

МАРИЯ ДЕЛЯНУ • АНА ЭЛЕНЕСКУ

Молочно- вегетарианская кулинария



МАРИЯ ДЕЛЯНУ ★ АНА ЭЛЕНЕСКУ

МОЛОЧНО - ВЕГЕТАРИАНСКАЯ КУЛИНАРИЯ

ИЗДАТЕЛЬСТВО «МЕРИДИАНЕ»
Бухарест, 1965

В первой части книги указаны питательные качества овощей, фруктов, молока и молочных продуктов. Учтено и диетическое значение молочно-вегетарианского питания.

Книга содержит более 654 молочно-вегетарианских рецептов.

Они легко исполнимы и очень разнообразны.

Даны рецепты салатов, борщей и щей, кислых и сладких супов, рецепты овощей в качестве главного, второго блюда, блюд из яиц, творога, сыра и брынзы, рецепты различных суфле, бабок, запеканок, соусов, десертов из овощей, фруктов и ягод, изделий из теста и различных сладких блюд.

Рецепты составлены Аной Эленеску (гл. I, V, VII) и Марией Деляну (гл. II, IV, VI, VIII), а глава III—совместно Марией Деляну и Аной Эленеску.

Книга предназначена для домашних хозяек в городе и деревне, так же и для работников предприятий общественного питания.

ПРЕДИСЛОВИЕ

При составлении содержательных меню следует иметь в виду питательную ценность пищевых продуктов, их удобоваримость, количество витаминов и углеводов в их составе.

Молочно-вегетарианская кухня вполне отвечает этим условиям. В то время как потребление мяса в большом количестве ведет в большинстве случаев к переутомлению организма, потребление молока и овощей в любом количестве не только полезно для здоровья, но и способствует более длительной жизнедеятельности организма.

Молоко — продукт, содержащий все питательные вещества, необходимые для жизнедеятельности организма, и легко им усваиваемый. Благодаря высокому содержанию жиров, молочного сахара (лактозы), витаминов, полноценных белков и минеральных веществ оно в значительной мере удовлетворяет питательным потребностям человеческого организма. Молоко содержит: около 87% воды, 3—7% жира, 3,5% белков, 4,8% лактозы, 0,7% минеральных веществ, витамины А, В, С и D и ферменты. Лактоза и минеральные вещества растворены в воде, которую содержит молоко, белковые вещества находятся в коллоидальном состоянии, а жир содержится в молоке в виде мелких шариков.

Свежее молоко вызывает запор (у взрослых), но большинство молочных продуктов стимулирует работу пищеварительного тракта. Таковы простокваша, сбитое кислое молоко и ацидофилин, кефир, которые рекомендуются при заболевании печени, желудка или при хроническом воспалении кишечника.

Молочные продукты имеют значительную питательную ценность. Жирный творог содержит 26% белковых ве-

ществ и 30% жира, 1 кг брынзы дает 3856 калорий. Творог и свежий овечий пресный сыр, а также различные рассольные сыры, как, например, брынза или свежий прессованный овечий сыр, стимулируют пищеварение и противодействуют процессу разложения в кишках. Твердые и мягкие сыры, как, например, переработанные голландский сыр, сыр рокфор и т. д., а также овечий сыр в бурдюке, менее удобоваримы.

Овощи и фрукты содержат витамины, необходимые при химических процессах организма, главным образом в тех, которые имеют место в пищеварительном тракте. Без витаминов жизнь невозможна.

Главными витаминами являются:

Витамин А — противинфекционный, вспомогательный фактор роста способствует излечению глазных и кожных болезней, увеличивает сопротивляемость организма к простуде. Содержится в окрашенной части растений (моркови, помидорах, перце, шпинате, капусте), а также в твороге, брынзе, сливочном масле, яйцах, молоке.

Витамин В — включает ряд витаминов, находящихся в зернах хлебных злаков, молоке, пивных дрожжах, яйцах и др.

Витамин С — противцинготный, способствует правильному развитию зубов. Содержится в зеленых растениях (стручковом сладком перце, капусте, помидорах) и главным образом во фруктах и ягодах (шиповнике, апельсинах, лимонах, винограде и т. д.), а также в зеленых грецких орехах.

Витамин D — предупреждает и излечивает рахитизм. Необходим организму для отложения кальция в костной системе. Находится в овощах (а также в грибах) и в продуктах животного происхождения (сливочном масле, желтке и др.).

Витамин Е — способствует излечению от бесплодия. Находится в зернах хлебных злаков, в сером хлебе, в желтке, молоке и т. д.

Витамин К — предупреждает кровотечения, вырабатывает фермент свертывания крови. Находится в зеленой части растений, главным образом во всех разновидностях капусты, в шпинате, крапиве, каштанах и др.

Установлено, что преждевременная старость вызывается отсутствием в пище витаминов, способствующих *восстановлению клеток* в организме.

Овощи, фрукты и хлебные злаки содержат также углеводы, обеспечивающие механическую и тепловую энергию. Большое количество углеводов находится в зернах пшеницы, кукурузы и в изготовленных из них продуктах (хлебе, кукурузной муке, мучных изделиях). Овощи и фрукты содержат также минеральные вещества, которые являются составной частью клеток и принимают участие в создании гормонов и ферментов.

Жиры растительного происхождения находятся в некоторых жирных плодах (маслинах, грецких орехах) и в семенах масличных растений, из которых извлекаются пищевые масла (например, подсолнечника и тыквы).

Наиболее необходимые для правильного питания минеральные вещества следующие:

Хлор — способствует образованию кислот в слизистой оболочке желудка, регулирует пищеварительную деятельность.

Натрий — входит в общий состав организма.

Кальций — играет решающую роль в формировании костной системы и зубов и регулирует возбудимость нервной системы и мышц.

Магний — способствует развитию костной системы и зубов; является составной частью некоторых важных ферментов.

Фосфор — тоже способствует образованию костной системы и зубов; находится и в нервной системе.

Железо — входит в состав гемоглобина.

Овощи, фрукты и хлебные злаки содержат также белковые вещества (пшеница, рис, фасоль, горох), углеводы (стимулирующие деятельность кишок) и ароматические вещества (способствующие секреции желез).

Химический состав, калорийность и содержание витаминов в овощах, фруктах и других пищевых продуктах (в %)

Наименование продукта	Калорийность в кал/100 г	Белки	Углеводы (сахаристые вещества)	Вода	Минеральные вещества	Витамины			
						A	B	C	D
Морковь	40	1	9	87	2	++	++	-	+
Редиска	32	2	6	91	1	+	++	+	-
Кольраби	36	2	6	90	1	-	+	+	-
Картофель	92	2	21	75	2	-	+	+	-
Лук	40	1	9	81	1	-	+	+	-
Салат	16	2	2	94	2	++	+	+	-
Шпинат	16	2	2	94	2	++	+	+	-
Капуста	32	2	6	91	1	+	+	++	-
Стручковая фасоль	40	3	7	89	2	+	+	+	-
Огурцы	12	1	1	96	1	-	-	+	-
Помидоры	20	1	4	94	1	+	+	+	+
Грибы	40	5	5	89	1	+	+	-	+
Яблоки	56	1	13	84	1	-	+	+	-
Груши	56	1	14	82	1	-	-	+	-
Шиповник	116	4	25	70	1	+	-	+	-
Вишня	68	1	16	82	1	+	-	+	-
Клубника	36	1	8	90	1	-	+	+	-
Черника	52	1	12	86	1	++	+	-	-
Смородина	60	1	14	80	1	+	+	+	-
Виноград	76	1	18	80	1	-	+	+	-
Лимоны	56	1	13	85	1	+	-	++	-
Хлеб пшеничный серый	230	8	46	38	2	-	+	-	-
Мед	324	-	81	19	-	++	-	+	-
Фисташки	667	17	8	11	1	+	+	+	-
Хлеб пшеничный белый	240	7	50	33	1	-	+	-	-
Сливочное масло	760	1	-	19	1	+	-	+	-
Мармелад	272	-	68	31	1	-	+	+	-
Молоко	67	3,5	4,8	87,3	0,7	++	++	+	+
Творог и сыры	142—398	20	1	50	-	+	+	-	-
Яйца	190	13	1	73	1	+	++	-	-

Знак + означает незначительное содержание витаминов, а знак ++ — большое содержание витаминов.

С О В Е Т Ы О Б Щ Е Г О Х А Р А К Т Е Р А

Для приготовления пюре овощи протираются сквозь сито или пропускаются через пресс-пюре горячими.

Вода, в которой варились овощи, содержит много витаминов и питательных веществ, поэтому не следует выливать этот отвар, а рекомендуется использовать его для приготовления соусов или супов.

Комплект зелени для супов состоит из петрушки, укропа, сельдерея, лука-порея, лаврового листа и чабра. Такой «букет» перевязывается ниткой и кладется в кастрюлю, когда суп уже почти готов. Через несколько минут его следует вынуть.

Чтобы избежать *неприятного запаха капусты* в доме, следует положить в кастрюлю, в которой она варится, два ломтика черствого белого хлеба без корки или мешочек с толченым древесным углем.

Греночки для супа — это ломтики белого хлеба, нарезанные кубиками и подсушенные в духовом шкафу.

Чтобы картофель, цветная капуста и сельдерей *не темнели*, нужно добавить лимонного сока в ту воду, в которой они лежат, пока их не ставят на огонь.

Помидоры легко очистить от кожицы, продержав их $\frac{1}{2}$ минуты в кипятке. Вынуть быстро шумовкой и очистить.

Для того, чтобы глаза меньше слезились от репчатого лука, опустить на минуту луковицу в кипяток. Можно также чистить и резать лук около огня или на сквозняке.

Замороженные овощи класть прямо в кастрюлю с кипятком при слабом огне (постепенное размораживание

уничтожает витамины и другие питательные вещества). Если такие овощи нужно продержать замороженными до следующего дня, их следует завернуть в несколько газет.

Коренья для супа не рубить, а резать очень тонкими ломтиками.

Зелень петрушки и укропа хорошо украшать блюда, салаты и пр. Кроме приятного вида, кушанье приобретает лишние витамины.

Суфле, бабки и запеканки ставятся в духовой шкаф за $\frac{1}{2}$ часа до подачи на стол. Печь на слабом или среднем огне, не открывая шкафа, чтобы не осели взбитые белки.

Каштаны варятся и очищаются легко, если будет соблюден следующий порядок: надрезать каштаны острым ножом, положить в кастрюлю с холодной водой и дать немного покипеть. Отставить на край плиты, чтобы не остыла вода, вынимать каштаны шумовкой один за другим и очищать от скорлупы и пленки.

Сырое молоко свертывается в смесях, в состав которых входят яйца.

Сливочное масло, для чего бы оно ни использовалось, должно быть хорошего качества, свежее и без сыворотки. Сохраняется свежим дольше, если его держать в подсоленной кипяченой воде. (Перед тем, как класть в нее масло, воду следует остудить.)

Когда сливочное масло нужно взбить, его следует нарезать кусочками, положить в миску и поставить ее на несколько минут в большую кастрюлю с горячей водой. Взбивать, когда масло немного размякнет.

Сливки, прежде чем их взбивать, нужно продержать 1—2 часа на холоде. Сахар кладется, когда они уже почти взбиты.

Яйца всегда должны быть свежими.

Перед тем, как их выпустить, их нужно вымыть.

Яйца с лопнувшей скорлупой следует варить в сильно подсоленной воде, чтобы не вытекли белки.

Белки хорошо взбиваются, если их предварительно подержать некоторое время на холоде.

Утиные яйца не годятся для сдобного теста, печений, тортов и пр. Их тяжелый, жирный белок не взбивается.

Мука для печенья, сдобного теста и тортов должна быть хорошего качества, сухая и просеянная незадолго до употребления.

Когда замешивают тесто, молоко или воду, следует вливать в муку постепенно, непрерывно размешивая ложкой.

Зимой *дрожжи* кладутся в двойном количестве.

Для того, чтобы тесто хорошо поднялось, размешать дрожжи с чайной ложкой сахара, тереть, пока смесь не станет, как сметана, дать постоять 10 минут, потом приготовить опару.

Меры и вес некоторых продуктов

Наименование продукта	1 большой станак	1 столовая ложка вровень	1 чайная ложка
вес в граммах			
Молоко	200	20	7
Молочный порошок	250	20	6
Сметана	250	25	8
Масло топленое	250	20	7
Мука	225	20	7
Сахарный песок	200	85	10
Сахарная пудра	160	25	8
Сухари толченые	200	15	6
Крупа манная	200	15	5
Рис	230	25	8
Томат-пюре	220	25	10
Соль	325	30	10
Уксус	250	15	5
Растительное масло	245	15	5



ГЛАВА I

САЛАТЫ

1. САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ И СТРУЧКОВОГО ЗЕЛЕННОГО ПЕРЦА, С ПИКАНТНЫМ МАЙОНЕЗОМ

4 больших, круглых помидора, 4 стручка зеленого перца, 2 головки лука, 100 г маслин. Пикантный соус: 1 стакан майонеза, 1/2 корня хрена, 2 ст. ложки сметаны, 1 чайная ложка горчицы.

М а й о н е з: растительное масло, лимонный сок, 1 желток, соль.

Майонез приготовить следующим образом: растереть сырой желток с растительным маслом, вливая его по капле, и солью, потом добавить лимонный сок. Когда майонез будет готов, перемешать его с тертым хреном, сметаной и горчицей.

За десять минут до подачи к столу нарезать помидоры кружками, стручковый перец соломкой, а лук мелко изрубить. Хорошенько перемешать все приготовленные продукты, залить майонезом и украсить маслинами.

2. КОРЗИНОЧКИ ИЗ ПОМИДОРОВ, ФАРШИРОВАННЫХ БАКЛАЖАННОЙ ИКРОЙ

4 круглых, твердых помидора, 1 большой продолговатый баклажан, растительное масло, соль, 1 ст. ложка густой сметаны, 1 свежий или соленый огурец для гарнира.

Испекь баклажан на огне, очистить, дать стечь соку, растереть с растительным маслом, добавить сметану и посолить.

Помидоры вымыть, вынуть маленьким ножом сердцевину, оставив вверху ободок, который придаст им форму корзиночек. Сердцевину вынимать осторожно, дать стечь соку, помидоры посолить и начинить баклажанной икрой. Уложить на круглое блюдо, украсить вокруг кружочками свежего или соленого огурца. До подачи поставить на холод.

3. КОРЗИНОЧКИ ИЗ ПОМИДОРОВ, ФАРШИРОВАННЫХ САЛАТОМ ПО-РУССКИ С МАЙОНЕЗОМ

4 больших помидора, соль, горчица, 1 квашеный гогошар¹.

С а л а т п о - р у с с к и : $\frac{1}{4}$ кг зеленого горошка, 2 сваренных в кожуре картофелины, $\frac{1}{2}$ кочана цветной капусты, 2 кабачка, $\frac{1}{4}$ кг стручковой фасоли, 1 морковь (или 2 картофели), 1 корень петрушки, $\frac{1}{2}$ корня сельдерея.

М а й о н е з : 1 сырой желток, растительное масло, лимонный сок.

Вынуть сердцевину помидоров, как указано в предыдущем рецепте, чтобы придать им форму корзиночек (в случае, если получится неудачно, разрезать их на половинки). Сердцевину использовать для какого-нибудь соуса, а сами помидоры посолить.

Сварить морковь в подсоленной воде, через $\frac{1}{2}$ часа добавить стручки фасоли, затем кабачки (которые должны вариться 10 минут). Картофель варить отдельно, в кожуре, очистить в теплом виде и нарезать мелкими кубиками. Отложив горошек, остальные овощи тоже нарезать кубиками. Перемешать все продукты с майонезом (см. рецепт № 1), добавив немного горчицы.

Наполнить корзиночки этим фаршем и украсить гогошаром, нарезанным соломкой.

4. САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ, ФАРШИРОВАННЫХ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТОЙ

4—5 больших, круглых помидоров, $\frac{1}{2}$ кочана белокочанной капусты, 4 стручка сладкого красного перца.

¹ Сорт красного сладкого перца круглой формы.

Соус: 1 желток сваренного вкрутую яйца, 1 чайная ложка горчицы, растительное масло, уксус, зелень петрушки, соль.

У каждого помидора срезать верхушку, вынуть сердцевину, посолить. Капусту и сладкий красный перец мелко нашинковать и перемешать с мякотью помидоров, солью и мелко изрубленной зеленью.

Крутой желток протереть сквозь сито, потом растереть с горчицей, растительным маслом и уксусом (по вкусу). Перемешать овощи с этим соусом и смесью начинить помидоры. На каждый помидор положить срезанную крышечку, уложить на блюдо.

5. САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ, ФАРШИРОВАННЫХ СЕЛЬДЕРЕЕМ И СТРУЧКОВЫМ ЗЕЛЕНЫМ ПЕРЦЕМ В ТАТАРСКОМ СОУСЕ

4 больших, круглых, твердых помидора, 2 небольших шт. сельдерея, 5 стручков зеленого перца, соль, черный перец, зелень петрушки, 1 стакан майонеза, 1 головка лука-сеянца, 1 зубок чеснока.

Вынуть сердцевину помидоров, дать стечь соку, посолить. Сельдерей и зеленый перец тонко нашинковать. Зелень, лук и чеснок мелко изрубить.

Майонез приготовить, как указано в рецепте № 1. Лук и чеснок протереть сквозь сито, сок замешать в майонез вместе с черным перцем. Этот соус перемешать с овощами и начинить смесью помидоры.

6. ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ЯБЛОКАМИ И ХРЕНОМ

4 больших помидора, 2—3 яблока хорошего сорта, 1/2 корня хрена, горсть молотых грецких орехов, лимонный сок, немного сахара, соль, 1 кочешок зеленого салата.

У каждого помидора срезать верхушку и, вынув сердцевину, посолить.

Яблоки нашинковать, перемешать с тертым хреном и толчеными грецкими орехами, добавить лимонный сок и немного сахара. Начинить помидоры этим фаршем, уложить их на блюдо и украсить зеленым салатом.

ЗЕЛЕННЫЕ САЛАТЫ

7. ЗЕЛЕННЫЙ САЛАТ СО СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ

1 кочешок зеленого салата, 1 длинный, тонкий огурец, 2 сваренных вкрутую яйца, соль, черный перец, $\frac{1}{2}$ свеклы.

Соус: 2—3 ст. ложки винного уксуса, 2 ст. ложки растительного масла, соль, $\frac{1}{2}$ чайной ложки сахара.

Свеклу испечь в духовом шкафу, огурец нарезать кружочками, посолить и отставить на час. Дать стечь соку, потом уложить кружочки на блюдо, переложив их листьями зеленого салата. Украсить ломтиками крутого яйца и печеной свеклы. Посыпать черным перцем и заправить соусом из растительного масла, винного уксуса, соли и сахара.

8. ЗЕЛЕННЫЙ САЛАТ С СОУСОМ ИЗ КРУТЫХ ЯИЦ

2 кочешка зеленого салата, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 чайная ложка горчицы, соль, черный перец, растительное масло, уксус (или лимонный сок), немного тертой свеклы, зелень петрушки, 1 головка лука.

Зеленый салат разобрать на листья, выбрать самые красивые, обмыть, обтереть сухим полотенцем, уложить на блюдо и посыпать тертой свеклой.

Приготовить яичный соус: хорошенько растереть желтки вилкой, прибавить соль, черный перец, горчицу и столько растительного масла, сколько нужно, чтобы получилась густая однородная масса. Добавить уксус или лимонный сок.

Яичным соусом заправить салат, украсить ломтиками белка и зеленью. В соус можно добавить рубленого лука, по вкусу.

9. ЗЕЛЕННЫЙ САЛАТ, ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ

2 кочешка зеленого салата, 3 стручка зеленого перца, 1 сельдерей, 2 яблока, 1 стакан майонеза, соль.

Выбрать крупные листья зеленого салата, обмыть и обтереть сухим полотенцем. Приготовить фарш: сварить сельдерей, нарезать тонкими ломтиками, посолить, перемешать с тонко нашинкованным зеленым перцем, нарезанными тонкими ломтиками яблоками и майонезом. Положить по ложке этого фарша на каждый лист салата, потом свернуть, уложить на блюдо и украсить майонезом.

10. САЛАТ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

2 кочешка зеленого салата, зеленый лук, несколько редисок, растительное масло, уксус (или лимонный сок), 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г маслин, соль.

Разобрать сердцевину зеленого салата, обмыть, срезать черешки и разложить листья на овальном блюде. Посыпать мелко нарезанным зеленым луком и ломтиками редиски. Заправить соусом из растительного масла, уксуса или лимонного сока и соли. Украсить ломтиками крутых яиц, маслинами и подать к столу.

11. ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ

2 кочешка зеленого салата, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 1 ст. ложка уксуса (или лимонного сока), соль, немного сахара, зелени (петрушка и укроп).

Зеленый салат очистить, разобрать по листьям, тщательно обмыть и уложить в салатник. Отдельно перемешать сметану с уксусом, солью и сахаром. Этим соусом полить салат и посыпать мелко изрубленной зеленью.

САЛАТЫ ИЗ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ

12. САЛАТ ИЗ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ. I

1 кочешок зеленого салата, 2 кочешка салатного цикория, $\frac{1}{4}$ кочана белокочанной капусты,

1 небольшая свекла, 2 морковки, соль, растительное масло, лимонный сок или разбавленный винный уксус.

Салат очистить, разобрать на листья и хорошенько промыть. Салатный цикорий нарезать вдоль полосками, капусту тонко шинковать, а морковь протереть на терке. Свеклу испечь в духовом шкафу, но не до полной готовности, очистить от кожицы, дать остыть, потом протереть на терке. Перемешать овощи с растительным маслом, лимонным соком или разбавленным винным уксусом. Посолить.

13. САЛАТ ИЗ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ, II

4 яблока хорошего качества, 1 головка репчатого лука, $1\frac{1}{2}$ корня хрена, 2 помидора, лимонный сок, 3—4 ст. ложки простокваши, укроп.

Яблоки с кожей протереть на терке и перемешать с мелко изрубленным луком, тертым хреном, ломтиками помидоров, мелко изрубленным укропом и простоквашей. Уложить эту смесь на блюдо и подать к столу.

Такой же салат, только более острый, можно приготовить, добавив мелко нарезанной дыни, но в этом случае следует исключить лук и хрен.

14. САЛАТ ИЗ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ, III (ЗИМНИЙ)

1 морковь, 1 редька, 2 сваренных или испеченных в кожуре картофелины, 1 ст. ложка толченых грецких орехов, 1 небольшая головка лука, 1 зубок чеснока, немного сахара, растительное масло, соль, лимонный сок, 1 кочешок зеленого салата.

Протереть на терке морковь, редьку и лук. Вареный или печеный картофель очистить, мелко нарезать и перемешать с толченым чесноком, толчеными грецкими орехами, сахаром и солью. Добавить растительное масло с лимонным соком. Хорошенько перемешать, уложить на блюдо и украсить зеленым салатом.

15. САЛАТ ИЗ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ, IV (ЛЕТНИЙ)

4 больших, круглых помидора, 3 яблока, 2 каротели или 1 молодая морковка, 2 свежих огурца, 2 головки лука, $\frac{1}{4}$ кг зеленого горошка, майонез из 1 стакана растительного масла, соль, горчица.

Помидоры, яблоки и огурцы нарезать тонкими ломтиками, а каротель или морковь протереть на терке. Горошек сварить и выложить в салатник. Чтобы салат получился красивее, желательно укладывать овощи отдельно. Майонез подать в соуснике. За столом брать всего порознь и прибавлять майонез.

16. САЛАТ ИЗ ШПИНАТА

$\frac{1}{2}$ кг шпината, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 крутое яйцо для гарнира, несколько маслин, растительное масло, лимонный сок, соль.

Опустить в кипяток на 5 минут листья молодого шпината, откинуть на дуршлаг и нарезать. Посолить, добавить мелко изрубленные крутые яйца и маслины. Заправить лимонным соком и растительным маслом. Хорошенько перемешать и украсить ломтиками крутого яйца.

ДРУГИЕ САЛАТЫ

17. САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

1 кочан цветной капусты, соль, растительное масло, лимонный сок, 100 г маслин, 1 головка лука, 1 зубок чеснока, горчица.

Разделить головку цветной капусты на отдельные кочешки и сварить в подсоленном кипятке. Откинуть на дуршлаг и выложить в салатник, предварительно натертый чесноком. Добавить мелко изрубленный лук, заправить соусом из растительного масла, лимонного сока и горчицы по вкусу. Подать с маслинами.

18. ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С МАЙОНЕЗОМ

1 кочан цветной капусты, растительное масло, лимонный сок, 2 яйца (одно сырое, другое сваренное вкрутую), соль, немного хрена, маслины, зелень петрушки.

Сварить цветную капусту. Чтобы она не распалась, долить кастрюлю холодной водой и только тогда вынуть капусту шумовкой. Уложить на блюдо, залить майонезом (см. рецепт № 1), смешанным с тертым хреном. Украсить маслинами, а также белком и желтком крутого яйца, предварительно протерев их сквозь сито. Посыпать зеленью.

19. ЗАКУСКА ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, I

1 кочан цветной капусты, 3 головки лука, 2 ст. ложки разбавленного винного уксуса, 1 кг помидоров или 3—4 ст. ложки томат-пюре, несколько ломтиков лимона, соль, черный перец, 1 кусочек сахара, 1 лавровый лист, чабер, зелень петрушки.

Сварить цветную капусту в подсоленной воде, потом вынуть из кастрюли шумовкой и дать стечь воде. Лук нарезать кружками, и сварить в разбавленном винном уксусе, в который добавить предварительно томатный соус или томат-пюре, лавровый лист, чабер, черный перец, сахар, ломтики лимона и зелень. Посолить, залить этим соусом цветную капусту, пока он еще теплый, и поставить на холод на 1—2 часа.

20. ЗАКУСКА ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, II

1 кочан цветной капусты, $\frac{1}{2}$ свеклы, $\frac{1}{2}$ кг молодого салатного цикория, соль, растительное масло, лимонный сок, черный перец.

Разделить кочан цветной капусты на кочешки и сварить. Свеклу испечь в духовом шкафу. Кочешки цикория очистить от вялых листьев, срезать кончики и нарезать соломкой. Взять круглое блюдо и уложить

перечисленные овощи следующим образом: посередине — цветную капусту, политую соусом из растительного масла и лимонного сока с солью и черным перцем; вокруг цветной капусты — свеклу, протертую на терке и перемешанную с тем же соусом, только без перца, а вокруг свеклы — салат из молодого цикория.

Получится очень красиво.

21. САЛАТ ИЗ МАРИНОВАННОЙ СВЕКЛЫ

2 не слишком большие свеклы, 2—3 ст. ложки растительного масла, 2—3 ст. ложки винного уксуса, соль, черный перец, $\frac{1}{2}$ чайная ложка сахара, 2 головки лука, 1 лавровый лист, 1 зубок чеснока.

Одну свеклу протереть на терке сырой, другую сварить с лавровым листом. Когда свекла размякнет, нарезать не очень толстыми ломтиками. Вязать немного свекольного отвара, разбавить им уксус, добавить растительное масло, соль, черный перец, сахар, толченый чеснок и мелко изрубленный лук. Залить этой смесью свеклу и оставить мариноваться 1—2 дня. Потом вынуть лук, лавровый лист и чеснок и добавить тертую сырую свеклу. Салат из маринованной свеклы подавать к другим овощным блюдам.

22. БАКЛАЖАНЫ С БРЫНЗОЙ

2—3 баклажана, растительное масло, 3—4 ст. ложки тертой брынзы.

Баклажаны испечь, очистить, откинуть на дуршлаг и мелко изрубить. Положить в кастрюлю с разогретым растительным маслом и жарить несколько минут, непрерывно размешивая. Подать холодными, посыпанными тертой брынзой.

23. САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАН

2 баклажана, 4 стручка зеленого перца, 1—2 головки лука, 3 помидора, 100 г маслин,

сельдерей, 1/2 стакана уксуса, 1/2 чайной ложки сахара, растительное масло, соль, черный перец.

Сырой сельдерей нарезать соломкой. Баклажаны вымыть, не очищая от кожицы, нарезать кубиками и тушить в растительном масле, пока не размякнут. Посолить. Перец нарезать вдоль, тушить 10 минут, перемешать с баклажанами и уложить на блюдо. Лук нарезать кружками и слегка обжарить. Когда зарумянится, добавить очищенные и нарезанные помидоры, сельдерей, маслины и все это поджарить на сковороде. Перемешать на блюде приготовленные таким образом овощи и полить уксусом, разбавленным водой, в котором предварительно растворить сахар и соль. Добавить черного перца и хорошо перемешать. Подавать холодным. На следующий день этот салат становится еще вкуснее.

Вкусную закуску можно приготовить также из печеных, изрубленных баклажан, перемешанных с отварным изрубленным сельдереем.

24. САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МАЙОНЕЗОМ

1 небольшой кочан белокочанной капусты, 2—3 помидора, зелень петрушки, 1 стакан майонеза (1 яичный желток, приблизительно 1 стакан растительного масла, 1/2 лимона), 100 г маслин.

Нашинковать белокочанную капусту, отжать, перемешать с майонезом (см. рецепт № 1), украсить ломтиками помидоров и маслинами. Посыпать мелко изрубленной зеленью.

25. САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ

1/2 кочана белокочанной капусты, 3 яблока, немного сахара, растительное масло, лимонный сок, соль, 2 сваренных вкрутую яйца (или маслины), 1 головка лука, на кончике ножа тмин или чабер.

Белокочанную капусту нашинковать, посолить и отжать. Яблоки очистить, протереть на крупной терке и перемешать с капустой, рубленным луком, растительным маслом, лимонным соком, сахаром и тмином или чабром. Украсить маслинами или тонкими ломтиками крутых яиц.

26. САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С МАКАРОНАМИ

100 г макарон, 1 небольшой кочан квашеной капусты, 2 головки лука, растительное масло, соль, на кончике ножа молотого красного перца, 2 ст. ложки сливочного масла для макарон.

Отварить макароны в подсоленном кипятке за три часа до подачи, оставить в воде, чтобы они хорошо разбухли, потом откинуть на дуршлаг. Квашеную капусту вымочить, отжать, нашинковать и перемешать с растительным маслом, рубленным луком и молотым красным перцем. Потом с макаронами, политыми растопленным сливочным маслом.

Подавать холодным.

27. ПИКАНТНЫЙ САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

1 небольшой кочан квашеной капусты, 1—2 луковицы, 4 яблока, растительное масло, 100 г маслин, тмин на кончике ножа (или чабер), немного горчицы.

Яблоки очистить и нарезать тонкими ломтиками, лук мелко изрубить и перемешать с нашинкованной квашеной капустой, оставленной на 2 часа в холодной воде. Добавить маслины, немного горчицы и перемешать с достаточным количеством растительного масла. Посыпать тмином или чабром.

Подавать через час после приготовления.

28. САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ И КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

1 кочан белокочанной капусты, 1 кочан краснокочанной капусты, 2—3 стручка зеле-

ного перца, 1 помидор, горсть стручковой фасоли, 1 сваренное вкрутую яйцо, соль, растительное масло, уксус или лимонный сок.

Нашинковать белокочанную и краснокочанную капусту отдельно и отжать. Стручковую фасоль нарезать соломкой и сварить. Перец нарезать вдоль и часть оставить для гарнира. Полить овощи растительным маслом с уксусом или лимонным соком и солью по вкусу. Уложить в салатник отдельно. Украсить ломтиками яйца и зеленым перцем.

29. САЛАТ ИЗ КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ

1 кочан краснокочанной капусты, 1 ст. ложка сахара, 1 головка лука, 3—4 яблока, соль, 2—3 ст. ложки растительного масла, 1/2 лимона.

Краснокочанную капусту мелко нашинковать и отжать, а яблоки нарезать тонкими ломтиками. Посолить, добавить растительное масло, сахар и лимонный сок. Оставить мариноваться несколько часов в этом соусе. Рубленый лук добавить перед самой подачей. Яблоки можно заменить томатным соком (продается готовым).

30. ОГУРЦЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩАМИ И МАЙОНЕЗОМ

2—3 огурца средней толщины, овощи, как для салата по-русски (морковь, петрушка, сельдерей, свекла, горошек и пр.), 2 шт. картофеля, соль, 1/2 стакана майонеза, маслины, соленья для гарнира.

Срезать концы огурцов, очистить, разрезать вдоль на половинки, вынуть середину, зафаршировать отварными овощами, нарезанными кубиками и перемешанными с майонезом.

Оформить соленьями и маслинами.

31. САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ С ПРОСТОКВАШЕЙ ИЛИ СМЕТАНОЙ

4 огурца, 1/2 стакана простокваши или сметаны, 1 сваренное вкрутую яйцо, соль, несколько редисок, укроп.

Очистить огурцы, нарезать тонкими ломтиками и посолить. Уложить в салатник, чередуя с ломтиками крутого яйца. Полить простоквашей или сметаной. Украсить ломтиками редиски (за неимением редиски — ломтиками помидоров). Посыпать мелко изрубленным укропом.

32. СЕЛЬДЕРЕЙ ПАНИРОВАННЫЙ, С ПИКАНТНЫМ СОУСОМ

2 шт. сельдерея, соль, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки или толченых сухарей, 1 стакан майонеза, 2 соленых огурца, укроп, растительное масло.

Очистить сельдерей и сварить целиком в подсоленном кипятке, откинуть на дуршлаг и нарезать довольно толстыми ломтиками. Каждый ломтик обмакнуть в яйцо, обвалить в муке или сухарях и поджарить в разогретом растительном масле. Пикантный соус приготовить из майонеза (см. рецепт № 1), перемешанного с мелко нарезанными солеными огурцами и рубленным укропом. Поджаренные ломтики сельдерея положить в соус.

33. МАРИНОВАННЫЙ СЕЛЬДЕРЕЙ С ЯБЛОКАМИ

2 шт. сельдерея, 3 яблока, 2 помидора, 2—3 ст. ложки растительного масла, 1 стакан белого вина, соль, черный перец, 1 лавровый лист, 1 головка лука, 1 кусочек сахара.

Варить сельдерей в воде с вином, растительным маслом, лавровым листом, нарезанным кружочками луком, солью, черным перцем и сахаром. Добавить очищенные, нарезанные ломтиками яблоки. Когда сельдерей размякнет, снять с огня, добавить ломтики помидоров и дать остыть в отваре, в закрытой кастрюле.

Подавать в этом же отваре. Маринованный сельдерей с яблоками вкусен и на следующий день.

34. САЛАТ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ, СЛАДКИЙ

2 шт. сельдерея, 3—4 ст. ложки толченых грецких орехов, горсть изюма, 4 яблока, 2—3 ст. ложки растительного масла, несколько ст. ложек лимонного сока, соль, 1 чайная ложка сахара.

Сельдерей протереть на терке, яблоки очистить, нарезать ломтиками и перемешать с солью, сахаром, грецкими орехами и размоченным в воде изюмом. Добавить по вкусу растительного масла и лимонного сока.

35. САЛАТ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ С ПРОСТОКВАШЕЙ

$\frac{1}{2}$ кг стручковой фасоли, $\frac{1}{2}$ стакана простокваши (или $\frac{1}{2}$ стакана густого сбитого кислого молока или творога), 2—3 ст. ложки лимонного сока, 1 небольшая головка лука, соль.

Стручковую фасоль очистить и нарезать поперек. Сварить в подсоленном кипятке, откинуть на дуршлаг и перемешать с соусом из простокваши, лимонного сока, тертого лука и соли.

36. САЛАТ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ С ЧЕСНОКОМ

$\frac{1}{2}$ кг крупной стручковой фасоли, несколько ст. ложек растительного масла, несколько ст. ложек винного уксуса, 2—3 зубка чеснока, соль, 1 помидор, зелень (петрушка и укроп).

Поставить стручковую фасоль на огонь в подсоленном кипятке и варить, пока не размякнет, откинуть на дуршлаг и перемешать с растительным маслом, уксусом и толченым чесноком. Оставить в закрытой посуде на 2 часа, чтобы фасоль остыла и хорошенько пропиталась соусом. Густо посыпать мелко изрубленной зеленью и украсить ломтиками помидоров.

37. САЛАТ-ПЮРЕ ИЗ ФАСОЛИ

1/2 кг фасоли, растительное масло, 1 лимон, соль, молотый красный перец, 100 г маслин, 1 головка лука.

Положить с вечера фасоль в холодную подсоленную воду. Утром поставить на огонь и варить, пока не размякнет. Слить отвар (который потом можно подать отдельно с лапшой), а фасоль протереть горячей сквозь частое сито. Полученное пюре растереть с растительным маслом, вливая его по капле, как для майонеза. Когда пюре загустеет, добавить лимонный сок, тертый лук, соль и столько молотого красного перца, чтобы пюре приобрело розовую окраску. Уложить на овальное блюдо, украсить мелко изрубленными маслинами, разложив их кучками, с промежутками в 2—3 см, заполнить промежутки тонкими ломтиками лимона.

38. САЛАТ ИЗ ФАСОЛИ

1/2 кг фасоли, 1 кочешок зеленого салата, эстрагон, чабер, лавровый лист, 2 зубка чеснока, несколько ст. ложек растительного масла, несколько ст. ложек уксуса, соль, черный перец, 1 петрушка, 1—2 головки лука, 2 помидора.

Варить фасоль с корнем петрушки, лавровым листом, эстрагоном, чабром, черным перцем и солью. Когда вода укипит и фасоль размякнет, откинуть ее на дуршлаг. Полить еще теплую фасоль соусом из уксуса, растительного масла, толченого чеснока и рубленого лука. Дать остыть и добавить ломтики помидоров.

Украстить зеленым салатом и подавать холодным.

39. САЛАТ ИЗ МАРИНОВАННОЙ ФАСОЛИ

1/2 кг фасоли, 2 горошины черного перца, соль, растительное масло, 1 стакан белого вина, 2 небольшие головки лука, 2 помидора или томата-пюре, зелень петрушки.

Положить с вечера фасоль в холодную подсоленную воду. Утром сварить. Приготовить соус из растительного масла, вина, горошин черного перца, рубленого лука и нарезанных ломтиками помидоров или томата-пюре. Варить, пока не загустеет, потом дать остыть. Положить фасоль в соус, через несколько часов посыпать зеленью и подать к столу.

40. САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ПОМИДОРАМИ И МАЙОНЕЗОМ

5—6 шт. картофеля, 1 головка лука, 1 стакан майонеза, немного зелени петрушки, 2 помидора, соль.

Картофель сварить в кожуре, очистить теплым и нарезать тонкими ломтиками. Помидоры очистить, нарезать ломтиками и дать стечь соку. Картофель и помидоры положить в салатник с нарезанным луком, полить майонезом, посолить по вкусу и посыпать мелко изрубленной зеленью.

41. КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ С ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ

5—6 шт. картофеля неразваривающегося сорта, 2 луковицы, соль, черный перец, 1—2 ст. ложки винного уксуса, 2 ст. ложки растительного масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 чайная ложка горчицы, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, $\frac{1}{2}$ чайной ложки сахара, 2 зубка чеснока, 100 г маслин.

Картофель сварить в кожуре и очистить. Дать остыть, нарезать ломтиками, добавить нарезанный лук и перемешать с уксусом, в котором предварительно растворить соль и сахар, потом с растительным маслом и черным перцем.

Отдельно приготовить соус: протереть сквозь сито желток сваренного вкрутую яйца, растереть с горчицей, потом с растительным маслом, вливая его по капле, и с лимонным соком. Тереть, пока масса не станет однородной, потом разбавить сметаной. Натереть салат-

ник чесноком, положить в него приготовленный, как указано выше, картофель, полить соусом и подавать с маслинами.

42. КАРТОФЕЛЬНАЯ ПАСТА ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ

5—6 шт. картофеля, 2 сваренных вкрутую яйца, зелень петрушки, 1 соленый огурец, 1 головка лука, майонез или 2—3 ст. ложки растительного масла, 100 г маслин.

Картофель сварить в кожуре, очистить теплым, мелко изрубить с крутыми яйцами, соленым огурцом, луком, зеленью и маслинами. Перемешать все продукты с майонезом или с растительным маслом. Полученной пастой намазать ломтики хлеба.

43. КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ САЛАТОМ ПО-РУССКИ

4 больших шт. картофеля, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, горсть зеленого горошка, несколько ломтиков свеклы, 1 соленый огурец, соль, майонез из одного сырого желтка, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, лимонный сок, горчица.

Картофель сварить в кожуре с вечера, утром очистить, разрезать вдоль на половинки и вынуть середину, которую потом можно использовать для пюре. Отварить остальные овощи, теплыми нарезать кубиками, посолить. Отдельно приготовить майонез, добавить немного горчицы и перемешать с нарезанными овощами. Наполнить этим фаршем половинки картофеля, уложить на блюдо и украсить зеленым майонезом (см. рецепт № 93).

44. САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНОГО КАРТОФЕЛЯ С ТМИНОМ

4—5 больших картофелин, растительное масло, соль, тмин, 2—3 сваренных вкрутую

яйца, 50 г маслин, 1 кочешок зеленого салата, 1 головка лука, лимонный сок.

Хорошенько очистить картофель щеткой от земли, обмыть, обтереть, разрезать вдоль на половинки, смазать растительным маслом, обвалить в тмине с солью и печь в духовом шкафу приблизительно $\frac{1}{2}$ часа. Крутые яйца нарезать тонкими ломтиками. Зеленый салат обмыть, тонко нарезать и перемешать с лимонным соком. Уложить на блюдо ломтики яиц, перекладывая их кружочками лука и зеленым салатом, а вокруг положить половинки печеного картофеля.

Украсить маслинами.

45. КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ С МАРИНОВАННЫМИ В ВИНЕ ГРИБАМИ

4 больших картофелины, $\frac{1}{4}$ кг грибов, 1 — 2 головки лука, 1 зубок чеснока, $\frac{1}{2}$ стакана белого вина, $\frac{1}{2}$ стакана красного вина, соль, растительное масло, лимонный сок, черный перец, зелень петрушки.

Картофель сварить в кожуре, очистить теплым и нарезать тонкими ломтиками. Грибы нарезать и потушить в растительном масле, еще теплыми переложить с маслом в белое вино, смешанное с красным, и оставить их мариновать, пока они не впитают все вино. Посолить, посыпать черным перцем, полить растительным маслом, перемешанным с лимонным соком и тертым луком. Посыпать мелко изрубленной зеленью.

46. КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ С ЯБЛОЧНЫМ СОКОМ И ХРЕНОМ

5—6 шт. картофеля, 1 стакан яблочного сока (продается готовым), $\frac{1}{2}$ корня хрена, соль, растительное масло, немного сахара.

Картофель сварить в кожуре, очистить теплым, нарезать ломтиками, уложить в салатник и перемешать с солью, тертым хреном, растительным маслом и подслащенным яблочным соком.

47. КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ, ЛЕТНИЙ

4 шт. картофеля, 4 стручка зеленого перца, зеленый лук, 4—5 помидоров, 100 г маслин, соль, черный перец, уксус или лимонный сок, растительное масло, зелень петрушки, 2 зубка чеснока.

Картофель сварить в кожуре, очистить теплым и нарезать ломтиками. Помидоры нарезать ломтиками, перец нашинковать, нарезать зеленый лук. Натереть блюдо чесноком, выложить на него все овощи, хорошенько их перемешав, посолить, добавить черного перца, заправить растительным маслом и уксусом или лимонным соком и посыпать мелко изрубленной зеленью. Украсить четвертинками помидоров, перекладывая их маслинами, и подать к столу.

48. САЛАТ СБОРНЫЙ

$\frac{1}{2}$ кг зеленого горошка, 2 морковки, 2 шт. картофеля, $\frac{1}{2}$ кочана цветной капусты, соль, растительное масло, уксус, сахар, горчица.

Сварить горошек в подсоленной воде вместе с нарезанными каротелью и картофелем и несколькими корешками цветной капусты. Откинуть на дуршлаг и перемешать овощи с соусом из растительного масла, уксуса, соли, сахара и горчицы по вкусу.

49. САЛАТ ПО-БОЛГАРСКИ

3—4 яйца, 3 больших стручка красного сладкого перца, большой стручок острого красного перца, 100 г брынзы, растительное масло, помидоры для гарнира, соль.

Сладкий перец нарезать соломкой и жарить на сковороде в растительном масле до мягкости. Добавить взбитые яйца и мешать, пока смесь не загустеет. Добавить тертую брынзу и поддержать смесь еще несколько минут на огне, непрерывно размешивая. Подать к столу с ломтиками помидоров.

50. САЛАТ ИЗ РИСА

1 стакан риса, 3 стакана воды, соль, 2—3 стручка зеленого перца, 2—3 помидора, 1 зубок чеснока, уксус, растительное масло, 1 головка лука, немного горчицы.

Поставить на огонь рис в подсоленном кипятке и варить до мягкости. Подержать несколько минут в духовом шкафу, чтобы вода испарилась и рис стал рассыпчатым. Лук мелко изрубить, зеленый перец нарезать соломкой, а помидоры — ломтиками. Блюдо натереть чесноком и выложить на него рис и овощи. Отдельно приготовить соус из уксуса и растительного масла. Для большей пикантности уксус замешать с горчицей.

Зимой, при отсутствии помидоров и зеленого перца, их можно заменить двумя сваренными вкрутую и нарезанными ломтиками яйцами.

51. РИС С ТРЕХЦВЕТНЫМ МАЙОНЕЗОМ

1 стакан риса, 3 стакана воды, соль, 1 стакан майонеза, 1 стакан растительного масла, 1—2 сырых желтка, $\frac{1}{2}$ лимона, горчица, 1 чайная ложка молотого красного перца или 1—2 ст. ложки томата-пюре, 100 г маслин, 1 квашеный гогошар.

Сварить рис, как указано в предыдущем рецепте. Майонез разделить на три части: одну смешать с мелко изрубленными маслинами, другую — с молотым красным перцем или томатом-пюре, чтобы майонез стал розовым, а третью оставить желтой. Рис тоже разделить на три части и перемешать каждую с майонезом другого цвета. Ваять блюдо, желательно прямоугольной формы, и уложить на него каждую смесь отдельно — желтую, розовую и черную — в виде квадратных тумбочек. Пригладить ножом и украсить кусочками гогошара.

52. САЛАТ ИЗ РИСА С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

1 стакан риса, 3 стакана подсоленной воды, 1 стакан зеленого горошка, 3 помидора, уксус, растительное масло, соль, черный перец.

Рис сварить отдельно. Горошек сварить в подсоленной воде, а помидоры нарезать ломтиками. Перемешать рис с горошком и помидорами, посолить, посыпать черным перцем по вкусу и заправить соусом из уксуса и растительного масла.

53. БУТЕРБРОДЫ С РИСОМ И ЯЙЦАМИ

$\frac{1}{2}$ стакана риса, 2—3 сваренных вкрутую яйца, зелень петрушки, 1 соленый огурец, 2 ст. ложки сливочного масла, черный или красный перец, 4 белые булочки.

Варить рис, пока не размякнет. Крутые яйца мелко изрубить, посолить и перемешать с черным или красным перцем, мелко изрубленной зеленью, тонко нарезанным соленым огурцом. Получится очень вкусная паста. Перемешать ее с рисом, булочки разрезать пополам и каждую половинку сначала намазать сливочным маслом, потом этой пастой.

54. САЛАТ КИСЛО-СЛАДКИЙ ИЗ РИСА, I

1 стакан риса, несколько ст. ложек толченых грецких орехов, несколько ст. ложек изюма, $\frac{1}{2}$ кочана краснокочанной капусты, соль, немного сахара, черный перец, растительное масло и лимонный сок или уксус.

Рис сварить, промыть холодной водой, откинуть на дуршлаг. Изюм положить в теплую воду с вечера. Краснокочанную капусту нашинковать и перемешать с рисом, грецкими орехами, изюмом и сахаром. Заправить по вкусу растительным маслом, солью и лимонным соком или уксусом.

55. САЛАТ КИСЛО-СЛАДКИЙ ИЗ РИСА, II

1 апельсин, $\frac{1}{2}$ свеклы, 1 стакан риса, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, соль.

Варить рис, пока не разварится. Апельсин очистить и нарезать кусочками. Свеклу хорошо очистить щеткой, испечь, снова очистить и нарезать тонкими ломтиками. Перемешать рис, апельсин и свеклу, посолить и заправить сметаной.

56. САЛАТ ИЗ РИСА С ЧЕРНОСЛИВОМ

1 стакан риса, 150 г чернослива, 100 г грецких орехов, растительное масло, лимонный сок, соль, несколько изюмин.

Рис сварить в подсоленном кипятке, промыть холодной водой и откинуть на дуршлаг. Чернослив оставить на несколько часов в теплой воде, потом перемешать с рисом и изрубленными грецкими орехами. Заправить растительным маслом и лимонным соком. Украсить изюмом.

57. САЛАТ ИЗ ГРИБОВ С РИСОМ

$\frac{1}{2}$ кг грибов, $\frac{1}{2}$ стакана риса, 2 стакана воды, сливочное или растительное масло, лимонный сок, соль, 1 головка лука, 1 помидор.

Рис сварить в подсоленной воде, потом подсушить в духовом шкафу. Грибы мелко нарезать и потушить в сливочном или растительном масле с рубленным луком. Перемешать рис с грибами и луком, полить лимонным соком, уложить на блюдо и украсить ломтиками помидоров.

58. САЛАТ ИЗ ГРИБОВ С КАПЕРСАМИ

$\frac{1}{2}$ кг грибов, растительное масло, соль, зелень (петрушка и укроп), 2 зубка чеснока, каперсы, лимонный сок, 2 соленых огурца.

Грибы очистить, обмыть, мелко нарезать и потушить в растительном масле вместе с мелко изрубленной зеленью, толченым чесноком и каперсами. Снять с огня и перемешать с солеными огурцами, нарезанными кубиками. Посолить, добавить растительное масло и лимонный сок. Подавать холодным.

59. САЛАТ ИЗ ГРИБОВ С МАЙОНЕЗОМ

1/2 кг грибов, 1/4 кг салатного цикория, 2 больших помидора, 2 стручка зеленого перца, 1 стакан майонеза, 50 г сливочного масла для грибов, 1 соленый огурец, соль.

Потушить грибы в сливочном масле с подсоленной водой. Отобрать листья салатного цикория и нарезать соломкой. Нарезать также помидоры, зеленый перец и огурец. Приготовить майонез и покрыть им грибы и овощи.

Этот салат можно приготовить и без овощей, из одних грибов с майонезом.

60. ФАЛЬШИВЫЕ ГРИБЫ ИЗ ПОМИДОРОВ И СВАРЕННЫХ ВКРУТУЮ ЯИЦ

4—5 сваренных вкрутую яиц, 4—5 больших круглых помидоров, 1 головка лука, майонез из двух яиц, 1 стакан растительного масла, лимонный сок, горчица, соль, черный перец, 1 гогошар или маслины для гарнира.

Срезать верхушку с каждого помидора и вынуть сердцевину. Срезать также верхушку с крутых яиц и изрубить ее для оформления блюда. Осторожно вынуть желтки и перемешать с жареным или сырым луком, солью, черным перцем и небольшим количеством горчицы. Начинить белки этим фаршем и покрыть их верхушками помидоров, чтобы они были похожи на грибы. Посыпать мелко изрубленным белком. Потом приготовить майонез (см. рецепт №1).

Уложить «грибы» на овальное блюдо, вокруг выложить майонез и украсить кусочками гогошара или маслинами.

61. БУТЕРБРОДЫ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

2 ст. ложки сливочного масла, 2 пучка зелени петрушки, соль.

Зелень мелко изрубить, перемешать со сливочным маслом, посолить и хорошенько растереть, чтобы она превратилась в пасту. Этой пастой намазать ломтики хлеба.

62. САЛАТ ТРЕХЦВЕТНЫЙ, УЛОЖЕННЫЙ ГОРКАМИ

$\frac{1}{2}$ свеклы, $\frac{1}{2}$ кочана цветной капусты, 1 кочешок зеленого салата, $\frac{1}{4}$ кг стручковой фасоли, соль, растительное масло, уксус.

Свеклу сварить и протереть на терке. Цветную капусту сварить и разделить на кочешки. Зеленый салат обмыть и нарезать. Стручковую фасоль сварить и разрезать поперек на половинки или на три части. Все порознь полить растительным маслом с солью и уксусом, по вкусу. Уложить на круглое блюдо горками, чередуя цвета.

63. САЛАТ ИЗ МАКАРОН С МАЙОНЕЗОМ

200 г макарон, 1 лимон, 1 стакан майонеза, 100 г маслин, 3 ст. ложки сметаны, соль, черный перец.

Сварить макароны в подсоленной воде. Оставить на 2—3 часа в теплой воде, чтобы они разбухли, потом промыть холодной водой и откинуть на дуршлаг. Приготовить майонез (см. рецепт № 1), добавить в него сметаны и черного перца. Часть майонеза перемешать с макаронами, уложить их на блюдо, пригладить, покрыть остальным майонезом и украсить маслинами.

64. САЛАТ ИЗ МАКАРОН С ТОМАТНЫМ СОКОМ

200 г макарон, 1 стакан томатного сока (продается готовым) или 5—6 помидоров,

1 головка лука, 1 зубок чеснока, 2—3 яблока, 2—3 ст. ложки растительного масла, $\frac{1}{4}$ чайной ложки сахара, лимонный сок или винный уксус, соль, черный перец.

Сварить макароны, как указано в предыдущем рецепте. Перемешать с томатным соком, ломтиками яблок, толченым чесноком, рубленным луком, сахаром, растительным маслом, солью, черным перцем и лимонным соком или уксусом.

65. САЛАТ ИЗ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

1 апельсин, 1 грейпфрут, 2—3 яблока, 10 грецких орехов, 2 стручка зеленого перца, 3—4 кочешка молодого салатного цикория с большими листьями, майонез, лимонный сок, белок крутого яйца для оформления.

Апельсин и грейпфрут очистить и нарезать кусочками. Яблоки очистить и нарезать тонкими ломтиками. Грецкие орехи нарезать длинными кусочками, а зеленый перец и листья молодого цикория — соломкой. Приготовить майонез (см. рецепт № 1) и перемешать с ним все перечисленные продукты. Уложить на блюдо и украсить белком. Этот салат можно приготовить и без майонеза, только с хорошо очищенным растительным маслом и лимонным соком.

66. САЛАТ ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

25 грецких орехов, 1 ломтик белого хлеба, растительное масло, лимонный сок, соль, 1 огурец.

Пропустить грецкие орехи через специальную машинку или через мясорубку и перемешать с размоченным в подсоленной воде белым хлебом. Растереть смесь с растительным маслом, вливая его по капле, как для майонеза, пока не получится однородной массы. Добавить лимонного сока, уложить на блюдо и украсить ломтиками огурца.

67. САЛАТ ИЗ САЛАТНОГО ЦИКОРИЯ

1/2 кг салатного цикория, 1 зубок чеснока, 1 ст. ложка горчицы, растительное масло, уксус, зелень (петрушка и эстрагон).

Листья цикория обмыть, очистить и нарезать вдоль. Блюдо натереть чесноком, уложить на него цикорий, политый соусом из растительного масла, уксуса, горчицы и соли. Сверху посыпать мелко изрубленной зеленью.

68. САЛАТ ИЗ ЦИКОРИЯ С ЯИЧНЫМ СОУСОМ

1/2 кг салатного цикория, 2 сваренных вкрутую яйца, растительное масло, уксус, 1 ст. ложка горчицы, немного сахара, соль, черный перец, немного зелени, петрушки.

Удалить верхние, поврежденные листья и стебли салатного цикория, а здоровые листья обмыть. Протереть сквозь сито желтки и растереть с растительным маслом до густоты майонеза. Добавить по вкусу уксус, сахар, соль, черный перец, горчицу и мелко изрубленную зелень. Полить салат этим соусом.

69. САЛАТ ИЗ ЦИКОРИЯ СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ

1/2 кг салатного цикория, 8 ст. ложек сметаны, 1 чайная ложка горчицы, соль, 1 ст. ложка растительного масла, 1/2 лимона, зелень (петрушка, укроп и эстрагон), 1 головка лука.

Цикорий очистить, промыть, посолить и уложить в салатник. Приготовить соус: перемешать сметану с горчицей, растительным маслом, лимонным соком, цедрой от 1/2 лимона, мелко изрубленной зеленью и мелко нарезанным луком. Взбить хорошенько венчиком. Когда соус загустеет, залить им салат.

70. САЛАТ ИЗ ВАРЕНОГО САЛАТНОГО ЦИКОРИЯ

1/2 кг салатного цикория, растительное масло, уксус, соль, черный перец, 2 головки лука.

Отобрать крепкие листья салатного цикория и варить в подсоленном кипятке, пока они не размякнут. Сполоснуть в холодной воде, дать ей стечь, потом изрубить цикорий, как баклажаны. Добавить растительное масло, разбавленный винный уксус, черный перец и мелко нарезанный лук.

71. САЛАТ ПО-ПОЛЬСКИ

1 свекла, 2—3 сваренных вкрутую яйца, 2—3 соленых огурца, 1—2 шт. сельдерея, несколько ломтиков квашеного арбуза, растительное масло, 100 г маслин.

Печеную свеклу очистить и нарезать ломтиками. Яйца вкрутую, огурцы и сельдерей тоже нарезать ломтиками. Квашеный арбуз нарезать кусочками. Добавить растительное масло по вкусу и хорошенько все перемешать. Украсить маслинами. Квашеный арбуз можно заменить гогошарами.

72. САЛАТ ПО-ФРАНЦУЗСКИ С СЫРОМ РОКФОР

1/2 кг помидоров, 1/2 кг сельдерея, 1—2 огурца, 2 сваренных вкрутую яйца, 50 г сыра рокфор, немного горчицы, 1/2 лимона, 100 г сметаны, соль, черный перец, немного сахара, 1 кочешок зеленого салата.

Удалить семена из помидоров, сельдерей сварить до полуготовности, нарезать то и другое тонкими ломтиками вместе с огурцами. Перемешать с желтками и протертым сквозь сито сыром рокфор. Добавить горчицу, сметану, лимонный сок, сахар, соль и черный перец.

Хорошенько все перемешать, уложить на блюдо и украсить листьями салата.

73. ФАЛЬШИВАЯ ИКРА ИЗ МАННОЙ КРУПЫ

Майонез из 2 желтков (один сырой, другой сваренный вкрутую), $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, 1 стакан манной крупы, 3 стакана воды, 1 головка лука, лимонный сок, соль, молотый красный перец (для цвета), $\frac{1}{4}$ чайной ложки сахара, 100 г маслин

Приготовить майонез из сваренного вкрутую желтка, протертого сквозь сито, и сырого желтка, вливая растительное масло по капле, пока смесь не загустеет. Добавить лимонный сок. Отдельно сварить манную кашу, всыпая крупу постепенно в подсоленную кипящую воду и непрерывно размешивая ложкой, пока каша не загустеет. Дать остыть. Протереть лук на терке, отжать и перемешать сок сначала с манной кашей, потом кашу с майонезом. Добавить по вкусу соль и сахар, потом молотый красный перец, чтобы масса приобрела цвет кетовой икры. Поставить на 2 часа на холод, потом подать к столу с маслинами.

74. САЛАТ ТРЕХЦВЕТНЫЙ

2 кочешка зеленого салата, 4 больших помидора, 2—3 небольших шт. картофеля или 1 кочан цветной капусты, соль, уксус, растительное масло.

Отобрать крепкие листья салата и уложить их на блюдо. На каждый положить по большому кружку помидора, а сверху по ломтику отварного картофеля или по кочешку отварной цветной капусты. Заправить соусом из растительного масла, уксуса и соли и подать к столу.

75. ФАРШИРОВАННЫЙ САЛАТ-ЛАТУК

2 больших кочешка салата-латука, 1 свекла, 3 сваренных вкрутую яйца, зелень петрушки, соль, $\frac{1}{2}$ стакана майонеза, немного горчицы.

Отобрать крепкие листья салата и вымыть их. Свеклу сварить до готовности, дать остыть и нарезать солом-

кой. Сваренные вкрутую яйца изрубить и перемешать со свеклой, горчицей и мелко изрубленной зеленью. Перемешать все с майонезом (см. рецепт № 1) и посолить. Положить немного этой смеси на каждый лист салата и свернуть их, как голубцы. Потом украсить майонезом.

76. САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ПЕРЦА

1/2 кг стручкового зеленого перца, уксус, соль, растительное масло, немного сахара.

Срезать верхнюю часть стручков перца, удалить стебельки и семена, нарезать стручки кольцами, обдать кипятком, потом откинуть на дуршлаг и дать остыть. Уксус разбавить водой и перемешать с сахаром, солью и растительным маслом. Залить перец этим соусом и перед подачей подержать на холоде 2 часа.

77. САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНОГО, ПОТОМ ПОДЖАРЕННОГО ЗЕЛЕНОГО ПЕРЦА

7—8 стручков зеленого перца, 2 ст. ложки муки, 1 яйцо, толченые сухари, соль, растительное масло.

Испекь перец, аккуратно очистить от кожицы, стебельков и семян. Посолить, запанировать и поджарить на растительном масле. Подать к столу горячим.

78. САЛАТ ИЗ КАБАЧКОВ

5—6 кабачков, 2 головки лука, растительное масло, 2 сваренных вкрутую яйца, соль, черный перец, зелень (петрушка или укроп).

Лук мелко нарезать и обжарить на растительном масле. Кабачки протереть на терке, отжать и жарить, пока масса не пожелтеет. Дать остыть, перемешать с жареным луком и мелко изрубленными крутыми яйцами. Посолить, добавить черный перец и мелко изрубленную зелень.

79. САЛАТ ИЗ КАБАЧКОВ С ПРОСТОКВАШЕЙ

6—7 кабачков, 2 ст. ложки растительного масла, $\frac{1}{2}$ стакана простокваши или сбитого кислого молока, 2 ст. ложки лимонного сока, соль, зелень (петрушка или укроп).

Снять с кабачков кожицу, нарезать кубиками, сварить в закрытой посуде в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Простоквашу, мелко изрубленную зелень, растительное масло и лимонный сок вбить венчиком, пока не образуется однородной массы. Перемешать кабачки с этим соусом, уложить на блюдо и подравнять ножом.

80. САЛАТ ИЗ МАРИНОВАННЫХ КАБАЧКОВ

6—7 молодых кабачков, уксус, растительное масло, 1 лавровый лист, соль, 2 горошины черного перца, зелень петрушки, 1 кусочек сахара, маслины.

Сварить кабачки в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и еще теплыми нарезать ломтиками. Выложить в миску и держать сутки в маринаде из растительного масла, уксуса, лаврового листа, соли, черного перца, сахара и мелко изрубленной зелени. Перед подачей украсить салат маслинами.

Кабачки можно также сварить в соусе из растительного масла, уксуса и обычных приправ.

81. САЛАТ ИЗ КАБАЧКОВ СО СМЕТАНОЙ

7—8 кабачков, растительное масло, соль, 1 головка лука, 1 ст. ложка сметаны.

Кабачки очистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками, посолить и дать постоять $\frac{1}{4}$ часа; потом осторожно отжать, выложить в кастрюлю и держать на огне, пока они не пожелтеют. Изрубить, как баклажаны, затем растереть с растительным маслом, перемешать со сметаной и мелко изрубленным луком.

82. САЛАТ ИЗ ТЕРТОЙ МОРКОВИ

2 большие морковки, 2—3 помидора, 1 кочешок зеленого салата, зелень (петрушка и укроп), уксус или лимонный сок, растительное масло, соль.

Морковь очистить и протереть на мелкой терке. Помидоры нарезать на четвертинки, зелень петрушки и укропа мелко изрубить. Листья зеленого салата вымыть, дать стечь воде и уложить их на овальное блюдо. Тертую морковь и нарезанные помидоры посолить и перемешать. Положить немного этой смеси на каждый лист салата, полить соусом из растительного масла, уксуса или лимонного сока и соли. Посыпать мелко изрубленной зеленью.

Этот салат можно также приготовить из одной тертой моркови с луком.

83. САЛАТ ИЗ ЯБЛОК, СЕЛЬДЕРЕЯ И РОЗОВОГО МАЙОНЕЗА

3—4 яблока, 1 шт. сельдерея, 2—3 стручка зеленого перца, томатный сок (покупается готовым) или 5 помидоров, 1 стакан майонеза, зелень петрушки, соль, белок сваренного вкрутую яйца.

Перец нарезать соломкой, сельдерей сварить и нарезать кубиками, яблоки — ломтиками. Вылить в них $\frac{1}{2}$ стакана томатного сока и посолить. Приготовить майонез (см. рецепт № 1) и окрасить его в розовый цвет оставшимся томатным соком. Покрыть все приготовленные продукты майонезом. Украсить кусочками белка и зеленью.

84. ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ СЕЛЬДЕРЕЕМ

4—5 яблок, 1 шт. сельдерея, растительное масло, лимонный сок, соль, 1 кочешок зеленого салата.

Отобрать круглые яблоки, разрезать на половинки, вынуть ножом серединную часть. Сельдерей и серединную

часть яблок без косточек сварить и нарезать кубиками. Перемешать с растительным маслом, лимонным соком и посолить по вкусу. Начинить этим фаршем яблоки и уложить на блюдо, подложив под каждый по листику салата.

85. САЛАТ ИЗ ФАРШИРОВАННЫХ ЯБЛОК

4 больших яблока, 1/2 свеклы, 1/2 шт. сельдерея, 15 грецких орехов, 1/2 корня хрена, лимонный сок, растительное масло, соль, немного сахара.

Не чистя яблок, вынуть серединную часть. Отдельно приготовить фарш: свеклу испечь и нарезать кубиками или ломтиками, сельдерей и хрен протереть на терке, грецкие орехи истолочь в ступке, оставив 2—3 ореха для оформления салата. Перемешать все в небольшом количестве растительного масла с лимонным соком. Посолить и подсластить. Полученным фаршем начинить яблоки и украсить их кусочками грецких орехов.

86. САЛАТ ИЗ ЯБЛОК С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ

4 сладких яблока, 1 головка лука, 3 соленых огурца, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка винного уксуса.

Яблоки протереть на терке, огурцы нарезать кубиками, лук мелко изрубить. Перемешать все с растительным маслом и винным уксусом. Растительное масло и винный уксус можно заменить майонезом (см. рецепт № 1). Такой салат еще вкуснее с майонезом.

87. САЛАТ-КРЕМ ИЗ ЗИМНИХ ФРУКТОВ, I

2—3 яблока, 5—6 винных ягод, 8 фиников, 10 ягод чернослива, горсть изюма, лимонный сок, 4 ст. ложки толченых грецких орехов, апельсиновая цедра, 3—4 ст. ложки сахарной пудры, 1 стакан сметаны.

Чернослив, винные ягоды и финики держать несколько часов в теплой воде, затем пропустить через мясорубку вместе с очищенными и нарезанными кусочками яблоками. Перемешать полученную массу с лимонным соком, толчеными грецкими орехами, изюмом, сахарной пудрой и апельсиновой цедрой. Красиво уложить на блюдо и полить свежей сметаной.

88. САЛАТ ИЗ ФРУКТОВ, II

2 яблока, 1 апельсин (или грейпфрут), 2 банана, 1/2 стакана взбитых сливок, 1/2 стакана белого вина, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки толченых лесных орехов, апельсиновая цедра.

Фрукты очистить, нарезать кусочками и положить в салатник. Вино перемешать с сахаром, взбитыми сливками, толчеными лесными орехами и апельсиновой цедрой. Полить фрукты этой смесью и поставить на час на холод.

89. САЛАТ ИЗ ФРУКТОВ, III

1/2 кг слив, 1/2 кг персиков, 1/2 кг груш, 2 яблока, горсть толченых грецких или лесных орехов, 3 ст. ложки сахарной пудры, 1 стакан взбитых сливок, лимонная цедра.

Фрукты нарезать кусочками и перемешать с толчеными грецкими или лесными орехами, сахарной пудрой, лимонной цедрой и взбитыми сливками. Оставшимися взбитыми сливками украсить салат и подать к столу.

90. МАЙОНЕЗ

2 желтка (один сваренный вкрутую, другой сырой), 1 чайная ложка горчицы, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 стакан растительного масла, соль.

Сваренный вкрутую желток протереть сквозь сито, положить в миску и растереть с небольшим количеством

растительного масла. Добавить сырой желток и продолжать растирать с растительным маслом, вливая его по капле. Посолить, добавить горчицу и лимонный сок. Майонез растирать непрерывно, до загустения.

91. ВАРЕННЫЙ ПИКАНТНЫЙ МАЙОНЕЗ

1 яйцо, 1 желток, 3—4 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки воды, 2—3 ст. ложки уксуса, 1/2 чайной ложки сахара, соль, черный перец.

Положить все продукты в кастрюлю, поставить на огонь или пар и взбивать венчиком, пока масса не загустеет. Снять с огня и продолжать взбивать, пока эта масса не остынет.

92. МАЙОНЕЗ БЕЗ ЯЙЦА И РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА

1 стакан овощного отвара, лимонный сок, соль, черный перец, 1 чайная ложка муки, зелень петрушки, 1 ст. ложка сливочного масла.

Разогретое сливочное масло растереть на огне с мукой, следя за тем, чтобы она не пожелтела. Влить овощной отвар и кипятить, пока смесь не загустеет. Посолить, добавить черный перец, лимонный сок и мелко изрубленную зелень. Овощной отвар можно заменить молоком.

С таким соусом можно подавать картофель, цветную капусту, зеленый горошек, грибы и др.

93. ЗЕЛЕНЫЙ МАЙОНЕЗ

Несколько пучков зелени (петрушка и укроп), немного шпината.

Мелко изрубить зелень и шпинат. Отжать сквозь кисейку. Подкрасить майонез полученным зеленым соком. Использовать для украшения салатов.



Г Л А В А И I

СУПЫ, БОРЩИ, ЩИ, КИСЛЫЕ И СЛАДКИЕ СУПЫ

94. СУП ГРИБНОЙ

1 л воды, $\frac{1}{2}$ л настоя отрубей¹, 300 г грибов, 1 головка лука, 1 небольшая морковка, 1 петрушка, 2 ст. ложки риса, 4 ст. ложки сметаны, зелень (петрушка, укроп и любисток), соль.

Коренья очистить, вымыть и протереть на крупной терке. Залить водой и варить с мелко нарезанным луком. Когда коренья сварятся, сцедить отвар, положить в него рис и очищенные, вымытые и нарезанные ломтиками грибы. Посолить, поставить на огонь в закрытой кастрюле и держать при медленном кипении, пока рис не сварится. Добавить мелко изрубленную зелень, влить кипящий настой отрубей. Дать еще немного покипеть. Заправить сметаной и подать к столу.

95. СУП ИЗ КАБАЧКОВ

1 л воды, $\frac{1}{2}$ л настоя отрубей, 4 средней величины кабачка, 1 головка лука, 1 небольшая морковка, 1 петрушка, 4 помидора, 1 чайная ложка сливочного масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки муки, зелень (петрушка, укроп и любисток), соль, 4 ст. ложки сметаны.

¹Кислая жидкость, получаемая в результате брожения размешанных с холодной водой, потом выпаренных пшеничных отрубей.

Коренья очистить, вымыть, нарезать очень тонкими ломтиками и поставить на огонь с мелко изрубленным луком. Когда они сварятся, добавить кипящий настой на отрубях, очищенные и нарезанные кубиками кабачки, соль, мелко изрубленную зелень и сваренные отдельно, протертые помидоры.

Варить при медленном кипении до полуготовности кабачков. Добавить мучную заправку — обжаренную на сливочном масле муку — и дать еще немного покипеть.

Заправить сметаной и подать к столу.

96. СУП ИЗ ФАСОЛИ

1 л воды, настоей отрубей по вкусу, $\frac{1}{4}$ кг фасоли, 1 головка лука, 1 морковь, 1 петрушка, $\frac{1}{2}$ чайной ложки муки, $\frac{1}{2}$ ст. ложки растительного масла, зелень (петрушка, укроп и любисток), соль.

Фасоль перебрать, промыть и положить в теплую воду с вечера. Утром сменить воду, поставить на огонь, дать немного покипеть, слить отвар. Залить фасоль свежей водой, тоже теплой, и снова поставить на огонь. Воду менять два-три раза, через каждые 10 минут. В последнюю ($1\frac{1}{2}$ л) положить головку лука и коренья. Покрывать кастрюлю и варить, пока фасоль не размякнет. Вынуть овощи и добавить растертую с растительным маслом муку, кипящий настой отрубей и мелко изрубленную зелень. Посолить и дать еще немного покипеть.

97. СУП ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ, I

1 л воды, $\frac{1}{2}$ л настоя отрубей, $\frac{1}{4}$ кг стручковой фасоли, 1 морковь, 1 петрушка, 1 головка лука, 4 помидора, 2 стручка зеленого перца, 3 чайные ложки растительного масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки муки, зелень, соль.

Поставить на огонь в подсоленной воде мелко нарезанные коренья и лук. Когда овощи сварятся, сцедить отвар, положить в него нарезанную кусочками стручковую фасоль и поставить на огонь. Дать закипеть и добавить

разрезанные на четвертинки стручки перца и помидоры, очищенные от кожицы и семян и нарезанные ломтиками. Варить до готовности фасоли, затем добавить мелко изрубленную зелень, растертую с растительным маслом муку и кипящий настой отрубей. Дать еще немного покипеть.

98. СУП ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ, П

1½ л воды, ½ л настоя отрубей, ¼ кг стручковой фасоли, 1 небольшая головка лука, 1 небольшая морковь, 1 небольшая петрушка, 350 г помидоров, 2 чайные ложки сливочного масла, ½ чайной ложки муки, зелень (петрушка и укроп), соль, 4 ст. ложки сметаны.

Лук и корни мелко нарезать и слегка обжарить на сливочном масле с мукой. Залить водой, добавить нарезанную кусочками стручковую фасоль, посолить и варить при медленном кипении, пока фасоль не размякнет. Добавить отдельно сваренные, протертые помидоры и кипящий настой отрубей. Дать еще немного покипеть. Посыпать мелко изрубленной зеленью и подать к столу со сметаной.

99. ЩИ ИЗ ЛЕБЕДЫ

1 л воды, ½ л настоя отрубей, 4—5 пучков лебеды, 4 стебля зеленого лука, 1 морковь, 1 петрушка, 2 чайные ложки риса, зелень (петрушка, укроп и любисток), 2 ст. ложки сливочного или растительного масла, 1 яйцо, соль.

Коренья очистить, хорошенько вымыть, протереть на крупной терке и слегка обжарить на сливочном масле с зеленым луком. Залить водой, посолить, дать покипеть несколько минут, добавить рис, а когда он будет почти готов, добавить хорошо промытую и тонко нарезанную лебеду. Когда борщ снова закипит, влить кипящий настой отрубей, добавить мелко изрубленную зелень и дать еще немного покипеть. Заправить желтком.

100. ЩИ ИЗ ЩАВЕЛЯ

1 л воды, ½ л настоя отрубей, 600 г щавеля, 2 стебля зеленого лука, 2 чайные ложки мелко изрубленной зелени (петрушка, укроп и любисток), 2 чайные ложки риса, 2 ст. ложки сливочного или растительного масла, 1 яйцо, соль.

Мелко нарезанный зеленый лук обжарить на сливочном или растительном масле. Залить водой и посолить. Когда вода закипит, добавить рис и варить до полуготовности. Добавить тонко нарезанный щавель, дать закипеть, влить кипящий настой отрубей и держать на огне при медленном кипении, пока рис не сварится. Посыпать зеленью и заправить взбитым яйцом.

101. КРАПИВНЫЕ ЩИ

1 л воды, ½ л настоя отрубей, 1 небольшая головка лука, 2 чайные ложки риса, молотый красный перец на кончике ножа, 2 ст. ложки растительного или сливочного масла, ½ чайной ложки муки, соль, 1 яйцо, 2 глубокие тарелки мелко изрубленной крапивы, зелень (петрушка и укроп).

Лук мелко изрубить, обжарить на сливочном или растительном масле, добавить муку и молотый красный перец, залить водой и посолить. Когда закипит, добавить рис и хорошо промытую, ошпаренную крапиву. Варить в закрытой посуде, при медленном кипении. Когда рис будет почти готов, влить кипящий настой отрубей, дать еще немного покипеть, посыпать мелко изрубленной зеленью и заправить взбитым яйцом.

102. СУП ДЕРЕВЕНСКИЙ

1 л воды, ½ л настоя отрубей, 1 головка лука, ½ шт. сельдерея, ½ моркови, ½ шт. петрушки, 4 помидора, 4 стебля эстрагона, 3 шт. картофеля, 1 чайная ложка муки, 2—3 ст.

ложки растительного масла, зелень (петрушка и укроп), 1 яйцо, соль.

Коренья очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить на растительном масле, добавить муку, залить водой, добавить очищенный, вымытый, крупно нарезанный картофель и варить 10—15 минут. Добавить очищенные от кожицы и нарезанные ломтиками помидоры, соль и зелень эстрагона. Оставить кипеть в закрытой посуде. Когда картофель сварится, влить кипящий настой отрубей, дать еще немного покипеть, посыпать мелко изрубленной зеленью и заправить вбитым яйцом.

103. ЧОРБА¹ КАРТОФЕЛЬНАЯ, I

1 л воды, 4 шт. картофеля, ½ морковки, ½ шт. петрушки, 1 головка лука, 2 больших помидора, ½ чайной ложки муки, 2 ст. ложки сливочного или растительного масла, зелень петрушки, соль, 2 ст. ложки сметаны.

Овощи очистить, обмыть, протереть на крупной терке, слегка обжарить на сливочном или растительном масле, добавить муку. Залить водой, положить нарезанный не очень большими кубиками картофель, посолить и варить при медленном кипении до полуготовности картофеля. Добавить ошпаренные, протертые помидоры и оставить кипеть до полной готовности картофеля. Посыпать мелко изрубленной зеленью и заправить сметаной.

104. ЧОРБА¹ КАРТОФЕЛЬНАЯ, II

Продукты, их количество и способ приготовления те же, что для рецепта № 103, только помидоры следует заменить ½ л капустного рассола, а зелень петрушки — чабром, который кладется одновременно с рассолом.

105. ЧОРБА¹ КАРТОФЕЛЬНАЯ, III

1½ л воды, 4—5 шт. картофеля, 1 небольшая морковка, 1 небольшая петрушка, ½

¹ Кислый суп

шт. сельдерея, 1 головка лука, 2 ст. ложки сливочного или растительного масла, 1/2 чайной ложки муки, 1/2 чайной ложки молотого красного перца, 2 ст. ложки уксуса или лимонного сока, зелень (петрушка и укроп), 2—3 горшины душистого перца, 4 ст. ложки сметаны, соль.

Коренья очистить, вымыть, нарезать соломкой или протереть на крупной терке и варить с душистым перцем 20—25 минут. Сцедить отвар и поставить его на огонь. Картофель очистить, вымыть, нарезать небольшими кубиками и положить вместе с мелко нарезанным луком в процеженный отвар. Когда сварится, добавить молотый красный перец, соль, уксус или лимонный сок, растереть со сливочным или растительным маслом и дать еще немного покипеть. Посыпать мелко изрубленной зеленью и заправить сметаной.

106. БОРЩ РУССКИЙ

1 1/2 л воды, 1/2 морковки, 1/2 шт. петрушки, 1/2 головки лука, 1 небольшая свекла, 1/4 небольшого кочана белокочанной капусты, 1 стручок зеленого перца, горсть стручковой фасоли, 400 г помидоров, 2 ст. ложки сливочного или растительного масла, 2 1/2 чайные ложки мелко изрубленной зелени (петрушка и укроп), 1/2 чайной ложки муки, соль, 3/4 стакана сметаны.

Коренья и лук тонко нарезать, залить водой и дать немного покипеть. Добавить нарезанную кусочками стручковую фасоль, нашинкованную капусту, зеленый перец, очищенные от кожицы и семян помидоры, нарезанные маленькими кусочками, соль и зелень. Оставить кипеть до готовности капусты, потом добавить растертую со сливочным или растительным маслом муку и немного воды. Перемешать все хорошенько и дать еще немного покипеть. Подать со сметаной.

107. ЩИ ИЗ ЗЕЛЕНОГО САЛАТА

1½ л воды, 4 средней величины кочешка зеленого салата с твердой сердцевинной, 1 морковь, 1 петрушка, 1 головка лука, 1 чайная ложка муки, зелень (петрушка и укроп), 4 ст. ложки сметаны, уксус или лимонный сок (по вкусу), соль, 4 яйца, 4 ст. ложки молока, 2 чайные ложки сливочного или растительного масла для омлета.

Овощи очистить, вымыть, протереть на крупной терке и варить 15—20 минут. Сцедить отвар, положить в него тщательно промытый, нарезанный широкими полосками салат и растертую со сметаной муку. Оставить кипеть 5 минут, посолить, добавить уксус или лимонный сок (по вкусу) и посыпать мелко изрубленной зеленью.

Подать к столу с омлетом, нарезанным полосками.

108. ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

1 л воды, ½ кочана капусты, 1 морковь, 1 петрушка, 1 головка лука, 6 больших помидоров, соль, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо, лимонный сок (по вкусу), зелень (петрушка и укроп).

Коренья и лук очистить, вымыть, протереть на крупной терке и слегка обжарить в ложке сливочного масла. Залить водой и варить 10—15 минут, затем положить мелко нашинкованную капусту. Дать немного покипеть, добавить ошпаренные, протертые помидоры, посолить и оставить кипеть до готовности капусты. Посыпать мелко изрубленной зеленью и заправить взбитым с лимонным соком яйцом.

109. ЩИ КИСЛЫЕ

1½ л воды, ¾ кочана квашеной капусты, 1 морковь, 1 петрушка, 1 головка лука, 2—3 ст. ложки растительного масла, 2 ст.

ложки томата-пюре, 3—4 ст. ложки сметаны (необязательно).

Приготавливается так же, как указано в рецепте № 108. Подается с мамалыгой.

110. КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП-ПЮРЕ

1½ л воды, ½ кг картофеля, 1 головка лука, 1 стакан сметаны, ½ чайной ложки муки, 2 чайные ложки сливочного масла, 2 чайные ложки мелко изрубленной зелени петрушки, соль, греночки из белого хлеба.

Картофель очистить, нарезать кубиками и сварить с рубленным луком, потом протереть сквозь сито и разбавить отваром. Посолить и снова поставить на огонь. Когда суп закипит, заправить его растертой с мукой сметаной. Дать еще немного покипеть, посыпать зеленью и добавить сливочное масло.

Подать к столу с греночками.

111. СУП ТМИННЫЙ

1½ л воды, 1 большая головка лука, 1 большая морковка, 1 большая петрушка, ½ большого сельдерея, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 чайная ложка муки, 2 чайные ложки тмина, соль, греночки из белого хлеба.

Тонко нарезанные корни и лук сварить с тмином. Сцедить отвар, посолить и поставить на огонь. Положить мучную заправку и дать немного покипеть. Подать к столу с греночками.

112. СУП ГРИБНОЙ, I

1 л воды, ½ кг грибов, 1 головка лука, 1 морковка, 1 петрушка, 2 чайные ложки сливочного масла, 2 стакана молока, 1 чайная ложка муки, укроп, соль.

Коренья и лук протереть на крупной терке и варить до полной мягкости. Сцедить отвар и положить в него

очищенные, обмытые, нарезанные ломтиками и слегка обжаренные на сливочном масле грибы. Держать на огне 20—25 минут, посолить, добавить растертую с молоком муку. Дать покипеть, затем добавить остальное молоко и мелко изрубленную зелень. Дать еще немного покипеть.

113. СУП ГРИБНОЙ, II

1½ л воды, 400 г грибов, 1 головка лука, 1 морковь, 1 петрушка, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка манной крупы, соль, укроп.

Коренья и лук очистить, вымыть, протереть на терке и варить до полной мягкости. Сцедить отвар и положить в него слегка обжаренные на растительном масле грибы. Добавить манную крупу, всыпая ее постепенно, посолить и варить 20—25 минут. Посыпать мелко изрубленной зеленью.

114. СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

1½ л воды, 1 небольшой кочан цветной капусты, 1 петрушка, 1 морковь, 1 головка лука, 2 ст. ложки сливочного масла, ½ чайной ложки муки, 4 ст. ложки сметаны, укроп, соль.

Коренья и лук очистить, вымыть, протереть на терке и варить до полной мягкости. Сцедить отвар, добавить в него растертую со сливочным маслом и разбавленную отваром муку, положить кочешки цветной капусты, посолить и поставить на огонь. Варить при медленном кипении до готовности цветной капусты. Посыпать мелко изрубленной зеленью и подать к столу со сметаной.

115. СУП ИЗ КАБАЧКОВ

1 л воды, ½ л молока, 4 средней величины кабачка, 2 ст. ложки вровень манной крупы, 2 чайные ложки сливочного масла, 2 чайные

ложки мелко изрубленного укропа, соль, 4 ст. ложки сметаны.

Кабачки очистить, тщательно вымыть, нарезать тонкими ломтиками и варить до полной мягкости, затем протереть сквозь сито и разбавить отваром. Снова поставить на огонь, добавить молоко, соль, сливочное масло и манную крупу, всыпать ее постепенно. Размешать ложкой, дать еще немного покипеть, посыпать зеленью и подать к столу со сметаной.

116. СУП-ПЮРЕ ИЗ ФАСОЛИ

1½ л воды, 300 г фасоли, 1 морковь, 1 петрушка, 1 головка лука, 1 ст. ложка сливочного или растительного масла, зелень петрушки, соль, греночки из белого хлеба.

Фасоль перебрать, промыть и положить в теплую воду с вечера. Утром заменить воду другой, тоже теплой. Поставить на огонь и дать немного покипеть, потом снова переменить воду— и так до трех раз. В последнюю воду добавить лук и коренья. Варить в закрытой посуде при медленном кипении.

Когда фасоль сварится, вынуть лук и коренья, сцедить отвар, фасоль протереть сквозь сито и перемешать с процеженным отваром. Добавить ложку сливочного или растительного масла, посолить и поставить на огонь. Когда суп закипит, посыпать мелко изрубленной зеленью. Подать к столу с греночками из белого хлеба.

117. СУП ИЗ МАННОЙ КРУПЫ

600 г молока, 600 г воды, 100 г манной крупы, 2 чайные ложки сливочного масла, 4 ст. ложки сметаны, 2 чайные ложки мелко изрубленной зелени (петрушка и укроп), соль, лимонный сок (необязательно).

Молоко разбавить водой и поставить на огонь. Когда закипит, добавить манную крупу, всыпая ее постепенно и непрерывно размешивая ложкой. Оставить кипеть 5—6

минут, затем добавить сливочное масло, лимонный сок и соль. Посыпать мелко изрубленной зеленью и подать к столу со сметаной.

118. СУП ИЗ КОЛЬРАВИ

1½ л воды, 6 кольраби, 2 чайные ложки сливочного масла, 1 чайная ложка муки, 1 стакан сметаны, соль, 1½ чайные ложки мелко изрубленного укропа, рис или гречочки из белого хлеба.

Кольраби очистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками и варить до полной мягкости. Протереть сквозь сито, развести сцеженным отваром и снова поставить на огонь. Когда закипит, добавить сливочное масло и сметану, в которую замешать 1 чайную ложку муки. Дать еще немного покипеть, посолить по вкусу и посыпать зеленью. Подать к столу с рисом, отваренным отдельно и промытым холодной водой, или с гречочками из белого хлеба.

119. СУП МОЛОЧНЫЙ

½ л воды, 1 л молока, 3—4 большие картофелины, 2 чайные ложки сливочного масла, зелень (петрушка и укроп), соль.

Картофель очистить, вымыть, нарезать кубиками и варить в подсоленной воде до полуготовности. Добавить молоко и оставить вариться при слабом кипении до готовности. Добавить сливочное масло и посыпать мелко изрубленной зеленью.

120. СУП ЧЕЧЕВИЧНЫЙ

1 ½ л воды, 300 г чечевицы, 1 головка лука, 2 ст. ложки растительного масла, 1 чайная ложка муки, 1 чайная ложка толченого чабра, соль, 3 зубка чеснока.

Чечевицу перебрать, промыть и положить в теплую воду с вечера. Утром переменить воду (1 $\frac{1}{2}$ л), добавить мелко нарезанные лук и чеснок и варить до полуготовности чечевицы. Посолить и продолжать варить до готовности. Добавить мучную заправку, толченый чабер и дать еще немного покипеть.

121. ГОРОХОВЫЙ СУП-ПЮРЕ

Продукты, их количество и способ приготовления те же, что и для рецепта № 116, только фасоль следует заменить горохом и при варке не нужно менять воду.

122. СУП-ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА

1 $\frac{1}{2}$ л воды, 3—4 кг зеленого горошка в стручках, 1 чайная ложка муки, 2 стакана молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 чайные ложки мелко изрубленного укропа, соль, греночки из белого хлеба.

Вылущить горошек и варить в $\frac{1}{2}$ л воды 5—6 минут. Отдельно, в 1 л воды, сварить несколько раз промытые стручки, затем сцедить отвар. Горошек протереть сквозь сито и смешать с отваром. Добавить сливочное масло, посолить и снова поставить на огонь. Когда закипит, добавить растертую с молоком муку и укроп. Дать еще немного покипеть.

Подать с греночками из белого хлеба.

123. МОРКОВНЫЙ СУП-ПЮРЕ

1 $\frac{1}{2}$ л воды, $\frac{1}{2}$ кг моркови, 1 головка лука, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки сметаны, $\frac{1}{2}$ чайной ложки сахара, соль, греночки из белого хлеба.

Морковь нашинковать и варить до мягкости с очень мелко нарезанным луком, потом откинуть на дуршлаг, протереть сквозь сито и смешать с отваром. Снова поста-

вить на огонь, посолить, добавить сахар и сливочное масло. Оставить покипеть еще несколько минут. Заправить сметаной и подать к столу с греночками из белого хлеба.

124. РИСОВЫЙ СУП-ПЮРЕ

1 л воды, 600 г молока, 150 г риса, 2 чайные ложки сливочного масла, 4 ст. ложки сметаны, 2 чайные ложки мелко изрубленной зелени (петрушка и укроп), соль, лимонный сок по вкусу.

Рис перебрать, хорошо промыть и варить, пока не размякнет. Сцедить отвар, рис протереть сквозь сито, смешать с отваром, добавить молоко, сливочное масло, посолить и снова поставить на огонь. Дать немного покипеть, посыпать зеленью, подать к столу со сметаной и лимонным соком.

125. КУКУРУЗНЫЙ СУП-ПЮРЕ

4 початка кукурузы, 1 морковь, 1 петрушка, 1 головка лука, 1 стакан молока, 2 ст. ложки сметаны, 2 чайные ложки сливочного масла, соль, укроп.

Варить коренья и лук с тщательно промытыми початками кукурузы, пока зерна не размякнут настолько, что их можно будет давить пальцами. Слить отвар, овощи и зерна кукурузы протереть сквозь сито и разбавить 4 стаканами отвара. Добавить молоко, соль, сливочное масло, мелко изрубленный укроп. Дать немного покипеть, заправить сметаной и подать к столу.

126. СУП ТОМАТНЫЙ, I

1 л воды, 3—4 кг помидоров, 1 морковь, 1 петрушка, 1 головка лука, 2 стручка зеленого перца, 1 ст. ложка мелко изрубленной зелени (петрушка, укроп и любисток), $\frac{1}{2}$ чайной ложки сахара, $\frac{1}{2}$ чайной ложки муки, $1\frac{1}{2}$ ст. ложки растительного масла, $1\frac{1}{2}$ ст. ложки риса, соль.

Вымыть помидоры, разрезать пополам и варить в $\frac{1}{2}$ л воды. Когда размякнут, протереть сквозь сито. Коренья и лук протереть на крупной терке, сварить отдельно в $\frac{1}{2}$ л воды, сцедить отвар, смешать его с протертыми помидорами, добавить рис, соль, сахар, разрезанный на четвертинки перец и поставить на огонь в закрытой кастрюле. Когда рис сварится, добавить муку, растертую с растительным маслом, несколькими ложками отвара и зеленью. Дать еще немного покипеть.

Подается горячим или холодным.

127. СУП ТОМАТНЫЙ, II

1 л воды, 3—4 кг помидоров, 1 морковь, 1 петрушка, 1 головка лука, 2 стручка зеленого перца, 1 чайная ложка мелко изрубленной зелени петрушки, $\frac{1}{2}$ чайной ложки сахара, 2 ст. ложки риса, $\frac{1}{2}$ чайной ложки муки, 2 чайные ложки сливочного масла, 3 ст. ложки сметаны, соль.

Помидоры, лук и коренья сварить, как указано в рецепте № 126. Смешать отвар с протертыми помидорами, добавить соль, сахар, рис, нарезанный полосками перец и снова поставить на огонь. Когда рис сварится, добавить растертую со сметаной муку, сливочное масло и зелень. Дать еще немного покипеть.

128. СУП-ПЮРЕ ИЗ ШПИНАТА

1 л воды, $\frac{1}{2}$ кг шпината, 2 ломтика лимона с цедрой, 2 ст. ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки муки, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, соль, гренокки из белого хлеба.

Шпинат очистить, промыть, залить водой и поставить на огонь. Дать покипеть, сцедить отвар, протереть шпинат сквозь сито, затем разбавить отваром. Добавить лимон, соль, сливочное масло и снова поставить на огонь. Дать покипеть, потом добавить растертую со сметаной муку и оставить кипеть еще несколько минут.

Подать к столу с гренокками из белого хлеба.

129. СУП-ПЮРЕ ИЗ ШПИНАТА С МОЛОКОМ

1 л воды, 1/2 кг шпината, 1 головка лука, 2 чайные ложки сливочного масла, 2 стакана молока, 1 чайная ложка муки, соль, 3 ст. ложки сметаны.

Шпинат очистить, промыть и варить минут 10—15 с мелко изрубленным луком при медленном кипении. Сцедить отвар, протереть шпинат сквозь сито и разбавить отваром. Добавить муку, растертую со сливочным маслом и солью и разбавленную молоком. Дать еще немного покипеть.

Подать к столу со сметаной.

130. СУП ИЗ СВЕЖЕЙ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

1 л воды, 1/2 кг белокочанной капусты, 1 головка лука, 1 морковь, 1 петрушка, 1/4 кг сметаны, 1 чайная ложка муки, соль, на кончике ножа толченый чабер, 2 чайные ложки сливочного масла.

Корень и лук очистить, обмыть, протереть на крупной терке и варить 20—30 минут. Сцедить отвар, положить в него мелко нашинкованную капусту и варить при медленном кипении в закрытой кастрюле, пока капуста не размякнет. Посолить, добавить сливочное масло и чабер, затем хорошо размешанную со сметаной муку и дать еще немного покипеть.

131. СУП ОВОЩНОЙ СБОРНЫЙ, I

1 1/2 л воды, 1 головка лука, 1/2 небольшой морковки, 1/2 небольшой петрушки, горсть стручковой фасоли, 1 картофелина, 2 помидора, 1 чайная ложка муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 чайные ложки мелко изрубленной зелени (петрушка и укроп), 3—4 ст. ложки сметаны, соль.

Тонко нарезать корни и лук, стручковую фасоль нарезать кусочками, а картофель кубиками. Залить водой и поставить на огонь. Дать покипеть и добавить очищенные от кожицы и семян и нарезанные кусочками помидоры.

Растереть муку со сливочным маслом и несколькими ложками отвара, положить эту заправку в суп и несколько раз медленно размешать ложкой. Посолить по вкусу, добавить зелень и дать покипеть в закрытой кастрюле еще несколько минут.

132. СУП ОВОЩНОЙ СБОРНЫЙ, II.

1 1/2 л воды, 1 головка лука, 1 морковь, 1/2 сельдерея, 1/2 петрушки, 1 картофелина, 1 помидор, 1 стручок зеленого перца, немного свежей белокочанной капусты, 1 чайная ложка мелко изрубленной зелени петрушки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 чайной ложки муки, соль, 3—4 ст. ложки сметаны, гречочки из белого хлеба.

Варить овощи в подсоленной воде 40—50 минут при медленном кипении. Сцедить отвар, положить в него мучную заправку, разбавленную несколькими ложками отвара, размешать, дать покипеть и посыпать зеленью.

Подать к столу со сметаной и гречочками из белого хлеба.

СЛАДКИЕ ФРУКТОВЫЕ СУПЫ

133. СУП ИЗ КЛУБНИКИ И ВИШЕН

1 1/2 л воды, 300 г вишен, 250 г клубники, сахар по вкусу, 1 ст. ложка вровень муки, щепотка соли, 1 стакан сметаны, лапша или рис.

Варить клубнику и вишни, пока они не размякнут, откинуть на дуршлаг, протереть сквозь сито и смешать с отваром. Посолить, добавить сахар и хорошо размешанную со сметаной муку, медленно размешивая ее при этом ложкой. Дать еще немного покипеть.

Подается горячим или холодным с лапшой или рисом, сваренными отдельно.

134. суп из айвы

1 1/2 л воды, 3—4 айвы, сахар по вкусу, 1 ст. ложка вровень муки, щепотка соли, 1 стакан сметаны, лапша.

Очистить айву от кожицы и сердцевины, нарезать кубиками и варить с сахаром и солью до готовности, потом добавить хорошо размешанную со сметаной муку. Размешать ложкой и дать еще немного покипеть.

Подается горячим или холодным с лапшой, сваренной отдельно.

135. суп яблочный

Продукты, их количество и способ приготовления те же, что для рецепта № 134, только айву следует заменить 6—7 кислыми яблоками. Подается горячим или холодным.

136. суп грушевый

Продукты, их количество и способ приготовления те же, что для рецепта № 134, только айву следует заменить грушами. Подается горячим или холодным.



Г Л А В А III

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА НА ВТОРОЕ

137. САЛАТНЫЙ ЦИКОРИЙ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

1/2 кг салатного цикория, 2 1/2 ст. ложки сливочного масла, 1 чайная ложка лимонного сока, 1/2 чайной ложки мелко изрубленной зелени петрушки, соль.

Очистить салатный цикорий от наружных, поврежденных листьев, подрезать, промыть в нескольких водах. Смазать кастрюлю сливочным маслом (1/2 ложки), положить в нее цикорий, налить 2 ложки воды, добавить 2 ложки сливочного масла, лимонный сок, соль и дать покипеть на сильном огне, потом поставить на 1/2 часа в духовой шкаф. Уложить на блюдо, посыпать зеленью и подать к столу.

138. САЛАТНЫЙ ЦИКОРИЙ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С БРЫНЗОЙ

1/2 кг салатного цикория, 200 г тертой брынзы, 1 стакан молока, 1 ст. ложка муки, 2—3 ст. ложки сливочного масла, толченые сухари, соль, черный перец.

Очистить салатный цикорий, промыть, сварить в подсоленном кипятке, откинуть на дуршлаг. Отдельно приго-

товить соус: разогреть часть сливочного масла, растереть с мукой, солью и черным перцем, потом залить горячим молоком. Когда соус остынет, добавить 100 г тертой брынзы. Смазать огнеупорную посуду сливочным маслом, посыпать сухарями, уложить в нее цикорий, полить соусом, посыпать остальной тертой брынзой, положить сверху несколько кусочков сливочного масла и зарумянить в духовом шкафу.

139. ЗЕЛЕНЬ ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ БЕЛЫМИ БУЛОЧКАМИ

8—9 стручков зеленого перца, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 белые булочки, ½ л молока, 2 ст. ложки брынзы, зелень (петрушка и укроп), 2 ст. ложки сметаны, 1—2 яйца, 1 головка лука, растительное масло.

Размочить булочки в молоке, отжать и тереть деревянной ложкой на огне, пока не получится однородной массы. Дать остыть, перемешать ее взбитыми яйцами, мелко изрубленной зеленью, тертой брынзой и рубленым, обжаренным на сливочном масле луком. Надрезать стручки перца вокруг стебелька и удалить его вместе с семенами. Очищенные стручки обмыть, начинить приготовленным фаршем, аккуратно уложить в кастрюлю, слегка обжарить на растительном масле, добавить немного воды и зарумянить в духовом шкафу.

Подать к столу со сметаной.

140. ЗЕЛЕНЬ ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ТВОРОГОМ И БРЫНЗОЙ

8—9 стручков зеленого перца, ½ кг творога, 100 г брынзы, 1 ст. ложка манной крупы, 1 ст. ложка растительного масла, 2 ст. ложки сметаны, 1—2 яйца, соль.

Белый соус: 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан молока.

Надрезать стручки перца вокруг стебелька и удалить его вместе с семенами. Перемешать размятый творог с тертой брынзой, манной крупой и сметаной. Добавить

белый соус из сливочного масла, муки, молока, соли, взбитого белка и желтка. Начинить этим фаршем перец, уложить в кастрюлю с растительным маслом и водой, немного потушить, потом зарумянить в духовом шкафу.

Фарш можно приготовить и без белого соуса. В этом случае перец следует подавать со сметаной.

141. ЗЕЛЕНЫЙ ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ РИСОМ

8 стручков зеленого перца средней величины, 3—4 стакана риса, 1 морковка, 1 головка лука, 400 г помидоров, ½ ст. ложки мелко изрубленной зелени (петрушка и укроп), 3 ст. ложки растительного масла, муки на кончике ножа, соль, черный перец (по желанию).

Обжарить мелко изрубленный лук в ложке растительного масла, добавить перебранный и промытый рис, поддержать еще несколько минут на огне, потом влить немного воды и варить, пока рис не начнет разбухать. Снять с огня и добавить тертую морковь, соль, черный перец и зелень. Надрезать стручки перца вокруг стебелька, удалить его вместе с семенами, промыть стручки, начинить приготовленным фаршем и уложить в кастрюлю. Отдельно сварить и протереть помидоры, перемешать с мелко изрубленным луком, 2 ложками растительного масла и мукой, посыпать зеленью и варить на слабом огне или держать в духовом шкафу, пока соус не загустеет.

Подается горячим или холодным.

142. ЗЕЛЕНЫЙ ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ БАКЛАЖАНАМИ

8 больших стручков зеленого перца, ½ кг помидоров, 2 баклажана средней величины, 1 головка лука, 1 яйцо, 1 чайная ложка муки, 3 ст. ложки сливочного или растительного масла, сахар на кончике ножа, соль, ½ чайной ложки мелко изрубленной зелени (петрушка и укроп), черный перец (по желанию).

Вымыть и обтереть стручки перца, надрезать вокруг стебелька и удалить его вместе с семенами. Баклажаны испечь, очистить от кожицы, мелко изрубить, затем перемешать с ложкой сливочного или растительного масла, мелко изрубленным луком, мелко нарезанным яйцом, солью и черным перцем.

Начинить стручки перца этим фаршем, закрыть каждый крышечкой, срезанной с помидоров, и уложить в кастрюлю. Отдельно сварить помидоры, протереть сквозь сито и перемешать с мукой, солью, сахаром и оставшимся сливочным или растительным маслом. Полить этим соусом фаршированный перец, посыпать зеленью и держать на слабом огне, пока не размякнет.

143. СТРУЧКИ БАМБИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

½ кг молодых стручков бамби, 2—3 ст. ложки растительного масла, 4—5 помидоров, 1 головка лука, 1 ст. ложка уксуса, ½ чайной ложки сахара, 1 ст. ложка мелко изрубленной зелени (петрушка и укроп), соль.

Очистить и промыть стручки бамби и продержать их 30—40 минут в очень соленой воде, в которую добавить немного уксуса. Изрубить лук, потушить в разогретом растительном масле, потом добавить очищенные от кожицы и семян и нарезанные кусочками помидоры, стручки бамби, уксус, сахар и соль. Слегка перемешать и поставить на слабый огонь в закрытой кастрюле. Посыпать зеленью и держать на огне еще 5—10 минут.

Подаются горячими или холодными.

144. СТРУЧКИ БАМБИ С ПОМИДОРАМИ

½ кг стручков бамби, 3 головки лука, немного уксуса, соль, 5 помидоров, растительное масло, сахар, укроп.

Очищенные и промытые стручки бамби оставить на ½ часа в уксусе с солью. Отдельно поджарить мелко изрубленный лук. Положить на дно кастрюли немного жареного лука, посередине поместить целый посоленный

помидор, а вокруг него уложить стручки бамби. Когда заполнится ряд, покрыть его ломтиками помидоров, затем слоем жареного лука, поверх которого уложить еще один ряд стручков бамби и нарезанных ломтиками помидоров, посоленных и посыпанных небольшим количеством сахара. Добавить немного горячей воды, закрыть крышкой и варить на слабом огне, встряхивая время от времени кастрюлю, пока стручки не размякнут. Поставить на $\frac{1}{2}$ часа в духовой шкаф, чтобы укипел сок. Украсить мелко изрубленной зеленью.

145. КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С БРЫНЗОЙ

800 г картофеля, 150 г брынзы, 2 яйца, 3—4 стакана сметаны, 2 $\frac{1}{2}$ ст. ложки сливочного масла, соль.

Хорошенько вымыть картофель, сварить в кожуре, очистить и нарезать не очень толстыми ломтиками. В эмалированный противень или эмалированную кастрюлю уложить слой картофеля и посыпать тертой брынзой, потом еще слой картофеля, который тоже посыпать брынзой. Взбить яйца, посолить, перемешать со сметаной и полить картофель. Разбросать сверху несколько кусочков сливочного масла и держать 20 минут в духовом шкафу.

Подать к столу горячей.

Картофель лучше запекать в огнеупорной посуде.

146. КАРТОФЕЛЬ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И СУХАРИМИ

800 г картофеля, 3—4 ст. ложки сливочного или растительного масла, 1 ст. ложка толченых сухарей, соль.

Картофель вымыть и сварить в кожуре, затем очистить и нарезать тонкими ломтиками. Сливочное масло растопить на сковороде, добавить сухари, слегка поджарить их и посолить. Перемешать картофель с сухарями уложить в огнеупорную посуду или эмалированный противень и поставить на 10—15 минут в духовой шкаф.

Подать к столу горячим с салатом из овощей или с соленьями.

147. КАРТОФЕЛЬ МОЛОДОЙ СО СМЕТАНОЙ

700 г молодого картофеля, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка мелко изрубленного укропа, 1/2 стакана сметаны, соль.

Картофель очистить и варить 10 минут в стакане подсоленной воды, затем добавить сливочное масло, сметану и держать на слабом огне, пока не выкипит, время от времени встряхивая кастрюлю. Посыпать мелко изрубленной зеленью и поставить на 5 минут в духовой шкаф.

148. КАРТОФЕЛЬ ФАРШИРОВАННЫЙ

4 шт. картофеля неразваривающегося сорта, зелень (петрушка и укроп), 1 яйцо, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, черный перец, 1/2 стакана сметаны.

Картофель сварить в кожуре, очистить и вынуть середину. Вынутую часть хорошенько растереть вилкой и перемешать с разогретым сливочным маслом, яйцом, солью, черным перцем и мелко изрубленной зеленью. Начинить картофель этим фаршем, уложить на смазанный сливочным маслом противень и зарумянить в духовом шкафу.

Подать к столу со сметаной.

149. КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ПРЕССОВАННЫМ ОВЕЧЬИМ СЫРОМ

4 больших картофелины, 1 ст. ложка сливочного масла, 100 г сухого прессованного овечьего сыра, 100 г сметаны, 1 чайная ложка мелко изрубленного укропа, соль.

Картофель испечь, дать остыть и очистить. С каждой картофелины срезать верхушку, потом вынуть середину, оставив стенки толщиной 1,5 см. Часть вынутого картофеля перемешать со сливочным маслом и тертым сыром. Этим фаршем начинить картофель, оставив место для сметаны. Посолить, уложить на эмалированный проти-

вень, смазанный сливочным маслом (или в огнеупорную посуду), и зарумянить в духовом шкафу.

Посыпать зеленью и подать к столу.

150. КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ

500 г картофеля, 3—4 ст. ложки сливочного или растительного масла, соль.

Картофель очистить, вымыть, нарезать брусочками толщиной в палец, посолить и оставить минут на пять. Затем выложить на глубокую сковороду с разогретым растительным или растопленным сливочным маслом, перемешать и накрыть крышкой. Через несколько минут поднять крышку, вытереть от пара, помешать картофель и снова накрыть. Повторять это через каждые 3 минуты, до готовности картофеля, то есть до тех пор, пока он не подрумянится.

151. КАРТОФЕЛЬ С БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТОЙ

1 кочан капусты, 4—5 шт. картофеля, соль, растительное масло, 1 ст. ложка муки, овощной отвар или вода.

Капусту залить кипятком, откинуть на дуршлаг, мелко нашинковать и поставить на огонь с растительным маслом. Через $\frac{1}{2}$ часа добавить нарезанный кубиками картофель, немного овощного отвара или воды, посолить и варить в закрытой посуде. Отдельно обжарить на разогретом растительном масле муку, развести овощным отваром и полить овощи. Подержать на огне еще $\frac{1}{4}$ часа.

152. ПИРОЖКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

1 кг картофеля, $\frac{1}{4}$ стакана молока, соль, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 желток, зеленый горошек или цветная капуста, растительное масло.

Приготовить картофельное пюре и хорошенько взбить его с молоком, сливочным маслом, солью и желтком. Наполнить этой массой целлофановый фунтик, смазать противень и выжимать на него кондитерским шприцем по 2—3 колечка массы, одно на другое, чтобы получились пирожки круглой формы с углублением посередине. Испечь их в очень жарком духовом шкафу, затем начинить зеленым горошком или цветной капустой, предварительно сваренных и заправленных сливочным маслом.

153. КАРТОФЕЛЬ С ЯБЛОКАМИ

5—6 шт. картофеля, 5—6 яблок, лимонный сок, немного сахара.

Картофель очистить, нарезать кусочками и сварить до полуготовности в подсоленной воде. Добавить нарезанные ломтиками яблоки и варить, пока вода не выкипит. Добавить сахар и лимонный сок.

154. «ЛОДОЧКИ» ИЗ КАРТОФЕЛЯ С РАЗНОЦВЕТНЫМ ФАРШЕМ

10 больших картофелин овальной формы, ½ кг шпината, 1 кочан цветной капусты, 1 кочан краснокочанной капусты, 1 свекла, растительное масло, черный перец, 2 головки лука, 1 лимон, 1 чайная ложка соли, немного сахара.

Картофель сварить в кожуре с вечера, утром очистить, разрезать вдоль на половинки и выскоблить лодочками. Отдельно приготовить разноцветный фарш: шпинат сварить и протереть с солью и черным перцем; цветную капусту сварить, растереть вилкой и слегка обжарить на растительном масле с небольшой головкой лука; краснокочанную капусту разрезать на четыре части, отварить, мелко изрубить, потушить в растительном масле, затем перемешать с жареным луком; свеклу испечь, протереть на крупной терке и перемешать с солью, черным перцем, сахаром, растительным маслом и лимонным соком. Начинить картофель (каждую половинку фаршем другого цвета), уложить на блюдо и украсить ломтиками лимона.

155. КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

$\frac{1}{2}$ кг картофеля, 1 ст. ложка сливочного масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки сахара, $\frac{1}{2}$ стакана молока, соль.

Картофель очистить, вымыть и сварить в подсоленной воде. Когда он размякнет, откинуть на дуршлаг и пропустить через пресс-пюре. Добавить сливочное масло, соль, сахар и молоко, перемешать и взбить деревянной ложкой, чтобы получилась однородная легкая масса.

156. ЧУЛАМА ИЗ КАРТОФЕЛЯ

6 больших картофелин, 1 головка лука, $\frac{1}{2}$ небольшой морковки, $\frac{1}{2}$ небольшой петрушки, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, $\frac{3}{4}$ стакана молока, соль.

Коренья и лук очистить, вымыть, тонко нарезать и сварить в $\frac{1}{2}$ л воды. Сцедить отвар, положить в него нарезанный кусочками картофель, посолить, добавить молоко и варить до готовности картофеля.

Отдельно обжарить на сливочном масле муку и залить картофельным отваром, непрерывно размешивая ложкой, чтобы не образовалось комков. Положить в этот соус картофель и дать еще немного покипеть.

Чулама подается горячей.

157. ТУШЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

$\frac{1}{2}$ кг картофеля, 2 головки лука, 3 ст. ложки растительного масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки молотого красного перца, 1 ст. ложка томат-пюре, зелень (петрушка и укроп), соль.

Картофель очистить, вымыть и нарезать кусочками средней величины. Разогреть в кастрюле растительное масло, слегка обжарить на нем картофель, добавить томат-

¹Мясо, грибы или овощи в мучном соусе.

пюре, красный перец, соль и мелко изрубленную зелень. Залить водой и тушить на слабом огне до готовности, пока соус не выкипит.

158. ФАЛЬШИВАЯ ЯЧНИЦА-ГЛАЗУНЯ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

5—6 шт. картофеля, 2 ст. ложки молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 3—4 помидора, соль.

Очистить картофель и отварить его в подсоленной воде. Пропустить через пресс-пюре и перемешать с молоком и сливочным маслом. В одну треть этого пюре добавить густого томатного соуса (см. рецепт № 316), а остальное выложить на противень круглыми кучками, посередине каждой сделать ложкой углубление, наполнить его смешанным с томатным соусом пюре, похожим по цвету на желток. Поставить на $\frac{1}{4}$ часа в духовой шкаф.

Подавать горячей.

159. ТЕФТЕЛИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С БРЫНЗОЙ (ИЛИ ТВОРОГОМ)

1 кг картофеля, $\frac{1}{2}$ ст. ложки муки, растительное масло, соль, 4—5 ст. ложек тертой брынзы (или размятого творога), 2 яйца, мука для панирования.

Картофель очистить, нарезать кусочками и сварить в овощном отваре или в воде. Откинуть на дуршлаг, протереть сквозь сито и перемешать с желтками, солью, небольшим количеством растительного масла, тертой брынзой (или размятым творогом) и мукой. Скатать из смеси тефтели продолговатой формы, смочить их в белке, обвалить в муке и жарить на разогретом растительном масле, пока они не подрумянятся с обеих сторон.

160. ПОНЧИКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

1 кг картофеля, 1 чайная ложка дрожжей, 2 яйца, муки, сколько пойдет, 3 ст. ложки

тертой брынзы, 1 ст. ложка молока, соль, растительное масло, зелень (петрушка и укроп), томатный соус.

Приготовить пюре из очищенного и сваренного картофеля и перемешать со взбитыми яйцами, разведенными в молоке дрожжами, небольшим количеством растительного масла, солью и мукой. Хорошенько вымесить тесто, скатать пончики и оставить на доске, пока не подойдут. Сделать углубление в каждом пончике и наполнить его смесью из густого томатного соуса (см. рецепт № 316), мелко изрубленной зелени, тертой брынзы и соли. Залепить пончики и уложить один к другому на смазанный растительным маслом противень. Печь в духовом шкафу на среднем огне $\frac{1}{2}$ часа.

161. МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С ПОМИДОРАМИ

600 г молодого картофеля, 1 головка лука, 300 г помидоров или 1—2 ст. ложки томат-пюре, 1 чайная ложка мелко изрубленной зелени, соль, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка муки.

Слегка обжарить мелко нарезанный лук с мукой, добавить очищенные от кожицы и семян и крупно нарезанные помидоры или томат-пюре, затем очищенный молодой картофель. Посыпать зеленью, посолить и варить на слабом огне до готовности.

162. КАРТОФЕЛЬНЫЙ РУЛЕТ С ОВОЩАМИ

700 г картофеля, 350 г моркови, 2 ст. ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 2 яйца, соль, сахар на кончике ножа, 2 ст. ложки муки, сметанный соус (необязательно).

Картофель очистить и сварить в подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг и пропустить через пресс-пюре, как для рецепта № 155, затем перемешать с молоком, ложкой сливочного масла, мукой, солью и яйцом.

Морковь очистить, вымыть, нашинковать и тушить в кастрюле с остальным сливочным маслом, сахаром и солью по вкусу, добавляя время от времени по ложке воды, пока морковь не размякнет. Намочить чистую салфетку, хорошенько отжать и разложить на столе. Выложить на нее ровным слоем картофельное пюре, а сверху морковь. Свернуть с помощью салфетки рулет, соединить концы, положить на смазанный сливочным маслом противень, смазать сверху взбитым яйцом и зарумянить в духовом шкафу. Перед подачей нарезать ломтиками толщиной в два пальца. Рулет можно подать со сметанным соусом.

163. ПИРОГ КАРТОФЕЛЬНЫЙ

Рассыпчатое тесто, 1/2 кг картофеля, 50 г сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, зелень (петрушка и укроп), соль, черный перец.

Замесить рассыпчатое тесто. Половиной этого теста покрыть дно и борта круглого противня, сверху положить слой тонко нарезанного картофеля, разбросать кусочки сливочного масла, посыпать мелко изрубленной зеленью, затем прикрыть другим слоем картофеля, снова добавляя сливочное масло и посыпая зеленью. Последний слой должен быть из картофеля. Аккуратно накрыть оставшимся тестом.

Смазать желтком и печь 1/2 часа в очень жарком духовом шкафу. Когда пирог будет готов, осторожно приподнять ножом крышку из теста, влить сметану и встряхнуть противень несколько раз, чтобы сметана равномерно впиталась.

164. ОГУРЦЫ В СМЕТАНЕ (ИЛИ ХЛЕБНОМ СОУСЕ)

4 огурца, 1 головка лука, соль, черный перец, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, укроп.

Хлебный соус: 2—3 тонких ломтика белого хлеба, 1/2 корня хрена, 3—4 ст. ложки сметаны, 1/2 ст. ложки уксуса, соль, черный перец, немного овощного отвара или воды.

Огурцы очистить, нарезать тонкими ломтиками и тушить в сливочном масле с луком, пока не размякнут. Посолить, посыпать черным перцем и мелко изрубленной зеленью.

Подать к столу со сметаной или с хлебным соусом, приготовленным следующим образом: ломтики белого хлеба размочить в воде или овощном отваре и хорошенько растереть. Поставить на огонь и перемешать с тертым хреном, сметаной, солью, черным перцем и уксусом. Положить огурцы в этот соус и подать к столу.

165. ЗАПЕКАНКА ОГУРЕЧНАЯ

5 огурцов, 1 кг помидоров, 100 г пресованного овечьего сыра, растительное масло, черный перец, соль, 1 лавровый лист, 1 ст. ложка уксуса, зелень петрушки.

Огурцы очистить, нарезать мелкими кубиками, посолить и потушить в растительном масле. Приготовить соус из помидоров с лавровым листом, солью, черным перцем и уксусом, полить им огурцы, посыпать тертым сыром, мелко изрубленной зеленью. Поставить на $\frac{1}{2}$ часа в духовой шкаф.

166. ЗАПЕКАНКА ГРИБНАЯ

$\frac{1}{2}$ кг грибов, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка толченых сухарей, $\frac{1}{2}$ ст. ложки муки, 5 ст. ложек молока, соль.

Очистить и обмыть грибы, залить кипятком и дать закипеть. Откинуть на дуршлаг, нарезать ломтиками и перемешать с соусом из муки, растертой с молоком, солью и разогретым сливочным маслом.

Смазать посуду сливочным маслом, посыпать сухарями, положить грибы с соусом, снова посыпать сухарями и зарумянить в духовом шкафу.

167. ГРИБЫ НА ПРОТИВНЕ

$\frac{1}{2}$ кг грибов, 3 ст. ложки растительного масла, черный перец, соль, зелень петрушки.

Выбрать большие грибы, срезать ножки, очистить, обмыть и дать стечь воде. Ножки грибов очистить, вымыть, мелко изрубить и перемешать с солью, черным перцем и мелко изрубленной зеленью. Уложить шляпки на противень, на каждую положить немного рубленых ножек, посолить, сбрызнуть растительным маслом и печь в духовом шкафу при среднем огне 15—20 минут. Когда грибы будут готовы, осторожно выложить их на блюдо и полить соком из противня.

168. ГРИБЫ НА ГРЕНКАХ

400 г грибов, 1 яйцо, 1 чайная ложка мелко изрубленного укропа, 1 ложка сливочного масла, соль, гренки из 4 ломтиков белого хлеба.

Грибы обмыть, очистить и мелко нарезать. Сливочное масло разогреть в кастрюле, положить грибы, мелко изрубленную зелень, посолить и жарить до готовности. Снять кастрюлю с огня, полить грибы взбитым яйцом и размешать ложкой.

Поджарить гренки и покрыть каждый толстым ровным слоем грибов. Потом выложить на противень, подержать 10 минут в духовом шкафу и подать к столу.

169. ГРИБЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ТВОРОГОМ

8 отборных грибов, 2 ст. ложки сливочного масла, 150 г творога, 1 ст. ложка мелко изрубленного укропа, 1 яйцо, соль.

Грибы очистить и хорошенько обмыть. Срезать ножки, мелко изрубить и потушить в ложке сливочного масла. Смазать кастрюлю или противень сливочным маслом, положить шляпки грибов и тушить в закрытой посуде на слабом огне, пока они не размякнут. Дать немногo остыть и наполнить их фаршем из творога, перемешанного с тушеными ножками грибов, зеленью, яйцом и солью. Положить на каждую шляпку по кусочку сливочного масла и зарумянить в духовом шкафу.

170. ГРИБЫ В КОРЗИНОЧКАХ

½ кг грибов, соль, черный перец, 2 ст. ложки сливочного или растительного масла, немного зелени петрушки.

Тесто для корзиночек: *¼ кг муки, 125 г сливочного масла, соль, 1 яйцо.*

Грибы очистить, обмыть нарезать кусочками, потушить со сливочным или растительным маслом, затем перемешать с солью, черным перцем и мелко изрубленной зеленью.

Приготовить для корзиночек рубленое тесто: просеять муку, сливочное масло нарезать кусочками и положить на муку, посолить и изрубить ножом. Добавить взбитое яйцо, замесить тесто и поставить на холод. Через час раскатать тесто довольно толстым слоем и вырезать из него формочкой для корзиночек кружочки. Наложить на каждую формочку по кружочку теста, вдавить, потом подравнять края. Положить в каждую формочку по несколько зерен фасоли, чтобы тесто не поднималось. Печь в духовом шкафу на среднем огне. Когда корзиночки будут готовы, вынуть их из формочек, вытащить фасоль, наполнить их тушеными грибами и поддержать еще минут 5—10 в жарком духовом шкафу.

171. ГРИБЫ С ЛИМОННЫМ СОУСОМ

½ кг грибов, 2—3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 1 сырой желток, соль, 1 лимон, 2 сваренных вкрутую яйца.

Растопить сливочное масло, обжарить муку на слабом огне, затем добавить немного кипятка. Грибы очистить, обмыть, нарезать кусочками и потушить в сливочном масле. Соус, который к тому времени успеет немного остыть, перемешать с желтком, солью и лимонным соком, полить им грибы и украсить четвертинками крутого яйца и ломтиками лимона.

172. ГРИБЫ С МАКАРОНАМИ

½ кг грибов, 200 г макарон (или лапши), соль, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 головка лука, растительное масло, 1 ст. ложка томата-пюре, черный перец, 100 г брынзы, овощной отвар.

Макароны (или лапшу) сварить, промыть холодной водой и откинуть на дуршлаг. Мелко нарезанный лук обжарить на растительном масле, потушить с нарезанными ломтиками грибами, добавить томат-пюре, черный перец и соль, затем залить овощным отваром или водой. Перемешать грибы с макаронами (или лапшой) и дать еще покипеть. Добавить сливочное масло и половину тертой брынзы. Перемешать, выложить на блюдо и посыпать остальной брынзой.

173. ЧУЛАМА¹ ИЗ ГРИБОВ

½ кг грибов, 1 ст. ложка сливочного или растительного масла, 1 ст. ложка вровень муки, соль, 1 стакан молока.

Грибы очистить, обмыть, нарезать и варить в подсоленной воде до готовности. Сцедить отвар. Слегка обжарить муку на сливочном масле, потом развести грибным отваром, добавить стакан молока и варить, пока соус не загустеет. Положить в него грибы и оставить на огне еще 5—7 минут.

Чулама подается к столу горячей, с мамалыгой.

174. ГАЛУШКИ ИЗ ГРИБОВ

½ кг грибов, 2 яйца, зелень петрушки, соль, черный перец, 1 ломтик белого хлеба, размоченного в молоке, 1 ст. ложка сливочного масла, немного толченых сухарей или муки.

Грибы очистить, обмыть, нарезать мелкими кусочками, посолить и тушить в сливочном масле, пока не

¹Мясо, грибы или овощи в мучном соусе.

размякнут. Дать остыть, перемешать со взбитыми яйцами, отжатым белым хлебом, мелко изрубленной зеленью, солью, черным перцем и сухарями. Скатать из полученной массы галушки и отварить в подсоленной воде или обвалить в муке и поджарить.

175. ГРИБЫ ТУШЕННЫЕ, I

½ кг грибов, 1 стакан молока, 1 чайная ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка тертой брынзы, соль.

Грибы очистить, вымыть, нарезать кусочками, сварить в подсоленной воде до готовности и откинуть на дуршлаг. Отдельно растереть в кастрюле муку с молоком, добавить сливочное масло и соль. В этот соус положить вареные грибы, дать покипеть, добавить тертую брынзу и тушить $\frac{1}{4}$ часа в духовом шкафу.

176. ГРИБЫ ТУШЕННЫЕ, II

½ кг грибов, 1 головка лука, 1 ст. ложка сливочного масла, $\frac{3}{4}$ стакана сметаны, соль, черный перец.

Грибы очистить, тщательно вымыть, нарезать ломтиками, ошпарить, откинуть на дуршлаг, потом тушить несколько минут в кастрюле с мелко нарезанным луком и сливочным маслом. Добавить сметану и черный перец. Посолить и поставить в духовой шкаф на $\frac{1}{2}$ часа.

177. ГРИБЫ ТУШЕННЫЕ, III

½ кг грибов, соль, 2 головки лука, растительное масло, молотый красный перец на кончике ножа, $\frac{1}{2}$ чайной ложки муки.

Грибы очистить, обмыть, нарезать кусочками, посолить и слегка обжарить на растительном масле с мелко нарезанным луком. Посыпать молотым красным перцем и тушить в собственном соку. Развести в небольшом количестве холодной воды муку, добавить в грибы и дать покипеть.

178. ПЛОВ ИЗ ГРИБОВ

300 г грибов, $\frac{3}{4}$ стакана риса, 1 головка лука, 3 ст. ложки растительного масла, соль, черный перец.

Грибы очистить, обмыть, нарезать кусочками, положить в кастрюлю с мелко нарезанным луком и варить в 2 стаканах воды на слабом огне 10—15 минут. Сцедить отвар и оставить $1 \frac{1}{4}$ стакана. Если воды не хватит, добавить немного.

Положить вареные грибы в кастрюлю, влить отмеренные $1 \frac{1}{4}$ стакана отвара, добавить соль, черный перец и рис, предварительно перебранный и слегка обжаренный в 3 ложках растительного масла. Варить на слабом огне в посуде с крышкой, обернутой чистым влажным полотенцем. Когда рис будет почти готов, поставить плов в нежаркий духовой шкаф до полной готовности риса.

Подать к столу горячим или холодным.

179. ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

1 кочан цветной капусты средней величины, 2 большие картофелины, $\frac{1}{4}$ стакана молока, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Цветную капусту вымыть и сварить в подсоленной воде вместе с очищенным и нарезанным на четвертинки картофелем. Откинуть на дуршлаг, дать стечь, пропустить через пресс-пюре, положить в кастрюлю, добавить горячее молоко, соль и сливочное масло, перемешать, затем хорошенько забить деревянной ложкой, чтобы получилась легкая однородная масса.

180. ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ПАНИРОВАННАЯ

1—2 кочана цветной капусты, соль, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 2—3 ст. ложки толченых сухарей, растительное масло.

Сварить кочешки цветной капусты в подсоленной воде, затем откинуть на сито или дуршлаг. Запанировать каждый кочешок, поджарить с обеих сторон в горячем растительном масле и подать к столу.

181. ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С ПАРМЕЗАНОМ

1 большой кочан цветной капусты, 3 ст. ложки сливочного масла, 2—3 ст. ложки тертого пармезана или сухого прессованного овечьего сыра, 2 ст. ложки толченых сухарей, соль.

Разделить головку цветной капусты на кочешки, вымыть и сварить в подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг, затем уложить на эмалированный противень или в огнеупорную посуду следующим образом: слой цветной капусты, слой тертого пармезана, опять слой цветной капусты и так далее. Последний слой цветной капусты посыпать сухарями, полить растопленным сливочным маслом, поставить в духовой шкаф. Через $\frac{1}{4}$ часа подать к столу в той же посуде.

182. ЦВЕТНАЯ КАПУСТА СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И СУХАРИМИ

1 большой кочан цветной капусты, 3—4 ст. ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ ст. ложки толченых сухарей, соль.

Цветную капусту очистить, обмыть и варить в подсоленной воде. Когда сварится, вынуть ее шумовкой, откинуть на дуршлаг, уложить на блюдо, полить обжаренными на сливочном масле сухарями и подать горячей к столу.

183. ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С ЖАРЕНЫМ ЛУКОМ

1 кочан цветной капусты, соль, растительное масло, 2—3 головки лука, черный перец.

Цветную капусту очистить, вымыть, сварить целой в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, затем поту-

шить 5 минут в разогретом растительном масле в закрытой посуде. Отдельно поджарить в растительном масле мелко нарезанный лук, посыпать цветную капусту черным перцем, уложить на блюдо и залить растительным маслом с жареным луком.

184. ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С БРЫНЗОЙ

1 кочан цветной капусты, соль, 2 ст. ложки тертой брынзы, укроп, 1 ст. ложка сливочного масла.

Цветную капусту очистить, вымыть, разделить на кочешки и варить в подсоленной воде, пока не размякнет. Откинуть на дуршлаг, уложить на блюдо, посыпать тертой брынзой, перемешанной с мелко изрубленной зеленью, и залить растопленным сливочным маслом.

185. ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С ГОЛЛАНДСКИМ СОУСОМ

1 кочан цветной капусты, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 1/2 ст. ложки муки, 1 стакан молока, немного капустного отвара, соль, черный перец, 1 сырой желток, лимонный сок.

Цветную капусту очистить, вымыть, разделить на кочешки, сварить в подсоленном кипятке, откинуть на дуршлаг. Соус по-голландски приготовить следующим образом: растопить сливочное масло, перемешать с мукой, но не жарить, разбавить молоком и небольшим количеством отвара цветной капусты, дать остыть, затем смешать с желтком, солью, черным перцем с лимонным соком. Положить цветную капусту в этот соус и дать ему еще немного покипеть.

186. ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С СОУСОМ ИЗ БРЫНЗЫ

1 кочан цветной капусты, соль, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 3—4 ст.

ложки тертой брынзы или тертого прессованного овечьего сыра, 1 сырой желток, 1 ст. сметаны.

Цветную капусту сварить в подсоленном кипятке и откинуть на дуршлаг. Соус из брынзы приготовить следующим образом: растопить сливочное масло, обжарить на нем немного муки, залить отваром цветной капусты и варить, пока не загустеет. Дать остыть, добавить желток, сметану, тертую брынзу или тертый сыр. Поставить соус на несколько минут на огонь, затем полить им цветную капусту.

187. ЦВЕТНАЯ КАПУСТА В ТЕСТЕ ДЛЯ БЛИНЧИКОВ

1 кочан цветной капусты, 1 яйцо, 1 стакан молока, несколько ст. ложек муки, соль, растительное масло.

Цветную капусту разделить на кочешки, отварить до мягкости в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Нарезать ломтиками и, обмакнув в тесте для блинчиков, жарить с обеих сторон в разогретом растительном масле.

Тесто для блинчиков приготовить следующим образом: взбить яйцо, растереть его с мукой (сколько пойдет) и разбавить молоком, вливая его понемногу.

188. ГАЛУШКИ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

1 кочан цветной капусты, 1 белая булочка, размоченная в молоке, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, соль, несколько ложек толченых сухарей, немного укропа, 1 головка лука.

Цветную капусту разделить на кочешки, сварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Белую булочку размочить в молоке, потом отжать. Сливочное масло хорошо растереть с желтками, добавить мелко нарезанный и обжаренный на сливочном масле лук, зелень, хорошо размятую белую булочку, потом взбитые белки и отваренные кочешки цветной капусты. Тщательно все это растереть, перемешать и, беря понемногу, скатывать

галушки на доске для теста, посыпанной мукой. Когда все галушки будут скатаны, опустить их в подсоленный кипяток и варить, пока не всплывут. Выловить шумовкой, откинуть на дуршлаг и подать к столу в поджаренных на сливочном масле сухарях.

Такие галушки можно и жарить, как тефтели.

189. ЗАПЕКАНКА ИЗ КАБАЧКОВ С БЕЛЫМ СОУСОМ

5—6 кабачков, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 1 стакан молока, ½ стакана отвара кабачков, толченые сухари, соль, черный перец.

Снять с кабачков кожицу, залить подсоленным кипятком, дать остыть, потом нарезать тонкими ломтиками. Отдельно приготовить густой белый соус: растопить свежее сливочное масло, обжарить на нем муку на слабом огне, залить молоком и отваром кабачков, непрерывно размешивая ложкой. Уложить в форму ломтики кабачков, валивая каждый слой белым соусом и посыпая черным перцем. Когда форма наполнится, посыпать сверху сухарями и поставить в духовой шкаф на 20 минут.

Подается горячей.

190. КАБАЧКИ В ТЕСТЕ ДЛЯ БЛИНЧИКОВ

5—6 кабачков, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки уксуса, соль, черный перец, зелень петрушки, растительное масло для жарения.

Для блинчиков: 1 яйцо, 3—4 стакана молока, несколько ст. ложек муки.

Кабачки очистить, сварить в подсоленном кипятке, откинуть на дуршлаг, нарезать ломтиками и полить растительным маслом с уксусом, солью, горошинами черного перца и мелко изрубленной зеленью. Держать кабачки 2 часа в этом маринаде. Тем временем приготовить тесто для блинчиков: взбить яйцо, растереть с мукой и развести холодным молоком. Обмакивая по два-три ломтика кабачка в этом тесте, жарить с обеих сторон на растительном масле.

191. КАБАЧКИ С СОУСОМ ИЗ БРЫНЗЫ

7—8 кабачков, 3 помидора, 1 сырой желток, 2 ст. ложки сметаны, 4 ст. ложки тертой брынзы или тертого прессованного овечьего сыра, соль, черный перец, немного сливочного масла, укроп.

Кабачки очистить, разрезать вдоль на половинки и вынуть сердцевину. Помидоры мелко нарезать и перемешать с изрубленной сердцевиной кабачков, солью, черным перцем, небольшим количеством сливочного масла и мелко изрубленной зеленью. Наполнить половинки кабачков этим фаршем и уложить на противень выемкой вверх. Отдельно приготовить соус, растереть желток со сметаной и тертой брынзой или тертым прессованным овечьим сыром. Залить кабачки этим соусом и поставить на $\frac{1}{2}$ часа в жаркий духовой шкаф.

Подать к столу горячими.

192. КАБАЧКИ ЖАРЕННЫЕ, СО СМЕТАНОЙ

6 кабачков средней величины, 3 ст. ложки растительного масла, $\frac{3}{4}$ стакана сметаны, мука, 1 чайная ложка мелко изрубленного укропа, соль, 2 чайные ложки сливочного масла.

Снять с кабачков кожицу, нарезать тонкими кружками, обтереть полотенцем, обвалить в муке и поджарить в разогретом растительном масле. Уложить на эмалированный противень или в огнеупорную посуду, залить сметаной, перемешанной с мукой, сливочным маслом и солью, посыпать зеленью и поставить в духовой шкаф на 15—20 минут.

Подать к столу горячими.

193. КАБАЧКИ ЖАРЕННЫЕ

4 кабачка средней величины, $1\frac{1}{2}$ ст. ложки муки, 3—4 ст. ложки растительного масла, 2—3 чайные ложки лимонного сока, соль.

Снять с кабачков кожицу, нарезать кружочками, обтереть полотенцем каждый ломтик, обвалить в муке и поджарить на растительном масле. Уложить на блюдо, посолить и полить лимонным соком.

194. КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ МАСЛИНАМИ

6—8 кабачков средней величины, 2 головки лука, 10 больших маслин, 1—2 ст. ложки толченых сухарей, 1 кг помидоров, 1 лавровый лист, соль, немного сахара, лимонный сок или уксус, растительное масло.

Кабачки очистить, разрезать вдоль на половинки и вынуть сердцевину. Лук мелко нарезать, обжарить на растительном масле и перемешать с мелко изрубленной сердцевинной кабачков, изрубленными маслинами и толчеными сухарями. Наполнить этим фаршем половинки кабачков, уложить на противень и поставить на $\frac{1}{2}$ часа в духовой шкаф. Отдельно приготовить соус из помидоров, лаврового листа, соли, сахара, 1 ложки растительного масла и небольшого количества лимонного сока или уксуса.

Подать с этим соусом.

195. КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ МАННОЙ КРУПОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ

5—6 кабачков средней величины, 2 головки лука, 2 пучка зелени (петрушка и укроп), соль, черный перец, 2—3 ст. ложки манной крупы, 1 яйцо, растительное масло, 2—3 помидора, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка муки, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны.

Снять с кабачков кожицу, разрезать вдоль на половинки и вынуть сердцевину. Мелко изрубить ее ножом и перемешать с жареным луком, мелко изрубленной зеленью, солью, черным перцем, манной крупой, яйцом и 1 ложкой растительного масла. Начинить этим фаршем кабачки, уложить в кастрюлю, добавить немного воды и растительного масла и тушить под крышкой. Добавить очищенные и нарезанные ломтиками поми-

дору, посыпать мукой и поставить на 10 минут в духовой шкаф. Перед подачей полить сметаной.

Кабачки можно также фаршировать отварным зеленым горошком.

196. КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ТВОРОГОМ

4 кабачка, $\frac{1}{4}$ кг творога, 2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, $\frac{3}{4}$ стакана сметаны, соль.

Снять с кабачков кожицу, разрезать вдоль на половинки, вынуть сердцевину и слегка посолить. Приготовить фарш из творога, растертого с яйцами, 1 ложкой сливочного масла и 2 ложками сметаны. Начинить кабачки этим фаршем, уложить на смазанный сливочным маслом противень, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и зарумянить в духовом шкафу. Подать к столу горячими, полив оставшейся сметаной.

197. КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ РИСОМ

4 кабачка, $\frac{1}{2}$ стакана риса, 1 яйцо, 1 головка лука, 1 чайная ложка мелко изрубленного укропа, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 2 ст. ложки сливочного или растительного масла, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, протокваша, черный перец (не обязательно), соль.

Слегка обжарить рис на сковороде с 1 ложкой сливочного или растительного масла, залить молоком, добавить мелко нарезанный лук и варить на слабом огне, пока рис не разбухнет. Снять с огня, добавить мелко изрубленное крутое яйцо, зелень, соль, черный перец и хорошенько перемешать. Снять с кабачков кожицу, вымыть, разрезать вдоль на половинки, вынуть сердцевину и наполнить половинки приготовленным фаршем. Потом обжарить на сливочном или растительном масле, уложить в кастрюлю, полить разбавленной водой сметаной, посыпать зеленью и варить $\frac{1}{4}$ часа на слабом огне. Поставить на 10 минут в духовой шкаф и подать с протоквашей.

198. ТЫКВА С ПРЕССОВАННЫМ ОВЕЧЬИМ СЫРОМ

1/4 тыквы, 100 г сливочного масла, 100 г прессованного овечьего сыра, соль, черный перец.

Очистить тыкву, разрезать на четыре части, удалить семечки, нарезать небольшими кубиками, варить 10 минут в подсоленном кипятке, затем откинуть на дуршлаг. Положить кубики тыквы в огнеупорную посуду с разогретым сливочным маслом, посолить, посыпать перцем и тертым сыром и поставить на $1/4$ часа в жаркий духовой шкаф.

199. ТЕФТЕЛИ ИЗ КАБАЧКОВ

4 кабачка средней величины, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 1 чайная ложка мелко изрубленной зелени, мякиш белого хлеба, 2 1/2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 головки лука, соль, черный перец (необязательно), зеленый салат или помидоры.

Снять с кабачков кожицу, обмыть, сварить, откинуть на дуршлаг и дать остыть. Мелко изрубить деревянным секачем, положить в кастрюлю и перемешать с мелко изрубленным или протертым на терке луком, яйцом, мукой, размоченным и отжатым мякишем белого хлеба, солью, черным перцем и зеленью. Брать по ложке этой смеси и, скатав из нее тефтели, жарить с обеих сторон на сковороде в разогретом сливочном масле. Уложить тефтели на блюдо, украсить салатом или ломтиками помидоров и подать к столу.

200. ПЛОВ С КАБАЧКАМИ

2 кабачка, 1/2 стакана риса, 1 головка лука, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/4 стакана молока, 1 чайная ложка мелко изрубленного укропа, соль, черный перец (необязательно).

Снять с кабачков кожицу, обмыть, нарезать кубиками средней величины, дать немного покипеть в подсоленной воде, сцедить отвар.

Перебрать рис, промыть и слегка обжарить на сливочном масле. Залить 1 стаканом отвара кабачков, добавить кабачки, мелко нарезанный лук, соль, черный перец, зелень и $\frac{1}{2}$ стакана молока. Варить на слабом огне 10—15 минут, потом поставить в духовой шкаф.

Подается горячим или холодным.

201. МОЛОДЫЕ КАБАЧКИ С ПОМИДОРАМИ

400 г самых маленьких кабачков, 2 больших помидора, 1 головка лука, 1 ст. ложка мелко изрубленной зелени (петрушка и укроп), 2 ст. ложки растительного масла, 1 зубок чеснока (необязательно), $\frac{1}{4}$ чайной ложки сахара, соль.

Положить в кастрюлю мелко нарезанный лук и слегка обжарить на растительном масле. Добавить обмытые кабачки, помидоры (предварительно ошпаренные, очищенные от кожицы и нарезанные ломтиками), зелень, мелко изрубленный чеснок, сахар и соль. Варить на слабом огне в закрытой кастрюле, пока сок не выкипит и кабачки не размякнут.

Подается горячими или холодными.

202. ЗАПЕКАНКА ИЗ КАБАЧКОВ С КАРТОФЕЛЕМ

3 кабачка средней величины, 3—4 шт. картофеля, 3 ст. ложки сливочного или растительного масла, $\frac{1}{2}$ чашки сметаны, 1 ст. ложка муки, укроп, соль.

Кабачки очистить, обмыть, нарезать круглыми ломтиками в палец толщиной, посолить и оставить на 10—15 минут. Затем обтереть полотенцем, обвалять в муке и обжарить на сливочном или растительном масле.

Картофель очистить, нарезать тонкими ломтиками и тоже обжарить. Кабачки и картофель уложить отдельными слоями в кастрюлю, пересыпая мелко изрубленной зеленью. Залить сметаной и посолить. Запечь в духовом шкафу и, растопив ложку сливочного масла, полить запеканку.

Посыпать мелко изрубленной зеленью и подать горячей.

203. КАБАЧКИ С ПОМИДОРАМИ

7—8 кабачков средней величины, 4—5 помидоров, 1 головка лука, 1 чайная ложка муки, соль, черный перец, растительное масло, зелень (петрушка и укроп), лавровый лист, овощной отвар.

Лук мелко изрубить и обжарить на разогретом растительном масле. Добавить муку, затем нарезанные кусочками кабачки и помидоры, немного овощного отвара или воды, лавровый лист, соль, черный перец. Варить $\frac{1}{2}$ часа в закрытой посуде, перед подачей посыпать мелко изрубленной зеленью.

204. ФАСОЛЬ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

$\frac{1}{2}$ кг фасоли, 2 головки лука, 1 морковь, растительное масло, томатный соус, соль, черный перец, 1 лавровый лист, немного сахара, питьевая сода.

Фасоль положить с вечера в воду, добавив на кончике ножа питьевой соды. Утром поставить ее на огонь в холодной подсоленной воде с морковью и 1 головкой лука; варить до мягкости. Обжарить вторую головку лука на растительном масле и перемешать с томатным соусом, для которого отдельно сварить помидоры с лавровым листом, солью, черным перцем и сахаром. Подать к столу в этом соусе.

205. ТЕФТЕЛИ ИЗ ФАСОЛИ

1 стакан фасоли, размоченная в воде белая булочка, 1 яйцо, мука или толченые сухари, растительное масло, соль, зелень петрушки.

Фасоль положить в воду с вечера, утром поставить на огонь в холодной подсоленной воде и варить до

мягкости. Протереть сквозь сито и перемешать с растертой размоченной булочкой и взбитым яйцом. Из этой массы раскатать на посыпанном мукой столе слой в палец толщины, вырезать из него стаканом кружочки, скатать тефтели, обвалить в муке или сухарях, поджарить с обеих сторон в разогретом растительном масле и посыпать мелко изрубленной зеленью.

206. ПЮРЕ ИЗ ФАСОЛИ

300 г фасоли, 1½ л воды, 1½ головки лука, 3—4 ст. ложки растительного масла, на кончике ножа молотый красный перец, толченый чеснок (необязательно), соль.

Фасоль перебрать, промыть и положить с вечера в воду. Утром поставить на огонь в теплой воде, дать покипеть и сменить воду на другую, тоже теплую. Менять воду три раза. В последней воде варить фасоль до мягкости (до тех пор, когда ее можно будет давить пальцами), откинуть на дуршлаг и протереть сквозь сито.

Лук мелко нарезать, обжарить на растительном масле и перемешать с молотым красным перцем.

Протертую фасоль положить в миску и хорошенько размешать с растительным маслом, в котором жарился лук, чтобы получилась однородная легкая масса. Посолить, добавить толченый чеснок, перемешать, уложить на блюдо и украсить жареным луком.

Подать к столу с соленьями и салатом из свеклы, капусты или другим.

207. ФАСОЛЬ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

¼ кг крупной фасоли, 2—3 головки лука, 2 ст. ложки томата-пюре, ½ лаврового листа (необязательно), зелень (петрушка и укроп), 2—3 ст. ложки растительного масла, соль.

Сварить фасоль, как указано в рецепте № 206, добавить мелко нарезанный и слегка обжаренный на растительном масле лук, лавровый лист, мелко изрубленную зелень, соль, томат-пюре и варить еще 5—10 минут.

208. ФАСОЛЬ С МАЙОНЕЗОМ

200 г стручковой фасоли, 1 столовая ложка майонеза, 1 чайная ложка соли, черный перец, 1 солёный огурец для заправки.

Фасоль опарить (см. рецепт № 206), дать остыть и отваре, вынуть сливки.

Положить фасоль в кастрюлю, посолить, добавить черный перец, очень мелко изрубленный лук и хорошенько перемешать с майонезом. Уложить на блюдо и украсить ломтиками соленого огурца или мелко изрубленной зеленью.

209. СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ С МАЙОНЕЗОМ

3—4 кг стручковой фасоли, 3 ст. ложки майонеза, соль.

Фасоль очистить, промыть и сварить в подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг, дать остыть, перемешать с майонезом и посолить по вкусу.

210. СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И СУХАРИМИ

$\frac{3}{4}$ кг стручковой фасоли, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка толченых сухарей, соль.

Фасоль очистить, промыть, сварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Отдельно растопить в кастрюле сливочное масло, слегка обжарить на нем сухари, положить фасоль, посолить, несколько раз встряхнуть кастрюлю, чтобы фасоль хорошенько перемешалась с маслом и сухарями. Уложить на блюдо и подать горячей.

211. СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ С ОМЛЕТОМ

$\frac{3}{4}$ кг стручковой фасоли, 2 яйца, 1 чайная ложка муки, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Фасоль очистить, промыть, сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, выложить на эмалированный противень или в огнеупорную посуду, смазанный сливочным маслом, сбрызнуть растопленным сливочным маслом, а сверху вылить взбитые яйца, перемешанные со сметаной и мукой. Поставить в духовой шкаф и держать в нем, пока омлет на загустеет.

Подать к столу в той же посуде.

212. СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ С БРЫНЗОЙ

3/4 кг стручковой фасоли, 2 яйца, 3 ст. ложки тертой брынзы, 1 чайная ложка муки, 1/2 стакана сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла.

Приготовить так же, как указано в рецепте № 211, с той разницей, что стручковую фасоль следует перемешать с тертой брынзой перед тем, как выложить в посуду, в которой она будет запекаться.

213. СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ СО СМЕТАНОЙ

3/4 кг стручковой фасоли, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, соль.

Очень молодую стручковую фасоль очистить, промыть, сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, выложить в кастрюлю с разогретым сливочным маслом и держать несколько минут на огне, время от времени встряхивая, чтобы она хорошенько перемешалась с маслом. Выложить фасоль на блюдо, полить сметаной и подать к столу.

214. СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

700 г стручковой фасоли, 1/2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Стручковую фасоль очистить, промыть, сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, выложить в кастрюлю с разогретым сливочным маслом, посолить и

держат несколько минут на огне, время от времени встряхивая, чтобы она хорошенько перемешалась с маслом.

Подать к столу горячей с крокетами из манной крупы или с гречками.

215. МОЛОДАЯ ФАСОЛЬ С ЗЕЛЕНЬЮ

1/4 кг молодой, вылуценной из стручков фасоли, 1 ст. ложка мелко изрубленного укропа, по 1 ст. ложке мелко изрубленной зелени петрушки и любистока, 1 головка лука, 1 чайная ложка томата-пюре, 3 ст. ложки растительного масла, соль, черный перец (необязательно).

Молодую, вылуценную из стручков фасоль промыть, сварить и откинуть на дуршлаг. Положить в кастрюлю с растительным маслом мелко изрубленный лук и поставить на огонь. Когда лук немного размякнет, добавить зелень и жарить до мягкости. Добавить томат-пюре, соль, черный перец, вареную фасоль и держать на огне 10 минут, время от времени встряхивая кастрюлю.

Подается горячей или холодной.

216. СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

1/2 кг стручковой фасоли, растительное масло, соль, 1 ст. ложка муки, 1/2 морковки, 1/2 корня петрушки, 1 головка лука, 2—3 помидора или 1 ст. ложка томата-пюре, зелень (петрушка и укроп).

Фасоль очистить, промыть, сварить в подсоленной воде и сцедить отвар. Отдельно приготовить соус: обжарить мелко изрубленный лук на растительном масле, перемешать с мукой, добавить мелко нашинкованные коренья, ломтики помидоров и залить отваром. Положить в этот соус фасоль и варить еще 1/4 часа. Подать к столу в соусе, посыпав мелко изрубленной зеленью.

217. СТРУЧКОВАЯ ЗЕЛЕНАЯ ИЛИ ЖЕЛТАЯ ФАСОЛЬ С МАСЛИНАМИ И ПОМИДОРАМИ (ИЛИ ТОМАТНЫМ СОУСОМ)

1/2 кг стручковой фасоли, растительное масло, соль, 1/2 кг помидоров (или 2 ст. ложки томата-пюре), 1 головка лука, укроп, 1 чайная ложка муки, 100 г маслин.

Слегка обжарить лук на растительном масле, добавить муку и залить подсоленным кипятком. Стручки фасоли разрезать поперек и варить в этом соусе до полуготовности. Добавить ломтики помидоров (или 2 ложки томата-пюре), мелко изрубленную зелень и вымоченные с вечера маслины.

218. СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ С ПОМИДОРАМИ

700 г стручковой фасоли, 300 г помидоров, 1 головка лука, 3 ст. ложки растительного масла, 1 чайная ложка мелко изрубленной зелени (петрушка и укроп), 1/4 чайной ложки сахара, 1/2 чайной ложки муки, соль, 2—3 ст. ложки сметаны.

Фасоль очистить, промыть и положить в кастрюлю с мелко изрубленным луком, растительным маслом и 2—3 ст. ложками воды. Варить 10—15 минут на слабом огне, время от времени размешивая. Добавить муку, томат-пюре или помидоры, очищенные от кожицы и очень мелко нарезанные, сметану, зелень, сахар и соль. Дать немного покипеть и поставить до готовности в духовой шкаф.

Подавать к столу горячей или холодной.

219. КОЛЬРАБИ СО СМЕТАНОЙ

2—3 больших кольраби, соль, черный перец, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 чайная ложка муки, 1/2 стакана сметаны, зелень (петрушка и укроп), немного сахара.

Кольраби очистить и нарезать тонкими ломтиками. Обжарить на сливочном масле, добавить муку, залить

водой, добавить сахар, соль, черный перец, мелко изрубленную зелень и дать немного покипеть.

Подать к столу со сметаной.

220. КОЛЬРАБИ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И СУХА-РЯМИ

8 молодых кольраби, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка толченых сухарей, соль.

Теркой стереть с кольраби кожицу, разрезать на четыре части, сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и уложить на блюдо. Обжарить на сливочном масле сухари, полить кольраби и подать к столу.

221. КОЛЬРАБИ, ФАРШИРОВАННАЯ РИСОМ

4 кольраби, 1 стакан риса, ¼ кг зеленого горошка, укроп, соль, растительное масло, 1 головка лука, 2 стакана овощного отвара или воды.

Очистить кольраби и вынуть из них середину. Лук обжарить на разогретом растительном масле, добавить рис, залить овощным отваром или водой, добавить зеленый горошек и варить в закрытой посуде, пока рис не размякнет и не выкипит жидкость. Посолить и перемешать с мелко изрубленной зеленью. Начинить кольраби этим фаршем, аккуратно уложить в кастрюлю, добавить немного растительного масла и зарумянить в духовом шкафу.

222. КОЛЬРАБИ ЖАРЕНАЯ

3—4 кольраби, 1 головка лука, соль, черный перец, растительное масло, 2 зубка чеснока, ½ стакана сметаны, несколько ст. ложек овощного отвара, 1 чайная ложка муки, лимонный сок.

Кольраби очистить, нарезать ломтиками и поджарить в разогретом растительном масле с мелко изрублен-

ным луком. Вынуть ломтики кольраби, а в оставшееся масло с луком добавить муку, толченый чеснок, соль, черный перец. Залить овощным отваром, перемешать, заправить этот соус лимонным соком по вкусу и залить им кольраби.

Подать к столу со сметаной.

223. ПЮРЕ ИЗ КОЛЬРАБИ

600 г кольраби, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/4 стакана молока, 1/2 чайной ложки сахара, соль.

Кольраби очистить, нарезать ломтиками, сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, пропустить через пресс-пюре, выложить в миску, добавить молоко, соль, сахар и сливочное масло, перемешать, затем хорошенько взбить деревянной ложкой.

224. КОЛЬРАБИ В СОУСЕ

6 крупных кольраби, 2 ст. ложки сливочного или растительного масла, 1 головка лука, 3/4 стакана молока, 1 ст. ложка муки, 1/4 чайной ложки сахара, 1 чайная ложка мелко изрубленной зелени (петрушка и укроп).

Кольраби очистить, нарезать ломтиками в палец толщиной, обвалить их в муке и слегка обжарить с обеих сторон на сливочном или растительном масле.

Муку хорошенько перемешать с молоком, добавить протертый на терке лук и оставшееся растительное или сливочное масло. Положить в этот соус кольраби, добавить сахар и варить, время от времени встряхивая, на слабом огне в закрытой кастрюле. Добавить зелень и поставить на несколько минут в духовой шкаф.

225. ТУШЕНАЯ АЙВА

4 больших айвы, 1 1/2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка вровень муки, 2—3 ст. ложки растительного или сливочного масла, соль.

Айву очистить, нарезать довольно толстыми ломтиками, обвалять их в муке и слегка обжарить с обеих сторон на растительном масле. Уложить в кастрюлю, залить водой, чтобы она их только покрыла, добавить чайную ложку разведенного водой жженого сахара, соль и оставшийся сахар.

Тушить на очень слабом огне или в духовом шкафу до готовности.

226. ОВОЩИ РАЗНЫЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ, I

300 г моркови, $\frac{1}{4}$ кг сельдерея, 3—4 кольраби, $\frac{1}{2}$ чайной ложки сахара, $1\frac{1}{2}$ ст. ложки сливочного масла, соль.

Овощи очистить, промыть, нарезать кубиками и обдать кипятком, откинуть на дуршлаг, положить в кастрюлю с растопленным сливочным маслом, добавить сахар, соль по вкусу и немного воды, чтобы только покрыла дно. Закрывать крышкой и тушить на слабом огне, время от времени встряхивая кастрюлю и добавляя (если нужно) по ложке воды. Когда овощи будут готовы, выложить на блюдо и подать к столу.

227. ОВОЩИ РАЗНЫЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ, II

400 г молодого картофеля, 200 г моркови, $\frac{1}{4}$ кг зеленого горошка, $2\frac{1}{2}$ ложки сливочного масла, соль.

Овощи очистить, промыть и поставить на огонь отдельно в подсоленной воде. Когда картофель и морковь сварятся, нарезать их кубиками, уложить отварные овощи на блюдо слоями и залить растопленным сливочным маслом.

228. ОВОЩИ РАЗНЫЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И СУХАРЯМИ

$\frac{1}{2}$ кочана цветной капусты, 200 г картофеля, 200 г зеленого горошка, $\frac{1}{4}$ кг молодого картофеля, $2\frac{1}{2}$ ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка толченых сухарей, соль.

Цветную капусту вымыть и разделить на кочешки. Отобрать мелкий молодой картофель, очистить, обмыть и сварить в подсоленной воде с цветной капустой. В другую кастрюлю налить немного воды, добавить соль и сварить в ней горошек. Нарезанную соломкой каротель поставить тушиться отдельно с кусочком сливочного масла и ложкой подсоленной воды. Когда каротель будет готова, вынуть шумовкой цветную капусту и уложить овощи на круглое блюдо: посередине цветную капусту, вокруг нее — картофель, затем зеленый горошек и, наконец, вокруг горошка — картофель.

Обжарить сухари на сливочном масле и полить овощи. Подать к столу горячими.

229. ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

3/4 кг овощей (молодой картофель, зеленый горошек, стручковая фасоль, морковь, кольраби, спаржа), 1 чайная ложка вровень муки, 70 г сливочного масла, 1 стакан молока, соль.

Овощи очистить, промыть и варить в подсоленной воде до готовности. Откинуть на дуршлаг, нарезать картофель, морковь и кольраби кубиками. Отдельно приготовить соус: развести муку молоком, тщательно размешивая, чтобы не образовалось комков, добавить сливочное масло и дать немного покипеть. Положить овощи в этот соус и оставить на огне еще несколько минут, непрерывно встряхивая кастрюлю.

Выложить на блюдо и подать к столу.

230. ТЕФТЕЛИ ИЗ ОВОЩЕЙ

4 шт. картофеля, 1 морковь, 1 корень петрушки, горсть зеленого горошка, 1/2 головки лука, 2 чайные ложки мелко изрубленной зелени (петрушка и укроп), 1 яйцо, 1 1/2 ст. ложки муки, 1/2 ст. ложки растительного или сливочного масла, соль.

Овощи сварить, откинуть на дуршлаг и протереть сквозь сито. Когда остынут, перемешать с мелко нару-

бленным луком, яйцом, солью, зеленью и мукой. Скатать из этой массы тефтели, обвалять в муке и поджарить на сильно разогретом растительном или сливочном масле, ватом подать к столу.

231. ШНИЦЕЛИ ИЗ ОВОЩЕЙ С СОУСОМ ИЗ БРЫНЗЫ

2—3 морковки, 2 петрушки, 1 сельдерей, 2 кольраби, 2—3 шт. картофеля, $\frac{1}{2}$ кочана цветной капусты, зелень (петрушка и укроп), соль, черный перец, 2 яйца, несколько ст. ложек толченых сухарей, мука.

С о у с : 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 1 стакан молока, 3 ст. ложки тертой брынзы, растительное масло.

Овощи нарезать, сварить в овощном отваре, откинуть на дуршлаг и пропустить через мясорубку. Посолить и перемешать с черным перцем, мелко изрубленной зеленью, взбитым яйцом и толчеными сухарями или мукой. Беря полной ложкой эту смесь, обвалять ее в муке, придавая форму шницелей. Запанировать шницели и поджарить с обеих сторон в разогретом растительном масле. Отдельно приготовить соус из брынзы: разогреть сливочное масло, растереть с мукой и добавить молоко, вливая его понемногу. Держать на огне, пока не загустеет. Посолить, добавить черный перец и тертую брынзу.

Подавать к столу с этим соусом.

Шницели можно подать и с томатным соусом.

232. ЧАШЕЧКИ ИЗ РИСА, С РАЗНЫМИ ОВОЩАМИ

300 г риса, $\frac{1}{2}$ кочана цветной капусты, $\frac{1}{2}$ кочана белокочанной капусты, 1 кабачок, 1 морковка, зелень (петрушка и укроп), соль, черный перец, 1 яйцо, $\frac{1}{4}$ кг сметаны, растительное масло, несколько ст. ложек толченых сухарей (или муки).

Рис поставить на огонь с вечера в подсоленной воде и варить, пока не выкипит вся вода. Утром нарезать кубиками отваренные в каком-нибудь супе овощи, обжарить

на сковороде на растительном масле, дать остыть, затем перемешать с взбитым яйцом, солью, черным перцем, 2 ст. ложками сухарей и мелко изрубленной зеленью.

Из густой рисовой массы скатать круглые тефтели, уложить на большой, смазанный растительным маслом противень, сделать в каждой из них углубление, придав тефтелям форму чашечек, и наполнить овощной смесью. Зарумянить в жарком духовом шкафу. Подать к столу со сметаной. Это блюдо вкусно и на следующий день.

233. ЗАПЕКАНКА ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ

½ кг зеленой или желтой стручковой фасоли, 2—3 кабачка, 1 кочан цветной капусты, 1 небольшой кочан белокочанной капусты, 1 кг помидоров, 1 баклажан, зелень (петрушка и укроп), растительное масло, соль, 3—4 ст. ложки тертого прессованного овечьего сыра или тертой брынзы.

Овощи варить целыми в большом количестве подсоленного кипятка до полуготовности. Отвар можно потом заправить сметаной и использовать как суп. Вынуть овощи шумовкой, дать остыть и нарезать кубиками. Белокочанную капусту нашинковать, а цветную разделить на кочешки. Обжарить овощи порознь на растительном масле. Затем налить немного растительного масла в большую кастрюлю и уложить в нее овощи слоями, перекладывая их очищенными от кожицы и нарезанными кусочками помидорами. Посыпать мелко изрубленной зеленью, полить растительным маслом и зарумянить в жарком духовом шкафу. Опрокинуть на блюдо, посыпать тертым сыром или тертой брынзой и подать к столу горячей.

234. РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ

2 шт. картофеля, 1 небольшая морковь, 1 небольшая петрушка, 1 небольшой баклажан, 2 стручка зеленого перца, 2—3 стебля зеленого лука, 5—6 больших помидоров, 200 г

стручковой фасоли, 1 кабачок, 1/2 небольшого кочана цветной или белокочанной капусты, 2 зубка чеснока (необязательно), 5—6 ст. ложек растительного масла, зелень (петрушка, укроп), соль.

Овощи очистить, хорошенько промыть и нарезать кусочками средней величины. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и семян и нарезать тонкими ломтиками. Положить все в кастрюлю, добавить мелко изрубленный чеснок, соль, мелко изрубленную зелень, растительное масло и 3—4 ложки воды. Варить на слабом огне, время от времени встряхивая. Когда овощи размякнут, поставить их в той же кастрюле в духовой шкаф и держать, пока не будут готовы.

235. ЗЕЛЕНый ГОРОШЕК С МАЙОНЕЗОМ

1 кг стручкового горошка, 3 ст. ложки майонеза, соль.

Горошек вылущить, промыть и варить 10 минут в слегка подсоленной воде. Дать остыть в отваре, откинуть на дуршлаг, а когда весь отвар стечет, посолить по вкусу и перемешать с майонезом.

236. ЗЕЛЕНый ГОРОШЕК СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

1 кг стручкового горошка, 2 ст. ложки сливочного масла, сахар на кончике ножа (необязательно), 1 чайная ложка мелко изрубленного укропа, соль.

Горошек вылущить, промыть, сварить в слегка подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Когда весь отвар стечет, выложить горошек в кастрюлю со сливочным маслом, добавить зелень, соль и сахар и подержать несколько минут на огне, время от времени встряхивая кастрюлю, чтобы горошек хорошенько перемешался со сливочным маслом.

Подать к столу с гренками, крокетами из манной крупы или другим гарниром.

237. ПЛОВ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ И КАРОТЕЛЮ. ЛЕПЕШКИ ИЗ СЫРА К НЕМУ.

1 стакан риса, 2—3 ст. ложки сливочного или растительного масла, соль, 1 кг зеленого горошка, 2—3 шт. каротели, укроп, немного сахара. Лепешки из сыра: $\frac{3}{4}$ л молока, 50 г сливочного масла, 2 сырых желтка, 200 г муки, 100 г тертого прессованного овечьего сыра, соль.

Каротель нарезать кубиками и слегка обжарить вместе с рисом на сливочном масле. Добавить горошек, соль, немного овощного отвара или воды и варить, пока рис не размякнет. Перед подачей к столу добавить мелко изрубленную зелень, сахар и дать еще раз вскипеть.

Лепешки приготовить следующим образом: вскипятить молоко, всыпать понемногу муку и подержать на огне еще 10 минут. Дать остыть, добавить 25 г сливочного масла, желтки и хорошенько перемешать. Смазать стол маслом, раскатать на нем тесто, оставить на 3—4 часа, чтобы оно затвердело, затем вырезать стаканом лепешки, уложить на смазанный противень, посыпать тертым сыром и зарумянить в духовом шкафу.

Подать к столу с пловом.

238. ОТВАРНОЙ ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК И ГРЕНКИ С БРЫНЗОЙ К НЕМУ

1 кг зеленого горошка, 1 ст. ложка сливочного масла, укроп, соль, немного сахара, овощной отвар или вода.

Гренки с брынзой: 8 ломтиков белого хлеба, 1—2 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо, растительное масло, 4 тонких ломтика брынзы.

Горошек перебрать и потушить до мягкости в растопленном сливочном масле с небольшим количеством овощного отвара. Добавить соль, сахар и мелко изрубленную зелень.

Отдельно приготовить гренки: намазать ломтики белого хлеба сливочным маслом, положить на каждый по ломтику брынзы, прикрыть другим ломтиком хлеба с

маслом, хорошенько сжать, смочить в яйце и обжарить на растительном масле.

Подать к зеленому горошку.

239. ЗЕЛЕННЫЙ ГОРОШЕК, I

3/4 кг зеленого горошка, 1 ст. ложка сливочного масла, 3—4 помидора, 1 головка лука, 1 чайная ложка сахара (необязательно), 1 чайная ложка мелко изрубленного укропа, соль.

Горошек перебрать и положить в кастрюлю с мелко изрубленным луком, очищенными от кожицы и семян и нарезанными кусочками помидорами, солью, сахаром и зеленью. Варить на слабом огне, пока горошек не размякнет и сок не выкипит.

240. ЗЕЛЕННЫЙ ГОРОШЕК, II

3/4 кг зеленого горошка, 1 чайная ложка сливочного масла, 1/4 стакана воды, 1 чайная ложка вровень муки, 1/2 стакана сметаны, 1 чайная ложка мелко изрубленного укропа, 1/2 чайной ложки сахара (необязательно), соль.

Хорошенько замешать муку с водой, добавить сметану, соль и сахар. Горошек перебрать, потушить в сливочном масле, залить соусом и варить на слабом огне 20—30 минут. Добавить зелень и дать еще немного покипеть.

241. ЗЕЛЕННЫЙ ГОРОШЕК, III

3/4 кг зеленого горошка, 2 ст. ложки растительного масла, 3—4 помидора, 1 чайная ложка мелко изрубленной зелени (петрушка и укроп), соль.

Хорошенько разогреть в кастрюле растительное масло, положить горошек, очищенные от кожицы и семян и нарезанные ломтиками помидоры, посолить и варить на слабом огне в закрытой кастрюле, встряхивая ее время

от времени и добавляя, смотря по надобности, по одной или по две ложки воды. Когда горошек сварится, добавить зелень и дать еще немного покипеть.

Подать к столу горячим или холодным.

242. ПЛОВ С ЗЕЛЕНЬМ ГОРОШКОМ И ГРИБАМИ

1/4 кг риса, 1/2 кг свежего или консервированного горошка, 1 сырой желток, 2 головки лука, 1 морковь, 1 петрушка, 1/2 кг грибов, соль, 2—3 ст. ложки растительного масла, черный перец.

Сварить в 1 л подсоленной воды коренья и 1 луковицу, сцедить отвар сварить в нем горошек, откинуть на дуршлаг и дать остыть. Рис перебрать, промыть, обжарить на растительном масле, перемешать с горошком, желтком и оставшимся растительным маслом, выложить в печь «чудо» и поставить на 1/4 часа в духовой шкаф.

Отдельно приготовить грибы: нарезать кусочками, обжарить на растительном масле с луком, посолить и посыпать перцем.

Рис с горошком опрокинуть на круглое блюдо, сделать в плове углубление и выложить в него грибы. За неимением грибов, их можно заменить жареным картофелем.

243. ЩАВЕЛЬ С ЯЙЦАМИ

1/2 кг щавеля, 1 чайная ложка муки, 1 чайная ложка сливочного масла, 1 стакан молока, 2 ст. ложки сметаны, соль, черный перец (необязательно), 4 сваренных вкрутую яйца.

Щавель очистить, хорошо промыть, варить в подсоленной воде до мягкости, откинуть на дуршлаг, затем протереть сквозь сито, добавляя время от времени по чайной ложке воды.

Отдельно обжарить муку в кастрюле со сливочным маслом, развести молоком, добавить пюре из щавеля, соль, черный перец и варить на слабом огне, пока не

уварится. Добавить сметану, перемешать и дать еще немного покипеть. Выложить на блюдо и украсить четвертинками крутых яиц.

244. МОРКОВЬ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

700 г моркови, 1½ ст. ложки сливочного масла, ½ чайной ложки сахара (необязательно), соль.

Морковь очистить, вымыть и нарезать соломкой или кубиками. Обдать кипятком, откинуть на дуршлаг и положить в кастрюлю с разогретым сливочным маслом, солью, сахаром и небольшим количеством воды (которая должна только покрыть дно). Закрыть крышкой и тушить на слабом огне, пока морковь не размякнет, время от времени встряхивая кастрюлю и добавляя, смотря по надобности, по ложке воды.

245. МОРКОВЬ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И СМЕТАНОЙ

700 г моркови, 2 ст. ложки сливочного масла, ½ чайной ложки сахара (необязательно), ½ стакана сметаны, ½ чайной ложки муки, соль.

Морковь очистить, вымыть и нарезать соломкой или мелкими кубиками. Тушить в сливочном масле с солью, сахаром и 2—3 ложками воды в закрытой кастрюле на слабом огне, время от времени добавляя понемногу воды. Когда морковь размякнет, добавить сметану, перемешанную с мукой, и еще немного потушить.

246. ТЕФТЕЛИ ИЗ МОРКОВИ

700 г моркови, 2 ст. ложки манной крупы, 3—4 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки толченых сухарей, 3 ст. ложки растительного масла, соль.

Морковь протереть на крупной терке и тушить до мягкости с молоком и сливочным маслом. Добавить манную крупу, всыпая ее понемногу и непрерывно размешивая.

Держать на огне, пока не утушится, дать остыть, затем перемешать с взбитым яйцом и солью, скатать тефтели, обвалить в сухарях и поджарить в разогретом растительном масле.

247. ЗАПЕКАНКА ИЗ МОРКОВИ

600 г моркови, 3 ст. ложки растительного масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки сахара, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 1 ст. ложка муки, 1 стакан воды, соль.

Морковь очистить, вымыть и нарезать ломтиками в палец толщиной. Обвалить в муке и слегка обжарить на слабом огне. Сахар слегка поджечь в кастрюле и залить водой. Залить этим сиропом морковь, посолить, закрыть кастрюлю и варить на слабом огне до полуготовности. Добавить сметану и поставить в духовой шкаф на 15—20 минут.

248. ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ СО СМЕТАНОЙ

4—5 больших морковок, 1 сырой желток, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, немного сахара, 3 ст. ложки сметаны.

Морковь очистить, вымыть, протереть на крупной терке, обжарить на сливочном масле, посолить и тушить, пока не будет мягкой, в небольшом количестве воды. Добавить взбитый с сахаром и сметаной желток и продержать на огне еще несколько минут.

Подать к столу горячим.

249. ЗАПЕКАНКА ИЗ ЛУКА-ПОРЕЯ С БУЛОЧКАМИ

4 стебля лука-порея, 1 яйцо, $1\frac{1}{2}$ ст. ложки сливочного масла, $1\frac{1}{2}$ ст. ложки муки, 1 стакан молока, $\frac{1}{2}$ стакана отвара лука-порея, 100 г прессованного овечьего сыра.

Б у л о ч к и: готовятся из перечисленных продуктов.

Лук-порей нарезать кусочками, сварить, откинуть на дуршлаг и выложить в огнеупорную посуду.

Отдельно приготовить белый соус из сливочного масла, муки, 2 ложек молока и отвара лука-порея. Добавить яйцо и несколько ложек тертого сыра. Полить этим соусом сваренный лук-порей и запечь в духовом шкафу.

Подать к столу с булочками, которые приготовить следующим образом: развести дрожжи в небольшом количестве молока с чайной ложкой муки и дать немного подойти. Сливочное масло хорошенько растереть и перемешать с опарой, забитыми яйцами и оставшимся молоком. Добавить немного соли и муки, сколько нужно для теста средней густоты. Дать подняться, скатать круглые булочки и испечь в духовом шкафу на смазанном противне.

250. ЛУК-ПОРЕЙ, ФАРШИРОВАННЫЙ РИСОМ

4—5 стеблей лука-порея, ¼ кг риса, растительное масло, 1 ст. ложка муки, лимонный сок, 2 ст. ложки томата-пюре, зелень (петрушка и укроп), 1 головка лука, немного сахара, соль.

Лук-порей очистить, промыть, нарезать кусками длиной 6—7 см, обдать кипятком, затем вынуть сердцевину.

Рис обжарить на разогретом растительном масле с рубленой сердцевиной лука-порея. Посолить, добавить мелко изрубленную зелень и тушить до мягкости. Начинить этим фаршем нарезанные стебли лука-порея и выложить в кастрюлю. Обжарить мелко изрубленный лук с мукой на растительном масле и добавить немного разбавленного кипятком томата-пюре. Залить этим соусом фаршированный лук-порей и варить на слабом огне, время от времени встряхивая кастрюлю, чтобы лук не пригорел. Добавить сахар, лимонный сок и зарумянить в духовом шкафу.

251. ЛУК-ПОРЕЙ С МАСЛИНАМИ

4 стебля лука-порея, 100 г маслин, 3 ст. ложки растительного масла, ¼ чайной ложки са-

хара, 2 чайные ложки уксуса, 2 чайные ложки томата-пюре, соль, черный перец.

Лук-порей очистить, промыть, нарезать не очень большими кусками, обдать кипятком, откинуть на дуршлаг, затем слегка обжарить в кастрюле с разогретым растительным маслом. Добавить соль, черный перец, томат-пюре, сахар, уксус и маслины (предварительно обессоленные в теплой воде), поставить в духовой шкаф и держать, пока хорошенько не утушится.

252. ТЕФТЕЛИ ИЗ ЛУКА-ПОРЕЯ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

4—5 стеблей лука-порей, 2 яйца, 1 размоченная в молоке белая булочка, соль, черный перец, несколько ст. ложек толченых сухарей, мука, растительное масло.

С о у с: 1 кг помидоров, 1 лавровый лист, 2 горошины черного перца, соль, немного сахара, 1/2 лимона.

Лук-порей очистить, вымыть, нарезать кусочками и варить до полуготовности в подсоленной воде. Сцедить отвар, а лук-порей пропустить через мясорубку с размоченной в молоке булочкой, затем перемешать с взбитыми яйцами, солью, черным перцем и сухарями. Беря эту смесь ложкой, обвалить ее в муке и жарить в большом количестве сильно разогретого растительного масла, следя за тем, чтобы тефтели подрумянились со всех сторон.

Отдельно приготовить соус: помидоры нарезать кусочками, сварить без воды, протереть сквозь сито, перемешать с отваром лука-порей и варить еще 10—15 минут с лавровым листом, сахаром, оставшимся растительным маслом, солью, черным перцем и ломтиками лимона. Соус подать к столу отдельно в качестве подливки к тефтелям.

253. ПЛОВ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ

3 стебля лука-порей, 1 головка лука, 3—4 стакана риса, 2 стакана воды, 2—3 ст. ложки

растительного масла, 1 ст. ложка томат-пюре, соль, черный перец (необязательно).

Приготавливается так же, как плов с кабачками (см. рецепт № 200), с той разницей, что лук-порей не следует варить, а нарезать кусочками и обдать кипятком.

254. ЗАПЕКАНКА ИЗ ЛУКА-ПОРЕЯ

4 стебля лука-порея, 1/2 стакана молока, 1 стакан сметаны, 2—3 ст. ложки тертого прессованного овечьего сыра, соль, 1 ст. ложка сливочного масла.

Лук-порей очистить, промыть, нарезать кусками, сварить до мягкости в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и положить в кастрюлю со сливочным маслом и молоком. Тушить в закрытой кастрюле, время от времени встряхивая ее, чтобы лук не подгорел. Когда утушится, выложить на эмалированный противень или в огнеупорную посуду, валить сметаной, посыпать тертым сыром и поставить на 15—20 минут в духовой шкаф.

255. ТУШЕНЫЙ ЧЕРНОСЛИВ

300 г чернослива, 2 ст. ложки растительного масла, 1/2 чайной ложки муки, 1 чайная ложка сахара, соль.

Сахар слегка поджечь в кастрюле, добавить чернослив, промытый несколько раз в воде, залить водой, чтобы она его только покрыла, и тушить на слабом огне до полуготовности. Добавить муку, хорошо перемешанную с растительным маслом и небольшим количеством воды. Посолить по вкусу, добавить сахар (если нужно), поставить в духовой шкаф и держать, пока не утушится.

256. ПОМИДОРЫ ПАНИРОВАННЫЕ

1/2 кг твердых помидоров, несколько ст. ложек муки, 1/2 зубка чеснока, 2—3 ст. ложки молока, соль, растительное масло, черный перец, 1 пучок зелени петрушки, 1 яйцо.

Помидоры нарезать ломтиками толщиной в палец, посолить и посыпать перцем. Муку перемешать с взбитым яйцом, молоком, толченым чесноком, мелко изрубленной зеленью, черным перцем и солью. Смесь должна быть довольно густой, примерно, как тесто для блинчиков. Ломтики помидоров обвалить в муке, обмакнуть в приготовленную смесь и поджарить с обеих сторон в горячем растительном масле.

257. ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

4 больших помидора, 150 г грибов, 2 ст. ложки растительного масла, 1 чайная ложка вровень толченых сухарей, 1/2 чайной ложки и отдельно еще 1 ст. ложка томата-пюре, 1/2 головки лука, 1/2 чайной ложки мелко изрубленной зелени петрушки, немного сахара, соль, черный перец.

Помидоры обмыть, срезать верхушку, вынуть сердцевину с семечками. Грибы очистить, промыть, мелко нарезать, поджарить до полумягкости в ложке растительного масла с мелко изрубленным луком, посолить, добавить черный перец, сухари, сахар, томат-пюре, зелень и оставить на огне еще 5—10 минут, непрерывно размешивая ложкой. Начинить этим фаршем помидоры, уложить на эмалированный противень, полить ложкой растительного масла, ложкой томата-пюре и слегка зарумянить в духовом шкафу.

Подать к столу холодными.

258. ПОМИДОРЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ

5—6 помидоров, растительное масло, 2 головки лука, соль, 1—2 зубка чеснока, зелень петрушки, 2—3 ст. ложки толченых сухарей.

Помидоры разрезать на четыре части и посолить. Обжарить на растительном масле мелко изрубленный лук, толченый чеснок и мелко изрубленную зелень. Уложить на дно противня слой жареного лука, потом помидоры, посыпать сухарями и зарумянить в духовом шкафу.

259. ПЛОВ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

1 стакан риса, 3 стакана овощного отвара или воды, соль, черный перец, сливочное масло, 1 головка лука, 100 г тертой брынзы, растительное масло, 1 кг помидоров, 1 лавровый лист 1 кусочек сахара, несколько ломтиков лимона.

Слегка обжарить рис на сливочном или растительном масле, залить горячим овощным отваром или кипятком. Варить, не размешивая, 20 минут в закрытой кастрюле, пока вся жидкость не выкипит.

Мелко изрубленный лук обжарить на растительном масле, перемешать с рисом, посыпать тертой брынзой и залить все томатным соусом, приготовленным отдельно с лавровым листом, солью, молотым черным перцем, сахаром и ломтиками лимона.

260. ПОМИДОРЫ С РИСОМ

1 кг помидоров, 100 г риса, соль, растительное масло, 2 пучка зелени (петрушка и укроп), немного сахара, 1 головка лука.

Лук мелко изрубить, поджарить в большом количестве растительного масла, добавить очищенные, мелко нарезанные помидоры и посолить. Тушить 10—15 минут, добавить промытый рис, сахар и достаточное количество воды. Варить, не размешивая, в открытой кастрюле, пока рис не размякнет, густо посыпать мелко изрубленной зеленью.

Подать к столу горячими или холодными.

261. ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ БАКЛАЖАНАМИ

4—5 больших помидоров, 1—2 зубка чеснока, растительное масло, 1 баклажан, зелень петрушки, соль.

Вырезать сердцевину помидоров, а сами помидоры посолить. Баклажан нарезать кубиками и обжарить на растительном масле с протертой сердцевиной помидоров

и толченым чесноком. Начинить помидоры этим фаршем, сбрызнуть растительным маслом, посыпать мелко изрубленной зеленью и зарумянить в духовом шкафу.

262. ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ РИСОМ

Продукты, их количество и способ приготовления те же, что и для рецепта № 141, только перец следует заменить помидорами.

263. ПОМИДОРЫ С ГРЕНКАМИ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ

1 кг помидоров, 2 головки лука, соль, черный перец, зелень (петрушка и укроп), растительное масло, 2 яйца, немного сливочного масла, 1—2 ст. ложки муки.

Гренки из манной крупы: 1 стакан манной крупы, $\frac{3}{4}$ л молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 ст. ложки тертой брынзы, соль, 1 яйцо, мука, сухари.

Помидоры нарезать кусочками, посолить, посыпать перцем и тушить в растительном масле около 20 минут с мелко изрубленным луком и частью мелко изрубленной зелени.

Отдельно приготовить гренки: вскипятить молоко, добавить манную крупу, всыпая ее понемногу и непрерывно размешивая, сливочное масло и соль. Варить, пока не образуется густая каша. Намочить доску водой или смазать растительным маслом и раскатать на ней кашу слоем толщиной в палец. Когда остынет, нарезать квадратиками или вырезать стаканом кружочки, запанировать и поджарить с обеих сторон в сильно разогретом растительном масле.

Такие гренки можно и не жарить.

264. СПАРЖА С СЫРОМ

700 г спаржи, 150 г прессованного овечьего сыра, 3—4 ст. ложки сливочного масла, соль.

Спаржу очистить (от волокнистой части), вымыть, связать в пучки по 10 штук, подровнять снизу, чтобы спаржа была одинаковой длины, и поставить на огонь в большой посуде с подсоленным кипятком. Через 20—25 минут откинуть на дуршлаг, развязать пучки и уложить в другую посуду слоями, пересыпая тертым сыром и сбрызгивая растопленным сливочным маслом. Подержав 10 минут в духовом шкафу, подать к столу.

265. СПАРЖА СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И СУХАРЯМИ

*700 г спаржи, 3 ст. ложки сливочного масла,
1 ст. ложка толченых сухарей.*

Сварить спаржу, как указано в рецепте № 264, выложить на блюдо, полить сухарями, обжаренными на сливочном масле, и подать к столу.

266. СПАРЖА С ЛИМОННЫМ СОУСОМ

*¼ кг спаржи, 2—3 ст. ложки сливочного
масла, 1 сырой желток, 1 ст. ложка муки,
лимонный сок, соль.*

Спаржу очистить от волокнистой части, вымыть, связать в пучки, поставить на огонь в подсоленном кипятке и варить до мягкости. Откинуть на дуршлаг, выложить на блюдо, развязать пучки и полить соусом, приготовленным следующим образом: замешать желток с мукой и 1 стаканом отвара спаржи, поставить на огонь и взбивать веселкой, пока не закипит. Добавить нарезанное кусочками сливочное масло и заправить лимонным соком.

267. ПЮРЕ ИЗ СПАРЖИ

*½ кг спаржи, 1 ст. ложка сливочного масла,
½ стакана молока, соль.*

Спаржу очистить, вымыть, поставить на огонь в подсоленном кипятке и варить до мягкости. Откинуть

на дуршлаг, пропустить через пресс-пюре, затем дополнительно протереть сквозь сито и перемешать с молоком, сливочным маслом и солью.

268. ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ СО СМЕТАНОЙ

2 кочешка салата, 1 головка лука, несколько ст. ложек сметаны, 2 помидора, соль, зелень петрушки, растительное масло, черный перец.

Мелко изрубленный лук обжарить на растительном масле, потушить с нарезанным соломкой салатом, солью и черным перцем. Добавить сок помидоров и еще немного потушить в закрытой кастрюле. Перед подачей к столу заправить сметаной.

269. ГОЛУБЦЫ ИЗ ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЕВ С ТВОРОГОМ И БРЫНЗОЙ

¼ кг виноградных листьев, ½ кг творога, 100 г брынзы, зелень (петрушка и укроп), 1 яйцо, 2 ст. ложки сливочного или растительного масла, немного сахара, ½ лимона, 1 головка лука, 1 стакан сметаны.

Консервированные виноградные листья положить с вечера в теплую воду, свежие — обдать кипятком, срезать черешки, а если листья слишком большие, разрезать их пополам. Хорошенько растереть творог с брынзой, добавить яйцо, мелко изрубленную зелень и жареный лук. Положить немного этой смеси горкой на каждый виноградный лист и свернуть голубцы. Поставить на огонь с небольшим количеством воды, сливочным или растительным маслом, сахаром и несколькими ломтиками лимона. Когда голубцы сварятся, зарумянить их в духовом шкафу и подать к столу со сметаной.

270. ШПИНАТ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

1 кг шпината, 1 кг помидоров (или соответствующее количество томата-пюре), 1 ст. ложка

уксуса, 1 головка лука, 1 зубок чеснока, 1 лавровый лист, соль, черный перец, растительное масло, немного сахара.

Шпинат обдать кипятком, изрубить и обжарить на растительном масле с мелко изрубленным луком. Добавить немного воды или овощного отвара, сахар, соль, черный перец и толченый чеснок. Чтобы шпинат сохранил цвет, его следует варить в открытой кастрюле на сильном огне. Когда сварится, подать к столу с томат-пюре или томатным соусом, приготовленным из сваренных без воды и протертых помидоров, заправленных уксусом, лавровым листом, солью, молотым черным перцем и небольшим количеством растительного масла.

271. ШПИНАТНОЕ ПЮРЕ, I

1 кг шпината, 1½ ст. ложки сливочного масла, 1 стакан молока, соль.

Шпинат перебрать, промыть в нескольких водах, поставить на огонь и варить до полной мягкости. Откинуть на дуршлаг, дать остыть, затем мелко изрубить, положить в кастрюлю со сливочным маслом, 2—3 ст. ложками воды, молоком и солью и варить на слабом огне до полной готовности.

Подать к столу с яичницей-глазуньей, политой сметаной, или со взбитой яичницей.

272. ШПИНАТНОЕ ПЮРЕ, II

1 кг шпината, 1½ ст. ложки сливочного масла, 1 стакан молока, 1 небольшая головка лука, 1 чайная ложка вровень муки, соль.

Мелко изрубленный лук слегка обжарить на сливочном масле, добавить муку, перемешать и залить молоком. Добавить очищенный, промытый, ошпаренный и изрубленный шпинат, посолить и варить на слабом огне, пока не уварится.

Подать к столу с гренками или крокетами.

273. ГОЛУБЦЫ ИЗ ШПИНАТА

1/2 кг шпината, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1/2 стакана молока, соль, черный перец, 1 зубок чеснока, немного белого хлеба, 1 яйцо, 2—3 ст. ложки тертой брынзы, 1/4 стакана молока.

Приготовить густой белый соус: растопить сливочное масло, следя за тем, чтобы оно не потемнело, перемешать с мукой, залить теплым молоком и заправить по вкусу солью, черным перцем и толченым чесноком. Отобрать большие листья шпината, обдать кипятком и откинуть на дуршлаг. Нарезать белый хлеб кубиками, обжарить на сливочном масле, перемешать с мелко изрубленными маленькими листьями шпината и белым соусом. Кладя понемногу этого фарша горкой на каждый большой лист шпината, завернуть голубцы, уложить в огнеупорную посуду, залить смесью из тертой брынзы, взбитого яйца и молока и поставить на 20 минут в духовой шкаф.

274. ШПИНАТ С КРОКЕТАМИ ИЗ РИСА

1 кг шпината, 2 головки лука, 1 зубок чеснока, соль, растительное масло, черный перец.

К р о к е т ы: 1 стакан риса, 1 небольшая головка лука, 1 яйцо, соль, черный перец, мука, растительное масло.

Шпинат хорошенько промыть и разделить поровну на две части. Одну часть потушить до готовности с растительным маслом, жареным луком, толченым чесноком и черным перцем, залить небольшим количеством подсоленной воды, потом изрубить и перемешать с сырым изрубленным шпинатом. Дать покипеть, добавить немного отвара шпината, соль, черный перец и толченый чеснок.

Подать к столу с крокетами из риса, приготовленными следующим образом: рис обжарить на растительном масле с мелко изрубленным луком, затем поставить на слабый огонь в открытой кастрюле с большим количеством подсоленного кипятка и варить, пока вода не

выкипит, минут 20. Дать остыть, перемешать с черным перцем, солью и взбитым яйцом. Скатать из этой смеси продолговатой формы крокеты, обвалить в муке и обжарить с обеих сторон на сильно разогретом растительном масле.

275. ПЛЭЧИНТА¹ СО ШПИНАТОМ

1 кг шпината, 2 ст. ложки сливочного масла, ½ кг теста для плэчинты (см. рецепт № 594), соль, черный перец.

Шпинат сварить, откинуть на дуршлаг, мелко изрубить, перемешать с солью и черным перцем и потушить со сливочным маслом.

Тесто для плэчинты сбрызнуть растопленным сливочным маслом и поделить на четыре равные части. Шпинат тоже разделить на четыре части, выложить каждую на четвертую часть теста, свернуть 4 трубки, уложить на смазанный противень и зарумянить в духовом шкафу.

276. МАКАРОНЫ СО ШПИНАТОМ

150 г макарон, ½ кг шпината, немного сливочного масла, 1 ст. ложка толченых сухарей, 1 головка лука, растительное масло, соль.

Шпинат обдать кипятком, изрубить, потушить в растительном масле с жареным луком и солью, затем перемешать с толчеными сухарями. Макароны поломать, сварить в подсоленной воде, промыть холодной водой, откинуть на дуршлаг, перемешать с приготовленным, как указано выше, шпинатом и выложить в смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями форму. Разбросать сверху кусочки сливочного масла и поставить на ½ часа в духовой шкаф.

277. ПИРОЖКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ СО ШПИНАТОМ

½ кг шпината, 4—5 шт. картофеля, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки

¹ Плэчинта—слоеный пирог

тертого прессованного овечьего сыра, 1 ст. ложка сметаны, соль.

Сливочное масло хорошенько растереть со сваренными вкрутую желтками и перемешать с отварным протертым картофелем, сметаной, тертым сыром, солью и взбитыми белками. Уложить слой этой смеси в смазанные сливочным маслом огнеупорные формочки и печь в духовом шкафу до готовности, потом наполнить приготовленным, как указано в рецепте № 271, и еще теплым шпинатом.

278. ТЕФТЕЛИ ИЗ ШПИНАТА С СОУСОМ ИЗ ЛУКА-СЕЯНЦА

1 кг шпината, 1—2 яйца, соль, черный перец, растительное масло.

Белый соус: 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан молока, 2—3 ст. ложки толченых сушарей.

Соус из лука-сеянца: 6 головок лука-сеянца, 2 ст. ложки муки, укроп, эстрагон, зелень петрушки, соль, черный перец, овощной отвар или вода.

Шпинат мелко изрубить, потушить в растительном масле и поставить ненадолго в духовой шкаф, чтобы выкипел сок. Посолить, перемешать с черным перцем, взбитыми яйцами и белым соусом. Беря ложкой эту смесь, скатать тефтели, обжарить с обеих сторон на сильно разогретом растительном масле и подать к столу с соусом из лука-сеянца, который приготовить следующим образом: обжарить лук-сеянец на растительном масле с мукой, развести овощным отваром или водой, добавить мелко изрубленную зелень, соль, черный перец, перемешать и варить еще $\frac{1}{4}$ часа на слабом огне, пока не загустеет.

279. ПИРОГ СО ШПИНАТОМ

$\frac{1}{2}$ кг шпината, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, 2 ст. ложки сметаны.

Пирог: $\frac{1}{4}$ кг муки, 100 г сливочного масла, соль, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка воды.

Приготовить шпинат, как указано в рецепте № 271. Просеять муку, положить на нее нарезанное кусочками сливочное масло, сделать посередине углубление, влить в него взбитое яйцо, воду, уксус и посолить. Изрубить ножом, затем быстро собрать ложкой и замесить тесто. Поставить на час на холод, затем раскатать, положить лучше всего в круглую форму и печь в нежарком духовом шкафу. Мелко изрубленный шпинат перемешать со сливочным маслом и сметаной и выложить на выпеченное тесто. Перед подачей к столу еще немного подержать пирог в духовом шкафу.

280. ШПИНАТ С БЕЛЫМ СОУСОМ И СМЕТАНОЙ

1 кг шпината, 2 ст. ложки сливочного или растительного масла, 1 ст. ложка муки, 1 головка лука, соль, несколько ст. ложек сметаны, ½ стакана молока, ½ стакана отвара шпината, немного сахара, лимонный сок.

Шпинат очистить, промыть, обдать кипятком, откинуть на дуршлаг и мелко изрубить. Сохранить ½ стакана отвара для соуса. Мелко изрубленный лук обжарить на сливочном или растительном масле, добавить муку, развести стаканом молока и ½ стакана отвара, добавить сахар и лимонный сок. Варить этот соус несколько минут, перемешать на огне со шпинатом и дать ему хорошенько прокипеть.

Перед подачей к столу перемешать со сметаной.

281. ГОЛУБЦЫ ИЗ ШПИНАТА С РИСОМ

½ кг отборного шпината, ¼ кг риса, 1 головка лука, зелень (петрушка и укроп), соль, черный перец, растительное масло, 1 л настоя томата-пюре, 2 помидора или 1 чайная ложка томата-пюре, 100 г сметаны или простокваши.

Отобрать большие листья шпината, промыть и обдать кипятком. Рис перебрать, промыть, слегка обжарить с луком на растительном масле, затем перемешать с мелко

изрубленной зеленью, солью и черным перцем. Положить на каждый лист шпината горку риса, свернуть голубцы, уложить в кастрюлю, залить настоем отрубей и поставить на слабый огонь. Позднее добавить очищенные от кожицы и нарезанные кусочками помидоры.

Подается со сметаной или простоквашей, горячими или холодными.

282. ОМЛЕТ СО ШПИНАТОМ НА РИСЕ

1 стакан риса, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 яйца, 1/2 кг шпината, 1 ст. ложка сметаны, 1/2 стакана молока, соль.

Тщательно промыть рис, поставить на огонь в большом количестве подсоленного кипятка, в открытой кастрюле, и варить до мягкости. Промыть холодной водой, откинуть на дуршлаг и обжарить на сковороде с 1 ложкой сильно разогретого сливочного масла.

Шпинат очистить, промыть, сварить, мелко изрубить, потушить с оставшейся ложкой сливочного масла, затем перемешать со сметаной.

Отдельно приготовить омлет: взбить яйца с молоком и солью, вылить на смазанную сковороду и жарить, пока омлет не загустеет.

Выложить рис на блюдо и сравнять ножом. Омлет покрыть шпинатом, свернуть и положить на рис.

Подается к столу горячим или холодным.

283. ПЛЭЧИНТА СО ШПИНАТОМ

1/2 кг шпината, 1 головка лука, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 яйцо, 50 г тертого прессованного овечьего сыра, соль, черный перец.

Плэчинта: 1/4 стакана растительного масла, 1/4 стакана воды (или газированной воды), муки, сколько пойдет, соль.

Замесить тесто средней мягкости из муки, растительного масла, воды (или газированной воды) и соли. Тонко

раскатать и разделить на два слоя по размеру противня. Одним покрыть дно и борта. Приготовить пюре из рубленого шпината, перемешанного с обжаренной на сливочном масле мукой. Добавить яйцо, соль, черный перец и тертый сыр. Хорошо все перемешать, выложить на тесто, уложенное на противень, прикрыть другим слоем и запечь в жарком духовом шкафу.

Можно приготовить плаченту, как указано в рецепте № 275. В этом случае потребуется только один слой теста. Положить шпинат на его край, свернуть трубкой и смазать растительным маслом.

284. СЕЛЬДЕРЕЙ С МАЙОНЕЗОМ

3 больших сельдерея, майонез из 2 яиц, соль, черный перец, помидоры или маринованные гогошары.

Сельдерей очистить, вымыть, протереть на крупной терке, хорошенько посолить, помять руками и оставить на $\frac{1}{2}$ часа в дуршлаге. За это время приготовить майонез, перемешать с сельдереем, посолить, добавить черного перца по вкусу, уложить на блюдо и украсить ломтиками помидоров или гогошаров.

285. СЕЛЬДЕРЕЙ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И СМЕТАНОЙ

4 больших или 5 средней величины сельдерея, 2 ст. ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, соль.

Сельдерей очистить, вымыть, порезать на четвертинки, сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, уложить на блюдо и полить разогретым сливочным маслом.

Подать к столу со сметаной.

286. СЕЛЬДЕРЕЙ В СУХАРЯХ С САЛАТОМ ИЗ СВЕКЛЫ

2 шт. сельдерея, соль, 1 яйцо, растительное масло, 1 свекла, 1 корень хрена, 3—4 ст.

ложки уксуса, немного сахара, толченые сухари, лимонный сок, мука.

Сельдерей очистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками, сбрызнуть лимонным соком, чтобы не потемнел, потом запанировать и обжарить ломтики с обеих сторон на разогретом растительном масле.

Отдельно приготовить салат: испечь очищенную свеклу в духовом шкафу и протереть на частой терке. Корень хрена подержать несколько часов в воде и тоже протереть. Перемешать свеклу с хреном и полить уксусом, в который предварительно добавить сахар и соль. До подачи к столу держать салат в закрытой посуде.

287. КРОКЕТЫ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

2—3 шт. сельдерея, соль, растительное масло, 1 кг помидоров, 2—3 стручка зеленого перца, 1 лавровый лист, 2 горошины черного перца, 2—3 ст. ложки муки, 2 яйца, немного сахара, зелень петрушки, 1 ст. ложка уксуса, 1/2 чайной ложки горчицы.

Сельдерей поставить на огонь в подсоленном кипятке, сварить до мягкости, протереть сквозь сито и перемешать с мукой, взбитым яйцом и солью. Скатать крокеты (в виде тонких валиков), запанировать и поджарить с обеих сторон в разогретом растительном масле.

Отдельно приготовить соус: помидоры нарезать кусочками, сварить без воды и протереть сквозь сито. Добавить мелко нарезанный зеленый перец, лавровый лист, соль, сахар, уксус, горчицу, черный перец, мелко изрубленную зелень и все хорошо проварить.

Крокеты подать к столу горячими. Соус подается отдельно, в соуснике.

288. ТЕФТЕЛИ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ С СОУСОМ ИЗ ЗЕЛЕНИ

2—3 шт. сельдерея, 1 головка лука, зелень петрушки, 2 яйца, 2—3 ст. ложки манной крупы.

Соус: зелень (петрушка, укроп и эстрагон), 1 ст. ложка муки, 1/2 стакана молока, 1/2 стакана сметаны, 1 чайная ложка сливочного масла, соль, молотый красный перец, растительное масло, лимонный сок, 1 сырой желток.

Сельдерей протереть на терке, лук и зелень петрушки мелко изрубить и обжарить все вместе на растительном масле.

В кастрюлю с 1 стаканом подсоленной кипящей воды всыпать понемногу манную крупу. Держать на огне, пока не разбухнет и не впитает всю воду. Дать остыть, потом перемешать с приготовленным, как указано выше, сельдереем, вбитыми яйцами, солью и молотым красным перцем. Скатать из смеси небольшие тефтели, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон на сильно разогретом растительном масле.

Отдельно приготовить соус: изрубить зелень, растопить на плите сливочное масло, перемешать с мукой, залить молоком и дать прокипеть. Когда молоко немного выкипит, добавить сметану, желток, соль и молотый красный перец. Варить соус 1/4 часа, затем положить в него мелко изрубленную зелень и тефтели из сельдерея.

Подать к столу горячими.

289. СЕЛЬДЕРЕЙ ТУШЕНЫЙ, I

3—4 больших сельдерея, 1 головка лука, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана муки, 1 стакан молока, зелень сельдерея, соль.

Сельдерей очистить, вымыть и нарезать ломтиками толщиной в палец. Обвалять в муке и обжарить с обеих сторон на сливочном масле. Уложить в кастрюлю, залить молоком, перемешанным с мукой и солью, добавить оставшееся сливочное масло и мелко изрубленный лук. Тушить на слабом огне в закрытой кастрюле, встряхивая ее время от времени. Когда сельдерей будет почти готов, добавить мелко изрубленную зелень.

290. СЕЛЬДЕРЕЙ ТУШЕНЫЙ, II

3—4 больших сельдерея, 1 головка лука, 2 ст. ложки растительного масла, 1 чайная ложка

муки, 2 ст. ложки томата-пюре, зелень сельдерея, соль.

Сельдерей очистить, промыть, нарезать ломтиками толщиной в палец. Обвалить в муке и обжарить с обеих сторон на растительном масле. Уложить в кастрюлю, залить томатом-пюре, 1 стаканом воды и оставшимся растительным маслом. Посолить, добавить мелко изрубленный лук и тушить на слабом огне в закрытой кастрюле, встряхивая ее время от времени. Когда сельдерей будет почти готов, добавить мелко изрубленную зелень.

291. СЕЛЬДЕРЕЙ С ГРИБАМИ

3 больших сельдерея, 5—6 грибов, 1 головка лука, ½ ст. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного или растительного масла, 1 стакан вина, ½ стакана воды, соль, черный перец, немного чабра.

Сельдерей очистить, вымыть, разрезать каждый на 8 частей, варить в подсоленной воде до полуготовности, потом откинуть на дуршлаг. Грибы очистить, нарезать ломтиками и потушить в небольшом количестве сливочного или растительного масла.

Отдельно приготовить в кастрюле соус: обжарить на сливочном или растительном масле мелко изрубленный лук с мукой так, чтобы мука немного пожелтела, влить вино и ½ стакана воды. Положить в этот соус сельдерей и грибы, посолить, добавить черного перца по вкусу, посыпать чабром и держать на слабом огне в закрытой кастрюле до полной готовности.

292. СЕЛЬДЕРЕЙ С МАСЛИНАМИ

2—3 сельдерея, соль, растительное масло, 2 ст. ложки томата-пюре, немного сахара, 200 г маслин, 1 головка лука, немного муки.

Сельдерей очистить, вымыть, нарезать ломтиками и обжарить на растительном масле. На том же масле обжарить мелко изрубленный лук с мукой. Добавить томат-пюре, разбавленный в небольшом количестве воды.

Варить 10 минут, затем перемешать соус с ломтиками сельдерея, добавить сахар, вымоченные маслины и поддерживать еще 20 минут на огне. Посолить по вкусу и зарумянить в жарком духовом шкафу.

Подается горячим или холодным.

293. СЕЛЬДЕРЕЙ С ЯБЛОКАМИ В ТЕСТЕ

2 сельдерея, 3 яблока, лимонный сок.

Тесто: 150 г муки, 1 ст. ложка растительного масла, питьевая сода на кончике ножа, 2 яйца, соль, $\frac{1}{4}$ л разбавленного молока, растительное масло, соль, лимонный сок.

Сельдерей очистить, вымыть, сварить и нарезать ломтиками. Яблоки очистить, нарезать круглыми ломтиками и сбрызнуть лимонным соком.

Приготовить жидкое тесто из муки, взбитого яйца, растительного масла, соли, питьевой воды и молока. Обмакивать по два ломтика сельдерея и яблока в это тесто и обжарить в большом количестве растительного масла, пока они не поднимутся и не зарумянятся. Из оставшегося теста, разведенного молоком, нажарить блинчики, нарезать их в виде лапши и подать с супом.

294. БЕЛОКОЧАННАЯ КАПУСТА СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И СУХАРИМИ

1 кочан белокочанной капусты средней величины, $2\frac{1}{2}$ ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка с верхом толченых сухарей, соль.

Капусту очистить от ненужных листьев, разрезать на четыре части, сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и вырезать кочерыжку. Уложить на смазанный сливочным маслом эмалированный противень или в огнеупорную посуду, полить обжаренными на сливочном масле сухарями и поставить на несколько минут в духовой шкаф, чтобы капуста хорошо подогрелась.

295. БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И СУХАРИМИ

700 г брюссельской капусты, $2\frac{1}{2}$ ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка с верхом толченых сухарей, соль.

Отобрать самые маленькие кочешки брюссельской капусты, очистить от пожелтевших листьев, промыть несколько раз в воде и варить в подсоленной воде на сильном огне до готовности. Дать хорошенько стечь воде.

Обжарить сухари на сливочном масле в кастрюле, положить в нее капусту и оставить на огне еще несколько минут, встряхивая кастрюлю, чтобы капуста хорошенько перемешалась с сухарями. Посолить по вкусу.

296. ЗАПЕКАНКА ИЗ БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТЫ

700 г брюссельской капусты, 2½ ст. ложки сливочного масла, 2½ ст. ложки тертой брынзы, 1 яйцо, 2 ст. ложки молока, соль, сухари.

Перебрать брюссельскую капусту, очистить от пожелтевших листьев, промыть несколько раз в воде, сварить в подсоленной воде на сильном огне и откинуть на дуршлаг. Выложить в эмалированную или огнеупорную посуду, смазанную сливочным маслом, полить вбитым яйцом, перемешанным с молоком и солью, и зарумянить в духовом шкафу.

Подается горячей в той же посуде.

297. БЕЛОКОЧАННАЯ КАПУСТА С РИСОМ И БРЫНЗОЙ

1 кочан белокочанной капусты, 1 стакан риса, 1 головка лука, 2—3 ст. ложки растительного масла, молотый красный перец, 2—3 ст. ложки брынзы, несколько ст. ложек томатного соуса, тмин, соль.

Капусту мелко шинковать, лук обжарить на растительном масле, перемешать с капустой, добавить тмин и жарить все вместе ¼ часа. Добавить рис, воду и соль. Когда капуста будет почти готова, добавить молотый красный перец и тертую брынзу, хорошо перемешать и, подержав еще немного на огне, подать к столу с томатным соусом, запавленным по вкусу.

298. ЗАПЕКАНКА ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ГРЕНКАМИ

1 кочан белокочанной капусты, немного сливочного масла, несколько ст. ложек толченых сухарей, соль.

Г р е н к и: 5—6 ломтиков белого хлеба, 3 ст. ложки тертой брынзы, 1—2 ст. ложки муки, 1 стакан молока, 2 яйца, растительное масло.

Капусту разрезать на четыре части, сварить до полуготовности в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, нашинковать, положить в огнеупорную посуду, посыпать сухарями, сверху положить несколько кусочков сливочного масла и поставить в духовой шкаф. Подать к столу с гренками, посыпанными тертой брынзой.

299. БЕЛОКОЧАННАЯ КАПУСТА С ЛАПШОЙ

1 кочан белокочанной капусты, 2—3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сахара, 150 г лапши, соль.

Капусту нашинковать, посолить, немного отжать и жарить на растительном масле, пока не подрумянится. Поджечь сахар на маленькой сковородке, залить 2—3 чайными ложками кипятка и перемешать с капустой.

Отдельно сварить лапшу в подсоленной воде, промыть холодной водой, откинуть на дуршлаг и перемешать с капустой. Оставить капусту еще немного на огне или поставить на несколько минут в духовой шкаф.

300. ПИРОЖКИ СО СВЕЖЕЙ ИЛИ КВАШЕНОЙ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТОЙ

1 небольшой кочан белокочанной капусты, 1/2 головки лука, соль, черный перец, зелень (петрушка и укроп), растительное масло.

Капусту нашинковать, посолить и дать постоять 1/4 часа. Затем отжать и обжарить на растительном масле с рубленным луком. Добавить мелко изрубленную зелень и черный перец. Отдельно замесить сдобное тесто, сформировать пирожки и наполнить этой начинкой.

Квашеная капуста готовится так же, только без соли и зелени.

301. КАПУСТНАЯ ЗАПЕКАНКА С КРОКЕТАМИ

1 кочан белокочанной капусты, соль, немного сливочного масла, крокеты.

Капусту обдать кипятком, откинуть на дуршлаг, нашинковать, перемешать со сливочным маслом, выложить на смазанный противень и варюмянить в духовом шкафу. Подать к столу с крокетами (см. рецепт № 349).

302. КВАШЕНАЯ КАПУСТА С КАРТОФЕЛЕМ

1 кочан квашеной капусты, 5—6 шт. картофеля, 2 ст., ложки томата-пюре, 3—4 ст. ложки сметаны, 1—2 ст. ложки растительного масла.

Квашеную капусту нашинковать и хорошенько обжарить на растительном масле. Добавить сваренный, очищенный от кожуры и нарезанный ломтиками картофель, ватом томат-пюре.

Подать к столу со сметаной. Томат-пюре можно заменить белым соусом.

303. БЕЛОКОЧАННАЯ КАПУСТА С ЖЖЕНЫМ САХАРОМ И ЛИМОНОМ

1 кочан белокочанной капусты, 1 ст. ложка сахара, лимонный сок, растительное масло, 1 ст. ложка тмина, соль, 1 головка лука, несколько помидоров (или томат-пюре), 1 ст. ложка сливочного масла.

Капусту нашинковать, потушить в растительном масле, добавить тмин, немного воды и варить $\frac{1}{2}$ часа в закрытой кастрюле. Лук обжарить на растительном масле, добавить нарезанные ломтиками помидоры, протереть сквозь сито и залить этим соусом капусту. Поджечь сахар в разогретом сливочном масле, развести капустным отваром, перемешать с лимонным соком и солью и полить капусту. Дать еще немного покипеть.

304. БЕЛОКОЧАННАЯ КАПУСТА С ХРЕНОМ И ПРЕСОВАНЫМ ОВЕЧЬИМ СЫРОМ

1 кочан белокочанной капусты, растительное масло, соль, 2—3 ст. ложки тертого прессованного овечьего сыра, $\frac{1}{2}$ корня хрена.

Капусту обдать подсоленным кипятком, откинуть на дуршлаг, дать остыть, нашинковать и тушить в растительном масле. Добавить тертый хрен, а когда капуста будет готова, посыпать тертым сыром.

Для тех, у кого нездоровый желудок, хорошо добавить, во время варки, на кончике ножа питьевой соды.

305. КРАСНОКОЧАННАЯ КАПУСТА С ЯБЛОКАМИ

1 кочан краснокочанной капусты, 3—4 яблока, соль, 1 ст. ложка винного уксуса или лимонного сока, ½ чайной ложки сахара, несколько изюмин, на кончике ножа тмина, растительное масло.

Капусту мелко нашинковать и тушить в растительном масле в закрытой посуде до готовности. Добавить нарезанные кусочками яблоки и держать на слабом огне, чтобы не подгорело. Когда яблоки размякнут, посолить, добавить сахар, разбавленный винный уксус или лимонный сок, размоченный изюм и тмин. Воды не добавлять, так как яблоки и капуста дадут сок.

Подать к столу горячей или холодной.

306. КРАСНОКОЧАННАЯ КАПУСТА СО СМЕТАНОЙ

1 кочан краснокочанной капусты, 1 головка лука, соль, лимонный сок, 3 ст. ложки сметаны, растительное масло, немного муки, черный перец.

Капусту нашинковать, посолить и обжарить на растительном масле с мелко изрубленным луком. Посыпать мукой, добавить немного воды и варить до готовности. Добавить черный перец и лимонный сок, дать еще немного покипеть и подать к столу со сметаной.

307. БЕЛОКОЧАННАЯ КАПУСТА, ФАРШИРОВАННАЯ ОВОЩАМИ

1 кочан белокочанной капусты, 2 морковки, 2 шт. картофеля, горсть зеленого горошка или

несколько кочешков цветной капусты, 1 головка лука, зелень (петрушка и укроп), соль, черный перец, растительное масло, 1 яйцо, толченые сухари, 1/2 кг помидоров или 2 чайные ложки томата-пюре.

Целый кочан капусты обдать кипятком и дать остыть. Вынуть середину, раздвинуть листья, начинить капусту фаршем из нарезанных кубиками овощей, перемешанных с мелко изрубленной зеленью, сырым яйцом, солью и черным перцем. Туго перевязать капусту белой ниткой и поставить в духовой шкаф в смазанной растительным маслом и посыпанной сухарями посуде. Когда капуста будет готова, удалить нитки и подать к столу с томатным соусом.

308. КВАШЕНАЯ КАПУСТА С ЯБЛОКАМИ

1 кочан квашеной капусты, 1 чайная ложка сахара, 1/2 стакана яблочного сока (продается готовым), 2—3 яблока, растительное масло.

Вымочить квашеную капусту в холодной воде, дать хорошенько стечь этой воде, мелко нашинковать капусту и обжарить на растительном масле. Добавить мелко нарезанные яблоки, посыпать сахаром, полить яблочным соком и варить в закрытой посуде до мягкости.

Это блюдо можно приготовить и из свежей капусты, добавив лимонного сока.

309. КАПУСТНЫЕ ТЕФТЕЛИ, I

1/2 кочана белокочанной капусты средней величины, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 1 чайная ложка мелко изрубленной зелени (петрушка и укроп), 3—4 ст. ложки растительного или сливочного масла, соль, черный перец.

Капусту очистить, нашинковать, протереть с солью, обдать кипятком, откинуть на дуршлаг и дать ей остыть. Затем пропустить через мясорубку, перемешать с яйцом, мукой, зеленью, солью и черным перцем. Беря ложкой эту смесь, скатать тефтели, обвалить в муке и поджарить в разогретом сливочном или растительном масле.

310. КАПУСТНЫЕ ТЕФТЕЛИ, II

1 кочан белокочанной капусты средней величины, $\frac{3}{4}$ стакана молока, 3 ст. ложки толченых сахарей, 2 ст. ложки манной крупы, 2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки растительного масла, соль.

Капусту очистить, нашинковать и тушить в молоке с ложкой сливочного масла до полной готовности. Добавить манную крупу, всыпая ее понемногу и размешивая ложкой, пока не загустеет. Дать немного остыть, затем добавить по вкусу соль, взбитые яйца и хорошенько перемешать. Скатать из этой смеси тефтели, обваливать в сухарях и поджарить в разогретом растительном масле.

311. ГОЛУБЦЫ ИЗ КАПУСТЫ С РИСОМ

1 небольшой кочан свежей или квашеной белокочанной капусты, $\frac{3}{4}$ стакана риса, 1 морковь, 2 большие головки лука, 2 чайные ложки мелко изрубленной зелени, соль, черный перец, 1 ст. ложка томата-пюре или $\frac{1}{2}$ л настоя отрубей, 3—4 ст. ложки растительного масла.

Лук мелко изрубить и потушить в растительном масле. Когда размякнет, добавить перебранный и промытый рис и протертую на терке морковь. Еще немного потушить, потом добавить томат-пюре, 2 ст. ложки воды, соль и черный перец. Оставить на огне, время от времени размешивая ложкой, пока не выкипит. Снять с огня, добавить зелень и свернуть голубцы из листьев свежей или квашеной капусты, предварительно обдав свежую капусту кипятком и промыв квашеную. Голубцы из свежей капусты уложить в кастрюлю и залить настоем отрубей, чтобы только покрыть их. К голубцам из квашеной капусты добавить 1 ст. ложку томата-пюре и воды. И те и другие варить на слабом огне 20 минут, затем поставить в духовой шкаф и держать, пока жидкость не выкипит.

Подать к столу горячими.

312. ГОЛУБЦЫ ИЗ СВЕЖЕЙ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С РИСОМ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Продукты, их количество и способ приготовления те же, что и для рецепта № 311, только морковь следует заменить 2—3 сушеными белыми грибами, вымоченными с вечера и мелко нарезанными.

313. БАКЛАЖАННАЯ ИКРА С ЧЕСНОКОМ

2 больших баклажана, 1 головка чеснока, соль, черный перец, растительное масло.

Баклажаны испечь до полуготовности, очистить, откинуть на дуршлаг и, когда их горький сок стечет, изрубить, перемешать сначала с солью и 2 ст. ложками растительного масла, потом с толченым чесноком и черным перцем. Положить в кастрюлю с небольшим количеством растительного масла и тушить 5—10 минут на слабом огне, непрерывно размешивая.

Икру подать к столу горячей в дополнение к другим овощным блюдам.

314. ШПИГОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ С КАПУСТОЙ

3 баклажана, 1/2 головки белокочанной капусты, 4 помидора, соль, растительное масло, черный перец, несколько зубков чеснока, 2 головки лука, зелень (петрушка и укроп), 2—3 стручка зеленого перца.

Целые баклажаны варить 10—15 минут до мягкости, ватом доложить на них дощечку с тяжестью, чтобы стек горький сок.

Поджарить лук с большим количеством растительного масла, добавить нашинкованную капусту, нарезанный соломкой зеленый перец, ломтики помидоров. Перемешать все с солью и черным перцем и держать на огне до готовности капусты. Проколоть баклажаны в нескольких местах и нашпиговать чесноком, жареным луком и зеленью. Положить их на капусту и запечь в жарком духовом шкафу.

Подать к столу горячими или холодными.

Это блюдо можно приготовить и без капусты.

315. БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

2 больших баклажана, 1 головка лука, 2 ломтика белого хлеба, размоченного в 1 стакане молока, зелень (петрушка и укроп), 2 сваренных вкрутую яйца, 1 сырое яйцо, соль, черный перец, 4 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка муки, растительное масло.

Разрезать баклажаны вдоль на половинки, вынуть сердцевину, пропустить ее вместе с крутыми яйцами через мясорубку, перемешать сначала с мелко изрубленным и обжаренным луком, размоченным, отжатым хлебом и мелко изрубленной зеленью, затем с сырым яйцом, солью и черным перцем. Начинить баклажаны этим фаршем, залить сметаной, перемешанной с мукой, варить $\frac{1}{4}$ часа на слабом огне, потом зарумянить в духовом шкафу.

316. ЗАПЕКАНКА ИЗ БАКЛАЖАН

2—3 больших баклажана, 2 сваренных вкрутую яйца, несколько ломтиков брынзы, 1 кг помидоров, немного сахара, соль, черный перец, растительное масло, 2 зубка чеснока, 1 лавровый лист, мука.

Баклажаны вымыть и, не очищая от кожицы, нарезать вдоль ломтиками средней толщины. Посолить и положить на них дощечку с тяжестью на 3—4 часа, чтобы стек горький сок. Затем еще слегка придавить, обвалять в муке, обжарить на разогретом растительном масле и добавить толченый чеснок.

Отдельно приготовить томатный соус: сварить помидоры без воды, протереть сквозь сито и снова поставить на огонь с лавровым листом, солью, черным перцем, сахаром и растительным маслом. Налить немного этого соуса в эмалированный противень и уложить слой баклажан, сверху — слой нарезанных тонкими ломтиками крутых яиц, потом несколько ломтиков брынзы, потом опять слой баклажан, слой яиц, томатный соус и брынзу. Поставить на $\frac{1}{2}$ часа в духовой шкаф и зарумянить.

Ломтики жареных баклажан можно подать к столу и не запекая, с томатным соусом.

317. ЦЕЛЫЕ БАКЛАЖАНЫ С ЧЕСНОКОМ И ТОМАТНЫМ СОУСОМ

4 небольших баклажана, 8 зубков чеснока, 1 кг помидоров, соль, растительное масло, 1 лавровый лист, черный перец, немного сахара.

Баклажаны очистить от кожицы узкими, продольными полосками через одну, чтобы получилось 3 белых и 3 черных полоски. Срезать стебельки, вскрыть концом ножа белые полоски, нашпиговать баклажаны чесноком, дать постоять 20 минут, затем слегка придавить, чтобы вытек сок. Разогреть растительное масло и быстро обжарить баклажаны без муки. Приготовить соус из помидоров, без воды, с лавровым листом, сахаром и черным перцем, положить в него обжаренные баклажаны и варить на слабом огне, чтобы соус немного выкипел. Посолить по вкусу.

318. БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ БРЫНЗОЙ И ТВОРОГОМ

2 больших баклажана, ¼ кг брынзы, ¼ кг творога, сливочное масло, соль.

Нечищенные баклажаны разрезать вдоль на половинки, посолить и приготовить, как указано в предыдущих рецептах. Затем испечь до полуготовности в духовом шкафу и вынуть сердцевину (которую потом изрубить, приправить и подать к столу отдельно). Половинки баклажан наполнить вместе брынзой и творогом, хорошо растертыми вместе, сбрызнуть растопленным сливочным маслом, положить в огнеупорную смазанную сливочным маслом посуду и зарумянить в духовом шкафу при среднем огне.

319. БАКЛАЖАНЫ С ЗЕЛЕНЫМ ПЕРЦЕМ

2 баклажана, ½ кг помидоров, зелень (петрушка и укроп), 5—6 стручков зеленого перца, растительное масло, 1 головка лука, соль, черный перец, мука.

Нечищенные баклажаны нарезать ломтиками вдоль, посолить, положить под пресс, чтобы стек сок. Обтереть, обвалить в муке и обжарить с обеих сторон на

разогретом растительном масле. Уложить на противень слоями, перекладывая ломтиками очищенных от кожицы помидоров и нарезанным соломкой и перемешанным с жареным луком перцем. Последний слой должен быть из помидоров. Посыпать мелко изрубленной зеленью, сбрызнуть растительным маслом и зарумянить в духовом шкафу.

Подать к столу горячими или холодными.

Ломтики баклажан можно не жарить, а тушить с помидорами и зеленым перцем, на запекая в духовом шкафу.

320. БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПОМИДОРАМИ И КРАСНЫМ СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

2 больших баклажана, 1 кг помидоров, 3 стручка красного сладкого перца, соль, черный перец, немного сахара, 1 лавровый лист, растительное масло.

Нечищенные баклажаны разрезать вдоль на половинки, посолить и положить на $\frac{1}{2}$ часа под пресс, затем обтереть и вынуть сердцевину. Перемешать вынутую сердцевину с 3 нарезанными кусочками помидорами, нашинкованным перцем, солью, черным перцем и растительным маслом. Наполнить этим фаршем половинки баклажан, уложить на противень и испечь в духовом шкафу.

Подать к столу с томатным соусом, приготовленным, как указано в рецепте № 316, или посыпанными тертой брынзой.

321. БАКЛАЖАНЫ В КАРТОФЕЛЬНОМ ТЕСТЕ

2 баклажана, растительное масло, 4 головки лука, соль, черный перец, зелень (петрушка и укроп), $\frac{1}{2}$ кг картофеля для теста, 1 яйцо, несколько ст. ложек муки, немного сахара, толченые сухари, сливочное масло.

Сварить картофель, пропустить через мясорубку, перемешать с взбитым яйцом и необходимым для не очень крутого теста количеством муки. Замесить тесто, разделить на две части и раскатать. Один слой уложить

на дно и борта смазанного противня, другой сохранить чтобы покрыть баклажаны.

Баклажаны нарезать вдоль ломтиками толщиной $\frac{1}{2}$ см, посолить, положить под пресс, чтобы стек сок, затем обтереть, обвалить в муке и обжарить на растительном масле. Уложить в противень, перекладывая жареным луком, потом полить томатным соусом (см. рецепт № 316) и посыпать мелко изрубленной зеленью, разбросать сверху кусочки сливочного масла, покрыть тестом и запечь в жарком духовом шкафу.

322. БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ РИСОМ

2 больших баклажана, 1 головка лука, 1 зубок чеснока, 100 г риса, зелень (петрушка и укроп), 1 кг помидоров, соль, черный перец, растительное масло, 1 лавровый лист, немного сахара.

Нечищенные баклажаны разрезать вдоль на половинки, посолить и положить под тяжесть, чтобы стек сок. Затем обтереть и вынуть сердцевину. Вынутую сердцевину изрубить и перемешать с обжаренным на растительном масле луком и толченым чесноком.

Рис варить отдельно, пока не выкипит вся вода, затем перемешать с приготовленной, как указано выше, сердцевиной и мелко изрубленной зеленью. Наполнить этим фаршем половинки баклажан и зарумянить в духовом шкафу.

Подать к столу с томатным соусом (см. рецепт № 316).

323. БАКЛАЖАНЫ С МАСЛИНАМИ

3—4 баклажана, 150 г маслин, $\frac{1}{4}$ стакана растительного масла, 4 головки лука, 2 ст. ложки муки, $\frac{1}{2}$ чайной ложки сахара, зелень (петрушка и укроп), соль, помидоры.

Баклажаны вымыть, срезать стебельки, нарезать ломтиками толщиной в палец, посолить и отставить на $\frac{1}{2}$ часа. Затем отжать, обвалить в муке и обжарить на сильно разогретом растительном масле. Лук нарезать

соломкой и потушить в растительном масле до минута, а помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и нарезать ломтиками.

Уложить на дно кастрюли слоями, чередуя ломтики помидоров с баклажанами, посыпанными мелко изрубленной зеленью и тушеным луком, к которым добавить несколько очищенных от косточек маслин и немного сахара. Первый и последний слой должны быть из помидоров. Поставить в духовой шкаф и держать, пока сок хорошенько не укипит.

Подать к столу горячими или холодными.

324. БАКЛАЖАНЫ ПО-ГРЕЧЕСКИ

3 баклажана средней величины, 350 г помидоров, 3 ст. ложки растительного масла, ¼ чайной ложки сахара, 1 ст. ложка муки, 5—6 зубков чеснока, соль.

Баклажаны вымыть, срезать стебельки, разрезать вдоль на четыре части, затем каждую четвертинку поперек, положить на 5—10 минут в кипяток, откинуть на дуршлаг, обвалить в муке и обжарить на разогретом растительном масле. Уложить на эмалированную противень или в огнеупорную посуду и залить соусом, приготовленным следующим образом: на растительном масле, в котором жарились баклажаны, обжарить мелко изрубленный чеснок, перемешать с очищенными от кожицы и семян и мелко нарезанными помидорами, сахаром и солью. Поставить в духовой шкаф на 30—35 минут. Подать к столу холодными.

325. ПЮРЕ ИЗ БАКЛАЖАН

2—3 отборных баклажана, 1½ стакана молока, 1 ст. ложка сливочного масла, ½ чайной ложки сахара, соль, черный перец (необязательно).

Баклажаны испечь, очистить, как можно тщательнее, удалив семена, и дать стечь соку. Затем изрубить деревянной сечкой, положить в кастрюлю с молоком и варить на среднем огне, пока не уварятся, непрерывно

размешивая деревянной ложкой, чтоб не пригорели. Снять с огня, добавить сливочное масло, соль, черный перец и взбивать, держа кастрюлю на краю плиты, пока баклажаны не побелеют.

Подать к столу с гренками.

326. ТЕФТЕЛИ ИЗ БАКЛАЖАН

3 баклажана средней величины, 2 ст. ложки брынзы, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки растительного масла, соль.

Баклажаны испечь, очистить горячими и дать стечь соку. Затем изрубить деревянной сечкой, положить в миску, добавить соль, брынзу, яйцо, муку и хорошенько все перемешать. Беря ложкой эту смесь, скатать из нее тефтели и поджарить на разогретом растительном масле.

327. ЗАПЕКАНКА ИЗ БАКЛАЖАН, I

2—3 баклажана, 1 головка лука, 3 зубка чеснока, 3 помидора, 2 ст. ложки растительного масла, соль.

Баклажаны испечь, очистить, дать хорошенько стечь соку, нарезать вдоль и уложить в кастрюлю слоями, перекладывая помидорами, предварительно ошпаренными, очищенными от кожицы и нарезанными круглыми ломтиками, и пересыпая мелко изрубленным чесноком и солью. Первый слой должен быть из баклажан, последний — из помидоров. Посыпать сверху протертым на терке луком, полить растительным маслом и поставить на $\frac{1}{2}$ часа в духовой шкаф.

Запеканку подать к столу холодной.

328. ЗАПЕКАНКА ИЗ БАКЛАЖАН, II

3 больших баклажана, 300 г помидоров, 2 головки лука, 1 небольшая морковь, 2 стручка зеленого перца, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 ст. ложка мелко изрубленной зелени (петрушка и укроп), 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки растительного масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки сахара, соль.

Баклажаны вымыть, нарезать круглыми ломтиками толщиной в палец, посолить и отставить на час. Затем отжать каждый ломтик, обтереть, обвалить в муке и обжарить с обеих сторон на растительном масле.

В оставшемся растительном масле слегка обжарить остальные овощи, нарезанные тонкими ломтиками.

Нарезать помидоры ломтиками и уложить в кастрюлю слоями, перекладывая их баклажанами, потом смесью из остальных овощей. Пересыпать баклажаны мелко изрубленным луком и солью, а овощи — мелко изрубленной зеленью. Первый и последний слой должны быть из помидоров.

Оставшиеся помидоры отварить в 2—3 ложках воды, протереть сквозь сито, добавить немного соли и сахара. Вылить этот соус в кастрюлю и поставить ее в духовой шкаф. Держать, пока хорошенько не укипит. Подать к столу горячей или холодной.

329. БАКЛАЖАНЫ СО СМЕТАНОЙ, I

3 отборных баклажана, 1 ст. ложка сливочного или растительного масла, 1 ст. ложка муки, 1/2 стакана сметаны, 1 чайная ложка мелко изрубленного укропа, соль.

Баклажаны вымыть, срезать стебельки, разрезать вдоль на четыре части, потом каждую четвертинку поперек. Залить подсоленным кипятком и держать в нем 5 минут. Откинуть на дуршлаг, обвалить в небольшом количестве муки и обжарить на сливочном или растительном масле. Уложить баклажаны в кастрюлю, залить сметаной, посолить и варить 20—25 минут на слабом огне, время от времени встряхивая кастрюлю.

Выложить на блюдо и посыпать зеленью.

330. БАКЛАЖАНЫ СО СМЕТАНОЙ, II

2 больших баклажана, 2—3 ст. ложки муки, 1 стакан сметаны, 3 ст. ложки сливочного или растительного масла, 1 чайная ложка мелко изрубленной зелени петрушки, соль.

Баклажаны очистить от кожицы, нарезать круглыми ломтиками толщиной в палец, посолить и отставить на

час. Затем хорошенько обтереть каждый ломтик, обвалять в муке и обварить на разогретом сливочном или растительном масле. Уложить в кастрюлю, залить сметаной и поставить в духовой шкаф на 25—30 минут. Подать горячими, посыпанными зеленью.

331. КРАПИВА ВЗБИТАЯ

1 кг крапивы, 2 ст. ложки растительного масла, 1 чайная ложка муки, муждей¹ из чеснока (необязательно), соль.

Крапиву перебрать, промыть несколько раз в воде и обдать подсоленным кипятком. Сварить до мягкости и, сцедив отвар, протереть сквозь сито, добавляя время от времени по чайной ложке отвара. Положить в кастрюлю, добавить соль, растительное масло и муку, держа кастрюлю на краю плиты, потом хорошенько взбить ложкой.

Выложить на блюдо и подать к столу с подливкой из чеснока (муждей) и с горячей мамалыгой.

332. ПЛОВ ИЗ КРАПИВЫ

½ кг крапивы, ¾ стакана риса, 1 головка лука, 3—4 ст. ложки растительного масла, соль.

Перебрать крапиву (только листья), промыть несколько раз в воде и поставить на огонь в слегка подсоленной воде. Дать немного покипеть, откинуть на дуршлаг и не очень мелко изрубить. Рис перебрать, промыть, слегка обжарить на разогретом растительном масле, добавить мелко изрубленный лук, соль и хорошо отстоявшийся крапивный отвар. Дать немного покипеть на слабом огне, добавить крапиву, поставить в духовой шкаф и держать до полной готовности риса.

333. ТЕФТЕЛИ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ

200 г чечевицы, 1 ломтик белого хлеба, вымоченного в молоке, 1 яйцо, ½ небольшой головки

¹Подливка из чеснока, истолченного в деревянной ступке с солью и разбавленного водой или уксусом.

лука, черный перец, соль, 2 ст. ложки растительного масла, мука.

Сварить чечевицу, откинуть на дуршлаг, пропустить через мясорубку вместе с луком и ломтиком вымоченного в молоке и отжатого белого хлеба. Положить в миску и перемешать с яйцом, солью и черным перцем. Скатать из этой смеси тефтели, обвалять в муке и обжарить на сильно разогретом растительном масле.

Подать к столу горячими, с салатом из свеклы или с соленьями.



ГЛАВА IV

МОЛОЧНО-МУЧНЫЕ И ЯИЧНЫЕ БЛЮДА

334. АЛИВАНКА¹

½ кг творога, 3 яйца, 3 ст. ложки кукурузной муки, 2 ст. ложки пшеничной муки, 2 ст. ложки растительного масла, соль, 1 стакан сметаны.

Растереть творог с яйцами, добавить соль, 2 ст. ложки сметаны, растительное масло и хорошенько перемешать. Добавить кукурузную муку, перемешанную с пшеничной. Выложить смесь в смазанный растительным маслом противень и зарумянить в духовом шкафу на среднем огне. Нарезать не очень большими кусками и подать к столу горячей, с оставшейся сметаной.

335. БАЛМУШ²

1 ½ стакана воды, 1 ½ стакана молока, 3 ст. ложки тертой брынзы, кукурузной муки, сколько пойдет, соль, 3—4 стакана сметаны.

Вскипятить воду с молоком и солью и сварить скоро-спелую мамалыгу (см. рецепт № 360). Когда мамалыга будет готова, добавить тертую брынзу и хорошенько перемешать деревянной мешалкой. Подать к столу очень горячей со сметаной.

¹Лепешка из кукурузной муки

²Сваренная на молоке мамалыга с брынзой

336. БЛИНЫ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ

1½ стакана муки, 3½ стакана молока, ¾ стакана манной крупы, 3 яйца, 1 чайная ложка сахара, 25 г дрожжей, ½ чайной ложки соли, 2 ст. ложки растительного масла, сливочное масло.

Растереть дрожжи с сахаром и солью до полной готовности, добавить 2—3 ложки теплого молока, 1 ложку муки, хорошо перемешать и дать подойти в теплом месте.

Сварить манную крупу в 1½ стаканах молока, дать остыть, затем добавить опару, хорошо перемешать, влить стакан теплого молока, снова перемешать, накрыть и отставить на 15—20 минут. Смазать сковороду растительным маслом, разогреть, затем разливной ложкой лить на нее не очень толстым слоем тесто, несколько более густое, чем для блинчиков. Обжаривать блины с обеих сторон и, смазав сливочным маслом, складывать стопкой в смазанную сливочным маслом, прикрытую салфеткой миску, которую держать на краю плиты в большой посуде с горячей водой.

Когда все блины будут готовы, опрокинуть миску на блюдо. Подать к столу с растопленным сливочным маслом, тертым прессованным овечьим сыром, мелко изрубленными сваренными вкрутую яйцами и сметаной.

337. БЛИНЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

½ кг картофеля, ½ стакана муки, 25 г дрожжей, 2 ст. ложки растительного или сливочного масла, ½ стакана молока, ½ ст. ложки сахара, соль, сметана.

Картофель очистить, тщательно обмыть, протереть на крупной терке, положить в миску, добавить сахар, щепотку соли и дрожжи, растертые с мукой и разведенные молоком.

Хорошенько все перемешать, накрыть полотенцем и дать подойти в теплом месте. Брать тесто полной ложкой

и жарить блины с обеих сторон в разогретом сливочном или растительном масле.

Подавать горячими со сметаной.

338. БУЛОЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ БРЫНЗОЙ

8 белых булочек с твердой корочкой, 150 г сливочного масла, 200 г брынзы, 1 яйцо, $\frac{1}{4}$ стакана сметаны, 1 стакан молока, соль, 1 чайная ложка мелко изрубленного укропа.

Разрезать булочки пополам и размочить в молоке, чтобы размякла корочка. Брынзу протереть на терке и перемешать с яйцом, солью и зеленью. Выложить ложкой эту смесь на восемь половинок булочек и накрыть остальными половинками.

Сливочное масло разделить на 16 кусочков. Половину их положить на противень, на них — восемь фаршированных булочек, а на каждую булочку — еще по кусочку сливочного масла. Полить каждую булочку чайной ложкой сметаны, зарумянить в духовом шкафу и подать к столу.

339. РОГАЛИКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ БРЫНЗОЙ

6 рогаликов, 80 г сливочного масла, 150 г брынзы, тмина на кончике ножа.

Протертую на терке брынзу растереть с 40 г сливочного масла, добавить тмин и хорошо перемешать. Срезать концы рогаликов, вынуть мякиш, начинить этим фаршем. Положить на каждый рогалик по кусочку сливочного масла, уложить их на смазанный сливочным маслом противень и поставить на 10 минут в духовой шкаф. Подать к столу горячими.

340. ТЕФТЕЛИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ, I

400 г картофеля, 1 стакан муки, 1 яйцо, соль, $\frac{1}{2}$ стакана молока, $\frac{1}{2}$ чайной ложки дрожжей, 1 чайная ложка сливочного масла.

Картофель обмыть, сварить в кожуре, очистить, пропустить через пресс-пюре и перемешать со сливочным маслом, желтком и подсоленным молоком, в котором предварительно распуścić дрожжи. Добавить муку, всыпая ее понемногу и непрерывно размешивая, затем взбитый белок. Разделить тесто на восемь равных частей и скатать восемь тефтелей. Уложить их на противень, поставить в духовой шкаф, дать подняться и подрумяниться.

341. ТЕФТЕЛИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ, II

½ кг картофеля, 2 ст. ложки муки, 1 яйцо, соль, черный перец (необязательно), 2 ст. ложки сливочного или растительного масла.

Картофель очистить, сварить, откинуть на дуршлаг и пропустить через пресс-пюре или протереть сквозь сито. Выложить в миску, добавить ½ ложки муки, соль, черный перец, взбитое яйцо и замесить тесто. Скатать из него тефтели, обвалять в муке и поджарить в сливочном или растительном масле. Подать к столу горячими, отдельно или с отварными овощами, с соусом из астрагона, с грибами и т. д.

342. ТЕФТЕЛИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С БРЫНЗОЙ

6 картофелин средней величины, 150 г брынзы, 1½ яйца, 3 чайные ложки муки, 1 чайная ложка мелко изрубленного укропа, 2—3 ст. ложки сливочного или растительного масла, ½ стакана сметаны, соль.

Картофель очистить, сварить, откинуть на дуршлаг, пропустить через пресс-пюре или протереть сквозь сито и перемешать сначала с тертой брынзой, а затем с мукой, зеленью, солью и взбитым яйцом.

Скатать тефтели, обвалять в муке и поджарить в разогретом растительном или сливочном масле.

Подать к столу горячими со сметаной.

343. ТЕФТЕЛИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ТВОРОГОМ

Продукты, их количество и способ приготовления те же, что и для рецепта № 342, только брынзу следует заменить творогом.

344. ТЕФТЕЛИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ, ФАРШИРОВАННЫЕ БРЫНЗОЙ

400 г картофеля, 2 ст. ложки муки, 2 яйца, соль, 2 ст. ложки сливочного или растительного масла, 150 г тертой брынзы.

Скатать тефтели из картофельного теста, как указано в рецепте № 341, только придать им значительно более плоскую форму. Положить на каждую немного брынзы (предварительно растерев ее с яйцом), накрыть другой тефтелей и зажать края пальцами. Обвалять в муке и поджарить в разогретом растительном масле.

345. ТЕФТЕЛИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ, ФАРШИРОВАННЫЕ КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

Продукты, их количество и способ приготовления те же, что и для рецепта № 344, только брынзу следует заменить тушеной квашеной капустой.

346. ТЕФТЕЛИ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ

4 ст. ложки манной крупы, $\frac{3}{4}$ л молока (или воды), 1 яйцо, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка мелко изрубленного укропа, 3 ст. ложки тертого прессованного овечьего сыра, соль, мука.

Поставить на огонь молоко. Когда закипит, добавить манную крупу, всыпая ее понемногу и непрерывно размешивая. Варить на слабом огне, пока не загустеет. Дать остыть, потом перемешать со сливочным маслом, зеленью, солью и вбитым яйцом. Из этой смеси скатать тефтели, обвалять в муке и поджарить в растительном масле.

Подать к столу горячими, посыпанными сыром.

347. ТЕФТЕЛИ ИЗ РИСА

1 стакан риса, 1 стакан молока, 1½ стакана воды, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 яйцо, 2—3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка мелко изрубленной зелени (петрушка и укроп), соль, черный перец, толченые сухари.

Поставить на огонь молоко, разбавленное водой. Когда закипит, добавить рис и варить на слабом огне до готовности, пока каша не загустеет. Дать остыть, потом добавить разогретое сливочное масло, соль, черный перец, зелень, а затем вбитое яйцо.

Хорошенько все перемешать, скатать из этой смеси тефтели, обвалять в сухарях и поджарить в разогретом растительном масле.

Подать к столу с зеленым салатом, салатом из свеклы или соленьями.

348. ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ

350 г муки, 3 яйца, ½ кг творога, 2 ст. ложки сливочного масла, ½ стакана сметаны, воды, сколько пойдет, щепотка соли.

Просеять муку на стол или доску для теста, собрать горкой, сделать посередине углубление, выпустить в него одно яйцо и положить соль. Растереть еще одно яйцо с небольшим количеством муки, добавляя понемногу воду, влить в приготовленную муку, замесить крутое тесто, скатать из него шар, накрыть салфеткой и отставить на 10—15 минут.

Тонко раскатать (1—2 мм) и нарезать квадратами, со стороной 6—7 см.

На каждый квадрат положить немного творога, перемешанного с яйцом и солью, сложить треугольником и тщательно зажать края пальцами. Вареники класть на стол, накрытый салфеткой.

Когда все вареники будут готовы, положить их в большую кастрюлю с подсоленным кипятком и варить, пока не всплывут. Откинуть на дуршлаг, промыть теплой водой, уложить на блюдо, полить растопленным сливочным маслом, сметаной и подать к столу.

349. КРОКЕТЫ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ

$\frac{3}{4}$ стакана манной крупы, 2 стакана молока, муки, сколько пойдет, 1 стакан воды, 1 яйцо, 1 чайная ложка сливочного масла, 3 ст. ложки растительного или сливочного масла, соль.

Поставить на огонь молоко, разбавленное водой. Когда закипит, добавить манную крупу, всыпая ее понемногу и непрерывно размешивая. Варить на слабом огне, пока каша не загустеет. Дать немного остыть, добавить сливочное масло, посолить и перемешать. Когда каша совсем остынет, добавить взбитое яйцо и хорошо перемешать.

Взять ложкой эту смесь, обваливать в муке, скатать крокеты в виде толстых валиков и поджарить в разогретом сливочном или растительном масле. Подать к столу с отварными овощами.

350. ГРЕНКИ К ОВОЩАМ

8 ломтиков белого хлеба толщиной в палец, 2 яйца, $\frac{1}{4}$ чайной ложки сахара, $\frac{3}{4}$ стакана молока, $\frac{1}{2}$ ст. ложки сливочного или растительного масла, соль.

Взбить яйца в пену и перемешать с молоком, сахаром и щепоткой соли. Обмакивать в эту смесь ломтики белого хлеба и жарить с обеих сторон в сильно разогретом сливочном или растительном масле.

Подать горячими к отварным овощам.

351. ГРЕНКИ С БРЫНЗОЙ

Продукты, как и для рецепта № 350. Добавить $\frac{1}{2}$ чайной ложки муки и 3 ст. ложки тертой брынзы.

Развести муку небольшим количеством молока, влив понемногу остальное молоко, добавить взбитые яйца и

тертую брынау. Размочить в этой смеси ломтики хлеба, затем поджарить в сильно разогретом сливочном или растительном масле.

352. ГАЛУШКИ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ СО СМЕТАНОЙ

3 яйца, манная крупа, 3 ст. ложки сливочного масла, ½ стакана сметаны, соль.

Взбить яйца в пену и добавить манную крупу, всыпая ее понемногу и непрерывно размешивая, чтобы образовалась густая масса.

Брать по ложке этой массы, предварительно окунув ложку в разогретое сливочное масло, и класть в подсоленный кипяток. Положив все галушки, закрыть кастрюлю и подержать на слабом огне еще 5—6 минут. Затем перевернуть галушки ложкой и варить, пока не разбухнут. Вынуть шумовкой, выложить на блюдо и подать к столу с растопленным сливочным маслом и сметаной.

353. ГАЛУШКИ С БРЫНЗОЙ

½ кг картофеля, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, соль, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки тертой брынзы.

Картофель хорошо вымыть, сварить в кожуре, очистить, пропустить через пресс-пюре или через мясорубку, положить в миску и перемешать с яйцом, мукой и щепоткой соли.

Полученное тесто скатать в толстый жгут, который нарезать ломтиками толщиной в палец. Скатать из них шарики и сварить в подсоленном кипятке. Галушки будут готовы, когда всплывут. Вынуть их осторожно шумовкой, уложить на блюдо и полить растопленным сливочным маслом, перемешанным с тертой брынзой.

354. ГАЛУШКИ С БРЫНЗОЙ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Продукты, их количество и способ приготовления те же, что и для рецепта № 353, только готовые галушки следует

полить не сливочным маслом, а томатным соусом (см. рецепт № 316), затем посыпать тертой брынзой.

355. ЛАПША ДОМАШНЯЯ, I

*2 яйца, ½ стакана воды, муки, сколько пойдет,
¼ чайной ложки соли.*

Просеять муку на доску для теста, сделать посередине углубление, выпустить в него яйца и перемешать их с небольшим количеством муки. Добавить воду, соль и замесить очень крутое тесто. Разделить его на три части, еще немного помесить, скатать три шара, накрыть салфеткой и дать постоять 5—10 минут.

Каждый шар раскатать очень тонким слоем, положить на посыпанную мукой салфетку, дать немного обсохнуть, затем нарезать полосками шириной 2—3 см, положить 4—5 полосок одну на другую и нарезать острым ножом на куски шириной 2 см.

Разложить лапшу на покрытом скатертью столе и оставить на 20—25 минут, чтобы она хорошенько подсохла. Использовать как макароны, варить в подсоленной воде.

356. ЛАПША ДОМАШНЯЯ, II

Продукты, как для рецепта № 355.

Приготовить тесто, как для рецепта № 355, свернуть трубкой и нарезать очень тонкими полосками хорошо отточенным ножом.

Разложить лапшу на покрытом скатертью столе и оставить на 15—20 минут, чтобы она подсохла. Подавать отваренной в супе или отдельно, со сливочным маслом, брынзой, творогом и т. д.

357. МАКАРОНЫ С БРЫНЗОЙ ИЛИ СЫРОМ

300 г макарон, 2½ л воды, соль, 3½ ст. ложки тертой брынзы или тертого прессованного овечьего сыра, 2—3 ст. ложки сливочного или растительного масла.

Поставить на огонь воду с солью. Когда закипит, всыпать макароны. Дать закипеть, убавить огонь и варить до готовности (20—30 минут). Снять с огня и оставить на 10 минут в отваре, чтобы макароны хорошенько разбухли. Слить отвар, промыть макароны холодной водой и откинуть на дуршлаг.

Разогреть в кастрюле сливочное или растительное масло, положить макароны, добавить ложку тертой брынзы или тертого сыра, перемешать и поставить на несколько минут в духовой шкаф. Подать к столу на блюде горячими, посыпанными оставшейся тертой брынзой или тертым сыром.

358. МАКАРОНЫ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

300 г макарон, 2½ л воды, соль, 3½ ст. ложки тертой брынзы или тертого прессованного овечьего сыра, 1 ст. ложка сливочного масла, томатный соус.

Приготовить так же, как макароны с брынзой (см. рецепт № 356). Отдельно приготовить томатный соус (см. рецепт № 316), залить им макароны на блюде и посыпать тертой брынзой или тертым прессованным овечьим сыром.

359. МАМАЛЫГА ОБЫКНОВЕННАЯ

300 г кукурузной муки, 3½ стакана воды, соль.

Поставить на огонь воду в котелке. Когда закипит, добавить соль и немного кукурузной муки. Варить несколько минут, затем всыпать всю кукурузную муку (просеянную через редкое сито). Горку, которая образуется в котелке, разделить на две части деревянной мешалкой и варить еще 20 минут. Затем все размешать, прижимая мешалку к краям котелка. Если мамалыга недостаточно густа, добавить кукурузной муки, непрерывно размешивая. Для определения готовности поставить мешалку вертикально в мамалыгу, быстро повернуть ее и вынуть. Если мешалка останется чистой, мама-

лыга готова. Если же к ней прилипнет мамалыга, то ее следует доварить. Когда мамалыга будет готова, смочить водой чистую деревянную ложку, собрать мамалыгу с краев котелка к середине, еще немного подержать на огне, потом взять котелок полотенцем за ушки, несколько раз встряхнуть и опрокинуть мамалыгу на чистую доску. Резать мамалыгу тонкой бечевкой или специальным деревянным ножом.

Подавать к столу с брынзой, как отдельное блюдо, или к чорбе, борщу, шам, чуламе и т. д.

360. МАМАЛЫГА СКОРОСПЕЛАЯ

300 г кукурузной муки, 4 стакана воды, соль.

Поставить на огонь воду в котелке. Когда закипит, добавить соль и горсть кукурузной муки. Дать вскипеть, всыпать понемногу всю кукурузную муку, непрерывно размешивая деревянной мешалкой. Варить до готовности, все время размешивая, прижимая деревянную мешалку к стенкам котелка и поднимая мамалыгу с его дна. Собрать ее с краев к середине смоченной в воде деревянной ложкой, потом взять котелок полотенцем за ушки, несколько раз встряхнуть и опрокинуть на чистую доску.

Подать к столу со сливочным маслом, брынзой и сметаной, с яичницей-глазуньей, с яичницей-глазуньей на воде (по-румынски) и т. д.

Скороспелая мамалыга должна быть жиже обыкновенной.

361. ЗАПЕКАНКА ИЗ МАМАЛЫГИ С БРЫНЗОЙ

3 стакана молока, кукурузная мука, соль, 150 г брынзы, 100 г сливочного масла, 2 яйца.

Приготовить скороспелую мамалыгу, заменив воду молоком (см. рецепт № 360). Снять с огня, перемешать с половиной сливочного масла и брынзы, дать остыть, затем добавить взбитые в пену яйца и перемешать деревянной ложкой.

Смазать форму или кастрюлю сливочным маслом, выложить в нее половину приготовленной мамалыги, посыпать оставшейся брынзой, положить кусочками оставшееся сливочное масло и накрыть другой половиной мамалыги. Смазать сверху сливочным маслом и поставить в духовой шкаф на 15—20 минут.

Подать к столу горячей.

362. РОМБЫ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

¼ л молока, ¼ л воды, приблизительно 3 стакана кукурузной муки, растительное масло, соль, черный перец, 2 яйца, 1—2 чайные ложки пшеничной муки, 1 кг помидоров, 1 лавровый лист, немного сахара.

Разбавить молоко водой, посолить и поставить на огонь. Когда закипит, всыпать понемногу кукурузную муку, непрерывно размешивая. Варить и размешивать, пока не получится густая каша. Добавить растительное масло, черный перец, дать немного остыть, затем выпустить яйцо и всыпать пшеничную муку. Выложить смесь ровным слоем на смоченный стол, дать ей хорошенько остыть и затвердеть. Нарезать ромбами, обмакнуть в яйцо, обвалять в муке и поджарить на сковороде в разогретом растительном масле. Отдельно приготовить томатный соус (см. рецепт № 316).

Ромбы подать к столу с горячим томатным соусом.

363. БРЫНЗА С ТМИНОМ

300 г брынзы, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка молотого красного перца, 1 чайная ложка вровень толченого тмина, соль (необязательно).

Брынзу пропустить через мясорубку или протереть сквозь сито, хорошенько растереть со сливочным маслом, добавить молотый красный перец, толченый тмин и соль. Тщательно все перемешать, чтобы масса приобрела однородную окраску. Уложить на блюдо и украсить сезонными овощами (редиской, помидорами, перцем). Можно использовать также для бутербродов.

364. ПРЕССОВАННЫЙ ОВЕЧИЙ СЫР, ЗАРУМЯНЕННЫЙ В ДУХОВОМ ШКАФУ

4 ломтика прессованного овечьего сыра, 1 ст. ложка сливочного масла.

Нарезать сыр ломтиками толщиной в палец. Положить по одному или по два на небольшие эмалированные сковороды, добавить сливочное масло и слегка зарумянить в духовом шкафу. Подать к столу горячими в тех же сковородах.

365. ПРЕССОВАННЫЙ ОВЕЧИЙ СЫР, ПАНИРОВАННЫЙ

4 ломтика прессованного овечьего сыра, 1 яйцо, 1/2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки толченых сухарей, 1 ст. ложка муки.

Нарезать сыр ломтиками толщиной в палец, запанировать, поджарить с обеих сторон в сливочном масле и подать к столу.

366. ПРОСТОКВАША, I

1 л молока, 1 ст. ложка сметаны или 2 ст. ложки простокваши.

Кипятить молоко 10 минут, размешивая ложкой. Дать немного остыть, хорошенько перемешать с ложкой сметаны или 2 ложками простокваши. Разлить в банки или стаканы, накрыть чистой дощечкой, потом толстым полотенцем и оставить в теплом месте до загустения. Поставить на несколько часов на холод.

367. ПРОСТОКВАША, II

1 л молока.

Вскипятить $\frac{1}{2}$ л молока, дать немного остыть, затем перемешать с $\frac{1}{2}$ л сырого молока. Разлить в банки или стаканы, накрыть чистой дощечкой, потом толстым полотенцем и оставить в теплом месте до загустения. Поставить на несколько часов на холод.

368. ТЕФТЕЛИ ИЗ ШВЕЙЦАРСКОГО СЫРА

300 г швейцарского сыра, 4 белка, $\frac{1}{4}$ л растительного масла, 150 г сливочного масла.

Белки взбить в пену и перемешать с тертым швейцарским сыром. Смочить руку в воде, скатать из этой смеси круглые тефтели и поджарить в сильно разогретом растительном масле, смешанном со сливочным. Вынуть шумовкой и уложить на накрытое бумагой блюдо.

Перед подачей к столу переложить на другое блюдо.

369. КРОКЕТЫ ИЗ ЯИЦ

4 сваренных вкрутую яйца, 2 сырых яйца, 1 ст. ложка мелко изрубленной зелени (петрушка и укроп), сливочное или растительное масло, соль, толченые сухари, 1 ст. ложка муки, $\frac{1}{2}$ стакана молока.

Слегка обжарить муку на сливочном масле, влить немного молока, непрерывно размешивая, пока не загустеет. Снять с огня, добавить 2 сырых желтка, хорошенько перемешать, посолить, добавить зелень и крутые яйца, не очень мелко изрубленные. Хорошенько все перемешать и опрокинуть на блюдо, смазанное сливочным или растительным маслом.

Когда смесь остынет, брать ее ложкой и запанировать: обвалить в сухарях, придавая форму яйца, обмакнуть в предварительно взбитый белок, затем снова обвалить в сухарях и жарить на сковороде на сливочном или растительном масле. Когда крокеты будут готовы, вынуть их шумовкой, уложить на блюдо и посыпать зеленью.

370. ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЯ

4 яйца, 2 ст. ложки сливочного или растительного масла, соль.

Распустить на сковороде сливочное масло, осторожно выпустить яйца и посолить только белок. Как только он примет молочную окраску, яичницу подавать к столу.

371. ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЯ ВАРЕНАЯ (ПО-РУМЫНСКИ)

4 яйца, 2 ст. ложки сливочного или растительного масла, соль, 1 ст. ложка уксуса.

Вскипятить в кастрюле воду с солью и уксусом. Осторожно выпустить в нее яйца. Варить, пока белок не примет молочную окраску, вынуть шумовкой и уложить на блюдо. Полить разогретым сливочным или растительным маслом.

372. ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

1/2 кг картофеля, 4 яйца, 1/4 стакана молока, 1 чайная ложка сливочного масла, немного сахара, соль, 1 ст. ложка тертого прессованного овечьего сыра или тертой брынзы, толченые сухари.

Приготовить картофельное пюре. Положить на хорошо смазанный сливочным маслом и посыпанный сухарями эмалированный противень или в огнеупорную посуду слой пюре, посыпать тертым сыром или тертой брынзой и слегка зарумянить в духовом шкафу. Выдвинуть противень на край духового шкафа и выпуклой стороной ложки, смазанной сливочным маслом, сделать в пюре четыре углубления. В каждое выпустить по яйцу, добавить соль и снова поставить на 2—3 минуты в духовой шкаф. Когда белок примет молочную окраску, подать к столу в той же посуде.

373. ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЯ С ПОМИДОРАМИ

2 больших помидора, 4 яйца, соль, черный перец, растительное масло, уксус.

Разрезать помидоры пополам и мариновать 10 минут в соусе из растительного масла, соли, черного перца и уксуса. Уложить на круглое блюдо (без соуса) и на каждую половинку положить по яйцу, поджаренному перед самой подачей на стол, как указано в рецепте № 370 (яичница-глазунья).

374. ОМЛЕТ ОБЫКНОВЕННЫЙ

6 яиц, 6 ст. ложек молока, 1 ст. ложка сливочного или растительного масла, соль, зелень петрушки.

Отбить яйца в миску, взбить в пену, перемешать с молоком, посолить и вылить на сковороду, разогретую со сливочным или растительным маслом. Жарить омлет на слабом огне. Как только он зарумянится с одной стороны, перевернуть на другую и тоже зарумянить. Свернуть, посыпать мелко изрубленной зеленью и подать к столу с томатным соусом (см. рецепт № 440), с соусом из сметаны (см. рецепт № 445) или беа соуса.

375. ОМЛЕТ С БРЫНЗОЙ

4 яйца, 150 г тертой брынзы, 3 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, зелень петрушки.

Взбить яйца в пену, добавить сметану, перемешать с тертой брынзой и жарить на сковороде на сливочном масле, как указано в предыдущем рецепте. Посыпать омлет мелко изрубленной зеленью и подать к столу.

376. ОМЛЕТ С ВАРЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ

4 яйца, 2 ст. ложки отварного нарезанного кубиками картофеля, 1 ст. ложка тертой брынзы, 3 ст. ложки молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 чайная ложка мелко изрубленной зелени петрушки.

Отварной картофель нарезать мелкими кубиками и перемешать с взбитыми яйцами, брынзой и молоком. Жарить на сливочном масле, как указано в рецепте № 374. Посыпать зеленью и подать к столу.

377. ОМЛЕТ СО СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ

4 яйца, 4 ст. ложки отварной стручковой фасоли, 2 ст. ложки сметаны или 2 ст. лож-

ки молока, 1 ст. ложка сливочного или растительного масла, соль.

Взбитые яйца перемешать с отварной стручковой фасолью, добавить сметану или молоко, посолить по вкусу и поджарить на хорошо разогретой со сливочным или растительным маслом сковороде.

378. ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

4 яйца, 2 ст. ложки отварного зеленого горошка, 3 ст. ложки молока или 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки сливочного или растительного масла, соль.

Взбитые яйца перемешать с отварным зеленым горошком, молоком или сметаной, посолить по вкусу и поджарить на хорошо разогретой со сливочным или растительным маслом сковороде.

379. ОМЛЕТ С СЫРОЙ МОРКОВЬЮ

4 яйца, 2 моркови средней величины, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Морковь очистить, обмыть, протереть на частой терке и перемешать со взбитыми яйцами и сметаной. Посолить по вкусу, вылить смесь на разогретую со сливочным маслом сковороду и поджарить омлет с обеих сторон.

380. ОМЛЕТ С РИСОМ

4 яйца, 4 ст. ложки вареного риса, 2 ст. ложки молока, 1 ст. ложка сливочного или растительного масла, соль, зелень петрушки.

Вареный рис перемешать со взбитыми яйцами и молоком, посолить и поджарить на разогретой со сливочным или растительным маслом сковороде. Посыпать мелко изрубленной зеленью и подать к столу.

381. ОМЛЕТ СО СМЕТАНОЙ

6 яиц, 3 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Приготовить, как указано в рецепте № 374, заменив молоко сметаной.

382. ОМЛЕТ ТРЕХЦВЕТНЫЙ

6 яиц, 4 ст. ложки молока, 2 пучка зелени (петрушка и укроп), соль, 2 ст. ложки тертой брынзы, 1 ст. ложка густого томатного соуса (см. рецепт № 440).

Взбить яйцо с молоком и солью и разделить на три части. Одну перемешать с мелко изрубленной зеленью, другую — с тертой брынзой, третью — с томатным соусом. Разлить отдельно по маленьким смазанным формам, положить их в большую посуду с кипятком и поставить ее на слабый огонь. Когда омлеты затвердеют, вывернуть их на блюдо, один на другой.

СЛАДКИЕ ОМЛЕТЫ

383. ОМЛЕТ С ТВОРОГОМ

4 яйца, 4 чайные ложки сахарной пудры, ванилин, 3 ст. ложки молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 150 г творога, щепотка соли.

Взбить яйца с чайной ложкой сахарной пудры и перемешать с молоком и солью. Поджарить из смеси два омлета, смазать каждый творогом, перемешанным с 2 чайными ложками сахарной пудры и ванилином, свернуть, посыпать оставшейся сахарной пудрой и подать к столу горячими.

384. ОМЛЕТ С КАКАО

*4 яйца, 4 чайные ложки сахарной пудры,
3 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка какао,
1 ст. ложка сливочного масла, ванилин.*

Хорошенько перемешать 3 чайные ложки сахарной пудры с какао и сметаной. Добавить взбитые отдельно яйца и снова перемешать. Поджарить из смеси два омлета, свернуть, посыпать сахарной пудрой с ванилином и подать к столу горячими.

385. ОМЛЕТ С КЛУБНИКОЙ

*4 яйца, 3 чайные ложки сахарной пудры,
3 ст. ложки молока, 1 ст. ложка сливочного
масла, 150 г клубники, щепотка соли, ванилин.*

Взбить яйца с 1 чайной ложкой сахарной пудры, перемешать с молоком и солью. Из смеси приготовить два омлета. Отдельно очистить клубнику, промыть и дать хорошо стечь воде. Разделить клубнику на две части и выложить на омлеты. Свернуть их, посыпать оставшейся сахарной пудрой, перемешанной с ванилином, и подать к столу горячими.

386. ОМЛЕТ С ВИШНЕВЫМ ВАРЕНЬЕМ

*4 яйца, 3 ст. ложки молока, 3 чайные ложки
сахарной пудры, щепотка соли, 3 ст. ложки
вишневого варенья, 1 ст. ложка сливочного
масла, ванилин.*

Приготовить так же, как указано в рецепте № 385, заменив клубнику вишневым вареньем.

387. ОМЛЕТ С МАРМЕЛАДОМ

Продукты, их количество и способ приготовления те же, что и для рецепта № 385, только клубнику следует заменить мармеладом.

388. ОМЛЕТ С ТЕРТЫМИ ЯБЛОКАМИ

4 яйца, 4 чайные ложки сахарной пудры, 3 ст. ложки молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 яблока, 1 чайная ложка сахарной пудры, перемешанной с небольшим количеством толченой корицы.

Приготовить так же, как указано в рецепте № 385, заменив клубнику очищенными и протертыми на стеклянной терке яблоками.

389. ОМЛЕТ С МАЛИНОЙ

4 яйца, 5 чайных ложек сахарной пудры, 3 ст. ложки молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 150 г малины, ванилин.

Приготовить так же, как указано в рецепте № 385, заменив клубнику малиной.

390. ЯЙЦА ФАРШИРОВАННЫЕ

4 яйца, 40 г сливочного масла, 2 чайные ложки мелко изрубленной зелени петрушки, черный перец, 1 кочешок зеленого салата, соль.

Сварить яйца вкрутую, дать им остыть, очистить и разрезать вдоль на половинки. Осторожно, чтобы не порвать белков, вынуть желтки, положить их в миску и хорошенько растереть сначала со сливочным маслом, ватом с зеленью, солью и черным перцем. Наполнить этим фаршем половинки белка и уложить на блюдо, на мелко нарезанный зеленый салат.

391. ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ БРЫНЗОЙ

4 яйца, 2 сырых желтка, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки брынзы, укроп, соль.

Сварить яйца вкрутую, дать им остыть, очистить и разрезать вдоль на половинки. Осторожно вынуть желтки, положить в миску и растереть сначала со сливочным маслом, потом с сырыми желтками, брынзой и солью. Наполнить этим фаршем половинки белка, посыпать мелко изрубленным укропом, уложить на блюдо и украсить веточками укропа.

392. ЯЙЦА ФАРШИРОВАННЫЕ С МАЙОНЕЗОМ

4 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка сметаны, соль, черный перец, майонез. Майонез: 2 желтка — один крутой, другой сырой, 1 чайная ложка горчицы, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана растительного масла, 1 чайная ложка лимонного сока, соль.

Сварить яйца вкрутую, очистить, дать им остыть и разрезать вдоль на половинки. Осторожно вынуть желтки и растереть со сливочным маслом, сметаной, солью и черным перцем. Наполнить этим фаршем половинки белка и уложить на блюдо с майонезом. Майонез приготовить следующим образом: протереть сквозь сито желток, положить в миску и растереть с небольшим количеством растительного масла. Добавить сырой желток и продолжать растирать, подливая по капле остальное растительное масло. Добавить соль, горчицу, затем лимонный сок. Майонез нужно растирать непрерывно и только в одном направлении. Из перечисленных продуктов получится шесть ложек майонеза.

393. ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ

4 яйца, $1\frac{1}{2}$ ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка горчицы, 2 ст. ложки мелко изрубленного укропа, сахар на кончике ножа, соль, 4 маслины.

Сварить яйца вкрутую, дать им остыть, очистить и разрезать вдоль на половинки. Осторожно вынуть желтки и растереть их с растительным маслом, вливая его по

капле. Добавить горчицу, сахар, соль, зелень укропа и продолжать растирать.

Наполнить этим фаршем половинки белка и украсить половинками маслин.

394. ЯЙЦА ФАРШИРОВАННЫЕ СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ

4 яйца, 1 сырой желток, вымоченный мякиш одного ломтика белого хлеба, 1 чайная ложка сливочного масла, 1/2 головки лука, зелень (петрушка и укроп), соль, черный перец, 1 1/2 ст. ложки толченых сухарей, зеленый салат.

С о у с: 3/4 стакана сметаны, 1 чайная ложка муки.

Сварить яйца вкрутую, дать им остыть, очистить и разрезать вдоль на половинки. Осторожно вынуть желтки, положить в миску, растереть со сливочным маслом, добавить сырой желток, размоченный мякиш хлеба, мелко изрубленную зелень, мелко изрубленный и обжаренный на сливочном масле лук, соль и черный перец. Наполнить этим фаршем половинки белка, придав им форму целого яйца. Обвалять в сухарях, поджарить в сливочном масле, уложить в небольшую кастрюлю, залить сметаной, хорошо перемешанной с мукой, и варить на слабом огне, пока соус не загустеет.

Подать к столу горячими, на блюде, украшенном салатом.

395. ЯЙЦА ФАРШИРОВАННЫЕ С МОЛОЧНЫМ СОУСОМ

4 яйца, 8 ломтиков молочного батона, 1 ст. ложка сметаны, 3 1/2 чайные ложки сливочного масла, 1 1/4 стакана молока, 1 сырой желток, 1 1/2 чайные ложки мелко изрубленного укропа, 1/2 головки лука, соль, черный перец, 1 чайная ложка муки.

Сварить яйца вкрутую, дать им остыть, очистить и разрезать вдоль на половинки. Осторожно вынуть желтки, положить в миску, хорошенько размять вилкой и пере-

мешать с луком, слегка обжаренным (но не зарумяненным) в 1 чайной ложке сливочного масла. Когда смесь остынет, добавить сметану, соль, черный перец и наполнить этим фаршем половинки белка.

Обжарить на сливочном масле каждый ломтик батона, затем вынуть мякиш так, чтобы корка осталась целой и ломтик стал похож на бублик. Фаршированные половинки яиц вложить в целые корки, уложить на блюдо и залить горячим соусом, приготовленным следующим образом: слегка обжарить муку в 1½ чайных ложках сливочного масла, залить молоком и варить 2—3 минуты. Снять с огня и добавить желток, непрерывно размешивая соус ложкой, потом зелень и соль.

396. ВЗБИТАЯ ЯИЧНИЦА

4 яйца, 3 ст. ложки молока, 1 ст. ложка сливочного или растительного масла, соль.

Взбить яйца в пену, перемешать с молоком и солью и вылить на сковороду, хорошо разогретую со сливочным или растительным маслом. Размешивать осторожно и непрерывно вилкой, чтобы яичница не пристала к сковороде. Хорошо приготовленная взбитая яичница не должна быть слишком густой. Подать к столу прямо с плиты.

397. ВЗБИТАЯ ЯИЧНИЦА С БРЫНЗОЙ

4 яйца, 2 ст. ложки сметаны, 100 г тертой брынзы, 2 чайные ложки сливочного масла.

Приготовить, как указано в рецепте № 396, только перемешать взбитые яйца с тертой брынзой.

398. ВЗБИТАЯ ЯИЧНИЦА С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

4 яйца, 2—3 вареных картофелины, 2 ст. ложки сливочного или растительного масла, немного черного перца (необязательно), соль.

Отварить картофель, нарезать его небольшими кубиками или тонкими ломтиками, положить на хорошо разогретую со сливочным или растительным маслом сковороду и мешать ложкой, пока картофель не разогреется. Добавить взбитые яйца с черным перцем, посолить и размешивать вилкой, пока яичница не загустеет.

Подать к столу прямо с плиты.

399. ВЗБИТАЯ ЯИЧНИЦА С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

4 яйца, 4 стебля зеленого лука, соль, 1 ст. ложка сливочного или растительного масла.

Зеленый лук очистить, тщательно обмыть, мелко нарезать и жарить в растительном или сливочном масле, пока не размякнет. Добавить слегка взбитые яйца, посолить и мешать вилкой до готовности. Подать к столу прямо с плиты.

400. ВЗБИТАЯ ЯИЧНИЦА С ГРИБАМИ

4 яйца, 5—6 больших грибов (бее ножек), 1 чайная ложка мелко изрубленной зелени (петрушка и укроп), 2 ст. ложки растительного масла, соль.

Грибы очистить, тщательно промыть, нарезать тонкими ломтиками и обжарить на растительном масле. Добавить яйца, взбитые с зеленью и солью, размешивать вилкой до готовности и подать к столу.

401. ВЗБИТАЯ ЯИЧНИЦА С МОРКОВЬЮ

4 яйца, 4 ст. ложки тушеной моркови, 2 ст. ложки молока, соль.

Перемешать взбитые яйца с тушеной морковью, молоком и солью по вкусу и вылить на хорошо разогретую со сливочным маслом сковороду. Подать к столу прямо с плиты.

402. ВЗБИТАЯ ЯИЧНИЦА С ПОМИДОРАМИ

4 яйца, 3 помидора средней величины, 1 чайная ложка мелко изрубленного укропа, 2 ст. ложки растительного масла, соль.

Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы, разрезать пополам, удалить семена, нарезать кусками (не очень большими) и слегка обжарить на растительном масле. Добавить взбитые яйца, перемешанные с зеленью и солью, поддержать на огне, пока яичница немного не загустеет, и подать к столу.

403. ВЗБИТАЯ ЯИЧНИЦА СО СМЕТАНОЙ

4 яйца, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка сливочного или растительного масла, соль.

Приготовить так же, как указано в рецепте № 396, заменив молоко сметаной.

404. ВЗБИТАЯ ЯИЧНИЦА С БАКЛАЖАНАМИ

4 яйца, 1 большой баклажан, 2 ст. ложки растительного масла, соль.

Баклажан промыть, вытереть, нарезать мелкими кубиками, посолить и отставить на 20—30 минут. Затем промыть, дать хорошо стечь воде и жарить в разогретом растительном масле, пока кубики баклажана не размякнут. Вылить на них взбитые яйца и размешивать вилкой до нужной густоты.

Подать к столу прямо с плиты.



Г Л А В А V

СУФЛЕ

405. СУФЛЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

2 кочана цветной капусты, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан молока, 2 ст. ложки муки, соль, черный перец, 2 яйца, 50 г тертого прессованного овечьего сыра или тертой брынзы, толченые сухари.

Сварить кочешки цветной капусты, откинуть на дуршлаг и перемешать с ложкой сливочного масла.

Отдельно приготовить белый соус: хорошо разогреть оставшееся сливочное масло, растереть со всей мукой, слегка обжарить ее, не дав пожелтеть, залить молоком и отваром цветной капусты, посолить, добавить черный перец, желтки, тертую брынзу или тертый прессованный овечий сыр, потом взбитые в пену белки. Смазать форму и уложить в нее цветную капусту слоями, поливая каждый слой белым соусом. Печь в жарком духовом шкафу 30—35 минут. Кочешки можно заменить пюре из цветной капусты, перемешав его с белым соусом.

406. СУФЛЕ ИЗ КАБАЧКОВ

5—6 кабачков средней величины, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки муки, 100 г

сметаны, ½ стакана молока, 2 яйца, 100 г брынзы, соль.

Целые кабачки вымыть и протереть на крупной терке прямо в подсоленный кипяток, откинуть на дуршлаг и размять вилкой. Отдельно приготовить белый соус: разогреть сливочное масло, растереть с мукой и залить горячим молоком. Когда соус остынет, перемешать его с пюре из кабачков, добавить желтки, тертую брынзу, потом взбитые в пену белки. Вылить смесь в смазанную сливочным маслом огнеупорную посуду, залить сметаной, посыпать тертой брынзой, запечь в духовом шкафу при слабом огне и подать к столу.

407. СУФЛЕ ИЗ ГРИБОВ, I

½ кг грибов, соль, черный перец, 1—2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан молока, 2 взбитые в пену белка.

Грибы очистить, обмыть, пропустить сырыми через мясорубку, перемешать с заранее приготовленным, белым соусом, солью и черным перцем. Добавить взбитые в пену белки, вылить эту смесь в смазанную сливочным маслом форму и держать $\frac{3}{4}$ часа в духовом шкафу при слабом огне.

408. СУФЛЕ ИЗ ГРИБОВ, II

½ кг грибов, 3 ст. ложки сливочного масла, зелень петрушки, соль, лимонный сок, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки толченых сухарей.

Нарезать грибы ломтиками и тушить до мягкости в сливочном масле с мелко изрубленной зеленью и лимонным соком. Перемешать с желтками, солью и сухарями, дать остыть, добавить сметану и взбитые в пену белки. Вылить эту смесь в смазанную сливочным маслом форму и держать $\frac{1}{2}$ часа в духовом шкафу при слабом огне.

409. СУФЛЕ ИЗ ШПИНАТА

½ кг шпината, 2 ломтика белого хлеба, 2 яйца, ½ стакана молока, 2 ст. ложки растительного масла, соль, толченые сухари, пресованный овечий сыр.

Шпинат очистить, промыть, обдать кипятком, откинуть на дуршлаг, изрубить, потушить в небольшом количестве растительного масла, перемешать с размоченными в молоке и отжатыми ломтиками белого хлеба, солью, желтками и взбитыми в пену белками. Вылить эту смесь в смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями огнеупорную посуду и держать ½ часа в духовом шкафу при среднем огне.

Подать к столу горячим, посыпанным тертым сыром.

410. СУФЛЕ ИЗ ПОМИДОРОВ

1 кг помидоров, 2 головки лука, соль, зелень петрушки, 2 яйца, толченые сухари, 1—2 ст. ложки сливочного масла.

Нарезать помидоры толстыми ломтиками, посолить и перемешать с мелко изрубленным луком, зеленью, желтками и взбитыми в пену белками. Уложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями форму, положить сверху кусочки сливочного масла и запечь в духовом шкафу при среднем огне.

411. СУФЛЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

½ кг картофеля, 1 кочан цветной капусты, ¼ л молока, 2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Картофель сварить в кожуре, очистить теплым, протереть сквозь сито, добавить соль, горячее молоко и сливочное масло. Кочешки цветной капусты сварить в небольшом количестве подсоленной воды, приготовить пюре, перемешать с картофельным пюре, желтками и

взбитыми в пену белками. Вылить в смазанную сливочным маслом форму и запечь в духовом шкафу при слабом огне.

412. СУФЛЕ ИЗ САЛАТНОГО ЦИКОРИЯ

½ кг салатного цикория, 1—2 яйца, соль, сливочное масло, черный перец.

Сварить салатный цикорий в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и потушить в сливочном или растительном масле. Приготовить из него пюре, перемешать сначала со сливочным маслом, желтками, солью и черным перцем, потом с белками, взбитыми в пену. Выложить в смазанную сливочным маслом форму, поставить в духовой шкаф и запечь при умеренном огне.

413. СУФЛЕ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ

1 сельдерей, ¼ л молока, соль, черный перец, 1 ст. ложка сливочного или растительного масла, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка манной крупы, 2 яйца, толченые сухари.

Сельдерей нарезать кусочками, сварить в подсоленной воде до мягкости, затем протереть сквозь сито. Отдельно приготовить соус из разогретого сливочного масла, муки и молока. Перемешать пюре с этим соусом, добавить сначала манную крупу, желтки и черный перец, потом взбитые в пену белки. Выложить в смазанную, посыпанную сахарями форму и запечь в духовом шкафу при умеренном огне.

414. СУФЛЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ

100 г зеленого горошка, несколько штук картофеля или 2 морковки, ½ кочана белокочанной капусты, ¼ кг зеленой или желтой стручковой фасоли, ½ кочана цветной капусты, 2 яйца, 1 головка лука, несколько ст. ложек расти-

тельного масла, толченые сухари или манная крупа, соль.

Обжарить овощи на растительном масле, сварить и мелко изрубить (кроме, разумеется, горошка). Перемешать сначала с жареным луком, солью, желтками, небольшим количеством толченых сухарей или манной крупы, потом с белками, взбитыми в пену. Выложить в смазанную, посыпанную сухарями огнеупорную форму и поставить на 20—30 минут в жаркий духовой шкаф.

415. СУФЛЕ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ

2 стакана кукурузной муки, 100 г брынзы, 2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Всыпать кукурузную муку понемногу в подсоленный кипяток, непрерывно размешивая, пока не загустеет, добавить сливочное масло, перемешать с тертой брынзой, дать остыть и добавить взбитые яйца. Выложить в смазанную огнеупорную форму и поставить на 20—30 минут в жаркий духовой шкаф.

416. КАРТОФЕЛЬНОЕ СУФЛЕ С СОУСОМ ИЗ БРЫНЗЫ

1 головка лука, 1 ломтик белого хлеба, размоченного в молоке, 2 ст. ложки тертой брынзы, 4—5 вареных картофелин, соль, черный перец, 1 яйцо, зелень (петрушка и укроп).

Сварить картофель в кожуре, очистить, приготовить пюре, перемешать сначала с размоченным в молоке, отжатым и хорошо растертым ломтиком белого хлеба, мелко изрубленным луком, желтком, солью, черным перцем, тертой брынзой и мелко изрубленной зеленью, потом с белком, взбитым в пену. Выложить в смазанную форму и запечь в духовом шкафу.

417. СУФЛЕ СЛАДКОЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

4 картофелины неварящегося сорта, 2—3 ст. ложки сливочного масла, 2 сырых желтка,

соль, 100 г сахарной пудры, лимонная цедра, немного толченых сухарей, ½ стакана густой сметаны, 2 взбитых в пену белка.

Сырой картофель протереть на терке, дать стечь соку и растирать с разогретым сливочным маслом, пока не получится густая масса. Добавить сначала желтки, растертые с солью, сахарной пудрой, лимонной цедрой, сухарями и густой сметаной, потом взбитые в пену белки. Выложить в смазанную форму и запечь в духовом шкафу.

Подать к столу горячим.

418. СУФЛЕ ИЗ БЕЛОГО ХЛЕБА С БРЫНЗОЙ И ТВОРОГОМ

8 ломтиков белого хлеба, 2 стакана молока, 2 яйца, ¼ кг брынзы, растертой с творогом, 2—3 ст. ложки сливочного масла, лимонная цедра, 1 ст. ложка сахара.

Размочить ломтики белого хлеба в подслащенном молоке. Сливочное масло растереть с желтками, взбить в пену, тщательно перемешать с размоченным и отжатым хлебом, добавить сначала брынзу, растертую с творогом, и лимонную цедру, потом взбитые в пену белки. Выложить смесь в огнеупорную форму, смазанную сливочным маслом, поставить в жаркий духовой шкаф и держать 30—40 минут, пока не зарумянится.

419. СУФЛЕ ИЗ БРЫНЗЫ И ТВОРОГА, I

¼ кг брынзы, растертой с творогом, 200 г муки, 2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан молока.

Развести муку холодным молоком, чтобы получилось жидкое тесто. Варить на слабом огне, непрерывно размешивая, пока тесто не будет отставать от дна кастрюли. Дать немного остыть, добавить сначала желтки и растертую с творогом брынзу, потом взбитые в пену белки. Выложить в глубокую, смазанную сливочным маслом

форму и держать ее час на водяной бане в большой посуде с кипящей водой. Это суфле можно также запечь в духовом шкафу при среднем огне.

420. СУФЛЕ ИЗ ТВОРОГА, II

½ кг творога, 2—3 яйца, ½ стакана сметаны, 2 ст. ложки муки или толченых сухарей, щепотка соли, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 ст. ложки сахара.

Растереть творог с желтками и сахаром, пока сахар не растает. Добавить соль, муку или сухари, потом белки, взбитые в пену. Выложить в смазанную сливочным маслом форму и запечь в жарком духовом шкафу.

421. СУФЛЕ ФРУКТОВОЕ С БУЛОЧКАМИ

6 черствых белых булочек, ½ л молока, 2 сырых желтка, 3 ст. ложки сахара, немного сливочного масла, соль, пекарский порошок на кончике ножа, ½ стакана толченых грецких орехов, несколько изюмин, лимонная цедра, 1 ст. ложка муки, ½ кг свежих или сухих фруктов.

Нарезать булочки ломтиками, размочить в горячем молоке, затем растереть с взбитыми желтками. Положить в смазанную сливочным маслом форму слой этой смеси, затем слой свежих или сухих фруктов (предварительно подержав их немного на огне, чтобы укипел сироп). Полить белками, взбитыми в пену, с 3 ложками сахарной пудры, и поставить на час в духовой шкаф.

422. СУФЛЕ ЯБЛОЧНОЕ С КАРТОФЕЛЕМ

4—5 шт. картофеля, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 лимон, 2—3 сырых желтка, горсть толченых грецких орехов, 5—6 ст. ложек сахара, 4—5 яблок, 2 ст. ложки толченых сухарей, 2 ст. ложки муки.

Картофель сварить в кожуре, очистить, протереть на терке, потушить в сливочном масле и дать остыть. Добавить лимонный сок и цедру, желтки, толченые грецкие орехи, муку, сахар, нарезанные ломтиками яблоки и сухари. Осторожно перемешать с белками, взбитыми в пену. Выложить смесь в смазанную сливочным маслом форму и держать час в духовом шкафу при среднем огне.

Подать к столу горячим или холодным с фруктовой подливкой.

423. СУФЛЕ ЯБЛОЧНОЕ С МАННОЙ КРУПОЙ

125 г манной крупы, 1 л молока, 4—5 ст. ложек сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, щепотка соли, ½ лимона, 300—400 г яблок, 1 чайная ложка вровень толченой корицы для соуса, 2 сырых желтка, лимонная цедра, 3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка муки.

Обжарить манную крупу на разогретом сливочном масле, залить горячим подслащенным молоком (½ л), добавить лимонную цедру и немного соли. Нарезанные ломтиками яблоки посыпать сахарной пудрой и сбрызнуть лимонным соком. Желтки растереть с сахаром и мукой, развести молоком (остальные ½ л) и сварить. Положить обжаренную манную крупу в форму, покрыть яблоками, залить молочным соусом и запечь в духовом шкафу.

424. СУФЛЕ ИЗ ЛАПШИ С ЯБЛОКАМИ

½ кг яблок, 4—5 ст. ложек сахара, 1 чайная ложка манной крупы или муки, лимонная цедра, 200 г домашней лапши, 1 л молока, 1 яйцо, 2 ст. ложки толченых сухарей, ванилин, немного толченых грецких орехов.

Варить лапшу (см. рецепт № 355) в кипящем молоке с 2—2½ ложками сахара, пока она не впитает все молоко. Отдельно в 1 стакане молока сварить до густоты чайную ложку муки или манной крупы. Снять с огня и пере-

мешать с желтком, оставшимся сахаром, ванилином и лимонной цедрой, потом с лапшой и нарезанными ломтиками яблоками. Добавить взбитый в пену белок и сухари, выложить смесь в смазанную сливочным маслом форму и держать час в духовом шкафу при среднем огне.

Посыпать толчеными грецкими орехами и подать к столу.

425. СУФЛЕ ВИШНЕВОЕ

3 белка, 3 ст. ложки сахарной пудры, 2 ст. ложки вишневого сиропа.

Взбить белки с сахарной пудрой в пену, добавить вишневый сироп, осторожно перелить в смазанную форму и держать 10 минут в духовом шкафу при слабом огне.

426. СУФЛЕ СЛИВОВОЕ

½ кг слив, 1 стакан молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 8 бисквитов, 2 яйца, лимонная цедра, 4 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки толченых грецких орехов, ванилин, сахарная пудра и толченая корица для слив.

Разогреть молоко с сахаром, добавить наломанные кусочками бисквиты и дать немного остыть. Добавить сначала желтки, лимонную цедру, ванилин, толченые грецкие орехи и сливочное масло, потом взбитые в пену белки. Выложить половину смеси в смазанную сливочным маслом форму, сверху положить половинки слив без косточек, посыпать сахарной пудрой и корицей, прикрыть второй половиной смеси и запечь в духовом шкафу на умеренном огне.

427. СУФЛЕ ИЗ ПЕРСИКОВ, I

6 больших персиков, ¼ кг сахара, 2 яйца, 1 рюмка коньяка, ½ рюмки рома, лимонная цедра, сахарная пудра с ванилином.

Настоять персики на коньяке, нарезать кусочками и протереть сквозь сито. Полученное пюре перемешать сначала с сахаром, желтками, цедрой (с $\frac{1}{2}$ лимона) и ромом, потом с белками, взбитыми в пену. Выложить в смазанную форму, запечь в духовом шкафу на слабом огне, затем посыпать сахарной пудрой с ванилином.

428. СУФЛЕ ИЗ ПЕРСИКОВ, II

6 больших персиков, 2 ст. ложки сливочного масла, 4—5 ст. ложек сахара, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана молока, лимонная цедра, ванилин, 200 г муки, соль, $\frac{1}{2}$ пекарского порошка, горсть толченых грецких орехов.

Хорошенько растереть сливочное масло с сахаром и мукой, потом с желтками. Раввести молоком, добавить соль, лимонную цедру, толченые грецкие орехи и ванилин с пекарским порошком. Перемешать с белками, взбитыми в пену.

Персики нарезать кусочками, выложить в смазанную сливочным маслом форму, а сверху вылить приготовленную, как указано выше, смесь. Держать час в духовом шкафу на умеренном огне.

Это суфле можно приготовить также из сухих персиков. В таком случае сироп от компота подать как подливку.

429. СУФЛЕ ЯБЛОЧНОЕ

7—8 яблок хорошего сорта, 100 г сахара, 3 ст. ложки толченых сухарей, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, немного толченой корицы, лимонная цедра, сахарная пудра с ванилином.

Обжарить сухари на сливочном масле и перемешать с протертыми на терке яблоками, желтками, сахаром, корицей и лимонной цедрой. Добавить, вливая их постепенно, взбитые в пену белки. Выложить смесь в смазанную сливочным маслом форму, держать $\frac{1}{2}$ часа в духовом шкафу при умеренном огне, потом посыпать сахарной пудрой с ванилином.

430. СУФЛЕ ИЗ РИСА

1 стакан риса, 3 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 3 ст. ложки сахара, лимонная цедра, соль.

Засыпать рис в кипящее молоко, добавить соль, сахар и варить, пока все молоко не выкипит. Дать остыть, перемешать со сливочным маслом, желтками, лимонной цедрой и взбитыми в пену белками. Выложить в смазанную сливочным маслом посуду и запечь в духовом шкафу при слабом огне.

Подать к столу с компотом или мармеладом.

431. СУФЛЕ КАШТАНОВОЕ

125 г сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки толченого печенья или сухарей, 1/2 кг каштанового пюре (продается готовым), ванилин, 100 г сахарной пудры, пекарский порошок.

Хорошенько растереть сливочное масло, перемешать с каштановым пюре, добавить сначала желтки, сахарную пудру и пекарский порошок с ванилином, потом взбитые в пену белки, толченое печенье или сухари. Выложить в смазанную сливочным маслом форму и запечь в духовом шкафу при слабом огне.

432. СУФЛЕ ЯБЛОЧНОЕ С ТВОРОГОМ

4—5 яблок, лимонный сок и лимонная цедра, 1/4 кг творога, 1—2 сырых желтка, 4 ст. ложки сахара, горсть толченых грецких орехов, 1 ст. ложка манной крупы, 1/2 пекарского порошка, немного сливочного масла, фруктовый сироп, толченые сухари.

Нарезать яблоки кусочками и сбрызнуть лимонным соком. Творог хорошенько растереть, добавить желтки, сахар, лимонную цедру, толченые грецкие орехи, манную крупу и пекарский порошок. Перемешать все с яблоками и взбитыми в пену белками.

Выложить смесь в смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями форму, разбросать сверху кусочки сливочного масла и держать час в духовом шкафу на слабом огне.

Подать к столу с фруктовым сиропом.

433. СУФЛЕ ИЗ МАРМЕЛАДА

1 стакан мармелада, 1 стакан сахарной пудры, 1 стакан толченого печенья, 1/2 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 пекарский порошок, 2 яйца, немного рома, ванилин.

Хорошенько растереть сливочное масло с сахаром, добавить желтки, разбавленный молоком мармелад, толченое печенье, разведенный ромом пекарский порошок, ванилин и взбитые в пену белки. Выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную мукой форму и запечь в духовом шкафу при слабом огне.

434. СУФЛЕ ЯБЛОЧНОЕ С БУЛОЧКАМИ

1/2 кг яблок, 2 ст. ложки сливочного масла, 4—5 ст. ложек сахара, 2 яйца, несколько ст. ложек толченых грецких орехов, лимонный сок и лимонная цедра, 3 черствые белые булочки, 1/2 л молока, толченые сухари, сахарная пудра с ванилином.

Яблоки нарезать кусочками и сбрызнуть лимонным соком. Сливочное масло хорошенько растереть с сахаром, добавить желтки, толченые грецкие орехи и лимонную цедру.

Булочки нарезать ломтиками, размочить в теплом молоке, растереть вилкой, перемешать с яблоками и остальными продуктами, добавить взбитые в пену белки. Выложить смесь в смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями форму. Держать час в духовом шкафу на слабом огне, затем посыпать сахарной пудрой с ванилином.

435. СУФЛЕ ИЗ БЕЛКОВ

4 белка, 4 ст. ложки сахара, ваниль или лимонная цедра, 2—3 ст. ложки варенья или мармелада из абрикосов, немного сливочного масла для формы.

Белки взбить в пену, добавить сахар, ваниль или лимонную цедру и продолжать взбивать, пока смесь не загустеет.

Смазать огнеупорную посуду сливочным маслом, уложить на дно фрукты из варенья или слой мармелада, полить взбитыми белками, держать 25—30 минут в духовом шкафу при умеренном огне, потом подать к столу.

436. СУФЛЕ ИЗ СМЕТАНЫ

2 стакана сметаны, 3 ст. ложки муки, 3 яйца, ½ стакана сахара, цедра с 1 лимона.

Растереть муку со сметаной, поставить на огонь и непрерывно размешивать, пока не закипит. Снять с огня, дать остыть, добавить растертые отдельно с сахаром и лимонной цедрой желтки, потом взбитые в пену белки. Вылить смесь в смазанную сливочным маслом форму, поставить на 20 минут в духовой шкаф и подать к столу.

437. СУФЛЕ ПО-ЯПОНСКИ

100 г сливочного масла, 50 г натурального шоколада или какао, 100 г сахарной пудры, ½ ст. ложки муки, 2 яйца, сливочное масло и мука для формы, ванильный или винный соус.

Растереть сливочное масло с сахаром до густоты, добавить по одному желтки, потом шоколад (или какао) и муку. Хорошенько растереть, затем влить взбитые в пену белки и осторожно перемешать. Смазать форму сливочным маслом, посыпать мукой, выложить в нее приготовленную смесь, закрыть крышкой, держать 25 минут на водяной бане, потом дать остыть.

Подать к столу холодным, с ванильным (см. рецепт № 462) или винным соусом (см. рецепт № 458).



ГЛАВА VI

ПУДИНГИ И СОУСЫ

СОЛЕННЫЕ ПУДИНГИ И СОУСЫ

438. ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ, I

$\frac{3}{4}$ кг творога, 3 яйца, 3 ст. ложки сметаны, 3 ст. ложки сливочного масла, соль, толченые сухари.

Протереть творог сквозь сито и перемешать с взбитыми яйцами, сметаной, сливочным маслом и солью. Смазать сливочным маслом и посыпать сухарями форму для пудинга, выложить в нее приготовленную смесь и зарумянить в духовом шкафу.

Подать к столу горячим.

439. ПУДИНГ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БРЫНЗОЙ

$\frac{3}{4}$ кг картофеля, 2 чайные ложки вровень муки, 3 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, $\frac{3}{4}$ стакана молока, $\frac{1}{2}$ чайной ложки сахара, 150 г брынзы, соль, толченые сухари.

Картофель очистить, сварить, пропустить через пресс-пюре, положить в миску и перемешать с разогретым сливочным маслом, солью, сахаром и молоком. Доба-

вить муку и желтки, хорошо перемешать, затем влить взбитые в пену белки. Смазать сливочным маслом и посыпать сухарями форму для пудинга, выложить в нее половину приготовленной смеси, посыпать тертой брынзой, покрыть второй половиной смеси, смазать сливочным маслом, посыпать сухарями и зарумянить в духовом шкафу.

Подать к столу горячим. Этот пудинг можно подавать и с томатным соусом (см. рецепт № 440).

440. ТОМАТНЫЙ СОУС

300 г помидоров или $\frac{1}{2}$ ложки томата-пюре (или томата-пасты), $\frac{1}{2}$ стакана воды, 2 чайные ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки сахара, 1 чайная ложка уксуса, соль.

Сварить помидоры без воды, протереть (при отсутствии помидоров развести томат-пюре или томат-пасту в $\frac{1}{2}$ стакане воды), добавить сахар, уксус и соль и дать немного покипеть. Добавить сливочное масло и подержать еще несколько минут на огне.

441. ПУДИНГ ГРИБНОЙ

$\frac{1}{2}$ кг грибов, 3 яйца, 3 ст. ложки сметаны, 4 ломтика белого хлеба толщиной в два пальца, $\frac{3}{4}$ стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 $\frac{1}{2}$ ст. ложки мелко изрубленной зелени (петрушка и укроп), соль, черный перец (необязательно), молочный соус.

Грибы очистить, обмыть, нарезать тонкими ломтиками, потушить в сливочном масле, пропустить через мясорубку с размоченными в молоке ломтиками белого хлеба, положить в кастрюлю и перемешать с зеленью, солью, черным перцем, желтками и сметаной. Потом добавить взбитые в пену белки и осторожно перемешать. Выложить смесь в форму с крышкой и держать на водяной бане $\frac{1}{2}$ часа, считая с того момента, когда вода закипит.

Опрокинуть пудинг на блюдо и подать к столу с молочным соусом (см. рецепт № 442).

442. СОУС МОЛОЧНЫЙ

1 стакан молока, 1 чайная ложка вровень муки, 1 1/2 чайные ложки свежего сливочного масла, соль.

Этот соус можно приготовить двумя способами: с обжаренной и с необжаренной мукой.

С обжаренной мукой: слегка обжарить муку на сливочном масле и развести молоком, вливая его понемногу и непрерывно размешивая ложкой, чтобы не образовалось комков. Добавить соль и варить 10 минут на слабом огне.

С необжаренной мукой: развести муку холодным молоком, вливая его понемногу. Поставить на слабый огонь и непрерывно, в течение 5—8 минут, размешивать. Потом добавить сливочное масло, соль, снять с огня и перемешать.

443. ПУДИНГ ИЗ БЛИНЧИКОВ С БРЫНЗОЙ

3/4 л молока, 2 яйца, 3 ст. ложки газированной воды, щепотка соли, 3 ст. ложки сливочного масла, муки, сколько пойдет, 150 г брынзы, сметана.

Взбить яйца, добавить газированную воду, растереть с солью и мукой, добавить молоко, вливая его понемногу и непрерывно размешивая, как указано для блинчиков (см. рецепт № 585). Из этого жидкого теста нажарить блинчиков и уложить их стопкой в кастрюлю, смазывая каждый растопленным сливочным маслом и пересыпая тертой брынзой. Последний блинчик брынзой не посыпать. Закрывать кастрюлю и держать на водяной бане, пока блинчики хорошенько не разогреются. Перед подачей к столу опрокинуть пудинг на блюдо, нарезать ломтиками, как торт, и залить сметаной.

444. ПУДИНГ ИЗ БЛИНЧИКОВ СО ШПИНАТОМ

Продукты, их количество и способ приготовления те же, что и для рецепта № 443,

только брынзу следует заменить пюре из шпината (см. рецепт № 271).

Подать к столу со сметанным соусом (см. рецепт № 445).

445. СОУС СМЕТАННЫЙ

$\frac{3}{4}$ стакана сметаны, 1 ст. ложка вровень сливочного масла, 1 чайная ложка вровень муки, соль.

Приготавливается так же, как молочный соус (см. рецепт № 442.)

446. ПУДИНГ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

1 большой кочан цветной капусты, 2 яйца, 3 ст. ложки сметаны, 3 ст. ложки сливочного масла, 150 г брынзы, 2 ст. ложки манной крупы, толченые сухари, соль, яичный соус (необязательно).

Цветную капусту промыть, сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, выложить в миску и размять вилкой. Отдельно взбить яйца и перемешать сначала со сметаной, тертой брынзой, манной крупой, солью и разогретым сливочным маслом, потом с цветной капустой. Выложить смесь в смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями эмалированную или огнеупорную посуду и зарумянить в духовом шкафу при умеренном огне.

Подать к столу горячим, с яичным соусом (см. рецепт № 447) или без соуса.

447. СОУС ЯИЧНЫЙ

1 стакан овощного отвара, 2 сырых желтка, 1 чайная ложка муки, 1 $\frac{1}{2}$ чайные ложки сливочного масла, 1 ст. ложка молока.

Приготовить так же, как молочный соус (см. рецепт № 442), добавить 2 желтка, перемешанных с ложкой молока. Вместо сырых желтков можно положить мелко изрубленные крутые желтки.

448. ПУДИНГ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ

1 кг стручковой фасоли, 3 яйца, 1 ½ ст. ложки муки, 3 ст. ложки сливочного масла, соль, 3 ст. ложки тертого прессованного овечьего сыра.

Стручковую фасоль очистить, промыть и поставить на огонь в небольшом количестве подсоленной воды. Когда фасоль сварится, откинуть ее на дуршлаг. Яйца растереть с солью и мукой, взбить, затем перемешать с фасолью. Выложить смесь в смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями форму для пудинга и запечь в духовом шкафу при среднем огне.

Подать к столу с тертым сыром.

449. ПУДИНГ МАКАРОННЫЙ С БРЫНЗОЙ ИЛИ СЫРОМ

200 г макарон, 2 ст. ложки сливочного масла, ½ стакана сметаны, 150 г тертой брынзы или тертого прессованного овечьего сыра, соль, толченые сухари, томатный соус (необязательно), 2 яйца.

Макароны сварить, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой и дать ей стечь. Отдельно взбить яйца, перемешать с макаронами, добавить разогретое сливочное масло, соль, тертую брынзу или тертый сыр и осторожно перемешать. Выложить смесь на смазанный сливочным маслом и посыпанный сухарями эмалированный противень и зарумянить в духовом шкафу. Подать к столу горячим, нарезанным квадратами с томатным соусом (см. рецепт № 440), со сметаной или без подливки.

450. ПУДИНГ ИЗ ЛУКА-ПОРЕЯ

6 стеблей лука-порея, 200 г брынзы, 3 яйца, 200 г сливочного масла, 3—4 ст. ложки толченых сухарей, соус из сметаны с лимоном.

Лук-порея очистить, промыть, нарезать круглыми, очень тонкими ломтиками и обжарить на сливочном

масле. Дать немного остыть, затем добавить взбитые яйца, перемешанные с тертой брынзой и сухарями. Перемешать, выложить смесь в смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями форму для пудинга, подержать 20—25 минут в духовом шкафу и подать к столу с соусом из сметаны с лимоном (см. рецепт № 451).

451. СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛИМОНОМ

3 ст. ложки сметаны, 3 сырых желтка, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка лимонного сока, соль.

Сливочное масло, желтки и лимонный сок положить в небольшую кастрюлю и держать на водяной бане на краю плиты, непрерывно размешивая, пока смесь не загустеет. Посолить и перемешать. За несколько минут до подачи к столу добавить сметану.

452. ПУДИНГ ИЗ СПАРЖИ

1 кг молодой спаржи, 3 яйца, 2 1/2 ст. ложки сливочного масла, соль, 3 ст. ложки толченых сухарей, 3 ст. ложки тертого прессованного овечьего сыра.

Спаржу сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, дать остыть и перемешать со взбитыми яйцами, солью, сухарями и разогретым сливочным маслом. Положить в смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями посуду и зарумянить в духовом шкафу.

Подать к столу горячим, посыпанным тертым сыром.

453. ПУДИНГ ИЗ СВЕЖЕЙ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

1 средней величины кочан белокочанной капусты, 3 яйца, 2 ст. ложки сметаны, 3 ст. ложки толченых сухарей, 1 ст. ложка мелко изрубленной зелени (петрушка и укроп), 3 ст. ложки сливочного масла, соль, черный перец (необязательно).

Капусту мелко нашинковать, поставить на огонь в подсоленной воде, дать немного покипеть, откинуть на дуршлаг и продержать в нем минут 5—10. Перемешать с двумя ложками сухарей, взбитыми яйцами, сметаной, зеленью, солью, черным перцем (необязательно) и разогретым сливочным маслом. Выложить в эмалированную или огнеупорную посуду и зарумянить в духовом шкафу при среднем огне.

СЛАДКИЕ ПУДИНГИ И СОУСЫ

454. пудинг творожный, II

700 г творога, 100 г сливочного масла, 3 яйца, 3 ст. ложки муки, щепотка соли, 2—3 ст. ложки сахара, лимонная цедра.

Растереть сливочное масло с сахаром, добавить протертый сквозь сито и отжатый творог, перемешать, положить один за другим желтки, добавить соль, муку, взбитые в пену белки и лимонную цедру. Перемешать, выложить смесь в смазанную сливочным маслом форму для пудинга, плотно закрыть и держать на водяной бане 30—40 минут.

455. пудинг творожный, III

700 г творога, 80 г сливочного масла, 3 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки сахара, 50 г изюма, 3 яйца, лимонная цедра, щепотка соли, толченые сухари.

Отжать и протереть сквозь сито творог. Растереть с сахаром, сметаной, солью, разогретым сливочным маслом и лимонной цедрой, добавить муку и изюм, хорошо перемешать, положить один за другим желтки, потом взбитые в пену белки. Перемешать, выложить смесь в смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями форму для пудинга и запечь в духовом шкафу при среднем огне.

456. ПУДИНГ ИЗ СДОВНЫХ СУХАРЕЙ

3 стакана толченых сдобных сухарей, 3 стакана молока, 3 ст. ложки сахара, 3 яйца, 150 г изюма или вишен из варенья, 1 ст. ложка сахарной пудры с ванилином, сливочное масло.

Подогреть молоко, перемешать с сахаром, вылить в миску с сухарями и дать им размякнуть. Затем добавить взбитые яйца, изюм или вишни из варенья, хорошенько перемешать, выложить смесь в смазанную сливочным маслом форму и варумянить в духовом шкафу при среднем огне. Вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой с ванилином.

457. ПУДИНГ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ С ШОКОЛАДОМ

4 ст. ложки манной крупы, 2 $\frac{1}{2}$ стакана молока, 3—4 ст. ложки сахара, 3 яйца, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки тертого натурального шоколада или какао, щепотка соли, немного ванили или ванилин, винный соус.

Поставить на огонь кастрюлю с молоком, ванилью и сахаром. Когда молоко закипит, всыпать понемногу манную крупу, непрерывно размешивая, добавить соль и варить до густоты жидкой мамалыги. Снять с огня, добавить сливочное масло, перемешать, дать остыть, положить один за другим желтки, добавить тертый шоколад или какао, хорошенько перемешать, потом влить взбитые в пену белки, слегка перемешать, выложить смесь в форму для пудинга, закрыть крышкой и держать 20—30 минут на водяной бане.

Подать к столу с винным соусом (см. рецепт № 458).

458. СОУС ВИННЫЙ

1 стакан белого вина, 2 желтка, 1 $\frac{1}{2}$ ст. ложки сахара, $\frac{1}{2}$ чайной ложки муки.

Хорошенько растереть яйца с сахаром и мукой, постепенно подливая подогретое вино и непрерывно размешивая. Поставить, не переставая размешивать, на огонь, чтобы смесь немного загустела, затем снять с огня и мешать, пока не остынет.

459. ПУДИНГ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ С ФРУКТАМИ

$\frac{3}{4}$ стакана манной крупы, 2 $\frac{1}{2}$ стакана молока, 4 ст. ложки сахара, 3 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, щепотка соли, немного ванили, $\frac{1}{4}$ кг вишен, малины, клубники и абрикосов, 5 ст. ложек сахара, 2 стакана воды, 1 чайная ложка муки, немного толченых сухарей.

Поставить на огонь кастрюлю с молоком, ванилью и сахаром. Когда молоко закипит, всыпать понемногу манную крупу, непрерывно размешивая. Добавить соль, дать покипеть, затем снять с огня и взбивать ложкой, пока не остынет. Добавить один за другим желтки, положить разогретое сливочное масло, хорошенько перемешать, потом влить взбитые в пену белки. Слегка перемешать, выложить смесь в смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями форму для пудинга и заруднить в духовом шкафу.

Положить фрукты в подслащенную воду, дать немного покипеть. Сцедить отвар, фрукты протереть сквозь сито, перемешать с мукой и разбавить стаканом отвара. Поставить на огонь и дать еще немного покипеть, непрерывно размешивая. Остудить и полить пудинг.

460. ПУДИНГ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ С ЯБЛОКАМИ, I

4—5 больших яблок, манная крупа, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ л молока, 3 ст. ложки сахара, сахарная пудра с ванилином, соль, толченые сухари.

Сварить из манной крупы с молоком густую кашу. Дать ей немного остыть и перемешать с очищенными и протертыми на крупной терке яблоками, сахаром, вани-

лином и солью. Добавить вбитые яйца, слегка перемешать, выложить смесь в смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями форму для пудинга и запечь в духовом шкафу. Подать к столу посыпанным сахарной пудрой с ванилином.

461. ПУДИНГ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ С ЯБЛОКАМИ, II

5 яблок средней величины, 1 стакан сахара, 1 $\frac{1}{4}$ стакана молока, $\frac{1}{2}$ стакана манной крупы, 3 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, немного ванили, ванильный соус.

Смазать кастрюлю неполной ложкой сливочного масла и посыпать $\frac{1}{4}$ стакана сахара. Яблоки очистить, не разрезая, вынуть сердцевину, уложить в кастрюлю одно к одному, в каждое положить по кусочку сливочного масла и по $\frac{1}{2}$ чайной ложки сахара, запечь в духовом шкафу, потом дать остыть.

Сварить манную кашу на молоке с ванилью и оставшимся сахаром и размешивать, пока не остынет. Добавить оставшееся разогретое сливочное масло, выпустить яйца и мешать, пока не получится однородная масса. Выложить ее в кастрюлю с остывшими яблоками и зарумянить в духовом шкафу.

Вынуть пудинг горячим из кастрюли, дать остыть и подать к столу с ванильным соусом (см. рецепт № 462).

462. СОУС ВАНИЛЬНЫЙ

1 стакан молока, 2 сырых желтка, 2 ст. ложки сверхом сахара, 1 чайная ложка вровень муки, $\frac{1}{4}$ ванильной палочки.

Поставить кипятить молоко с ванилью. Когда закипит, закрыть кастрюлю и снять с огня. Растереть желтки с сахаром и мукой, влить понемногу, непрерывно размешивая, в кипяченое молоко. Поставить на огонь, продолжая размешивать, дать покипеть и загустеть. Снять с огня и мешать, пока соус не остынет.

463. пудинг яблочный

4 кислых яблока, 2 молочные булочки (2—3-дневной выпечки), 2 стакана молока, 2 яйца, 50 г изюма или вишен из варенья, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 3 ст. ложки сливочного масла, ванилин, щепотка соли, сливочное масло и толченые сухари для формы.

Очистить яблоки, вынуть сердцевину и нарезать ломтиками толщиной в палец. Булочки нарезать ломтиками той же толщины и обмакнуть каждый ломтик в перемешанные с молоком, ванилином и солью взбитые яйца. Смазать круглую форму или кастрюлю сливочным маслом, посыпать сухарями, выложить ее дно и стенки этими ломтиками, прикрыть ломтиками яблок, сверху посыпать сахаром, положить изюм или вишни из варенья, потом опять ломтики булочек и т. д. Последний слой должен быть из ломтиков булочек. Залить оставшимся молоком с яйцами и разбросать сверху кусочки сливочного масла.

Печь в духовом шкафу при среднем огне, пока не зарумянится, опрокинуть на блюдо, посыпать сахарной пудрой с ванилином и подать к столу горячим.

464. пудинг морковный, I

700 г моркови, 3 яйца, 2 ст. ложки толченых сухарей, 3 ст. ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана молока, соль.

Морковь очистить, промыть и варить в подсоленной воде до мягкости. Откинуть на дуршлаг и пропустить через пресс-пюре или протереть сквозь сито. Положить в миску, перемешать с взбитыми яйцами, разогретым сливочным маслом, молоком, сухарями и солью. Выложить в смазанную сливочным маслом посыпанную сухарями кастрюлю, зарумянить в духовом шкафу при среднем огне и подать к столу.

465. пудинг морковный, II

$\frac{3}{4}$ кг моркови, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 150 г сливочного масла, 100 г толченых сухарей, ванилин, щепотка соли, сахарная пудра с ванилином.

Морковь промыть, сварить не чистя, откинуть на дуршлаг, очистить и протереть сквозь сито. Хорошенько растереть в миске желтки с сахаром, перемешать с морковным пюре, ванилином, разогретым сливочным маслом и солью, потом добавить взбитые в пену белки, слегка перемешать, выложить в смазанную сливочным маслом, посыпанную сухарями форму для пудинга и держать в духовом шкафу при среднем огне, пока не зарумянится (20—30 минут). Посыпать сахарной пудрой с ванилином и подать к столу.

466. пудинг морковный, III

$\frac{1}{2}$ кг моркови, 3 яйца, 3 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки толченых сухарей, $\frac{1}{2}$ ст. ложки сливочного масла, 200 г вишен, ваниль, сухари.

Тщательно промыть морковь и сварить до мягкости. Откинуть на дуршлаг, очистить и протереть сквозь сито или пропустить через пресс-пюре. Положить пюре в миску и перемешать с сухарями, сахаром, вишнями (промытыми и очищенными от косточек) или 2—3 ложками вишен из варенья, ванилью и взбитыми яйцами. Выложить смесь в смазанную сливочным маслом, посыпанную сухарями форму и запечь в духовом шкафу при среднем огне.

467. пудинг из грецких орехов, I

80 г муки, 80 г сливочного масла, 80 г сахара, 4 яйца; $\frac{1}{4}$ кг толченых грецких орехов, $\frac{1}{4}$ л молока, отдельно 3 ст. ложки толченых грецких орехов, ванилин.

Растереть сливочное масло сначала с сахаром, ванилином и желтками, добавляя их по одному, потом с мукой. Добавить $\frac{1}{4}$ кг толченых грецких орехов, предварительно залив их кипящим молоком. Перемешать, влить взбитые в пену белки и положить 3 ложки толченых грецких орехов, не залитых молоком. Выложить смесь в форму для пудинга, посыпать сахарной пудрой и держать $\frac{1}{2}$ часа на водяной бане.

468. ПУДИНГ ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ, II

100 г толченых грецких орехов, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 5 яиц, 2 ст. ложки рома, 1 ст. ложка толченых сухарей, ванилин, сливочное масло для формы.

Хорошенько растереть сливочное масло с сахаром, добавить по одному желтки и непрерывно, в течение 15 минут, размешивать в одном направлении. Медленно размешивая, добавить грецкие орехи, ром и ложку сухарей, потом взбитые в пену белки. Выложить в смазанную сливочным маслом форму для пудинга с крышкой и держать 20—25 минут на водяной бане.

469. ПУДИНГ РИСОВЫЙ С ФРУКТАМИ

$\frac{3}{4}$ стакана риса, $\frac{1}{4}$ кг фруктов (вишен, клубники или малины), 3 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки сахара, ваниль, щепотка соли, сахарная пудра с ванилином.

Рис перебрать, промыть, сварить, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой и оставить на некоторое время в дуршлаге, чтобы вода хорошенько стекла. Перемешать в миске с промытыми фруктами (с которых тоже хорошо стекла вода), разогретым сливочным маслом, солью, сахаром и ванилью, затем с взбитыми в пену яйцами. Выложить смесь в смазанную сливочным маслом, посыпанную сухарями форму и зарумянить в духовом шкафу при среднем огне.

Перед подачей посыпать сахарной пудрой с ванилином. Можно также подать с вишневым, клубничным или малиновым соусом (см. рецепт № 470).

470. СОУС ИЗ МАЛИНЫ

150 г малины, 2 сырых желтка, 3 1/2 ст. ложки сахара, 1 стакан вина.

Растереть желтки с сахаром, добавить очищенную и протертую сквозь сито малину и чуть подогретое вино. Поставить смесь на огонь и непрерывно размешивать, пока не начнет густеть.

471. ПУДИНГ РИСОВЫЙ С ИЗЮМОМ

3/4 стакана риса, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 3 1/2 ст. ложки сахара, ванилин, лимонная цедра, 50 г изюма, щепотка соли, сливочное масло и толченые сухари для формы, винный соус.

Сварить рис в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, затем дать ей хорошенько стечь. Растереть сливочное масло с сахаром, добавить по одному желтки, ванилин, рис, соль, лимонную цедру, изюм и взбитые в пену белки. Слегка все перемешать, выложить в смазанную сливочным маслом, посыпанную сухарями форму для пудинга и зарумянить в духовом шкафу.

Подать к столу с винным соусом (см. рецепт № 458)

472. ПУДИНГ РИСОВЫЙ С ВИНОМ

150 г риса, 1/2 л красного вина, 5 ст. ложек сахара, 1/2 чайной ложки толченой корицы, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, щепотка соли, сахарная пудра с ванилином, сливочное масло и толченые сухари для формы.

Рис перебрать, промыть и сварить с вином и 2 1/2 ложками сахара. Дать остыть, затем перемешать с разогретым сливочным маслом и остальным сахаром, добавить по одному желтки, корицу, соль и взбитые в пену

белки. Выложить в смазанную сливочным маслом, посыпанную сухарями форму для пудинга и поставить на 20—25 минут в духовой шкаф. Перед подачей посыпать сахарной пудрой с ванилином.

473. ПУДИНГ ИЗ СМЕТАНЫ

400 г сметаны, 3 яйца, 80 г сахара, 2 1/2 ст. ложки муки, ваниль, цедра от одного лимона, щепотка соли, сливочное масло и толченые сухари для формы, винный соус.

Растереть желтки с сахаром и ванилью, добавить муку, затем сметану. Хорошенько перемешать, добавить соль, лимонную цедру и взбитые в пену белки. Выложить в смазанную сливочным маслом, посыпанную сухарями форму для пудинга с крышкой и держать на водяной бане 1/2 часа.

Подать к столу горячим с винным соусом (см. рецепт № 458).

474. ПУДИНГ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ С ИЗЮМОМ

Продукты, их количество и способ приготовления те же, что для рецепта № 457, только шоколад следует заменить 50 г изюма. Подать к столу с соусом из жженного сахара (см. рецепт № 475).

475. СОУС ИЗ ЖЖЕНОГО САХАРА

3 1/2 ст. ложки сахара, 3/4 стакана молока.

Поджечь сахар в кастрюле (держат на огне не очень долго, чтобы не стал горьким) и залить молоком или водой.

476. ПУДИНГ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ С ВИШНЯМИ

Продукты, их количество и способ приготовления те же, что и для рецепта № 457, только шоколад следует заменить 1 стаканом вишен, промытых, очищенных от косточек и отжатых.



ГЛАВА VII

ДЕСЕРТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

477. КАРТОФЕЛЬ МОЛОДОЙ С МЕДОМ

1/2 кг самого мелкого молодого картофеля, растительное масло, немного соли, 1/4 кг меда, разбавленного небольшим количеством воды, ванилин.

Молодой картофель очистить следующим образом: обдать кипятком или положить в мешочек из грубого холста с горстью кухонной соли и тереть, пока не сойдет вся кожура. Очищенный картофель промыть, обтереть и слегка обжарить на сковороде на растительном масле. Дать стечь маслу, а картофель с разбавленным небольшим количеством воды медом тушить на слабом огне до мягкости. Подать к столу горячим или холодным (в тот же день).

478. ПЕЧЕНЬЕ «ШАНДИШПАН» ИЗ КАРТОФЕЛЯ

6—7 шт. картофеля, 5—6 ст. ложек сахара, 2 яйца, лимонная цедра, 1 чайная ложка рома, немного соли, толченые сухари и сливочное масло для формы.

Картофель очистить, разрезать на четвертинки, сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и пропустить горячим через пресс-пюре. Хорошенько растереть желтки с сахаром и перемешать с картофельным пюре. Добавить ром и соль, лимонную цедру, потом забитые в пену белки. Выложить смесь в смазанную

сливочным маслом, посыпанную сухарями форму и держать час в духовом шкафу при среднем огне. Можно подать к столу и через 2—3 дня.

479. ГАЛУШКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ЯБЛОКАМИ

1/2 кг картофеля, 1 яйцо, 4—5 ст. ложек муки, немного соли, 4—5 яблок хорошего сорта, лимонный сок, 3—4 ст. ложки сливочного масла, 1/2 л молока, 4 ст. ложки сахара.

Картофель сварить накануне, утром очистить, протереть на терке и перемешать с яйцами, мукой и солью. Взять по кусочку этого теста и скатать галушки. Яблоки очистить, разрезать на четвертинки и сбрызнуть лимонным соком. В каждую галушку положить по четвертинке яблока и плотно залепить ее. Выложить приготовленные галушки в кастрюлю и потушить в сливочном масле. Затем добавить молоко, соль и варить, пока галушки не размякнут. Добавить сахар и подать к столу горячими в молоке, в котором они варились. Галушки можно сварить и в воде, потом откинуть на дуршлаг и обвалить в сухарях.

480. ПАЛОЧКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, БЕЗ МУКИ

3/4 кг картофеля, 50 г черствого белого хлеба, 1 стакан горячего молока, 20 г дрожжей, соль, 2 яйца, растительное масло, сахарная пудра с ванилином.

Картофель сварить накануне, утром очистить и протереть на терке. Белый хлеб положить в горячее молоко и дать закипеть, непрерывно размешивая. Когда хлеб остынет, перемешать его с тертым картофелем и дрожжами, разведенными подслащенным молоком. Посолить и добавить взбитые яйца. Дать тесту подняться, раскатать, нарезать полосками, придать им форму палочек и обжарить с обеих сторон в разогретом растительном масле.

Подать к столу горячими, посыпанными сахарной пудрой с ванилином.

481. БЛИНЧИКИ ИЗ СЫРОГО КАРТОФЕЛЯ

4—5 больших картофелин неразваривающегося сорта, 2 яйца, соль, черный перец, 1 стакан молока, 3—4 ст. ложки муки, растительное масло, варенье, мармелад или тертый творог.

Сырой картофель протереть на терке и отжать. Отдельно взбить яйца, добавить молоко, перемешать с тертым картофелем, солью и мукой, чтобы получилось жидкое тесто. Взять тесто разливной ложкой, вылить на смазанную растительным маслом горячую сковороду и обжарить блинчики с обеих сторон. Готовые блинчики смазать мармеладом, вареньем или посыпать тертым творогом.

482. ПОНЧИКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ВАНИЛИНОМ

$\frac{1}{2}$ кг картофеля, 1 яйцо, муки, сколько пойдет, соль, 25 г дрожжей, растительное масло, сахарная пудра с ванилином, немного молока.

Развести дрожжи в небольшом количестве подслащенного молока, размешать с 2 чайными ложками муки и дать подняться. Перемешать с картофелем, сваренным в кожуре, очищенным и пропущенным через пресс-пюре. Добавить взбитые яйца и столько муки, сколько нужно для мягкого теста. Хорошенько вымесить, дать постоять $\frac{1}{4}$ часа, затем раскатать слоем толщиной в палец, вырезать стаканом кружочки, оставить их на несколько минут на столе, потом зарумянить с обеих сторон в кастрюле с большим количеством кипящего растительного масла. Подать к столу горячими, посыпанными сахарной пудрой с ванилином. Можно также начинить пончики творогом или мармеладом.

483. ДЕСЕРТ ИЗ ВИННЫХ ЯГОД

$\frac{1}{2}$ кг винных ягод, 1 рюмка ликера, 1 рюмка коньяка, 100 г взбитых сливок.

Нарезать винные ягоды мелкими кубиками, полить ликером и коньяком и продержать 2 часа на холоде, чтобы

они хорошенько пропитались. Покрыть взбитыми сливками и подать к столу.

484. ДЕСЕРТ ИЗ СЫРЫХ ФРУКТОВ, I

4 груши хорошего качества, 6 персиков, 2 ст. ложки меда, 1 стакан взбитых сливок, горсть толченых грецких орехов, $\frac{1}{2}$ лимона.

Груши очистить и нарезать кусочками. Персики тоже очистить, вынуть косточки и нарезать кусочками. Полить фрукты лимонным соком и медом, перемешать с толчеными грецкими орехами, уложить на блюдо, покрыть взбитыми сливками и подать к столу.

485. ДЕСЕРТ ИЗ СЫРЫХ ФРУКТОВ, II

4 яблока, горсть изюма, 4 ст. ложки сахара, 20 грецких орехов, лимон, взбитые сливки.

Яблоки протереть на терке, перемешать с изюмом, сахаром, молотыми грецкими орехами, лимонным и фруктовым соком. Перед подачей к столу покрыть взбитыми сливками.

486. ДЕСЕРТ ИЗ СЫРЫХ ФРУКТОВ, III

2—3 яблока, 2—3 мягкие груши, 2—3 банана или 1 большая айва, 1 апельсин, сироп из $\frac{1}{2}$ стакана сахара и $\frac{1}{2}$ стакана воды, 2—3 ст. ложки рома, апельсиновая цедра, лимонный сок ($\frac{1}{2}$ лимона) или рюмка мускатного вина.

Фрукты очистить и нарезать тонкими ломтиками. Положить в компотник, залить холодным сиропом, добавить ром, апельсиновую цедру и лимонный сок или вино. Перед подачей подержать немного на холоде.

487. САЛАТ ИЗ РАЗНЫХ ФРУКТОВ

1 яблоко, 1 груша, 6—7 спелых слив, $\frac{1}{2}$ стакана зерен белого винограда, $\frac{1}{2}$ стакана зерен

красного мускатного винограда, ломоть дыни, сок от одного лимона, 1 стакан белого вина, $\frac{3}{4}$ стакана сахарной пудры.

Грушу и яблоко очистить и нарезать очень тонкими ломтиками. Сливы очистить от кожицы, вынуть косточки и разрезать на четвертинки. Дыню очистить и нарезать кубиками.

Положить фрукты в глубокую посуду, перемешать с промытым виноградом, вином, лимонным соком и сахаром. Держать на холоде 2—3 часа.

Подать к столу в вазочках с бисквитами.

488. ДЫНЯ ФАРШИРОВАННАЯ, I

1 дыня, желатильно канталупа, 3 ст. ложки сахарной пудры, 1 стакан красного вина, 2 яблока хорошего сорта, 1 рюмка ликера.

Срезать у дыни верхушку, осторожно вынуть мякоть, очистить от семян, нарезать мелкими кусочками, добавить очищенные, нарезанные тонкими ломтиками и подслащенные яблоки, полить вином и ликером. Начинить дыню этой смесью, закрыть срезанной верхушкой и поставить на холод.

489. ДЫНЯ ФАРШИРОВАННАЯ, II

1 небольшая дыня, $\frac{1}{2}$ груши, $\frac{1}{2}$ яблока, 2 персика, 2 сливы, $\frac{1}{2}$ стакана зерен белого и красного винограда, $\frac{1}{2}$ стакана вина, 1 рюмка рома, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 2 листа желатина, ванилин.

Яблоко и грушу очистить и нарезать мелкими кубиками. Сливы и персики тоже очистить от кожицы и косточек и нарезать кусочками. Положить фрукты в миску и перемешать с промытым виноградом и ложкой сахара.

Выбрать спелую, душистую дыню, срезать верхушку, вынуть ложкой семена, начинить приготовленными фруктами и хорошенько встряхнуть, чтобы фрукты осели.

Поставить вино с сахаром на огонь, дать закипеть, потом снять с огня, распустить в вине желатин, проце-

дуть сквозь сито, добавить ром и ванилин. Когда остынет, влить смесь в дыню, осторожно встряхивая ее, чтобы она хорошо проникла внутрь и покрыла фрукты. Поставить дыню на холод.

Перед подачей к столу разрезать дыню вдоль пополам, потом каждую половину на ломтики.

490. КРЕМ ЛИМОННЫЙ

2 лимона, 100 г сахара, 1 стакан взбитых сливок.

Из сахара и $\frac{1}{2}$ стакана воды сварить не очень густой сироп. Добавить сок от двух лимонов и цедру от одного лимона. Когда сироп остынет, слегка перемешать его с взбитыми сливками. Держать на холоде.

491. ЯБЛОКИ С РИСОМ И ЯИЧНЫМ КРЕМОМ

$\frac{3}{4}$ кг яблок, 1 стакан риса, 5—6 ст. ложек сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, толченая корица, немного толченых сухарей.

Крем: 2 сырых желтка, 4 ст. ложки сахара, 1 стакан молока, ванилин.

Яблоки очистить и нарезать тонкими ломтиками. Яблочную кожуру сварить в кипятке, сцедить отвар, добавить в него часть сахара, ванилин, рис и поставить на огонь. Когда рис размякнет, снять с огня и дать остыть.

Ломтики яблок потушить в сливочном масле с оставшимся сахаром, затем перемешать с корицей.

Отдельно приготовить крем: растереть желтки с сахаром, добавить молоко и держать на слабом огне, непрерывно размешивая, пока на загустеет.

Смазать форму сливочным маслом, посыпать сухарями и уложить в нее, чередуя слои, рис и яблоки. Полить растопленным сливочным маслом и поставить на $\frac{1}{2}$ часа в духовой шкаф. Опрокинуть на блюдо и покрыть холодным кремом.

Это блюдо можно приготовить и по-другому: сварить рис в подслащенном молоке, потом добавить ломтики яблок, корицу и ванилин.

492. ЯБЛОКИ, НАЧИЕННЫЕ ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

4—5 яблок, 4—5 ст. ложек толченых грецких орехов, 3—4 ст. ложки сахарной пудры, горсть размоченного изюма, лимонная цедра и лимонный сок.

Яблоки вымыть и вынуть из них сердцевину. Грецкие орехи истолочь и перемешать с сахарной пудрой, изюмом, лимонным соком и цедрой. Начинить этим фаршем яблоки, уложить на смазанный противень, посыпать каждое яблоко толчеными грецкими орехами и поставить на $\frac{1}{2}$ часа в духовой шкаф.

493. ЯБЛОКИ, НАЧИЕННЫЕ РИСОМ

4 больших яблока хорошего сорта, $\frac{1}{2}$ стакана риса, 4 ст. ложки сахара, лимонная цедра, ванилин, немного соли, сахарная пудра с ванилином.

Поставить на огонь рис в подсоленном кипятке, до полуготовности сварить, откинуть на дуршлаг, залить сиропом из 4 ложек сахара и 4 ложек воды, потом снова поставить на огонь. Яблоки вымыть, вынуть из них середину, удалить семена, перемешать вынутую часть с рисом, добавить лимонную цедру и ванилин. Наполнить этим фаршем яблоки и поставить на $\frac{1}{2}$ часа в духовой шкаф. Подать к столу холодными, посыпанными сахарной пудрой с ванилином.

494. ЯБЛОКИ, НАЧИЕННЫЕ КАШТАНАМИ

$\frac{1}{4}$ кг очищенных каштанов, 50 г сахара, $\frac{3}{4}$ л молока, 7—8 яблок хорошего сорта, 100 г сливочного масла, сахарная пудра с ванилином.

Каштаны очистить от шелухи и пленки, пропустить через мясорубку, добавить молоко, сахар и приготовить пюре. Яблоки вымыть, вынуть середину, начинить приготовленным каштановым пюре и положить на каждое

по кусочку сливочного масла. Выложить в огнеупорную посуду, посыпать сахарной пудрой с ванилином и поставить на 20—30 минут в духовой шкаф.

495. ЯБЛОКИ С АПЕЛЬСИНАМИ И СЛИВАМИ

1 кг яблок, 1 апельсин, лимонная корка, 200 г сахара, 10—11 слив (зимой — замороженных или чернослив), Немного апельсинового цуката, немного рома, 10—11 грецких орехов.

Яблоки очистить, разрезать на четвертинки, положить в кастрюлю с водой, добавить сахар и сварить компот. Положить в него лимонную корку и апельсиновый цукат. Очистить апельсин, разделить на дольки, удалить косточки, залить ромом и дать постоять 2 часа. Вынуть яблоки из компота, уложить на блюдо и украсить дольками апельсина, положив на каждую по сливе (без косточки), начиненной калеными и толчеными грецкими орехами.

496. ДЕСЕРТ ИЗ СЫРЫХ ЯБЛОК

5—6 яблок, 50 г изюма, 4 ст. ложки толченых лесных орехов, 2 ст. ложки сахара, 1 лимон, 100 г взбитых сливок, немного толченой корицы.

Яблоки очистить, протереть на терке, перемешать с сахаром, толчеными лесными орехами, изюмом, лимонным соком, лимонной цедрой и корицей. Подать к столу, положив на каждую порцию по ложке взбитых сливок. При отсутствии взбитых сливок густо посыпать сахаром.

497. КРЕМ ЯБЛОЧНЫЙ

$\frac{1}{2}$ кг яблок, 150 г сахара, 2 белка, лимонный сок.

Яблоки очистить, нарезать кусочками и сварить до мягкости в небольшом количестве воды с сахаром и лимонным соком. Протереть сквозь сито и дать остыть, потом перемешать пюре с взбитыми в пену белками и продолжать взбивать некоторое время.

Это можно приготовить также из сырых протертых яблок, политых лимонным соком, перемешанных с сахаром и взбитых венчиком. Когда смесь загустеет, слегка перемешать ее с взбитыми в пену белками.

498. ЯБЛОКИ С ТВОРОГОМ

1/2 кг творога, 4 ст. ложки сахара, лимонный сок и лимонная цедра, немного молока, 4 яблока, ванилин.

Хорошенько растереть творог с сахаром, лимонным соком, лимонной цедрой и небольшим количеством молока. Добавить протертые на терке яблоки, ванилин и продолжать взбивать некоторое время.

499. ОЛАДЫ ИЗ ЯБЛОК

4 яблока, 2 стакана молока, 25 г дрожжей, 3 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан растительного масла, 1/2 кг муки, сахарная пудра с ванилином, 2 яйца, немного соли.

Развести дрожжи теплым подслащенным молоком и перемешать с ложкой муки. Дать подняться, потом перемешать с оставшимся молоком, сахаром, взбитыми яйцами и солью.

Добавить муку, растопленное сливочное масло и протертые на терке яблоки, накрыть салфеткой и поставить в теплое место. Брать это тесто ложкой, и жарить оладьи с обеих сторон на растительном масле. Готовые оладьи посыпать сахарной пудрой с ванилином.

500. ОМЛЕТЫ С ЯБЛОКАМИ

3—4 яйца, 4—5 яблок, 1 ст. ложка муки, сахарная пудра с ванилином, 2 ст. ложки сливочного масла, лимонная цедра.

Взбить яйца с лимонной цедрой и перемешать с мукой. Добавить очищенные и нарезанные тонкими ломтиками яблоки. Брать разливной ложкой эту смесь и жарить

омлеты с обеих сторон на разогретой с растительным маслом сковородке. Перед подачей густо посыпать сахарной пудрой с ванилином.

501. ГАЛУШКИ ИЗ ЯБЛОК

1/2 кг яблок, 6 белых булочек, 1/2 л молока, 50 г сливочного масла, 3 яйца, 2 ст. ложки сахара, соль, 50 г изюма, 125 г муки, 2 чайные ложки манной крупы, немного соли, сахарная пудра с ванилином.

Размочить белые булочки в молоке, отжать и пропустить через мясорубку. Хорошенько растереть с сахаром сливочное масло, добавить яйца, соль, пропущенные через мясорубку булочки, очищенные, нарезанные кубиками яблоки и изюм. Положить муки, сколько нужно для теста средней густоты. Чтобы галушки были вкусней, добавить манную крупу. Скатать из этого теста галушки, сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и посыпать сахарной пудрой и ванилином.

502. ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ЯБЛОК С ТВОРОГОМ

4—5 больших яблок, 3—4 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 5—6 ст. ложек сахара, толченые сухари, творог.

Очищенные и нарезанные ломтиками яблоки сварить до мягкости в закрытой кастрюле в небольшом количестве воды, дать немного остыть, перемешать с сахаром и сливочным маслом, добавить желтки, растертый творог, взбитые в пену белки и сухари, сколько нужно, чтобы получилась густая масса. Выложить смесь в смазанную сливочным маслом, посыпанную сухарями форму и печь час в духовом шкафу при среднем огне.

503. ТЕФТЕЛИ ИЗ ЯБЛОК

4—5 яблок, несколько штук печенья, 1—2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 2—3 ст. ложки толченых грецких орехов, сахарная пудра

с ванилином, 1 стакан растительного масла.

Яблоки очистить, протереть на терке и перемешать с взбитыми яйцами, сахаром и толчеными грецкими орехами. Добавить толченого печенья, сколько нужно, чтобы получилась густая смесь. Скатать из нее тефтели, поджарить в растительном масле, посыпать сахарной пудрой с ванилином и подать к столу.

504. ТОРТ ИЗ СЫРЫХ ЯБЛОК, I

5—6 яблок, 1 стакан молока, 2 ст. ложки меда, 1 ст. ложка сверхом манной крупы, 25 грецких орехов, лимонная цедра, ванилин, 4 ст. ложки сахара, немного взбитых сливок.

Кипятить молоко с медом и манной крупой, пока масса не загустеет. Перемешать с толчеными грецкими орехами, ванилином и лимонной цедрой. Из этой смеси сформовать слой для торта, положить его на плоское круглое блюдо, покрыть протертыми на терке, перемешанными с сахаром яблоками и украсить взбитыми сливками.

505. ТОРТ ИЗ СЫРЫХ ЯБЛОК, II

4 яблока, $\frac{1}{4}$ кг толченого печенья, 50 г размоченного изюма, 4 ст. ложки толченых грецких орехов, 1 ст. ложка сахарной пудры, 100 г взбитых сливок, лимонная цедра или корица.

Яблоки очистить, протереть на терке и перемешать с толченым печеньем, размоченным, изрубленным изюмом, толчеными грецкими орехами, сахарной пудрой и лимонной цедрой или толченой корицей. Выложить смесь на круглое блюдо, придать ей форму торта и покрыть взбитыми сливками.

506. ЯБЛОКИ ПЕЧЕННЫЕ

4 яблока, 25 г сливочного масла, 1—2 ст. ложки вишневого варенья, 1 ст. ложка сахарной пудры.

Яблоки вымыть, обтереть и вынуть сердцевину. Положить в каждое немного сахарной пудры, вишневого варенья и кусочек сливочного масла. Уложить на небольшой противень и поставить на 20 минут в духовой шкаф.

Подать к столу холодными.

507. ЯБЛОКИ В ЖЕЛАТИНЕ

4 больших яблока, $\frac{1}{4}$ кг сахара, $\frac{3}{4}$ стакана белого вина, $\frac{3}{4}$ стакана воды, лимонный сок, 4 листа желатина, гвоздика (2 штуки), дольки апельсина или ягоды из варенья.

Поставить на огонь вино с водой, сахаром, лимонным соком и гвоздикой. Яблоки очистить и вынуть сердцевину. Когда вино закипит, снять пену, положить яблоки и варить до полумягкости. Осторожно, чтобы они не распались, вынуть шумовкой и уложить на блюдо. Положить в каждое по дольке апельсина или несколько ягод из варенья. Сироп, в котором варились яблоки, перемешать еще теплым с разведенным в 2—3 ложках теплой воды желатином. Процедить сквозь частое сито, полить яблоки и дать им застыть на холоде.

508. БАВКА ЯБЛОЧНАЯ

6—7 больших яблок, 4 белые булочки, 4 ст. ложки сахара, 1—2 яйца, немного толченой корицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана молока, ванилин, сахарная пудра с ванилином, 2 ст. ложки толченых сухарей.

Размочить булочки в молоке с ванилином и 2 ложками сахара. Яблоки очистить, нарезать тонкими ломтиками и потушить в разогретом сливочном масле с оставшимся сахаром и корицей. Размоченные в молоке булочки хорошенько растереть и перемешать с тушеными яблоками, добавить немного сухарей, выложить смесь в смазанную сливочным маслом, посыпанную сухарями форму и поставить на час в духовой шкаф. Подать к столу горячей или холодной, посыпанной сахарной пудрой с ванилином.

509. АБРИКОСЫ С РИСОМ

1/2 кг абрикосов, 300 г риса, несколько ст. ложек сахара, лимонная корка, 1 л воды, 2 ст. ложки сливочного масла.

Абрикосы разрезать на четвертинки. Поставить на огонь воду с лимонной коркой. Когда закипит, добавить рис, сахар, абрикосы и варить еще 20 минут. Перед подачей к столу добавить растопленное сливочное масло. Подать горячими или холодными.

510. АБРИКОСЫ С НАЧИНКОЙ ИЗ ВАНИЛЬНОГО КРЕМА

1 кг не очень спелых абрикосов, сироп из 1/2 стакана воды и 1/2 стакана сахара, 1 чайная ложка рома.

К р е м в а н и л ь н ы й: 3 сырых желтка, 4 ст. ложки сахарной пудры, 3/4 л молока, ванилин, 1 ст. ложка муки.

Абрикосы промыть, разделить на половинки, вынуть косточки и держать 1/4 часа в сиропе, приготовленном из сахара, воды и рома.

Отдельно приготовить ванильный крем: растереть желтки с сахаром, перемешать с мукой, ванилином и холодным молоком, вливая его понемногу и непрерывно размешивая. Поставить на слабый огонь (или на водяную баню) и держать, не переставая размешивать, пока не загустеет. Снять с огня, дать остыть, потом наполнить кремом абрикосы, сложить половинки, чтобы фрукты казались целыми, и поставить на холод.

511. КРЕМ АБРИКОСОВЫЙ

1 кг абрикосов, 1 рюмка черешневой водки, 4 белка, 5 ст. ложек сахарной пудры, сливочное масло.

Абрикосы хорошенько размять, залить черешневой водкой, перемешать с очищенными, изрубленными косточками абрикосов, вбитыми в пену белками и сахарной пудрой. Выложить смесь в смазанную сливочным маслом посуду и держать 1/2 часа в духовом шкафу на слабом огне.

512. КРЕМ ИЗ СУШЕНЫХ АБРИКОСОВ

150 г сушеных абрикосов, несколько ст. ложек сахарной пудры, 100 г взбитых сливок, ванилин.

Сушеные абрикосы промыть, залить водой с вечера, утром поставить на огонь в той же воде, сварить до полумягкости, протереть сквозь сито и остудить. Потом перемешать с сахарной пудрой, ванилином и взбитыми сливками, разложить по вазочкам и подать к столу.

513. ДЕСЕРТ ИЗ СЫРЫХ АБРИКОСОВ ИЛИ ПЕРСИКОВ

$\frac{1}{2}$ кг абрикосов или персиков, 100 г сахара, 100 г воды, ванилин.

Абрикосы или персики очистить, вынуть косточки и нарезать тонкими ломтиками. Приготовить сироп из сахара, воды и ванилина и еще горячим залить фрукты. Поставить на несколько часов на холод.

514. ПАСТИЛА АБРИКОСОВАЯ СУХАЯ

$\frac{1}{2}$ кг абрикосов, $\frac{1}{2}$ кг сахара, немного растительного масла.

Абрикосы очистить, вынуть косточки, залить холодной водой, чтобы она их только покрыла, варить 2 минуты, откинуть на дуршлаг, дать хорошенько стечь воде и пропустить фрукты через мясорубку. Варить получившееся пюре с таким же количеством сахара 5 минут, потом выложить слоями на смазанную растительным маслом доску и оставить подсыхать. Через сутки положить в кастрюлю, варить 5 минут, непрерывно размешивая деревянной лопаточкой, снова выложить слоем на доску и оставить еще на 24 часа. Прodelать это три раза. На третий раз выложить слоем толщиной 5 мм и оставить на 3 дня. Затем нарезать квадратиками или кружочками, обвалять в сахарной пудре и положить в сухое, хорошо проветривающееся место. Держать в жестяной коробке, переложив бумагой.

515. АЙВА С ЖЖЕНЫМ САХАРОМ

1/2 кг айвы, 100 г сахара, ванилин.

Айву очистить, вынуть сердцевину, нарезать ломтиками и поставить на огонь с водой и сахаром. 3 чайные ложки сахара поджарить на сковороде и залить отваром айвы. Полить жженым сахаром почти готовую айву, добавить ванилин и варить, пока соус не загустеет. Подать к столу горячей или холодной.

516. АЙВА В ЖЕЛАТИНЕ

3 айвы, 1 стакан сахара, 4—5 листов желатина, лимонный сок, 100 г печенья, сахарная пудра с ванилином.

Айву очистить, нарезать кусочками, сварить до мягкости в небольшом количестве воды и протереть сквозь сито. Полученное пюре заправить сахаром и лимонным соком по вкусу. Желатин распустить в небольшом количестве теплой воды, перемешать с пюре из айвы и дать застыть. Перед подачей к столу посыпать смесью из толченого печенья и сахарной пудры с ванилином.

517. ПИРОГ С ПЕРСИКАМИ

6 персиков, песочное тесто из 300 г муки, 200 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 сырого желтка, абрикосовый мармелад, 1/2 стакана вина, 3—4 листа желатина, взбитые сливки.

Приготовить песочное тесто, растереть сливочное масло с сахаром, желтком и мукой. Испечь, дать немного остыть, смазать абрикосовым мармеладом, а сверху положить половинки персиков. Желатин распустить в теплой воде, перемешать с вином и держать на огне, пока не загустеет. Полученным желе залить, пока оно еще теплое, персики. Поставить на холод. Подать пирог к столу украшенным взбитыми сливками.

518. ПЕРСИКИ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

7—8 персиков, 150 г грецких орехов, 150 г меда, толченая корица, взбитые сливки.

Спелые персики надрезать и вынуть из них косточки. Перемешать толченую корицу и толченые грецкие орехи с таким же количеством меда и скатать из смеси шарики по размеру косточек. Наполнить персики этой начинкой, уложить на блюдо и украсить взбитыми сливками.

Мед можно заменить жженым сахаром. В таком случае следует обжарить грецкие орехи на жженом сахаре, дать им подсохнуть на доске, потом истолочь в ступке и перемешать с корицей.

519. ПЕРСИКИ С МОЛОКОМ

8 персиков, 1 стакан молока, 4—5 ст. ложек сахара, несколько ломтиков ржаного хлеба, ванилин.

Разложить в глубокие тарелки нарезанные кусочками персики из расчета по два на порцию, посыпать сахаром, прикрыть тарелку и отставить на час. Затем залить 1 стаканом молока с ванилином и подать к столу с ржаным хлебом.

520. ПЕРСИКИ С КРЕМОМ ИЗ КАКАО

7—8 крупных персиков, 1 стакан молока, 1 чайная ложка манной крупы, 1 ст. ложка какао, 4 ст. ложки сахара для персиков, взбитые сливки, 4—5 ст. ложек сахара для крема.

Сварить персики в 2—3 ст. ложках воды с сахаром.

Приготовить крем из какао: варить молоко с манной крупой, сахаром и какао, пока не загустеет. Снять с огня и дать остыть, непрерывно размешивая. Добавить взбитые сливки, разложить персики по вазочкам или стаканам и покрыть кремом.

521. ПИРОГ ИЗ ПЕРСИКОВ ХОЛОДНЫЙ

8—10 персиков, 100 г сахара, 1—2 ст. ложки воды, 20 штук толченого печенья, 100 г взбитых сливок, немного сливочного масла.

Персики разрезать на четвертинки, перемешать с сахаром, поварить 10 минут в воде, затем хорошенько растереть, чтобы получилось густое пюре. Смазать форму сливочным маслом и покрыть тонким слоем не очень мелко истолченного печенья. Сверху положить толстый слой пюре из персиков, потом слой толченого печенья и т.д. Держать на холоде несколько часов. Подать к столу с взбитыми сливками.

522. КРЕМ ИЗ ПЕРСИКОВ

Несколько персиков, 3 ст. ложки сахара, немного воды, лимонный сок ($\frac{1}{2}$ лимона), 5—6 листов желатина, взбитые сливки.

Положить в кастрюлю персики, сахар и лимонный сок, залить водой, накрыть крышкой и варить до полной мягкости. Протереть сквозь сито, добавить распущенный в теплой воде желатин и размешивать, пока масса не остынет.

Перед подачей к столу перемешать с взбитыми сливками.

523. КРЕМ КЛУБНИЧНЫЙ

$\frac{1}{2}$ кг клубники, 2 белка, 3 ст. ложки сахарной пудры, ванилин, взбитые сливки.

Клубнику пропустить сквозь сито и взбить венчиком с сахарной пудрой, ванилином и взбитыми в пену белками. Разлить полученный крем по вазочкам или стаканам и украсить взбитыми сливками. Клубничный крем можно приготовить и без взбитых белков.

524. КЛУБНИКА ИЛИ МАЛИНА С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ

1/2 кг клубники или малины, 3—4 ст. ложки сахарной пудры, несколько миндалин.

Ванильный крем: 3 сырых желтка, 4 ст. ложки сахарной пудры, 3/4 л молока, 2 порошка ванилина, 1 ст. ложка муки.

Уложить на блюдо слой клубники или малины, посыпать сахарной пудрой, разбросать несколько нарезанных вдоль каленых миндалин, покрыть слоем ягод, снова посыпать сахарной пудрой, а сверху выложить толстым слоем охлажденный ванильный крем.

Ванильный крем: Растереть желтки с сахаром, перемешать с мукой и ванилином, развести молоком, вливая его понемногу. Поставить на слабый огонь или на водяную баню и непрерывно размешивать, пока не загустеет.

До подачи к столу поставить на холод.

525. КРЕМ КЛУБНИЧНЫЙ С МОЛОКОМ

1/2 кг клубники, 3 ст. ложки сахара, 1 стакан молока, 1 ст. ложка манной крупы, 1/2 стакана взбитых сливок или свежей сметаны, ванилин, немного рома.

Клубнику размять вилкой и протереть сквозь сито. Молоко сварить с сахаром и ванилином, добавить размоченную в небольшом количестве холодного молока манную крупу. Варить 10 минут, дать остыть, перемешать с протертой клубникой. Добавить ром и взбитые сливки или сметану и разлить по вазочкам или стаканам.

До подачи к столу поставить на холод.

526. ДЕСЕРТ ИЗ ЕЖЕВИКИ

2 стакана ежевики, 2—3 ст. ложки толченых лесных или грецких орехов, 2—3 ст. ложки меда, 1 ст. ложка сахара.

Ежевика размять и перемешать с толчеными грецкими или лесными орехами, медом и сахаром. До подачи к столу поставить на холод.

527. ЧЕРНОСЛИВ С РИСОМ

1/4 кг чернослива, 100 г риса, 100 г сахара, 1 л воды, 2—3 ст. ложки сахара.

Чернослив промыть и залить с вечера теплой водой. Утром добавить сахар, поставить на огонь и варить до полуготовности. Добавить промытый рис и разведенный 1/2 стаканом кипятка жженый сахар. Варить на слабом огне, не размешивая, до полной мягкости риса и чернослива. Подать к столу холодным, с небольшим количеством отвара в виде подливки.

528. КРЕМ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА

25 ягод чернослива, 50 г размоченного изюма, 1 стакан сметаны, 3 ст. ложки толченых грецких орехов, немного фруктового сиропа.

Чернослив хорошенько промыть и залить с вечера теплой водой. Утром откинуть на дуршлаг, вынуть косточки, пропустить через мясорубку, перемешать с толчеными грецкими орехами, изюмом, фруктовым сиропом и сметаной, взбить венчиком, разложить по вазочкам или стаканам и до подачи к столу поставить на холод.

529. ЧЕРНОСЛИВ ФАРШИРОВАННЫЙ

25 ягод чернослива, 25 грецких орехов, 3 ст. ложки сахара, немного рома, 2—3 ст. ложки мармелада из абрикосов, немного сахарной пудры с ванилином.

Чернослив залить с вечера теплой водой. Утром отделить третью часть от каждой ягоды и вынуть косточки. Отделенную часть мелко изрубить и перемешать с толчеными грецкими орехами, сахаром, ромом и мармеладом из абрикосов. Хорошенько размешать эту смесь и раскатать в жгут на посыпанной сахаром доске. Нарезать ломтиками, скатать из них шарики и положить по одному в каждую ягоду вместо косточки. Обвалить в сахарной пудре с ванилином и подать к столу.

530. ГРУШИ В СИРОПЕ

5—6 больших груш, 100 г сахара, 1 стакан красного вина, на кончике ножа толченой корицы, лимонный сок.

Разрезать груши на четыре части, разложить на глубоком блюде и густо посыпать сахарной пудрой.

Отдельно приготовить сироп: поставить на огонь красное вино с сахаром, дать немного загустеть, добавить корицу и немного лимонного сока. Залить этим сиропом груши и поставить на холод.

531. ПИРОГ С ГРУШАМИ

1 кг не очень спелых груш, 150 г муки, 100 г сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, щепотка соли, $\frac{1}{4}$ стакана воды, 4—5 ст. ложек сметаны, 1 рюмка ликера.

Растереть сливочное масло с мукой, сахаром и солью, развести водой, замесить песочное тесто, раскатать и выложить им дно и стенки круглой формы. Наколоть вилкой тесто на дне формы и поставить в духовой шкаф на $\frac{1}{4}$ часа. Очистить груши, разрезать пополам и удалить сердцевину. Уложить половинки груш на тесто в виде лепестков маргаритки, положить посередине вырезанный из одной половинки кружок, залить все сметаной, перемешанной с сахаром и ликером, и поставить на $\frac{1}{2}$ часа в духовой шкаф.

532. БУЛОЧКИ С ОРЕХОВЫМ КРЕМОМ И ВИННОЙ ПОДЛИВКОЙ

4—5 белых булочек, 100 г грецких орехов, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны или 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан молока, растительное масло, толченые сухари.

В и н н а я п о д л и в к а: 2 стакана вина, 4—5 ст. ложек сахара, лимонная корка, корица, ванилин.

Разрезать булочки пополам и размочить в молоке. Вынуть мякиш и перемешать с калеными и толчеными

грецкими орехами, яйцом и сметаной или сливочным маслом. Наполнить смесью половинки булочек, соединить их, обвалить в яйце и сухарях и обжарить на сливочном или растительном масле.

Отдельно приготовить винный соус: сварить вино с сахаром, лимонной коркой (не протирая ее), корицей и ванилином, затем процедить и дать остыть. Фаршированные булочки подать к столу с этой подливкой.

533. НАПИТОК ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЙ ИЗ ДЫНИ

½ кг мякоти дыни, ½ лимона, сироп из 1 стакана сахара и 2 стаканов воды, немного пахучей эссенции, немного ликера, 2 стакана газированной воды.

Сварить не очень густой сироп из 1 стакана сахара и 2 стаканов воды, отжать в него ½ лимона. Мягкую часть дыни нарезать кусочками и дать постоять ½ часа в сиропе, затем добавить газированную воду. Процедить сквозь кисейку, добавить эссенцию и ликер и поставить на холод.

534. НАПИТОК ТОНИЗИРУЮЩИЙ ИЗ ЧАЯ

1 лимон, 1 апельсин, 4—5 ст. ложек сахарного песка, 1 стакан крепкого чая, ¼ кг сахара-рафинада, 1 рюмка коньяка.

Протертые на терке лимонную и апельсиновую корку засыпать сахарным песком, а через ½ часа залить 1 стаканом теплого крепкого чая. Отдельно распустить сахар-рафинад в небольшом количестве воды, в которую добавить лимонный и апельсиновый сок и рюмку коньяка. Поставить эту смесь на огонь. Когда закипит, добавить процеженный чай, настоенный на лимонной и апельсиновой корке. Подавать зимой горячим. Этот напиток рекомендуется при гриппе.

535. НАПИТОК ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЙ ИЗ МАЛИНЫ

300—400 г малины, ¼ кг сахара, ½ л воды, 1 рюмка ликера, 1 л газированной воды.

Сварить сироп из воды и сахара (варится 2—3 минуты) и дать ему остыть. Малину размять, добавить сироп и ликер, перемешать и отставить на 2—3 часа, чтобы смесь хорошенько настоялась. Перед подачей к столу процедить сквозь кисейку и добавить газированную воду. Держать на холоде.

536. КВАС

12 л воды, 1 кг ржаного хлеба, 25 г пивных дрожжей, 1/2 кг сахара, 12 изюмин, 12 зерен риса, корка от 1/2 лимона.

Нарезать хлеб тонкими ломтиками и подсушить в духовом шкафу. Сухари положить в 15-литровую банку и залить кипятком с сахаром. Добавить лимонную корку, накрыть салфеткой и дать постоять 4—5 часов. Затем процедить сквозь густое волосяное сито в вместительную посуду, добавить не жидко разведенные водой дрожжи, перемешать, накрыть салфеткой и оставить еще на 4—5 часов, пока квас не покроется пеной. Процедить вторично и разлить в бутылки так, чтобы до горлышка оставалось два пальца. В каждую положить по изюминке и по зерну риса, закупорить распаренными пробками и перевязать веревочкой накрест. Держать бутылки в прохладном месте в горизонтальном положении. Через 2—3 дня квас будет готов. Перед откупоркой бутылок не взбалтывать их.

537. НАПИТОК ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЙ ИЗ ЛИПОВОГО ЦВЕТА

4 стакана настоя липового цвета, 4 ст. ложки сахара, 1 апельсин, 2 стакана белого вина.

Приготовить настой липового цвета, процедить, добавить сахар, кусочки апельсина с коркой, дать постоять несколько часов, затем процедить.

Перед подачей к столу добавить вино.

538. КРЕМ АПЕЛЬСИННЫЙ

2 апельсина, 1 стакан взбитых сливок, немного сахарной пудры.

Выжать сок из апельсинов, добавить сахарную пудру, сливки, хорошенько взбить и подать к столу в стаканах.

539. КРЕМ ИЗ МАРМЕЛАДА

3 ст. ложки мармелада, 1/2 л вина, 3—4 яйца, 2 чайные ложки муки, ванилин.

Перемешать мармелад с вином и протереть сквозь сито. Яйца взбить в пену, добавить муку, ванилин и перемешанный с вином мармелад. Поставить на слабый огонь и, не давая кипеть, взбивать, пока не загустеет. Снять с огня и продолжать взбивать, пока не остынет.

540. ВИННЫЕ ЯГОДЫ С РИСОМ

10 винных ягод, 100 г сахара, 1 стакан риса первого сорта, 50 г изюма, щепотка соли.

Винные ягоды промыть, обдать кипятком и надрезать вокруг стебелька. Через это отверстие осторожно начинить ягоды 1—2 чайными ложками сырого риса, уложить в кастрюлю с водой, сахаром, солью и изюмом и варить, пока жидкость не укипит и ягоды не размякнут. Подать к столу холодными с подливкой из имеющегося отвара.

541. СЛИВЫ В ТЕСТЕ

20 больших слив, 20 грецких орехов или миндалин, растительное масло, сахарная пудра с ванилином.

Тесто для блинчиков: 125 г муки, 1/4 л молока, 1 яйцо.

Сделать в сливах небольшой надрез, вынуть косточки, а вместо них вложить по кусочку грецкого ореха или по миндалине. Обмакнуть сливы в тесто для блинчиков, которое должно быть достаточно густым, чтобы прилипнуть к сливам, обжарить их в большом количестве сильно разогретого растительного масла, вынуть шумовкой и положить на толстую бумагу, чтобы стек весь жир. Посыпать пудрой с ванилином и подать к столу.

Сливы можно заменить черешнями, обмакивая в тесто сразу по 4—6 ягод.

542. КРЕМ АПЕЛЬСИННЫЙ С ПРОСТОКВАШЕЙ

1/4 л простокваши, 2 ст. ложки сахара, 1 апельсин, 4—5 листов желатина.

Взбить простоквашу с сахаром, апельсинным соком и тертой апельсиновой коркой. Развести желатин в небольшом количестве теплой воды, перемешать с приготовленной смесью и поставить на холод.

543. КРЕМ КАШТАНОВЫЙ С ЯБЛОКАМИ

1/4 кг каштанов, 1/2 кг яблок, сливочное масло, сахар.

Очистить каштаны от шелухи и сварить до полуготовности. Очистить от пленки, нарезать кусочками, положить вместе с очищенными нарезанными кусочками яблоками в разогретую со сливочным маслом кастрюлю и тушить до готовности, время от времени размешивая ложкой.

Подать к столу холодным.

544. КРЕМ БАНАНОВЫЙ

4—5 бананов, лимонный сок, 2 ст. ложки сахарной пудры, взбитые сливки.

Бананы размять вилкой и взбить с небольшим количеством лимонного сока и сахарной пудрой. Перед подачей к столу перемешать с взбитыми сливками.

545. КРЕМ ВИШНЕВЫЙ

1/2 кг вишен без косточек, 1 стакан красного вина, 2 сырых желтка, 5 ст. ложек сахара, 2 листа желатина, немного взбитых сливок.

Вишни с вином поставить на несколько часов на холод, затем процедить сквозь сито и перемешать сок с желт-

ками и сахарной пудрой. Поставить смесь на слабый огонь и взбивать, пока на загустеет. Желатин развести теплой водой, перемешать с горячим кремом и в теплом виде разлить по вазочкам или стаканам.

Подать к столу холодным с взбитыми сливками.

546. ГРЕЙПФРУТЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРУШАМИ

2 грейпфрута, 4 груши, 4 ст. ложки сахара.

Разрезать грейпфруты пополам, осторожно вынуть мякоть, очистить, удалить косточки, нарезать кусочками и перемешать с нарезанными кубиками грушами, собственным стекшим соком и сахаром. Наполнить этой смесью половинки грейпфрутов.

Дыня канталупа, фаршированная грушами, готовится так же.

547. ХЛЕБЦЫ МИНДАЛЬНЫЕ

¼ кг миндаля, 3 яйца, 125 г сахарной пудры, 1 ст. ложка сливочного масла, ½ пекарского порошка, немного рома, апельсиновая цедра.

Залить кипятком миндаль, очистить, пропустить через мясорубку и перемешать сначала с желтками, сахарной пудрой и сливочным маслом, потом с взбитыми в пену белками, апельсиновой цедрой и пекарским порошком, разведенным ромом. Выложить смесь в смазанную сливочным маслом форму и печь час в духовом шкафу при среднем огне.

548. ПРЯНИКИ МЕДОВЫЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ

¼ кг муки, 125 г меда, 125 г сахара, 1 чайная ложка питьевой соды, разведенной ромом, сахарная пудра с ванилином, лимонная цедра, немного соли, 1 стакан кипятка, немного сливочного масла.

Развести мед кипятком, снять с огня и перемешать с лимонной цедрой, сахаром, мукой, разведенной ромом питьевой содой и солью. Хорошенько вымесить. Смазать

прямоугольный противень сливочным маслом, выложить его белой бумагой, тоже смазанной сливочным маслом, наполнить $\frac{3}{4}$ противня этим тестом и держать час в духовом шкафу при слабом огне. Опрокинуть еще горячим из противня, снять бумагу, нарезать пряник квадратами и посыпать сахарной пудрой с ванилином.

549. БЛИНЧИКИ С КРЕМОМ ИЗ МАКА

125 г муки, 1 стакан молока, разбавленного газированной водой, 2 яйца, соль.

Крем из мака: 100 г мака, 1 стакан молока, 50 г изюма, 2 ст. ложки меда, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 чайная ложка лимонного сока, толченая корица, сахарная пудра.

Приготовить блинчики (см. рецепт № 585).

Крем приготовить следующим способом: растолочь мак, засыпать в кипящее молоко и варить, пока не загустеет. Дать остыть, перемешать с изюмом и медом, растертым со сливочным маслом и лимонным соком.

Намазать блинчики холодным кремом, свернуть трубкой и посыпать перемешанной с сахарной пудрой корицей.

550. ФРУКТЫ С БУЛОЧКАМИ

$\frac{1}{2}$ кг слив, вишен или черешен, 4 белые булочки, $\frac{1}{4}$ кг сахара, сливочное масло, 1 стакан молока.

Смазать противень сливочным маслом, положить на него фрукты без косточек, посыпать сахаром и накрыть ломтиками размоченных в молоке булочек. Разбросать сверху кусочки сливочного масла. Печь $\frac{1}{2}$ часа в духовом шкафу.

551. ПИРОЖНОЕ ИЗ ПЕЧЕНЬЯ С ФРУКТОВЫМ КРЕМОМ

$\frac{1}{4}$ кг печенья, 2 стакана молока, 2 чайные ложки сахара, немного рома.

Крем: 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 15 миндалин или грецких орехов, 1 сырой

желток, ванилин, 6 яблок хорошего сорта или 10 абрикосов, 1 стакан взбитых сливок.

Печенье размочить в молоке и аккуратно уложить на прямоугольное блюдо.

Приготовить крем: добела растереть сливочное масло, добавить сахар, рубленый миндаль или рубленые грецкие орехи, потом желток, растертый с сахаром и ванилином. Хорошенько перемешать, добавить мелко нарезанные яблоки, абрикосы или другие фрукты, потом ром. Намазать печенье этим кремом и оставить на холоде до следующего дня. Перед подачей к столу украсить взбитыми сливками.

552. ТОРТ ИЗ ПЕЧЕНЬЯ С ФРУКТАМИ И ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ

¼ кг печенья, несколько ст. ложек мармелада лучшего сорта, 3—4 персика, 3—4 груши, 1 рюмка рома, несколько ст. ложек сахара, 1 стакан белого вина.

К р е м: 2 яйца, 4—5 ст. ложек сахара, 2 порошка ванилина, 2 ст. ложки сливочного масла.

Смазать печенье мармеладом, слепить по два, уложить в прямоугольную форму и покрыть слоем очищенных, нарезанных ломтиками персиков и груш, перемешанных с сахаром и политых ромом и вином. На фрукты выложить ванильный крем, приготовленный следующим способом: хорошенько растереть желтки с сахаром и ванилином, поставить на водяную баню, взбивать, пока смесь не загустеет, снять с водяной бани и продолжать взбивать, пока не остынет. Перемешать сначала со сливочным маслом, добавляя его понемногу, потом с взбитыми в пену белками.

Пригладить крем мокрым ножом и покрыть оставшимся печеньем, смазанным, как указано выше, мармеладом. Нарезать торт ломтиками и подать к столу.

553. ПИРОГ С МАКОМ

¼ кг мака, несколько ст. ложек молока, 2—3 ст. ложки сваренной на воде манной каши,

1 сырой желток, ½ стакана густого мармелада, 1—2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка рома. Тесто песочное: 300 г муки, ½ пекарского порошка, 125 г сливочного масла, 100 г сахара, щепотка соли, 2 яйца.

Мак промыть, положить в кисейку и поставить на огонь в кипящей воде. Когда разбухнет, сцедить отвар, протереть мак сквозь сито, добавить немного молока и варить, пока не получится густой массы. Перемешать с манной кашей, желтком, мармеладом, сахаром и ромом. Отдельно приготовить песочное тесто: муку с пекарским порошком замесить со сливочным маслом, яйцами, сахаром и солью. Хорошенько промесить, раскатать и выложить дно и борта смазанного сливочным маслом и посыпанного сухарями противня, отложив немного теста для решетки, которой будет украшен пирог. Положить приготовленную смесь, а остальное тесто разделить на тонкие полоски и уложить их сверху крест-накрест в виде решетки. Печь пирог 40 минут в духовом шкафу при среднем огне.

554. ДЕСЕРТ ИЗ НУТА

¼ кг нута, 2 ст. ложки растительного масла, 100 г риса, 3—4 куска сахара, соль, на кончике ножа питьевой соды.

Нут перебрать, промыть и залить с вечера теплой водой, в которую добавить питьевую соду. Утром поставить на огонь в посуде с большим количеством холодной воды, в которую добавить растительное масло, соль и сахар. Сварить до полуготовности, потом добавить перебранный и промытый рис. Варить в открытой посуде, пока не выкипит вся жидкость. Подать к столу горячим или холодным.

555. КОНФЕТЫ ИЗ ПОВИДЛА

1 стакан повидла, немного растительного масла, 2 ст. ложки толченых грецких орехов, 2 ст. ложки сахарной пудры с санилином, толченая корица.

Повидло перемешать с корицей, поставить на слабый огонь и дать загустеть. Затем, еще горячим, размазать тонким слоем на смазанной растительным маслом доске. Когда остынет, скатать шарики, дать им высохнуть у открытой дверцы духового шкафа и обвалить в толченых грецких орехах, перемешанных с сахарной пудрой с ванилином.

556. ПИРОГ ПО-МОЛДАВСКИ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ С ТЫКВОЙ

1/2 кг кукурузной муки, немного растительного масла, 3/4 л молока, 1/2 чайной ложки соли, кусок тыквы, 25 г дрожжей, 2 ст. ложки сверхом сахара, 2 чайные ложки муки для опары.

Приготовить опару из дрожжей, сахара и муки, разведенных небольшим количеством молока, и дать подняться. Кукурузную муку просеять в миску, залить кипящим молоком, добавить соль и хорошо перемешать, чтобы вся кукурузная мука впитала молоко. Дать немного остыть, добавить опару, затем очищенную мякоть тыквы, нарезанную тонкими кусочками, и оставшийся сахар. Еще раз хорошенько перемешать, вылить смесь в широкий противень, густо смазанный растительным маслом, накрыть его салфеткой и оставить на 20 минут в теплом месте. Потом зарумянить в жарком духовом шкафу.

557. КРЕМ ИЗ ЗИМНИХ ФРУКТОВ

125 г винных ягод, 125 г фиников без косточек, 125 г чернослива без косточек, 100 г изюма, лимонный сок, 3 ст. ложки толченых грецких орехов, 100 г взбитых сливок.

Чернослив и винные ягоды залить с вечера водой. Утром пропустить через мясорубку вместе с изюмом и финиками, перемешать все с толчеными грецкими орехами и лимонным соком. Выложить смесь в вазочки или стаканы и украсить взбитыми сливками.

558. ПИРОГ С РАЗНЫМИ ФРУКТАМИ

5 яиц, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 стакана сахара, 3 стакана муки, 1 стакан молока, 1 ст. ложка пекарского порошка, 1 кг черешен или вишен, абрикосов, слив и т. д. по выбору, ванилин, лимонная цедра.

Взбить желтки с 1 стаканом сахара и лимонной цедрой. Добавить сначала сливочное масло, беря его понемногу, потом молоко, ванилин, пекарский порошок, муку и взбитые в пену белки. Замесить тесто средней густоты, раскатать и уложить три четверти теста на смазанный противень. Сверху положить нарезанные четвертинками фрукты и посыпать 1 стаканом сахара. Остальное тесто нарезать полосками и уложить их крест-накрест на фрукты в виде решетки. Можно обойтись и без решетки. В таком случае выложить на противень все тесто и вдавить в него фрукты. Печь в жарком духовом шкафу.

559. ДЕСЕРТ ИЗ ЯБЛОК В ЯИЧНОМ СОУСЕ

7—8 яблок, 7—8 грецких орехов, несколько чайных ложек мармелада, несколько кусочков сливочного масла, несколько ст. ложек сахара, толченая корица.

С о у с: 3—4 яйца, 4 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка муки, ванилин.

Очистить яблоки, вынуть сердцевину, положить в каждое яблоко немного мармелада с корицей и по половинке грецкого ореха. Начиненные таким образом яблоки уложить на смазанный противень.

Приготовить соус: растереть желтки с сахаром, добавить сначала муку и ванилин, потом взбитые в пену белки. Залить этим соусом яблоки и поставить в духовой шкаф на 15—20 минут.

560. ПЮРЕ ЯБЛОЧНОЕ С ВИНОМ

1 кг яблок, 1/2 лимона, несколько ст. ложек сахара, 1 рюмка вина, корица, 1 кусочек сливочного масла.

Яблоки очистить, нарезать кусочками, сварить в небольшом количестве воды с лимонным соком и протереть сквозь сито. Перемешать с вином и сахаром и поставить на огонь в открытой кастрюле. Когда смесь укипит, добавить толченую корицу, выложить на блюдо и полить разогретым сливочным маслом. Подать к столу холодным.

561. ПИРОЖКИ С ВИШНЯМИ

½ кг вишен, 5—6 ст. ложек сахара, сырой желток.

Тесто: 125 г сливочного масла, 200 г муки, 125 г творога и ½ пекарского порошка.

Замесить тесто из перечисленных продуктов, дать постоять 1—2 часа на холоде, затем раскатать довольно толстым слоем, разрезать на квадраты, положить на каждый по несколько вишен без косточек, посыпать сахаром, сложить конвертом, смазать желтком, выложить на противень и печь в жарком духовом шкафу. Готовые пирожки посыпать сахарной пудрой.

562. АБРИКОСЫ ЖАРЕННЫЕ

½ кг не очень спелых абрикосов, 1 рюмка черешневой водки; 3—4 ст. ложки сахара, лимонная корка, несколько ст. ложек толченых сухарей, 2—3 ст. ложки сливочного или растительного масла, сахарная пудра с ванилином.

Разрезать абрикосы на половинки, вынуть косточки и дать постоять час в черешневой водке с сахаром и лимонной коркой. Слить водку, обвалять половинки абрикосов в сухарях и обжарить на разогретом сливочном или растительном масле. Посыпать сахарной пудрой с ванилином и подать к столу.

563. АПЕЛЬСИНЫ В ТЕСТЕ

2 больших апельсина, 100 г сахарной пудры, немного лимонного сока.

Тесто: 1 стакан молока, 2 яйца, 125 г муки, сахарная пудра с ванилином, растительное масло, соль.

Тщательно очистить апельсины, нарезать ломтиками, вынуть косточки, посыпать сахарной пудрой и сбрызнуть лимонным соком.

Отдельно приготовить тесто: взбить яйца, перемешать сразу со всей мукой, развести холодным молоком, в которое добавить, если нужно, воды (или газированной воды) и хорошенько размешать. Обмакивать в это тесто ломтики апельсинов и быстро жарить на разогретом растительном масле. Подать к столу горячими, посыпанными сахарной пудрой с ванилином, но можно и холодными.

564. КОРЗИНОЧКИ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ

4 апельсина, 4 яблока, 2—3 ст. ложки сахара, 1 рюмка рома, сахарная пудра с ванилином.

Срезать ножичком кожуру с апельсинов до половины, оставив ободок в виде ручки. Осторожно вынуть мякоть, очистить от пленки и косточек и нарезать кубиками.

Яблоки очистить и тоже нарезать кубиками. Перемешать апельсины с яблоками и 2—3 ложками сахарной пудры с ванилином, полить ромом, дать настояться, затем наполнить этой смесью корзиночки из апельсиновой кожуры.

565. КОНФЕТЫ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ

3 апельсина, сахарной пудры половину веса апельсинов в отваренном виде, немного лимонного сока, несколько миндалин, несколько ст. ложек сахара.

Очистить миндаль, стереть с апельсинов цедру, а сами апельсины поставить на огонь целыми в кипящей воде и варить 15—20 минут. Дать остыть, пропустить через мясорубку и перемешать с сахарной пудрой, добавив немного лимонного сока. Скатать из смеси шарики вели-

чиной с грецкй орех, обвалить в сахаре, вложить в каждый шарик по полминдалины и уложить в корзиночки из гофрированной бумаги.

566. АПЕЛЬСИНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

2 апельсина, 3—4 финика, 3—4 винных ягоды, 1 рюмка ликера, 50 г изюма, сахар и лимонный сок.

Изюм залить теплой водой, через несколько часов перемешать с нарезанными кусочками финиками и винными ягодами, добавить немного сахара и лимонный сок, полить ликером и дать хорошенько настояться, для чего потребуется около 2 часов. Апельсины разрезать поперек на половинки, вынуть осторожно мякоть, нарезать ломтиками, очистить от пленки и косточек и перемешать с остальными фруктами. Наполнить этой смесью выскобленные половинки. Винные ягоды и финики можно заменить бананами.

567. КРЕМ АПЕЛЬСИННЫЙ С ПЕЧЕНЬЕМ

2 апельсина, 1 лимон, 100 г сахара, 3 яйца, 1 стакан белого вина, цедра 1 лимона, 8—10 штук печенья.

Хорошенько взбить яйца с сахаром, апельсинным и лимонным соком, белым вином и лимонной цедрой. Поставить на слабый огонь и, не давая закипеть, непрерывно взбивать, пока смесь не превратится в густой крем. Снять с огня, вылить в глубокую посуду и продолжать взбивать, пока не остынет. Печенье разрезать на четвертинки, разложить по краям и на дно вазочек, серединку заполнить кремом.

568. КРЕМ АПЕЛЬСИННЫЙ С ВИНОМ

1 стакан вина, сок 2 апельсинов и 1 лимона, $\frac{1}{4}$ кг сахара, 3 яйца, цедра от 1 апельсина и 1 лимона.

Хорошенько перемешать все перечисленные продукты, поставить на огонь и вбивать непрерывно, пока смесь не закипит. Затем снять с огня и разлить по вазочкам или стаканам.

569. АПЕЛЬСИНЫ С ЯБЛОКАМИ И КОНЬЯКОМ

2 апельсина, 2 яблока, ½ стакана воды, ½ стакана сахара, 1 рюмка коньяка.

Сварить сироп из воды и сахара, затем добавить коньяк. Фрукты очистить и нарезать ломтиками. Уложить кругом ломтики яблок на блюдо, а вокруг яблок — ломтики апельсинов. Полить холодным сиропом.

570. АПЕЛЬСИНЫ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

2 апельсина, 3—4 ст. ложки толченых и несколько целых половинок грецких орехов.

Очистить один апельсин и нарезать тонкими ломтиками. Сок от другого апельсина перемешать с толчеными грецкими орехами, хорошенько вбить и разлить по вазочкам или стаканам. Сверху положить ломтики апельсина и украсить половинками грецких орехов.

571. КРЕМ ИЗ СЫРЫХ ЯБЛОК

4 больших яблока, лимонный сок, 50 г толченых грецких орехов, 1 стакан взбитых сливок, 3—4 ст. ложки сахарной пудры, лимонная цедра.

Яблоки протереть на терке и перемешать с лимонным соком, сахарной пудрой, толчеными грецкими орехами и лимонной цедрой. Дать постоять 1—2 часа на холоде, затем перемешать с взбитыми сливками.

572. ДЕСЕРТ ИЗ СЛИВ, ЯБЛОК И МОЛОКА

200 г слив, сахарная пудра с ванилином, 2 больших яблока, 50 г изюма, лимонная цедра

и лимонный сок, несколько ст. ложек сахара, ½ стакана молока, горсть грецких орехов.

Спелые сливы разрезать на четвертинки, яблоки очистить и нарезать тонкими ломтиками. Сахар распустить в молоке, перемешать со сливами, яблоками, лимонным соком, лимонной цедрой и изюмом, потом посыпать смесь толчеными грецкими орехами, перемешанными с сахарной пудрой с ванилином.

573. ДЕСЕРТ ИЗ ТЫКВЫ

1 большой кусок тыквы, 5—6 ст. ложек толченых грецких орехов, 2 ст. ложки меда, 2 ст. ложки сахара, сок и цедра от одного лимона, щепотка соли.

Очистить тыкву от корки и семечек, нарезать кусочками и сварить в небольшом количестве воды с сахаром и солью до полуготовности. Добавить мед, лимонный сок и цедру, сварить до готовности, затем перемешать с толчеными грецкими орехами.

Подать к столу горячим или холодным.

574. ПИРОЖКИ С ТЫКВОЙ

50 г сливочного масла, 250—300 г муки, 1—2 яйца, 1 стакан молока, несколько ст. ложек сахара, ½ кг тыквы, 20 г дрожжей, немного соли, ванилин.

Перемешать немного молока с сахаром, развести дрожжи, размешать с 2 чайными ложками муки и дать подняться. Затем перемешать с солью, ванилином и оставшейся мукой. Замесить тесто, дать ему подойти, потом раскатать, как для пончиков, вырезать стаканом кружочки, положить на каждый по 2—3 кусочка тыквы, предварительно сваренной в небольшом количестве воды,

завернуть их и залепить тесто пальцами. Уложить пирожки на смазанный противень и зарумянить в духовом шкафу.

575. ПИРОЖНОЕ ИЗ ПЕЧЕНЬЯ С КАШТАНАМИ

1/4 кг печения, 1/4 кг каштанов (или 1/2 баночки каштанового пюре, которое продается готовым), 1 стакан взбитых сливок, ром, 2 ст. ложки сахара.

Каштаны очистить от шелухи и пленки и поставить на огонь в кипящей воде. Когда сварятся, дать остыть и пропустить через мясорубку. Печенье намочить в подслащенном и разбавленном водой роме, выложить на блюдо, покрыть толстым слоем каштанового пюре, а сверху украсить взбитыми сливками.

576. ТОРТ КАШТАНОВЫЙ

1/2 кг каштанов или баночка каштанового пюре, 3 яйца, 140 г сливочного масла, 140 г сахара, 1 рюмка рома, 1/2 пекарского порошка, 3 ст. ложки мармелада высшего сорта для начинки или крема из какао (2 яйца, несколько ст. ложек сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 25 г какао, немного холодной воды).

Каштаны очистить, поставить на огонь в кипящей воде, варить 20—30 минут, потом дать остыть и пропустить через мясорубку. Перемешать пюре со сливочным маслом, сахаром, 1 целым яйцом и 2 желтками. Добавить пекарский порошок, разведенный ромом. Испечь в форме для торта, смазанной сливочным маслом, затем опрокинуть на доску и разрезать горизонтально на две равные части. Отдельно приготовить крем из какао: разбить яйца, добавить немного воды, сахара и взбивать на огне, пока смесь не загустеет. Дать остыть и перемешать с хорошо растертым сливочным маслом и какао. Смазать выпеченное тесто этим кремом или мармеладом, соединить слои и смазать торт сверху тем же кремом или мармеладом.

544. КРЕМ ИЗ МАЛИНЫ ИЛИ КЛУБНИКИ

½ кг клубники или малины, 1 стакан взбитых сливок, 4—5 ст. ложек сахара, 4 листа желатина.

Клубнику или малину посыпать сахаром и дать ей постоять 2 часа. Затем сцедить сок, а фрукты перемешать с взбитыми сливками. Желатин распустить в небольшом количестве теплой воды и добавить в крем.

578. ПИРОЖНОЕ ИЗ ПЕЧЕНЬЯ С МАЛИНОЙ

*½ кг малины, 3 ст. ложки сахара, 10—12 штук печенья, 1 рюмка ликера, ½ стакана воды.
Крем: ½ л молока, 2—3 сырых желтка, 3 ст. ложки сахара.*

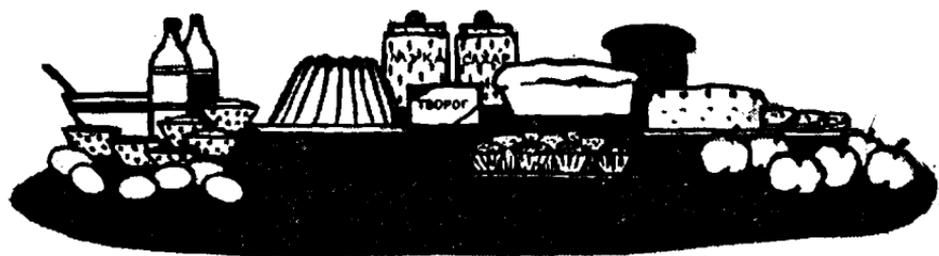
Ликер разбавить небольшим количеством воды и вылить в глубокую тарелку. Смочить в нем печенье и плотно выложить ими форму (отложив часть для среднего и верхнего слоев пирога). Половину малины положить на печенье, посыпать сахаром, покрыть слоем печенья, потом положить остальную малину, опять посыпать сахаром и покрыть печеньем. Сверху положить пресс и поставить на холод. На следующий день опрокинуть торт на блюдо и залить кремом.

Крем приготовить следующим способом: желтки растереть с сахаром, добавить подслащенное молоко, поставить на огонь и непрерывно размешивать. Когда загустеет, снять с огня.

579. МАЛИНА ИЛИ ЗЕМЛЯНИКА СО СМЕТАНОЙ И ОРЕХАМИ

½ кг малины или земляники, 1 стакан сметаны, 3 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки толченых грецких или лесных орехов.

Малину очистить, посыпать сахаром, залить сметаной и посыпать толчеными грецкими или лесными орехами.



Г Л А В А V I I I

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА И РАЗЛИЧНЫЕ СЛАДКИЕ БЛЮДА

580. СЛОЕНОЕ ТЕСТО, I

1/4 кг муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан воды, сок от 1/4 лимона, соль, мука для посыпания доски.

Разделить муку пополам; из одной половины и нарезанного кусочками сливочного масла быстро замесить деревянной ложкой тесто, раскатать квадратным слоем толщиной 2 см, положить на посыпанную мукой тарелку и поставить на холод.

Другую половину муки перемешать с водой, лимонным соком и солью и замесить другое тесто. Скатать из него шар, покрыть салфеткой и дать постоять 20—30 минут, затем раскатать слоем в два раза шире и немного длиннее первого. Положить первый слой на второй, накрыть углами нижнего, большого слоя, сложив его конвертом; и залепить пальцами.

Посыпать доску мукой, положить на нее сложенное, как укавано, тесто, раскатать квадратным слоем толщиной в палец, сложить вчетверо и дать постоять на холоде 30—40 минут.

Проделать это три раза, потом раскатать тесто толщиной в палец и вырезать из него стаканом кружочки или разрезать ножом на квадраты.

На кружочки или квадраты теста положить любую начинку (творог, варенье, мармелад, толченые грецкие орехи и т. д.), смазать взбитым яйцом и печь 10—15 минут в жарком духовом шкафу.

581. СЛОЕНОЕ ТЕСТО, II

I. 200 г муки, 1 сырой желток, 1 чайная ложка лимонного сока или уксуса, соль, воды, сколько пойдет, мука для доски.

II. 100 г муки, $\frac{1}{4}$ кг сливочного масла.

Из 200 г муки, желтка, лимонного сока, соли и воды замесить тесто средней густоты, скатать шар, накрыть салфеткой и дать постоять.

Растереть $\frac{1}{4}$ кг сливочного масла с 100 г муки, быстро замесить другое тесто и тоже дать постоять.

Первое тесто раскатать слоем толщиной с карандаш, положить на него второе тесто, примять и придать ему квадратную форму с таким расчетом, чтобы этот квадрат был втрое меньше нижнего слоя. Накрыть углами нижнего, большого слоя, сложив его конвертом, залепить пальцами, выложить на тарелку и поставить на холод на $\frac{3}{4}$ часа. Затем посыпать доску мукой, раскатать тесто квадратным слоем, сложить его втрое в длину, втрое в ширину и поставить на 20—30 минут на холод. Прodelать это четыре раза, раскатать тесто квадратным слоем, нарезать полосками шириной 5—6 см, потом каждую полоску квадратами. Положить на них любую начинку (творог, брынза, грибы, варенье, толченые грецкие орехи и т. д.) и печь на противне в жарком духовом шкафу.

582. СЛОБНОЕ ТЕСТО НА КАЙМАКЕ

1 стакан каймака, 1 стакан муки, 1 чайная ложка сливочного масла, соль.

Из каймака (сливок, снятых с топленого молока), муки, сливочного масла и щепотки соли замесить тесто, раскатать и разделить его. Из такого теста можно приготовить:

а) рогалики с рахат-лукумом, мармеладом или вареньем. В этом случае соль заменить сахаром;

б) печенье (круглое, квадратное и т. д.), смазанное мармеладом или залитыми кипящим молоком толчеными грецкими орехами с сахаром. В этом случае соль тоже заменить сахаром, а печенье слепить попарно;

в) корзиночки, наполненные тушеными овощами, грибами или салатом по-русски.

583. ПАЛОЧКИ С СЫРОМ К ЧАЮ

220 г муки, 140 г картофельной муки, 110 г сливочного масла или маргарина, 1/2 чайной ложки питьевой соды, 1 чайная ложка лимонного сока или уксуса, 110 г пресованного овечьего сыра, 85 г сметаны, разбавленной молоком, 1 яйцо, немного соли.

Хорошенько растереть сливочное масло с яйцом, добавить молоко со сметаной, разведенную лимонным соком или уксусом питьевую соду, соль, тертый сыр, картофельную муку, все тщательно перемешать. Засыпать муку, замесить тесто, скатать из него шар и дать постоять 1/2 часа.

Взять понемногу этого теста, сформовать палочки длиной от 1 до 5 см, уложить на противень с промежутками в 1 см и печь на среднем огне.

584. ТЕФТЕЛИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С МАРМЕЛАДОМ

Продукты, их количество и способ приготовления те же, что и для рецепта № 341. Прибавить 2 чайные ложки сахара и мармелад.

Приготовить тефтели меньшего размера и тоньше, чем указано в рецепте № 341. Слепить их попарно мармеладом и подать посыпанными сахаром или без него.

585. БЛИНЧИКИ

2 яйца, 1 стакан муки, 1 1/2 стакана молока, щепотка соли, сливочное или растительное масло.

Положить в миску 1 стакан муки, выпустить яйца, добавить соль и хорошенько размешать деревянной ложкой. Потом развести холодным молоком, вливая его понемногу. Тесто должно иметь густоту сметаны: если получится гуще, добавить молока, если жиже — муки. Разогреть сковороду с длинной ручкой, смазать сливочным или растительным маслом и лить на нее разливной ложкой приготовленное тесто, поворачивая сковороду во все стороны, чтобы оно равномерно ее покрыло. Когда блинчик начнет подрумяниваться, повернуть его на другую сторону. Готовые блинчики начинить по вкусу: мармеладом, вареньем, подслащенным творогом, толчеными грецкими орехами с сахаром, залитыми кипящим молоком, и т. д. Начинку класть посередине, блинчики складывать вдвое, затем сворачивать трубочкой и посыпать сахарной пудрой.

586. ВАРЕНИКИ С МАРМЕЛАДОМ

Продукты, их количество и способ приготовления те же, что и в рецепте № 348, только творог следует заменить мармеладом и подавать вареники к столу посыпанными сахарной пудрой с ванилином.

587. ВАРЕНИКИ С ВИШНЯМИ

Для теста см. рецепт № 348.

Н а ч и н к а : $\frac{1}{4}$ кг спелых вишен, $2\frac{1}{2}$ ст. ложки сахара, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны.

Вишни хорошенько промыть, вынуть косточки, положить в дуршлаг, посыпать сахаром и дать стечь соку в специально для этого подставленную посуду.

Замесить тесто.

Перед тем как начинать вареники, выжать вишни в дуршлаге ложкой, чтобы вытек весь сок, перемешать его с $\frac{1}{2}$ ложки сахара и поставить на холод.

Начинить вареники вишнями, сварить, хорошенько промыть холодной водой, откинуть на дуршлаг и, когда

вся вода стечет, уложить на блюдо, посыпать оставшимся сахаром и полить вишневым соком с сахаром и сметаной. Подать к столу холодными.

588. СДОБНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

1 кг муки, 300 г сахара, 1½ стакана молока, 6 яиц, 50 г дрожжей, 200 г сливочного масла, 2 ст. ложки растительного масла, 1 палочка ванили, ½ чайной ложки соли, яйцо для смазки теста, сливочное или растительное масло для формы.

Растереть дрожжи с чайной ложкой сахара, добавить 2—3 ложки теплого молока, немного муки и хорошенько размешать. Посыпать мукой, накрыть салфеткой и поставить опару в теплое место.

Молоко вскипятить с мелко нарезанной палочкой ванили и оставить в закрытой посуде на краю плиты, чтобы не остыло. Желтки растереть с сахаром и чайной ложкой соли, добавить теплое молоко, вливая его понемногу и непрерывно размешивая.

Опару вылить в посуду, достаточно большую, чтобы в ней уместилось, когда поднимется, все тесто. Непрерывно размешивая ее, добавить понемногу перемешанные с молоком желтки, постепенно всыпать муку, потом положить 3 взбитых в пену белка.

После этого заместить тесто, добавляя понемногу согретое сливочное масло, перемешанное с растительным. Месить, пока не появятся пузырьки и тесто не начнет легко отставать от руки.

Затем накрыть посуду полотенцем, сверху положить толстую ткань или плед и держать в теплом месте, пока тесто не поднимется, увеличившись в объеме втрое. Если во время, когда замешивается тесто, оно окажется слишком крутым, можно добавить немного теплого молока; если же, наоборот, слишком жидким, — немного муки. Когда тесто достаточно поднимется, брать его по частям на посыпанную мукой доску и придавать ему желаемую форму (круглую, продолговатую, плетеную и т. д.).

Разложить приготовленное тесто по хорошо смазанным сливочным маслом формам, дать подняться в теплом

месте, затем смазать сверху яйцом и печь на среднем огне до готовности. Вынуть из форм, положить на полотенце и дать остыть.

589. куличи по-русски

1 кг муки, 22 сырых желтка, $\frac{1}{4}$ кг топленого масла, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка меда, 1 стакан молока, 300 г сахарной пудры, цедра от $\frac{1}{2}$ лимона и $\frac{1}{2}$ апельсина, $\frac{1}{4}$ палочки ванили, 80 г дрожжей, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, сливочное масло и толченые сухари для формы, яйцо для смазки теста.

Дрожжи растереть с чайной ложкой сахара, добавить 2—3 ложки теплого молока и 2—3 ложки муки. Выбить хорошенько ложкой, накрыть салфеткой и поставить в теплое место. Залить кипящим молоком 3—4 ложки муки в специальном корытце для сдобного теста и тщательно размешать, следя за тем, чтобы не образовалось комков. Накрыть корытце полотенцем и, пока смесь не совсем остыла, добавить приготовленную опару. Хорошенько вымесить, посыпать мукой, накрыть и дать тесту подняться. Растереть желтки с сахаром в миске, поставив ее в кастрюлю с горячей водой, и понемногу вылить еще теплыми в опару, постепенно засыпая при этом муку. Добавить соль, мелко истолченную ваниль, лимонную и апельсиновую цедру. Хорошенько перемешать, посыпать мукой, накрыть полотенцем и снова дать подойти в теплом месте.

Добавляя в тесто разогретые топленое масло, растительное масло и мед, месить непрерывно около часа, пока не появятся пузырьки и тесто не начнет легко отставать от руки. Снова накрыть полотенцем и поставить в теплое место.

Когда тесто поднимется, увеличившись в объеме втрое, брать его по частям и класть в смазанные сливочным маслом и посыпанные сухарями формы, наполняя их лишь наполовину. Накрыть и держать в теплом месте, пока тесто почти не заполнит формы. Смазать его взбитым яйцом, разбавленным небольшим количеством воды, и

печь сначала на слабом огне (пока тесто не заполнит всей формы), затем на среднем огне до готовности.

Продолжительность выпечки зависит от размера куличей. Кулич в небольшой форме печется приблизительно час. Готовность его определять соломинкой. Вынуть готовые куличи из форм, расставить на полотенце и дать им остыть.

590. ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ

Тесто — см. рецепты № 588 или 589.

Н а ч и н к а: ¼ кг творога, 50 г изюма, 2 яйца, ½ ст. ложки сливочного масла, сахар по вкусу, немного лимонной цедры, щепотка соли.

Приготовить начинку из перечисленных продуктов, тщательно перемешав их, чтобы получилась однородная масса.

Раскатать тесто толщиной с карандаш и выложить в форму. Из другого куска теста скатать длинный жгут толщиной в палец, уложить его кругом и закрепить о края формы. Выложить начинку на тесто, не закрывая жгута. Дать подняться в теплом месте, потом испечь в духовом шкафу. Когда ватрушка остынет, вынуть ее из формы.

591. ПИРОГ С ШОКОЛАДОМ

Тесто — см. рецепты № 588 или 589.

Н а ч и н к а: 3 яйца, 100 г сахарной пудры, немного ванили, 2 ст. ложки тертого натурального шоколада, разведенного 2—3 ст. ложками теплого молока.

Приготовить начинку: растереть желтки с сахаром, добавить мелко истолченную ваниль и разведенный молоком шоколад, хорошенько перемешать, потом влить взбитые в пену белки. Дальше поступить, как указано в рецепте № 591.

592. РУЛЕТ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Тесто — см. рецепты № 588 или 589.

Н а ч и н к а: ¼ кг толченых грецких орехов, ¾ стакана молока, 1 стакан сахара, 1 рюмка рома, ваниль.

Вскипятить молоко с ванилью и, не снимая его с огня, распустить в нем сахар. Добавить толченые грецкие орехи, непрерывно размешивая, чтобы не пристали ко дну. Дать немного покипеть, а когда смесь загустеет, снять с огня, влить ром и дать остыть. Выложить ровным слоем на тесто толщиной в палец, свернуть рулет, положить его в смазанную форму для кекса, дать подняться, потом испечь в духовом шкафу на среднем огне.

593. ПИРОГ СО СМЕТАНОЙ

Тесто — см. рецепты № 588 или 589.

Н а ч и н к а: ½ кг сметаны, ½ ст. ложки муки, 3 сырых желтка, 2 белка, немного ванили, сахар по вкусу, соль.

Растереть желтки с сахаром, добавить соль, толченую ваниль, сметану и хорошенько перемешать, понемногу добавляя муку, потом влить взбитые в пену белки. Дальше поступить, как указано в рецепте № 590.

594. ТЕСТО ДЛЯ ПЛЭЧИНТЫ

¼ кг муки высшего сорта, 1 ст. ложка растительного масла, ½ стакана теплой воды, соль.

Высеять муку на доску, сделать посередине углубление, в которое влить растительное масло, положить соль, затем, непрерывно размешивая, понемногу добавить теплую воду. Замесить мягкое тесто, разделить пополам и слегка смазать растительным маслом, чтобы не засохло. Накрыть согретой миской или кастрюлей и дать постоять 10 минут.

Взять половину теста, тонко раскатать, положить на стол, накрытый чистой скатертью, прикрыть салфеткой

и дать постоять 5 минут. Затем осторожно, стараясь не порвать тесто, растянуть его руками от середины к краям. Хорошо растянутое тесто должно быть целым, тонким, как папиросная бумага, и покрывать весь стол. Срезать оставшиеся более толстыми края.

Дать тесту немного подсохнуть, сбрызнуть разогретым сливочным маслом и начинить любой начинкой: брынзой, творогом, яблоками и т. д.

Со второй половиной теста поступить так же.

Начинку тоже разделить пополам.

595. ГАЛУШКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ СО СЛИВАМИ

1/2 кг картофеля, 1 яйцо, 3 ст. ложки муки, соль, 1/2 кг слив, 2—3 ст. ложки сахарной пудры с ванилином, толченые сухари, сливочное масло.

Картофель тщательно вымыть, сварить в кожуре, очистить горячим и пропустить через пресс-пюре. Пюре положить в миску, перемешать с яйцом, мукой, чайной ложкой сахара, солью и хорошенько вымесить на доске.

Скатать жгут толщиной в три пальца, нарезать ломтиками шириной 1 см и сформовать на ладони лепешку. Завернуть в каждую по сливе без косточки, опустить руку в муку и аккуратно закруглить галушки.

Когда все галушки будут готовы, поставить их на огонь в подсоленном кипятке и варить, пока не всплывут. Осторожно вынуть шумовкой, хорошенько обвалить в сухарях, обжаренных на сливочном масле, затем выложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой с ванилином и подать к столу горячими.

Сливы можно заменить абрикосами.

596. ПОНЧИКИ

Тесто, как и для рецепта № 588, 2 стакана растительного масла, сахарная пудра с ванилином.

Посыпать доску мукой и раскатать на ней сдобное тесто толщиной в палец.

Вырезать стаканом лепешки, переложить их на другую доску или на покрытый салфеткой стол, накрыть чистым полотенцем и дать подняться.

Хорошенько разогреть растительное масло в кастрюле или котелке и поджарить пончики со всех сторон на слабом огне. Когда пончики будут готовы, вынуть их шумовкой, положить на толстую бумагу, посыпать сахарной пудрой с ванилином, потом выложить на блюдо. Пончики можно начинить повидлом, мармеладом или вареньем. В этом случае начинку класть на середину лепешки, прикрыть другой лепешкой, слепить пальцами края и жарить, как указано выше.

597. ПОНЧИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

4 больших картофелины, 50 г дрожжей, 200 г сметаны, 3 сырых желтка, соль, муки, сколько пойдет, 1 стакан растительного масла, мармелад, сахарная пудра с ванилином.

Картофель испечь в кожуре, очистить и протереть горячим на частой терке или сквозь сито. Положить в миску, добавить соль, дрожжи, размешанные со сметаной, желтки и столько муки, сколько нужно для не слишком крутого теста. Хорошенько размесить, накрыть миску полотенцем и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, раскатать его на доске слоем толщиной с карандаш, вырезать стаканом лепешки, положить на каждую немного мармелада, прикрыть другой лепешкой и слепить пальцами края.

Жарить пончики в хорошо разогретом растительном масле. Подать к столу горячими, посыпанными сахарной пудрой с ванилином.

598. КРЕНДЕЛЬКИ

Тесто, как и для рецепта № 588, 2—3 ст. ложки толченых грецких орехов, 1 ст. ложка сахарной пудры.

С и р о п: 3 ст. ложки сахара, 1 стакан воды, порошок ванилина.

Брать тесто по куску величиной с яйцо, скатать жгуты толщиной в палец, свернуть их спиралью, уложить на смазанный противень и дать подняться. Зарумянить крендельки в духовом шкафу, обмакнуть в горячий сироп, выложить на блюдо и посыпать толчеными грецкими орехами с сахарной пудрой.

599. КОРЖИКИ

Тесто — см. рецепт № 588.

Н а ч и н к а: 150 г сливочного масла, 150 г сахарной пудры, палочка ванили.

Хорошенько растереть сливочное масло с сахаром и мелко нарезанной ванилью, затем поставить на холод.

Раскатать сдобное тесто прямоугольным слоем, смазать, выровнивая ножом, всю поверхность сливочным маслом, растертым с сахаром и ванилью, затем свернуть трубкой и нарезать кусками шириной 6—7 см. Поставить их стоймя, с небольшими промежутками, в круглую форму (или кастрюлю), смазанную сливочным маслом. Дать подняться и постоять в духовом шкафу при слабом огне. Когда тесто хорошо подойдет, усилить огонь. Вынуть из формы только тогда, когда коржики остынут.

600. КАША МАННАЯ НА МОЛОКЕ

$\frac{3}{4}$ стакана манной крупы, 2 стакана молока, $\frac{3}{4}$ стакана воды, немного ванили, сахар (по вкусу), щепотка соли, варенье или сироп из жженого сахара.

Поставить на огонь разбавленное водой молоко с ванилью. Когда закипит, засыпать понемногу манную крупу, непрерывно размешивая, чтобы не образовалось комков.

Добавить сахар, соль и варить при медленном кипении, пока манная крупа не впитает все молоко. Каша не должна быть слишком густой, чтобы не затвердела, когда остынет. Вынуть ваниль, вылить кашу на блюдо, дать остыть и подать к столу холодной, с вареньем или сиропом из жженого сахара (см. рецепт № 475).

601. СНЕЖКИ

3/4 л молока, 3—4 ст. ложки соды, 3 яйца, 4 ст. ложки сахара, 1/2 чайной ложки муки, немного ванили, щепотка соли.

Поставить на огонь молоко с солью, ванилью и чайной ложкой сахара. Когда закипит, убавить огонь. Взбить хорошенько белки в пену, брать столовой ложкой, класть в кипящее молоко, варить 1—2 минуты, затем перевернуть и варить еще минуту. Готовые снежки вынимать осторожно и, выложив в глубокую миску, делать следующие, пока не кончатся белки.

Оставшееся молоко перемешать с растертыми с сахаром и мукой желтками, процедить, снова поставить на огонь и размешивать, пока не закипит. Снять с огня, дать немного остыть и полить снежки.

Подать к столу холодными.

602. КАША РISOVAY, I

3/4 стакана риса, 3 стакана молока, 1 стакан воды, немного ванили, сахар (по вкусу), щепотка соли, вишневое или другое варенье.

Поставить на огонь разбавленное водой молоко с ванилью и солью. Когда закипит, добавить перебранный, хорошо промытый рис и варить около часа на слабом огне, время от времени размешивая. Каша считается готовой, когда рис настолько размякнет, что его можно будет давить пальцами.

Вынуть ваниль, вылить кашу на блюдо и подать к столу горячей или холодной, с вареньем или фруктами из варенья.

603. КАША РISOVAY, II

3/4 стакана риса, 3 стакана молока, 1 стакан воды, немного ванили, сахар (по вкусу), щепотка соли, рюмка рома, 2 сырых желтка, 2 чайные ложки сливочного масла, взбитые сливки, немного фруктов из варенья.

Рис сварить, как указано в рецепте № 602. Снять с огня, дать немного остыть, добавить сливочное масло, желтки, ром и хорошенько перемешать.

Вылить на блюдо, дать окончательно остыть и украсить взбитыми сливками и фруктами из варенья.

604. СЫРНИКИ

1/2 кг творога, 2 яйца, 3 ст. ложки муки, 3 ст. ложки растительного масла, соль, сметана (необязательно).

Хорошенько растереть творог с желтками, добавить муку, соль и взбитые в пену белки. Брать эту смесь ложкой и скатать галушки продолговатой формы. Приплюснуть, обвалить в муке, поджарить в разогретом растительном масле, посыпать сахарной пудрой, полить сметаной и подать к столу.

605. ПИРОЖНОЕ ИЗ ТВОРОГА

400 г творога, 150 г сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, 2 яйца, 1/4 стакана молока, 100 г изюма, 50 г толченых грецких орехов, щепотка соли, 1 стакан сахарной пудры, ваниль.

Творог протереть сквозь сито. Яйца растереть с сахаром, добавить молоко, соль, ваниль, поставить на огонь и размешивать, пока смесь не загустеет. Снять с огня, дать остыть, добавить творог, сметану, изюм и грецкие орехи, хорошо перемешать, выложить на чистое полотенце, плотно завернуть и поставить на холод под пресс на 5—6 часов. Развернуть, нарезать ломтиками и подать к столу.

606. ТВОРОГ СО СМЕТАНОЙ И ФРУКТАМИ

1/4 кг сметаны, 350 г творога, 150 г сахарной пудры, 150 г фруктов (малины, клубники, земляники, нарезанного апельсина), ванилин.

Хорошенько отжать творог, протереть сквозь сито и растереть со сметаной, сахаром и ванилином, пока не получится вязкая паста. Добавить очищенные фрукты, перемешать, разложить в вазочки и дать остыть на холоде.

607. ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ТВОРОЖНОГО ТЕСТА

1/4 кг муки, 1/4 кг сливочного масла, 1/4 кг творога, 3 ст. ложки сахарной пудры с ванилином, 3 сырых желтка, лимонная цедра, щепотка соли, муки, сколько пойдет, вишни из варенья или немного мармелада.

Хорошенько растереть сливочное масло с сахарной пудрой с ванилином, лимонной цедрой и желтками. Добавить отжатый, протертый сквозь сито творог, затем муку и хорошенько вымесить тесто средней густоты. Дать постоять 5—10 минут, затем раскатать слоем чуть толще спички. Нарезать квадратами и положить на каждый по вишне из варенья или немного мармелада, или кусочек рахат-лукума.

Испечь на среднем огне и еще горячим посыпать сахарной пудрой с ванилином.

608. ПЕЧЕНЬЕ С БРЫНЗОЙ К ЧАЮ

150 г муки, 125 г брынзы, 125 г сливочного масла, 1 сырой желток, 1/2 стакана сметаны, 1/4 чайной ложки соли.

Брынзу размять или протереть на терке, положить в миску и перемешать сначала с желтком, сливочным маслом, сметаной и солью, потом с мукой. Вымесить тесто и отставить на 3—4 часа. Затем раскатать не очень тонким слоем и вырезать стаканом лепешки. Смазать их взбитым яйцом и печь на сильном огне. Подать к столу горячими.

609. ПЕЧЕНЬЕ СО СМЕТАНОЙ

3/4 стакана сахара, 2 целых яйца, 3 желтка, 1/2 чайной ложки пищевой соды, 1 стакан сме-

таны, ½ стакана сливочного масла, ваниль, муки, сколько пойдет, 1 чайная ложка лимонного сока или уксуса.

Сахар растереть с 3 желтками и 2 целыми яйцами. Добавить ваниль, сметану, разведенную лимонным соком или уксусом, питьевую соду и сливочное масло. Хорошенько перемешать, затем добавить муку и замесить тесто средней густоты. Дать постоять 10—15 минут, затем раскатать слоем толщиной в палец. Специальными выемками или стаканом вырезать печенье, уложить на противень и слегка зарумянить в духовом шкафу при среднем огне.

Это печенье вкуснее на третий или четвертый день.

610. ПЛЭЧИНТА С ТВОРОГОМ

Тесто, как и для рецепта № 594, сливочное масло для противня, сахарная пудра, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла.

Н а ч и н к а: 400 г творога, 1 яйцо, соль, лимонная цедра или ваниль.

Хорошенько перемешать творог с яйцом, лимонной цедрой (или ванилью) и солью.

Очень тонко раскатанное и растянутое тесто нарезать по размеру противня. На смазанный сливочным маслом противень уложить один на другой 6—7 таких слоев, смазав каждый растопленным сливочным маслом. Сверху положить ровным слоем приготовленный творог, прикрыть еще 6—7 слоями теста, тоже смазанными растопленным сливочным маслом, и зарумянить в духовом шкафу. Острым ножом нарезать тесто квадратами, не вынимая из противня, выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

611. ПЛЭЧИНТА С ЯБЛОКАМИ

Тесто, как и для рецепта № 594, сливочное масло для противня, сахарная пудра с вани-

лином, 2 ст. ложки сливочного или растительного масла.

Н а ч и н к а: 1 кг яблок, 2—3 ст. ложки воды, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 1 чайная ложка толченой корицы.

Яблоки очистить, протереть на крупной терке или нарезать очень тонкими ломтиками, поставить на огонь с 2—3 ложками воды и размешивать непрерывно, чтобы не пристали ко дну кастрюли. Когда зарумянятся, добавить сахар и варить на слабом огне, пока не получится густая паста. Снять с огня, дать остыть, затем добавить толченую корицу и хорошо перемешать.

Дальше поступить, как указано в рецепте № 610, заменив творог яблочной пастой.

612. ПЛЭЧИНТА «ПОАЛЕ-Н БРЬУ»¹

$\frac{1}{2}$ кг муки, 20 г дрожжей; 3—4 стакана молока, 3 яйца, 3 ст. ложки растительного масла, 1 чайная ложка сахара, соль, творог (количество по желанию), мука для противня.

Хорошенько растереть дрожжи с сахаром в большой посуде. Развести двумя ложками теплого молока, добавить немного муки, тщательно перемешать, накрыть и дать подняться в теплом месте. Затем добавить взбитые яйца, перемешанные с подогретым молоком и растительным маслом. Положить соль, муку и хорошенько вымесить, чтобы тесто начало отставать от руки. Накрыть салфеткой и дать снова подойти в теплом месте.

Раскатать тесто слоем толщиной в палец и нарезать квадратами. На каждый положить начинку из творога, приготовленную, как указано в рецепте № 610. Сложить тесто конвертом и соединить углы, чтобы начинка не вывалилась. Уложить на посыпанный мукой противень с промежутками в 3—4 см, дать еще подняться (15—20 минут), потом смазать яйцом и испечь в духовом шкафу.

¹Буквально: подоткнутый подол

613. ПЛЭЧИНТА С ВИШНЯМИ

Тесто, как и для рецепта № 594, сахарная пудра с ванилином, 2 ст. ложки сливочного масла.

Н а ч и н к а: 1/2 кг вишен, 300 г сахара.

Приготовить так же, как указано в рецепте № 610, заменив творог вишнями, очищенными от косточек и посыпанными сахаром. Выложить нарезанную квадратами плэчинту на блюдо и посыпать сахарной пудрой с ванилином.

614. ПИРОЖКИ ЖАРЕННЫЕ

5 ст. ложек растительного масла, 3/4 стакана воды, муки, сколько пойдет, соль.

Н а ч и н к а: творог или брынза, грибы или мармелад.

Замесить с одной ложкой растительного масла, водой и солью тесто средней густоты, накрыть салфеткой и оставить на 10—15 минут на доске. Раскатать слоем чуть тоньше карандаша, смазать разогретым растительным маслом и сложить втрое в ширину; снова смазать растительным маслом и сложить втрое, на этот раз в длину. Поставить на 10 минут на холод, затем раскатать, опять смазать и сложить, как указано выше, только теперь сначала в длину, а уже потом в ширину. Дав постоять еще 10 минут на холоде, раскатать слоем чуть тоньше карандаша и нарезать квадратами по 7—8 см. Положить на каждый по чайной ложке начинки по выбору, затем соединить углы над начинкой и придать пирожкам круглую форму.

Жарить в сильно разогретом растительном масле и подать к столу горячими или холодными, в зависимости от начинки.

615. ХЛЕБ НА МОЛОКЕ ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ

1 кг муки, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка растительного масла, 1/2 чайной ложки соли,

½ л молока, 50 г дрожжей, растительное масло для формы.

Растереть в небольшой миске дрожжи с сахаром, добавить 2—3 ложки теплого молока, немного муки, хорошенько размешать, накрыть салфеткой и дать опаре подняться.

Налить в большую посуду молоко, посолить, влить опару и засыпать понемногу муку. Месить, добавляя понемногу растительное масло. Когда появятся пузырьки, накрыть салфеткой и дать подойти в теплом месте. Когда тесто увеличится в объеме вдвое, выложить его в смазанную растительным маслом форму и поставить на 15—20 минут в теплое место. Печь сначала на слабом огне, а когда начнет выходить из формы, усилить огонь.

616. ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ, I

4 яблока средней величины, 4 яйца, 4 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки толченых сухарей, 1 ст. ложка муки, 1 рюмка рома, сироп из 1—2 ст. ложек сахара, немного рома, сливочное масло и толченые сухари для формы.

Хорошенько растереть желтки с сахаром и мукой, затем добавить ром и сухари. Тщательно перемешать, добавить очищенные и протертые на крупной терке яблоки, еще раз хорошенько перемешать и добавить взбитые в пену белки. Выложить смесь в смазанную сливочным маслом, посыпанную сухарями форму и печь при среднем огне. Когда пирог будет готов, вынуть его из формы, положить на блюдо и еще горячим полить сиропом.

617. ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ, II

6 яблок средней величины, ¾ стакана сметаны, 3 ст. ложки сахара, 3 яйца, 2 ст. ложки сверхом муки, немного сахарной пудры с ванилином, сливочное масло и мука для противня, ваниль.

Растереть желтки с сахаром и ванилью, добавить сметану, затем всыпать понемногу муку. Хорошенько пере-

мешать, добавить взбитые в пену белки, потом очищенные нарезанные четвертинками яблоки и снова перемешать. Выложить смесь в смазанный сливочным маслом и густо посыпанный мукой противень и слегка подрумянить в духовом шкафу при среднем огне. Подать к столу горячим, посыпанным сахарной пудрой с ванилином.

618. ПИРОГ СО СЛИВАМИ

1 ст. ложка сметаны, 50 г муки, 75 г сливочного масла или маргарина, $\frac{1}{4}$ кг сахарной пудры, 3 сырых желтка, 1 белок, $\frac{3}{4}$ кг слив, толченая корица, сливочное масло или маргарин для противня.

Сливы очистить, вынуть косточки, посыпать сахаром и корицей и дать постоять.

Приготовить тесто из 150 г сахара, половины сливочного масла, 2 желтков и муки, хорошенько вымесить, раскатать слоем толщиной в палец и уложить на смазанный противень. Сверху положить хорошо отжатые сливы, залить смесью из 1 ложки сметаны, 1 желтка, 100 г сахара и 1 взбитого в пену белка. Печь при среднем огне. Подать к столу нарезанным квадратами или прямоугольниками.

619. ПИРОГ С ВИШНЯМИ

100 г сахара, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 2—3 ст. ложки густой сметаны, $\frac{1}{2}$ чайной ложки питьевой соды, ваниль, 1 кг вишен, муки, сколько пойдет, сахарная пудра с ванилином.

Хорошенько растереть сахар со сливочным маслом и очень мелко истолченной ванилью. Добавить сметану и сливочное масло, тщательно перемешать, добавить питьевую соду, засыпать муку, замесить тесто средней густоты, раскатать слоем толщиной в палец, уложить на противень и поставить в духовой шкаф.

Когда тесто побелеет, осторожно вытянуть противень на край духового шкафа, быстро выложить на тесто очи-

ценные от косточек и хорошо отжатые вишни и сливы поставить в духовой шкаф. Еще горячим нарезать пирог на противне небольшими квадратами и густо посыпать сахарной пудрой. Когда остынет, дополнительно посыпать сахарной пудрой с ванилином. Вишни можно заменить клубникой или абрикосами.

620. ПИРОГ С МАЛИНОЙ И ТВОРОГОМ

¼ кг творога, 2 крутых желтка, 3 сырых желтка, 50 г сливочного масла, щепотка соли, сахар (по вкусу), ½ кг малины, немного сливочного масла для противня.

Протереть сквозь сито творог и 2 крутых желтка, перемешать с сырыми желтками, сливочным маслом, солью и сахаром, хорошенько растереть до густоты крема, добавить взбитые в пену белки. Перемешать, выложить ровным слоем на смазанный сливочным маслом противень, сверху таким же ровным слоем положить малину и испечь при среднем огне.

621. ПЛЭЧИНТА С ТВОРОГОМ

Тесто, как и для рецепта № 594, сахарная пудра с ванилином, 2 ст. ложки сливочного масла.

Н а ч и н к а: 400 г творога, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахара, щепотка соли.

Раскатать тесто, растянуть на покрытом скатертью столе, дать обсохнуть, сбрызнуть разогретым сливочным маслом, положить начинку (творог, хорошо перемешанный с яйцом, солью и сахаром) на один край слоя во всю длину, затем свернуть его с помощью скатерти в длинный рулет, разрезать на две или три части (по длине противня), смазать растопленным сливочным маслом и поставить в духовой шкаф. Когда плэчинта будет готова, нарезать ее, не вынимая из противня, на большие куски и посыпать сахарной пудрой с ванилином.

622. ПЛЭЧИНТА С ТЫКВОЙ

Тесто, как для рецепта № 594, сахарная пудра, 3—4 ст. ложки растительного масла.

Н а ч и н к а: полная глубокая тарелка тертой тыквы, 3—4 ст. ложки сахара, 1 чайная ложка толченой корицы, щепотка соли.

Большой кусок тыквы очистить и протереть на крупной терке: для одной плэчинты достаточно полной глубокой тарелки тертой тыквы. Раскатать тесто, растянуть, дать обсохнуть, затем сбрызнуть растительным маслом, положить начинку на край слоя во всю длину, посыпать сахарной пудрой, корицей и солью, затем свернуть в длинную трубку и уложить на смазанный растительным маслом противень. Смазать плэчинту растительным маслом и печь при среднем огне. Когда зарумянится, нарезать кусками на противне и посыпать сахарной пудрой.

623. РУЛЕТ С ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

6 яиц, 6 ст. ложек сахарной пудры, 1 ст. ложка сверхом муки, 3 чайные ложки какао, 350 г взбитых сливок для начинки, растительное масло и мука для противня.

Растереть желтки с сахаром до густоты крема. Добавить муку и какао, хорошенько перемешать, потом влить взбитые в пену белки.

Выложить смесь в смазанный растительным маслом и посыпанный мукой прямоугольный противень и печь при среднем огне, пока не зарумянится. Потом вывернуть на расстеленное на доске влажное полотенце, накрыть салфеткой и дать хорошенько остыть. Густо и ровно покрыть тесто взбитыми сливками, свернуть из него с помощью полотенца рулет, уложить на блюдо и украсить взбитыми сливками.

624. РУЛЕТ С МАРМЕЛАДОМ (ИЛИ ВАРЕНЬЕМ)

6 яиц, 6 ст. ложек сахара, 5 ст. ложек муки, ваниль или лимонная цедра, мармелад, сливоч-

ное масло и мука для противня, сахарная пудра.

Хорошенько растереть желтки с сахаром и ванилью (или лимонной цедрой), добавить взбитые в пену белки и перемешать, добавляя понемногу муку. Выложить смесь в смазанный сливочным маслом и посыпанный мукой прямоугольный противень и печь при среднем огне. Готовность пробовать соломинкой.

Опрокинуть тесто на расстеленное на доске влажное полотенце, быстро смазать мармеладом или вареньем и свернуть плотный рулет. Подержать его несколько минут во влажном полотенце, затем завернуть в сухое полотенце и дать постоять еще 2—3 часа.

Выложить на длинное блюдо и густо посыпать сахарной пудрой.

625. ПИРОЖНОЕ РОМОВОЕ

5 яиц, 5 ст. ложек сахарной пудры, 5 ст. ложек толченых сухарей, цедра от лимона, лимонный сок (1/2 лимона), взбитые сливки. С и р о п: 150 г сахара, 1 стакан воды, 1 ст. ложка рома.

Растереть сахар с желтками до густоты крема и перемешать сначала с лимонной цедрой, лимонным соком и сухарями, потом с взбитыми в пену белками. Выложить смесь в форму с трубкой посередине и печь на среднем огне. Готовое пирожное вынуть из формы и еще горячим полить сиропом, приготовленным из сахара, воды и рома.

Когда остынет, наполнить взбитыми сливками.

626. КОРЗИНОЧКИ С ФРУКТАМИ

1/4 кг муки, 150 г сливочного масла, 50 г сахарной пудры, 1 яйцо, ванилин.

Хорошенько растереть сливочное масло с сахаром, яйцом и ванилином. Засыпать муку, замесить тесто, нарезать кусками и раскатать кружочками толщиной в палец. Положив в каждую формочку по кружочку теста,

вдавить, равномерно прижимая большими пальцами к бортам. Проколоть тесто на дне формочек 2—3 раза вилкой и поставить в духовой шкаф. Готовые корзиночки осторожно вынуть из формочек, дать остыть, потом наполнить сезонными фруктами: клубникой, малиной, абрикосами или виноградом. Фрукты полить желе (на 1 стакан фруктового сока с сахаром 3 листа желатина) и поставить на холод.

627. КРЕМ ИЗ ЛЕСНЫХ ОРЕХОВ

3 яйца, 125 г сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 2—3 ст. ложки толченых лесных орехов, поджаренных в жженном сахаре.

Погрузить кастрюлю в большую посуду с кипятком и, держа ее на огне, выпустить в нее яйца, добавить сахар и взбивать, пока не загустеют. Снять с огня, дать остыть, добавить нарезанное тонкими ломтиками сливочное масло и растереть крем в пену. Добавить толченые лесные орехи, поджаренные в жженном сахаре, перемешать, разложить по вазочкам или стаканам и поставить на холод.

628. КРЕМ ШОКОЛАДНЫЙ

2 яйца, 125 г сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 2 ст. ложки тертого натурального шоколада или какао, 1 ст. ложка толченых грецких орехов, поджаренных в жженном сахаре, 2 ст. ложки молока, взбитые сливки.

Приготовить так же, как крем из лесных орехов (см. рецепт № 627). Шоколад распустить на краю плиты в 2 ложках теплого молока и добавить в крем. Подать к столу в вазочках или стаканах с взбитыми сливками.

629. КРЕМ ИЗ ПРОСТОКВАШИ, I

$\frac{3}{4}$ л простокваши, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 6 листов желатина, 2—3 ст. ложки молока, лимонная цедра, ванилин.

Хорошенько взбить простоквашу с сахаром и добавить немного ванилина или лимонной цедры.

Желатин намочить в холодной воде, распустить в 2—3 ложках горячего молока и, непрерывно размешивая, подливать понемногу в простоквашу. Разлить по вазочкам или стаканам и поставить на холод.

630. КРЕМ ИЗ ПРОСТОКВАШИ, П

½ л простокваши, ¼ кг творога, ½ стакана сахара, ваниль или лимонная цедра, 4 листа желатина, 2—3 ст. ложки молока.

Хорошенько взбить простоквашу с сахаром и ванилью, добавить, кладя его понемногу, отжатый творог и тщательно перемешать. Желатин намочить в холодной воде, распустить в 2—3 ложках теплой воды, перемешать с горячим молоком и влить понемногу в приготовленную смесь, непрерывно размешивая. Разлить по вазочкам или стаканам и поставить на холод.

631. КРЕМ ИЗ ПРОСТОКВАШИ С ФРУКТАМИ

½ л простокваши, 3 ст. ложки сахарной пудры, 4 листа желатина, ваниль или лимонная цедра, 150 г ягод или фруктов (клубники, малины, земляники, нарезанного апельсина).

Простоквашу перемешать с сахаром и хорошенько взбить. Добавить ваниль и влить понемногу намоченный в холодной воде, потом распущенный в 2 ложках горячей воды желатин.

Разлить по вазочкам или стаканам и поставить на холод, а перед подачей к столу украсить фруктами, посыпанными сахарной пудрой.

632. КРЕМ ВАНИЛЬНЫЙ

300 г молока, 3 сырых желтка, 100 г сахара, 30 г муки, 1 чайная ложка сливочного масла, немного ванили, 100—150 г ягод или фруктов (клубники, малины, нарезанных апельсинов).

Вскипятить молоко с ванилью, закрыть кастрюлю крышкой и оставить на час. Растереть желтки с сахаром и мукой и влить понемногу разогретое молоко. Поставить на огонь и мешать, пока не загустеет. Снять с огня, добавить сливочное масло и мешать, пока смесь не начнет остывать.

Разлить крем по вазочкам или стаканам, украсить фруктами и поставить на холод.

633. КРЕМ ВАНИЛЬНЫЙ, КАРАМЕЛЬНЫЙ

3 яйца, 3 ст. ложки сахара, 1½ стакана молока, 1½ ст. ложки сахара для карамели, палочка ванили, щепотка соли.

Вскипятить молоко с ванилью, закрыть крышкой и поставить на край плиты. Хорошенько взбить яйца с сахаром, добавить соль и влить понемногу разогретое молоко, непрерывно размешивая, пока смесь не остынет.

Положить 3 ложки сахара в кастрюлю емкостью 1½—2 л, поставить ее на огонь, дать сахару растаять и немного пожелтеть. Снять кастрюлю с огня и поболтать, чтобы сахар покрыл стенки. Размешать приготовленный крем, вылить в кастрюлю, закрыть крышкой, погрузить в большую посуду с кипятком и поставить на 30—35 минут в духовой шкаф при слабом огне (кипяток должен покрывать $\frac{3}{4}$ кастрюли с кремом). Вынуть из духового шкафа, когда крем станет легко отставать от стенок. Дать немного остыть в прохладном месте, потом поставить на холод.

Перед подачей к столу накрыть кастрюлю круглым блюдом и быстро опрокинуть на него крем.

634. ЖЕЛЕ КОФЕЙНОЕ

3 сырых желтка, ¼ л молока, палочка ванили, 2 ст. ложки сахарной пудры, 4 листа желатина, ¼ стакана крепкого процеженного кофе, растительное масло.

Вскипятить молоко с ванилью, снять с огня и закрыть крышкой. Желтки растереть с сахаром и понемногу

залить теплым молоком, непрерывно размешивая в одном направлении. Поставить на огонь и продолжать мешать, пока не загустеет. Снять с огня, дать немного остыть, затем добавить кофе и распущенный в нескольких ложках горячей воды желатин. Хорошенько перемешать, вылить в смазанную растительным маслом форму и поставить на холод. Перед подачей к столу погрузить форму на несколько секунд в кипяток и опрокинуть желе на блюдо.

635. ЖЕЛЕ ШОКОЛАДНОЕ

2 плитки натурального шоколада, 10 ст. ложек молока, 300 г сметаны, 100 г сахарной пудры, ваниль, 5 листов желатина, растительное масло.

Залить теплым молоком ваниль и шоколад в небольшой кастрюле. Когда шоколад растает, добавить растертый со сметаной сахар и хорошо перемешать. Желатин распустить, процедить и тоже добавить в смесь. Вылить ее в смазанную растительным маслом форму и поставить на холод. Перед подачей к столу погрузить форму на несколько секунд в кипяток и опрокинуть желе на блюдо.

636. ЖЕЛЕ СМОРОДИННОЕ

400 г смородины, 350 г сахара, 1 стакан воды.

300 г промытой, очищенной смородины варить в воде с сахаром до мягкости. Размять ложкой, протереть сквозь волосяное сито, процедить через марлю и варить, пока не загустеет (готовность определять на тарелке, накапав на нее сок: если через несколько минут капли затвердеют, желе готово).

Взять глубокую форму, положить в нее несколько смородин, залить тонким слоем желе и поставить на холод (остальное желе держать в теплом месте). Когда желе в форме застынет, положить на него еще несколько смородин, снова залить желе и т. д.

Перед подачей к столу опрокинуть желе из формы на блюдо и украсить веточками смородины.

637. ЖЕЛЕ АПЕЛЬСИННОЕ

2 апельсина средней величины, 200 г сахара, 1 стакан белого вина или 1 стакан воды, сок от одного большого лимона, 6 листов желатина, растительное масло для формы.

Сварить сахар с вином (или с водой) и коркой от $\frac{1}{2}$ апельсина. Процедить сквозь сито или марлю и добавить сок от одного большого лимона и одного апельсина (если сироп сварен на воде), потом распущенный в 2 ложках горячей воды желатин. Хорошенько перемешать, вылить половину сиропа в слегка смазанную растительным маслом форму и поставить на холод (остальной сироп держать в теплом месте).

Когда смесь в форме остынет, положить на нее ломтики апельсина, тщательно очищенные от пленки и косточек, залить остальным сиропом и снова поставить на холод.

Подать к столу с взбитыми сливками или без сливок.

638. ЖЕЛЕ РОЗОВОЕ ИЗ СМЕТАНЫ

$\frac{1}{2}$ кг сметаны, 3 листа белого желатина, 1 лист красного желатина, $\frac{1}{4}$ стакана воды, немного ванили, $\frac{1}{4}$ кг сахара, 150 г взбитых сливок, растительное масло для формы.

Поставить на огонь $\frac{1}{2}$ стакана воды с ванилью. Дать покипеть, снять с огня, распустить в этой воде желатин и процедить.

Взбить в пену сметану с сахаром, добавить распущенный желатин, затем взбитые сливки перемешать, вылить в слегка смазанную растительным маслом форму и поставить на холод. Вынуть из формы так же, как шоколадное желе (см. рецепт № 635).

639. ЖЕЛЕ ВАНИЛЬНОЕ

3 сырых желтка, $\frac{1}{4}$ л молока, 1 палочка ванили, 2 ст. ложки сахарной пудры, 4 листа же-

латина, растительное масло для формы, взбитые сливки для оформления (необязательно).

Приготовить так же, как кофейное желе (см. рецепт № 634), только без кофе.

640. ЖЕЛЕ ИЗ ВИНА

½ л красного вина, 100 г сахара, немного ванили, 6 листов желатина.

Поставить на огонь вино с сахаром и ванилью, дать немного покипеть, снять с огня и добавить распущенный в нескольких ложках горячей воды желатин. Процедить сквозь частое сито, налить в форму и поставить на холод.

Вынуть из формы так же, как кофейное желе (см. рецепт № 634).

641. ЖЕЛЕ РАЗНОЦВЕТНОЕ

Приготовить желе из сметаны, шоколада, вина и ванили, используя половину продуктов, перечисленных в соответствующих рецептах.

Сначала приготовить желе из сметаны, вылить в форму и остудить. Осторожно залить шоколадным желе и снова остудить. Так же поступить с желе из вина и из ванили. Вынуть из формы так же, как кофейное желе (см. рецепт № 634).

642. КРЕМ-ЖЕЛЕ ИЗ ЛЕСНЫХ ОРЕХОВ

150 г взбитых сливок, ½ л молока, 3 яйца, 3 листа желатина, 100 г каленых лесных орехов, 175 г сахара, 1 рюмка рома, немного лимонной цедры.

Растереть желтки с сахаром, развести холодным кипяченым молоком, перемешать, поставить на огонь и непрерывно размешивать до загустения. Снять с огня, добавить взбитые в пену белки и толченые каленые лесные

орехи, затем ром, лимонную цедру и желатин, распущенный в 2—3 ложках горячей воды. Вылить смесь в форму и поставить на холод. Подать к столу с взбитыми сливками.

643. КРЕМ-ЖЕЛЕ ИЗ ФРУКТОВ

1 стакан свежего, процеженного фруктового сока, 150 г сахара, $\frac{1}{4}$ кг взбитых сливок, 5 листов желатина.

Подогреть фруктовый сок (из клубники, малины, земляники, абрикосов, персиков и пр.), добавить сахар и держать на плите, пока он не распустится (не давая кипеть). Снять с огня, добавить распущенный в нескольких ложках горячей воды желатин, хорошенько размешать и дать немного остыть. Добавить взбитые сливки, перемешать и вылить в форму. Держать на холоде несколько часов.

Перед подачей к столу погрузить форму на несколько секунд в кипяток и опрокинуть на блюдо.

644. КРЕМ-ЖЕЛЕ С ПЕЧЕНЬЕМ

3 сырых желтка, $\frac{3}{4}$ стакана молока, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 4 листа желатина, 125 г печенья для шампанского, 125 г взбитых сливок, 100 г грецких орехов, поджаренных в жженом сахаре, ваниль, 1 рюмка рома.

Поставить на огонь молоко, добавить растертые с сахаром желтки, ваниль и ром и непрерывно размешивать, пока смесь не начнет густеть. Снять с огня, добавить распущенный в 2—3 ложках горячей воды желатин, хорошенько перемешать и дать немного остыть.

Печенье намочить в жидком сиропе из сахара и рома и выложить ими форму.

В приготовленную смесь добавить толченые грецкие орехи, поджаренные в жженом сахаре, и взбитые сливки. Перемешать и вылить в форму, выложенную печеньем. Перед подачей к столу держать на холоде 3—4 часа.

645. КРЕМ-ЖЕЛЕ ИЗ ВАНИЛИ

175 г сахара, 3 сырых желтка, 3 стакана молока, немного ванили, 4 листа желатина, 150 г взбитых сливок.

Поставить на огонь молоко с ванилью. Растереть желтки с сахаром. Когда молоко закипит, отодвинуть кастрюлю на край плиты и влить понемногу растертые желтки, непрерывно размешивая, пока смесь не загустеет. Снять с огня и дать немного остыть. Добавить распущенный в 4—5 ложках горячей воды желатин, перемешать, вылить смесь в форму и поставить на холод. Перед подачей к столу погрузить форму на несколько секунд в кипяток и опрокинуть на блюдо.

Подать к столу с вбитыми сливками.

646. КОМПОТ ИЗ АБРИКОСОВ

½ кг твердых абрикосов, 200 г сахара, 3 стакана воды, 1 чайная ложка лимонного сока.

Поставить на огонь воду с сахаром. Очистить абрикосы от кожицы и дать им постоять в холодной воде. Когда сахар распустится, добавить лимонный сок и абрикосы.

Дать покипеть на слабом огне, снимая пену шумовкой.

Подать к столу холодным.

647. КОМПОТ ИЗ ЧЕРЕШЕН

½ кг черешен, 150 г сахара, воды, сколько пойдет, чтобы покрыть фрукты, немного ванили.

Черешни очистить, перебрать, промыть и поставить на слабый огонь с водой, сахаром и ванилью. Дать покипеть.

Подать к столу холодным.

648. КОМПОТ ИЗ АЙВЫ

½ кг айвы, 200 г сахара, 3 стакана воды, немного корицы.

Айву очистить, нарезать не очень толстыми ломтиками, удалить семена и положить в холодную воду.

Поставить на огонь воду с сахаром и корицей. Когда сироп будет почти готов, добавить айву и варить до мягкости на слабом огне в закрытой кастрюле.

Подать к столу холодным.

649. КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК

3—4 кислых яблока, 150 г сахара, 2 стакана воды, немного корицы, гвоздика (2 штуки).

Яблоки очистить, разрезать на четвертинки, удалить семена и положить в холодную воду. Поставить на огонь воду с сахаром, корицей и гвоздикой. Когда закипит, добавить яблоки и варить до мягкости на слабом огне в закрытой кастрюле. Подать к столу холодным.

650. КОМПОТ ИЗ ДЫНИ

3 куса дыни, 2¼ стакана воды, 200 г сахара, сок от 1 лимона.

Поставить на огонь воду с сахаром и дать покипеть. Дыню очистить от корки и семян, нарезать кубиками, положить в компотницу, сбрызнуть лимонным соком и залить холодным сиропом. До подачи к столу поставить в закрытой компотнице на холод.

651. КОМПОТ ИЗ ГРУШ

½ кг груш, 2 стакана воды, 150 г сахара, сок от 1 лимона, немного корицы, гвоздика (1—2 штуки).

Груши очистить, разрезать на четвертинки, удалить семена и окунуть в лимонный сок.

Поставить на огонь воду с сахаром, положить груши, корицу и гвоздику. Варить на слабом огне в закрытой кастрюле, пока груши не размякнут.

Подать к столу холодным.

652. КОМПОТ ИЗ ПЕРСИКОВ

Количество продуктов и способ приготовления те же, что и для рецепта № 646, только персики следует разрезать пополам и удалить косточки.

653. КОМПОТ ИЗ СЛИВ

1/2 кг слив, 3 стакана воды, 1/4 кг сахара, сок от 1 лимона, немного ванили.

Поставить на огонь воду с сахаром. Очистить сливы от кожицы, окунуть в лимонный сок, потом положить в сироп, добавить ваниль, немного лимонного сока и варить 5—6 минут, считая с того момента, когда сироп закипит. Пену снимать шумовкой.

Подать к столу холодным.

654. КОМПОТ ИЗ ВИШЕН

1/2 кг вишен, 4 ст. ложки сахара, воды, сколько пойдет, чтобы покрыть фрукты, немного ванили.

Отобрать и промыть вишни, положить в кастрюлю с сахаром и ванилью, налить воды, сколько нужно, чтобы покрыть фрукты. Варить 5—6 минут.

Подать к столу холодным.

ПРЕДМЕТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

А

- Абрикосы жареные 562
- Абрикосы с начинкой из ванильного крема 510
- Абрикосы с рисом 509
- Айва в желатине 516
- Айва с жженым сахаром 515
- Аливанка 334
- Апельсины в тесте 563
- Апельсины с грецкими орехами 570
- Апельсины с яблоками и коньяком 569
- Апельсины фаршированные 566

Б

- Бабка яблочная 508
- Баклажанная икра с чесноком 313
- Баклажаны в картофельном тесте 321
- Баклажаны по-гречески 324
- Баклажаны с брынзой 22
- Баклажаны с зеленым перцем 319
- Баклажаны с маслинами 323
- Баклажаны со сметаной, I 329
- Баклажаны со сметаной, II 330
- Баклажаны фаршированные 315
- Баклажаны, фаршированные брынзой и творогом 318
- Баклажаны, фаршированные помидорами и красным сладким перцем 320
- Баклажаны, фаршированные рисом 322

- Балмуш 335
- Белокочанная капуста с лапшой 299
- Белокочанная капуста с рисом и брынзой 297
- Белокочанная капуста с хреном и прессованным овечьим сыром 304
- Белокочанная капуста с жженым сахаром и лимоном 303
- Белокочанная капуста со сливочным маслом и сухарями 294
- Белокочанная капуста, фаршированная овощами 307
- Блинчики 585
- Блинчики из сырого картофеля 481
- Блинчики с кремом из мака 549
- Блины картофельные 337
- Блины из манной крупы 336
- Борщ русский 106
- Брынза с тмином 363
- Брюссельская капуста со сливочным маслом и сухарями 295
- Булочки с ореховым кремом и винной подливкой 532
- Булочки, фаршированные брынзой 338
- Бутерброды с рисом и яйцами 53
- Бутерброды со сливочным маслом и зеленью 61

В

- Вареники с вишнями 587
- Вареники с мармеладом 586

Вареники с творогом 348
Вареный пикантный майонез 91
Ватрушка с творогом 590
Винные ягоды с рисом 540

Г

Галушки из грибов 174
Галушки из манной крупы со сметаной 352
Галушки из цветной капусты 188
Галушки из яблок 501
Галушки картофельные с яблоками 479
Галушки картофельные со сливами 595
Галушки с брынзой 353
Галушки с брынзой в томатном соусе 354
Голубцы из виноградных листьев с творогом и брынзой 269
Голубцы из капусты с рисом 311
Голубцы из свежей белокочанной капусты с рисом и белыми грибами 312
Голубцы из шпината 273
Голубцы из шпината с рисом 281
Гороховый суп-пюре 121
Грейпфруты, фаршированные грушами 546
Гренки к овощам 350
Гренки с брынзой 351
Грибы в корзиночках 170
Грибы на гренках 168
Грибы на противне 167
Грибы с лимонным соусом 171
Грибы с макаронами 172
Грибы тушеные, I 175
Грибы тушеные, II 176
Грибы тушеные, III 177
Грибы, фаршированные творогом 169
Груши в сиропе 530

Д

Десерт из винных ягод 483
Десерт из ежевики 526
Десерт из нута 554
Десерт из слив, яблок и молока 572

Десерт из сырых абрикосов или персиков 513
Десерт из сырых фруктов, I 484
Десерт из сырых фруктов, II 485
Десерт из сырых фруктов, III 486
Десерт из сырых яблок 496
Десерт из тыквы 573
Десерт из яблок в яичном соусе 559
Дыня фаршированная, I 488
Дыня фаршированная, II 489

Ж

Желе апельсинное 637
Желе ванильное 639
Желе из вина 640
Желе кофейное 634
Желе разноцветное 641
Желе розовое из сметаны 638
Желе смородиновое 636
Желе шоколадное 635

З

Закуска из цветной капусты, I 19
Закуска из цветной капусты, II 20
Запеканка грибная 166
Запеканка из баклажан 316
Запеканка из баклажан, I 327
Запеканка из баклажан, II 328
Запеканка из белокочанной капусты с гренками 298
Запеканка из брюссельской капусты 296
Запеканка из кабачков с белым соусом 189
Запеканка из кабачков с картофелем 202
Запеканка из лука-порей 254
Запеканка из лука-порей с булочками 249
Запеканка из мамалыги с брынзой 361
Запеканка из моркови 247
Запеканка из разных овощей 233
Запеканка огуречная 165
Зеленый горошек, I 239
Зеленый горошек, II 240

Зеленый горошек, III 241
Зеленый горошек с майонезом 235
Зеленый горошек со сливочным маслом 236
Зеленый майонез 93
Зеленый перец, фаршированный баклажанами 142
Зеленый перец, фаршированный белыми булочками 139
Зеленый перец, фаршированный рисом 141
Зеленый перец, фаршированный творогом и брынзой 140
Зеленый салат с соусом из крутых яиц 8
Зеленый салат со свежими огурцами 7
Зеленый салат со сметанным соусом 11
Зеленый салат со сметаной 268
Зеленый салат, фаршированный овощами 9

К

Кабачки в тесте для блинчиков 190
Кабачки жареные 193
Кабачки жареные, со сметаной 192
Кабачки с помидорами 203
Кабачки с соусом из брынзы 191
Кабачки, фаршированные манной крупой и зеленью 195
Кабачки, фаршированные маслинами 194
Кабачки, фаршированные рисом 197
Кабачки, фаршированные творогом 196
Капустная запеканка с крокетами 301
Капустные тефтели, I 309
Капустные тефтели, II 310
Картофель жареный 150
Картофель молодой с медом 477
Картофель молодой со сметаной 147
Картофель с белокочанной капустой 151
Картофель с яблоками 153
Картофель со сливочным маслом и сухарями 146
Картофель фаршированный 148
Картофель, фаршированный пресованным овечьим сыром 149
Картофель, фаршированный салатом по-русски 43
Картофельная запеканка с брынзой 145
Картофельная паста для бутербродов 42
Картофельное пюре 155
Картофельное суфле с соусом из брынзы 416
Картофельный рулет с овощами 162
Картофельный салат, летний 47
Картофельный салат с горчичным соусом 41
Картофельный салат с маринованными в вине грибами 45
Картофельный салат с яблочным соком и хреном 46
Картофельный суп-пюре 110
Каша манная на молоке 600
Каша рисовая, I 602
Каша рисовая, II 603
Квас 536
Квашеная капуста с картофелем 302
Квашеная капуста с яблоками 308
Клубника или малина с ванильным кремом 524
Кольраби в соусе 224
Кольраби жареная 222
Кольраби со сливочным маслом и сухарями 220
Кольраби со сметаной 219
Кольраби, фаршированная рисом 221
Компот из абрикосов 646
Компот из айвы 648
Компот из вишен 654
Компот из груш 651
Компот из дыни 650
Компот из персиков 652
Компот из слив 653
Компот из черешен 647
Компот из яблок 649
Конфеты из апельсинов 565

Конфеты из повидла 555
Коржики 599
Корзиночки из апельсинов 564
Корзиночки из помидоров, фаршированных баклажанной икрой 2
Корзиночки из помидоров, фаршированных салатом порусски с майонезом 3
Корзиночки с фруктами 626
Крапива взбитая 331
Крапивные ши 101
Краснокочанная капуста с яблоками 305
Краснокочанная капуста со сметаной 306
Крем абрикосовый 511
Крем апельсиновый 538
Крем апельсиновый с печеньем 567
Крем апельсиновый с вином 568
Крем апельсиновый с простоквашей 542
Крем банановый 544
Крем ванильный 632
Крем ванильный, карамельный 633
Крем вишневый 545
Крем из зимних фруктов 557
Крем из лесных орехов 627
Крем из малины или клубники 577
Крем из мармелада 539
Крем из персиков 522
Крем из простокваши, I 629
Крем из простокваши, II 630
Крем из простокваши с фруктами 631
Крем из сушеных абрикосов 512
Крем из сырых яблок 571
Крем из чернослива 528
Крем каштановый с яблоками 543
Крем клубничный 523
Крем клубничный с молоком 525
Крем лимонный 490
Крем шоколадный 628
Крем яблочный 497
Крем-желе из ванили 645

Крем-желе из лесных орехов 642
Крем-желе из фруктов 643
Крем-желе с печеньем 644
Крендельки 598
Крокеты из манной крупы 349
Крокеты из сельдерея с томатным соусом 287
Крокеты из яиц 369
Кукурузный суп-пюре 125
Куличи по-русски 589

Л

Лапша домашняя, I 355
Лапша домашняя, II 356
«Лодочки» из картофеля с разноцветным фаршем 154
Лук-порей с маслинами 251
Лук-порей, фаршированный рисом 250

М

Майонез 90
Майонез без яйца и растительного масла 92
Макароны с брынзой или сыром 357
Макароны с томатным соусом 358
Макароны со шпинатом 276
Малина или земляника со сметаной и орехами 579
Мамалыга обыкновенная 359
Мамалыга скороспелая 360
Маринованный сельдерей с яблоками 33
Молодая фасоль с зеленью 215
Молодой картофель с помидорами 161
Молодые кабачки с помидорами 201
Морковный суп-пюре 123
Морковь со сливочным маслом 244
Морковь со сливочным маслом и сметаной 245

Н

Напиток прохладительный из дыни 533

- Напиток прохладительный из
липового цвета 537
Напиток прохладительный из
малины 535
Напиток тонизирующий из чая
534

О

- Овощи в молочном соусе 229
Овощи разные со сливочным
маслом, I 226
Овощи разные со сливочным
маслом, II 227
Овощи разные со сливочным
маслом и сухарями 228
Огурцы в сметане (или хлеб-
ном соусе) 164
Огурцы, фаршированные ово-
щами и майонезом 30
Оладьи из яблок 499
Омлет обыкновенный 374
Омлет с брынзой 375
Омлет с вареным картофелем
376
Омлет с вишневым вареньем
386
Омлет с зеленым горошком
378
Омлет с какао 384
Омлет с клубникой 385
Омлет с малиной 389
Омлет с мармеладом 387
Омлет с рисом 380
Омлет с сырой морковью 379
Омлет с творогом 383
Омлет с тертыми яблоками 388
Омлет с яблоками 500
Омлет со сметаной 381
Омлет со стручковой фасолью
377
Омлет со шпинатом на рисе 282
Омлет трехцветный 382
Отварной зеленый горошек
— гренки с брынзой к нему
238

П

- Палочки из картофеля, без
муки 480
Палочки с сыром к чаю 583
Пастила абрикосовая сухая
514

- Персики с кремом из какао
520
Персики с молоком 519
Персики с ореховой начинкой
518
Печенье из творожного теста
607
Печенье из яблок с творогом
502
Печенье «Пандишпан» из кар-
тофеля 478
Печенье с брынзой к чаю 608
Печенье со сметаной 609
Пикантный салат из квашеной
капусты 27
Пирог из персиков холодный
524
Пирог картофельный 163
Пирог по-молдавски из куку-
рузной муки с тынкой 556
Пирог с вишнями 619
Пирог с грушами 531
Пирог с маком 553
Пирог с малиной и творогом
620
Пирог с персиками 517
Пирог с разными фруктами
558
Пирог с шоколадом 591
Пирог с яблоками, I 616
Пирог с яблоками, II 617
Пирог со сливами 618
Пирог со сметаной 593
Пирог со шпинатом 279
Пирожки жареные 614
Пирожки из картофеля 152
Пирожки картофельные со
шпинатом 277
Пирожки с вишнями 561
Пирожки со свежей или ква-
шеной белокочанной капу-
стой 300
Пирожное из печенья с каш-
танами 575
Пирожки с тынкой 574
Пирожное из печенья с ма-
линой 578
Пирожное из печенья с
фруктовым кремом 551
Пирожное из творога 605
Пирожное ромовое 625

Плэчинта «Поале-я бруу» 612
Плэчинта с вишнями 613
Плэчинта с творогом 610
Плэчинта с яблоками 611
Плэчинта со шпинатом 283
Плэчинта с творогом 621
Плэчинта с тыквой 622
Плэчинта со шпинатом 275
Плов из грибов 178
Плов из крапивы 332
Плов с зеленым горошком и грибами 242
Плов с зеленым горошком и картофелю. Лепешки из сыра к нему 237
Плов с кабачками 200
Плов с луком-пореем 253
Плов с томатным соусом 259
Помидоры, запеченные в духовом шкафу 258
Помидоры панированные 256
Помидоры с гречками из манной крупы 263
Помидоры с рисом 260
Помидоры, фаршированные баклажанами 261
Помидоры, фаршированные грибами 257
Помидоры, фаршированные рисом 262
Помидоры, фаршированные яблоками и хреном 6
Пончики 596
Пончики из картофеля с ванилином 482
Пончики из картофеля с томатным соусом 160
Пончики картофельные 597
Прессованный овечий сыр, зарумяненный в духовом шкафу 364
Прессованный овечий сыр, панированный 365
Простокваша, I 366
Простокваша, II 367
Пряники медовые для детей 548
Пудинг грибной 441
Пудинг из блинчиков с брынзой 443
Пудинг из блинчиков со шпинатом 444
Пудинг из грецких орехов, I 467

Пудинг из грецких орехов, II 468
Пудинг из лука-порея 450
Пудинг из манной крупы с вишнями 476
Пудинг из манной крупы с изюмом 474
Пудинг из манной крупы с фруктами 459
Пудинг из манной крупы с шоколадом 457
Пудинг из манной крупы с яблоками, I 460
Пудинг из манной крупы с яблоками, II 461
Пудинг из свежей белокочанной капусты 453
Пудинг из слобных сухарей 456
Пудинг из сметаны 473
Пудинг из спаржи 452
Пудинг из стручковой фасоли 448
Пудинг из цветной капусты 446
Пудинг картофельный с брынзой 439
Пудинг макаронный с брынзой или сыром 449
Пудинг морковный, I 464
Пудинг морковный, II 465
Пудинг морковный, III 466
Пудинг рисовый с вином 472
Пудинг рисовый с изюмом 471
Пудинг рисовый с фруктами 469
Пудинг творожный, I 438
Пудинг творожный, II 454
Пудинг творожный, III 455
Пудинг яблочный 463
Пюре из баклажан 325
Пюре из кольраби 223
Пюре из моркови со сметаной 248
Пюре из спаржи 267
Пюре из фасоли 206
Пюре из цветной капусты 179
Пюре яблочное с вином 560

Р

Рагу из овощей 234
Рис с трехцветным майонезом 51

Рисовый суп-пюре 124
Рогалики, фаршированные
брынзой 339
Ромбы из кукурузной муки с
томатным соусом 362
Рулет с взбитыми сливками
623
Рулет с грецкими орехами 592
Рулет с мармеладом (или
вареньем) 624

С

Салат из баклажан 23
Салат из белокочанной и крас-
нокочанной капусты 28
Салат из белокочанной капуст-
ты с майонезом 24
Салат из белокочанной капуст-
ты с яблоками 25
Салат из вареного салатного
цикория 70
Салат из грецких орехов 66
Салат из грибов с майонезом
59
Салат из грибов с каперсами
58
Салат из грибов с рисом 57
Салат из зеленого перца 76
Салат из кабачков 78
Салат из кабачков с просток-
вашей 79
Салат из кабачков со сметаной
81
Салат из картофеля с поми-
дорами и майонезом 40
Салат из квашеной капусты с
макаронами 26
Салат из краснокочанной ка-
пусты с яблоками 29
Салат из макарон с майонезом
63
Салат из макарон с томатным
соком 64
Салат из маринованной свек-
лы 21
Салат из маринованной фасоли
39
Салат из маринованных кабач-
ков 80
Салат из огурцов с просток-
вашей или сметаной 31
Салат из печеного картофеля с
тмином 44

Салат из печеного, потом под-
жаренного зеленого перца 77
Салат из помидоров и струч-
кового зеленого перца с
пикантным майонезом 1
Салат из помидоров, фарширо-
ванных белокочанной капуст-
той 4
Салат из помидоров, фарширо-
ванных сельдереем и струч-
ковым зеленым перцем в
татарском соусе 5
Салат из разных фруктов 487
Салат из риса 50
Салат из риса с зеленым горош-
ком 52
Салат из риса с черносливом
56
Салат из салатного цикория 67
Салат из сельдерея, сладкий
34
Салат из стручковой фасоли
с простоквашей 35
Салат из стручковой фасоли с
чесноком 36
Салат из сырых овощей, I 12
Салат из сырых овощей, II 13
Салат из сырых овощей, III
(зимний) 14
Салат из сырых овощей, IV
(летний) 15
Салат из тертой моркови 82
Салат из фаршированных яб-
лок 85
Салат из фасоли 38
Салат из фруктов, II 88
Салат из фруктов, III 89
Салат из фруктов и овощей 65
Салат из цветной капусты 17
Салат из цикория с яичным
соусом 68
Салат из цикория со сметан-
ным соусом 69
Салат из шпината 16
Салат из яблок с солеными
огурцами 86
Салат из яблок, сельдерея и
розового майонеза 88
Салат кисло-сладкий из риса, I
54
Салат кисло-сладкий из риса
II, 55
Салат по-болгарски 49

- Салат по-итальянски 10
 Салат по-польски 71
 Салат по-французски с сыром рокфор 72
 Салат сборный 48
 Салат трехцветный 74
 Салат трехцветный, уложенный горками 62
 Салат-крем из зимних фруктов, I 87
 Салат-пюре из фасоли 37
 Салатный цикорий, запеченный с брынзой 138
 Салатный цикорий со сливочным маслом 137
 Сдобное дрожжевое тесто 588
 Сдобное тесто на каймаке 582
 Сельдерей в сухарях с салатом из свеклы 286
 Сельдерей панированный с пикантным соусом 32
 Сельдерей с грибами 291
 Сельдерей с майонезом 284
 Сельдерей с маслинами 292
 Сельдерей с яблоками в тесте 293
 Сельдерей со сливочным маслом и сметаной 285
 Сельдерей тушеный, I 289
 Сельдерей тушеный, II 290
 Сливы в тесте 541
 Слоеное тесто, I 580
 Слоеное тесто, II 581
 Снежки 601
 Соус ванильный 462
 Соус винный 458
 Соус из жженого сахара 475
 Соус из малины 470
 Соус молочный 442
 Соус сметанный 445
 Соус сметанный с лимоном 451
 Соус яичный 447
 Спаржа с лимонным соусом 266
 Спаржа с сыром 264
 Спаржа со сливочным маслом и сухарями 265
 Стручки бамбы в томатном соусе 143
 Стручки бамбы с помидорами 144
 Стручковая зеленая или желтая фасоль с маслинами и помидорами (или томатным соусом) 217
 Стручковая фасоль с брынзой 212
 Стручковая фасоль с майонезом 209
 Стручковая фасоль с омлетом 211
 Стручковая фасоль с помидорами 218
 Стручковая фасоль с томатным соусом 216
 Стручковая фасоль со сливочным маслом 214
 Стручковая фасоль со сливочным маслом и сухарями 210
 Стручковая фасоль со сметаной 213
 Суп грибной 94
 Суп грибной, I 112
 Суп грибной, II 113
 Суп грушевый 136
 Суп деревенский 102
 Суп из айвы 134
 Суп из кабачков 115
 Суп из кабачков 95
 Суп из клубники и вишен 133
 Суп из кольраби 118
 Суп из манной крупы 117
 Суп из свежей белокочанной капусты 130
 Суп из стручковой фасоли, I 97
 Суп из стручковой фасоли, II 98
 Суп из фасоли 96
 Суп из цветной капусты 114
 Суп молочный 119
 Суп овощной сборный, I 131
 Суп овощной сборный, II 132
 Суп тминный 111
 Суп томатный, I 126
 Суп томатный, II 127
 Суп чечевичный 120
 Суп яблочный 135
 Суп-пюре из зеленого горошка 122
 Суп-пюре из фасоли 116
 Суп-пюре из шпината 128
 Суп-пюре из шпината с молоком 129
 Суфле вишневое 425
 Суфле из белков 435

Суфле из белого хлеба с брынзой и творогом 418
 Суфле из брынзы и творога, I 419
 Суфле из грибов, I 407
 Суфле из грибов, II 408
 Суфле из кабачков 406
 Суфле из кукурузной муки 415
 Суфле из лапши с яблоками 424
 Суфле из мармелада 433
 Суфле из персиков, I 427
 Суфле из персиков, II 428
 Суфле из помидоров 410
 Суфле из разных овощей 414
 Суфле из риса 430
 Суфле из салатного цикория 412
 Суфле из сельдерея 413
 Суфле из сметаны 436
 Суфле из творога, II 420
 Суфле из цветной капусты 405
 Суфле из шпината 409
 Суфле картофельное с цветной капустой 411
 Суфле каштановое 431
 Суфле по-японски 437
 Суфле сладкое из картофеля 417
 Суфле сливовое 426
 Суфле фруктовое с булочками 421
 Суфле яблочное 429
 Суфле яблочное с булочками 434
 Суфле яблочное с картофелем 422
 Суфле яблочное с манной крупой 423
 Суфле яблочное с творогом 432
 Сырники 604

Т

Творог со сметаной и фруктами 606
 Тесто для плачинты 594
 Тефтели из баклажан 326
 Тефтели из кабачков 199
 Тефтели из картофеля с брынзой (или творогом) 159

Тефтели из лука-порея с томатным соусом 252
 Тефтели из манной крупы 346
 Тефтели из моркови 246
 Тефтели из овощей 230
 Тефтели из риса 347
 Тефтели из сельдерея с соусом из зелени 288
 Тефтели из фасоли 205
 Тефтели из чечевицы 333
 Тефтели из швейцарского сыра 368
 Тефтели из шпината с соусом из лука-сеянца 278
 Тефтели из яблок 503
 Тефтели картофельные, I 340
 Тефтели картофельные, II 341
 Тефтели картофельные с брынзой 342
 Тефтели картофельные с мармеладом 584
 Тефтели картофельные с творогом 343
 Тефтели картофельные, фаршированные брынзой 344
 Тефтели картофельные, фаршированные квашеной капустой 345
 Томатный соус 440
 Торт из печенья с фруктами и ванильным кремом 552
 Торт из сырых яблок, I 504
 Торт из сырых яблок, II 505
 Торт каштановый 576
 Тушеная айва 225
 Тушеный картофель в томатном соусе 157
 Тушеный чернослив 255
 Тыква с прессованным овечьим сыром 198

Ф

Фальшивая икра из манной крупы 73
 Фальшивая яичница-глазунья из картофеля 158
 Фальшивые грибы из помидоров и сваренных вкрутую яиц 60
 Фаршированный салат-латук 75

Фасоль в томатном соусе 207
Фасоль с майонезом 208
Фасоль с томатным соусом 204
Фрукты с булочками 550

X

Хлеб на молоке для бутербродов 615
Хлебцы миндальные 547

Ц

Цветная капуста в тесте для блинчиков 187
Цветная капуста панированная 180
Цветная капуста с брынзой 184
Цветная капуста с голландским соусом 185
Цветная капуста с жареным луком 183
Цветная капуста с майонезом 18
Цветная капуста с пармезаном 181
Цветная капуста с соусом из брынзы 186
Цветная капуста со сливочным маслом и сухарями 182
Целые баклажаны с чесноком и томатным соусом 317

Ч

Чашечки из риса с разными овощами 232
Чернослив с рисом 527
Чернослив фаршированный 529
Чорба картофельная, I 103
Чорба картофельная, II 104
Чорба картофельная, III 105
Чулама из грибов 173
Чулама из картофеля 156

Ш

Шницели из овощей с соусом из брынзы 231

Шпигованные баклажаны с капустой 314
Шпинат с белым соусом и сметаной 280
Шпинат с крокетами из риса 274
Шпинат с томатным соусом 270
Шпинатное пюре, I 271
Шпинатное пюре, II 272

Щ

Щавель с яйцами 243
Щи из зеленого салата 107
Щи из лебеды 99
Щи из свежей капусты 108
Щи из щавеля 100
Щи кислые 109

Я

Яблоки в желатине 507
Яблоки, начиненные грецкими орехами 492
Яблоки, начиненные каштанами 494
Яблоки, начиненные рисом 493
Яблоки печеные 506
Яблоки с апельсинами и сливами 495
Яблоки с рисом и яичным кремом 491
Яблоки с творогом 498
Яблоки, фаршированные сельдереем 84
Ячница взбитая 396
Ячница взбитая с баклажанами 404
Ячница взбитая с брынзой 397
Ячница взбитая с грибами 400
Ячница взбитая с зеленым луком 399
Ячница взбитая с морковью 401
Ячница взбитая с отварным картофелем 398

Яичница взбитая с помидорами 402
Яичница взбитая со сметаной 403
Яичница-глазунья 370
Яичница-глазунья вареная (по-румынски) 371
Яичница-глазунья с картофельным пюре 372
Яичница-глазунья с помидорами 373

Яйца фаршированные 390
Яйца, фаршированные брынзой 391
Яйца, фаршированные горчичным соусом 393
Яйца, фаршированные майонезом 392
Яйца фаршированные с молочным соусом 395
Яйца фаршированные со сметанным соусом 394

СОДЕРЖАНИЕ

<i>Предисловие</i>	3
<i>Советы общего характера</i>	7
ГЛАВА I — Салаты	11
ГЛАВА II — Супы, борщи, щи, кислые и сладкие супы	45
ГЛАВА III — Овощные блюда на второе	62
ГЛАВА IV — Молочно-мучные и яичные блюда	142
ГЛАВА V — Суфле	167
ГЛАВА VI — Пудинги и соусы	180
ГЛАВА VII — Десерты из овощей и фруктов	195
ГЛАВА VIII — Иделия из теста и различные сладкие блюда	232
<i>Предметный указатель</i>	265

Напечатано в Румынии
Полиграфическое предприятие
«Дом Скыштейн»
Бухарест, 1965

цена 50 коп.

ИЗДАТЕЛЬСТВО «МЕРИДИАНЕ»