сильно нагретую (до 210 °С) духовку на 15 мин и держать там до тех пор, пока капуста сверху слегка не зарумянится.

МУСАКА ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

Кочан квашеной капусты, жир 100 г. рис 75 г. тертый сыр или брынза 50 г, измельченная зелень петрушки, молоко 350 г. 3 яйца. соль.

Нарезать полосками кочан квашеной капусты и тушить ее до мягкости, добавив половину жира и немного капустного рассола.

Сварить рис в подсоленной воде, посыпать его тертым сыром или размельченной брынзой, добавить мелко нарезанную зелень петрушки и черный перец по вкусу, хорошо размешать.

Выложить половину подготовленной капусты в смазанный маслом противень. Сверху ровным слоем разложить рис и прикрыть его оставшейся капустой. Сверху мусаку залить свежим молоком, взбитым с яйцами, и печь до образования румяной корочки в горячем духовом шкафу.

КАПУСТА В ДУХОВКЕ

Капуста 1 кг. мука 50 г. жир 100 г или сливочное масло, сыр 40 г, сметана 250 г, молотые сухари, соль.

Капусту очистить от зеленых листьев и кочерыжки и разрезать пополам. Нарезать каждую половину кусками толщиной в палец, положить на 10 мин в кипящую подсоленную воду. Отбросить куски капусты на сито, дать стечь воде, обвалить их в муке и слегка поджарить в масле или жире. Взять форму, смазать маслом, уложить в нее куски капусты и посыпать тертым сыром. Полить сметаной с добавлением небольшого количества муки и соли. Сверху посыпать тертым сыром, смешанным

с толчеными сухарями, поставить в нежаркую духовку. Держать, пока капуста сверху не подрумянится.

КАПУСТА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ

Капуста 500 г, сливочное масло 30 г. соус 150 г. сыр 20 г. молотые сухари 10 г. мука 10 г. соль.

Кочан капусты разобрать на отдельные листья и варить в подсоленной воде в течение 30 мин. После этого откинуть на сито и отжать. Каждый лист сложить в виде конверта и обвалить в муке; обжарить на масле, залить молочным соусом, посыпать тертым сыром с сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в жарочном шкафу (10—15 мин).

КАПУСТА, ЗАПЕЧЕННАЯ С МОЛОКОМ

Капуста 600 г. молоко 400 г. сливочное масло или маргарин 30 г, сыр 40 г, сахар 20 г, корица, соль.

Тонко нашинкованную капусту отварить до мягкости, откинуть на дуршлаг, дать полностью стечь воде и слегка отжать. Положить на смазанную жиром порционную сковороду, залить молоком, посыпать тертым сыром, сахаром, корицей и запечь в горячем духовом шкафу.

ГОЛУБЦЫ С ВАРЕНЫМ МЯСОМ

Капуста 500 г. мясо 300 г, лук 120 г, сало 60 г. пшеничный хлеб 60 г. рис 100 г. перец, соль.

Опустить в кипящую воду на 3—4 мин листья, снятые с крупного кочана капусты. Вынуть из кипятка, остудить. Разложить листья на столе и посыпать солью и красным перцем.

Для приготовления фарша пропустить через мясорубку вареное или тушеное мясо (баранину, говядину). Пассеровать на свином сале измельченный лук, намочить в холодном бульоне и отжать мякиш белого хлеба, отварить до полуготовности рис. Добавить соль и черный молотый перец. Все тщательно перемешать и разделить в виде шариков (величиной с яйцо).

Завернуть начинку в листья капусты, уложить в сотейник, залить бульоном и довести до готовности в духовом шкафу.

ГОЛУБЦЫ С КАРТОФЕЛЕМ

5 картофелин. 2 луковицы, растительное масло 80 г, молоко 60 г. 1 небольшой кочан капусты, сметана 120 г, мука 10 г, сыр 100 г, соль, перец.

Отварить на пару очищенный картофель и горячим протереть через сито. Нарезать соломкой репчатый лук и обжарить на растительном масле. В горячее пюре добавить лук, горячее молоко, соль и хорошо взбить.

Удалить из кочана кочерыжку. Промыть кочан и 5—7 мин варить в кипящей соленой воде, затем вынуть и разобрать на листья. Отбить утолщенные части листьев и сформировать голубцы. Выложить их на сковороду, обжарить, залить сметанным соусом (муку залить сметаной, тщательно перемешать, посолить и варить 1—2 мин), посыпать голубцы тертым сыром и запекать в духовке 10—12 мин.

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

ГУЛЯШ ИЗ ГРИБОВ

Грибы 750 г, шпик 50 г, маленькая луковица, мука 30 г, вода 250 г, соль, молотый перец.

Хороши смешанные грибы. Подготовленные грибы нарезать кусочками 0,5 см толщиной. Кубики шпика и лука поджарить, заправить ими грибы, посолить, посыпать мукой, красным перцем, поставить в горячую духовку и довести до готовности. Блюдо приобретет пикантный вкус, если дополнить его помидорами.

ОВОЩИ С ГРИБАМИ

Маргарин 30 г, грибы 500 г, 1 третья маленькая луковица. 20 г нарезанной зелени петрушки, соль, перец.

Подготовленные и мелко нарезанные грибы и лук, помешивая, поджарить в разогретом маргарине. Как только выделится сок, заправить пряностями и поставить тушить в разогретую духовку в закрытой посуде. Перед подачей на стол посыпать петрушкой. Блюдо получится вкуснее, если через 5 мин после начала приготовления посыпать столовой ложкой муки.

ЗАПЕКАНКА С ГРИБАМИ

Грибы 300 г, маргарин 100 г., 3 хлебца. 3 яйца. 2 дольки чеснока, манная крупа 20 г, молоко, сыр, перец.

Приготовленные грибы нарезать, недолго потушить в маргарине. Хлебцы нарезать ломтиками и размочить в молоке. Взбить 50 г маргарина с яйцом до пены, добавить хлебцы, тушеные грибы, растертый с солью чеснок и щепотку перца. Замешать с манной крупой.

Положить массу в хорошо смазанную жиром форму, покрыть оставшимся растопленным маргарином. Запечь в духовке.

РАГУ ИЗ РЫЖИКОВ И КАРТОФЕЛЯ

Картофель 400 г, отварные рыжики 300 г, сметана 230 г, сливочное масло 100 г, мука 10 г, перец, вода, соль.

Очищенный картофель нарезать кубиками, положить в кастрюлю и припустить в небольшом количестве воды. Когда картофель станет мягким, добавить мелко нарезанные рыжики, влить сметану, взбитую с мукой, посыпать перцем, солью и потомить в духовке до полной готовности.

К рагу подают различные овощные салаты.

БЕЛЫЕ ГРИБЫ В СМЕТАНЕ

Шляпки белых грибов 250 г, 2 луковицы, сметана 230 г, перец, соль, зелень петрушки или укроп.

Белые грибы очистить, обдать кипятком. В сковороде влить 230 г сметаны, положить обсушенные гри-

бы (они должны быть среднего размера), кружочками нарезанный репчатый лук, соль, закрыть крышкой, поставить в духовку и тушить 6—10 мин. Подавая на стол, посыпать измельченной зеленью петрушки или укропа.

К грибам подать горячий отварной картофель в кожуре.

Вместо белых можно использовать и другие грибы.

КОТЛЕТЫ ГРИБНЫЕ

Грибной фарш 500 г, 2 яйца, 1 отварное яйцо, манная крупа 100 г, 1 луковица, жир 50 г, сметана 115 г, мука 10 г, перец, соль, укроп, картофель 500 г. 2—3 яичных желтка.

В грибной фарш вбить яйца, всыпать манную крупу, добавить мелко нашинкованный, обжаренный в жиру репчатый лук, перец, соль, рубленое отварное яйцо. Массу хорошо растереть деревянной ложкой или размять руками и дать 10—15 мин постоять. Затем сформовать небольшие котлеты, обвалить их в муке и жарить в сильно разогретом жире с обеих сторон в горячем духовом шкафу.

ТОРТ ИЗ ГРИБОВ

Грибы 1 кг, 3 яйца, замоченная в молоке булка 75 г, 2 луковицы, 2 отварных яйца, немного муки, перец, растительное масло для жаренья, соль.

Очищенные и ошпаренные кипятком грибы нарезать, добавить мелко нашинкованный и обжаренный в растительном масле репчатый лук, рубленые яйца, замоченную в молоке и отжатую булку, всыпать перец, вбить яйца и хорошо размешать. Форму для торта выложить пергаментной бумагой, смазать жиром, выложить в нее массу, посыпать мукой и печь в духовке 30—40 мин.

К грибному тарту подают деревенскую сметану, горячий картофель, отваренный в кожуре.

БЛЮДА ИЗ КРУП И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

ПИЦЦА

Лапша 250 г, подсушенный острый твердый сыр 250 г, колбаса (желательно полукопченая) 400 г, помидоры 500 г, 4 дольки чеснока, немного красного сладкого перца, сухари 40 г, соль, перец, жир для смазки формы, несколько тоненьких ломтиков копченой сырой колбасы, зелень петрушки, сливочное масло 30 г.

Лапшу сварить в большом количестве воды до полуготовности, отвар слить, промыть холодной водой. Помидоры ошпарить кипятком, снять кожуру, нарезать кружками. Тоненькими кружочками нарезать колбасу.

Форму для выпечки (она должна иметь низкие края) смазать жиром, посыпать сухарями, выложить лапшой по всей поверхности, сбрызнуть лапшу сливочным маслом, выложить половину тертого твердого сыра, колбасы, помидоров, посыпать солью, перцем, чесноком, зеленью петрушки. Опять положить оставшуюся колбасу, помидоры, посыпать приправой (соль, перец, чеснок, зелень петрушки), тертым твердым желтым сыром, перемешанным с красным перцем. По верху из полосок копченой корейки оформить клеточку. Запекать в духовке 20—30 мин при температуре 200—220 °С до получения румяной корочки. Обильно посыпать зеленью петрушки и подавать на стол в той же посуде.

ЗАПЕКАНКА ИЗ МАКАРОН С САХАРОМ

Макаронны или лапша 200 г, масло сливочное 30 г, сметана 100 г, 2 желтка, соль, сахар, корица.

Макаронны отварить. Желтки взбить с сахаром, сметаной и корицей, смешать с макаронами. Кастрюлю смазать маслом, обсыпать сухарями. Макароны положить в кастрюлю и запечь в духовке. Подавать с вареньем или фруктовым соком.

МАКАРОНЫ С КАПУСТОЙ

Макароны 400 г, капуста 400 г, копченое мясо или колбаса 100 г, 2 дольки чеснока сливочное масло 100 г.

1 небольшая луковичка, тертый сыр 40 г.

Отварить в отдельных кастрюлях макароны и порезанную стружкой капусту. Откинуть на дуршлаг. Когда капуста немного подсохнет, смешать ее с макаронами, посыпать черным перцем, добавить жареный лук, тертый чеснок, немного посолить и поставить в духовку. Запеченную капусту посыпать тертым сыром и добавить прогретое копченое мясо или колбасу, нарезанные кусочками.

ЗАПЕКАНКА ИЗ МАКАРОН С ТВОРОГОМ

Макароны 200 г, творог 200 г, сметана 100 г, масло сливочное 30 г, сухари молотые 30 г, 1 яйцо.

Макароны или лапшу отварить, отцедить, сполоснуть водой. Творог растереть с яйцами и сметаной, смешать с макаронами, уложить в кастрюлю, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, положить немного масла. Запечь в духовке. Подавать со сладкой сметаной.

ЗАПЕКАНКА ИЗ МАКАРОН С РЫБОЙ

Макароны или лапша 200 г, рыба (филе) 200 г, масло растительное 30 г, лук репчатый 100 г, масло сливочное 20 г, сыр 50 г, сухари 30 г, 1 яйцо, соль, перец.

Макароны отварить, сполоснуть водой. Лук поджарить на масле, смешать с макаронами, посыпать перцем.

Рыбу нарезать кусками, посолить, обвалить в муке и поджарить. Кастрюлю смазать маслом, посыпать сухарями, на дно уложить половину макарон, затем рыбу, прикрыть остальными макаронами, залить сметаной, смешанной с яйцом, посыпать тертым сыром, поставить в горячую духовку на 30—35 мин. Подавать с салатом из помидоров.

РОЖКИ С ОВОЩАМИ

Рожки 80 г, цуккини 125 г, шампиньоны 125 г, 2 помидора, 1 луковичка, растительное масло 5 г, овощной бульон 50 г, соль, перец.

Макаронные изделия отварить в кипящей воде до готовности. Воду слить, рожки залить холодной водой. Вымыть и очистить цуккини и шампиньоны. Нарезать цуккини полосками, шампиньоны пластинками. Помидоры очистить от кожицы, удалить зерна, измельчить. Маленькую очищенную луковичку нарезать мелкими кубиками. Разогреть подсолнечное масло и немного потушить в нем лук и овощи. Залить овощным бульоном и тушить около 5 мин. Овощи смешать с рожками, добавить соль и перец. По желанию можно посыпать тертым чеддером. Блюдо украсить листьями базилика.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА

Песочное тесто готовят из муки, жира, сметаны, сахара, яиц с добавлением соды (или без соды). Продукты для теста должны быть охлажденными до 16—17 °С. При более высокой температуре тесто становится размягченным, а после выпечки жестким.

ПЕЧЕНЬЕ ОРЕХОВОЕ

Мука 500 г, сахарная пудра 250 г, масло сливочное 250 г, орехи толченые 200 г, 2 яйца, гвоздика.

Просеять муку, добавить сахар, масло, орехи, яйца, гвоздику и замесить тесто. Из теста разделить шарики величиной с грецкий орех и уложить их на смазанный противень. Сверху придавить шарики пальцем. Выпекать в умеренной духовке.

Готовое печенье еще теплым обвалить в сахарной пудре, переложить в посуду, плотно накрыть крышкой и оставить до следующего дня. (Печенье получится более хрустящим.)

ПЕЧЕНЬЕ С ИЗЮМОМ

2 яйца, масло сливочное 120 г, сахар 140 г, мука 110 г, изюм 125 г, ром 75 г, жир для смазки противня.

Перебрать изюм, вымыть, осушить и положить в чашку, влить ром. Дать постоять не менее получаса.

Отдельно сливочное масло растереть с сахарной пудрой до кремообразной консистенции. Прибавить по одному яйцу, затем муку, потом изюм с ромом. Смазать маслом противень и выкладывать на него чайной ложкой тесто с интервалом между печеньем в 2–3 см и печь до готовности.

ПЕЧЕНЬЕ «КОШАЧЬИ ЯЗЫЧКИ»

Мука 160 г, пудра сахарная 140 г, масло сливочное 100 г, молоко 15 г, 2 белка, ванилин.

Смешать муку с сахарной пудрой и ванилином и просеять вместе на бумагу. Добела растереть масло с молоком. Размешивая деревянной ложкой, добавить муку и сахар, затем взбитые в пену белки. Наполнить этой смесью бумажную или полотняную трубочку с отверстием 0,5 см. На смазанный противень выпускать полоски длиной 10 см с интервалом между ними в 3 см, так как при выпечке они сильно расширяются. Печь в средненагретой духовке, с противня снимать ножом по мере того, как будут выпекаться.

БИСКВИТЫ К ЧАЮ

2 яйца, сахар 100 г, масло топленое 120 г, молоко 60 г, сода 10 г, 1 белок, мука.

Яйца растереть с сахарным песком и маслом. Затем влить молоко, предварительно положив в него соду, всыпать такое количество муки, чтобы тесто получилось умеренно крутым. Тесто скатать в шар, накрыть салфеткой и оставить на 4–5 ч. Затем тесто раскатать в пласт толщиной примерно 0,5 см и разными формочками вырезать бисквиты или разрезать его на полоски шириной 2 см и длиной 7–10 см.

Перед выпечкой смазать бисквиты яичным белком, посыпать крупным сахаром или маком. Выпекать до тех пор, пока бисквиты не зарумянятся.

ПЕЧЕНЬЕ

4 белка, сахарная пудра 200 г., ванилин, масло для смазки противня, сливки 500 г или сливочный крем 200 г.

Поставить посуду на край плиты и взбивать белки, смешать с сахарной пудрой, ванилином и продолжать взбивать, пока белки не загустеют. Масса должна быть достаточно густой, чтобы выпущенное на противень печенье не расплывалось. Смазать противень маслом, посыпать мукой, выложить печенье чайной ложкой или выпустить из кондитерского мешка с интервалом, так как они еще вырастут при выпечке. Выпекать при очень слабом нагреве около получаса, следя, чтобы не пожелтели. Когда печенье немного остынет, снять ножом с противня, склеить по две штучки взбитыми сливками или сливочным кремом.

ПЕЧЕНЬЕ «ЛЕПЕСТКИ ЛОТОСА»

Мука 500 г, сахар 300 г, сливочное масло или маргарин 250 г, корица 8 г, немного соды, 2 яйца, очищенный миндаль 250 г.

Масло растереть с сахаром. Миндаль слегка подрумянить и мелко нарубить, смешать с маслом и сахаром, а затем добавить муку и соду. Тесто быстро вымесить, раскатать в жгут диаметром 3–4 см и поставить на 1–2 ч на холод, лучше всего в морозильник. Затем нарезать на тонкие ломтики и выпекать 5–7 мин на слабом огне.

Каждое печенье украсить капелькой разогретого шоколада или кусочками мармелада.

ПЕЧЕНЬЕ ЛИМОННОЕ

Мука 550 г, сливочное масло 200 г, сахар 150 г, немного соды, 3 яйца, соль.

Для начинки: 2 лимона, сахар 200 г.

Растереть масло с сахаром и яйцами, всыпать муку, смешанную с содой, замесить тесто, раскатать в пласт толщиной 2—3 мм, разрезать на 2 равные части.

Лимон натереть на терке, смешать с сахаром, разложить начинку на одном куске теста и накрыть вторым, прижать скалкой, затем нарезать в форме ромбиков и выпекать 10—15 мин при температуре 220 °С.

ПЕЧЕНЬЕ ПО-МОЛДАВСКИ

Мука 320 г, сахарная пудра 190 г, сливочное масло 200 г, 10 желтков, 1 лимон, шоколад 100 г.

Масло размять, добавить сахарную пудру, желтки, цедру и сок лимона и взбивать веселкой 8—10 мин. Затем в массу всыпать просеянную муку и хорошо вымесить. После охлаждения тесто раскатать в пласт толщиной 4—5 мм и стаканом вырезать печенье. Выпекать на сухом противне 10—15 мин при температуре 200—220 °С. После выпечки печенье глазировать шоколадом.

ПЕЧЕНЬЕ С ИЗЮМОМ

Мука 200 г, сливочное масло 150 г, сахар 150 г, 3 яйца, ром 40 г, изюм 100 г.

Изюм хорошо промыть и полить ромом. Масло растереть с сахаром, вбить по одному яйца, всыпать муку, вымесить, положить изюм.

Лист смазать маслом, посыпать мукой и ложечкой выложить на него тесто. Выпекать в нежаркой духовке 20—25 мин. Когда печенье подрумянится, снять его ножом и переложить на блюдо.

ПЕЧЕНЬЕ

Мука 160 г, сливочное масло 100 г, 2 белка, сахарная пудра 100 г, ванильный сахар.

Масло взбить с сахарной пудрой и ванильным сахаром, постепенно добавляя яичные белки, затем всыпать муку и замесить тесто.

Готовым тестом заполнить кондитерский мешок с зубчатой насадкой и отсадить на чистый противень разные фигурки. Выпекать 8—10 мин при температуре 200—210 °С.

После выпечки печенье можно склеить попарно, смазав его повидлом, и глазировать поверхность шоколадом или помадкой.

ПЕЧЕНЬЕ БЕЗЕ

Сахарная пудра 200 г, 4 белка, сахар 50 г, ванилин, масло для смазки листа.

Взбить охлажденные белки в пену, затем, не переставая взбивать, добавить понемногу сахар, всыпать ванилин. Смазать лист жиром, посыпать мукой, выложить массу чайной ложкой и выпекать на слабом огне 15—20 мин (можно застелить лист промасленной бумагой).

ПЕЧЕНЬЕ

Мука 300 г, сахар 100 г, картофельное пюре 300 г, сливочное масло 100 г, 3 яйца, немного соды, повидло 100 г, сахарная пудра 50 г, соль.

Картофель отварить, размять, прибавить муку, яйца, соду, соль, сахар, масло и замесить крутое тесто. Раскатать, нарезать треугольниками, смазать повидлом, свернуть рогаликами, смазать сверху яйцом и выпекать в горячей духовке 20—25 мин. Готовое печенье посыпать сахарной пудрой.

ПЕЧЕНЬЕ «ВОЗДУШНЫЕ КОНФЕТЫ»

Сахар 200 г, 5 белков, миндаль или орехи 80 г, ванильный сахар.

Яичные белки взбить, затем, не переставая, взбивать, добавить понемногу сахар. Полученную массу выдавить из кондитерского шприца на смазанный маслом и посыпанный мукой противень в виде всевозможных фигурок, посыпать их жареным рубленым миндалем или орехами и выпекать в духовом шкафу при температуре 60—90 °С, пока не подсохнут.

КОЛЬЦА С МИНДАЛЕМ

Мука 550 г. сливочное масло 200 г. сметана 110 г, сахар 200 г. 3 яйца (одно из них для смазки), сода 4 г. миндаль 160 г.

Муку высыпать на стол холмиком, сделать углубление, положить в него соду, сметану, сахар, яйца и масло. Все вымесить руками до гладкости. Вынести в холодное место на 30 мин.

Охлажденное тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, специальной выемкой вырезать кольца, выложить их на лист, смазанный маслом.

Если нет специальной выемки для колец, кружки можно вырезать стаканом, а середину — рюмкой. Смазать кольца яйцом и посыпать рубленым миндалем.

КОРЖИКИ

Мука 320 г. сливочное масло 40 г. сметана 110 г. 1 яйцо. сахар 70 г. сода 4 г. соль.

Муку просеять на стол, сделать холмик с углублением, в которое положить сметану, яйцо, сахар, соду, соль, размятленное масло и замесить тесто. Раскатать его в пласт толщиной 0,5 см и круглой выемкой или стаканом вырезать коржики. Выложить их на лист, смазать взбитым яйцом, наколоть вилкой, чтобы при выпечке не вздувались, и выпекать в горячем духовом шкафу 10—15 мин.

КОРЖИКИ ВАНИЛЬНЫЕ

Мука 550 г. сливочное масло 300 г. сметана 120 г. 4 яйца, сахар 100 г. соль 3 г, ванильный сахар.

Из просеянной муки сделать холмик с углублением, в него положить масло, сметану, яйца, растертые с сахаром, соль. Тесто быстро вымесить и вынести на холод на 30 мин. Затем раскатать скалкой в пласт толщиной 1 см и специальными выемками вырезать различные фигурки.

ПИРОГ С РИСОМ

Мука 500 г. маргарин 200 г. сметана 200 г. рис 240 г. сахар 50 г, молоко 500 г. вода 250 г. немного соли, 1 пакетик ванильного сахара, 2 яйца, изюм 100 г.

Из маргарина, сметаны, муки замесить тесто. Час выдержать в холодном месте. Затем раскатать тесто в пласт толщиной 1 см, положить его на подготовленный противень с таким расчетом, чтобы края можно было загнуть.

Рис промыть и отварить в молоке с водой. В конце варки положить изюм, всыпать соль, сахар, ванильный сахар, остудить, вбить яйца, хорошо перемешать. Дать постоять, чтобы рис набух.

Рисовую массу уложить на пласт теста, разровнять и выпекать в духовом шкафу на среднем жару, пока пирог не зарумянится. Вынув из духовки, остудить. Затем нарезать кусками любой формы.

Подавать к кипяченому молоку, чаю, кофе. Пирог можно посыпать сахарной пудрой или украсить вареньем.

ПИРОГ КУКУРУЗНЫЙ НА ПРОСТОКВАШЕ

Мука кукурузная 320 г, сахар 25 г. простокваша 450 г. 3 яйца, сливочное масло 25 г. соль 2 г. сода 2 г.

Половину порции кукурузной муки смешать с содой, другую половину — с остальными продуктами, а затем перемешать все продукты вместе. Выложить пласт теста толщиной 2—3 см на смазанный маслом противень и выпекать 30—40 мин при температуре 200—220 °С.

ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

Мука 320 г. сливочное масло 300 г, 2 яйца, молоко 40 г. Для начинки: яблоки 300 г, сахар 150 г. корица 5 г, яйцо для смазки 1.

Отделить 1/3 готового теста, остальное раскатать в пласт толщиной 7—8 мм и выложить на противень. Наколоть его в нескольких местах вилкой и выпекать 15—20 мин при температуре 230—240 °С почти до готовности. На выпеченный пласт положить рядами дольки

очищенных яблок, посыпать их сахарным песком и корицей. Раскатать 1/3 часть теста по размеру выпеченного пласта и накрыть им пласт с яблоками. Смазать поверхность пирога яйцом и выпекать 25—35 мин при температуре 230—240 °С до готовности.

Вместо яблок можно использовать зеленый крыжовник или ревень, нарезанный кубиками.

ПИРОГ ВАНИЛЬНЫЙ

Мука 160 г, сахар 50 г, сливочное масло 150 г, крахмал 25 г, 5 яиц, ванильный сахар.

Отделить белки от желтков. Подогретое до консистенции густой сметаны масло, крахмал, муку и ванильный сахар перемешать лопаточкой, затем, взбивая тесто, постепенно добавлять яичные желтки.

Охлажденные белки взбить в стойкую пену. В конце взбивания постепенно добавлять сахарный песок. Обе массы перемешать, полученное тесто выложить в форму или на противень, густо смазанный маслом. Выпекать 25—35 мин при температуре 180—200 °С.

ПИРОГ С КУРАГОЙ

Мука 160 г, сахар 150 г, курага 500 г, 3 яйца, яйцо для смазки 1, ликер 40 г.

Курагу перебрать, промыть, затем сбрызнуть ликером. Яйца с сахаром взбить на водяной бане. Продолжая взбивать, охладить массу до комнатной температуры и перемешать с курагой. Всыпать муку, перемешать, выложить тесто на густо смазанный маслом и посыпанный мукой противень или в форму, смазать поверхность его яйцом и выпекать 25—35 мин при температуре 190—210 °С.

ПИРОГ С ОРЕХАМИ

Мука 160 г, сахар 100 г, сливочное масло 150 г, изюм 100 г, цукаты 100 г, 5 желтков, ликер 40 г, сахарная пудра 20 г, орехи.

Изюм перебрать, промыть и сбрызнуть ликером. Цукаты мелко нарезать и перемешать с изюмом. Масло растереть с сахаром деревянной ложкой в течение 5—6 мин, постепенно добавляя яичные желтки. В массу всыпать изюм, затем просеянную муку, перемешать. Готовое тесто выложить в форму, на сковороду или противень с высокими краями, густо смазанный маслом и посыпанный мукой или мелко дробленными орехами. Выпекать пирог 30—40 мин при температуре 200—210 °С, после выпечки посыпать сахарной пудрой.

ПИРОЖНЫЕ НА СМЕТАНЕ

Мука 320 г, сметана 450 г, 6 яиц, сахар 200 г, ванилин.

Сахар растереть с яичными желтками до бела, добавить сметану, ванилин, перемешать, всыпать муку, а затем ввести яичные белки, взбитые в пену. Все осторожно перемешать, тесто перелить в форму, смазанную маслом, и поставить в нежаркий духовой шкаф на 20—25 мин для выпечки. Готовый бисквит разрезать на прямоугольники и посыпать сахарной пудрой.

ПИРОЖНЫЕ ОРЕХОВЫЕ С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ

Для теста: 8 яиц, лимонный сок или 9 %-ный уксус 8 г, сахар 250 г, крахмал 50 г, очищенные орехи 250 г.

Для крема: сливочное масло 400 г, горячее молоко 125 г, сахар 400 г, какао (порошок) 50 г, 4 яйца, ванильный сахар, ром.

Орехи пропустить через мясорубку, смешать с крахмалом. Желтки растереть с сахаром до бела, добавить уксус. Белки взбить. В растертые желтки всыпать орехи, смешанные с крахмалом, добавить взбитые белки, осторожно перемешать и выложить тесто на противень с высокими бортами, смазанный маслом и посыпанный мукой. Испечь в духовом шкафу со средним жаром. Испеченный бисквит выложить на доску и, когда остынет, разрезать по горизонтали на 2 пласта. Смазать нижний пласт 1/3 крема, накрыть верхним пластом, разрезать на одинаковые пирожные, каждое смазать

сверху и с боков кремом. Посередине каждого пирожного положить половинку ореха, а вокруг него выпустить из кондитерского шприца узорный веночек. С боков пирожные обсыпать бисквитной крошкой.

Чтобы приготовить крем, какао смешать с 2 ст. ложками сахара, залить 125 г горячего молока и проварить на небольшом огне, чтобы растворился сахар. Масло растереть с сахаром и, постепенно добавляя яйца, всыпать ванильный сахар, затем соединить крем с остуженной массой из какао и влить ром.

ЗАВАРНЫЕ ТРУБОЧКИ

Для теста: мука 180 г, вода 180 г, сливочное масло 120 г, 5 яиц, соль 3 г.

Для крема: сахар 300 г, молоко 500 г, мука 80 г, ванильный сахар.

Приготовить заварное тесто, заполнить им кондитерский мешок с гладкой металлической трубкой на конце и выпустить в виде палочек длиной 10—12 см на лист, слегка смазанный маслом.

Выпекать при температуре 200—220 °С в течение 30—40 мин. Затем охладить и проколоть ножом, в образовавшееся отверстие из кондитерского шприца выпустить крем. Поверхность трубочек глазировать помадкой.

ШАНЕЖКИ

Мука 1 кг, молоко 375 г, 5 желтков, сахар 300 г, сливочное масло или маргарин 300 г, немного соли, дрожжи 40 г, сметана, мука, масло, сахар для смазывания булочек по 25 г.

В теплом молоке развести дрожжи, всыпать половину муки, поставить опару. Когда опара увеличится в объеме примерно в 2 раза, положить соль и желтки, растертые добела с сахаром, размешать, всыпать остальную муку и замесить тесто. Затем добавить растопленное масло или маргарин и вымесить тесто так, чтобы оно отставало от стенок посуды.

После этого тесто слегка посыпать мукой, накрыть и поставить в теплое место для подъема. Когда оно увеличится в объеме вдвое, выложить его на доску, сформовать маленькие булочки, выложить на лист, слегка смазанный маслом, и дать им подняться в теплом месте. Для смазывания булочек 1 ст. ложку сметаны смешать с таким же количеством муки и растительного масла. Полученной массой смазать поверхность шанежек, посыпать сахаром и поставить в духовой шкаф на 12—15 мин.

ПТИФУРЫ «ВОСТОЧНЫЕ»

Для теста: сливочное масло 200 г, мука 200 г, вода 250 г, соль.

Для начинки: очищенные орехи 200 г, сахар 100 г, 4 яйца.

Для сиропа: сахар 500 г, вода 250 г.

Приготовить слоеное тесто. Раскатать из теста длинную полоску толщиной 0,5 см и шириной 6 см и разложить начинку до краев, смазанных белком.

Закатать полоску с начинкой в тугой рулет, порезать его на кусочки длиной 3—4 см, разложить на листе и испечь в духовом шкафу на среднем огне. Когда печенье зарумянится и свободно будет отделяться от листа, выложить его в глубокое блюдо и сразу же залить холодным сиропом на 8—10 ч.

Чтобы приготовить начинку, орехи пропустить через мясорубку, смешать с сахаром, добавить белки и, помешивая, проварить на небольшом огне до загустения. Смазывать рулет охлажденной начинкой.

ПРАЗДНИЧНЫЕ БУЛОЧКИ

Для опары: мука 100 г, дрожжи 25 г, сахар 10 г, молоко 100 г, вода 100 г.

Для теста: мука 350 г, соль 10 г, молотые пряности (гвоздика, корица, кардамон, мускатный орех) 5 г, сахар 50 г, масло сливочное 50—75 г, 1 яйцо, изюм 100 г.

Для глазури: молоко 50 г, вода 50 г, сахар 50 г.

Приготовление опары. Муку всыпать в широкую миску или кастрюлю. Молоко, разведенное водой, подогреть до 50 °С, смешать с мукой, добавить растворенные в теплой воде дрожжи и сахар, подождать, когда масса вспенится.

Приготовление теста. Муку, соль, пряности и сахар хорошо перемешать. Яйцо растереть с маслом и соединить с вспенившейся опарой, к полученной массе добавить муку с пряностями, замесить мягкое тесто, выложить его на стол, обсыпанный мукой, и вымесить тесто до получения однородной массы. Затем добавить к нему изюм и дать подойти, укрыв салфеткой.

Готовое тесто разделить на булочки, уложить их на противень, смазанный маслом, дать подойти и выпекать в горячей духовке в течение 15—20 мин.

Приготовление глазури. Молоко, воду и сахар довести до кипения, подержать на огне 2—3 мин. До окончания выпечки булочки два-три раза смазать глазурью.

КЕКС ВЕСЕННИЙ

Мука 600 г, сливочное масло 100 г, сахарная пудра 100 г, 3 яйца, дрожжи 30 г, вода 125 г, изюм 50 г, цукаты 25 г, соль 4 г, ванилин.

В разведенные теплой водой дрожжи всыпать муку, замесить тесто, дать ему подойти в течение часа. За это время растереть добела сливочное масло с сахарной пудрой и яйцами. Эту массу, а также соль и ванилин добавить в тесто и хорошо его вымесить, всыпать изюм, перемешать. Массу выложить в форму для кекса, предварительно смазанную маслом и посыпанную мукой, дать подойти. Выпекать в течение 45 мин. Верх кекса посыпать жареным миндалем и сахарной пудрой.

КЕКС ДВУХЦВЕТНЫЙ

Мука 550 г, сливочное масло 150 г, сметана 250 г, 3 яйца, кислое молоко 350 г, какао (порошок) 25 г, сода 8 г, сахар 400 г, 1 лимон, ванилин.

Масло растереть с сахаром, постепенно добавляя яйца, до консистенции сметаны. Добавить соду, разбавленную соком 1/2 лимона, всыпать муку, быстро замесить тесто и разделить его на 2 части.

Одну часть соединить с ванилином и какао, другую — с лимонной цедрой. Форму выстлать промасленным листом пергамента, обсыпать мукой и столовой ложкой поочередно выкладывать тесто: ложку темного, рядом ложку светлого — в один ряд. Сверху так же разложить оставшееся тесто, причем темное тесто класть на светлое, и наоборот. Выложив все тесто в форму, поставить ее в духовой шкаф. Выпекать примерно 1 ч на слабом огне.

КЕКС «К ЧАЮ»

Мука 160 г, сахар 100 г, изюм 180 г, цукаты 100 г, 4 яйца, сливочное масло 150 г, цедра 1 лимона, сода, шоколадная помадка из 120 г сахарного песка, очищенный миндаль для украшения.

Размягченное масло растереть с сахаром, затем, взбивая массу деревянной лопаточкой, постепенно добавив яйца, соль. Через 15—20 мин после взбивания, когда образуется равномерно перемешанная масса, всыпать изюм, муку с содой и быстро замесить тесто. Добавить цукаты и цедру, перемешать.

После выпечки и охлаждения глазировать кекс шоколадной помадкой, и, пока она не застыла, украсить его поверхность миндалем — целыми ядрами и половинками.

КЕКС ЛИМОННЫЙ

Мука 320 г, сливочное масло или маргарин 150 г, сахар 200 г, 5—6 яиц, изюм или цукаты 75 г, цедра 0,5 лимона, ванилин.

Масло растереть с сахаром так, чтобы масса получилась пышной и сахар растворился. Затем ввести в два-три приема желтки, растереть добела, добавить лимонную цедру, муку, изюм, цукаты, все перемешать.

Ввести белки, взбитые в пену, осторожно перемешивая снизу вверх.

Полученное тесто переложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями или мукой, поставить в духовой шкаф для выпечки на 30—50 мин.

Тесто можно выпекать и в маленьких формочках — металлических или бумажных. Готовый кекс посыпать сахарной пудрой.

КЕКС МИНДАЛЬНЫЙ

Мука 160 г, крахмал 120 г, сахар 300 г, сливочное масло 300 г, 9 яиц, жареный миндаль 50 г, сахарная пудра 20 г.

Яйца взбить с сахаром до увеличения массы в объеме в 2—2,5 раза. В другой посуде взбить сливочное масло, добавить крахмал, мелко нарубленный миндаль. Затем, не прекращая взбивать, добавить муку и смесь яиц с сахаром, осторожно перемешать. Готовое тесто выложить в формы (по 250—350 г), смазанные маслом и слегка посыпанные мукой.

Тесто выпекать 40—50 мин при температуре 190—200 °С. Выпеченные кексы охладить и выложить из форм. Поверхность кексов посыпать сахарной пудрой.

КЕКС «МРАМОРНЫЙ»

Для теста: мука 500 г, сливочное масло 150 г, сахар 300 г, 4 яйца, сметана 250 г, какао (порошок) 50 г, цедра 1 лимона, ванилин.

Для помадки: сахар 300 г, молоко 125 г, коньяк 20 г.

Для украшения: изюм в шоколаде 100 г.

Масло растереть с сахаром, добавляя по одному желтки, по ложке сметану, цедру и ванилин. Смешать массу со взбитыми белками и выложить 3/4 ее в смазанную жиром и посыпанную мукой узкую форму.

В оставшуюся массу всыпать какао, вымешать и тоже положить в форму. Обе массы слегка перемешать вилкой, чтобы кекс получился «мраморным». Выпекать в горячей духовке 30—40 мин.

Вынуть из формы, когда остынет, полить помадкой и посыпать изюмом в шоколаде.

КЕКС НА ДРОЖЖАХ

Мука 350 г, 7 яиц, сахар 150 г, сливочное масло 200 г, молоко 250 г, дрожжи 40 г, соль 3 г, дробленые орехи 80 г, мелкий изюм 100 г, ванильный сахар.

Из просеянной муки сделать на столе холмик с углублением в середине, влить туда разведенные молоком дрожжи, добавить соль и замесить крутое тесто (опару). Сформовать булку и опустить в кастрюлю с теплой водой (2,5—3 л), температура которой 30—32 °С. Кастрюлю с тестом поставить в теплое место для подъема. Когда опара увеличится в объеме вдвое, выловить тесто из воды шумовкой и смешать с заранее приготовленной сдобой (сахар растереть с размягченным маслом и ванильным сахаром добела). В готовое тесто всыпать изюм и дробленые слегка поджаренные орехи.

Тесто вылить в форму, смазанную маслом, заполнить ее наполовину, поставить в теплое место. Когда тесто поднимется в форме на 3/4 высоты, поставить ее осторожно в духовку, нагретую до температуры 200—220 °С на 50—60 мин.

КЕКС ПЕСОЧНЫЙ

Блинная мука 140 г, молоко 160 г, сливочное или топленое масло 200 г, сахар 200 г, 2 яйца, ванилин.

Масло растереть с сахаром до консистенции густой сметаны, постепенно добавляя яйца и молоко. Всыпать муку, ванилин, хорошо перемешать и выложить тесто в подготовленную форму. После выпечки можно посыпать сахарной пудрой.

КЕКС ПО-АНГЛИЙСКИ

Мука 500 г, сахар 400 г, мелкий изюм 200 г, сливочное масло 300 г, цукаты 80 г, 10 яиц, сахарная пудра 40 г, ванильный сахар.

Яйца смешать с сахаром и размягченным маслом, тщательно растереть до бела, всыпать промытый изюм, мелко нарезанные цукаты, муку и вымешать тесто, затем добавить белки, взбитые в крепкую пену.

Осторожно вымешанное тесто выложить в форму или маленькие формочки, смазанные маслом. Выпекать при температуре 200—220 °С в течение 40—50 мин.

Готовые кексы посыпать сахарной пудрой с ванильным сахаром.

КЕКС РОМОВЫЙ

Мука 600 г, 10 яиц, сахар 400 г, сливочное масло 300 г, изюм 200 г, цукаты 100 г, цедра 1 лимона, ром 40 г, ванилин.

Масло и сахар растереть до однородной массы, постепенно добавляя желтки, ром, ванилин, лимонную цедру. Всыпать муку, вымешать, добавить взбитые белки, изюм и нарезанные соломкой цукаты. Наполнить этой массой смазанную жиром и посыпанную мукой узкую форму и выпекать в хорошо нагретой духовке 30 мин.

Готовый кекс посыпать сахарной пудрой. Подать нарезанным.

КЕКС

Мука 160 г, сахар 150 г, изюм 160 г, сливочное масло 130 г, 3 яйца, коньяк 20 г, сахарная пудра 20 г, соль, сода на кончике чайной ложки.

Масло разогреть до консистенции сметаны и растереть с сахаром. Затем, взбивая массу деревянной лопаточкой, постепенно добавляя яйца, соль и коньяк. Через 15—20 мин, когда образуется равномерно перемешанная масса, добавить изюм, муку с содой и быстро замесить тесто. Выложить его в смазанные маслом и посыпанные мукой формы. Кексы весом 60—100 г выпекать в течение 25—30 мин, а весом 500—600 г — в течение 60—70 мин при температуре 190—200 °С. После охлаждения вынуть из форм.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
Бутерброды и закуски.....	10
Гренки.....	12
Блюда из мяса и мясных продуктов.....	14
Блюда из птицы.....	21
Блюда из рыбы.....	27
Блюда из овощей.....	33
Блюда из грибов.....	42
Блюда из круп и макаронных изделий.....	45
Изделия из пресного теста.....	47

Издание для досуга

БЛЮДА ИЗ ДУХОВКИ

Автор-составитель
СМИРНОВА ЛЮБОВЬ

Ответственная за выпуск *В. Н. Волкова*

Подписано в печать с готовых диапозитивов заказчика 31.01.07.
Формат 84×108^{1/32}. Бумага газетная. Печать высокая с ФПФ.
Усл. печ. л. 3,36. Тираж 5000 экз. Заказ 334.

ООО «Харвест».
Лицензия № 02330/0056935 от 30.04.04.
Республика Беларусь, 220013, Минск, ул. Кульман,
д. 1, корп. 3, эт. 4, к. 42.
E-mail редакции: harvest2004@mail.ru

Открытое акционерное общество
«Полиграфкомбинат им. Я. Коласа».
Республика Беларусь, 220600, Минск, ул. Красная, 23.