

ЛУЧШИЕ КУЛИНАРНЫЕ ИДЕИ

# ГОТОВИМ В ГОРШОЧКАХ



Москва  
АСТ

Минск  
ХАРВЕСТ

2005

**УДК 641.8**  
**ББК 36.992**  
**Г 74**

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

**Г 74**      **Готовим в горшочках.** – М.: АСТ: Мн.: Харвест, 2005. – 224 с.: ил.

ISBN 5-17-013622-6 (ООО «Издательство АСТ»).

ISBN 985-13-3220-8 (ООО «Харвест»).

Приготовление блюд в горшочках – процесс, отнимающий мало времени, но доставляющий множество приятных минут. Каждый раз, когда вы готовите в очередном горшочке, можно дать волю собственной фантазии и тогда даже малоопытному кулинару не составит большого труда приготовить изысканное блюдо.

В настоящем издании предложены самые разнообразные рецепты приготовления первых и вторых блюд на каждый день, а также для праздничного стола. В горшочках можно приготовить блюда из мяса, рыбы, овощей, различных круп и яиц. Представлены полезные советы, которые помогут как опытным, так и начинающим кулинарам.

Для широкого круга читателей.

**УДК 641.5**  
**ББК 36.992**

**ISBN 5-17-013622-6**  
**(ООО «Издательство АСТ»)**  
**ISBN 985-13-3220-8**  
**(ООО «Харвест»)**

© Подготовка и оформление  
Харвест, 2005



## СОДЕРЖАНИЕ

СЕКРЕТЫ ГЛИНЯНЫХ ГОРШОЧКОВ ..... 4

**ПЕРВЫЕ БЛЮДА ..... 8**

АЙНТОПФ С ПЕЧЕНЬЮ .....	8
АЙНТОПФ СО СВИНИНОЙ .....	8
АЙНТОПФ С БАРАНИНОЙ .....	8
АЙНТОПФ ИЗ КАПУСТЫ С САРДЕЛЬКАМИ .....	9
АЙНТОПФ ИЗ КИСЛОЙ КАПУСТЫ .....	9
АЙНТОПФ ИЗ ЛАПШИ С БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТОЙ .....	10
АЙНТОПФ РИСОВЫЙ С ПОЧКАМИ .....	10
АЙНТОПФ РЫБНЫЙ .....	11
БОРЩ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ .....	11
КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ .....	12
КУЛЕШ ГРЕЧНЕВЫЙ СО СВИНИНОЙ .....	12
МИНИСТРА — СУП В ГОРШКЕ .....	13
МЯСНАЯ ПОХЛЕБКА С ВИНОМ .....	13
ПИТИ .....	14
ПОХЛЕБКА МЯСНАЯ .....	15
ПОХЛЕБКА ПЕТРОВСКАЯ .....	15
ПОХЛЕБКА ПО-СУВОРОВСКИ .....	16
ПОХЛЕБКА СУЗДАЛЬСКАЯ .....	16
РАССОЛЬНИК С ГУСИНЫМИ ПОТРОХАМИ .....	16
РИСОВЫЙ СУП С ГРИБАМИ .....	17
РЫБНЫЙ СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ .....	18
СОЛЯНКА МЯСНАЯ .....	19
СОЛЯНКА МЯСНАЯ С ПИРОЖКАМИ .....	19
СУП ГРИБНОЙ ПО-МОНАСТЫРСКИ (СТАРИННЫЙ РУССКИЙ РЕЦЕПТ) .....	20
СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ .....	21
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ .....	21
СУП ЛУКОВЫЙ .....	22
СУП МОЛОЧНЫЙ С ПШЕНОМ .....	22
СУП МОЛОЧНЫЙ С РИСОМ .....	23
СУП МОЛОЧНЫЙ С ТЫКВОЙ .....	23



СУП ОВОЩНОЙ С ГОВЯДИНОЙ .....	23
СУП ОВОЩНОЙ С ТОМАТОМ .....	24
СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ЧЕСНОКОМ .....	24
СУП С ФАСОЛЬЮ И МИДИЯМИ .....	25
СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ХЕКА .....	26
СУП ТОМАТНЫЙ .....	26
УХА ИЗ НАЛИМА .....	27
СУП ЧЕСНОЧНЫЙ С ГРЕНКАМИ .....	27
ЧАНАХИ .....	28
ЩИ БОЯРСКИЕ .....	28
ЩИ СБОРНЫЕ (ПЕТРОВСКИЕ) .....	29
ЩИ СУТОЧНЫЕ .....	30
ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ТОМАТОМ .....	30
ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С МИДИЯМИ .....	31
ЩИ МОНАСТЫРСКИЕ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ .....	33

## **ВТОРЫЕ БЛЮДА ..... 34**

<b>БЛЮДА ИЗ БОБОВЫХ .....</b>	<b>34</b>
БОБЫ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ .....	34
БОБЫ С БАРАНИНОЙ .....	34
ЗАПЕКАНКА ИЗ ФАСОЛИ С МОРКОВЬЮ .....	34
ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ ТУШЕНАЯ .....	35
ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК В МОЛОЧНОМ СОУСЕ .....	35
ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ВЕТЧИНОЙ .....	36
ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК С ГРУШАМИ .....	37
КАССУЛЕ — БОБЫ В ГОРШОЧКАХ .....	37
СОЕВЫЕ БОБЫ ТУШЕНЫЕ .....	38
СТРУЧКИ ФАСОЛИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ .....	38
СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ ЗАПЕЧЕННАЯ .....	39
СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЯЙЦАМИ .....	39
СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ С БРЫНЗОЙ .....	40
ТУШЕНЫЕ БОБЫ .....	40
ТУШЕНАЯ ЧЕЧЕВИЦА С КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ .....	40
ФАСОЛЬ С ГРИБАМИ И БАРАНИНОЙ .....	41
ФАСОЛЬ ПО-ВЕНГЕРСКИ .....	41
ФАСОЛЬ ПО-ГРЕЧЕСКИ .....	42
ФАСОЛЬ ПО-ВИЗАНТИЙСКИ .....	42
ФАСОЛЬ С БАРАНИНОЙ И КЕФИРОМ .....	42
ФАСОЛЬ С КАРТОФЕЛЕМ .....	44
ФАСОЛЬ ТУШЕНАЯ «ПИКАНТНАЯ» .....	44



<b>БЛЮДА ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ .....</b>	<b>46</b>
ЗАПЕКАНКА ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ СО СМЕТАНОЙ .....	46
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ .....	46
КАША ГРЕЧНЕВАЯ С ИЗЮМОМ .....	46
КАША ГРЕЧНЕВАЯ С МЯСОМ .....	47
КАША ГРЕЧНЕВАЯ С МАСЛОМ .....	48
КАША ГРЕЧНЕВАЯ С МОЛОКОМ .....	48
КАША ГРЕЧНЕВАЯ С ПАХОЙ ИЛИ КЕФИРОМ .....	48
КАША ГРЕЧНЕВАЯ С РЯБЧИКАМИ .....	48
КАША ГРЕЧНЕВАЯ С ТВОРОГОМ .....	49
КАША ГРЕЧНЕВАЯ С ЯЙЦАМИ И САЛОМ .....	49
<b>БЛЮДА ИЗ РИСОВОЙ КРУПЫ .....</b>	<b>50</b>
ЗАПЕКАНКА ИЗ РИСА С СЕЛЬДЮ .....	50
ПЛОВ С КАЛЬМАРАМИ .....	50
ПЛОВ С КУРИЦЕЙ .....	51
ПЛОВ С ОВОЩАМИ И ИЗЮМОМ .....	52
ПЛОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ ПО-МЕКСИКАНСКИ .....	52
ПЛОВ С СУШЕНЫМИ ГРИБАМИ .....	52
ПЛОВ С ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНЬЮ И САЛОМ .....	53
РИС ТУШЕНЫЙ С ПРИПРАВАМИ .....	54
РИС ПО-ПЕРУАНСКИ .....	54
РИСОВАЯ КАША НА ГРИБНОМ БУЛЬОНЕ .....	55
РИСОВАЯ КАША НА МОЛОКЕ .....	55
<b>БЛЮДА ИЗ ДРУГИХ КРУП .....</b>	<b>56</b>
ЗАПЕКАНКА ИЗ ЯЧНЕВОЙ КАШИ С ТВОРОГОМ .....	56
КУКУРУЗНАЯ ЗАПЕКАНКА С ГРИБАМИ .....	56
КУТЬЯ ИЗ ПШЕНИЦЫ С МАКОМ .....	57
МАННАЯ КАША «ГУРЬЕВСКАЯ» .....	57
ПЕРЛОВАЯ КАША .....	58
ПЕРЛОВАЯ КАША С ЛУКОМ .....	58
ПШЕННАЯ КАША С МЯСОМ .....	58
<b>БЛЮДА ИЗ МУКИ .....</b>	<b>60</b>
ЯЧНЕВАЯ КАША С ЖАРеныМИ ГРИБАМИ .....	58
ВАРЕНИКИ С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ .....	60
ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ .....	61
ВАРЕНИКИ С ТЫКВОЙ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ДУХОВКЕ .....	62
ВАРЕНИКИ С ФАСОЛЬЮ И ГРИБАМИ .....	62
ВАРЕНИКИ ТВОРОЖНЫЕ .....	63
ГАЛУШКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ВЕТЧИНОЙ .....	64
ГАЛУШКИ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ .....	65



КУКУРУЗНЫЕ ГАЛУШКИ С ГРИБАМИ .....	65
КЛЕЦКИ С ТВОРОГОМ .....	66
НАЛИСТНИКИ .....	66
ПЕЛЬМЕНИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В МОЛОЧНОЙ ПОДЛИВЕ .....	67
ПЕЛЬМЕНИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ГРИБАМИ И ПЕЧЕНЬЮ .....	67
ПЕЛЬМЕНИ С ГРИБАМИ (КУНДЮМЫ) .....	68
ПЕЛЬМЕНИ С КУРИЦЕЙ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ .....	69
ПЕЛЬМЕНИ С НАЧИНКОЙ ИЗ РЫБЫ .....	70
ПЕЛЬМЕНИ С НАЧИНКОЙ ИЗ ЯИЦ И ГРИБОВ .....	71
<b>БЛЮДА ИЗ ЯИЦ .....</b>	<b>72</b>
яйца с сыром «МОЦАРЕЛЛА» .....	72
яйца со шпинатом .....	72
<b>БЛЮДА ИЗ БАКЛАЖАНОВ .....</b>	<b>74</b>
Баклажаны в сметане .....	74
Баклажаны в смородиновом соусе с лимоном .....	74
Баклажаны, запеченные по-гречески .....	75
Баклажаны, запеченные с грибами .....	75
Баклажаны, запеченные с помидорами .....	76
Баклажаны по-португальски .....	76
Баклажаны со сметаной «АРОМАТНЫЕ» .....	77
Баклажаны, тушенные в сметане .....	77
Баклажаны, тушенные с луком и сметаной .....	78
Рагу из баклажанов с сыром .....	78
Рагу овощное с баклажанами .....	79
Соте с баклажанами по-сельски .....	79
<b>БЛЮДА ИЗ КАПУСТЫ .....</b>	<b>80</b>
блюдо из белокочанной или савойской капусты (I) .....	80
блюдо из белокочанной или савойской капусты (II) .....	80
блюдо из кольраби (I) .....	80
блюдо из кольраби (II) .....	81
блюдо из кольраби (III) .....	81
блюдо из молодой кольраби .....	81
Брокколи, запеченная с картофелем .....	81
Брюссельская капуста .....	82
Капуста, запеченная с беконом .....	82
Голубцы .....	83
Капуста тушеная .....	83
Капуста, тушенная со свиной .....	84
Капуста, тушенная со сметаной .....	84
Квашеная капуста .....	84



КИСЛО-СЛАДКАЯ КАПУСТА .....	85
КРАСНАЯ КАПУСТА .....	85
САВОЙСКАЯ КАПУСТА С ПОМИДОРАМИ .....	85
<b>БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ .....</b>	<b>86</b>
ЖАРЕНКА .....	86
КАРТОФЕЛЬ «ДОФИН» .....	86
КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ .....	86
КАРТОФЕЛЬНАЯ БАБКА .....	87
КАРТОФЕЛЬНАЯ БАБКА В ГОРШОЧКЕ СО СВИНИНОЙ .....	87
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ, ЗАПЕЧЕННОЕ С СЫРОМ .....	87
КАРТОФЕЛЬНОЕ РАГУ .....	88
КАРТОФЕЛЬНЫЕ БЛИНЫ, ТУШЕННЫЕ СО СВИНЫМ САЛОМ .....	88
КАРТОФЕЛЬНЫЕ КЛЕЦКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ РЫБНЫМ ФАРШЕМ .....	88
КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ .....	89
КАРТОФЕЛЬ С НАЧИНКОЙ .....	89
КАРТОФЕЛЬ С РИСОМ В ГОРШОЧКЕ .....	90
КАРТОФЕЛЬ СО СЛИВКАМИ .....	90
КАРТОФЕЛЬ С САРДЕЛЬКАМИ .....	90
КАРТОФЕЛЬ С ЯЙЦОМ .....	91
КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ .....	91
КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ОВОЩАМИ (I) .....	91
КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ОВОЩАМИ (II) .....	92
КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ .....	92
КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ СО СМЕТАНОЙ .....	92
ЛОКШИНЫ .....	93
ЛОМТИКИ КАРТОФЕЛЯ С ОВОЩАМИ .....	93
ТУШЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ .....	93
<b>БЛЮДА ИЗ МОРКОВИ .....</b>	<b>94</b>
БЛЮДО С МОРКОВЬЮ .....	94
БЛЮДО С МОРКОВЬЮ И РЫБОЙ .....	94
БЛЮДО С МОРКОВЬЮ И ФАСОЛЬЮ .....	94
ГЛАЗИРОВАННАЯ КАРОТЕЛЬ .....	95
МОРКОВЬ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ .....	95
МОРКОВЬ ТУШЕНАЯ .....	95
МОРКОВЬ, ТУШЕННАЯ С РИСОМ .....	97
МОРКОВЬ, ТУШЕННАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ .....	97
<b>БЛЮДА ИЗ ТЫКВЫ И КАБАЧКОВ .....</b>	<b>98</b>
СЛАДКАЯ ТЫКВА «ДЕСЕРТНАЯ» .....	98
ТЫКВА «ВАНИЛЬНАЯ», ЗАПЕЧЕННАЯ В СЛИВКАХ .....	98
ТЫКВА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ИЗЮМОМ .....	98



ТЫКВА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЛАПШОЙ .....	99
ТЫКВА, ЗАПЕЧЕННАЯ С УРЮКОМ .....	99
ТЫКВА ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ .....	100
ТЫКВА, ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ .....	100
ТЫКВЕННАЯ ЗАПЕКАНКА С ЯБЛОКАМИ .....	101
КАБАЧКИ С ЛУКОМ «ОЛИМПИЙСКИЕ» .....	101
КАБАЧКИ С ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ .....	102
КАБАЧКИ, ТУШЕННЫЕ В СМЕТАНЕ .....	102
КАБАЧКИ, ТУШЕННЫЕ С СОСИСКАМИ И РИСОМ .....	102
ФАРШИРОВАННЫЕ КАБАЧКИ ПО-РУМИНСКИ .....	103
<b>БЛЮДА ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ .....</b>	<b>104</b>
Блюдо из брюквы .....	104
БРЮКВА С МЕДОМ И ОРЕХАМИ .....	104
БРЮКВА С МЯСОМ .....	104
Блюдо из свеклы .....	104
СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ .....	105
Блюдо с красным перцем .....	105
ПАПРИКАШ .....	105
ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ .....	106
Блюдо с луком .....	106
ГЛАЗИРОВАННЫЙ ЛУК .....	106
ОГУРЦЫ СО ШКВАРКАМИ И ГОРЧИЦЕЙ .....	107
ОГУРЦЫ И ПОМИДОРЫ ПОД СОУСОМ .....	107
ФАРШИРОВАННЫЕ ТУШЕННЫЕ ОГУРЦЫ .....	107
ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ ПО-ДОМАШНЕМУ .....	108
РЕПА (или СПАРЖА) В МОЛОЧНОМ СОУСЕ .....	108
ГОЛУБЦЫ ОВОЩНЫЕ .....	108
ОВОЩИ ПО-ГРЕЧЕСКИ .....	109
ОВОЩИ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ .....	109
ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ (I) .....	110
ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ (II) .....	110
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ ПОД СОУСОМ .....	111
<b>БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ .....</b>	<b>112</b>
БЕЛЫЕ ГРИБЫ ТУШЕННЫЕ (I) .....	112
БЕЛЫЕ ГРИБЫ ТУШЕННЫЕ (II) .....	112
ГРИБНОЕ РАГУ В ТОМАТЕ .....	112
ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В СМЕТАНЕ С ЛУКОМ .....	113
ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЛАПШОЙ .....	113
ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ С СЫРОМ .....	114
ГРИБЫ С ОВОЩАМИ .....	114
ГРИБЫ ТУШЕННЫЕ .....	115





ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ В СЛИВКАХ .....	115
ГРИБЫ ТУШЕННЫЕ С КАРТОШКОЙ .....	116
ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ С ОВОЩАМИ .....	116
ЖАРКОЕ С ГРИБАМИ .....	116
ЖЮЛЬЕН ГРИБНОЙ .....	117
ЖЮЛЬЕН ГРИБНОЙ С ВЕТЧИНОЙ .....	117
ЖЮЛЬЕН ГРИБНОЙ С ЦУККИНИ .....	117
ЗАПЕКАНКА ИЗ ГРИБОВ И ХЛЕБА .....	118
СВЕЖИЕ ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С БАКЛАЖАНАМИ .....	118
ШАМПИньОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЛУКОМ .....	119
<b>БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ .....</b>	<b>120</b>
БАРАНИНА В ГОРШОЧКЕ .....	120
БАРАНИНА В СМЕТАННО-ЛУКОВОМ СОУСЕ .....	120
БАРАНИНА РУБЛЕНАЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ С ПОМИДОРАМИ .....	120
БАРАНИНА С БАКЛАЖАНАМИ .....	121
БАРАНИНА С ЗЕЛеноЙ ФАСОЛЬЮ .....	121
БАРАНИНА С ОВОЩАМИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ .....	121
БАРАНИНА С РИСОМ И ЧЕРНОСЛИВОМ .....	122
БАРАНИНА С СУХОФРУКТАМИ .....	122
БАРАНИНА С ФАСОЛЬЮ ПО-ВЕНГЕРСКИ .....	123
БАРАНИНА, ТУШЕННАЯ С БРЮКВОЙ .....	123
БАРАНИНА, ТУШЕННАЯ С БРЮКВОЙ И РИСОМ .....	124
БАРАНИНА, ТУШЕННАЯ С ЛОМТЯМИ КАПУСТЫ .....	124
БАРАНИНА, ТУШЕННАЯ С ПОМИДОРАМИ .....	124
БАРАНИНА, ТУШЕННАЯ С ОВОЩАМИ И ФАСОЛЬЮ .....	124
БАРАНИНА, ТУШЕННАЯ С ОВОЩАМИ .....	125
БАРАНИНА, ТУШЕННАЯ СО СВЕЖИМ ОГУРЦОМ И ФАСОЛЬЮ .....	126
БАРАНИНА С ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ И ОВОЩАМИ .....	126
БАРАНИНА, ТУШЕННАЯ С ФАСОЛЬЮ И ЛУКОМ .....	126
БАРАНИНА, ТУШЕННАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ .....	127
ГЮВЕЧ .....	127
ГЮВЕЧ ИЗ БАРАНИНЫ .....	128
ГЮВЕЧ ПО-БОЛГАРСКИ .....	128
ГЮВЕЧ ПО-МОНАСТЫРСКИ .....	129
ГЮВЕЧ ПО-ФРАКИЙСКИ .....	129
ГЮВЕЧ С ПОТРОХАМИ .....	130
ДОЛМА — ГОЛУБЦЫ С ВИНОГРАДНЫМИ ЛИСТЬЯМИ .....	131
ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ ПО-ТАТАРСКИ .....	131
ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ С ПОЧКАМИ .....	131
ЖАРКОЕ ПО-КРЫМСКИ .....	132
ЛАНКАШИРСКИЙ ОБЕД В ОДНОМ БЛЮДЕ .....	133
МЯСО С ФАСОЛЬЮ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ .....	133



ОТВАРНАЯ БАРАНИНА С ОВОЩАМИ В ГЛИНЯНЫХ ГОРШОЧКАХ .....	134
ПЛОВ ИЗ БАРАНИНЫ С МОРКОВЬЮ И ПОМИДОРАМИ .....	134
РАГУ ИЗ БАРАНИНЫ .....	134
РАГУ ИЗ БАРАНИНЫ С БОБАМИ .....	135
РАГУ ИЗ БАРАНИНЫ С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ И КАРТОФЕЛЕМ .....	135
ТУШЕНАЯ БАРАНИНА С КАПУСТОЙ И ЯБЛОКАМИ .....	135
ТУШЕНАЯ БАРАНИНА С ФАСОЛЬЮ И ПОМИДОРАМИ .....	136
ЛОМТИКИ БАРАНИНЫ, ТУШЕННЫЕ С ЛУКОМ, ЯБЛОКАМИ И СЫРОМ .....	136
УШНОЕ .....	136
НЯНЯ .....	137
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ .....	137
ПЕЧЕНЬ БАРАНЬЯ В СМЕТАНЕ .....	137
ПОЧКИ БАРАНЬИ В СМЕТАНЕ .....	137
ПОЧКИ БАРАНЬИ С ОВОЩАМИ .....	139
<b>БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ .....</b>	<b>140</b>
ГОВЯДИНА С ПЕРЦЕМ ПО-АРГЕНТИНСКИ .....	140
БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ВЫРЕЗКИ .....	140
БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ .....	141
БИФСТЕКС, ЗАПЕЧЕННЫЙ ПОД СЛОЙКОЙ .....	141
ГОВЯДИНА ПИКАНТНАЯ .....	142
ГОВЯДИНА С АЙВОЙ .....	142
ГОВЯДИНА С КАПУСТОЙ .....	142
ГОВЯДИНА С КОРИЦЕЙ, САХАРОМ И ЧЕРНОСЛИВОМ .....	143
ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С ГРИБАМИ .....	143
ГОВЯДИНА ТУШЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ И ОГУРЦАМИ (АЗУ) .....	144
ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С ГРИБАМИ И ОВОЩАМИ .....	144
ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С КВАСОМ В ГОРШОЧКЕ .....	145
ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С ЛУКОМ .....	145
ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ .....	146
ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ СО ШПИКОМ И КАРТОФЕЛЕМ .....	146
ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С ЧАЕМ .....	146
ГУЛЯШ .....	147
ГУЛЯШ ПО-ВЕНГЕРСКИ .....	147
ГУЛЯШ ИЗ МЯСА .....	148
ЖАРКОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПО-РУССКИ .....	148
ЖАРКОЕ ПО-КИЕВСКИ .....	149
ЛОМТИКИ МЯСА, ТУШЕННЫЕ В СМОРОДИНОВОМ СОУСЕ .....	149
ЛОМТИКИ МЯСА, ТУШЕННЫЕ С КОФЕ .....	150
МЯСО ПО-АРГЕНТИНСКИ .....	150
МЯСО ПО-ШОТЛАНДСКИ .....	150
МЯСО С ОВОЩАМИ ПО-ГРЕЧЕСКИ .....	151
МЯСО, ТУШЕННОЕ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ .....	151



ОТБИВНЫЕ ЗРАЗЫ .....	152
РАГУ ИЗ МЯСА С КОФЕ И ОВОЩЕЙ .....	153
РАГУ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ .....	153
ЖАРКОЕ ПО-РУССКИ .....	154
ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ В СОБСТВЕННОМ СОКУ .....	154
ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТНО-СМЕТАННОМ СОУСЕ .....	155
ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА С ОВОЩАМИ .....	155
МЯСО, ТУШЕННОЕ В КОФЕЙНОМ СОУСЕ .....	156
ТУШЕНОЕ МЯСО С БРУСНИКОЙ .....	156
ТУШЕННЫЕ ЛОМТИКИ МЯСА С КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ И СОСИСКАМИ .....	156
ВЫМЯ, ТУШЕННОЕ В МОЛОКЕ .....	157
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ ТУШЕНОЕ .....	157
ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯЖЬЕГО СЕРДЦА ИЛИ ВЫМЕНИ .....	158
ГУЛЯШ ИЗ ЛЕГКИХ .....	158
ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ В СМЕТАНЕ .....	158
ПОЧКИ ГОВЯЖЬИ В СМЕТАНЕ .....	159
ПОЧКИ ГОВЯЖЬИ В СОУСЕ С ЛУКОМ .....	159
ПОЧКИ ГОВЯЖЬИ С ОВОЩАМИ .....	160
СЕРДЦЕ С ОВОЩАМИ .....	160
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ .....	160
СЕРДЦЕ ТУШЕНОЕ .....	161
ЯЗЫК ОТВАРНОЙ С МАСЛИНАМИ .....	161

<b>БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ .....</b>	<b>162</b>
ГЮЕЧ ИЗ СВИНИНЫ .....	162
ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ ПО-РУССКИ .....	162
ЖАРКОЕ ПО-КРЕСТЬЯНСКИ .....	162
ЖАРКОЕ «ПОЛЕСЬЕ» .....	163
ЖАРКОЕ ПО-МОЛДАВСКИ .....	164
ЗРАЗЫ ИЗ СВИНИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ .....	164
ЗРАЗЫ ИЗ СВИНИНЫ С ПОЧКАМИ .....	165
МЯСО ПО-КУПЕЧЕСКИ .....	165
МЯСО «СТАРОРУССКОЕ» .....	166
ПРАЖАНИНА БЕЛОРУССКАЯ .....	166
РАГУ ИЗ СВИНИНЫ .....	167
СВИНИНА В ПИВЕ .....	167
СВИНИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ .....	168
СВИНИНА ПО-КРЕСТЬЯНСКИ .....	168
СВИНИНА С ЧЕРНОСЛИВОМ .....	169
СВИНИНА С КУРАГОЙ .....	169
СВИНИНА С ЛУКОМ .....	169
СВИНИНА, ТУШЕННАЯ ПО-БОРИСОВСКИ .....	170
СВИНИНА, ТУШЕННАЯ С ЗЕЛЕННОЙ ФАСОЛЬЮ .....	170



ЖАРКОЕ ПО-ТЮРИНСКИ .....	170
ПЕЧЕНЬ СВИНАЯ В СМЕТАНЕ .....	171
ПОЧКИ СВИНЫЕ В СМЕТАНЕ .....	171
ПОЧКИ СВИНЫЕ В СОУСЕ С ЛУКОМ .....	171
ПОЧКИ СВИНЫЕ С ОВОЩАМИ .....	172
ТУШЕНАЯ СВИНИНА С РИСОМ И БРЮКВОЙ .....	173
ТУШЕНАЯ СВИНИНА С СОУСОМ .....	173
<b>БЛЮДА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ .....</b>	<b>174</b>
ГАЛЬЯ .....	174
ЗАПЕЧЕННАЯ ТЕЛЯТИНА .....	174
ЗРАЗЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ВЕТЧИНОЙ .....	175
ЗРАЗЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С МАСЛОМ .....	175
ЗРАЗЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ФАРШЕМ И РИСОМ .....	175
МЯСО С ОВОЩАМИ И РИСОМ ПО-ПЕРУАНСКИ .....	176
ПОЧКИ ТЕЛЯЧЬИ В СМЕТАНЕ .....	176
РАГУ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ПОД СОУСОМ .....	177
ТЕЛЯТИНА В МОЛОКЕ .....	178
ТЕЛЯТИНА С БАКЛАЖАНАМИ .....	178
ТЕЛЯТИНА С ТЫКВОЙ И РЕПОЙ .....	178
ТЕЛЯТИНА С ЧЕРНОСЛИВОМ .....	179
ТЕЛЯТИНА, ТУШЕННАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ И КАРТОФЕЛЕМ .....	179
ТУШЕНАЯ ТЕЛЯТИНА С ОВОЩАМИ .....	179
<b>БЛЮДА ИЗ РАЗНЫХ ВИДОВ МЯСА .....</b>	<b>180</b>
БИТОЧКИ С ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ .....	180
ЖАРКОЕ ПО-РУССКИ .....	180
ЖАРКОЕ С САРДЕЛЬКАМИ .....	181
МЯСО ПО-КАРЕЛЬСКИ .....	181
ПУЧЕРО АРГЕНТИНО — МЯСО ПО-АРГЕНТИНСКИ .....	182
САРМАЛЕ .....	182
ТЕФТЕЛИ В ТОМАТЕ .....	183
ВЫМЯ ВАРЕНОЕ С ОВОЩАМИ .....	184
ЖАРКОЕ ИЗ ЗАЙЧАТИНЫ .....	184
ЗАЯЦ В ГОРШОЧКЕ .....	185
ЗАЯЦ, ТУШЕННЫЙ В КРАСНОМ ВИНЕ .....	185
ЗАЯЦ, ТУШЕННЫЙ В СМЕТАННОМ СОУСЕ .....	186
ЗАЯЦ, ТУШЕННЫЙ С КВАШЕННОЙ КАПУСТОЙ .....	186
КРОЛИК, ТУШЕННЫЙ В СОУСЕ .....	187
ПЛОВ ИЗ КРОЛИКА .....	187
РАГУ ИЗ КРОЛИКА .....	187
МЯСО КОСУЛИ, ТУШЕННОЕ С ПОМИДОРАМИ И ГРИБАМИ .....	188
МЯСО КОСУЛИ, ТУШЕННОЕ С РИСОМ .....	189



РАГУ ИЗ ДИЧИ .....	189
РАГУ ИЗ КУРОПАТКИ .....	189
ОЛЕНИНА ТУШЕНАЯ .....	190
ТУШЕНОЕ МЯСО КАБАНА .....	191
<b>БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ .....</b>	<b>192</b>
ГУСЬ С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ .....	192
ГУСЬ (УТКА) ПО-ДЕРЕВЕНСКИ .....	192
ГУСЬ (УТКА) С ОВОЩАМИ .....	192
ГЮВЕЧ ИЗ ПТИЦЫ .....	193
ЖАРКОЕ ИЗ КУРИЦЫ ПО-РУССКИ (I) .....	193
ЖАРКОЕ ИЗ КУРИЦЫ ПО-РУССКИ (II) .....	194
ЖЮЛЬЕН С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ .....	195
ЖЮЛЬЕН ИЗ ПТИЦЫ .....	195
ЗАПЕЧЕННОЕ МЯСО ПТИЦЫ .....	196
ИНДЕЙКА С ЧЕРНОСЛИВОМ .....	196
КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ .....	196
КУРИНЫЙ ПИЛАВ .....	197
КУРИЦА В КАЙМАКЕ .....	197
КУРИЦА В КРАСНОМ ВИНЕ .....	198
КУРИЦА ИЛИ ИНДЕЙКА, ТУШЕННАЯ С ПОМИДОРАМИ И ГРИБАМИ .....	198
КУРИЦА ИЛИ ИНДЕЙКА, ТУШЕННАЯ С ФРУКТАМИ .....	199
КУРИЦА ПО-КУПЕЧЕСКИ .....	199
КУРИЦА ПО-МОСКОВСКИ .....	200
КУРИЦА С РИСОМ .....	200
КУРИЦА С ЧЕРНОСЛИВОМ .....	200
КУРИЦА, ТУШЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ .....	201
ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ .....	201
РАГУ ИЗ КУРИЦЫ .....	202
РАГУ ИЗ КУРИЦЫ ИЛИ ИНДЕЙКИ .....	202
ТУШЕНАЯ КУРИЦА ИЛИ ИНДЕЙКА, НАРЕЗАННАЯ НА КУСКИ .....	203
УТКА С РЕПОЙ .....	203
УТКА С ЧЕРНОСЛИВОМ .....	204
ЦЫПЛЯТА В ЯБЛОКАХ .....	204
ЦЫПЛЯТА ПО-КУБАНСКИ .....	204
РАГУ ИЗ КУРИНЫХ ПОТРОХОВ .....	205
ШЕЙКА ГУСИНАЯ .....	205
<b>БЛЮДА ИЗ РЫБЫ .....</b>	<b>206</b>
ГЮВЕЧ РЫБНЫЙ ПО-РУМЫНСКИ .....	206
ЖЮЛЬЕН ИЗ СУДАКА С ГРИБАМИ .....	206
КЧУЧ РЫБНЫЙ .....	207
РУЛЕТИКИ ИЗ КАМБАЛЫ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ .....	207



РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В МОЛОКЕ .....	207
РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С МЯСОМ .....	208
РЫБА ПО-УРАЛЬСКИ .....	208
РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ В МОЛОКЕ .....	208
РЫБА С КАШТАНАМИ .....	209
РЫБА С ПОРЕЕМ .....	209
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ВИНЕ .....	209
РЫБА, ТУШЕННАЯ В МОЛОКЕ .....	210
РЫБА, ТУШЕННАЯ В МОЛОКЕ С КАРТОФЕЛЕМ .....	210
РЫБА, ТУШЕННАЯ В МОЛОКЕ С ОВОЩАМИ .....	210
РЫБА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ .....	211
РЫБА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ, С ОВОЩАМИ .....	211



## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

### АЙНТОПФ С ПЕЧЕНЬЮ

*400 г печени, 4 моркови, 8 средних картофелин, 1 большая луковица, растительное или сливочное масло, мука или крахмал по желанию, зелень петрушки, перец, соль.*

Нарезать морковь и картофель кружками, печень — кубиками. Припустить в разогретом масле мелко порезанный лук. Все смешать, приправить солью и перцем, выложить в горшочки, залить кипятком, чтобы он покрывал все продукты, накрыть крышками и поставить в духовку.

В готовый горячий суп для густоты можно добавить крахмал или предварительно прожаренную муку (всыпать при непрерывном помешивании). Приправить измельченной зеленью петрушки.

### АЙНТОПФ СО СВИНИНОЙ

*$\frac{1}{2}$  кг свинины, 4 моркови, 200 г корня сельдерея, 2 стебля лука-порей, 350 г зеленой фасоли,  $\frac{1}{2}$  кг картофеля,  $1\frac{1}{2}$  стакана бульона или воды, растительное или сливочное масло, зелень петрушки, пряности по вкусу, соль.*

Положить нарезанное небольшими кусочками мясо в предварительно разогретое в горшке масло. Сверху выложить порезанные кубиками или кружками овощи, приправить солью и пряностями, не перемешивая овощи с мясом. Затем залить все горячим бульоном, плотно закрыть горшок и поставить в духовку примерно на 50 минут. При необходимости в процессе готовки можно добавить немного жидкости.

*Перед подачей на стол посыпать измельченной зеленью петрушки.*

### АЙНТОПФ С БАРАНИНОЙ

*$\frac{1}{2}$  кг баранины, 2 л воды,  $\frac{1}{2}$  кг картофеля, 4 помидора, по 1 стакану молодого горошка и молодой фасоли, 2 ч. ложки крахмала, 1 стакан сметаны, растительное масло, пряности и зелень по вкусу, перец, соль.*





## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

*Айнтопф (ein — один, topf — горшок, «все в одном горшке») — блюдо немецкой кухни, представляющее собой густой суп с мясом, копченостями, сосисками или другими мясными продуктами, который заменяет собой первое и второе блюдо.*

В горшке слегка потушить нарезанное ломтиками мясо в предварительно разогретом масле. Затем влить кипяток, добавить пряности, соль и довести мясо почти до готовности. Добавить нарезанные помидоры и картофель, готовить 15 минут, затем положить отваренные горошек и фасоль и готовить еще 10 минут.

Достать горшок из духовки. В горячий суп при постоянном помешивании влить сметану, взбитую с крахмалом, еще раз приправить пряностями и посыпать мелко нарезанной зеленью.

## АЙНТОПФ ИЗ КАПУСТЫ С САРДЕЛЬКАМИ

*1/2 кг белокочанной капусты, 8 картофелин, 300 г свежих грибов, 4 сардельки.*

**Для соуса:** 50 г шпика, 1 ст. ложка муки, 2 стакана бульона, красный молотый перец, соль.

Нашинкованную капусту ошпарить кипятком, воду слить. Выложить капусту в горшочки, добавить нарезанные кубиками картофель и грибы.

Приготовить соус: на сковороде растопить шпик, поджарить на полученном жире муку до золотистого цвета и постепенно, помешивая, влить бульон. Добавить перец и соль по вкусу.

Залить овощи соусом, накрыть горшочки крышками, и в духовке довести суп до готовности.



*Перед подачей на стол в каждый горшочек положить предварительно поджаренную сардельку.*

## АЙНТОПФ ИЗ КИСЛОЙ КАПУСТЫ

*400 г кислой капусты, 200 г свинины, 100 г шпика, 1 маленькая копченая колбаска, 5 стаканов воды, 4—6 картофелин, 1 морковь, по 1 корню пет-*





*рушки и сельдерея, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. ложка муки.*

Положить в горшок мелко нарезанные кислую капусту и шпик, целиком колбаску и свинину, влить воду, накрыть крышкой и готовить 20 минут. Затем положить мелко нарезанные овощи и готовить еще 20 минут.

Достать горшок из духовки. Вынуть мясо и колбасу, нарезать кусочками и разложить порциями на тарелки. Заправить суп поджаренной на сливочном масле мукой и разлить его поверх мяса.

### **АЙНТОПФ ИЗ ЛАПШИ С БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТОЙ**

*400 г лапши, 2 ст. ложки растительного масла, 4 1/2 стакана воды, 6 стаканов мясного бульона, 400 г отварного мяса (свинины, говядины или курицы), 400 г брюссельской капусты, мускатный орех, соль.*

Обжарить лапшу в разогретом масле. Выложить в горшок, залить 1 л кипящей подсоленной воды и потомить



### **ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ**

*Зелень и овощи сохраняют свой цвет, если в воду, в которой они варятся, положить щепотку (примерно 1/2 чайной ложки на 1 кг овощей) питьевой соды.*

под крышкой, пока она не разбухнет. Отдельно отварить брюссельскую капусту. Залить лапшу горячим бульоном, добавить капусту и нарезанное мясо, посолить, приправить мускатным орехом и еще несколько минут потомить.

*Готовый суп посыпать мелко нарезанной зеленью.*

### **АЙНТОПФ РИСОВЫЙ С ПОЧКАМИ**

*2 свиные почки, 1 стакан с верхом риса, 8 стручков сладкого перца, 1 луковица, 5 стаканов бульона, 2—3 ст. ложки томатной пасты, растительное масло, перец и соль по вкусу.*

Нарезать подготовленные свиные почки небольшими кусочками и поджарить на разогретом масле, в процессе жарки добавить измельченный лук и посолить. В горшок слоями выложить почки, нарезанный соломкой перец, сверху положить рис и залить горячим бульоном, заправленным томатной пастой, перцем и солью. На-

крыть горшок крышкой и поставить в духовку томиться, пока рис не разбухнет.

## АЙНТОПФ РЫБНЫЙ

*800 г рыбного филе, сок 1 лимона, соль, 1 огурец, черный молотый перец, зелень петрушки и укропа, соль.*

**Для соуса:** *2 ст. ложки сливочного масла, 4 ч. ложки муки, по 1 стакану молока и сметаны.*

**Для клецок:**  *$\frac{1}{4}$  стакана воды,  $\frac{2}{3}$  стакана пшеничной муки, 1 яйцо, соль.*

*Приготовить жидкий соус: поджарить муку на сливочном масле, помешивая добавить молоко и сметану.*

Сбрызнуть рыбное филе лимонным соком, посолить, сложить в горшочки и залить приготовленным соусом. Накрыть горшочки крышками, поставить их в духовку и довести рыбу до готовности.

Приготовить клецки: в тарелку влить четверть стакана воды, добавить соль, сырое яйцо, всыпать муку и размешать. Готовое тесто брать небольшими кусочками ложкой, смоченной в воде, опускать в кипящую воду и варить до готовности.

Достать горшочки из духовки. Добавить к рыбе порезанный тонкими кружками огурец, еще немного посо-



лить, поперчить, положить сверху отваренные клецки и посыпать рубленой зеленью.

## БОРЩ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

*300 г свежих грибов, 5 картофелин,  $1\frac{1}{2}$  л мясного бульона, 1 луковица, 15 г зеленого лука, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки сметаны, 1 пучок укропа, черный молотый перец, соль.*

Картофель очистить, вымыть и нарезать небольшими кубиками. Зелень укропа, репчатый и зеленый лук ополоснуть и мелко нарезать.

Свежие грибы (белые, маслята, рыжики или грузди) очистить, вымыть, ошпарить кипятком, выложить на сковороду и обжарить на сливочном масле, добавив репчатый лук и посыпав мукой. Затем переложить грибы в глиняные горшочки, залить горячим мясным бульоном, положить картофель. Поставить горшочек в предваритель-



## КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

*6—7 картофелин, 300 г свежих грибов, 1,5 л воды, бульона или овощного отвара, 1 луковица, 1 небольшая морковь, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки сметаны, по 1 ст. ложке измельченного укропа и зеленого лука, 1—2 лавровых листа, 2—3 горошины душистого или черного перца, соль.*



Грибы вымыть, очистить, отрезать ножки, измельчить их и обжарить на сковороде с частью предварительно разогретого растительного масла. Лук, морковь и корень петрушки почистить, ополоснуть, мелко нарезать и поджарить отдельно в оставшемся масле. Очищенный и вымытый картофель нарезать кубиками.

Шляпки грибов нарезать небольшими ломтиками, ошпарить кипятком и откинуть на сито. Когда стечет вода, переложить ломтики грибов в глиняные горшочки, залить их горячей водой, процеженным бульоном или овощным отваром и варить в духовке в течение 40 минут. Затем добавить картофель, поджаренные ножки грибов и овощи, соль, перец горошком, лавровый лист и продолжать варить на слабом огне еще 20—25 минут.

*При подаче на стол добавить в суп сметану, измельченные укроп и зеленый лук.*

но разогретую духовку и варить до готовности в течение 20—25 минут. Потом добавить сметану, зеленый лук, посолить и вскипятить.

*Перед подачей на стол поперчить и посыпать нарезанной зеленью.*

## КУЛЕШ ГРЕЧНЕВЫЙ СО СВИНИНОЙ

*1 стакан гречневой крупы, 400 г свинины, 1 л мясного бульона, 1 морковь, 1 луковица, 50 г шпика, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки*



*ки или укропа, черный молотый перец, соль.*

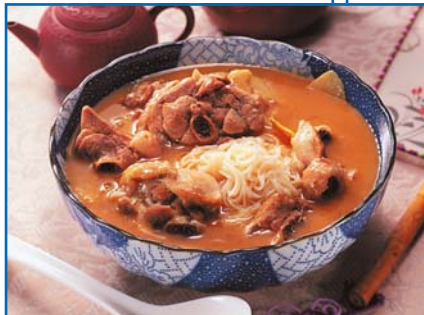
Свинину ополоснуть, нарезать небольшими кусочками, положить в сковороду с кусочками сала, поставить на слабый огонь и, когда сало немного растопится, добавить измельченные лук и морковь. Жарить, часто помешивая, до тех пор, пока не подрумянится лук. Поджаренное мясо с овощами положить в глиняные горшочки, залить процеженным через сито горячим мясным бульоном, заправить перцем и солью, всыпать промытую и перебранную гречку и довести до кипения. Потом накрыть горшочки крышкой, поставить в слегка разогретую духовку и запекать на слабом огне 1—1,5 часа.

*Готовый кулеш посыпать измельченной зеленью и подать в горшочках.*

## **МИНЕСТРА — СУП В ГОРШКЕ**

*5 стаканов бульона, 4 ст. ложки растительного масла, 1 стакан нарезанной кубиками моркови, по 1/2 стакана зеленого горошка и фасоли, 4 ст. ложки риса, по 1/2 стакана мелко нарубленного лука и сельдерея, 2 лавровых листа, 2 крупных помидора, 3 ст. ложки тертого сыра, 1 зубчик чеснока, 2 ч. ложки томатной пасты, черный молотый перец, соль.*

Нарезанные чеснок и лук обжарить в масле, добавить сельдерей и морковь и все потушить. Затем влить бульон, положить томатную пасту, по-



солить, поперчить и поставить варить на слабом огне. Добавить горошек, фасоль, рис, лавровый лист и тушить до тех пор, пока овощи не станут мягкими. В конце готовки добавить нарезанные ломтиками помидоры и тертый сыр и тушить еще 5 минут.

## **МЯСНАЯ ПОХЛЕБКА С ВИНОМ**

*2 картофелины, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 1/2 стакана столового красного вина, по 1 маленькому пучку зелени петрушки и укропа, 1—2 лавровых листа, 2—3 горошины черного перца, соль.*



*Для бульона: 1,5 л воды, 350 г говядины с костями, 1 небольшая луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки или сельдерея, соль.*

Мясо отделить от костей и промыть в холодной воде. Трубчатые кости разрубить вдоль, залить холодной водой и на сильном огне довести до кипения. Затем огонь убавить, снять с бульона пену и продолжать его варить еще

20—30 минут в духовке. Пока варится мясо, картофель очистить и нарезать небольшими кубиками, а лук — полукольцами, все вместе обжарить в кипящем масле. Затем в горшочки с мясом положить картофель, проварить его 10—15 минут, добавить лук и варить еще 5—10 минут. В конце готовки положить измельченную зелень петрушки и укропа, лавровый лист, перец горошком, влить вино, довести до кипения, снять с огня и дать настояться 5—7 минут.

*Похлебку на стол подавать в горшочках.*

## ПИТИ

*800 г баранины, 4 ст. ложки гороха, 4 луковицы, 4 картофелины, 12 шт. алычи, 20 горошин черного перца, настоей мяты, настоей шафрана, специй (петрушка, кинза и др.) по вкусу, соль.*

2,5—3 часа. За час-полтора до окончания варки добавить очищенную и мелко нарезанную луковицу, морковь и корень петрушки или сельдерея и через 30 минут после этого посолить. Готовый бульон процедить.

Мякоть говядины освободить от сухожилий, отбить и нарезать небольшими ломтиками продолговатой формы. Налить в глиняные горшочки горячий бульон, положить ломтики мяса и ва-

В горшочки положить куски баранины и предварительно вымоченный горох, залить водой, накрыть крышками и готовить, снимая образующуюся пену.

Тем временем для настоя 1 г шафрана заварить в  $\frac{1}{2}$  стакана воды. За 30 минут до готовности к мясу добавить очищенный картофель, нарезанный крупными кусками, нарезанный репчатый лук, алычу и черный перец горошком. В конце варки суп





посолить, приправить специями по вкусу.

*Перед подачей на стол в каждый горшочек добавить немного настоя шафрана и мяты (готовится так же, как настой шафрана).*

### ПОХЛЕБКА МЯСНАЯ

*1 л мясного бульона, 350 г говядины, 300 г картофеля, 1 луковица, 1/2 стакана сухого вина, 50 г сливочного масла, по 1 пучку укропа и петрушки, лавровый лист, черный молотый перец, соль.*

Сварить бульон из костей или мяса. Мякотью говядины промыть холодной водой, освободить от сухожилий и нарезать небольшими кусочками. Налить бульон в глиняные горшочки, положить туда кусочки мяса и варить 20—30 минут в духовке.

Пока варится мясо, нарезать картофель небольшими кубиками, лук полукольцами, все обжарить на сливочном масле. Затем положить в горшочки с мясом картофель и варить его на большом огне 5—10 минут. В конце варки добавить нарезанную зелень укропа и петрушки, лавровый лист и варить еще 15 минут. Для вкуса добавить сухое вино.

*Подать похлебку на стол в горшочках. Это блюдо — сразу и первое, и второе.*

### ПОХЛЕБКА ПЕТРОВСКАЯ

*400 г баранины, 200 г картофеля, 80 г пшена, 1 морковь, 1 луковица, 20 г жира, 20 г корня петрушки или сельдерея, по 1 ст. ложке нарезанной зелени петрушки или сельдерея и укропа, соль.*

Мякоть баранины нарезать кубиками, положить в глиняный горшочек, налить воду, добавить корни петрушки или сельдерея, посолить и варить до готовности. Вынуть баранину, бульон процедить. Положить в него картофель, нарезанные и пассерованные морковь и лук, промытое пшено, сваренную баранину и варить до готовности пшена.

Похлебку заправить солью, нарезанной зеленью петрушки или сельдерея и укропа.

