

В. МЕЛЬНИК

Вегетарианские Б Л Ю Д А



КАРТЕ МОЛДОВЕНЕСКИЕ • 1962

В. МЕЛЬНИК

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ Б Л Ю Д А

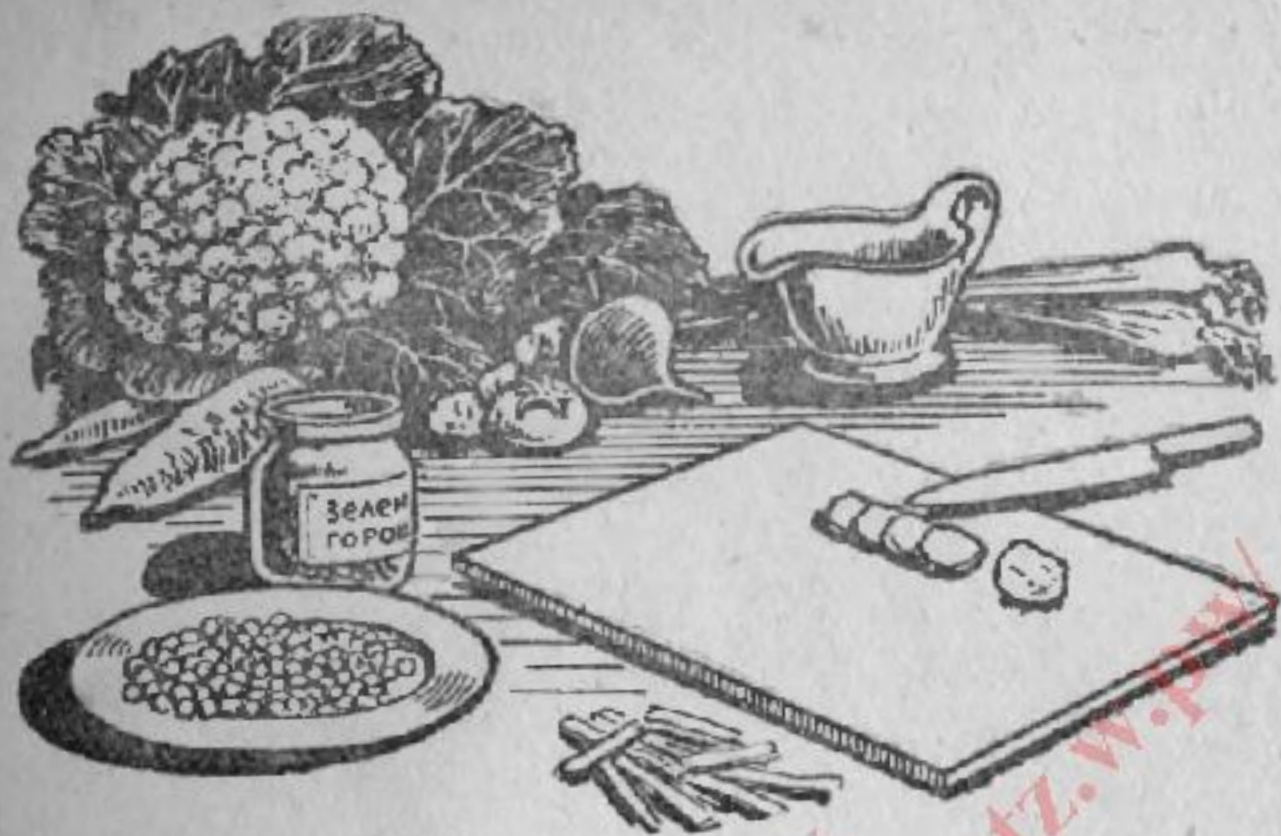


**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ИЗДАТЕЛЬСТВО
«КАРТА МОЛДОВЕНЯСКЭ», КИШИНЕВ, 1962**

Предлагаемая читателям книга «Вегетарианские блюда» ставит своей целью оказать помощь молодым поварам и домашним хозяйкам вкусно и экономно готовить разнообразную пищу из овощей, овощно-молочных, мучных и крупяных продуктов.

Некоторые из приведенных в книге рецептов содержат полезные советы по тепловой обработке продуктов; в них приводятся сравнительные таблицы с указанием веса и меры продуктов, необходимых для приготовления тех или иных вегетарианских блюд. По объемным показателям рецепты рассчитаны на семью из четырех человек.

Отзывы и предложения по книге просим направлять по адресу: г. Кишинев, ул. Жуковского, 44, Государственное издательство «Карта Молдовеняскэ».



I ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. Салат из свежих огурцов с маслом.

Листья салата тщательно промыть проточной водой. Часть листьев нарезать в виде лапши и сложить на блюдо. Свежие огурцы очистить от кожицы, нарезать кружочками и аккуратно сложить рядами на блюдо вокруг рубленого салата. Листьями салата украсить блюдо, посыпать зеленью молодого лука, укропа и петрушки, солью, перцем и полить растительным маслом в уксусом.

Норма продуктов: 2 куста салата, 4 огурца, 1 стебель зеленого лука, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка уксуса. Соля, перец, зелень по вкусу.

2. Салат из свежих огурцов и помидоров с маслом.

Помидоры промыть, огурцы очистить от кожицы. Листья салата промыть, отжать от воды, нарезать в виде лапши и уложить на середину блюда. Огурцы и помидоры нарезать кру-

жочками. Нарезанные листья салата обложить целыми листьями, сверху положить красиво нарезанные кружочками огурцы и помидоры. Посыпать солью и перцем, полить растительным маслом и уксусом, посыпать зеленью лука, укропа и петрушки.

Норма продуктов: 2 куста салата, 2 огурца, 4 помидора, 1 стебель зеленого лука, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка уксуса. Соль, перец, зелень по вкусу.

3. Салат из свежих огурцов, яиц и лука.

Одну часть листьев салата промыть, отжать от остатков воды, нарезать в виде лапши и уложить на середину блюда, другую уложить целыми на край блюда. Свежие огурцы очистить от кожицы, промыть в холодной воде, нарезать кружочками. Яйца сварить вкрутую, охладить в воде, нарезать кружочками. Затем, чередуя кружочки огурцов с кружочками яиц, обложить нарезанные листья салата и посыпать мелко нарезанным луком. По вкусу положить соль и перец, залить сметаной и посыпать укропом и петрушкой.

Норма продуктов: 2 куста салата, 2 огурца, 2 яйца, 2 стебля зеленого лука, 4 столовые ложки сметаны. Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

4. Салат из свежих огурцов и помидоров со сметаной.

Свежие огурцы очистить и промыть в холодной воде. Красные помидоры промыть в холодной воде. Затем огурцы и помидоры нарезать кружочками и уложить красиво на блюдо. Свежий репчатый лук очистить, промыть, нарезать кольцами и уложить на середину блюда между помидорами и огурцами. Лук сверху посыпать мелко рубленным вареным яйцом, солью и перцем, залить сметаной, посыпать зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 4 огурца, 4 помидора, 1 яйцо, 4 столовые ложки сметаны, 2 головки лука. Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

5. Салат из свежего редиса с маслом.

Листья салата промыть в проточной воде. Молодой редис очистить от ботвы, срезать корешки и хорошо промыть. Свежий зеленый лук очистить и промыть. Салат отжать от остат-

ков воды, нарезать в виде лапши и уложить горкой на середину блюда. Редис нарезать кружочками и красиво уложить ровными рядами вокруг салата. Зеленый лук мелко нарезать и положить сверху салата. Все посыпать солью и перцем, полить растительным маслом и уксусом, посыпать зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 2 куста салата, 1 пучок редиса, 2 стебля зеленого лука, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка уксуса. Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

6. Салат из свежих огурцов и помидоров с майонезом.

Свежие огурцы очистить и промыть в холодной воде. Красные помидоры промыть. Свежий зеленый лук очистить, промыть. Зеленый сладкий перец надрезать вокруг плодоножки, удалить семена и промыть в холодной воде. Огурцы и помидоры нарезать кружочками и уложить красиво на блюдо. Лук нарезать мелко, уложить на середину блюда. Сладкий перец разрезать вдоль на две части, нарезать в виде тонкой лапши и положить на лук. Все овощи залить майонезом, посыпать солью, перцем, зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 2 огурца, 4 помидора, 2 стебля лука зеленого, 1 стручок перца, 4 столовые ложки майонеза. Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

7. Салат из редиса, огурцов и яиц со сметаной.

Молодой редис очистить от ботвы и корешков, промыть в холодной воде и нарезать кружочками. Огурцы очистить, промыть и нарезать кружочками. Зеленый лук очистить, промыть, и мелко нарезать. Яйцо сварить вкрутую, охладить в воде и нарезать кружочками.

Редис, огурцы и яйцо, чередуя, сложить ровными рядами на блюдо, остаток редиса и огурцов соединить вместе с луком, посыпать солью и перцем, перемешать и уложить на середину блюда, залить овощи сметаной, посыпать сверху мелко рубленным яйцом и зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 2 пучка редиса, 3 огурца, 2 яйца, 2 стебля зеленого лука, 4 столовые ложки сметаны. Соль, перец, зелень петрушки и укропа по вкусу.

8. Салат из редиса и лука-порея со сметаной.

Молодой редис очистить от ботвы и корешков, промыть и нарезать кружочками. Лук-порей очистить, промыть и нарезать кольцами. Яйца сварить вкрутую, охладить в воде и нарезать кружочками.

Кружочки редиса, яйца и лука-порея, чередуя, уложить ровным кругом на блюде. Остаток редиса, лука и яиц соединить, посыпать солью и перцем и положить на середину блюда. Все овощи залить сметаной, посыпать зеленью укропа и петрушки. Такой салат можно также подавать и с майонезом.

Норма продуктов: 2 пучка редиса, $\frac{1}{2}$ стебля лука-порея, 2 яйца, 4 столовые ложки сметаны или майонеза. Соль, перец, зелень петрушки и укропа по вкусу.

9. Салат из овощей со сметаной.

Отварить молодой картофель, очистить кожуру, дать остыть и нарезать пластинами или кружочками. Огурцы очистить от кожуры, промыть в холодной воде и нарезать кружочками. Помидоры промыть и нарезать кружочками. Все овощи, чередуя, выложить красивыми рядами на блюдо, остаток овощей сложить в середину. Посыпать мелко резанным зеленым луком, солью, перцем, залить сметаной, положить сверху разрезанное на 4 части крутое яйцо, посыпать зеленью укропа и петрушки. Такой салат можно подавать с майонезом.

Норма продуктов: 1 картофеля, 2 огурца, 3 помидора, 1 головка лука, 1 яйцо, 4 ложки сметаны или майонеза. Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

10. Салат из белокочанной капусты.

Капусту очистить, опустить на 10 минут в подсоленную воду, затем промыть в холодной воде, нарезать тонкой ланшой, пересыпать солью, дать постоять 10—15 минут. Затем капусту отжать от сока, заправить сахаром, растительным маслом, уксусом, молотым перцем, добавить тонко нарезанный лук-порей и хорошо перемять. Заправленную капусту положить горкой на блюдо, украсить сверху свежими вишнями, сбоку уложить кружочки красных помидоров, посыпать зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: $\frac{1}{2}$ кочана капусты, 2 помидора, $\frac{1}{2}$ стебля лука-порея, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка уксуса. Соль, сахар, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

11. Салат из красной капусты.

Краснокочанную капусту очистить, опустить на 10 минут в подсоленную воду, затем промыть в холодной воде, разрезать вдоль кочерыжки на 2 части и нашинковать в виде тонкой лапши. Капусту посыпать солью, дать постоять 15 минут, а затем хорошо отжать и заправить по вкусу уксусом, сахаром, перцем, растительным маслом и хорошо перемешать. Готовую капусту выложить горкой на блюдо, сбоку украсить кружочками красных помидоров, сверху положить мелко нарезанные яблоки и посыпать мелко рубленной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: $\frac{1}{2}$ кочана красной капусты, 2 помидора, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка уксуса, 1 яблоко. Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

12. Салат из свежих овощей.

Картофель отварить в мундирах, затем кожуру снять и нарезать кружочками. Стручки молодой фасоли и горошка зачистить от жилок, отварить в подсоленной воде до мягкости, затем нарезать их ромбиками. Морковь очистить, промыть, сварить до готовности и нарезать кружочками. Картофель и морковь, чередуя, выложить рядами по краям блюда. Остаток картофеля и моркови соединить с фасолью и горошком, посыпать солью и перцем, перемешать и положить на середину блюда, полить сметаной или майонезом или растительным маслом с уксусом. Сверху положить 4 ломтика красных помидоров и посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 4 клубня картофеля, по 20 стручков зеленой фасоли и зеленого горошка, 2 морковки, 2 помидора, 4 столовые ложки сметаны или майонеза или 2 столовые ложки растительного масла и 1 чайную ложку уксуса. Соль, перец, зелень петрушки и укропа по вкусу.

13. Салат картофельный с луком

Картофель отварить в мундирах, затем очистить от кожуры и нарезать ломтиками. Лук порей почистить, промыть, нарезать тонко и соединить с картофелем. Овощи посыпать перцем и солью, хорошо перемешать, сложить на блюдо горкой, за-

лить майонезом, посыпать мелко рубленной зеленью петрушки и укропа. Сбоку украсить кружочками сваренного вкрутую яйца.

Норма продуктов: 8 клубней картофеля, $\frac{1}{2}$ стебля лука-порея, 1 яйцо, 4 столовые ложки майонеза. Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

14. Салат из квашеной капусты.

Кочан квашеной капусты разрезать вдоль пополам, нарезать в виде тонкой лапши, отжать рассол, положить в посуду, добавить тонко нарезанный репчатый лук или лук-порей, сахар и растительное масло. Все хорошо вымешать деревянной ложкой, положить на блюдо горкой, посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: $\frac{1}{2}$ кочана квашеной капусты, $\frac{1}{2}$ стебля лука-порея или 2 головки репчатого лука, 3 столовые ложки растительного масла. Сахар, перец и зелень по вкусу.

15. Салат из соленых огурцов и квашеной капусты.

Соленые огурцы промыть холодной водой, нарезать кружочками. Кочан квашеной капусты разрезать вдоль на две части и нарезать в виде тонкой лапши. Капусту заправить сахаром, свекольной краской и растительным маслом, добавить тонко шинкованный репчатый лук, перемешать и уложить на блюдо горкой. Капусту вокруг обложить кружочками соленых огурцов, посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки, а если их нет, то тонко нарезанными кольцами лука-порея.

Норма продуктов: 2 соленых огурца, $\frac{1}{2}$ кочана квашеной капусты, 2 головки лука репчатого или $\frac{1}{2}$ стебля лука-порея, 3 столовые ложки масла растительного. Сахар, соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

16. Икра из синих баклажан.

Баклажаны испечь на углях или в духовом шкафу, пока почерпнет кожица и станут мягкими. Очистить от кожицы, удалить плодоножку, промыть под струей холодной воды, уложить их на доску, сверху прикрыть второй доской и положить на нее груз, чтобы отжать сок. После этого баклажаны мелко изрубить деревянным ножом (от металлического ножа икра ста-

новится черной). Икру переложить в глубокую тарелку, добавить мелко рубленный лук, масло растительное, соль, перец, уксус и хорошо взбить деревянной ложкой. Готовую икру переложить на блюдо, украсить свежими помидорами, посыпать мелко рубленной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: 2—3 баклажана, 1 головка лука, 4 помидора, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка уксуса. Соль, зелень укропа и петрушки по вкусу.

17. Икра из кабачков.

Свежие кабачки очистить, срезать плодоножку и соцветие, чайной ложкой удалить семена, промыть в холодной воде и отварить в подсоленной воде. Затем выложить на сито, дать стечь воде, уложить на доску, накрыть второй доской и грузом, чтобы удалить излишнюю влагу. Затем их мелко изрубить, добавить мелко порезанный репчатый лук, тушеный на растительном масле и томатном пюре, соль, перец, уксус. Всю массу хорошо взбить ложкой, добавить растительное масло. Икру уложить в блюдо, украсить ломтиками свежих помидоров, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: 2—3 кабачка, 4 помидора, 1 головка лука репчатого, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка томата-пюре. Соль, перец, уксус, зелень укропа и петрушки по вкусу.

18. Баклажаны, фаршированные овощами.

Баклажаны хорошо промыть, срезать плодоножки, опшарить кипятком, сделать продольный надрез с двух сторон, уложить на доску, сверху накрыть второй доской, положить на доску груз, чтобы удалить излишнюю воду и горечь. Затем ложкой вынуть семена и наполнить овощным фаршем. Фарш следует приготовить так: морковь, петрушку, сельдерей и репчатый лук очистить, промыть, нарезать соломкой и пассеровать на растительном масле. В конце тушения положить мелко изрубленные семена баклажан, тонко нарезанную капусту. Заправить по вкусу солью, перцем и потушить еще 5—6 минут. После этого добавить мелко рубленную зелень укропа и петрушки, тертый чеснок и все хорошо перемешать. Сотейник смазать растительным маслом, дно выложить листьями чистой свежей капусты, затем рядами уложить фаршированные бак-

бачканы в сотейник, залить томатным соусом (см. рецепт 38), накрыть крышкой, поместить в духовой шкаф и тушить 25—30 минут. Готовые баклажаны охладить, выложить на блюдо, залить соусом, в котором они тушились, и посыпать мелко рубленой зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 4 баклажана, 2 моркови, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1/4 кочана капусты, 2 головки лука, 4 столовые ложки растительного масла, 2 стакана томатного соуса. Соль, перец, зелень, чеснок по вкусу.

19. Баклажаны в соусе-маринаде.

Баклажаны промыть, срезать плодоножки, нарезать кружочками толщиной в палец, уложить на сито и обдать кипятком. Переложить на доску, накрыть другой доской с грузом, чтобы стекла излишняя влага и горечь. Затем их слегка подсушить на чистом полотенце, посыпать солью и перцем, замариновать в муке и обжарить с двух сторон на растительном масле. Готовые баклажаны охладить, уложить ровными рядами на блюдо и залить соусом-маринадом.

Приготовление маринада: морковь, петрушку, сельдерей и репчатый лук очистить, промыть холодной водой, нарезать соломкой, кружочками или пластинками и спассеровать на растительном масле с томатом-пюре. В конце тушения добавить по вкусу соль, сахар, уксус, лавровый лист, перец душистый, мелко рубленную зелень укропа и петрушки, тертый чеснок, перемешать, довести до кипения и охладить.

Норма продуктов: 4—6 баклажан, 2 моркови, по 1 штуке петрушки и сельдерея, 2 головки лука, 2 столовые ложки томата-пюре, 4—5 столовых ложек растительного масла. Сахар, соль, перец, чеснок, лавровый лист и зелень по вкусу.

20. Кабачки, фаршированные овощами.

Кабачки промыть в холодной воде, срезать соцветие, кожуру и плодоножки, разрезать поперек на две равные части, удалить чайной ложкой семена. Наполнить кабачки овощным фаршем (см. рецепт 18) и слегка обжарить со всех сторон на растительном масле. Сотейник смазать растительным маслом, на дно положить чистые листья свежей капусты, сложить кабачки в сотейник фаршем вверх, залить томатным соусом, накрыть крышкой и запечь в духовом шкафу или на тихом огне дать протушиться 20—25 минут. Готовые кабачки охладить,

уложить на блюдо, залить соусом, в котором они тушились, посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 4 кабачка, 3 моркови, 1 штука петрушки, 1 штука сельдерея, 2 головки лука, 3—4 столовые ложки растительного масла, $\frac{1}{4}$ головки свежей капусты, 2 стакана томатного соуса. Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

21. Кабачки жареные в соусе-маринаде.

Кабачки промыть в холодной воде, срезать соцветия, кожицу и плодоножки, нарезать кружочками, обдать кипятком, переложить на доску, накрыть второй доской с грузом для удаления излишней влаги. Затем слегка их подсушить на чистом полотенце, посыпать солью и перцем, запанировать в муке и поджарить с двух сторон на растительном масле. Готовые кабачки охладить, переложить ровными рядами на блюдо, залить соусом-маринадом (см. рецепт 19), посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 4 кабачка, 2 моркови, по 1 штуке петрушки и сельдерея, 2 головки лука, 2 столовые ложки томата-пюре, 4—5 столовых ложек растительного масла. Сахар, соль, чеснок, лавровый лист и зелень укропа и петрушки по вкусу.

22. Перец сладкий, фаршированный овощами.

Перцы промыть в холодной воде, срезать плодоножки вместе с верхушками, удалить семена, обдать кипятком, затем наполнить их овощным фаршем (см. рецепт 18), слегка обжарить на растительном масле, уложить в сотейник фаршем вверх, залить томатным соусом, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 25—30 минут. Готовый перец охладить, выложить на блюдо, залить томатным соусом (в котором они тушились), посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 8 стручков перца, 3 моркови, $\frac{1}{4}$ кочана капусты, по 1 штуке петрушки и сельдерея, 2 головки лука, 4 столовые ложки растительного масла, 2 стакана томатного соуса. Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

23. Перец сладкий жареный с уксусом.

Сладкий перец промыть, обжарить на растительном масле, переложить в керамическую посуду, полить уксусом, посыпать солью, накрыть крышкой и дать постоять 20 минут. Затем снять

с него кожицу, выложить на блюдо, украсить кружочками красных помидоров, посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 8—12 стручков сладкого перца, 2 помидора, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка уксуса. Соль, зелень укропа и петрушки по вкусу.

24. Гогошары жареные с уксусом и маслом.

Гогошары промыть, испечь на плите или обжарить на растительном масле, переложить в посуду, накрыть крышкой и дать постоять 20 минут. Затем снять с них кожицу, разрезать на 4 части, удалить семена и плодоножку, переложить на блюдо, украсить свежими помидорами, полить растительным маслом и уксусом, посыпать солью и мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 4—6 гогошар, 2 помидора, 2—3 столовые ложки растительного масла. Соль, уксус, зелень укропа и петрушки по вкусу.

25. Помидоры свежие фаршированные.

Отобрать 8 средних помидоров, хорошо промыть в холодной воде, срезать верхушку вместе с плодоножкой, вынуть чайной ложкой семена. Затем посыпать их солью и перцем и наполнить фаршем.

Приготовление фарша: рис перебрать, промыть трижды в теплой воде, отварить до готовности, откинуть на сито. Готовый рис переложить в тарелку, добавить соль, мелко рубленный жареный сладкий перец, майонез, мелко рубленную зелень укропа и петрушки, вкрутую сваренные яйца. Все хорошо перемешать. Зафаршированные помидоры уложить на блюдо, залить сверху майонезом, посыпать мелко рубленной зеленью укропа.

Норма продуктов: 8 помидоров, 4 столовых ложки риса, 2—3 столовые ложки майонеза, 1 яйцо, 1 сладкий перец. Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

26. Помидоры свежие с брынзой.

Брынзу нарезать квадратами толщиной в палец, положить в посуду, залить кипятком и дать постоять 15—20 минут. За-

тем воду слить, на блюдо уложить брынзу, нарезанные свежие помидоры и нарезанный кружочками зеленый лук.

Норма продуктов: 100 г брынзы, 4 помидора, 4 стебля зеленого лука.

27. Винегрет.

Картофель и морковь хорошо промыть, отварить, дать слегка остыть. Свеклу хорошо промыть и испечь в духовом шкафу или отварить в воде с небольшим количеством уксуса. Очищенные овощи нарезать тонкими пластинками. Соленые огурцы разрезать вдоль на 4 части и также нарезать тонкими пластинками. Квашеную капусту перебрать, удалить при этом перец и лавровый лист, отжать от излишнего рассола. Затем все овощи сложить в посуду, добавить мелко нарезанный репчатый лук, отваренную фасоль, полить растительным маслом, уксусом, посыпать солью и перцем, хорошо перемешать и выложить на блюдо горкой, украсить зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 5—6 клубней картофеля, 2 соленых огурца, 1 небольшая свекла, 3 моркови, $\frac{1}{2}$ стакана фасоли, 1 стакан квашеной капусты, 3—4 столовые ложки растительного масла, 1 головка лука репчатого. Соль, перец, уксус и зелень по вкусу.

28. Овощи с майонезом.

Картофель и морковь хорошо промыть, отварить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Соленые огурцы промыть, разрезать вдоль на 8 частей, также нарезать мелкими кубиками и отжать излишний рассол. Добавить консервированный горошек. Репчатый лук нарезать также мелкими кубиками. Затем все овощи положить в посуду, посыпать солью и перцем, влить майонез, аккуратно перемешать, выложить горкой на блюдо. Украсить кружочками сваренных яиц, моркови и огурцами, зеленым горошком, посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 5—6 клубней картофеля, 3 моркови, $\frac{1}{2}$ стакана зеленого консервированного горошка, 2 головки репчатого лука, 2 огурца, 5 ложек майонеза, 1 яйцо. Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

29. Капуста провансаль.

Кочан квашеной капусты разрезать вдоль кочана на 2 части, удалить кочерыжку, нарезать пластинками, сложить в керамическую посуду, добавить маринованную бруснику и мелко

шинкованные маринованные яблоки. Яблочный маринад процедить через марлю, добавить корицу и гвоздику, прокипятить 2—3 минуты, охладить и процедить. Затем капусту, бруснику и яблоки залить этим маринадом, посыпать сахаром, полить маслом растительным, аккуратно выложить горкой на блюдо, украсить маринованными яблоками и брусникой.

Норма продуктов: $\frac{1}{2}$ кочана неашеной капусты, 1 столовая ложка маринованной брусники, 2—3 маринованных яблока, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки растительного масла, $\frac{1}{2}$ стакана яблочного маринада.

30. Капуста маринованная с маслом.

Маринованную капусту отжать от излишнего маринада, добавить мелко резанный репчатый лук, масло растительное, сахар, все хорошо перемешать, выложить горкой на блюдо, украсить зеленью укропа и петрушки или кольцами тонко нарезанного лука-порея.

Норма продуктов: $\frac{1}{2}$ кг отжатой маринованной капусты, 2 головки репчатого лука или $\frac{1}{3}$ стебля лука-порея, 2—3 столовые ложки растительного масла. Сахар, зелень укропа и петрушки по вкусу.

31. Фасоль протертая с жареным луком.

Белую фасоль перебрать, хорошо промыть в теплой воде, залить теплой водой и дать постоять 5—7 часов. Затем воду слить в кастрюлю, фасоль еще раз промыть водой и сварить ее в той воде, в которой она набухла. Сваренную фасоль процедить, протереть через сито, слегка развести отваром, заправить солью, перцем, мелко рубленным поджаренным луком с растительным маслом, хорошо набить ложкой, выложить горкой на блюдо. Из бумаги свернуть кулек, срезать носок, наполнить протертой фасолью, зашприцевать горку фасоли, сбоку уложить жареный тонко порезанный репчатый лук, посыпать мелко рубленными зеленью укропа, петрушки и чеснока.

Норма продуктов: 2 стакана фасоли, 2—3 головки лука, 2—3 столовые ложки растительного масла. Соль, перец, чеснок, зелень укропа и петрушки по вкусу.

32. Фасоль отварная с ореховым соусом.

Фасоль перебрать, хорошо промыть в теплой воде, залить водой для набухания на 5—7 часов. Затем воду слить в посуду, фасоль промыть, переложить в кастрюлю, залить водой, и

которой она набухала, и сварить. Готовую фасоль процедить, переложить в посуду, охладить и залить ореховым соусом с чесноком.

Приготовление орехового соуса: грецкие орехи очистить от скорлупы и пленки, пропустить через мясорубку, переложить в ступку и пестиком хорошо растереть. К орехам добавить мякиш белого хлеба, намоченного в молоке и отжатого, тертый чеснок и хорошо растереть. Затем всю массу протереть через сито, уложить в глубокую тарелку и, избивая деревянной ложкой, добавлять тонкой струей растительное масло. Когда масса будет напоминать густую сметану, к ней добавить соль, винный уксус или сок лимона и хорошо вымешать.

Норма продуктов: 2 стакана фасоли, 12—15 грецких орехов, ломтик белого хлеба, 3 зубца чеснока, полстакана растительного масла, 1 столовая ложка уксуса. Зелень укропа и петрушки по вкусу.

33. Фасоль отварная в маринаде.

Подготовить и сварить фасоль, как указано в рецепте 32. Готовую фасоль откинуть на сито, посолить, охладить, переложить на блюдо, залить маринадом (см. рецепт 19) и разведенным отваром из фасоли, посыпать мелко рубленой зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 2 стакана фасоли, 2 морковки, по 1 штучке петрушки и сельдерея, 2 головки лука, 2 столовые ложки томата пюре, 4 столовые ложки растительного масла. Сахар, соли, перца горошка, лаврового листа, зелени укропа и петрушки по вкусу.

34. Овощи в маринаде.

Картофель, морковь промыть, отварить в кожуре, очистить, нарезать крупными дольками. Молодую фасоль и горошек в стручках зачистить от жилок, отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, нарезать ромбиками. Цветную капусту разобрать на отдельные кочешки, промыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на сито. Все овощи красиво уложить на блюдо, посолить и залить соусом-маринадом (см. рецепт 19), посыпать мелко рубленой зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 3—4 картофеля, 2 моркови, по 15 стручков фасоли и горошка, $\frac{1}{2}$ кочана цветной капусты, 2 стакана маринада. Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

35. Капуста цветная в ореховом соусе.

Цветную капусту зачистить, опустить в подсоленную воду на 10 минут, разобрать на отдельные кочешки, промыть в холодной воде и отварить до готовности в подсоленной воде. Затем капусту охладить, уложить горкой на блюдо, залить ореховым соусом (см. рецепт 32), посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 2 средних кочана цветной капусты, 2 стакана орехового соуса. Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

36. Капуста цветная со сметаной.

Цветную капусту обработать и отварить, как указано в рецепте 35, затем откинуть на сито, охладить и уложить горкой на блюдо. Залить холодной сметаной или холодным сметанным соусом.

Приготовление сметанного соуса: муку пшеничную в/сорта прогреть в кастрюльке с разогретым сливочным маслом до кремового цвета, сдвинуть с огня. Влить разогретую сметану и взбивать так, чтобы не образовались комки. Затем поставить посуду с соусом на огонь, посолить, добавить винный уксус, дать вскипеть; если густой, то развести отваром капусты, процедить и, взбивая, охладить.

Норма продуктов: 2 головки цветной капусты, 1 стакан сметаны, 1 столовая ложка муки в/сорта, 1 столовая ложка сливочного масла. Соль, уксус, зелень укропа и петрушки по вкусу.

37. Редька тертая с луком и маслом.

Редьку очистить от кожуры, промыть холодной водой, натереть на терке, посолить, дать постоять, затем отжать от лишнего сока. Лук репчатый очистить, промыть, тонко нарезать и перемешать с редькой, полить растительным маслом, выложить горкой на блюдо, посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 1 редька средней величины, 2 головки лука, 3 столовые ложки растительного масла. Соль, зелень укропа и петрушки по вкусу.



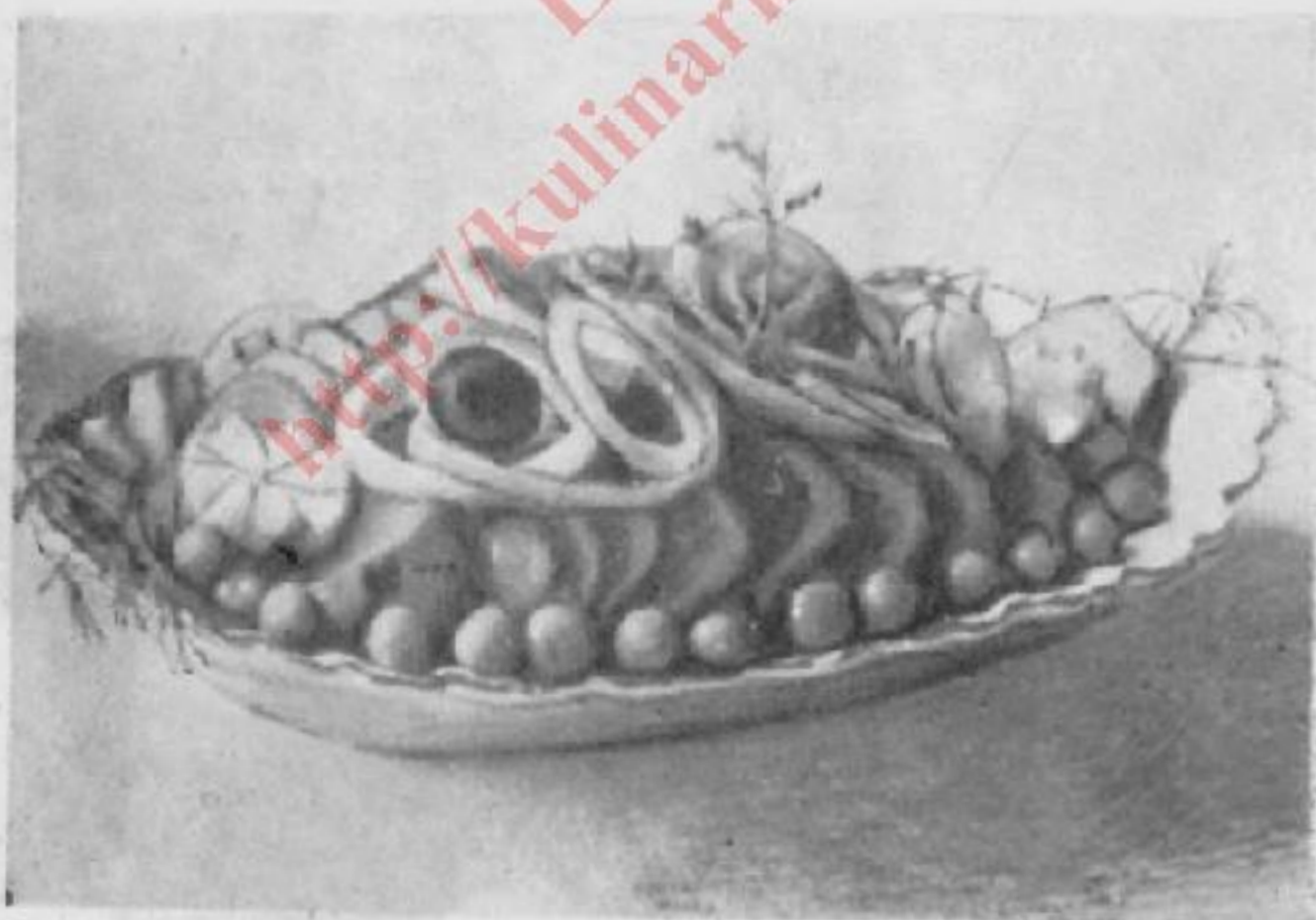
Форма нарезки овощей



Салат из редиса с майонезом



Салат из свежих огурцов с редисом



Салат из свежих огурцов и помидоров

38. Овощи отварные в томатном соусе.

Картофель и морковь промыть в холодной воде, отварить, очистить кожицу и нарезать дольками.

Стручковые фасоль и горошек зачистить от жилок, отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, охладить и нарезать ромбиками. Цветную капусту помыть, разобрать на мелкие кочешки, отварить в подсоленной воде, откинуть на сито и охладить. Затем все овощи уложить горкой на блюдо, залить томатным соусом.

Приготовление томатного соуса: лук репчатый, морковь и петрушку очистить, промыть, тонко нарезать и стушить на растительном масле с томатом-пюре. Затем добавить овощной отвар, молотый перец, соль, сахар, растертый чеснок и заправить мукой, прожаренной на растительном масле и разведенной овощным отваром, процедить, а лук, морковь и петрушку протереть в соус, прокипятить и охладить.

Норма продуктов: 8—10 клубней картофеля, 2 моркови, $\frac{1}{2}$ кочана цветной капусты, по $\frac{1}{2}$ стакана фасоли и горошка. Для соуса: 3 головки лука, 2 столовые ложки растительного масла, 4 столовые ложки томата-пюре, 1 столовая ложка муки, по 1 порцию моркови и петрушки. Соль, чеснок, сахар, перец и зелень по вкусу.

39. Грибы фаршированные.

Белые грибы средней величины перебрать, отделить головки и ножки, хорошо промыть в нескольких водах. Шляпки сложить в посуду нижней стороной вверх, подлить немного воды, влить в каждую из них растительного масла, посолить, накрыть крышкой и тушить до мягкости. Ножки грибов и репчатый лук мелко нарезать, положить в отдельную посуду, подлить немного воды, растительного масла, посолить и тушить до готовности. Затем к ножкам и луку добавить мелко рубленную зелень укропа, петрушки, молотый перец, хорошо перемешать. Шляпки грибов уложить на противень нижней стороной вверх, наполнить их фаршем, приготовленным из ножек, посыпать тертым сыром и поставить на 5—7 минут в духовой шкаф. Готовые грибы охладить, уложить на блюдо, украсить красными помидорами, посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 12—16 средних грибов, 2 головки лука, 3—4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки тертого сыра, 2 помидора. Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

40. Икра из сушеных грибов.

Сушеные грибы хорошо промыть, замочить в холодной воде на 1 час, воду слить. Положить в ситейник, подлить воды, в которой они замачивались, и варить в подсоленной воде до готовности. Затем вынуть их из посуды, слегка охладить и мелко изрубить ножом.

Репчатый лук очистить, промыть, нарезать мелкими кубиками и спассеровать на растительном масле, охладить, соединить с рублеными грибами, посыпать солью и перцем, полить растительным маслом, хорошо перемять, выложить горкой на блюдо, посыпать мелко рубленным зеленым луком или луком-пореем.

Норма продуктов: 15—20 штук сушеных грибов, 3 головки репчатого лука, 3—4 столовые ложки растительного масла, Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

41. Грибы свежие с картофелем и маслом.

Картофель помыть, отварить в мундире, очистить и нарезать мелкими ломтиками. Грибы перебрать, промыть, отварить в подсоленной воде, вынуть из посуды, охладить, нарезать мелкими ломтиками и соединить с картофелем. Репчатый лук очистить, промыть, мелко нарезать и соединить с грибами и картофелем. Добавить масло, уксус и горчицу и хорошо перемешать, подлить немного охлажденного грибного отвара и еще раз размешать. Затем уложить горкой на блюдо, украсить красными помидорами, посыпать мелко рубленой зеленью укропа.

Норма продуктов: 10—15 грибов, 4—6 клубней картофеля, 3 головки лука, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка уксуса, 1 чайная ложка горчицы, 2 помидора. Соль, перец, зелень укропа по вкусу.

42. Грибы соленые с картофелем, капустой и огурцами.

Соленые грибы нарезать мелко, картофель отварить в мундире, очистить и нарезать ломтиками. Лук очистить, промыть и мелко нарезать. Квашеную капусту перебрать, удалив лавровый лист и перец, отжать излишний рассол. Все овощи соединить с грибами, полить маслом и уксусом, посыпать солью, пер-

цем и хорошо перемешать. Затем уложить горкой на блюдо, украсить кружочками соленых огурцов, шляпками грибов и мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 10—15 грибов, 4—6 клубней картофеля, 1 стакан квашеной капусты, 1 соленый огурец, 2—3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка майонеза. Соль и зелень укропа по вкусу.

43. Грибы маринованные с луком и маслом.

Грибы откинуть на сито, дать стечь маринаду, нарезать тонкими ломтиками. Лук репчатый очистить, промыть, нарезать и соединить с грибами. Затем заправить растительным маслом, перемешать, уложить горкой на блюдо, украсить солеными огурцами, посыпать мелко рубленной зеленью укропа.

Норма продуктов: $\frac{1}{2}$ кг грибов, 3 головки лука, 1 соленый огурец, 2 столовые ложки растительного масла. Зелень укропа по вкусу.

44. Яйцо рубленое с луком и маслом.

Яйца отварить вкрутую, охладить в воде, очистить и нарезать мелкими кубиками. Лук репчатый очистить, промыть, нарезать мелкими кубиками, соединить с яйцами, посыпать солью и молотым перцем, полить растительным маслом, перемешать, уложить на блюдо горкой, посыпать мелко рубленной зеленью укропа.

Норма продуктов: 8 яиц, 2 головки лука, 2 столовые ложки растительного масла. Соль, перец и зелень укропа и петрушки по вкусу.

45. Яйца под майонезом.

Яйца отварить вкрутую. Опустить в посуду с холодной водой, очистить, разрезать вдоль на 2 половинки. Затем уложить на блюдо разрезами вверх, залить соусом-майонезом и посыпать мелко рубленной зеленью укропа.

Норма продуктов: 8 штук яиц, 4 столовые ложки майонеза. Соль и зелень укропа по вкусу.

46. Яйца фаршированные.

Яйца отварить, очистить, разрезать вдоль на две половинки, вынуть чайной ложечкой желтки. Желтки мелко изрубить, добавить мелко рубленный лук, пассерованный на сливочном

масле, мелко рубленную зелень, соль, перец. Все перемешать и наполнить этим фаршем половинки яиц. Затем фаршированные яйца уложить на блюдо, положить на каждую половинку кружочек свежего помидора, посыпать мелко рубленной зеленью укропа.

Норма продуктов: 8 штук яиц, 2 головки лука, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 помидора. Соль, перец, зелень укропа по вкусу.

47. Котлеты яичные.

Яйца отварить вкрутую, очистить, разрезать на 4 части. Мякиш белого хлеба намочить в молоке, отжать и положить к яйцам. Лук репчатый очистить, промыть, нарезать мелко, спассеровать на сливочном масле и соединить с хлебом и яйцом. Все пропустить через мясорубку. Добавить соль, перец, тертый чеснок, сырое яйцо, хорошо перемешать, разделить на 8 равных частей, посыпать мукой и сформовать котлеты. Котлеты поджарить на сливочном масле с двух сторон до золотистого цвета, охладить, уложить на блюдо. Сбоку уложить свежие или квашенные помидоры, соленые огурцы, посыпать рубленной зеленью укропа и петрушки.

Яичные котлеты можно подавать с томатным соусом, с маринадом или майонезом.

Норма продуктов: 6 штук яиц, 100 г хлеба, 2 головки лука, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 4 помидора или 2 соленых огурца, 1 стакан соуса. Соль, перец, чеснок, зелень укропа и петрушки по вкусу.

48. Рулет яичный с луком.

В посуду разбить яйца, добавить муку пшеничную высшего сорта, соль, перец, молоко и хорошо взбить. В противне разогреть сливочное масло, вылить в него взбитую массу, слегка прожарить на плите, а затем поместить в духовой шкаф на 2—3 минуты. Готовый омлет охладить. Репчатый лук очистить, промыть, тонко нашинковать, спассеровать на сливочном масле, посыпать солью, перцем, мелко рубленной зеленью укропа и петрушки, влить одно сырое яйцо, хорошо перемешать и разложить тонким слоем на пласт подготовленного омлета. Затем свернуть рулетом, уложить на противень швом вниз, сверху посыпать тертым сыром и поместить на 5 минут в духовой шкаф.

Готовый рулет охладить и нарезать наискось на 8 равных кусков, уложить на блюдо, залить томатным соусом (см. рецепт 38) и посыпать зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 10 штук яиц, 3 столовые ложки муки, 5 головок лука репчатого, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 2 столовые ложки масла сливочного, 1 стакан томатного соуса, 1 столовая ложка тертого сыра. Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

49. Творог со сметаной.

Жирный творог протереть через сито с крутым желтком, добавить мелко рубленный зеленый лук, сметану и хорошо взбить. Затем массу положить на блюдо, украсить кружочками редиса, красных помидоров и мелко рубленным луком.

Норма продуктов: $\frac{1}{2}$ кг творога, 2 желтка, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 1 стебель зеленого лука, 5 редисок, 2 красных помидора.

50. Творожок.

Творог протереть с крутыми желтками через сито, добавить сахар, ванилин, хорошо промытый изюм, немного сметаны и хорошо взбить ложкой. Массу выложить на блюдо, часть массы без изюма положить в бумажный кулек, срезать носок, зашприцевать, украсить сверху изюмом.

Норма продуктов: $\frac{1}{2}$ кг творога, 2 столовые ложки изюма, 2 столовые ложки сахарной пудры, 2 желтка, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, ванилина на кончике ножа.

51. Бутерброд с яйцом и маслом.

Пшеничный хлеб нарезать ломтиками прямоугольной формы 6×8 см, толщиной 1,5 см. Верх хлеба смазать растертым сыром с маслом и желтком, на смазанный хлеб положить три кружочка крутых яиц. В тарелку положить кусок сливочного масла, растереть ложкой, а затем переложить в бумажный кулек, срезать носок и зашприцевать бутерброд.

Норма продуктов: 4 ломтика хлеба, 2 яйца, 1 столовая ложка тертого сыра, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 желток.

52. Бутерброд с яйцом и баклажанной икрой.

Нарезать хлеб, как указано в рецепте 51, смазать баклажанной икрой (см. рецепт 16), на икру положить три кружочка крутых яиц, заширицевать бутерброд сливочным маслом.

Норма продуктов: 4 ломтика хлеба, 2 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки баклажанной икры.

53. Бутерброд с омлетом и помидорами.

Нарезать хлеб, как указано в рецепте 51. Изготовить омлет, охладить и нарезать полосками по длине нарезанного хлеба. Хлеб смазать массой из протертого сыра в смеси с маслом и желтком, на смесь по краям хлеба положить две полоски омлета, в середине положить три кружочка красных помидоров. Помидоры посыпать мелко рубленной зеленью укропа.

Норма продуктов: 4 ломтика хлеба, 1 столовая ложка тертого сыра, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 желток, 2 яйца, 2 помидора, Зелень, соль и перец по вкусу.

54. Бутерброд с омлетом и кабачковой икрой.

Кусочки хлеба намазать кабачковой икрой, на икру положить по краям две полоски омлета, на середину положить мелко рубленный зеленый лук.

Норма продуктов: 4 ломтика хлеба, 2 столовые ложки икры кабачковой, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ столовой ложки масла сливочного, 1 стебель лука зеленого. Соль, перец по вкусу.

55. Бутерброд с сыром и маслом.

Нарезать хлеб, как указано в рецепте 51, каждый кусочек хлеба с одной стороны смазать майонезом. Сверху положить тонкий кусочек сыра, края бутерброда заширицевать сливочным маслом.

Норма продуктов: 4 ломтика хлеба, 1 столовая ложка майонеза, 100 г сыра, 1 столовая ложка масла сливочного.

56. Бутерброд с брынзой и свежим огурцом.

Нарезать хлеб, как указано в рецепте 51, каждый кусочек хлеба с одной стороны смазать майонезом, сверху положить тонкий ломтик брынзы, по бокам положить по одному кружочку свежего огурца, зашприцевать майонезом, посыпать мелко рубленным зеленым луком.

Норма продуктов: 4 ломтика хлеба, 2 столовые ложки соуса-майонеза, 100 г брынзы, 1 свежий огурец, 1 перо зеленого лука.

57. Гренки с яйцом и помидорами.

Нарезать хлеб, как указано в рецепте 51, поджарить с двух сторон на растительном масле. Готовые гренки охладить, смазать растертым сыром с желтком, маслом и готовой горчицей, на смесь положить кружочки тертых яиц и кружочки красных помидоров. Края гренки зашприцевать смесью, которой смазывали гренки.

Норма продуктов: 4 ломтика хлеба, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки сыра тертого, 1 желток, 2 яйца, 2 помидора.

58. Гренки с омлетом, огурцом и помидором.

Подготовить гренки, как указано в рецепте 57. Смазать майонезом, сверху по краям гренки положить две полоски готового омлета, в середину полосок положить, чередуя, кружочки красных помидоров и свежих огурцов, края гренки украсить майонезом.

Норма продуктов: 4 ломтика хлеба, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки майонеза, 2 помидора, 1 огурец, $\frac{1}{2}$ столовой ложки масла сливочного. Соль и перец по вкусу.

59. Гренки с сыром и маслом.

Приготовить гренки, как указано в рецепте 57, смазать маслом, растертым с желтком и горчицей. Вдоль гренки по краям положить две полоски тонко нарезанного сыра, середину посыпать мелко рубленными яйцами, края гренки украсить сливочным маслом.

Норма продуктов: 4 ломтика хлеба, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка готовой горчицы, 100 г сыра, 2 яйца.

60. Гренки с протертой фасолью и маслом.

Приготовить гренки, как указано в рецепте 57. Украсить их взбитой фасолью (см. рецепт 31) и полосками сливочного масла, посыпать мелко рубленной зеленью укропа.

Норма продуктов: 4 ломтика хлеба, 1 столовая ложка растительного масла, 3 столовые ложки протертой фасоли, 2 столовые ложки сливочного масла. Зелень, соль и перец по вкусу.



Library
<http://kulinarniylaretz.w.pw/>



II супы

61. Бульон из моркови и зеленого горошка.

Морковь очистить, промыть, нарезать мелко, отварить в подсоленной воде и процедить. Свежий зеленый горошек промыть, сварить до готовности и процедить. Оба отвара слить в одну посуду, заправить по вкусу солью. В отдельную посуду положить два сырых желтка, ложку сливочного масла, добавить 3—4 ложки отвара, взбить вилкой, влить в отвар. Заправленный бульон прогреть, не доводя до кипения, и процедить.

При подаче на стол в тарелку положить 2 столовые ложки отваренного зеленого горошка, залить бульоном и посыпать мелко рубленой зеленью укропа.

Норма продуктов: 2 моркови, 1 стакан зеленого горошка, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 желтка. Соль, зелень укропа и петрушки по вкусу.

62. Бульон из моркови и горошка с яйцом.

Приготовить бульон из моркови и зеленого горошка (см. рецепт 61). Процедить, заправить солью, сливочным маслом и прогреть, не доводя до кипения. Отдельно сварить 4 яйца, разрезать вдоль на 2 половинки. При подаче на стол в тарелку положить 2 столовые ложки горошка, две половинки яйца, залить бульоном, посыпать мелко рубленой зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 2 моркови, 1 стакан зеленого свежего горошка, 1 столовая ложка сливочного масла, 4 яйца. Соль, зелень укропа и петрушки по вкусу.

63. Бульон из корней с яйцом.

Морковь, петрушку и репчатый лук очистить, промыть, разрезать вдоль на две части, подпечь на плите. Затем промыть, положить в кастрюлю, добавить очищенные промытые мелко нарезанные морковь, лук-порей, петрушку, залить водой, посолить и сварить до готовности. Бульон процедить, добавить сливочное масло. Яйца сварить, разрезать вдоль на две половинки. При подаче на стол в тарелку положить две половинки яйца, залить бульоном и посыпать мелко рубленой зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 2 моркови, 1 петрушка, 2 головки лука, $\frac{1}{4}$ стебля лука-порея, 1 столовая ложка сливочного масла, 4 яйца. Соль, зелень укропа и петрушки по вкусу.

64. Бульон из овощей с картофелем.

Морковь, петрушку, репчатый лук и репу очистить, разрезать вдоль на две равные половины, промыть и подпечь на плите. Затем овощи промыть и сварить в подсоленной воде с луком-пореем и процедить. Молодой картофель очистить, промыть и сварить в подсоленной воде с веточками укропа и петрушки, процедить. Оба бульона соединить, заправить сливочным маслом, прогреть, не доводя до кипения. При подаче на стол в тарелку положить 2—3 целых отваренных картофеля, залить бульоном и посыпать мелко рубленой зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 2 моркови, 1 петрушка, $\frac{1}{2}$ репы, 2 головки лука репчатого, $\frac{1}{4}$ стебля лука-порея, 10—12 клубней картофеля, 1 столовая ложка сливочного масла. Соль, зелень укропа и петрушки по вкусу.

65. Бульон из корней с омлетом.

Приготовить бульон, как указано в рецепте 64. 4 яйца взбить с 1 столовой ложкой муки и $\frac{1}{2}$ стакана молока, заправить солью, обжарить на сковородке, затем поместить на 5 минут в духовой шкаф. Готовый омлет слегка охладить и нарезать квадратиками. При подаче на стол в тарелку положить нарезанный омлет, залить бульоном и посыпать мелко рубленой зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 2 моркови, 1 петрушка, 2 головки репчатого лука, $\frac{1}{4}$ стебля лука-порея, $\frac{1}{2}$ репы, 1 столовая ложка масла. Для омлета необходимо: 4 яйца, 1 столовая ложка муки в/сорта, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 1 чайная ложка сливочного масла. Соль и зелень по вкусу.

66. Бульон из корней с клецками.

Приготовить бульон, как указано в рецепте 64, процедить, заправить сливочным маслом, солью и прогреть, не доводя до кипения. Приготовить маняные клецки: в тарелку влить яйцо, добавить сливочное масло, растереть ложкой, а затем, всыпая тонкой струей манную крупу, растереть, посыпать солью, хорошо вымесить и дать постоять 15—20 минут. Затем чайной ложкой брать полученное тесто и опускать в кипящую подсоленную воду. Когда вода закипит и клецки всплывут на поверхность, кастрюлю сдвинуть на край плиты. При подаче на стол шумовкой вынуть клецки из воды, положить в тарелку, залить бульоном, посыпать мелко рубленой зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 2 моркови, 1 петрушка, 2 головки лука репчатого, $\frac{1}{4}$ стебля лука-порея, $\frac{1}{2}$ репы, 1 столовая ложка сливочного масла. Для клецок необходимо: 1 яйцо, 1 столовая ложка сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана манной крупы. Соль и зелень петрушки и укропа по вкусу.

67. Бульон из корней с варениками.

Приготовить бульон из корней, как указано в рецепте 64, процедить, заправить солью, добавить сливочное масло, прогреть, не доводя до кипения. Приготовить вареники. Просеять пшеничную муку в/сорта, к муке добавить 1 сырое яйцо, воду и замесить тесто. Тесто покрыть полотенцем и дать выстояться 10—15 минут. Затем его тонко раскатать, нарезать квадратиками 6×6 см. На середину каждого квадрата положить фарш

из отваренного риса, рубленых вкрутую сваренных яиц, жареного лука, мелко рубленной зелени укропа, заправленных солью и молотым перцем. Два конца квадратиков свести вместе и зашпатель, придав им форму треугольников. Вареники варить в подсоленной воде; как только они закипят и всплывут наверх, посуду сдвинуть на край плиты.

При подаче на стол выпнуть шумовкой вареники из воды, положить по 4—5 штук в тарелку, залить бульоном, посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: для бульона см. рецепт 66. Для вареников — 1 стакан муки в/сорта, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана риса, 1 головка репчатого лука, 1 чайная ложка сливочного масла. Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

68. Бульон из овощей с домашней лапшой.

Морковь, петрушку и репчатый лук очистить, подпечь на плите, промыть и сварить в подсоленной воде. Бульон процедить, посолить, заправить взбитыми желтками со сливочным маслом, прогреть, не доводя до кипения. Приготовить лапшу. Муку пшеничную в/сорта просеять, влить яйцо, воду. Тесто замесить, раскатать тонко, подсушить, а затем нарезать в виде соломки и отварить в подсоленной воде. Готовую лапшу откинуть на сито, дать стечь воде, разложить по тарелкам, залить бульоном, посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: для бульона — 2 моркови, 1 петрушка, 2 головки лука, 1 желток, 1 столовая ложка сливочного масла. Для домашней лапши — 1 стакан муки в/сорта, 1 яйцо. Соль, зелень укропа и петрушки по вкусу.

69. Бульон из овощей с профитролями.

Приготовить бульон из овощей, как указано в рецепте 68, процедить, заправить солью, взбитыми желтками со сливочным маслом и прогреть, не доводя до кипения. Пока готовится бульон, приготовить профитроли. Просеять муку в/сорта, переложить в тарелку, добавить сырое яйцо, молоко, соль и хорошо взбить вилкой, чтобы получилось вязкое тесто. Из пергаментной бумаги сделать кулек, наполнить его этим тестом, носок кулька срезать и на смазанный маслом лист выдавить маленькие шарики величиной с вишню. Выпечь в духовом шкафу в течение

10 минут. Перед подачей на стол в тарелки налить бульон, положить по 7—10 штук профитролей, посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: для бульона см. рецепт 68. Для профитролей — $\frac{1}{2}$ стакана муки а/сорта, 1 яйцо, $\frac{1}{4}$ стакана молока. Соль, зелень укропа и петрушки по вкусу.

70. Бульон с овощами.

Приготовить бульон из овощей (см. рецепт 68), процедить, заправить солью, взбитыми желтками со сливочным маслом, прогреть, не доводя до кипения. Морковь, петрушку, лук репчатый, сельдерей очистить, промыть и нарезать в виде ланши. Нарезанные овощи переложить в сотейник, подлить овощной отвар, добавить ложку сливочного масла и под крышкой тушить на слабом огне до готовности. В подсоленной воде отварить зеленый горошек и цветную капусту. При подаче на стол положить в тарелки тушеные овощи, отваренные зеленый горошек и цветную капусту, залить бульоном, посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: для бульона см. рецепт 68. Для гарнира — $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{4}$ сельдерея, 1 головка лука, $\frac{1}{4}$ стакана зеленого горошка, $\frac{1}{2}$ головки цветной капусты. Соль, зелень укропа и петрушки по вкусу.

71. Бульон из овощей с брюссельской капустой.

Морковь, петрушку, репчатый лук и репу очистить, разрезать вдоль на две половинки, подпечь на плите, промыть, добавить брюссельскую капусту и сварить в подсоленной воде. Бульон процедить, заправить взбитыми желтками со сливочным маслом и прогреть, не доводя до кипения. Кочешки брюссельской капусты уложить в тарелку, залить бульоном, посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 2 моркови, 1 петрушка, $\frac{1}{4}$ репы, 1 головка репчатого лука, 10—12 кочешков брюссельской капусты, 1 столовая ложка масла сливочного, 1 желток. Соль, зелень укропа и петрушки по вкусу.

72. Бульон грибной с луком.

Сушеные белые грибы хорошо промыть и сварить в подсоленной воде. Бульон процедить, добавить масло сливочное, прогреть, не доводя до кипения. Отваренные грибы нарезать в ви-

де лапши, спассеровать с тонко нарезанным репчатым луком. При подаче на стол в тарелки положить спассерованные грибы и лук, залить бульоном и посыпать мелко рубленой зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 15—20 штук белых грибов, 2—3 головки репчатого лука, 2 столовые ложки сливочного масла. Соль, зелень укропа и петрушки по вкусу.

73. Бульон грибной с ушками.

Приготовить грибной бульон, как указано в рецепте 72, процедить, заправить сливочным маслом. Пока варится бульон, приготовить ушки. Муку высшего сорта просеять, вбить одно сырое яйцо, влить немного воды, замесить тесто как для вареников и тонко раскатать. Затем тесто нарезать небольшими квадратиками (4×4 см), на середину каждого квадратика положить фарш.

Приготовление фарша: отварные грибы мелко изрубить, добавить мелко рубленый репчатый лук, спассерованный на сливочном масле, мелко рубленое, вкрутую сваренное яйцо, зелень укропа, соль, перец. Все хорошо перемешать. Два конца теста свести вместе, защипать его, концы свести и склеить, придав изделию форму «ушка». Затем ушки отварить в подсоленной воде, вынуть шумовкой, разложить в тарелки, залить грибным бульоном, посыпать зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: для бульона см. рецепт 72. Для ушек — грибы от бульона, 1 стакан муки, 2 яйца, 2 головки репчатого лука, 1 столовая ложка сливочного масла. Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

74. Бульон грибной с домашней лапшой.

Приготовить грибной бульон, как указано в рецепте 72. Процедить, заправить сливочным маслом и солью, прогреть, не доводя до кипения. Приготовить домашнюю лапшу по рецепту 68. Лапшу отварить и процедить, отваренные грибы нарезать в виде лапши, соединить с отваренной лапшой и перемешать. При подаче на стол положить в тарелки лапшу с грибами, залить бульоном, посыпать мелко рубленой зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 15—20 штук белых грибов, 1 столовая ложка сливочного масла. Для лапши — 1 стакан муки высшего сорта, 1 яйцо. Соль и зелень укропа и петрушки по вкусу.

75. Бульон грибной с фрикадельками.

Приготовить грибной бульон, как указано в рецепте 72. Процедить, добавить пассерованный на сливочном масле репчатый лук, сливочное масло прогреть, не доводя до кипения.

Приготовить фрикадельки: отваренные грибы мелко изрубить, добавить репчатый лук, пассерованный на сливочном масле, намоченный в молоке хлеб. Все пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Муку прогреть в сливочном масле, развести горячим молоком так, чтобы был густой соус, соус соединить с пропущенными через мясорубку грибами, посолить, добавить 2 свежих яйца и хорошо все вымешать. Из полученной массы чайной ложкой сделать фрикадельки, опустить их в кипящую подсоленную воду. Как только фрикадельки всплывут, вынуть их шумовкой из воды, переложить в тарелки, залить бульоном и посыпать мелко рубленой зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: для бульона см. рецепт 72 и дополнительно — 2 головки репчатого лука и 1 столовая ложка сливочного масла. Для фрикаделек — грибы из бульона, 2 сырых яйца, 2 головки репчатого лука, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки муки, $\frac{1}{4}$ стакана молока, 50 г белого хлеба. Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

76. Суп молдавский из овощей.

Морковь, петрушку и репчатый лук очистить, промыть, разрезать вдоль на две части, подпечь на плите и сварить в подсоленной воде и процедить. Морковь, петрушку, репчатый лук очистить, помыть, нарезать соломкой и пассеровать на сливочном масле. Зеленый стручковый горошек, цветную капусту промыть, горошек нарезать ромбиками, цветную капусту разделить на мелкие кочешки. В процеженный бульон опустить зеленый горошек и цветную капусту, дать вскипеть, затем положить пассерованные овощи, перекипяченный хлебный квас, дать вскипеть, добавить соль, перец горошком, лавровый лист, дать прокипеть 5 минут и кастрюлю сдвинуть на край плиты. При подаче на стол разлить суп так, чтобы были все овощи, посыпать мелко рубленой зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 2 моркови, 2 петрушки, 2 головки лука репчатого, 15 стручков зеленого горошка, $\frac{1}{2}$ кочана цветной капусты, 3 столовые ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана хлебного кваса. Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

77. Суп крестьянский.

Морковь, петрушку, репу и репчатый лук очистить, промыть, нарезать тонкими квадратиками, сложить в сотейник, добавить топленое масло и спассеровать до готовности. Капусту очистить от загрязненных листьев, промыть и нарезать крупными шашками. Картофель очистить, промыть и нарезать кубиками.

В кипящую воду опустить капусту, дать вскипеть, затем опустить картофель и спассерованные овощи и при медленном кипении варить 15—20 минут. В конце варки в суп положить красные помидоры, нарезанные дольками, соль, перец горошком и лавровый лист, дать закипеть и кастрюлю сдвинуть на край плиты. При подаче на стол суп разлить по тарелкам, влить по одной ложке сметаны, посыпать мелко рубленой зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 1 морковь, 1 петрушка, 1/4 репы, 2 головки лука, 6—8 клубней картофеля, 1/2 кочана капусты, 2 помидора, 4 столовые ложки топленого масла, 4 столовые ложки сметаны. Соль, перец, лавровый лист, зелень укропа и петрушки по вкусу.

78. Суп картофельный с горошком.

Морковь, петрушку, репчатый лук очистить, промыть, нарезать мелкими кубиками, сложить в сотейник, добавить топленое масло и спассеровать до готовности. Картофель очистить, промыть, нарезать кубиками. Зеленый горошек (свежий) промыть, откинуть на сито и дать стечь воде. В кипящую воду положить картофель, дать закипеть, затем опустить свежий горошек, спассерованные корни и варить 15 минут. В конце варки в суп положить соль и кастрюлю сдвинуть на край плиты. Два желтка взбить со сливками, развести супом, затем влить в суп и перемешать. При подаче суп разлить в тарелки равномерно, чтобы были спассерованные корни, картофель и горошек, посыпать мелко рубленой зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 1 морковь, 1 петрушка, 2 головки репчатого лука, 6—8 клубней картофеля, 1/2 стакана зеленого горошка, 4 столовые ложки топленого масла, 2 желтка, 1/2 стакана сливок. Соль и зелень по вкусу.

79. Суп картофельный с фасолью.

Морковь, петрушку, сельдерей и лук-порей очистить, промыть, нарезать в виде лапши или кубиками, сложить в сотейник, добавить топленое масло и спассеровать до готовности.

Стручковую фасоль зачистить от жилок, помыть, нарезать ромбиками. Картофель очистить, промыть и нарезать дольками. В кипящую воду опустить картофель, дать вскипеть, опустить фасоль и спассерованные коренья, дать закипеть, а затем на медленном огне варить 15—20 минут. В конце варки суп посолить, посыпать мелко рубленой зеленью укропа и петрушки. Подавать суп так, чтобы в каждой тарелке были равномерно разложены картофель и фасоль, посыпая мелко рубленой зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, $\frac{1}{4}$ стебля лука порей, 5—6 клубней картофеля, 20 стручков сеежей сахарной фасоли, 4 столовые ложки топленого масла. Соль и зелень по вкусу.

80. Суп картофельный с цветной капустой.

Морковь, петрушку, лук репчатый очистить, помыть, разрезать вдоль на две части, а затем нарезать тонкими полукружочками. Все коренья сложить в сотейник, добавить топленое масло и спассеровать до готовности. Картофель очистить, помыть, нарезать дольками. Цветную капусту помыть, разрезать на отдельные кочешки.

В кипящую воду опустить картофель, дать покипеть 10 минут, затем положить спассерованные коренья и цветную капусту и варить еще 10 минут.

Готовый суп сдвинуть на край плиты. Добавить соль, взбитые сливки или горячее молоко, хорошо вымешать. Такой суп рекомендуется сразу подавать к столу.

Норма продуктов: 1 морковь, 1 петрушка, 2 головки лука, 5—6 клубней картофеля, 1 средняя головка цветной капусты, $\frac{1}{4}$ стакана сливок, 4 столовые ложки топленого масла. Соль, зелень укропа и петрушки по вкусу.

81. Суп картофельный с кабачками.

Морковь, петрушку и лук-порей очистить, помыть, нарезать тонкими кружочками, сложить в сотейник, добавить топленое масло, тонко резанный сладкий перец и спассеровать до готовности. Картофель и кабачки очистить, помыть, разрезать вдоль на две половинки и нарезать полукружочками толщиной в $\frac{1}{2}$ сантиметра. В кипящую воду или овощной отвар опустить картофель, дать вскипеть, опустить кабачки, спассерованные коренья, дать вскипеть, а затем на медленном огне варить

5—10 минут. В конце варки положить красные помидоры, нарезанные дольками, посолить.

При подаче на стол суп равномерно разлить в тарелки, влить по одной ложке сметаны, посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 1 морковь, 1 петрушка, $\frac{1}{4}$ стебля лука-порея, 5—6 клубней картофеля, 1 кабачок, 1 стручок сладкого перца, 2 помидора, 4 столовые ложки масла топленого, 4 столовые ложки сметаны. Соль, зелень укропа и петрушки по вкусу.

82. Суп картофельный с фаршированными кабачками.

Морковь, петрушку, лук-порей и сельдерей очистить, помыть, нарезать кубиками и спассеровать на топленом масле. Кабачки очистить, срезать плодоножку и соцветие, разрезать поперек на 3—4 равные части, чайной ложкой удалить семена, а образовавшиеся отверстия заполнить фаршем.

Приготовление фарша: рис промыть, отварить до полуготовности, откинуть на сито, а затем переложить в тарелку. К рису положить пассерованные мелко нарезанные морковь, петрушку, лук и зелень, добавить сырое яйцо, соль, перец и все хорошо перемешать. Кабачки уложить в сотейник, подлить немного воды, добавить сливочное масло, поместить в духовой шкаф и тушить до готовности.

В кипящий овощной отвар положить пассерованные овощи и довести до кипения, затем добавить перекипяченный хлебный квас, прокипятить и кастрюлю сдвинуть на край плиты. 2 желтка взбить со сметаной, вылить в суп, размешать, заправить солью. При подаче в тарелку положить 2 фаршированных кабачка, налить суп, посыпать мелко рубленной зеленью.

Норма продуктов: 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, $\frac{1}{4}$ стебля лука-порея, 4 столовые ложки масла топленого, 2 желтка, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 2 кабачка. Для фарша — $\frac{1}{2}$ стакана риса, по $\frac{1}{4}$ моркови, петрушки и лука, 1 сырое яйцо. Соль, перец, зелень, хлебный квас по вкусу.

83. Суп картофельный с грибами и кабачками.

Белые грибы хорошо промыть, сварить в подсоленной воде, бульон слить в другую посуду, а грибы нарезать в виде лапши. Морковь, петрушку, лук-порей и сельдерей очистить, помыть, нарезать в виде лапши и спассеровать на сливочном масле. Картофель и кабачки почистить, помыть, разрезать

вдоль на 2 половинки и нарезать полукружочками. В кипящий грибной бульон опустить картофель, дать вскипеть, добавить грибы, кабачки, пассерованные коренья и варить до готовности. В конце варки положить нарезанные дольками красные помидоры, мелко резанный сладкий перец, дать закипеть и сдвинуть на край плиты.

Подавая суп, полить сметаной и посыпать мелко рубленой зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 10 белых грибов, 5—6 клубней картофеля, 1 кабачок, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, $\frac{1}{4}$ стебля лука-порея, 2 помидора, 1 стручок перца сладкого, 4 столовые ложки сливочного масла, 4 столовые ложки сметаны. Соль, зелень укропа и петрушки по вкусу.

84. Суп картофельный по-мавритански.

Морковь, петрушку, сельдерей, репу и лук-порей очистить, помыть, нарезать в виде тонкой лапши. Все овощи сложить в сотейник, влить немного воды, масла топленого и спассеровать до готовности. Стручки молодой фасоли и горошка зачистить от жилок, помыть и нарезать ромбиками. Картофель очистить, помыть, нарезать дольками. В кипящий овощной отвар опустить картофель, дать покипеть 10 минут, затем положить нарезанные стручки фасоли и горошка, мелко рубленый шпинат, пассерованные коренья и разобранную на мелкие кочешки цветную капусту, дать покипеть 10 минут. В конце кипения положить красные помидоры, нарезанные дольками, заправить солью и кастрюлю сдвинуть на край плиты.

При подаче налить в тарелки суп, положить по 1 ложке сметаны и посыпать мелко рубленой зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 5—6 клубней картофеля, $\frac{1}{4}$ среднего кочана цветной капусты, по 10 стручков фасоли и горошка, по 4 столовые ложки растительного масла и сметаны, 1 пучок шпината, 2 помидора, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, $\frac{1}{3}$ часть репы, $\frac{1}{3}$ стебля лука-порея.

85. Суп картофельный с горохом и макаронами.

Лущеный сухой горошек перебрать, промыть и сварить до мягкости. Морковь, петрушку, лук репчатый очистить, помыть, нарезать в виде лапши, положить в посуду, добавить масло топленое, 2—3 ложки воды и спассеровать до готовности. В кипящую воду опустить мелко наломанные макароны, довести

до кипения, затем положить нарезанный дольками картофель, пассеровать овощи и варить еще 15—20 минут. В конце варки положить горох с отваром, соль, перец, лавровый лист, дать прокипеть и кастрюлю сдвинуть на край плиты.

При подаче на стол суп посыпать мелко рубленой зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: $\frac{1}{2}$ стакана гороха, 4—5 клубней картофеля, по $\frac{1}{2}$ моркови и петрушки, 1 головка лука репчатого, 100 г макарон, 4 столовые ложки масла топленого. Соль, перец, лавровый лист, зелень укропа и петрушки по вкусу.

86. Суп гороховый с домашней лапшой.

Горох промыть и сварить в небольшом количестве воды. Морковь, петрушку и лук репчатый очистить, помыть, нарезать в виде лапши и пассеровать на топленом масле. Картофель очистить, помыть и нарезать дольками. Приготовить домашнюю лапшу (см. рецепт 68). В кипящую воду опустить картофель, дать вскипеть, затем опустить домашнюю лапшу, пассерованные корни и варить 15—20 минут. В конце варки положить горох с отваром, соль, перец, лавровый лист, довести до кипения и кастрюлю сдвинуть на край плиты. При подаче на стол суп посыпать мелко рубленой зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: $\frac{1}{2}$ стакана гороха, 4—5 клубней картофеля, по $\frac{1}{2}$ корня моркови и петрушки, 1 головка лука репчатого, 4 столовые ложки масла топленого. Для домашней лапши — 1 стакан муки высшего сорта, 1 яйцо. Соль, перец, лавровый лист, зелень укропа и петрушки по вкусу.

87. Суп картофельный с морковью.

Морковь и лук репчатый очистить, помыть, нарезать в виде лапши, сложить в сотейник, подлить масла топленого и 2—3 ложки воды и пассеровать до полной готовности. Отдельно взять 1 морковь, 1 головку репчатого лука, очистить, разрезать на 2 половинки, подпечь на плите, промыть, положить в кастрюлю, добавить пучок зелени и варить на тихом огне 25—30 минут. Затем отвар процедить в чистую кастрюлю, поставить на плиту, довести до кипения. В кипящий отвар положить очищенный и нарезанный дольками картофель и 15 минут кипятить. Затем положить пассерованную морковь и репчатый лук, соль,

дать вскипеть и сдвинуть на край плиты. Суп можно заправить взбитыми желтками или подавать без этой заправки, посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 5—7 клубней картофеля, 2—3 моркови, 2—3 головки лука репчатого, 4 столовые ложки масла топленого, 2 желтка. Соль, зелень укропа и петрушки по вкусу.

88. Суп картофельный с фасолью.

Фасоль перебрать, хорошо промыть, положить в посуду, залить водой и дать постоять 5—6 часов. Затем сварить ее в этой же воде. Морковь, петрушку и лук очистить, разрезать на 2 части вдоль, поджечь на плите, помыть, сложить в кастрюлю, залить водой и варить 30—35 минут. Когда овощи станут совсем мягкими, бульон процедить в другую посуду, добавить нарезанный дольками картофель и варить 15—20 минут. В конце варки положить фасоль вместе с отваром, спассерованные, нарезанные кубиками морковь, лук и петрушку, добавить соль, перец и лавровый лист. Готовый суп сдвинуть на край плиты. При подаче посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: $\frac{1}{2}$ стакана фасоли, 5—6 клубней картофеля, 2 моркови, 2 петрушки, 3 головки лука репчатого, 4 столовые ложки масла топленого. Соль, перец, лавровый лист, зелень укропа и петрушки по вкусу.

89. Суп картофельный с капустой.

Морковь, петрушку и лук репчатый очистить, разрезать на две половины, испечь на плите, помыть и сварить в двух литрах воды на медленном огне. Затем отвар процедить через сито в другую кастрюлю, довести до кипения. Опустить в него капусту, нарезанную в виде лапши, очищенный промытый и нарезанный дольками картофель. Морковь, лук-порей очистить, помыть, нарезать в виде лапши, спассеровать на сливочном масле и опустить в кастрюлю с картофелем и капустой, варить 10—15 минут, сдвинуть на край плиты, добавить соль. При подаче на стол суп разлить в тарелки, посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 3 моркови, 1 петрушка, 2 головки лука, $\frac{1}{8}$ стебля лука-порея, $\frac{1}{2}$ кочана белокочанной капусты, 5—6 клубней картофеля, 4 столовые ложки сливочного масла. Соль, зелень укропа и петрушки по вкусу.

90. Суп картофельный с морковью и зеленым горошком.

Приготовить овощной отвар, как указано в рецепте 89, процедить. Морковь, петрушку и репчатый лук очистить, промыть, нарезать в виде лапши, положить в кастрюлю, добавить сливочное масло, 2—3 ложки овощного отвара и на тихом огне спассеровать до готовности.

В кипящий овощной отвар опустить очищенный, промытый и нарезанный дольками картофель, дать прокипеть 10 минут. Затем положить промытый зеленый горошек, довести до кипения. Положить спассерованные морковь, лук и петрушку, дать прокипеть 10 минут, добавить соль и кастрюлю сдвинуть на край плиты. Готовый суп можно заправить сливочным маслом или взбитым желтком. При подаче на стол посыпать мелко рубленной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: 3 моркови, 2 петрушки, 3 головки лука репчатого, $\frac{1}{2}$ стакана зеленого горошка, 5—6 клубней картофеля, 4 столовые ложки сливочного масла. Соль, зелень укропа и петрушки по вкусу.

91. Суп картофельный с помидорами.

Приготовить овощной отвар, как указано в рецепте 84, процедить, довести до кипения, затем опустить картофель, нарезанный дольками, и варить 15—20 минут на медленном огне. Морковь, петрушку и лук-порей очистить, помыть, нарезать в виде тонкой лапши, спассеровать на сливочном масле с соком свежих помидоров. К супу добавить красные помидоры, нарезанные дольками, спассерованные морковь, лук и петрушку, дать закипеть, заправить солью, перцем и кастрюлю сдвинуть на край плиты. Готовый суп, подавая к столу, посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки, а также можно заправить сливочным маслом или взбитым желтком со сметаной.

Норма продуктов: 3 моркови, 2 петрушки, 3 головки лука, 6—8 клубней картофеля, 4—6 помидоров, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 желтка, 2 столовые ложки сметаны. Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

92. Суп картофельный зеленый.

Приготовить овощной отвар, как указано в рецепте 84. Морковь, петрушку и лук-порей очистить, помыть, нарезать в виде лапши, положить в сотейник, добавить топленое масло, 2—3 лож-

ки овощного отвара и спассеровать до готовности. Картофель очистить, промыть, нарезать дольками, опустить в подготовленный отвар, дать покипеть 10—12 минут. Щавель и шпинат перебрать, удалить корешки, хорошо промыть, сложить в дуршлаг и обдать кипятком. Затем нарезать в виде лапши и опустить в суп, дать покипеть, добавить спассерованные овощи, варить 8—10 минут, заправить солью и кастрюлю сдвинуть на край плиты.

подавая суп на стол, добавить в тарелки по одной ложке сметаны, посыпать мелко рубленой зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 3 моркови, 2 петрушки, 2 головки лука, 5—6 клубней картофеля, $\frac{1}{2}$ часть лука-порея, по 15 листиков щавеля и шпината, по 4 столовые ложки сливочного масла и сметаны. Соль, зелень укропа и петрушки по вкусу.

93. Суп картофельный с луком-пореем.

Морковь, лук, петрушку очистить, разрезать вдоль на 2 части, поджечь на плите, помыть, варить в двух литрах воды на медленном огне 30—35 минут.

Лук-порей очистить, помыть, нарезать кольцами, положить в посуду, добавить сливочное масло, 2—3 ложки овощного отвара и спассеровать. Приготовленный отвар процедить, довести до кипения, опустить очищенный, помытый и нарезанный дольками картофель, кипятить 10—15 минут, добавить спассерованный лук-порей, кипятить 5 минут, положить соль, перец и сдвинуть на край плиты, заправить сливочным маслом. Белый хлеб нарезать кубиками величиной с вишню, положить на противень, поместить в духовой шкаф и подсушить. При подаче супа на стол опустить в тарелки по 10 кубиков подсушенного хлеба, посыпать мелко рубленой зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 1 морковь, 1 петрушка, 1 головка лука репчатого, $\frac{1}{2}$ стебля лука-порея, 6—8 клубней картофеля, 200 г белого хлеба, 2 столовые ложки сливочного масла. Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

94. Суп из молодого картофеля с укропом.

Приготовить овощной отвар, как указано в рецепте 93, процедить, вскипятить, опустить в него очищенный промытый целый картофель, мелко рубленый спассерованный на сливочном масле репчатый лук и довести на медленном огне до готовности. В конце варки положить промытый, мелко рубленый зеленый

укроп и сдвинуть на край плиты. 2 желтка растереть со сливочным маслом, развести овсяным отваром, влить в суп, добавить соль, перец и размешать. При подаче на стол суп разлить в тарелки, положить по 7—8 гренков из белого хлеба (см. рецепт 93).

Норма продуктов: 2 моркови, 1 петрушка, 2 головки лука, 10—12 клубней среднего молодого картофеля, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 желтка, 200 г хлеба для гренков. Соль, зелень по вкусу.

95. Суп из молодого картофеля с домашней лапшой.

Приготовить овощной ствар, как указано в рецепте 93. Пропустить, вскипятить, положить в него очищенный, промытый и нарезанный дольками молодой картофель, дать закипеть, положить домашнюю лапшу (см. рецепт 86). Морковь, петрушку, лук репчатый очистить, помыть, нарезать в виде лапши, спассеровать на сливочном масле, положить в суп, дать вскипеть, посолить, посыпать перцем и кастрюлю сдвинуть на край плиты. При подаче на стол суп посыпать мелко рубленным укропом.

Норма продуктов: 3 моркови, 2 петрушки, 3 головки лука репчатого, 10—12 средних клубней молодого картофеля, 4 столовые ложки сливочного масла. Для лапши — 1 стакан муки в/сорта, 1 яйцо. Соль, перец, зелень укропа по вкусу.

96. Суп картофельный с фасолью и макаронами.

Фасоль перебрать, промыть в нескольких водах, залить чистой водой на 5—6 часов, а затем отварить в этой воде до мягкости. Молодой картофель очистить, помыть, нарезать дольками, опустить в кипящую воду, дать вскипеть, опустить домашние макароны и дать покипеть 15—20 минут. В конце варки добавить фасоль с отваром, спассерованные морковь, лук репчатый, нарезанный в виде лапши, соль, дать вскипеть и кастрюлю сдвинуть на край плиты. При подаче на стол суп посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 1/2 стакана фасоли, 100 г макарон, 5—6 клубней картофеля, по 1/2 корешка моркови и петрушки, 1 головка лука. Соль, зелень укропа и петрушки по вкусу.

97. Суп картофельный с макаронами.

Приготовить так же, как указано в рецепте 96, только не положить фасоль.

Норма продуктов: 10—12 клубней молодого картофеля, 200 г макарон, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 морковь, 1 петрушка, 2 головки лука репчатого. Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

98. Суп картофельный с клецками.

Приготовить овощной отвар, как указано в рецепте 93, процедить, вскипятить. Картофель очистить, помыть, нарезать кубиками, опустить в кипящий овощной отвар, дать вскипеть. Затем положить очищенные, промытые, нарезанные кубиками и спассерованные на сливочном масле морковь, петрушку, лук репчатый. Приготовить и опустить клецки, добавить соль, перец, варить 10—15 минут и кастрюлю сдвинуть на край плиты. Клецки следует приготовить так: в тарелку влить яйцо, положить сливочное масло и хорошо растереть ложкой, затем, всыпая тонкой струей манную крупу, непрерывно растирать ее с яйцом и маслом, хорошо вымешать и дать постоять 15—20 минут. Готовое тесто брать чайной ложкой и опускать в кипящий суп.

Норма продуктов: 8—10 клубней картофеля, 2 моркови, 1 петрушка, 2 головки лука репчатого, 3 столовые ложки сливочного масла. Для клецок — 1 яйцо, 1 столовая ложка сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана манной крупы. Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

99. Суп картофельный с украинскими галушками.

Готовить так же, как суп с клецками, но вместо манных клецок надо положить галушки. Приготовление галушек: замесить тесто, как для домашней лапши (см. рецепт 86), раскатать лавутом, порезать его наискось кусочками длиной в 1,5—2 см.

Норма продуктов: 3 моркови, 1 петрушка, 2 головки лука, 3 столовые ложки сливочного масла, 5—6 клубней картофеля. Соль, перец, лавровый лист, зелень укропа и петрушки по вкусу. Для галушек — 1 стакан муки, 1 яйцо.

100. Суп картофельный с профитролями.

В овощной отвар опустить очищенный промытый целый молодой картофель, дать закипеть, добавить спассерованные, нарезанные кружочками морковь, петрушку и лук-порей, кипятить 10—15 минут, заправить солью, перцем и сдвинуть на край плиты. При подаче на стол суп разлить по тарелкам и положить по 10 профитролей (см. рецепт 75), посыпать мелко рубленой зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 3 моркови, 1 петрушка, $\frac{1}{4}$ стебля лука-порея, 1 головка лука репчатого, 8—10 клубней картофеля, 3 столовые ложки сливочного масла. Для профитролей — $\frac{1}{2}$ стакана муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки молока, соль. Зелень, перец по вкусу.

101. Суп картофельный с варениками.

Морковь, петрушку, лук репчатый очистить, разрезать вдоль на 2 части, подпечь на плите, помыть и варить в двух литрах воды в течение 30—35 минут.

Приготовление вареников: просеять муку высшего сорта, сделать воронку, влить одно сырое яйцо, немного холодной воды, замесить тесто, дать постоять 15—20 минут. Затем тонко его раскатать, нарезать ровные квадраты 6×6 см, на середину положить фарш и защипать вареники. Приготовление фарша: отварить рассыпчатый рис, добавить спассерованный мелко рубленный лук репчатый, зелень укропа, вкрутую сваренное яйцо, соль, перец и все хорошо перемешать.

Овощной отвар процедить, влить в него отвар риса, положить картофель, нарезанный дольками, дать вскипеть, затем опустить вареники и варить 15 минут. Когда вареники всплывут, сдвинуть кастрюлю на край плиты, положить соль, перец, сливочное масло, посыпать мелко рубленой зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: 2 моркови, 1 петрушка, 1 головка лука, 3 столовые ложки сливочного масла. Для вареников — 1 стакан муки, $\frac{1}{2}$ стакана риса, 2 яйца, 1 головка лука, 1 столовая ложка сливочного масла. Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

102. Суп картофельный с ушками.

Готовить так же, как суп с варениками (см. рецепт 101). Только фарш для ушек приготовить из гречневой рассыпчатой каши, с мелко рубленным вкрутую сваренным яйцом, пассеро-

ванным луком, мелко рубленной зеленью укропа, заправленные солью и перцем. Ушки готовить так же, как и вареники, только, зацпнав их, свести два рожка вместе и склеить их.

Норма продуктов: для фарша см. рецепт 101, но вместо риса взять $\frac{1}{2}$ стакана гречневой крупы.

103. Суп картофельный с пельменями.

Готовить так же, как суп с варениками. Фарш для пельменей: отварить грибы, откинуть на сито, дать стечь воде, мелко изрубить, добавить мелко рубленные крутые яйца, пассерованный лук, соль, перец, зелень укропа, все хорошо размешать. Тесто раскатать, как для вареников, нарезать полосами шириной 6 см. На одну сторону полосы теста положить фарш на расстоянии 6 см друг от друга, край теста смазать яйцом, накрыть другой стороной теста, прижать хорошо, а затем выемкой или рюмкой выдавить небольшие пельмени.

Норма продуктов: 2 моркови, 1 петрушка, 1 головка лука репчатого, 5—6 клубней картофеля, 3 столовые ложки сливочного масла. Для пельменей — 1 стакан муки, 5—6 грибов, 1 яйцо, 1 головка лука, 1 столовая ложка сливочного масла. Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

104. Суп картофельный с мучными квадратиками.

Морковь, петрушку и репчатый лук очистить, помыть, разрезать вдоль на две части, спечь на плите и сварить в двух литрах воды. Замесить тесто (см. рецепт 86), тонко раскатать, а затем нарезать в виде квадратиков 2×2 см. Картофель очистить, помыть и нарезать кубиками. Морковь, петрушку и лук очистить, помыть, нарезать квадратиками и спассеровать на сливочном масле. Отвар из овощей процедить, довести до кипения, опустить картофель, дать вскипеть, положить квадраты, пассерованные овощи и варить на медленном огне 10—15 минут. Затем положить соль, перец горошек, лавровый лист, помешать

и сдвинуть кастрюлю на край плиты. Заправить хорошо взбитым желтком. При подаче на стол суп разлить в тарелки, посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 3 моркови, 2 петрушки, 2 головки лука, 6—8 клубней картофеля, 1 желток. Для квадратиков — 1 стакан муки, 1 яйцо. Соль, перец, лавровый лист, зелень укропа и петрушки по вкусу.

105. Суп картофельный с омлетом.

Приготовить овощной отвар, как указано в рецепте 104, процедить, положить в кипящий отвар картофель, нарезанный дольками, дать покипеть 15—20 минут. Пока варится суп, приготовить омлет. В тарелку влить яйца, добавить соль, перец, немного молока, хорошо взбить, перелить в сковородку с разогретым сливочным маслом, поджарить до загустения, а затем поместить на 2—3 минуты в духовой шкаф. Готовый омлет переложить на доску, разрезать квадратиками. Когда суп сварится, кастрюлю сдвинуть на край плиты и опустить в нее сливочное масло, соль, перец, мелко рубленную зелень укропа и петрушки. При подаче супа на стол в тарелки положить по 7—10 штук квадратиков омлета, налить суп, посыпать мелко рубленной зеленью укропа.

Норма продуктов: 2 моркови, 1 петрушка, 1 головка лука, 7—8 клубней картофеля, 2 столовых ложки сливочного масла. Для омлета — 2 яйца, 1 столовая ложка муки высшего сорта, 2 столовых ложки молока, 1 столовая ложка сливочного масла. Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

106. Суп картофельный с пшеном (кулиш).

Морковь, петрушку, сельдерей и лук репчатый почистить, помыть и сварить в двух литрах воды. Затем отвар процедить через сито в другую кастрюлю, довести до кипения, опустить перебранное и хорошо промытое пшено, очищенный, помытый, нарезанный дольками или кубиками картофель. Всему дать покипеть 15—20 минут, в конце варки положить соль, пассерованные нарезанные мелкими кубиками морковь, петрушку, репчатый лук, лавровый лист и сдвинуть кастрюлю на край плиты. При подаче на стол суп разлить в тарелки, посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 3 моркови, 2 петрушки, 1 сельдерей, 2 головки лука репчатого, 1/2 стакана пшена, 5—7 клубней картофеля, 3 столовые ложки сливочного масла. Соль, лавровый лист, зелень укропа и петрушки по вкусу.

107. Суп картофельный с манной крупой.

Приготовить овощной отвар, как указано в рецепте 106, процедить и дать вскипеть. В кипящий бульон опустить очищенный, промытый и нарезанный дольками картофель, спассерованные, нарезанные мелкими кубиками морковь, петрушку и лук репчатый. Дать покипеть 10—12 минут, затем опустить тонкой струей манную крупу, помянуть, чтобы не было комков, и варить 8—10 минут. В конце варки положить соль, перец, лавровый лист, хорошо помянуть и кастрюлю сдвинуть на край плиты, положить ложку сливочного масла.

При подаче на стол суп посыпать мелко рубленой зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 3 моркови, 2 петрушки, 1 сельдерей, 2 головки лука репчатого, 6—7 клубней картофеля, $\frac{1}{2}$ стакана манной крупы, 3 столовые ложки сливочного масла. Соль, перец, лавровый лист и зелень по вкусу.

108. Суп картофельный с пшеничной крупой.

Приготовление см. рецепт 106, только вместо пшена взять $\frac{1}{2}$ стакана пшеничной крупы.

Норма продуктов: 3 моркови, 2 петрушки, 1 сельдерей, 2 головки лука репчатого, 6—7 клубней картофеля, $\frac{1}{2}$ стакана пшеничной крупы, 3 столовые ложки сливочного масла. Соль, перец, лавровый лист, зелень укропа и петрушки по вкусу.

109. Суп молдавский с рисом (зяма).

Морковь, петрушку, репчатый лук почистить, помыть, нарезать мелкими кубиками и спассеровать на сливочном масле. Отвар овощной процедить (см. рецепт 106) и довести до кипения. В кипящий отвар положить хорошо промытый рис и картофель, нарезанный кубиками или дольками, дать покипеть 10—15 минут, положить спассерованные морковь, петрушку, лук, соль, перец, горошек и лавровый лист, влить $\frac{1}{2}$ стакана перекипяченного хлебного кваса и дать покипеть 5—6 минут. Затем кастрюлю сдвинуть на край плиты, заправить суп взбитым желтком и посыпать мелко рубленой зеленью укропа. Суп молдавский должен быть слегка кисловатым.

Норма продуктов: 3 моркови, 2 петрушки, 2 головки лука репчатого, 5—6 клубней картофеля, 4 ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана риса, $\frac{1}{2}$ стакана хлебного кваса, 1 желток. Соль, перец, зелень укропа по вкусу.

110. Суп картофельный с рисом.

Готовить так, как суп молдавский (см. рецепт 109), но без кваса и желтков.

Норма продуктов: как указано в рецепте 109, за исключением хлебного кваса и желтка.

111. Суп картофельный с саго.

В кипящий отвар из овощей спустить очищенный и нарезанный дольками картофель, дать закипеть и варить 5 минут. Всыпать $\frac{1}{2}$ стакана саго и варить 5—7 минут. Затем положить спассерованные на сливочном масле нарезанные кубиками морковь, петрушку, лук репчатый, дать покипеть 2—3 минуты и сдвинуть кастрюлю на край плиты. Суп заправить солью, перцем, лавровым листом.

При подаче на стол суп посыпать мелко рубленой зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: 3 моркови, 2 петрушки, 2 головки репчатого лука, 7—8 клубней картофеля, 3 столовые ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана саго. Соль, перец, лавровый лист, зелень укропа и петрушки по вкусу.

112. Суп картофельный с перловой крупой.

Крупу перловую перебрать, промыть в теплой воде и сварить в воде с небольшим количеством сливочного масла. В кипящую воду опустить очищенный, промытый и нарезанный дольками картофель, дать повариться 12—15 минут. Затем опустить нарезанные мелкими кубиками и спассерованные на топленом масле морковь, петрушку и репчатый лук, готовую перловую крупу с отваром, дать покипеть 5—6 минут, заправить солью, перцем и кастрюлю сдвинуть на край плиты.

При подаче на стол суп посыпать мелко рубленой зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: $\frac{1}{2}$ стакана перловой крупы, 6—8 клубней картофеля, по $\frac{1}{2}$ корня моркови и петрушки, 1 головка лука репчатого, 3 столовые ложки сливочного масла. Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

113. Суп картофельный с гречневой крупой.

Гречневую крупу перебрать, положить на сковородку и поджарить в духовке до золотистого цвета. Затем сварить ее в небольшом количестве воды со сливочным маслом. В кипящую воду положить картофель, нарезанный дольками, дать покипеть 8—12 минут, положить готовую гречневую кашу, спассерованные на сливочном масле морковь, петрушку и лук репчатый, дать покипеть 5—6 минут. Затем положить соль, перец, лавровый лист. Кастрюлю сдвинуть на край плиты, положить в суп ложку сливочного масла и мелко рубленную зелень петрушки и укропа.

Норма продуктов: $\frac{1}{2}$ стакана гречневой крупы, 6—8 клубней картофеля, по $\frac{1}{2}$ корня моркови и петрушки, 1 головку лука репчатого, 4 столовые ложки сливочного масла, Соль, перец, лавровый лист, зелень укропа и петрушки по вкусу.

114. Суп картофельный с ячневой крупой.

Готовить так же, как и суп с гречневой крупой (см. рецепт 113).

Норма продуктов: такая же, как в рецепте 113, только вместо гречневой взять $\frac{1}{2}$ стакана ячневой крупы.

115. Суп-пюре гороховый.

Горох перебрать, промыть 2—3 раза в теплой воде, переложить в кастрюлю, залить кипяченой водой. Добавить очищенные, подпеченные, помытые морковь, петрушку, репчатый лук и варить, пока горох станет мягким. Спассеровать на сливочном масле морковь, петрушку и лук, положить к гороху и варить еще 10—15 минут. Затем подпеченные морковь, лук и петрушку вынуть из кастрюли, горох процедить, остаток гороха и спассерованные морковь, петрушку и лук протереть через сито, развести гороховым отваром, положить соль и варить на медленном огне еще 5 минут. Взбить ложкой 2 желтка, к ним влить $\frac{1}{2}$ стакана горячего молока или сливок и, непрерывно взбивая ложкой, прогреть, но не доводить до кипения. Затем процедить эту массу через сито в суп-пюре, размешать и кастрюлю сдвинуть на край плиты.

Подавать такой суп рекомендуется с гренками, которые готовят так: белый батон нарезать кубиками 1×1 см, подсушить в духовом шкафу до золотистого цвета.

Норма продуктов: $\frac{1}{2}$ стакана гороха, 2 моркови, 1 головка лука репчатого, 1 петрушка, 2 столовые ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана сливок или молока, 2 желтки, $\frac{1}{4}$ батона, соль по вкусу.

116. Суп-пюре из фасоли.

Фасоль перебрать, промыть трижды в теплой воде, положить в посуду, залить водой на 4—5 часов. Затем ее процедить, воду довести до кипения, положить фасоль, очищенные, подпеченные на плите и помытые морковь, петрушку, лук репчатый и варить на тихом огне, пока фасоль не станет мягкой. Затем положить спассерованный репчатый лук, дать повариться 10—15 минут, подпеченные морковь, лук и петрушку вынуть, отвар процедить в чистую кастрюлю, а фасоль и пассерованный лук протереть через сито, развести отваром, добавить соль, размешать, дать прокипеть. Муку слегка прогреть на сливочном масле, развести горячим молоком и через сито влить в суп-пюре, размешать, довести до кипения и кастрюлю сдвинуть на край плиты. Желтки взбить, развести горячим молоком и влить через сито в суп, помянуть, положить 4—5 кусочков сливочного масла.

При подаче на стол в тарелку влить суп-пюре, положить 10—12 гренок (см. рецепт 115) и спассерованный на сливочном масле лук репчатый или лук-порей.

Норма продуктов: $\frac{1}{4}$ стакана фасоли, 2 моркови, 1 петрушка, 1 головка лука репчатого, $\frac{1}{4}$ стебля лука-порея, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 2 желтка, 1 стакан молока, $\frac{1}{4}$ батона. Соль по вкусу, воды 1,5 литра.

117. Суп-пюре из чечевицы.

Желтую чечевицу хорошо помыть, положить в посуду, залить кипятком, положить очищенные, помытые и подпеченные морковь, петрушку, лук репчатый и на медленном огне варить до готовности, снимая пену. Затем корни и лук вынуть, чечевицу процедить, протереть через сито, развести отваром, добавить соль, спассерованную на сливочном масле муку, разведенную горячим молоком, дать прокипеть и сдвинуть на край плиты. Лук-порей очистить, помыть, тонко нашинковать, спассе-

серовать на сливочном масле и опустить в суп-пюре. Желтки взбить, развести горячим молоком, прогреть и влить через сито в суп, положить 3—4 кусочка сливочного масла и размешать.

Норма продуктов: $\frac{1}{2}$ стакана желтой чечевицы, 2 моркови, 1 петрушка, 1 головка лука репчатого, $\frac{1}{4}$ стебля лука-порея, 3 столовые ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ столовой ложки муки, 1 желток, 1 стакан молока, 1 литр воды, соль по вкусу.

118. Суп-пюре из моркови.

Морковь очистить, помыть, тонко нашинковать, спассеровать слегка на сливочном масле, переложить в кастрюлю, залить кипятком, добавить немного соли и варить на медленном огне до готовности. Затем протереть через сито, развести отваром, заправить по вкусу солью, дать вскипеть и кастрюлю сдвинуть на край плиты. Желтки взбить, развести горячим молоком, прогреть на плите, не доводя до кипения, а затем влить через сито в суп-пюре, размешать, добавить 3—4 кусочка сливочного масла.

При подаче на стол в тарелку налить суп, положить 10—12 гренок (см. рецепт 115) или ложку отварного риса.

Норма продуктов: 4—5 моркови, 3 столовых ложки сливочного масла, 2 желтки, 1 стакан молока, $\frac{1}{4}$ батона, соль по вкусу, 1,5 литра воды.

119. Суп-пюре из моркови и картофеля.

Готовить и подавать так же, как суп-пюре из моркови, только вначале варки положить картофель.

Норма продуктов: к рецепту 118 дополнительно 4—5 клубней картофеля.

120. Суп-пюре из картофеля.

Картофель и лук репчатый почистить, помыть, тонко нарезать, положить в сотейник, добавить сливочное масло, немного кипятку и варить на медленном огне. Готовые картофель и лук протереть через сито, развести овощным отваром, посолить.

Муку в/сорта прогреть на сливочном масле, развести кипяченым молоком и через сито влить в суп, размешать, дать вскипеть и сдвинуть кастрюлю на край плиты. Желтки взбить

ложкой, развести теплыми сливками, прогреть на плите, но не кипятить, и влить через сито в суп, положить сливочное масло, помешать.

Подавая суп на стол, в тарелки положить 10—12 гренок (см. рецепт 115), а также по 1 чайной ложке пассерованного на сливочном масле лука-порей.

Норма продуктов: 8—10 клубней картофеля, 2 головки лука репчатого, 1/4 стебля лука-порея, 1 стакан молока, 1/2 стакана сливок, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 желтка, 1/4 батона, соль по вкусу.

121. Суп-пюре из картофеля и помидоров.

Картофель очистить, помыть и отварить в небольшом количестве подсоленной воды. Спелые помидоры помыть, разрезать на 4 части и пассеровать с мелко рубленным луком на сливочном масле. Затем картофель, помидоры и лук протереть через сито, развести теплым молоком, посолить, дать вскипеть и кастрюлю сдвинуть на край плиты. Желтки взбить, развести теплыми сливками и, помешивая, прогреть, но не кипятить, вылить через сито в суп, помешать, положить 3—4 кусочка сливочного масла.

При подаче на стол суп налить в тарелки, положить 10—12 гренок (см. рецепт 115), посыпать мелко рубленной зеленью укропа.

Норма продуктов: 8—10 клубней картофеля, 4—5 помидоров, 1/2 стакана сливок, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 головка лука репчатого, 1 желток, 1/4 батона. Соль и зелень укропа по вкусу.

122. Суп-пюре из цветной капусты.

Цветную капусту очистить, опустить на 10 минут в подсоленную воду, затем помыть, разобрать на мелкие кочешки, положить в кастрюлю, залить белым соусом и на медленном огне варить 25—30 минут. Готовую смесь протереть через сито,править солью, дать вскипеть и кастрюлю сдвинуть на край плиты. Желтки взбить со сливками или молоком, прогреть на плите, не доводя до кипения, затем влить через сито в протертую цветную капусту, добавить кусочки сливочного масла, размешать. Отдельно в подсоленной воде отварить мелкие кочешки капусты.

При подаче на стол в тарелки положить по одной ложке отваренной цветной капусты, залить супом-пюре, добавить 10—

15 гренек из белого хлеба, посыпать мелко рубленной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: 1,5 головки цветной капусты, 3 ложки пшеничной муки, 0,5 стакана сливок или молока, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 желток, $\frac{1}{4}$ батона. Соль и зелень по вкусу.

123. Суп-пюре из кабачков и молодой фасоли.

Кабачки очистить, помыть, нарезать тонкими кружочками, положить в сотейник, добавить мелко резанный лук-порей, сливочное масло, полстакана овощного отвара, немного соли и ступить до мягкости. Затем протереть их через сито, влить 0,5 литра белого соуса, хорошо размешать, добавить соль по вкусу, дать вскипеть и кастрюлю сдвинуть на край плиты. Молодую стручковую фасоль очистить от жилок, нарезать мелкими ромбиками и отварить в слегка подсоленной воде.

Желтки взбить со сливками, прогреть на плите, не доводя до кипения, влить через сито в суп, добавить несколько кусочков сливочного масла, размешать.

При подаче на стол в тарелки положить по 1 столовой ложке отварной фасоли, залить супом-пюре, добавить по 10—15 гренек из белого хлеба, посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 2—3 кабачка, 20 стручков фасоли, 3 столовые ложки муки, 3 столовые ложки сливочного масла, 0,5 стакана сливок, 1 желток. Соль и зелень укропа и петрушки по вкусу.

124. Суп-пюре из шпината и лука-порея.

Шпинат перебрать, удалить стебельки, промыть трижды в большом количестве воды, отварить и протереть через сито. Лук-порей очистить, помыть, мелко нарезать, положить в сотейник, добавить сливочное масло и ложку овощного отвара и спассеровать до мягкости. Затем протереть его через сито, соединить со шпинатом, залить процеженным белым соусом, размешать, дать закипеть и кастрюлю сдвинуть на край плиты. Желтки взбить с молоком, прогреть на плите, не доводя до кипения, процедить через сито, влить в суп, добавить соль и несколько кусочков сливочного масла и размешать. Рис перебрать, промыть трижды в воде, положить в сотейник, добавить

сливочное масло, $\frac{1}{2}$ стакана воды, закрыть крышкой и сварить, чтобы он был рассыпчатым.

При подаче на стол в тарелки положить по одной ложке отваренного риса, влить суп-пюре и посыпать мелко рубленой зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 2 пучка шпината, $\frac{1}{4}$ стебля лука-порея, 3 столовые ложки муки, 3 столовые ложки сливочного масла, 1,5 стакана молока, 1 желток, $\frac{1}{2}$ стакана риса. Соль, зелень укропа и петрушки по вкусу.

125. Суп-пюре из овощей.

Морковь, репу, капусту белокачанную и репчатый лук очистить, промыть, тонко нарезать, положить в сотейник, добавить сливочное масло, немного воды, сахара, свежий горошек, накрыть крышкой и стушить до мягкости. Белую муку прогреть на сливочном масле, развести кипяченым молоком, дать вскипеть и процедить через сито. Тушеные морковь, репу, капусту и лук протереть через сито, влить в них молочный соус, размешать, посолить, дать вскипеть и кастрюлю сдвинуть на край плиты. Заправить сливочным маслом и взбитым желтком. Отдельно морковь и репу нарезать мелкими кубиками, положить в посуду, добавить молодой горошек и сварить в воде.

При подаче на стол в тарелки положить понемногу отваренной моркови, репы и зеленого горошка, влить суп-пюре из овощей, посыпать мелко рубленой зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 2 моркови, $\frac{1}{3}$ клубня репы, $\frac{1}{4}$ кочана капусты, $\frac{1}{2}$ стакана зеленого горошка, 2 головки лука репчатого, 3 столовые ложки муки, 3 стакана молока, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 желток. Соль, зелень укропа и петрушки по вкусу.

126. Суп-пюре из грибов.

Свежие грибы перебрать, промыть шляпки, отделить от ножек, сложить их в сотейник, подлить немного сливочного масла, воды, добавить мелко нарезанный репчатый лук и стушить. Затем отобрать десять шляпок, а остальные вместе с ножками и отваром протереть через сито, добавить белый соус, соль, размешать, дать вскипеть и кастрюлю сдвинуть на край плиты. В суп влить горячее молоко и размешать. Шляпки тушеных грибов нарезать в виде лапши.

При подаче на стол в тарелки положить по одной столовой ложке нарезанных грибов, налить суп-пюре, положить по 10—15 мелких гренок из белого батона, посыпать зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 10—15 свежих белых грибов, 3 столовые ложки муки, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 головки лука репчатого, 1½ стакана молока, ¼ батона. Соль, зелень укропа и петрушки по вкусу.

127. Суп-пюре из риса.

Рис перебрать, хорошо промыть и сварить до мягкости. Затем отобрать 4 столовые ложки сваренного риса, заправить его сливочным маслом, а остальной рис протереть через сито вместе с отваром, размешать, дать вскипеть и кастрюлю сдвинуть на край плиты. Желтки взбить со сливками, влить в суп, добавить соль, несколько кусочков сливочного масла и хорошо размешать.

При подаче на стол в тарелки положить по одной столовой ложке отваренного риса, влить суп-пюре, посыпать зеленью петрушки.

Норма продуктов: 1 стакан риса, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан сливок, 2 желтка. Соль и зелень петрушки по вкусу.

128. Суп-пюре из перловой крупы.

Готовить так же, как суп-пюре из риса.

Норма продуктов: такая же, как указано в рецепте 127, но вместо риса взять 1 стакан перловой крупы.

129. Борщ украинский.

Лук репчатый, морковь, петрушку и сельдерей очистить, нарезать соломкой, положить в сотейник с разогретым сливочным маслом, влить ложку воды, закрыть крышкой и тушить на слабом огне, периодически помешивая. Свеклу очистить, промыть, нарезать также соломкой, сложить в сотейник, влить две ложки воды, 2 ложки уксуса, 1 столовую ложку масла, добавить 1 чайную ложку сахара, 3 столовых ложки томата-пюре и тушить на слабом огне. Муку пшеничную в/сорта просеять и прожарить на сковороде со сливочным маслом до красного цвета, после чего снять с огня, дать остыть, а затем развести

холодной водой. В кастрюлю влить 1,5 литра воды, дать вскипеть, опустить капусту, нарезанную в виде лапши, дать вскипеть. Затем опустить картофель, нарезанный дольками, и тушеные лук, морковь, петрушку и сельдерей, дать вскипеть. После этого опустить поджаренную и разведенную водой муку, все проварить 5 минут, добавить лавровый лист, перец горошком, соль и кастрюлю сдвинуть на край плиты. Борщ заправить по вкусу сахаром, кислотой, солью, добавить чеснок, растертый с солью.

При подаче на стол в тарелку с борщом добавить столовую ложку сметаны и посыпать зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 1,5 литра воды, 4 столовые ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ кочана капусты, $\frac{1}{2}$ головки свеклы, 5—6 клубней картофеля, 2 головки лука, $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, 1 сельдерей, 2 столовые ложки муки, 4 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки томата. Соль, сахар, уксус и специи по вкусу.

130. Борщ флотский.

Готовить так же, как и борщ украинский, но овощи все нарезать квадратными пластинками. Кроме того, в борщ флотский кладут меньше уксуса и томата, чем в украинский.

Норма продуктов: такая же, как и для борща украинского (см. рецепт 129).

131. Борщ черниговский.

Морковь, петрушку и лук очистить, помыть, нарезать в виде соломки и пассеровать до готовности на сливочном масле. Свеклу очистить, помыть, нарезать соломкой и тушить в кастрюле, добавить к ней 2 столовые ложки воды, 1 столовую ложку сливочного масла и 2 столовые ложки томата-пюре или протереть десять штук красных помидоров.

В кастрюлю влить 1,5 литра воды, довести до кипения, добавить капусту, нарезанную в виде лапши, дать вскипеть, опустить картофель, очищенный целыми клубнями, дать вскипеть, добавить отваренную фасоль с отваром, тушеную свеклу и пассерованные овощи, довести до кипения, опустить кабачки и яблоки, нарезанные дольками, «букет» зелени и варить

10 минут. В конце варки положить красные помидоры, нарезанные дольками, соль, перец, помешать, а кастрюлю сдвинуть на край плиты, удалить «букет» зелени. При подаче в тарелку налить борщ, добавить столовую ложку сметаны, посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 1,5 литра воды, 4 столовые ложки сливочного масла, $\frac{1}{3}$ головки свеклы, 2 головки лука репчатого, 6—8 клубней картофеля, 1 кабачок, 1 яблоко, 2 столовые ложки томата-пюре, 2 красных помидора, $\frac{1}{4}$ кочана капусты, $\frac{1}{2}$ стакана фасоли, 4 столовые ложки сметаны. Соль, перец, зелень и другие специи по вкусу.

132. Борщ полтавский.

Лук, морковь, петрушку и сельдерей очистить, помыть, нарезать в виде соломки и спассеровать на сливочном масле. Свеклу очистить, нарезать соломкой, положить в сотейник, добавить 1 столовую ложку сливочного масла, 2 столовые ложки уксуса, 1 чайную ложку сахара, 2 столовые ложки воды и тушить до готовности.

В кипящую воду опустить капусту, нарезанную в виде лент, затем — картофель, нарезанный дольками, и дать вскипеть. Затем опустить пассерованные лук, морковь, петрушку и сельдерей, тушеную свеклу, дать вскипеть, опустить галушки полтавские из пшеничной муки, дать вскипеть, заправить по вкусу солью, перцем, сахаром, зеленью, влить сметану и кастрюлю сдвинуть на край плиты.

Приготовление галушек: $\frac{1}{2}$ стакана воды довести до кипения и всыпать 2 столовые ложки муки, хорошо размешать, затем заваренную муку выложить в глубокую тарелку, охладить, добавить 4 столовые ложки муки, 1 яйцо и хорошо растереть ложкой, чтобы получилось густое тесто. Готовое тесто брать ложкой и опускать в кипящий борщ и варить, пока галушки всплывут (5—7 минут).

При подаче в тарелку налить борщ так, чтобы равномерно были все овощи, галушки и картофель, добавить 1 столовую ложку сметаны, посыпать зеленью укропа.

Норма продуктов: 1,5 литра воды, $\frac{1}{4}$ кочана капусты, $\frac{1}{3}$ головки свеклы, 5—8 клубней картофеля, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки томата-пюре, 2 головки лука репчатого, 4 столовые ложки сметаны, $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{3}$ сельдерея. Соль, сахар, уксус и другие специи по вкусу. Для галушек — $\frac{1}{2}$ стакана воды, 6 ложек муки, 1 яйцо.

133. Борщ с фасолью.

В кипящую воду опустить капусту, нарезанную лашшой, дать вскипеть, опустить картофель, нарезанный дольками, пассерованные на сливочном масле, нарезанные соломкой лук, морковь, петрушку и варить 5 минут. Затем опустить тушеную свеклу и отваренную фасоль (с отваром) и варить 5—7 минут. Заправить по вкусу солью, сахаром, перцем, добавить лавровый лист, зелень и кастрюлю сдвинуть на край плиты.

При подаче в тарелку с борщом влить ложку сметаны и посыпать зеленью петрушки.

Норма продуктов: 1,5 литра воды, $\frac{1}{2}$ головки свеклы, по $\frac{1}{2}$ моркови, петрушки и сельдерея, $\frac{1}{4}$ вочана капусты, 6—8 клубней картофеля, 2 головки лука репчатого, 4 столовые ложки сметаны, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан фасоли, 2 столовые ложки томата-пюре. Соль, сахар, уксус, перец и зелень по вкусу.

134. Борщ польский.

Свеклу очистить, промыть и нарезать в виде лашши. Уложить в сотейник, влить 1 столовую ложку топленого масла, 1—2 столовые ложки винного уксуса и тушить на медленном огне. В конце тушения положить перец и лавровый лист. Кожуру свеклы промыть, уложить в отдельную посуду, добавить воду и уксус, и, не доводя до кипения, проварить 30—40 минут. Морковь, петрушку и репчатый лук нарезать в виде лашши, сложить в сотейник, добавить 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки томата-пюре и тушить до готовности. В кипящую воду опустить тушеные морковь, лук, петрушку и сельдерей, дать вскипеть, опустить тушеную свеклу, мучную пассеровку, разведенную водой, дать вскипеть и кастрюлю сдвинуть на край плиты. Борщ заправить сметаной, солью, сахаром, свекольным настоем.

При подаче борщ посыпать зеленью укропа.

Норма продуктов: 1,5 литра воды, 1 головка свеклы, по 1 моркови, петрушки и сельдерея, 2 головки лука репчатого, 3 столовые ложки томата-пасты, 4 столовые ложки сливочного масла, 4 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки муки, остальные продукты по вкусу.

135. Борщ ялтинский.

Свеклу, репу, сельдерей, петрушку и лук очистить, помыть, нарезать в виде лапши, сложить в сотейник, добавить топленое масло, немного воды и тушить на слабом огне. В конце тушения протереть 10 красных помидоров, потушить еще 10—15 минут.

В кипящую воду опустить капусту, нарезанную крупными ломтями, картофель, очищенный целыми клубнями, дать закипеть, добавить тушеные свеклу, репу, сельдерей, петрушку и лук, прокипятить 5 минут. Муку в/сорта развести сметаной, влить в борщ, помешивая, дать прокипеть и кастрюлю сдвинуть на край плиты. Заправить по вкусу солью, сахаром, добавить перец, лавровый лист, несколько ломтиков красных помидоров и зелень укропа и петрушки.

При подаче на стол положить в борщ ложку сметаны и немного рубленого чеснока.

Норма продуктов: $\frac{1}{4}$ кочана капусты, 6—8 клубней картофеля, $\frac{1}{5}$ свеклы и репы, по $\frac{1}{2}$ моркови, петрушки, сельдерея, 2 головки лука репчатого, 10 помидоров, 1 столовую ложку муки в/сорта, 4 столовые ложки сметаны, 4 столовые ложки топленого масла. Соль, сахар, перец, чеснок по вкусу.

136. Борщ молдавский.

Свеклу испечь в духовке или отварить в воде с уксусом, очистить кожуру и нарезать соломкой.

В кипящую воду опустить нарезанные соломкой морковь, петрушку, лук репчатый и порей, дать покипеть 10 минут, затем добавить картофель, нарезанный дольками, грибы белые отваренные, нарезанные в виде лапши, дать покипеть еще 10 минут. Опустить нарезанную испеченную свеклу, заправить солью, хлебным квасом, перцем, лавровым листом, дать прокипеть и кастрюлю сдвинуть на край плиты. Влить свекольный настой, перемешать. Желток взбить вместе со сметаной и также добавить в борщ.

Подавая на стол, борщ посыпать зеленью укропа, петрушки и мелко рубленным чесноком.

Норма продуктов: 1,5 литра воды, 1 головка свеклы, $\frac{1}{2}$ моркови и петрушки, 1 головка лука репчатого, $\frac{1}{4}$ стебля лука-порея, $\frac{1}{2}$ стакана хлебного кваса, 5—8 клубней картофеля, 4 столовые ложки сливочного масла, 4 столовые ложки сметаны, 2 желтка, 6 грибов. Соль, перец, лавровый лист, зелень, чеснок по вкусу.

137. Борщ крестьянский.

Свеклу очистить, помыть, нашинковать в виде соломки и ступить на масле и хлебном квасе до готовности.

Капусту, репу, морковь, петрушку, лук-порей и лук репчатый очистить, помыть, нарезать соломкой, опустить в кипяток, дать покипеть 10 минут. Затем положить картофель, нарезанный дольками, дать вскипеть, влить 1 стакан хлебного кваса, добавить тушеную свеклу, соль, сахар, лавровый лист, перец, дать прокипеть 5 минут и кастрюлю сдвинуть на край плиты. Заправить сметаной, размешать, посыпать зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 1,5 литра воды, 1½ стакана хлебного кваса, ¼ кочана капусты, ½ клубня свеклы, ¼ клубня репы, ½ моркови и петрушки, 1 головка лука репчатого, ½ стебля лука-порея, 5—8 клубней картофеля, 4 столовые ложки сливочного масла, 4 столовые ложки сметаны. Соль, сахар, перец, лавровый лист и зелень по вкусу.

138. Борщ из квашеной капусты.

Квашеную капусту перебрать, отжать излишний рассол, уложить в сотейник, подлить 2 ложки топленого масла, 1 ложку воды; добавить 1 столовую ложку сахара и тушить, непрерывно помешивая и подливая воду. В кипящую воду опустить пассерованные, нарезанные соломкой морковь, петрушку, сельдерей и лук, дать прокипеть, опустить картофель, нарезанный дольками, проварить 5—7 минут. Опустить тушеные свеклу и капусту и на медленном огне варить 10 минут. Заправить мучной пассеровкой, разведенной водой, дать прокипеть и кастрюлю сдвинуть на край плиты. Затем положить сметану, соль, перец, сахар, лавровый лист, зелень укропа и петрушки.

Борщ из квашеной капусты можно готовить с фасолью. Для этого надо в конце варки опустить отваренную фасоль с отваром, исключая мучную пассеровку.

Норма продуктов: 1,5 литра воды, 2 стакана квашеной капусты, 5—6 клубней картофеля, ½ свеклы, ½ моркови, петрушки и сельдерея, 2 головки лука, 4 столовые ложки сливочного масла, 4 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки томата-пюре, 1 столовая ложка муки или 1 стакан фасоли. Соль, перец, лавровый лист, зелень, сахар по вкусу.

139. Борщ зеленый.

Щавель, шпинат и ботву молодой свеклы перебрать, удалить стебли, промыть в холодной воде, обдать кипятком и мелко нарезать.

В кипящую воду опустить промытый рис, картофель, нарезанный дольками, дать прокипеть. Затем опустить подготовленную зелень, мелко нарезанную молодую свеклу и проварить 5—7 минут. В конце варки опустить пассерованные лук, морковь, петрушку, нарезанные в виде соломки, дать прокипеть и кастрюлю сдвинуть на край плиты. Заправить по вкусу солью, перцем, кислотой.

Сырое яйцо со сметаной взбить, развести борщом и, помешивая, соединить с зеленым борщом.

При подаче на стол в тарелку с борщом положить очищенное вкрутую сваренное яйцо, ложку сметаны и мелко рубленную зелень укропа и петрушки.

Норма продуктов: 1,5 литра воды, 6—8 клубней картофеля, 1 пучок щавеля и шпината, 4 столовые ложки сливочного масла, 4 яйца, 1/2 моркови и петрушки, 4 столовые ложки сметаны, 1 молодая свекла, 1 головка лука, 2 столовые ложки риса. Соль, уксус, перец, лавровый лист, зелень укропа и петрушки по вкусу.

140. Борщ литовский с ушками.

Сушеные грибы хорошо помыть, а затем сварить в воде. Грибной бульон сохранить. Часть грибов (1/3) мелко изрубить, добавить к ним мелко рубленные крутые яйца, пассерованный лук, крутую гречневую кашу, соль, зелень петрушки и укропа, влить одно сырое яйцо и хорошо перемешать, полученный фарш использовать для начинки ушек.

Приготовление ушек: замесить тесто, как дляпельменей или вареников, тонко раскатать, нарезать квадратами, на каждый квадратик положить немного подготовленного фарша, защипать концы теста, свести концы и слепить их, придав форму ушка.

Грибной бульон довести до кипения, положить в него тушеные морковь, петрушку, лук, нарезанные соломкой, дать прокипеть. Опустить сначала тушеную свеклу, дать прокипеть, затем ушки, и варить, пока они не всплывут на поверхность. Заправить по вкусу солью, перцем, кислотой, опустить наре-

ванные соломкой отваренные грибы, посыпать зеленью укропа и петрушки, влить сметану и перемешать.

Норма продуктов: 1,5 литра воды, 4 столовые ложки сливочного масла, 4 столовые ложки сметаны, по 1 моркови и петрушки, 1 головка лука, $\frac{1}{2}$ свеклы, 8 белых грибов. Соль, перец, уксус, сахар и зелень по вкусу. Для ушек: 1 стакан муки, $\frac{1}{4}$ стакана гречневой крупы, 1 головка лука, 5—6 белых грибов, 2 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла.

141. Борщ с черносливом.

Готовить так же, как борщ украинский, только в конце варки положить $\frac{1}{2}$ стакана чернослива, предварительно промытого и ошпаренного кипятком.

Норма продуктов: как указано в рецепте 129, и дополнительно рекомендуется $\frac{1}{2}$ стакана чернослива.

142. Борщ болгарский.

Свеклу нарезать тонкой ланшой и стушить на сливочном масле с уксусом, сахаром и томатом-пюре или протертыми свежими красными помидорами.

Морковь, петрушку, сельдерей, лук-порей и репчатый очистить, помыть, нарезать тонкой ланшой и стушить на сливочном масле.

В кипящую воду опустить капусту, нарезанную в виде ланши, нарезанные дольками картофель и свежие баклажаны и дать покипеть 5—7 минут. Затем положить пассерованные морковь, петрушку, лук и тушеную свеклу, красный сладкий перец, свежие помидоры, нарезанные дольками, и дать покипеть 5—7 минут, опустить разведенную водой мучную пассеровку, заправить по вкусу солью, сахаром, уксусом, перцем, лавровым листом, сметаной.

Подавая на стол, борщ посыпать зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 1,5 литра воды, $\frac{1}{2}$ головки свеклы, 1 корешок моркови и петрушки, 1 головка лука репчатого, $\frac{1}{8}$ стебля лука-порея, 5—6 клубней картофеля, 1 баклажан, 4 стручка болгарского перца, 1—2 стручка красного перца, 2 столовые ложки сливочного масла, 4 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка муки, 4 помидора, или 2 столовые ложки томата. Соль, сахар, уксус и зелень по вкусу.

143. Борщ с клецками.

Морковь, петрушку, сельдерей и репчатый лук очистить, помыть, нарезать в виде соломки и спассеровать на сливочном масле с томатом-пюре. Свеклу нарезать в виде лапши и тушить с томатом и квасом. Грибы отварить, бульон процедить в чистую кастрюлю, довести до кипения, затем опустить в него свежую капусту, нарезанную в виде лапши, дать прокипеть и опустить картофель, нарезанный дольками, тушеную свеклу и пассерованные овощи. Затем добавить отваренные, нарезанные в виде лапши грибы и клецки и варить, пока клецки не всплывут на поверхность.

Готовый борщ заправить по вкусу солью, перцем, посыпать зеленью укропа и петрушки; подавая на стол, влить сметану.

Приготовление клецек: сливочное масло положить в десертную тарелку, добавить соль и растереть, влить сырое яйцо и снова растереть. К полученной массе добавить просеянную муку, немного молока и все хорошо взбить, чтобы получилось вязкое тесто. Тесто оставить в тарелке на 30—40 минут. Затем на стол положить муку, немного подсыпая питьевой соды и тесто хорошо вымесить, раскатать в виде тонкого жгута, слегка приплюснуть его и нарезать ромбиками.

Норма продуктов: 1,5 литра воды, 4 столовые ложки сливочного масла, $\frac{1}{3}$ кочана капусты, 5 грибов, $\frac{1}{3}$ клубня свеклы, 5—6 клубней картофеля, 2 головки лука, $\frac{1}{2}$ моркови, петрушки и сельдерея, 2 столовые ложки томата, 4 столовые ложки сметаны. Соль, перец, сахар и зелень по вкусу. Для клецек — стакан муки, $\frac{1}{4}$ стакана молока, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 яйцо, щепотка соды.

144. Борщ из свекольника с грибами.

Морковь, петрушку, лук репчатый и порей очистить, помыть, нарезать в виде тонкой лапши и спассеровать на сливочном масле с томатом-пюре.

Грибы шампиньоны свежие или сухие белые грибы хорошо помыть и отварить в подсоленной воде. Затем бульон из грибов процедить в чистую посуду, а грибы нашинковать в виде тонкой лапши. Ботву молодой свеклы промыть холодной водой, нарезать в виде крупной лапши и отварить в небольшом количестве подсоленного кипятка. Затем в кипящий грибной бульон опустить картофель, нарезанный дольками, дать вскипеть, до-

бавить отваренные грибы, спассерованные с томатом, коренья и лук, отваренную ботву свеклы и дать покипеть 5 минут. В конце варки опустить поджаренную на сливочном масле пшеничную муку, разведенную водой, соль, перец, лавровый лист, сахар и уксус, зелень, дать прокипеть и кастрюлю сдвинуть на край плиты.

Подавая на стол борщ, влить в тарелку 1 ложку сметаны.

Норма продуктов: 1,5 литра воды, 10 грибов, 1 пучок ботвы свеклы, 8 клубней картофеля, 2 столовые ложки томата, 4 столовые ложки масла топленого, $\frac{1}{2}$ моркови и петрушки, 2 головки лука репчатого, $\frac{1}{8}$ стебля лука-порея, 4 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка пшеничной муки. Соль, сахар, уксус, зелень и другие специи по вкусу.

145. Борщ с квашеной капустой и грибами.

Белые грибы сухие намочить в воде, вымыть хорошо, а затем отварить в подсоленной воде, бульон процедить в чистую кастрюлю, а грибы нарезать в виде лапши.

Капусту квашеную (лучше в кочане) разобрать на отдельные листья, обдать холодной водой, нарезать в виде лапши, положить в сотейник, добавить две ложки топленого масла, 3—4 ложки воды и тушить, помешивая и подливая воды. Морковь, петрушку и репчатый лук очистить, помыть, нарезать тонкой лапшой и спассеровать на сливочном масле в смеси с растительным и томатом-пюре. Свеклу очистить, помыть, нарезать в виде тонкой лапши и положить в кастрюлю, добавить 3 ложки воды, 2 столовые ложки уксуса, ложку томата и немного сахара и тушить до мягкости.

В грибной бульон опустить картофель, нарезанный дольками, дать закипеть, добавить тушеную капусту, свеклу и спассерованные коренья, дать прокипеть 5 минут. Затем опустить нарезанные отваренные грибы, добавить по вкусу соль, сахар, уксус, перец, лавровый лист, дать закипеть и кастрюлю сдвинуть на край плиты.

Разливая в тарелки борщ, добавить ложку сметаны и посыпать зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 1,5 литра воды, 10 грибов, $\frac{1}{4}$ кочана квашеной капусты, по 4 столовые ложки масла и сметаны, 2 столовые ложки уксуса, 2 столовые ложки томата-пюре, 5—7 клубней картофеля, $\frac{1}{2}$ клубня свеклы, по $\frac{1}{2}$ моркови и петрушки, 2 головки лука репчатого, 1 столовая ложка растительного масла. Соль, сахар, перец, лавровый лист и зелень по вкусу.

146. Борщ с квашеной капустой и фасолью.

Белую фасоль промыть в нескольких водах, залить водой на 4—5 часов. Затем воду слить в чистую посуду, довести до кипения, опустить в нее намоченную фасоль и сварить до готовности. Отвар фасоли слить в чистую посуду, дать вскипеть, опустить картофель, нарезанный дольками, дать закипеть, затем опустить пассерованный на масле топленом и растительном репчатый лук, морковь, петрушку, нарезанные в виде соломки, добавить нарезанную соломкой тушеную свеклу, тушеную капусту и кипятить 5 минут. В борщ положить отваренную фасоль, добавить по вкусу соль, сахар, перец, лавровый лист и зелень. Когда борщ закипит, сдвинуть кастрюлю на край плиты.

подавая на стол, в тарелку налить борщ, влить ложку сметаны, посыпать зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 1,5 литра воды, 1 стакан фасоли, 5—6 клубней картофеля, $\frac{1}{4}$ кочана квашеной капусты, по 4 столовые ложки сливочного масла и сметаны, 2 столовые ложки томата и уксуса, $\frac{1}{2}$ клубня свеклы, $\frac{1}{2}$ моркови и петрушки, 2 головки лука репчатого, 1 столовая ложка растительного масла. Соль, сахар, перец, лавровый лист и зелень по вкусу.

147. Щи из свежей капусты.

Морковь, петрушку, сельдерей и лук нарезать вдоль, помыть, подпечь на плите, сполоснуть в воде, затем положить в посуду, залить водой, добавить соль и сварить на медленном огне.

Морковь, петрушку, лук репчатый очистить, помыть, нарезать в виде соломки и спассеровать на топленом масле в смеси с растительным с небольшим количеством томата-пюре или свежего сока помидоров.

Отвар из овощей процедить в чистую посуду, дать вскипеть, добавить нарезанный дольками картофель, нарезанную в виде лапши свежую капусту и дать покипеть 5 минут. Затем опустить пассерованные морковь, петрушку и лук репчатый, дать вскипеть. Влить разведенную мучную пассеровку, дать прокипеть еще 5 минут. Заправить по вкусу солью, уксусом, добавить перец, лавровый лист, укроп и петрушку и кастрюлю сдвинуть на край плиты.

При подаче на стол в каждую тарелку добавить по 1 столовой ложке сметаны и посыпать зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 2 литра воды, $\frac{1}{4}$ кочана капусты, 5—6 клубней картофеля, 1 столовая ложка муки, $\frac{1}{2}$ моркови и петрушки, 2 головки лука репчатого, по 4 столовые ложки сметаны и сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка томата или 4—5 свежих помидоров. Соль, уксус, лавровый лист и зелень по вкусу.

148. Щи из квашеной капусты.

Готовить так же, как щи из свежей капусты, только вместо свежей капусты взять капусту квашеную, стушить в сотейнике с топленым маслом и водой и опустить в щи в конце варки.

Норма продуктов: 2 литра воды, $\frac{1}{4}$ кочана квашеной капусты, 5—6 клубней картофеля, $\frac{1}{2}$ моркови и петрушки, 2 головки лука репчатого, 1 столовая ложка томата-пюре, 1 столовая ложка пшеничной муки, по 4 столовых ложки масла сливочного и сметаны, 1 столовая ложка растительного масла. Соль, сахар, перец, лавровый лист и зелень по вкусу.

149. Щи ленивые с грибами.

Белые грибы перебрать, хорошо промыть, намочить в воде, а затем сварить до готовности. Отвар из грибов перелить в чистую посуду, довести до кипения, а грибы нарезать в виде лапши. В кипящий грибной отвар положить нарезанные соломкой морковь, петрушку и лук репчатый, дать вскипеть, добавить нарезанную в виде лапши свежую капусту и нарезанный дольками картофель, дать покипеть 10—15 минут. Опустить нарезанные в виде лапши отваренные белые грибы, поджаренную и разведенную водой пшеничную муку, нарезанные ломтиками свежие помидоры, заправить солью, перцем, добавить лавровый лист, зелень укропа и петрушки, дать прокипеть и кастрюлю сдвинуть на край плиты.

При подаче на стол в тарелку налить щи, добавить ложку сметаны и посыпать зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 2 литра воды, $\frac{1}{4}$ кочана свежей капусты, 10 грибов, по 4 столовые ложки сливочного масла и сметаны, по $\frac{1}{2}$ моркови и петрушки, 1 столовая ложка томата-пюре или 4 свежих помидора, 6—7 клубней картофеля. Соль, перец, зелень по вкусу.

150. Щи из квашеной капусты с грибами.

Квашеную капусту в кочанах разобрать на отдельные листья, обдать водой, нарезать в виде лапши, положить в сотейник, добавить воду, масло топленое, сахар и, помешивая и подливая воду, тушить до мягкости. Сухие белые грибы перебрать, хорошо промыть и сварить в подсоленной воде до готовности, затем процедить отвар в чистую посуду, а грибы нарезать в виде лапши. В кипящий грибной отвар положить картофель, нарезанный дольками, дать прокипеть. Добавить пассерованные на растительном и сливочном масле с томатом морковь, петрушку и лук репчатый, нарезанные соломкой, дать закипеть. Затем опустить тушеную капусту, подготовленные грибы, дать прокипеть. Заправить по вкусу солью, сахаром, добавить лавровый лист, перец и зелень и кастрюлю сдвинуть на край плиты.

При подаче на стол в щи добавить ложку сметаны и зелень укропа и петрушки.

Норма продуктов: 2 литра воды, $\frac{1}{2}$ кочана квашеной капусты, 10 сухих грибов, 4 столовые ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ моркови и петрушки, 2 головки лука репчатого, 1 столовая ложка томата-пюре, 4 столовые ложки сметаны, 6—7 клубней картофеля. Соль, перец, зелень по вкусу.

151. Щи из квашеной капусты с фасолью.

Готовить так же, как щи из квашеной капусты с грибами, только варить на фасолевом отваре и вместо грибов в конце варки положить отварную фасоль.

Норма продуктов: 2 литра воды, 1 стакан фасоли, $\frac{1}{2}$ кочана квашеной капусты, 4 столовые ложки сливочного масла, 4 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка томата, $\frac{1}{2}$ моркови и петрушки, 6—7 клубней картофеля, 2 головки лука репчатого. Соль, перец, лавровый лист и зелень по вкусу.

152. Щи уральские с перловой крупой.

Готовить так же, как щи из квашеной капусты с грибами, только вместо грибов взять $\frac{1}{2}$ стакана перловой крупы, сварить и положить ее в щи в конце варки вместе с отваром.

Перед подачей на стол щи заправить тертым чесноком и сметаной.

Норма продуктов: 2 литра воды, $\frac{1}{2}$ стакана крупы перловой, 5—6 клубней картофеля, $\frac{1}{2}$ моркови и петрушки, 2 головки лука репчатого, 4 столовые ложки топленого масла, 4 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка томата-пюре. Соль, перец, чеснок и зелень по вкусу.

153. Щи из щавеля.

Морковь, петрушку и лук репчатый (раннее) нарезать соломкой и опустить в кипящую воду. Как только закипит, опустить нарезанный дольками картофель и дать покипеть 10 минут. В это время перебранный щавель промыть, нарезать в виде лапши и припустить в небольшом количестве воды и положить в щи, дать вскипеть. Заправить по вкусу солью, перцем, добавить зелень укропа и петрушки, немного лимонной кислоты и кастрюлю сдвинуть на край плиты. Яичные желтки влить в посуду, добавить немного молока и взбить вилкой, затем влить тонкой струей в щи, помешивая, чтобы не образовались хлопья.

При подаче на стол в тарелку положить отваренные вкрутую яйца, палить щи, добавить ложку сметаны и посыпать зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 2 литра воды, 5—6 клубней картофеля, 2 корня моркови и петрушки, 2 стебля молодого лука, 4 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 пучок щавеля, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 5 яиц. Соль, перец, уксус, зелень по вкусу.

154. Щи по-польски.

Морковь, петрушку и репчатый лук шинковать в виде лапши, положить в посуду, добавить горячую воду и варить 40—45 минут. Свежую капусту помыть, шинковать, положить в сотейник, добавить сливочное масло, немного бульона и тушить до мягкости. Затем переложить ее в кастрюлю с овощами, добавить нарезанные ломтиками свежие помидоры, дать покипеть.

Муку пшеничную размешать со сметаной и влить тонкой струей в щи, помешивая, чтобы не образовались комки, размешать, дать вскипеть и сдвинуть на край плиты. Заправить по вкусу солью, сахаром. При подаче на стол в тарелку влить щи, добавить ложку сметаны и немного зелени.

Норма продуктов: 2 литра воды, $\frac{1}{4}$ кочана свежей капусты, 4 столовые ложки сливочного масла, 5—6 све-

жид помидоров, по 1 моркови и петрушки, 2 головки лука репчатого, 4 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка муки. Соль, перец, сахар по вкусу.

155. Щи молдавские с крапивой

Крапиву перебрать, помыть, положить в кипяток на 1—2 минуты и сразу же откинуть на сито. Затем нарезать в виде лапши, сложить в сотейник, добавить сливочное масло, немного воды и тушить до готовности.

Морковь, петрушку, лук репчатый нарезать, опустить в кипяток, затем добавить перебранный и промытый рис и варить 8—10 минут, добавить припущенную крапиву, нарезанный щавель, хлебный квас, прокипятить и кастрюлю сдвинуть на край плиты. Желток взбить со сметаной и влить в щи тонкой струей, помешивая, чтобы не было хлопьев, добавить по вкусу соль, перец, зелень укропа и петрушки.

При подаче на стол в тарелки положить отваренное вкрутую яйцо, влить щи, добавить ложку сметаны и посыпать зеленью укропа, петрушки, ляштыяна, лаврового листа.

Норма продуктов: 400 г крапивы, 2 моркови и петрушки, $\frac{1}{2}$ стакана риса, 1 пучок щавеля, 1 стакан хлебного кваса, 5 яиц, 4 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки топленого масла. Соль, перец, лавровый лист и зелень по вкусу.

156. Солянка грибная.

Грибы промыть, очистить, залить водой и варить до готовности. В это время лук репчатый очистить, промыть, нашинковать и пассеровать на толстом масле с томатом-пастой.

Соленые огурцы разрезать вдоль, очистить от кожицы и семян и нарезать поперек тонкими пластинками, слегка стушить в воде, маслины промыть, освободить от косточек. Грибной бульон процедить в другую посуду, а грибы нарезать тонкими пластинками. В бульон опустить нарезанные грибы, огурцы, пассерованный лук, каперсы, лавровый лист и дать покипеть 8—10 минут. Затем кастрюлю сдвинуть на край плиты, заправить солянку по вкусу солью, сметаной, добавить маслины, зелень укропа и петрушки.

Подавая на стол, налить в тарелку солянку так, чтобы равномерно были распределены все продукты, добавить ложку

сметаны, полкружочка лимона и посыпать зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 10—12 средних грибов, 2 соленых огурца, 5 головок лука, 2 столовые ложки томат-пюре, 4 столовые ложки топленого масла, 12—16 маслин, 2—3 столовые ложки каперсов, $\frac{1}{8}$ лимона, 4 столовые ложки сметаны. Соль, перец, лавровый лист и зелень по вкусу.

157. Солянка грибная с клецками.

Готовить так же, как и грибную солянку (рецепт 156), только в конце варки опустить мучные клецки. Приготовление клецек: муку просеять на стол, сделать горку с воронкой, вбить одно яйцо, влить молоко или воду и замешать не особенно крутое тесто так, чтобы не приставало к рукам. Затем придать ему форму шара и дать выстояться 12—15 минут. Раскатать тонким жгутом, сверху слегка приплюснуть и нарезать наискось ромбиками.

Готовые клецки опустить в солянку, дать вскипеть и, как только всплывут, кастрюлю сдвинуть на край плиты. Подавать солянку со сметаной и посыпать зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: 10—12 средних белых грибов, 2 соленых огурца, 5 головок лука, 2 столовые ложки томат-пасты, 4 столовые ложки топленого масла, 4 столовые ложки сметаны, 10—12 маслин, 2 столовые ложки каперсов, $\frac{1}{8}$ лимона. Соль, перец, лавровый лист и зелень по вкусу.

Для клецек: 1 стакан муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки молока.

158. Рассольник по-домашнему.

Морковь, петрушку, сельдерей и репчатый лук очистить, промыть, нарезать соломкой и спассеровать на топленом масле. Сушеные грибы сварить, бульон процедить, а грибы нашинковать соломкой. Соленые огурцы разрезать вдоль, срезать кожицу, удалить семена, нарезать кружной соломкой, залить водой и проварить 5—7 минут. Капусту помыть и нарезать соломкой.

В кипящий бульон опустить нарезанную картофель, дать прокипеть, опустить капусту и дать покипеть 6—7 минут. За-

тем опустить спассерованные корни, грибы, припущенные огурцы, соль, перец, лавровый лист и огуречный рассол и дать провариться на медленном огне 8—10 минут. Кастрюлю сдвинуть на край плиты. Один желток взбить с 2 столовыми ложками сметаны и заправить рассольник.

При подаче на стол в рассольник влить 1 столовую ложку сметаны и посыпать зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: 8—10 сушеных грибов, 2 соленых огурца, $\frac{1}{8}$ головки свежей капусты, 5—6 клубней картофеля, 4 столовые ложки сметаны, 4 столовые ложки топленого масла, $\frac{1}{2}$ моркови, петрушки и сельдерея, 2 головки лука репчатого, 1 яйцо. Соль, перец, лавровый лист, рассол и зелень по вкусу.

159. Рассольник по-ленинградски.

Можно готовить на грибном бульоне или овощном отваре. Перебранные и промытые грибы сварить в двух литрах воды до мягкого состояния. Перловую крупу хорошо перебрать, промыть трижды в горячей воде, переложить в посуду, залить кипятком из расчета на один стакан крупы 3 стакана кипятка, положить 1 столовую ложку топленого масла и варить на медленном огне 40—45 минут, чтобы крупа стала рассыпчатой.

Морковь, петрушку, лук репчатый и лук-порей очистить, промыть, нарезать тонкими брусочками и спассеровать на топленом масле с томатом-пастой. Огурцы разрезать вдоль на 2 части, срезать кожицу, удалить семена, нарезать так же брусочками и припустить в небольшом количестве воды.

Бульон процедить в другую посуду, а грибы нарезать брусочками. В бульон опустить подготовленную перловую крупу, дать прокипеть 20—30 минут, затем опустить картофель, спассерованные корни и кипятить еще 10—15 минут. За 5 минут до конца варки опустить соленые огурцы, лавровый лист, соль и перец. Готовый рассольник заправить прокипяченным огуречным рассолом.

При подаче на стол в тарелку добавить ложку сметаны и посыпать зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 8—10 сушеных грибов, 2 средних соленых огурца, $\frac{1}{2}$ стакана перловой крупы, 4—5 клубней картофеля, 4 столовые ложки топленого масла, 4 столовые ложки сметаны, $\frac{1}{2}$ моркови, петрушки $\frac{1}{8}$ стебля лука-порея, 1 головка лука репчатого. Соль, перец, лавровый лист, рассол и зелень по вкусу.

160. Рассольник с клецками.

Морковь, петрушку, сельдерей, лук репчатый и лук-порей очистить, разрезать на две части, помыть. Из одной части сварить овощной отвар, а другую нарезать в виде соломки и спассеровать на топленом масле. Огурцы разрезать вдоль на две части, снять кожицу, удалить семена и нарезать в виде крупной соломки и варить до готовности.

Овощной отвар процедить, опустить в него свежую, промытую, нарезанную в виде лапши капусту, довести до кипения, затем опустить картофель, нарезанный дольками, пассерованные корни и лук и дать покипеть 7—8 минут. В конце варки опустить готовые клецки (см. рецепт 157), дать покипеть, затем опустить готовые огурцы, соль, перец, лавровый лист, дать вскипеть и кастрюлю сдвинуть на край плиты.

Подавая рассольник на стол, в тарелки влить ложку сметаны, посыпать зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: по 1 моркови, петрушки и сельдерея, $\frac{1}{2}$ стебля лука-порея, 2 головки лука репчатого, 2 соленых огурца, $\frac{1}{8}$ кочана капусты, 4—5 клубней картофеля, 4 столовые ложки топленого масла, 4 столовые ложки сметаны. Соль, перец, лавровый лист и зелень по вкусу. Для клецек — 1 стакан муки высшего сорта, 1 яйцо, 2 столовые ложки молока.

161. Рассольник со щавелем и шпинатом.

Приготовить овощной отвар, как указано в рецепте 160. Морковь, петрушку, сельдерей, лук репчатый и лук-порей очистить, промыть, нарезать в виде тонкой лапши и спассеровать на топленом масле. Огурцы разрезать на две части вдоль, удалить семена, срезать кожицу и нарезать в виде крупной лапши. Щавель, шпинат и салат перебрать, промыть в холодной воде, обдать кипятком, дать стечь воде, а затем нарезать в виде лапши. Картофель очистить, помыть и нарезать дольками.

Овощной отвар процедить в чистую кастрюлю, довести до кипения, опустить в него картофель, пассерованные морковь, петрушку, лук репчатый, лук-порей и сельдерей и дать покипеть 10—15 минут. Затем спустить нарезанные и припущенные соленые огурцы, щавель, шпинат и салат, соль, лавровый лист и дать покипеть на медленном огне 5—7 минут и кастрюлю сдвинуть на край плиты. Один яичный желток хорошо взбить

с двумя ложками сметаны, развести горячим отваром и влить в рассольник, помешивая, чтобы не образовались хлопья.

При подаче на стол в рассольник добавить 1 ложку сметаны, посыпать зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: по 1 моркови, петрушки и сельдерея, 2 головки лука репчатого, $\frac{1}{8}$ стебля лука-порея, 5—6 клубней картофеля, 2 пучка щавеля, шпината и салата, 2 соленых огурца, 1 яйцо, 4 столовые ложки сметаны, 4 столовые ложки топленого масла. Соль, перец, лавровый лист, рассол и зелень по вкусу.

162. Рассольник с фасолью.

Фасоль промыть, замочить на 5—6 часов, а затем сварить, процедить в чистую посуду. В кипящий отвар опустить нарезанный дольками картофель, дать прокипеть 5 минут, затем добавить пассерованные на топленом масле морковь, петрушку, сельдерей и лук репчатый, дать прокипеть 5—7 минут, положить нарезанные лапшой без семян и кожуры соленые огурцы, добавить перец, соль, лавровый лист и варить 5—7 минут на медленном огне. В конце варки опустить отваренную фасоль, сдвинуть кастрюлю на край плиты, заправить рассольник желтком со сметаной.

При подаче на стол в тарелки влить ложку сметаны и посыпать зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: 1 стакан фасоли, по $\frac{1}{2}$ моркови, петрушки и сельдерея, 2 головки лука репчатого, 2 соленых огурца, 4—5 клубней картофеля, 4 столовые ложки топленого масла, 4 столовые ложки сметаны, 1 яйцо. Соль, перец, рассол, лавровый лист и зелень по вкусу.

163. Окрошка по-домашнему.

Ржаной хлеб нарезать мелкими кусочками и подсушить в духовом шкафу до красного цвета, затем переложить в эмалированную кастрюлю, залить кипятком, накрыть крышкой, перенести в теплое место и оставить на 1—1½ часа для набухания, за это время необходимо 2—3 раза помешать. Затем настой слить, добавить к нему сахар, разведенные дрожжи и поставить в теплое место для брожения на 8—10 часов. Как только квас начнет бродить, его необходимо процедить и положить в холодильник или на лед.

Картофель, морковь, брюкву хорошо промыть и отдельно отварить, очистить, нарезать мелкими кубиками. Свежие огурцы, зеленый лук, редис очистить, промыть и нарезать также мелкими кубиками. Яйца отварить вкрутую, отделить желтки, а белки нарезать мелкими кубиками. Желтки соединить с солью, сахаром, репчатым луком, сметаной и готовой горчицей, хорошо растереть и заправить приготовленный квас. Затем подготовленные картофель, морковь, брюкву, огурцы, лук, редис и яйцо залить заправленным квасом и посыпать зеленью укропа.

Норма продуктов: 8—10 клубней картофеля, 2 моркови, $\frac{1}{8}$ клубня брюквы, 2 куста зеленого лука, 1 пучок редиса, 2 свежих огурца, 2 яйца, 4 столовые ложки сметаны, горчицы, соли, сахара и зелени по вкусу, $\frac{1}{2}$ литра кваса. Для кваса: — на одну буханку ржаного хлеба взять 4 литра кипяченой воды, $\frac{1}{2}$ палочки дрожжей, $\frac{1}{2}$ стакана сахара.

164. Ботвинья.

Щавель, шпинат и молодой свекольник перебрать, хорошо промыть и сварить в подсоленной воде. Затем отвар слить, зелень охладить и мелко нарубить. Свежие огурцы нарезать мелкими кубиками, зеленый лук, укроп и петрушку помыть и также мелко нарезать. Затем все вместе соединить и залить заправленным квасом как для окрошки (см. рецепт 163). Перед подачей на стол в тарелку класть ботвинью, положить $\frac{1}{2}$ вкрутую сваренного яйца, посыпать зеленью укропа.

Норма продуктов: 2 пучка щавеля и шпината, 1 пучок свекольника, 2—3 свежих огурца, 4 стебля зеленого лука, 4 яйца, 4 столовые ложки сметаны, $\frac{1}{2}$ литра кваса. Соль, сахар, горчица, зелень по вкусу.

165. Свекольник.

Свеклу молодую помыть, очистить, нарезать соломкой, сложить в посуду, подлить воду, уксус, добавить сахар и тушить до полной готовности. Морковь отварить, очистить и нарезать соломкой. Свежие огурцы и зеленый лук нарезать тонкой соломкой. Яйца отварить вкрутую, желтки отделить, а белки нарезать в виде лапши. Затем все продукты сложить в кастрюлю, добавить сметану, соль, сахар, зелень укропа, влить заправленный хлебный квас (см. рецепт 163), хорошо пере-

мешать и вынести на 1 час в холодильник или поставить на лед.

подавая свекольник на стол, посыпать его зеленью укропа.

Норма продуктов: 1 средняя свекла, 2 моркови, 3 стебля молодого лука, 2 яйца, 2 свежих огурца, 1½ литра готового хлебного кваса, 4 столовые ложки сметаны. Соль, сахар, зелень, горчицу по вкусу.

166. Холодник по-белорусски.

Листья щавеля перебрать, промыть, нарезать в виде лапши, опустить в подсоленный кипяток, прокипятить 5—7 минут, сдвинуть с огня и охладить. Яйца сварить вкрутую, разделить желтки от белков. Желтки растереть, развести овощным отваром и влить к щавелю с отваром. Нарезать белки в виде лапши, свежие огурцы также в виде лапши и соединить со щавелем и отваром. Листья зеленого лука мелко нарезать, посыпать солью, хорошо растереть и положить к щавелю. Затем все продукты заправить по вкусу солью, сахаром, добавить сметану, зелень укропа, перемешать и поставить в холодильник.

Норма продуктов: 1,5 литра воды, 4 пучка щавеля (400 г), 2—3 свежих огурца, 4 яйца, 6 ложек сметаны, пучок зеленого лука. Соль, сахар, зелень укропа по вкусу.

167. Суп сладкий из вишен.

Вишни перебрать, промыть. Часть вишен размять, косточки разбить, залить водой, добавить сахар, немного лимонной кислоты (чтобы сохранить цвет), довести до кипения, сдвинуть кастрюлю на край плиты, дать постоять 10—15 минут и полученный сироп процедить.

Из белой пшеничной муки замесить тесто, как для пельменей, тонко раскатать, нарезать квадратиками, на середину положить по 3 вишни без косточек, края соединить и защипать. Сироп довести до кипения, опустить в него вареники и варить пока не всплывут. Затем сдвинуть кастрюлю на край плиты. Такой суп можно подавать горячим и холодным.

Норма продуктов: 1 стакан муки, 1 яйцо, 2 стакана вишни, 1 стакан сахара, 1½ литра воды. Лимонная кислота по вкусу.

168. Суп сладкий из малины.

Малину перебрать, удалить плодоножки, опустить на 5—7 минут в подсоленную или подкисленную воду. Затем хорошо промыть под проточной водой, положить в посуду, залить водой, добавить сахар, лимонную кислоту (для сохранения цвета) и проварить 10—15 минут на медленном огне. В конце варки добавить корицу или ароматическую фруктовую эссенцию. Крахмал развести красным вином, влить в кипящий суп и, размешивая, чтобы не образовалось комков, довести до кипения, снять с плиты.

Подавать на стол в холодном виде.

Такие супы можно приготовить из клубники, черники, винограда и других ягод и фруктов.

Норма продуктов: 2 стакана малины, 1 стакан сахара, $1\frac{1}{2}$ столовые ложки крахмала, щепотку корицы, $\frac{1}{2}$ стакана вина, $1\frac{1}{2}$ литра соды. Лимонную кислоту по вкусу.

169. Суп сладкий из яблок.

Яблоки очистить от кожицы и семян, нарезать дольками, залить водой, добавить сахар, корицу и варить 5—6 минут. Крахмал развести красным столовым вином, влить в яблочный суп и, размешивая, чтобы не образовалось комков, дать вскипеть.

Такой суп можно подавать, со свежими сливками.

Норма продуктов: 4 яблока, 1 стакан сахара, 1 стакан вина, $1\frac{1}{2}$ столовых ложки крахмала, $1\frac{1}{2}$ литра соды, 1—2 кусочка корицы, $\frac{1}{2}$ стакана сливок.

170. Суп сладкий из абрикосов и яблок.

Яблоки подготовить, как указано в рецепте 169. Абрикосы помыть, разделить на 2 половинки, удалить косточки и опустить к яблокам за 2—3 минуты до конца варки. Крахмал развести красным вином и, вливая в суп, помешивать, чтобы не образовалось комков, довести до кипения и сдвинуть на край плиты.

При подаче на стол к супу можно влить ложку сливок.

Норма продуктов: 2 яблока, 8 абрикосов, 1 стакан сахара, 1 стакан вина, $1\frac{1}{2}$ столовых ложки крахмала, $\frac{1}{2}$ стакана сливок.

171. Суп сладкий с рисом.

Рис перебрать, хорошо промыть в теплой воде и сварить в большом количестве воды до полной готовности. За пять минут до конца варки влить одну ложку столового уксуса (рис при этом приобретает белый цвет). Затем рис процедить через сито и промыть водой.

В кастрюлю влить горячую воду, положить лимонную корочку, немного вишен или малины, сахар, лимонную кислоту, сварить сироп и процедить.

В кипящий сироп опустить промытый рис, довести до кипения, залить крахмалом, разведенным красным вином, помешивая, дать вскипеть, сдвинуть с плиты и охладить.

При подаче суп налить в тарелки, сверху положить по 1—2 ломтика апельсина без кожуры.

Норма продуктов: $1\frac{1}{2}$ литра воды, 1 стакан сахара, $1\frac{1}{2}$ стакана риса, $\frac{1}{2}$ стакана вишен или малины, корочка лимона, $\frac{1}{2}$ стакана вина, $1\frac{1}{2}$ столовых ложки крахмала, 1 апельсин, щепотку лимонной кислоты, 1 столовую ложку уксуса.

172. Суп сладкий с домашней лапшой.

Вишни перебрать, промыть, положить в посуду, залить водой, добавить щепотку лимонной кислоты, кусочек корицы, сахар и сварить сироп, дать постоять 10—15 минут, затем процедить, а вишни протереть через сито. Приготовить домашнюю лапшу. Просеять пшеничную муку в/сорта, сделать в муке воронку, вбить одно сырое яйцо, влить немного воды и замесить густое тесто, дать постоять тесту 10—15 минут. Затем тесто раскатать тонко, лист слегка подсушить, нарезать полосками и пашинковать тонко лапшу. Лапшу отварить, откинуть на сито, а когда вода стечет, переложить в кастрюлю с сиропом, довести до кипения и слегка затянуть крахмалом, разведенным красным вином. Супу дать прокипеть, сдвинуть кастрюлю на край плиты.

Такой суп можно не заправлять крахмалом, а готовую отваренную лапшу залить вишневым сиропом и положить по 2—3 вишни, слегка проваренные в сиропе.

Норма продуктов: 1 стакан вишен, 1 стакан сахара, $1\frac{1}{2}$ литра воды, $\frac{1}{2}$ стакана вина, $1\frac{1}{2}$ столовых ложки крахмала, лимонной кислоты и корицы по вкусу.

Для лапши: 1 стакан муки в/сорта, 1 яйцо.

173. Суп спадкий с квадратиками.

Малину или клубнику очистить от плодоножек, опустить на несколько минут в подкисленную воду (чтобы удалить малиновых жучков). Затем малину промыть, сложить в посуду, добавить сахар, воду, корицу и сварить сироп. Часть целой малины или клубники снять, а остальную протереть через сито и процедить вместе с сиропом.

Подготовить тесто, как указано в рецепте 172. Раскатать тонко, нарезать квадратиками 2×2 см, отварить, откинуть на сито, затем переложить в тарелки, залить приготовленным сиропом, добавить по 3—4 отваренных клубники.

Подавать такой суп можно горячим и холодным.

Норма продуктов: 1 стакан малины или клубники, 1 стакан сахара, $1\frac{1}{2}$ литра воды, 1 кусочек корицы.
Для квадратиков: 1 стакан муки высшего сорта, 1 яйцо.

174. Суп сладкий с засыпкой.

Черную смородину перебрать, удалить плодоножки, промыть в воде, помять и через марлю отцедить сок.

Выжимки сложить в посуду, добавить сахар, воду, прокипятить 7—10 минут и процедить.

Засыпку (звездочки, колечки, ракушки или рожки) отварить в воде, откинуть на сито, промыть водой и переложить в приготовленный сироп, добавить отжатый сок черной смородины.

Подавать в теплом виде.

Норма продуктов: 1 стакан черной смородины, 1 стакан засыпки, 1 стакан сахара, $1\frac{1}{2}$ литра воды.

175. Суп сладкий с ушками.

Малину перебрать, промыть, часть положить в посуду, пересыпать сахарной пудрой и дать постоять 15—20 минут, из остальной части отжать сок, выжимки сложить в посуду, залить водой, добавить сахар, прокипятить 5—7 минут и процедить.

Подготовить нетвердое тесто, как для пельменей, раскатать тонко, нарезать квадраты 4×4 см, на каждый квадрат положить по 1 или 2 малины, свести два конца вместе и защипать тесто, а затем два рожка свести вместе и склеить их, при-

дав форму «ушка». Ушки отварить в кипятке, затем откинуть на сито или вынуть из воды шумовкой, переложить в тарелки, залить сиропом и подлить в каждую тарелку отжатый сок малины.

Подавать в теплом виде.

Норма продуктов: 1 стакан малины, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 1 яйцо, $1\frac{1}{2}$ литра воды.

176. Суп сладкий с клецками.

Вишни перебрать, промыть, сложить в посуду, залить водой, добавить сахар, прокипятить 5—7 минут и дать постоять 10—15 минут.

Пшеничную муку в/сорта просеять, вбить одно яйцо, добавить две ложки воды, замесить тесто и дать постоять 10—15 минут. Затем раскатать его в виде жгутика, нарезать наискось клецки и отварить их в кипятке. Сваренный сироп из вишен процедить, часть целых вишен отобрать, а остальные протереть в сироп. Клецки вынуть шумовкой из воды, положить в тарелки, добавить по 3—4 отваренных вишни и залить сиропом.

Подавать такой суп в теплом виде.

Норма продуктов: 1 стакан вишен, 1 стакан сахара, $1\frac{1}{2}$ литра воды, 1 стакан муки в/сорта, 1 яйцо.

177. Суп сладкий из сухих фруктов.

Сушеные яблоки, груши, сливы и абрикосы отобрать отдельно, промыть в нескольких водах. Яблоки и груши положить в посуду, залить водой и прокипятить 10—15 минут, затем опустить сливы, абрикосы, сахар, кусочек корицы и варить, пока фрукты не станут мягкими. Крахмал развести водой, помешивая, влить в отвар с фруктами, дать вскипеть и кастрюлю сдвинуть на край плиты.

При подаче на стол к такому супу можно добавить ложку сливок или сметаны.

Норма продуктов: 1 стакан сухофруктов, 1 стакан сахара, $1\frac{1}{2}$ литра воды, кусочек корицы, $1\frac{1}{2}$ столовой ложки крахмала, 4 столовые ложки сливок или сметаны.

178. Суп-пюре из яблок и абрикосов.

Яблоки и абрикосы промыть, разрезать на 2 части, залить небольшим количеством горячей воды, накрыть крышкой и варить, пока фрукты не станут мягкими. Затем фрукты протереть через сито, к полученному пюре процедить отвар, добавить сахар, кипяченую воду и довести до кипения.

Крахмал развести красным вином и, постепенно вливая в пюре, размешать, чтобы не оказалось комков, довести до кипения и кастрюлю сдвинуть на край плиты, а затем охладить.

Подавая к столу, в каждую тарелку супа можно влить ложку сливок или сметаны.

Норма продуктов: 2 яблока, 8—10 абрикосов, 1 стакан сахара, $\frac{1}{2}$ стакана вина, 1 столовая ложка крахмала, $1\frac{1}{2}$ литра воды, 4 столовые ложки сметаны.

179. Суп молочный с овощами.

Картофель, морковь и репу очистить, промыть, нарезать дольками, положить все овощи в кастрюлю, залить небольшим количеством воды (чтобы только покрыла овощи), добавить ложку сливочного масла, накрыть крышкой и на медленном огне варить 10—15 минут.

Цветную капусту разобрать на отдельные кочешки, промыть в воде и опустить к овощам. В конце варки положить немного консервированного горошка, влить кипяченое молоко, добавить по вкусу соль, дать вскипеть и кастрюлю сдвинуть с огня.

Норма продуктов: 4 стакана молока, 4—6 клубней картофеля, 1 морковь, $\frac{1}{4}$ репы, $\frac{1}{2}$ стакана зеленого горошка, $\frac{1}{4}$ головки цветной капусты, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 стакана воды, соль по вкусу.

180. Суп молочный с овощами и макаронами.

Приготовить суп, как указано в рецепте 179. Отдельно отварить в воде макароны и опустить их в суп перед тем, как залить кипяченое молоко.

Норма продуктов: такая же, как указано в рецепте 179 и дополнительно 100 г макарон.

181. Суп молочный с цветной капустой и рисом.

Рис хорошо перебрать и промыть несколько раз в теплой воде, переложить в посуду, залить кипяченой водой, добавить ложку сливочного масла и на медленном огне варить 10—15 минут, затем влить горячее молоко, добавить разобранную на мелкие кочешки цветную капусту, парить еще 10 минут на медленном огне и заправить по вкусу солью.

Норма продуктов: 4 стакана молока, $\frac{1}{2}$ стакана риса, $\frac{1}{2}$ головки цветной капусты, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 2 столовые ложки сливочного масла.

182. Суп молочный с тыквой.

Тыкву очистить, промыть, нарезать дольками или кубиками, сложить в посуду, влить немного сливочного масла и стушить. Затем влить кипяченое молоко, добавить соль и сахар и варить на медленном огне 10—15 минут. В конце варки в суп влить 2 стакана кипятка, всыпать тонкой струей манную крупу, дать закипеть и кастрюлю сдвинуть на край плиты.

Норма продуктов: 4 стакана молока, 2 стакана воды, 0,5 кг тыквы, 2 столовые ложки манной крупы, 2 столовые ложки сливочного масла. Соль и сахар по вкусу.

183. Суп молочный с морковью и саго.

Морковь очистить, помыть, нарезать мелкими кубиками, положить в кастрюлю, добавить сливочное масло и слегка спассеровать. Затем влить 2 стакана воды, довести до кипения, опустить $\frac{1}{2}$ стакана саго и дать покипеть 5—7 минут. В конце варки влить горячее молоко, добавить по вкусу соль и сахар и кастрюлю сдвинуть на край плиты.

Норма продуктов: 4 стакана молока, 2 стакана воды, 2 моркови, $\frac{1}{2}$ стакана саго, 2 столовые ложки сливочного масла. Соль и сахар по вкусу.

184. Суп молочный с вермишелью.

Вермишель перебрать, опустить в кипяток, дать покипеть 2 минуты, откинуть на сито, а затем переложить в кипящее молоко. Добавить к нему 2 стакана кипятка, довести до кипения, положить соль, сахар и кастрюлю сдвинуть на край плиты.

При подаче на стол в тарелку с супом положить кусочек сливочного масла.

Норма продуктов: 4 стакана молока, 2 стакана воды, 1 стакан вермишели, 2 столовые ложки сливочного масла. Соль и сахар по вкусу.

185. Суп молочный с домашней лапшой.

Просеять муку в/сорта, собрать горкой, вбить одно яйцо, влить 1—2 столовые ложки воды, замешать крутое тесто и дать постоять 10—15 минут. Затем тесто толко раскатать, нашинковать тонко лапшу и подсушить. В кипящую воду опустить лапшу, дать закипеть и сразу откинуть на сито. Затем переложить ее в посуду с кипящим молоком, добавить 2 стакана кипятка, сахар и соль, дать покипеть 5—7 минут. Подавая на стол, в тарелку с супом положить кусочек сливочного масла.

Норма продуктов: 1 стакан пшеничной муки в/сорта, 4 стакана молока, 1 яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла. Соль и сахар по вкусу.

186. Суп молочный с клецками.

В кастрюлю влить молоко, добавить сливочное масло, соль и довести до кипения. В кипящее молоко всыпать просеянную муку и, вымешивая лопаткой, проварить ее 2—3 минуты. Затем сдвинуть с огня, вбить 2 сырых яйца и тесто хорошо вымешать. Готовое тесто выложить на доску, посыпанную мукой, раскатать тонкий жгут и нарезать из него клецки.

В кастрюлю влить 4 стакана кипяченого молока и 2 стакана горячей воды, довести до кипения, опустить клецки, проварить их, пока они не всплывут, затем кастрюлю сдвинуть с огня, заправить суп сахаром и солью.

Подавая на стол, в тарелку с супом положить кусочек сливочного масла.

Норма продуктов: 4 стакана молока, 1 стакан муки, 2 яйца, 3 столовые ложки сливочного масла. Соль и сахар по вкусу.

187. Суп молочный с картофельными клецками.

Картофель почистить, помыть, отварить в воде, затем воду слить, а горячий картофель протереть через сито, добавить яйцо, масло, муку и, прогревая на плите, хорошо вымешать.

Полученную картофельную массу положить на стол, посыпав мукой, хорошо вымесить, раскатать жгутик и нарезать клецки.

В посуду влить молоко, довести его до кипения, опустить в него клецки, проварить 5—7 минут, влить остальное молоко, добавить соль и сахар, дать вскипеть и кастрюлю сдвинуть с огня.

Подавать суп с кусочком сливочного масла.

Норма продуктов: 4 стакана молока, 4 столовые ложки сливочного масла, 8 клубней картофеля, 4 столовые ложки муки в/сорта, 1 яйцо. Соль и сахар по вкусу.

188. Суп молочный с манными клецками.

Приготовление клецек: в посуду влить молоко, дать вскипеть, всыпать манную крупу и, помешивая, проварить. Готовую густую манную кашу выложить в глубокую тарелку, добавить сливочное масло, сырое яйцо и хорошо растереть. Затем двумя десертными ложками разделать из этой массы клецки, опуская их в кипящее молоко. Как только клецки всплывут, посуду сдвинуть с огня, заправить суп по вкусу сахаром и солью.

Подавая суп на стол, в тарелку положить по кусочку сливочного масла.

Норма продуктов: 4 стакана молока, 2 стакана кипятка, 1/2 стакана манной крупы, 1 яйцо, 4 столовые ложки сливочного масла. Соль и сахар по вкусу.

189. Суп молочный с профитролями.

Приготовить профитроли. Для этого просеять муку в/сорта, положить в тарелку, добавить сырое яйцо, молоко, соль и хорошо взбить, чтобы получилось вязкое тесто. Затем из пергаментной бумаги сделать кулек, в него положить тесто, «носок» кулька срезать, через него на противень выдавить шарики величиной с вишню и выпечь их в духовке на протяжении 10 минут.

Молоко довести до кипения, опустить в него немного манной крупы, разведенной холодным молоком, и, помешивая, проварить.

Подавая на стол, в тарелку влить суп, положить 8—10 профитролей и кусочек сливочного масла.

Норма продуктов: 4 стакана молока, 2 стакана кипятка, $\frac{1}{2}$ стакана муки, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 яйцо, 1 столовая ложка манной крупы. Соль и сахар по вкусу.

190. Суп молочный с рисом.

Рис перебрать, хорошо промыть, опустить в посуду с небольшим количеством кипящей воды, добавить ложку сливочного масла и на медленном огне варить до загустения.

В кастрюлю влить стакан воды, довести до кипения, влить туда же 4 стакана горячего молока, добавить соль и сахар, довести до кипения, опустить сваренный рис, дать прокипеть и сдвинуть с огня.

Подавая суп на стол, в тарелку положить кусочек сливочного масла.

Норма продуктов: 4 стакана молока, $\frac{1}{2}$ стакана риса, 3 столовые ложки сливочного масла. Соль и сахар по вкусу.

191. Суп молочный с пшеном.

Пшено перебрать, хорошо промыть, опустить в небольшое количество кипящей воды (1,5 стакана), добавить соль, сливочное масло, закрыть крышкой и варить на медленном огне до загустения.

В кастрюлю влить стакан кипятка и 4 стакана горячего молока, добавить соль и сахар, вскипятить, опустить туда полуготовую пшениную кашу, поварить 7—10 минут и кастрюлю сдвинуть с огня.

Подавая суп на стол, положить в тарелку кусочек сливочного масла.

Норма продуктов: 4 стакана молока, $\frac{1}{2}$ стакана риса, 3 столовые ложки сливочного масла. Соль и сахар по вкусу.





III БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

192. Картофель отварной с маслом.

Молодой картофель подобрать одинаковых размеров, очистить, промыть, опустить в кастрюлю, залить кипятком, положить соль, одну морковь, $\frac{1}{2}$ луковицы и сварить на медленном огне. Готовый картофель положить на тарелки, полить теплым сливочным маслом, сэтку украсить ломтиками свежих помидоров и посыпать зеленью укропа.

Норма продуктов: 16—20 клубней картофеля, 1 морковь, $\frac{1}{2}$ луковицы, 2 свежих помидора, 2 столовые ложки сливочного масла. Соль и зелень по вкусу.

193. Картофель отварной с грибами.

Картофель очистить, помыть, положить в посуду, залить кипятком, добавить соль, одну луковицу и одну морковку и сварить на медленном огне до готовности.

Белые грибы почистить, срезать шляпки от головок, хорошо промыть и отварить в подсоленной воде, откинуть на сито. Затем картофель положить на тарелки, сбоку уложить шляпки грибов, а ножки грибов и лук мелко нарубить, поджарить на растительном масле и залить картофель и грибы.

При подаче на стол картофель посыпать мелко рубленой зеленью укропа.

Норма продуктов: 12—16 клубней картофеля, 10—12 грибов, 2 луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, 1 морковь. Соль и зелень по вкусу.

194. Картофель отварной с луковым соусом.

Картофель почистить, помыть и отварить в подсоленной воде до готовности, затем отвар сцедить, картофель положить на тарелку, залить луковым соусом и посыпать зеленью укропа.

Приготовление лукового соуса: морковь, петрушку, лук, сельдерей и муку поджарить на топленом масле до красного цвета. Томат-пасту спассеровать на топленом масле, соединить с поджаренными кореньями и мукой, залить овощным отваром и на тихом огне варить 30—40 минут. В конце варки положить соль, перец, сахар, поварить еще 5—7 минут, затем процедить, а овощи протереть через сито. Репчатый лук нашинковать соломкой, спассеровать на сливочном масле, добавить $\frac{1}{2}$ стакана вина, хорошо прокипятить, перелить в приготовленный соус, помешать и залить отварной картофель.

Норма продуктов: 16—20 клубней картофеля, 1 морковь, 1 луковица. Для соуса — 1 морковь, 1 петрушка, 5 луковиц, 2 столовые ложки муки, 4 столовые ложки томат-пасты, 4 столовые ложки масла сливочного, $\frac{1}{2}$ стакана вина. Соль, сахар, перец, лавровый лист и зелень по вкусу.

195. Картофель отварной с грибным соусом.

Картофель очистить, помыть и отварить в подсоленной воде (но не разварить), слить отвар, залить грибным соусом, довести до кипения, положить на тарелки, посыпать зеленью укропа.

Приготовление грибного соуса: грибы белые очистить, помыть, отварить в подсоленном кипятке, отвар сцедить в посуду, а грибы тонко нашинковать в виде лапши. Репчатый лук очистить, помыть, тонко нашинковать, спассеровать на сли-

вочном масле. В конце пассеровки добавить немного грибного бульона и прокипятить 2 минуты. Белую муку просеять, прогреть до кремового цвета, развести горячей сметаной, хорошо размешать, чтобы не было комков, дать вскипеть и процедить в посуду с пассерованным луком и грибами. Соус заправить солью, прогреть, залить отварной картофель и посыпать зеленью укропа.

Норма продуктов: 16—20 клубней картофеля, 3 луковицы, 5—6 белых грибов, 1 стакан сметаны, 2 столовые ложки муки, 4 столовые ложки сливочного масла. Соль и зелень укропа по вкусу.

196. Картофель отварной с ореховым соусом.

Картофель приготовить, как указано в рецепте 195, слить отвар и залить ореховым соусом.

Приготовление орехового соуса: грецкие орехи очистить от скорлупы, протереть через сито или пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Мякиш белого хлеба намочить в молоке, отжать, протереть через сито, соединить с орехами, добавить немного соли, растертого чеснока, размешать, переложить в керамическую посуду и, вливая тонкой струей растительное масло, взбивать до тех пор, пока не образуется пышная масса. Затем добавить немного лимонной кислоты или столового уксуса и хорошо вымешать.

Картофель положить в тарелки, залить ореховым соусом и посыпать зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: 16—20 клубней картофеля. Для соуса — 10—15 орехов, 100 г мякиша белого хлеба, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, $\frac{1}{2}$ головки чеснока. Соль, уксус и зелень по вкусу.

197. Картофель отварной в белом соусе с яйцом.

Картофель приготовить, как указано в рецепте 195. Положить в тарелки, залить белым соусом.

Приготовление белого соуса: пшеничную муку в/сорта просеять в посуду, прогреть на сливочном масле до светло-кремового цвета, развести овощным отваром, взбивая ложкой, чтобы не было комков. Соус прокипятить, процедить, заправить солью, добавить мелко рубленные вкрутую сваренные яйца, размешать, положить кусочки сливочного масла.

Подавая на стол, картофель залить этим соусом и посыпать зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: 16—20 клубней картофеля. Для соуса — 4 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки лука, 2 яйца, соль и зелень по вкусу.

198. Картофель отварной с польским соусом.

Отварить молодой картофель, положить на тарелки и залить польским соусом.

Приготовление соуса: яйцо отварить вкрутую, мелко нарезать. В посуду положить сливочное масло, растопить его, положить мелко рубленное яйцо, соль, зелень укропа, немного овощного отвара, лимонной кислоты и размешать.

При подаче на стол сбоку уложить красные помидоры.

Норма продуктов: 15—20 клубней картофеля, 4 красных помидора. Для соуса — 4 столовые ложки сливочного масла, 4 яйца, 4 столовые ложки овощного отвара. Соль, лимонный сок и зелень по вкусу.

199. Картофель отварной с сухарным соусом.

Молодой картофель очистить, помыть и отварить в подсоленной воде. Белые крошки хлеба поджарить до золотистого цвета на сливочном масле. Картофель шумовкой положить на тарелки, залить сухарями с маслом, посыпать зеленью укропа; сбоку уложить красные помидоры.

Норма продуктов: 15—20 клубней картофеля, 4 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки белых сухарей, 4 красных помидора. Соль и зелень укропа по вкусу.

200. Картофель отварной со сметанным соусом.

Приготовить картофель, как указано в рецепте 199. Пшеничную муку прогреть на сливочном масле в сотейнике. Залить горячей сметаной, взбить, чтобы не было комков, заправить по вкусу солью, довести до кипения и процедить. Картофель положить в тарелки, залить сметанным соусом, сбоку уложить красные помидоры и посыпать зеленью укропа.

Норма продуктов: 15—20 клубней картофеля, 4 красных помидора. Для соуса — 4 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки пшеничной муки высшего сорта, 1 стакан сметаны. Соль и зелень по вкусу.

201. Овощи отварные в молочном соусе.

Картофель, морковь, репу, цветную капусту и стручки молодой фасоли почистить, промыть, нарезать дольками, фасоль — ромбиками, а капусту разделить на отдельные кочешки и каждый в отдельности отварить в подсоленной воде. Затем все овощи соединить в посуду, залить молочным соусом. Приготовление молочного соуса: пшеничную муку в/сорта просеять, положить в сотейник с разогретым сливочным маслом и прогреть, помешивая до светло-кремового цвета. Молоко вскипятить и, вливая тонкой струей в прогретую муку, взбивать, чтобы не оказалось комков. Полученный соус посолить, довести до кипения, процедить через сито к отваренным овощам, прогреть, не доводя до кипения. Затем сверху положить 5—6 кусочков сливочного масла.

При подаче на стол положить равномерно в тарелки все овощи и залить их соусом.

Норма продуктов: 5—6 клубней картофеля, 2 моркови, $\frac{1}{8}$ клубня репы, $\frac{1}{2}$ головки цветной капусты, 2 стручка молодой фасоли.

Для соуса: 2 столовые ложки муки в/сорта, 4 столовые ложки сливочного масла, $1\frac{1}{2}$ стакана молока, соль, сахар и зелень по вкусу.

202. Картофель и фасоль с чесноком

Картофель молодой очистить, помыть, нарезать дольками и отварить в подсоленной воде. Бобы молодой фасоли отварить до готовности, затем с картофеля и фасоли слить отвар, положить их равными частями на тарелку, полить сливочным маслом, залить тертым чесноком, разведенным отваром фасоли, сбоку уложить кружочки свежих огурцов и помидоров и посыпать зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 10—12 клубней картофеля, 2 стакана бобов свежей фасоли, 2 огурца, 2 помидора, 4 столовые ложки сливочного масла. Соль, чеснок и зелень по вкусу.

203. Картофельные клецки с маслом и луком.

Картофель очистить, помыть, отварить в подсоленной воде, затем отвар слить, а горячий картофель протереть через сито, добавить яйцо, сливочное масло, пшеничную муку и, про-

гревая на плите, хорошо вымешать. Полученную массу выложить на посыпанный мукой стол, хорошо вымесить, раскатать жгутики толщиной в большой палец и нарезать клецки. В кипящую воду опустить клецки, накрыть крышкой, дать вскипеть, затем, сняв крышку, варить 2—3 минуты.

Готовые клецки откинуть на сито, обдать кипяченой водой, дать стечь воде, разложить в тарелки, полить пережаренным растительным маслом с репчатым луком, посыпать зеленью укропа и петрушки и молотым перцем.

Норма продуктов: 15—20 клубней картофеля, 2 столовые ложки сливочного масла, 4 яйца, 1 стакан муки высшего сорта, 4 головки лука репчатого, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла. Соль, перец и зелень по вкусу.

204. Картофельные клецки с творогом.

Приготовить клецки, как указано в рецепте 203, отварить, откинуть на сито, обдать кипятком, дать стечь воде, переложить в тарелки, полить сливочным маслом и посыпать творогом, растертым с желтком.

Такие клецки можно подавать с тертой брынзой или с тертым сыром или с тертым чесноком, а также с грибным, луковым, томатным или польским соусом.

Норма продуктов: такая же, как в рецепте 203, но вместо растительного масла и лука взять стакан соленого творога, 2 сырых желтка и 2 столовые ложки сливочного масла.

205. Клецки из сырого картофеля с луковым соусом.

Картофель помыть и отварить в мундире, затем очистить, протереть через сито или пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Сырой картофель (примерно такая же порция как и вареного) очистить, натереть на мелкой терке, отжать сок, соединить с протертым отварным, добавить сырое яйцо, соль, муку и хорошо вымесить. Затем из полученной массы раскатать жгутики, слегка приплюснуть их, нарезать ромбовидные клецки и варить в течение 5 минут, затем клецки вынуть шумовкой, положить в тарелку, залить луковым соусом (см. рецепт 194) и посыпать зеленью петрушки и укропа.

Такие клецки можно поливать маслом с жареным луком, грибным соусом, соусом-сметаной и др.

Норма продуктов: 15—20 клубней картофеля, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана муки, 2 стакана лукового соуса. Соль, перец, зелень по вкусу.

206. Кнели картофельные с грибами.

Приготовить картофельную массу для кнелей, как указано в рецепте 203, раскатать из этой массы жгутики толщиной в большой палец, нарезать их поперек толщиной в 1 см, слегка приплюснуть (как маленькую лепешку), на каждую лепешку положить фарш из грибов. Приготовление фарша: грибы перебрать, помыть, отварить в подсоленной воде, отвар слить, а грибы пропустить через мясорубку вместе с пассерованным луком и крутым яйцом. Полученную массу заправить по вкусу солью, перцем, добавить зелень укропа и хорошо перемять. Положив такой фарш на картофельную лепешку, защипать ее, скатать круглые шарики-кнели величиной в сливу, отварить в воде в течение 5—7 минут, откинуть на сито, обдать горячей водой, а когда вода стечет, разложить по тарелкам, полить разогретым сливочным маслом, сметанным или луковым соусом (см. рецепт 194).

Норма продуктов: 15—20 клубней картофеля, 2 столовые ложки сливочного масла, 4 яйца, 1 стакан муки высшего сорта. Для фарша — 5—6 грибов, 2 яйца, 2 головки лука, 2 столовые ложки сливочного масла. Соль, перец и зелень по вкусу. Для поливки — 2 столовые ложки масла или 2 стакана сметанного или лукового соуса.

207. Кнели картофельные с творогом.

Готовить так же, как и кнели с грибами, но для фарша взять творог, протертый с желтком. Подавая на стол, кнели полить сливочным маслом.

Норма продуктов: такая же, как в рецепте 206, но вместо грибного фарша взять $\frac{1}{2}$ стакана творога, 1 яйцо.

208. Пюре картофельное с грибным соусом.

Картофель очистить, помыть, положить в кастрюлю, залить кипятком, посолить и сварить. Затем отвар слить, картофель взбить венчиком, добавить молоко, сливочное масло и

еще раз хорошо взбить. Готовое пюре положить на тарелку, залить грибным соусом (см. рецепт 195), сбоку положить свежие помидоры и посыпать зеленью укропа.

Пюре картофельное можно поливать также луковым (рецепт 194), томатным соусом (рецепт 38), сливочным маслом, а также растительным маслом с жареным луком.

Норма продуктов: 15—20 клубней картофеля, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан молока, 2 стакана грибного соуса.

209. Котлеты картофельные с луковым соусом.

Картофель отварить в мундире, отвар слить, картофель накрыть крышкой, 2—3 минуты подсушить, затем очистить, протереть через сито, вбить сырое яйцо, добавить соль, перец молотый, пшеничную муку и хорошо вымесить. Полученную массу раскатать батоном толщиной в 5 см, нарезать поперек кусками толщиной в 1 см, обвалять в муке и придать им форму котлет.

Котлеты поджарить с двух сторон на растительном масле, горячими уложить на тарелки, залить луковым соусом (см. рецепт 194) и посыпать зеленью укропа и петрушки, сбоку положить свежие помидоры.

Картофельные котлеты можно при подаче поливать также томатным или грибным соусом.

Норма продуктов: 15—20 клубней картофеля, 2—3 яйца, 1 стакан муки, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, 2 стакана лукового соуса, 2 красных помидора. Соль, перец и зелень по вкусу.

210. Оладьи картофельные со сметаной.

Картофель очистить, помыть, натереть на терке, добавить сырое яйцо, муку, соль и хорошо взбить.

Сковородку с растительным маслом хорошо раскалить, а затем большой ложкой опустить картофельную массу на разогретое масло. Оладьи поджарить с двух сторон до золотистого цвета, поместить на 2 минуты в духовой шкаф, а затем положить по 3—4 оладьи на тарелку, полить сметаной. Такие оладьи можно подавать со сливочным маслом, а также растительным маслом с жареным луком.

Норма продуктов: 15—20 клубней картофеля, 4 яйца, 1 стакан муки, 1 стакан сметаны, соль по вкусу.

211. Крокеты картофельные с маслом.

Приготовить картофель (рецепт 209). Картофельную массу разделить на кусочки величиной с яйцо, скатать шарики, обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в сухарях и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Готовые крокеты положить на тарелки по 4—5 штук на порцию, полить сливочным маслом, сбоку положить свежие помидоры и посыпать зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: 15—20 клубней картофеля, 3 яйца, 1 стакан муки, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, $\frac{1}{2}$ стакана белых сухарей, 4 помидора, 4 столовые ложки сливочного масла. Соль, перец и зелень по вкусу.

212. Зразы картофельные с грибами.

Подготовить картофельную массу, как для картофельных котлет (рецепт 209), раскатать батоник толщиной в 5 см, нарезать поперек толщиной в $1\frac{1}{2}$ см, слегка приплюснуть, чтобы получилась лепешка. На середину лепешки положить фарш из грибов. Приготовление фарша: грибы перебрать, очистить, промыть, отварить в подсоленной воде. Воду слить, а к грибам добавить вкрутую сваренные яйца, пассерованный лук, намоченный в молоке, отжатый мякиш белого хлеба и пропустить через мясорубку. В полученный фарш добавить соль и молотый перец, ложку сливочного масла и хорошо вымешать. Фарш уложить на картофельные лепешки, загибать их, придать им форму удлиненного яйца и обжарить со всех сторон на растительном масле. Готовые зразы уложить по 2—3 штуки на тарелку, сбоку положить красные помидоры, полить томатным соусом.

Приготовление томатного соуса. Лук репчатый очистить, помыть, тонко нарезать и спассеровать на сливочном масле с томатом-пастой. Муку в/сорта спассеровать на сливочном масле до красного цвета, затем соединить с луком, развести грибным бульоном, хорошо вымешать и варить на медленном огне 15—20 минут. Затем соус заправить по вкусу солью, сахаром, процедить, добавить несколько кусочков сливочного масла и кастрюлю сдвинуть с огня.

Норма продуктов: 15—20 клубней картофеля, 10—12 грибов, 1 стакан муки, 5 яиц, 100 г белого хлеба, 5 головок лука репчатого, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 4 красных помидора. Для соуса — $\frac{1}{2}$ стакана то-

мата-пасты, 2 столовые ложки муки, 4 столовые ложки сливочного масла, 4 головки лука репчатого. Соль, сахар, перец и зелень по вкусу.

213. Зразы картофельные с яйцом и рисом.

Готовить так же, как зразы с грибами (рецепт 212), но вместо грибного положить фарш из яиц и риса.

Приготовление фарша: рис хорошо перебрать, промыть в нескольких водах и сварить в небольшом количестве воды со сливочным маслом ($\frac{1}{2}$ стакана риса, 1,5 стакана воды). Яйцо отварить вкрутую, очистить, мелко изрубить и положить к рису. Лук репчатый спассеровать на сливочном масле и также добавить к рису. Все заправить солью и перцем и хорошо перемешать. Такие зразы можно подавать, поливая томатным, луковым или грибным соусом.

Норма продуктов: 15—20 клубней картофеля, 1 стакан муки высшего сорта, 6 яиц, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, 4 красных помидора, $\frac{1}{2}$ стакана риса, 4 головки лука репчатого, 2 столовые ложки сливочного масла, соль, перец и зелень по вкусу, 2 стакана лукового, томатного или грибного соуса.

214. Зразы картофельные с гречкой и яйцом.

Готовить так же, как указано в рецепте 213, и по такой же норме продуктов, только вместо риса взять $\frac{1}{2}$ стакана гречневой крупы и сварить из нее рассыпчатую кашу.

215. Зразы картофельные с макаронами и яйцом.

Готовить так же, как зразы картофельные с яйцом и рисом, но для фарша взять 100 г макарон, отварить, откинуть на сито, промыть водой, дать стечь воде, мелко изрубить ножом, соединить с рубленым яйцом и луком.

216. Рулет картофельный с грибами и яйцом.

Картофель помыть, отварить в мундире, очистить, протереть через сито. В полученное пюре добавить сырые яйца, муки и хорошо вымешать. Чистое полотенце намочить в воде, разо-

стлать на столе, слоем в 1,5 сантиметра положить картофельную массу, на нее тонким слоем положить фарш из грибов и яиц (см. рецепт 212). Затем, приподымая один конец полотенца, завернуть массу рулетом и переложить на сковородку так, чтобы шов оказался внизу. Рулет сверху смазать яйцом, посыпать тертым сыром, побрызгать топленным маслом, сделать несколько проколов вилкой для выхода паров и запечь в духовом шкафу. Готовый рулет слегка охладить, разрезать поперек на ровные части толщиной в 2 пальца, положить на тарелки, полить топленным маслом или луковым соусом, сбоку положить свежие помидоры.

Норма продуктов: 15—20 клубней картофеля, 6 яиц, 1 стакан муки высшего сорта, 4 столовые ложки сливочного масла, 5 головок лука репчатого, 5—6 грибов белых, 2 столовые ложки сыра тертого, 4 свежих помидора. Соль, перец и зелень по вкусу.

217. Рулет картофельный с яйцом и рисом.

Подготовить картофельную массу, как указано в рецепте 216, и уложить на полотенце слоем в 1,5 см. На слой картофельной массы уложить тонким слоем фарш из яиц и риса.

Приготовление фарша: яйца отварить вкрутую, очистить и мелко изрубить. Рис перебрать, промыть несколько раз в теплой воде, опустить в кастрюлю с небольшим количеством кипящей воды (на 1 стакан риса 2 стакана воды), дать закипеть, добавить ложку топленного масла и варить до загустения. Затем в рис положить еще столовую ложку топленного масла, перемешать, накрыть крышкой и кастрюлю поставить в духовой шкаф на 15—20 минут. Лук репчатый очистить, помыть, нарезать мелкими кубиками, пассеровать на топленном масле до розового цвета. Затем кашу рисовую вынуть из духовой, переложить в глубокую тарелку, слегка охладить, добавить рубленое яйцо, пассерованный лук, зелень укропа и петрушки, соль, молотый перец и хорошо перемешать.

Полученный фарш уложить на картофельную массу, подымая края полотенца, завернуть рулетом и положить с полотенца на смазанный маслом противень так, чтобы шов оказался внизу. Рулет смазать яичным желтком, посыпать тертым сыром, побрызгать сливочным маслом, сделать несколько проколов вилкой для выхода паров и поставить в духовой шкаф на 10—15 минут. Готовый рулет слегка охладить, разрезать по два куса на порцию, положить на тарелки, полить луковым или

грибным соусом, сбоку положить по два ломтика красных помидоров.

Норма продуктов: 15—20 клубней картофеля, 1 стакан риса, 6 яиц, 1 стакан муки высшего сорта, 4 столовые ложки сливочного масла, 4 головки лука репчатого, 2 столовые ложки сыра тертого, 4 свежих помидора, 2 стакана соуса (рецепт 194 или 195). Соль, перец и зелень по вкусу.

218. Рулет картофельный с капустой.

Готовить так же, как и рулет картофельный с рисом и яйцом, только вместо рисового фарша положить тушеную капусту, заправленную пассерованным луком и сырым яйцом.

Норма продуктов: 15—20 клубней картофеля, 1 стакан муки, 2 яйца, 2 столовые ложки сыра тертого, 4 свежих помидора, 2 стакана соуса лукового. Для фарша — $\frac{1}{2}$ кочана капусты, 5 головок лука, 2 яйца. Соль, перец и зелень по вкусу.

219. Рулет картофельный с гречневой кашей.

Готовить и подавать так же, как и рулет с яйцом и рисом, но фарш готовить из гречневой каши, яйца и лука, полить сливочным маслом и положить сбоку помидоры.

Норма продуктов: 15—20 клубней картофеля, 1 стакан муки, 2 яйца, 2 столовые ложки сыра тертого, 4 свежих помидора, 4 столовые ложки сливочного масла. Для фарша — 1 стакан гречневой крупы, 4 яйца, 5 головок лука репчатого, 2 столовые ложки сливочного масла. Соль, перец и зелень по вкусу.

220. Рулет картофельный с вермишелью.

Рулет картофельный с вермишелью готовить так же, как и рулет с рисом и яйцом (рецепт 217).

Приготовление фарша: вермишель перебрать и отварить в большом количестве подсоленной воды, затем откинуть на сито, промыть водой, переложить в ситейник, добавить только порезанный пассерованный лук, сырое яйцо, зелень укропа, молотый перец и хорошо перемешать. В остальном поступать так же, как указано в рецепте 217.

Норма продуктов: 15—20 клубней картофеля, 1 стакан муки, 2 яйца, 2 столовые ложки сыра тертого, 4 свежих помидора, 2 стакана грибного соуса. Для фарша — 2 стакана вермишели, 2 яйца, 5 головок лука репчатого. Соль, перец и зелень по вкусу.

221. Картофель жареный с луком.

Картофель очистить, помыть, нарезать брусочками или кружочками и поджарить на растительном масле до золотистого цвета. Лук репчатый очистить, помыть, нарезать тонко и поджарить до золотистого цвета. Готовый картофель положить на тарелки, посыпать поджаренным луком, полить сливочным маслом и посыпать мелко рубленной зеленью петрушки и укрова, сбоку положить свежие помидоры.

Норма продуктов: 15—20 клубней картофеля, 5—6 головок репчатого лука, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла. Соль, перец и зелень по вкусу.

222. Картофель жареный с кабачками.

Картофель очистить, помыть, нарезать кружочками и поджарить до золотистого цвета. Кабачки очистить от кожицы, нарезать тонкими кружочками, посыпать солью и перцем, обвалять в муке и поджарить с двух сторон на растительном масле до золотистого цвета.

Картофель уложить на тарелки, вокруг положить кабачки, сверху посыпать жареным луком, полить толченым маслом, сбоку положить ломтики красных помидоров и посыпать зеленью укропа.

Норма продуктов: 15—20 клубней картофеля, 2 кабачка, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла, 5 головок лука, 4 красных помидора, 2 столовые ложки муки высшего сорта. Соль, перец и зелень по вкусу.

223. Картофель жареный с баклажанами.

Готовить и подавать так же, как указано в рецепте 222, только вместо кабачков взять баклажаны.

Приготовление баклажан: удалить завязь и плодоножку, обдать кипятком, нарезать кружочками, уложить на доску, сверху прикрыть другой доской, уложить груз и дать стечь соку. Затем посолить и посыпать перцем, обвалять в муке и поджарить с двух сторон на растительном масле. В дальнейшем поступать, как указано в рецепте 222.

Норма продуктов: 15—20 клубней картофеля, 2 баклажана, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, 2 столовые

ложки сливочного масла, 5 головок лука, 4 красных помидора, 2 столовые ложки муки. Соль, перец и зелень по вкусу.

224. Картофель жареный с грибами.

Картофель очистить, помыть, нарезать кружочками и обжарить на растительном масле до золотистой корочки. Грибы белые или шампиньоны очистить, помыть, отделить шляпки от ножек, шляпки поджарить с двух сторон, а ножки тонко нарезать и пассеровать с шинкованным репчатым луком, зеленью укропа и петрушки.

Готовый картофель положить на тарелки, вокруг обложить жареными грибами, сверху положить пассерованный лук с грибными ножками, сбоку положить ломтики свежих помидоров и посыпать зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 15—20 клубней картофеля, 10—12 грибов, 5—6 головок лука репчатого, 1/2 стакана растительного масла, 4 помидора. Соль, перец и зелень по вкусу.

225. Картофель жареный с яйцом и луком.

Картофель очистить, помыть, нарезать брусочками и поджарить до золотистого цвета, добавить пассерованный лук, посыпать солью и перцем, перемешать, влить взбитые яйца и поместить на 5—6 минут в духовой шкаф. Готовый картофель переложить в тарелки, посыпать зеленью укропа, сбоку положить свежие помидоры.

Норма продуктов: 15—20 клубней картофеля, 4 яйца, 4 помидора, 5 головок лука, 1/2 стакана растительного масла. Соль, перец, зелень по вкусу.

226. Картофель тушеный с грибами.

Картофель очистить, помыть, нарезать дольками и поджарить до золотистого цвета и положить в сотейник. Грибы очистить, помыть, стварить, воду слить, разрезать на 2 части, слегка поджарить на масле и положить к картофелю. Затем залить картофель и грибы луковым соусом (см. рецепт 194), добавить соль, перец, поставить в духовой шкаф и на



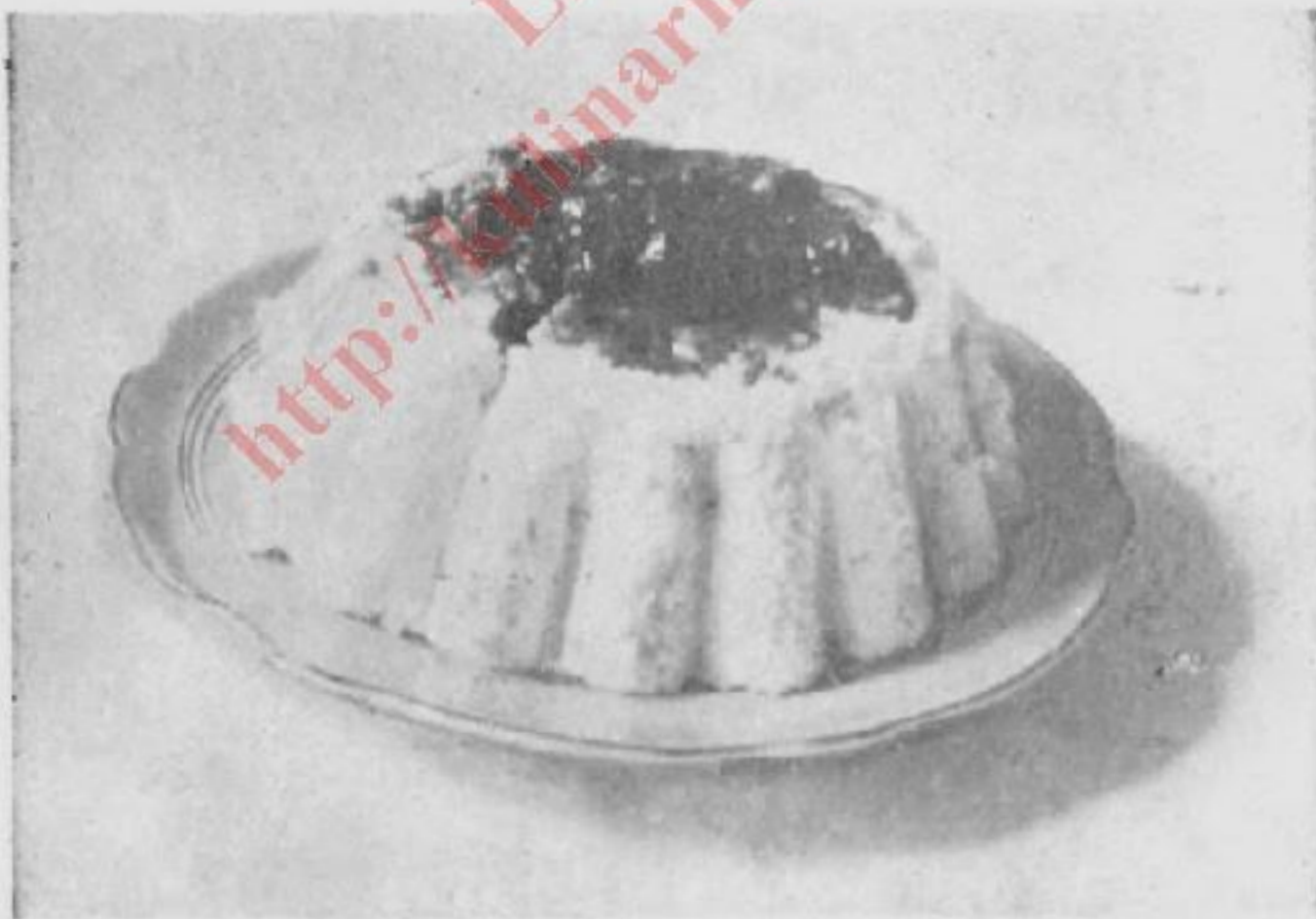
Перцы, фаршированные овощами



Крокеты картофельные



Запеканка картофельная



Пудинг из творога с изюмом

медленном огне тушить 10—15 минут. При подаче на стол посыпать зеленью укропа и положить свежие помидоры.

Норма продуктов: 12—15 клубней картофеля, 8—10 грибов, 2 стакана лукового соуса, 4 столовые ложки растительного масла, 4 помидора. Соль, перец, зелень укропа по вкусу.

227. Картофель тушеный с черносливом.

Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, поджарить до золотистого цвета и положить в сотейник. Сушеные сливы промыть в 3—4 водах, положить к картофелю, влить луковый соус (см. рецепт 194) и тушить в духовке 10—15 минут.

При подаче на стол положить равномерно картофель и сливы, залить соусом, сбоку положить свежие помидоры и посыпать зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 15—20 клубней картофеля, 1 стакан тушеных слив, 2 стакана лукового соуса, 4 помидора. Соль, перец и зелень по вкусу.

228. Картофель тушеный с кабачками.

Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, поджарить на растительном масле и сложить в сотейник. Кабачки очистить, разрезать поперек на 3 части, удалить семена, помыть, нарезать дольками, поджарить на растительном масле и соединить с картофелем, пассерованным луком, влить томатный соус, положить соль, перец и тушить 10—15 минут. В конце тушения добавить тертый чеснок, зелень, поместить в духовой шкаф и тушить до готовности.

Готовый картофель и кабачки положить равномерно на тарелку, сбоку уложить свежие помидоры, посыпать зеленью.

Норма продуктов: 12—15 клубней картофеля, 3 кабачка, 4 помидора, 2 стакана томатного соуса, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла. Соль, перец и зелень по вкусу.

229. Картофель тушеный с баклажанами.

Готовить так же, как указано в рецепте 228, но вместо кабачков положить поджаренные баклажаны.

Норма продуктов: такая же, только вместо двух кабачков взять 2 баклажана, вместо томатного положить луковый соус.

230. Картофель тушеный с клецками.

Картофель приготовить по рецепту 228, положить в сотейник, залить грибным соусом (см. рецепт 195), добавить клецки и тушить 5—7 минут.

Клецки изготовить по рецепту 157. Кроме того, можно добавить слегка отваренные сушеные сливы.

Норма продуктов: 10—12 клубней картофеля, 1/2 стакана чернослива, 2 стакана грибного соуса (см. рецепт 195), 4 помидора, соль, перец и зелень по вкусу. Для клецек — 1 стакан муки 3/4 сорта, 1 яйцо.

231. Картофель тушеный с фасолью.

Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, поджарить на растительном масле и сложить в сотейник, добавить отваренную фасоль, хорошо промытые сушеные сливы, залить томатным соусом (см. рецепт 38), добавить пассерованный лук, тертый чеснок и тушить 5—7 минут.

При подаче на стол положить в тарелку сбоку свежие помидоры и посыпать зеленью укропа.

Норма продуктов: 10—12 клубней картофеля, 1 стакан фасоли, 1/2 стакана чернослива, 4 помидора, 5 головок лука репчатого, 2 стакана томатного соуса (см. рецепт 38). Соль, перец, чеснок и зелень по вкусу.

232. Рагу из овощей.

Картофель, морковь, петрушку и лук репчатый очистить, помыть, нарезать дольками, обжарить на растительном масле до золотистого цвета и сложить в сотейник. Кабачки очистить от кожуры и семян, помыть, нарезать дольками, поджарить и соединить с овощами. Томат-пасту поджарить на масле, соединить с овощами, подлить немного овощного отвара, добавить соль, перец, лавровый лист и тушить 10—15 минут. Муку поджарить на масле до красного цвета, развести овощным отваром, хорошо размешать, процедить к овощам, перемешать и дать вскипеть. К овощам добавить отваренные мелкие кочешки цветной капусты, отваренные нарезанные ромбиками стручки фасоли, зеленый горошек, нарезанные дольками свежие помидоры, растертый чеснок и поместить в духовой шкаф на 5—8

минут. Готовое рагу равномерно разложить по тарелкам, залить соусом, в котором тушились овощи, и посыпать зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: 8 клубней картофеля, 2 моркови, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 кабачок, 4 головки лука, $\frac{1}{2}$ стакана стручковой фасоли, 2 столовые ложки зеленого горошка, 3 столовые ложки томата, 1 столовая ложка муки, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, 2 помидора, $\frac{1}{4}$ кочана цветной капусты. Соль, перец, чеснок, лавровый лист и зелень по вкусу.

233. Картофель запеченный в сметане.

Картофель помыть, отварить в мундире, слить воду, слегка охладить, очистить, нарезать кружочками и поджарить до золотистого цвета. Сковородку смазать сливочным маслом, посыпать сухарями. Картофель выложить ровными кругами, укладывая кружочек на кружочек, остаток картофеля положить в середину.

Сметану взбить с сырым яйцом, залить картофель, поставить в духовой шкаф на 8—12 минут и запечь до образования румяной корочки.

При подаче на стол картофель полить сливочным маслом и посыпать зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: 15—20 клубней картофеля, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 2 яйца, 1 столовая ложка сухарей. Соль, перец и зелень по вкусу.

234. Картофель запеченный с грибами.

Готовить так же, как указано в рецепте 233, только при укладке на сковородку чередовать картофель с жареными шляпками грибов. Остатки картофеля и ножки грибов смешать с пассерованным луком, уложить на сковородку, залить сметаной с яйцом, запечь в духовом шкафу.

Норма продуктов: такая же, как в рецепте 233, и дополнительно 10 белых грибов и 2—3 головки репчатого лука.

235. Картофель запеченный с яйцом.

Картофель отварить в мундире, очистить, нарезать кружочками. Яйца отварить, очистить и нарезать кружочками.

Сковородку смазать маслом, посыпать сухарями, а затем,

чередую между собой, уложить картофель и яйца ровными кругами. Остаток яиц и картофеля смешать, уложить на середину, залить луковым или сметанным соусом или просто взбить сметану с сырым яйцом, залить и запечь в духовом шкафу до золотистого цвета. Подавая на стол, картофель посыпать зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: 15—16 клубней картофеля, 4—5 яиц, 1 столовая ложка сливочного масла, 1/4 стакана сметаны, 1 столовая ложка сухарей. Соль, перец и зелень по вкусу.

236. Картофель запеченный с фасолью.

Картофель приготовить, как указано в рецепте 235. Фасоль отварить, заправить маслом. Затем картофель уложить вокруг friadami, а фасоль — в середину, залить молочным густым соусом, посыпать тертым сыром и запечь в духовом шкафу.

Подавая на стол, полить сливочным маслом, посыпать зеленью укропа.

Норма продуктов: 10—12 клубней картофеля, 1 стакан фасоли, 1 стакан молочного соуса (см. рецепт 201), 1 столовая ложка сухарей, 1 столовая ложка тертого сыра, 2 столовые ложки сливочного масла. Соль, перец и зелень по вкусу.

237. Картофель запеченный с макаронами.

Картофель помыть, отварить в мундире, очистить, нарезать кружочками. Макароны отварить в большом количестве воды, откинуть на сито, промыть водой, переложить в посуду, добавить пассерованный лук, вбить сырое яйцо, положить соль, перец и все хорошо перемешать. Сковородку смазать маслом, посыпать сухарями, сложить рядами нарезанный картофель, а затем положить фарш на середину сковородки, залить луковым или грибным соусом или сметаной, взбитой с сырым яйцом, и запечь в духовом шкафу до образования золотистой корочки.

Поданная на стол, посыпать зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: 12—15 клубней картофеля, 100 г макарон, 2 яйца, 1/2 стакана сметаны или соуса, 1 столовая ложка сухарей, 3 головки лука, 2 столовые ложки сливочного масла. Соль, перец и зелень по вкусу.

238. Картофельная запеканка с рисом и яйцом.

Картофель отварить в мундире, очистить и протереть через сито. К полученному пюре добавить муку, сырое яйцо, соль, перец и хорошо вымешать. Рис перебрать, хорошо промыть и сварить в небольшом количестве воды (на 1 стакан риса 2 стакана воды) на медленном огне. Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко изрубить. Лук репчатый очистить, помыть, нарезать мелкими кубиками и пассеровать на сливочном масле. Затем рис переложить в глубокую тарелку, добавить рубленое яйцо, пассерованный лук, соль, перец и мелко рубленную зелень укропа и хорошо перемешать. Форму смазать маслом, посыпать сухарями, уложить слой картофеля, слой фарша, затем снова слой картофеля, сверху разровнять, смазать яичным желтком, посыпать молотыми сухарями или тертым сыром и запечь в духовом шкафу в течение 10—12 минут.

Готовую запеканку разрезать на 4 части, уложить на тарелку, полить сливочным маслом, луковым или сметанным соусом (см. рецепт 194 или 200).

Норма продуктов: 12—15 клубней картофеля, $\frac{1}{2}$ стакана риса, 3 яйца, 3 головки лука, 2 столовые ложки муки, 1 столовая ложка сухарей, 1 столовая ложка сыра тертого, 4 столовые ложки сливочного масла или 1 стакан лукового или сметанного соуса.

239. Картофельная запеканка с грибами и луком.

Подготовить картофельную массу, как указано в рецепте 238. Приготовить грибной фарш: грибы очистить, помыть и отварить. Затем воду слить, а грибы нарезать в виде лапши. Лук очистить, помыть, нарезать тонко и пассеровать вместе с грибами на сливочном масле. Готовые грибы слегка охладить, добавить соль, перец, зелень и хорошо перемешать. Смазать форму маслом, посыпать сухарями, уложить слой картофельной массы, слой фарша из грибов и лука, затем опять слой картофельной массы, хорошо разровнять, смазать яйцом, посыпать сухарями, тертым сыром, побрызгать маслом и запечь в духовом шкафу.

Готовую запеканку слегка охладить, переложить на доску, разрезать на порции, положить в тарелки и полить сливочным маслом или луковым соусом (см. рецепт 194).

Норма продуктов: 12—15 клубней картофеля, 2 яйца, 2 столовые ложки муки, 1 столовая ложка сухарей,

1 столовая ложка сыра тертого, 4 столовые ложки сливочного масла, или 1 стакан лукового соуса, 8—10 грибов, 5 головок лука репчатого. Соль, перец и зелень укропа по вкусу.

240. Картофельная запеканка с гречкой и луком.

Готовить так же, как указано в рецепте 238, но вместо риса взять $\frac{1}{2}$ стакана гречневой крупы.

241. Мусака из овощей.

Картофель очистить, промыть, нарезать кружочками и обжарить на масле с двух сторон, кабачки и баклажаны помыть, нарезать кружочками, положить под груз, чтобы стекла влага, затем посыпать солью, перцем, обвалять в муке и обжарить с двух сторон. Грибы очистить, помыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, добавить три сырых картофеля, пропустить через мясорубку, добавить пассерованный лук, соль, перец, сырое яйцо и хорошо вымешать.

Дно и стенки сотейника смазать внутри сливочным маслом, посыпать сухарями, уложить слой поджаренного картофеля, слой фарша, затем — слой кабачков, слой фарша, слой баклажан, слой фарша, слой картофеля, разровнять, уложить сверху кружочки красных помидоров, залить сметаной, взбитой с яйцом, поместить в духовой шкаф на 15—20 минут. Готовую мусаку слегка охладить, накрыть тарелкой и опрокинуть вверх дном, чтобы она оказалась в тарелке. Разрезать на 4 части. Подавая на стол, мусаку посыпать зеленью укропа.

Норма продуктов: 10—12 клубней картофеля, 1 кабачок, 1 баклажан, 10 белых грибов, 5 головок лука, 4 яйца, 1 столовая ложка сухарей, 4 столовые ложки сливочного масла, 4 помидора, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны. Соль, перец и зелень по вкусу.

242. Мусака из баклажан.

Готовить так же, как мусаку из овощей, только вместо кабачков и картофеля взять 4 баклажана.

Норма продуктов: (см. рецепт 241).

243. Суфле картофельное.

Картофель помыть, отварить в мундире, очистить, протереть через сито. Кусочки белого хлеба без корки намочить в молоке, отжать и также протереть через сито и добавить к картофелю, влить сырые желтки, сливки, положить соль, муку и хорошо размешать. Личные белки хорошо взбить до пышности, влить в полученную массу и аккуратно перемешать.

Формы смазать маслом, посыпать сухарями, наполнить полученной массой, разровнять, смазать желтками, посыпать тертым сыром, побрызгать сливочным маслом и поместить в духовой шкаф на 10—12 минут.

подавая суфле, полить топленым сливочным маслом.

Норма продуктов: 15—20 клубней картофеля, 1 сайка из муки высшего сорта, 3 яйца, 1 столовая ложка муки, $\frac{1}{2}$ стакана сливок, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 2 столовые ложки сыра тертого, 2 столовые ложки сахара. Соль, перец по вкусу.

244. Капуста цветная со сметанным соусом.

Цветную капусту зачистить от листьев, опустить на 5—6 минут в подкисленную воду, промыть в чистой воде, разделить на отдельные кочешки и отварить в подсоленной воде. Готовую капусту вынуть из отвара шумовкой, положить на тарелки и залить сметанным соусом.

Приготовление соуса: пшеничную муку высшего сорта прогреть на сливочном масле в сотейнике до светло-кремового цвета, затем, непрерывно размешивая, влить горячую сметану, дать вскипеть, сдвинуть кастрюлю с огня, заправить по вкусу солью и лимонной кислотой и процедить.

Норма продуктов: 2 головки цветной капусты, 2 столовые ложки муки высшего сорта, 4 столовые ложки сливочного масла, один стакан сметаны. Соль и лимонную кислоту по вкусу.

245. Цветная капуста с польским соусом.

Отварить цветную капусту (см. рецепт 244), вынуть из отвара, положить на тарелки и полить польским соусом.

Приготовление соуса: сливочное масло растопить в посуде,

добавить сваренные вкрутую яйца, мелко рубленную зелень укропа, петрушки и лимонный сок.

Норма продуктов: 2 головки цветной капусты, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 яйцо. Соль, зелень и лимонную кислоту по вкусу.

246. Капуста цветная с ореховым соусом.

Капусту цветную очистить от листьев, опустить в подкисленную воду на 5—7 минут, затем промыть холодной водой, разобрать на отдельные кочешки, опустить в подсоленную воду и отварить до готовности. Готовую капусту вынуть шумовкой из воды, положить в тарелки, залить ореховым соусом, который приготовить так: грецкие орехи очистить от скорлупы и пленки, протереть через сито и положить в ступку. Мякиш белого хлеба намочить в молоке или воде, отжать и положить в ступку. Орех и хлеб хорошо растереть в ступке, переложить в глубокую тарелку, добавить растертый чеснок и, растирая, вливать тонкой струей растительное масло. Когда масса станет пышной, влить немного лимонной кислоты или винного уксуса, размешать и полить капусту.

Норма продуктов: 2 головки цветной капусты. Для соуса: 10—15 орехов, 100 г мякиша белого хлеба, 1/4 стакана растительного масла, 3—4 зубца чеснока, соль, уксус и зелень по вкусу.

247. Капуста брюссельская с ореховым соусом.

Отдельные кочешки брюссельской капусты промыть, опустить в кипяток, отварить, затем воду слить, капусту переложить в тарелки и полить ореховым соусом, который готовить, как указано в рецепте 246.

Норма продуктов: такая же, как указана в рецепте 246, но вместо цветной капусты взять 15—20 кочешков брюссельской капусты.

248. Брюссельская капуста со сметанным соусом.

Капусту брюссельскую отварить (см. рецепт 247), откинуть на сито, дать стечь воде, переложить в тарелки и залить соусом из сметаны (см. рецепт 244).

Норма продуктов: 15—20 кочешков брюссельской капусты, 1 стакан сметаны, 2 столовые ложки муки высшего сорта, 4 столовые ложки сливочного масла. Соль, лимонная кислота и зелень по вкусу.

249. Цветная капуста в молочном соусе.

Цветную капусту очистить, опустить на 5—7 минут в подкисленную воду, промыть в холодной воде и отварить до полутотости. Затем вынуть из отвара, дать стечь воде. Муку пшеничную в/сорта прогреть на сковороде со сливочным маслом до светло-кремового цвета, переложить в сотейник и, непрерывно взбивая, развести горячим молоком. Соус прокипятить, процедить, соединить со взбитым яичным желтком. Формы смазать сливочным маслом, посыпать белыми сухарями, положить отваренную цветную капусту, залить молочным соусом, посыпать тертым сыром, побрызгать сливочным маслом и запечь в духовой до образования румяной корочки.

Норма продуктов: 2 головки цветной капусты, 2 яйца, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан молока, 4 столовые ложки сухарей, 2 столовые ложки сыра тертого. Соль, зелень по вкусу.

250. Цветная капуста в кляре.

Цветную капусту приготовить, как указано в рецепте 249, и отварить целой головкой, затем вынуть из воды шумовкой, дать стечь воде, разделить на 2 части, обмокнуть в тесто кляр, поджарить до золотистого цвета в большом количестве растительного масла, затем вынуть шумовкой, положить по 2 куса на тарелку, полить сливочным маслом.

Норма продуктов: 4 головки цветной капусты, 1 стакан растительного масла, 4 столовые ложки сливочного масла. Для теста-кляр: $\frac{1}{2}$ стакана пшеничной муки в/сорта, 1 яйцо, 1 стакан молока, соль по вкусу.

251. Брюссельская капуста в кляре.

Коченки брюссельской капусты помыть, отварить в подсоленной воде, вынуть из воды, дать стечь излишней воде, затем каждый кочанчик опустить в тесто-кляр и поджарить в большом количестве растительного масла до золотистого цвета.

Готовую капусту вынуть из масла, уложить в тарелки, полить сливочным маслом.

Норма продуктов: 2 столовые ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, 15—20 кочешков брюссельской капусты. Для теста — $\frac{1}{2}$ стакана муки, 1 стакан молока, 1 яйцо, соль по вкусу.

252. Капуста тушеная с луком и рисом.

Белокочанную капусту очистить от загрязненных листьев, опустить на 5—7 минут в подсоленную воду, промыть и нашинковать в виде тонкой лапши. Затем пересыпать мелкой солью, потереть и дать постоять. Сок отжать, а капусту сложить в сотейник, подлить сливочное масло, немного бульона и под крышкой тушить, периодически помешивая, чтобы не пригорело. Рис перебрать, хорошо промыть, опустить в кипящую подсоленную воду (на 1 стакан риса 2 стакана воды), варить до загустения, затем добавить 1 столовую ложку сливочного масла, перемешать и поставить в духовой шкаф на 15—20 минут. Репчатый лук очистить, помыть, тонко нашинковать и поджарить на растительном масле с томатом-пастой. Затем рис и лук переложить в капусту, добавить лавровый лист и перец, хорошо перемешать и поставить на 5 минут в духовой шкаф.

Подавая на стол, капусту посыпать зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: 1 средний кочан капусты, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан риса, 5 головок лука, 2 столовые ложки томата-пасты. Соль, перец, лавровый лист и зелень по вкусу.

253. Капуста тушеная с грибами.

Подготовить и тушить капусту, как указано в рецепте 252. Грибы белые очистить, помыть, отварить в подсоленной воде, затем воду слить, грибы нашинковать в виде лапши и пассеровать вместе с репчатым луком и томатом на сливочном масле. Грибы соединить с тушеной капустой, заправить солью, перцем, положить лавровый лист, зелень петрушки и поместить на 5 минут в духовой шкаф. Подавая на стол, капусту посыпать мелко рубленой зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: 1 средний кочан капусты, 10—12 грибов, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки томата, 5 головок лука репчатого. Соль, перец, зелень и лавровый лист по вкусу.

254. Капуста тушеная с яйцом.

Тушить капусту как указано в рецепте 252, но в конце тушения добавить отваренные вкрутую и мелко рубленые яйца и пассерованный лук с томатом пюре.

Норма продуктов: 1 средняя головка капусты, 4 яйца, 5 головок лука, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки томата-пасты. Соль, перец и зелень по вкусу.

255. Капуста тушеная с макаронами.

Подготовить и тушить капусту (см. рецепт 252), но вместо риса положить отваренные макароны, пассерованный лук с томатом-пастой, мелко рубленное яйцо, перемешать, заправить по вкусу солью и перцем и поставить на 5 минут в духовой шкаф.

подавая на стол, капусту посыпать мелко рубленой зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 1 средний кочан капусты, 1 яйцо, 1 стакан макарон, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки томата-пасты, 5 головок лука репчатого. Соль, перец, зелень по вкусу.

256. Капуста тушеная со сливами.

Готовить так же, как капусту тушеную с рисом (рецепт 252), в конце тушения положить $\frac{1}{2}$ стакана слив сушеных, предварительно хорошо промытых и ошпаренных кипятком.

Норма продуктов: 1 средний кочан капусты, $\frac{1}{2}$ стакана риса, 4 столовые ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана слив сушеных, 5 головок лука репчатого, 2 столовые ложки томата-пасты. Соль, перец и зелень по вкусу.

257. Капуста фаршированная рисом и грибами.

Головку белокочанной капусты очистить, вырезать кочерыжку, опустить на 5—7 минут в кипяток, отделить листья.

Грибы почистить, помыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на сито и мелко изрубить. Рис перебрать, помыть и отварить в небольшом количестве воды (1 стакан риса, 2 стакана воды). Соединить рис с грибами, добавить пассерованный лук, сырое яйцо, соль, перец, зелень укропа и петрушки, хорошо перемешать.

Кусок марли смочить в воде, положить на нее листья капусты так, чтобы лист наполовину лежал на другой лист и так сложить в длину марли. На сложенные листья капусты уложить тонким слоем подготовленный фарш. Затем, приподняв марлю, свернуть листья с фаршем в виде рулета и пе-

реложить на лист, смазанный маслом, так, чтобы шов получился снизу. Капусту сверху смазать густым льезоном, посыпать тертым сыром или сухарями и запечь в духовом шкафу до образования золотистой корочки.

Готовую фаршированную капусту разрезать на 4 части, уложить на тарелки и, подавая на стол, полить сметанным соусом (№ 200), посыпанная мелко рубленными крутыми яйцами.

Норма продуктов: 1 кочан капусты, 1/2 стакана риса, 10 грибов, 5 головок лука, 4 яйца, 2 столовые ложки сыра тертого, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан сметанного соуса. Соль, перец, зелень по вкусу.

258. Запеканка из капусты с рисом и яйцом.

Капусту отварить и разобрать на отдельные листья (см. рецепт 257). Рис перебрать, промыть и отварить в небольшом количестве воды (на 1 стакан риса 2 стакана воды). Яйца отварить вкрутую, очистить и мелко изрубить. Лук репчатый очистить, помыть, нашинковать тонко и спассеровать на сливочном масле. Затем рис, яйцо и лук соединить, добавить сырое яйцо, соль, перец, зелень и хорошо перемешать.

Сотейник смазать сливочным маслом, обсыпать сухарями, на дно положить слой листьев капусты, на капусту уложить фарш, на фарш — снова слой из листьев капусты и так чередовать, пока будет уложен весь фарш и капуста. Сверху залить сметаной со взбитыми желтками, немного бульона и поставить в духовой шкаф на 15—20 минут. Готовую запеканку накрыть плоской тарелкой, перевернуть дном вверх, чтобы она оказалась на тарелке. Разрезать на 4 части, полить соусом из сметаны или сметаной.

Норма продуктов: 1 кочан капусты, 1 стакан риса, 5 яиц, 5 головок лука, 2 столовые ложки сухарей, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан сметаны. Соль, перец и зелень по вкусу.

259. Кабачки жареные с макаронами.

Кабачки помыть, срезать завязь и плодоножку, нарезать брусочками, посыпать солью и перцем, запанировать в муке и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Макароны рожки отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, промыть водой и соединить с кабачками. Кабачки и макароны

залить луковым соусом (см. рецепт 194), заправить по вкусу солью, перцем, поместить на 5 минут в духовой шкаф.

Подавая на стол, кабачки, посыпать мелко рубленой зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 4 кабачка, 1 стакан макаронных рожков, 1/2 стакана растительного масла, 2 стакана лукового соуса. Соль, перец и зелень по вкусу.

260. Кабачки с картофелем в соусе из сметаны.

Кабачки и картофель очистить, помыть, нарезать кружочками. Кабачки посолить, посыпать перцем, обвалить в муке и поджарить с двух сторон. Картофель обжарить и соединить с кабачками. Залить соусом из сметаны (см. рецепт 200), дать прокипеть 5 минут. Подавая на стол кабачки, сбоку уложить дольки красных помидоров.

Норма продуктов: 4 кабачка, 6 клубней картофеля, 4 красных помидора, 2 стакана соуса из сметаны, 2 столовые ложки муки, 1/2 стакана масла растительного. Соль, перец и зелень по вкусу.

261. Кабачки жареные с луком.

Кабачки помыть, нарезать кружочками, посолить, посыпать перцем, обвалить в муке и поджарить с двух сторон до готовности. Репчатый лук очистить, помыть, нарезать тонко и поджарить до золотистого цвета. Кабачки уложить на тарелки, посыпать сверху жареным луком, полить сливочным маслом, сбоку положить кружочки красных помидоров и посыпать зеленью петрушки, укропа и чеснока.

Норма продуктов: 4 кабачка, 5 головок лука, 4 красных помидора, 2 столовые ложки муки, 4 столовые ложки растительного масла, 4 столовые ложки сливочного масла. Соль, перец, чеснок и зелень укропа и петрушки по вкусу.

262. Кабачки с картофелем и грибами.

Кабачки и картофель почистить, помыть, нарезать кружочками, поджарить каждый отдельно с двух сторон до золотистого цвета. Грибы очистить, помыть, отделить шляпки от ножек и поджарить до готовности. Затем кабачки положить на середину

тарелки, сбоку — грибы и картофель, посыпать жареным луком и зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: 4 кабачки, 8 клубней картофеля, 10 грибов, 5 головок лука, 4 столовые ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла. Соль, перец и зелень укропа и петрушки по вкусу.

263. Морковь с горошком в молочном соусе.

Морковь очистить, помыть и сварить, вынуть шумовкой из воды, нарезать кубиками. Свежий молодой горошек стварить, оседелить воду. Затем морковь и горошек положить в сотейник, залить молочным соусом (см. рецепт 201), заправить по вкусу сахаром и солью, дать закипеть и сдвинуть кастрюлю с огня.

Норма продуктов: 4 моркови, 2 стакана зеленого горошка, 2 стакана молочного соуса. Соль и сахар по вкусу.

264. Морковь с рисом.

Морковь очистить, помыть, нарезать кружочками и пассеровать на сливочном масле. Рис перебрать, помыть, опустить в кипящую воду и варить до загустения. Затем в пассерованную морковь и рис добавить 2 столовые ложки сливочного масла, перемешать и положить на 8—10 минут в духовой шкаф.

Подаявая к столу, морковь посыпать зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 4 моркови, 1 стакан риса, 4 столовые ложки сливочного масла. Соль по вкусу.

265. Суфле из моркови.

Морковь очистить, помыть, мелко нарезать и тушить в масле до готовности, протереть через сито. Мякиш белого хлеба намочить в молоке, отжать, протереть через сито и соединить с морковным пюре, добавить пшеничную муку, сырые желтки, соль, сливки и хорошо взбить венчиком до пышности, затем влить взбитые белки, аккуратно вымешать. Формы смазать сливочным маслом, посыпать сухарями, заполнить подготовленными суфле, выровнять сверху, смазать желтком, посыпать тертым сыром, побрызгать маслом и запечь в духовой до золотистого цвета.

Готовые суфле переложить в тарелку, полить сливочным маслом.

Норма продуктов: 5 морковей, 2 столовые ложки тертого сыра, 100 г мякиша белого хлеба, $\frac{1}{2}$ стакана молока, $\frac{1}{2}$ стакана сливок, 4 яйца, 1 столовая ложка муки в/сорта, 4 столовые ложки сливочного масла. Соль, сахар по вкусу.

266. Запеканка из моркови и творога.

Морковь очистить, помыть, нарезать кусочками и припустить в небольшом количестве воды и сливочного масла, затем пропустить через мясорубку. Сварить на молоке густую манную кашу и соединить с морковью. Творог протереть через сито, соединить с морковью и манной кашей, добавить сырое яйцо, соль, сахар и перемешать. Сотейник смазать сливочным маслом, посыпать сухарями, наполнить слоем 6—7 см полученной массы, разровнять, посыпать сухарями, полить сливочным маслом и запечь в духовой. Готовую запеканку накрыть плоской тарелкой, перевернуть сотейник вверх дном, чтобы запеканка оказалась на тарелке, разрезать на порции, разложить по тарелкам и полить сметаной.

Норма продуктов: 4 моркови, 2 столовые ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана манной крупы, $1\frac{1}{2}$ стакана молока, 4 столовые ложки сметаны, 4 яйца, 1 стакан творога, 4 столовые ложки сухарей. Соль, сахар по вкусу.

267. Пудинг из моркови.

Готовить так же, как и запеканку, только пудинг положить в смазанные маслом формы и сварить его на водяной бане. При подаче на стол выложить на тарелки и полить сметаной.

Норма продуктов: см. рецепт 266, но без творога.

268. Котлеты из моркови.

Приготовить морковную массу, как для морковной запеканки (см. рецепт 266), но без творога, массу хорошо вымешать, разделить на равные порции, запанировать в белых сухарях и поджарить на сливочном масле с двух сторон до золотистого цвета.

Подавать котлеты морковные по 3—4 на порцию, поливая сметаной или молочным соусом.

Норма продуктов: 4 моркови, $\frac{1}{2}$ стакана манной крупы, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 4 столовые ложки сметаны, 4 яйца, 4 столовые ложки сливочного масла. Соль, сахар по вкусу.

269. Фасоль и горошек в масле.

Стручки молодой фасоли и горошка очистить от прожилки, помыть, нарезать наискось в виде ромбиков и отварить в подсоленной воде. Затем откинуть на сито, дать стечь воде, переложить в сотейник, положить сливочное масло и хорошо прогреть, заправить по вкусу сахаром.

Норма продуктов: 30 стручков фасоли, 30 стручков горошка, 4 столовые ложки сливочного масла. Соль и сахар по вкусу.

270. Фасоль и горошек в сметанном соусе.

Подготовить и отварить фасоль и горошек, как указано в рецепте 269. Переложить в сотейник, залить соусом (см. рецепт 200), прогреть.

1 Норма продуктов: как указано в рецепте 269, но вместо сливочного масла взять 2 стакана сметанного соуса.

271. Фасоль отварная с луковым соусом.

Фасоль перебрать, хорошо промыть и залить водой на 5 часов для набухания. Затем отварить ее в этой же воде с луком и морковью, отвар слить и использовать для соусов и супов, лук и морковь удалить, а фасоль поместить в сотейник. Лук репчатый пассеровать на сливочном масле с томатом-пастой. Муку пшеничную поджарить до красного цвета, развести отваром фасоли, прокипятить, влить в пассерованный лук, добавить соль, сахар, перец, лавровый лист, $\frac{1}{2}$ стакана вина красного, размешать, соединить с фасолью и дать прокипеть.

Подаявая на стол, фасоль положить в тарелки, посыпать зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 3 стакана фасоли, 6 головок лука репчатого, 1 морковь, 4 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки томата-пасты, 2 столовые ложки муки пшеничной, $\frac{1}{2}$ стакана вина. Соль, перец, сахар, лавровый лист и зелень по вкусу.

272. Фасоль, взбитая с луком жареным

Фасоль отварить (см. рецепт 271). Отвар слить, морковь и лук удалить, а фасоль протереть через сито. Лук репчатый очистить, помыть, тонко нашинковать и поджарить до золотистого цвета на растительном масле. Фасоль заправить по вкусу солью, перцем, добавить мелко рубленный сырой репчатый лук, масло топленое и хорошо взбить ложкой. Затем фасоль положить на тарелки, посыпать жареным луком и мелко рубленной зеленью петрушки, укропа и чеснока.

Норма продуктов: 3 стакана фасоли, 5 головок лука репчатого, 1 морковь, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла. Соль, перец, чеснок и зелень по вкусу.

273. Пюре гороховое с вермишелью и луком.

Сухой горошек перебрать, помыть и сварить в воде с луком, морковью и петрушкой. Отвар слить, удалить лук, морковь и петрушку, а горох протереть через сито, заправить солью, перцем, сливочным маслом, развести гороховым отваром и хорошо взбить. Вермишель отварить, промыть горячей водой, переложить в ситечко, помазать сливочным маслом и немного прогреть. Пюре гороховое положить на тарелку, рядом положить вермишель, посыпать все жареным луком, зеленью укропа и петрушки, сбоку положить ломтики красных помидоров.

Норма продуктов: 3 стакана гороха, 1 морковь, 1 петрушка, 5 головок лука репчатого, 2 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан вермишели, 4 помидора. Соль, перец и зелень по вкусу.

274. Зеленый горошек с гренками.

Свежий зеленый горошек отварить, слить отвар, а горошек заправить сахаром, сливочным маслом и прогреть в ситечке на небольшом огне.

Готовый горошек положить на тарелки, обложить вокруг гренками из белого хлеба, посыпать укропом. Гренки можно подавать сушеные в духовой или поджаренные на сливочном масле.

Норма продуктов: 3 стакана горошка, 3 столовые ложки сливочного масла, $\frac{1}{4}$ батона. Соль, сахар и зелень по вкусу.

275. Овощи в сметанном соусе.

Картофель, морковь, репу очистить, помыть, нарезать дольками, каждый в отдельности отварить, отвар слить, а овощи соединить в сотейник. Стручки фасоли очистить от прожилок, помыть, нарезать ромбиками, отварить, слить отвар, а фасоль положить к овощам. Зеленый горошек (консервированный или свежий) отварить и также соединить с овощами. Муку пшеничную в/сорта прогреть в сливочном масле до светло-кремового цвета, развести горячей сметаной, прокипятить, влить к овощам, заправить солью, лимонной кислотой и прогреть, не доводя до кипения.

Норма продуктов: 5—6 клубней картофеля, 2 моркови, $\frac{1}{4}$ репы, 10 стручков молодой фасоли, 2 столовые ложки зеленого горошка, 2 столовые ложки муки пшеничной в/сорта, 4 столовые ложки сливочного масла. Соль, лимонная кислота по вкусу.

276. Баклажаны жареные с луком.

Баклажаны обдать кипятком, нарезать кружочками, положить под пресс, чтобы стекла влага. Затем посолить, посыпать перцем, обвалять в муке и поджарить с двух сторон на растительном масле. Готовые баклажаны положить на тарелку, посыпать жареным луком, полить сливочным маслом, положить сбоку красные помидоры, нарезанные кружочками, посыпать зеленью петрушки, укропа, чеснока.

Норма продуктов: 3 баклажана, 4 головки лука репчатого, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки муки пшеничной, 4 красных помидора. Соль, перец, чеснок и зелень по вкусу.

277. Баклажаны с картофелем и сливами.

Баклажаны обработать и обжарить, как указано в рецепте 276. Картофель очистить, помыть, нарезать кружочками и обжарить до золотистого цвета с двух сторон. Сливы сушеные перебрать, промыть в нескольких водах. Все овощи соединить в сотейник, залить луковым соусом (см. рецепт 271), заправить по вкусу солью, сахаром, добавить зелень укропа и петрушки, перемешать и дать прокипеть 1—2 минуты. Подавая баклажа-

ны на стол, равномерно положить в тарелки, сбоку уложить красные помидоры и посыпать зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: 2 баклажана, 6—8 клубней картофеля, 4 помидора, 2 стакана лукового соуса, 1/2 стакана сушеных сал. Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

278. Баклажаны, фаршированные рисом и овощами.

Баклажаны помыть, обдать кипятком, дать стечь воде, разрезать с одной стороны вдоль. Через отверстие ложечкой вынуть семена. Рис перебрать, хорошо помыть и сварить в небольшом количестве воды (1 стакан риса, 2 стакана воды), в конце варки влить ложку топленого масла, перемешать и положить на 10 минут в духовой шкаф. Морковь, лук и петрушку очистить, помыть, нарезать в виде лапши, пассеровать на растительном масле. Затем овощи и рис переложить в другую посуду, добавить соль, перец, сырое яйцо, зелень укропа и хорошо перемешать. Полученным фаршем наполнить баклажаны, слегка поджарить их с двух сторон. Стейник выложить внутри листьями капусты, подлить немного воды, уложить плотными рядами баклажаны, залить их сметанным (см. рецепт 200) или томатным соусом со сметаной и поставить в духовой шкаф на медленный огонь на 20—25 минут. Готовые баклажаны уложить по одному на тарелку, полить соусом, в котором они тушились, и посыпать зеленью укропа.

Норма продуктов: 4 баклажана, 1/2 стакана риса, 1/2 моркови, 1/2 петрушки, 3 головки лука, 1 яйцо, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 стакана сметанного соуса (рецепт 200). Соль, перец, зелень по вкусу.

279. Баклажаны, фаршированные рисом и яйцом.

Готовить так же, как указано в рецепте 278, но фарш приготовить из отваренного риса, крутых мелко рубленых яиц, зелени укропа, заправленных солью, перцем и сырым яйцом. Подавать так же.

Норма продуктов: 4 баклажана, 1 стакан риса, 5 яиц, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 стакана томатного соуса со сметаной. Соль, перец и зелень по вкусу.

280. Перец, фаршированный рисом и овощами.

Перец сладкий помыть, срезать плодоножку с верхушкой и через отверстие удалить семена, обдать кипятком, дать стечь воде. Затем наполнить его фаршем из риса и овощей (см. рецепт 278), обжарить на растительном масле, сложить в один ряд в сотейник срезами вверх, залить сметанным соусом (см. рецепт 200), поместить в духовой шкаф на 20—25 минут. Подавать на стол по 2 перца на тарелку, поливая сметанным соусом и посыпая зеленью укропа.

Норма продуктов: 8 сладких перцев, 1/2 стакана риса, по 1/2 корешка моркови и петрушки, 3 головки лука, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 яйцо, 3 стакана сметанного соуса. Соль, зелень по вкусу.

281. Перец, фаршированный перловой крупой и яйцом.

Перец обработать, как указано в рецепте 280. Перловую крупу перебрать, промыть в горячей воде несколько раз и сварить в небольшом количестве воды (на 1 стакан перловой крупы 2 стакана воды), в конце варки влить ложку топленого масла, перемешать и поместить в духовой шкаф на 15—20 минут. Готовую кашу переложить в посуду, слегка охладить, добавить крутое, мелко рубленное яйцо, пассерованный лук, рубленую зелень укропа, соль, перец сырое яйцо. Массу перемешать и наполнить перцы. Затем перцы обжарить сверху, уложить в сотейник срезами вверх, залить томатным соусом со сметаной (см. рецепт 38) и поместить в духовой шкаф на 15—20 минут. Подавать перцы по 2 штуки на порцию, поливая соусом, в котором они тушились, и посыпая зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 8 сладких перцев, 1 стакан перловой крупы, 5 яиц, 4 головки лука репчатого, 2 стакана соуса, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла. Соль, перец и зелень по вкусу.

282. Перец, фаршированный вермишелью и грибами.

Подготовить перец, как указано в рецепте 280. Вермишель отварить, промыть, положить в нее масло. Грибы белые очистить, хорошо промыть, отварить в подсоленной воде, отвар слить, а грибы нарезать в виде тонкой лапши. Лук репчатый очистить, помыть, нашинковать тонко и пассеровать на топле-

ном масле. Затем вермишель, грибы и лук соединить вместе, добавить соль, перец, сырое яйцо, зелень петрушки и хорошо перемешать. Полученным фаршем наполнить перцы, обжарить их слегка на сковороде, сложить в сотейник срезами вверх, залить сметанным соусом (см. рецепт 200) и поместить на 15—20 минут в духовой шкаф. Подавать перцы по 2 штуки на порцию, поливая соусом, в котором они тушились, и посылая зеленью укропа.

*Норма продуктов: 8 перцев, 1 стакан вермише-
ли, 10 грибов, 5 головок лука репчатого, 4 столовые ложки
сливочного масла, 1 яйцо, 2 стакана сметанного соуса. Соль,
перец и зелень петрушки и укропа по вкусу.*

283. Кабачки, фаршированные рисом и грибами.

Молодые кабачки очистить, срезать плодоножку и завязь, разрезать поперек на 2—3 части, чайной ложкой удалить семена и помыть в холодной воде. Рис перебрать, промыть, сварить, откинуть на сито и дать стечь воде. Грибы белые или шампиньоны очистить, хорошо промыть в нескольких водах и отварить в подсоленной воде. Затем отвар слить, а грибы мелко изрубить ножом. Рис и грибы соединить вместе, добавить пассерованный репчатый лук, соль, перец, зелень укропа, сырое яйцо и фарш хорошо перемешать. Приготовленным фаршем наполнить кабачки, поджарить их со всех сторон на растительном масле до золотистого цвета, сложить плотно в сотейник. Залить сметанным или томатным соусом и поместить на 10—15 минут в духовой шкаф.

Готовые кабачки уложить по 2 штуки на тарелку, полить соусом, в котором они тушились, и посыпать зеленью укропа.

*Норма продуктов: 4 кабачка, 1 стакан риса, 10
грибов, 5 головок лука репчатого, 1 сырое яйцо, 2 стакана
сметанного соуса. Соль, перец, зелень по вкусу.*

284. Кабачки, фаршированные вермишелью и яйцом.

Кабачки молодые приготовить, как указано в рецепте 283. Вермишель перебрать, отварить, откинуть на сито, дать стечь воде и переложить в посуду. Крутые яйца мелко нарезать и положить к вермишели. Лук репчатый очистить, помыть, нарезать тонко, пассеровать на сливочном масле и положить к вермишели. Затем добавить соль, перец, зелень укропа, вбить сырое яйцо и тщательно перемешать. Приготовленным фаршем

наполнить кабачки, поджарить со всех сторон на растительном масле до золотистого цвета, сложить в сотейник, влить соус томатный со сметаной, поместить в духовой шкаф на 15—20 минут.

Готовые кабачки положить на тарелки по 2 штуки, полить соусом, в котором они тушились, посыпать зеленью укропа.

Норма продуктов: 4 кабачка, 1 стакан вермишели, 5 яиц, 5 головок лука репчатого, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 2 стакана томатного соуса со сметаной. Соль, перец, зелень укропа по вкусу.

285. Кабачки, фаршированные пшеничной крупой и овощами.

Кабачки подготовить, как указано в рецепте 283. Пшеничную крупу перебрать, промыть и отварить в небольшом количестве воды (2 стакана воды на 1 стакан крупы). В конце варки влить 2 столовые ложки топленого масла, вымешать и положить в духовой шкаф на 15—20 минут.

Морковь, петрушку и репчатый лук очистить, помыть, нашинковать тонко и спассеровать на сливочном масле. Пшеничную кашу переложить в пустую посуду, добавить пассерованные овощи, соль, перец, сырые яйца и хорошо перемешать. Приготовленным фаршем наполнить кабачки, поджарить их на растительном масле до золотистого цвета, сложить плотными рядами в сотейник, влить сметанный соус (см. рецепт 200) и поместить в духовой шкаф на 10—15 минут. Готовые кабачки положить по 2 штуки на тарелку, полить соусом-сметаной и посыпать зеленью укропа.

Кабачки можно фаршировать также грибами и яйцом, рисом и овощами, рисом и яйцом, овощами и другими фаршами.

Норма продуктов: 4 кабачка, 1 стакан пшеничной крупы, 2 яйца, 1 морковь, 1 петрушка, 4 головки лука репчатого, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 2 стакана сметанного соуса. Соль, перец, зелень укропа по вкусу.

286. Помидоры, фаршированные рисом и яйцом.

Подобрать красные помидоры одинаковых размеров и формы, помыть, срезать со стороны плодоножки и чайной ложкой вынуть семена и внутреннюю мякоть. Рис перебрать, помыть, отварить, откинуть на сито, сполоснуть горячей водой и пере-

ложить в посуду. Яйца отварить круто, очистить, мелко изрубить и положить к рису. Лук репчатый нарезать мелкими кубиками, пассеровать, соединить с рисом, добавить соль, перец, зелень укропа и все тщательно перемешать. Приготовленным фаршем наполнить помидоры, сложить в сотейник, залить сметанным соусом (см. рецепт 200) и положить в духовой шкаф на 10—15 минут. Готовые фаршированные помидоры положить на тарелку по 3 штуки, полить соусом, в котором они тушились, и посыпать зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: 9—12 помидоров, $\frac{1}{2}$ стакана риса, 3 яйца, 3 головки лука репчатого, 2 столовые ложки сливочного масла, 1,5 стакана сметанного соуса (рецепт 200). Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

287. Помидоры, фаршированные рисом и грибами.

Готовить так же, как помидоры, фаршированные рисом и яйцом, но вместо яйца положить отварные, мелко рубленные грибы.

Норма продуктов: 9—12 помидоров, 1,5 стакана риса, 1 яйцо, 3 головки лука репчатого, 2 столовые ложки сливочного масла, 8 грибов, 1,5 стакана сметанного соуса. Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

288. Картофель, фаршированный гречневой кашей.

Подобрать 12—16 крупных, одинаковых по размеру клубней картофеля, срезать с двух концов (чтобы картофель мог стоять), очистить ровно кожицу, придав форму бочоночка. Затем выемкой вынуть изнутри картофель, оставив стенки толщиной в 1 сантиметр. Полученные бочоночки опустить по очереди в раскаленное растительное масло, обжарить до золотистого цвета, вынуть осторожно шумовкой и заполнить фаршем.

Приготовление фарша: гречневую крупу перебрать, поджарить в духовой до золотистого цвета, а затем сварить в небольшом количестве воды (1,5 стакана воды на 1 стакан гречки), в конце варки влить 2 ложки растительного масла, накрыть крышкой и поместить в духовой шкаф на 20 минут. В готовую кашу положить пассерованный репчатый лук, соль, перец, зелень укропа и сырое яйцо, хорошо вымешать и наполнить этим фаршем подготовленный картофель. Сверху смазать яйцом, посыпать тертым сыром, побрызгать маслом сливочным и поставить на 10 минут в духовой шкаф.

Подавать по 3—4 штуки на тарелку, сметану — отдельно.

Норма продуктов: 12—16 клубней среднего картофеля, $\frac{1}{2}$ стакана гречневой крупы, 1 яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, 4 столовые ложки растительного масла, 3 головки лука репчатого, 1 стакан сметаны. Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

289. Картофель, фаршированный рисом и грибами.

Картофель приготовить, как указано в рецепте 288. Рис перебрать, помыть, отварить, откинуть на сито. Грибы потихитить, хорошо помыть, отварить, откинуть на сито. Затем порезать их мелкими кубиками и соединить с рисом, добавить пассерованный лук, зелень укропа и петрушки, соль, перец, хорошо смешать, наполнить подготовленный картофель. Фаршированный картофель сверху смазать яйцом, посыпать тертым сыром, побрызгать маслом и поместить в духовой шкаф на 10 минут.

Подавать фаршированный картофель по 3—4 штуки на тарелку, поливая сметанным соусом (рецепт 200).

Картофель можно фаршировать также вермишелью и грибами, сего и яйцом, пшеничной крупой, яйцом и луком и другими фаршами, но способ приготовления остается тот же.

Норма продуктов: 12—16 клубней картофеля, $\frac{1}{2}$ стакана риса, 8 грибов, 1 стакан сметаны, 3 головки лука, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 яйцо. Соль, перец и зелень укропа и петрушки по вкусу.

290. Голубцы с овощами.

Белокочанную капусту очистить, вырезать кочерыжку, опустить на 10 минут в кипяток, затем откинуть на сито, дать стечь воде. Охлажденную капусту разобрать на отдельные листья и срезать утолщенные части. Морковь, петрушку, лук, сельдерей очистить, промыть и часть капусты нарезать в виде тонкой соломки и спассеровать на сливочном масле. Затем добавить соль, перец, мелко рубленную зелень петрушки и укропа и хорошо перемешать, на каждый лист подготовленной капусты положить ложку приготовленного овощного фарша, листья капусты завернуть с боков во внутрь, а затем свернуть, придав форму колбаски. Стейник смазать маслом, выложить листьями капусты, а на листья уложить плотными рядами го-

лубцы, сверху залить сметанным соусом (рецепт 200) и запечь в духовой на протяжении 10—15 минут.

Готовые голубцы положить по 4—5 штук в тарелку, полить сметаной, посыпать укропом.

Норма продуктов: 1 кочан капусты, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 5 головок лука, 1 стакан сметаны, 2 столовые ложки сливочного масла. Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

291. Голубцы с рисом и рублеными яйцами.

Капусту приготовить так, как указано в рецепте 290. Рис перебрать, хорошо промыть и сварить до полуготовности. Яйца отварить вкрутую и мелко порезать и соединить с рисом. Лук репчатый очистить, помыть, мелко нашинковать, спассеровать на сливочном масле, добавить к рису. Затем посолить, добавить перец, зелень укропа и все хорошо перемешать. На каждый лист подготовленной капусты положить ложку фарша, свернуть в виде колбаски. Сотейник смазать маслом, выложить листьями капусты, на которые плотными рядами уложить голубцы, залить сметанным соусом (рецепт 200), поместить в духовой шкаф на 20—25 минут.

Подавать голубцы по 4—5 штук в тарелку, полить сметанным соусом, сверху посыпать зеленью укропа.

Норма продуктов: 1 кочан капусты, 3 головки лука репчатого, 1,5 стакана риса, 3 яйца, 2 стакана сметанного соуса, 2 столовые ложки сливочного масла. Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

292. Голубцы с гречкой и рублеными яйцами.

Подготовить капусту, как указано в рецепте 290. Гречневую крупу перебрать, поджарить в духовом шкафу до золотистого цвета и сварить в небольшом количестве воды (2 стакана крупы на 3 стакана воды), в конце варки влить две ложки горячего масла и поместить в духовой шкаф на 15 минут. Лук репчатый очистить, помыть, нарезать тонко, поджарить до золотистого цвета. Гречневую кашу переложить в чистую посуду, слегка охладить, добавить к ней поджаренный лук, рубленые яйца, соль, перец, зелень укропа и петрушки и хорошо перемешать.

На подготовленные листья капусты положить по одной столовой ложке приготовленного фарша, завернуть листья с фар-

шем в виде колбаски, уложить в сотейник, залить томатным соусом (рецепт 38) и запереть в духовом шкафу.

Подавать по 4—5 штук в тарелку, поливая томатным соусом или сметаной и посыпая зеленью укропа.

Норма продуктов: 1 кочан капусты, 3 головки лука, 3 яйца, 1,5 стакана гречневой крупы, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан сметаны или 2 стакана томатного соуса. Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

293. Голубцы с перловой крупой и грибами.

Приготовить капусту, как указано в рецепте 290. Перловую крупу перебрать, промыть горячей водой и сварить (2 стакана воды на 1 стакан крупы), в конце варки влить 2 столовые ложки сливочного масла, вымешать, накрыть крышкой и поместить в духовой шкаф на 15—20 минут. Грибы белые или шампиньоны очистить, хорошо помыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, а затем мелко изрубить или пропустить через мясорубку.

С Лук репчатый очистить, помыть, тонко нашинковать, пассеровать на сливочном масле. Кашу перловую переложить в чистую посуду, добавить к ней подготовленные грибы, пассерованный лук, соль, перец, зелень укропа и петрушки и хорошо перемешать.

На подготовленные листья капусты положить по 1 ложке фарша. Завернуть капусту с фаршем в виде колбаски, уложить в смазанный сотейник плотными рядами, залить сметанным соусом (рецепт 200) и тушить в духовом шкафу 15 минут.

Готовые голубцы положить по 4—5 штук на тарелку, полить соусом из сметаны и посыпать зеленью укропа.

Норма продуктов: 1 кочан капусты, 1,5 стакана крупы перловой, 8 грибов, 4 головки репчатого лука, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан сметанного соуса. Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.

294. Голубцы с пшеничной крупой, яйцом и грибами.

Квашеную капусту в кочанах разобрать на отдельные листья, удалить утолщенные части, обдать кипятком и дать стечь воде. Грибы очистить, хорошо промыть и сварить в подсоленной воде. Затем отвар слить, а грибы пропустить через мясорубку или изрубить мелко ножом. Яйца отварить вкрутую, очистить скорлупу, мелко нарубить, лук очистить, помыть, мелко нарезать и поджарить до золотистого цвета.

Пшеничную крупу выложить в чистую посуду, слегка охладить, добавить подготовленные грибы, рубленые яйца, пассерованный лук, соль, перец, зелень укропа и петрушки и хорошо вымешать. На подготовленные листья капусты положить ложку фарша, завернуть его в виде колбаски, сложить плотными рядами в сотейник, подлить немножко грибного отвара, накрыть крышкой и поместить в духовой шкаф. По мере выкипания подливать отвар, а в конце тушения взять ложку муки, взбить со сметаной, залить голубцы и тушить еще 5 минут.

Готовые голубцы подавать по 4—5 штук на тарелку, полить соусом, в котором они тушились, и посыпать зеленью укропа.

Норма продуктов: 1 кочан капусты, 1 стакан пшеничной крупы, 5 грибов, 2 яйца, 3 головки лука, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан сметаны, 1 стакан муки. Соль, перец и зелень укропа по вкусу.

295. Голубцы с пшеном и грибами.

Готовить так же, как голубцы с перловой крупой и грибами (рецепт 293).

Норма продуктов: см. рецепт 293. Вместо перловой крупы взять 1,5 стакана пшена.

296. Солянка овощная на сковородке.

Капусту белокочанную очистить, помыть, нашинковать тонко и тушить на сливочном масле до готовности. В конце тушения добавить пассерованный репчатый лук, очищенные и мелко нарезанные соленые огурцы и грибы, пассерованные морковь, петрушку, соль, перец, сахар, лавровый лист и все перемешать.

Порционные сковородки смазать сливочным маслом, посыпать белыми сухарями, уложить в них подготовленную солянку, верх разровнять, побрызгать сливочным маслом и поместить в духовой шкаф на 15—20 минут.

Подавать солянку в этих же сковородках, сверху положить ломтики лимона или маслины, или маринованные сливы, или вишни и посыпать зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: 1/2 кочана капусты, 4 головки лука репчатого, 2 соленых огурца, 8 маринованных грибов, 1/2 моркови, 1/2 петрушки, 10 маринованных вишен или маслин или 1/2 лимона, 4 столовые ложки сливочного масла. Соль, перец, лавровый лист и зелень по вкусу.

297. Капуста тушеная с яблоками.

Квашеную головку капусты нашинковать в виде лапши и стушить на сливочном масле. В конце тушения добавить очищенные от кожицы и семян шинкованные яблоки, дать потушиться 10 минут, затем добавить сливочное масло, сметану, соль, сахар перемешать, прогреть, не доводя до кипения.

Норма продуктов: 1 кочан квашеной капусты, 4 яблока средней величины, 4 столовые ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны. Соль, сахар по вкусу.

298. Капуста, запеченная с яблоками.

Белокочанную свежую капусту очистить от загрязненных листьев, помыть, нашинковать в виде лапши и стушить на сливочном масле. В конце тушения добавить очищенные от кожицы и семян шинкованные яблоки, сливочное масло. 2 столовые ложки муки взбить со сметаной, влить в капусту и тщательно вымешать.

Форму смазать сливочным маслом, посыпать сухарями, положить заправленную капусту, смазать сверху яичным желтком, побрызгать топленым маслом и запечь в духовке до румяного цвета.

Готовую капусту переложить с формы на тарелку, полить топленым маслом.

Норма продуктов: 1 кочан капусты, 4—6 яблок средней величины, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 2 столовые ложки муки с/срты, 1 желток, 1 столовая ложка сухарей, 4 столовые ложки сливочного масла. Соль, сахар по вкусу.

299. Колбаски из картофеля, грибов и яиц.

Картофель отварить в мундире, очистить, протереть через сито, добавить взбитые яйца, пшеничную муку, пассерованный репчатый лук, отваренные и мелко рубленные грибы и все хорошо вымешать. Яйца отварить вкрутую, срезать концы так, чтобы были видны кружочки желтков.

Полученную картофельно-грибную массу раскатать небольшим прямоугольником толщиной в палец, положить отваренные яйца так, чтобы прилегали срезанные концы, края массы загибать, выровнять, чтобы полученный батон имел вид колбасы. Затем колбасу обжарить на раскаленном сливочном масле до золотистого цвета или смазать яйцом и запечь в духовом шкафу.

Готовую колбасу нарезать поперек тонкими кружочками, положить по 4—6 штук в тарелку, по бокам положить свежие помидоры.

Норма продуктов: 8—10 клубней картофеля, 2 яйца, 6 грибов, 3 головки лука репчатого, 6 столовых ложек сливочного масла, 2 столовые ложки пшеничной муки, 4 помидора. Соль, перец по вкусу. Для фарша — 4 яйца, сваренных вкрутую.

300. Грибы сушеные в сметане.

Сушеные грибы промыть холодной водой, поместить в посуду. Залить водой и дать постоять в воде 6 часов. Затем воду слить в другую посуду, грибы переложить в дуршлаг, сполоснуть холодной водой, переложить их в ту воду, в которой они намокали, и сварить.

Готовые грибы откинуть на сито, а грибной бульон использовать для супов или соусов. Грибы положить в сотейник, добавить спассерованный, мелко нарезанный репчатый лук, муку пшеничную в/сорта, прогреть на сливочном масле, развести слегка грибным бульоном, а затем влить горячую сметану, хорошо взбить, чтобы соус получился не жидким. Этим соусом залить грибы, заправить по вкусу солью, лимонной кислотой, дать хорошо прогреться, но не кипятить.

Подавать грибы в десертных глубоких тарелках или баранчиках, посыпая сверху зеленью укропа.

Норма продуктов: 20 сушеных белых грибов, 1 стакан сметаны, 2 столовые ложки пшеничной муки в/сорта, 2 столовые ложки сливочного масла. Соль, перец, лимонная кислота и зелень укропа по вкусу.

301. Грибы свежие в сметане.

Свежие белые грибы особенно тщательно просмотреть, чтобы не оказались ядовитых, очистить ножки от земли, срезать тонко кожицу, отделить шляпки от ножек, хорошо промыть в воде, опарить кипятком и откинуть на сито, чтобы стекла вода.

Затем нашинковать их в виде лапши, обвалять в муке и обжарить на сливочном масле. Репчатый лук очистить, помыть, спассеровать на сливочном масле, соединить с грибами, влить сметану, перемешать, прогреть, не доводя до кипения.

Подавая на стол, грибы посыпать рубленой зеленью укропа.

Норма продуктов: 20 грибов, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки муки, 1 стакан сметаны. Соль и зелень укропа по вкусу.

302. Опенки тушеные.

Опенки тщательно очистить, хорошо промыть в проточной воде, просмотреть, чтобы не попались ядовитые — «ложные опенки»: они отличаются от хороших более яркой окраской шляпки, нет чешуйки на шляпке и при разрезе мякоть желтая.

Промытые грибы нарезать тонкими ломтиками, положить в сотейник с растопленным сливочным маслом, добавить мелко нарезанный репчатый лук, муку и тушить под крышкой, подливая понемногу воды. Когда грибы станут мягкими, добавить соль, перец, перемешать, влить сливочное растопленное масло, положить мелко рубленную зелень укропа, перемешать и подавать на стол в баранчике или салатнице.

Норма продуктов: 20—30 опенок, 4 столовые ложки сливочного масла, 4 головки лука, 1 столовая ложка муки. Соль, перец и зелень по вкусу.

303. Шампиньоны тушеные.

Шампиньоны перебрать, очистить пленку, промыть холодной водой, отделить ножки от шляпок, нашинковать тонкими ломтиками. Лук репчатый очистить, помыть, нарезать тонко, соединить с грибами, слегка обжарить, подлить немного воды, накрыть крышкой и тушить 45—50 минут. Затем посолить, посыпать перцем, влить немного сметаны, взбитые желтки, прогреть, не доводя до кипения.

Подавать шампиньоны на стол в баранчиках или салатнице, посыпая зеленью укропа.

Норма продуктов: 20—25 грибов, 1 стакан сметаны, 1 желток, 4 столовые ложки сливочного масла, 5 головок лука репчатого. Соль, перец и зелень укропа по вкусу.

304. Шампиньоны жареные.

Шампиньоны перебрать, очистить пленку, срезать корешки, хорошо промыть, отделить шляпки от ножек, а затем обжарить на раскаленном масле с обеих сторон до готовности.

Готовые грибы переложить на тарелку, полить сливочным маслом и посыпать зеленью укропа.

Норма продуктов: 20—25 грибов, 4 столовые ложки сливочного масла. Соль, перец, зелень по вкусу.

305. Грибы жареные с луком.

Белые грибы перебрать, срезать корешки, очистить пленку, хорошо промыть в холодной воде, ошпарить кипятком, слегка подсушить, тонко нарезать, посолить, посыпать перцем, обвалять в муке и обжарить на раскаленном масле с двух сторон. Лук репчатый очистить, помыть, тонко нарезать и обжарить до золотистого цвета.

Готовые грибы положить на тарелку, в качестве гарнира можно положить жареный картофель и все посыпать жареным луком и зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 15—20 грибов, 4—5 клубней картофеля, 1 столовая ложка муки, 4 столовые ложки растительного масла, 5 головок лука, 2 столовые ложки сливочного масла. Соль, перец и зелень по вкусу.

306. Грибы тушеные с картофелем.

Белые грибы подготовить, как указано в рецепте 305, и обжарить на масле.

Картофель нарезать дольками, поджарить на масле и соединить с грибами, добавить пассерованный лук, сметанный соус (рецепт 200), перец, лавровый лист, соль, тушить в духовом шкафу 35—40 минут на медленном огне.

Подавая на стол, грибы посыпать зеленью укропа.

Норма продуктов: 25 грибов, 4—5 клубней картофеля, 5 головок лука, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 стакана соуса из сметаны. Соль, перец и зелень по вкусу.

307. Грибы запеченные.

Опенки очистить, срезать корешки, хорошо промыть, ошпарить кипятком, переложить в сотейник, добавить сливочное масло, немного воды, мелко нарезанного лука и тушить до готовности. Когда сок полностью выпарится, грибы посолить, добавить перец, сметану, перемешать. Сковородку смазать маслом. Уложить грибы, залить их сметаной, посыпать тертым сыром, побрызгать маслом и поместить в духовой шкаф на 20—30 минут. Готовые грибы подавать на стол, поливая сливочным маслом и посыпая зеленью укропа.

Норма продуктов: 20—25 грибов, 5 головок лука, 1 стакан сметаны, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки тертого сыра. Соль, перец и зелень по вкусу.

308. Пудинг из свежих грибов.

Белые грибы промыть, обдать кипятком, отварить в подсоленной воде до готовности и откинуть на сито. Белую булку, без корки намочить в молоке и отжать. Лук репчатый очистить, помыть, нарезать и поджарить до золотистого цвета. Затем грибы, булку и лук пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, растертые желтки со сливочным маслом и хорошо взбить ложкой до пышного состояния. Белки взбить венчиком и, когда они увеличатся в объеме в три раза, вылить их к грибам, аккуратно перемешивая. Соте́йник или форму смазать маслом, обсыпать белыми сухарями, разровнять, пудинг прикрыть крышкой, поместить в посуду с горячей водой и варить 45—50 минут. Готовый пудинг слегка охладить, переложить на тарелку, разрезать на 4 части, полить луковым или грибным соусом (рецепты 195 и 271) или сливочным маслом.

Норма продуктов: 20—25 грибов, 4 головки лука репчатого, 4 столовые ложки сливочного масла, 4 яйца, $\frac{1}{2}$ сайки белой, 2 стакана грибного соуса или 4 столовые ложки сливочного масла для поливки. Соль, перец, зелень по вкусу.

309. Пудинг из сушеных грибов.

Готовить так же, как пудинг из свежих грибов (см. рецепт 308), только вначале грибы сушеные намочить в воде за 5—6 часов, затем сварить. Дальше поступать, как указано в рецепте 308.

Норма продуктов: см. рецепт 308, но свежие грибы заменить сушеными.

310. Грибы фаршированные.

Белые грибы одинаковых размеров очистить, промыть, обсушить, срезать шляпки. С внутренней стороны у шляпки вынуть часть мякоти, ножки очистить, тонко нашинковать, добавить мелко нарезанный лук, мелко рубленные внутренности шляпки и спассеровать на сливочном масле. Затем добавить изрубленное крутое яйцо, зелень укропа и петрушки, соль, перец и все хорошо перемешать.

Приготовленным фаршем наполнить шляпки грибов, уложить на противень, посыпать сверху тертым сыром и белыми

мелкими сухарями, сверху уложить на каждый гриб кусочек сливочного масла и поместить в духовой шкаф на 40—45 минут. Подрумяненные фаршированные грибы положить по 5—6 штук на тарелку, полить топленным маслом, посыпать зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: 20—25 грибов, 6 головок лука репчатого, 2 яйца, 1 ложка сыра тертого, 1 ложка белых сухарей, 4 столовые ложки сливочного масла. Соль, перец и зелень по вкусу.

311. Котлеты из грибов с картофелем.

Свежие грибы очистить от земли, срезать корешки, очистить от пленок, промыть в холодной воде, обдать кипятком, дать стечь воде, а затем тонко нарезать, положить в посуду, добавить масло, мелко рубленный репчатый лук и тушить до мягкости. Белую булку без корки намочить в молоке, отжать, соединить с грибами и пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, зелень, сырое яйцо, 1 столовую ложку муки и хорошо вымешать.

Полученную массу разделить на 8 равных частей, запанировать их в муке и придать форму котлеты. Затем котлеты поджарить с двух сторон до золотистого цвета, поместить на 2—3 минуты в духовой шкаф. Подавать котлеты на стол с жареным картофелем или картофельным пюре, поливая грибным соусом (см. рецепт 195).

Норма продуктов: 20—25 грибов, $\frac{1}{2}$ сайки белой или $\frac{1}{4}$ батона, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки белых сухарей, 5 головок лука репчатого, 1 столовая ложка муки, 2 стакана грибного соуса (см. рецепт 195), 8—10 клубней картофеля. Соль, перец и зелень по вкусу.

312. Зразы из грибов с гречневой кашей.

Подготовить грибную массу как для котлет из грибов (см. рецепт 311).

Яйца отварить вкрутую, мелко порубить, добавить пассерованный лук, зелень петрушки, укропа и хорошо перемешать.

Грибную массу разделить на 8 равных частей, скатать шарики, приплюснуть их, придав форму лепешки. На каждую лепешку положить ложку приготовленного фарша из рубленых яиц, края лепешки поднять вверх, защипать их, затем запа-

нировать в белых сухарях, придав форму удлиненного яйца. Зразы обжарить с двух сторон до золотистого цвета, поместить на 2—3 минуты в духовой шкаф. Подавать зразы с рассыпчатой гречневой кашей, поливая грибным или луковым соусом (см. рецепт 194), посыпая зеленью укропа.

Норма продуктов: 20—25 грибов, $\frac{1}{4}$ батона, 4 яйца, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки муки, $\frac{1}{5}$ стакана пшени гречневой, 2 столовые ложки белых сухарей, 6 головок лука репчатого, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 2 стакана грибного соуса. Соль, перец и зелень по вкусу.

313. Крокеты из грибов.

Приготовить грибную массу, как для котлет из грибов (см. рецепт 311). скатать равный жгут толщиной в 4 см, нарезать поперек длиной 5—6 см, обжарить на растительном масле со всех сторон до золотистого цвета и поместить на 2—3 минуты в духовой шкаф.

Готовые крокеты подавать на стол, поливая сливочным маслом или луковым соусом (см. рецепт 194), посыпая зеленью петрушки и укропа.

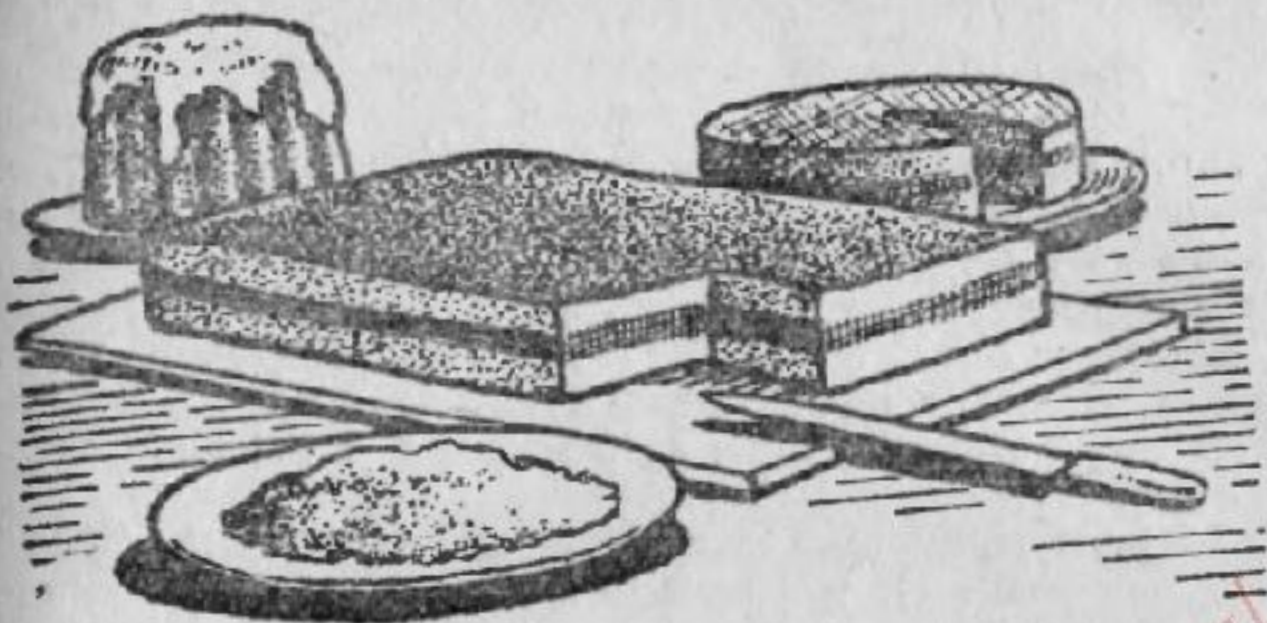
Норма продуктов: 20—25 грибов, $\frac{1}{4}$ батона, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 2 яйца, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 5 головок лука, 2 столовые ложки сухарей, 2 стакана соуса лукового или 4 столовые ложки сливочного масла. Соль, перец и зелень по вкусу.

314. Тефтели из грибов.

Приготовить грибную массу (см. рецепт 311). Разделить на 12 кусков, скатать в сухарях шарики, обжарить, положить на тарелку, залить сметанным соусом (рецепт 200), посыпать зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 20—25 грибов, $\frac{1}{4}$ батона белого, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 2 яйца, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 5 головок лука, 2 столовые ложки сухарей, 2 стакана сметанного соуса. Соль, перец, зелень по вкусу.





IV БЛЮДА ИЗ КРУП И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

315. Каша гречневая с луком и яйцом.

Гречневую крупу перебрать, поджарить в духовом шкафу или на плите в сковородке до золотистого цвета, опустить в кипящую подсоленную воду и варить до загустения. Затем добавить 2 столовые ложки растопленного сливочного масла, хорошо вымешать, накрыть крышкой, поместить в духовой шкаф на 40—50 минут. Готовую кашу положить на тарелку, посыпать мелко рубленными крутыми яйцами, жареным луком, зеленью петрушки и укропа.

Приготовленную таким образом кашу гречневую можно подавать также с молоком, грибами, луковым соусом и т. д.

Норма продуктов: 2 стакана гречневой крупы, 3 стакана воды, 4 столовые ложки сливочного масла, 4 головки лука репчатого, 4 яйца. Соль, зелень по вкусу.

316. Каша гречневая с шампиньонами.

Приготовить, как указано в рецепте 315, кашу гречневую. Шампиньоны очистить, срезать корешки, удалить пленку, хорошо промыть в воде, обдать кипятком, нашинковать тонкими ломтиками, положить в сотейник, добавить мелко рубленный лук, сливочное масло и обжарить до золотистого цвета, влить сметану и тушить. В конце тушения добавить соль, перец, мелко рубленную зелень укропа, дать вскипеть и сотейник сдвинуть с плиты.

Гречневую кашу вынуть из духовки, разрыхлить ложкой (чтобы рассыпалась), положить на тарелку, сбоку положить грибы, тушенные в сметане, посыпать их зеленью укропа.

Норма продуктов: 2 стакана гречневой крупы, 3 стакана воды, 10—15 грибов, 1 стакан сметаны, 5 головок лука, 4 столовые ложки сливочного масла. Соль, перец, зелень по вкусу.

Таблица норм воды и соли для приготовления рассыпчатых и вязких каш (на 2 стакана крупы)

Наименование каши	Рассыпчатая		Вязкая	
	вода	соль	вода	соль
Гречневая	3 стак.	0,3 ст. л.	5 стак.	0,5 ст. л.
Перловая	4 "	0,5 " "	5 "	0,5 " "
Пшенная	3,5 "	0,3 " "	5 "	0,5 " "
Пшеничная	4 "	0,5 " "	5 "	0,5 " "
Рисовая	4 "	0,5 " "	5 "	0,5 " "
Ячневая	4 "	0,5 " "	5 "	0,5 " "
Манная		—	6 "	0,5 " "

317. Каша смоленская с грибами.

Гречневую мелко дробленную крупу перебрать, слегка поджарить в духовой. Грибы белые очистить, хорошо промыть в холодной проточной воде, а затем отварить в подсоленной воде. Готовые грибы откинуть на сито, отвар слить в кастрюлю, довести до кипения, влить 2 столовые ложки сливочного масла, всыпать подготовленную крупу, дать вскипеть.

Грибы отваренные мелко изрубить, опустить в кашу, влить 2 столовые ложки топленого масла, перемешать, накрыть крышкой, поставить в духовой шкаф и дать дойти до готовности.

Готовую кашу положить на тарелку, полить сливочным маслом, посыпать зеленью укропа.

Норма продуктов: 2 стакана крупы гречневой мелко дробленной, 6 столовых ложек сливочного масла, 10 свежих грибов, 3 стакана грибного отвара. Соль, перец по вкусу.

318. Крупенник из гречневой крупы.

Сварить гречневую рассыпчатую кашу, как указано в рецепте 315. Готовую кашу переложить в другую посуду, слегка охладить, добавить протертый через сито творог, сырые яйца, сахар, сметану и тщательно перемешать.

Форму или сотейник смазать сливочным маслом, посыпать сухарями, положить подготовленную кашу, верх разровнять, смазать взбитыми желтками и запечь в духовом шкафу до образования золотистой корочки. Готовый крупенник выпнуть из духового шкафа, накрыть плоской тарелкой, перевернуть вверх дном, чтобы оказался на тарелке, разрезать на 4 порции, уложить на тарелки, полить сливочным маслом или сметаной.

Норма продуктов: 2 стакана гречневой крупы, 3 стакана воды, 1 стакан сметаны, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сухарей, 4 столовые ложки сахара, 1 стакан творога, 2 яйца, соль по вкусу.

319. Запеканка из гречневой каши с грибами.

Приготовить рассыпчатую гречневую кашу, как указано в рецепте 315.

Свежие грибы очистить, промыть в холодной воде, порезать, поджарить до готовности.

Кашу гречневую положить в посуду, слегка охладить, добавить грибы, сырое яйцо, масло сливочное, сметану, соль и хорошо перемешать.

Форму или сотейник смазать сливочным маслом, посыпать сухарями, наполнить кашей, разровнять верх и запечь в духовом шкафу на протяжении 30 минут. Готовую запеканку выпнуть из духовой, накрыть плоской тарелкой, перевернуть фор-

му вверх дном, чтобы запеканка оказалась на тарелке. Затем разрезать ее на 4 части, положить на тарелки и полить сливочным маслом.

Норма продуктов: 2 стакана гречневой крупы, 3 стакана воды, 20—25 штук свежих грибов, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 1 яйцо, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сухарей, соль по вкусу.

320. Каша пшеничная рассыпчатая с грибами.

Пшеничную мелкую крупу перебрать, промыть, опустить в кипящий подсоленный грибной отвар, дать прокипеть, а когда загустеет, влить горячее топленое масло, отваренные мелко резанные грибы, поджаренный лук, вымешать, накрыть крышкой и поместить в духовой шкаф на 40—50 минут. Готовую кашу полить грибным соусом (см. рецепт 195) или топленным сливочным маслом, посыпать зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: 2 стакана крупы, 4 стакана воды, 4 столовые ложки сливочного масла, 15—20 свежих грибов, 4 головки лука, 2 стакана лукового соуса. Соль и зелень по вкусу.

321. Каша пшеничная с луком и яйцом.

Пшеничную крупу обработать и сварить, как указано в рецепте 320, но без грибов.

Готовую кашу положить на тарелки, полить сливочным маслом, посыпать мелко рубленными яйцами, поджаренным луком, зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: 2 стакана крупы пшеничной, 2 стакана воды, 4 яйца, 4 столовые ложки сливочного масла, 5 головок лука репчатого. Соль, зелень по вкусу.

322. Каша пшеничная с брынзой и луком.

Крупу пшеничную перебрать, промыть, опустить в кипящую подсоленную воду, варить до загустения, добавить горячее топленое масло, вымешать, накрыть крышкой и поместить в духовой шкаф на 40—50 минут.

Готовую кашу положить на тарелки, полить маслом, посыпать тертой овечьей брынзой, поджаренным луком и зеленью укропа.

Норма продуктов: 2 стакана крупы пшеничной, 1 стакан тертой брынзы, 4 столовые ложки сливочного масла, 5 головок лука, 4 стакана воды. Соль и зелень по вкусу.

323. Каша пшеничная с морковью.

Морковь и репчатый лук очистить, помыть, нарезать мелкими кубиками и спассеровать на сливочном масле.

Крупу пшеничную промыть, опустить в кипящую воду, варить до загустения, затем положить пассерованные морковь и репчатый лук, топленое масло, вымешать, накрыть крышкой и поместить в духовой шкаф на 40—50 минут.

Готовую кашу, подавая на стол, полить маслом, посыпать жареным луком, зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 2 стакана пшеничной крупы, 4 стакана воды, 2 моркови, 4 головки лука, 4 столовые ложки сливочного масла. Соль и зелень по вкусу.

324. Плов из пшеничной крупы.

Морковь и репчатый лук очистить, помыть, нарезать мелкими кубиками, спассеровать на сливочном масле, влить 4 стакана овощного или грибного отвара, довести до кипения, посолить, опустить перебранную и промытую пшеничную крупу, размешать и варить до загустения. Затем опустить перебранный и промытый изюм, сливочное масло, перемешать, накрыть крышкой и поместить в духовой шкаф на 40—50 минут.

Готовый плов, подавая на стол, полить сливочным маслом и посыпать зеленью укропа.

Норма продуктов: 2 стакана пшеничной крупы, 4 стакана воды, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 корня моркови, 2 головки лука, $\frac{1}{2}$ стакана изюма. Соль и зелень по вкусу.

325. Каша пшеничная со сливами.

Готовить так же, как плов из пшеничной крупы (см. рецепт 324), но вместо изюма положить перебранные и хорошо промытые сушеные сливы. Такую кашу можно варить также с абрикосами, цукатами и молоком.

Норма продуктов: 2 стакана пшеничной крупы, 4 стакана воды, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 моркови, 2 головки лука, $\frac{1}{2}$ стакана сухих слив. Соль и зелень по вкусу.

326. Крупенник из пшеничной каши.

Сварить рассыпчатую пшеничную кашу, как указано в рецепте 322, слегка охладить, добавить протертый через сито творог, сырое яйцо, сметану, соль, сахар и хорошо перемешать. Форму или сотейник смазать сливочным маслом, посыпать сухарями, наполнить подготовленной массой, верх разровнять, смазать желтком, побрызгать сливочным маслом и запечь в духовом шкафу.

Готовый крупенник выложить на доску, разрезать на 4 части, положить на тарелки и полить сметаной или сливочным маслом.

Норма продуктов: $1\frac{1}{2}$ стакана пшеничной крупы, 3 стакана воды, 2 столовые ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 1 стакан творога, 1 столовая ложка сухарей, $\frac{1}{4}$ стакана сахара, 2 яйца. Соль по вкусу.

327. Каша перловая с луком.

Групу перловую перебрать, помыть горячей водой в трех водах, спустить в кипящую подсоленную воду и варить до загустения. Затем влить 2 столовые ложки горячего масла, вымешать, накрыть крышкой, поместить в духовой шкаф на 40—50 минут.

Готовую кашу положить на тарелки, полить сливочным маслом, посыпать поджаренным луком, зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: 2 стакана перловой крупы, 4 стакана воды, 4 столовые ложки сливочного масла, 5 головок лука. Соль и зелень по вкусу.

328. Каша перловая с грибами.

Кашу варить до загустения, как указано в рецепте 327. Грибы очистить, помыть, мелко нарезать, спассеровать с репчатым луком, а затем соединить с перловой кашей, вымешать, накрыть крышкой и поместить в духовой шкаф на 1 час.

Готовую кашу подавать, поливая маслом или соусом из сметаны (рецепт 200), посыпая мелко рубленной зеленью укропа.

Норма продуктов: 2 стакана перловой крупы, 4 стакана воды, 4 столовые ложки сливочного масла, 10—15 грибов, 2 стакана сметанного соуса, 5 головок лука. Соль, зелень по вкусу.

329. Каша перловая с яйцом и луком.

Приготовить кашу перловую, как указано в рецепте 327. При подаче в тарелки положить кашу, посыпать крутым рубленым яйцом, жареным луком, зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: 2 стакана перловой крупы, 4 стакана воды, 4 столовые ложки сливочного масла, 4 яйца, 5 головок лука. Соль, зелень по вкусу.

330. Биточки перловые с творогом и сметаной.

Крупу перловую перебрать, промыть горячей водой и сварить вязкую кашу (на 2 стакана крупы 5 стаканов воды). Готовую кашу слегка охладить, добавить протертый через сито творог, сырое яйцо, соль, сахар и тщательно перемешать. Полученную массу разделить на 12 равных частей, обвалять в белых сухарях, придать форму шариков, затем приплюснуть, обжарить на сливочном масле с двух сторон, положить по 3 штуки на тарелку и полить сметаной или соусом из сметаны, посыпать зеленью укропа.

Норма продуктов: 2 стакана крупы перловой, 2 столовые ложки сахара, 5 стаканов воды, 1 стакан творога, 2 яйца, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан сметаны или 2 стакана соуса из сметаны. Соль и зелень по вкусу.

331. Пудинг из перловой каши.

Приготовить кашу, как указано в рецепте 330, заправить ее творогом, яйцом, сахаром и солью. Форму или сотейник смазать маслом, посыпать сухарями, наполнить подготовленной массой, верх разровнять. Затем форму с массой поместить в кастрюлю с горячей водой, прикрыть крышкой и на тихом огне варить на водяной бане 30—40 минут.

Готовый пудинг переложить на доску, разрезать на 4 части, положить в тарелки, полить соусом из сметаны (см. рецепт 200) или сметаной.

Норма продуктов: 2 стакана перловой крупы, 5 стаканов воды, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сухарей, 1 стакан творога, 2 яйца, 1 стакан сметаны или 2 стакана соуса из сметаны, $\frac{1}{2}$ стакана сахара. Соль по вкусу.

332. Каша рисовая рассыпчатая с маслом.

Рис перебрать, хорошо промыть, опустить в кипящую подсоленную воду (4 стакана воды на 2 стакана риса) и варить до загустения. Затем влить 2 столовые ложки сливочного масла, вымешать, накрыть крышкой и поместить в духовой шкаф на 30—40 минут.

подавая кашу на стол, полить сливочным маслом.

Норма продуктов: 2 стакана риса, 4 стакана воды, 4 столовые ложки сливочного масла. Соль по вкусу.

333. Каша рисовая с яйцом и луком.

Приготовить рисовую кашу, как указано в рецепте 332. При подаче на стол посыпать крутым мелко рубленным яйцом, жареным луком и зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: 2 стакана риса, 4 стакана воды, 4 яйца, 4 столовые ложки сливочного масла, 3 головки лука репчатого. Соль и зелень по вкусу.

334. Каша рисовая с грибами.

Рис перебрать, промыть, опустить в грибной отвар и варить до загустения; отваренные грибы, лук репчатый мелко нарезать, поджарить до золотистого цвета, положить в кашу, влить 2 столовые ложки сливочного масла, перемешать и поместить в духовой шкаф на 20—30 минут.

подавая кашу на стол, полить сливочным маслом и посыпать зеленью укропа.

Норма продуктов: 2 стакана риса, 4 стакана грибного отвара, 10 грибов, 5 головок лука, 4 столовые ложки сливочного масла. Соль и зелень укропа по вкусу.

335. Плов постный.

Морковь, петрушку и репчатый лук очистить, помыть, нарезать мелкими кубиками, спассеровать на сливочном масле, влить 4 стакана воды, дать вскипеть. Рис перебрать, промыть и опустить в кипящую воду с спассерованными овощами и варить до загустения. Затем положить 2 столовые ложки сливочного масла и промытый изюм, вымешать, накрыть крышкой и поместить в духовой шкаф на 20—30 минут. подавая на

стол, плов полить сливочным маслом и посыпать зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 2 стакана риса, 4 стакана воды, 1 морковь, 3 соловки лука, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ стакана изюма, 4 столовые ложки сливочного масла. Соль и зелень по вкусу.

336. Пудинг рисовый с изюмом.

Сварить вязкую рисовую кашу (2 стакана риса на 5 стаканов воды). Кашу переложить в посуду, слегка охладить, добавить сахар, ванилин, сырое яйцо, перебранный и промытый изюм и хорошо вымешать. Форму смазать маслом, посыпать белыми сухарями, наполнить подготовленным рисом, верх выровнять, накрыть крышкой. Затем форму с рисом поместить в кастрюлю с водой (водяную баню) и варить на тихом огне 30—35 минут. Готовый пудинг выложить на доску, разрезать на 4 части, положить на тарелки и полить сладким вишневым соусом.

Приготовление соуса: в кипящую воду опустить сахар, вишневый сок, дать вскипеть. Крахмал развести в красном вине и, вливая тонкой струей в кипящую воду, взбить венчиком, чтобы не образовалось комков. Затем довести до кипения, сдвинуть с огня и охладить.

Норма продуктов: 2 стакана риса, 5 стаканов воды, $\frac{1}{2}$ стакана изюма, 3 яйца, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сухарей, $\frac{1}{2}$ стакана сахара. Соль и ванилин по вкусу.

Для соуса — $\frac{1}{2}$ стакана вишневого сока, 1,5 стакана воды, $\frac{1}{2}$ стакана красного вина, 2 столовые ложки крахмала.

337. Каша манная на молоке.

Молоко с сахаром довести до кипения. Крупу манную развести холодной водой и влить в кипящее молоко, помешивая, чтобы не образовалось комков. Дать покипеть 7—8 минут и кастрюлю сдвинуть на край плиты.

Подавая кашу на стол, полить сливочным маслом.

Норма продуктов: 1 стакан манной крупы, 5 стаканов молока, 4 столовые ложки сливочного масла, 4 столовые ложки сахара.

338. Пудинг из манной каши.

Кашу сварить, как указано в рецепте 337 (из расчета 2 стакана крупы на 5 стаканов молока).

Готовую кашу слегка охладить, добавить сырое яйцо, корицу или ванилин, помытый изюм и все хорошо вымешать.

Форму смазать маслом, обсыпать сухарями, наполнить манной кашей, верх выровнять, затем форму с манной кашей поместить в кастрюлю с горячей водой (водяную баню) и варить при тихом кипении 15—20 минут. Готовый пудинг охладить, выложить в тарелки и полить сладким соусом (см. рецепт 336).

Норма продуктов: 2 стакана манной крупы, 5 стаканов молока, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана масла, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка сухарей, ванилин или корица по вкусу.

Для соуса: $\frac{1}{2}$ стакана вишневого сока, 1,5 стакана воды, $\frac{1}{2}$ стакана красного вина, 2 столовые ложки крахмала.

339. Зразы манные с грибами и луком.

Сварить густую манную кашу, охладить, добавить яйцо и хорошо взбить. Затем кашу раскатать батонem толщиной 4—5 см, разрезать поперек толщиной в 2 пальца, каждый кусочек приплюснуть, придав форму лепешки, и на середину положить ложку фарша.

Приготовление фарша: грибы отварить, откинуть на сито, дать стечь воде, затем тонко нашинковать, соединить с пассерованным репчатым луком, добавить соль, зелень, перец и хорошо перемешать.

Затем края лепешек поднять кверху, защипать их, придать изделию удлиненную форму, смазать взбитыми яйцами, обвалять в сухарях, обжарить на масле со всех сторон до золотистого цвета, положить по 2 штуки на тарелку, полить луковым соусом (см. рецепт 194) и посыпать зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: $1\frac{1}{2}$ стакана манной крупы, 10—12 грибов, 3 яйца, 4 столовые ложки сливочного масла, 5 головок лука, 2 стакана лукового соуса, $\frac{1}{2}$ стакана сухарей. Соль, перец и зелень по вкусу.

340. Каша пшенная с маслом и луком.

Пшено перебрать, хорошо промыть в нескольких водах, опустить в подсоленную кипящую воду и варить до загустения.

Затем влить 2 столовые ложки сливочного масла, вымешать, накрыть крышкой и поместить в духовой шкаф на 20—30 минут.

Готовую кашу, подавая на стол, полить топленым маслом, посыпать поджаренным луком и зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: 2 стакана пшена, 3,5 стакана соды, 4 головки лука репчатого, 4 столовые ложки сливочного масла. Соль и зелень по вкусу.

341. Каша пшенная с тыквой.

Тыкву очистить, помыть, нарезать мелкими кубиками, опустить в кипящее молоко и варить 10 минут. Пшено перебрать, помыть в нескольких водах, опустить в молоко с тыквой, добавить соль и сахар и варить до загустения. Затем поместить в духовой шкаф еще на 30 минут.

Готовую кашу подавать на стол, посыпая сахарной пудрой.

Норма продуктов: 2 стакана крупы пшенной, 500 г тыквы, 2 столовые ложки сахара, 4 стакана молока, соль по вкусу.

342. Макароны с маслом и луком.

Макароны перебрать, поломать длиной 8—10 см, опустить в кипящую подсоленную воду и варить до готовности. Готовые макароны откинуть на сито, обдать горячей водой, переложить в тарелки, полить маслом, посыпать жареным луком и зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 400 г макарон, 4 столовые ложки сливочного масла, 4 головки лука репчатого. Соль и зелень по вкусу.

343. Макароны с луком и яйцом.

Отварить макароны, как указано в рецепте 342, положить на тарелку, полить маслом, посыпать мелко рубленным яйцом, жареным луком и зеленью укропа.

Норма продуктов: 400 г макарон, 4 столовые ложки сливочного масла, 4 яйца, 4 головки лука репчатого. Соль и зелень по вкусу.

344. Макароны с грибами.

Отварить макароны, как указано в рецепте 342, положить в сотейник, добавить отваренные, нарезанные в виде лапши грибы, пассерованный лук на сливочном масле, перемешать, прогреть на небольшом огне.

Подавая на стол, макароны посыпать зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: 300 г макарон, 4 столовые ложки сливочного масла, 4 головки лука репчатого, 8—10 белых грибов. Соль и зелень по вкусу.

345. Макароны с фасолью.

Белую фасоль перебрать, хорошо помыть, оставить на 5—6 часов в воде, а затем в этой же воде отварить до готовности.

Макароны поломать мелко, отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, положить в сотейник. Фасоль откинуть на сито, дать стечь отвару, положить к макаронам, залить пережаренным луком на масле с томатом и прогреть на слабом огне.

Подавая на стол, макароны посыпать зеленью укропа.

Норма продуктов: 300 г макарон, 1 стакан фасоли, 4 столовые ложки сливочного масла, 4 головки лука репчатого, 2 столовые ложки томата. Соль и зелень по вкусу.

346. Макароны с творогом, брынзой или сыром.

Макароны отварить, откинуть на сито, дать стечь воде, положить на тарелки, полить маслом, посыпать тертым сыром, брынзой или творогом.

Норма продуктов: 400 г макарон, 4 столовые ложки масла, 1 стакан творога или 1 стакан тертой брынзы или тертого сыра.

347. Макаaronная запеканка.

Макароны отварить, откинуть на сито, дать стечь воде, затем сложить в чистую посуду, добавить сырое яйцо, соль, перец, хорошо перемешать. Яйца отварить вкрутую, нарезать в виде лапши. Грибы отварить, откинуть на сито, нарезать в ви-

де ланши, соединить с яйцом, добавить пассерованный лук, зелень, сырое яйцо, соль и перец и аккуратно перемешать.

Форму или сотейник смазать маслом, посыпать сухарями, положить слой заправленных макарон, на макароны фарш из грибов, яиц и лука, затем остатком макарон накрыть фарш, разровнять его сверху, посыпать тертым сыром, побрызгать маслом и поставить в духовой шкаф на 15—20 минут.

Готовую запеканку разрезать на 4 части, положить в тарелки, полить сливочным маслом.

Макаронную запеканку можно готовить с овощным фаршем, с фруктовым фаршем, с творожной массой, фаршем из фасоли и т. д.

Норма продуктов: 400 г макарон, 2 яйца, 2 столовые ложки сухарей, 2 столовые ложки сыра тертого, 2 столовые ложки сливочного масла. Для фарша — 3 яйца, 10 грибов, 5 головок лука репчатого, 2 столовые ложки сливочного масла. Соль, перец и зелень по вкусу.

348. Макаронник с творогом.

Макароны отварить в подсоленной воде, затем воду слить, переложить в посуду, добавить сливочное масло, сырые яйца, сахар, протертый через сито творог, корицу или ванилин, промытый изюм и все хорошо перемешать.

Форму или сотейник смазать маслом, посыпать сухарями, уложить заправленными макаронами, верх сровнять, побрызгать маслом и запечь в духовом шкафу до образования золотистой корочки. Готовый макаронник разрезать на 4 части, положить на тарелки, полить сливочным маслом или сметанным соусом (см. рецепт 200).

Норма продуктов: 400 г макарон, 1 стакан творога, 1/2 стакана изюма, 3 столовые ложки сливочного масла, 3 яйца, 1/2 стакана сахара. Соль, ванилин по вкусу.

349. Вермишель отварная с маслом и луком.

Готовить и подавать так же, как макароны (см. рецепт 342), только вместо макарон брать такое же количество вермишели.

Из вермишели можно готовить такие же блюда, как указано в рецептах 342, 343, 344, 345, 346, 347 и 348.

Норма продуктов: такая же, как указано в упомянутых рецептах, заменяя макароны вермишелью.

350. Лапша домашняя с луком и маслом.

Муку в/сорта просеять, собрать горкой, сделать воронку, вбить сырое яйцо, добавить соль, немного воды и замесить тесто.

Тесту дать постоять 15—20 минут, затем раскатать, немного подсушить, нарезать полосы шириной в 5—6 см, сложить одну на другую в 4—5 рядов, тонко нашинковать лапшу и слегка подсушить ее на чистом полотне. Лапшу отварить в кипящей воде, откинуть на сито, обдать горячей водой, переложить в ситейник, смазать маслом, прогреть, переложить в тарелки, посыпать жареным луком и зеленью петрушки и укропа.

Из домашней лапши можно готовить такие же блюда, как из макарон, заменяя макароны домашней лапшой, а также подавать с молоком, повидлом, медом, джемом или поджаренную с маслом и жареным луком.

Норма продуктов: 2 стакана муки, 2 яйца, 1/2 стакана лука, 4 столовые ложки сливочного масла. Соль и зелень по вкусу.

351. Клецки с маслом и луком.

Муку в/сорта просеять, положить соль, сливочное масло, растереть, добавить сырые яйца и снова растереть. В полученную массу добавить муку, молоко и растереть, чтобы получилось вязкое тесто.

Приготовленное тесто положить в теплое место на 30—40 минут. Затем на стол насыпать просеянной муки и немножко соды, на муку положить тесто, хорошо вымесить его, раскатать тонкими жгутами и нарезать из них клецки. Клецки опустить в кипящую подсоленную воду на 5—7 минут, кастрюлю сдвинуть на край плиты, затем вынуть шумовкой, переложить в тарелки, полить сливочным маслом, посыпать жареным луком и зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: 2 стакана муки, 1/2 стакана молока, 3 яйца, 2 столовые ложки сливочного масла, щепотку соды, 5 головок лука, 4 столовые ложки масла для смазки клецок. Соль и зелень по вкусу.

352. Клецки с маком.

Приготовить клецки, как указано в рецепте 351. Мак хорошо промыть, положить в ступку, добавить сахар и хорошо растереть пестиком. Затем положить в кастрюлю, залить молоком, добавить сахар, корицу и варить 20—25 минут.

Готовые клецки положить в глубокие десертные тарелки, залить маком.

Норма продуктов: 2 стакана муки, 3 яйца, 3 стакана молока, $\frac{1}{2}$ стакана мака, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, щепотку соды, 2 столовые ложки сливочного масла. Соль и корицу по вкусу.

353. Клецки с маслом и рубленным яйцом.

Приготовить и отварить клецки, как указано в рецепте 351. Подавая на тарелках, полить маслом, посыпать крутым рубленным яйцом, а по желанию дополнительно посыпать жареным луком и зеленью укропа.

Такие клецки можно подавать с творогом и маслом, с маслом и грибами, со сметаной, а также и молоке, сухарном или ореховом соусе, с маслом и чесноком.

Норма продуктов: 2 стакана муки, 6 яиц, 4 головки лука, 4 столовые ложки масла.

354. Вареники с картофелем.

Просеять муку в/сорта на сито, собрать горку, сделать воронку, вбить 1 сырое яйцо, влить воду, добавить соль, замесить не особенно густое тесто и оставить на 30—40 минут. Затем тесто тонко раскатать, нарезать квадратами 6×6 см, на каждый квадратик теста положить фарш из картофеля.

Приготовление фарша: картофель очистить, помыть, отварить в подсоленной воде, воду слить, а картофель протереть через сито. К картофелю добавить жареный лук, соль, перец, одно сырое яйцо и хорошо вымешать.

Фарш положить на тесто, углы теста поднять, соединить вместе и концы защипать, придав форму треугольника.

Вареники опустить в кипящую воду и варить, пока не всплывут на поверхность, затем шумовкой переложить в тарелки, полить маслом и посыпать жареным луком.

Норма продуктов: 2 стакана муки в/сорта, 2 яйца, 4 головки лука, 10—12 клубней картофеля, 4 столовые ложки сливочного масла. Соль, перец и зелень по вкусу.

355. Вареники с тушеной капустой.

Подготовить и нарезать тесто на квадратики, как указано в рецепте 354. Квашенный кочан капусты нашинковать тонко, стушить на масле, добавить пассерованный лук, соль, перец, зелень укропа и хорошо перемешать. Сделать вареники, отварить, переложить шумовкой в тарелки, полить растительным маслом с пережаренным луком.

Норма продуктов: 2 стакана муки, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ кочана капусты, 5 головок лука, 4 столовые ложки растительного масла. Соль, перец и зелень укропа по вкусу.

356. Вареники с яйцом, луком и грибами.

Приготовить тесто так же, как указано в рецепте 354.

Приготовление фарша: отварить свежие или сушеные грибы, откинуть на сито, пропустить через мясорубку, добавить крутое рубленое яйцо, жареный лук, соль, перец и мелко рубленную зелень укропа и петрушки.

Сделать вареники, отварить, выложить шумовкой на тарелки, полить маслом или сметаной, посыпать зеленью укропа.

Норма продуктов: 2 стакана муки, 4 яйца, 10 грибов, 5 головок лука, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан сметаны или 4 столовые ложки сливочного масла для заливки вареников. Соль, перец и зелень по вкусу.

357. Вареники с гречневой кашей, яйцом и луком.

Готовить как и вареники, указанные в рецепте 354, а фарш положить из рассыпчатой гречневой каши, крутых рубленых яиц, жареного лука, заправленных солью, перцем и мелко рубленной зеленью.

Подавая вареники на стол, полить маслом и посыпать жареным луком.

Норма продуктов: 2 стакана муки, 4 яйца, 4 столовые ложки сливочного масла, 5 головок лука, 1 стакан гречневой крупы. Соль, перец и зелень по вкусу.

358. Вареники с фасолью.

Фасоль отварить, слить отвар и протереть через сито, добавить жареный лук, соль, перец, зелень укропа, сливочного масла и хорошо взбить до пышного состояния. Вареники на-

полнить фасолью, зашпатель, отварить и подавать на стол, поливая растительным маслом с жареным луком.

Таким же способом можно приготовить вареники из сухого гороха, чечевицы и других бобов.

Норма продуктов: 2 стакана муки, 2 яйца, 5 голов лука, 1½ стакана фасоли, 4 столовые ложки сливочного масла. Соль, перец и зелень по вкусу.

359. Вареники с маком.

Приготовить, раскатать и нарезать тесто, как указано в рецепте 354. Мак хорошо помыть, положить в посуду, залить молоком и варить на медленном огне до мягкого состояния. Затем добавить сахар, сухари белые, яйцо, вымешать хорошо, положить по одной чайной ложке на каждый квадратик теста и склеить вареники. Отварить.

При подаче на стол вареники переложить шумовкой в тарелку, полить сметаной.

Норма продуктов: 2 стакана муки, 3 яйца, 1 стакан мака, 1½ стакана молока, ½ стакана сахара, ½ стакана сухарей белых, 1 стакан сметаны.

360. Вареники с вишнями, клубникой или малиной.

Вынуть косточки из вишен, положить в посуду, пересыпать сахаром на 10—15 минут. Приготовить тесто для вареников, на каждый квадратик положить по 3—4 вишни или малины или клубники, склеить вареники и отварить.

Готовые вареники переложить шумовкой в тарелку, полить соком из вишен, малины или клубники.

Норма продуктов: 2 стакана муки, 2 стакана вишен или по 1,5 стакана малины или клубники, 2 яйца, ½ стакана сахара. Соль по вкусу.

361. Вареники с творогом.

Тесто приготовить, как указано в рецепте 354. Творог смешать с сырым яйцом, протереть через сито, посолить и хорошо взбить, склеить вареники, отварить.

Готовые вареники шумовкой положить в тарелки, полить сметаной.

Норма продуктов: 2 стакана муки, 1 стакан творога, 5 яиц, 1 стакан сметаны, соль по вкусу.

362. Вареники ленивые.

2 стакана муки, 4 яйца, 1,5 стакана творога смешать вместе, добавить соль, хорошо вымесить.

Полученную массу раскатать в муке тонким жгутом, слегка приплюснуть ножом, а затем нарезать ломтиками.

В кипящую воду опустить изделия и варить, пока не всплывут на поверхность.

Готовые вареники шумовкой переложить в тарелки и полить сметаной.

Норма продуктов: 2 стакана муки, 4 яйца, 1,5 стакана творога, 1 стакан сметаны. Соль, сахар по вкусу.

363. Блины со сметаной.

Муку просеять, собрать в кастрюлю, добавить соль, сахар, сырое яйцо, кислое молоко, хорошо взбить и оставить на 10—15 минут, чтобы набухла мука. Перед выпечкой в тесто влить разведенную в теплой воде соду, хорошо взбить венчиком.

Сковородку с толстым дном нагреть, смазать постным маслом, влить немного теста, но так, чтобы оно равномерно разлилось по сковородке; когда поджарится одна сторона, перевернуть блин на другую сторону.

Готовые блины сложить стопкой на тарелку, отдельно подать сметану.

Такие блины можно подавать со сметаной, с маслом топленым или растительным с поджаренным луком.

Норма продуктов: 2 стакана муки, 2 яйца, 2 стакана кислого молока, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, 1 стакан сметаны, щепотку соды. Соль и сахар по вкусу.

364. Блины из дрожжевого теста.

Дрожжи развести в теплой воде, добавить просеянную муку, хорошо вымесить, накрыть чистым полотенцем и поставить в теплое место на 1 час. Когда тесто подойдет, добавить соль, сахар, желтки, растительное масло, развести молоком; остальную муку вымесить, чтобы не было комков, и опять поставить в теплое место. Когда тесто подойдет, его размешать, чтобы осело, так сделать дважды, затем добавить взбитые белки, дать подойти и сразу же начать выпечку блинов.

как указано в рецепте 363. Готовые блины складывать стопкой и подавать к ним масло топленое или сметану.

Норма продуктов: 2 стакана муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 1 столовая ложка сахара, $\frac{1}{2}$ палочки дрожжей, 4 столовые ложки растительного масла, 1 стакан сметаны, 4 столовые ложки масла сливочного для смазки. Соль по вкусу.

365. Налистники с творогом.

Муку просеять, собрать в кастрюлю, добавить соль, сахар, сливочное масло, сырое яйцо, молоко и хорошо выбить, чтобы не было комков.

Сковородку разогреть, смазать маслом, влить немного жидкого теста так, чтобы оно разлилось по дну сковородки, испечь и перевернуть сковородку с блином на доску или стол.

Готовые блины с поджаренной стороны смазать протертым творогом в смеси с яичными желтками, сахаром и ванилином, загнуть слева и справа концы так, чтобы они на середине соединились вместе, затем завернуть рулетом и поджарить на сливочном масле с двух сторон.

Готовые налистники положить по 3 штуки на тарелку, полить маслом или сметаной.

Норма продуктов: 2,5 стакана муки, 2,5 стакана молока, 1 стакан творога, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, 1 стакан сметаны. Соль, сахар по вкусу.

366. Налистники с рубленным яйцом и луком.

Приготовить блинчики, как указано в рецепте 365. Яйцо, сваренное вкрутую, мелко изрубить, смешать с поджаренным луком, зеленью укропа, добавить соль, перец и все хорошо перемешать. Фарш положить на блинчики, завернуть, поджарить с двух сторон.

Готовые налистники положить по 3 штуки на тарелку, полить сливочным маслом.

Норма продуктов: 1,5 стакана муки, 1,5 стакана молока, 4 яйца, 3 головки лука репчатого, 4 столовые ложки сливочного масла. Соль, перец и зелень по вкусу.

367. Налистники с джемом.

Готовить так же, как налистники с творогом, только смазывать хорошо взбитым джемом и, подавая на стол, полить сметаной.

Норма продуктов: 1,5 стакана муки, 1,5 стакана молока, 2 яйца, 4 столовые ложки масла, 1 стакан джема, 1 стакан сметаны. Соль и сахар по вкусу.

368. Налистники с маком.

Готовить так же, как налистники с творогом (см. рецепт 365), но вместо творога смазать налистники маком (см. рецепт 359).

Подавая налистники на стол, полить сметаной и посыпать сахарной пудрой.

Норма продуктов: 1,5 стакана муки, 1,5 стакана молока, 2 яйца, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан мака, 1 стакан молока, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки белых сухарей, 1 стакан сметаны, 2 столовые ложки сахарной пудры. Соль по вкусу.

369. Оладьи со сметаной.

Просеять пшеничную муку, добавить кислое молоко, соль, сахар, сырое яйцо и хорошо взбить до пышной густой массы, напоминающей густую сметану. Затем добавить разведенную в воде питьевую соду, хорошо вымесить. На сковородку положить сливочное масло, разогреть, а затем ложкой положить подготовленное тесто, поджарить с двух сторон до золотистого цвета, переложить в ситейник и до подачи на стол хранить закрытыми в духовой.

Подавая оладьи на стол, положить по 3—4 штуки на тарелку, полить сметаной и посыпать сахарной пудрой.

Оладьи можно подавать также с маслом, со сладким фруктовым соусом, с джемом, вареньем и т. д.

Норма продуктов: 2 стакана муки, 2 стакана кислого молока, 2 яйца, 1 стакан сметаны, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сахарной пудры. Соль и сода по вкусу.

370. Оладьи из дрожжевого теста.

Просеять пшеничную муку, положить в кастрюлю, добавить разведенные в воде дрожжи, соль, сахар, яйцо, масло и взбить до пышного состояния, напоминающего густую сметану. Затем накрыть крышкой, положить в теплое место и дать подойти.

Готовое тесто ложить ложкой на сковородку с разогретым маслом, поджарить с двух сторон до золотистого цвета.

Подавать по 3—4 штуки на тарелки, поливая маслом или сметаной. Такие оладьи можно подавать также с вареньем, повидлом, джемом, сладкими соусами.

Норма продуктов: 2 стакана муки, 2 стакана молока, $\frac{1}{2}$ пачки дрожжей, 2 яйца, 4 столовые ложки масла, 1 стакан сметаны. Соль, сахар по вкусу.

371. Оладьи с яблоками.

Просеять муку, добавить кислое молоко, сырые яйца, натертые на терке свежие яблоки, соль, сахар и хорошо взбить. Затем добавить немного разведенной в воде питьевой соды, вымешать еще раз тесто. Готовое тесто ложить ложкой на сковородку с разогретым маслом, поджарить с двух сторон до золотистого цвета.

Готовые оладьи положить по 3—4 штуки на тарелку, поливая фруктовым соусом (киселем).

Норма продуктов: 2 стакана муки, 2 стакана кислого молока, 3 яйца, 3 яблока, 2 столовые ложки сахара, щепотка соды, 4 столовые ложки растительного масла. Соль по вкусу.





У БЛЮДА ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА

372. Яйца всмятку.

Яйца помыть, ложкой опустить в кипящую воду и варить 3—4 минуты. Готовые яйца вынуть ложкой из кипятка, положить в рюмки для яиц на тарелке с чайной ложкой.

Норма продуктов: 8 яиц, соль.

373. Яйца в «мешочке».

Кипящую воду посолить и подкислить уксусом. Яйца надколоть и опустить одно за другим в кипящую воду. Варить 3—4 минуты, затем шумовкой вынуть из воды, положить на блюдо.

Яйца в «мешочке» можно подавать с отварным картофелем под сметаной, томатным, грибным или молочным соусом.

Норма продуктов: 8 яиц, 1,5 стакана соуса, 3—4 столовые ложки уксуса, 8 клубней молодого картофеля, соль.

374. Яичница-глазунья.

В порционные сковородки влить сливочное масло, разогреть. В блюде выпустить по 3 яйца, чтобы не разбились желтки, затем аккуратно перелить на порционные сковородки, жарить пока белок не станет густым. Подавать на сковородке, подложив под нее плоскую тарелку, сверху глазунью посыпать солью, перцем, зеленью.

Норма продуктов: 12 яиц, 4 столовые ложки сливочного масла. Соль, перец и зелень по вкусу.

375. Яичница-глазунья с помидорами.

Красные помидоры помыть, нарезать кружочками, положить на порционную сковородку с разогретым маслом, слегка поджарить, затем выпустить по 2—3 яйца в сковородку и жарить, пока не загустеет белок.

Подавать яичницу на сковородке, сверху посыпать солью, перцем и зеленью петрушки и укропа.

Яичницу-глазунью можно приготовить таким же способом с картофелем, с зеленью, луком и с грибами.

Норма продуктов: 8—12 яиц, 2 красных помидора, 4 столовые ложки сливочного масла. Соль, перец и зелень по вкусу.

376. Яичница, взбитая с зеленым луком.

В посуду опустить 8 яиц, добавить один стакан молока, соль, мелко рубленную зелень лука-перо, перец, хорошо взбить до пышного состояния. Сковородку разогреть со сливочным маслом, вылить подготовленные яйца и жарить до загустения, помешивая вилкой.

Готовую яичницу переложить в тарелки, полить маслом, посыпать укропом.

Норма продуктов: 8 яиц, 1 пучок лука-перо, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан молока. Соль, перец и зелень по вкусу.

377. Яичница, взбитая с грибами.

Грибы белые очистить, промыть хорошо в воде, обдать кипятком, нарезать в виде лапши, поджарить на масле с мелко нарезанным луком, затем влить взбитые с молоком яйца, посы-

пать солью и перцем и жарить до загустения, непрерывно помешивая вилкой.

Готовую яичницу положить на тарелку, посыпать зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов: 8 яиц, 10 грибов, 1 стакан молока, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 головки лука репчатого. Соль, перец и зелень по вкусу.

378. Омлет натуральный.

В посуду влить сырые яйца, добавить молоко, соль, перец, зелень и хорошо взбить. Сковородку со сливочным маслом разогреть, влить взбитые яйца, поджарить на плите, а затем поместить в духовой шкаф и жарить до образования золотистого цвета.

Готовый омлет сложить вдвое, положить на тарелку, полить сливочным маслом и посыпать зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 8 яиц, 1 стакан молока, 4 столовые ложки сливочного масла. Соль, перец и зелень по вкусу.

379. Омлет с грибами.

В посуду опустить сырые яйца, влить молоко, добавить соль и перец, хорошо взбить, вылить на разогретую сковородку. Как только омлет начнет густеть, положить мелко рубленные поджаренные с репчатым луком белые грибы, край омлета с двух сторон поднять, закрыть грибы, а затем сковородку с омлетом поместить в духовой шкаф на 3—4 минуты.

Подавая омлет на стол, полить маслом и посыпать зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов: 8 яиц, 10 грибов, 1 стакан молока, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 головки лука репчатого. Соль, перец и зелень по вкусу.

380. Омлет с капустой.

Капусту поджарить на сливочном масле с репчатым луком.

Поджарить омлет, как указано в рецепте 379. На остывший омлет положить поджаренную с луком капусту,

краями омлета накрыть ее и поместить в духовой шкаф на 3—4 минуты.

Таким способом можно готовить омлет с картофелем, вареньем, вермишелью, с луком, цветной капустой, пассерованными овощами, с сыром, творогом и другими продуктами.

Норма продуктов: 8 яиц, 1 стакан молока, $\frac{1}{4}$ кочана свежей капусты, 2 головки лука, 4 столовые ложки сливочного масла. Соль, перец и зелень по вкусу.

381. Сырники со сметаной.

Творог протереть через сито, добавить муку, яйца, соль, сахар и хорошо вымешать. Полученную массу раскатать батон толщиной в 4—5 см, разрезать поперек круглыми кусками толщиной в 1,5 см, обсыпать мукой и поджарить с двух сторон до золотистого цвета.

Готовые сырники подавать по 3—4 на тарелку, поливая сметаной.

Норма продуктов: 1,5 стакана творога, $\frac{1}{2}$ стакана муки, 2 яйца, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан сметаны. Соль и сахар по вкусу.

382. Сырники с творогом и манной крупой.

Сварить густую манную кашу, охладить, перемешать с творогом, протертым через сито, добавить соль, сырое яйцо и хорошо вымешать. Из полученной массы раскатать батон толщиной в 4—5 см, нарезать круглые куски толщиной в 1,5 см, запанировать в муке, обжарить с двух сторон.

Подавать по 3—4 штуки на порцию, поливая сметаной.

Таким способом можно готовить сырники с творогом и картофелем.

Норма продуктов: 1,5 стакана творога, $\frac{1}{2}$ стакана манной крупы, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 яйца, 1 стакан сметаны. Соль, сахар по вкусу.

383. Пудинг творожный.

Творог протереть через сито, добавить сырые яйца, сахар, муку, перебраный и промытый изюм, ванилин и все хорошо перемешать.

Форму или сотейник смазать сливочным маслом, наполнить подготовленной массой, верх выровнять, накрыть

крышкой, поместить в кастрюлю с водой и парить на медленном огне в духовой или на плите 30 минут.

Готовый пудинг вынуть из формы, слегка охладить, разрезать на 4 части, положить в тарелки, полить сладким соусом или вареньем.

Норма продуктов: 2 стакана творога, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана муки, $\frac{1}{2}$ стакана изюма, 1 столовая ложка сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 1 стакан сладкого соуса или 4 столовые ложки варенья.

384. Котлеты из яиц.

Сварить вкрутую 6 яиц, мелко порубить, мякиш белого хлеба намочить в молоке, отжать, соединить с яйцами, добавить нарезанный репчатый лук, соль, перец и пропустить через мясорубку. Затем добавить сырые яйца, хорошо вымешать, разделить на порции, обвалять в белых сухарях и поджарить с двух сторон.

Подавать котлеты с отварным молодым картофелем, поливая сливочным маслом и посыпая зеленью укропа.

Норма продуктов: 8—9 яиц, $\frac{1}{4}$ батона, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 8—10 клубней молодого картофеля, 4 столовые ложки сливочного масла, 3 головки лука репчатого. Соль, перец и зелень по вкусу.





VI ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

385. Тесто дрожжевое.

В одном стакане теплого молока развести $\frac{1}{2}$ палочки прессованных дрожжей, добавить $\frac{1}{2}$ стакана муки и замесить тесто. Посуду с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место. Когда тесто подойдет, добавить к нему взбитые яйца, теплое молоко, соль, сахар, топленое масло и остальную муку и хорошо вымесить. Сверху тесто посыпать мукой, накрыть чистым полотенцем и поставить снова в теплое место. Когда тесто подойдет и увеличится в объеме в 2—3 раза, его необходимо обмять, а затем приступить к разделке изделий.

Из такого теста можно выпекать рулеты, кулебяки, бабы; грендели, ватрушки, пироги, пончики, пирожки и другие изделия с различными фаршами и наполнителями.

Норма продуктов: 3 стакана муки, 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, $\frac{1}{2}$ палочки дрожжей, 2 стакана молока, $\frac{1}{2}$ стакана масла топленого, 1 чайная ложка соли.

386. Рулет с маком.

Приготовить дрожжевое тесто, как указано в рецепте 385. Мак промыть в теплой воде, поместить в ступку и пестиком хорошо растереть, затем поместить в кастрюлю, влить горячее молоко, добавить сахар и варить до мягкости. В конце варки всыпать белые сухари, вымешать, проварить и охладить, добавить ванилин, сырое яйцо и вымешать.

Тесто раскатать прямоугольником толщиной в 1 сантиметр, на него положить сверху фарш из мака, свернуть тесто рулетом и положить на лист, смазанный маслом, так, чтобы шов оказался внизу. Дать тесту подойти в течение 15—20 минут, смазать яйцом и выпекать в духовом шкафу 40—50 минут.

Готовый рулет вынуть из духовой и покрыть глазурью, которую приготовить так: в фарфоровую миску отделить один белок и, добавляя сахарную пудру, растирать все время деревянной ложкой. Когда масса будет уже густая, добавить немного пищевой краски и лимонной кислоты, вымешать. Такие рулеты можно готовить с повидлом, джемом, творогом, яйцом и луком, с изюмом, яблоками, абрикосами и другими фаршами.

Норма продуктов (для теста см. рецепт 385). Для фарша — 1 стакан мака, 1 стакан молока, $\frac{1}{2}$ стакана сухарей, 2 столовые ложки сахара, ванилин на кончике ножа. Для глазури — 1 белок, 1 стакан сахарной пудры, лимонная кислота по вкусу, ажурит в зависимости от желаемого цвета.

387. Кулебяка с рисом и яйцом.

Приготовить рассычатый рис (1 стакан риса на 2 стакана воды), охладить, добавить рубленые крутые яйца, пассерованный лук, соль, перец и зелень укропа.

Готовое дрожжевое тесто (рецепт 385) раскатать прямоугольником толщиной в палец, на середину во всю длину положить фарш, края теста поднять над фаршем, соединить и защипать слочкой.

Кулебяку переложить на подмазанный маслом лист или противень, дать подойти на протяжении 15—20 минут, смазать взбитым яйцом и выпечь в духовом шкафу в течение 40—50 минут.

Кулебяки можно готовить также с грибами, капустой, рубленным яйцом и зеленым луком и другими.

Норма продуктов: для теста см. рецепт 385. Для фарша — 1 стакан риса, 3 яйца, 3 головки лука, 4 столовые ложки сливочного масла. Соль, перец и зелень по вкусу.

388. Пирог с капустой.

Капусту квашеную или свежую нашинковать тонко и ступить на масле. В конце тушения добавить по вкусу соль, сахар, лавровый лист, зелень укропа и пассерованный репчатый лук, все хорошо перемешать, а затем капусту охладить. По желанию в капусту можно положить мелко рубленные яйца или отварные шинкованные грибы.

Тесто дрожжевое (рецепт 385) раскатать квадратом и положить на смазанный маслом лист или противень, на тесто положить ровным слоем капусту. Из оставшегося теста скатать тоненькие жгуты, которыми покрыть капусту так, чтобы получилась ромбообразная сетка. Пирог оставить на 15—20 минут для подхода, затем смазать взбитыми желтками и выпечь в духовом шкафу на протяжении 40—50 минут.

Пироги открытые можно выпекать также с грибами, с яблоками, абрикосами, джемом, повидлом, творогом и другими фаршами.

Норма продуктов: для теста см. рецепт 385. Для фарша — 1/2 кочана капусты, 2 яйца, 4 столовые ложки масла, 5 головок лука. Соль, перец и зелень по вкусу.

389. Рогалики с маком.

Готовое тесто (рецепт 385) раскатать толщиной в полпальца и нарезать его треугольниками. На середину каждого треугольника положить начинку из мака (см. рецепт 386). Тесто с фаршем завернуть рулетиком, чтобы тупой угол теста оказался посредине рулетика. Затем положить их на смазанный маслом противень, согнуть в виде подковы, дать подойти 15—20 минут и выпечь в духовом шкафу на протяжении 30 минут. Готовый рогалик охладить, покрыть глазурью (см. рецепт 386). Такие рогалики можно выпекать с джемом, вареньем, творогом и т. п.

Норма продуктов: для теста см. рецепт 385, для фарша см. рецепт 386, для глазури см. рецепт 386.

390. Бабы.

В готовое дрожжевое тесто во время второго замеса добавить яйцо, промытый изюм, дать подойти. Затем разделить на равные части, скатать шариками и положить в смазанные

маслом формочки для баб, дать постоять 15—20 минут, и затем выпечь в духовом шкафу в течение 30—35 минут.

Готовые бабы слегка охладить, вынуть из форм, верхнюю часть промочить сладким сиропом с ромовой эссенцией, а нижнюю обмакнуть в шоколадную помадку или покрыть глазурью (см. рецепт 386).

Из такого теста можно выпекать школьные булочки, плетенки, куличи и другие изделия.

Норма продуктов: для теста см. рецепт 385, дополнительно — 1 стакан изюма, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана помадки или глазури (см. рецепт 386). Для сиропа — 3—4 капли эссенции, $\frac{1}{2}$ стакана сахара.

391. Ватрушки с творогом.

Готовое тесто (см. рецепт 385) разделить на равные части, скатать шариками и сложить рядами на расстоянии друг от друга на смазанный маслом лист. Когда тесто подойдет, дном стакана в середине сделать ямку, наполнить протертым творогом в смеси с желтками, сахаром и изюмом. Сверху тесто и творог смазать желтком и выпечь в духовом шкафу.

Ватрушки можно выпекать также с джемом, повидлом, картофельным пюре.

Норма продуктов: для теста (см. рецепт 385), для фарша — 2 стакана творога, 3 яйца, 3 столовые ложки сахара, $\frac{1}{2}$ стакана изюма.

392. Пончики с повидлом.

Готовое тесто (см. рецепт 385) разделить на равные части, слегка приплюснуть, положить чайную ложку взбитого с белком и сахаром повидла, защипать, скатать и дать подойти. Затем поджарить в большом количестве раскаленного растительного масла.

Готовые пончики вынуть из масла, шумовкой сложить в посуду и посыпать сахарной пудрой.

Норма продуктов: для теста см. рецепт 385, для фарша — 1,5 стакана повидла, 2 белка, 3 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 стакан растительного масла.

393. Песочное тесто.

Просеянную на стол пшеничную муку собрать горкой, в середине сделать углубление, куда положить взбитые яйца, соль, сахар, соду, размятое сливочное масло. Все смешать с мукой, замесить тесто, раскатать тонким слоем, нарезать тесто требуемой формы, уложить на сухой лист и выпечь в духовом шкафу в течение 15 минут.

Такое тесто можно использовать для выпечки и изготовления пирогов, пирожков, тортов и других изделий.

Норма продуктов: 3 стакана муки, 300 г сливочного масла, 2 яйца, 2 стакана сахара, щепотку соды. Соль, ванилин по вкусу.

394. Пирог песочный с джемом.

Песочное тесто (см. рецепт 393) раскатать в виде прямоугольника, положить на противень, разрезать на три равные части и выпечь в духовом шкафу на протяжении 15 минут. Готовые коржи охладить. Джем взбить с сахаром и сливками, смазать сверху один корж, на джем осторожно положить другой корж, затем смазать джемом второй и осторожно положить на него третий корж. Третий корж сверху смазать глазурью (см. рецепт 386). Охладить и нарезать равными прямоугольниками.

Норма продуктов: для теста см. рецепт 393, для смазки — 1 стакан джема, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 2 столовые ложки сливок; для глазури (см. рецепт 386).

395. Пирог песочный с орехами.

Песочное тесто (рецепт 393) раскатать в виде прямоугольной формы, толщиной в 1,5 см, отрезать ровно концы, скатать жгуты и положить по бортам теста.

Поверхность теста посыпать тертыми орехами и сахаром, залить взбитыми с сахаром белками и выпечь в духовом шкафу. Готовый пирог охладить, посыпать сахарной пудрой и нарезать прямоугольными кусками.

Норма продуктов: 2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 3 желтка, 1 стакан сахара, 1 чайная ложка соды, для отделки — 2 стакана орехового ядра, 1 стакан сахара, 3 белка.

396. Пирог песочный с маком.

Испечь 3 коржа, как указано в рецепте 395. Смазать каждый корж уваренным маком. Сложить один на другой все три коржа, обровнять ножом концы пирога, облить шоколадной или фруктовой глазурью.

Приготовление глазури: белок отделить от желтка, вылить в глубокую тарелку, подсыпать сахарную пудру, растерать до тех пор, пока масса не станет густой и пышной, затем добавить лимонную кислоту, вымесить, положить порошок какао, хорошо размешать, пирог облить глазурью.

Пироги песочные можно готовить со всевозможными сладкими начинками, а также готовыми консервированными или уваренными в густом сиропе яблоками, вишнями, абрикосами, сливами, клубникой и другими плодами и ягодами.

Норма продуктов: 2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 3 яйца, 1 стакан сахара, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соды, для глазури — 1 белок, 1 стакан сахарной пудры, 1 столовая ложка какао-порошка.

397. Тесто вытяжное.

Просеять муку в сита на стол, собрать горкой, сделать воронку, в которую положить соль, забитое яйцо, воду, растительное масло и замесить тесто средней густоты. Готовое тесто скатать в шар, посыпать мукой, накрыть полотенцем и дать выстояться 30—40 минут.

Тесто положить на скалку, посыпанную мукой, раскатать скалкой, а затем руками растягивать во все стороны до тех пор, пока оно не станет тонким, как бумага.

Из вытяжного теста можно выпекать вертуты, пироги, плачины, струдели, баляну и другие изделия.

Норма продуктов: 2 стакана муки, 2 столовые ложки растительного масла, 2 яйца, $\frac{3}{4}$ стакана воды. Соль по вкусу.

398. Плачинда с тыквой из вытяжного теста.

Подготовленное вытяжное тесто нарезать квадратами 20 × 20 см, смазать маслом, сложить в три слоя. На середину теста положить нарезанную тонкими пластинками тыкву, посыпать сахарной пудрой, концы теста поднять вверх, склеить, сле-

жить на лист, смазать желтком и выпечь в духовом шкафу на протяжении 30 минут. Готовые плачинды вынуть из духовой, смазать сливочным маслом, сложить стопкой на тарелку и подавать на стол.

Плачинды можно готовить с тушеной капустой, брынзой, картофелем и брынзой, с творогом и другими фаршами.

Норма продуктов: для теста см. рецепт 397, для фарша — 500 г тыквы, 1/2 стакана сахарной пудры.

399. Струдель с орехами из вытяжного теста.

Орехи пропустить через мясорубку или через специальную терку, добавить белые мелкие сухари, влить мед и перемешать. Готовое вытяжное тесто сложить в два слоя, промазав их маслом. На тесто положить орехи с медом, тонким слоем разровнять и свернуть в виде рулета. Рулет переложить на смазанный противень швом вниз, смазать взбитыми яйцами, посыпать мелкими орехами, сделать косые надрезы до половины струделя на расстоянии 5—6 см один от другого (чтобы лучше пропекался) и выпечь в духовом шкафу на протяжении 30 минут.

Готовый струдель охладить, посыпать сахарной пудрой.

Струдель можно готовить с маком, повидлом, творогом, яблоками, вареньем и другими начинками.

Норма продуктов: для теста см. рецепт 397, для фарша — 1,5 стакана орехового ядра, 1/2 стакана сухарей, 1 стакан меда.

400. Тесто бисквитное.

Отделить белки от желтков, к желткам добавить сахарную пудру и хорошо растереть. В другой посуде белки взбить с сахарной пудрой до пышного состояния. Затем в желтки всыпать просеянную пшеничную муку в/сорта, перемешать, влить взбитые белки и аккуратно перемешать с мукой и желтками. Противень выстлать промасленной бумагой, вылить в него бисквитное тесто и выпекать в духовом шкафу в течение 50 минут.

Если духовой шкаф сильно горяч, то тесто накрыть такой же бумагой сверху, чтобы не пригорело. Готовое тесто положить верхней стороной на стол, снять осторожно бумагу.

Из бисквитного теста можно приготовить сладкие пироги, рулеты, кексы, куличи, бабы, торты и пирожные.

Норма продуктов: 12 яиц, 6 столовых ложек сахара, 1 стакан муки, 1 столовая ложка масла для промазки бумаги.

401. Пирог с повидлом из бисквитного теста.

Из бисквитного теста испечь корж, охладить, снять бумагу, разрезать на 3 разные части. Повидло взбить с сахарной пудрой и ванильным сахаром до пышного состояния. Все три куса бисквита смазать сверху ровным слоем, взбитым повидлом, сложить один на другой, верхний корж посыпать сухой бисквитной крошкой и сахарной пудрой.

Готовый пирог нарезать прямоугольными или ромбообразными кусками и подавать к столу.

Такие пироги можно готовить с маком, вареньем, орехами и другими фаршами и начинками, верх можно посыпать сахаром или залить глазурью или помадкой.

Норма продуктов: для теста см. рецепт 400, для начинки — 1,5 стакана повидла, 1/2 стакана сахарной пудры, ваниль по вкусу.

402. Кекс бисквитный с изюмом.

В готовое бисквитное тесто перед разлитием в формы добавить промытый в горячей воде изюм и ванильный сахар, перемешать и вылить в формы, смазанные маслом и обсыпанные бисквитной крошкой, и выпекать в духовом шкафу на протяжении часа. Готовые кексы вынуть из форм, охладить и верх посыпать сахарной пудрой.

Норма продуктов: 12 яиц, 1 стакан сахара, 1,5 стакана муки, 1/2 стакана изюма.

403. Слоеное тесто.

Муку пшеничную в/сорта просеять на стол, собрать горкой, сделать углубление, влить подсоленную воду, немного лимонной кислоты или столового уксуса, взбитые яйца, замесить некрутое тесто и дать постоять 30—40 минут. Тесто раскатать пластом прямоугольной формы толщиной в палец, сверху положить размягченное сливочное масло в виде тонкого квадрата, кон-

цы теста завернуть, защипать его, легонько раскатать, сложить вдвое и еще раз раскатать. Затем сложить вчетверо и вынести на лед на 30—40 минут. Так дважды раскатать тесто и вынести его после каждой раскатки на полчаса на лед. Снова раскатать толщиной не более $\frac{1}{2}$ —1 см и использовать для выпечки изделий.

Из слоеного теста можно готовить пироги, ватрушки, кулебяки, пирожки, ватрушники, а также трубочки с кремом, торты и пирожные.

Норма продуктов: 3 стакана муки, 4 яйца, 300 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ столовой ложки уксуса, $\frac{1}{4}$ чайной ложки соли.

404. Пирог слоеный плетеный с яблоками.

Приготовить тесто, как указано в рецепте 403. Раскатать пласт толщиной в $\frac{1}{2}$ см и уложить на лист, смоченный водой. Во всю длину теста положить фарш из яблок.

Приготовление фарша: яблоки помыть, натереть на терке, отжать сок, пересыпать белыми сухарями и сахарной пудрой и перемешать.

На тесто положить фарш. Края теста нарезать наискось тонкими полосами шириной в 3—4 см, а затем, подымая с одной и с другой стороны полосы, ложить на фарш, склеивая их, смазывая яйцом и придавая форму плетенки. Пирог сверху смазать взбитыми желтками и выпекать в духовой на протяжении 25—30 минут.

Готовый пирог охладить, посыпать сахарной пудрой.

Плетеные слоеные пироги можно выпекать с маком, творогом, орехами и другими фаршами.

Норма продуктов: для теста см. рецепт 403, для фарша — 6 яблок, 1 стакан сухарей, $\frac{1}{2}$ стакана сахарной пудры; для украшения пирога — 1 яйцо, 2 столовые ложки сахарной пудры.

405. Ватрушки слоеные с творогом.

Приготовить слоеное тесто, как указано в рецепте 403. Раскатать толщиной в 0,5 см и формой вырезать круглые лепешки. Творог отжать от влаги, смешать с сахаром и желтками и протереть через сито. В протертую массу положить помытый изюм, ванилин и хорошо перемешать. На середину лепешки положить фарш, края теста защипать, приподымая вверх, что-

бы образовался красивый бортик. Сверху ватрушки смазать желтком, посыпать сахарной пудрой и испечь в духовом шкафу на протяжении 20—25 минут.

Норма продуктов: для теста см. рецепт 403, для фарша — 2 стакана творога, 2 желтка, $\frac{1}{2}$ стакана сахарной пудры, ванилин.

406. Пирожки слоеные с грибами.

Приготовить слоеное тесто (см. рецепт 403) и раскатать толщиной в 0,5 см и овальной выемкой нарезать тесто.

Грибы очистить, срезать корешки, помыть хорошо в воде, снять пленки, обдать кипятком и сварить в подсоленной воде. Готовые грибы откинуть на сито, нарезать тонкой лапшой и спассеровать с репчатым тонко резанным луком на сливочном масле. Затем грибы охладить, добавить мелко рубленные крутые яйца, зелень укропа, соль, перец и хорошо перемешать. На каждый кусочек слоеного теста положить столовую ложку подготовленных грибов, поднять края теста, защипать елочкой, положить на смоченный водой лист, смазать сверху яйцом и выпечь в духовом шкафу на протяжении 20—25 минут.

Пирожки слоеные можно готовить со свежей тушеной капустой, яйцом и луком, яйцом и рисом, яйцом и саго, а также другими фаршами.

Норма продуктов для теста см. рецепт 403, для фарша — 10 грибов, 5 золоток лука, 4 столовые ложки масла, 4 яйца. Соль, перец и зелень по вкусу.

407. Торт из бисквитного теста.

Подготовить и испечь бисквитное тесто, как указано в рецепте 400.

В кастрюлю опустить 3 желтка, добавить 3—4 стакана сахарной пудры и растереть до пенистой массы. Затем кастрюлю со взбитыми желтками поставить на плиту, добавить во взбитую массу полстакана просеянной муки в/сорта, хорошо размешать ее, залить горячим кипяченым молоком (1 стакан) и, непрерывно помешивая, варить, не давая закипеть. Затем снять с огня, охладить, протереть крем через сито, добавить размятое сливочное масло, ванилин и хорошо взбить венчиком до образования однородной массы.

Готовые бисквитные коржи освободить от бумаги, разрезать на 2 или 3 равные части, смазать один кусок приготовленным

кремом, на него положить второй корж, прижать, чтобы склеился, затем верх опять смазать кремом, на крем положить третий корж, прижать. Верх и бока торта смазать кремом, бока обсыпать бисквитной крошкой, а верх облить шоколадной помадкой или растопленной плиткой шоколада, затем из кондитерского мешка верх торта украсить кремом (см. рецепт 422). Украшения можно делать в виде сетки, корзинки, листиков, роз или других фигур.

Норма продуктов: для теста см. рецепт 400, для заварного крема — 3 желтка, $\frac{3}{4}$ стакана сахарной пудры, $\frac{1}{2}$ стакана муки, 100 г сливочного масла, ванилин; для глазури — 50 г плитки шоколада. Для украшения см. масляный крем (рецепт 422).

408. Пирожное бисквитное.

Приготовить и испечь корж из бисквитного теста (см. рецепт 400). С коржа снять бумагу, разрезать на три равные части и склеить заварным кремом, как это указано в рецепте 407. Разрезать на равные прямоугольники.

Плитку шоколада (100 г) распустить в сотейнике, охладить, затем снова нагреть. Каждое пирожное опустить верхней стороной в шоколад, а затем складывать на доску шоколадом вверх, чтобы он застыл. В кондитерский мешок положить масляный крем (см. рецепт 422) и украсить листиками белого крема. Таким же способом можно готовить пирожные из песочного теста. Из слоеного теста готовить так же, но верх не покрывать глазурью, а смазать заварным кремом, обсыпать крошкой из слоеного теста и посыпать сахарной пудрой.

Норма продуктов: для теста см. рецепт 400, для крема заварного см. рецепт 407.

409. Рулет бисквитный с кремом.

Испечь бисквитное тесто, как указано в рецепте 400. Снять бумагу, слегка охладить, смочить сахарным сиропом, смазать верх заварным кремом (см. рецепт 407), посыпать тертым орехом с сахаром, а затем завернуть рулетом. Рулет завернуть в бумагу пока не остынет. Охлажденный рулет освободить от бумаги, нарезать поперек ровными круглыми кусками толщиной в 2 см и посыпать сахарной пудрой.

Норма продуктов: для теста см. рецепт 400, для крема — см. рецепт 407 и дополнительно $\frac{1}{2}$ стакана сахарной пудры, $\frac{1}{2}$ стакана орехового ядра.

410. Рулет бисквитный с повидлом.

Готовить так же, как рулет с кремом, но вместо крема смазать тесто взбитым повидлом с сахаром.

Такие рулеты можно готовить также с маком, джемом, вареньем, тертыми орехами, масляным кремом, верх можно полить глазурью, помадкой или кремом.

Норма продуктов: см. рецепт 409, но крем заменить 1 стакан повидла и $\frac{1}{2}$ стакана сахарной пудры.



Library
<http://kulinarniylaretz.w.pw/>



VII СУФЛЕ, ЖЕЛЕ, МУССЫ, КРЕМЫ И ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

411. Суфле из яблок.

Яблоки помыть, испечь в духовой, слегка охладить и протереть через сито. Желтки растереть с сахарной пудрой и сливочным маслом. Белки взбить с сахарной пудрой до пышного состояния. К протертым яблокам добавить $\frac{1}{2}$ стакана мелких белых сухарей, растертые желтки, лимонную эссенцию, лимонную кислоту и вымешать. Затем влить взбитые белки, аккуратно перемешать. Форму смазать маслом, обсыпать белыми сухарями, наполнить этой массой, верх разровнять, поместить в духовой шкаф и запечь.

Готовое суфле из формы положить на тарелки и посыпать сахарной пудрой.

Норма продуктов: 6—7 яблок, 4 яйца, 2 столовые ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, $\frac{1}{2}$ стакана белых сухарей, 1 столовая ложка сахарной пудры, лимонная эссенция и кислота.

412. Суфле из абрикосов.

Готовить по такой же рецептуре и нормам, как указано в рецепте 411, но вместо яблок взять 3 стакана абрикосов.

413. Суфле из творога.

Творог свежий отжать, протереть через сито. Сметану вскипятить, добавить 3 столовые ложки муки, взбить, чтобы не было комков, и охладить. Желтки растереть с сахарной пудрой, соединить со сметаной, добавить творог и хорошо вымешать. Белки взбить с сахаром до пышного состояния, соединить с творогом, перемешать. Форму смазать маслом, посыпать мукой, наполнить подготовленной творожной массой, верх разровнять и запечь в духовом шкафу до золотистого цвета.

Готовое суфле подавать с вареньем. Суфле можно готовить из фруктов, орехов, риса, манной и других продуктов.

Норма продуктов: 2 стакана творога, 4 яйца, 1 стакан сметаны, 3 столовые ложки муки, $\frac{1}{2}$ стакана сахара.

414. Желе вишневое.

Вишни промыть, положить в посуду, помять, переложить в марлю, отжать сок. Выжимки залить водой, прокипятить, процедить, добавить сахар, растворенный в воде желатин, довести до кипения, влить отжатый сок, перемешать и кастрюлю сдвинуть с огня. Желе слегка охладить, разлить по формам и поставить в холодильник.

Готовое желе переложить из формы на блюдечко, полить вишневым соком.

Норма продуктов: 3 стакана вишни, 2 стакана воды, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 1 столовая ложка желатина.

415. Желе из виноградного сока.

В посуду влить красный виноградный сок, немного воды, сахар, лимонную кислоту, ванилин, дать вскипеть, влить растворенный в воде желатин, дать закипеть и кастрюлю сдвинуть с огня, влить сырой виноградный сок, перемешать. Слегка охлажденное желе разлить по формам и вынести в холодное

помещение. Готовое желе переложить на блюдо, полить подслаженным виноградным соком.

Норма продуктов: 2 стакана виноградного сока, 1 стакан воды, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 1 столовая ложка желатина, лимонная кислота и сахар по вкусу.

416. Желе из ягод.

Ягоды (малина, клубника, черная смородина и др.) промыть, положить в посуду, помять, отжать сок. В отжимки влить 2 стакана воды, прокипятить, отцедить, добавить сахар, лимонную кислоту, растворенный в воде желатин, дать вскипеть, влить сок отжатых ягод, перемешать и снять с плиты.

Желе слегка охладить, разлить по формочкам и вынести на холод для остывания.

Готовое желе переложить в блюда, полить подслаженным соком ягод.

Таким же способом можно готовить желе из других фруктов и ягод, а также из красного вина и молока.

Норма продуктов: 3 стакана ягод (малина, клубника или смородина), 2 стакана воды, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 1 столовая ложка желатина. Лимонную кислоту по вкусу.

417. Мусс вишневый.

Приготовить вишневое желе, как указано в рецепте 414. Полустывшее желе взбить венчиком до образования однородной пышной массы, затем разлить по формочкам и вынести на холод для застывания.

Норма продуктов: см. рецепт 414.

418. Мусс из ягод малины или смородины.

Приготовить желе из ягод, как указано в рецепте 416. Полустывшее желе взбить венчиком, чтобы масса стала пышной и увеличилась в 2—3 раза. Затем разлить ее в формы, вынести в холодное помещение для застывания. Готовый мусс переложить в блюда, полить соком ягод.

Муссы можно готовить таким же способом из виноградного сока, вина и соков других фруктов и ягод.

Норма продуктов: см. рецепт 416.

419. Крем ванильный.

Отделить тщательно белки от желтков. Желтки поместить в посуду, подливая молоко, размешивать, чтобы была однородная масса, поставить на плиту, помешивая, довести до кипения, а затем охладить.

Яичные белки взбить до пышного состояния, посыпать сахарной пудрой и ванилином, влить в яично-молочную смесь, аккуратно перемешать. Форму смазать маслом, обсыпать мукой, наполнить яично-молочной смесью, поместить в посуду с горячей водой и варить на пару полчаса.

Готовый крем положить на тарелочку и подать сироп, приготовленный так: вскипятить воду, добавить сахар, эссенцию, лимонную кислоту и варить пока не растворится сахар, затем закрасить пищевой краской и охладить.

Норма продуктов: 1 стакан молока, 10 яиц, 1/2 стакана сахарной пудры-ванилина, 1 чайная ложка сливочного масла, 1 чайная ложка пшеничной муки; для сиропа — 1 стакан сахара, 1 стакан воды, 5 капель эссенции, лимонная кислота и пищевая краска по потребности.

420. Крем клубничный.

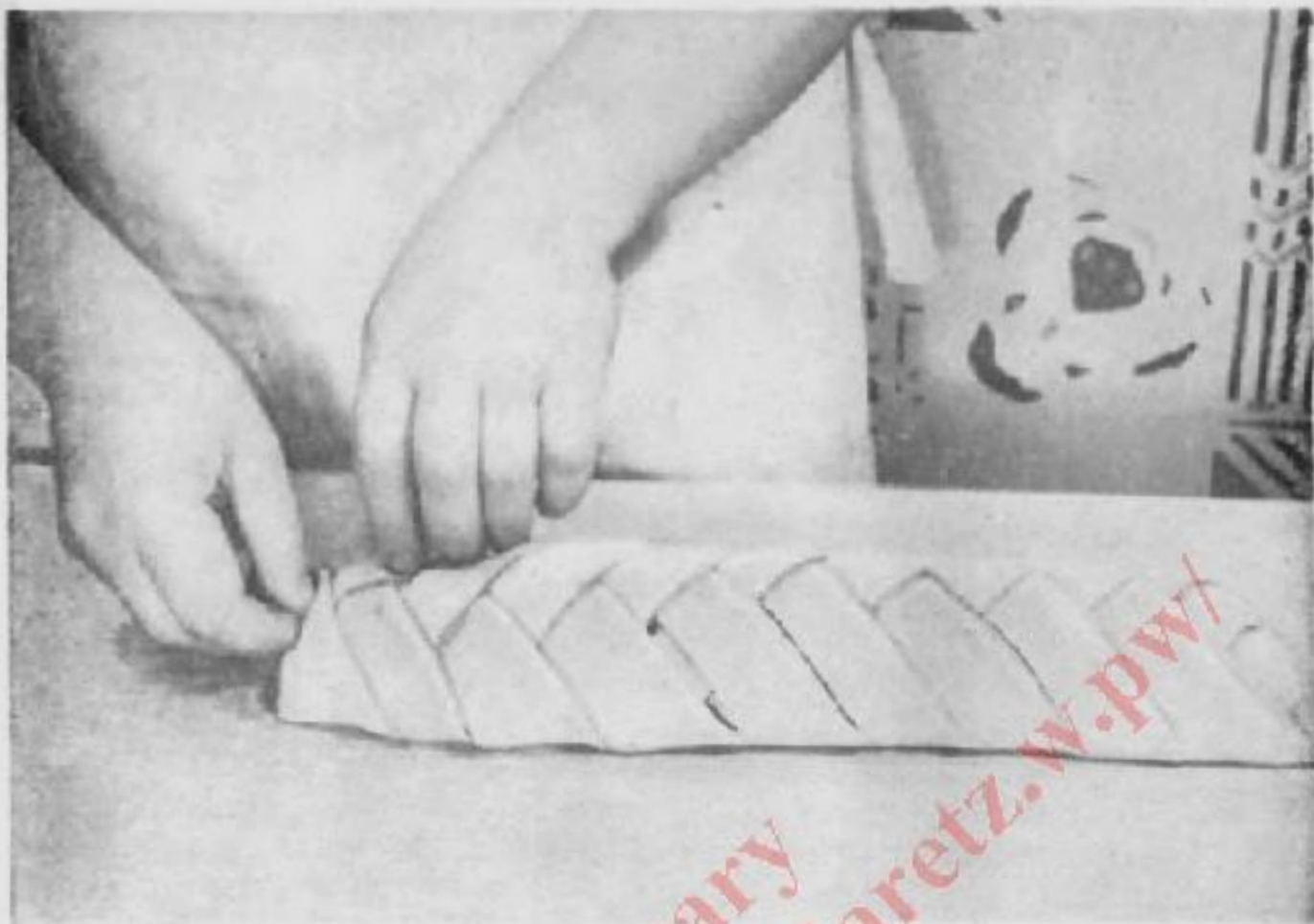
Отделить желтки от белков. Желтки влить в сотейник, добавить сахарную пудру, растереть, а затем развести молоком, помешивая, чтобы не было комков. Посуду с яично-молочной смесью положить на плиту и, взбивая, довести до кипения, влить желатин, помешать, снять кастрюлю с плиты и охладить. Клубнику перебрать, помыть, протереть через сито, часть ягод оставить целыми. Затем соединить с яично-молочной смесью, перемешать, разлить по формам и вынести на холод для застывания.

Такие кремы можно готовить с малиной, земляникой, абрикосами и другими ягодами и фруктами.

Норма продуктов: 1 стакан сахара, 1 стакан молока, 1 стакан сливок, 2 желтка, 2 столовые ложки желатина, 1,5 стакана клубники.

421. Крем ореховый.

Орехи очистить от скорлупы, поджарить в духовом шкафу, удалить пленку, пропустить через мясорубку или растереть в ступке, перемешать с сахарной пудрой. Яичные желтки расте-



Плетеный пирог из слоеного теста



Украшение торта кремом



Бисквитный торт «сказка»



Бисквитный торт «банкетный»

реть с сахарной пудрой, влить молоко и мешать. Посуду со смесью поставить на плиту, довести до кипения, размешать содержимое, охладить, соединить с орехами и перемешать. Желатин распустить в воде, слегка подогреть, не доводя до кипения. Свежие сливки взбить на льду. В яично-молочную массу с орехами влить желатин, перемешать, влить взбитые сливки, перемешать, разлить по формам и вынести на холод для застывания.

Норма продуктов: 1 стакан молока, 1 стакан сахара, 2 яйца, 2 стакана сливок, 1 стакан орехового ядра, 1 столовая ложка желатина.

422. Крем масляный для отделки торта и пирожных.

В кастрюлю влить 2 яйца, добавить 1 стакан сахарной пудры, 1 столовую ложку вина Кагор и непрерывно помешивать, нагревая, пока не растворится сахарная пудра, затем охладить, добавить сливочное масло, ванилин и хорошо растереть ложкой.

Такой крем употреблять для отделки тортов и пирожных.

Норма продуктов: 2 яйца, 1 стакан сахарной пудры, 200 г масла, ванилин и вино по вкусу.

423. Сахарная помадка.

В посуду влить 1 стакан воды, добавить 2 стакана сахара, поставить на плиту, довести до кипения, снять пену, а края посуды вытереть влажной марлей, чтобы сироп не засахарился, добавить $\frac{1}{2}$ чайной ложки лимонной кислоты и варить 20—30 минут.

Готовность помадки определить так: на кончик ложки взять помадку, опустить в холодную воду. Если помадка в воде не растворяется, а скатывается в пальцах в мягкий шарик, значит готова, если в пальцах расплывается, следует еще поварить 3—5 минут. Готовую помадку снять с огня, побрызгать водой, поместить с посудой в холодную воду и охладить. Затем деревянной ложкой взбить до получения однородной белой массы.

Если необходимо сделать розовую помадку, тогда посуду с помадкой разогреть, добавить пищевую красную краску или сок ягод. Для шоколадной помадки необходимо добавить какао, а для кофейной — крепкий отвар кофе, жженного сахара.

Если изделие необходимо покрыть помадкой, надо ее разо-

греть; если окажется густой, то влить немного воды и разогреть. Чтобы пироги имели красивый блеск, перед глазировкой их необходимо смазать повидлом или джемом.

Норма продуктов: 2 стакана сахара, 1 стакан воды, $\frac{1}{2}$ чайной ложки растворенной лимонной кислоты или уксуса.

424. Кисель из вишен.

Вишни перебрать, помыть, помять в посуде и отжать сок. Отжимки залить кипятком, проквасить 5—7 минут, процедить через марлю, добавить сахар, лимонную кислоту, довести до кипения, затем влить крахмал, разведенный столовым красным вином, размешать, чтобы не было комков, дать вскипеть, влить вишневый сок, перемешать и охладить.

Норма продуктов: 2 стакана вишен, 3 стакана воды, $\frac{1}{2}$ стакана вина, 4 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки крахмала, лимонная кислота по вкусу.

425. Кисель из виноградного сока.

В посуду влить 2 стакана воды, 4 столовые ложки сахара, довести до кипения. Затем влить 2 стакана виноградного сока, разведенный в красном вине крахмал, дать закипеть, кастрюлю сдвинуть с огня и охладить.

Норма продуктов: 2 стакана виноградного сока, 4 столовые ложки сахара, 2 стакана воды, $\frac{1}{2}$ стакана вина, 2 столовые ложки крахмала.

426. Кисель молочный.

В посуду влить 3,5 стакана молока, положить 3 столовые ложки сахара, довести до кипения. Крахмал развести водой, влить в кипящее молоко, добавить ванилин, хорошо размешать, чтобы не было комков, дать вскипеть, кастрюлю сдвинуть с огня и охладить.

Норма продуктов: 3,5 стакана молока, 3 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки крахмала, $\frac{1}{2}$ стакана воды, ванилин по вкусу.

427. Компот из вишен или черешен.

Вишни или черешни перебрать, промыть, опустить в кипящую воду, дать вскипеть, добавить сахар и варить 3—5 минут, а затем охладить.

Норма продуктов: 3 стакана воды, 1 стакан вишен или черешен, 3 столовые ложки сахара.

428. Компот из вишен и абрикосов.

Вишни и абрикосы перебрать, помыть, опустить в кипящую воду, добавить сахар, дать покипеть 3—5 минут, сдвинуть с огня и охладить.

Компоты можно готовить из смеси вишен и слив, вишен и персиков, вишен и яблок, вишен и малины, вишен и груш, груш и яблок, слив и абрикосов и других фруктов.

Норма продуктов: 3 стакана воды, $\frac{1}{2}$ стакана вишен, 5—6 абрикосов, 3 столовые ложки сахара.

429. Компот из сушеных фруктов.

Сушеные яблоки, груши и сливы перебрать, помыть в теплой воде, опустить в воду, дать покипеть 7—8 минут, добавить сахар, дать вскипеть и кастрюлю сдвинуть с огня и охладить.

Норма продуктов: 1 стакан сухофруктов, 3 столовые ложки сахара, 3 стакана воды.



Таблица 1

Таблица продолжительности тепловой обработки некоторых пищевых продуктов

Наименование продуктов	Варка	Жарка	Тушение
Баклажаны	—	15 минут	25 минут
Вермишель	15 минут	—	—
Горох сухой	50—80 мин.	—	—
Гречневая крупа	1 час	—	—
Картофель	30 мин.	20 минут	50 минут
Капуста свежая	30 "	—	80 "
Капуста квашеная	50 "	—	1,5—2 часа
Кабачки	15 "	10 минут	25 минут
Лапша	30 "	—	—
Лук репчатый	—	15 минут	20 минут
Морковь	30 мин.	15 "	20 "
Макаронь	30 "	—	—
Манная крупа	12 "	—	—
Перловая крупа	1,5 часа	—	—
Пшеничная крупа	50 мин.	—	—
Петрушка	25 "	15 минут	20 минут
Рис	30—40 мин.	—	—
Свекла	1,5 часа	—	1 час
Фасоль, чечевица	1,5 "	—	—

Таблица 2

Сравнительная таблица веса и меры некоторых продуктов

Наименование продуктов	Средний вес (в гр.)		
	1 стак.	1 ст. ложка	1 чайн. ложка
Молоко	200	30	15
Масло растительное	180	25	12
Масло сливочное	180	25	12
Уксус	200	30	15
Вино столовое	200	30	15
Томат-паста	200	30	15
Сахар	220	35	18
Сухари молотые	120	15	8
Мука пшеничная	170	20	10
Какао	180	20	10
Кофе	200	25	12
Соль	220	35	18
Крупа гречневая	200	30	15
Крупа перловая	230	35	18
Крупа пшеничная	220	35	18
Крупа манная	200	30	15
Рис	200	30	15
Горох	200	30	15
Фасоль	200	30	15

ОГЛАВЛЕНИЕ

I. Холодные закуски

	Стр.
1. Салат из свежих огурцов с маслом	3
2. Салат из свежих огурцов и помидоров с маслом	3
3. Салат из свежих огурцов, яиц и лука	4
4. Салат из свежих огурцов и помидоров со сметаной	4
5. Салат из свежего редиса с маслом	4
6. Салат из свежих огурцов и помидоров с майонезом	5
7. Салат из редиса, огурцов и яиц со сметаной	5
8. Салат из редиса и лука-порея со сметаной	6
9. Салат из овощей со сметаной	6
10. Салат из белокочанной капусты	6
11. Салат из красной капусты	7
12. Салат из свежих овощей	7
13. Салат картофельный с луком	7
14. Салат из квашеной капусты	8
15. Салат из соленых огурцов и квашеной капусты	8
16. Икра из синих баклажан	8
17. Икра из кабачков	9
18. Баклажаны, фаршированные овощами	9
19. Баклажаны в соусе-маринаде	10
20. Кабачки, фаршированные овощами	10
21. Кабачки, жареные в соусе-маринаде	11
22. Перец сладкий, фаршированный овощами	11
23. Перец сладкий жареный с уксусом	11
24. Гогошары жареные с уксусом и маслом	12
25. Помидоры свежие фаршированные	12
26. Помидоры свежие с брынзой	12
27. Винегрет	13
28. Овощи с майонезом	13
29. Капуста провансаль	13
30. Капуста маринованная с маслом	14

	Стр.
31. Фасоль протертая с жареным луком	14
32. Фасоль отварная с ореховым соусом	14
33. Фасоль отварная в маринаде	15
34. Овощи в маринаде	15
35. Капуста цветная в ореховом соусе	16
36. Капуста цветная со сметаной	16
37. Редька тертая с луком и маслом	16
38. Овощи отварные в томатном соусе	17
39. Грибы фаршированные	17
40. Икра из сушеных грибов	18
41. Грибы свежие с картофелем и маслом	18
42. Грибы соленные с картофелем, капустой и огурцами	18
43. Грибы маринованные с луком и маслом	19
44. Яйце рубленое с луком и маслом	19
45. Яйца под майонезом	19
46. Яйца фаршированные	19
47. Котлеты яичные	20
48. Рулет яичный с луком	20
49. Творог со сметаной	21
50. Творожок	21
51. Бутерброд с яйцом и маслом	21
52. Бутерброд с яйцом и баклажанной икрой	22
53. Бутерброд с омлетом и помидорами	22
54. Бутерброд с омлетом и кабачковой икрой	22
55. Бутерброд с сыром и маслом	22
56. Бутерброд с брынзой и свежим огурцом	23
57. Гренки с яйцом и помидорами	23
58. Гренки с омлетом, огурцом и помидором	23
59. Гренки с сыром и маслом	23
60. Гренки с протертой фасолью и маслом	24

II. СУПЫ

61. Бульон из моркови и желтого горошка	25
62. Бульон из моркови и горошка с яйцом	26
63. Бульон из кореньев с яйцом	26
64. Бульон из овощей с картофелем	26
65. Бульон из кореньев с омлетом	27
66. Бульон из кореньев с клецками	27
67. Бульон из кореньев с варениками	27
68. Бульон из овощей с домашней лапшой	28
69. Бульон из овощей с профитролями	28
70. Бульон с овощами	29
71. Бульон из овощей с брюссельской капустой	29

	Стр.
72. Бульон грибной с луком	29
73. Бульон грибной с ушками	30
74. Бульон грибной с домашней лапшой	30
75. Бульон грибной с фрикадельками	31
76. Суп молдавский из овощей	31
77. Суп крестьянский	32
78. Суп картофельный с горошком	32
79. Суп картофельный с фасолью	32
80. Суп картофельный с цветной капустой	33
81. Суп картофельный с кабачками	33
82. Суп картофельный с фаршированными кабачками	34
83. Суп картофельный с грибами и кабачками	34
84. Суп картофельный по-мавритански	35
85. Суп картофельный с горохом и макаронами	35
86. Суп гороховый с домашней лапшой	36
87. Суп картофельный с морковью	36
88. Суп картофельный с фасолью	37
89. Суп картофельный с капустой	37
90. Суп картофельный с морковью и зеленым горошком	38
91. Суп картофельный с помидорами	38
92. Суп картофельный зеленый	38
93. Суп картофельный с луком-пореем	39
94. Суп из молодого картофеля с укропом	39
95. Суп из молодого картофеля с домашней лапшой	40
96. Суп картофельный с фасолью и макаронами	40
97. Суп картофельный с макаронами	41
98. Суп картофельный с клецками	41
99. Суп картофельный с украинскими галушками	41
100. Суп картофельный с профитролями	42
101. Суп картофельный с варениками	42
102. Суп картофельный с ушками	42
103. Суп картофельный с пельменями	43
104. Суп картофельный с мучными квадратиками	43
105. Суп картофельный с омлетом	44
106. Суп картофельный с пшеном (кулин)	44
107. Суп картофельный с манной крупой	45
108. Суп картофельный с пшеничной крупой	45
109. Суп молдавский с рисом (зямя)	45
110. Суп картофельный с рисом	46
111. Суп картофельный с саго	46
112. Суп картофельный с перловой крупой	46
113. Суп картофельный с гречневой крупой	47
114. Суп картофельный с ячневой крупой	47

	Стр.
115. Суп-пюре гороховый	47
116. Суп-пюре из фасоли	48
117. Суп-пюре из чечевицы	48
118. Суп-пюре из моркови	49
119. Суп-пюре из моркови и картофеля	49
120. Суп-пюре из картофеля	49
121. Суп-пюре из картофеля и помидоров	50
122. Суп-пюре из цветной капусты	50
123. Суп-пюре из кабачков и молодой фасоли	51
124. Суп-пюре из шпината и лука порея	51
125. Суп-пюре из овощей	52
126. Суп-пюре из грибов	52
127. Суп-пюре из риса	53
128. Суп-пюре из перловой крупы	53
129. Борщ украинский	53
130. Борщ флотский	54
131. Борщ черниговский	54
132. Борщ полтавский	55
133. Борщ с фасолью	56
134. Борщ польский	56
135. Борщ ялтинский	57
136. Борщ молдавский	57
137. Борщ крестьянский	58
138. Борщ из квашеной капусты	58
139. Борщ зеленый	59
140. Борщ литовский с ушками	59
141. Борщ с черносливом	60
142. Борщ болгарский	60
143. Борщ с клецками	61
144. Борщ из свеклы с грибами	61
145. Борщ с квашеной капустой и грибами	62
146. Борщ с квашеной капустой и фасолью	63
147. Щи из свежей капусты	63
148. Щи из квашеной капусты	64
149. Щи ленивые с грибами	64
150. Щи из квашеной капусты с грибами	65
151. Щи из квашеной капусты с фасолью	65
152. Щи уральские с перловой крупой	65
153. Щи из щавеля	66
154. Щи по-польски	66
155. Щи молдавские с крапивой	67
156. Солянка грибная	67
157. Солянка грибная с клецками	68

	Стр.
158. Рассольник по-домашнему	68
159. Рассольник по-ленинградски	69
160. Рассольник с клецками	70
161. Рассольник со щавелем и шпинатом	70
162. Рассольник с фасолью	71
163. Окрошка по-домашнему	71
164. Ботвинья	72
165. Свекольник	72
166. Холодник по-белорусски	73
167. Суп сладкий из вишен	73
168. Суп сладкий из малины	74
169. Суп сладкий из яблок	74
170. Суп сладкий из абрикосов и яблок	74
171. Суп сладкий с рисом	75
172. Суп сладкий с лапшой домашней	75
173. Суп сладкий с квадратиками	76
174. Суп сладкий с засыпкой	76
175. Суп сладкий с ушками	76
176. Суп сладкий с клецками	77
177. Суп сладкий из сухих фруктов	77
178. Суп пюре из яблок и абрикосов	78
179. Суп молочный с овощами	78
180. Суп молочный с овощами и макаронами	78
181. Суп молочный с цветной капустой и рисом	79
182. Суп молочный с тыквой	79
183. Суп молочный с морковью и сато	79
184. Суп молочный с вермишелью	79
185. Суп молочный с домашней лапшой	80
186. Суп молочный с клецками	80
187. Суп молочный с картофельными клецками	80
188. Суп молочный с мясными клецками	81
189. Суп молочный с профитролями	81
190. Суп молочный с рисом	82
191. Суп молочный с пшеном	82

III. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

192. Картофель отварной с маслом	83
193. Картофель отварной с грибами	83
194. Картофель отварной с луковым соусом	84
195. Картофель отварной с грибным соусом	84
196. Картофель отварной с ореховым соусом	85
197. Картофель отварной в белом соусе с яйцом	85
198. Картофель отварной с польским соусом	86

	Стр.
199. Картофель отварной с сухарным соусом	86
200. Картофель отварной со сметанным соусом	86
201. Овощи отварные в молочном соусе	87
202. Картофель и фасоль с чесноком	87
203. Картофельные клецки с маслом и луком	87
204. Картофельные клецки с творогом	88
205. Клецки из сырого картофеля с луковым соусом	88
206. Кнели картофельные с грибами	89
207. Кнели картофельные с творогом	89
208. Пюре картофельное с грибным соусом	89
209. Котлеты картофельные с луковым соусом	90
210. Оладьи картофельные со сметаной	90
211. Крокеты картофельные с маслом	91
212. Зразы картофельные с грибами	91
213. Зразы картофельные с яйцом и рисом	92
214. Зразы картофельные с гречкой и яйцом	92
215. Зразы картофельные с макаронами и яйцом	92
216. Рулет картофельный с грибами и яйцом	92
217. Рулет картофельный с яйцом и рисом	93
218. Рулет картофельный с капустой	94
219. Рулет картофельный с гречневой кашей	94
220. Рулет картофельный с вермишелью	94
221. Картофель жареный с луком	95
222. Картофель жареный с кабачками	95
223. Картофель жареный с баклажанами	95
224. Картофель жареный с грибами	96
225. Картофель жареный с яйцом и луком	96
226. Картофель тушеный с грибами	96
227. Картофель тушеный с чернословом	97
228. Картофель тушеный с кабачками	97
229. Картофель тушеный с баклажанами	97
230. Картофель тушеный с клецками	98
231. Картофель тушеный с фасолью	98
232. Рагу из овощей	98
233. Картофель запеченный в сметане	99
234. Картофель запеченный с грибами	99
235. Картофель запеченный с яйцом	99
236. Картофель запеченный с фасолью	100
237. Картофель запеченный с макаронами	100
238. Картофельная запеканка с рисом и яйцом	101
239. Картофельная запеканка с грибами и луком	101
240. Картофельная запеканка с гречкой и луком	102
241. Мусака из овощей	102

	Стр.
242. Мусака из баклажан	102
243. Суфле картофельное	103
244. Капуста цветная со сметанным соусом	103
245. Цветная капуста с польским соусом	103
246. Капуста цветная с ореховым соусом	104
247. Капуста брюссельская с ореховым соусом	104
248. Брюссельская капуста со сметанным соусом	104
249. Цветная капуста в молочном соусе	105
250. Цветная капуста в кляре	105
251. Брюссельская капуста в кляре	105
252. Капуста тушеная с луком и рисом	106
253. Капуста тушеная с грибами	106
254. Капуста тушеная с яйцом	106
255. Капуста тушеная с макаронами	107
256. Капуста тушеная со сливами	107
257. Капуста фаршированная рисом и грибами	107
258. Запеканка из капусты с рисом и яйцом	108
259. Кабачки жареные с макаронами	108
260. Кабачки с картофелем в соусе из сметаны	109
261. Кабачки жареные с луком	109
262. Кабачки с картофелем и грибами	109
263. Морковь с горошком в молочном соусе	110
264. Морковь с рисом	110
265. Суфле из моркови	110
266. Запеканка из моркови и творога	111
267. Пудинг из моркови	111
268. Котлеты из моркови	111
269. Фасоль и горошек в масле	112
270. Фасоль и горошек в сметанном соусе	112
271. Фасоль отварная с луковым соусом	112
272. Фасоль, взбитая с луком жареным	113
273. Пюре гороховое с вермишелью и луком	113
274. Зеленый горошек с гречками	113
275. Овощи в сметанном соусе	114
276. Баклажаны жареные с луком	114
277. Баклажаны с картофелем и сливами	114
278. Баклажаны, фаршированные рисом и овощами	115
279. Баклажаны, фаршированные рисом и яйцом	115
280. Перец, фаршированный рисом и овощами	116
281. Перец, фаршированный перловой крупой и яйцом	116
282. Перец, фаршированный вермишелью и грибами	116
283. Кабачки, фаршированные рисом и грибами	117
284. Кабачки, фаршированные вермишелью и яйцом	117

	Стр.
285. Кабачки, фаршированные пшеничной крупой и овощами	118
286. Помидоры, фаршированные рисом и яйцом	118
287. Помидоры, фаршированные рисом и грибами	119
288. Картофель, фаршированный гречневой кашей	119
289. Картофель, фаршированный рисом и грибами	120
290. Голубцы с овощами	120
291. Голубцы с рисом и рублеными яйцами	121
292. Голубцы с гречкой и рублеными яйцами	121
293. Голубцы с перловой крупой и грибами	122
294. Голубцы с пшеничной крупой, яйцом и грибами	122
295. Голубцы с пшеном и грибами	123
296. Солянка овощная на сковороде	123
297. Капуста тушеная с яблоками	124
298. Капуста, запеченная с яблоками	124
299. Колбаски из картофеля, грибов и яиц	124
300. Грибы сушеные в сметане	125
301. Грибы свежие в сметане	125
302. Оливки тушеные	126
303. Шампиньоны тушеные	126
304. Шампиньоны жареные	126
305. Грибы жареные с луком	127
306. Грибы тушеные с картофелем	127
307. Грибы запеченные	127
308. Пудинг из свежих грибов	128
309. Пудинг из сушеных грибов	128
310. Грибы фаршированные	128
311. Котлеты из грибов с картофелем	129
312. Зразы из грибов с гречневой кашей	129
313. Крокеты из грибов	130
314. Тефтели из грибов	130

IV. БЛЮДА ИЗ КРУП И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

315. Каша гречневая с луком и яйцом	131
316. Каша гречневая с шампиньонами	132
Таблица норм воды и соли для приготовления рассычатых и вязких каш (на 2 стакана крупы)	132
317. Каша смоленская с грибами	132
318. Крученик из гречневой крупы	133
319. Запеканка из гречневой каши с грибами	133
320. Каша пшеничная рассычатая с грибами	134
321. Каша пшеничная с луком и яйцом	134
322. Каша пшеничная с брынзой и луком	134
323. Каша пшеничная с морковью	135

	Стр.
324. Плов из пшеничной крупы	135
325. Каша пшеничная со сальвами	135
326. Крупеник из пшеничной каши	136
327. Каша перловая с луком	136
328. Каша перловая с грибами	136
329. Каша перловая с яйцом и луком	137
330. Биточки перловые с творогом и сметаной	137
331. Пудинг из перловой каши	137
332. Каша рисовая рассыпчатая с маслом	138
333. Каша рисовая с яйцом и луком	138
334. Каша рисовая с грибами	138
335. Плов постный	138
336. Пудинг рисовый с изюмом	139
337. Каша манная на молоке	139
338. Пудинг из манной каши	140
339. Зразы манные с грибами и луком	140
340. Каша пшеничная с маслом и луком	141
341. Каша пшеничная с тыквой	141
342. Макароны с маслом и луком	141
343. Макароны с луком и яйцом	141
344. Макароны с грибами	142
345. Макароны с фасолью	142
346. Макароны с творогом, брынзой или сыром	142
347. Макаaronная запеканка	142
348. Макаaronник с творогом	143
349. Вермишель отварная с маслом и луком	143
350. Лапша домашняя с луком и маслом	144
351. Клецки с маслом и луком	144
352. Клецки с маком	145
353. Клецки с маслом и рубленным яйцом	145
354. Вареники с картофелем	145
355. Вареники с тушеной капустой	146
356. Вареники с яйцом, луком и грибами	146
357. Вареники с гречневой кашей, яйцом и луком	146
358. Вареники с фасолью	146
359. Вареники с маком	147
360. Вареники с вишнями, клубникой или малиной	147
361. Вареники с творогом	147
362. Вареники ленивые	148
363. Блины со сметаной	148
364. Блины из дрожжевого теста	148
365. Налистники с творогом	149
366. Налистники с рубленным яйцом и луком	149

	Стр.
367. Налистники с джемом	150
368. Налистники с маком	150
369. Оладьи со сметаной	150
370. Оладьи из дрожжевого теста	151
371. Оладьи с яблоками	151

V. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА

372. Яйца всмятку	152
373. Яйца в «мешочке»	152
374. Яичница-глазунья	153
375. Яичница-глазунья с помидорами	153
376. Яичница, взбитая с зеленым луком	153
377. Яичница, взбитая с грибами	153
378. Омлет натуральный	154
379. Омлет с грибами	154
380. Омлет с капустой	154
381. Сырники со сметаной	155
382. Сырники с творогом и манной крупой	155
383. Пудинг творожный	155
384. Батлетты из яиц	156

VI. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

385. Тесто дрожжевое	157
386. Рулет с маком	158
387. Кулебяка с рисом и яйцом	158
388. Пирог с капустой	159
389. Рогалики с маком	159
390. Бабы	159
391. Вагрушки с творогом	160
392. Пончики с повидлом	160
393. Песочное тесто	161
394. Пирог песочный с джемом	161
395. Пирог песочный с орехами	161
396. Пирог песочный с маком	162
397. Тесто вытяжное	162
398. Плачinda с тыквой из вытяжного теста	162
399. Струдель с орехами из вытяжного теста	163
400. Тесто бисквитное	163
401. Пирог с повидлом из бисквитного теста	164
402. Кекс бисквитный с изюмом	164
403. Слоеное тесто	164
404. Пирог слоеный плетеный с яблоками	165

	Стр.
405. Ватрушки слоеные с творогом	165
406. Пирожки слоеные с грибами	166
407. Торт из бисквитного теста	166
408. Пирожное бисквитное	167
409. Рулет бисквитный с кремом	167
410. Рулет бисквитный с повидлом	168

VII. СУФЛЕ, ЖЕЛЕ, МУССЫ, КРЕМЫ И ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

411. Суфле из яблок	169
412. Суфле из абрикосов	170
413. Суфле из творога	170
414. Желе вишневое	170
415. Желе из виноградного сока	170
416. Желе из ягод	171
417. Мусс вишневый	171
418. Мусс из ягод малины или смородины	171
419. Крем ванильный	172
420. Крем клубничный	172
421. Крем ореховый	172
422. Крем масляный для отделки торта и пирожных	173
423. Сахарная помадка	173
424. Кисель из вишен	174
425. Кисель из виноградного сока	174
426. Кисель молочный	174
427. Компот из вишен или черешен	175
428. Компот из вишен и абрикосов	175
429. Компот из сушеных фруктов	175

Мельник Василий Макарович
ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА, Кишинев,
«Карта Молдовеняскэ», 1962.
188 с., с илл., 2 табл.

Редактор *Е. Щетинина*. Художник *В. Роман*.
Художественный редактор *Л. Кирияк*. Техни-
ческий редактор *Е. Полевая*. Корректоры
Н. Андрейчук и *Л. Грекул*.

Сдано в набор 16/VIII-1962 г. Подписано к пе-
чати 5/X-1962 г. Формат бумаги 60×90/16.
Печатных листов 11,75±0,3 вкл. Уч. изд.
листов 9,35±0,31 вкл. Тираж 8000. Аб 02941.
Цена 51 коп. Заказ № 1691.

Государственное издательство
«Карта Молдовеняскэ»,
Кишинев, ул. Жуковского, 44.

Полиграфкомбинат.
Кишинев, Госпитальная, 32.

Library
<http://kulinarniylaretz.w.pw/>